

颜色: PT 021C  
材质: 200g铜版纸

本产品  
已通过CCC认证



关注九阳官方微信  
享受阳光服务  
服务热线: 400-6186-996

杭州九阳生活电器有限公司  
Hangzhou Joyoung Household Appliances Co., Ltd.

杭州经济技术开发区下沙街道银海街760号3a幢  
Building 3a, No.760 Yinhai Street, XiaSha, Hangzhou Economic  
and Technological Development Area

邮编: 310018  
传真: 400 6186 996  
[www.joyoung.com](http://www.joyoung.com)

家庭用

Joyoung 九阳

说明书·食谱

型号: MB-100Y07  
MB-100Y08  
MB-100Y10



使用前请仔细阅读本使用说明书, 并请妥善保管。



普通面包  
P15-16



奶香面包  
P17-18



全麦面包  
P19-20



法式面包  
P21-22



果蔬面包  
P23-24



米饭面包  
P25-26



超快面包  
P27-28



烤馒头  
P29-30



西式蛋糕  
P31-32



快速和面  
P33



鲜美果酱  
P35



香浓酸奶  
P36



翻炒干货  
P37



双色面包  
P39-40



牛角面包  
P41-42



向日葵小面包  
P43-44

乡村花环面包  
P45-46

五仁膳食面包  
P47-48

咸甜双味面包  
P49-50

尊敬的用户：

感谢您使用九阳面包机。为了便于您正确的操作本机器，在使用前请仔细阅读本说明书。请务必认真阅读第三章“安全使用注意事项”。

(本说明书中技术规格如有变更恕不另行通知)

## 目录

首次使用时，请阅读《入门攻略》章节：

前言	1
第一章 产品安全指标	2
第二章 执行标准	2
第三章 安全使用注意事项	3-4
第四章 产品各部件名称及功能	5
第五章 操作面板介绍	6
第六章 程序功能介绍	7-8
第七章 使用功能介绍	9-13
第八章 物料选购指南及食谱介绍	14-50
第九章 保养与维护	51
第十章 电气原理图	52
第十一章 故障分析及排除	53-55
装箱明细	56

## 前言

感谢阁下使用九阳面包机。为了使您正确地使用和维护本机器，请在使用前仔细阅读说明书，并妥善保存，以便日后查阅。

本说明书适用九阳面包机，杭州九阳生活电器有限公司对该说明书保留最终解释权，书中所有内容仅供用户使用与维护时参考，具体以实物为准，图片仅供参考，如果您在使用上仍有问题，请向当地九阳售后服务中心或本公司客服中心咨询。

### 特别说明

- ◆ 本说明书上所有内容经过认真核对，如有任何印刷错漏或内容上的误解，本公司保留最终解释权。
- ◆ 产品如有更新，恕不另行通知。

## 第一章 产品安全指标

型号	额定电压	额定频率	加热功率	电机功率	容量
MB-100Y07	220V ~	50Hz	500W	110W	1000g
MB-100Y08	220V ~	50Hz	500W	110W	1000g
MB-100Y10	220V ~	50Hz	500W	110W	1000g

注：

产品额定功率是指额定状态下电机与发热管同时工作的功率，产品某些功能某些时刻会存在电机与加热管同时运行的情况（如：鲜美果酱功能整个工作周期内就存在此情况）。

## 第二章 执行标准

执行标准：GB 4706.1-2005，GB 4706.14-2008

### 第三章 安全使用注意事项

**警告：**对可能导致人员危险、重伤、重大财产损失的风险要警惕：

**注意：**对可能导致人员受伤或物品损害的风险要关注：

**警告：**

产品工作时会产生高温和热气，严禁触摸或靠近排气孔等高温部分，以免烫伤。

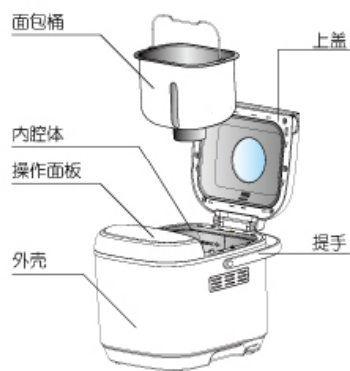
**注意：**

- 1、本产品不打算由儿童或有肢体、感官或精神能力缺陷的人使用。除非有负责他们安全的人对他们进行与产品使用有关的监督和指导。应照看好儿童，确保他们不玩耍本产品。
- 2、本产品仅供家庭使用。任何商业用途、不适当用途或未遵守本说明书使用引起的故障，本公司均不负任何责任。此等故障损坏不在保修之列。
- 3、本产品仅供室内使用，不可在潮湿的地方和户外使用，以防触电和器件老化造成损害事故。
- 4、打开包装后，请即刻将塑料袋放入垃圾桶，以免儿童玩耍，造成窒息的危险。
- 5、确保电源线不会与尖锐的边缘、毛边、其他突出尖锐物或表面高热的物品接触。以防漏电，造成触电或火灾。
- 6、连接电源之前，请检查产品标示的电压是否与供电电源电压相符，以免损坏元器件或发生火灾。
- 7、必须使用带接地的插座，插头需彻底插入插座，以防接触不良而导致元件过热烧坏，引发短路或火灾等危险。
- 8、请在水平台面上操作，请勿在地毯、毛巾、塑料、纸等易燃物上操作本产品，以防引起火灾。
- 9、请勿将产品放在不平稳、潮湿、高温、光滑、不耐热的台面上使用，以免触电、起火、滑落等造成伤害事故和财产损失。
- 10、请勿将本产品靠近高温、强磁、易燃易爆气体(如天然气、沼气等)，以防引起器件损坏、故障或火

灾。产品四周应留足够空间，与周边物体至少保持10cm距离。

- 11、请勿在窗帘、壁橱等可燃材料下方或附近使用本产品，防止引起火灾。
- 12、使用前，请确保面包桶安装到位，切勿将纸类等易燃物品放于面包桶内，以免引起火灾等危险。
- 13、过大的食材或金属器具等坚硬的物品不要放在产品内，易造成产品损坏或产生触电事故。
- 14、产品工作时，不要将任何袋装、罐装或瓶装物品放在产品上或面包桶内，否则有爆炸的危险。
- 15、产品工作时请勿打开盖子；工作结束后取出面包桶时，请用隔热手套进行操作，否则会造成烫伤等危险。
- 16、切勿在无人看管的情况下让产品工作，以防产品突发情况造成火灾等危险。
- 17、请勿在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行该产品，以防短路、自燃等危险。
- 18、本产品不得长时间空烧(不放任何食材)，建议不要连续使用超过12小时，以防发生自燃等造成伤害事故和财产损失。
- 19、取出食物时请小心高温，以免烫伤。
- 20、严禁用湿手插/拔插头或用湿布清洁插座，否则会造成触电。
- 21、拔下插头时，须握住插头拔出，切勿用力猛拉或扭曲电源线，以防电源线损坏，产生漏电危险。
- 22、为防止触电或火灾，下列情况必须保证电源是断开的：不使用时、清洁或移动产品时、安装附件前、当产品出现问题时。
- 23、如产品发生故障或损坏，请停止使用，可以送到我公司的售后服务点维修，切勿自行修理，以免发生危险。
- 24、如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。
- 25、严禁将产品(除面包桶、搅拌叶片等可拆部件外)及电源线浸入水或其他液体中，不要对其喷、洒水，以免器件进水造成短路、漏电。

## 第四章 产品各部件名称及功能



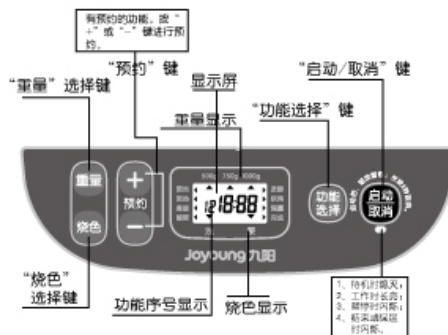
## 辅助产品介绍



部件名称	部件功能
操作面板	用于选择功能、烧色、重量等。
上盖	用于密封烤箱热量。
外壳	用于隔热烤箱温度。
量杯	用于盛取配料，一个用于量水，一个用于量取面粉和干料。
量勺	用于配制物料，小勺的带钩用于勾出搅拌叶片。
搅拌叶片	用于搅拌配料。
面包桶	用于盛放面包。
烤馒头盖	用于制作烤馒头。

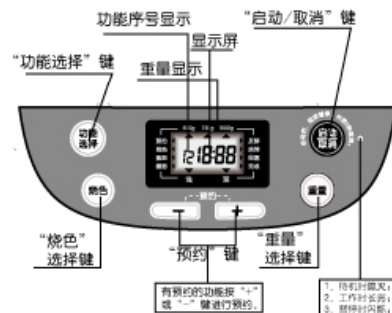
## 第五章 操作面板介绍

功能菜单			
1. 普通面包	5. 果蔬面包	8. 西式蛋糕	11. 鲜美果酱
2. 营养面包	6. 快速面包	9. 快速和面	12. 香浓酸奶
3. 全麦面包	7. 超快面包	10. 面团发酵	13. 翻炒干货
4. 法式面包			14. 烘烤翻热



注：MB-100Y07操作界面

功能菜单			
1. 普通面包	5. 果蔬面包	8. 西式蛋糕	11. 鲜美果酱
2. 营养面包	6. 快速面包	9. 快速和面	12. 香浓酸奶
3. 全麦面包	7. 超快面包	10. 面团发酵	13. 翻炒干货
4. 法式面包			14. 烘烤翻热



注：MB-100Y08/100Y10操作界面

## 第六章 程序功能介绍

功能种类	功能名称	重量选择	烧色选择	15小时预约	1小时保温	温度保护	烹饪时间	调理行程图
面包类	普烤面包	○	○	○	○	○	2:44/2:49/2:54 不变	预热 → 揉面 → 发酵 → 烘烤
	营养面包	○	○	○	○	○	2:56/3:01/3:06 不变	预热 → 揉面 → 发酵 → 烘烤
	全麦面包	○	○	○	○	○	3:07/3:12/3:17 不变	预热 → 揉面 → 发酵 → 烘烤
	法式面包	○	○	○	○	○	3:31/3:33/3:36 不变	预热 → 揉面 → 发酵 → 烘烤
	果酱面包	○	○	○	○	○	2:50/2:55/3:00 不变	预热 → 揉面 → 发酵 → 烘烤
	烤馒头	X	X	○	○	○	2:05 不变	揉面 → 发酵 → 烘烤
	超快面包	X	X	X	X	○	0:59 不变	揉面 → 发酵 → 烘烤
	快速面包	○	○	○	○	○	1:49/1:51/1:53 不变	预热 → 揉面 → 发酵 → 烘烤
面点类	快速和面	X	X	○	X	○	0:25 不变	揉面
	面团发酵	X	X	○	X	○	1:25 不变	揉面 → 发酵
多功能	西式蛋糕	X	X	X	X	X	1:15 不变	烘烤
	鲜果蛋糕	X	X	X	X	X	1:05 不变	烘烤
	香浓酸奶	X	X	X	X	○	6:00—10:00 可调	发酵
	翻炒干货	X	X	X	X	X	0:02—2:00 可调	烘烤
	烘烤翻热	X	X	X	X	X	0:02—2:00 可调	烘烤

▼ 表示投料蜂鸣提醒 / ▼ 表示放酸 / ▼ 表示花样制作蜂鸣提醒(1分钟后进行放酸)



## 第七章 使用功能介绍

## 功能选择

按“**功能选择**”键，进行选择，共有14种功能。



## 烧色选择

按“**烧色**”键，进行选择，分为“浅色”、“深色”两种。



## 重量选择

按“**重量**”键，进行选择，分为“500g”、“750g”、“1000g”三种。



## 时间设置

按“**+**”、“**-**”键，进行设置。



## 预约功能

【预约】功能是指：提前配好物料、设好功能参数，在设定预约时间点完成制作的功能。

- 1、普通面包、营养面包、全麦面包、法式面包、果蔬面包、烤馒头、快速面包、快速和面、面团发酵功能具有【预约】功能。
- 2、最长的预约时间为15小时，时间调节步长为30分钟。
- 3、【预约】功能应用场合如：在晚上配下物料，早晨完成制作。实例：晚上19:00配下物料，设定【预约】时间为13小时，则次日早上8:00就可完成制作。



## 烹饪完成提醒

- 1、功能1-6烹饪完成时，显示屏会变为“0:00”，同时“完成指示箭头”、“工作指示灯”变为闪烁显示。在1小时保温时间段内，“保温指示箭头”也会闪烁显示。同时会有“嘀-嘀-嘀-嘀”四声蜂鸣提醒。



- 2、功能7-14烹饪完成时，显示屏会变为“0:00”，同时“完成指示箭头”、“工作指示灯”变为闪烁显示。无保温功能，只闪烁显示“完成指示箭头”。同时会有“嘀-嘀-嘀-嘀”四声蜂鸣提醒。



**投料蜂鸣提醒**

- 1、面包类功能(除快速面包与超快面包)，有投料蜂鸣提醒功能，在揉面阶段时可据提示进行投料操作。每个功能提醒的时间点会略有差异，具体见配方说明。

**花样制作蜂鸣提醒**

- 1、面包类功能(除超快面包)，有花样制作蜂鸣提醒功能，在发酵阶段时可据提示进行花样制作，每个功能提醒的时间点会略有差异，具体见配方说明。

**保温功能**

- 1、面包类功能(除超快面包)在烹饪完成后，可自动进入保温状态，保持面包的温度。此时，显示屏时间显示“0:00”，“工作指示灯”、“保温指示箭头”、“完成指示箭头”都闪烁显示，表示烹饪已经完成并且在保温。



- 2、1小时后，会自动结束保温，进入完成状态。此时，“保温指示箭头”熄灭，其它显示不变。

**断电记忆功能**

断电记忆功能：工作过程中如果断电，重新通电后，机器可自动恢复工作的功能。

- 1、断电记忆功能应用场合：插座不小心被拔下、中途需要更换制作场所、短时停电等。

**暂停功能**

- 1、工作过程中，可按“启动/取消”键暂停工作。暂停后，“显示屏”和“工作指示灯”会闪烁显示。



- 2、暂停后，每隔2分钟会发出蜂鸣提醒恢复工作。
- 3、暂停功能应用场合：中途投料、花样制作等。

**取消功能**

- 1、功能启动后(含暂停、保温、完成等状态时)，长按“启动/取消”2秒不动，可取消工作，恢复到待机状态。

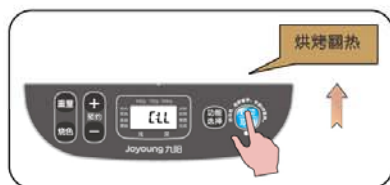
**温度保护**

酵母或乳酸菌的生长需要一个适宜的温度，温度过高或过低，都会影响其生长。故机器设定了高低温保护程序，以保证制作成功。

- 1、普通面包、营养面包、全麦面包、法式面包、果蔬面包、烤馒头、超快面包、快速面包、快速和面、面团发酵、香浓酸奶功能具有高低温异常保护功能。
- 2、当检测到机器温度过高时，会自动报警显示为“C:HH”，此时只需按“启动/取消”键退出报警，待温度降低后重新选择即可。



- 3、当检测到机器温度过低时，会自动报警显示为“C:LL”，此时只需按“启动/取消”键退出报警，使用【烘烤翻热】功能烘烤1-3分钟，再重新选择即可。



### 制作过程指示功能

功能制作过程被分为：预约、预热、揉面、醒面、发酵、烘烤、保温、完成8个阶段，功能启动后，显示屏上会对应显示出制作过程。



面包起源于2600年前的埃及。

定义：

面包是以黑麦、小麦等粮食作物为基本原料，先磨成粉，再加水、盐、酵母等和面并制成面团坯料，然后再以烘烤、蒸或煎等方式加热制成的食品。



## 物料选购指南及食谱介绍

### 水

普通饮用水即可。  
夏天用冷水（15℃左右）  
冬天用温水（35℃左右）

### 奶粉

无糖或低糖的奶粉。高糖或含糖的奶粉会影响面包颜色。

### 高筋面粉

选用高筋面粉或面包专用粉。

注意：

- 1、高筋面粉 ≠ 高筋面粉。
- 2、普通面粉、饺子粉、自发粉等筋性不足，不能用于面包制作。

建议品牌：金像、红双喜、风筝、白燕等。

### 干酵母

选用高活性干酵母。注意未用完的酵母要密封、低温保存，防止失效！  
建议品牌：安琪、法国燕子、马利等。

### 油

选用黄油或气味良好的植物油。如：安佳无盐黄油、橄榄油、大豆油、葵花籽油等。

### 糖

普通白砂糖或绵白糖即可。

### 盐

普通食用盐即可。

注：食谱中提及的量杯量程为250ml、小勺的量程为5ml、大勺的量程为15ml、1杯高筋面粉重165g、1小勺干酵母重3.3g、1小勺盐重6.6g、1大勺奶粉重6.5g、1大勺油重11g、1大勺糖重13g、1个鸡蛋重(50g~60g)



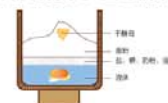
## 普通面包 Ordinary bread

选择【普通面包】功能



### 制作步骤

1、将配料按顺序投入面包桶中：



2、功能选择为“普通面包”→设置烧色、重量→启动程序；



3、等待制作完成(有完成蜂鸣提醒)。



原料/重量	500g		750g		1000g	
	电子秤	量杯/勺	电子秤	量杯/勺	电子秤	量杯/勺
水+蛋1个	185g	185ml	230g	230ml	270g	270ml
盐	2.2g	1/3小勺	3.3g	1/2小勺	4.4g	2/3小勺
白砂糖	21.7g	1+2/3大勺	26.8g	2大勺	32.5g	2+1/2大勺
脱脂奶粉	10.8g	1+2/3大勺	13g	2大勺	16.3g	2+1/2大勺
油	19.3g	1+3/4大勺	24.8g	2+1/4大勺	29.3g	2+2/3大勺
高筋面粉	264g	1+3/5杯	330g	2杯	396g	2+2/5杯
干酵母	2.5g	3/4小勺	3.3g	1小勺	4.1g	1+1/4小勺

**小贴士：【以下时间点均为显示屏显示时间点】**

- 1、2:20(500g)/2:25(750g)/2:30(1000g)时有投料蜂鸣提醒；
- 2、1:19(500g)/1:24(750g)/1:29(1000g)时有花样制作蜂鸣提醒。



## 奶香 Milk Incense bread 面包

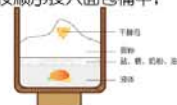
选择【营养面包】功能



原料/重量	500g		750g		1000g	
	电子秤	量杯/勺	电子秤	量杯/勺	电子秤	量杯/勺
纯牛奶+蛋1个	195g	195ml	245g	245ml	290g	290ml
盐	2.2g	1/3小勺	3.3g	1/2小勺	4.4g	2/3小勺
白砂糖	21.7g	1+2/3大勺	26.8g	2大勺	32.5g	2+1/2大勺
脱脂奶粉	4.3g	2/3大勺	4.9g	3/4大勺	6.5g	1大勺
油	19.3g	1+3/4大勺	24.8g	2+1/4大勺	29.3g	2+2/3大勺
高筋面粉	264g	1+3/5杯	330g	2杯	396g	2+2/5杯
干酵母	2.5g	3/4小勺	3.3g	1小勺	4.1g	1+1/4小勺

### 制作步骤

1、将配料按顺序投入面包桶中：



2、功能选择为“营养面包”→设置烧色、重量→启动程序：



3、等待制作完成(有完成蜂鸣提醒)。



### 小贴士：【以下时间点均为显示屏显示时间点】

- 1、2:32(500g)/2:37(750g)/2:42(1000g)时有投料蜂鸣提醒；
- 2、1:19(500g)/1:24(750g)/1:29(1000g)时有花样制作蜂鸣提醒。

**小贴士：**

全麦面粉的芳香完整地保留在面包中，天然美味，香甜的口感让味蕾回到最原始感动……

不同品牌全麦粉存在差异，可根据实际情况适量增减用量。



## 全麦 Graham bread 面包

选择【全麦面包】功能



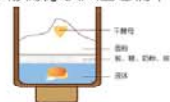
原料/重量	500g		750g		1000g	
	电子秤	量杯/勺	电子秤	量杯/勺	电子秤	量杯/勺
水+蛋1个	185g	185ml	230g	230ml	270g	270ml
盐	2.2g	1/3小勺	3.3g	1/2小勺	4.4g	2/3小勺
白砂糖	21.7g	1+2/3大勺	26.8g	2大勺	32.5g	2+1/2大勺
脱脂奶粉	6.5g	1大勺	8.2g	1+1/4大勺	9.8g	1+1/2大勺
油	19.3g	1+3/4大勺	24.8g	2+1/4大勺	29.3g	2+2/3大勺
高筋面粉	165g	1杯	206g	1+1/4杯	248g	1+1/2杯
全麦面粉	90g	2/3杯	120g	4/5杯	145g	1杯
干酵母	2.5g	3/4小勺	3.3g	1小勺	4.1g	1+1/4小勺

**小贴士：【以下时间点均为显示屏显示时间点】**

- 1、2:43(500g)/2:48(750g)/2:53(1000g)时有投料蜂鸣提醒；
- 2、1:25(500g)/1:30(750g)/1:35(1000g)时有花样制作蜂鸣提醒。

**制作步骤**

1、将配料按顺序投入面包桶中；



2、功能选择为“全麦面包”→设置烧色、重量→启动程序；



3、等待制作完成(有完成蜂鸣提醒)。





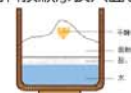
## 法式 French bread 面包

选择【法式面包】功能



### 制作步骤

1、将配料按顺序投入面包桶中：



2、选择功能为“法式面包”→设置烧色、重量→启动程序：



3、等待制作完成(有完成蜂鸣提醒)。



原料/重量	500g		750g		1000g	
	电子秤	量杯/勺	电子秤	量杯/勺	电子秤	量杯/勺
水	210g	210ml	315g	315ml	380g	380ml
盐	6.6g	1小勺	9.9g	1+1/2小勺	11.6g	1+3/4小勺
白砂糖	6.5g	1/2大勺	6.7g	2/3大勺	9.6g	3/4大勺
高筋面粉	330g	2杯	495g	3杯	594g	3+3/5杯
干酵母	3.3g	1小勺	5g	1+1/2小勺	5.8g	1+3/4小勺

### 小贴士：【以下时间点均为显示屏显示时间点】

- 1、3:02(500g)/3:04(750g)/3:07(1000g)时有投料蜂鸣提醒；
- 2、1:40(500g)/1:42(750g)/1:45(1000g)时有花样制作蜂鸣提醒。



## 小贴士

1. 若葡萄干不易进入面团中，可手工进行帮助；
2. 可将葡萄干换为：桂圆肉、果脯等。



## 果蔬

Fruit and vegetable bread  
面包

原料/重量	500g		750g		1000g	
	电子秤	量杯/勺	电子秤	量杯/勺	电子秤	量杯/勺
水+蛋1个	180g	180ml	220g	220ml	260g	260ml
盐	2.2g	1/3小勺	3.3g	1/2小勺	4.4g	2/3小勺
白砂糖	21.7g	1+2/3大勺	26.8g	2大勺	32.5g	2+1/2大勺
脱脂奶粉	4.3g	2/3大勺	4.9g	3/4大勺	6.5g	1大勺
油	19.3g	1+3/4大勺	24.8g	2+1/4大勺	29.3g	2+2/3大勺
高筋面粉	264g	1+3/5杯	330g	2杯	396g	2+2/5杯
干酵母	2.5g	3/4小勺	3.3g	1小勺	4.1g	1+1/4小勺
葡萄干	—	70ml	—	105ml	—	125ml



## 小贴士：【以下时间点均为显示屏显示时间点】

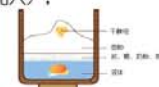
- 1、2:26(500g)/2:31(750g)/2:36(1000g)时有投料蜂鸣提醒；
- 2、1:19(500g)/1:24(750g)/1:29(1000g)时有花样制作蜂鸣提醒。

## 选择【果蔬面包】功能



## 制作步骤

- 1、将配料按顺序投入面包桶中（葡萄干先不加入）；



- 2、选择功能为“果蔬面包”→设置烧色、重量→启动程序；（听到投料蜂鸣提醒时，请加入葡萄干）



- 3、等待制作完成（有完成蜂鸣提醒）。







## 小贴士

1. 可以使用剩饭进行制作。
2. 可将黑米饭换为：小米饭、白米饭、糙米饭等。
3. 若米饭不易进入面团中，可手工进行帮助。

## 米饭

Rice bread

## 面包

选择【营养面包】功能

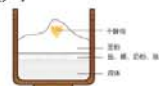


原料/重量	500g		750g		1000g	
	电子秤	量杯/勺	电子秤	量杯/勺	电子秤	量杯/勺
牛奶	140g	140ml	210g	210ml	250g	250ml
盐	2.2g	1/3小勺	3.3g	1/2小勺	4.4g	2/3小勺
白砂糖	17.4g	1+1/3大勺	26.8g	2大勺	32.5g	2+1/2大勺
脱脂奶粉	6.5g	1大勺	9.8g	1+1/2大勺	11.4g	1+3/4大勺
油	16.5g	1+1/2大勺	24.8g	2+1/4大勺	29.3g	2+2/3大勺
高筋面粉	220g	1+1/3杯	330g	2杯	396g	2+2/5杯
干酵母	2.2g	2/3小勺	3.3g	1小勺	4.1g	1+1/4小勺
黑米饭	100g	1/2杯	133g	2/3杯	150g	3/4杯



## 制作步骤

1. 将配料按顺序投入面包桶中（黑米饭先不加入）；



2. 选择功能为“营养面包”→设置烧色、重量→启动程序；（听到投料蜂鸣提醒时，请加入黑米饭）



3. 等待制作完成（有完成蜂鸣提醒）。



## 小贴士：【以下时间点均为显示屏显示时间点】

- 1、2:32(500g)/2:37(750g)/2:42(1000g)时有投料蜂鸣提醒；
- 2、1:19(500g)/1:24(750g)/1:29(1000g)时有花样制作蜂鸣提醒。

原料	用量	
	电子秤	量杯/勺
水+蛋1个	230g	230ml
盐	1.7g	1/4小勺
白砂糖	20g	2大勺
脱脂奶粉	6.5g	1大勺
油	22g	2大勺
高筋面粉	385g	2+1/3杯
干酵母	9.9g	3小勺

## 小贴士

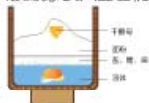
“超快面包”功能为您在短时内制成了一款风味独特的面包。

选择【超快面包】功能



## 制作步骤

1、将配料按顺序投入面包桶中；



2、功能选择为“超快面包”→启动程序；



3、等待制作完成(有完成蜂鸣提醒)。



## 快速 Be-Faster bread 面包

选择【快速面包】功能

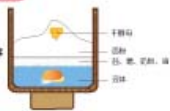


仅适用于MB-100Y07

原料/用量	500g		750g		1000g	
	电子秤	量杯/勺	电子秤	量杯/勺	电子秤	量杯/勺
水+蛋1个	185g	185ml	230g	230ml	270g	270ml
盐	2.2g	1/3小勺	3.3g	1/2小勺	4.4g	2/3小勺
白砂糖	21.7g	1+2/3大勺	26.8g	2大勺	32.5g	2+1/2大勺
脱脂奶粉	4.3g	2/3大勺	4.9g	3/4大勺	6.5g	1大勺
油	19.3g	1+3/4大勺	24.8g	2+1/4大勺	29.3g	2+2/3大勺
高筋面粉	264g	1+3/5杯	330g	2杯	396g	2+2/5杯
干酵母	5g	1+1/2小勺	6.6g	2小勺	7.7g	2+1/3小勺

### 制作步骤

1、将配料按顺序投入面包桶中；



2、功能选择为“快速面包”→设置烧色、重量→启动程序；



3、等待制作完成(有完成蜂鸣提醒)。



**小贴士：【以下时间点均为显示屏显示时间点】**  
1、1:01(500g)/1:05(750g)/1:05(1000g)时有花样制作蜂鸣提醒。



## 烤 Baked buns 馒头

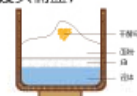
选择【烤馒头】功能



仅适用于MB-100Y08/100Y10

### 制作步骤

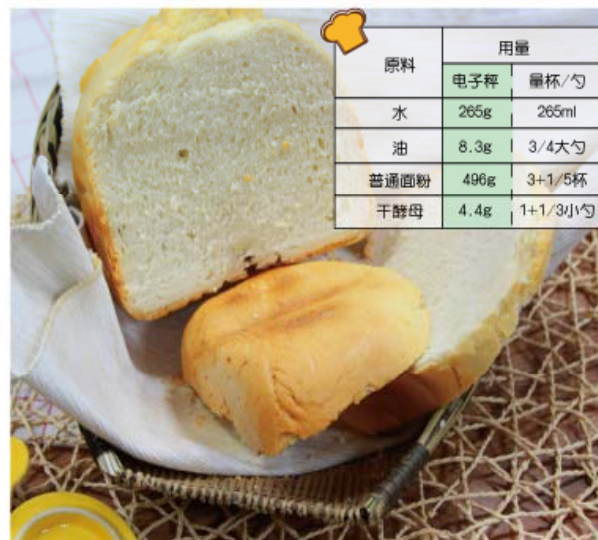
1、将配料按顺序投入面包桶中，盖好馒头箱盖；



2、选择“烤馒头”功能进行制作；



3、等待制作完成(有完成蜂鸣提醒)。



原料	用量	
	电子秤	量杯/勺
水	265g	265ml
油	8.3g	3/4大勺
普通面粉	496g	3+1/5杯
干酵母	4.4g	1+1/3小勺

## 西式

Red bean bread

蛋糕

选择【西式蛋糕】功能



原料	用量	
	电子秤	量杯/勺
蛋	200g	约4个蛋
白砂糖	104g	8大勺
低筋面粉	125g	1+1/5杯
纯牛奶	40g	40ml
油	66g	6大勺
泡打粉	5.3g	1+1/3小勺
可可粉 或 抹茶粉	9g	1+1/2大勺
	可加可不加, 加入则变为可可蛋糕或抹茶蛋糕	



## 制浆步骤

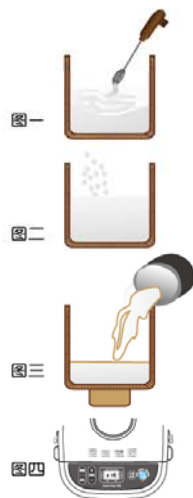
- 打蛋浆: 把鸡蛋充分打发是蛋糕成功的首要条件! (如图一)
  - 将鸡蛋与白砂糖一起充分搅拌, 制成冰激凌状的白色蛋浆;
  - 白砂糖分3次加入;
  - 蛋浆需打发到提起打蛋器能在表面留下清晰痕迹。
- 制蛋糕浆: 注意搅拌时动作要轻柔、不能打圈。(如图二)
  - 将低筋面粉分三次均匀撒在蛋浆表面, 用饭勺上下搅拌均匀;
  - 将剩下的物料加入蛋浆中上下搅拌均匀。
- 装桶: (如图三)
  - 面包桶去掉搅拌叶片, 表层均匀涂抹一层油, 而后将蛋糕浆倒入桶中;
  - 端起面包桶震3下, 让蛋糕浆表面变得平整, 并把内部的大气泡震出来。
- 制作。(如图四)
 

选择“西式蛋糕”功能进行制作, 直到完成(有完成蜂鸣提醒)。



## 注意事项:

- 蛋清蛋黄在一起打发较难, 需要耐心完成。
- 鸡蛋在40℃左右容易打发, 故温度较低时可将打蛋器座在温水中进行打发。
- 低筋面粉一定要分次均匀加入, 否则难以搅拌均匀。
- 泡打粉可根据实际情况适当增减或不加。





### 小贴士

- 1、“快速和面”功能的面团可用于制作饺子皮、饼等；
- 2、必要时可增加一定量的油、蛋等增加面团风味。

**快速和面**  
Rapid knead dough

选择【快速和面】功能

原料/重量	3-5人量	
	电子秤	量杯/勺
水	245g	245ml
面粉	462g	2+4/5杯

### 制作步骤

- 1、将配料按顺序投入面包桶中；
- 2、选择功能为“快速和面”；
- 3、启动程序，等待制作完成(有完成蜂鸣提醒)。



### 小贴士

- 1、“面团发酵”功能的面团可用于制作包子、馒头、发面饼等；
- 2、必要时可增加一定量的油、蛋等增加面团风味；
- 3、“面团发酵”功能由“和面”和“发酵”两个过程组成，和面发面一次性完成。

**面团发酵**  
The dough fermentation

选择【面团发酵】功能

原料/重量	3-5人量	
	电子秤	量杯/勺
水	245g	245ml
面粉	462g	2+4/5杯
干酵母	4.4g	1+1/3小勺

### 制作步骤

- 1、将配料按顺序投入面包桶中；
- 2、选择功能为“面团发酵”；
- 3、启动程序，等待制作完成(有完成蜂鸣提醒)。

## 鲜美 Delicious jam 果酱

选择【鲜美果酱】功能



原料	用量	
	电子秤	量杯/勺
菠萝丁	500g	约1个菠萝用量
柠檬汁	10g	1大勺
白砂糖	65g	5大勺
布丁粉	13g	1大勺

### 制作步骤

- 1、将菠萝去皮、洗净、切丁后放入料理机；
- 2、在菠萝丁中加入柠檬汁和白砂糖，然后启动料理机制成菠萝泥备用；
- 3、将制成的菠萝泥倒入面包桶中，加入布丁粉；
- 4、选择功能为“鲜美果酱”；
- 5、启动程序，等待制作完成(有完成蜂鸣提醒)。

### 小贴士：

- 1、制作好的果酱进行冷藏一段时间效果会更好；
- 2、可将菠萝换成梨、苹果、猕猴桃等不同风味的水果进行果酱制作。



## 香浓 Sweet thick yogurt 酸奶

选择【香浓酸奶】功能



原料	用量	
	电子秤	量杯/勺
纯牛奶	1000g	1000ml
酸奶	110g	125ml
白砂糖	52g	4大勺

### 制作步骤

- 1、将面包桶等制作工具进行高温消毒(无需装搅拌叶片)；
- 2、将配料按顺序加入面包桶中，并将混合液充分搅拌，使糖溶解；
- 3、选择功能为“香浓酸奶”；
- 4、启动程序，等待制作完成(有完成蜂鸣提醒)。

### 小贴士：

必须使用含有乳酸菌的酸奶，不能使用普通酸饮料代替。

## 翻炒

The Stir-fry dry cargo  
干货

选择【翻炒干货】功能

## 制作步骤

- 1、将物料加入面包桶；
- 2、选择功能为“翻炒干货”，设定好制作时间；
- 3、启动程序，等待制作完成（有完成蜂鸣提醒）；
- 4、常见干货制作建议：  
炒花生米：25分钟  
炒南瓜仁：18分钟  
炒板栗：30分钟（板栗事先切口，置于沸水中煮3-5分钟，除去搅拌叶片，每5分钟用筷子搅拌一次）。

## 小贴士

制作量控制在1.5杯内。



## 烘烤

Baked heat up  
翻热

选择【烘烤翻热】功能

## 制作步骤

- 1、将物料加入面包桶；
- 2、选择功能为“烘烤翻热”，设定好制作时间；
- 3、启动程序，等待制作完成（有完成蜂鸣提醒）；
- 4、常见制作建议：  
烤面包片：16-26分钟  
烤馒头片：26-36分钟

## 小贴士

必要时中途进行翻面或搅动。

## 双色 Two-tone bread 面包

选择【普通面包】功能

原料	用量	
	电子秤	量杯/勺
水+蛋1个	240g	240ml
盐	4.4g	2/3小勺
白砂糖	32.5g	2+1/2大勺
脱脂奶粉	6.5g	1大勺
油	29.3g	2+2/3大勺
高筋面粉	396g	2+2/5杯
干酵母	4.1g	1+1/4小勺
可可粉	7.5g	1+1/2大勺

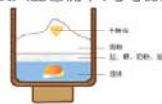
### 小贴士：

可将可可粉改为抹茶粉，或可可粉与抹茶粉组合，形成不同的颜色组合。



### 制作步骤

1、将配料按顺序投入面包桶中(可可粉先不投入)；



2、设定为“普通面包”、“1000g”、“浅烧色”→启动程序；



3、运行到2:30时(有投料蜂鸣提醒)，暂停程序，取出面团；



4、分割出3/5面团(约425g)，用保鲜膜包上后置于温暖的环境中发酵。剩余2/5的面团，包入可可粉和10ml水后，放回面包桶中，恢复程序运行；



5、运行到1:29时(有花样制作蜂鸣提醒)，再次暂停程序，取出面团，将白面团与可可面团依据图示完成花式制作；



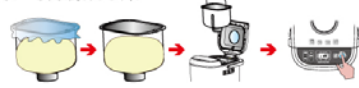
6、面包桶除去搅拌叶片，将花样制作好的面团放回面包桶中，并用保鲜膜封口；



7、将面包桶置于温暖的环境中(可置于38℃左右的温水中)静置发酵20分钟；



8、除去封口的保鲜膜，面包桶放回机器中恢复程序运行，等待制作完成。





## 牛角 Xoo-horn bread 面包

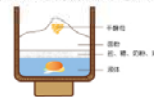
选择【普通面包】功能

原料	用量	
	电子秤	量杯/勺
水+蛋1个	130g	130ml
盐	2.2g	1/3小勺
白砂糖	17.4g	1+1/3大勺
脱脂奶粉	8.7g	1+1/3大勺
油	16.5g	1+1/2大勺
高筋面粉	220g	1+1/3杯
干酵母	2.2g	2/3小勺
馅料	适量（可选择：火腿、培根、枣泥、红豆沙、紫薯泥、甜玉米粒、蔬菜等）	



## 制作步骤

1、将配料按顺序投入面包桶中(馅料先不投入)；



2、设定为“普通面包”、“1000g”、“浅烧色”→启动程序；



3、运行到1:29时(有花样制作蜂鸣提醒)，暂停程序，取出面团；



4、将取出的面团依据图示完成花式制作(分为：擀面、折叠、擀面、成面棍、6等分、揉成锥形、擀开包馅、卷成成品)；



5、制成3个面包后，除去搅拌叶片，将面包放回桶中→往桶中洒少许水后，将面包桶放回机器中；



6、选择“香浓酸奶”功能进行发酵15-25分钟；



7、选择“烘烤翻热”功能进行烘烤20-30分钟；(注意：烘烤时间根据上色烤熟为标准，进行上下调节)



8、重复4-7步骤完成剩余3个面团的制作(若有“C:HH”高温保护报警，只需按“开始/取消”键退出报警，等待机器冷却后再选择即可)。



向日

Sunflower bread  
葵小面包

选择【普通面包】功能

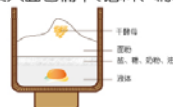
原料	用量	
	电子秤	量杯/勺
纯牛奶+蛋1个	200g	200ml
盐	3.3g	1/2小勺
白砂糖	26.8g	2大勺
脱脂奶粉	13g	2大勺
油	24.8g	2+1/4大勺
高筋面粉	330g	2杯
干酵母	3.3g	1小勺
辅料	适量（黑色辅料：黑芝麻； 白色辅料：白芝麻、 瓜子仁、花生仁等）	
	适量（可选择：火腿、 培根、枣泥、红豆沙、 紫薯泥、甜玉米粒、 蔬菜等）	

 小贴士

- 1、可省去包馅料和蘸辅料环节，做成简易版小面包。
- 2、蘸辅料时，可将面团受蘸面先在水或牛奶中浸湿。


 制作步骤

- 1、将配料按顺序投入面包桶中(馅料、辅料先不投入)；



- 2、设定为“普通面包”、“1000g”、“浅烧色”→启动程序；



- 3、运行到1:29时（有花样制作蜂鸣提醒），暂停程序，取出面团；



- 4、将取出的面团依据图示完成花式制作（分为：擀面、折叠、擀面、成面棍、16等分、揉成圆形、擀开包馅、包成成品、蘸辅料）；



- 5、制成8个面包后，除去搅拌叶片，将面包按图示排列放回桶中→往桶中洒少许水后，将面包桶放回机器中；



- 6、选择“香浓酸奶”功能进行发酵15-25分钟；



- 7、选择“烘烤翻热”功能进行烘烤20-30分钟；（注意：烘烤时间根据上色烤熟为标准，进行上下调节）



- 8、重复4-7步骤完成剩余8个面团的制作（若有“C:HH”高温保护报警，只需按“开始/取消”键退出报警，等待机器冷却后再选择即可）。



乡村

Rural wreath of bread

## 花环面包

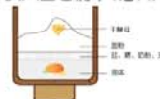
选择【普通面包】功能

原料	用量	
	电子秤	量杯/勺
纯牛奶+蛋1个	130g	130ml
盐	2.2g	1/3小勺
白砂糖	17.4g	1+1/3大勺
脱脂奶粉	8.7g	1+1/3大勺
油	16.5g	1+1/2大勺
高筋面粉	220g	1+1/3杯
干酵母	2.2g	2/3小勺



## 制作步骤

1、将配料按顺序投入面包桶中(馅料先不投入)；



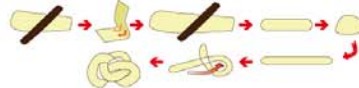
2、设定为“普通面包”、“1000g”、“浅烧色”→启动程序；



3、运行到1:29时(有花样制作蜂鸣提醒)，暂停程序，取出面团；



4、将取出的面团依据图示完成花式制作(分为:擀面、折叠、擀面、成面棍、6等分、揉成长条形、打结成成品)；



5、制成3个面包后，除去搅拌叶片，将面包放回桶中→往桶中洒少许水后，将面包桶放回机器中；



6、选择“香浓酸奶”功能进行发酵15-25分钟；



7、选择“烘烤翻热”功能进行烘烤20-30分钟；(注意：烘烤时间根据上色烤熟为标准，进行上下调节)



8、重复4-7步骤完成剩余3个面团的制作(若有“C:HH”高温保护报警，只需按“开始/取消”键退出报警，等待机器冷却后再选择即可)。



## 五仁

Five kernel meal bread  
膳食面包

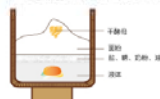
选择【普通面包】功能

原料	用量	
	电子秤	量杯/勺
纯牛奶+蛋1个	240g	240ml
盐	4.4g	2/3小勺
白砂糖	32.5g	2+1/2大勺
脱脂奶粉	6.5g	1大勺
油	29.3g	2+2/3大勺
高筋面粉	396g	2+2/5杯
干酵母	4.1g	1+1/4小勺
五仁	核桃仁、松子仁、花生仁、南瓜仁、腰果、杏仁、芝麻仁等； 用量150ml	



## 制作步骤

1、将配料按顺序投入面包桶中(五仁先不投入)；



2、设定为“普通面包”、“1000g”、“浅烧色”→启动程序；



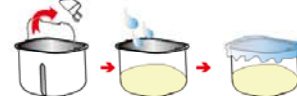
3、运行到1:29时(有花样制作蜂鸣提醒)，暂停程序，取出面团；



4、暂停后，将面团依据图示完成花式制作(分为：擀面、撒果仁、折叠、压擀、折叠、压擀、卷成成品)；



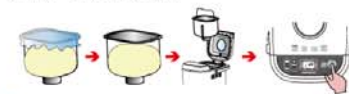
5、面包桶除去搅拌叶片，将花样制作好的面团放回面包桶中，洒少许水后，用保鲜膜封口；



6、将面包桶置于温暖的环境中(可置于38℃左右的温水中)静置发酵10分；



7、除去封口保鲜膜，面包桶装回机器中恢复程序运行，等待制作完成。



## 小贴士

- 1、五仁必须切碎，大小保持在0.5cm左右；
- 2、注意花样制作时只能暂停菜单，不能取消菜单。

## 甜咸 French bread 双味面包

选择【普通面包】功能

原料	用量	
	电子秤	量杯/勺
纯牛奶+蛋1个	240g	240ml
盐	4.4g	2/3小勺
白砂糖	32.5g	2+1/2大勺
脱脂奶粉	6.5g	1大勺
油	29.3g	2+2/3大勺
高筋面粉	396g	2+2/5杯
干酵母	4.1g	1+1/4小勺
甜玉米粒	75ml	
火腿丁	75ml	

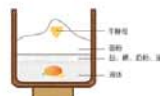
### 小贴士

双味配料可据个人口味自由搭配。



### 制作步骤

1、将配料按顺序投入面包桶中(甜玉米粒、火腿丁先不投入)；



2、设定为“普通面包”、“1000g”、“浅烧色”→启动程序；



3、运行到1:29时(有花样制作蜂鸣提醒)，暂停程序，取出面团；



4、将取出的面团依据图示完成花式制作(分为:2等分、擀面、撒火腿丁、折叠、压擀、折叠、压擀、卷成品、同样方法完成甜玉米粒制作)；



5、面包桶除去搅拌叶片，将花样制作好的面团放回面包桶中，洒少许水，用保鲜膜封口；



6、将面包桶置于温暖的环境中(可置于38℃左右的温水中)静置发酵10分；



7、除去封口保鲜膜，面包桶装回机器中恢复程序运行，等待制作完成。

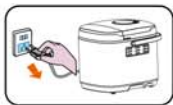


### 小贴士

注意花样制作时只能暂停菜单，不能取消菜单。

## 第九章 保养与维护

1、每次清洁前，应拔掉电源并让面包机充分冷却。



2、用软的湿布取少量中性清洁剂擦拭机身表面，再用干布擦干。严禁将机身浸入水中清洗，以免发生触电危险或功能故障。



3、避免尖锐的物体碰伤、划伤面包机外壳和IMD操作面板。



4、面包桶：请使用柔软材质湿布擦拭，切勿用硬性材质的工具（如钢丝刷）擦拭，以免划伤面包桶表面。



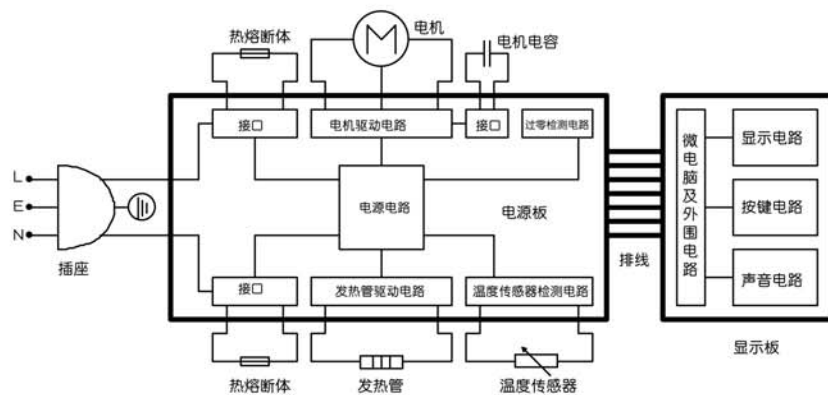
5、搅拌叶片：若搅拌叶片很难拔出，清洗前可将热水倒入面包桶内浸泡，清洁时不要用摩擦性清洗物擦拭，以免损伤不粘涂层。



6、所有部件应擦拭干净并安装到位。

7、清洁完毕，待产品晾干后再放置于阴凉干燥处保存。

## 第十章 电气原理图



注：MB-100Y07/100Y08/100Y10电气原理图

## 第十一章 故障分析及排除

序号	存在问题	原因分析	解决措施
1	烘烤时有浓烟从腔体中冒出	有配料粘在电热管上或附近。 第一次使用，电热管表面有保护油。	拔掉插头，清洁电热管。 第一次使用先空烤10分，清洁后再使用。
2	显示屏显示“C:HH”	面包机腔体内温度过高，不能启动制作。	长按“启动/取消”键退出报警，待温度降低后重新选择即可。
3	显示屏显示“C:LL”	面包机腔体内温度过低，不能启动制作。	长按“启动/取消”键退出报警，使用烘烤翻热功能烘烤1-3分后，重新选择即可。
4	面粉未搅拌成团	忘记装配搅拌叶片。 物料配置错误，导致含水量过低。	装上搅拌叶片再制作。 按配方正确配置物料。
5	面包未发酵	未放酵母。 所用酵母已失效。	重新配置后再制作。 需在低温、干燥、密封环境中保存酵母，防止酵母失效。
6	面包发酵不充分	面粉筋性不足。 物料配置未按要求进行。 预约时酵母未埋入堆高的面粉中。	需选用高筋面粉或专用面包粉进行面包制作。 物料配置需符合要求，详见物料配置指南。 预约时将面粉堆高，且将酵母埋入堆高的面粉中。

		使用的水、面粉等温度过低。 盐、糖放置过多。 程序选择与配方不匹配。	控制制作物料温度在15-25℃。 盐、糖过多会抑制酵母发酵，请适量配置。 保证使用配方与选择的程序一致。
7	显示屏显示“E:01”	温度传感器开路，不能启动制作。	拔掉插头，送指定维修点维修。
8	显示屏显示“E:02”	温度传感器短路，不能启动制作。	拔掉插头，送指定维修点维修。
9	面包发酵过大或面包发酸	物料用量过多。 夏天室温高，发酵过分。 加入水量过多。 加入酵母量过多。	按配方用量进行配置。 夏天时注意控制水温或适量减少酵母用量。 按配方用量进行配置。 按配方用量进行配置。
10	面包外壳很厚	烘烤阶段多次打开了上盖。 糖或奶粉使用过多。 使用面包机制作，本身外壳会较厚。	烘烤阶段最好不要打开上盖。 控制糖或奶粉用量。 外壳厚度在4.6mm以下为正常现象。
11	面包顶部泛白	面包发酵过大，顶部不容易被烘烤。 面包机顶部存在视窗，本身烤色会略轻。	注意控制不让面包发酵过大。 若不存在完全白色或面包未烤熟，则为正常现象。
12	面包表皮起皱	制作完成后，被置于密闭容器（如面包桶、保鲜袋）中时间过久，表皮回潮所致。	面包制作完成后及时取出，保存时先将面包晾凉。

		面包本身比较松软，容易起皱。	可适当减少酵母，降低面包松软度。
13	面包中塌陷，底部皮很厚。	面包做完后保温及保留在面包桶内时间太长，水份挥发太多。	面包制作完成后就取出，一般无须保温过程。
14	面包取出困难	搅拌叶片与面包桶内的轴粘紧了。	用筷子等软性工具辅助取出，下次制作时注意将搅拌叶片的轴孔清洗干净。
		面包桶变形。	到指定维修点维修。
15	切开面包后，中间有大量空洞	水量加得太多或没有加盐。	适当减少水量，检查是否加盐。
		水温太高。	控制制作物料温度在15-25℃。
16	面包外表面粘有干粉	配料里有粘性很强的未熔化的配料，如黄油、香蕉等。	搅拌时用木铲将未熔化的配料铲到面团上。
		搅拌不充分，水量太少。	检查水量是否合适，搅拌机构传动是否有异常。
17	不通电	电路异常。	拔掉插头，送指定维修点维修。

**备注：**

- 1、以上为常见故障诊断和排除方法，对于其它故障，请与本公司客户服务联系，或直接到本公司指定的维修点进行修理，切勿自行拆卸修理。
- 2、本公司指定维修点明细见保修卡。

**装箱明细**

名称	主机	面包桶	搅拌叶片	量杯	量勺	隔热手套	保修卡	说明书·食谱	合格证	入门攻略手册
数量	1台	1个	1个	2个	1个	1只	1本	1本	1个	1本