

KHIND
Delivering Happiness



••• Bread Maker / 面包机/Pembuat Roti

Instruction Manual / 说明指示书/Buku Panduan

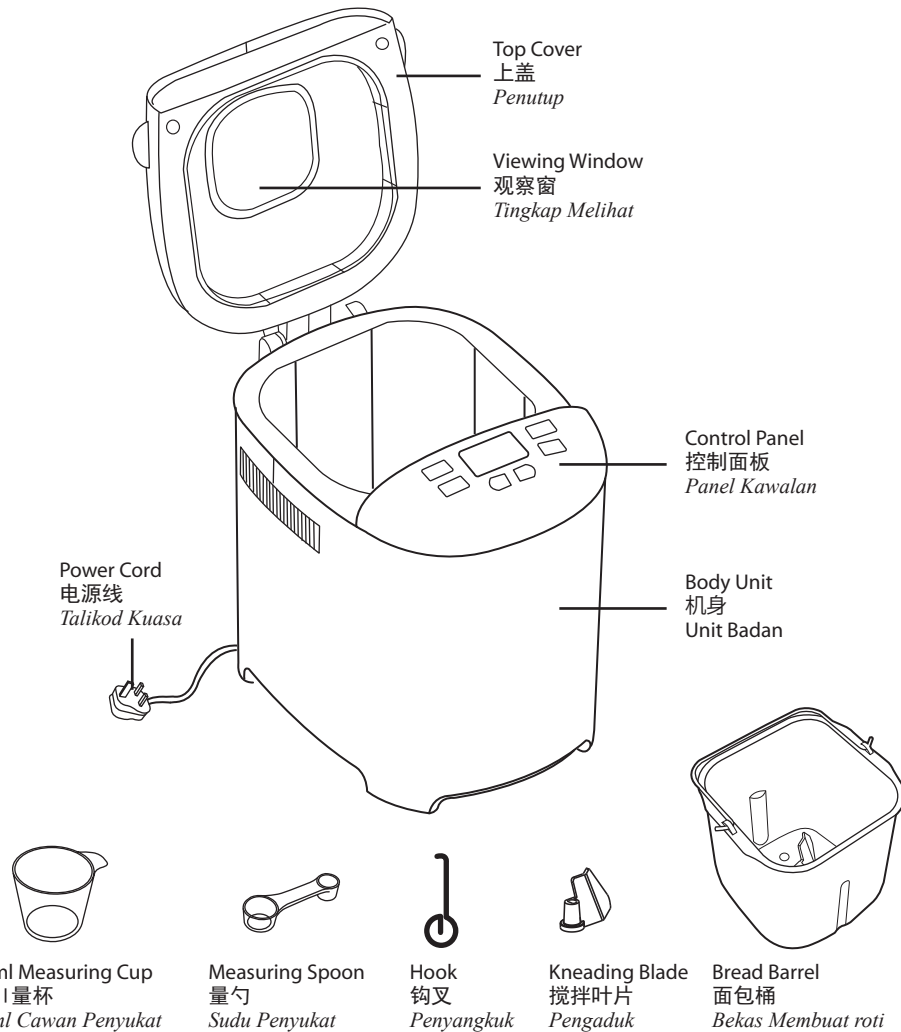
Important / 重要/Mustahak

Please read this manual carefully before operating this product. Keep this manual handy for further reference.
请在使用此产品前, 详读此说明书。并将之收藏以作日后参考。

Sila baca buku panduan ini dengan teliti sebelum menggunakan produk ini. Simpanlah untuk rujukan masa depan.



This manual is also available online



Specifications / 规格 / Spesifikasi

Model / 型号 / Model	: BM900
Voltage / 电压 / Voltan	: 220-240V~ 50Hz
Power / 功率 / Kuasa	: 550W
Capacity / 容量 / Kapasiti	: 900g / 斤
Net Weight / 净重 / Berat Bersih	: 3.7kg / 公斤

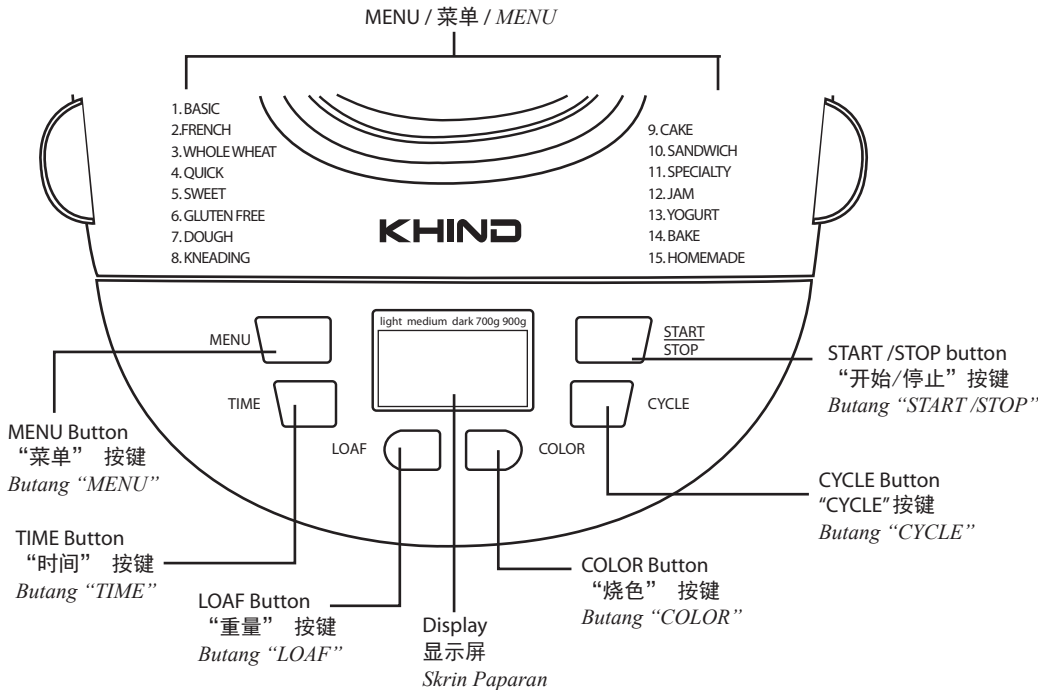
* Specifications are subject to change without prior notice. 以上规格有任何的改变, 恕无另行通知。
Perubahan spesifikasi boleh dilakukan tanpa sebarang notis.

- Do not immerse the appliance in water, nor rinse it under the tap.
请勿将此电器浸入水中, 也不要在水龙头下冲洗。
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local power voltage before you connect it.
在连接电源之前, 请先检查此电器上所标示的电压是否与当地的供电电压相符。
- Only connect the appliance to a grounded power outlet. Always make sure that the plug is inserted firmly into the power outlet.
本产品只能使用带接地线的电源插座, 务必确保插头牢固地插在电源插座上。
- Do not use the appliance if the plug, the power cord, or the main body is damaged.
若插头, 电源线, 或主体损坏, 请勿再继续使用此电器。
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
当电源线损坏时, 请送往维修中心, 所授权的维修中心或拥有同等技术的人士替换。
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
此电器不适合这些人使用; 小孩, 体力弱及感官, 精神上有障碍, 缺少经验及知识; 除非有人监督或指示如何操作, 并负责操作人的安全。
小孩需紧密的监督, 此电器严禁被小孩当玩具玩。
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
应将此电器及电源线置于儿童无法触及的地方。
- Do not let the power cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
不要将电源线悬挂在桌面或工作台的边缘上。
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
此电器不能利用外部定时器或独立的遥控器系统操作。
- Make sure the power socket is clean and dry before you plug in the appliance.
插入此电器的插头之前, 请确保电源插座清洁干燥。
- Do not lift and move the appliance while it is operating.
操作期间, 切勿提起或移动此电器。
- Do not place the cooking utensils inside the bread barrel while baking.
烹饪时, 勿将烹饪器具放入锅中。
- When the bread maker is operating, do not touch the hot accessible surfaces, use the buttons on control panel only. Cleaning and maintenance can be only done after the appliance is cooled down.
当面包机正操作时, 请勿触摸高温的表面, 仅可使用控制面板上的按钮。待此电器冷却后才能进行清洗和保养。
- The inner bread barrel is non-stick coated. Use plastic or wooden spoon to prevent the coating from scratches.
面包桶内部有不粘油涂层。请使用塑料或木勺, 以防止划伤涂层。
- Allow at least 11cm of free space or clearance on all sides when operating the appliance to provide adequate air circulation. Do not place the bread maker near water heater, stove or other heat sources.
操作此电器时, 请在此电器的所有侧面保持至少11厘米距离的足够空间或间隙, 以便空气流通。请勿将面包机放在靠近热水器, 电炉或其他热源处。
- This appliances is intended for household use only. Do not use the appliance other than its intended use.
此电器仅供家庭式使用。请勿用作其它用途。
- Do not open the lid when the bread maker is working or insert hand into the bread barrel. Put on the gloves first before removing the bread barrel from the bread maker's body.
当面包机正操作时, 请勿打开顶盖或将手伸入面包桶里。从面包机身内取出面包桶前, 应先戴上隔热手套。
- Make sure the bread maker is in place and do not put any nuts, hard objects or paper that can easily caught fire into the bread barrel.
确保面包机已安装到位, 请勿将任何易燃物品如坚果, 硬物或纸张等放入面包桶中。
- Do not fill the bread barrel beyond its maximum capacity 900g.
请勿装满面包桶超过其900克的最大容量。

Disconnect the machine from the power and let it cool down prior to cleaning.
清洁前拔掉电源，然后使面包机充分冷却。

- 1) Bread Barrel: Rub inside and outside with a damp cloth. Do not use any sharp or abrasive agents to protect the non-stick coating. The pan must be dried completely prior to installing.
面包桶：用湿布擦拭里外，不要使用磨砂性清洗物或者有害清洁剂擦拭，以免损坏不粘涂层。
- 2) Kneading blade: If the kneading bar is difficult to be removed from the axle, in such an event fill the bread barrel with warm water and allow it to soak for approx.30minutes. The kneading blade can then be easily removed for cleaning. Also wipe the blade carefully with a cotton damp cloth, please note both the bread barrel and kneading blade are dishwashing safe components.
搅拌叶片：若搅拌叶片很难拔出，清洗前将面包桶装温水浸泡30分钟左右，再用湿布轻轻擦拭。
- 3) Top cover and window: clean the top cover inside and outside with a slightly damp cloth.
上盖和观察窗：用湿布清洁上盖内外表面，但不可把上盖浸泡水中清洗。
- 4) Body unit: gently wipe the outer surface of body unit with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner to clean as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.
机身：用柔软的湿布蘸取少量中性清洁剂擦拭，再用干布擦干，严禁将机身浸泡水中清洗。
- 5) Before the bread maker is packed away for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and put the spoon and the kneading blade in the drawer, and the top cover is closed.
面包机使用或保存前，必须将所有部件清洗及干燥后装配原位。

Control Panel / 控制面板



After Power-Up.

As soon as the bread maker is switched on the power supply, a beep will be heard and the menu "Basic" and "3:00" appears in the display after a short time. But the two dots between the "3" and "00" don't flash constantly. The arrow points to 900g and MEDIUM. It is the default setting.

上电：

接通电源后，蜂鸣器鸣叫一声（1秒）

LCD显示默认为第1菜单（BASIC），面包烧色默认为中烧色（烧色指示图标“▲”指示在MEDIUM），面包大小默认为900g（大小指示图标“▲”指示在900g），时间显示为3:00。

START / STOP

The button is used for starting and stopping the selected baking program.

To start a program, press the **START / STOP** button once. A short beep will be heard and the two dots in the LCD begin to flash, the working light illuminates and the program starts. Any other button is inactivated except the **START / STOP** button after a program has begun. This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of program.

To stop the program, press the **START / STOP** button for approx. 2 seconds, then a beep will be heard, the working light will be extinguished, it means that the program has been switched off.

程序启动和停止（“START/STOP” 按键）

设定好功能后，按一下“START”按键，程序启动，进入工作状态，LCD上的“:”闪烁，时间开始倒计时。工作状态下，按一下“START”按键，LCD显示的时间闪烁（不增减），再按一下“START”按键或者10分钟后没按键操作，程序继续运行。工作状态下，按住“START”按键，蜂鸣器长叫一声，程序停止工作。

PAUSE FUNCTION

After procedure starts up, you can press **START / STOP** button once to interrupt at any time, the operation will be paused but the setting will be memorized, the working time will be flashed on the LCD. Touch **START / STOP** button again or within 10 min without touching any button, the program will continue.

掉电保护

程序启动后，具有10分钟以上的掉电保护功能，如果机器在工作过程中断电，10分钟以内重新上电，机器能接着断电前的状态继续工作；若程序没有启动，其设置过程不用保护，重新上电后按正常上电处理。

MENU

It is used to set different programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) the program will vary. Press the button continuously, the 15 menus will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of 15 menus will be explained as below.

菜单选择（MENU按键）

通电后，可以通过菜单键选择不同的程序菜单，接下来每次按菜单键（菜单号加1，没有连加功能），LCD将显示每个菜单对应的序号，从“1-15-1”循环。菜单号加1（没有连加功能），共15个菜单，菜单号为15时再按“MENU”按键，返回第1程序菜单，按此规律循环；LCD显示相应菜单的默认值（具体见下面附表）；程序启动后此按键无效。

- 1] **Basic:** kneading, rise and baking normal bread. You may also add ingredients to increase flavor.
基本面包: 揉，升和烘烤普通面包。您也可以添加成分以增加风味。
- 2] **French:** kneading, rise and baking within a longer rise time. The bread baked in this menu usually will have a crispier crust and light texture.
法式面包: 在较长的上升时间内进行揉捏，上升和烘烤。在此菜单中烤制的面包通常会具有酥脆的外皮和轻盈的质地。
- 3] **Whole Wheat:** kneading, rise and baking of whole wheat bread. It is not advised to use the delay function for a good baking results.
全麦面包: 全麦面包的揉捏，上升和烘烤。建议不要使用延迟功能以获得良好的烘焙效果。
- 4] **Quick:** kneading, rise and baking loaf within the time less than Basic bread. But the bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.
快速面包: 揉捏，起面包和烘烤面包的时间少于基本面包。但是在这种情况下烤制的面包通常较小，质地致密。

- 5] **Sweet:** kneading, rise and baking sweet bread. You may also add ingredients to add flavor.
甜面包: 揉, 升, 烤甜面包。您也可以添加配料以增加风味。
- 6] **Gluten free:** kneading, rise and baking gluten free bread. You may also add ingredients to add flavor.
无麸面包: 揉捏, 膨化和烘烤无麸质面包。您也可以添加配料以增加风味。
- 7] **Dough:** kneading and rise, but without baking. Remove the dough and use for making bread rolls, pizza, steamed bread, etc.
和面并发酵: 揉和起, 但不烘烤。取出面团并用于制作面包卷, 比萨饼, 蒸馒头等
- 8] **Kneading:** kneading flour.
和面: 将面粉捏合。
- 9] **Cake:** kneading, rise and baking, rise with soda or baking powder.
蛋糕: 揉, 上升和烘烤, 用苏打粉或发酵粉上升。
- 10] **Sandwich:** kneading, rise and baking sandwich. For baking light texture bread with a thinner crust.
三明治: 揉, 抬起和烘烤三明治。用于烘烤质地较浅的面包皮。
- 11] **Specialty:** The specialty setting is used for bread types that are required in a shorter time. The bread baked in this setting is smaller with a dense texture. (the loaf size can not be adjusted, only display the default loaf size of 900g).
特制面包: 用于较短时间内需要的面包类型。在这种环境下烘烤的面包较小, 质地致密。(面包尺寸无法调整, 仅显示默认的900g面包尺寸)。
- 12] **Jam:** cooking jams and marmalades. Fruit or vegetables must be chopped before putting them into the bread pan.
果酱: 烹饪果酱和果酱。在将水果或蔬菜放入面包盘之前, 必须将其切碎。
- 13] **Yogurt:** make yogurt.
酸奶: 做酸奶。
- 14] **Bake:** only baking, no kneading and rise. Also used to increase the baking time on selected settings.
烘烤: 仅烘烤, 不揉和上升。也用于增加选定设置的烘烤时间。
- 15] **HOMEMADE:** For bread baking according to our own recipes.
自制菜单: 根据我们自己的配方烘烤面包。
 The program allows you to take over full control of the baking process. You can adjust the time for knead, rise, bake, and keep warm. The time range of each program as following:
 该程序使您可以完全控制烘焙过程。您可以调整揉搓, 上升, 烘烤和保温的时间。每个程序的时间范围如下。

揉 Knead 1:0-8minutes ; 上升 Rise 1:20-60 minutes

揉 Knead 2:0-15 minutes ;

上升 Rise 2:0-35 minutes ; 上升 Rise 3:0-60 minutes ; 烘烤 Bake:0-80 minutes ; 保温 Keep warm:0-60 minutes

COLOR

With the button you can select a **LIGHT, MEDIUM** or **DARK** color for the crust. Press this button to select your desired color. This button is not applicable for Dough and Jam menu.

烧色选择 (COLOR 按键)

具有LIGHT、MEDIUM、DARK三种烧色选择, 选择好程序菜单后, 按“COLOR”按键选择不同的面包烧色, 按一下“COLOR”按键烧色变化一次(没有连加功能), 按MEDIUM→DARK→LIGHT →MEDIUM的规律循环变化; 和面并发酵与酸奶没有烧色选择功能, 此按键无效; 程序启动后此按键无效。

LOAF

Press this button to select the Loaf size of the bread. Please note the total operation time may vary with the different loaf size. This button is not applicable for the menu Quick, Dough, Jam, Cake and Bake.

面包大小选择 (LOAF 按键)

该功能不适用于“快速面包, 和面并发酵, 果酱, 蛋糕, 烘烤菜单”后, 按“LOAF”按键可以选择不同的面包大小, 每按一下“LOAF”按键, 面包大小变化一次; 该功能不适用于: 快速面包, 和面并发酵, 果酱, 蛋糕, 烘烤菜单。

DELAY Timer function

If you want the appliance do not start working immediately you can use this button to set the delay time. You must decide how long it will be before your bread is ready by pressing the TIME. Please note the delay time should include the baking time of program. That is, at the completion of delay time, there is hot bread can be served. At first the menu and degree of browning must be selected, then pressing “TIME” to increase the delay time at the increment of 10 minutes. The maximum delay is 13 hours.

Example: Now it is 8:30p.m, if you would like your bread to be ready in the next morning at 7 o'clock, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Select your menu, color, loaf size then press the “+” to add the time until 10:30 appears on the LCD. Then press the STOP/START button to activate this delay program. You can see the dot flashed and LCD will count down to show the remaining time. You will get fresh bread at 7:00 in the morning, if you don't want to take out the bread immediately, the keeping warm time of 1 hour starts.

延时时间设定 (TIME 按键)

设置好程序菜单、面包大小和面包烧色后, 若不想马上启动程序工作, 可以使用延时功能, 让程序延时启动工作; 每按一下“TIME”按键, 完成程序的时间增加10分钟, 程序完成时间最大为13小时, 设置时达到13小时后返回本菜单最小时间循环; 菜单果酱, 酸奶, 烘烤没有延时功能, 此按键无效。示例: 现在是晚上8点30分, 如果您希望第二天早上7点钟准备面包, 即10小时30分钟即可。选择菜单, 颜色, 面包大小, 然后按“+”添加时间, 直到LCD屏幕上出现10:30。然后按STOP / START按钮激活该延迟程序。您会看到点闪烁, 并且LCD会倒计时以显示剩余时间。您将在早上7:00收到新鲜面包, 如果您不想立即取出面包, 则开始1个小时的保温。

Note:

- (1) This button is not applicable for the Jam, Yogurt and Bake menu.
- (2) For baking with delay timer function, do not use any easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits, onions, etc.

注意:

- (1) 此按钮不适用于果酱, 酸奶和烘烤菜单
- (2) 对于具有延迟定时器功能的烘烤, 请勿使用任何容易腐烂的成分, 例如鸡蛋, 新鲜牛奶, 水果, 洋葱等。

KEEP WARM

Bread can be automatically kept warm for 60 minutes after baking. If you would like to take the bread out, switch the program off with the **START/STOP** button.

保温

面包烘烤后可以自动保温60分钟。如果您想取出面包, 请使用“开始/停止”按钮关闭程序。

MEMORY

If the power supply has been abruptly off during the course of bread making, the process of bread making will be continued automatically within 10 minutes, even without pressing Start/stop button. If the break time exceeds 10 minutes the memory cannot be kept and the bread maker must be restarted. But if the dough baking process is no further than the kneading phase when the power supply breaks off, you can press the “**START/STOP**” straight to continue the program from the beginning.

掉电保护

如果在面包制作过程中突然断电, 即使没有按开始/停止按钮, 面包制作过程也会在10分钟内自动继续。如果中断时间超过10分钟, 将无法保存内存并且必须重新启动面包机, 但是如果面团断开过程在电源断开时不超过揉捏阶段, 则可以直接按“开始/停止”。

ENVIRONMENT

The machine may work well in a wide range of temperatures, but there could be a difference in loaf size between a very warm room and a very cold room. We suggest the room temperature should be between 15°C and 34°C.

使用环境

使用温度范围15°C-34°C, 若环境过高, 面包发酵会变酸, 环境温度太低面包发酵会受影响。不同的环境温度, 面包的大小可能会有差异。

WARNING DISPLAY

- 1) If the display shows "HHH" after the program has been started, the temperature inside is still too high (accompanied by 5 beep sounds). Then the program has to be stopped. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.
- 2) If the display shows "LLL" after pressing the START/STOP button (except the programs BAKE), it means the temperature inside is too low (accompanied by 5 beep sounds), stop sound by pressing the START/STOP button, open the lid and let the machine rest for 10 to 20 minutes to return to room temperature.
- 3) If the display shows "Err" after you have pressed START/STOP, the temperature sensor is disconnected, kindly contact KHIND Authorized Service Center.

警告提示

- 1) 按“开始/停止”按钮，LCD上显示“HHH”（见图1），表明面包机内温度过高，再按“开始/停止”键，然后打开盖冷却10到20分钟。
- 2) 如果按下START / STOP按钮（程序BAKE除外）后，显示屏显示“LLL”，则说明内部温度太低（伴随5声哔哔声），按START / STOP按钮停止声音，打开盖上盖子，让机器静置10至20分钟以恢复到室温。
- 3) 按START / STOP（开始/停止）后，如果显示屏显示“Err”，则表明温度传感器已断开，请联系KHIND授权服务中心。

First Time Usage

- 1) Please check if all parts and accessories are complete and free of damage.
- 2) Clean all the parts according to cleaning and maintenance guidelines.
- 3) Set the bread maker in baking mode and bake without load for about 10 minutes. After cooling it down clean once more.
- 4) Dry all parts thoroughly and assembly them, so the appliance is ready for use.

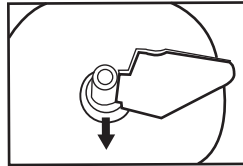
初次使用

首次使用面包机时会出现一阵异味或冒烟现象，是在发热管上涂一层保护膜而引起，属正常现象。

- 1) 使用前，请检查所有的配件都齐全，并完好无损。
- 2) 将面包桶装到位，然后插上电源按下菜单键，选择烘烤模式，按“开始/停止”键，干烧10分钟。此目的是为了去除发热管的异味及桶的异味。时间到后会有蜂鸣声提示。
- 3) 拔掉电源，让机体充分冷却后再清洗一次。
- 4) 彻底干燥所有零件并将其组装好，以备使用。

How to make bread 操作步骤

1. Place the bread barrel in position and turn it clockwise until it clicks in correct position. Insert the kneading blade onto the drive shaft. The ring of kneading blade should be facing the bottom of bread barrel.



将面包桶放入面包机内，并且顺时针旋转直到完全到位。然后把搅拌叶片放入面包机的转轴上，轻轻旋转到位。

2. It is recommended to fill holes with heat-resisting margarine prior to placing the kneading blade, This is to avoid the dough to stick below the kneading blade and the kneading blade could be removed from bread easily.

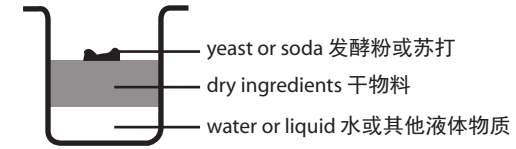
注意：为了避免面团粘在搅拌叶片底部，建议装搅拌叶片时，在搅拌叶片的孔内涂上一些耐热黄油。

3. Place ingredients into the bread pan. Please keep to the order mentioned in the recipe. Usually the water or liquid substance should be put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient.

Note: the maximum quantities of the flour and yeast which may be used refer to the recipe.

准备好相应的配料，一般先加入水或其他液体物质，其次加糖、盐和面粉，最后加酵母或发酵粉；如果制作高含量麦粉的大面团，建议调换加料的顺序：先加入干酵母和面粉，然后加糖、盐，最后加水或液体物质，这样可以获得更好的效果。

注意：面粉和酵母的最大用量可参考配方。



NOTE: The maximum quantity of flour and yeast is 490g and 6g respectively.
面粉和酵母的最大量分别为490克和6克

4. With finger make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to the indentation, Make sure it does not come into contact with the liquid ingredients or salt.
用手在面粉上弄一个小洞，然后放入酵母。并确保酵母不要接触到水或其他液体物质或盐。
5. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.
盖上面包机上盖，然后接通电源。
6. Press the **MENU** button until your desired program is selected.
按“菜单”按键，选择你要求的程序。
7. Press the **COLOR** button to select the desired crust color.
按“烧色”按键，选择你要求的烧色。
8. Press the **LOAF** button to select the desired size.
按“重量”按键，选择你要求的面包大小。
9. Set the delay time by pressing **TIME** button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.
按“时间”按键设置延时时间（如果你希望程序立刻开始，可以省略此步骤）。
10. Press the **START/STOP** button to start working, and the working light comes on.
按“开始/停止”按键，程序开始运行。LCD屏中“:”开始闪烁，时间开始倒计时。
11. Press the **CYCLE** button to design your own program.
按CYCLE按钮来设计您自己的程序。
12. For the program of Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Gluten free, Cake and Sandwich, 10 beep sound will be heard during operation. This is to prompt you to add ingredients. Open the lid and put in some ingredients. It is possible that steam will escape through the vent slits in the lid during baking. This is normal. 对于基本，法式，全麦，速食，甜味，无麸，蛋糕和三明治的程序，在操作过程中会听到10声哔声。这是为了提示您添加成分。打开盖子，放入一些食材。在烘烤过程中，蒸汽可能会通过盖子上的通风口逸出。这个是正常的。
13. Once the process has been completed 10 beeps sound will be heard, and the working light will extinguish. You can press **START/STOP** button for approx. 2 seconds to stop the process and take out the bread. Open the Lid and while using oven mitts, firmly grasp the bread barrel handle. Turn the bread barrel anti-clockwise and gently pull the pan straight up and out of the machine.
打开上盖，戴上手套，紧抓住面包桶的提手，逆时针旋出面包桶，再往上提，便可取出面包桶。
14. Use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the bread barrel.
Caution: the bread barrel and bread may be very hot! Always handle with care and use oven mitts.
非金属刮刀轻轻地把面包桶内侧刮干净。
注意：面包桶和面包温度较高，操作时一定要十分小心。

15. Turn bread barrel upside down onto a clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack. 将面包桶倒过来放在冷却架上充分冷却后, 轻轻震动面包桶, 直到面包掉下。
16. Remove the bread carefully from the bread barrel and cool for about 20 minutes before slicing. 取出面包后需要冷却20分钟后再进行切分。
17. If you are out of the room or have not pressed **START/STOP** button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour, if you would like to take the bread out, switch the program off with the **START/STOP** button. 如果您不在房间里或在操作结束时未按START / STOP按钮, 则面包将自动保温1小时, 如果您想将面包取出, 请使用START / 停止按钮。
18. When do not use or completely operation, unplug the power cord. 如果不在使用机器, 请拔掉电源。

Note:

Before slicing the loaf, use the hook to remove out the kneading blade hidden on the bottom of loaf. The loaf is hot, never use hand to remove the kneading blade.

注: 如果搅拌刀粘在面包内, 请用钩叉将其取出, 不可直接用手取搅拌刀, 以免烫伤。

SPECIAL INTRODUCTION for quick breads

Quick breads are made with baking powder and baking soda that will be activated by moisture and heat. For perfect quick breads, it is suggested that all liquids be placed in the bottom of the bread pan, dry ingredients on top. During the initial mixing of quick bread, batters and dry ingredients may be collected in the corners of the pan, it may be necessary to help machine mix to avoid flour clumps. If so, use a rubber spatula.

特别介绍快速面包

快速面包由发酵粉和小苏打制成, 可被水分和热量激活。对于完美的快速面包, 建议将所有液体都放在面包盘的底部, 将干成分放在顶部。在快速面包的初始混合过程中, 面糊和干成分可能会收集在锅的角落, 可能有必要帮助机器混合以避免面粉结块。如果是这样, 请使用橡胶刮铲。

Introduction of bread ingredients 面包机制作的主要辅料说明

Bread flour 面包粉

Bread flour has high content of high gluten (so it can be also called high-gluten flour which contains high protein), it has good elasticity and can keep the size of the bread from collapsing after rise. As the gluten content is higher than the common flour, so it can be used for making bread with large size and better inner fiber. Bread flour is the most important ingredient for bread making.

面包粉是一个高筋面粉 (有时称作高筋面粉或强力面粉, 蛋白质含量高), 在面包发酵时, 能保持面团体积大, 内部纤维组织好, 是制作面包最重要的配料。

Plain flour 通用面粉

Flour that contains no baking powder.

通用面粉, 是精选软、硬小麦混合制成的面粉, 适合于制作快速面包和蛋糕。

Whole-wheat flour 全麦面粉

Whole-wheat flour is ground from grain. It contains wheat skin and gluten. Whole-wheat flour is heavier and more nutrient than common flour. The bread made by whole-wheat flour is usually small in size. So many recipes usually combine the whole-wheat flour or bread flour to achieve the best result.

全麦面粉是由整个麦粒磨制而成的, 包含有麦皮和麸质, 全麦粉比通用面粉重, 且更富有营养, 用全麦粉制作面包比白面包重, 通常体积较小, 许多配方是将全麦米粉和面包粉混合使用, 来做出高质量的面包。

Black wheat flour 黑麦面包

Black wheat flour, also named as "rough flour", it is a kind of high fiber flour, and it is similar with whole-wheat flour. To obtain the large size after rising, it must be used in combination with high proportion of bread flour.

黑麦面包是一种类似全麦面包的高纤维面粉, 也称为粗面粉。它必须与很高比例的面包粉混合使用, 才能在制作面包时体积发得比较大。

Self-rising flour 蛋糕粉

A type of flour that contains baking powder, it is used for making cakes specially.

蛋糕粉是由软麦或者说是低蛋白质含量的小麦磨制而成, 专门用作蛋糕的配料。和面粉看上去很相似, 其实, 因小麦的产地、生长季节、磨制工艺、储存期不用, 面粉的发酵性能、吸水性能有较大的差异, 你可以在当地选择不用商标的面粉试验比较, 根据自己的经验判断, 选择哪种品牌面粉制作面包能得到最佳效果。

Corn flour and oatmeal flour 玉米粉和燕麦粉

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

玉米粉和燕麦粉是制作粗面包的添加配料, 分别是由玉米和燕麦磨制加工而成的, 用于增加面包的风味和质地。

Sugar 糖

Sugar is very important ingredient to increase sweet taste and color of bread. And it is also considered as nourishment in the yeast bread. White sugar is largely used. Brown sugar, powder sugar or cotton sugar may be used under special requirement.

糖对于增加面包的甜味和着色是很重要的。同时, 它还是酵母的养料来支持面包的发酵。一般用白砂糖即可, 特殊要求的有用红糖、粉糖或绵糖。

Yeast 酵母

After yeasting process, the yeast will produce carbon dioxide. The carbon dioxide will expand bread and make the inner fiber soften. However, yeast fast breeding needs carbohydrate in sugar and flour as nourishment.

酵母的作用是通过面团的发酵过程, 产生二氧化碳, 使面包的体积增大, 内部组织松软。酵母的快速繁殖, 需要糖和面粉中的碳水化合物为养料, 通常有三类不同的酵母: 新鲜酵母、活性干酵母和即发酵母。面包机通常用的是即发酵母, 若使用面包机发酵取得更佳的效果, 也可用传统活性干酵母, 即发酵母比活性干酵母的速度快, 用量较少。

1 teaspoon active dry yeast = 3/4 teaspoon instant yeast
1小勺活性干酵母 = 3/4小勺即发酵母。

1.5 teaspoon active dry yeast = 1 teaspoon instant yeast
5小勺活性干酵母 = 1小勺即发酵母。

2 teaspoon active dry yeast = 1.5 teaspoon instant yeast
2小勺活性干酵母 = 1.5小勺即发酵母。

Yeast must be stored in the refrigerator, as the fungus in it will be killed at high temperature, before using, check the production date and storage life of your yeast. Store it back to the refrigerator as soon as possible after each use. Usually the failure of bread rising is caused by the bad yeast.

酵母要保存在冰箱的保险区内, 高温会让酵母失效。在使用前, 要检查酵母的有效日期和储存的情况。使用完后, 要马上放入冰箱。面发不成功经常是因为酵母失效导致的。

The ways described below will check whether your yeast is fresh and active:

以下方法可以帮你检验酵母是否有效:

(1) Pour 1/2 cup warm water (45-50°C) into a measuring cup.

将1/2杯温开水 (45-50°C) 装入量杯。

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

放入1小勺白砂糖, 并搅拌。然后撒入2小勺酵母, 酵母浮在水面上。

(3) Place the measuring cup in a warm place for about 10min. Do not stir the water.

将被放在温暖的地方约10分钟, 不搅动水杯。

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

酵母应发酵擦汗说呢灰姑娘的气泡达到1“杯”的标记处, 如果不这样, 则你的酵母可能比较陈旧或没了活性。

Salt 盐

Salt is necessary to improve bread flavor and crust color. But salt can also restrain yeast from rising. Never use too much salt in a recipe. Bread would be larger if without salt.

盐对于改善面包的口味，烘烤时提高烤色是必要的，但盐也会抑制酵母的繁殖，在配方中不能加入太多的盐，若你的配方里不喜欢加盐，可以省去，但面包发酵可能比正常情况要大一点。

Egg 鸡蛋

Eggs can improve bread texture, make the bread more nourish and large in size, the egg must be peeled and stirred evenly.

加入鸡蛋可以改善面包纤维组织，并附有营养使面包发得更大，具有特殊的蛋香味，加入配料中应去壳，搅均匀。

Grease, butter and vegetable oil 油脂、黄油和植物油

Grease can make bread soften and delay storage life. Butter should be melted or cut finely before using.

油脂的加入，能使面包的质地更软，面包的保质期延长，加入黄油（牛油）时应先融化，从冰箱取出时，或切成小粒状，以便于搅拌均匀。

Baking powder 泡打粉

Baking powder is used for rising the cake. As it does not need rise time, and it can produce the air, the air will form bubble to soften the texture of bread.

泡打粉主要用于制作快速面包和蛋糕的发酵，这种发酵剂无需发酵时间，它是利用化学原理产生气体使面包或蛋糕疏松的。

Soda 苏打

It is similar with baking powder. It can also used in combination with baking powder.

与泡打粉的作用原理相同，也可与泡打粉同时加入，无需发酵时间，加热时利用化学原理使食物疏松。

Water and other liquid 水和其他液态配料

Water is essential ingredient for making bread. Generally speaking, water temperature between 20°C and 25°C is the best. The 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 juice, orange juice, lemon juice and so on.

水是面包料中不可缺少的，通过面包制作的水温在20°C-25°C较合适，快速面包制作需要温水45-50°C，是为了提高发酵速度。水也可以用鲜牛奶，或加2%奶粉的水替代，可以增加面包的风味和改善面包的烤色。

有些面包的配料还需要加入果汁，例如桔子汁、苹果汁、橙汁、柠檬汁，主要是增强面包的风味。

Ingredients Measurement 面包制作配料的称重

One of important step for making good bread is proper amount of ingredients. It is strongly suggested that use measuring cup or measuring spoon to obtain accurate amount, otherwise the bread outcome will be affected. 面包制作配料的一个最重要步骤是配料的称重，应使用专用量杯、量勺精确量取，配料称重和放置不当，可能引起面包制作效果很差。

1. Weighing liquid ingredients 液体配料的称量

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 other ingredient.

水、鲜奶、奶粉的溶液应用量杯测量，应用眼睛平时量杯的刻度线读数。食油或添料配料，用量杯量取时，应清洗干净，不应粘有其他粉料。

2. Dry Ingredients 干粉配料的量取用

Dry measuring must be done by gently spooning ingredients into the measuring cup and then once filled, leveling 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 critical balance of the recipe.

量杯或量勺取干粉配料，粉料应高焯在自然松散转台的密度，用刀口刮平杯口，保证量取准确。

3. Adding sequence 配料的放置顺序

The sequence of adding ingredients should be abided, generally speaking, the sequence is: liquid ingredient, eggs, salt and milk powder etc. When adding the ingredient, the flour can't be wetted by liquid completely.

The yeast can only be placed on the dry flour. And yeast can't touch with salt. When you use the delay function for a long time, never add the perishable ingredients such as eggs, fruit ingredient.

配料的放置要注意顺序，一般来说，先放置液体配料，鸡蛋再放置食盐、奶粉等配料。面粉放置时不要全部与液体接触，再将酵母放置在干的面粉上，特别注意，酵母不能和盐接触，果料是在面包搅拌一段时间后，有蜂鸣器有急促的提示时才加入，过早地加入果料，搅拌时间过长，会失去果料的风味。使用较长时间的延时功能，请勿加入易变质的配料，例如鸡蛋、果料等。

Troubleshooting / 故障排除

PROBLEM 问题描述	REASONS 原因分析	SOLUTIONS 解决方案
Smoke comes out of the baking compartment or of the vents 烘烤时有烟从散热口冒出	The ingredients stick to the baking compartment or on the outside of the baking pan 有配料粘在发热管上或附近，或者是第一次使用，发热管表面有保护油。	Pull out the plug and clean the outside of the baking pan or the baking compartment. 拔掉插头，清洁发热管，注意不要烫伤。在第一次使用时，干烧并打开盖子。
The bread goes down in the middle and is moist on the bottom 面包中间下沉，湿润的底部	The bread is left too long in the pan after 面包做完后保温及保留在面包桶内时间太长，水分挥发太多。	Take the bread out of the baking pan before the warming function is over. 面包制作完成后就取出，一般无须保温过程。
It is difficult to take the bread out of the baking pan. 面包取出困难	The bottom of the loaf is stuck to the kneading blade. 搅拌叶片与面包桶内的轴粘紧了。	Clean the kneading blade and shafts after the baking. If necessary, fill the baking pan with warm water for 30 minutes, then the kneading blade can be easily removed and cleaned. 取出面包后，用热水放入面包桶内泡30分钟，取出搅拌棒，并清洗干净。
The ingredients are not mixed or the bread is not baked correctly. 配料搅拌不充分，面包烘烤不好。	Incorrect program setting. 程序选择不合适。	Check the selected menu and the other settings. 检查你用的配方是否适合选用的菜单程序制作。
	The START/STOP button was touched while the machine was working. 机器工作时触摸了开始/停止按钮。	Do not use the ingredients and start over again. 不要使用这些材料，然后重新开始。

PROBLEM 问题描述	REASONS 原因分析	SOLUTIONS 解决方案
	The lid was opened several times while the machine was working. 机器启动后，多次打开了上盖，面包发干，表面颜色不是金黄色。	Never open the lid frequently, otherwise it is necessary, such as add ingredients. And make sure that lid was closed well after being opened. 在最后一次发酵时，请不要打开上盖。
	Long blackout while the machine was working. 机器停止操作。	Do not use the ingredients and start over again. 不要使用这些材料，然后重新开始。
	The rotation of the kneading blade is blocked. 搅拌阻力大，几乎阻转，面团搅拌不充分。	Check that the kneading blade is blocked by grains, etc. Pull out the bread barrel and check whether the drivers turn. If this is not the case, send the appliance to the customer service. 检查搅拌叶片的孔是否有损坏，取出面包桶，拔插空转是否正常，若不正常，请联系售后服务人员进行检查维修。
The appliance does not start. The display shows "HHH" 面包机在按“启动/停止”键之后显示“H:HH”	The appliance is still hot after the previous baking procedure 面包机面包桶内温度过高，不能启动制作面包。	Pull out the plug, take out the bread barrel and leave it to cool at room temperature. Then insert the plug and start again. 按“开始/停止”键，拔掉插头，取出面包桶，打开上盖，将机器冷却下来再启动。

Issues with the Ingredients

PROBLEM 问题描述	REASONS 原因分析	SOLUTIONS 解决方案
The bread rises too fast 面包发酵体积过大，顶住上盖。	too much yeast, too much flour, not enough salt. 加入太多的酵母，或面粉的量过多，或水量过多，或环境温度过高。	a / b
	No yeast at all or too little. 是否放了酵母，量是否够。	a / b
	old or stale yeast. 酵母的活性是否失效。	e
	Liquid is too hot. 是否水温过高。	c
	The yeast has come into contact with the liquid. 酵母与液体接触。	d
The bread does not rise at all or not enough 面包发酵体积太小，或没有发酵。	wrong flour type or stale flour. 面粉类型错误或面粉陈旧。	e

PROBLEM 问题描述	REASONS 原因分析	SOLUTIONS 解决方案
	too much or not enough liquid. 液体过多或不足。	a / b / g
	not enough sugar. 糖不足。	a / b
The dough rises too much and spills over the baking pan. 面团涨得太多，溢出了烤盘	If the water is too less, the yeast ferments more. 如果水份太少，酵母会发酵更多。	f
	too much milk affects the fermentation of the yeast. 过多的牛奶会影响酵母的发酵。	c
The bread goes down in the middle. 面包在中间沉下来。	The dough volume is larger than the pan and the bread goes down. 面团的体积比锅大，面包沉下来。	a / f
	The fermentation is too short or too fast owing to the excessive temperature of the water or the baking chamber or to the excessive moistness. 由于水或烘烤室的温度过高或湿度过大，导致发酵过短或过快。	c / h / i
Heavy, lumpy structure 面包很重，组织结构致密。	Too much flour or not enough liquid. 面粉太多，水放得不够。	a / b / g
	Not enough yeast or sugar. 酵母或糖不足。	a / b
	Too much fruit, wholemeal or of one of the other ingredients 加果料太多，或全麦粉太多。	b
	Old or stale flour, warm liquids make the dough rise too quickly and loaf fall in before baking. 旧的或陈旧的面粉，温暖的液体会使面团在烘烤前过快地上升，而面包沉进去。	e
The bread is not baked in the center 面包中心点没有烤熟	No salt or not enough sugar 没有盐或糖不足	e
	Too much liquid 液体过多。	e
	Too much or not enough liquid. 液体过多或不足。	a / b / g
	Too much humidity. 太潮湿。	h
	Recipes with moist ingredients, e.g. yogurt. 含有潮湿成分的食谱，例如酸奶。	g

PROBLEM 问题描述	REASONS 原因分析	SOLUTIONS 解决方案
Open or coarse structure or too many holes 开孔或粗糙结构或太多孔	Too much water. 太多水。	g
	No salt. 没有盐。	b
	High humidity, water too hot. 高湿度, 水太热环境太潮湿, 水份太多了。	h / i
	Too much liquid. 水份太多了。	c
Mushroom-like, unbaked surface. 蘑菇状, 未烘烤的表面。	Bread volume too big for the pan. 面包的体积太大了。	a / f
	Too much flour, especially for white bread. 面粉过多, 尤其是白面包。	f
	Too much yeast or not enough salt. 酵母过多或盐分不足。	a / b
	Too much sugar 糖过多。	a / b
	Too much sweet ingredients besides the sugar. 除了糖以外, 还有太多甜味成分。	b
The slices are uneven or there are clumps in the mid 切片不均匀或中间有团块	Bread not cooled enough (the vapor has not escaped). 面包未充分冷却 (蒸汽尚未逸出) 。	j
Flour deposits on the bread crust. 面包皮上的面粉堆积切片不均匀或中间有团块。	The flour was not worked well on the sides during the kneading. 捏合过程中面粉在两侧的效果不好。	g / i

- Measure the ingredients correctly.
正确测量成分。
- Adjust the ingredient doses and check that all the ingredients have been added.
调整成分剂量并检查是否已添加所有成分。
- Use another liquid or leave it to cool at room temperature. add the ingredients specified in the recipe in the right order, make a small ditch in the middle of the flour and put in the crumbled yeast or the dry yeast, avoid letting the yeast and the liquid come into direct contact.
使用其他液体或使其在室温下冷却。按照正确的顺序添加配方中指定的成分, 在面粉中间切一个小沟, 放入碎酵母或干酵母中, 避免让酵母和液体直接接触。
- Use only fresh and correctly stored ingredients.
仅使用新鲜且正确存放的成分。
- Reduce the total amount of the ingredients, do not use more than the specified amount of flour. Reduce all the ingredients by 1/3.
减少配料总量, 使用时不要超过规定的面粉用量。将所有成分减少1/3。
- Correct the amount of liquid. if ingredients containing water are used, the dose of the liquid to be added must be duly reduced.
纠正液体量。如果使用含水成分, 则必须适当减少添加液体的剂量。
- In case of every humid weather remove 1-2 tablespoons of water.
在每次潮湿的天气下, 都应取1-2汤匙的水。
- In case of warm weather do not use the timing function. Use cold liquids.
天气温暖时, 请勿使用计时功能。使用冷液体。

- Take the bread out of the pan immediately after baking and leave it on the grid to cool for at least 15 minutes before cutting it.
烘烤后立即将面包从平底锅中取出, 将其放在网格上冷却至少15分钟, 然后再切成小块。
- Reduce the amount of yeast or of all the ingredient doses by 1/4.
将酵母或所有配料剂量减少1/4。
- Never grease the pan!
切勿在锅上加油!
- Add a tablespoon of wheat gluten to the dough.
在面团中加入一汤匙小麦面筋。

Perhatian

- Jangan rendamkan talikod, plag atau perkakas ke dalam air atau sebarang cecair.
- Pastikan voltan pada perkakas adalah sama dengan voltan kuasa bekalan sebelum menggunakan perkakas.
- Pastikan plag dipasang dengan kemas dengan sumber bekalan kuasa yang telah dibumikan.
- Jangan gunakan perkakas jika talikod atau unit badan telah rosak.
- Jika talikod telah rosak, ia mesti diganti oleh pengilang, wakil servis atau orang yang berkelayakan untuk mengelakkan dari sebarang bahaya.
- Perkakas ini tidak sesuai untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kelainan upaya dari segi fizikal, deria dan mental, atau orang yang kurang pengalaman dan pengetahuan melainkan mereka ini diberikan perhatian atau tunjuk ajar berkaitan penggunaan perkakas oleh mereka yang bertanggungjawab terhadap keselamatan mereka.
Kanak-kanak harus diperhatikan agar mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
- Jauhkan perkakas dan talikodnya daripada dapat dicapai oleh kanak-kanak.
- Jangan biarkan peralatan memasak tertinggal di hujung meja atau menyentuh permukaan panas pada perkakas.
- Perkakas tidak boleh digunakan bersama pemasa luaran atau lain-lain sistem kawalan.
- Pastikan talikod bersih dan kering sebelum menyambungkan ia ke bekalan kuasa.
- Jangan angkat dan alihkan perkakas semasa sedang digunakan.
- Jangan biarkan peralatan memasak tertinggal di dalam bekas membuat roti semasa memasak.
- Jangan sentuh permukaan-permukaan panas pada perkakas semasa sedang digunakan, sentuh butang kawalan pada panel kawalan sahaja. Lakukan penyelenggaraan dan pembersihan selepas perkakas kembali sejuk.
- Permukaan pada bekas membuat roti disaluti dengan lapisan tidak melekat. Sila gunakan sudu plastik atau kayu untuk mengelakkan lapisan menjadi calar.
- Berikan ruang lebih kurang 11cm di sekelilingnya untuk tujuan pengudaraan. Jangan letak sebarang benda di atas perkakas. Jangan letakkan perkakas hampir dengan perkakas air panas, dapur gas atau apa-apa sumber haba panas.
- Perkakas ini adalah untuk kegunaan di rumah sahaja. Jangan gunakan perkakas untuk tujuan selain dari yang dimaksudkan.
- Jangan buka penutup perkakas atau memasukkan tangan ke dalam bekas membuat roti semasa ia sedang digunakan. Pakai sarung tangan jika mahu menanggalkan bekas membuat roti dari unit badan.
- Pastikan perkakas diletakkan dengan kemas dan jangan campurkan sebarang kecacang, objek keras atau kertas yang mudah terbakar ke dalam bekas membuat roti.
- Jangan gunakan perkakas melebihi kapasiti maksimumnya 900g.

Membersih & Menyelenggara

- Putuskan sambungan perkakas dari kuasa dan biarkan sejuk sebelum dibersihkan.
- Bekas roti: gosokkan dalam dan luar bekas dengan kain lembap. Jangan gunakan agen yang terlalu kuat atau kasar untuk melindungi lapisan tidak lekat. Bekas mesti dikeringkan sepenuhnya sebelum dipasang.
 - Pisau menguli: jika batang penguli sukar dilepaskan dari acinya, isikan dengan air suam dan biarkan direndam selama kira-kira 30 minit. Alat penguli kemudian boleh dikeluarkan dengan mudah untuk dibersihkan. Lap juga pisau dengan teliti dengan kain lembap kapas. Bekas roti dan pisau menguli adalah komponen yang selamat dalam pencuci pinggan.
 - Penutup: bersihkan penutup di dalam dan di luar dengan kain yang sedikit lembap.
 - Badan perkakas: lap dengan lembut permukaan luar perkakas dengan kain basah. Jangan gunakan pembersih kasar untuk pembersihan kerana ini akan merosakkan permukaan yang berkilat badan perkakas. Jangan sesekali memasukkan perkakas ke dalam air untuk dibersihkan.
 - Sebelum membuat roti dibungkus untuk disimpan, pastikan ia telah sejuk sepenuhnya, bersih dan kering, dan masukkan sudu dan pisau penguli ke dalam laci, dan penutupnya ditutup.

Selepas menghidupkan perkakas

Sejurus selepas perkakas dihidupkan, bunyi bip akan kedengaran dan menu Roti Asas serta "3:00" muncul di skrin setelah beberapa saat. Tetapi titik antara "3" dan "00" tidak akan berkelip secara berterusan. Anak panah menghala ke 900g dan SEDERHANA. Ini adalah tetapan asal.

MULA/ HENTI

Butang digunakan untuk memulakan dan menghentikan menu yang dipilih. Untuk memulakan program, tekan butang **MULA/ HENTI** sekali. Bip pendek akan kedengaran dan titik di LCD mulai berkelip, lampu fungsi menyala dan program bermula. Butang lain tidak aktif kecuali butang **MULA/ HENTI** setelah program dimulakan. Ciri ini akan membantu mengelakkan gangguan yang tidak disengajakan semasa pengendalian. Untuk menghentikan menu, tekan butang **MULA/ HENTI** untuk lebih kurang 2 saat, kemudian bunyi bip akan kedengaran, lampu operasi akan terpadam, ini bermaksud bahawa menu telah ditamatkan.

FUNGSI HENTI SEKETIKA

Setelah prosedur dimulakan, anda boleh menekan butang **MULA/ HENTI** sekali untuk menghentikan operasi buat seketika pada bila-bila masa, operasi akan terhenti tetapi tetapannya masih dalam memori perkakas, waktu kerja akan berkelip dan tertera di LCD. Program ini akan diteruskan jika butang **MULA/ HENTI** disentuh sekali lagi atau kembali beroperasi dalam masa 10 minit.

MENU

Ia digunakan untuk mengatur program yang berbeza selepas Setiap kali ditekan (disertai dengan bip pendek). Tekan butang secara berterusan, 15 menu akan tertunjuk pada paparan LCD dan kitaran ini adalah berulang. Pilih program yang anda mahukan. Fungsi 15 menu akan dijelaskan seperti berikut.

- 1] Roti asas: menguli, naik dan membuat roti biasa. Anda juga boleh menambah ramuan mengikut cita rasa anda.
- 2] Roti perancis: menguli, naik dan membuat untuk masa kenaikan yang lebih lama. Roti yang dibakar dalam menu ini biasanya mempunyai kerak yang lebih segar dan tekstur ringan.
- 3] Roti gandum : menguli, naik dan membuat roti gandum. Tidak dicadangkan untuk menggunakan fungsi pemasa tertunda untuk hasil roti yang bagus.
- 4] Roti cepat siap: menguli, naik dan membuat roti dalam tempoh masa kurang daripada roti Asas. Tetapi hasil roti pada tetapan ini biasanya lebih kecil dengan tekstur yang padat.
- 5] Roti manis: menguli, naik dan membuat roti manis. Anda juga boleh menambah ramuan untuk menambah rasa.
- 6] Roti tanpa gluten: menguli, naik dan membuat roti tanpa gluten. Anda juga boleh menambah ramuan untuk menambah rasa.
- 7] Doh: menguli dan naik, tetapi tanpa membakar. Keluarkan doh dan gunakan untuk membuat roti gulung, pizza, roti kukus dan sebagainya.
- 8] Menguli: menguli tepung.
- 9] Kek: menguli, naik dan membuat, naik dengan soda atau serbuk penaik
- 10] Roti Sandwic: menguli, naik dan membuat sandwic. Untuk membakar roti bertekstur ringan dengan kerak yang lebih nipis.
- 11] Roti istimewa: program khas digunakan untuk jenis roti yang diperlukan dalam masa yang lebih singkat. Roti yang dipanggang dalam keadaan ini lebih kecil dengan tekstur yang padat. (Saiz tetapan untuk roti tidak dapat dilaraskan, hanya untuk membuat roti saiz 900g).
- 12] Jem: jem memasak dan marmalade. Buah atau sayur mesti dipotong kecil sebelum memasukkannya ke dalam bekas membuat roti.
- 13] Yogurt : membuat yogurt.
- 14] Membakar: membakar sahaja, tidak menguli dan naik. Juga digunakan untuk menambahkan waktu memasak pada tetapan yang dipilih.
- 15] Resepi sendiri: untuk membuat roti mengikut resipi sendiri.

Program ini membolehkan anda mengawal sepenuhnya proses membuat roti. Anda boleh menyesuaikan waktu untuk menguli, naik, bakar, dan kekal hangat. Julat masa untuk setiap program adalah seperti berikut:

Uli 1:0-8 minit ; Naik 1:20-60 minit
Uli 2:0-15 minit ;
Naik 2:0-35 minit ; Naik 3:0-60 minit ; Bakar:0-80 minit ; Kekal hangat: 0-60 minit

WARNA

Dengan butang ini, anda boleh memilih warna CERAH, SEDERHANA atau GELAP untuk kerak roti. Tekan butang ini untuk memilih warna yang anda inginkan. Butang ini tidak boleh digunakan untuk menu Doh dan Jem.

ROTI

Tekan butang ini untuk memilih saiz roti. Harap maklum bahawa jumlah masa operasi mungkin berbeza untuk saiz roti yang berbeza. Butang ini tidak boleh digunakan untuk menu Cepat Siap, Doh, Jem, Kek dan Membakar.

FUNGSI MASA TERTUNDA

Sekiranya anda mahu perkakas ini tidak mula berfungsi dengan segera, anda boleh menggunakan butang ini untuk menetapkan masa tertunda.

Anda mesti tetapkan tempoh masa sebelum roti anda siap dengan menekan "Timer". Harap maklum bahawa masa penangguhan harus merangkumi waktu memasak program. Setelah masa penundaan tamat, roti akan siap dan sedia dihidangkan. Menu dan tahap warna kerak roti mesti dipilih terdahulu, kemudian tekan "Timer" untuk menetapkan masa tertunda pada selang kenaikan 10 minit. Pemasa Tertunda maksimum adalah 13 jam.

Contoh: Sekarang jam 8:30 malam, jika anda ingin roti anda siap pada keesokan harinya jam 7 pagi, iaitu dalam 10 jam 30 minit. Pilih menu, warna, saiz roti anda kemudian tekan "+" untuk menambah masa sehingga 10:30 muncul di LCD. Kemudian tekan butang "START/STOP" untuk mengaktifkan program masa tertunda ini. Anda dapat melihat titik berkelip dan LCD akan mengira untuk menunjukkan masa yang tinggal. Anda akan mendapat roti segar pada jam 7:00 pagi, jika anda tidak mahu mengeluarkan roti dengan segera, kekal hangat 1 jam bermula.

Nota:

- (1) Fungsi ini tidak boleh digunakan untuk menu Jem, Yogurt dan Membakar.
- (2) Untuk memasak dengan fungsi pemasa tertunda jangan gunakan bahan yang mudah rosak seperti telur, susu segar, buah-buahan, bawang, dan sebagainya.

KEKAL HANGAT

Roti boleh disimpan secara automatik selama 60 minit selepas dibakar. Sekiranya anda ingin mengeluarkan roti, tamatkan program dengan butang "STOP/START".

MEMORI

Sekiranya bekalan elektrik terputus secara tiba-tiba ketika pembuatan roti, proses pembuatan roti akan dilanjutkan secara automatik selama 10 minit, tanpa menekan butang Start / stop. Sekiranya waktu rehat melebihi 10 minit, memori tidak dapat disimpan dan perkakas mesti dimulakan semula, Tetapi jika proses membuat doh tidak jauh dari fasa pengulian ketika bekalan elektrik terputus, anda boleh menekan "STOP/START" untuk meneruskan program dari awal.

PERSEKITARAN

Kami mencadangkan suhu bilik antara 15°C hingga 34°C untuk hasil roti yang terbaik. Hasil saiz roti mungkin berbeza mengikut suhu bilik.

AMARAN PADA PAPAN

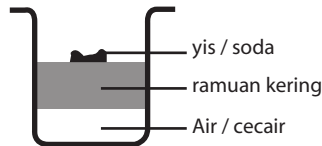
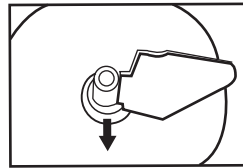
- 1) Jika paparan menunjukkan "HHH" setelah program dimulakan, suhu di dalamnya masih terlalu tinggi (disertai dengan 5 bunyi bip). Maka program harus dihentikan. Buka penutup dan biarkan mesin sejuk selama 10 hingga 20 minit.
- 2) Jika paparan menunjukkan "LLL" setelah menekan butang "START/STOP" (kecuali menu "Membakar"), itu bererti suhu di dalamnya terlalu rendah (disertai dengan 5 bunyi bip), hentikan bunyi bip dengan menekan butang "START/STOP", buka penutup dan biarkan mesin berehat selama 10 hingga 20 minit untuk kembali ke suhu bilik.
- 3) Jika skrin menunjukkan "Err" setelah anda menekan "START/STOP", sensor suhu terputus, sila hubungi Pusat Perkhidmatan KHIND.

Penggunaan kali pertama.

- 1) Periksa sama ada semua bahagian dan aksesori lengkap dan bebas daripada kerosakan.
- 2) Bersihkan semua bahagian mengikut garis panduan Pembersihan dan Penyelenggaraan.
- 3) Tetapkan pembuat roti dalam mod memasak dan hidupkan perkakas tanpa bahan selama kira-kira 10 minit. Setelah menyejukkannya, bersihkan sekali lagi.
- 4) Keringkan semua bahagian dengan teliti dan pasangkannya. Alat ini siap digunakan.

Cara Membuat Roti

1. Letakkan bekas membuat roti pada kedudukannya dan putar mengikut arah jam sehingga klik pada kedudukan yang betul. Masukkan bilah penguli ke aci pemacu. Lingkaran pisau penguli harus menghadap ke bawah bekas membuat roti.
2. Adalah digalakkan untuk mengisi lubang dengan marjerin yang tahan panas sebelum meletakkan alat penguli. Ini untuk mengelakkan adunan melekat di bawah penguli dan penguli dapat dikeluarkan dari roti dengan mudah.
3. Masukkan bahan ke dalam bekas membuat roti. Ikuti tatacara yang dinyatakan dalam resipi. Biasanya air atau bahan cair harus dimasukkan terlebih dahulu, kemudian masukkan gula, garam dan tepung. Catatan: Rujuk resipi untuk jumlah maksimum tepung dan ragi yang boleh digunakan.



Nota : Kuantiti Maksimum tepung adalah 490g dan Yis adalah 6g

4. Dengan menggunakan jari, buat lekukan kecil di satu sisi tepung. Tambahkan yis ke dalam lekukan. Pastikan ia tidak bersentuhan dengan cecair atau garam.
5. Tutup penutup dengan lembut dan pasang kabel kuasa ke soket dinding.
6. Tekan butang Menu sehingga program yang anda inginkan dipilih.
7. Tekan butang WARNA untuk memilih warna kerak roti yang dikehendaki.
7. Tekan butang "SAIZ ROTI" untuk memilih SAIZ yang diinginkan.
8. Tetapkan "Masa tertunda" dengan menekan butang MASA. Langkah ini boleh dilangkau jika anda mahu pembuat roti mula berfungsi dengan segera.
9. Tekan butang MULA / HENTI untuk mula berfungsi, dan lampu kerja menyala.
10. Tekan butang "Kitaran" untuk merancang program anda sendiri.
11. Untuk program Roti Asas, Perancis, Gandum, Cepat Siap, Manis, Tanpa Gluten, kek dan Sandwic, 10 bunyi bip akan kedengaran semasa operasi. Ini untuk mengingatkan anda menambah bahan. Buka penutup dan masukkan beberapa bahan. Ada kemungkinan bahawa wap akan keluar melalui celah lubang di penutup semasa memasak. Ini adalah biasa.

12. Setelah prosesnya selesai, 10 bunyi bip akan kedengaran, dan lampu kerja akan terpadam. Anda boleh menekan butang "START/STOP" selama lebih kurang 2 saat untuk menghentikan proses dan mengeluarkan roti. Buka Penutup dan semasa menggunakan sarung tangan ketuhar, pegang pemegang roti dan putar bekas roti secara berlawanan arah jam dan tarik secara perlahan bekas ke atas dan keluar dari mesin.
13. Gunakan spatula yang tidak melekat untuk mengeluarkan sisa roti dengan lembut dari bekas roti. Awas: Bekas roti dan roti mungkin sangat panas! Sentiasa mengendali dengan berhati-hati dan gunakan sarung tangan ketuhar.
14. Terbalikkan bekas roti ke permukaan memasak yang bersih dan goncangkan dengan lembut sehingga roti dikeluarkan.
15. Keluarkan roti dengan berhati-hati dari bekas dan sejukkan selama kira-kira 20 minit sebelum dihiris.
16. Sekiranya anda berada di luar bilik atau tidak menekan butang "START/STOP" pada penamat operasi, roti akan kekal hangat secara automatik selama 1 jam, jika anda ingin mengeluarkan roti, tamatkan program dengan Butang "START/STOP".
17. Apabila tidak menggunakan atau beroperasi sepenuhnya, cabut kabel kuasa. Catatan: Sebelum memotong roti, gunakan mata kail untuk mengeluarkan bilah penguli yang tersembunyi di bahagian bawah roti. Roti itu panas, jangan sekali-kali menggunakan tangan untuk mengeluarkan pisau menguli.

Nota:

Sebelum memotong roti, gunakan penyangkuk untuk mengeluarkan pisau penguli yang tersembunyi di bahagian bawah roti. Roti itu panas, jangan sekali-kali menggunakan tangan untuk mengeluarkan pisau menguli.

Pengenalan KHAS untuk roti cepat siap

Roti cepat siap dibuat dengan serbuk penaik dan baking soda yang akan diaktifkan oleh kelembapan dan panas. Untuk roti cepat siap yang sempurna, disarankan agar semua cecair diletakkan di bahagian bawah bekas, bahan kering di atasnya. Semasa proses pencampuran awal roti cepat siap, bahan kering mungkin terkumpul di celah sudut bekas, Sekiranya ada, gunakan spatula getah untuk mengurangkan gumpalan tepung.

Pengenalan Bahan Roti

Tepung roti

Tepung roti mempunyai kandungan gluten dan protein yang tinggi, ia mempunyai keanjalan yang baik dan dapat menetapkan bentuk roti agar tidak runtuh setelah naik. Oleh sebab kandungan gluten lebih tinggi daripada tepung biasa, ia sesuai digunakan untuk membuat roti dengan saiz besar dengan struktur serat dalaman yang lebih baik. Tepung roti adalah bahan terpenting untuk pembuatan roti.

Tepung biasa

Tepung yang tidak mengandungi serbuk penaik.

Tepung Gandum

Tepung gandum penuh diperbuat daripada biji-bijian. Ia mengandungi kulit gandum dan gluten. Tepung gandum adalah lebih berat dan mengandungi lebih banyak nutrien daripada tepung biasa. Roti yang dibuat oleh tepung gandum biasanya bersaiz kecil. Banyak resipi yang biasanya menggabungkan tepung gandum atau tepung roti untuk mendapatkan hasil yang terbaik.

Tepung Gandum Hitam

Tepung gandum hitam, juga disebut sebagai "tepung kasar", itu adalah sejenis tepung berserat tinggi, dan serupa dengan tepung gandum. Untuk mendapatkan saiz yang besar setelah naik, ia mesti digunakan bersama dengan tepung roti dengan kandungan yang tinggi.

Tepung naik sendiri

Sejenis tepung yang mengandungi serbuk penaik, ia digunakan untuk membuat kek khas.

Tepung jagung dan tepung oat

Tepung jagung dan tepung oat masing-masing diperbuat dari jagung dan oat. Mereka adalah bahan tambahan untuk membuat roti kasar; yang digunakan untuk meningkatkan rasa dan tekstur.

Gula

Gula adalah bahan yang sangat penting untuk meningkatkan rasa manis dan warna roti. Dan ia juga dianggap sebagai khasiat dalam roti yis. Gula putih biasa digunakan. Gula perang, gula tepung atau gula kapas boleh digunakan dalam keadaan tertentu.

Yis

Selepas proses penapaian yis, yis akan menghasilkan karbon dioksida. Karbon dioksida akan mengembungkan roti dan menjadikan serat dalamannya lembut. Walau bagaimanapun, pembiakan yis memerlukan khasiat karbohidrat dalam gula dan tepung.

11 sudu kecil yis kering aktif = 3/4 sudu kecil yis segera
1.5 sudu kecil yis kering aktif = 1 sudu kecil yis segera
2 sudu kecil yis kering aktif = 1.5 sudu kecil yis segera

Yis mesti disimpan di dalam peti sejuk, kerana fungus di dalamnya akan mati pada suhu tinggi. Sebelum menggunakannya, periksa tarikh pengeluaran dan jangka hayat yis anda. Simpan kembali ke peti sejuk secepat mungkin selepas setiap penggunaan. Biasanya kegagalan kenaikan roti disebabkan oleh ragi yang tidak segar.

Cara-cara yang dinyatakan di bawah akan memeriksa sama ada yis anda segar dan aktif.

- (1) Tuangkan 1/2 cawan air suam (45-50°C) ke dalam cawan penyukat.
- (2) Masukkan 1 sudu kecil gula putih ke dalam cawan dan kacau, kemudian taburkan 2 sudu kecil yis di atas air.
- (3) Letakkan cawan pengukur di tempat yang hangat selama kira-kira 10 minit. Jangan kacau air.
- (4) Busa harus sampai 1 cawan. Jika tidak, yis mati atau tidak aktif.

Garam

Garam diperlukan untuk meningkatkan rasa roti dan warna kerak. Tetapi garam juga dapat menahan ragi daripada naik. Jangan sekali-kali menggunakan terlalu banyak garam dalam resipi. Saiz roti akan lebih besar jika tanpa garam.

Telur

Telur dapat meningkatkan tekstur roti, membuat roti lebih berkhasiat dan besar; telur mesti dikupas dan dikacau rata.

Minyak, mentega dan minyak sayuran

Gris boleh menjadikan roti menjadi lembut dan melambatkan jangka hayat penyimpanan. Mentega mesti dicairkan atau dicincang menjadi kecil sebelum digunakan.

Serbuk penaik

Serbuk penaik digunakan untuk menaikkan kek. Oleh kerana ia tidak memerlukan waktu naik, dan menghasilkan udara, udara akan membentuk gelembung untuk melembutkan tekstur roti.

Soda

Ia sama dengan serbuk penaik. Ia juga boleh digunakan bersama dengan serbuk penaik.

Air dan cecair lain

Air adalah bahan penting untuk membuat roti. Secara amnya, suhu air antara 20°C hingga 25°C adalah yang terbaik. Air boleh diganti dengan susu segar atau air yang dicampurkan dengan susu tepung 2%, yang dapat meningkatkan rasa roti dan memperbaiki warna kerak. Beberapa resipi mungkin memerlukan jus untuk tujuan meningkatkan rasa roti, misalnya jus epal, jus oren, jus lemon dan sebagainya.

Pengukur Bahan-Bahan

Salah satu langkah penting untuk membuat roti yang baik adalah jumlah ramuan yang betul. Sebaiknya gunakan cawan pengukur atau sudu pengukur untuk mendapatkan jumlah yang tepat, jika tidak, hasil roti mungkin berbeza.

1. Cecair

Air, susu segar atau larutan susu tepung harus diukur dengan cawan ukur. Perhatikan tahap cawan pengukur dengan mata anda secara mendatar. Apabila anda mengukur minyak masak atau bahan lain, bersihkan cawan pengukur dengan cermat untuk memastikan tiada bahan lain.

2. Pengukuran bahan kering

Pengukuran bahan kering mesti dilakukan dengan memasukkan bahan secara perlahan ke dalam cawan pengukur dan kemudian setelah diisi, ratakan dengan pisau. Mengisi cawan pengukur dengan lebih daripada yang diperlukan boleh mempengaruhi hasil resipi. Semasa mengukur sejumlah kecil bahan kering, sudu penyukat mesti digunakan. Pengukuran mestilah setara, tidak menumpuk kerana perbezaan kecil ini dapat menjejaskan hasil masakan secara kritikal.

3. Menambah urutan

Urutan penambahan bahan harus dipatuhi, secara umum, urutannya adalah: cecair, telur, garam dan susu tepung dan sebagainya. Semasa menambahkan ramuan, tepung tidak dapat dibasahi sepenuhnya oleh cecair. Yis hanya boleh diletakkan di atas tepung kering. Dan yis tidak boleh bersentuhan dengan garam. Apabila anda menggunakan fungsi pemasa tertunda untuk waktu yang lama, jangan sesekali menambahkan bahan yang mudah rosak seperti telur dan buah.

Panduan Penyelesaian Masalah

MASALAH	SEBAB	PENYELESAIAN
Asap keluar dari ruangan pembakar atau lohong.	Bahan-bahan melekat pada ruangan pembakar atau di bahagian luar bekas.	Tarik keluar palamnya dan bersihkan bahagian luar loyang atau petak pembakar.
Roti menurun di tengah dan lembap di bahagian bawah.	Roti dibiarkan terlalu lama di dalam bekas setelah dibakar dan dipanaskan.	Keluarkan roti dari loyang sebelum fungsi pemanasan selesai.
Susah untuk mengeluarkan roti daripada bekasnya.	Bahagian bawah roti terlekat pada pisau penguli.	Bersihkan bilah pengisar dan aci selepas membuat roti. Sekiranya perlu, isi bekas dengan air suam selama 30 minit, maka pisau penguli dapat dikeluarkan dan dibersihkan dengan mudah.
Bahan tidak dicampur atau roti tidak dibakar dengan betul.	Program yang salah digunakan.	Pilih menu atau tetapan lain.
	Butang MULA/HENTI ditekan semasa mesin berfungsi.	Jangan gunakan bahan dan mulakan sekali lagi.
	Penutup dibuka beberapa kali semasa mesin berfungsi.	Jangan sesekali membuka penutup, kecuali seperti penambahan bahan. Dan pastikan penutup ditutup dengan baik setelah dibuka.
	Pemadaman lama semasa mesin berfungsi	Jangan gunakan bahan dan mulakan sekali lagi.
	Putaran pisau penguli disekat.	Periksa sama ada pisau penguli disekat oleh biji-bijian, dan sebagainya. Keluarkan bekas dan periksa sama ada acinya berpusing. Sekiranya ini tidak berlaku, hantarkan perkakas ke perkhidmatan pelanggan.

MASALAH	SEBAB	PENYELESAIAN
Perkakas tidak boleh dimulakan. Paparan menunjukkan HHH.	Alat masih panas selepas prosedur penaik sebelumnya.	Cabut palamnya, keluarkan bekas dan biarkan sejuk pada suhu bilik. kemudian masukkan palam dan mulakan semula.

Ramuan Bermasalah

MASALAH	SEBAB	PENYELESAIAN
Roti naik dengan terlalu cepat.	terlalu banyak ragi, terlalu banyak tepung, tidak cukup garam.	a / b
Roti tidak naik sama sekali atau tidak sempurna.	Terlebih atau berkurangan yis.	a / b
	Yis yang tidak segar.	e
	Suhu ramuan cecair terlalu panas.	c
	Yis bersentuhan dengan cecair.	d
	Jenis tepung yang salah atau tidak segar.	e
	Terlebih atau berkurangan yis.	a / b / g
	Terkurang gula.	a / b
Doh naik terlalu banyak dan tumpah di atas loyang.	Sekiranya air terlalu kurang, yis akan terlebih fermentasi.	f
	Sekiranya susu terlalu banyak, fermentasi yis terjejas.	c
Roti turun di tengah.	Isipadu doh lebih besar daripada loyang dan roti turun.	a / f
	Penapaian terlalu pendek atau terlalu cepat kerana suhu air atau ruang pembakar yang berlebihan atau kelembapan berlebihan.	c / h / i
Struktur berat dan kental.	Terlalu banyak tepung atau tidak cukup cecair.	a / b / g
	Tidak cukup ragi atau gula.	a / b
	Terlalu banyak buah, gandum atau salah satu bahan lain.	b
	Tepung lama atau basi, cecair suam menjadikan adunan naik terlalu cepat dan roti masuk sebelum dibakar.	e
	Tiada garam atau gula tidak mencukupi.	e
	Terlebih cecair.	e
Roti tidak terbakar di tengah.	terlalu banyak atau tidak mencukupi cecair.	a / b / g

MASALAH	SEBAB	PENYELESAIAN
	Kelembapan terlalu tinggi.	h
	resipi dengan bahan lembap, misalnya yogurt.	g
Struktur terbuka atau kasar atau terlalu banyak lubang.	Terlebih air.	g
	Tiada garam.	b
	Persekitaran terlalu lembap, terlebih air.	h / i
	Terlalu banyak cecair.	c
Permukaan seperti cendawan, bahagian luar tidak masak.	Isipadu roti terlalu besar untuk kualiti	a / f
	Terlalu banyak tepung, terutamanya untuk roti putih.	f
	Terlalu banyak yis atau garam yang tidak mencukupi.	a / b
	Terlalu banyak gula.	a / b
	Bahan manis selain gula.	b
Hirisan tidak rata atau terdapat gumpalan di tengahnya.	Roti tidak cukup sejuk (wap belum terlepas).	j
Tepung tepung pada kerak roti.	Tepung tidak dikacau rata terutama di bahagian tepi semasa menguli.	g / i
<p>a) Ukur bahan dengan betul. b) Laraskan kandungan bahan dan periksa bahawa semua bahan telah ditambahkan. c) Gunakan cecair lain atau biarkan sehingga sejuk pada suhu bilik. tambahkan bahan-bahan yang dinyatakan dalam resipi mengikut urutan yang betul, buat parit kecil di tengah tepung dan masukkan yis hancur atau yis kering, elakkan yis dan cecair bersentuhan langsung. d) Gunakan hanya bahan segar dan disimpan dengan betul . e) Kurangkan jumlah bahan, jangan gunakan lebih banyak daripada tepung yang ditentukan. kurangkan semua bahan dengan 1/3. f) Betulkan jumlah cecair. jika bahan yang mengandungi air digunakan, kandungan cecair yang akan ditambah mesti dikurangkan dengan betul. g) Sekiranya cuaca lembap, kurangkan 1-2 sudu air. h) Sekiranya cuaca panas jangan gunakan fungsi timing. Gunakan cecair sejuk. i) Keluarkan roti dari bekas dengan segera setelah dibakar dan biarkan di atas grid sehingga sejuk sekurang-kurangnya 15 minit sebelum memotongnya. j) Kurangkan jumlah ragi atau semua dos ramuan sebanyak 1/4. k) Jangan sekali-kali menggegarkan bekas! l) Masukkan satu sudu gluten gandum ke dalam adunan.</p>		

Method for Recipe No.1 to 12.

1至12号食谱的方法。

Kaedah untuk Resipi No.1 hingga 12.

Steps:

- 1) Add the Ingredients according to the sequence shown in the table into the bread barrel.
- 2) Select -> the Required Menu -> Start.
- 3) The bread is ready to serve upon completion of baking time.

制作步骤:

- 1) 将材料按顺序投入面包桶中。
- 2) 功能选择为“所需的菜单”一启动。
- 3) 制作完成后，即可享用。

Cara membuat:

- 1) Masukkan bahan-bahan mengikut urutan dalam jadual ke dalam bekas membuat roti.
- 2) Pilih -> Menu yang dikehendaki -> Mula.
- 3) Roti sedia dihidangkan selepas tamat tempoh memasak.

1 Basic Bread 基本面包

Roti Asas

Bread Size 面包参考份量 Size Roti	700g 克		900g 克	
	Water 水 Air	280ml 毫升	280g 克	340ml 毫升
Oil 油 Minyak	2 table spoons 汤匙 sudu besar	24g 克	3 table spoons 汤匙 sudu besar	36g 克
Salt 盐 Garam	1 tea spoons 茶匙 sudu teh	7g 克	1.5 tea spoons 茶匙 sudu teh	10g 克
Sugar 白砂糖 Gula	2 table spoons 汤匙 sudu besar	24g 克	3 table spoons 汤匙 sudu besar	36g 克
Bread flour 高筋面粉 Tepung roti	3 cups 杯 cawan	420g 克	3 1/2 cups 杯 cawan	490g 克
Yeast 酵母 Yis	1 tea spoon 茶匙 sudu teh	3g 克	1 tea spoon 茶匙 sudu teh	3g 克

2 French Bread 法式面包

Roti Perancis

Bread Size 面包参考份量 Size Roti	700g 克		900g 克	
	Water 水 Air	280ml 毫升	280g 克	340ml 毫升
Oil 油 Minyak	2 table spoons 汤匙 sudu besar	24g 克	3 table spoons 汤匙 sudu besar	36g 克
Salt 盐 Garam	1.5 tea spoons 茶匙 sudu teh	10g 克	2 tea spoons 茶匙 sudu teh	14g 克
Sugar 白砂糖 Gula	1.5 table spoons 汤匙 sudu besar	18g 克	2 table spoons 汤匙 sudu besar	24g 克
Bread flour 高筋面粉 Tepung roti	3 cups 杯 cawan	420g 克	3 1/2 cups 杯 cawan	490g 克
Yeast 酵母 Yis	1 tea spoon 茶匙 sudu teh	3g 克	1 tea spoon 茶匙 sudu teh	3g 克

3 Whole Wheat Bread 全麦面包

Roti Gandum

Bread Size 面包参考份量 Size Roti	700g 克		900g 克	
	Water 水 Air	260ml 毫升	260g 克	340ml 毫升
Oil 油 Minyak	2 table spoons 汤匙 sudu besar	24g 克	3 table spoons 汤匙 sudu besar	36g 克
Salt 盐 Garam	4 tea spoons 茶匙 sudu teh	7g 克	2 tea spoons 茶匙 sudu teh	14g 克
Whole wheat 全麦粉 Gandum	1 cup 杯 cawan	110g 克	2 cups 杯 cawan	220g 克
Bread flour 高筋面粉 Tepung roti	2 cups 杯 cawan	280g 克	2 cups 杯 cawan	280g 克
Brown Sugar 红糖 Gula perang	2 table spoons 汤匙 sudu besar	18g 克	2.5 table spoons 汤匙 sudu besar	23g 克
Milk Powder 奶粉 Tepung susu	2 table spoons 汤匙 sudu besar	14g 克	3 table spoons 汤匙 sudu besar	21g 克
Yeast 酵母 Yis	1 tea spoon 茶匙 sudu teh	3g 克	1 tea spoon 茶匙 sudu teh	3g 克

4 Quick Bread 快速面包

Roti Cepat Siap

Bread Size 面包参考份量 Size Roti	900g 克	
	Water 水 Air (40-50°C)	320ml 毫升
Oil 油 Minyak	2 table spoons 汤匙 sudu besar	24g 克
Salt 盐 Garam	1.5 table spoons 汤匙 sudu besar	10g 克
Sugar 白砂糖 Gula	2 table spoons 汤匙 sudu besar	24g 克
Bread flour 高筋面粉 Tepung roti	3 1/2 cups 杯 cawan	490g 克
Yeast 酵母 Yis	1.5 tea spoons 茶匙 sudu teh	4.5g 克

5 Sweet Bread 甜面包 Roti Manis

Bread Size 面包参考份量 Size Roti	700g 克		900g 克	
Water 水 Air	280ml 毫升	280g 克	340ml 毫升	340g 克
Vegetable oil 菜油 Minyak sayuran	2 table spoons 汤匙 sudu besar	24g 克	3 table spoons 汤匙 sudu besar	36g 克
Salt 盐 Garam	1.5 tea spoons 茶匙 sudu teh	10g 克	2 tea spoons 茶匙 sudu teh	14g 克
Sugar 糖 Gula	3 table spoons 汤匙 sudu besar	36g 克	4 table spoons 汤匙 sudu besar	48g 克
Bread flour 高筋面粉 Tepung roti	3 cups 杯 cawan	420g 克	3 1/2 cups 杯 cawan	490g 克
Milk powder 奶粉 Susu tepung	2 table spoons 汤匙 sudu besar	14g 克	2 table spoons 汤匙 sudu besar	14g 克
Yeast 酵母 Yis	1 tea spoon 茶匙 sudu teh	3g 克	1 tea spoon 茶匙 sudu teh	3g 克

6 Gluten free Bread 无麸面包 Roti Tanpa Gluten

Bread Size 面包参考份量 Size Roti	700g 克		900g 克	
Water 水 Air	280ml 毫升		340ml 毫升	
Oil 油 Minyak	2 table spoons 汤匙 sudu besar		3 table spoons 汤匙 sudu besar	
Salt 盐 Garam	1 cup 杯 cawan		1 1/2 cups 杯 cawan	
Sugar 白砂糖 Gula	2 table spoons 汤匙 sudu besar		2 table spoons 汤匙 sudu besar	
Gluten free flour 无麸面粉 Tepung tanpa gluten	3 cups 杯 cawan		4 cups 杯 cawan	
Yeast 酵母 Yis	1.5 tea spoon 茶匙 sudu teh		1.5 tea spoon 茶匙 sudu teh	

7 Dough 和面并发酵 Doh

Ingredients 材料 Bahan-bahan		
Water 水 Air	360ml 毫升	360g 克
Oil 油 Minyak	2 table spoons 汤匙 sudu besar	24g 克
Salt 盐 Garam	1.5 table spoons 汤匙 sudu besar	10g 克
Bread flour 高筋面粉 Tepung roti	4 cups 杯 cawan	560g 克
Sugar 白砂糖 Gula	2 table spoons 汤匙 sudu besar	24g 克
Yeast 酵母 Yis	0.5 tea spoon 茶匙 sudu teh	1.5g 克

8 Kneading 和面 Menguli

Bread Size 面包参考份量 Size Roti	750g 克	
Water 水 Air	360ml 毫升	360g 克
Oil 油 Minyak	2 table spoons 汤匙 sudu besar	24g 克
Salt 盐 Garam	1.5 tea spoons 茶匙 sudu teh	10g 克
Bread flour 高筋面粉 Tepung roti	4 cups 杯 cawan	560g 克
Sugar 白砂糖 Gula	2 table spoons 汤匙 sudu besar	24g 克

9 Cake 蛋糕 Kek

RECIPES

Ingredients 材料 Bahan-bahan		
Butter 牛油 Mentega	2 table spoons 汤匙 sudu besar	24g 克
Sugar 白砂糖 Gula	8 table spoons 汤匙 sudu besar	96g 克
Egg 鸡蛋 Telur	6 pieces 颗 biji	270g 克
Self-rising flour 自发粉 或蛋糕粉 Tepung penaik	250g 克	
Flavoring essence 使用香精 Pati perasa	1 tea spoon 茶匙 sudu teh	2g 克
Lemon Juice 柠檬汁 Jus limau	1.3 table spoons 汤匙 sudu besar	10g 克
Yeast 酵母 Yis	1 tea spoon 茶匙 sudu teh	3g 克

10 Sandwich Bread 三明治 Roti Sandwich

Bread Size 面包参考份量 Size Roti	700g 克		900g 克	
Water 水 Air	270ml 毫升	270g 克	340ml 毫升	340g 克
Butter 牛油 Mentega	1.5 table spoons 汤匙 sudu besar		2 table spoons 汤匙 sudu besar	
Salt 盐 Garam	1.5 tea spoons 茶匙 sudu teh	10g 克	2 tea spoons 茶匙 sudu teh	14g 克
Sugar 糖 Gula	1.5 table spoons 汤匙 sudu besar	18g 克	2 table spoons 汤匙 sudu besar	24g 克
Milk Powder 奶粉 Tepung Susu	1.5 table spoons 汤匙 sudu besar	10g 克	2 table spoons 汤匙 sudu besar	14g 克
Bread flour 高筋面粉 Tepung roti	3 cups 杯 cawan	420g 克	3 1/2 cups 杯 cawan	490g 克
Yeast 酵母 Yis	1 tea spoon 茶匙 sudu teh	3g 克	1 tea spoon 茶匙 sudu teh	3g 克

11 Specialty Bread 特制面包 Roti Istimewa

RECIPES

Bread Size 面包参考份量 Size Roti	900g 克	
Water 水 Air	340ml 毫升	340g 克
Oil 油 Minyak	3 table spoons 汤匙 sudu besar	36g 克
Salt 盐 Garam	1 tea spoon 茶匙 sudu teh	7g 克
Brown sugar 白砂糖 Gula perang	3 table spoons 汤匙 sudu besar	36g 克
Malt Extract 麦精 Ekstrak malt	3 1/2 cups 杯 cawan	490g 克
Bread flour 高筋面粉 Tepung roti	2.5 table spoons 汤匙 sudu besar	23g 克
Sultanas 小葡萄干 Kismis	1/2 cup 杯 cawan	75g 克
Yeast 酵母 Yis	1 1/3 tea spoons 茶匙 sudu teh	4g 克

12 Jam 果酱 Jem

Ingredients 材料 Bahan-bahan	
Grated Strawberry 磨碎的草莓 Strawberi	1 1/2 cups 杯 cawan
Sugar 糖 Gula	6 table spoons 汤匙 sudu besar
Lemon juice 柠檬汁 Jus lemon	2 table spoons 汤匙 sudu besar
Pudding Flour 布丁粉 Tepung puding	1/4 cup 杯 cawan

13 Yogurt 酸奶 Yogurt

RECIPES

Ingredients 材料 Bahan-bahan	
UHT full cream milk 全脂牛奶水 UHT susu penuh krim	1000ml 毫升
嗜酸乳杆菌 Lactobacillus acidophilus	100ml 毫升

Steps:

- 1) Add the Ingredients into the bread barrel.
- 2) Select -> Yogurt -> Start.
- 3) The yogurt is ready to serve upon completion of baking time.

Remark:

- 1) During operation, please do not open or shake the top lid, otherwise it will affect the fermentation process.
- 2) Pour in whole milk before adding living bacterium yogurt or yogurt before starting the bread maker.
- 3) After completion, add sugar if required.

制作步骤:

- 1) 将材料投入面包桶中。
- 2) 功能选择为“酸奶”一启动。
- 3) 制作完成后，即可享用。

注:

- 1) 制作过程中，请不要打开机器上盖及摇动上盖，否则会影响发酵效果。
- 2) 先放入全脂牛奶，再放入活菌酸奶或酸奶专用菌种，启动面包机工作即可。
- 3) 制作完成后可加入适量糖。

Cara membuat:

- 1) Masukkan bahan-bahan ke dalam bekas membuat roti
- 2) Pilih -> Yogurt -> Mula.
- 3) Yogurt sedia dihidangkan selepas tamat tempoh memasak.

Nota:

- 1) Semasa operasi, jangan buka atau goncangkan penutup, jika tidak, ia akan mempengaruhi proses penapaian.
- 2) Masukkan susu terlebih dahulu sebelum tambah yogurt bakteria hidup atau yogurt sebelum memulakan pembuatan roti.
- 3) Setelah selesai, tambahkan gula jika perlu.

14 Bake 烘烤 Membakar

Steps:

- 1) Add the bread into the bread barrel.
- 2) Select -> Bake & set the cooking time.
- 3) The bread is ready upon completion of cooking time.
- 4) Cooking suggestion. Bake bread 16 - 26 minutes. Bake Chinese Bun 26 - 36 minutes.

Notes:

Flip if needed.

制作步骤:

- 1) 将材料放入面包桶。
- 2) 功能选择为“烘烤”，设定好时间。
- 3) 启动程序，等待制作完成（完成后有蜂鸣提醒）。
- 4) 常见制作建议：
烤面包片：16-26分钟。
烤馒头片：26-36分钟。

贴士:

必要时中途进行翻动。

Cara membuat:

- 1) Masukkan roti ke dalam bekas membuat roti.
- 2) Pilih menu "Membakar" dan tetapkan masa memasak.
- 3) Sedia dihidangkan selepas tamat masa memasak.
- 4) Tips memasak :
Roti : 16-26 Minit.
Bun Cina : 26 -36 Minit

Nota :

Belekkkan kalau perlu.

15 Homemade 自制菜单 Resipi Sendiri

RECIPES

Steps:

Create your own bread based on your own recipe.

- 1) Add the Ingredients into the bread barrel.
- 2) Select -> Homemade -> Start.
- 3) The bread is ready to serve upon completion of baking time.

制作步骤:

根据自己的配方制作自己的面包。

- 1) 将材料投入面包桶中。
- 2) 功能选择为“自制菜单”一启动。
- 3) 制作完成后，即可享用。

Cara membuat:

Buat roti anda sendiri berdasarkan resipi anda.

- 1) Masukkan bahan-bahan ke dalam bekas membuat roti
- 2) Pilih -> Resipi Sendiri -> Mula.
- 3) Roti sedia dihidangkan selepas tamat tempoh memasak.