𝐌órgan®

USER MANUAL

𝐌órgan®

1.Basic
2.French
3.Whole Wheat
4.Quick
5.Sweet
6.Ultra-Fast

7.Gluten Free
8.Dough
9.Jam
10.Cake
11.Sandwich
12.Bake

TIME+
TIME-
COLOR

LOAF
MENU
START STOP

𝐌órgan®

Bread
Maker

MBM-1020

C O N T E N T S

PARTS IDENTIFICATION

Top Lid

Viewing Window

Vent

Kneading Blade

Bread Pan

Control Panel

Housing

Hook

Measuring Spoon

Measuring Cup

SPECIFICATION

RATED VOLTAGE / FREQUENCY	220-240V~ 50Hz
RATED WATTAGE	550 W
CAPACITY	2.0 L

Thank you for choosing a quality bread maker from Morgan. Please read this Instruction Manual carefully before using it, and please keep the user manual for future reference. We believe our easy-to-use bread maker will make your life comfortable and more pleasurable.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using the electrical appliance, please ensure that the following basic precautions should always be followed:

1. READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY

2. Before using, ensure that the voltage of your power supply corresponds to that shown on the rating plate.

3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.

4. Do not touch hot surfaces.

5. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquids.

6. Unplug from the power supply when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning.

7. Do not allow the power cord to hang over edge of table or hot surfaces.

8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may be hazardous and cause injuries.

9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

10. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.

11. Never switch on the appliance without filling the bread pan with ingredients.

12. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan as this may damage it.

13. Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker as this can increase the risk of a fire or short circuit.

14. Close supervision is necessary when this appliance is used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities.

15. Never cover the bread maker with a towel or any other material, so as to allow heat and steam to escape freely. A fire can be caused if it is covered by, or comes into contact with combustible material.

16. Do not use the appliance for other than its intended use.

17. Always operate the appliance on a secure, dry and level surface.

18. Do not use outdoors.

19. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure that the power supply in your house is earthed.

20. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

21. Do not operate the unit without the bread pan in place to avoid damaging the appliance.

22. Save these instructions.

SPECIAL INSTRUCTIONS

1. FOR QUICK PROGRAM

With Quick program, the bread maker can finish making a loaf in a shorter time with baking powder or soda in place of yeast. To obtain perfect quick bread, it is suggested that all liquid ingredients shall be placed at the bottom of the bread pan and dry ingredients on the top, but during the initial kneading, some dry ingredients may collect at the corners of the pan, so in order to avoid flour clumps, you may use a rubber spatula to help to knead dough.

2. FOR ULTRA FAST PROGRAM

The Ultra fast program lets you finish making a loaf in the shortest time, so the loaf may be a little denser in texture. For Ultra fast bread, water temperature is very critical for fermentation performance. If water temperature is too low, the loaf will not rise to the expected size. Similarly, if water temperature is too high, yeast is likely to lose activity, affecting fermentation performance. Note that water temperature should be within the range of 48ºC–50ºC. Before making Ultra fast bread, use a thermometer to measure the water temperature.

BEFORE FIRST USE

The appliance may emit a little smoke and odour when you turn it on for the first time. This is normal and will soon stop. Ensure that the appliance has sufficient ventilation around it.

1. Ensure all parts and accessories are complete and free of damage.

2. Clean all the parts according to the section "Cleaning and Maintenance".

3. Set the bread maker on Bake mode and bake empty for about 10 minutes. Then allow it to cool down and clean all the detached parts again.

4. Dry all parts thoroughly and assemble them. Your bread maker is ready for use.

INTRODUCTION TO BREAD INGREDIENTS

1. BREAD FLOUR

Bread flour has high gluten content (which can also be called high-gluten flour which contains high protein), it has good elasticity and can prevent the size of the bread from collapsing after rising. As the gluten content is higher than ordinary flour, it can be used for making larger sized bread with more fibre. Bread flour is the most important ingredient in bread making.

2. PLAIN FLOUR

Plain flour is flour that contains no baking powder, and ideal for making express bread.

3. WHOLE-WHEAT FLOUR

Whole-wheat flour is ground from grains. It contains wheat skin and gluten, is heavier and more nutritious than ordinary flour. The bread made with whole-wheat flour is usually smaller in size. Most recipes usually combine whole -wheat flour and bread flour to achieve the best results.

4. BLACK WHEAT FLOUR

Also called "rough flour", it is a variation of high fiber flour, and is similar to whole-wheat flour. To obtain the large size after rising, it must be used in combination with high proportion of bread flour.

5. SELF-RISING FLOUR

This is a type of flour that contains baking powder, especially used in cake making.

6. CORN FLOUR AND OATMEAL FLOUR

Corn flour and oatmeal flour are ground from corn and oatmeal separately. They are the additive ingredients of making rough bread, used for enhancing the flavour and texture.

7. SUGAR

Sugar is an important ingredient to increase the sweet taste and color of bread. It is also considered as an enhancement in yeast bread. White sugar is normally used. Brown sugars, powdered sugars or cotton sugars may be used in certain cases.

8. YEAST

After the yeasting process, the yeast will produce carbon dioxide. The carbon dioxide will expand bread and soften the bread's inner fiber. However, yeast breeds rapidly and thus, needs carbohydrate in sugar and flour as nourishment.

NOTE:

– 1 tsp. active dry yeast =3/4 tsp. instant yeast

– 1.5 tsp. active dry yeast =1 tsp. instant yeast

– 2 tsp. active dry yeast =1.5 tsp. instant yeast

Yeast must be stored in the refrigerator, as the fungus in it will be destroyed at high temperatures. Be sure to check the production date and storage life of your yeast before using.

Store it back to the refrigerator as soon as possible after each use. Usually the failure of bread rising is caused by bad yeast.

The methods described below will ensure the freshness and activity of your yeast:

1. Pour 1/2 cup warm water (45ºC–50ºC) into a measuring cup.

2. Put 1 tsp. white sugar into the cup and stir, then sprinkle 2 tsp. yeast over the water.

3. Warm the measuring cup for about 10 minutes. Do not stir the water.

4. The froth should be up to 1 cup. Otherwise the yeast is dead or inactive.

9. SALT

Salt is necessary to improve the flavor and crust color of the bread. However, salt can also prevent yeast from rising. Never use too much salt in a recipe. Bread would be larger if made without salt.

10.EGG

Eggs can improve bread texture and make the bread more nutritious and larger in size.

11.GREASE, BUTTER AND VEGETABLE OIL

Grease can soften bread and delay storage life. Butter should be melted or chopped to small pieces before using.

12.BAKING POWDER

Baking powder is used as a propellant in Ultra fast breads and cakes. This propellant does not require rising time before baking because chemical reaction only takes place when liquid ingredients are added.

13.SODA

Similar to baking powder, soda can be also used in combination with baking powder.

14.WATER AND OTHER LIQUIDS

Water is an essential ingredient for making bread. It is recommended to use water that is between 20ºC and 25ºC. Alternatively, water may be replaced with fresh milk or water mixed with 2% milk powder, which may enhance bread flavor and improve crust color. Some recipes may call for juice for the purpose of enhancing bread flavor, e.g. apple, orange or lemon juice and so forth.

One of the important steps of good bread making is proper amount of ingredients. It is strongly suggested to use a measuring cup or measuring spoon to obtain accurate amounts, otherwise the bread will be affected.

1. WEIGHING LIQUID INGREDIENTS

Water, fresh milk or milk powder solution should be measured with measuring cups. Observe the level of the measuring cup with your eyes horizontally. When you measure cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly without any residues.

2. DRY MEASUREMENTS

Dry measuring must be done by gently spooning ingredients into the measuring cup and then once filled, levelling off with a knife. Scooping or tapping a measuring cup with more than is required. This extra amount could affect the balance of the recipe. When measuring small amounts of dry ingredients, the measuring spoon must be used. Measurements must be level, not heaped as this small difference could affect the recipe.

3. ADDING SEQUENCE

The sequence of adding ingredients should be abided. The recommended sequence is: liquid ingredient, eggs, salt and milk powder etc.

When adding ingredients, ensure flour is not completely wet, as yeast can only be placed on top of dry flour. Another important point to note is that yeast cannot come into contact with salt. When using a long delay function, it is not advisable to add perishable ingredients such as eggs, fruit ingredient.

INTRODUCTION OF CONTROL PANEL

We reserve the right to amend/modify the control panel without prior notification

TIME +
TIME -
COLOR

1.Basic
2.French
3.Whole Wheat
4.Quick
5.Sweet
6.Ultra Fast

7.Gluten Free
8.Dough
9.Jam
10.Cake
11.Sandwich
12.BAke

LOAF
MENU
START STOP
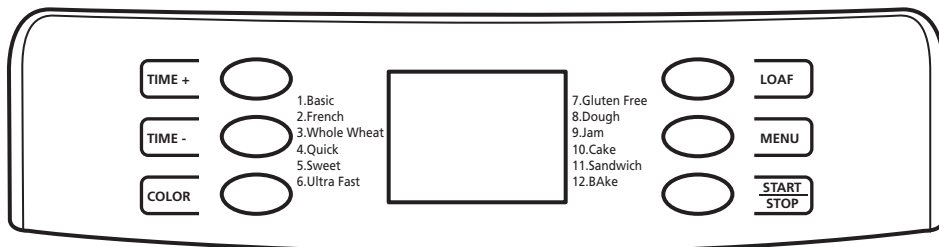
AFTER START-UP

1. A beep will sound as soon as the bread maker is plugged into the power supply.

2. The colon symbol (:) will not flash continuously.

3. "1" is the default program, "2.0lb" and "Medium" are default settings.

START/STOP

1. This button starts, pause and stops selected operation program(s).

2. To start a program, press the START/STOP button once.

3. A short beep will sound and the colon symbol (:) will flash as selected program starts.

4. Any other button will be inactive except the START/STOP button after selected program begins.

5. To stop the program, press and hold START/STOP button for 2 seconds. A long beep will sound and selected program will switch off.

PAUSE

1. To pause the program during operation, press the START/STOP button.

2. Operation will be paused but settings will be memorized.

3. Remaining time will flash on the LCD screen.

4. To resume operation, press START/STOP button again. Operation will also resume if buttons are not pressed within 10 minutes.

MENU

The bread maker features 12 program, selectable by pressing the MENU button. A short beep will sound when it is pressed, allowing you to choose your desired program displayed on the LCD panel.

PROGRAM

1: Basic

For white and mixed breads, it mainly consists of wheat flour or rye flour. The bread has a compact consistency. The bread brown can be adjusted by setting the COLOR button.

2: French

For light breads made from fine flour. French bread requires special timing and temperatures to achieve that wonderful crispy, nicely browned crust. This is not suitable for baking recipes requiring butter, margarine or milk.

3: Whole wheat

This program is ideal for breads with a high proportion of whole wheat and rye flour. These breads are generally heavier and more compact than lighter breads. For better results, do not use the timer function.

4: Quick

This program allows you to produce breads in about half the time as the basic. However, breads produced are smaller and less airy. Note: the loaf size and delay time are not applicable.

5: Sweet

Use this program for baking breads with high amounts of sugar, proteins, raisins and chocolates - all of which tend to increase browning. Due to a longer phase of rising the bread will be light and airy.

6: Ultra Fast

This program is ideal for kneading, rise and baking loaf in the shortest time possible. Usually the bread made is smaller and rougher than that made with Quick program. Note: the delay time is not applicable.

7: Gluten Free

Bake breads using gluten-free flour with this program.

8: Dough

This is a program without a baking phase, ideal for kneading and rising, and preparing dough for making bread rolls, pizza, braids and buns. Note: color and loaf size are not applicable.

9: Jam

This program is ideal for cooking jam. Fruits must be cut into small pieces before placing them into the baking pan. The kneading blade automatically keeps the ingredients stirred through the process, complementing your freshly baked bread! Note: color, loaf size and delay time are not applicable.

10: Cake

This program kneads, rise with soda or baking powder and bake. Note: loaf size is not applicable.

11: Sandwich

Kneading, rise and baking bread for making sandwich, for baking light texture bread with thinner crust.

12: Bake

This program only bakes the dough without prior kneading or rising. It also bakes bread which is not fully baked. Note: loaf size and delay time are not applicable, but the operation time is adjustable by pressing the "TIME + " or "TIME – " button once to increase / decrease by 1 minute. The adjustable time range is 10-60 minutes.

COLOR

Press the COLOR button to select from Light, Medium or Dark crust.

Note: COLOR function may not be applicable for some programs. For more details, please refer to the corresponding program described in "MENU" section.

LOAF/SIZE

This function allows you to select the size of the bread, whether 1.5lbs or 2.0lbs. When you select the desiredsize, the LCD will display the corresponding size. (Note: SIZE function may not be applicable for some programs. For more details, please refer to the corresponding program described in "MENU" section).

TIMER

TIME ("TIME + " or "TIME – ")

1. Adjust the timer duration using the "TIME + " or "TIME – " buttons.
2. The timer can be pre-programmed for a maximum of 13 hours (included pre-programmed time).
3. Each press of the "TIME + " or "TIME – " button resets the time pre-set by 10 minutes.
4. The pre-set times of the programs cannot be altered.

Example of timer function usage

1. The time is 8:30pm and you want your bread to be ready by 7:00am next morning. It is therefore 10 hours and 30 minutes ahead.
2. Add your ingredients into the baking pan. Ensure that the yeast inside the pan does not come into contact with liquid and salt.
3. The baking pan into the bread maker and close the lid.
4. Press MENU to select the desired program, the bread size (LOAF/SIZE) and crust doneness (COLOR).
5. Set the desired time using "TIME + "or "TIME – " timer at 10:30 for end of baking time and press the START/STOP button. The time indicator ":" will flash on the LCD display, indicating the bread will be ready at the selected time.
6. Press and hold the START/STOP button until a beep sounds to cancel the timer function.
7. The bread will be automatically kept warm inside the bread maker for one hour.

NOTE: Do not use the timer function when using fresh ingredients such as eggs, milk, cream or cheese since they spoil faster.

MEMORY

Should power supply be cut off during the course of bread making, the process will resume automatically within 10 minutes, even without the pressing START/STOP button. If the interruption time exceeds 10 minutes, the memory will be erased. As such, all ingredients inside the bread pan should be discarded and the baking process should begin anew. If the dough has not risen when the power supply is cut off, press the START/STOP directly to continue the program from the beginning.

ENVIRONMENT

The bread maker works well in a wide range of temperature. However, there may be differences in loaf size between a very warm room and a very cold room. We suggest that the room temperature should be within the range of 15ºC to 34ºC.

WARNING DISPLAY

1. If the display shows "HHH" after you have pressed START/STOP button, 5 beeps will sound, indicating that the temperature inside the bread maker is still too high. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes before resuming.

2. If the display shows "LLL" after you have pressed START/STOP button, 5 beeps will sound, indicating that the temperature inside of bread pan is too low. Place the bread maker into a higher temperature environment and resume operation. (Except for the bake program)

3. If the display shows "EE0" after you have pressed START/STOP button, beeps will sound, indicating that the temperature sensor has cut a circuit, press START/STOP button to stop the beeps from sounding. If the "EE0" warning in the LCD continues to flash, have the circuit sensor checked by an Authorized expert. If the display shows "EE1", it means the temperature sensor has experience a short circuit.

USING YOUR BREAD MAKER

1. Place the bread maker on a firm and flat surface.

2. Open the lid and set the pan in position by turning it in clockwise until it clicks in the correct position.

3. Insert the kneading blade onto the drive axle. It is recommended to fill the crevice with heat-resisting margarine prior to placing the kneading blade to avoid dough from sticking to the kneading blade, and also to ensure the kneading blade can be removed easily from the bread.

4. Place ingredients into the bread pan. Add water or liquid substance first, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the final ingredient.

5. Make a small indentation on top of the flour with your finger, add yeast into the indentation, ensuring it does not come into contact with liquid or salt.

    (NOTE: The maximum quantity of flour and yeast is 550g or 2.5 spoons)

6. Close the lid gently and plug the power cord into the power supply.

7. Press the MENU button until your desired program is selected. Press the COLOR button to select the desired crust color (if applicable).

8. Press the LOAF/SIZE button to select the desired size (if applicable).

9. Set the delay time by pressing "TIME + " or "TIME − " button. Skip this step if you want the bread maker to start working immediately.

10. Press the START/STOP button to begin operation.

11. During operation, the appliance will prompt you to add fruit or nut ingredients into the bread pan by a series of beeps (except the programs of Dough, Jam and Bake).

12. Once the process has been completed, 10 beeps will be heard. Press START/STOP button for several seconds to stop the process and remove the bread. Use oven mitts to open the lid, hold and lift up the bread pan, and remove the bread from the bread maker.

    CAUTION: The bread pan and bread is extremely hot! Always handle with care.

13. Allow the bread pan to cool down before removing the bread. Then use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.

14. Turn the bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread is dislodged from the bread maker.

15. Allow the bread cool for about 20 minutes before slicing. It is recommended to slice bread with an electric cutter or dentate cutter rather than fruit or kitchen knives; otherwise the bread may be deformed.

16. If START/STOP button is not pressed at the end of the baking process, the bread will be kept warm automatically for 1 hour (if applicable),

17. When keep warm is finished, a series of beeps will sound. Unplug the power cord from the power supply and allow bread maker to completely cool before cleaning and storing.

18. CAUTION: Before slicing the loaf, use the hook to remove the kneading blade embedded in the loaf at the bottom of the baking pan. As the loaf is hot, never use your hand to remove the kneading blade.

    NOTE: If bread is not consumed, it is advisable to store any remaining bread in a sealed plastic bag or container. Bread can be stored for about three days in room temperature, or more inside the refrigerator. Storage time is at most ten days. As homemade bread does not contain any preservatives, storage time is not as long compared to those available in the supermarkets.

Disconnect the machine from the power supply and allow it to cool down before cleaning.

1. BREAD PAN:

Remove the bread pan by turning it in anti-clockwise, then pull at the handle to remove it. Wipe the inside and outside of the pan with a damp cloth. Do not use any sharp or abrasive agents as these may damage the non-stick coating. The pan must be dried completely before installing or storing.

NOTE: Insert the bread pan in correctly and press it down. If it cannot be inserted, adjust the pan lightly to position it correctly and press it down.

2. KNEADING BLADE:

Use the hook to remove the kneading blade. Wipe the blade carefully with a cotton damp cloth. Both the bread pan and kneading blade are dishwasher safe.

3. HOUSING:

Gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleansers, as this would damage the polished surface. Never immerse the housing into water for cleaning.

4. LID:

The lid can be disassembled from the appliance to clean by tilting it at a 45° angle. (See the fig.1)

5. STORAGE:

Before the bread maker is packed for storage, ensure that it has completely cooled down, clean and dry, and the lid is closed.

fig.1

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Smoke from ventilation	Some ingredients or residual oil adhere to the heating element during first use.	Unplug the bread maker and clean the heating element. Take precautions not to burn yourself. During first use, operate it dry without ingredients. Leave lid open.
Bread bottom crust is too thick	Keeping bread warm and leaving it inside the bread pan for too long causes water loss.	Remove bread without keeping it warm.
Difficulty in removing bread	Kneader adheres tightly to the shaft in bread pan.	After removing bread, pour hot water into bread pan and immerse kneader for 10 minutes. Remove and clean
Stir ingredients not evenly and bake badly	Selected program menu is incorrect.	Select the proper program menu.
	After operating, open cover several time and bread is dry, no brown crust colour.	Don't open cover at the last rise.
	Stir resistance is too large so that kneader almost can't rotate and stir adequately.	Check kneader hole, then remove bread pan and operate without load, if not normal, contact your agent.
Display "H:HH" after pressing "START/STOP" button	The temperature in bread maker is too high to make bread.	Press "START/STOP" button and unplug bread maker, then remove bread pan out and open cover until the bread maker cools down.
Motor is stirring but dough isn't stirred	Bread pan is fixed improperly or dough is too large to be stirred.	Check whether bread pan is fixed properly and dough is made according to recipe and the ingredients is weighed accurately.
Bread is too large to close cover	Yeast is too much or flour is excessive or water is too much or temperature is too high.	Ensure all proper steps and measurements are correct.
Bread is too small or bread doesn't rise	No yeast or the amount of yeast is not enough, moreover, yeast may have poor activity as water temperature is too high or yeast is mixed together with salt or temperature too low.	Check the amount and performance of yeast, increase the environment temperature properly.
Dough overflows from the bread pan	Excessive liquids and yeast is used.	Reduce the amount of liquids and improve dough rigidity.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Bread collapses in the middle parts when baking dough	Flour used is not strong enough to make dough rise.	Use bread flour or strong powder.
	Yeast rate is too rapid or yeast temperature too high.	Yeast is used under room temperature.
	Excessive water makes dough too wet and soft.	Adjust water according to recipe.
Bread is over sized and too dense	Too much flour or insufficient water	Reduce flour or increase water.
	Too many fruit ingredients or too whole wheat flour.	Reduce the amount of corresponding much ingredients and increase yeast.
Middle parts are hollow after cutting bread	Excessive water or yeast or no salt.	Reduce properly water or yeast and check salt.
	Water temperature is too high.	Check water temperature.
Bread surface adheres to dry powder	There is strong glutinosity ingredients in bread such as butter and bananas etc.	Do not add strong glutinosity ingredients into bread.
	Stir awhile	Inspect water level and bread maker.
Crust is too thick and baking colour is too dark when making cake or food with excessive sugar	Different recipes or ingredients have great effect on making bread, baking colour will become very dark because of excessive sugar.	If baking colour is too dark for the recipe with excessive sugar, press "START/STOP" to interrupt the program ahead 5-10mins of intended finishing time. Before removing out the bread you should keep the bread or cake in bread pan for about 20 minutes with cover closed.

STEP 1

Take out the bread pan and set the kneading blade
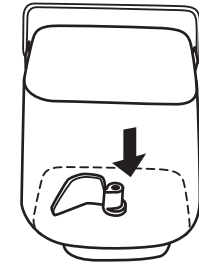
STEP 2

Add in all the ingredients in their respective sequence.

SUGAR

BREAD FLOUR

WATER

MILK

BUTTER
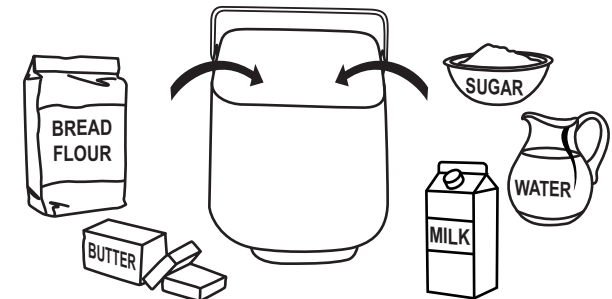
STEP 3

Select the menu and press start.

TIME +
TIME -
COLOR

1.Basic
2.French
3.Whole Wheat
4.Quick
5.Sweet
6.Ultra Fast

7.Gluten Free
8.Dough
9.Jam
10.Cake
11.Sandwich
12.BAke

LOAF
MENU
START/STOP
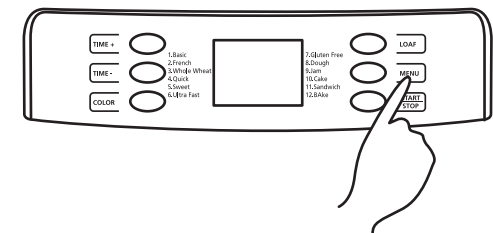
STEP 4

After the beep sound take the bread out and ready to serve.
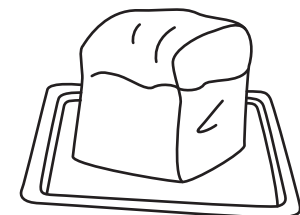
SEQUENCE FOR BASIC SETTING

	BASIC					
	900G			700G		
	LIGHT	MEDIUM	DARK	LIGHT	MEDIUM	DARK
1st Knead	10 min	10 min	10 min	9 min	9 min	9 min
1st Rise	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min
2nd Knead	15 min	15 min	15 min	14 min	14 min	14 min
2nd Rise	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
3rd Rise	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min
Bake Time	60 min	65 min	70 min	55 min	60 min	65 min
Total Time (hrs)	2:55	3:00	3:05	2:48	2:53	2:58
Keep Warm*	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Add in Fruits, Nuts, etc*	2:15	2:20	2:25	2:10	2:15	2:20

1. BASIC BREAD

INGREDIENTS	900g	700g
1. Water	330ml	270ml
2. Oil	2 tbsp	2 tbsp
3. Salt	1 tsp	1 tsp
4. Sugar	2 tbsp	$1^1/_2$ tbsp
5. Flour	$3^2/_3$ cups	3 cups
6. Yeast	1 tsp	1 tsp

NOTE: Add ingredients in their respective sequence, for example: To bake BASIC BREAD, add (1) Water (2) Oil and so forth. These recommended sequence will ensure best baking results.

* Keep warm and add in Fruits, Nuts are optional.

SEQUENCE FOR FRENCH SETTING

	FRENCH					
	900G			700G		
	LIGHT	MEDIUM	DARK	LIGHT	MEDIUM	DARK
1st Knead	18 min	18 min	18 min	16 min	16 min	16 min
1st Rise	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min
2nd Knead	22 min	22 min	22 min	19 min	19 min	19 min
2nd Rise	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
3rd Rise	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min
Bake Time	65 min	70 min	75 min	60 min	65 min	70 min
Total Time (hrs)	3:45	3:50	3:55	3:35	3:40	3:45
Keep Warm*	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Add in Fruits, Nuts, etc*	2:35	2:40	2:45	2:30	2:35	2:40

2. FRENCH BREAD

INGREDIENTS	900g	700g
1. Water	330ml	270ml
2. Oil	2 tbsp	2 tbsp
3. Salt	2 tsp	1 tsp
4. Flour	$3^2/_3$ cups	3 cups
5. Yeast	1 tsp	1 tsp

NOTE: Add ingredients in their respective sequence, for example: To bake FRENCH BREAD, add (1) Water (2) Oil and so forth. These recommended sequence will ensure best baking results.

* Keep warm and add in Fruits, Nuts are optional.

SEQUENCE FOR WHOLE WHEAT SETTING

	WHOLE WHEAT					
	900G			700G		
	LIGHT	MEDIUM	DARK	LIGHT	MEDIUM	DARK
1st Knead	10 min	10 min	10 min	9 min	9 min	9 min
1st Rise	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
2nd Knead	20 min	20 min	20 min	18 min	18 min	18 min
2nd Rise	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min
3rd Rise	65 min	65 min	65 min	65 min	65 min	65 min
Bake Time	60 min	65 min	70 min	55 min	60 min	65 min
Total Time (hrs)	3:35	3:40	3:45	3:27	3:32	3:37
Keep Warm*	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Add in Fruits, Nuts, etc*	2:50	2:55	3:00	2:45	2:50	2:55

3. WHOLE WHEAT BREAD

INGREDIENTS	900g	700g
1. Water	330ml	270ml
2. Oil	$2^1/_2$ tbsp	2 tbsp
3. Salt	2 tsp	$1^1/_2$ tsp
4. Brown Sugar	2 tbsp	2 tbsp
5. Milk Powder	2 tbsp	$1^1/_2$ tbsp
6. Flour	2 cups	2 cups
7. Whole Wheat	2 cups	1 cups
8. Yeast	$1^1/_2$ tsp	$1^1/_2$ tsp

NOTE: Add ingredients in their respective sequence, for example: To bake WHOLE WHEAT BREAD, add (1) Water (2) Oil and so forth. These recommended sequence will ensure best baking results.

* Keep warm and add in Fruits, Nuts are optional.

SEQUENCE FOR QUICK SETTING

	QUICK		
	900G		
	LIGHT	MEDIUM	DARK
1st Knead	10 min	10 min	10 min
1st Rise	10 min	10 min	10 min
2nd Knead	10 min	10 min	10 min
2nd Rise	–	–	–
3rd Rise	30 min	30 min	30 min
Bake Time	65 min	70 min	75 min
Total Time (hrs)	2:05	2:10	2:15
Keep Warm*	60 min	60 min	60 min
Add in Fruits, Nuts, etc*	1:40	1:45	1:50

4. QUICK BREAD

INGREDIENTS	900g
1. Water (40-50ºC)	320ml
2. Oil	2 tbsp
3. Salt	$1^1/_2$ tsp
4. Sugar	2 tbsp
5. Flour	$3^1/_2$ cups
6. Yeast	2 tsp

NOTE: Add ingredients in their respective sequence, for example: To bake QUICK BREAD, add (1) Water (2) Oil and so forth. These recommended sequence will ensure best baking results.

* Keep warm and add in Fruits, Nuts are optional.

SEQUENCE FOR SWEET SETTING

	SWEET					
	900G			700G		
	LIGHT	MEDIUM	DARK	LIGHT	MEDIUM	DARK
1st Knead	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
1st Rise	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
2nd Knead	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min
2nd Rise	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
3rd Rise	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min
Bake Time	60 min	65 min	70 min	55 min	60 min	65 min
Total Time (hrs)	2:50	2:55	3:00	2:45	2:50	2:55
Keep Warm*	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Add in Fruits, Nuts, etc*	2:25	2:30	2:35	2:20	2:25	2:30

5. SWEET BREAD

INGREDIENTS	900g	700g
1. Water	330ml	270ml
2. Vegetable Oil	3 tbsp	2 tbsp
3. Salt	$1^1/_2$ tsp	1 tsp
4. Sugar	4 tbsp	3 tbsp
5. Milk Powder	2 tbsp	$1^1/_2$ tbsp
6. Flour	$3^1/_2$ cups	3 cups
7. Yeast	1 tsp	1 tsp

NOTE: Add ingredients in their respective sequence, for example: To bake SWEET BREAD, add (1) Water (2) Oil and so forth. These recommended sequence will ensure best baking results.

* Keep warm and add in Fruits, Nuts are optional.

SEQUENCE FOR ULTRA FAST SETTING

	ULTRA FAST					
	900G			700G		
	LIGHT	MEDIUM	DARK	LIGHT	MEDIUM	DARK
1st Knead	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
1st Rise	–	–	–	–	–	–
2nd Knead	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
2nd Rise	–	–	–	–	–	–
3rd Rise	33 min	33 min	33 min	28 min	28 min	28 min
Bake Time	45 min	50 min	55 min	40 min	45 min	50 min
Total Time (hrs)	1:33	1:38	1:43	1:23	1:28	1:33
Keep Warm*	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Add in Fruits, Nuts, etc*	1:23	1:28	1:33	1:13	1:18	1:23

6. ULTRA FAST BREAD

INGREDIENTS	900g	700g
1. Water (40-50ºC)	330ml	270ml
2. Oil	3 tbsp	2 tbsp
3. Salt	1 tsp	1 tsp
4. Sugar	2 tbsp	2 tbsp
5. Flour	$3^2/_3$ cups	3 cups
6. Yeast	2 tsp	2 tsp

NOTE: Add ingredients in their respective sequence, for example: To bake ULTRA FAST BREAD, add (1) Water (2) Oil and so forth. These recommended sequence will ensure best baking results.

* Keep warm and add in Fruits, Nuts are optional.

SEQUENCE FOR GLUTEN FREE SETTING

| | GLUTEN FREE | | | | | |
| | 900G | | | 700G | | |
	LIGHT	MEDIUM	DARK	LIGHT	MEDIUM	DARK
1st Knead	12 min	12 min	12 min	12 min	12 min	12 min
1st Rise	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min
2nd Knead	13 min	13 min	13 min	13 min	13 min	13 min
2nd Rise	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min
3rd Rise	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min
Bake Time	50 min	55 min	60 min	45 min	50 min	55 min
Total Time (hrs)	3:15	3:20	3:25	3:10	3:15	3:20
Keep Warm*	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Add in Fruits, Nuts, etc*	2:38	2:43	2:48	2:33	2:38	2:43

7. GLUTEN FREE BREAD

INGREDIENTS	900g	700g
1. Water	220ml	180ml
2. Vegetable Oil	2 tbsp	2 tbsp
3. Salt	$1^1/_2$ tsp	1 tsp
4. Sugar	2 tbsp	$1^1/_2$ tbsp
5. Egg	2	2
6. Flour	$3^1/_2$ cups	3 cups
7. Yeast	$^2/_3$ tsp	$^2/_3$ tsp

NOTE: Add ingredients in their respective sequence, for example: To bake GLUTEN FREE BREAD, add (1) Water (2) Oil and so forth. These recommended sequence will ensure best baking results.

* Keep warm and add in Fruits, Nuts are optional.

SEQUENCE FOR DOUGH SETTING

| | DOUGH |
	900G
1st Knead	20 min
1st Rise	–
2nd Knead	–
2nd Rise	30 min
3rd Rise	40 min
Bake Time	–
Total Time (hrs)	1:30

8. DOUGH

INGREDIENTS	900g
1. Water	330ml
2. Oil	2 tbsp
3. Salt	$1^1/_2$ tsp
4. Refined Flour	$3^1/_2$ cups
5. Sugar	2 tbsp
6. Yeast	1 tsp

NOTE: Add ingredients in their respective sequence, for example: add (1) Water (2) Oil and so forth.

SEQUENCE FOR JAM SETTING

	JAM
1st Knead	–
1st Rise	15 min
2nd Knead	–
2nd Rise	–
3rd Rise	45 min
Bake Time	20 min
Total Time (hrs)	1:20

9. JAM

INGREDIENTS	
1. Smash Strawberry	4 cups
2. Sugar	1 cup
3. Pudding Powder	1 cup

SEQUENCE FOR CAKE SETTING

	CAKE		
	–		
	LIGHT	MEDIUM	DARK
1st Knead	6 min	6 min	6 min
1st Rise	5 min	5 min	5 min
2nd Knead	10 min	10 min	10 min
2nd Rise	9 min	9 min	9 min
3rd Rise	–	–	–
Bake Time	50 min	55 min	60 min
Total Time (hrs)	1:20	1:25	1:30
Keep Warm*	60 min	60 min	60 min
Add in Fruits, Nuts, etc*	1:04	1:09	1:14

10. CAKE

INGREDIENTS	
1. Egg	4
2. Sugar	140g
3. Butter	130g
4. Self-raising Flour	100g
5. Yeast	$1/4$ tsp

NOTE: Add ingredients in their respective sequence as per below step.

1. Add in eggs and sugar into the bread pan.

2. Choose program no. 10 (CAKE) then press start, let it beat till even.

3. When kneading blade is speeding up add in the butter, let it beat till even then add in the self-raising flour and yeast during high speed.

4. When kneading blade is stop, use spatula gently scrape down the flour that stick on the side of the inner pan.

5. Put down the cover and let it bake.

* Keep warm and add in fruits, nuts are optional.

SEQUENCE FOR SANDWICH SETTING

	SANDWICH					
	900G			700G		
	LIGHT	MEDIUM	DARK	LIGHT	MEDIUM	DARK
1st Knead	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
1st Rise	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min
2nd Knead	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
2nd Rise	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
3rd Rise	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min
Bake Time	50 min	55 min	60 min	45 min	50 min	55 min
Total Time (hrs)	2:55	3:00	3:05	2:50	2:55	3:00
Keep Warm*	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Add in Fruits, Nuts, etc*	1:59	2:04	2:09	1:54	1:59	2:04

11. SANDWICH BREAD

INGREDIENTS	900g	700g
1. Water	330ml	270ml
2. Butter/Margarine	2 tbsp	2 tbsp
3. Salt	2 tsp	$1^1/_2$ tsp
4. Sugar	2 tbsp	$1^1/_2$ tbsp
5. Dry Milk	2 tbsp	$1^1/_2$ tbsp
6. Bread Flour	$3^2/_3$ cups	3 cups
7. Dry Yeast	1 tsp	1 tsp

NOTE: Add ingredients in their respective sequence, for example: To bake SANDWICH BREAD, add (1) Water (2) Butter and so forth. These recommended sequence will ensure best baking results.

* Keep warm and add in Fruits, Nuts are optional.

SEQUENCE FOR BAKE SETTING

	BAKE
	–
1st Knead	–
1st Rise	–
2nd Knead	–
2nd Rise	–
3rd Rise	–
Bake Time	10-60 min
Keep Warm	60 min
Add in Fruits, Nuts, etc*	–
Total Time (hrs)	1:00

12. BAKE

The BAKE function is just to heat or re-heat the bread again

内 容

上盖

视窗

通风口

揉捏刀

面包盘

控制面板

机身

钩

量勺

杯
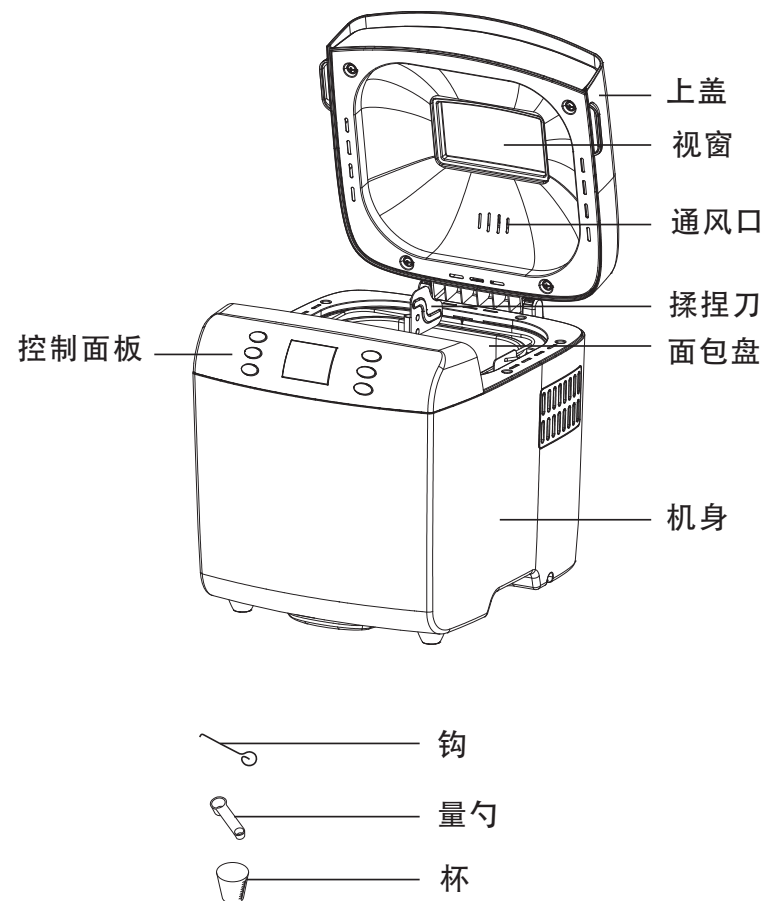
规 格

额 定 电 压 / 频 率	220-240V~ 50Hz
额 定 功 率	550 W
容 积	2.0 L

感谢您选择了 **Morgan** 优良面包制造机，请在使用前，务必仔细阅读此指示说明书，并以此说明书作为今后使用的参考，我们相信这款操作简单的面包制作机必定能够让您的生活更加悠然自在、欢乐无穷。

重 要 的 安 全 指 示

在使用本产品前，请务必遵循以下指示

1. 请仔细阅读所有指示。

2. 使用之前，确定您的电压及电源与所显示的额定面板相符。

3. 假如面包机的电源线或插头破损、发生故障或掉落等各种形式的破损，都不可使用。把面包机送还生产商或者附近授权代理做检测、修理或做机件调整。

4. 不可触摸灼热的表面。

5. 为避免触电，不可把面包机电源线、插头或机身外壳浸泡在水里或其他液体。

6. 没有使用时、在组装或拆装零件前、或要清洗前，请务必把电源插头拔出来。

7. 避免把电源线掉挂在桌子边缘或灼热表面。

8. 生产商不建议使用其他附加零件，以避免造成危险或伤害。

9. 避免置放或靠近热气炉或电炉，或灼热的烤炉。当面包机在烘培时，避免触摸正在运转的任何机件。

10. 还未放入材料于面包烤盘之前，绝不可启动面包机。

11. 在取出面包盘时，不可敲打面包盘上方或边缘，这将使之损坏。

12. 不可把金属箔片或其他材料放入面包机内，这可增加着火或电源短路的风险。

13. 如有儿童、行动不便、及神智不清的人在使用本产品时，必须要严加监督。

14. 不可用毛巾或其他材料覆盖面包机，让面包机的热气自由散开，如覆盖或接触易燃物时，随时会有着火的可能性。

15. 不可以本产品作其他与原有设计以外的用途。

16. 使用产品时，在务必是在安全、干燥及平坦表面操作。

17. 不可在户外使用本产品。

18. 本产品已经附装固定的插座，请确保您住家的电源是有接地线。

19. 本产品的设计不可与其他计时器或遥控系统衔接使用。

20. 面包盘未置入前，不可操作，避免损坏产品。

21. 请收藏好此指示内容。

特 别 指 示

1. 快速操作程序　(FOR QUICK PROGRAM)

此快速操作程序，可让面包机在放入发酵粉或梳打，以及酵母后，在短时间内即可完成一条面包的制作。要以更完美有效的方法制作面包，可把湿的液体状材料放入面包盘的下方；而干的材料则放在上方，但在开始揉捏时，一些干的材料可能会集中在面包盘旁边，所以为了避免面粉变成面团，您可用橡胶刮刀以帮助更完全均匀的揉捏面团。

2. 额外加速程序 (FOR ULTRA FAST PROGRAM)

此额外加速程序可让您在更短的时间之内完成一条面包的制作，您的面包的质感也许会更加紧实。此额外加速程序，水温是影响面包发酵效能最关键之处，如果水温太低，面包就无法发酵到它应有的大小；相对的，假如水温太高，酵母即可失去其活性而影响发酵的效能。因此，最佳的水温应该在摄氏 48ºC-50ºC，如要设定额外加速程序，可使用温度计测量水温。

第 一 次 使 用 前

第一次启动使用时，面包机可能会散发一点烟或异味，这是正常现象，此现象很快就会停止，请确保本产品置放在通风好的地方。

1. 请确保所有零件是完整无损的。

2. 根据"清洗与保养"处的指示清洗所有的零件。

3. 设定面包机在"Bake 烘培"的状态，在烘培完成后，空置10分钟让面包机冷却，然后再清洗所有能取出的零件。

4. 把所有零件完全抹干并重新组装，以随时备用

1. 面 包 粉

面包粉含较高的面筋 (因此也称为高筋面粉， 含较高蛋白质)， 它有较好的弹性， 可避免面包在发酵之后再缩小， 所以它的面筋比一般面粉较高， 它可制作较大的面包， 纤维也较高。 面包粉是面包制作最重要的材料。

2. 白 面 粉

白面粉 (中筋面粉) 不含发粉， 是快速制作面包最理想的材料。

3. 全 麦 面 粉

全麦面粉源自谷物， 含有麦麸皮及麦麸， 比起一般的面粉， 它含较浓及较高的营养价值。 以全麦面粉制作的面包比较小， 大部分的面包是以全麦面粉混合面包粉一起制作， 以达致最好的面包制作。

4. 黑 麦 面 粉

也称为 " 粗面粉 "， 是由高纤维面粉变化而成， 与全麦面粉相似。 想要把面包发酵得更大， 就一定要与较多量的面包粉混合使用。

5. 自 发 面 粉

是一种含有发粉的面粉， 多用于蛋糕的制作。

6. 玉 米 面 粉 与 燕 麦 面 粉

玉米面粉与燕麦面粉分别源自玉米及燕麦， 是制作较粗面包的添加材料，

7. 糖

糖是增加面包的甜味及颜色的重要材料， 也可说是面包酵母的好帮手， 通常多用白糖， 在某

些情况也会用黄糖、 粉糖或棉糖。

8. 酵 母

在发酵过后， 酵母会产生二氧化碳， 二氧化碳可使面包发大也可软化面包内部的纤维。 然而， 由于酵母可快速发酵， 需要糖内及面粉的碳水化合物滋养。

注意：

– 1 茶匙活性干酵母 = 3/4 茶匙速发酵母

– 1.5 茶匙活性干酵母 = 1 茶匙速发酵母

– 2 茶匙活性干酵母 = 1.5 茶匙速发酵母

酵母必须要存放在冰箱里， 因为高温时， 酵母将被细菌破坏， 使用酵母前， 请留意酵母的生产及存放期。 每次使用后就要马上放回冰箱， 很多时候面包发酵失败都是由于坏了的酵母而造成。

以 下 的 检 测 方 法 是 确 保 酵 母 的 新 鲜 及 活 性 ：

1. 把 1/2 杯温水 (约摄氏 45℃ - 50℃)倒入量杯。

2. 放入 1 汤匙的白糖， 搅一搅， 再洒入 2 茶匙的酵母到水里。

3. 把量杯的水弄热 10 分钟， 不可搅拌水。

4. 这时泡沫应该会升至 1 满杯。 不然就是酵母已经无效或不再活跃。

9. 盐

盐是增进面包的味道以及面包皮颜色的必需材料。然而， 盐也会阻止面包发酵的材料， 因此盐不可超量使用， 如果面包不用盐， 面包可发酵得较大。

10.鸡 蛋

鸡蛋可使面包的质感更好， 而且面包更富营养及可帮助发酵得更大。

11.油 脂 、 牛 油 及 菜 油

油脂可使面包软化及可延长存放期限。 在使用牛油前， 应该先溶化或切至小颗粒状。

12.发 酵 粉

发酵粉是在额外加速制作面包或蛋糕时的催化剂， 此催化剂在烘烤前不需要发酵， 而是渗入液体材料时才会产生化学反应。

13.苏 打

与发酵粉的功能相近， 也可与发酵粉一起使用。

14.水 与 其 他 液 体

水是制作面包很重要的材料，建议使用温度为摄氏 20℃ 至 25℃ 之间。偶尔， 也可以用鲜奶来代替水或加入 2% 奶粉于水里， 可增进面包的口感及面包皮的颜色。 一些面包食谱可使用果汁以增进面包的口感， 如苹果汁、橙汁或柠檬汁等。

要制作完好面包的其中一个重要步骤就是使用适当份量的材料，强力推荐使用量杯及量勺以取得确实计量的材料，不然面包的好坏将受到影响。

1. 量 液 体 材 料

水、鲜奶及奶粉液状是由量杯测量。以您的眼睛水平线作为观察标准。当测量食油或其他材料时，一定要把量杯彻底清洗干净，不可留有任何其他材料的残渣。

2. 干 性 材 料 的 测 量

干性材料必须以量勺轻微的放入量杯，一旦放满，则以刀子将多余的去除，量杯多出的材料。你可放入多出量杯并轻敲杯子使其材料充满。太过量的材料也会影响接下来的成品。假如要测量少量的材料，就一定要使用量勺，而且份量一定要准确，因为一匙的差别都会影响我们的制作成品。

3. 加 入 材 料 的 顺 序

材料放入的顺序必须要遵循，建议的顺序分别是液状材料，鸡蛋，盐及奶粉等。

当加入材料时，确保面粉没有完全湿透，因为酵母必须要放在干的面粉上面。另一点要注意的是，酵母绝不可与盐接触。当要使用比较长时间的制作功能，建议不用容易腐坏的材料，比如鸡蛋、及含水果成分的材料。

控 制 面 板 的 介 绍

本公司保留绝对权力以调整／改善控制面板而无须预先通知。

TIME +		LOAF
1.Basic	7.Gluten Free	
2.French	8.Dough	
TIME -	3.Whole Wheat	9.Jam	MENU
4.Quick	10.Cake	
5.Sweet	11.Sandwich	
COLOR	6.Ultra Fast	12.BAke	START STOP
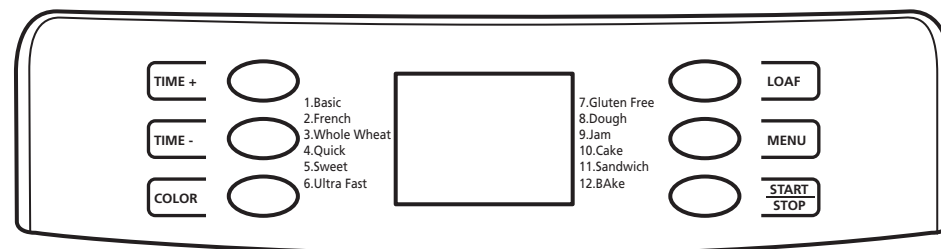
启 动 之 后

1. 当面包机的电源插头插入电源启动后，将会发出"哔"的声音。

2. 显示 (∶) 冒号的符号将会持续闪烁。

3. "1" 是内附的程序，"2.0lb" 及 "Medium" 是内附的设定。

启 动 / 停 止

1. 此启动、暂停及停止是多种选择操作程序的键。

2. 要启动程序，只要按一次 START/STOP (启动／停止) 键即可。

3. 当选择了程序并按下启动键后，产品将发出短暂"哔"声，此 (∶) 冒号符号就会闪烁。

4. 当选择了程序后，只可按下 START/STOP 启动键，此时其他的功能键都不会行使功能。

暂 停

1. 要暂停止程序，可按 START/STOP 启动／停止键 3 秒。

2. 操作将会停止，但是设定仍然会在机件的记忆体内。

3. 剩余的时间将会在 LCD 液晶屏闪烁。

4. 要重新启动操作，可再按 START/STOP 启动／停止键，如果 10 分钟内，即使没有按键，操作也会继续。

功 能 表 (MENU)

本 产 品 共 有 12 项 程 序， 只 要 按 MENU 功 能 键 即 可 做 出 选 择， 当 你 按 了 MENU 键 之 后， 即 会 听 到 短 暂 的 "哔" 声， 即 可 选 择 所 想 要 的 程 序， 并 将 在 LED 液 晶 屏 展 示 。

程 序 (PROGRAM)

1: 基 本 (Basic)

主 要 制 作 白 面 包 与 混 合 面 包，主 要 包 括 麦 面 粉 或 黑 麦 面 粉，通 常 面 包 比 较 紧 实， 面 包 的 褐 色 也 可 透 过 COLOR 烧 色 键 调 设 定 。

2: 法 国 面 包 (French)

以 精 致 面 粉 制 作 的 白 面 包，法 国 面 包 必 须 要 在 特 定 时 间 及 温 度 以 达 到 最 脆 、 褐 色 面 包 皮 。 这 项 程 序 不 适 合 以 牛 油 、 人 造 奶 油 以 及 牛 奶 为 材 料 的 食 谱 。

3: 全 麦 (Whole Wheat)

这 程 序 最 适 合 制 作 以 全 麦 或 黑 麦 面 粉 为 主 要 材 料 的 面 包， 一 般 上， 这 种 面 包 通 常 比 其 他 白 面 包 紧 实 浓 厚， 要 确 保 更 好 的 成 品， 最 好 不 要 使 用 计 时 器 。

4: 快 速 (Quick)

此 制 作 面 包 程 序 的 时 间 比 起 基 本 程 序， 只 需 一 半 的 时 间 。 然 而， 所 制 作 的 面 包 比 较 小 以 及 少 空 气， 此 程 序 不 适 合 制 作 条 状 面 包 或 延 滞 时 间 的 制 作 。

5: 甜 (Sweet)

可 使 用 此 程 序 烘 培 含 多 量 的 糖 、 蛋 白 质 、 葡 萄 干 及 巧 克 力 – 可 使 面 包 变 褐 色 。 由 于 长 时 间 发 酵， 面 包 将 变 得 很 轻 及 多 空 气 。

6: 额 外 加 速 (Ultra)

此 程 序 最 适 合 在 短 时 间 内 揉 捏 、 发 酵 、 及 制 作 条 状 面 包 。 比 起 快 速 程 序， 这 种 面 包 比 较 小 及 粗 糙 。

注 意: 不 适 合 延 滞 时 间 的 制 作 。

7: 不 含 面 筋 (Gluten Free)

此 程 序 适 合 不 含 面 筋 面 粉 的 制 作 。 .

8: 面 团 (Dough)

此 程 序 不 含 烘 培 阶 段， 适 合 捏 揉 及 发 酵， 适 合 准 备 面 包 卷 、 比 萨 、 辫 卷 面 包 及 小 面 包

注 意: 不 适 合 条 状 或 有 颜 色 的 面 包 制 作 。

9: 果 酱 (Jam)

此 程 序 适 合 煮 果 酱， 要 放 入 烘 培 盘 前 的 水 果 必 须 切 成 小 块 。 揉 捏 刀 将 会 配 合 面 包 的 全 新 制 作 流 程， 自 动 把 所 有 的 材 料 完 全 搅 匀 。

注 意: 不 适 合 有 颜 色 、 条 状 及 延 滞 时 间 的 制 作 。

10: 蛋 糕 (Cake)

此 程 序 适 合 揉 捏 、 以 苏 打 或 发 粉 做 发 酵 或 烘 培 的 制 作 。

注 意: 不 适 合 条 状 面 包 的 制 作 。

11: 三 文 治 (Sandwich)

适 合 揉 捏 、 发 酵 及 烘 培 面 包 以 制 作 三 文 治， 可 制 作 较 薄 皮 的 软 性 面 包 。 .

12: 烘 培 (Bake)

此 程 序 适 合 烘 培 面 团 而 不 需 之 前 揉 捏 或 发 酵， 也 适 合 未 完 全 烘 培 的 面 包 。

注 意: 不 适 合 条 状 或 延 滞 时 间 的 烘 培， 但 是 操 作 时 间 可 调 整， 只 要 在 按 键 " TIME ＋ " 或 " TIME － " 以 增 加 或 减 短 时 间， 每 按 一 次 为 1 分 钟 时 间 。 可 调 整 的 时 限 是 10 - 60 分 钟 。

烧 色 (COLOR)

按 COLOR 烧 色 键 以 选 择 浅 、 中 或 深 色 面 包 皮 。

注 意: 有 些 程 序 不 适 合 使 用 COLOR 烧 色 键 的 功 能 。 更 多 详 情， 可 参 考 MENU 功 能 键 更 多 有 关 程 序 。

条 状 / 大 小 (LOAF/SIZE)

此 功 能 能 让 您 选 择 面 包 的 大 小， 1.5 磅 或 2.0 磅 。 当 您 选 择 了 想 要 的 大 小， LCD 液 晶 屏 将 显 示 有 关 的 大 小 。

注 意: SIZE 大 小 功 能 键 不 适 合 某 些 程 序 。 更 多 详 情， 可 参 考 MENU 功 能 键 更 多 有 关 程 序 。

计 时 器 (TIMER)

时 间 " TIME ＋ " 增 加 或 " TIME － " 减 少)

1. 按 " TIME ＋ " 或 " TIME － " 键 以 增 加 或 减 少 时 间 做 调 整 。

2. 计 时 器 可 预 先 设 定 最 长 1 3 小 时 的 时 间 （ 包 括 预 先 设 定 的 时 间 ）。

3. 每 次 按 " TIME ＋ " 时 间 增 加 或 " TIME － " 时 间 减 少 即 是 重 设 之 前 所 预 设 的 时 间 ， 每 按 一 次 就 是 10 分 钟 。

4. 选 择 程 序 后 所 预 设 的 时 间 不 可 改 变 。

计 时 器 功 能 使 用 例 子

1. 比 如 现 在 时 间 是 晚 上 8 点 ， 您 希 望 您 的 面 包 可 以 在 明 天 早 上 7 点 完 成 ， 所 以 这 是 10 个 小 时 半 以 后 的 时 长 。

2. 把 所 有 的 材 料 放 入 烘 培 盘 ， 确 保 放 入 盘 内 的 酵 母 不 可 与 液 体 及 盐 接 触 。

3. 把 烘 培 盘 放 入 面 包 机 并 把 盖 盖 上 。 .

4. 按 MENU 功 能 键 以 选 择 想 要 的 程 序 ， 按 面 包 的 大 小 键 (LOAF/SIZE) 以 及 面 包 完 成 的 面 包 皮 烧 色 (COLOR) 键 。

5. 设 定 想 要 的 时 间 键 " TIME ＋ " 或 " TIME － " ， 在 此 即 设 定 10 个 半 小 时 的 时 长 为 烘 培 完 成 时 间 ， 然 后 按 START/STOP 启 动 / 停 止 键 。 时 间 的 指 示 标 志 " : " 将 会 在 LCD 液 晶 屏 闪 烁 ， 表 示 面 包 将 会 在 所 指 示 的 时 间 完 成 。

6. 长 按 START/STOP 启 动 / 停 止 键 至 到 " 哔 " 声 响 起 ， 即 可 删 除 计 时 器 的 功 能 。

7. 面 包 即 将 自 动 在 面 包 机 内 保 温 长 达 1 个 小 时 。

注 意 : 当 使 用 新 鲜 的 材 料 如 鸡 蛋 、 牛 奶 、 奶 油 或 乳 酪 时 ， 不 可 使 用 计 时 器 ， 因 为 它 们 很 快 会 受 到 破 坏 。

记 忆 (MEMORY)

如 果 面 包 制 作 过 程 当 中 电 源 中 断 了 ， 即 使 没 有 按 START/STOP 启 动 / 停 止 键 ， 面 包 机 即 将 在 10 分 钟 之 后 机 会 自 动 重 新 启 动 。 假 如 受 干 扰 的 时 间 超 过 10 分 钟 ， 机 体 的 记 忆 即 将 被 消 除 ， 如 此 ， 所 有 在 面 包 机 内 的 材 料 即 要 被 报 销 ， 而 烘 培 制 作 要 重 新 开 始 。 假 如 面 粉 团 在 电 源 中 断 时 未 发 酵 ， 那 么 即 可 按 下 START/STOP 启 动 / 停 止 键 ， 重 新 开 始 程 序 的 流 程 。

环 境 (ENVIRONMENT)

面 包 机 可 在 广 泛 的 温 度 下 良 好 使 用 ， 然 而 面 包 的 大 小 却 会 在 非 常 高 温 与 非 常 低 温 的 环 境 制 作 而 有 所 不 同 。 我 们 建 议 最 好 的 室 内 温 度 是 在 摄 氏 15ºC 至 34ºC 。

警 告 显 示 (WARNING DISPLAY)

1. 如 果 你 按 了 START/STOP 启 动 /停 止 键 后 看 到 " H H H " 的 符 号 ， 面 包 机 会 响 起 " 哔 " 五 声 ， 这 表 示 面 包 机 内 的 温 度 仍 然 很 高 ， 这 时 请 把 盖 打 开 让 面 包 机 冷 却 10 至 20 分 钟 ， 再 重 新 使 用 。

2. 如 果 你 按 了 START/STOP 启 动 /停 止 键 后 看 到 " L L L " 的 符 号 ， 面 包 机 会 响 起 " 哔 " 五 声 ， 这 表 示 面 包 机 内 面 包 盘 温 度 太 低 ， 请 把 面 包 机 移 至 温 度 比 较 高 的 环 境 ， 并 重 新 启 动 。(BAKE 烘 培 的 程 序 除 外)

3. 如 果 你 按 了 START/STOP 启 动 / 停 止 键 后 看 到 " E E 0 " 的 符 号 ， " 哔 " 声 也 会 响 起 ， 这 表 示 面 包 机 内 的 温 度 感 应 器 已 经 短 路 了 ， 这 时 ， 您 可 按 START/STOP 启 动 / 停 止 键 使 " 哔 " 声 停 止 。 假 如 " E E 0 " 的 符 号 持 续 在 LCD 液 晶 屏 闪 烁 ， 那 您 必 须 送 还 授 权 专 业 单 位 做 感 应 器 电 路 的 检 测 。 假 如 " E E 1 " 的 符 号 ， 表 示 温 度 感 应 器 已 经 短 路 了 。

如 何 使 用 面 包 机 (USING YOUR BREAD MAKER)

1. 把 面 包 机 放 在 坚 固 平 坦 的 表 面 。

2. 把 盖 打 开 ， 设 定 好 面 包 盘 位 置 ， 使 之 转 至 顺 时 针 至 听 到 声 音 ， 表 示 位 置 已 经 放 好 了 ！

3. 把 揉 捏 刀 放 入 驱 动 轴 。 在 放 入 揉 捏 刀 之 前 ， 建 议 在 夹 缝 处 涂 抹 一 点 耐 热 的 植 物 奶 油 ， 以 防 止 面 粉 团 容 易 粘 在 揉 捏 刀 里 ， 也 可 使 面 包 制 作 完 成 后 容 易 从 揉 捏 刀 取 出 。

4. 把 材 料 放 入 面 包 盘 内 ， 先 放 水 或 液 体 材 料 ， 然 后 加 糖 、 盐 及 面 粉 ， 务 必 要 把 酵 母 或 发 粉 最 后 才 放 入 。

5. 用 手 指 在 面 粉 上 方 弄 一 个 凹 陷 缺 口 ， 确 保 不 可 与 任 何 液 体 或 盐 接 触 ， 然 后 才 把 酵 母 放 至 凹 陷 处 。

注 意 : 最 多 可 放 入 5 5 0 克 或 2 . 5 匙 的 面 粉 及 酵 母 ）

6. 轻 轻 把 盖 盖 好 ， 把 电 源 插 头 插 好 。

7. 按 MENU 功 能 键 至 您 想 要 的 程 序 ， 并 作 出 选 择 ， 再 按 COLOR 烧 色 键 以 选 择 您 想 要 的 面 包 皮 颜 色 (如 适 用)

8. 按 LOAF/SIZE 条 状 / 大 小 键 以 选 择 想 要 的 面 包 大 小 (如 适 用)

9. 按 " TIME ＋ " 或 " TIME － " 时 间 键 以 设 定 延 滞 时 间 ， 假 如 您 希 望 面 包 机 马 上 操 作 ， 则 无 需 按 此 键 。

10. 按 START/STOP 启 动 / 停 止 键 ， 以 开 始 程 序 的 操 作 。

11. 在 操 作 过 程 当 中 ， 面 包 机 将 会 响 起 " 哔 " 声 以 提 示 您 把 水 果 或 坚 果 材 料 加 入 面 包 盘 内 。 (Dough 面 粉 团 , Jam 果 酱 及 Bake 烘 培 程 序 除 外)

12. 一 旦 操 作 完 成 ， 将 会 听 到 " 哔 " 声 10 次 ， 即 可 按 START/STOP 启 动 / 停 止 键 数 秒 ， 即 可 停 止 操 作 并 取 出 面 包 。 用 烤 炉 手 套 以 打 开 上 盖 ， 在 拿 起 面 包 盘 ， 再 从 面 包 机 把 面 包 取 出 。

注 意: 面 包 盘 与 面 包 都 很 灼 热 ， 请 务 必 要 小 心 处 理 。

13. 先 让 面 包 盘 冷 却 再 把 面 包 取 出 ， 再 以 不 黏 的 刮 刀 轻 轻 把 盘 两 旁 的 面 包 松 开 。

14. 把 面 包 盘 向 下 翻 转 在 准 备 好 的 架 子 或 干 净 的 盘 上 再 轻 轻 摇 一 摇 让 面 包 从 面 包 盘 里 松 脱 出 来 。

15. 让 面 包 冷 却 20 分 钟 之 后 才 切 片 ， 建 议 用 电 子 刀 或 齿 状 刀 把 面 包 切 成 片 ， 而 非 水 果 刀 或 是 一 般 的 厨 房 用 刀 ， 避 免 面 包 片 松 毁 不 成 形 。

16. 假 如 没 有 按 START/STOP 启 动 / 停 止 键 ， 那 么 面 包 就 会 自 动 在 面 包 机 里 保 温 长 达 1 个 小 时 (如 适 用) 。

17. 当 保 温 时 段 结 束 ， 面 包 机 将 会 响 起 连 串 " 哔 " 声 ， 这 时 请 将 电 源 插 头 拔 出 来 ， 让 面 包 机 在 清 洗 及 要 收 藏 之 前 ， 能 够 完 全 的 冷 却 。

18. 注 意: 要 把 面 包 切 片 之 前 ， 请 以 钩 将 在 面 包 底 部 已 经 嵌 入 的 揉 捏 刀 取 出 来 。

注 意: 假 如 剩 余 的 面 包 还 没 有 要 食 用 ， 可 先 放 入 容 器 盒 里 。 在 常 温 室 内 ， 面 包 还 可 存 放 3 天 ， 或 者 放 在 冰 箱 可 存 放 较 长 的 时 间 。 但 最 长 也 只 可 存 放 1 0 天 。 由 于 自 家 制 作 的 面 包 不 含 防 腐 剂 ， 存 放 日 期 不 比 外 面 超 市 售 卖 的 面 包 长 。

要 清 洗 面 包 机 之 前 ， 请 先 把 面 包 机 冷 却 ， 并 切 断 与 电 源 接 触 。

1. 面 包 盘

请 转 向 反 时 针 方 向 ， 然 后 拉 至 把 手 处 ， 再 把 面 包 盘 取 出 来 。 用 湿 布 把 盘 的 里 外 抹 一 抹 。 不 可 用 锋 利 或 磨 蚀 性 界 面 物 质 抹 ， 因 为 会 破 坏 非 黏 性 镀 膜 。 面 包 盘 在 重 装 或 收 藏 起 来 都 必 须 要 干 透 。

注 意 ： 把 面 包 盘 准 确 放 入 后 即 压 下 ， 假 如 无 法 放 入 ， 只 要 轻 轻 调 整 至 准 确 位 置 即 可 压 下 。

2. 揉 捏 刀

用 钩 子 把 揉 捏 刀 取 出 ， 以 棉 质 的 湿 布 小 心 把 它 抹 一 抹 ， 面 包 盘 与 揉 捏 刀 都 可 用 洗 碗 机 清 洗 。

3. 机 身

轻 轻 用 湿 布 抹 一 抹 机 身 表 面 ， 不 可 用 磨 蚀 性 的 清 洁 剂 ， 这 将 破 坏 润 饰 的 表 面 ， 绝 不 可 把 机 身 放 入 水 里 清 洗 。

4. 上 盖

上 盖 可 以 在 掀 斜 至 45º 的 角 度 即 可 与 机 身 脱 离 松 开 后 再 清 洗 。(参 考 图 1) 面 包 机 要 装 好 收 藏 之 前 ， 必 须 确 保 机 身 已 经 完 全 冷 却 、 清 洗 、 抹 干 ， 以 及 盖 好 。

(图 1)
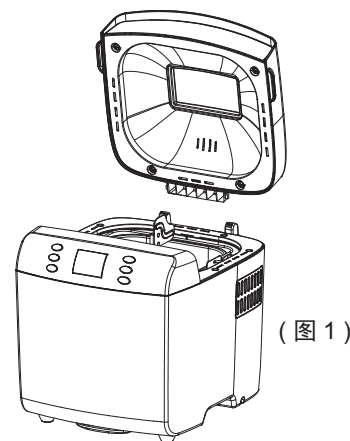
故 障	原 因	检 修 方 法
从通风处冒烟	在第一次使用时，一些材料或残渣油质粘附灼热的元件所造成。	把面包机插头拔出来，清洗灼热元件，清洗时要特别小心别烫伤自己。第一次使用时，最好是不要放任何材料，让它完全在全干的情况之下操作。
面包底层的皮太厚	面包保温或放面包盘的时间过长，导致水分流失而变厚。	把面包取出而无需保温。
不易取出面包	在面包盘内的揉捏器紧紧的黏着轴子。	取出面包之后，把热水倒入面包盘，并把揉捏器放入水里10分钟。然后再拿出来清洗。
没有把材料搅匀，使面包烘培得不够好	可能选择了不正确的程序。	谨慎选择适当的功能程序。
	操作之后，因多次打开盖子，以至面包太干，面包皮也不会呈褐色。	发酵完成后，不可马上掀开盖子。
	太大的搅拌阻力，揉捏刀几乎不能转动而无法有效搅匀面粉。	检查揉捏刀的洞，取出面包盘，然后不放任何东西再操作，如果还是不正常，则联络授权代理。
按"START/STOP"启动/停止键后显示"H:HH"符号	面包机的温度太高，暂时无法制作面包。	按"START/STOP"启动/停止键，然后把电源插头拔掉，把盖子打开，把面包盘拿出来，让面包机冷却。
机件在搅拌，但是面粉团并没有搅匀	面包盘没有放好，或者面粉团太大，无法搅拌。	检查面包盘是否有放好，面粉团是否有根据食谱，放入准确计量。
面包太大，无法盖好	酵母、面粉或水太多或温度太高。	确保所有的步骤正确，并且计量准确。
面包太小或者没有发酵	没有酵母或者酵母放得不够，此外，也可能是水温太高，酵母已经不活跃了，或者酵母接触到盐，或者温度太低。	检查酵母的量以及它的活性，适当的把环境温度调高。
面粉团从面包盘溢出来	放了太多的液体或者是酵母。	减少液体量，调好面粉团的硬度。
在面粉团烘培当中，面包做坏了	面粉无法让面粉团发酵。	用面包粉或者比较强的粉。
	酵母发酵太快或者酵母温度太高。	酵母必须在常温使用。
	太多的水让面粉团太湿及太软。	根据食谱调整水量。

故 障	原 因	检 修 方 法
面包太大或太紧实	太多面粉或者水分太少。	减少面粉或增加水量。
	太多水果或者太多全麦面粉。	减少太多有关的材料及增加酵母。
切了面包，发现中间太空	太多水或酵母或没有盐。	适当减少水量或酵母，检查盐是否有放。
	水温太高。	检查水温。
面包表面黏附干粉	面包含太高黏性材料如牛油及香蕉等。	避免放入太高黏性的材料。
	再搅拌一会儿。	检查水量及面包机。
当制作蛋糕或其他食物放入太多糖时，成品表皮太厚或颜色太深	不同食谱或材料，都会影响面包的好坏，放入太多糖会使得烘培出来的成品颜色变得很深。	假如因为放入太多糖而使成品颜色太深，请在面包即将完成的5至10分钟前按"START/STOP"键以停止程序。要取出面包或蛋糕之前，请让它在盖好的机内20分钟后再取出。

步 骤 1

取 出 面 包 盘 ， 设 定 揉 捏 刀

步 骤 2

按 照 每 样 材 料 的 顺 序 放 入

SUGAR

BREAD FLOUR

WATER

BUTTER

MILK

步 骤 3

选 择 功 能 键 ， 再 按 启 动 START

TIME +	1.Basic	7.Gluten Free	LOAF
TIME -	2.French 3.Whole Wheat 4.Quick	8.Dough 9.Jam 10.Cake	MENU
COLOR	5.Sweet 6.Ultra Fast	11.Sandwich 12.Bake	START STOP
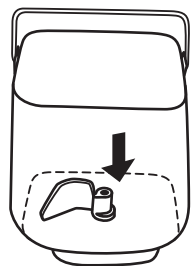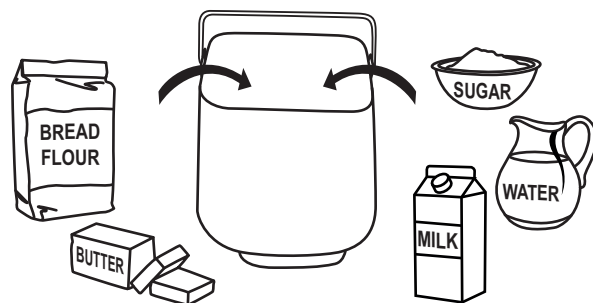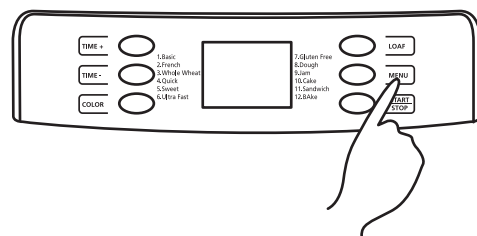
步 骤 4

" 哔 " 声 响 后 ， 即 可 取 出 面 包 ，
准 备 享 用 。
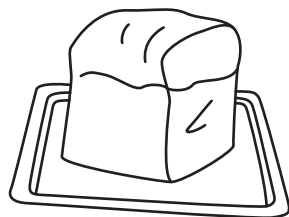
基 本 设 置 的 顺 序

	基 本 面 包					
	900 克			700 克		
	浅 色	中 色	深 色	浅 色	中 色	深 色
搅 拌 1	10 min	10 min	10 min	9 min	9 min	9 min
发 酵 1	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min
搅 拌 2	15 min	15 min	15 min	14 min	14 min	14 min
发 酵 2	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
发 酵 3	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min
烘 烤	60 min	65 min	70 min	55 min	60 min	65 min
总 须 时 间 (hrs)	2:55	3:00	3:05	2:48	2:53	2:58
保 温 *	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
加 果 料 的 时 间 *	2:15	2:20	2:25	2:10	2:15	2:20

1. 基 本 面 包

材 料	900 克	700 克
1. 水	330 毫升	270 毫升
2. 油	2 汤匙	2 汤匙
3. 盐	1 茶匙	1 茶匙
4. 糖	2 汤匙	$1^{1}/_{2}$ 汤匙
5. 面 粉	$3^{2}/_{3}$ 杯	3 杯
6. 酵 母	1 茶匙	1 茶匙

备 注 : 按 照 每 样 材 料 的 顺 序 放 入 ， 例 如 : (1) 水 　 (2) 油 ⋯ 推 荐 顺 序 可 确 保 最 佳 的 烘 烤 效 果 。

* 保 温 和 加 果 料 是 随 个 人 选 择 。

法 式 面 包 设 置 的 顺 序

	法 式 面 包					
	900 克			700 克		
	浅色	中色	深色	浅色	中色	深色
搅 拌 1	18 min	18 min	18 min	16 min	16 min	16 min
发 酵 1	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min
搅 拌 2	22 min	22 min	22 min	19 min	19 min	19 min
发 酵 2	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
发 酵 3	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min
烘 烤	65 min	70 min	75 min	60 min	65 min	70 min
总 须 时 间 (hrs)	3:45	3:50	3:55	3:35	3:40	3:45
保 温 *	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
加 果 料 的 时 间 *	2:35	2:40	2:45	2:30	2:35	2:40

2. 法 式 面 包

材 料	900 克	700 克
1. 水	330 毫升	270 毫升
2. 油	2 汤匙	2 汤匙
3. 盐	2 茶匙	1 茶匙
4. 面 粉	$3^2/_3$ 杯	3 杯
5. 酵 母	1 茶匙	1 茶匙

备 注 : 按 照 每 样 材 料 的 顺 序 放 入 ， 例 如 : (1) 水　(2) 油 … 推 荐 顺 序 可 确 保 最 佳 的 烘 烤 效 果 。

* 保 温 和 加 果 料 是 随 个 人 选 择 。

全 麦 面 包 设 置 的 顺 序

	全 麦 面 包					
	900 克			700 克		
	浅色	中色	深色	浅色	中色	深色
搅 拌 1	10 min	10 min	10 min	9 min	9 min	9 min
发 酵 1	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
搅 拌 2	20 min	20 min	20 min	18 min	18 min	18 min
发 酵 2	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min
发 酵 3	65 min	65 min	65 min	65 min	65 min	65 min
烘 烤	60 min	65 min	70 min	55 min	60 min	65 min
总 须 时 间 (hrs)	3:35	3:40	3:45	3:27	3:32	3:37
保 温 *	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
加 果 料 的 时 间 *	2:50	2:55	3:00	2:45	2:50	2:55

3. 全 麦 面 包

材 料	900 克	700 克
1. 水	330 毫升	270 毫升
2. 油	$2^1/_2$ 汤匙	2 汤匙
3. 盐	2 茶匙	$1^1/_2$ 茶匙
4. 红 糖	2 汤匙	2 汤匙
5. 奶 粉	2 汤匙	$2^1/_2$ 汤匙
6. 面 粉	2 杯	2 杯
7. 全 麦 粉	2 杯	1 杯
8. 酵 母	$1^1/_2$ 茶匙	$1^1/_2$ 茶匙

备 注 : 按 照 每 样 材 料 的 顺 序 放 入 ， 例 如 : (1) 水　(2) 油 … 推 荐 顺 序 可 确 保 最 佳 的 烘 烤 效 果 。

* 保 温 和 加 果 料 是 随 个 人 选 择 。

快 速 面 包 设 置 的 顺 序

	快 速 面 包		
	900 克		
	浅 色	中 色	深 色
搅 拌 1	10 min	10 min	10 min
发 酵 1	10 min	10 min	10 min
搅 拌 2	10 min	10 min	10 min
发 酵 2	–	–	–
发 酵 3	30 min	30 min	30 min
烘 烤	65 min	70 min	75 min
总 须 时 间 (hrs)	2:05	2:10	2:15
保 温 *	60 min	60 min	60 min
加 果 料 的 时 间 *	1:40	1:45	1:50

4. 快 速 面 包

材 料	900 克
1. 水 (40-50°C)	320 毫升
2. 油	2 汤匙
3. 盐	$1^1/_2$ 茶匙
4. 糖	2 茶匙
5. 面 粉	$3^1/_2$ 杯
6. 酵 母	2 茶匙

备 注 : 按 照 每 样 材 料 的 顺 序 放 入 ， 例 如 : (1) 水 （ 2 ） 油 ⋯推 荐 顺 序 可 确 保 最 佳 的 烘 烤 效 果 。

* 保 温 和 加 果 料 是 随 个 人 选 择 。

甜 面 包 设 置 的 顺 序

	甜 面 包					
	900 克			700 克		
	浅 色	中 色	深 色	浅 色	中 色	深 色
搅 拌 1	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
发 酵 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
搅 拌 2	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min
发 酵 2	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
发 酵 3	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min
烘 烤	60 min	65 min	70 min	55 min	60 min	65 min
总 须 时 间 (hrs)	2:50	2:55	3:00	2:45	2:50	2:55
保 温 *	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
加 果 料 的 时 间 *	2:25	2:30	2:35	2:20	2:25	2:30

5. 甜 面 包

材 料	900 克	700 克
1. 水	330 毫升	270 毫升
2. 植 物 油	3 汤匙	2 汤匙
3. 盐	$1^1/_2$ 茶匙	1 茶匙
4. 糖	4 汤匙	3 汤匙
5. 奶 粉	2 汤匙	$1^1/_2$ 汤匙
6. 面 粉	$3^1/_2$ 杯	3 杯
7. 酵 母	1 茶匙	1 茶匙

备 注 : 按 照 每 样 材 料 的 顺 序 放 入 ， 例 如 : (1) 水 （ 2 ） 油 ⋯推 荐 顺 序 可 确 保 最 佳 的 烘 烤 效 果 。

* 保 温 和 加 果 料 是 随 个 人 选 择 。

特 快 面 包 设 置 的 顺 序

	特 快 面 包					
	900 克			700 克		
	浅 色	中 色	深 色	浅 色	中 色	深 色
搅 拌 1	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
发 酵 1	–	–	–	–	–	–
搅 拌 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
发 酵 2	–	–	–	–	–	–
发 酵 3	33 min	33 min	33 min	28 min	28 min	28 min
烘 烤	45 min	50 min	55 min	40 min	45 min	50 min
总 须 时 间 (hrs)	1:33	1:38	1:43	1:23	1:28	1:33
保 温 *	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
加 果 料 的 时 间 *	1:23	1:28	1:33	1:13	1:18	1:23

6. 特 快 面 包

材 料	900 克	700 克
1. 水 (40-50ºC)	330 毫升	270 毫升
2. 油	3 汤匙	2 汤匙
3. 盐	1 茶匙	1 茶匙
4. 糖	2 汤匙	2 汤匙
5. 面 粉	$3^2/_3$ 杯	3 杯
6. 酵 母	2 茶匙	2 茶匙

备 注 : 按 照 每 样 材 料 的 顺 序 放 入 ， 例 如 : (1) 水 （ 2) 油 … 推 荐 顺 序 可 确 保 最 佳 的 烘 烤 效 果 。

* 保 温 和 加 果 料 是 随 个 人 选 择 。

麦 麸 面 包 设 置 的 顺 序

	麦 麸 面 包					
	900 克			700 克		
	浅 色	中 色	深 色	浅 色	中 色	深 色
搅 拌 1	12 min	12 min	12 min	12 min	12 min	12 min
发 酵 1	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min
搅 拌 2	13 min	13 min	13 min	13 min	13 min	13 min
发 酵 2	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min
发 酵 3	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min
烘 烤	50 min	55 min	60 min	45 min	50 min	55 min
总 须 时 间 (hrs)	3:15	3:20	3:25	3:10	3:15	3:20
保 温 *	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
加 果 料 的 时 间 *	2:38	2:43	2:48	2:33	2:38	2:43

7. 麦 麸 面 包

材 料	900 克	700 克
1. 水	220 毫升	180 毫升
2. 植 物 油	2 汤匙	2 汤匙
3. 盐	$1^1/_2$ 茶匙	1 茶匙
4. 糖	2 汤匙	$1^1/_2$ 汤匙
5. 鸡 蛋	2 粒	2 粒
6. 面 粉	$3^1/_2$ 杯	3 杯
7. 酵 母	$^2/_3$ 茶匙	$^2/_3$ 茶匙

备 注 : 按 照 每 样 材 料 的 顺 序 放 入 ， 例 如 : (1) 水 （ 2) 油 … 推 荐 顺 序 可 确 保 最 佳 的 烘 烤 效 果 。

* 保 温 和 加 果 料 是 随 个 人 选 择 。

面 团 设 置 的 顺 序

	面 团
	900 克
搅 拌 1	20 min
发 酵 1	–
搅 拌 2	–
发 酵 2	30 min
发 酵 3	40 min
烘 烤	–
总 须 时 间 (hrs)	1:30

8. 面 团

材 料	900 克
1. 水	330 毫升
2. 油	2 汤匙
3. 盐	$1^{1}/_{2}$ 茶匙
4. 精 制 面 粉	$3^{1}/_{2}$ 杯
5. 糖	2 汤匙
6. 酵 母	1 茶匙

备 注 : 按 照 每 样 材 料 的 顺 序 放 入 ， 例 如 : (1) 水 (2) 油 ⋯ 推 荐 顺 序 可 确 保 最 佳 的 烘 烤 效 果 。

果 酱 设 置 的 顺 序

	果 酱
搅 拌 1	–
发 酵 1	15 min
搅 拌 2	–
发 酵 2	–
发 酵 3	45 min
烘 烤	20 min
总 须 时 间 (hrs)	1:20

9. 果 酱

材 料	
1. 草 莓 酱	4 杯
2. 糖	1 杯
3. 布 丁 粉	1 杯

蛋 糕 设 置 的 顺 序

	蛋 糕		
	–		
	浅色	中色	深色
搅拌 1	6 min	6 min	6 min
发酵 1	5 min	5 min	5 min
搅拌 2	10 min	10 min	10 min
发酵 2	9 min	9 min	9 min
发酵 3	–	–	–
烘烤	50 min	55 min	60 min
总须时间 (hrs)	1:20	1:25	1:30
保温 *	60 min	60 min	60 min
加果料的时间 *	1:04	1:09	1:14

10. 蛋 糕

材 料	
1. 鸡 蛋	4 粒
2. 糖	140 克
3. 牛 油	130 克
4. 自 发 面 粉	100 克
5. 酵 母	$1/4$ 茶匙

注意：请按下面的步骤顺序來添加成分。

1. 先把鸡蛋和糖加入在面包锅内。

2. 选择程序号 10 (蛋糕)，然后按开始，让它打至均匀。

3. 当揉捏刀片正在加快时加入黄油 (牛油)，让它打至均匀。然后在高速过程中时加入自发面粉和酵母。

4. 当揉捏刀片停止时，用刮刀轻轻刮去贴在内锅侧面的面粉。

5. 盖下盖子，让它开始烤。

* 保温和加果料是随个人选择。

三 明 治 面 包 设 置 的 顺 序

	三 明 治 面 包					
	900 克			700 克		
	浅色	中色	深色	浅色	中色	深色
搅拌 1	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
发酵 1	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min
搅拌 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
发酵 2	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
发酵 3	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min
烘烤	50 min	55 min	60 min	45 min	50 min	55 min
总须时间 (hrs)	2:55	3:00	3:05	2:50	2:55	3:00
保温 *	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
加果料的时间 *	1:59	2:04	2:09	1:54	1:59	2:04

11. 三 明 治 面 包

材 料	900 克	700 克
1. 水	330 毫升	270 毫升
2. 牛 油	2 汤匙	2 汤匙
3. 盐	2 茶匙	$1^1/_2$ 茶匙
4. 糖	2 汤匙	$1^1/_2$ 汤匙
5. 奶 粉	2 汤匙	$1^1/_2$ 汤匙
6. 面 包 粉	$3^2/_3$ 杯	3 杯
7. 酵 母	1 茶匙	1 茶匙

备 注：按照每样材料的顺序放入，例如：(1) 水 (2) 油 ⋯ 推荐顺序可确保最佳的烘烤效果。

* 保温和加果料是随个人选择。

烘 烤 设 置 的 顺 序

	烘 烤
	–
搅 拌 1	–
发 酵 1	–
搅 拌 2	–
发 酵 2	–
发 酵 3	–
烘 烤	10-60 min
保 温	60 min
加 果 料 的 时 间 *	–
总 须 时 间 (hrs)	1:00

12. 烘 烤

烘 烤 功 能 只 是 加 热 或 再 重 新 加 热 面 包