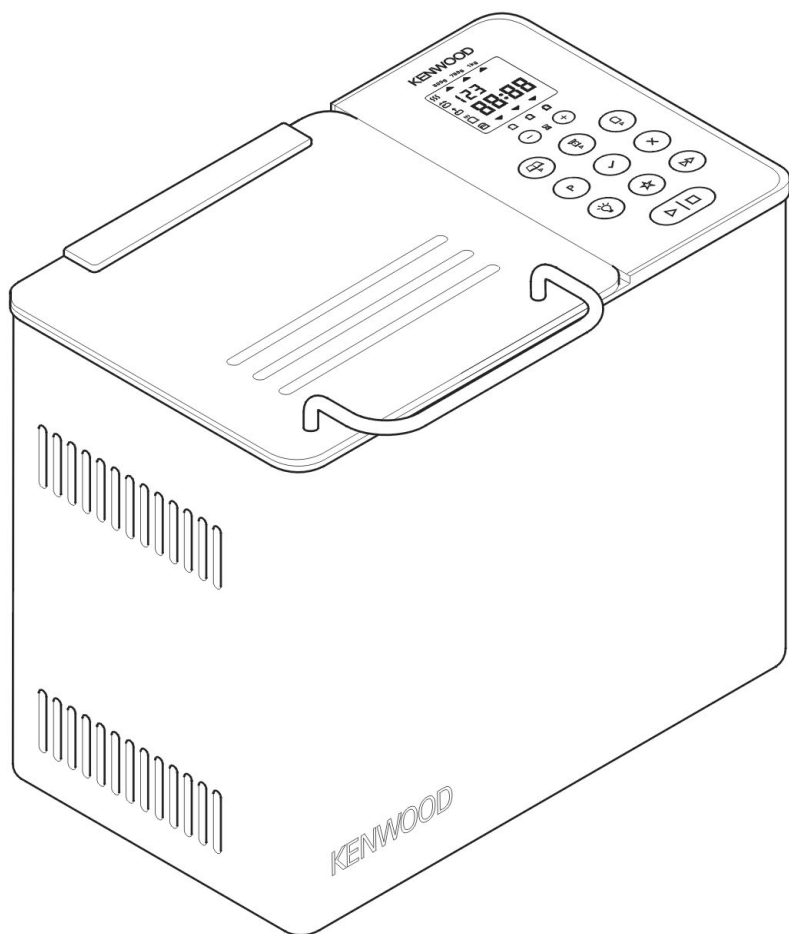
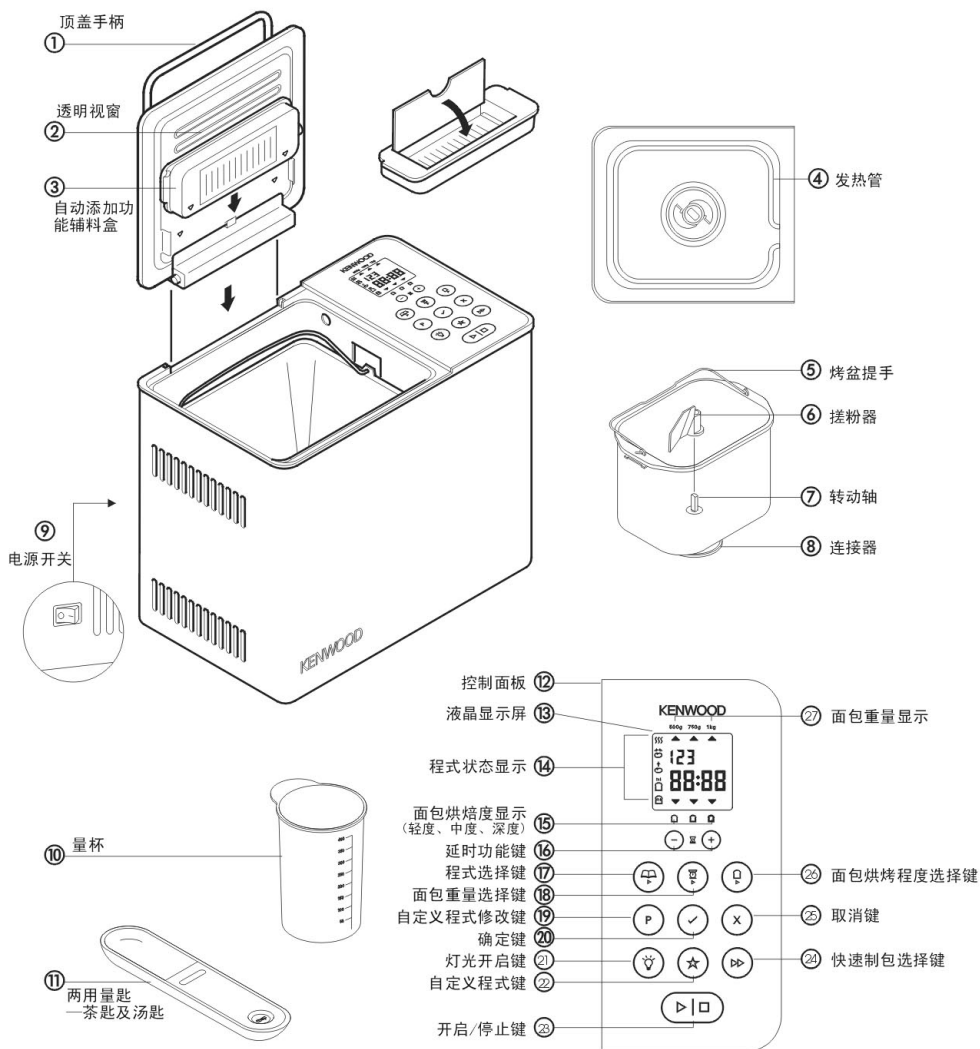


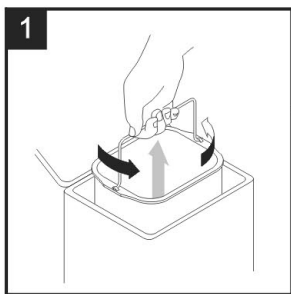
KENWOOD

BM450

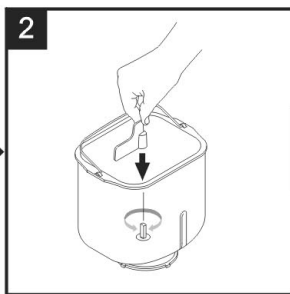


使用说明书

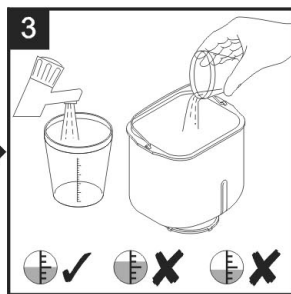




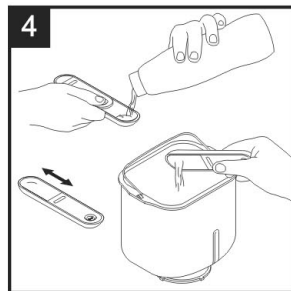
向上提起烤盆手柄，转动烤盆底座将其拉起。



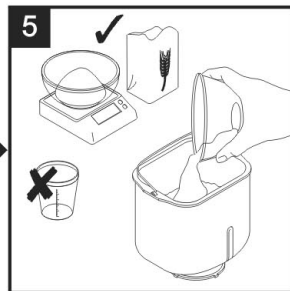
装入搓粉器。



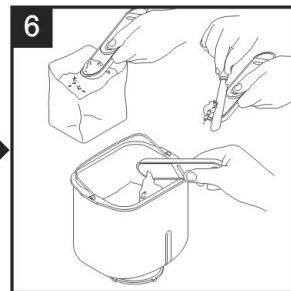
按照配比，将水、油等液体加入烤盆内。



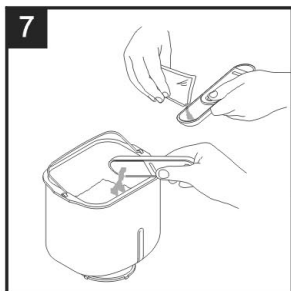
用标配的量匙量取食谱所需液体，不准确的称量会令出炉后的面包效果欠佳。



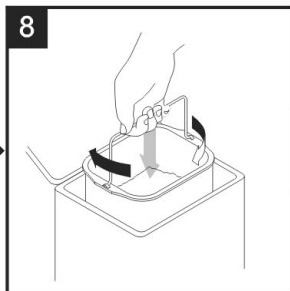
请用电子秤量取食谱所需面粉，不准确的称量会令出炉后的面包效果欠佳。



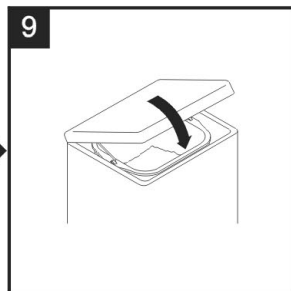
用标配的量匙量取食谱所需的糖、盐等配料，不准确的称量会令出炉后的面包效果欠佳。



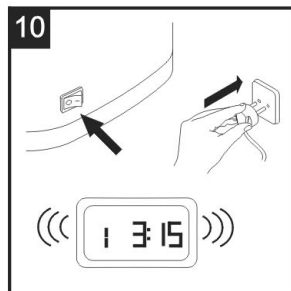
用标配的量匙量取食谱所需的酵母等配料，不准确的称量会令出炉后的面包效果欠佳。



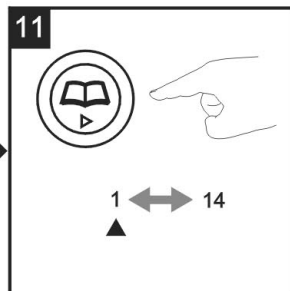
把烤盆放入面包机，稍作转动并伴以下按直至其锁定。



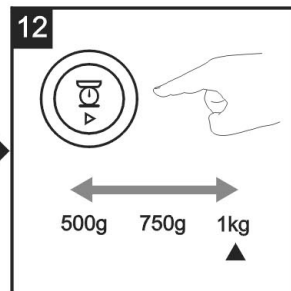
放下手柄，然后合上机盖。



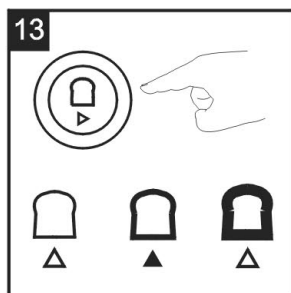
接通电源然后开启本机—本机发出“哔”声，并显示机器默认程序1（操作所需时间3:15）。



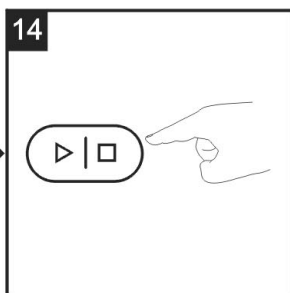
按程式选择键⑦选择所需要的程序。本机默认为1公斤及中等烘焙度。
提示：若选择快速制包程序，则只需按下该程序键，本机便会自动开始操作。



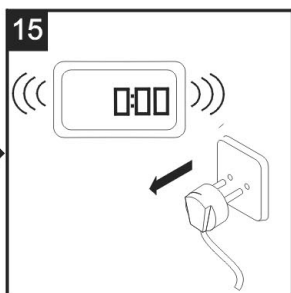
按下面包重量选择键⑧选择所需的面包大小，相应的指示箭头便会随即亮起。



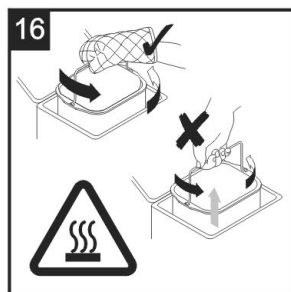
按下面包烘焙度选择键⑤选择面包表面烘焙程度，其相对的指示箭头便会随即亮着。（轻度、中度、深度）



按开启/停止键③。要中止或取消程序，持续按下开启/停止键2-3秒。

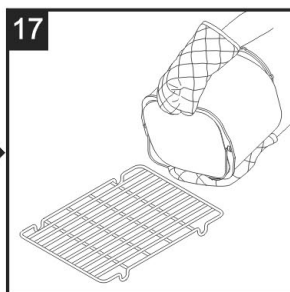


在烘焙完成后，关闭电源并拔掉插头。

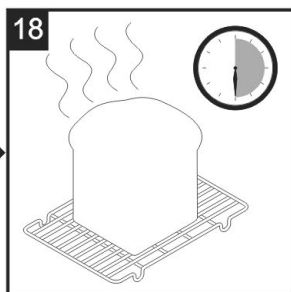


打开顶盖后，握紧烤盆手柄，左右旋转松开其底部后提出烤盆。

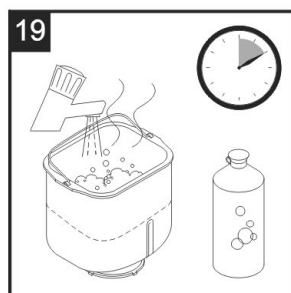
提示：因烤盆手柄温度会很高，请使用烤箱手套，并且小心不要触碰盖子下面的自动添加功能辅料盒，因其温度会很高。



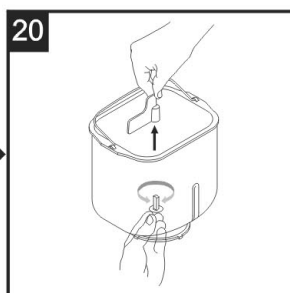
取出面包并放在铁架上，使其充分散热。



将刚烘好的面包摆放至少30分钟，让蒸气排出后才切开。面包若仍处于温热状态时，是比较难被切开的。



使用过后，请立即清洗烤盆及搓粉器（参阅“保养与清洁”）。



使用本机前

- 请先仔细阅读本说明书，并将之好好保存供将来参考之用。
- 除去所有包装物料。

安全守则

- 切勿触摸高温表面，以防烫伤。请使用隔热手套来提取热的面包烤盆。
- 开机前，需要添加材料时，请先将烤盆取出，以免材料于本机内四溅。若不小心把材料溅到发热器上，可能会产生材料烧焦然后冒烟。
- 若发现本机的电线有任何损坏或曾被磕碰过，切勿使用。
- 切勿将本机、电线或插头浸于水或液体中。
- 使用后，或装取附件及清洁前，请先拔掉插头。
- 切勿让电线悬挂在工作表面或接触高温表面，如煤气炉或电炉。
- 请将本机置于一个稳固及可隔热的平面上使用。
- 切勿把手放入炉内。在取出烤盆后的一段时间，炉内仍维持高温状态。
- 切勿触摸炉内转动部分。
- 切勿使面粉容量及蓬松剂容量超过指定容量。
- 切勿将面包机放在阳光下、高温产品旁或排风位下，否则会影响炉内温度，令所制作的面包效果不佳。
- 切勿在户外使用本机。
- 切勿空机开启使用，否则会引致机件严重损毁。
- 切勿将炉内空间作任何类型的仓储之用。
- 切勿遮盖侧面的散热孔并确保使用时有足够的散热空间。
- 本机不适用于外置计时器或遥控操作。
- 本机不适宜在身体、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。

- 切勿让孩童把玩本机。
- 此机只适合家居使用。若因不正确使用本机或没有跟随上述操作指示而导致本机损坏，Kenwood不承担上任何责任。

接驳电源前

- 请确保您所接驳的电源与本机底部标签所示相同。

首次使用前

- 请清洗所有配件(参阅“维修及清洁”一栏)。
- 请扣合盖子(参阅“维修及清洁”一栏)。
- 请根据指示将自动添加功能辅料盒装入机器顶盖的背面(参看“自动添加功能辅料盒”一栏)。

如何称量材料(图3-7)

为达到最佳效果,请准确称量材料。

- 请使用有刻度的透明量杯称量液体材料。称量液体时应以视线水平至刻度为准(图3)。
- 除了快速制包程序，请使用室温的液体(摄氏20度/华氏68度)。请依照配方表的说明。
- 请使用本机提供的量匙称量少量的固体或液体材料。以推进杆选择1/2茶匙、1茶匙、1/2汤匙或1汤匙，填满至量匙的顶部然后移平(图6/7)。

⑨ 电源开关

本面包机备有电源开关，须按下开启才可以操作。

- 接通电源，并按下机背上的电源开关⑨—机器会发出“哔”声，并在显示程式1后，显示其对应的预设时间3:15。
- 使用后请关闭电源，并拔掉插头。

⑭ 程序状态列

产品在不同状态运作时, 相对程序状态符号上的指示箭头会亮着。

预热  - 预热功能只会在全麦面包程式(30分钟), 快速全麦面包程式(5分钟)和无筋面包程式(8分钟)的开始时运作。此阶段不会有另何搓粉程序。

搓粉  - 面团正在第一阶段搓粉、第二阶段搓粉或在不同发酵阶段之间搓粉。设定(1)、(2)、(3)、(4)、(5)、(6)、(9)、(10)、(11)、(13)中第二阶段搓粉的最后20分钟会有提示音让您可加入额外的材料, 同时机器的自动添加功能辅料盒会自动洒下里面的配料。。

发酵  - 面团正在第一、第二或第三阶段发酵程序中。

烘焙  - 面包已进入最后的制作程序。

保温  - 当烘焙程序完成后此产品会自动进入保温模式一小时或直至关掉本机时, 以时间较短者为准。
请注意: 在保温模式, 发热管会间断开启和发热。

⑮ 灯光开启按键

- 灯光开启按键可被随时开启, 用以在透明视窗里观察烘烤程式的进行状态;
- 烤箱内的灯光会在开启60秒后自动关闭;
- 灯泡损坏后, 请务必至Kenwood指定维修中心进行更换(参看“维修及服务”)

⑯ 自动添加功能辅料盒

BM450机型专配自动添加功能辅料盒功能, 可在烘烤过程中自动向正在搅揉的

面团中加入事先准备好的配料。这使配料能被均匀的分布在面团中。

如何安装/ 使用自动添加功能辅料盒

1. 请将自动添加功能辅料盒③依箭头方向插入烤盖背部;
 - 放料箱只有当正确安装后才能被启用
 - 也可在不安装放料箱的状态下制作面包, 此时仍有加料提示音。
2. 将配料放入放料箱;
3. 自动添加功能辅料盒会在搅面进行15~20分钟后工作。同时, 将伴有提示音响起, 如需手动放入配料, 可于此时进行相关操作。

小窍门:

并非所有的配料都适用于自动添加功能辅料盒功能, 请按照以下提示进行操作, 以得到最佳效果:

- 请勿将放料箱塞得过满, 请参考后文中的建议量;
- 请保持放料箱的干燥, 避免配料受潮黏连;
- 为达到更佳效果, 可将配料切成小块, 或将其与面粉适当混合以避免相互黏连。

自动添加功能辅料盒应用表

配 料	是否适用于 “自动添加功 能辅料盒”	备 注
水果干（如葡萄干、橙皮、糖衣樱桃等）	是	请事先将其切成小块，但不要切割过小，否则将有可能粘在放料箱内壁。请勿使用在酒精类、糖汁内浸泡过的水果干。 可事先撒些面粉以避免配料相互黏连。
坚果类	是	请事先将其切成小块，但不要切割过小。
大颗粒类 （如 葵花籽、南瓜籽等）	是	
小颗粒类 （如 芝麻、胡椒粒等）	否	操作过程中小颗粒类可能会从放料箱出口处的凹槽漏出。 为达最佳效果，可手动加入配料，或结合其他配料由放料箱进行操作。
香料类—新鲜、晒干	否	操作过程中，一些切割过小的香料类可能会从放料箱内漏出。 某些香料会由于过轻而无法从放料箱内全部掉出。 为达最佳效果，可手动加入配料。
水果/炒制蔬菜/番茄/橄榄	否	油份会使配料黏在放料箱内壁。 若能事先晾干配料，仍可通过放料箱进行操作。
高水分物料，如新鲜水果	否	配料黏在放料箱内壁。
芝士	否	可能会融化于放料箱内。 建议直接加入烤盆内。
巧克力颗粒/条	否	可能会融化于放料箱内。 建议在听到提示音后，直接加入烤盆内。

面包制作时间表									
设定程序		总时间			"自动添加功能辅料盒"加材料提示*			保温**	
		500克	750克	1公斤	500克	750克	1公斤	500克	750克
1 基础面包	使用白面粉或高筋半全麦面粉	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15	2:45	2:50
2 快速白面包	较“基础面包”程式节省约30分钟	2:40	2:45	2:50	2:40	2:45	2:50	2:20	2:25
3 全麦面包	用于全麦面粉食谱，30分钟预热。	4:25	4:30	4:35	4:25	4:30	4:35	3:39	3:44
4 快速全麦面包	用于制作混合谷物面包及快速全麦面包。不可与“全麦面包”程式通用。5分钟预热	2:34	2:39	2:44	2:34	2:39	2:44	2:15	2:20
5 法式面包	制作香脆外层的低脂低糖法式面包	3:32	3:36	3:40	3:32	3:36	3:40	3:13	3:17
6 糕点	制作甜面包	3:19	3:22	3:25	3:19	3:22	3:25	2:59	3:02
7 简易面包	无酵母发酵面包，限于1公斤物料	2:08			-			-	
8 蛋糕	请放入低于500克的物料	1:22			-			-	
9 无筋面包	使用无筋面粉，最多可加入500克面粉，8分钟预热	-	2:54	2:59	-	2:54	2:59	-	2:37
10 面团	可对面团进行均匀揉搓，并使其得以充分发酵。程序结束后，将其取出并进行手工塑形后，再放入烤箱中进行烘焙。	1:30			1:14			-	
11 工艺面团	此类面团为面包机揉面的最高层次，需经过多次揉搅和长时间发酵才得以完成的面团。可用于制作法式长棍面包。	5:15			4:39			-	
12 果酱	可制作果酱	1:25			-			20	
13 比萨面团	参照比萨面团配方	1:30			1:14			-	
14 独立烘焙	独立烘焙，可当作再加热功能或烘脆已烤好及已冷却的面包外层	0:10-1:30			-			60	
快速制包选择键	于1小时内制包，但需要使用温水、较多的酵母及放少些盐	0:58			-			60	

* 在第二次轮搅拌过程中，本机发出声响提示，此时，您可根据食谱建议加入材料。

** 本机会在烘焙程式完结时自动进入保温模式。保温模式最多可持续1小时。如在保温模式结束前关机，保温功能将自动停止。

⑩ 延时功能 Ⓢ

“延时功能”可让您设定15小时后的面包烘焙程序。延时功能不可应用于“快速制包”程式，或程式7-13。

注意：若使用“延时功能”，请勿加入容易变质的材料（如牛奶、鸡蛋、芝士及乳酪等等）。

要使用“延时功能”只需要将材料放进烤盆中，然后将烤盆放入面包机中扣合，然后：

●按程式选择键  选取所需的程式——程式所需时间会随之显示。

●选取面包烘焙度及面包重量。

●通过延时功能键，设定时间。

●按一下（+），显示屏便会显示预设的时间。持续按时间键直至显示屏显示所需要的时间，按（-）键可往回缩减时间。每按一下（+）会增加10分钟。使用本功能时，无需计算所需设定的时间和总时间的差异，因为当您按时间键时，此产品会自动包括设定程序时间。

例如：面包要在早上7点完成。若所需要的食谱材料及面包机在前一天的晚上10点已准备好，预设总时间应定为9小时。

●按程式选择键选取您需要的程式设定。例如，按“+”，每按1下增加10分钟，直至显示“9: 00”。如显示过了

“9: 00”，

只需按时间“-”键， 减回“9: 00”便可。

●按开启键后，显示的

(:)符号会闪动，时间 同时开始倒数。

●若您需要更改设定的时间，按下开启/停止

3:15

09:00

09:00

键直至屏幕无任何显示后，您便可以重新设定时间。

⑫ 自定义程式 ☆

您可通过“自定义烘焙程序”创建和存储5项个性化的程序。

如何创建/修改自定义程序

1. 插好插头，开启电源；
2. 按下“自定义程式”按键，选择您想更改的程序号：P1-P5；
3. 按下（P）自定义程式修改键，开启修改功能；
4. 按下（+）或（-）键，对每一步的操作时间进行调整；
5. 按下确认键保存修改后的程序设置，然后会自动跳至下一步设置；
6. 重复第4和第5步骤，即可完成对所有程序的修改操作。程序状态指示屏将会对修改的进度进行提示；
7. 当完成对保温步骤的确认后，将有“哔”声作为提示音，告知新程式已被全部保存；
8. 若想重新回到之前的步骤，只需按下取消键即可。

如何使用“自定义烘焙程序”

1. 插入插头，开启电源，
2. 按下“自定义烘焙程序”按键，选择您想更改的程序号：P1-P5；
3. 按下开始/停止键，或选择延时功能键。

P1-P5 自定义烘焙程式步骤			
步骤	默认时间值	可调时间范围	
1 预热 	0 分钟	0-60分钟	
2 搅面1 	3 分钟	0-10分钟	
3 搅面2 	22分钟	0-30分钟	
4 发酵1 	20分钟	20-60分钟	
5 搅面3 	15秒	不可调; 若发酵2设为0分钟, 搅面功能将不能启动。	
6 发酵2 	30分钟	0-2小时	
7 搅面4 	15秒	不可调; 若发酵3设为0分钟, 搅面功能将不能启动。	
8 发酵3 	50分钟	0-2小时	
9 烘烤 	60分钟	0-1小时30分钟	
10 保温 	60分钟	0-60分钟	

电力供应中断保护

本机备有8分钟的电力供应中断保护, 以防本机被意外断电。若电源在指定时间内恢复, 所设定的程序会继续运作。

维修及清洁

重要事项: 拨下本机的电源, 待其冷却后才进行清洁。

食谱

奶香面包-程式1

材料	750克
高筋面粉	440克
奶粉	20克
盐	5克
白砂糖	30克
酵母	7克
黄油	45克
水	80克
牛奶	150克
鸡蛋	1个

- 切勿将本机或烤盆的外层浸于水中。
- 切勿使用磨砂功能的清洁布或者金属物清洁。
- 如有需要, 请用布料对面包机内外部件进行擦拭。

烤盆

- 请不要放入洗碗机清洗。
- 使用后, 请将搓粉器顺时针转动后拆下, 并放在烤盆中。将带有清洗剂的温水倒入烤盆中, 直至烤盆半满, 使其浸泡5至10分钟。请以软布对搓粉器和烤盆进行清洁, 并用清水洗净然后抹干。
若搓粉器难以取出, 请抓紧烤盆下的旋转轴, 左右扭动搓粉器直至取出。

玻璃顶盖

- 取下玻璃顶盖, 用带有清洗剂的温水进行擦拭。
- 请不要用洗碗机进行清洗。
- 在安装玻璃顶盖前, 请务必确保其已被擦干。

自动添加功能辅料盒

- 将自动添加功能辅料盒从顶盖背面取下, 并放入盛有清洁剂的温水中清洗, 如有需要可用软刷对其进行清洁。再次放回顶盖前, 请务必保证放料箱已被擦干。

- 1、先将搓粉器安装在搅拌桶中；
- 2、将白砂糖放入温热后的水、牛奶中均匀搅拌，直至糖完全融合，倒入烤盆中稍待冷却后，加入鸡蛋；
- 3、根据食谱量取适量的高筋面粉、奶粉放入一个干燥的容器中进行搅拌，使其充分混合后加入烤盆
- 4、将盐、酵母分别放在烤盆两侧，以避免两者在程序开始前混合，影响发酵效果；
- 5、将黄油置于室温下软化后，切成小块，均匀的撒入烤盆；
- 6、将烤盆放入面包机，重量定为750克，烘焙程度建议选择“中度”；
- 7、完成以上步骤后，选择基础面包“程序1”后按下启动键，面包机开始自动运行烘焙程序；
- 8、烘焙完成后，建议将面包取出，待其凉透后再切开食用。

葱花面包-程式1

材料	750克
高筋面粉	420克
低筋面粉	40克
奶粉	30克
白砂糖	50克
酵母	8克
盐	5克
水	240克
黄油	70克
鸡蛋	1个
葱花	适量

1. 先将搓粉器安装在搅拌桶中；
2. 将白砂糖放入温热后的水中均匀搅拌，直至糖完全融合，倒入烤盆中稍待冷却后，加入鸡蛋；
3. 根据食谱量取适量的高筋面粉、低筋面粉、奶粉放入一个干燥的容器中进行搅拌，使其充分混合，再将其加入烤盆；
4. 将盐、酵母分别放在烤盆两侧，以避免两者在程序开始前混合，影响发酵效果；
5. 将黄油置于室温下软化后，切成小块，均匀的撒入烤盆；
6. 插入自动填料箱后，将适量葱花加入其中；
7. 将烤盆放入面包机，重量定为750克，烘焙程度建议选择“中度”；
8. 完成以上步骤后，选择基础面包“程序1”后按下启动键，面包机开始自动运行烘焙程序；
9. 当本机进入第二轮搅拌过程时会发出响声提示，机器将自动撒入预先准备好的葱花；
10. 待烘焙完成后，建议将面包取出，待其凉透后再切开食用。

全麦杂仁面包-程式3

材料	750克
全麦面粉	150克
高筋面粉	300克
奶粉	20克
白砂糖	10克
酵母	8克
盐	4克
水	320克
色拉油	6克
坚果仁	适量

1. 先将搓粉器安装在搅拌桶中；
2. 将白砂糖放入温热后的水中均匀搅拌，直至糖完全融合，倒入烤盆中稍待冷却后，加入色拉油；
3. 根据食谱量取适量的全麦面粉、高筋面粉、奶粉放入一个干燥的容器中进行搅拌，使其充分混合后加入烤盆；
4. 将盐、酵母分别放在烤盆两侧，以避免两者在程序开始前混合，影响发酵效果；
5. 插入自动填料箱后，取适量坚果仁加入其中；
6. 将烤盆放入面包机，重量定为750克，烘焙程度建议选择“轻度”；
7. 完成以上步骤后，选择“程序3”后按下启动键，面包机开始自动运行烘焙程序；
8. 当本机进入第二轮搅拌过程时会发出响声提示，机器将自动撒入预先准备好的坚果仁；
9. 烘焙完成后，建议将面包取出，待其凉透后再切开食用

甜面包-程式6

材料	750克
高筋面粉	380克
奶粉	25克
白砂糖	80克
植物油	10克
酵母	6克
盐	4克
水	210克

1. 先将搓粉器安装在搅拌桶中；
2. 将白砂糖放入温热后的水中均匀搅拌，直至糖完全融合，倒入烤盆中稍待冷却后，加入植物油；
3. 根据食谱量取适量的高筋面粉、奶粉放入一个干燥的容器中进行搅拌，使其充分混合后加入烤盆；
4. 将盐、酵母分别放在烤盆两侧，以避免两者在程序开始前混合，影响发酵效果；
5. 将烤盆放入面包机，重量定为750克，烘焙程度建议选择“轻度”；
6. 完成以上步骤后，选择糕点“程序6”后按下启动键，面包机开始自动运行烘焙程序；
7. 烘焙完成后，建议将面包取出，待其凉透后再切开食用。

材料

制作面包的主要材料是面粉。要成功制作面包的第一步就是要选择合适的面粉。

小麦面粉

使用小麦面粉可制做出口感最好的面包，小麦由一层外壳(或称为麦麸)，以及麦粒(包含胚芽和胚乳)组成。胚乳所富含的蛋白质会与水混合后，将形成面筋。面筋是一种富有弹性的物质，在面团发酵过程中，面筋能增强面团的拉伸性，使面团在发酵和烘焙过程中得以良好膨胀。

白面粉

白面粉是清除小麦中的麦麸及胚芽后，将余下的胚乳磨制而成的。

制作面包时需使用高筋白面粉或白面包粉，因为它们有较高的蛋白质，有助于面包制作过程中面筋的形成。切勿在本机使用中筋白面粉或自发粉制作需发酵的面包，这样会使面板品质大大打折。市场上会有多种白面包粉以供选择，为得到最佳效果应选择品质较高的面粉作为原料，未漂染的白面粉是最佳选择。

全麦面粉

全麦面粉是将整颗小麦粒进行磨制后产出的一种面粉，不筛除麸皮，制作出的面包口感较粗。

制作时，请使用高筋全麦面粉或全麦面包粉。全麦面粉内的麸皮抑制了面筋形成，因此全麦面粉所形成的面团发酵过程相对白面粉会较慢。

使用面包机预设的全麦面包制作程序，可让全麦面团得以更久的发酵时间。在全麦面粉中掺入适量白面粉时，与使用100%全麦面粉烘焙出的面包相比，此类面包质感较软。您亦可选择“快速全麦面包”程序快速制作全麦面包。

高筋半全麦面粉

高筋半全麦面粉是将全麦面粉中10~15%麸皮去除后所得的一种面粉，制作出的面包比全麦面包口味轻淡。高筋半全麦面粉能单独用于制作面包，但也能与普通白面粉以1:1的比例进行混合后制作面包，但此时需多加一点水，以达到更佳效果。

混合谷物面粉

混合谷物面包粉是混合了白面粉、全麦面粉、裸麦面粉及以全麦麦芽的一种面粉，它有助于加强面包的质感及口味。可单独用于制作面包，也可与高筋粉混合后用于面包烘烤。

非小麦类面粉

非小麦类面包粉如裸麦面粉，可与白面粉及全麦面粉混合后用以制作传统面包，如酸味裸麦黑面包或裸麦面包。

只需在面粉原料中加入少量非小麦类面粉，烘焙出炉后的面包都会形成与众不同的风味。请勿单独使用非小麦类面粉，因为此类面粉揉制成的面团黏性较强，出炉后的面包质感又重又实。非小麦类面粉还包括小米粉、大麦粉、荞麦粉、玉米粉及燕麦粉，这些面粉的蛋白质含量较低，因此无法为面包制作提供足够的面筋。

需控制非小麦类面粉的使用量，可以10%—20%的比例与白面包粉进行混合。

盐

盐是制作面包所必须的辅料之一，盐在做调味的同时还能够促进面团发酵、促进的面筋形成。建议使用餐桌盐或海盐，但不要使用粗盐。通常粗盐是用于洒在手动塑形后的面团上，使其口感更松脆。同时不要使用低盐替代品，因为大部分低盐替代品不含钠。

- 盐可促进面筋的形成，并使面团更具弹性。
- 盐在一定程度上能抑制酵母生长，并防止面团过度发酵、以及面团塌陷的可能性。
- 过多的盐会妨碍面团得以充分发酵。

食糖/糖浆

本食谱所使用的食糖/糖浆包括白糖、红糖、蜂蜜、麦芽糖、烘焙糖浆、枫树糖浆、糖蜜。

- 食糖/糖浆可用于面包的上色，使得面包表面呈现金黄色。
- 同时食糖/糖浆的吸湿作用，有助延长面包的保质期。
- 食糖/糖浆能够为面团发酵起到一定的促进作用，天然糖份和面粉中的淀粉质同干酵母混合能使面团发酵更充分。
- 可使用蛋糕程序制作甜面包，只需添加一定量的果糖、糖浆或糖衣用以增加甜味。
- 使用糖浆替代食糖时，需要控制面包食谱中其他液体的含量。

脂肪 / 油

加入少量的脂肪或油，能使面包质感更软、并延长面包新鲜期。实际操作中可选用少量黄油，植物油，少量猪油（控制在25克以内）或植物油（用量控制在22毫升或约1.5汤勺），尤其以加入黄油制作出的面包效果最佳。

- 可用橄榄油或葵花籽油代替黄油。若使用量超过15毫升（约3茶勺），可适量调节水或牛奶的含量。若您想减低胆固醇，葵花籽油会是一个较好的选择。
- 切勿使用低脂固体油代替黄油。因为低脂

固体油水份含量高于40%,与黄油有所不同。

水、牛奶和鸡蛋

水和牛奶是最为常用、也是不可或缺的基础配料。与添加牛奶相比,添加水会使制作出的面包表层更酥脆。在使用Kenwood面包机的延迟烘烤功能时,为了避免鲜奶变质,建议使用水与脱脂奶粉的混合物来替代鲜奶。当使用Kenwood面包机的快速烘焙程式时,请使用温水,其他情况下使用室温冷开水即可。

- 本食谱中所需加入的水或冷藏的牛奶建议达到室温后再加入。
- 脱脂乳、酸奶、酸奶油、软质芝士等都可作为液体原料制作质地较湿润、口感更松软的面包。脱脂乳会使面包口味偏酸。
- 加入鸡蛋可改善面包颜色,同时在发酵时亦能有助于面筋的形成,并确保面团结构的稳定性,当加入鸡蛋作为面包原料时,请等比例减少其他液体的含量。

酵母

酵母通常可分为新鲜酵母及干酵母。本食谱所使用的均为干酵母。在加入烤盆前,请保证干酵母的干燥性,避免与其他液体混合,以干燥的状态与其他材料混合。

- 由于在面包制作过程中,新鲜酵母相对于干酵母更难以控制,建议使用干酵母为主。如使用新鲜酵母,则需避免选择“延时功能”。

在使用新鲜酵母时,切勿同时使用Kenwood面包机的延迟时间功能,并同时关注以下几点:

- 6克新鲜酵母=约1茶勺干酵母
- 使用新鲜酵母时,应将适量新鲜酵母与1茶匙糖、及2汤匙温水混合起来。等待5分钟直至起泡。然后加到烤盆内与其他材料混合。要得到最佳效果,新鲜酵母的份量需根据实际情况进行调整。
- 按照食谱所示的份量量取;过量的酵母会使面包过分发酵,并溢出烤盆的顶部。

- 如酵母包装没有特殊提示,应在开封后48小时内使用,并将其封口后冷藏于冰箱备用。
- 请避免使用过期的、变质了的干酵母,否则发酵的效用会有所降低。

自选食谱

在尝试本书所示的面包食谱后,您可能会考虑融入自己的面包配方,用面包机取代原先的人工揉搓,建议可在本书中挑出与您自家的面包配方相类似的食谱作为参考与指引。仔细阅读以下提示,以便在操作过程中随时进行调整。

- 请使用适量的材料,切勿超出最高限量。如有需要,可减少面粉及液体的份量以配合本机食谱中所需的量。
- 请先把液体加入烤盆中,然后依次加入面粉和酵母。加入酵母时请保持其干燥性。
- 以干酵母代替新鲜酵母时。注意:6克新鲜酵母=1茶匙干酵母。
- 若使用延迟功能键,应用脱脂奶粉及水代替鲜奶。
- 若您自备食谱中有鸡蛋,请将其的份量计算入液体份量中。
- 在正式混合所有材料前,酵母应与其他材料隔离。
- 面包机刚开始搅拌的几分钟内,应留意面团的状态。由于面包机对揉搅的面团柔软度有一定要求,您可能需要视情况加入额外的液体。制成的面团应有充分的湿度,以便能在搅拌后得以松弛。

拿出、切开及储存面包

- 要得到最佳效果,请在烘焙程式完毕后,立刻将烤盆从本机中取出,并随之拿出面包。若面包未能在烘烤程序完结后被取出,本机会自动保温1小时。
- 取出烤盆时请使用烤炉手套(进入了保温模式也要使用烤炉手套)。将烤盆倒转,然后上下晃动以取出烘焙后的面包。若以此方法未能取出面包,可以将烤盆

轻敲于木板上或转动烤盆底轴，然后再取出面包。

- 取出面包时搓粉器应留在烤盆中。若搓粉器留在面包内，请先以耐热性塑料厨具将其拿出，然后再将面包切片。切勿使用金属厨具，因为金属厨具会刮掉搓粉器上的不粘涂层。
- 把面包放在架上冷却约30分钟，以便使面板中的蒸汽散开。热面包会较冷却了的面包不易切开。

面包储存

自制面包不含任何防腐剂，所以应在2至3天内食用。如不能即时食用，请以锡纸包裹或放在塑胶袋中密封储藏。

- 法式面包会在储存中变软，因此在面包尚未切片前，无须密封处理。
- 若您想将您的面包多保存几天，您对它进行冷冻储藏。放进冰箱冷藏室前，应先把面包切片，以便日后拿取。

面包制作要诀

有许多原因会影响面包的制成效果，例如材料质量、仔细称量、温度及湿度。要确保面包得以成功烘焙，请留意以下要诀。

本机并非密封，面包烘焙会受到温度影响。在高温季节或高温厨房中运作本机时，面包会比平时发酵得更高、更充分。最适宜的室温是在摄氏20度（华氏68度）与摄氏24度（华氏75度）之间。

- 在天气非常寒冷的季节，请先把水放置30分钟，待其温度达到室温时再加入本机。从冰箱取出的材料亦需同样操作。
- 除非食谱另有提示，请待所有的材料放置到相当于室温时再使用。例如在使用1小时“快速烘焙”程序时，您需要将液体事先加热。
- 依食谱提示将材料依次放进烤盆内。请保持酵母干燥，放入烤盆时需与其他液体进行隔离，直至面包机开始混合所有材料。
- 准确的称量是制面包的重要条件。大多数

的问题都出于不准确称量及遗漏材料。切勿混淆公制和英制。请使用凯伍德面包机标配的量杯及量匙。

- 确保在到期日前使用材料。有些材料十分易腐，如牛奶、芝士、蔬菜及新鲜生果在高温的环境下特别容易腐坏。请在制作即时面包时，才使用此类材料。
- 切勿加入过量油脂，因为油会成为酵母与面粉间的障碍，并影响酵母的发酵率，使出炉后的面包因发酵不完全而变的过硬。
- 将黄油及其他脂肪放进烤盆前，应先切成小块。
- 制果汁味面包时可用橙汁、苹果汁或菠萝汁等果汁代替水。
- 可以在配方中加入蔬菜汁，或马铃薯汤汁。马铃薯汤汁中含有丰富的淀粉质，它可对酵母的发酵起到额外促进作用，使面包更柔软、并延长其可保存期限。
- 胡萝卜丝、黄瓜丝，或煮熟后的土豆泥等蔬菜皆可用作调味料。若加入这些材料，您需要减少食谱中水的份量。建议先加入少量水进行搅拌，在程序开始阶段可视情况而定给面团添水。
- 不要用超过食谱所提示的份量，否则可能对面包机造成损坏。
- 若面包发酵不良，可尝试改用瓶装水或冷开水以代替自来水。这是因为自来水中含有较重的氟气及氨气，这会直接影响面包的发酵。硬水亦会导致同一情况。
- 面包机持续搓粉五分钟后，应留意面团的情况。可在本机旁准备一把可塑胶刮刀，以便您刮下粘在烤盆边的材料。切勿把塑胶刮刀靠近搓粉器或放置于阻碍搓粉器转动的位置。面包机运作中，请检查面团是否正常搅揉，若面团变碎或面包机剧烈摇晃，可尝试加入少量的水，以改善此类状况。若面团黏着烤盆边而不聚集成球体，可尝试添加少量面粉。
- 切勿在发酵、烘焙阶段打开面包机顶盖，这会造成面包塌陷。

疑难排解

以下是最初使用本面包机制作面包时，可能会遇到的问题，请您细阅以下内容以确保能够成功地制作面包。

问题	原因判断	解决方法
面包重量及形状		
1. 发酵不良	• 由于全麦面包中蛋白质含量较底，因此全麦面包较白面包的筋道较少。	• 正常情况，不需要解决。
	• 液体份量不足。	• 增加液体份量15毫升/3茶匙。
	• 少糖或完全没有加糖。	• 请按食谱加入足量的糖。
	• 使用了错误种类的面粉。	• 您可能使用了中筋面粉。应使用高筋面粉。请勿使用多用途面粉
	• 使用了错误的酵母。	• 要获得最佳效果，请使用干酵母。
	• 酵母份量不足或年期太久。	• 请使用食谱规定的份量，切勿使用过期酵母。
	• 选择了快速制包程序。	• 此程序制作的面包较正常面包小，这是正常现象。
	• 在进入搅拌阶段前，酵母已接触了糖。	• 请确定酵母及糖放入烤盆时是分开的。
2. 面包呈扁平状，没有充分醒发	• 未加入酵母。	• 请足量加入食谱中所提示的份量。
	• 酵母年期太久。	• 请勿使用过期酵母。
	• 液体过热。	• 请将液体调节至最适合该面包设定的温度。
	• 加入太多盐。	• 请使用食谱建议的份量。
	• 使用延时功能时，在制面包程序开始前，酵母已接触水份。	• 将干酵母放在烤盆的边角处，或在干燥原料的中心挖一个洞并加入酵母，以保障酵母没有接触任何液体。
3. 顶部膨胀-如蘑菇的外表一样	• 酵母份量太多。	• 减少酵母份量1/4茶匙。
	• 糖份量太多。	• 减少糖份量1茶匙。
	• 面粉份量太多。	• 减少面粉份量6-9茶匙。
	• 盐份量不足。	• 请足量加入食谱中所提示的盐的份量。
	• 高温、或潮湿天气。	• 减少液体份量15毫升/3茶匙，并减少酵母份量1/4茶匙。
4. 面包的顶部及旁边凹陷	• 液体份量过多。	• 减少液体份量15毫升/3茶匙或加入额外的面粉。
	• 酵母份量过多。	• 请依照食谱建议的份量或使用时间较短的程序。
	• 高湿度及高温天气使面包发酵过度。	• 将水冷冻或将冰牛奶直接加入其他材料。

疑难排解

问题	原因判断	解决方法
面包重量及形状		
5. 面包顶部凹凸不平	• 液体份量不足。	• 增加液体份量15毫升/3茶匙。
	• 面粉份量过多。	• 请准确称量面粉份量。
	• 面包的顶部未必会完整无缺,但不会影响面包的味道。	• 请确保面包在最佳的环境中制成。
6. 烘焙时面包表面下陷	• 发酵时, 此机曾被震荡或摇晃, 又或者放在不平整的表面上。	• 重新摆放此机。
	• 材料超出了烤盆的容量。	• 烘制体积较大的面包时请勿使用多于食谱建议的份量。
	• 盐份不足或完全没有加盐(盐有助避免面团烘焙过度)。	• 请足量加入食谱中所提示的盐的份量。
	• 酵母份量过多。	• 请准确称量酵母的重量。
	• 高温潮湿的天气。	• 减少15毫升/3茶匙液体份量, 及1/4茶匙酵母份量。
7. 面包发起不均匀	• 当面团过干, 将无法在烤盆中均匀发酵	• 可加入15毫升/3茶匙液体
面包的质感		
8. 面包质感太重	• 面粉过多。	• 请准确称量面粉份量。
	• 酵母份量不足。	• 请准确称量酵母的建议份量。
	• 糖份量不足。	• 请准确称量面粉份量。
9. 面包质感太轻, 有空洞的感觉	• 没有加盐。	• 请依照食谱中的材料指示。
	• 酵母份量过多。	• 请准确称量酵母的建议份量。
	• 液体份量过多。	• 减少液体份量15毫升/3茶匙。
10. 面包的中心未熟, 烘焙不足	• 液体过多。	• 减少液体份量15毫升/3茶匙。
	• 在程序运作过程中断电。	• 若在本机运作过程中电源被截断, 且超过8分钟时, 需先将面包原料从烤盆中取出, 并重新添加新的材料后, 再次开启本机。
	• 原料份量过多, 以致面包机搅拌力度不够, 无法进行揉搓。	• 将原料的份量减至最高限度以内。
11. 不能顺利将面包切开, 黏性太大	• 在面包过热时将其切片。	• 切面包前先将面包放在铁架上散热最少30分钟, 使蒸汽挥发。
	• 未使用合适的刀具。	• 请使用一把性能良好的面包专用刀。

疑难排解

问题	原因判断	解决方法
面包皮颜色及厚度		
12. 面包表皮颜色过深/或太厚	• 烘焙度选择为“深度”。 • 面包机发生错误。	• 可将烘焙度调至“中度”或“轻度”。 • 请参阅[维修和客户服务]。
13.面包烧焦	• 烤面包的时间太短。	• 延长烘焙时间。
14.面包表皮颜色太浅	• 食谱中没有加入奶粉或新鲜牛奶。	• 加入15毫升/3茶匙脱脂奶粉，或用牛奶取代50%的水，促使面包表皮颜色加深。
烤盆问题		
15.无法移除搓粉器	• 您必须将水加入烤盆，让搓粉器吸收后，才能把它移除。	• 使用后请依照[维修及清洁]进行清洁待搓粉器吸收了足够水份后，只需轻轻转动便能将它移除。
16.面包粘附于烤盆周壁/难以取出	• 面包机经过长期使用后可能出现的情况。	• 用菜油轻抹烤盆的内部。
		• 请参阅[维修和客户服务]。
产品构造		
17. 面包机无法运作/搓粉器不能动	• 面包机没有启动。	• 检查开关键⑨是否已打开，处于“ON”的位置。
	• 烤盆未安装妥当。	• 检查烤盆是否已在正确位置上。
	• 启动了延时功能。	• 面包机始终将保持待机状态，直至时间到达延时功能所设定的开始时间。
18. 材料没有混合	• 面包机没有启动。	• 程式设定好后，请按开始键开启本面包机。
	• 没有在烤盆中安装搓粉器。	• 请在加入材料前确定搓粉器已安装在烤盆中。
19. 机器运作中散出焦味	• 材料溅出烤盆。	• 往烤盆中加入材料时请避免外溅，否则残留的物料会在发热系统上烧焦，然后出烟。
	• 烤盆裂开。	• 要更换烤盆，请参阅[维修和客户服务]，并致电本公司之客户服务热线。
	• 材料超出了烤盆所能承受的份量。	• 切勿使用超过食谱建议份量的材料，同时请准确称量材料份量。
20. 若在程序运行时不小心切断了电源，应如何进行挽救？	• 若本机处于搓粉阶段，请重新准备材料后重新开启机器。	
	• 若本机处于发酵阶段，请从烤盆中移除面团，并放入23×12.5厘米的已涂过油的面包烘焙容器，将其封口并让面团发酵至双倍大小。将面团移入面包机烤盆，并选择独立烘焙程序14进行烘烤。或直接将面团容器放入事先预热的烤箱中以摄氏200度/华氏400度烘焙30-35分钟，直至面包表面呈金黄色。	

疑难排解

问题	原因判断	解决方法
产品构造		
	若本机处于烘焙阶段，请选择独立烘焙模式14，或在放入事先预热的烤箱中以摄氏200度/华氏400度烘焙。若选择烤箱烘烤，请将烤盆从本机中取出，放在烤箱的底层铁架上进行烘培，直至面团表面变成金黄色。	
21.显示器出现E:01，且无法启动本机	烤炉室温度太高。	拔掉电源，让本机散热30分钟。
22.显示器出现H:HH，E:EE，且无法启动本机	- 面包机发生故障。 - 面包机发证错误。温度探测器及发热系统发生错误。	请参阅[维修和客户服务]。

维修及顾客服务

- 如果电源软线损坏，为避免危险，必须由制造厂或其维修部或类似专职人员更换。
- 若您需要维修和其他服务，请与您购买此产品的商店查询或致电Kenwood公司
800热线：800—988—1668
具体维修条款请参见保修卡



★若有任何需求请与下述地址联系：

☆ 邑隆贸易(上海)有限公司

De'Longhi Trading (Shanghai) Co., Ltd.

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.kenwoodworld.com/cn