



KAISER® 威寶家電

威寶® 智慧型麵包製造機 Kaiser Professional Bread Maker

雙內鍋 | 延遲放料 | dual pan | delay dispenser

家有威寶 生活美好



BM-818
使用說明書及中英文食譜

威華格國際有限公司
服務專線:(02)2537-2245
免費服務專線:0800-288859
www.logobridge.com.tw
www.logobridge.com

本食譜編印版權屬威華格國際有限公司，翻印必究
2015年2月2版

目錄

目錄.....	1
安全須知及緊急處理方式.....	2
特點說明.....	3
機器及配件說明圖.....	4
操作面板說明圖.....	5
功能選擇鍵說明.....	6~8
正確程序.....	9~11
酵母粉購買.....	12~13
材料說明.....	14
時間表.....	15
製作麵包過程應注意事項.....	16
食譜使用說明書.....	17
歐式麵包食譜.....	18~21
法式麵包食譜.....	22~23
德式全麥食譜.....	24~29
和風麵包食譜.....	30~38
湯種麵包食譜.....	39
快速鬆軟麵包食譜.....	40~43
有機雜糧麵包食譜.....	44~45
英式蛋糕麵包食譜.....	46~48
花式麵包食譜.....	49~59
中式麵糰食譜.....	60~64
果醬製作.....	65
麵包淋汁/綜合奶油/抹醬製作.....	66~67
麻糬食譜.....	68
燉/煮/炸食譜.....	69~74
中式米飯食譜.....	75~76
蛋糕食譜.....	77~84
中式糕粿食譜.....	85~87
疑難雜症解答.....	88~89

安全須知及緊急處理方式

1. 依照食譜備妥所有材料，按照順序放入內鍋，最後再插電開機、設定，不用時請務必拔掉插頭。
2. 請勿使機器浸水或沾濕機器底部、內部。
3. 插電後，請勿再拿出內鍋或碰觸機器內部，烘烤完成取出內鍋時，請務必戴上耐熱手套或以乾布襯墊，以免燙傷。
4. 使用時機器勿緊貼牆壁以免散熱不均，或勿放置於烤箱、瓦斯爐旁邊。
5. 建議於室內使用，室溫低於 12°C 或高於 32°C 時，宜移到溫度較合適之房間使用。
6. 清潔時請確認機器已冷卻，並以濕布擦拭機器內外。
7. 當麵包成品做好取出後，可將內鍋注入熱水浸泡 20 分鐘；待水稍微冷卻後倒乾，將攪拌片拔出，使用軟布清洗內鍋及攪拌片後，將攪拌片套回。
注意：內鍋、攪拌片為不沾鍋設計，請勿使用尖銳物或菜瓜布以免磨損。
8. 提取內鍋時，請將內鍋左轉(REMOVE)至 11 點鐘方向並往上提；放下去時亦以 11 點鐘方向放入，並向右轉(LOCK)使內鍋固定於底座上。
9. 使用機器時，請注意周遭是否有孩童玩耍，避免他們觸碰電線及機器，或請勿讓兒童將本機當作玩具使用，以免發生意外。
10. 除非有人在旁督導，否則本機器不適合有身心障礙的人士使用。
11. 儘量選擇偏僻的角落來操作機器，電源線及插座不要太放置於人來往的動線以免絆倒；若要使用延長線(插座)，請單獨配合本機電源使用，勿同時連接其它電器，以免負電量過大。
12. 本機不可另外連接任何定時器，或獨立的遙控器來運作。
13. 若使用時有任何零件(如電源線、開關...等)的疑問或維修需要，請務必與代理商聯繫詢問，切勿向非專業人士送修或自行拆卸。本機只適用於所屬零配件，勿自行搭配其它配件或擅自更換零件。
14. 插電後若面板出現 0:00，請按“結束”鍵數秒以上，才可繼續設定使用。
15. 本機所配備之內鍋及攪拌片，皆通過安全認證如 GS、LVD、ERP、EMC、EMF。在使用若干時日後偶有脫漆刮痕現象，此乃正常損耗。內鍋及攪拌片皆屬耗損性零件，如有需要可向總代理購買。
16. 請依食譜份量加入材料，注意麵糰不能太乾，以免造成主機內馬達運轉時，皮帶齒輪容易斷裂...等零件耗損狀況。
17. 內鍋平日保養：使用後將其清洗後擦乾，可在內鍋裡的中心處滴點沙拉油潤滑保養。

特點說明

1. **全新設計自動放果料功能**，無需等待特定時間放入，全自動一次完成所有製作麵包流程，讓您製作出獨特、創新、與眾不同的麵包。
2. 只須先設定“功能選擇”、“尺寸大小”、“烘烤色度”，再按下“開/關”鍵，即可完全自動操作，做出您指定的麵包。
3. 長達 15 小時的預約功能，可以在出門前、上班前、睡前預約好出爐的時間，在您想吃到的時間享受剛出爐的麵包。
4. 透明窗口讓您隨時可以觀察製作麵包過程。
5. 不沾鍋內鍋設計，可自動作出 1 磅、1.5 磅、2 磅的各式麵包或半自動未發酵麵糰，可另行後製花式手工麵包、中式糕粿、包子、饅頭、油餅、麵皮、麵條... 等不同麵食的麵糰。
6. “80 分快速鬆軟”麵包功能，在短時間內完成製作麵包(80 分鐘)，與歐美同步上市(必須配合使用快速鬆軟麵包的食譜和快速酵母粉)。
7. 果醬及蛋糕專門鍵，可應用在全自動製作天然果醬、麻糬及重奶油蛋糕，半自動泡沫霜軟蛋糕(及海綿蛋糕)，一次滿足所有甜點之需。
8. “烘烤/燉/煮/炸”此功能可以選擇 60 分鐘~90 分鐘，讓您方便作出更多的美食享用。
9. 獨家蛋糕專門配件：利用**本機專門設計的蛋糕圓形內鍋與攪拌片**，製作出造型更佳的蛋糕及中式糕粿。
10. 本機“6”**有機雜糧麵包鍵**，也可製作**英式蛋糕麵包**，**一鍵雙用**，功能多變化。
11. 斷電安全設計，在斷電 12 分鐘內再接上電源，不影響正常程序的操作，仍然維持在停電前所設定的程序，完成作業。
12. 自動保溫及冷卻系統，確保麵包出爐前無濕氣，口感鬆軟，出爐後自動保溫 1 小時。

機器及配件說明圖



1. 麵包內鍋+攪拌片



2. 圓形蛋糕內鍋+攪拌片



3. 果料盒



4. 攪拌片(麵包用)



5. 攪拌棒(蛋糕用)



6. 量杯量匙

※內鍋、攪拌片、量杯匙，皆屬耗損性零配件，如有需要可另行向總代理購買。

操作面板說明/功能鍵說明



1. 面板原始設定為：1.歐式麵包(功能)、中色(烤色)、2 磅(尺寸)、工作時間為“3:25”。

2. **功能**設定：如操作面板圖示，本機共有 1-11 不同功能可供選擇。

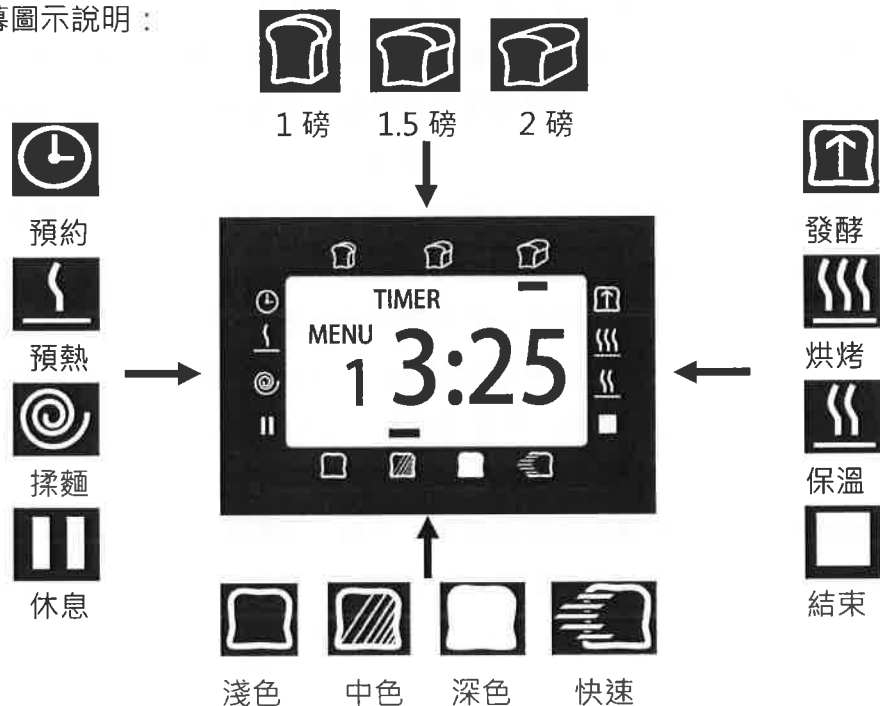
烤色設定：淺色/中色/深色代表不同的烘焙色度，快速：代表自動設定烘焙色度。

尺寸設定：代表成品尺寸 1 磅(500g)/1.5 磅(750g)/2 磅(1000g)；磅數=水+所有材料。

3. 依序設定功能/尺寸/烤色後，按下“開/關”鍵(藍色 LED 燈亮)，機器即開始製作，面板會有“:”閃爍及顯示倒數的時間，表示距離麵包完成的時間還有多久。

如需停止機器工作、重新設定，請持續按“開/關”鍵 2 秒鐘以上(藍色 LED 燈滅)，機器即停止工作；否則機器工作過程中，請儘量不要碰觸面板。

4. 面板螢幕圖示說明：



功能選擇鍵

選擇要作的麵包種類，連續按下“ Menu 功能” 鍵，則一一跳格選取，各功能說明如下：

1.	歐式麵包 Basic	指歐式口味低油、低糖、低鹽、外皮微厚酥脆的麵包，請參考後頁食譜，依烤色/尺寸不同，製作時間為 3 小時 11 分~3 小時 30 分。
	歐式快速麵包 Basic Rapid	指歐式口味低油、低糖、口感較乾、吸汁力較強的麵包，適合搭配濃湯。 此功能用較短的時間揉麵及發酵，用一般的食譜，最好配合使用快速酵母粉(Instant yeast)，若使用一般酵母粉(Dry yeast)時，用量須增加為 1~1.5 倍左右，依尺寸不同，製作時間為 2 小時 12 分~2 小時 24 分。
2.	法式麵包 French	麵包想要外殼較厚硬，一般喜好法式口味麵包均可用此鍵，依烤色/尺寸不同，製作時間為 3 小時 28 分~3 小時 40 分。
	法式快速麵包 French Rapid	任何麵包想要外殼較厚硬如法國麵包，不限食譜均可用此鍵。 此功能用較短的時間揉麵及發酵，用一般的食譜，最好配合使用快速酵母粉(Instant yeast)，若使用一般酵母粉(Dry yeast)時，用量須增加為 1~1.5 倍左右，依尺寸不同，製作時間為 2 小時 35 分~2 小時 40 分。
3.	德式全麥 Whole Wheat	材料內含全麥麵粉、穀類雜糧等的麵包，含有高纖和維生素，是健康養生者的最愛，依烤色/尺寸不同，製作時間為 3 小時 43 分~3 小時 55 分。
	德式快速麵包 Whole Wheat Rapid	材料內含全麥麵粉、穀類雜糧等的麵包，含有高纖和維生素，是健康養生者的最愛。 此功能用較短的時間揉麵及發酵，用一般的食譜，最好配合使用快速酵母粉(Instant yeast)，若使用一般酵母粉(Dry yeast)時，用量須增加為 1~1.5 倍左右，依尺寸不同，製作時間為 2 小時 30 分~2 小時 35 分。
4.	和風麵包 Sweet	和風口味較為鬆軟，皮薄、口感佳，材料含較多糖份、油份及果汁的麵包，可參考後頁食譜，依烤色/尺寸不同，製作時間為 3 小時 17 分~3 小時 27 分。

5.	快速鬆軟 Quick	此功能用較短的時間揉麵、較高的溫度發酵，作出膨鬆柔軟的麵包，一定要使用快速酵母粉(Instant yeast)，若使用一般酵母粉(Dry yeast)時，用量須增加為 1.5~2 倍左右，請參閱後頁食譜，製作時間為 1 小時 20 分，成品較短矮。
6.	有機雜糧麵包 Gluten Free	因材料使用有機麵粉、全麥麵粉、穀類雜糧、堅果類等食材，內含較高的纖維和維生素，所需發酵時間也較長，是健康養生者的最愛。為求最佳效果請以 1 磅配方製作，製作時間為 2 小時 10 分。
	英式蛋糕麵包 Gluten Free	英式蛋糕麵包口感鬆軟外皮酥脆，吃起來像海綿蛋糕，又像超軟麵包，當做早餐或下午茶搭配咖啡或茶最適合。為求最佳效果以 1 磅配方製作，製作時間為 2 小時 10 分。
7.	揉麵/發酵 Dough	製作麵糰功能，經過 2 次揉麵、1 次發酵，歷時 1 小時 30 分。 可作各種手工花式麵包、包子饅頭、蔥油餅、酥餅...等麵糰，請參閱後頁或坊間各麵包及中式點心食譜。
8.	揉麵/不發酵 (義式麵糰) Pasta Dough	單獨揉麵功能，製作麵條、麵皮類(如水餃皮、蔥油餅皮...等)及義大利披薩的麵糰，只揉麵、不發酵，歷時14分，請參閱後頁或坊間各麵包食譜。
9.	果醬/麻糬 Jam	製作果醬/麻糬功能，歷時 1 小時 25 分，請參考後頁食譜製作。
10.	烘烤/燉/煮/炸 Bake	單獨烘烤功能，歷時 1 小時~1 小時 30 分，可依需調整已烘焙好的麵包外殼顏色，或作一般烘烤、燉、煮、炸使用。
11.	蛋糕/中式糕點 Cake	※請用圓形蛋糕鍋※ 製作中式年糕、蘿蔔糕及蛋糕功能，歷時 1 小時 35 分。 不須使用酵母粉，請使用泡打粉或小蘇打粉(蘇打粉)，請參閱後頁中式點心或蛋糕的食譜製作。

麵包成品尺寸鍵

負責選擇成品的尺寸大小，分別為一般 1 磅 (500g)、1.5 磅 (750g)、2 磅 (1000g) 三種。連續按則一一跳格選取，出現在面板螢幕的最上邊。(磅數總重量=水+所有材料)

外殼烘烤色度

負責選取麵包外殼烘烤色度，烤色設定有四種-淺色/中等/深色/代表烘焙色度，快速/代表烘焙色度自動調色，連續按則一一跳格選取。一般偏好日式口味的請用淺色鍵(成品外殼烤色較白)，偏好歐式口味的，請用中等/深色鍵，外殼較焦脆。快速鍵(1、2、3 號鍵所附快速功能)已自動設定烤色，不能再調整。

開始 / 結束

當上述三個按鍵，依功能 / 尺寸 / 烤色設定無誤後，按下“開/關”鍵，螢幕會顯示正確操作時間及程序，倒數並開始操作。若發現設定錯誤，請按“開/關”鍵數秒鐘，重新設定即可。

麵包機的成品作好時會發出嗶嗶聲響，面板螢幕出現 0:00 時，代表烘烤功能已結束，變成保溫功能，如不保溫，按下“開/關”鍵，拔掉插頭即可。

※機器運作中欲停止工作，請按“開/關”鍵數秒鐘，機器才會停止。

此一設計為保護裝置，以免不小心碰到按鍵，而中斷作到一半的程序。

預約設定鍵

負責預約設定用，在選取了功能 / 尺寸 / 烤色後，按下“+ 預約/加”，螢幕上的時間會從標準製作時間開始增加，最多可到 15:00 (15 小時)為止；減少時間就按“- 預約/減”鍵，數字就會陸續往下減少，如此可訂出您想要的時間。

請計算出想要麵包出爐的時間，共需幾小時，即設定幾小時；如早上 8 點出門，希望下午 6 點麵包出爐 (8:00AM~6:00PM)，共需 10 小時；此時按下“+ 預約/加”鍵，直到數字跳到 10:00 時(表示 10 個小時)，再按下“開/關”鍵，機器即開始倒數、自動操作，倒數至 0:00 時麵包製作完成。

注意事項

1. 將各項材料備妥放入內鍋時，所有易腐壞的材料(如鮮奶、雞蛋、新鮮水果或果汁)在此功能上不得採用，而必須以水、奶粉、水果粉取代，否則麵包容易失敗或變味，尤其是夏天，冬天則視情況決定。
2. 第 10 功能鍵烘烤/燉/煮/炸不能作預約設定，其餘功能鍵都可以設定預約。
3. 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。

正確程序

1. 先將內鍋取出：將內鍋左轉(REMOVE)至 11 點鐘方向並往上提起。
把各項材料備妥，注意：一定要確實度量各材料，用量準確才能成功，依食譜所列之先後次序，放入：
<1>流質(液體)材料，如：水、鮮奶、果汁、菜汁(或泥)雞蛋、優酪乳、果醬、水果切片、糖漿.....等。
<2>奶油。
<3>鹽及糖(糖漿為液體，列為<1>項材料)。
<4>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。
<5>酵母粉，在最後放入，千萬不要碰到水以免影響發酵過度。

(預約時特別要注意)。

※放酵母粉時，請先確認是【一般酵母粉】或【快速酵母粉】，用量不同。

注意事項

1. 切記要依照此固定程序一一操作，不用自行先攪拌材料，否則失敗率較高。
2. 度量麵粉時，不須用力敲以求緊實，只須輕輕搖動量杯，讓麵粉不致太鬆散，與度量刻度齊平即可，因太緊份量會過多，太鬆則份量會不足。

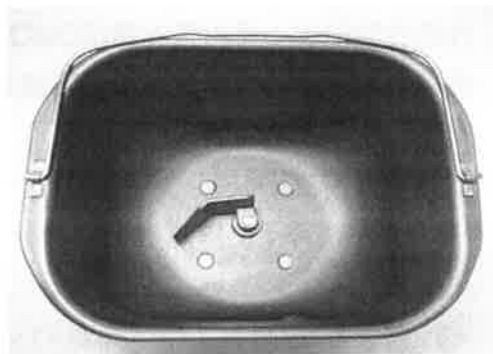
2. 將放妥各項材料之內鍋放回主機，將內鍋以 11 點鐘方向放入機器內，並向右轉(LOCK)，使內鍋卡緊在底座上，蓋好蓋子，插上插頭。
3. 依功能選擇 / 尺寸 / 烤色一一設定，確定螢幕顯示正確，就可以按下“開/關”鍵(可參考 P.8 說明)，螢幕會出現作品總長時間，並開始倒數，機器開始運作。
4. 螢幕上出現倒數時間讓您知道工作何時完成，如“3：25”，表示 3 小時 25 分之後麵包即完成。
如不需預約，請勿觸及“預約/加或預約/減”鍵，關於預約設定請參考 P.8。

(1)



提出內鍋(先左轉到 11 點鐘方向
(REMOVE)並往上提)

(2)



套入攪拌片

(3)



先放液體(水、牛奶等)

(4)



依次放入作料(油/鹽糖/麵粉)

(5)



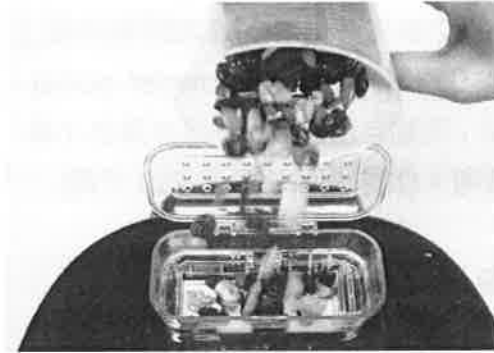
最後再放入酵母粉

(6)



備妥各項材料後再把內鍋放入機器·
(以 11 點鐘方向放入·並將內鍋往右
轉(LOCK))

(7)



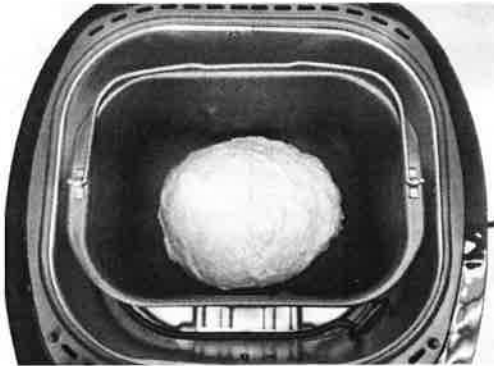
蓋妥上蓋，如要放果料，請將材料放入果料盒(如：乾果、堅果、葡萄乾、水果乾等)

(8)



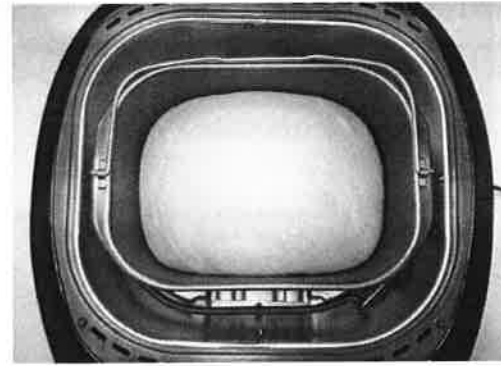
插電後設定功能選擇/尺寸/烤色後，再按“開/關”鍵即可

(9)



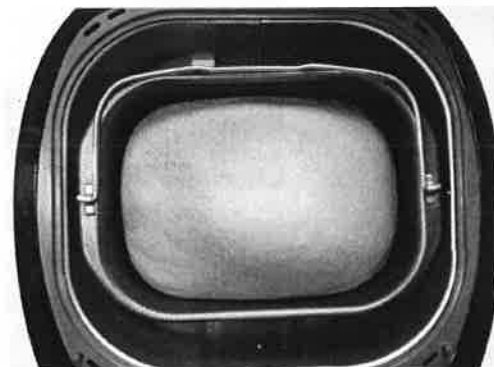
揉麵至第一次嗶聲響時，可開蓋查看麵糰乾濕度。(一般應為不黏鍋之球狀)

(10)



發酵後體積膨脹，麵糰更柔軟了

(11)



若干分鐘後，自動一貫作業，烤好的麵包就出爐了

(12)



清洗內鍋及攪拌片前，先用熱水浸泡約 20 分鐘，攪拌片會更容易取出

■ 酵母粉購買

酵母粉(Yeast)：酵母粉分為三種(1)一般酵母粉(2)快速酵母粉(3)冷凍酵母(市面上較少販售，故不介紹)。酵母粉與一般發酵粉、泡打粉不同(baking powder·soda)·泡打粉是用在做蛋糕的食譜中，為純白色粉末，而麵包用的酵母粉是米黃色小顆粒狀。以下為常見幾款酵母粉的圖片，僅供參考。(其它細節請參考 P14 介紹)

一般酵母粉(Active Dry Yeast) - 為米黃色小顆粒狀



快速酵母粉(Instant Yeast) - 為白色細粉狀



一般烘焙店所售幾乎都是快速酵母粉(散裝或整包)。

****測試酵母粉方法**：酵母粉在有效期限內，仍有可能因活性降低而發酵不成功，此時可將酵母粉約半茶匙放至 40c.c.~50c.c.的溫水中，10 分鐘過後，若有起泡表示酵母粉活性很強，若無起泡沉澱成粉末狀則酵母粉已無活性、無法發酵，建議更換酵母粉。因台灣區氣候潮濕不易保存，建議購買小包裝酵母粉。

小麥蛋白粉



最新的麵包食譜中，都建議使用一種天然改良劑，它是自小麥裡提煉出的蛋白質，叫做“小麥蛋白粉”，可以有效增加高筋麵粉的蛋白含量，因而改善麵包組織，使成品更柔軟有彈性。沒添加人工化學改良劑，一樣可以作出合乎專業水準的麵包。〈小麥蛋白粉可直接向威華格國際有限公司購買，請電洽 **0800-288859**〉

材料說明



茶匙

湯匙



1. 食譜中材料用量請以配件為準·1 杯 / 300 ml(滿杯 / 380ml)·1 湯匙/15ml (即一大匙)·1 茶匙/5ml(即一小匙)。以下材料重量提供您參考：高筋麵粉 300ml 重約 175g·水 300ml 重約 300g·1 湯匙奶油約 13g·1 湯匙砂糖約 13g·1 湯匙奶粉約 7g·1 茶匙乾酵母粉約 3g(5ml)·1 茶匙鹽約 5g(5ml)。
※做吐司麵包·水(液體)與麵粉的比例大約為 1:3·您可約略抓出一個基本度量。
2. 麵粉：製作吐司麵包一律使用高筋麵粉·作全麥麵包時·請使用全麥麵粉或全麥麵粉+高筋麵粉混合。市售全麥麵粉大部份滲有中筋麵粉·所以做全麥麵包時·儘量使用全麥麵粉+高筋麵粉混合·口感較好。中式麵點的皮·使用中筋麵粉。做奶油蛋糕時·大部份使用低筋麵粉。
3. 酵母粉(Yeast)：粉粒狀酵母粉·是影響麵包製作是否成功的關鍵材料·大賣場、超市、雜貨店、食品材料店、烘焙材料行均有售·市售的品牌很多·其中“美國酵母粉(Dry Yeast)”採小包裝(12 g/包)較好用·打開後即應放入冰箱內保存·超過期限就會失效·呈長粒狀就表示已過期·且開封後最好在一周內使用完畢·新開封的酵母粉與已開封的發酵度有時會不同。注意·酵母粉與一般發酵粉(Baking powder)、泡打粉(Soda)不同·泡打粉是用在做蛋糕的食譜中·為純白色粉末。
4. 鹽及糖：促使酵母正確作用·應確實依照食譜規定·否則會影響發酵效果；白砂糖可以 2 號黃砂糖替代·紅糖可與蜂蜜、糖蜜、楓糖漿、果糖互換·但成品顏色可能會較深；鹽有抑制酵母的作用·不可擅自減少·若口味要求一定要減鹽·請減少 1/4 茶匙·而酵母粉亦須配合減少 1/4 茶匙·否則麵包會發酵過度而溢出或口感粗糙。
5. 奶油：乳瑪琳、牛油、安佳奶油.....均可·超軟植物奶油尤佳·若用一般食用蔬菜油、橄欖油、沙拉油代替也可·但較清淡。反之·用片狀起司代替奶油·口感較香較鬆軟。
6. 鮮奶：從冰箱拿出後應先退冰為室溫後再使用·也可以以水+奶粉代替·比例為 250ml 水+4 湯匙奶粉。(預約不適用鮮奶)
7. 水：水溫不得太低·以室溫為準(本機有自動調溫功能·但請避免使用冰水)·在食譜應用上·水可與鮮奶、豆漿、果汁、菜汁互換。(預約不適用鮮奶、豆漿)
8. 蛋：1 顆約為 50ml~60ml；製作時·若參考無蛋食譜要另外加蛋(1 顆)·則水或鮮奶須減少 50ml ~60ml 份量·一般以中型蛋(50ml)為佳。

BM-818 各項功能製作過程時間表

單位:分鐘(M)/秒(S)

程序	麵包種類	烤色	尺寸	預熱	揉麵 1	休息	揉麵 2	發酵 1	整形 1	發酵 2	整形 2	發酵 3	烘烤	總時間	放果料時間	保溫	預約																		
1	歐式麵包	淺色	1.0 磅	0	5M	5M	20M	40M	10S	25M	10S	50M	46M	3:11	2:51	60	15:00																		
			1.5 磅										51M	3:16	2:56	60	15:00																		
			2.0 磅										58M	3:23	3:03	60	15:00																		
		中等	1.0 磅										0	5M	5M	20M	40M	10S	25M	10S	50M	48M	3:13	2:53	60	15:00									
			1.5 磅																			53M	3:18	2:58	60	15:00									
			2.0 磅																			60M	3:25	3:05	60	15:00									
		深色	1.0 磅																			0	5M	5M	20M	40M	10S	25M	10S	50M	53M	3:18	2:58	60	15:00
			1.5 磅																												58M	3:23	3:03	60	15:00
			2.0 磅																												65M	3:30	3:10	60	15:00
歐式快速	烤色預設	1.0 磅	0	5M	5M	20M	15M	10S	9M	10S	30M	48M																			2:12	1:52	60	15:00	
		1.5 磅										53M																			2:17	1:57	60	15:00	
		2.0 磅										60M																			2:24	2:04	60	15:00	
2	法式麵包	淺色										1.0 磅	0	5M	5M	20M	39M	10S	31M	10S	60M										48M	3:28	3:08	60	15:00
												1.5 磅																			50M	3:30	3:10	60	15:00
												2.0 磅																			53M	3:33	3:13	60	15:00
		中等										1.0 磅										0	5M	5M	20M	39M	10S	31M	10S	60M	50M	3:30	3:10	60	15:00
												1.5 磅																			52M	3:32	3:12	60	15:00
												2.0 磅																			55M	3:35	3:15	60	15:00
		深色	1.0 磅	0	5M	5M	20M	39M	10S	31M	10S	60M																			55M	3:35	3:15	60	15:00
			1.5 磅																												57M	3:37	3:17	60	15:00
			2.0 磅																												60M	3:40	3:20	60	15:00
法式快速	烤色預設	1.0 磅	0										5M	5M	20M	30M	10S	15M	5S	30M	50M										2:35	2:15	60	15:00	
		1.5 磅																			52M										2:37	2:17	60	15:00	
		2.0 磅																			55M										2:40	2:20	60	15:00	
3	德式麵包	淺色																			1.0 磅	30M	5M	5M	15M	49M	10S	26M	10S	45M	48M	3:43	2:58	60	15:00
																					1.5 磅										50M	3:45	3:00	60	15:00
																					2.0 磅										53M	3:48	3:03	60	15:00
		中等		1.0 磅	30M	5M	5M	15M	49M	10S	26M	10S									45M										50M	3:45	3:00	60	15:00
				1.5 磅																											52M	3:47	3:02	60	15:00
				2.0 磅																											55M	3:50	3:05	60	15:00
		深色	1.0 磅	30M									5M	5M	15M	49M	10S	26M	10S	45M											55M	3:50	3:05	60	15:00
			1.5 磅																												57M	3:52	3:07	60	15:00
			2.0 磅																												60M	3:55	3:10	60	15:00
德式快速	烤色預設	1.0 磅	5M																			5M	5M	15M	24M	10S	11M	10S	35M	50M	2:30	2:10	60	15:00	
		1.5 磅																												52M	2:32	2:12	60	15:00	
		2.0 磅																												55M	2:35	2:15	60	15:00	
4	和風麵包	淺色			1.0 磅	0	5M	5M	20M	39M	10S	26M									5S									52M	50M	3:17	2:57	60	15:00
					1.5 磅																										55M	3:22	3:02	60	15:00
					2.0 磅																										60M	3:27	3:07	60	15:00
5	快速鬆軟	中等		2.0 磅	0								5M	0	15M	12M	0	0	0	0											48M	1:20	1:10	60	15:00
6	有機英式	N/A		N/A	0								5M	0	10M	0	0	0	0	60M											55M	2:10	2:05	60	15:00
7	揉麵發酵	N/A		N/A	0								5M	5M	20M	60M	0	0	0	0											0	1:30	1:10	N/A	15:00
8	揉麵	N/A	N/A	0	3M								0	11M	0	0	0	0	0	0		0:14	N/A	N/A	15:00										
9	果醬麻糬	N/A	N/A	0	5M								0	10M	0	0	0	0	0	70M		1:25	N/A	N/A	15:00										
10	烘烤、燉煮、炸	N/A	N/A	N/A									60-90 M	1:00-1:30	N/A	60	N/A																		
11	蛋糕	N/A	1.0 磅	0	5M	0	15M	0	0	0	0	0	75M	1:35	N/A	22	15:00																		

※如需包餡料，請在“整形 2”的過程結束後，打開上蓋，拿出麵糰，拿出攪拌片，麵糰輕壓扁，快速包入餡料，再把包好的麵糰缺口朝下，放入內鍋繼續完成最後的過程即可。

※如需更詳細作法和過程，請參考後頁花式麵包的製作方法。

製作麵包過程應注意事項

1. 第二次揉麵及混合材料時，可開蓋查看攪動情形，正確的份量會使材料逐漸形成一個不黏鍋的軟球，若水太多麵糰會黏手、黏鍋、不成球形，此時還來得及酌加 1~2 茶匙麵粉(逐次逐量，一點一點加)；若反過來麵糰太硬，摸起來乾燥呈鬆散狀，可酌加水 1~2 茶匙(逐次逐量，一點一點加)，此步驟對初學者十分重要，熟練後即不必每次察看。若有粉類散在內鍋角落，可用塑膠刮刀幫忙拌入麵糰，以求材料完全融合。
2. 第一次嗶嗶聲表示第二次揉麵即將完成，此後 5 分鐘內果料盒的配料(乾果、堅果、葡萄乾、水果乾等...)會自動加入麵糰，若錯過此階段則不適合再添加乾料，因為機器已開始進行發酵，且不宜開蓋以免溫度流失。
3. 第二次嗶嗶聲響表示麵包已完成，此時鍵盤上出現“0:00”，若不馬上拿出可保溫 60 分，但為求最佳效果請立即取出，否則麵包會被水蒸氣蒸軟而變濕。
4. 不保溫時，請長按“開/關”鍵並拔掉插頭，將內鍋取出(注意：請使用手套或墊布以免燙傷)，略放涼後把內鍋反過來倒出麵包，建議倒在網狀平底架上以便散熱，待散熱 10 分鐘後再切片，效果較好。
5. 麵包取出後，請將上蓋打開，以便機器散熱。
6. 每次使用後請務必清洗攪拌片及內鍋。
攪拌片可能與麵包一同倒出或黏於麵包底部，取出即可；若留在內鍋裡，請以熱水浸泡 20 分鐘後，往上拔出取下，請與內鍋一同以軟布或海綿沾軟性清潔劑洗淨，以軟布擦乾，待全乾後再放回主機收存，以便下次使用。
注意：內鍋外部底座切勿泡水浸濕。
7. 內鍋平日保養：使用後將其清洗後擦乾，可在內鍋裡的中心處滴點沙拉油潤滑保養。
8. 每次使用完若需馬上再使用，請等待 30~60 分鐘，待機器完全冷卻後再開機，否則面板上可能會出現“E01”(過熱訊息)，表示溫度仍未散去機器無法啟動，請待機器完全冷卻後再開機。(其餘故障顯示請參考第 88~89 頁)
9. 本機不需額外保養。
10. 保存作好但未吃完的麵包，請裝袋密封放入冰箱冷凍，要吃的時候再解凍。可用電鍋蒸、小烤箱包錫箔紙加熱(reheat)或放在平底鍋上乾煎一下，口感會像剛出爐時一般。由於未添加防腐劑，請在二週內吃完。
11. 若遇斷電，12 分鐘內機器會自動恢復原進度製作麵包；但若超過 1 小時以上，原材料內若有鮮奶、雞蛋、碎肉等易壞材料，為了您的健康及安全建議重新換過材料再重新製作。

食譜使用說明書

1. 所有的配方及食譜，均可以加入您想吃的配料在果料盒中，如堅果類(核桃、松子、夏威夷豆、杏仁片、杏仁粒、腰果)、乾果類(葡萄乾、水果乾、蜜棗、橘皮切條、哈姆、火腿屑、乾蔥屑、海苔絲、黑白芝麻、紫魚屑、椰子屑、巧克力碎片.....等)。
但千萬要注意，堅果類要切碎較不易刮傷內鍋；乾果類也必須去籽、切小塊、水份瀝乾；巧克力碎片必須是可烘烤的“烘焙用巧克力”，否則會溶化於麵糰。以上材料在一般食品烘焙材料行均有售。
2. 若想加入乾粉類材料(如抹茶粉、花生粉、可可粉、咖啡粉、椰子粉)以改變口味，請酌量減少麵粉。
3. 各類配方麵粉與水(流質)的份量上有一定的比例，但某些流質，如果汁、果泥、蔬菜泥、蒸熟的米飯、醬汁等，各人準備的材料濃度不一，所以在麵糰成糰後，一定要觀察乾濕度，適時適量加入水(太乾時)或麵粉(太濕時)，直到形成不沾手柔軟的麵球，其調整時機，最晚在第二次揉麵開始的 5~7 分鐘前為宜，再晚會來不及揉勻。
4. 甜麵包在食用時均可搭配果醬、奶油、甜抹醬(如花生醬、抹茶醬、美乃滋、巧克力醬)，或參考本書內附綜合奶油醬(甜味)等。
鹹麵包，可搭配肉類(切薄片)、香腸、火腿、培根、起司、奶油、生菜、煮蛋切片、美乃滋、或參考本書內附的綜合奶油醬(鹹味)食用。
5. 所有有以水果為材料的麵包，均可以市售酥油代替奶油，因酥油經過脫水，奶味不濃，所以用酥油配水果材料的麵包，不會有太重的奶油味而蓋過水果味；且組織香柔；若想吃很重的水果味，也可考慮去材料行買水果味濃縮香料加入。
6. 不要放超過機器本身負荷重量的材料來攪拌或製作麵包，以免機器攪不動而造成機器損傷。(以本機 BM-818 麵粉的最大容量來算約 875ml)
7. 使用常溫的材料(20°C~25°C左右)。雞蛋、牛奶、果汁等若自冰箱中取出，都置於常溫一段時間再使用，冬天尤其必須放 1 小時以上。
8. 快速酵母粉(Instant yeast)較適合於超快速麵包，呈褐色細粉末狀；快速酵母粉功效要比正常酵母粉(Dry yeast)快，所以用量只需正常酵母粉的 1/2~2/3 左右(依本機所附一般食譜為準或直接參考超快速麵包的食譜)。快速麵包鍵作出的成品會較短、矮小。
9. 如想要增加麵包鬆軟度，可嘗試在食譜比例再稍作調整：水的比例增加 10ml~30ml，奶油增加 1~2 湯匙(外皮會較薄)，如有雞蛋配方可換成水(約 50ml)為佳。

和風麵包食譜

1. 使用本機“4號鍵”和風麵包鍵，可作出可口美味的和風麵包。
2. 也可使用按鍵1/2/3鍵作出不同外殼的麵包。
3. 麵粉減少65~125ml，或水的比例增加10~30ml，二擇一調整材料可增加麵包鬆軟度。

雞蛋牛奶高鈣營養麵包

材料：	1 磅	1.5 磅	2 磅
牛奶 (豆漿)	130ml	190ml	180ml
蛋	1 個	1 個	2 個
奶油	2~3 湯匙	3 湯匙	3~4 湯匙
鹽	1 茶匙	1 茶匙	1 又 1/4 茶匙
糖	2~3 湯匙	3 湯匙	3~4 湯匙
高筋麵粉	565ml	750ml	875ml
奶粉	2~3 湯匙	3 湯匙	3~4 湯匙
小麥蛋白(可不用)	1 茶匙	1 又 1/2 茶匙	2 茶匙
酵母粉	1 又 1/3 茶匙	1 又 1/2 茶匙	1 又 4/5 茶匙
(或使用快速酵母粉)	1 茶匙	1 又 1/4 茶匙	1 又 1/2 茶匙)

黑芝麻葡萄乾養生麵包

材料：	1 磅	1.5 磅	2 磅
水(或牛奶)	180ml	240ml	280ml
奶油 / 橄欖油	2~3 湯匙	3 湯匙	3~4 湯匙
鹽	1 茶匙	1 茶匙	1 又 1/4 茶匙
糖 (或蜂蜜)	2~3 湯匙	3 湯匙	3~4 湯匙
高筋麵粉	565ml	750ml	875ml
黑芝麻	50ml	65ml	85ml
葡萄乾	50ml	65ml	85ml
小麥蛋白(可不用)	1 茶匙	1 又 1/2 茶匙	2 茶匙
酵母粉	1 又 1/3 茶匙	1 又 1/2 茶匙	1 又 4/5 茶匙
(或使用快速酵母粉)	1 茶匙	1 又 1/4 茶匙	1 又 1/2 茶匙)

※葡萄乾請加入果料盒中。