

家庭用

Joyoung 九阳

说明书 · 食谱

型号: MB-50S09
MB-50S10



杭州九阳生活电器有限公司
Hangzhou Joyoung home appliance Co.,LTD

杭州经济技术开发区12号大街368号1幢
1 No, 368 No, 12 Street Hangzhou Economic&technological
development area Zhejiang China
邮编: 310017
传真: 400 6186 996
www.joyoung.com

阳光服务热线: 400-6186-999

www.joyoung.com

尊敬的用户：

感谢您使用九阳面包机。为了便于您正确操作本机器，在使用前请仔细阅读本说明书。请务必认真阅读第一章“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

前言	1
第一章 安全使用注意事项	2-4
第二章 产品各部件名称及功能	5
第三章 使用方法介绍	6-11
第四章 入门攻略及食谱介绍	12-27
第五章 保养与维护	28
第六章 产品安全指标	29
第七章 执行标准	29
第八章 故障分析及排除	30-32
电气原理图	33
装箱明细	33

前言




感谢阁下使用九阳多功能面包机。为了使您正确地使用和维护本机，请在使用前仔细阅读说明书，并请妥善保管，以便日后查阅。

本说明书适用于MB-50S09/50S10型多功能面包机。书中所有内容仅供用户使用和维护时参考，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：

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

第一章 安全使用注意事项

标记的含义：
 绝对禁止操作项
 日常注意操作项
 必须遵循操作项

<p>警告</p>  <p>检查产品规定的电源电压是否与供电电源电压相符(仅指交流电)。</p>	<p>警告</p>  <p>必须使用接地的墙式插座, 插头要注意插紧, 切勿使用万能插座时与其他电器同时使用。</p>
<p>警告</p>  <p>严禁将电源线、插头及面包机(除面包桶、搅拌叶片外)浸入水或其它液体中, 以防触电的危险。</p>	<p>禁止</p>  <p>本产品仅作为家庭使用。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。</p>
<p>注意</p>  <p>拔下电源插头时, 须握住插头拔出, 不要用力猛拉或扭曲电源线。若电源线损坏, 必须由专业人员维修, 不可私自更换电源线, 以防有电击的危险。请使用本公司提供的专用电源线来更换。</p>	<p>警告</p>  <p>严禁将面包机放在靠近热水器、电炉、电磁炉等热源的地方。面包机四周应留足够空间, 须与周边物体保持最少11cm距离。</p>

<p>注意</p>  <p>插头插到插座时, 必须插到底, 否则会因接触不良而导致元件过热烧坏。</p>	<p>注意</p>  <p>面包机应放在小孩无法接触的地方, 严禁小孩单独操作面包机。</p>
<p>注意</p>  <p>请不要放在不平稳、潮湿、不耐热的台面使用, 避免受到损坏或发生故障。</p>	<p>注意</p>  <p>面包机在工作时不要打开盖子或把手伸入面包桶内, 否则可能引起危险; 工作结束后取出面包桶时, 请务必戴上隔热手套操作。</p>
<p>禁止</p>  <p>面包机通电后, 严禁用带金属的刷子擦拭面包机或清洗面包机。</p>	<p>注意</p>  <p>面包机在使用时, 不要用手触摸高温表面, 仅可使用控制面上的按钮; 待冷却后再进行清洁保养工作。</p>
<p>禁止</p>  <p>使用面包机时, 要确保面包桶安装到位, 不要将果核等硬物及纸类等易燃物品放于面包桶内。</p>	

注意



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。



产品或电源线有问题，或者产品意外坠落，造成损伤或运作出现不正常，请将产品送到指定维修点返修。

注意

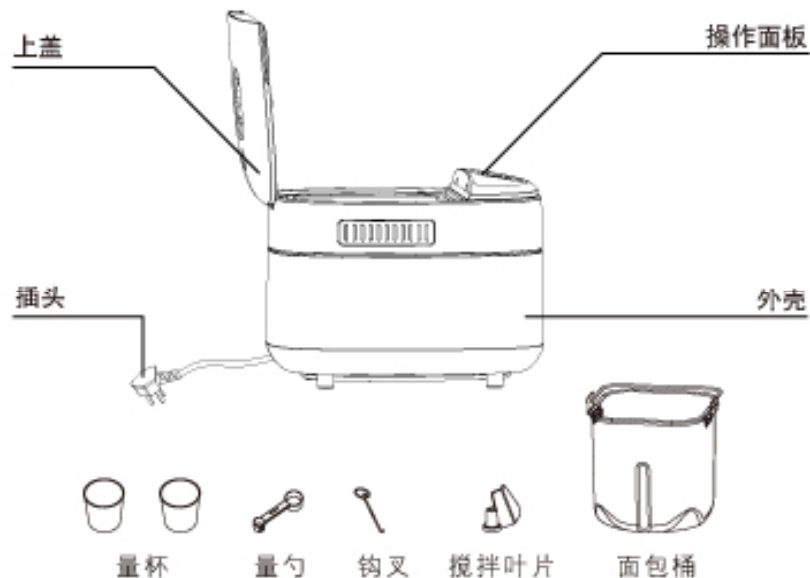


本产品不应被身体、感官或智力缺陷的，或缺乏经验和常识的人（包括小孩）使用，除非他们被他们的安全负责人给予足够的看护并知道如何使用本产品。

声明：

因违背以上注意事项而造成的危险、伤害等不良后果，本公司概不负责。

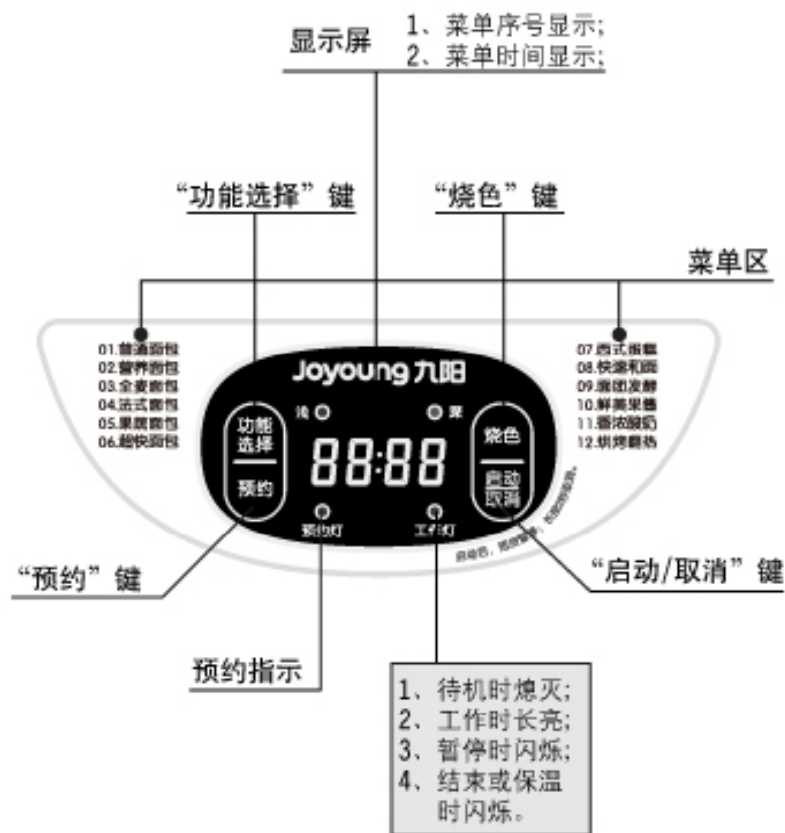
第二章 产品各部件名称及功能



部件名称	部件功能
操作面板	用于选择功能、烧色等
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
量勺	用于盛取配料
钩叉	用于勾出面包底部搅拌叶片或勾取面包桶提手
搅拌叶片	用于搅拌配料
面包桶	用于盛放面包
插头	用于连接电源

第三章 使用方法介绍

操作界面介绍



使用步骤说明

第一次使用时，请将面包桶内表面涂抹一层油后，选择烘烤翻热功能，烘烤10分钟，此时可能会有烟冒出，这是正常现象，时间到后，取消烘烤，待机子冷却后，拔掉插头清洗干净即可正常使用。

清洗干净面包桶及搅拌叶片，并擦拭干燥。



将搅拌叶片正确装入面包桶中。



按配方顺序进行配料。



装入面包桶，从左往右转到卡位。

插上电源（接通时可听到一声蜂鸣）。



合上上盖，在面板上选择功能并启动，等待烹饪完成。



烹饪完成，发出“嘀-嘀-嘀-嘀”四声长鸣，同时显示屏出现“0:00”后，按“启动/取消”键恢复到待机状态，拔下电源，取出面包晾10分钟左右食用。

面板操作步骤示意图

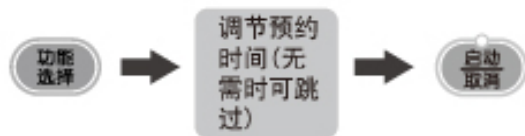
■ 普通面包、营养面包、全麦面包、法式面包、果蔬面包操作步骤示意：



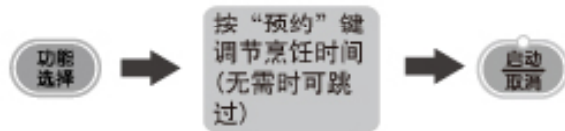
■ 超快面包、西式蛋糕、鲜美果酱操作步骤示意：



■ 快速和面、面团发酵操作步骤示意：



■ 香浓酸奶、烘烤翻热步骤示意：



功能说明

★功能选择

1. 面包机处于待机状态(显示屏显示“- - - -”)时, 按“功能选择”键可选择相应的功能(此时显示屏显示“C-X”)。过1秒钟后, 显示屏会自动转为显示本功能的烹饪时间(显示“XX:XX”)。显示烹饪时间时按“功能选择”键会重新显示回功能序号。

★烹饪结束提醒

1. 每次烹饪结束后, 显示屏会变为“0: 00”, 同时蜂鸣器会发出“嘀-嘀-嘀-嘀”四声长鸣, 以提醒烹饪已经完成。



注:

- ※面包类功能(功能1-功能5), 结束后有保温, 是否在保温的区别为显示屏“0: 00”是否在闪烁, 显示屏在闪烁表示烹饪已经结束并且在保温, 显示屏在长亮表示烹饪已经结束且无保温。
- ※功能只要发出结束提醒就可取出食用, 无论保温与否。

★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、快速和面、面团发酵功能具有【预约】功能。
2. 最长预约时间为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。



注:

- ※香浓酸奶和烘烤翻热, 也可通过按“预约”键调节时间, 此两种功能调节为实际烹饪时间, 而非预约时间。

★投料蜂鸣提醒

1. 面包类功能(功能1 - 功能5), 有投料蜂鸣提醒功能, 在揉面阶段时可根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(功能1 - 功能5)，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(功能1-功能5)在烹饪完成后，可自动转入保温状态，保持面包的温度。
- 2、保温时，显示屏闪烁显示“0:00”，工作指示灯也闪烁显示，表示烹饪已经结束并且在保温。
- 3、保温时间为1小时，1小时后，会自动结束保温，显示屏“0:00”转为长亮，表示烹饪已经结束，且不处于保温状态。

注：

※非面包类功能(功能7-功能12)无保温，烹饪结束后，会直接指示为烹饪已经结束不处于保温，即显示屏“0:00”长亮。

★断电记忆功能

断电记忆功能是：工作过程中如果断电，短时间内重新通电，机器可自动恢复工作的功能。

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。

★中途暂停

- 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、暂停后，短按“启动/取消”键，可取消暂停恢复工作。
- 4、暂停功能应用场合：中途投料、花样制作等。

★中途取消

工作过程中，长按“启动/取消”2秒不动，可取消功能工作。恢复到待机状态。

★中途查看烹饪的功能序号：

工作过程中，按“功能选择”键可显示出功能序号(C-X)2秒。

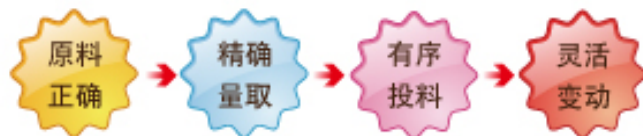
★高低温异常保护功能

- 1、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，以保证烹饪成功。
- 2、普通面包、营养面包、全麦面包、法式面包、果蔬面包、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。
- 3、当检测到温度过高时，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。
- 4、当检测到温度过低时，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一会重新选择即可。

注：若做好的面包未食用完，需在冷却后放在气密性良好的容器中，并置于冰箱中进行贮存。

第四章 入门攻略及食谱介绍

★入门攻略“十六”字原则：



一：原料正确



面粉

面包制作：选用高筋面粉或面包专用粉。（蛋白质含量 $>11.5\%$ ）

蛋糕制作：选用低筋面粉。（蛋白质含量 $<8.5\%$ ）

和面发酵：选用中筋面粉。（蛋白质含量 $8.5\%-11.5\%$ ）

注意：

- 1、高精面粉 \neq 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。
- 3、蛋白质含量可见于面粉包装上。

建议品牌：金像、红双圈、风筝、白燕等。



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。



水

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



油

选用黄油或气味良好的植物油。如：安佳无盐黄油、橄榄油、大豆油等。



奶粉

无糖或低糖的奶粉。高糖或含糖的奶粉会影响面包烧色。



盐

普通食用盐即可。



糖

普通白砂糖或绵白糖即可。

二：精确量取

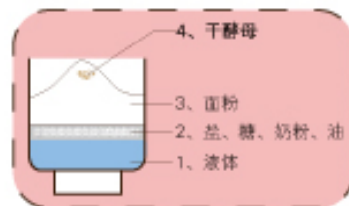


注：





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（ $50\text{g} - 60\text{g}$ ）

三：有序投料

- 1、物料投入面包桶中时，需照配方顺序进行。（如图）
- 2、预约时，需将面粉尽可能堆高，并把酵母埋入堆高的面粉中，防止酵母过早接触空气和水后失效！
- 3、辅料按要求在规定的阶段投入。



四：灵活变动

	酵母用量	环境温度高适当减少 环境温度低适当增加 变化范围：±1/4小勺
	水的温度	夏天用冷水（15℃左右） 冬天用温水（35℃左右）
	面粉吸水性	筋性好的面粉吸水性强，适当增加液体量 筋性差的面粉吸水性差，适当减少液体量 变化范围：±15ml
	辅料含水性	辅料因材质不同，含水量差异，请据实际情况来微调水的用量。

※ 自配配方

掌握一定技巧后，可根据需求，自行改进配方，改进原则如下：

配料	相对于高筋面粉的比值
水、蛋、牛奶等液体物料	60-70%
盐	0.8-1.5%
糖	5-12%
奶粉	2-6%
油	5-9%
高筋面粉	100%
酵母	0.8-1.5%

常见问题答疑

备注：更多问题请详见“故障分析及排除”章节

问题描述	问题原因
未搅拌	搅拌叶片未装配。
未发酵	未放酵母或所用酵母已失效。
发酵不充分	1、选购的面粉筋性不足。（请参阅入门攻略） 2、物料配置未按要求进行。（请参阅入门攻略） 3、预约时酵母未埋入堆高的面粉中。 4、使用的水、面粉等温度过低。 5、盐、糖放置过多。 6、程序选择与配方不匹配。
发酵过大	1、酵母放置过多。 2、夏天室温高，发酵过分，注意：控制水温或减少酵母。 3、原料初始温度过高。
面包发酸	1、酵母放置过多。 2、夏天室温高，发酵过分，注意：控制水温或减少酵母。 3、面包初出炉会有轻微的酸味，请晾10分钟后再食用。
表皮起皱	1、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。 2、浅色面包的组织 and 表皮较嫩，容易起皱。
表皮开裂	1、因原料种类、气候条件、配置方法等差异造成，为正常的概率性现象，不影响食用。
表皮发黑	1、糖、奶粉或含糖辅料放置过多。 2、程序设置为深烧色，色泽会较深。 3、烘烤阶段多次打开了上盖。
C:HH报警	1、为防止酵母或乳酸菌被烫死，所设置的高温保护功能，按“启动/取消”键退出报警，待温度降低后重新选择即可。



Ordinary bread



Milk Sauce bread

普通面包 / Ordinary bread

首次制作时请翻阅“入门攻略”章节

原料/重量	500g	
	电子秤	量杯/勺
水+蛋1个	165g	165ml
盐	1.7g	1/4小勺
白砂糖	21.7g	1+2/3大勺
脱脂奶粉	6.5g	1大勺
油	19.3g	1+3/4大勺
高筋面粉	248g	1+1/2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；
- 2、功能选择为“普通面包”→设置烧色→启动程序；
- 3、等待制作完成(有完成蜂鸣提醒)。

贴士 以下时间点均为显示屏显示时间点

- 1、1:48 时有投料蜂鸣提醒；
- 2、1:22 时有花样制作蜂鸣提醒。

奶香面包 / Milk Sauce bread

首次制作时请翻阅“入门攻略”章节

原料/重量	500g	
	电子秤	量杯/勺
纯牛奶+蛋1个	175g	175ml
盐	1.7g	1/4小勺
白砂糖	21.7g	1+2/3大勺
脱脂奶粉	4.3g	2/3大勺
油	19.3g	1+3/4大勺
高筋面粉	248g	1+1/2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；
- 2、功能选择为“营养面包”→设置烧色→启动程序；
- 3、等待制作完成(有完成蜂鸣提醒)。

贴士 以下时间点均为显示屏显示时间点

- 1、1:48 时有投料蜂鸣提醒；
- 2、1:23 时有花样制作蜂鸣提醒。



Graham bread



French bread

全麦面包 / Graham bread

首次制作时请翻阅“入门攻略”章节

原料/重量	500g	
	电子秤	量杯/勺
水+蛋1个	165g	165ml
盐	1.7g	1/4小勺
白砂糖	21.7g	1+2/3大勺
脱脂奶粉	4.3g	2/3大勺
油	19.3g	1+3/4大勺
高筋面粉	165g	1杯
全麦面粉	96g	2/3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；
- 2、功能选择为“全麦面包”→设置烧色→启动程序；
- 3、等待制作完成(有完成蜂鸣提醒)。

贴士

以下时间点均为显示屏显示时间点

- 1、1:44时有投料蜂鸣提醒；
- 2、1:19时有花样制作蜂鸣提醒。

法式面包 / French bread

首次制作时请翻阅“入门攻略”章节

原料/重量	500g	
	电子秤	量杯/勺
水	230g	230ml
盐	5g	3/4小勺
白砂糖	6.5g	1/2大勺
油	8.3g	3/4大勺
高筋面粉	384g	2+1/3杯
干酵母	3.3g	1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“法式面包”→设置烧色→启动程序；
- 3、等待制作完成(有完成蜂鸣提醒)。

贴士

以下时间点均为显示屏显示时间点

- 1、2:07时有投料蜂鸣提醒；
- 2、1:42时有花样制作蜂鸣提醒。

若葡萄干不易进入面团中，可手工进行帮助。

Fruit and vegetable bread

Super fast bread

首次制作时请翻阅“入门攻略”章节

首次制作时请翻阅“入门攻略”章节

果蔬面包 / Fruit and vegetable bread

超快面包 / Super fast bread

原料/重量	500g	
	电子秤	量杯/勺
水+蛋1个	160g	160ml
盐	1.7g	1/4小勺
白砂糖	21.7g	1+2/3大勺
脱脂奶粉	4.3g	2/3大勺
油	19.3g	1+3/4大勺
高筋面粉	248g	1+1/2杯
干酵母	2.2g	2/3小勺
葡萄干	—	70ml

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、功能选择为“果蔬面包”→设置棕色→启动程序；（听到投料蜂鸣提醒时，请加入葡萄干）。
- 5、等待制作完成（有完成蜂鸣提醒）。

贴士

以下时间点均为显示屏显示时间点

- 1、1:47时有投料蜂鸣提醒；
- 2、1:22时有花样制作蜂鸣提醒。

原料/重量	500g	
	电子秤	量杯/勺
水+蛋1个	165g	165ml
盐	1.7g	1/4小勺
白砂糖	21.7g	1+2/3大勺
脱脂奶粉	4.3g	2/3大勺
油	19.3g	1+3/4大勺
高筋面粉	248g	1+1/2杯
干酵母	6.6g	2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”→启动程序；
- 3、等待制作完成（有完成蜂鸣提醒）。



西式蛋糕

Red bean bread

原料/重量	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	185g	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	

制作

步骤

- 1、打蛋浆：（把鸡蛋充分打发是蛋糕成功的首要条件）

- a. 将鸡蛋与白砂糖一起充分搅拌，制成冰激凌状的白色蛋浆；
 - b. 白砂糖分3次加入；
 - c. 蛋浆需打发到提起打蛋器能在表面留下清晰痕迹。
- 2、制蛋糕浆：（注意搅拌时动作要轻柔、不能打圈）
 - a. 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；
 - b. 将剩下的物料加入蛋浆中上下搅拌均匀。
 - 3、装桶：
 - a. 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；
 - b. 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。
 - 4、制作。

功能选择为“西式蛋糕”进行制作，直到完成（有完成蜂鸣提醒）。

快速和面

Rapid knead dough

原料/重量	2-4人量	
	电子秤	量杯/勺
水	120g	120ml
面粉	231g	1+2/5杯

制作

步骤

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

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。



The dough fermentation / 面团发酵

原料/重量	2-4人量	
	电子秤	量杯/勺
水	120g	120ml
面粉	231g	1+2/5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；
- 2、功能选择为“面团发酵”；
- 3、启动程序，等待制作完成(有完成蜂鸣提醒)。

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。

Delicious jam / 鲜美果酱

原料/重量	用量	
	电子秤	量杯/勺
菠萝丁	500g	约一个菠萝
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、功能选择为“鲜美果酱”；
- 5、启动程序，等待制作完成(有完成蜂鸣提醒)。

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。



Sweet thick yogurt



Baked heat up

香浓酸奶

Sweet thick yogurt

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、功能选择为“香浓酸奶”；
- 4、启动程序，等待制作完成(有完成蜂鸣提醒)。



原料/重量	用量	
	电子秤	量杯/勺
纯牛奶	1000g	1000ml
酸奶	100g	115ml
白砂糖	52g	4大勺

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。

制作

步骤

- 1、将物料加入面包桶；
- 2、功能选择为“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：18-28分钟

烤馒头片：28-38分钟

贴士

必要时中途进行翻动。

烘烤翻热

Baked heat up

第五章 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液擦拭机身表面，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，清洗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。

第六章 产品安全指标

型号	额定电压	额定频率	额定功率	额定容量
MB-50S09	220V ~	50Hz	560W	500g
MB-50S10	220V ~	50Hz	560W	500g

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，产品某些功能会存在电机与发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）

第七章 执行标准

执行标准：GB 4706.1-2005，GB 4706.14-2008

第八章 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。	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。	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	面粉未搅拌均匀	忘记装配搅拌叶片。	装上搅拌叶片再制作。
		物料配置错误, 导致含水量过低。	按配方正确配置物料。
5	面包未发酵	未放酵母。	重新配置后再制作。
		所用酵母已失效。	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。	需选用高筋面粉或专用面包粉进行面包制作。
		物料配置未按要求进行。	物料配置需符合要求。
		预约时酵母未埋入堆高的面粉中。	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。	控制制作物料温度在15-25℃。

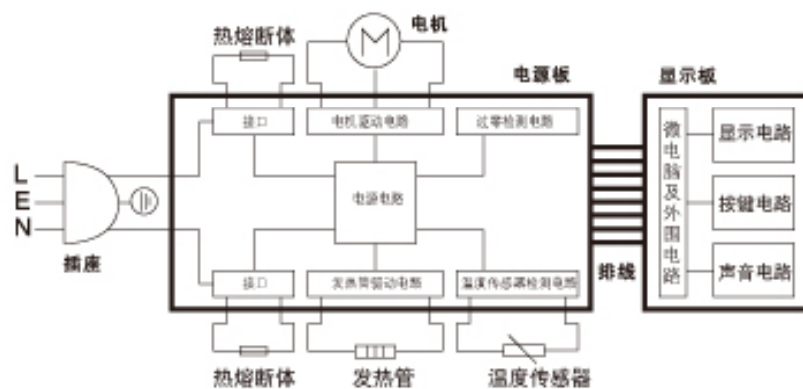
		盐、糖放置过多。	盐、糖过多会抑制酵母发酵, 请适量配置。
		程序选择与配方不匹配。	保证使用配方与选择的程序一致。
7	显示屏显示“E:01”	温度传感器开路, 不能启动制作。	拔掉插头, 送指定维修点维修。
8	显示屏显示“E:02”	温度传感器短路, 不能启动制作。	拔掉插头, 送指定维修点维修。
9	面包发酵过大或面包发酸	物料用量过多。	按配方用量进行配置。
		夏天室温高, 发酵过分。	夏天时注意控制水温或适量减少酵母用量。
		加入水量过多。	按配方用量进行配置。
		加入酵母量过多。	按配方用量进行配置。
10	面包外壳很厚	烘烤阶段多次打开了上盖。	烘烤阶段最好不要打开上盖。
		糖或奶粉使用过多。	控制糖或奶粉用量。
		使用面包机制作, 本身外壳会较厚。	外壳厚度在4.5mm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。	注意控制不让面包发酵过大。
		面包机顶部存在视窗, 本身烤色会略轻。	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, 保存时先将面包晾干。
		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	面包中部下陷, 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。
		法式面包本身较硬，难以取出。	用筷子等软性工具辅助取出。
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。	搅拌时用水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。
		部分菜单会有轻微残留，为正常现象。	搅拌时用水铲将未熔化的配料铲到面团上。
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。

电气原理图



装箱明细

名称	主机	面包桶	搅拌叶片	量杯	量勺	钩叉	隔热手套	保修卡
数量	1台	1个	1个	2个	1个	1个	1只	1本

说明书·食谱	合格证
1本	1个