

THOMSON

全自動製麵包機(家庭用) 使用說明書

SA-B01M



非常感謝您購買 **THOMSON** 產品。

- 請您在仔細閱讀使用說明書後正確使用本產品。
- 本產品只限於家庭使用。
- 在使用前 **請您務必閱讀「安全注意事項」(P.4~P.5)**，並與使用說明書一起妥善保管。



廢電池、紙類、
塑膠類請回收



目錄

(一)安全注意事項.....	3	07無糖麵包.....	17
(二)各部位名稱、附件.....	5	08雜糧麵包.....	18
(三)操作面板說明.....	6	09米飯麵包.....	18
(四)認識麵包材料.....	7	10牛奶土司.....	19
(五)製作麵包流程.....	8	11蛋糕.....	19
(六)行程簡介.....	10	12攪拌麵團.....	20
(七)使用說明.....	11	13發酵麵團.....	20
(八)操作說明.....	12	14果醬.....	21
啟動/暫停/停止.....	12	15烘烤.....	21
行程.....	12	16優格.....	21
重量.....	12	17麻糬.....	22
烤色.....	12	18翻炒.....	22
保溫功能.....	12	19發酵.....	22
記憶功能.....	12	(十一)故障排除.....	23
預約功能.....	13	(十二)免責聲明.....	23
自動投料功能.....	13		
(九)清潔與保養方法.....	14		
(十)麵包食譜及行程說明.....	15		
01鬆軟麵包.....	15		
02和風麵包.....	15		
03天然酵母麵包.....	15		
04法國麵包.....	16		
05全麥麵包.....	16		
06快速麵包.....	17		

請詳細閱讀本說明書,讓您輕鬆操作,使用 EASY!

安全注意事項

在使用本機之前，應仔細閱讀及遵守下列事項及使用說明，閱後並請妥為收存，以備將來參考：

■ 本說明書對於使用時可能發生的情況，區分了“警告”及“注意”兩種標示，分別加以說明



警告

[未注意時可能造成死亡或重傷]的事故

正確使用
可避免火災、觸電、燙傷
等意外

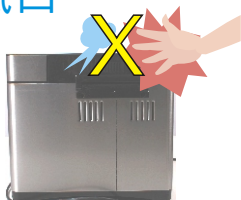
請勿觸摸蒸氣口

請勿觸摸蒸氣口



禁止操作

注意：勿讓兒童觸
及蒸氣口，
避免造成燙傷



電源線及電源插頭使用注意事項



禁止操作

1. 請勿與其它電器製品同時共用一個插座或同時共用一個延長插座當多個電器同時使用超過使用額定功率時，可能造成發熱進而引起火災。
2. 插頭、電源線請勿觸碰到水或其他液體，以防止觸電。
3. 當電源線或機體有任何損壞時，請勿繼續使用，應交由原廠或原廠指定之服務場所或具同等資格之服務人員維修，請勿自行更換及勿自行修理，且切勿自行分解或改造。
4. 當插座頭鬆動或插頭未插緊時，不可使用，會造成火災。
5. 當手部潮濕時勿插拔電源插頭，否則會造成觸電。



注意遵守

1. 注意清理插頭積塵：插頭積塵易因潮濕等原因造成絕緣不良，引起火災，若發生積塵時，請拔掉電源插頭，用乾布擦拭乾淨。



注意遵守

若需由身心障礙或無法自主行動者使用本產品，必需由使用者之監護人或足以負責其安全之人在旁指導使用。
勿讓兒童隨意玩耍本機(避免受傷或觸電)



注意事項 [未注意時可能造成傷害或財產損失]

正確使用
可避免火災、觸電、燙傷
等意外

內鍋



禁止操作

禁止觸摸排氣口、加熱器、上蓋內側金屬、鍋體、及其他發熱部位否則會造成燙傷。

取出鍋體時，請戴上手套，否則會燙傷。

※請勿使用潮濕的手套。
(容易導熱，會造成燙傷)



注意遵守

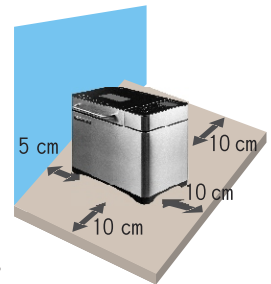
使用後要清潔時請待機器冷卻後再清理否則會造成燙傷。

使用場所注意事項:



禁止事項

1. 放置地點須穩固(否則造成機體滑落或引發火災)
2. 放置地點周圍不能有易燃物品(否則造成火災)
3. 放置地點須離桌子邊緣最少10公分以上(否則造成機體滑落)
4. 放置地點不能有油脂和麵粉等(否則造成機體滑落)
5. 放置地點須距離牆壁、傢俱5公分以上(否則造成變色或變形)
6. 放置地點須避免潮濕(否則易造成故障)
7. 本產品設定為家庭使用，切勿作為實驗室或營業等商業行為使用。



注意遵守

電源注意事項:

1. 機器不使用時請拔除電源插頭
本機無電源開關，一插上插頭即處於耗電狀態，拔除插頭可節能，並避免觸電或漏電引發意外。
2. 拔除插頭時請從插頭處拔除，不能從線身拔除，否則長期有可能引起電線短路引發火災。



注意遵守

使用注意事項:

1. 機器清潔時不泡水。(否則造成故障不在保固範圍)
2. 機器使用時不可覆蓋毛巾等覆蓋物。(否則易造成故障)
3. 請注意食材的量測。
(否則可能造成材料溢出而造成冒煙，或加熱器因披覆材料而造成冒煙甚至火災)
4. 使用過程中，出現異常噪音、氣味、煙霧或發生故障及損壞，應馬上關機，並拔下電源插頭，切勿自行修理，請送本公司修理。

避免事故注意事項:

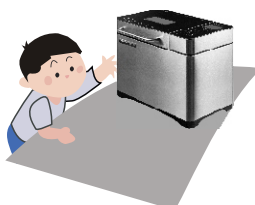


禁止事項

1. 使用時不可濺到或澆到水(否則造成短路發火災)

2. 勿在幼兒可觸及的地方使用(否則可能造成撞傷、燙傷、觸電等)

3. 當電源線或機體有任何損壞時，請勿繼續使用，應交由原廠或原廠指定之服務場所或具同等資格之服務人員維修，請勿自行更換及勿自行修理，且切勿自行分解或改造。

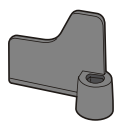


各部位名稱、附件

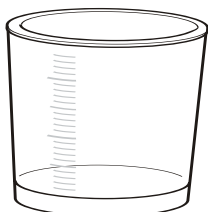
■初次使用時，請清洗麵包容器、葉片、配件等。



附件：



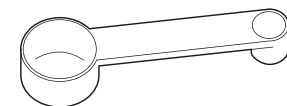
● 攪拌葉片



● 量杯



● 掛勾



湯匙 茶匙
Tablespoon Teaspoon

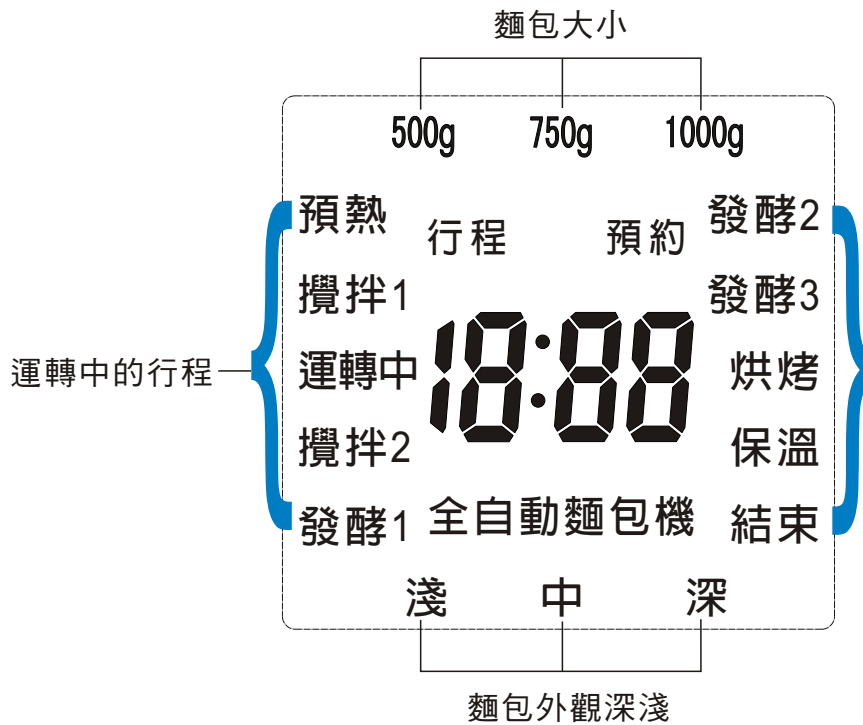
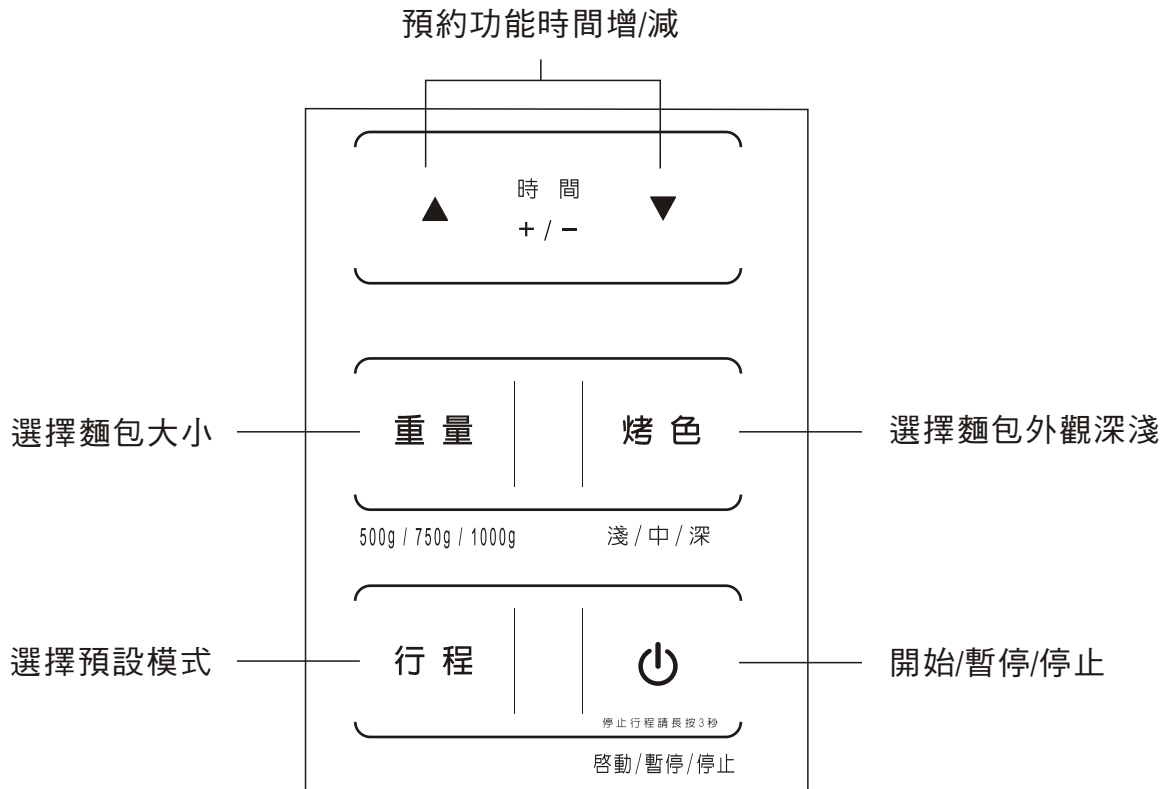
● 量匙

說明書內

一大指的是一"湯匙"

一小指的是一"茶匙"

操作面板說明



認識麵包材料

要製作美味的麵包需要好的食材及準確的計量

讓我們了解食材吧！

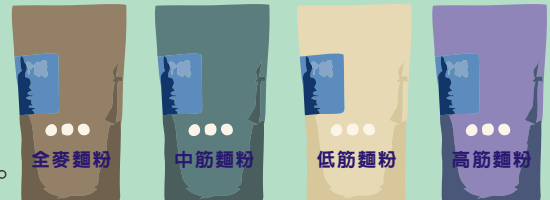
麵粉

高筋麵粉:製作吐司、基本麵包必須使用的主要材料。

中筋麵粉:主要製作中式點心: 如包子、饅頭, 餃子皮等。

低筋麵粉:多用來做蛋糕的鬆軟糕點等。

全麥麵粉:真正的全麥麵粉是整顆小麥研磨，保有胚芽營養價值高，但是需低溫存放，一般都是用高筋麵粉加小麥的麩皮。



要做出市售麵包的口感，記得選用高級的麵粉是主要的關鍵！

酵母

酵母主要作用是讓麵包膨脹，烘烤後可使麵包鬆軟。

酵母加入麵糰後，在25~30度溫度下，酵母便利用麵糰中的糖分以及由麵粉本身轉化而成的糖分進行生長，將一部分糖分解成二氧化碳和酒精，使麵糰膨脹。

不新鮮的酵母活動力會下降，甚至無法使麵糰膨脹，未使用完的酵母需密封並置放冰箱中。酵母受潮後會將低發酵能力，存放時不可受潮。

泡打粉

製作蛋糕時使用、製作麵包時不會起作用。

奶油

 (奶油、無鹽奶油，起酥油，植物性奶油、人造奶油等)

製作麵包時加入，可使麵包鬆軟，建議使用天然的無鹽奶油。



糖

 (白糖、黑糖、紅糖、蜂蜜、楓糖等)

製作時加入糖可使酵母加速作用，並增加色澤，增添風味，糖分越多色澤會更深。

牛奶

可改變麵包口感及味道、牛奶可取代水來使用。



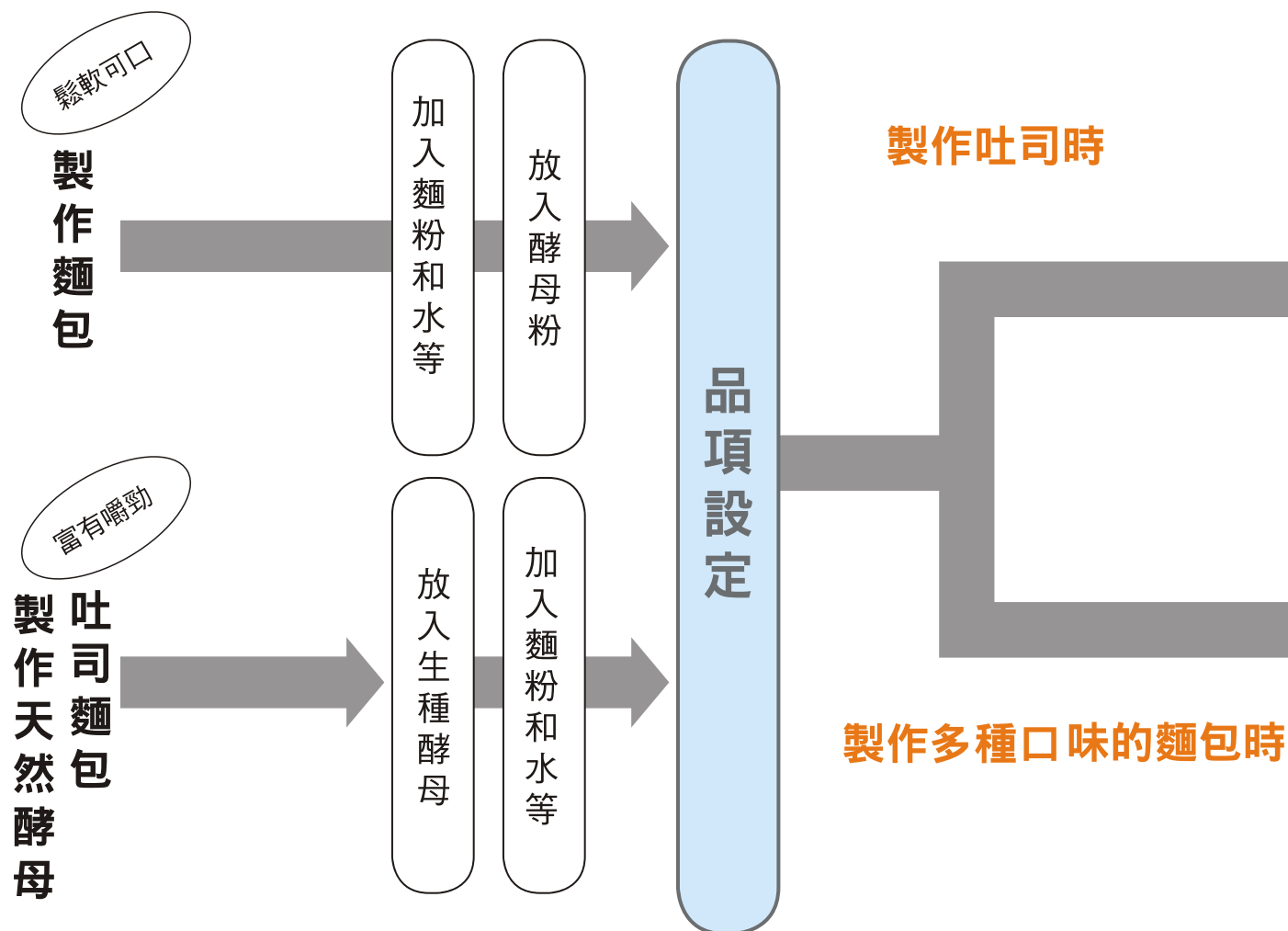
鹽

可增加麵包口感及嚼勁。

製作麵包流程

準備

麵糰製作



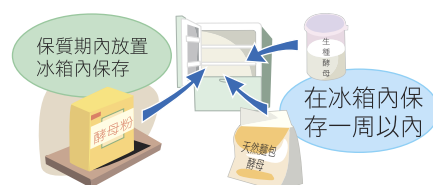
麵包不會做
失敗的要領！

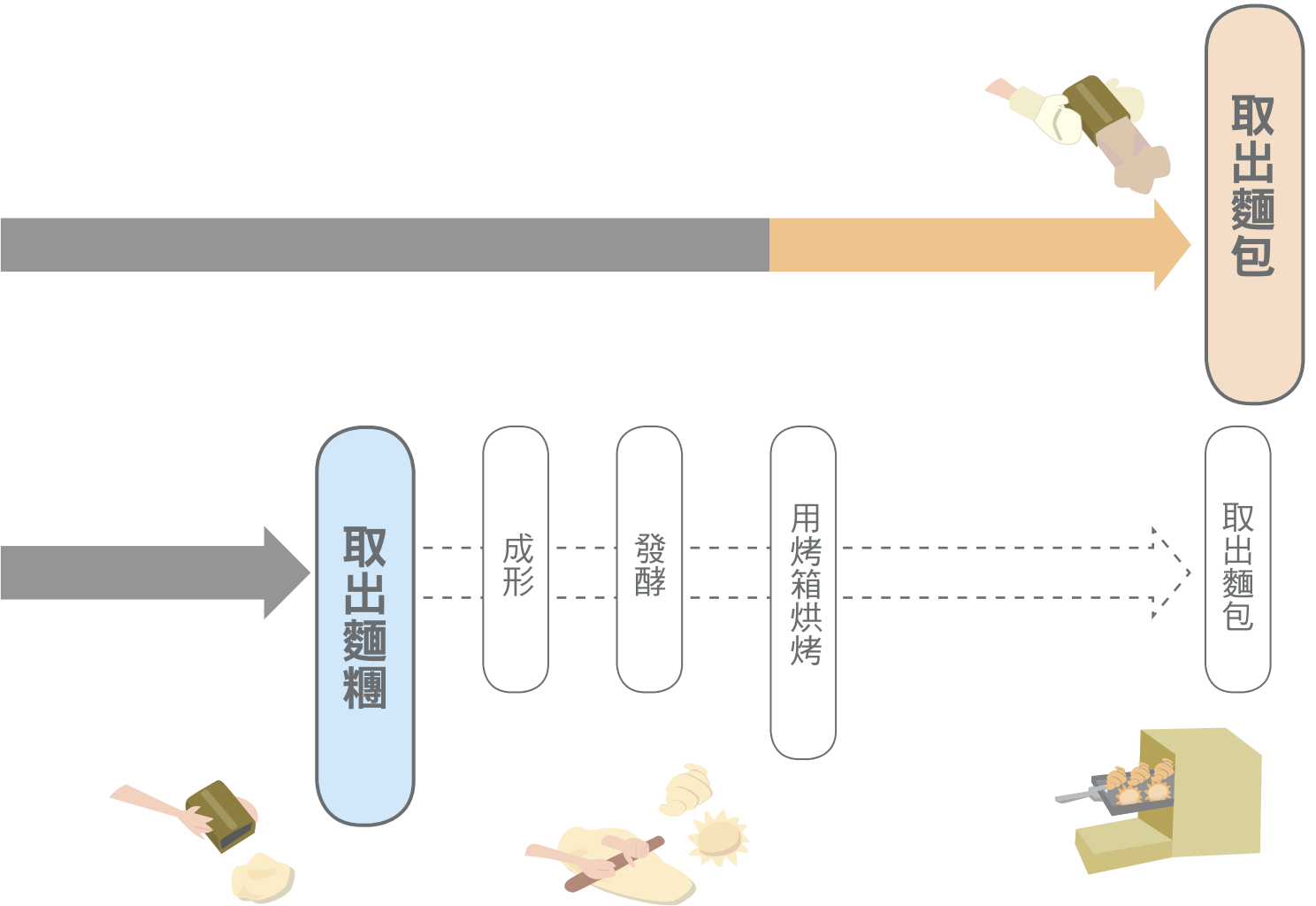
膨脹程度和形狀每次都會變的
手工麵包

製作手工麵包容易受溫度、濕度、材料及預約時間等因素的影響。即使一直都是以相同的做法去烘烤，條件稍微有點變化，膨脹程度和形狀也會發生改變。

材料的新鮮程度影響很大！
材料保存是否有問題？

使麵包發酵和膨脹的酵母和魚肉同樣都是鮮食品。酵母粉、天然麵包酵母及生種酵母等必須放置冰箱內冷藏！（特別是生種酵母要在一周內用完）開封後，酵母粉要密封保存，生種酵母別忘了蓋上蓋子！





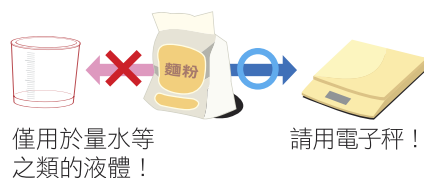
夏天或室溫高的時候，
請事先冷卻

水對麵糰的膨脹程度有很大影響。夏天或室溫超過25°C時，材料的溫度也會上升，因此在水中加入冰塊，將其冷卻至5°C左右。（將冰塊取出後再使用）



麵粉以「重量」
稱量是基本！

麵粉必須用秤以重量稱量。（附屬的計量杯是液體專用的）請使用可以1g為單位的秤正確稱量。



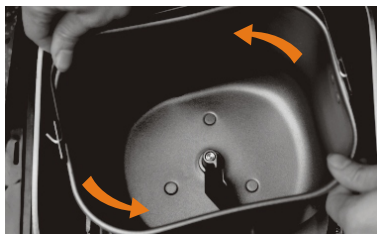
行程簡介

行程 編號	名稱	行程時間(時:分)			說明
		500g	750g	1000g	
1	鬆軟麵包	3:06	3:11	3:16	用較短的時間揉麵及較高的溫度發酵，作出膨鬆柔軟的麵包，需使用快速酵母粉，如使用正常酵母粉，用量須增加為1.5~2.0倍左右。
2	和風麵包	2:54	2:59	3:04	適合材料內糖分、油及果汁多的麵包，皮薄鬆軟的麵包，口感佳。
3	天然發酵麵包	6:34	6:44	6:49	天然發酵的酵母需要較長的時間來發酵，此行程適合需要發酵時間較長的麵包。
4	法國麵包	3:09	3:19	3:24	想要外殼較厚硬，如法國麵包等配方都可選擇此行程。
5	全麥麵包	3:08	3:18	3:23	適合材料內含全麥麵粉、穀類雜糧等麵包，含有高纖和維生素，是健康養身族的最愛。
6	快速麵包	1:33	1:38	1:43	用最短的時間揉麵糰及發酵及烘烤，作出的麵包較小、較粗糙。
7	無糖麵包	3:04	3:11	3:18	專門製作無糖麵包。
8	雜糧麵包	3:00	3:07	3:14	適合材料內含穀類雜糧等麵包，含有高纖和維生素，是健康養身族的最愛。
9	米飯麵包	3:06	3:11	3:16	米飯加麵粉做出的麵包，米飯越多越鬆軟。
10	牛奶土司	2:59	3:06	3:13	專門製作牛奶土司。
11	蛋糕		01:33		專門製作蛋糕的程式，需使用泡打粉或蘇打粉。
12	攪拌麵團		00:23		只有揉麵糰功能，製作麵條、麵皮類(如麵條、水餃皮、蔥油餅皮…)及揉義麵大利披薩麵團。
13	發酵麵團		01:24		只有揉麵團及發酵功能。
14	果醬		01:05		專門製作簡單果醬的程式。
15	烘烤		預設10分鐘 00:10~01:10		只有烘烤無揉麵糰及發酵功能。
16	優格		預設8小時 05:00~13:00		以牛奶發酵製作優格。
17	麻糬		01:15		專門製作簡單麻糬的程式。
18	翻炒		預設30分鐘 00:01~02:00		可針對花生、大豆、杏仁…等乾果進行翻炒。。
19	發酵		預設30分鐘 00:10~04:00		只有發酵功能。

使用說明

初次使用

1. 將麵包桶逆時針旋鬆，再拿起。



2. 將麵包桶、攪拌葉片及其它配件先清洗乾淨。

3. 將麵包桶、攪拌葉片及其它配件擦拭乾或自然風乾即可。

開始使用

1. 將攪拌葉片裝入麵包桶。



2. 將所有材料經量測後放入麵包桶。



3. 將麵包桶置入麵包機再順時針旋緊。



4. 蓋上上蓋，再接通電源。



5. 按 **行程鍵** 選擇所要執行的行程，再分別按 **重量鍵** 及 **烤色鍵**，選擇麵包大小及外殼表面烘烤色澤，選擇完畢後，按 **啟動/暫停/停止鍵**，程式啟動，開始進入行程執行狀態。

6. 待行程結束，拔除電源，打開上蓋，戴手套，用掛勾將麵包桶提把勾起，並逆時針旋鬆麵包桶，再取出麵包桶，再倒立麵包桶輕輕震動，直到麵包掉下即可。

使用注意事項:

1. 一定要確實度量各材料，用量準確才能成功，依先後順序放入：

A. 流質(液體)材料，如:水、鮮奶、果汁、雞蛋、優酪乳、果醬、水果切片、糖漿……等。

B. 奶油。

C. 鹽及糖(糖漿為液體，列為1.項材料)。

D. 麵粉，蓋住所有流質材料及鹽、糖，再放穀類、奶粉、小麥蛋白等粉類。

E. 酵母粉，在最後放入，千萬不要碰到水以免影響發酵度。

2. 行程結束後，麵包桶和麵包溫度較高，使用時請小心，以免燙傷。

3. 每一行程結束後，請務必清洗攪拌葉片，以免殘留太多麵包而卡住。

4. 攪拌葉片如在桶內難取出，請倒入室溫水於麵包桶內浸泡10分鐘。

操作說明

啟動/暫停/停止

設定好行程、重量、烤色之後，按一下 **啟動/暫停/停止鍵** 程式啟動，進入行程執行狀態。若要暫停，按一下 **啟動/暫停/停止鍵** 即可暫停，此時顯示幕"時間"閃爍且現階段工作指示閃爍，再按一下 **啟動/暫停/停止鍵** 即可恢復執行工作或若10分鐘內無任何操作，行程將自動取消暫停，恢復執行工作，直到完成行程。若要停止此行程，長按 **啟動/暫停/停止鍵** 3秒不放，則可停止行程運作，恢復初始狀態。

行程

可依所需要製作麵包的種類，來選擇不同的製作行程，本機共19個行程模式，每按一下 **行程鍵**，顯示幕即會顯示目前行程編號(例：行程 5)。

重量

可依所需要製作麵包成品的尺寸大小，來選擇重量(500g、750g、1000g)，每按一下 **重量鍵**，顯示幕即會顯示目前重量。

烤色

可依所需要製作麵包外殼表面烘烤色澤，來選擇烤色(淺、中、深)，每按一下 **烤色鍵**，顯示幕即會顯示目前烤色。

保溫功能

麵包製作好後，若沒按 **啟動/暫停/停止鍵**，本機將會自動保溫1小時，顯示幕顯示"保溫"，待保溫1小時結束後，顯示幕顯示"結束"，即不再進行保溫，此時請立即將麵包取出。

使用注意事項:

- 1.保溫結束後，未即時取出麵包，將可能使麵包變濕軟，若長時間不取出，可能造成麵包變味、酸敗。
- 2.行程11~行程19，無保溫功能。

記憶功能

若行程執行過程中，中途電源意外被切斷，只要於15分鐘內電源接通，本機將會自動從行程中斷處繼續運行，不需按任何鍵。若斷電時間超過15分鐘，電源接通後，本機將會回到初始狀態。

預約功能

如不想本機立即開始執行，可使用預約功能，先按 **行程鍵** 選擇"行程"，再按 **重量鍵** 及 **烤色鍵** 選擇"重量"及"烤色"後，再按下 **▲時間+**，顯示幕上的時間會從標準製作時間開始增加，連續按 **▲時間+**，時間數字會越來越大，最多可到15:00(15小時)為止，要減時間就按 **▼時間-**，時間數字會陸續減少(時間增/減，均以10分鐘為單位變化)，由此可設定所需要的時間，設定完成後，按 **啟動/暫停/停止鍵** 確認，此時顯示幕"預約"閃爍，時間會開始倒數計時，待時間到達本行程標準製作時間後，將會自動依設定的"行程/烤色/重量"啟動執行程式。

使用注意事項：

- 1.預約設定的時間包括：定時+製作麵包，全部的完成時間。
- 2.使用預約功能時，不要使用易變質腐壞的材料，如雞蛋、鮮奶、水果、果汁…等。
- 3.行程11及行程14~行程19，無預約功能。
- 4.以台灣地區偏炎熱潮濕的氣候而言，預約在10小時以內較為理想；太長的時間可能造成材料提前混合，影響麵包的成功率。

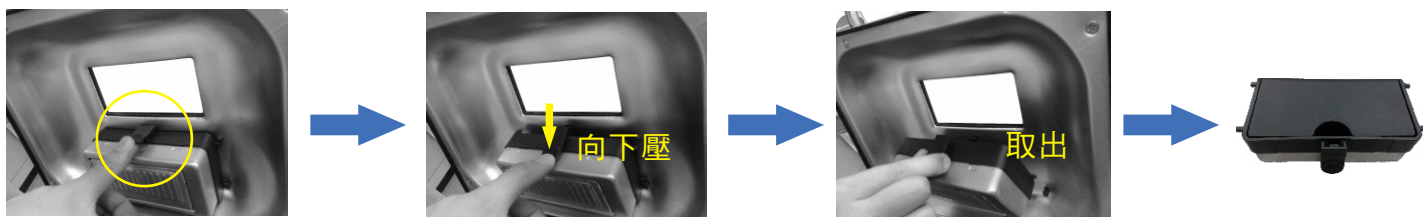
溫馨提醒：

請計算所想要的麵包完成出爐的時間共需幾小時，即設定幾小時，如現在時間晚上8點，想在早上6點作好麵包(PM8:00~AM6:00，相隔10小時)，表示自晚上8點後再過10小時就要吃到熱麵包，需將顯示幕上時間設定為"10:00"(表示10小時之後)，再按 **啟動/暫停/停止鍵** 啟動，麵包機會自動開始操作程序至倒數0:00時麵包正好完成。

自動投料功能

可加入喜歡的配料，製作多種口味的麵包。待行程中自動投料時間到達時(此時麵包機發出提示音)，麵包機將會自動添加事先放入投料容器中的配料於麵團中。(行程1~10及行程13才有此功能)

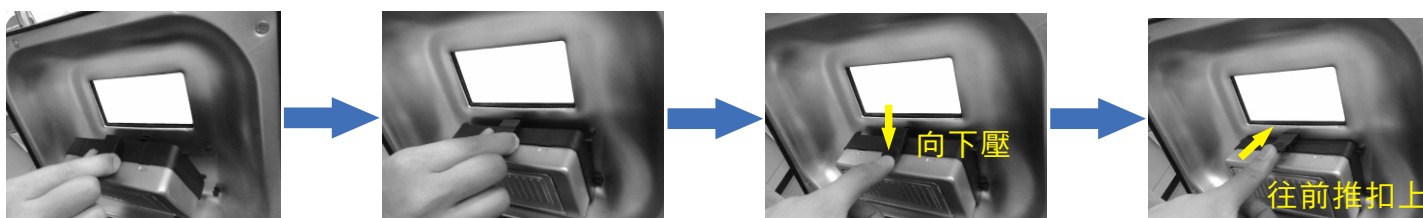
- 1.將投料容器由麵包機拆解下來。



- 2.將喜歡的配料加入(請先將配料切成約5mm大小)。



- 3.再將裝好配件的投料容器裝上麵包機即可。



清潔與保養方法

- 1.使用後請先拔電源插頭，待麵包機本機充份冷卻後，再進行清潔及保養工作，以防止意外發生。
- 2.請勿以刀叉、尖銳硬質物、硬刷子、金屬刷、甲苯、揮發油、稀釋劑、酸熱水、松香油、研磨粉、漂白劑…等)等來清潔麵包桶及麵包機本體，以免造成麵包桶及麵包機本機刮傷及減少使用壽命。
- 3.請隨時保持清潔，防止異味產生。髒污較嚴重的地方，請用軟布沾洗碗精擦拭清潔後，再用清水擦拭，最後再擦乾水份。
- 4.請勿直接沖洗麵包機本體，及勿將麵包機浸泡於水中，內部為電熱加熱器，應保持清潔且勿用水沖洗，以免造成機體故障和絕緣不良。
- 5.電源線及電源線插頭，請時常保持清潔，防止灰塵和異物附著。
- 6.麵包機本體內外應隨時保持清潔，每次使用應檢查機身內底部及加熱器四周是否有異物，否則加熱時會有大量煙及燒焦味。
- 7.每次使用後均應清潔麵包桶及麵包機內部。
- 8.清洗攪拌葉片時，若難拔出，請先將麵包桶裝室溫水浸泡10分鐘左右後拔出，再用濕布輕輕擦拭。清洗好的攪拌葉片勿馬上裝回麵包桶中，需待晾乾後再放入收藏。

麵包食譜及行程說明

01 鬆軟麵包 | 用較短的時間揉麵及較高的溫度發酵，作出膨鬆柔軟的麵包，需使用快速酵母粉，如使用正常酵母粉，酵母用量須增加為1.5~2.0倍左右。



可以放入核桃、葡萄乾、蔓越莓等乾果，再自動投料盒裡可以增添風味哦！

達人建議：
麵包製作時加入2湯匙無糖優格，可做出超鬆軟麵包。

行程1	麵包重量	500g	700g	1000g	溫馨提示
順序	時間(小時)	3:06	3:11	3:16	
1	水	180ml	250ml	360ml	可依比例用牛奶取代
2	鹽	3/4小匙	1小匙	1.5小匙	
3	糖	2大匙	3大匙	4大匙	
4	奶油	20克	28克	40克	用無鹽奶油
5	奶粉	1大匙	1.5大匙	2大匙	
6	高筋麵粉	250克	350克	500克	
7	酵母粉	1/2小匙	3/4小匙	1小匙	

註：室溫超過25度改冰水來使用。

02 和風麵包 | 適合材料內糖分、油及果汁多的麵包，皮薄鬆軟的麵包，口感佳。



可以放入核桃、葡萄乾、蔓越莓等乾果，在自動投料盒裡可以增添風味哦！

達人建議：
麵包製作時加入2湯匙無糖優格，可做出超鬆軟麵包。

行程2	麵包重量	500g	700g	1000g	溫馨提示
順序	時間(小時)	2:54	2:59	3:04	
1	水	180ml	250ml	360ml	可依比例用牛奶取代
2	鹽	3/4小匙	1小匙	1.5小匙	
3	糖	4.5大匙	6大匙	9大匙	
4	奶油	20克	28克	40克	用無鹽奶油
5	奶粉	1大匙	1.5大匙	2大匙	
6	高筋麵粉	250克	350克	500克	
7	酵母粉	1/2小匙	3/4小匙	1小匙	

註：室溫超過25度改冰水來使用。

03 天然酵母麵包 | 天然酵母製作的麵包較有咬勁、但是需自行製作酵母，自製的酵母發酵能力較低。



請先準備好天然酵母再用本行程哦！

行程3	麵包重量	500g	700g	1000g	溫馨提示
順序	時間(小時)	6:34	6:44	6:49	
1	水	180ml	250ml	360ml	可依比例用牛奶取代
2	鹽	1/2小匙	3/4小匙	1小匙	
3	糖	2大匙	3大匙	4大匙	
4	奶油	20克	28克	40克	用無鹽奶油
5	奶粉	1大匙	1.5大匙	2大匙	
6	高筋麵粉	250克	350克	500克	
7	酵母粉	1/3小匙	2/3小匙	1小匙	

註：室溫超過25度改冰水來使用。

04 法國麵包 | 想要外殼較厚硬，如法國麵包等配方都可選擇此行程。



法國麵包做好時，有可能較難取出，請雙手戴實問套。

達人建議：

麵包製作時加入2湯匙無糖優格，可做出超鬆軟麵包。

行程4	麵包重量	500g	700g	1000g	溫馨提示
順序	時間(小時)	3:09	3:19	3:24	
1	水	180ml	250ml	360ml	
2	鹽	3/4小匙	1小匙	1.5小匙	
3	高筋麵粉	225克	315克	450克	
4	低筋麵粉	25克	35克	50克	
5	酵母粉	1/2小匙	3/4小匙	1小匙	
6					
7					

註：室溫超過25度改冰水來使用。

05 全麥麵包 | 適合材料內含全麥麵粉、穀類雜糧等麵包，含有高纖和維生素，是健康養身族的最愛。



市售全麥麵粉大部份，所以做全麥麵包時，儘量使用全麥麵粉混合，「口感較好」。

行程05	麵包重量	500g	750g	1000g	溫馨提示
順序	時間(小時)	3:08	3:18	3:23	
1	水	140ml	180ml	210ml	
2	鹽	0.5小匙	0.5小匙	1小匙	
3	糖	1大匙	1大匙	2大匙	
4	奶油	20g	28g	40g	使用無鹽奶油效果更好
5	奶粉	1小匙	2小匙	3小匙	
6	全麥粉	50g	75g	100g	麵包專用
7	高筋麵粉	150g	230g	300g	
8	雜糧	50g	75g	100g	
9	酵母粉	2小匙	2小匙	2小匙	

06快速麵包

用最短的時間揉麵糰及發酵及烘烤，作出的麵包較小、較粗糙。

快速麵包水的水溫，不可太低約室溫到35度c最適當，也可添加各類乾果。



達人建議:

麵包製作時加入2湯匙無糖優格，可做出超鬆軟麵包。

行程06	麵包重量	500g	750g	1000g	溫馨提示
順序	時間(小時)	1:33	1:38	1:43	
1	水	160ml	240ml	310ml	
2	鹽	1小匙	1小匙	1小匙	
3	糖	1大匙	2大匙	3大匙	
4	奶油	20g	28g	40g	使用無鹽奶油，效果更好
5	奶粉	2大匙	3大匙	5大匙	
6	高筋麵粉	300g	400g	520g	
7	酵母粉	2小匙	3小匙	4小匙	

07無糖麵包

適合不可攝取太多糖及熱量者食用。如：糖尿病患者、正在減肥者

可以用牛奶取代水，分量是一比一這樣可增加風味。



達人建議:

麵包製作時加入2湯匙無糖優格，可做出超鬆軟麵包。

行程07	麵包重量	500g	750g	1000g	溫馨提示
順序	時間(小時)	3:04	3:11	3:18	
1	水	150ml	210ml	310ml	
2	鹽	1小匙	1小匙	2小匙	
3	木糖醇	3大匙	4大匙	6大匙	可拿掉不用
4	奶油	20g	28g	40g	使用無鹽奶油，效果更好
5	奶粉	2大匙	3大匙	5大匙	
6	高筋麵粉	300g	450g	550g	
7	酵母粉	1小匙	1+1/4小匙	1+1/2小匙	

08 雜糧麵包

適合材料內含穀類雜糧等麵包，含有高纖和維生素，是健康養身族的最愛。



雜糧：可用核桃、芝麻粉、麥片、葵花子、燕麥片、杏仁、乾果等任何。

達人建議：

麵包製作時加入2湯匙無糖優格，可做出超鬆軟麵包。

行程08	麵包重量	500g	750g	1000g	溫馨提示
順序	時間(小時)	3:00	3:07	3:14	
1	水	120ml	170ml	210ml	
2	鹽	0.5小匙	0.5小匙	1小匙	
3	糖	1大匙	1大匙	2大匙	
4	無鹽奶油	20g	28g	30g	
5	奶粉	1小匙	2小匙	3小匙	
6	全麥粉	100g	150g	200g	麵包專用
7	高筋麵粉	100g	150g	200g	
8	雜糧	50g	75g	100g	
9	酵母粉	2小匙	2小匙	2小匙	

09 米飯麵包

全新米飯麵包，想將麵包做出來有飯的味道，就用此行程。將剩餘米飯，製作成香味四溢的米飯麵包。



製作米飯麵包，一定要使用冷卻後的米飯，請勿使用冰過變硬或隔餐放置過久變味的米飯，否則將使麵包口感變差。

達人建議：

米飯越多越鬆軟，米飯麵包含有較多水份，容易變質，因此請盡快食用。

行程09	麵包重量	500g	750g	1000g	溫馨提示
順序	時間(小時)	3:06	3:11	3:16	
1	水	140ml	210ml	280ml	
2	鹽	3/4小匙	1小匙	1.5小匙	
3	糖	2大匙	3大匙	4大匙	
4	奶油	15g	23g	30g	無鹽奶油
5	冷米飯	100g	160g	220g	可用糙米飯代替
6	奶粉	1大匙	1.5大匙	2大匙	
7	高筋麵粉	210g	320g	420g	
8	酵母粉	3/4小匙	1小匙	2小匙	

10 牛奶土司

專門製作牛奶土司。



牛奶吐司:

做好切開後，撲鼻而來濃濃奶香及雞蛋香，絕對是你最滿意的成就!

行程10	麵包重量	500g	750g	1000g	溫馨提示
順序	時間(小時)	2:59	3:06	3:13	
1	牛奶	160ml	240ml	310ml	
2	奶油	20g	20g	30g	
3	糖	1大匙	1大匙	2大匙	
4	奶粉	2大匙	3大匙	5大匙	
5	雞蛋	1個	1個	1個	
6	高筋麵粉	300g	400g	520g	
7	酵母粉	1小匙	1+1/4小匙	1+1/2小匙	

11 蛋糕

將糖溶解在雞蛋和水中，用打蛋器打成膨鬆，再與其它原料一同倒入麵包桶內(或所有原料依序放入麵包桶)，即開始機器操作。



香蕉蛋糕:
杯子記得用隨機所附贈的。

行程11	時間(小時)	01:33	溫馨提示
1	奶油	110g	
2	糖	100g	
3	水	15ml	可改用牛奶
4	雞蛋	2個	
5	低筋麵粉	180g	
6	泡打粉	7g	

香蕉蛋糕

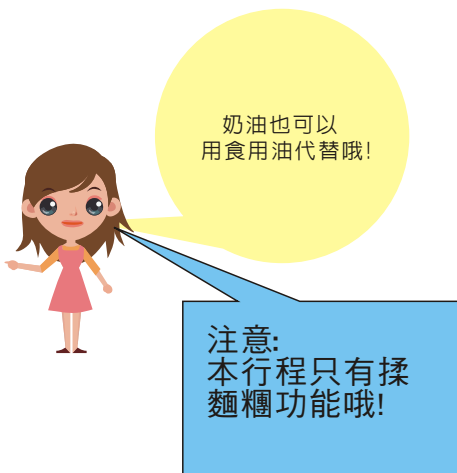
時間(小時) 1:10

達人建議:
香蕉蛋糕只需要先將香蕉壓成泥，其他材料先攪拌均勻後，放入麵包桶，再啟動行程即可。

行程11	材料	分量	溫馨提示
1	香蕉	3根	需要熟透，放在碗中用叉子將香蕉壓成泥再放入麵包桶中。
2	牛奶	2大匙	材料2到9先用手拌勻後放入麵包桶。
3	植物油	1/2杯	
4	紅糖	3/4杯	
5	白醋	1/4小匙	
6	雞蛋	1個	
7	低筋麵粉	1+1/3杯	
8	蘇打粉	1小匙	
9	鹽	1/4小匙	

12攪拌麵團

只有揉麵糰功能，製作麵條、麵皮類(如麵條、水餃皮、蔥油餅皮…)，注意觀察麵團的狀態，以判斷水量是否合適。



行程12	時間(小時)	00:23	溫馨提示
1	水	330ml	
2	鹽	1小匙	
3	奶油	30g	
4	高筋麵粉	560ml	

13發酵麵團

只有揉麵團及發酵功能，可製作各種手工花式麵包、包子、饅頭、油餅、酥餅麵團。



行程13	時間(小時)	01:24	溫馨提示
1	水	260ml	
2	鹽	1小匙	
3	奶油	20g	
4	中筋麵粉	400g	
5	酵母粉	1.5小匙	

14果醬

草莓、柳丁、柳橙等是最常見的果醬，製作時可先切小塊以保持水果的顆粒狀。

果醬甜度糖份較多，請注意食用量。



因果肉水份的不同，糖及玉米粉可依個人喜好適度的微調增減

麥芽糖黏度強取用時要用堅固的湯匙，才容易取出及不容易斷裂。



行程14	時間(小時)	1:05	溫馨提示
1	果肉	500g	
2	玉米粉	3大匙	依口感可微調
3	糖	1杯	依口味增減

用麥芽糖作法

行程14	時間(小時)	1:05	溫馨提示
1	果肉	500g	
2	麥芽糖	3大匙	依口感可微調
3	糖	1杯	依口味增減

15烘烤

本行程適合用來烘烤蛋糕(材料須先打發或攪拌完成)



或者再次加熱烘烤麵包

行程15	時間(小時)	1:10	
預設10分鐘，每次調整增減1分鐘，最長時間為 1:10分鐘			

16優格

優格由純牛奶發酵而成，除保留了鮮牛奶的全部營養成分外，在發酵過程中乳酸菌還可產生人體營養所必須的多種維生素。

- 1.市售優酪乳為很好的乳酸菌，建議使用保存期越新鮮的越好。
- 2.因屬天然的發酵過程，建議做好的優格保存勿超過3天，請盡早食用完畢。
- 3.低脂牛奶也可製作成優格，只是作成後水性較多(較無稠度或乳清)，但不建議使用調味乳或調合性牛乳



行程16	時間(小時)	8:00	溫馨提示
1	全脂牛奶	1000ml	
2	優酪乳	100ml	可使用優酪乳菌種約3公克

17麻糬

糯米無需用水泡，用水泡過則麻糬會太軟。如果想做出自己喜歡的軟硬程度，就要調整水的份量。+20ml(軟)、-20ml(硬)

行程17	時間(小時)	01:15	溫馨提示
1	糯米	280g	洗至水變清為止，再30瀝乾分鐘
2	水	240ml	軟硬程度：+20ml(軟)、-20ml(硬)
3	麻糬粉	適量	可使用澱粉、糙米粉或玉米粉等

- 1.麻糬越軟就越難取出。
- 2.糯米若泡過水時，請減少水量。
- 3.可在開始製作麻糬時，放入艾草和櫻花蝦等。

麻糬製作完成後
可加入花生粉或芝麻內餡
更能增添口味!



18翻炒

可針對花生、大豆、杏仁…等乾果進行翻炒。

行程18	時間(小時)	2:00	
預設30分鐘，每次調整增減1分鐘，最長時間為2小時			

本行程適合用來炒熟花生，大豆、杏仁等乾果。

不可以放入太尖銳的食材
以免刮傷桶內塗層。



19發酵

單純發酵功能，提供溫暖穩定的發酵環境

行程19	時間(小時)	4:00	
預設30分鐘，每次調整增減1分鐘，最長時間為4小時			

利用內部微溫加熱，提供穩定合適的環境來發酵。



故障排除

故障	問題檢查	問題解決
無動作	電源是否接通	按"啟動/暫停/停止"啟動執行
	是否處於"預約"功能	顯示幕 ":" 閃爍，已進入"預約"功能，並開始倒數計時
	零組件損壞	請速與本公司服務專線連絡
有異聲	麵包桶內是否有硬/雜物	清除硬/雜物，再重新啟動
	麵包桶是否旋緊到位	將麵包桶重新安裝到位
有異味	電源線是否損壞	請速與本公司服務專線連絡
	加熱器上是否有異物	清除加熱器上雜物
顯示"E00"	機內溫度低於-10°C	請至-10°C~40°C環境使用
顯示"E01"	機內溫度低於50°C	用風扇或自然冷卻降至室溫
顯示"EEE"或"HHH"	溫度感測器發生故障	請速與本公司服務專線連絡

免責聲明

本手冊業經仔細檢查及校對，但仍不排除文字拼寫及技術錯誤之可能，若因錯誤導致與實機不符時，以實機為準，此種錯誤或疏漏不能當呈堂的依據，其將於新版予以修正。

本手冊之全部內容，本公司享有隨時修改之權力，且不另行通知。

非常感謝您：

承蒙惠購本產品，本公司除表達最高謝意外，並將本著一貫的服務精神，隨時為你提供最佳服務，在你使用前務請詳閱本說明書，並依正確方法使用，閱讀完畢後請妥為保管，以備日後使用參考。

● ● ● 產品保證書 ● ● ●

機型：SA-B01M

購買日期： 年 月 日

顧客	姓名	電話：()
	地址	
經銷商		

- 一. 上列保證書應確實填寫，並蓋有經銷商店章始為有效。
- 二. 免費服務年限為一年，自購買日起一年內，在正常使用下，如發生故障，則免費維修，但人為或天災地變或蟲害，不在此限。(如需服務換修零件，則按本公司服務規定，收取維修費)。
- 三. 收費服務年限為兩年，收費服務兩年內，如需維修則按本公司服務規定，收取維修費。
- 四. 電池、充電電池、天線、唱針、磁頭、雷射頭、耳機、熱感頭、遙控器、信號線、燈泡、隨機附贈之軟體及其他配件、附件…等屬自然耗材不在保證範圍內。
- 五. 本保證書遺失恕不補發，但如需服務，則依出廠日期，計算保證年度。
- 六. 本商品無外修服務，如有另行約定則外出檢修費，依本公司規定收取；若發生故障請送回原購買經銷商或親洽本公司所屬營業所。
- 七. 本商品維修範圍僅於“台、澎、金、馬”(需付擔一趟郵資)，其餘地區請自付來回郵資。
- 八. MP3、音響…等產品送修時，內存的資料(數位、類比)有可能流失，建議送修前請先行備份，若有資料遺失之情形，本公司將不負任何賠償責任。

宣告：

本手冊業經仔細檢查及檢對，但仍不排除文字拼寫及技術錯誤之可能，此種錯誤或疏漏將於新版予以修正。本手冊之全部內容，本公司享有隨時修改之權利，且不另行通知

消費者專線：

台北 (02) 8990-4440 新北市五股區五工三路116巷6號
台中 (04) 2380-0098 台中市南屯區永春東路1509之1號
台南 (06) 202-6536 台南市永康區永大路二段1466號
高雄 (07) 350-9091 高雄市三民區金山路108號

委製/進口商

 **WONDER**
旺德電通股份有限公司

地址：新北市五股區五工三路116巷6號
服務專線：(02) 8990-4440
<http://wonder.tw>
E-mail: service1@wonder.tw