



Living innovation

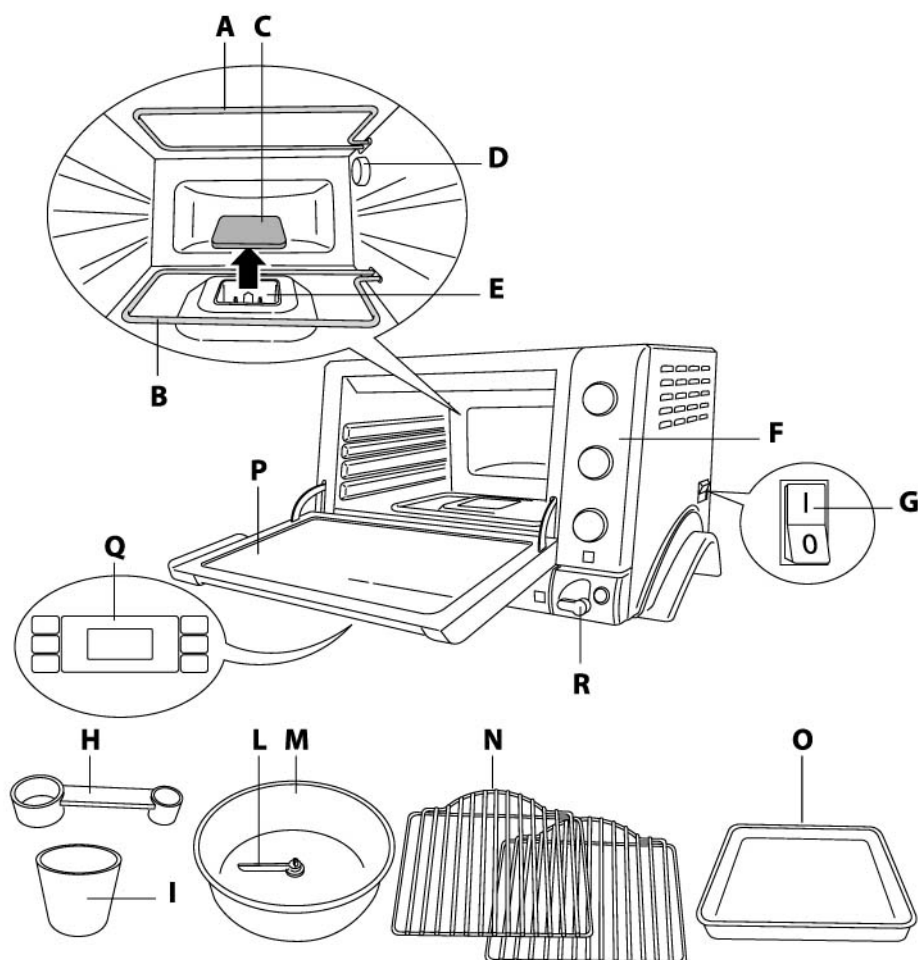
意大利·德龙

电 烤 箱

使用说明书



EOB2071



机器部件描述

A、顶部加热管
B、底部加热管
C、面包盆连接转轴盖子
D、烤箱内照明灯
E、面包盆连接转轴
F、烤箱控制面板
G、电源开关
H、量勺（如配备）
I、量杯（如配备）
L、搅拌桨
M、面包盆
N、烤架

O、滴油盘
P、烤箱门
Q、“面包机”控制面板
R、烤箱/面包机选择旋钮

技术参数

电压：220-240V~50/60Hz
输入功率：1400W
产品规格（长*宽*高）：512*400*295 毫米
重量：12.1公斤

重要安全警告

说明书中采用的符号

重要的警告通过这些符号标明，必须严格遵守这些安全警告。



危险

不遵守该警告可能导致触电伤害、危及生命。



重要

不遵守该警告可能导致人身伤害或者电器损坏。



烫伤危险 注意高温表面



请注意：这个符号表示为用户重要的建议或资料。

不遵守该警告可能导致烫伤或者烧伤。

使用前请仔细阅读此说明书，并保存好。



小贴士：

- 首次使用本机器前，请取出里面所有的纸和其他包装材料，如硬纸板、小册子、塑料袋等等。
- 首次使用本机器前，将温控开到最高值空运行至少15分钟，以消除“新”的气味或在运输前电热管上的保护物质所发出的烟。在这项操作时，房间必须保持通风。
- 使用前请清洗所有的配件。
- 本机器有电源故障备份程序，一旦电源发生故障，机器可以保留面包制作周期长达15分钟左右，超过这个时间，程序会被取消，这一功能仅限于面包机模式。
- 当烤箱用到最大容量时，不要超过菜谱上建议的量。
当烤箱用到最大容量时，不要超过以下量：
面粉：750克，酵母：40克，水：500克



重要

- 本机器只能用于烘烤食物，不能用作其他

用途或者用任何方式进行改装。

- 在打开包装前，请先确认烤箱的门完好无损，且能正常工作。烤箱门是玻璃材质的，较易碎。如果有明显的碎裂、划痕或刮痕，请务必更换。在使用、清洁或移动机器过程中，切勿猛烈的撞击烤箱门。当烤箱还是热的时候，切勿在烤箱门上倾倒冷的液体。
- 将烤箱放置在至少离地85厘米的水平面上，并不要让孩子接触。
- 本机器不适用于在身体、知觉及精神方面受损的人士或缺乏经验和相关知识的人士（包括孩童）使用，除非在有人监管确保安全的情况下，切勿让孩子使用本机器，除非他们已获得相关监督或指导使用本产品。
- 在使用时切勿移动本机器。
- 在以下情况下切勿使用本机器：
 - 机器电源线损坏。
 - 机器有被摔过，有明显的损坏或故障。在这种情况下，为了避免危险，请与最近的授权的售后服务中心联系。
- 切勿将机器放置在热源附近。
- 切勿将机器当作热源。
- 不要把纸、木板或塑料东西放在烤箱里面，也不要机器顶部放任何东西，如器具、烤架或其他物品。
- 不要塞入物体阻塞通风口，要确保畅通无阻。
- 本机器不可嵌入式安装。
- 在烤箱门打开时，切记以下事项：
 - 不要用过大的力或往下拉手柄。
 - 不要将重的容器或刚从烤箱里取出的热盘子放在门上。

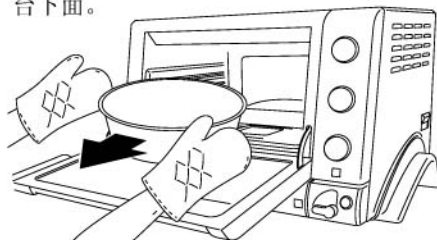


- 由于各国的立法不同，如本机器要在购买国之外的国家使用，必须送到被授权的专业机构进行检测。

- 本机器仅限家庭使用。若用作专业用途、不恰当使用本机器或不按操作说明使用本机器造成的损坏，制造商不承担任何的责任。
- 当机器不使用或清洁时，请先拔掉电源。
- 本机器不能在外接定时器或独立的摇控制系统方式下运行。
- 本机器请靠墙放置。
- 切勿用尖的或锋利的金属物体来清洁面包盆。
- 在进行清洁前，请先将电源开关拨到"0"位置关闭机器，然后再拔下电源插头。
- 本机器带有安全系统，在面包搅拌过程中，如果打开烤箱门，搅拌会自动停止。

烫伤危险

- 当机器运转时烤箱门或周围的表面都会变得很热，切勿碰触金属或玻璃部分，只能碰触旋钮、手柄及按钮。若有必要请使用烤箱手套。
- 本机器工作时产生高温，可能会导致燃烧。
- 使用烤箱手套提起面包盆，将面包盆从面包盆连接转轴上取出。
- 切勿将易燃物体放置在本机器附近或工作台下面。



- 切勿在吊柜、碗柜下或易燃材料附近（如窗帘、百叶窗等等）操作机器。
- 重要：不正确使用（错误菜谱、烘烤时间过长）会导致面包过热，并有可能着火。万一发生着火，不要打开烤箱门，拔掉电源线插头，待其冷却下来再开门。

若是食物或烤箱其他部件着火了，切勿用水来灭火。关闭烤箱门，拔掉电源，然后用一块潮湿的布来灭火。

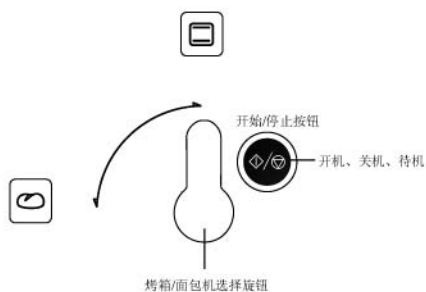
危险

- 机器接通电源前，请确认：
 - 所使用的电源电压是否与产品铭牌标识一致。
 - 电源插座安装有效接地线，且电源插座最小电流为10安培。
 由不符合安全标准产生的一切后果，制造商不负任何责任。
- 切勿悬挂电源线，避免电源线接触到烤箱的发热部分。切勿在拔电源插头时拖拉电源线。
- 若要使用延伸线，必须确保接通地线，所用的电线规格与机器提供的电源线一致。
- 为了避免触电危险，切勿将电源线、插头及机器浸入水中。

如果电源线损坏了，必须由制造商或被授权的服务中心或专业人员进行更换，以避免危险。
- 为了您自身的安全，请不要自行拆卸机器，请与售后服务中心联系。

开启机器

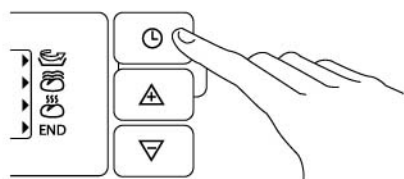
- 接通电源
- 按一下电源开关（G）。
- 将烤箱/面包机选择旋钮旋转到所需的模式：（烤箱模式）或者（面包机模式）
- 如果烤箱/面包机选择旋钮已旋转到所需的模式，只需按一下START/STOP按钮启动所选择的模式，进入准备程序
- 3分钟后机器返回到待机状态。



时钟设定

机器首次接通电源或一段时间没有通电源，开机时它会发出蜂鸣声，同时显示屏上显示4条虚线（"--:--"）。请按如下步骤设定时间：

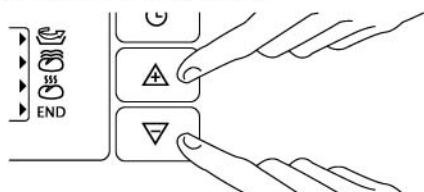
持续按压控制面板(Q)上面的时钟按钮 至少3秒钟



（小时数闪烁）



通过不停按压控制面板（Q）上面的 和 按钮设定所需的小时数



按压时钟按钮 （分钟数闪烁）

通过不停按压控制面板(Q)上面的 和 按钮设定所需的分钟数

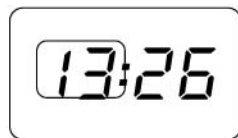


按压时钟按钮 （所设定的时间在显示屏上显示出来）

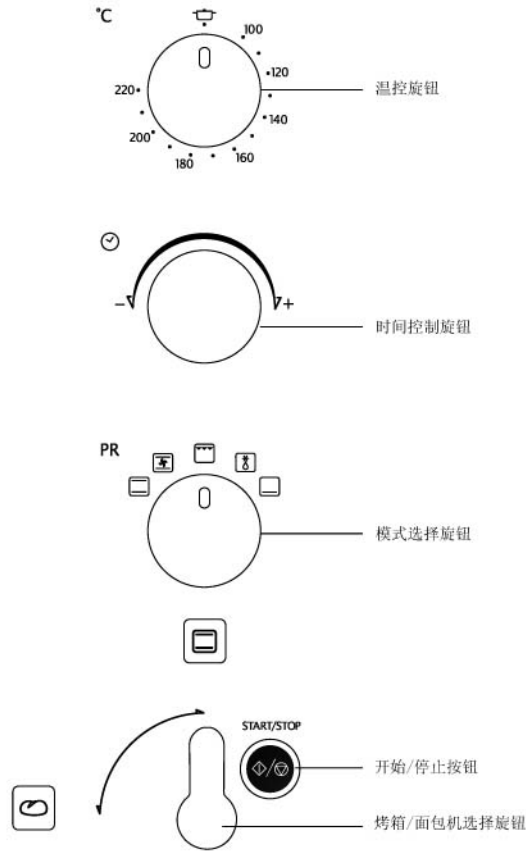


如果您想改变设定的时间，按以上的操作程序重复操作。

在烘烤的过程中，可以显示时间（如果有设定）

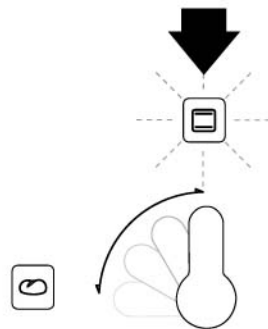


控制面板描述

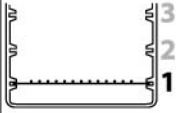
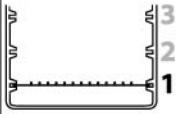
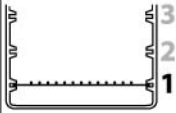
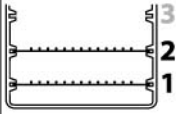
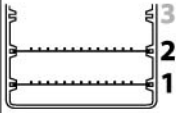
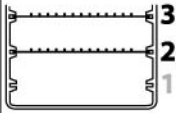


❗ 小贴士: 当选择烤箱模式时，将烤箱/面包机旋钮旋转到  位置，同时这个按钮灯亮起。

长按  按钮，就会取消当前程序。



操作说明表

功能	模式选择旋钮	温控旋钮位置	烤架位置	小贴士
解冻		任何位置		-
轻度烘烤		任何位置		-
保温功能				-
对流式烘烤		100°C - 220°C		适合烤宽面条、肉、披萨、派、蛋糕、面包和所有棕色和表面易碎的食物 配件的具体使用方法，详见第8页表格中小贴士
传统烘烤		100°C - 220°C		适合烤蔬菜、鱼、蛋糕。 配件的具体使用方法，详见第9页表格中小贴士
烤架烘烤		任何位置		适合烘烤切片面包(位置3)和棕色的食物(位置2) 详见第9页说明

控制件使用

温控旋钮

按如下步骤选择所需的温度：

- 食品保温：将温控旋钮旋转到  位置
- 对流式烘烤或传统烘烤：将温控旋钮旋转到100°C-220°C

时间控制旋钮

用于设定烘烤时间，将时间控制旋钮旋转到所需的时间（最多为120分钟）。显示屏上会显示烘烤的时间。烘烤结束时，烤箱会发出蜂鸣声，显示屏上显示"END"字样，同时烤箱也会自动关闭。

烘烤模式选择旋钮

可选择的烘烤模式有：

-  解冻功能（仅开启风扇）
-  轻度烘烤（仅底部加热管加热）
-  传统烘烤和保温功能（顶部加热管和底部加热管加热）
-  烤架烘烤（仅顶部加热管加热，且在最大功率工作）
-  对流式烘烤（顶部加热管和底部加热管加热，且风扇同时开启）

烤箱内照明灯

在烤箱运作时，烤箱内照明灯一直亮着。

如需要更换灯泡，请按如下步骤操作：

从电源插座上拔下电源线插头，将玻璃盖拆下，然后换上同一型号的新灯泡(耐高温的)，然后再装上玻璃盖。

使用小贴士

当进行开启风扇烘烤模式时，为了达到最佳烘烤效果，请先将烤箱预热5分钟，达到所设定的温度。

烘烤的时间取决于食物的品质、温度以及个人的口味。

菜谱上显示的时间只是指食物烘烤时间（仅供参考），并不包括烤箱预热的时间。

烘烤速冻食物时间请根据产品包装上的推荐时间。

解冻功能

如需要快速解冻，请按如下步骤操作：

- 将烘烤模式选择旋钮旋转到  位置
 - 将时间控制旋钮旋转到所需时间
 - 将装有需要解冻食物的盘子放在烤架上，烤架放在底部位置，然后关上烤箱门
- 举例：1公斤的肉在不翻情况下，需要80-90分钟时间时行解冻。

轻度烘烤

适合烘烤甜点和冰冻蛋糕、需要底部烘烤食物或者需要底部加热烘烤的模式进行烘烤的食物。

- 将烤架放在底部位置，然后将烤盘放到烤架上（标识见6页操作说明表）
- 将烘烤模式选择旋钮旋转到  位置
- 将时间控制旋钮旋转到所需的时间。当烘烤结束时，烤箱会发出蜂鸣声。如果需要提前完成烘烤，请持续按压START/STOP按钮3秒钟。

食品保温功能

- 将温控旋钮旋转到  位置
 - 将烘烤模式选择旋钮旋转到  位置
 - 将时间控制旋钮旋转到所需的时间
 - 将烤架放在底部位置，将装有食物的盘子放在烤架上
- 建议不要将食物放在烤箱太久，这会使食物水分流失。

对流式烘烤

这种烘烤模式适合烘烤披萨、宽面条、烤菜和各类烤肉、烤土豆、蛋糕和馅饼。具体的操作步骤如下：

- 将架架放在表格所示位置
- 将烘烤模式选择旋钮旋转到  位置
- 将温控旋钮旋转到所需的温度
- 将时间控制旋钮旋转到所需的时间
- 按一下START/STOP按钮
- 烤箱先预热5分钟，然后再放入需要烘烤的食物

功能	温控旋钮位置	烘烤时间	烤架位置	小贴士
馅饼和乳蛋饼	170℃	35分钟	1	用滴油盘
鸡肉 1000克	200℃	70-80分钟	"	用滴油盘，大约50后翻转一次
烤猪肉 1000克	200℃	70分钟	"	用滴油盘，大约50后翻转一次
烤肉块650克	200℃	55分钟	"	用滴油盘，大约30后翻转一次
烤土豆 750克	200℃	60分钟	"	用滴油盘，并在滴油盘上铺上油纸，混合两次
果酱馅饼 700克	170℃	35分钟	"	用滴油盘
奶酪点心1000克	170℃	35分钟	"	用滴油盘
海绵蛋糕 700克	160℃	30-35分钟	"	用蛋糕模
饼干（酥）100克	170℃	14分钟	2	用滴油盘

传统烘烤

这种模式适合烘烤各类鱼、蔬菜、甜点和用蛋白制作的甜点或者需要较长烘烤时间食品（超过60分钟）。具体操作如下：

- 将烤架放在表格所示位置
- 将烘烤模式选择旋钮旋转到  位置

- 将温控旋钮旋转到所需的温度
- 将时间控制旋钮旋转到所需的时间
- 按一下START/STOP按钮
- 烤箱先预热5分钟，然后再放入需要烘烤的食物。

功能	温控旋钮位置	烘烤时间	烤架位置	小贴士
烤芝士通心粉1000克	200℃	35分钟	1	用耐高温盘子
烤宽面条1500克	200℃	35分钟	"	用耐高温盘子
烤鳊鱼500克	190℃	35分钟	"	用滴油盘
烤鱿鱼	190℃	30分钟	"	用耐高温盘子，中途翻转一次
烤芝士菜花	200℃	30分钟	"	用耐高温盘子
烤西葫芦	190℃	40分钟	"	用滴油盘
蛋糕1000克	150℃	100分钟	"	用面包模型
海绵蛋糕	160℃	35分钟	"	用蛋糕模型

烤架烘烤

这种烘烤模式适合烘烤切片面包和棕色食物，如罗马风格汤团、棕色蔬菜等等。

- 将烤架放在第2或第3层导轨上

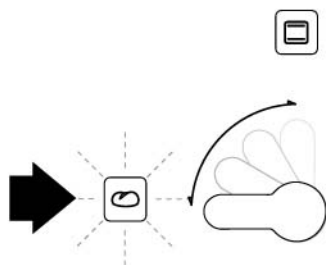
- 将烘烤模式选择旋钮旋转到  位置
- 将时间控制旋钮旋转到所需的时间
- 按一下START/STOP按钮

控制面板



❗ 小贴士:

如果选择面包机模式，将烤箱/面包机选择旋钮旋转到  位置，同时图标指示灯亮起。



▲和▼按钮

用于▲或▼烘烤时间设定和各种烘烤程序设定

各种图标描述

烘烤进度指示，通过◀在显示屏上显示烘烤的每一进程

 ▶ 自动烘烤面包程序(AU...)已被设定

 ▶ 半自动烘烤面包程序(SE...)已被设定

 ▶ 显示所选择模式整个烘烤面包时间长度

 ▶ 烘烤面包延时功能已被设定，这仅限于自动烘烤面包功能。

▶  面团正在揉面或搅拌中

▶  面团正在发酵中

▶  面包正在烘烤中，这是整个过程中的最后一阶段，需要较高的温度来烘烤面包。

▶ END 面包烘烤完成

控制面板部件描述

显示屏

显示所选择的模式，烘烤时间，面包烘烤程度和面包重量

菜单按钮

按一下菜单按钮选择自动(AU...)或半自动(SE...)食谱或在烘烤过程中检查已设置烘烤程序。

重量按钮

按一下重量按钮选择烘烤面包所需的重量：500克，750克或1000克

面包烘烤程度按钮

按下面包烘烤程度按钮选择面包烘烤程度：轻度烘烤、中等烘烤、重度烘烤   

时钟按钮

显示当地时间和设置面包延时烘烤功能

烘烤面包：是一门艺术和科学

烘烤面包是一门艺术和科学。虽然所有的工作几乎都是机器自己完成的，但是你需要知道基础的配料和烘烤面包的过程。

基础面包的配料最简单：面粉、糖、盐、液体（水或牛奶），或者油脂（黄油或油）及酵母。

每一种配料都有其特殊的功能，都会对最终的成品味道产生特别作用。为了达到最佳品味，精确使用每种配料十分重要。

酵母

酵母是一种活跃的微生物，可以促进发酵进程，被称之为发酵。

一旦和液体、糖和适合的温度混合在一起，酵母就会产生气体，当持续在正确的温度时会让面团变大（大约25℃）。

最常见的酵母是啤酒酵母，有新鲜酵母和干酵母两种。

制作蛋糕、馅饼皮和甜点的发酵粉用苏打粉和可可粉更合适。

面粉

面粉是制作面包的基础原料，因此了解市场上各种面粉的特性十分重要。

• 高筋面粉

高筋面粉含有丰富的麦麸，由普通面粉和蛋白质含量高的面粉（类型0）组成，适合制作粗粮面团和面包。

• 精粉00:

精粉00种植时间更长，因此更加精细，适合制作蛋糕和馅饼皮或其他更精细面团。

• 全麦面粉

这种纤维丰富的面粉要比上述面粉的含筋量少。它可以和其他的面粉混合以稀释纤维的含量，改善面粉筋度。全麦面包往往比白面包密度要小。

• 硬质小麦粉

这类小麦通常种植在比较干燥的土壤中。这种面粉更有嚼劲且颜色像麦杆的颜色一样黄。这种面粉比较容易消化，口感也比较好。

• 斯佩耳特小麦粉

由斯佩耳特小麦研磨而成的，是最古老的制作传统面包的方式。制成的面包含有丰富的纤维，有助消化。口感与白面包十分接近。

• 无筋面粉

这类面粉是由玉米、水稻、马铃薯等混合而成的，这类东西不象小麦，都是不含面筋的。

糖

糖能让面包口味变甜，表面颜色变深，同时还有助于酵母发酵，使面包更松软。你可以使用同等量的白糖、红糖、糖浆、枫树糖浆、蜂蜜或其他甜的东西代替。你还可使用同等量的人工糖精代替，但制作出来的面包的口感和结构会有所不同。

液体

当液体与面粉中的蛋白质混合在一起就会形成面筋，对于面团的发酵十分有必要。大多数的菜谱都使用水，但也可以用其他的液体代替，如牛奶、果汁。因此你要掌握这类液体所需的量，如果超过菜谱所需的液体量，面包在烘烤过程中就会塌陷；如果少于菜谱所需的液体量，又会影响面包的发酵。所有的液体均要求室温。

盐

盐的使用量很少，主要用于改变面包的口感及控制面团的发酵。如果盐用的过量，会影响面团的发酵，所以一定要控制好盐的使用量。你可以使用任何食盐。

鸡蛋

鸡蛋会在有些面包菜谱中用到。鸡蛋会增加液体量，有助于面团的发酵，同时增加面包营养和改善面包口感。因此，一般有甜味的菜谱中都会有鸡蛋。

油脂

许多类型的面包使用油脂是为了增强口味及保留水分。你可以用同等量的油或柔软的黄油代替。如果没有加入油脂，做出来的面包的口感及结构也会有所不同。

程序

以下的操作说明用于指导初学者了解面包制作过程的所有步骤。

小贴士:

为了达到最佳效果，所有的配料均需要称重。如果你的烤箱配有量杯（I）和量勺（H），那么按以下步骤操作：

1量杯=150克面粉

1量勺（大）=12克糖

1量勺（小）=5克盐

1量勺（小）=3.5克干酵母（或4.8克湿酵母）

1量勺（大）=12克/毫升 油

1量勺（小）=4克/毫升 油

第一步：加入配料

按如下步骤往面包盆里面加入配料

1、液体配料

2、干的配料

3、干酵母

为了达到最佳效果，精确的称量配料重量十分重要。将面包盆放进烤箱烘烤之前，请先用一个木勺搅拌混合，这有利于揉面（如果你使用延时烘烤功能，配料则不能搅拌混合）。然后取下面包盆连接转轴盖子，将面包盆装入烤箱。

第二步：按一下MENU按钮选择所需烘烤模式（自动模式或手动模式）。

第三步：按压  和  按钮选择所需菜单（举例：*AU10*）。3秒钟后，该菜单就会被自动选择，然后显示屏上会显示烘烤完成的时间（如果之前有设定好时间）。如果没有设定时间，显示屏上则会显示烘烤周期的总长度，同时烘烤进度指示器将显示 。

如果所选择的菜谱并不是你所想要的，那么按一下MENU按钮，然后再按  和  按钮选择一个新的菜谱。

第四步：选择面包烘烤程度

按一下烘烤程度  按钮选择所需的烘烤程度（不是所有的菜单都可以选择烘烤程度）。你可以选择轻度、中度和重度烘烤。如果不选择烘烤程度，机器会选择默认的烘烤程度。

第五步：选择面包的重量

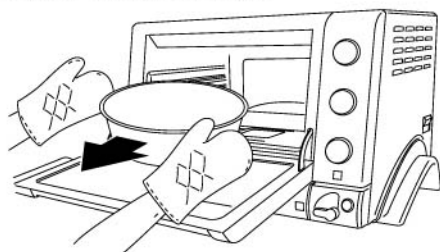
选择重量按钮 ，选择所需的重量：500克，750克或1000克。如果你不选择重量，机器会选择默认的重量。

第六步：按一下START/STOP按钮

小贴士：如果不改变设定，机器默认的菜单为自动模式1下1750克中度烘烤面包。按一下START/STOP按钮开始烘烤，显示屏上显示整个烘烤的进程。

第七步：烘烤结束时，机器会发出蜂鸣声，"**►END** 和 **00:00**"字样在显示屏上闪烁。如需要增加烘烤时间，按一下  和  按钮，然后再按一下START/STOP按钮。如果没有进行任何操作，那么3分钟后机器会自动关闭，同时显示屏上显示"**End**"字样。

使用烤箱手套将面包盆提起，然后从面包盆连接转轴上取出。在取出面包前，先让面包在面包盆里面冷却10分钟。把面包盆倒过来并摇晃，直到面包倒出来。



如有必要可以使用塑料刮刀将面包与面包盆分离。如果搅拌桨继续与面包粘在一起，请小心移动，以免烫伤。

将面包放在烤架上冷却。为了保持结构完整和切片方便，面包需冷却15分钟。

如何使用面包延时烘烤功能（仅限自动模式下AU...）

你可以延迟长达12小时烘烤，让你在早晨醒来就可以吃到香喷喷的新鲜出炉的面包。在干的配料的顶部挖一个洞来放酵母十分重要，这可以确保当液体与糖混合在一起揉面时酵母发挥作用。

切勿用木勺搅拌配料。

i 小贴士：如果菜谱中含有比较容易坏的配料，如牛奶、鸡蛋、或芝士时，请不要启用延时烘烤功能，因为他们可能会变质。

- 1、按照第1、2、3、4和5的步骤操作
- 2、按一下⌚按钮，显示屏显示当前时间，再通过按压▲和▼按钮设定开始烘烤面包的时间。如果之前设定时钟，显示屏上显示烘烤面包的结束时间。
- 3、按一下START/STOP按钮。如果之前有设定过时间，显示屏上则会显示时间。当达到所设定的开始时间时，显示屏上则会显示面包烘烤剩余时间。

如果在烘烤的过程中按压⌚按钮，显示屏上会显示面包出炉的时间，这个显示时间持续2秒钟。

小贴士：万一操作有误或需重新设定时间，再次按一下START/STOP按钮。

电源故障备份

此机器具有电源故障备份功能，万一电源发生故障或电压不稳，机器会记忆烘烤进程。也就是说在烘烤面包的过程中，如果电源发生故障，机器可存储当前烘烤进程15分钟，待电源故障排除后继续之前的烘烤进程。这个在搅拌、烘烤、发酵和延时烘烤时都会启动。

如果没有这一功能，机器会复位，面包烘烤进程也会停止。

如果电源故障超过15分钟，你需要丢弃之前配料，放新的配料再重新开始。

机器使用之后

启动另一程序前，请先让机器冷却30分钟（仅限面包机模式）。在机器没有完全冷却之前再次使用机器，机器有可能会发出蜂鸣声，同时显示屏上会显示"COOL"字样，这表示机器太热还需要冷却一会儿。请等待至显示屏上"COOL"字样消失。

材料的水分含量影响食谱，因此可能需要修改。例如：当面粉吸收空气中的水分，它的重量会产生变化。因此，我们的食谱可以稍作修改以提高结果。请注意您使用的数量，以便可以修改成为你希望的食谱。

面包机菜谱清单

AU1: 硬质小麦面包	
AU2: 软麦面包	
AU3: 法式面包	
AU4: 全麦面包	
AU5: 乡村面包	
AU6: 法式乡村面包	
AU7: 粗面粉面包	
AU8: 黑麦面包	
AU9: 南瓜面包	
AU10: 蔬菜面包	
AU11: 无麸质面包	
AU12: 速制面包	
AU13: 甜面包	
AU14: 奶油面包	
AU15: 蛋糕和甜点	
AU16: 甜佛卡夏面包	
AU17: 咕咕霍夫	
AU18: 果酱面包	
AU19: 维也纳面包	
AU20: 大米布丁	
SE1: 意式酵头面包	
SE2: 传统白面包, 手动和面, 分面团	
SE3: 面包棒	
SE4: 经典长棒面包	
SE5: 乡村面包, 手动和面, 分面团	
SE6: 蔬菜面包, 手动和面, 分面团	
SE7: 披萨	
SE8: 佛卡夏面包	
SE9: 甜面包, 手动和面, 分面团	
SE10: 混合	
SE11: 发酵	

食谱

索引

白面包

普利亚面包	15
意大利脆皮面包卷	15
面包棒	16
经典长棍面包	16
圆形面包	17
意式酵头乡村面包	17
快速发酵面包	18

全麦面包

全麦面包	18
意式田园长棍面包	18
法式乡村面包	19
粗面粉面包	20
黑麦面包	20

蔬菜面包

橄榄/洋葱/甜椒面包	21
南瓜面包	22

无麸面包

经典无麸面包	23
无麸荞麦面包	23

比萨-佛卡夏面包

玛格丽塔比萨/半圆形烤乳酪比萨	23
佛卡夏面包	24

甜面包

巧克力面包/牛奶面包/蜂蜜面包/核桃面包	24
维也纳面包	26
奶油面包	26

蛋糕和甜品

玛格丽塔蛋糕/巧克力蛋糕/酸奶蛋糕	27
大米布丁	28
韦内齐亚纳塔	28
咕咕霍夫	29

果酱

橘子味/草莓味	30
意式酵头	30
混合	30
醒发	30

白面包

硬质小麦普利亚面包和软质小麦普利亚面包

1. 插入搅拌桨
2. 按食谱的顺序在面包盘中加入原料
3. 用木制匙手工混合原料几秒钟
4. 将面包盘放入烤箱中选择AU1程序(硬质小麦面包)或选择AU2程序(软质小麦面包)
5. 按开始/停止按钮

提示：在醒发的最后(硬质小麦小1小时45分钟后和软质小麦1小时25分钟后)，烤箱发出哔声后暂停5分钟，显示屏上时间闪烁。如果你愿意，你可以将面包盘从烤箱中拿出，在面包的表面洒已筛面粉，用锋利的刀在顶部切割，然后将面包盘放回烤箱中（你不需要按开始/停止按钮）。如果你决定不这么做，烤箱在待机5分钟后会自动继续循环运作。

硬质小麦原料	500克	750克	1000克
制作时间	2小时30分钟	2小时40分钟	2小时50分钟
水	210克/毫升	315克/毫升	420克/毫升
硬质小麦面粉	300克	450克	600克
盐	6克	9克	12克
新鲜啤酒酵母	10克	15克	20克

软质小麦原料	500克	750克	1000克
制作时间	2小时	2小时10分钟	2小时20分钟
水	210克/毫升	300克/毫升	400克/毫升
高筋面粉（0类型）	350克	500克	650克
油	15克	22克	30克
糖（麦芽）	4克(3克)	6克(4克)	8克(5克)
盐	6克	9克	12克
新鲜啤酒酵母	10克	15克	20克

意大利脆皮面包卷

1. 意式酵母提前一天进行准备（意式酵母食谱在第30页）
2. 按食谱的顺序在面包盘中加入原料（已经包含意式酵母）
3. 用木制匙手工混合原料几秒钟
4. 将面包盘放入烤箱中选择SE2程序
5. 按开始/停止按钮
6. 在混合的最后（大约25分钟），烤箱会发出哔声后暂停显示屏上时间闪烁。将面团从面包盘中取出，塑造成球形放置于油碗中。再将碗放入烤箱中按开始/停止按钮。
7. 在醒发第二阶段最后（大约40分钟），

烤箱会再次停止。然后将碗从烤箱中移出，按START/STOP按钮烤箱预热阶段开始。将面团取出，放到洒有面粉的表面上，再向面团上撒面粉(它具有很高的含水量，因此很粘)，然后将面团塑造成3厘米高的正方形。面团用锋利的刮刀划分，并将它放在铺有内衬油纸的滴油盘上。

8. 将滴盘放入烤箱中烤架的底部位置，再按开始/停止按钮。
9. 首轮烘烤结束，若要烘烤第二轮，将其放入烤箱，时间设定20分钟，按下开始/停止按钮。重复此步骤，直至所有烘烤完成。

原料	500克	750克
制作时间	1小时22分钟	1小时42分钟
意式酵母	1/2	1
水	80克/毫升	120克/毫升
高筋面粉（0类型）	70克	100克
糖（麦芽）	5克（3克）	7克（5克）
盐	6克	10克
新鲜啤酒酵母	3克	5克

面包棒

1. 按食谱的顺序在面包盘中加入原料
2. 用木制匙手工混合原料几秒钟
3. 将面包盘放入烤箱中选择SE3程序
4. 按开始/停止按钮
5. 在第一个醒发阶段的最后（大约45分钟），烤箱会发出哔声后暂停显示屏上时间闪烁。将面团拿出放在洒有少量面粉的表面上，用手将面团塑造成面包棒，先在滴盘上放置内衬油纸再将面团放上去（一个盘可以放置6

个面包棒）再将烤盘放入烤箱中烤架的底部位置。

6. 按开始/停止按钮
 7. 首轮烘烤结束，若要烘烤第二轮，将其放入烤箱，时间设定25分钟，按下开始/停止按钮。重复此步骤，直至所有烘烤完成。
- 提示：为了面包棒的美味，一旦被塑形，碗里稍许蘸点盐水和撒上黄豆种子或者类似的。为了使它们更脆，试着提前一天准备面包棒。

原料	500克
制作时间	2小时
水	150克/毫升
高筋面粉（0类型）	300克
硬质小麦粉	15克
糖（麦芽）	5克（3克）
盐	6克
新鲜啤酒麦芽	10克

经典长棍面包

1. 按食谱的顺序在面包盘中加入原料
2. 用木制匙手工混合原料几秒钟
3. 将面包盘放入烤箱中选择SE4程序
4. 按开始/停止按钮
5. 在醒发第一阶段的最后（大致50分钟），烤箱会发出哔声后暂停显示屏上时间闪烁。将面团拿出放在洒有少量面粉的表面上，用手将面团塑造成长棍。先在滴盘上放置内衬

油纸再将面团放上去，再将烤盘放入烤箱中烤架的底部位置。

6. 按开始/停止按钮
7. 在第二醒发阶段的最后（再40分钟），烤箱停止5分钟时间在显示屏闪烁。在长棍面包上斜切3刀再放回烤箱中。
8. 首轮烘烤结束，若要烘烤第二轮，将其放入烤箱，时间设定35分钟，按下开始/停止按钮。

原料	500克	750克
制作时间	2小时10分钟	2小时45分钟
水	200克/毫升	400克/毫升
高筋面粉（0类型）	250克	500克
油	50克	100克
糖（麦芽）	3克（2克）	6克（4克）
盐	6克	12克
新鲜啤酒麦芽	9克	18克

圆形面包

1. 插入搅拌桨
2. 按食谱的顺序在面包盘中加入原料
3. 用木制匙手工混合原料几秒钟
4. 将面包盘放入烤箱中选择AU3程序
5. 按开始/停止按钮

提示：在醒发阶段的最后（1小时25分钟后），

烤箱暂停5分钟时间在显示屏上闪烁。如果你愿意，你可将面包盘从烤箱中移出，在面包的表面洒已筛面粉，用锋利的刀在顶部切割，然后将面包盘放回烤箱中（你不需要按开始/停止按钮）。如果你决定不这么做，烤箱在待机5分钟后会自动继续循环运作。

硬质小麦面包原料	500克	750克	1000克
制作时间	2小时	2小时5分钟	2小时10分钟
水	210克/毫升	250克/毫升	420克/毫升
高筋面粉（0类型）	350克	490克	650克
糖（麦芽）	10克（5克）	17克（9克）	20克（10克）
盐	6克	9克	13克
新鲜啤酒酵母	10克	13克	20克

意式酵头乡村面包

1. 意式酵母提前一天进行准备（意式酵母食谱在第30页）
2. 按食谱的顺序在面包盘中加入原料（已经包含意式酵母）
3. 用木制匙手工混合原料几秒钟
4. 将面包盘放入烤箱中选择AU5程序
5. 按开始/停止按钮

提示：在醒发阶段的最后（1小时25分钟后），烤箱暂停5分钟时间在显示屏上闪烁。如果你愿意，你可将面包盘从烤箱中移出，在面包的表面洒已筛面粉，用锋利的刀在顶部稍减一些，然后将面包盘放回烤箱中（你不需要按开始/停止按钮）。如果你决定不这么做，烤箱在待机5分钟后会自动继续循环运作。

硬质小麦面包原料	750克
制作时间	2小时15分钟
意式酵母	1剂量
水	120克/毫升
高筋面粉（0类型）	100克
糖（麦芽）	6克（4克）
盐	10克
新鲜啤酒酵母	5克

快速发酵面包

注意：此程序需要你在1小时内完成面包。快速烘焙设置的醒发时间比较短。因此面包会不膨松且密度大。

1. 按食谱的顺序在面包盘中加入原料
2. 用木制匙手工混合原料几秒钟
3. 将面包盘放入烤箱中选择AU12程序
4. 按开始/停止按钮

提示：在醒发阶段的最后（35分钟后），烤箱暂停5分钟时间在显示屏上闪烁。如果你愿意，你可将面包盘从烤箱中移出，在面包的表面洒已筛面粉，用锋利的刀在顶部切割，然后将面包盘放回烤箱中（你不需要按开始/停止按钮）。如果你决定不这么做，烤箱在待机5分钟后会自动继续循环运作。

原料	750克
制作时间	1小时
37° C的水	240克/毫升
高筋面粉（0类型）	400克
盐	8克
糖	15克
新鲜啤酒酵母	25克

全麦面包

1. 插入搅拌桨
2. 按食谱的顺序在面包盘中加入原料
3. 用木制匙手工混合原料几秒钟
4. 将面包盘放入烤箱中选择AU4程序
5. 按开始/停止按钮

提示：在醒发阶段的最后（1小时15分钟后），

烤箱暂停5分钟时间在显示屏上闪烁。如果你愿意，你可将面包盘从烤箱中移出，在面包的表面洒已筛面粉，用锋利的刀在顶部切割，然后将面包盘放回烤箱中（你不需要按开始/停止按钮）。如果你决定不这么做，烤箱在待机5分钟后会自动继续循环运作。

原料	750克	1000克
制作时间	2小时10分钟	2小时15分钟
水	375克/毫升	500克/毫升
全麦面粉	570克	750克
糖（麦芽）	15克（8克）	19克（10克）
盐	11克	15克
新鲜啤酒酵母	30克	40克

意式田园长棍面包

1. 插入搅拌桨
2. 按食谱的顺序在面包盘中加入原料
3. 用木制匙手工混合原料几秒钟
4. 将面包盘放入烤箱中选择SE5程序
5. 按开始/停止按钮

6. 70分钟后烤箱会停止。将面团从面包盘中取出，塑造成球形（或根据重量分成2个）再在滴盘上放置内衬油纸，再将面团放上去。将滴盘放入烤箱中烤架的底部位置并按开始/停止按钮
7. 醒发大约20分钟后，烤箱会再次停止。把

面包从烤箱中移除，用手塑造成棍形(或根据重量分成2个，如果是2个，分成2个盘装)在放回烤箱按下开始/停止按钮。

8. 首轮烘烤结束，若要烘烤第二轮，将其放入烤箱，时间设定40分钟，按下开始/停止按钮。

提示：在醒发阶段的最后(2小时15分钟后)，

烤箱暂停5分钟时间在显示屏上闪烁。如果你愿意，你可将面包盘从烤箱中移出，在面包的表面洒已筛面粉，用锋利的刀在顶部切割，然后将面包盘放回烤箱中（你不需要按开始/停止按钮）。如果你决定不这么做，烤箱在待机5分钟后会自动继续循环运作。

原料	1个长棍面包	2个长棍面包
制作时间	2小时40分钟	3小时20分钟
水	18克/毫升	35克/毫升
油	150克	300克
高筋面粉（0类型）	150克	300克
硬质小麦麦粉	100克	200克
全麦面粉	50克	100克
盐	6克	12克
糖（麦芽）	4克（2克）	5克（3克）
新鲜啤酒酵母	12克	25克

法式乡村面包

1. 意式酵母提前一天进行准备：按食谱的顺序在面包盘中加入原料；用木制匙手工混合原料几秒钟；将面包盘放入烤箱中选择SE1程序；按开始/停止按钮。

2. 在揉面粉的最后，意式酵母不丝滑，粗糙易碎。将其放入烤箱10-15小时

3. 在醒发的最后阶段，按食谱顺序在面包盘中加入原料（已经包含了意式酵母）

4. 用木制匙手工混合原料几秒钟

5. 将面包盘放入烤箱中选择AU6程序

6. 按开始/停止按钮

提示：在醒发阶段的最后（1小时15分钟后），烤箱暂停5分钟时间在显示屏上闪烁。

如果你愿意，你可将面包盘从烤箱中移出，在面包的表面洒已筛面粉，用锋利的刀在顶部切割，然后将面包盘放回烤箱中（你不需要按开始/停止按钮）。如果你决定不这么做，烤箱在待机5分钟后会自动继续循环运作。

原料	750克
制作时间	3小时5分钟
乡村普通面包意式酵母	
水	125克/毫升
高筋面粉（0类型）	280克
蜂蜜	10克
新鲜啤酒酵母	5克
添加15小时后	
水	175克/毫升
面粉（00类型）	270克

原料	750克
黑麦面粉	50克
盐	13克
新鲜啤酒酵母	5克

粗面粉面包

1. 按食谱的顺序在面包盘中加入原料
2. 用木制匙手工混合原料几秒钟
3. 将面包盘放入烤箱中选择AU7程序
4. 按开始/停止按钮
5. 50分钟后，烤箱停止。将面包盘从烤箱中移出，将面团放到洒有面粉的表面，抹上

黄油（你可以移开搅拌桨）在混合物上覆盖黄豆和向日葵种子。用手给面包塑形放在盘中心。将面包盘放入烤箱中再按开始/停止按钮。

重要事项：烤箱待机时间最长30分钟，然后就关机了。

原料	1000克
制作时间	2小时15分钟
热水（37° C）	400克/毫升
全麦面粉	500克
面粉（0类型）	50克
亚麻种子	50克
芝麻	40克
南瓜种子	35克
向日葵种子	50克
蜂蜜	30克
盐	11克
新鲜啤酒酵母	25克

黑麦面包

1. 意式酵母提前一天进行准备；按食谱的顺序在面包盘中加入原料；用木制匙手工混合原料几秒钟；将面包盘放入烤箱中选择SE1程序；按开始/停止按钮。
2. 在揉面粉的最后，意式酵母不丝滑，粗糙易碎。将其放入烤箱10-15小时
3. 在醒发的最后阶段，按食谱顺序在面包盘中加入原料（已经包含了意式酵母）
4. 用木制匙手工混合原料几秒钟
5. 将面包盘放入烤箱中选择AU8程序
6. 按开始/停止按钮

提示：在醒发阶段的最后(1小时50分钟)，烤箱暂停5分钟时间在显示屏上闪烁。如果你愿意，你可将面包盘从烤箱中移出，在面包的表面洒已筛面粉，用锋利的刀在顶部切割，然后将面包盘放回烤箱中（你不需要按开始/停止按钮）。如果你决定不这么做，烤箱在待机5分钟后会自动继续循环运作。

原料	750克
制作时间	2小时50分钟
黑麦面包意式酵母	
水	150克/毫升
高筋面粉（0类型）	250克
黑麦面粉	50克
新鲜啤酒酵母	5克
添加15小时后	
水	120克/毫升
黑麦面粉	100克
高筋面粉（0类型）	60克
丁克尔面粉	60克
糖	4克
盐	12克
新鲜啤酒酵母	10克
香草和香料（茴香，香菜，茴香，孜然）	20克

蔬菜面包

橄榄/洋葱/甜椒面包

1. 按食谱的顺序在面包盘中加入原料
2. 用木制匙手工混合原料几秒钟
3. 将面包盘放入烤箱中选择AU10程序
4. 按开始/停止按钮

提示：为了做面包卷（不是圆形面包）选择半自动SE6程序。在醒发第一阶段最后（47分钟后），烤箱会暂停。将面团从面包盘中

取出放在洒有面粉的板上。用手塑造面包卷（750克的面团可做2个）再将它们放置于有内衬油纸的滴盘上。将烤盘放入烤箱烤架的底部，关门按下开始/停止按钮。

烘焙后烤箱自动开始第二阶段的醒发。当这轮完成后，将余下的面包置于烤箱中（在烤箱外等待醒发）用+和-设置40分钟，再按下开始/停止按钮。

橄榄面包原料	750克	1000克
制作时间	2小时40分钟	2小时45分钟
水	220克/毫升	300克/毫升
高筋面粉（0类型）	200克	270克
硬质小麦面粉	200克	270克
糖（麦芽）	5克（3克）	7克（5克）
盐	8克	10克
新鲜啤酒酵母	10克	13克
橄榄	170克	250克

洋葱面包原料	750克	1000克
制作时间	2小时40分钟	2小时45分钟
水	225克/毫升	300克/毫升
高筋面粉（0类型）	500克	675克
糖（麦芽）	5克（3克）	8克（5克）
盐	8克	12克
新鲜啤酒酵母	10克	15克
切好的洋葱	150克	200克

甜椒面包原料	750克	1000克
制作时间	2小时40分钟	2小时45分钟
水	220克/毫升	300克/毫升
高筋面粉（0类型）	400克	540克
糖（麦芽）	5克（3克）	7克（5克）
盐	8克	10克
新鲜啤酒酵母	10克	13克
甜椒	250克	350克

南瓜面包

1. 先将南瓜切成片，去籽放置在有内衬油纸的滴盘上。放在烤箱烤架的底部位置，选择风扇式烘烤，温度180°C烘烤45分钟。在烘烤最后，去皮再置于食物处理器中榨汁。
 2. 按食谱的顺序在面包盘中加入原料
 3. 用木制匙手工混合原料几秒钟
 4. 将面包盘放入烤箱中选择AU9程序
 5. 按开始/停止按钮
- 提示：为了做面包卷（不是圆形面包）选择

半自动SE6程序。在醒发第一阶段的最后（47分钟后），烤箱会暂停。将面团从面包盘中取出放在洒有面粉的板上。用手塑造面包卷（750克的面团可做2个）再将它们放置于有内衬油纸的滴盘上。将烤盘放入烤箱烤架的底部，关门按下开始/停止按钮。烘焙后烤箱自动开始第二阶段的醒发。当这轮完成后，将余下的面包置于烤箱中（在烤箱外等待醒发）用+和-设置40分钟，再按下开始/停止按钮。

原料	750克	1000克
制作时间	2小时13分钟	2小时15分钟
水	37克/毫升	50克/毫升
高筋面粉（0类型）	375克	500克
煮好切好的南瓜	225克	300克
糖	8克	10克
软黄油	22克	30克
盐	8克	10克
新鲜啤酒酵母	15克	20克
南瓜子	75克	100克

无麸面包

1. 按食谱的顺序在面包盘中加入原料
2. 用木制匙手工混合原料几秒钟
3. 将面包盘放入烤箱中选择AU11程序
4. 按开始/停止按钮
5. 那些面粉和小麦面粉完全不同。如果10分

钟后有块状未混合的面粉，按下开始/停止按钮将烤箱放置在待机状态，取出面包盘用木制匙充分混合。再将面包盘放回烤箱中，再按下开始/停止按钮。

提示：总是将普通面粉与其他无麸面粉（荞麦粉，玉米面粉等）混合

经典食谱原料	750克
制作时间	1小时50分钟
水	300克/毫升
油	25克
特别面粉（celiacs）	400克
盐	10克
新鲜啤酒酵母	25克

原料（荞麦）	750克
制作时间	1小时50分钟
水	290克/毫升
油	40克
特别面粉（celiacs）	350克
荞麦	150克
盐	10克
新鲜啤酒酵母	25克

比萨-佛卡夏面包

玛格丽塔比萨/半圆形烤乳酪比萨

1. 按食谱的顺序在面包盘中加入原料
2. 用木制匙手工混合原料几秒钟
3. 将面包盘放入烤箱中选择SE7程序
4. 按开始/停止按钮
5. 在醒发的最后阶段（大约80分钟），烤箱会暂停。按下开始/停止按钮，将面包盘从烤箱中移出。烤箱进入预热阶段。将面团拿出放在洒有面粉的表面，用指尖将面团压开浇上番茄酱，盐和牛至。把批萨放置在有内衬油纸的滴盘上，再放入烤箱烤架的底部位置，按下开始/停止按钮。

6. 在烘烤时间结束前10分钟，添加莫扎里拉奶酪粒。

7. 首轮烘烤结束，放入烤箱进行第二炉，设置时间20分钟按下开始/停止按钮（莫扎里拉奶酪必须在烘焙时间结束前10分钟的时候添加）

制作半圆形烤乳酪比萨：将面团压成圆形面饼，然后将一下原料：火腿，莫扎里拉奶酪，蘑菇，土豆放置在半个面饼上。将面团折叠起来，用手指完美闭合半圆面饼。

原料	1炉	2炉
制作时间	1小时50分钟	2小时10分钟
水	140克/毫升	275克/毫升
油	25克	50克
面粉（00类型）	250克	500克
盐	5克	10克
新鲜啤酒酵母	13克	25克

佛卡夏面包

1. 按食谱的顺序在面包盘中加入原料
2. 用木制匙手工混合原料几秒钟
3. 将面包盘放入烤箱中选择SE8程序
4. 按开始/停止按钮
5. 在第一醒发的最后阶段（大约35分钟），烤箱停止，时间在显示屏上闪烁。将面团拿出放在洒有少量面粉的表面上，捏成佛卡夏面包形状放在滴油烤盘中再将烤盘放入烤箱烤架底部位置。

6. 按开始/停止按钮
7. 在第二醒发阶段的最后（再25分钟后）烤箱会再次停止，将滴盘从烤箱中移出，用涂上油的手指将佛卡夏从滴盘中移出并覆盖上先前准备好的浓盐水。配菜（橄榄，迷迭香等）。再放回烤箱中按下开始/停止按钮。
8. 当第一炉烘烤结束，将烤盘放入烤箱中进行第二炉设置25分钟，再按下开始/停止按钮。

原料	1炉	2炉
制作时间	2小时5分钟	2小时30分钟
水	140克/毫升	275克/毫升
油	25克	40克
高筋面粉（0类型）	250克	500克
糖	5克	10克
盐	5克	10克
新鲜啤酒酵母	10克	20克
浓盐水		
水	25克/毫升	50克/毫升
油	30克	60克
盐	2克	4克

甜面包

巧克力面包/牛奶面包/蜂蜜面包/核桃面包

1. 插入搅拌桨
2. 按食谱的顺序在面包盘中加入原料
3. 用木制匙手工混合原料几秒钟
4. 将面包盘放入烤箱中选择AU13程序
5. 按开始/停止按钮

提示：为了做面包卷（不是圆形面包）选择半自动SE9程序。在醒发第一阶段的最后（50分钟后），烤箱会暂停。将面团从面包盘中取出放在洒有面粉的板上。用手塑造面包卷（750克的面团可做2个）再将它们放置于有内衬油纸的滴盘上。将烤盘放入烤箱烤架的底部，关门按下开始/停止按钮。

烘焙后烤箱自动开始第二阶段的醒发。当这轮完成后，将余下的面包置于烤箱中（在烤箱外等待醒发）用+和-设置25分钟，再按下开始/停止按钮。

为了使面包更诱人，准备一份有1个鸡蛋

少许糖和一茶匙牛奶的乳液。

在醒发的最后阶段，当烤箱的开始/停止按钮和显示屏闪烁时，将混合物刷在面包上（大致在程序结束前50分钟）。

巧克力面包原料	500克	750克	1000克
制作时间	2小时5分钟	2小时10分钟	2小时15分钟
牛奶	125克/毫升	190克/毫升	250克/毫升
鸡蛋	60克（1）	90克（1/2）	120克（2）
室温黄油	10克	15克	20克
高筋面粉（0类型）	300克	400克	500克
糖	25克	38克	50克
盐	3克	4克	5克
新鲜啤酒酵母	12克	18克	25克
巧克力粒	90克	125克	180克

牛奶面包原料	500克	750克	1000克
制作时间	2小时5分钟	2小时10分钟	2小时15分钟
牛奶	170克/毫升	280克/毫升	375克/毫升
室温黄油	15克	30克	40克
高筋面粉（0类型）	300克	470克	620克
糖	8克	13克	18克
盐	5克	9克	12克
新鲜啤酒酵母	8克	13克	18克

蜂蜜面包原料	500克	750克	1000克
制作时间	2小时5分钟	2小时10分钟	2小时15分钟
牛奶	130克/毫升	200克/毫升	260克/毫升
室温黄油	18克	26克	35克
蜂蜜	23克	35克	45克
高筋面粉（0类型）	250克	375克	500克
糖	10克	15克	20克
盐	5克	7克	9克
新鲜啤酒酵母	13克	19克	25克

核桃面包原料	500克	750克	1000克
制作时间	2小时5分钟	2小时10分钟	2小时15分钟
牛奶	140克/毫升	230克/毫升	310克/毫升
室温黄油	15克	22克	30克
高筋面粉（0类型）	250克	375克	500克
糖	5克	8克	10克
盐	5克	8克	10克
新鲜啤酒酵母	8克	12克	15克
核桃	50克	75克	100克

维也纳面包

1. 插入搅拌桨
 2. 按食谱的顺序在面包盘中加入原料
 3. 用木制匙手工混合原料几秒钟
 4. 将面包盘放入烤箱中选择AU19程序
 5. 按开始/停止按钮
- 提示：在醒发阶段的最后（2小时15分钟），

烤箱暂停5分钟时间在显示屏上闪烁。如果你愿意，你可将面包盘从烤箱中移出，在面包的表面洒已筛面粉，用锋利的刀在顶部切割，然后将面包盘放回烤箱中（你不需要按开始/停止按钮）。如果你决定不这么做，烤箱在待机5分钟后会自动继续循环运作。

原料	750克
制作时间	2小时55分钟
水	120克/毫升
牛奶	160克/毫升
黄油	60克
盐	7克
糖	50克
超强“曼尼托巴”面粉	450克
新鲜啤酒酵母	15克

奶油面包

1. 插入搅拌桨
 2. 按食谱的顺序在面包盘中加入原料
 3. 用木制匙手工混合原料几秒钟
 4. 将面包盘放入烤箱中选择AU14程序
 5. 按开始/停止按钮
- 提示：制作做一个个单独的奶油面包（而不是一个大的圆形奶油面包）选择半自动SE9程序。
- 在醒发第一阶段的最后（50分钟后），烤箱会暂停。将面团从面包盘中取出放在洒有面粉的板上。

用手塑造面包卷（750克的面团可做2个）再将它们放置于有内衬油纸的滴盘上。

将烤盘放入烤箱烤架的底部，关门按下开始/停止按钮。

烘焙后烤箱自动开始第二阶段的醒发。当这轮完成后，将余下的面包置于烤箱中（在烤箱外等待醒发）用+和-设置25分钟，再按下开始/停止按钮。

为了使面包更诱人，准备一份有1个鸡蛋，少许糖和一茶匙牛奶的乳液。

在醒发的最后阶段，当烤箱的开始/停止按钮和显示屏闪烁时，将混合物刷在面包上（大致在程序结束前40分钟）。

原料	500克	750克
制作时间	2小时30分钟	2小时35分钟
牛奶	100克/毫升	150克/毫升
鸡蛋	80克（1/2）	120克（2）
软黄油	35克	50克
面粉（00类型）	150克	200克
面粉（0类型）	150克	200克
糖	10克	15克
盐	2克	5克
新鲜啤酒酵母	6克	10克

蛋糕和甜品

玛格丽塔蛋糕/巧克力蛋糕/酸奶蛋糕

1. 插入搅拌桨
2. 按食谱的顺序在面包盘中加入原料
3. 通过木制匙的帮助，将原来充分混合后得

到一个光滑面团

4. 将面包盘放入烤箱中选择AU15程序

5. 按开始/停止按钮

提示：当蛋糕冷却后，撒上糖粉

玛格丽塔蛋糕原料	1000克
制作时间	1小时7分钟
牛奶	100克/毫升
融化的黄油	180克
鸡蛋	180克（3）
面粉（00类型）	275克
马铃薯粉	100克
糖	200克
盐	少许
香草醛或同类品	1袋
泡打粉	16克

巧克力蛋糕原料	1000克
制作时间	1小时7分钟
牛奶	100克/毫升
融化的黄油	180克
鸡蛋	180克（3）
面粉（00类型）	235克
榛子粉	40克
马铃薯粉	200克
糖	100克
盐	少许
香草醛或同类品	1袋
泡打粉	16克
液态巧克力	30克

酸奶蛋糕	1000克
制作时间	1小时7分钟
牛奶	100克/毫升
鸡蛋	180克（3）
融化的黄油	180克
酸奶	250克
面粉（00类型）	200克
马铃薯粉、	100克
糖	190克
杏仁粉	70克
盐	少许
泡打粉	16克
外层可改用可可粉	20克

大米布丁

1. 插入搅拌桨
2. 按食谱的顺序在面包盘中加入原料
3. 将面包盘放入烤箱中选择AU20程序

4. 按开始/停止按钮

提示：将混合物倒入碗中并放置到冰箱中冷却
食用前撒上肉桂粉

原料	500克
制作时间	40分钟
牛奶	500克/毫升
糖	50克
意大利大米（Vialone Nano risotto rice）	50克
少许香草	1克

韦内齐亚纳塔

1. 插入搅拌桨
2. 按食谱的顺序在面包盘中加入原料
3. 用木制匙手工混合原料几秒钟
4. 将面包盘放入烤箱中选择AU16程序
5. 按开始/停止按钮
6. 在醒发阶段的最后，烤箱停止

在烘焙结束前1小时10分钟（时间在显示屏上显示），将面包盘从烤箱中移出，用糖衣将面团覆盖然后撒上糖粉
再将烤盘放入烤箱中（你不需要按下开始/停止按钮）

准备糖衣：将蛋白，杏仁粉和糖打混在一起

原料	1000克
制作时间	3小时15分钟
牛奶	80克/毫升
室温黄油	150克
鸡蛋	200克 (3/4)
高筋面粉 (0类型)	580克
糖	100克
盐	6克
新鲜啤酒酵母	15克
糖衣 (在醒发后, 烘焙前)	
杏仁粉	100克
糖	100克
蛋白	2
砂糖	视情况而定

咕咕霍夫

1. 插入搅拌桨
2. 按食谱的顺序在面包盘中加入原料
3. 通过木制匙的帮助, 将原来充分混合后得到一个光滑面团
4. 将面包盘放入烤箱中选择AU17程序

5. 按开始/停止按钮

提示: 为了使面包更诱人, 准备一份有1个鸡蛋, 少许糖和一茶匙牛奶的乳液。

在醒发的最后阶段, 当烤箱的开始/停止按钮和显示屏闪烁时, 将混合物刷在面包上 (大致在程序结束前40分钟)。

原料	750克
制作时间	2小时15分钟
牛奶	170克/毫升
鸡蛋	60克 (1)
超强“曼尼托巴”面粉 (Manitoba)	350克
糖	60克
盐	5克
室温黄油	100克
新鲜啤酒酵母	25克
葡萄干	80克
蜜饯橙	45克

果酱

橘味果酱/草莓果酱

橙味果酱：橙子去皮，切成片状放置在食物处理器中榨汁（果皮果酱，将橘子皮切成细条）

草莓果酱：将草莓彻底洗净，切块放置在食物处理器中榨汁

1. 插入搅拌桨

2. 按食谱的顺序在面包盘中加入原料

3. 将面包盘放入烤箱中选择AU18程序4. 按开始/停止按钮。将热果酱倒入消毒罐中（见下列注释），在罐子的最高处留出2厘米的空间。然后立即密封罐子。

消毒罐子：将罐子放在托盘上然后放进烤箱20-25分钟温度在100° C，使用烤箱手套将罐子从烤箱中取出并立即用果酱填满。消毒罐会破坏消灭细菌，不然会导致果酱变质。因此，你全年都可以享受优质果酱的乐趣。

橙味果酱原料	750克	1000克
制作时间	50分钟	50分钟
橙子	500克	650克
糖	250克	325克
柠檬	1/2	1/2
增稠剂	17克	20克

草莓果酱原料	750克	1000克
制作时间	50分钟	50分钟
草莓	500克	650克
糖	250克	325克
柠檬	1/2	1/2
增稠剂	20克	25克

意式酵头

1. 插入搅拌桨

2. 按食谱的顺序在面包盘中加入原料

3. 用木制匙手工混合原料几秒钟

4. 将面包盘放入烤箱中选择SE1程序

5. 按开始/停止按钮

原料	1/2	1
制作时间	15分钟	15分钟
水	100克/毫升	200克/毫升
高筋面粉（0类型）	200克	400克
新鲜啤酒酵母	3克	5克

混合（SE10）/醒发（SE11）

这2个程序可以用来定制捏合（最多25分钟）和醒发（最多2小时）阶段来获取你想要的面包。

捏合醒发面包也可在特定温度的风扇烤箱中烘焙（在放入已完成醒发的面包烤盘前先预热烤箱）。

显示屏上显示信息

显示屏上会显示本产品的任何问题。

本产品必须安装在不通风的室内，并远离热源和阳光直射。

显示信息	出现问题	解决方案
"COOL"字样闪烁	烤箱过热，暂时不能再次设置制作面包功能	等待机器冷却至室温
		待显示屏上的信息消失后，将面包盘插入烤箱，然后再选择程序
"ERR"字样闪烁	不能调节温度	请与售后服务中心联络

清洁和保养

经常清洗可以防止烹调期间产生烟雾和异味。

切勿让本机器内部积聚油脂。

在进行任何保养和清洁之前，先拔掉烤箱电源，并待其冷却。

用洗涤剂和水清洗烤箱门、内壁和外表面，待其完全干燥。

切勿用研磨剂或腐蚀性的家居清洁产品来清洁烤箱、烤盘或滴油盘，否则可能损坏不粘表面。

用清水和软布轻轻洗去洗涤剂。

请注意：请取出内部搅拌桨以更有效清洁烤盘。

切勿用金属器具清除面包屑，否则可能损坏不粘表面。

使用湿润的海绵清洁外表面。

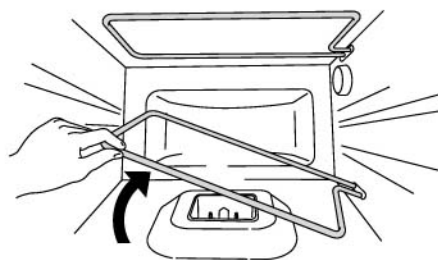
避免使用研磨类清洁产品，否则可能损坏漆面。

避免清水或皂液渗入烤箱顶部的缝隙内。

切勿将本机器浸入水中或用自来水清洗。

如图所示，拆除旋转底部加热管(B)有助于清洁烤箱底部表面。清洗完成后，请将底部

加热管装回原处。



当电烤箱达到使用寿命时，请勿将其作为城市垃圾进行废旧处理，可将超过使用期的电烤箱交给当地专门的分类垃圾收集中心或者提供此项服务的公司。

专项对家电产品进行废旧处理，可以避免由于处理方法不当而影响环境或者人类的健康。同时，对其组成材料进行回收，可以节省大量能源、资源。

为提醒公众家电产品需要单独进行废旧处理，所有产品上都有如图所示的禁止直接扔进垃圾箱的标志。





Living innovation

意大利·德龙

★若有任何需求请与下述地址联系：

☆ 邑隆贸易(上海)有限公司

地址：上海市中山北路3553号伸大厦1510-1515室

电话：(021) 51086098 传真：(021) 62453368 邮编：200062

客服热线：800-988-1668 网址：www.delonghi-china.com