



---

# KETUHAR PEMBUAT ROTI

Model no. BM325SC

*Manual*



**SELAMAT DATANG KE DUNIA PEMBUATAN ROTI DENGAN**



Pelanggan yang kami hormati,

Terima kasih dan tahniah di atas pembelian Ketuhar Pembuat Roti **Noxxa** yang baru ini. **Noxxa** dengan gembira dan bangganya menambah kualiti hidup anda dengan model Ketuhar Pembuat Roti Automatik terbaru ini. Ia bukan sahaja boleh membuat pelbagai jenis roti malah boleh membuat pelbagai makanan enak seperti kek, pastri, biskut, dan sebagainya. Kami yakin bahawa anda akan mendapat kepuasan dan keseronokan semasa menggunakan Ketuhar Pembuat Roti yang baru ini.

Sila ambil masa untuk membaca seluruh manual operasi supaya mendapat kejayaan semasa menggunakan peralatan ini.

Panel paparan mempunyai lampu untuk memudahkan penglihatan serta mudah digunakan. Cuba tekan butang-butangnya dan biasakan diri dengan peralatan ini. Anda bukan sahaja akan berasa selesa dengan mesin ini, malah akan menjadi lebih yakin untuk menggunakannya.

Ketuhar Pembuat Roti Serbaguna ini mempunyai pelbagai kemudahan dan membolehkan anda menjimatkan ruang kaunter dapur kerana pembuat roti, pembakar roti, dan ketuhar semuanya berada dalam satu perkakas yang kompak. Ia boleh melakukan kesemuanya!

Kami turut menyertakan panduan maklumat mengenai ramuan, penyelesaian masalah dan resipi-resipi yang enak. Ambil perhatian terhadap suhu, kelembapan, kesegaran yis dan ketinggian dari paras laut kerana kesemua ini mungkin akan memberi kesan kepada konsistensi roti. Oleh itu, patuhi arahan di dalam resipi dengan teliti untuk menikmati kepuasan yang sepenuhnya.

Selamat Memasak!

# KANDUNGAN

---

KESELAMATAN PENTING .....	4
SEBELUM PENGGUNAAN KALI PERTAMA .....	5
BEKALAN ELEKTRIK TERPUTUS .....	5
PENGENALAN KETUHAR PELBAGAI FUNGSI/PEMBUAT ROTI	
Bahagian dan Aksesori .....	6
Panel Kawalan .....	7
FUNGSI KETUHAR	
Memprogram Prapanas Bakar, Bakar dan Salai .....	9
Memprogram Nyahbeku.....	10
Memprogram Kekal Hangat .....	10
FUNGSI PEMBAKARAN ROTI	
Memprogram Pembakaran Roti .....	11
Memprogram Top Brown .....	11
FUNGSI PEMBUAT ROTI	
Program Pilihan .....	12
Spesifikasi Program .....	13
Ramuan .....	14
Memprogram Pembuat Roti .....	20
ARAHAN PEMBERSIHAN .....	23
SEBELUM DIHANTAR UNTUK SERVIS	
Soal & Jawab untuk Roti dan Doh .....	24
Senarai Semakan untuk Roti dan Doh .....	25
Cadangan .....	26
SPESIFIKASI .....	79

# KESELAMATAN PENTING

Apabila menggunakan peralatan elektrik, langkah keselamatan asas hendaklah sentiasa dipatuhi untuk mengurangkan risiko kebakaran, kejutan elektrik, dan kecederaan pada orang, termasuk yang berikut:

- Baca semua arahan sebelum menggunakan peralatan ini.
- Jangan rendam kord elektrik, plag atau mesin di dalam air atau sebarang cecair ( lihat arahan pembersihan ).
- Jangan sentuh permukaan panas. Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar apabila memegang periuk roti yang panas.
- Penyeliaan rapi diperlukan apabila peralatan ini diguna berhampiran kanak-kanak.
- Peralatan ini bukan untuk kegunaan kanak-kanak.
- Tanggalkan plag dari sesulur dinding apabila tidak digunakan atau sebelum dibersihkan. Tekan butang STOP sebelum menanggalkan plag. Biarkan sejuk sebelum memasang atau menanggalkan bahagian-bahagian untuk dibersihkan.
- Untuk menanggalkan plag dengan suis unit dimatikan, pegang plag dan tarik keluar dari sesulur dinding. Jangan tarik kord elektrik..
- Jangan sentuh bahagian yang sedang bergerak. Jangan masukkan tangan ke dalam periuk roti semasa beroperasi.
- Jangan guna peralatan yang rosak. Jangan guna dengan kord atau plag yang rosak atau selepas peralatan gagal berfungsi atau telah terjatuh atau rosak dalam apa cara jua. Kembalikan peralatan kepada pusat servis bertauliahan yang berdekatan untuk pemeriksaan, pembaikan, penyelarasian elektrikal atau mekanikal.
- Guna pasangan aksesori yang disyorkan oleh **Noxxa** sahaja.
- Jangan guna di luar rumah atau semasa berada di kawasan yang lembap.
- Jangan guna peralatan ini untuk kegunaan lain selain daripada yang dikehendaki.
- Jangan biarkan kord elektrik tergantung di tepi meja atau kaunter atau menyentuh permukaan yang panas.
- Jangan letak peralatan atau kord elektrik pada atau berhampiran permukaan yang panas, termasuk penutup gas atau elektrik atau ketuhar yang panas.
- Jangan biarkan peralatan ini tanpa pengawasan semasa menyalai atau memanggang.
- Jangan bersihkan dengan penyental logam. Serat boleh tercarik daripada penyental dan menyentuh bahagian berkuasa elektrik.
- Apabila menggunakan peralatan ini, sediakan sekurang-kurangnya 4 inci ruang udara di atas dan di sekeliling untuk peredaran udara. Jangan guna di atas permukaan di mana haba boleh mendatangkan masalah.
- Berhati-hati apabila menggerakkan peralatan yang mengandungi minyak panas atau cecair panas lain.
- Berhati-hati apabila mengeluarkan dulang atau membuang gris panas.
- Kebakaran mungkin akan berlaku jika peralatan ini menyentuh atau ditutup dengan bahan mudah terbakar, seperti langsir, kain hiasan, dinding, dan sebagainya apabila sedang beroperasi.
- Jangan simpan sebarang bahan selain daripada aksesori yang disyorkan pengilang di dalam peralatan ini apabila tidak digunakan.
- Jangan tutup penutup penggaul atau sebarang bahagian ketuhar dengan kertas logam. Ini akan menyebabkan pemanasan berlebihan di dalam ketuhar.
- Berhati-hati apabila menggunakan bekas yang diperbuat selain daripada logam.
- Jangan letak sebarang bahan mudah terbakar seperti kertas, kadbur, plastik, dan sebagainya di sebelah, di atas, atau di dalam ketuhar.
- Apabila menyalai, dulang bakar/salai dan rak bakar/salai mestilah digunakan.
- Makanan atau perkakas yang terlalu besar janganlah dimasukkan ke dalam ketuhar.

## SIMPAN ARAHAN INI

**WASPADA:** Kord bekalan kuasa yang pendek diberi untuk mengurangkan risiko kecederaan diri akibat tersimpul atau terlanggar kord yang panjang. Jika kord elektrik rosak, ia mesti diganti oleh pengilang, agen servis atau pihak yang berkelayakan untuk mengelakkan bahaya.

**KUASA ELEKTRIK:** Jika litar elektrik terlebih beban dengan peralatan lain, ketuhar Pembuat Roti mungkin tidak dapat beroperasi dengan betul. Ketuhar Pembuat Roti hendaklah beroperasi di litar elektrik berasingan daripada peralatan lain yang sedang beroperasi.

# SEBELUM PENGGUNAAN KALI PERTAMA

Keluarkan Ketuhar Pembuat Roti daripada pembungkusan dengan cermat dan buangkan semua bahan pembungkusan. Untuk membersihkan sebarang habuk yang mungkin bertimbun semasa pembungkusan, cuci periuk roti, bilah penguli, dulang bakar/salai, redai dan penutup penggaul. Jangan rendam periuk roti ( lihat arahan pembersihan ). Lap bahagian luar mesin dengan kain lembap. Jangan guna pencuci kasar pada sebarang bahagian mesin.

Sila PREHEAT (pra-panas) ketuhar selama 20 minit pada suhu 250°C sebelum penggunaan kali pertama. Adalah biasa untuk ketuhar ini mengeluarkan sedikit asap semasa proses ini dijalankan.

Letak di atas permukaan kering dan stabil, jauh daripada penunu dapur dan jauh dari kawasan di mana gris memasak atau air mungkin terpercik ke atasnya.  
Pasangkan plag ke sesalur dinding.

## TIP KESELAMATAN PENTING

- Ruang ketuhar, penutup penggaul, bilah penguli, pemegang periuk roti, dulang bakar/salai, redai dan makanan akan menjadi sangat panas selepas digunakan. Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar.
- Tanggalkan plag unit dan biarkan sejuk sebelum dibersihkan. Buang sebarang tepung, serbuk roti atau bahan-bahan lain di dalam ketuhar menggunakan span, kain lembap atau pembersih vakum mudah alih.
- Pembuat roti boleh membakar roti sehingga berat 2 paun. Jangan masukkan kuantiti ramuan yang berlebihan ke dalam periuk roti selain daripada yang disyorkan. Jika anda buat begitu, roti mungkin tidak dapat digaul dan dibakar dengan betul dan pembuat roti mungkin akan rosak. Jumlah maksimum tepung yang harus digunakan di dalam resipi selain daripada yang terkandung di dalam buku resipi ini adalah seperti berikut:

Setting BAKAR	-	kira-kira 4 cawan
Kek dan campuran roti prabungkus	-	4 cawan
Setting PENGGAULAN dan DOH	-	4 2/3 cawan

- Pegang periuk roti yang panas dengan cermat menggunakan pemegang periuk atau sarung tangan. Keluarkan periuk roti dengan menarik keluar menggunakan pemegang periuk roti.
- Bila-bila masa apabila pintu dibuka semasa program pembuat roti berada dalam proses menguli, pastikan unit berhenti sepenuhnya sebelum mengeluarkan periuk roti.

## BEKALAN ELEKTRIK TERPUTUS

Ketuhar Serbaguna/Pembuat Roti **Noxxa** mempunyai sistem memori sekiranya bekalan elektrik terputus atau plag tertanggal tanpa disengajakan. Sekiranya tempoh bekalan elektrik terputus tidak melebihi 60 minit, unit akan mengingati dan secara automatik akan meneruskan program. Jika anda tidak pasti akan masa bekalan itu terputus, adalah lebih selamat jika ramuan-ramuan itu dibuang dan mulakan program sekali lagi.

## PERALATAN INI UNTUK KEGUNAAN ISI RUMAH SAHAJA

PENGILANG DAN **NOXXA** TIDAK MENANGGUNG LIABILITI JIKA PERALATANINI  
DIGUNAKAN UNTUK TUJUAN KOMERSIAL ATAU DALAM SEBARANG  
CARA YANG TIDAK MEMATUHI ARAHAN OPERASI.

# PENGENALAN KETUHAR PEMBUAT ROTI

## ■ BAHAGIAN DAN AKSESORI



Aksesori

① Periuk Roti	⑤ Cawan Penyukat
② Pemegang Periuk Roti	⑥ Sudu Penyukat
③ Bilah Penguli	⑦ Dulang Bakar/Salai
④ Penutup Penggaul	⑧ Redai

## ■ PANEL KAWALAN

### SKRIN PAPARAN

Menunjukkan program yang dipilih dan jumlah masa yang tinggal untuk program tamat. Menunjukkan isyarat paparan. (rujuk muka surat 25)

### BUTANG FUNGSI ROTI (BREAD)

Tekan untuk pilih program membuat roti.

### BUTANG FUNGSI PEMBAKAR ROTI (TOAST)

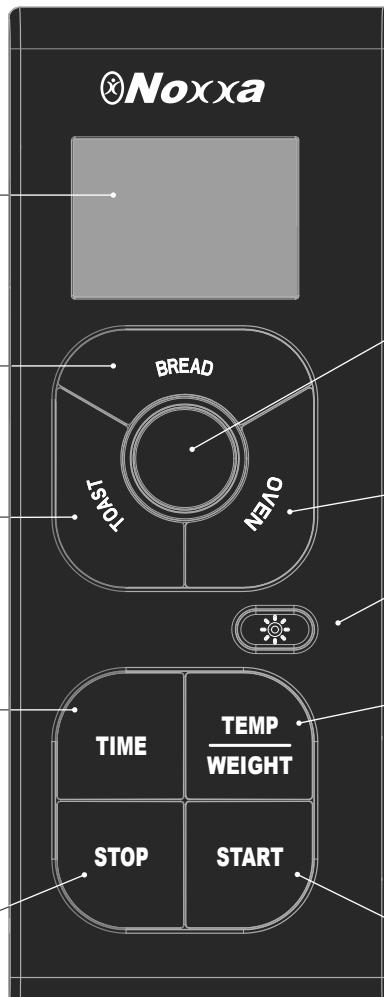
Tekan untuk pilih program 4 atau 2 keping roti bakar.

### MASA (TIME)

Tekan untuk pilih pemasa sebelum memusing tombol untuk selaraskan masa. Mesti ditetapkan untuk fungsi BAKAR, SALAI, atau penangguh masa membuat roti.

### HENTI (STOP)

Tekan 2 saat semasa program sedang beroperasi untuk membatalkan program tersebut.



### TOMBOL PELARASAN

Pusing untuk melaraskan masa dan suhu untuk PRA-PANAS BAKAR atau BAKAR. Ataupun pusing untuk melaraskan warna roti bakar.

### BUTANG FUNGSI KETUHAR (OVEN)

Tekan untuk pilih Program PRA-PANAS BAKAR, BAKAR atau SALAI.

### BUTANG LAMPU

Untuk pasang/padamkan lampu di dalam pembuat roti.

### SUHU/BERAT (TEMP/WEIGHT)

- Tekan untuk paparkan suhu untuk PRA-PANAS BAKAR, BAKAR atau SALAI.
- Tekan untuk paparkan berat bagi program ROTI yang terpilih.

### MULA (START)

Selepas memilih fungsi, suhu (jika perlu) dan masa (jika perlu), tekan untuk memulakan program.

### PROGRAM BATAL

Jika ingin membatalkan program yang dipilih, tekan butang STOP melebihi 2 saat pada bila-bila masa semasa program sedang berjalan.

## ■ Dulang Bakar/Salai, Redai dan Periuk Roti

Untuk hasil yang terbaik, gunakan bekas untuk membakar, menyahbiku, peranggan warna makanan, kekalkan hangat dan untuk mengurangkan pembersihan akibat tumpahan.

Apabila membakar roti anda boleh gunakan sama ada dulang bakar atau redai serta bekas lain yang sesuai. Masukkan ke dalam ketuhar pada kedudukan #2 kecuali jika memerlukan ketinggian yang lebih, letakkan pada kedudukan #1. Penutup penggaul mestilah digunakan.

Apabila menyalai, kedua-dua dulang salai dan redai mesti digunakan. Masukkan ke dalam ketuhar pada kedudukan #2 atau #3 bergantung kepada ketebalan makanan. Penutup penggaul mestilah digunakan.

Apabila menggunakan program pembuat roti tanggalkan penutup penggaul. Letakkan bilah penguli ke dalam periuk roti. Lungsurkan periuk roti di bawah landasan pada bahagian bawah ketuhar dengan "FRONT ▼" menunjuk ke arah pintu. Sentiasa gunakan pemegang periuk roti dan sarung tangan ketuhar untuk mengeluarkan periuk roti.



**AMARAN :** PERMUKAAN KETUHAR ADALAH PANAS SEMASA DAN SELEPAS DIGUNAKAN.

**AMARAN :** Sarung tangan ketuhar harus sentiasa dipakai ketika menyentuh ketuhar atau dulang serta makanan yang panas, atau apabila memasukkan atau mengeluarkan rak, bekas atau dulang pembakar.

**PERHATIAN :** PENUTUP PENGGAUL MESTILAH DILETAKKAN DI ATAS MEKANISME PENGGAUL APABILA FUNGSI INI DIGUNAKAN.



# FUNGSI KETUHAR

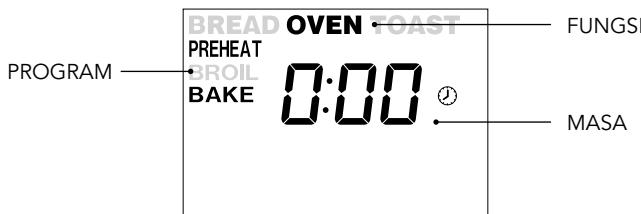
## ■ Fungsi Ketuhar

Program BAKE (Bakar) dan BROIL (Salai) pada ketuhar baru anda mempunyai keupayaan untuk membakar, menyalai, menyahbukti dan mengekalkan kehangatan makanan. Ketuhar mempunyai termostat mudahsuai dengan suhu dari 40°C hingga 260°C yang membolehkan anda menyediakan resipi kegemaran mengikut arahan pakej atau resipi. Program bakar mempunyai pemasa 4 jam dan program salai mempunyai pemasa 1 jam.

Lampu pada paparan akan terpadam selepas 10 minit jika tiada program yang terpilih. Tekan butang lampu untuk buka/tutup lampu di dalam ketuhar. Lampu akan menyala selama 1 minit.

Pengilang peralatan ketuhar tidak mengesyorkan penggunaan bekas atau penutup kaca jernih di dalam ketuhar ini. Bekas pembakar yang diperbuat daripada kaca-seramik boleh digunakan. Jangan gunakan pembungkus pembakar di dalam ketuhar ini, kerana ia mungkin boleh bersentuhan dengan elemen pemanas dan akan menjadi cair atau terbakar.

## ■ MEMPROGRAM PRAPANAS BAKAR, BAKAR DAN SALAI



1. Letakkan penutup penggaul di atas mekanisme penggaul. Pasangkan plag ke sesalur dinding.
2. Tekan butang OVEN untuk memilih program ketuhar. Jika ditekan sekali, program PREHEAT BAKE (Prapanas Bakar) akan terpilih. Jika ditekan dua kali, program BAKE (Bakar) akan terpilih. Jika ditekan tiga kali, program BROIL pula akan terpilih.
3. Apabila sebarang program ketuhar dipilih, jam akan muncul pada skrin paparan dahulu. Set masa membakar dengan memusingkan tombol untuk memilih masa yang dikehendaki. Apabila menggunakan program PREHEAT BAKE, masa tidak akan mula count down sehingga ketuhar bertukar kepada program BAKE. Anda juga boleh memprogramkan masa selepas prapanas tamat dan apabila makanan diletakkan ke dalam ketuhar.
4. Tekan butang TEMP (Suhu). Suhu asal untuk fungsi PREHEAT BAKE dan BAKE ialah 150°C (ini akan ditunjukkan pada skrin paparan). Untuk melaraskan suhu bagi PREHEAT BAKE dan BAKE, pusingkan tombol untuk memilih suhu yang dikehendaki. Suhu akan naik atau turun sebanyak 5°C pada satu masa. Suhu yang ditetapkan untuk fungsi BROIL ialah 260°C (ini tidak boleh dilaraskan). Prapemanasan ketuhar tidak perlu untuk fungsi BROIL.
5. Jika anda menggunakan program PREHEAT BAKE, apabila suhu yang dikehendaki telah dipilih, tekan START. Sebaik sahaja ketuhar telah tiba pada suhu yang dipilih, ia akan berbunyi bip dan suhu akan berkelip pada skrin paparan.
6. Buka pintu dan letakkan makanan ke dalam ketuhar kemudian tekan START. PREHEAT BAKE akan bertukar kepada BAKE. Kaunter masa akan mula count down. Kolon pada kaunter masa akan berkelip. Jika anda tidak membuka pintu dan meletakkan makanan ke dalam ketuhar, ia akan mengekalkan suhu prapanas selama 30 minit. Jika anda tidak juga membuka pintu dalam masa ini, ketuhar akan terpadam secara automatik.
7. Unit akan berbunyi bip 3 kali untuk menunjukkan program telah TAMAT.
8. Tanggalkan palam dan biarkan ia benar-benar sejuk sebelum dibersihkan.

## PETUA UNTUK MEMBAKAR DAN MENYALAI

- Jika masa tidak dipilih dan butang START tidak ditekan, unit akan berbunyi bip 5 kali untuk menunjukkan bahawa masa masih belum dipilih. Unit tidak akan mula membakar atau menyalai kecuali apabila masa telah dipilih.
- Masa dan suhu (BAKE sahaja) boleh diubah pada sebarang masa semasa menggunakan fungsi BAKE atau BROIL. Pusingkan tombol untuk menambah atau mengurangkan masa.
- Ketuhar akan BERHENTI SEBENTAR selama 10 minit apabila pintu dibuka. Jika melebihi 10 minit, program akan set semula.
- Tekan butang STOP pada sebarang masa untuk menghentikan unit.

## ■ MEMPROGRAM NYAHBEKU

JANGAN GUNAKAN KADEAH INI UNTUK DAGING, TERNAKAN ATAU IKAN.

Untuk menyahbeku menggunakan Ketuhar Pembuat Roti, ikuti arahan BAKAR dan tetapkan suhu pada 75°C. Proses nyahbeku akan mengambil lebih kurang 1/3 masa yang disyorkan pada pakej untuk menyahbeku pada suhu bilik. Sebaik selesai, hidang atau bakar mengikut arahan.

### TIP UNTUK NYAHBEKU

- Jangan tutup makanan.
- Sapukan doh yang disejukbeku dengan minyak untuk mencegah kekeringan semasa NYAHBEKU, keluarkan dan prapanas ketuhar sebelum membakar.

## ■ MEMPROGRAM KEKAL HANGAT

Untuk mengekalkan kehangatan makanan menggunakan Ketuhar Pembuat Roti, ikuti arahan BAKAR dan set suhu pada 75°C.

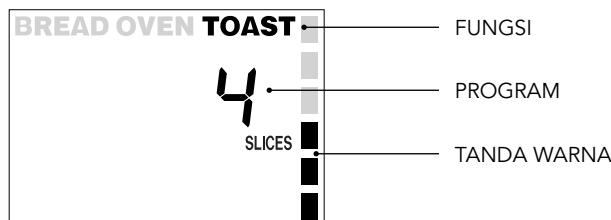
### TIP UNTUK KEKAL HANGAT

- Gunakan untuk tempoh masa yang singkat selepas makanan dimasak.
- Untuk memanaskan makanan yang disejukbeku, lihat arahan untuk nyahbeku.

# FUNGSI PEMBAKAR ROTI

Fungsi TOAST (Pembakar Roti) mempunyai program untuk membakar 4 atau 2 keping roti. Fungsi ini boleh juga digunakan untuk peranggan warna makanan (Top Brown). Contohnya: Jika sesuatu resipi memerlukan bahagian atas makanan dibakar menjadi warna keperangan, anda boleh menggunakan fungsi TOAST.

## ■ MEMPROGRAM PEMBAKAR ROTI



1. Letakkan penutup penggaul di atas mekanisme penggaul. Pasangkan plag ke sesalur dinding.
2. Tekan butang TOAST sekali, program 4 keping akan dipaparkan. Jika ditekan lagi, program 2 keping akan dipilih.
3. Pusing tombol untuk memilih warna roti bakar yang dikehendaki dengan menambah atau mengurangkan tanda warna. Seting asal sederhana ditunjukkan pada skrin paparan. Tambah tanda warna untuk seting gelap dan kurangkan tanda warna untuk seting cerah.
4. Tekan butang START. Ketuhar akan memulakan proses membakar. Tiga sengkang dan satu kolon berkelip akan muncul pada skrin paparan. Sebaik ketuhar menentukan masa yang diperlukan untuk membakar roti pada tahap keperangan yang dipilih, sengkang akan berubah menjadi minit dan/atau saat dan mula count down.
5. Kondensasi mungkin akan timbul pada bahagian dalam pintu kaca, tetapi ia akan terwap semasa proses membakar. Purata masa program pertama adalah dari 4 - 8 1/2 minit, bergantung kepada warna yang dipilih. Disebabkan ruang ketuhar sudah dipanaskan, purata masa program kedua dan selebihnya akan mengambil masa 2 - 6 minit bergantung kepada warna yang dipilih.
6. Unit akan berbunyi bip 3 kali apabila fungsi TOAST telah TAMAT.
7. Tanggalkan plag dan biarkan ia sejuk sepenuhnya sebelum dibersihkan.

**PERHATIAN:** Jika anda ingin meneruskan program ini sebaik sahaja program pertama selesai, program kedua dan semua program tambahan akan mengambil masa yang lebih singkat kerana ruang ketuhar masih lagi panas. Tiada pelarasan kawalan warna diperlukan untuk membakar pada warna yang sama. Pelarasan warna hanya diperlukan sekiranya anda ingin menukar warna kerak roti yang lebih cerah atau lebih gelap.

### TIP UNTUK MEMBAKAR ROTI

- Guna seting 4 KEPING untuk membakar 3 atau 4 keping roti. Gunakan seting 2 KEPING untuk membakar 1 atau 2 keping roti.
- Ikuti arahan pembakar makanan.
- Roti yang disejukbeku dan berat memerlukan seting yang lebih gelap (contohnya, bagel dan mafin Inggeris).
- Buangkan serbuk roti setiap kali selepas digunakan.

## ■ MEMPROGRAM TOP BROWN

Untuk memberi warna keperangan pada bahagian atas makanan, ikuti arahan membakar di atas tetapi letakkan makanan di atas dulang pembakar.

### TIP UNTUK TOP BROWN

- Top Brown boleh digunakan untuk memberi warna keperangan pada bagel, mafin Inggeris atau untuk mencairkan keju di atas sandwic atau kaserol.

# FUNGSI PEMBUAT ROTI

## ■ PROGRAM DIPILIH



Semua resipi **Noxxa** menyatakan program apa yang patut dipilih untuk setiap resipi. Program CAKE (Kek) dan MIX (Penggaulan) mengandungi bunyi isyarat untuk memeriksa penggaulan yang betul. Pada masa ini, gunakan spatula untuk menggaul sebarang tepung di sekeliling periuk. Program SWEET (Manis) mengandungi bunyi isyarat untuk menambah ramuan (seperti kismis, kacang). Rujuk kepada halaman spesifikasi program.

• BASIC LIGHT / MEDIUM / DARK <i>Cerah, Sederhana, Gelap Asas</i>	Gunakan program ini untuk resipi roti dan campuran asas.
• BASIC RAPID <i>Segera</i>	Jimatkan masa dengan menggunakan program ini dengan menggunakan amaun yis yang lebih banyak seperti yang dicadangkan di dalam buku resipi.
• WHOLE WHEAT <i>Gandum Penuh</i>	Jika resipi mengandungi lebih daripada 50% tepung gandum penuh, gunakan program ini. Pada 30 minit pertama, pembuat roti akan diprapanas sebelum pengulian pertama.
• WHOLE WHEAT RAPID <i>Gandum Penuh Cepat</i>	Jimatkan masa untuk menyediakan resipi gandum penuh dengan menggunakan amaun yis yang lebih banyak seperti yang dicadangkan di dalam buku resipi. Pada 5 minit pertama, Pembuat Roti akan diprapanas sebelum pengulian pertama.
• FRENCH <i>Perancis</i>	Jika resipi anda kurang lemak dan gula dan menghasilkan kerak roti yang rangup dan kasar, gunakan program ini.
• SWEET <i>Manis</i>	Program ini sesuai untuk resipi yang mengandungi kandungan gula atau lemak yang tinggi. Mesin akan berbunyi bip pada 2:58 sebagai isyarat untuk menambah ramuan tambahan seperti kismis dan kacang.
• CAKE <i>Kek</i>	Gunakan program ini untuk menyediakan campuran kek papakej, kek dan roti segera yang terdapat di dalam buku resipi.
• DOUGH <i>Doh</i>	Program ini digunakan untuk menyediakan doh untuk membuat roti atau roti yang dibentuk sebelum dibakar di dalam ketuhar pembuat roti atau ketuhar konvensional.
• PIZZA DOUGH <i>Doh Piza</i>	Gunakan program ini untuk menyediakan doh yang kurang memerlukan mengulian dan penaikan seperti pizza dan doh focaccia.
• MIX <i>Penggaulan</i>	Gunakan program ini untuk menggaul ramuan seperti doh pasta, doh pai atau doh biskut. Mesin akan berbunyi bip pada :06 sebagai isyarat untuk memeriksa penggaulan yang betul.

## ■ SPESIFIKASI PROGRAM

		Jumlah Masa	Masa Prapanas	Masa Ujian 1	Masa Ujian 2	Masa Kenaikan 1	Masa Tumbuk	Masa Kenaikan 2	Masa Bentuk	Masa Kenaikan 3	Masa Bakar	Masa Hangat	Masa Prapanas	Suhu Kenaikan	Suhu Bakar	
		Jam	Min	Min	Min	Saat	Min	Saat	Min	Min	Min	Min	Min	Min	°C	
	<b>2.0 Lb</b>	3	-	5	25	34	10	26	15	50	40	61	16	32	138	
Asas Cerah	<b>1.5 Lb</b>	2	55	-	5	25	34	10	26	15	50	35	61	16	32	138
	<b>1.0 Lb</b>	2	52	-	5	25	34	10	26	15	50	32	61	16	32	138
	<b>2.0 Lb</b>	3	10	-	5	25	34	10	26	15	50	50	61	16	32	138
Asas Sederhana	<b>1.5 Lb</b>	3	5	-	5	25	34	10	26	15	50	45	61	16	32	138
	<b>1.0 Lb</b>	3	2	-	5	25	34	10	26	15	50	42	61	16	32	138
	<b>2.0 Lb</b>	3	25	-	5	25	34	10	26	15	50	65	61	16	32	138
Asas Gelap	<b>1.5 Lb</b>	3	20	-	5	25	34	10	26	15	50	60	61	16	32	138
	<b>1.0 Lb</b>	3	17	-	5	25	34	10	26	15	50	57	61	16	32	138
Seggera (2.0Lb)	<b>1</b>	59	-	5	24	12	10	-	-	-	28	50	61	16	32	138
	<b>3</b>	40	30	5	23	46	10	26	10	45	45	61	16	32	138	
Gandum Penuh (2.0lb)	<b>3</b>	35	30	5	23	46	10	26	10	45	40	61	16	32	138	
	<b>3</b>	32	30	5	23	46	10	26	10	45	37	61	16	32	138	
Gandum Penuh Cepat (2.0lb)	<b>2</b>	25	5	5	23	21	10	11	10	35	45	61	16	32	138	
Perancis	<b>2.0 Lb</b>	3	35	-	5	30	34	10	31	10	60	55	61	16	32	143
	<b>2.5 Lb</b>	3	30	-	5	30	34	10	31	10	60	50	61	16	32	143
	<b>1.0 Lb</b>	3	27	-	5	30	34	10	31	10	60	47	61	16	32	143
	<b>2.0 Lb</b>	3	30	-	5	30	34	10	26	5	50	65	61	16	32	123
Manis	<b>1.5 Lb</b>	3	25	-	5	30	34	10	26	5	50	60	61	16	32	123
	<b>1.0 Lb</b>	3	22	-	5	30	34	10	26	5	50	57	61	16	32	123
Kek	<b>1</b>	15	-	3	7	-	-	-	-	-	65	61	16	32	123	
Doh	<b>1</b>	30	-	5	25	60	-	-	-	-	-	-	16	32	-	
Doh Pizza	-	55	-	5	20	30	-	-	-	-	-	-	-	16	32	-
Penggaulan	-	10	-	3	7	-	-	-	-	-	-	-	16	32	-	

\* Masa Tumbuk akan bermula pada penghujung Masa Kenaikan 1.

\* Masa Bentuk akan bermula pada penghujung Masa Kenaikan 2.

\* Masa Bip untuk menambah adalah apabila Masa Ujian 2 tinggal 8 minit.

## ■ RAMUAN

Kami syorkan supaya anda membaca maklumat berikut sebelum membeli ramuan. Pembuat roti ini boleh membakar sehingga 2 paun roti segar yang mengandungi lebih kurang 4 cawan tepung. Semua ramuan mestilah berada pada suhu bilik. Ramuan hendaklah sentiasa diletakkan ke dalam periuk roti mengikut susunan yang disenaraikan di dalam resipi: cecair, ramuan kering dan kemudian yis. Jumlah sesetengah ramuan adalah sama untuk roti yang berlainan saiz.

### • Menyukat : Cara Betul

Untuk membuat roti dengan berjaya, pastikan ramuan disukat dengan betul. Kesilapan menyukat walaupun sedikit akan menyebabkan perbezaan besar terhadap hasilnya. Sukat setiap ramuan dengan tepat sebelum dimasukkan ke dalam periuk roti.

Apabila menyukat cecair, gunakan cawan penyukat kaca atau plastik jernih. Untuk menjamin ketepatan, letak cawan penyukat di atas permukaan kaunter dan baca sukatan pada paras mata.

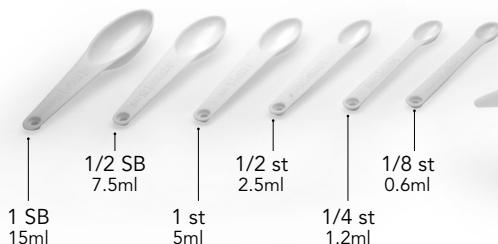
Untuk menyukat tepung, kacau tepung di dalam kanister untuk menggebukannya, sudukan perlahan-lahan ke dalam cawan penyukat ramuan kering bersukatan piawai dan ratakan dengan bahagian tepi pisau yang lurus. Jangan goncang cawan atau hentakkannya di atas permukaan kaunter. Jangan cedok tepung dengan cawan penyukat kerana ini akan menambah lebih banyak tepung daripada yang diperlukan resipi.

Gunakan sudu penyukat berukuran piawai dan ratakan dengan tepi pisau yang lurus.

Cawan Penyukat Cecair



CAWAN PENYUKAT



SUDU PENYUKAT

Sudu Besar = SB      sudu teh = st

### • Carta Sukatan / Penukaran

1 1/2 sudu teh = 1/2 Sudu Besar	8 Sudu Besar = 1/2 cawan
3 sudu teh = 1 Sudu Besar	12 Sudu Besar = 3/4 cawan
1/2 Sudu Besar = 1 1/2 sudu teh	16 Sudu Besar = 1 cawan
2 Sudu Besar = 1/8 cawan	3/8 cawan = 1/4 cawan + 2 Sudu Besar
4 Sudu Besar = 1/4 cawan	5/8 cawan = 1/2 cawan + 2 Sudu Besar
5 Sudu Besar + 1 sudu teh = 1/3 cawan	7/8 cawan = 3/4 cawan + 2 Sudu Besar

### • Bebola Doh : Penting Untuk Roti Yang Berjaya

Kami mendapati amaan cecair yang dinyatakan di dalam sesuatu resipi mungkin perlu dilaraskan sedikit kerana iklim dan musim yang berlainan boleh menghasilkan pelbagai paras kelembapan. Anda mungkin mahu memeriksa bebola doh pada separuh masa pengulian. Pada masa ini, bebola hendaklah berbentuk bulat, bertekstur licin, lembut dan melekit sedikit apabila disentuh. Jika ia tidak membentuk bebola dan lebih seperti beter, tambahkan 1 sudu besar tepung pada satu-satu masa sehingga mencapai konsistensi yang betul. Sebaliknya, jika campuran itu terlalu kering untuk membentuk bebola atau membentuk lebih daripada satu bebola, tambahkan 1 sudu teh air dan biarkan ia diserap. Tambah air lagi jika perlu. Asalkan anda sudah menggunakan kesemua ramuan yang ditetapkan di dalam resipi, menyukat ramuan dengan betul, dan mempunyai bebola doh yang "bagus", anda seharusnya berjaya mendapatkan roti yang baik.

### • Yis : Ramuan Nombor Satu untuk Roti Yis dan Doh

Kami menggunakan Yis Kering Aktif semasa menyediakan semua resipi roti. Namun, yis segera boleh juga digunakan. Kami mendapati pelarasan amaan yis tidak diperlukan apabila kami menggantikan satu dengan yang lain. 1 bungkus  $\frac{1}{4}$  auns Yis Kering Aktif mengandungi lebih kurang  $2\frac{1}{4}$  sudu teh yis. Apabila yis terdedah kepada oksigen, kelembapan atau kehangatan, aktivitinya akan rosak. Oleh itu, kami syorkan supaya yis dimasukkan ke dalam bekas kedap udara dan disimpan di dalam peti sejuk atau disejukbekukan. Sukat amaan yang diperlukan dan biarkan pada suhu bilik sebelum menggunakan - ini mengambil masa kira-kira 15 minit.

Jika anda mempunyai sebarang kemusykilan mengenai aktiviti yis, anda boleh mencuba salah satu ujian berikut untuk menentukan keaktifannya. Setiap ujian memerlukan amaan yis yang berlainan sebagai ramuan asas. Ini memberikan anda lebih banyak pilihan roti apabila ujian ini selesai.

Untuk menguji satu bungkus ( $1\frac{1}{4}$  sudu teh) Yis CEPAT NAIK atau Yis Kering Aktif, gunakan cawan penyukat cecair dan isikan air bersuhu  $110^{\circ}\text{F}/27^{\circ}\text{C} - 115^{\circ}\text{F}/46^{\circ}\text{C}$  sehingga ke paras  $\frac{1}{2}$  cawan. Masukkan 1 sudu teh gula pasir dan 1 bungkus ( $2\frac{1}{4}$  sudu teh) Yis Kering Aktif atau Yis CEPAT NAIK dan kacau. Biarkan sudu pengacau berada di dalam cawan itu. Set pemasa untuk 10 minit. Apabila yis menyerap cecair, ia akan mula aktif dan naik ke atas permukaan. Sekiranya selepas 10 minit yis berganda sehingga ke tanda 1 cawan, ia sangatlah aktif. Campuran yis ini boleh digunakan dalam Pembuat Roti Noxxa menggunakan resipi yang memerlukan  $2\frac{1}{4}$  sudu teh yis. Ingatlah supaya melaraskan resipi untuk  $\frac{1}{2}$  cawan air dan  $2\frac{1}{4}$  sudu teh yis yang digunakan dalam ujian. Amaun gula tidak perlu dilaraskan.

Untuk menguji  $1\frac{1}{2}$  sudu teh Yis Kering Aktif atau Yis CEPAT NAIK, gunakan cawan penyukat cecair dan isikan air bersuhu  $110^{\circ}\text{F}/27^{\circ}\text{C}$  sehingga ke paras  $\frac{1}{4}$  cawan. Masukkan 1 sudu teh gula pasir dan  $1\frac{1}{2}$  sudu teh Yis Kering Aktif atau Yis CEPAT NAIK dan kacau. Biarkan sudu pengacau berada di dalam cawan itu. Set pemasa untuk 10 minit. Apabila yis menyerap cecair, ia akan mula aktif dan naik ke atas permukaan. Sekiranya selepas 10 minit yis berganda sehingga ke tanda  $\frac{1}{2}$  cawan, ia sangatlah aktif. Campuran yis ini boleh digunakan dalam Pembuat Roti **Noxxa** menggunakan resipi yang memerlukan  $1\frac{1}{2}$  sudu teh yis. Ingatlah supaya melaraskan resipi untuk  $\frac{1}{4}$  cawan air dan  $1\frac{1}{2}$  sudu teh yis yang digunakan di dalam ujian. Amaun gula tidak perlu dilaraskan.

- **Tepung : Tepung Roti Penting untuk Roti dan Doh**

Semua jenis tepung menerima kesan daripada pelbagai faktor, seperti gred pengisaran, kandungan kelembapan, tempoh penyimpanan dan proses-proses pengilangan. Pelarasan terhadap resipi mungkin perlu dibuat untuk disesuaikan dengan perubahan iklim di kawasan yang berlainan untuk menjamin roti yang bagus.

Tepung roti sememangnya satu kemestian. Ia dikisar daripada gandum musim sejuk atau musim bunga dan mempunyai kandungan protein lebih tinggi yang menjadikannya lebih tahan lama daripada tepung serba guna. Protein, apabila dicampur dengan cecair akan menjadi gluten. Apabila diuli, gluten akan menjadi kenyal dan membentuk struktur roti yang lebih baik. Sebaliknya, tepung serba guna yang dikisar daripada kombinasi gandum lembut dan keras, terlalu mudah menjadi kenyal untuk digunakan dalam pembuatan roti dan cepat kehilangan keupayaan untuk meregang dengan bagus. Hasilnya, roti yang dibuat dengan tepung serba guna adalah lebih kecil dan padat. Beberapa buah kilang terkenal kini telah memasarkan tepung roti. Pakejnya dilabel sebagai tepung roti atau tepung protein tinggi dan boleh didapati di kedai menjual barang bakeri.

Gandum merupakan satu-satunya bijirin yang mengandungi jenis protein yang akan menjadi kenyal apabila diuli. Tepung lain, seperti rai, barli, oat, soya, beras dan gandum buck, menambah perisa dan serat kepada roti tetapi tidak menambah struktur kepada doh. Oleh itu, tepung gandum penting sebagai asas dalam pembuatan roti.

Gluten Gandum Vital dihasilkan dengan cara memproses tepung putih dengan satu langkah tambahan. Tepung putih mengandungi kedua-dua protein dan kanji, dan pengilang kini boleh membuang kebanyakan kanji dan meninggalkan hanya protein (gluten). Apabila gluten dimasukkan ke dalam resipi yang mengandungi tepung bijirin penuh, isipadu dan bentuk roti akan diperbaiki dengan jelas sekali. Banyak kedai keperluan harian menyimpan stok gluten di bahagian tepung. Pusat makanan kesihatan juga ada menjual barang ini.

Tepung lebih elok disimpan di dalam bekas kedap udara. Jika anda menyimpan tepung untuk tempoh yang lama, anda mungkin mahu menyimpannya di dalam peti pembeku kerana peti sejuk lebih cenderung untuk mengeringkannya. Tepung gandum bijirin penuh yang mempunyai kandungan minyak lebih tinggi akan menjadi tengik dengan lebih cepat berbanding tepung putih dan hendaklah sentiasa disimpan di dalam peti pembeku. Namun, pastikan semua tepung berada pada suhu bilik sebelum dimasukkan ke dalam pembuat roti.

- **Tepung Serba Guna : Penting Untuk Pembakaran Am**

Tepung serba guna adalah endosperma isirong gandum dikisar halus yang dipisahkan daripada bran dan germa semasa proses pengilangan. Tepung serba guna diperbuat daripada gandum musim sejuk atau kombinasi gandum lembut dan keras yang boleh digunakan oleh tukang roti di rumah untuk menyediakan satu rangkaian lengkap produk roti - kek, biskut, pastri, dan sebagainya. Sebahagian besar tepung serba guna mempunyai zat besi dan vitamin B yang ditambah mengikut amaun yang sama atau melebihi apa yang terdapat di dalam tepung gandum penuh.

- **Tepung Suji : Tepung Yang Sesuai untuk Pasta**

Suji ialah endosperma gandum durum yang ditumbuk kasar. Mempunyai kandungan protein tinggi, ia digunakan untuk membuat produk pasta yang berkualiti tinggi. Tepung serba guna boleh menggantikan tepung suji dalam resipi pasta kami.

- **Gandum Patah : Menambah Rasa Kekacang**

Gandum patah ialah isirong penuh yang dipecah-pecahan menjadi kecil, tetapi ia tidak dipramasak. Ia boleh dimasukkan ke dalam makanan bakar untuk mendapatkan perasa kekacang dan tekstur rangup.

- **Germa Gandum : Menambah Nutrisi Tambahan**

Germa isirong gandum sering dimasukkan ke dalam makanan bakar dan kaserol untuk

mempertingkatkan nilai nutrisi dan memberikan tekstur kekacang lagi rangup. Kualiti protein germa gandum setanding dengan susu. Ia mengandungi kira-kira 10% lemak, oleh itu ia hendaklah disimpan di dalam peti sejuk. Anda boleh masukkan sebanyak 2 sudu besar untuk setiap 2 paun roti atau setiap kaserol.

- **Mentega atau Marjerin : Menambah Rasa**

Mentega tulen mempunyai rasa yang amat bagus yang tidak dapat ditandingi oleh marjerin. Namun, dalam resipi-resipi yang menggunakan mentega, marjerin boleh menggantikannya. Jangan guna produk kurang-lemak atau tanpa lemak.

- **Lemak : Pengangkat dan Peningkat Rasa Doh**

Resipi roti dan doh kami menggunakan minyak sayuran. Anda boleh menggantikannya dengan lemak pepejal, mentega tulen atau marjerin dalam nisbah yang setara. Bahagikannya kepada kepingan kecil dan pastikan ia berada pada suhu bilik sebelum diletakkan ke dalam periuk roti. Kami mendapati tiada perbezaan yang jelas pada rasa tetapi keraknya mungkin akan lebih rangup jika mentega tulen digunakan. Marjerin cenderung untuk membentuk kerak yang keras sedikit. Marjerin ringan dan marjerin putar tidak dapat berfungsi dengan baik.

- **Cecair : Mengaktifkan Yis dan Mengikat Doh**

Apabila menggunakan istilah cecair, kita maksudkan semua ramuan basah yang digunakan di dalam resipi. Apabila yis digunakan dalam pembuat roti, adalah penting sekali bagi suhu cecair supaya berada pada 80°F/27°C (suhu botol bayi). Dengan suhu ini, yis akan aktif secara beransur-ansur untuk disesuaikan dengan program mesin itu. Jika suhu yang lebih tinggi digunakan, yis akan aktif terlalu cepat dan doh akan menjadi terlalu panas.

Telur juga merupakan sebahagian daripada amaanun cecair. Telur hendaklah berada pada suhu bilik. Selepas dikeluarkan dari peti sejuk, letakkan di dalam mangkuk berisi air suam selama 15 minit untuk menghilangkan kesejukannya sebelum digunakan.

- **Kayu Manis dan Bawang Putih : Bukan Sahabat Setia Yis**

Sebelum ini, kayu manis dan gula ditaburkan di atas doh sebelum digulung seperti rol jeli. Namun, penambahan kayu manis kepada doh di dalam pembuat roti mendatangkan masalah. Kayu manis bertindak balas dengan doh roti seperti mana pelembut daging bertindak balas dengan daging. Ia memecahkan strukturnya. Walaupun baunya indah semasa dibakar, rasanya akan beransur hilang semasa proses pembakaran. **JANGAN MASUKKAN LEBIH DARIPADA YANG DISENARAIIKAN DALAM RESIPI.**

- **Garam : Mengawal Aktiviti Yis**

Garam diperlukan untuk mengawal aktiviti yis, mendisiplinkannya untuk bekerja secara perlahan-lahan dan stabil. Tanpa garam, yis bertindak terlalu cepat. Garam juga mengukuhkan struktur doh. Jika terlalu sedikit ataupun tanpa garam, roti akan naik dengan cepat dan kemudian mendap. Tekstur juga akan menjadi lebih kasar dan / atau tidak rata.

- **Gula : Makanan untuk Yis**

Gula adalah makanan kegemaran yis, tetapi terlalu banyak gula akan menyebabkan yis bertindak balas secara berlebihan. Roti akan menjadi kecil dan padat. Buah-buahan kering juga menyumbang gula kepada doh roti. Gunakan gula pasir kecuali seperti yang diarahkan di dalam resipi. Apabila gula perang diperlukan, padatkannya ketika menyukat. Kami tidak syorkan untuk menambah lebih daripada yang ditentukan dalam setiap resipi. Tambahan pula, kami juga tidak syorkan penggunaan pemanis tiruan kerana yis tidak dapat bertindak balas dengannya.

- **Agen Penaik**

Serbuk penaik dan soda penaik merupakan agen penaik yang membantu menaikkan beter dan menghasilkan juadah yang lebih ringan. Sesetengah resipi menggunakan kedua-duanya.

- **Esen : Ekstrak Tulen dan Perasa Tiruan**

Ekstrak tulen dibuat dengan melarutkan minyak tulen bagi ramuan seperti badam, oren, lemon dan kacang vanila di dalam asas alkohol. Ekstrak tulen mempunyai rasa yang lebih kuat berbanding dengan perasa tiruan dan kedua-duanya boleh saling berganti antara satu sama lain dalam amaun yang setara.

- **Pengganti**

Di dalam dapur uji, kami berekspresimen dengan sesetengah ramuan pengganti. Kami hanya sampaikan kepada anda pengganti yang kami dapatti boleh diterima. Namun, kami ingin mengingatkan bahawa hasil yang anda perolehi mungkin akan berbeza dengan hasil kami. Sekiranya anda ingin mencuba pengganti lain, terdapat banyak buku di kedai yang boleh membantu anda. Namun, kami tidak menjamin hasilnya.

#### SUSU

Krim kop, krim bukan tenuu atau buttermilk kering boleh menggantikan susu kering dalam nisbah yang setara. Susu cecair ( $80^{\circ}\text{F}/27^{\circ}\text{C}$ ) boleh menggantikan air dalam nisbah setara dan susu kering bolehlah diabaikan. Roti akan menjadi lebih kecil.

#### GULA

Madu boleh menggantikan gula dalam nisbah setara; kurangkan cecair mengikut amaun yang sama. Gula perang boleh menggantikan gula putih dalam nisbah setara. Yis PERLUKAN gula. JANGAN gunakan pemanis tiruan.

#### GARAM

Resipi tanpa garam adalah tidak berjaya.

Garam diet tanpa natrium (kurang daripada 5 mg natrium setiap hidangan) atau rendah garam (kurang daripada 1/2 natrium garam putih) boleh digunakan dalam amaun yang setara. Roti akan menjadi lebih kasar.

#### TELUR

Pengganti telur cecair boleh digunakan seperti yang dinyatakan pada kotaknya. Dua putih telur boleh menggantikan satu biji telur biasa.

INGATLAH, semua produk telur mesti berada pada suhu bilik.

- **Buah-buahan dan Sayur-sayuran**

Apabila memasukkan buah-buahan atau sayur-sayuran ke dalam resipi, jangan melebihi amaun yang disenaraikan. Produk-produk ini, jika amaunnya diguna secara berlebihan, mungkin akan menyekat kenaikan roti.

- **Kacang**

Kacang boleh bertukar ganti dan merupakan pilihan dalam semua resipi – badam, walnut, gajus atau pekan. Anda boleh putuskan. Gantikan dengan amaun yang setara.

- **Mengguna Penangguh Masa**

Jika anda ingin menggunakan penangguh masa, pastikan yis dimasukkan pada giliran terakhir, di atas tepung dan jauh daripada semua cecair. Ini akan menahan yis daripada aktif sehingga tiba masa mesin mula menggaul.

- **Campuran Roti Dan Buku-Buku Resipi Lain**

Gunakan campuran yang berlabel setakat 2 paun roti sahaja. Untuk hasil terbaik, gunakan program BASIC LIGHT. Walaupun kami memberi pelbagai jenis resipi roti dan doh, anda mungkin mencari sesuatu yang tidak termasuk dalam buku resipi kami. Petua-petua Pembuat Roti dan buku-buku resipi ada di kedai-kedai buku. Ia menawarkan pelbagai jenis resipi. Untuk hasil yang terbaik, gunakan resipi yang boleh membuat buku roti sebesar 1.5lb (3 cawan) atau 2lb (4 cawan). Rujuk Spesifikasi Program Pembuat Roti untuk mendapatkan program roti terbaik bagi resipi yang lain itu. Pelarasan kecil mungkin diperlukan untuk hasil yang terbaik.

- **Altitud Tinggi**

#### **ROTI DAN DOH**

Ketinggian kawasan mungkin akan menyebabkan doh kembang dengan lebih cepat. Kami syorkan anda supaya mencuba resipi seperti yang tercetak terlebih dahulu. Jika anda mendapatkan hasilnya tidak berjaya, kurangkan iis sebanyak  $\frac{1}{4}$  sudu teh pada satu-satu masa. Anda mungkin juga perlu menambah air; mulakan dengan 2 sudu besar dan tambah lagi jika perlu. Penambahan gluten akan membantu dalam membentuk struktur roti. Amaun yang disyorkan ialah 1 sudu teh untuk setiap cawan tepung.

#### **PEMBAKARAN AM (Kek, Roti Segera, dan sebagainya.)**

Anda mungkin perlu membuat pelarasan dalam resipi sekiranya anda di kawasan yang melebihi paras 3,000 kaki. Cuba amaun yang lebih kecil dahulu, kemudian buat sebarang pelarasan yang perlu pada pembakaran di lain kali. Guna garis panduan ini hanya JIKA ramuan-ramuan ini ada di dalam resipi:

Tambah air atau susu	1 - 4 sudu besar
Kurangkan serbuk penaik	1/8 - 1/4 sudu teh
Kurangkan gula	1 - 3 sudu besar
Serbuk soda mungkin memerlukan sedikit pengurangan	

Pada paras 6,000 - 6,500 kaki, pelarasan berikut disyorkan JIKA ramuan-ramuan ini ada di dalam resipi:

Tambah air atau susu	1 sudu besar
Kurangkan serbuk penaik	1/4 sudu teh
Kurangkan gula	2 sudu besar
Serbuk soda mungkin memerlukan sedikit pengurangan	

- **Menyejukbekukan Roti dan Rol yang sudah dibakar**

Apabila menyejukbekukan roti dan rol, sejukkannya sebelum dibalut dengan pembalut plastik. Letakkannya di dalam beg plastik dan kancing rapat. Roti boleh disejukbeku selama enam minggu. Apabila menyahbeku, buka bungkus dan sedikit untuk membolehkan lembapan keluar secara perlahan-lahan bagi mendapatkan hasil yang terbaik.

- **Menyejukbekukan Doh**

Pada penghujung program doh, anda boleh keluarkan doh dan menyejukbekukannya untuk dibakar pada masa lain. Bentukkan doh menjadi bentuk yang dikehendaki dan segera sejukbekukan selama satu jam untuk mengeraskannya. Keluarkan dari peti pembeku dan bungkus dengan plastik. Selepas itu, letakkannya di dalam beg plastik dan kancingkan. Doh boleh disimpan di dalam peti pembeku selama empat minggu. Nyahbeku doh di dalam beg plastik di dalam peti sejuk semalam atau beberapa jam. Buka bungkus dan letakkan di atas bekas pembakar. Tutup dan biarkannya di tempat hangat tanpa angin sehingga naik sekali ganda dari saiz asal. Disebabkan doh bukan pada suhu bilik, anda akan mendapatih bahawa ia mengambil masa yang lebih lama berbanding biasa untuk mengembang. Bakar mengikut arahan resipi.

## ■ MEMPROGRAM PEMBUAT ROTI

APABILA MEMBUKA PINTU UNTUK MEMERIKSA BEBOLA DOH ATAU UNTUK MENAMBAH RAMUAN PASTIKAN UNIT BERHENTI SEPENUHNYA SEBELUM MENGELOUARKAN PERIUK ROTI.

**1**

Buka pintu dan keluarkan periuk roti dengan menariknya ke hadapan menggunakan pemegang periuk roti.



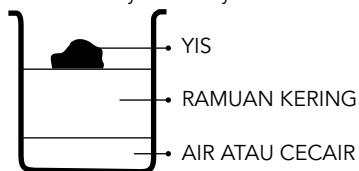
**2**

Pasangkan bilah penguli pada aci, bahagian rata menghala ke bawah.



**3**

Masukkan semua ramuan kecuali yis ke dalam periuk roti. Gunakan spatula silikon untuk meratakan ramuan kering di dalam periuk roti, pastikan semuanya memenuhi setiap sudut. Perlahan-lahan ketuk periuk 3 kali pada permukaan kaunter untuk meratakan ramuan. Letak yis di atasnya.



**PERHATIAN:** Apabila menggunakan pemasak, masukkan semua ramuan pada awalnya dan yis yang terakhir di atas tepung, jauh daripada cecair. Ini amat penting untuk hasil yang baik.

**4**

Lungsurkan periuk roti di bawah landasan pada dasar ketuhar sehingga ia benar-benar kukuh di tempatnya dengan tanda anak panah FRONT ▼ menghala ke hadapan pembuat roti.



**5** Tutup pintu. Pasangkan palam ke sesalur dinding. Penunjuk paparan akan menyala dengan angka sifar berklik-klik



**7** Tekan START. Nama program, proses dan masa yang tinggal untuk program itu selesai akan dipaparkan dengan masa count down.

Program SWEET akan berbunyi bip pada 2:58 sebagai isyarat untuk memasukkan ramuan tambahan pada masa ulian kedua.

Pada bunyi bip kacau (penggaulan :06, kek 1:11), gunakan spatula untuk menggaul sebarang tepung di sekeliling periuk itu.



**6** Tekan butang membuat roti untuk memilih fungsi roti. Perkataan BREAD dan nama program akan muncul pada skrin paparan.



Tekan butang BREAD berterusan sehingga program yang dikehendaki dipaparkan.

Unit hendaklah dibenarkan sejuk di antara setiap penggunaan.

**8** Buka pintu dan keluarkan periuk menggunakan pemegang periuk roti. Masukkan ramuan ke dalam periuk dan tutup pintu.

Unit akan menyambung semula program dari tempat ia berhenti tadi.



#### PERHATIAN:

Jika pintu dibiar terbuka melebihi 10 minit, unit akan set semula dan seluruh program perlu dimulakan sekali lagi.

# 9

Biper akan berbunyi apabila roti sudah masak. Tekan STOP dan keluarkan periuk dengan menggunakan pemegang periuk roti dan sarung tangan ketuhar. Jika anda tidak menghentikan unit dan keluarkan roti, ia akan terus ke program kekal hangat secara automatik. WARM akan dipaparkan pada skrin paparan.



Roti anda akan dikekalkan hangat selama satu jam dan mesin akan padam selepas masa itu.

# 10

Biper akan berbunyi apabila roti sudah masak. Keluarkan periuk dengan menggunakan pemegang periuk roti dan sarung tangan ketuhar. Terbalikkkan periuk roti dan gonggong periuk roti untuk melonggarkan roti. Letak roti secara menegak di atas redai untuk dibiarakan sejuk lebih kurang 20 minit sebelum dipotong. Ini membolehkan wap dibebaskan. Pastikan anda keluarkan bilah penguli daripada roti.

#### AMARAN:

- Periuk roti, bilah penguli, dan roti akan menjadi sangat panas.
- Sentiasa tanggalkan plag selepas digunakan dan biarkan unit sejuk sebelum dibersihkan.

### • Memprogram Penangguh Masa Untuk Roti atau Doh

Pilih program. Sebelum tekan START, set pemasa untuk seberapa lama yang anda mahu menunggu sebelum roti MASAK: 4:10 hingga 13 jam.

**CONTOH:** Sekarang jam 9.00 malam. Roti hendaklah tersedia pada 6:30 pagi keesokan hari. Set pemasa untuk 9:30, kerana ada 9 jam 30 minit di antara 9.00 malam dan 6:30 pagi.



1. Pusing tombol untuk memilih masa yang dikehendaki. Masa akan mara dalam gandaan 10 minit.

**PERHATIAN:** Pembuat roti akan bermula apabila tiba pada masa program yang dipilih.



2. Tekan pad START. Masa disetkan, paparan akan tunjuk PREHEAT, dan kolon ":" akan berkelip. Selepas satu minit, 9:29 dipaparkan, dan masa akan terus count down dalam gandaan 1 minit.

9:29

Ikon kolon ":" akan berkelip

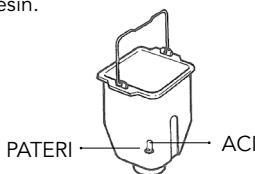
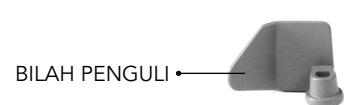
# ARAHAN PEMBERSIHAN

Ilustrasi berikut adalah untuk maklumat sahaja.

## PEMBERSIHAN (Sentiasa tanggalkan plag unit)

SEBARANG SERVIS YANG MEMERLUKAN PENANGGALAN UNIT, SELAIN DARIPADA PEMBERSIHAN YANG DITERANGKAN DI BAWAH, MESTILAH DILAKUKAN OLEH WAKIL SERVIS YANG SAH. SERVIS YANG TIDAK SAH AKAN MEMBATALKAN WARANTI ANDA.

Untuk menjamin keselamatan optimum, pastikan unit bersih dan bebas daripada minyak dan timbunan makanan.

<ul style="list-style-type: none"><li>Elakkan penggunaan sebarang agen pembersih selain daripada detergen pinggan manguk.</li><li>Jangan guna penyental logam atau bahan kasar lain.</li><li>Jangan basuh mana-mana bahagian menggunakan mesin pencuci pinggan manguk.</li><li>Bersihkan dulang bakar/salai, redai dan penutup dengan pembersih tidak kasar yang lembut dan pad penyental plastik. Bilas dan keringkan sepenuhnya.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>JANGAN RENDAM periuk roti di dalam air. Isikan periuk dengan air sabun dan biarkan ia direndam selama 30 minit. Basuh dengan berus berbulu plastik atau kain dan keringkan sepenuhnya.</li><li>Jangan letakkan periuk roti di dalam ketuhar konvensional.</li></ul> 
<ul style="list-style-type: none"><li>Lap aci periuk roti dengan kain atau span lembut untuk mencegah kerosakan pada pateri. Biarkan kering sebelum menyimpan periuk di dalam mesin.</li></ul> 	<ul style="list-style-type: none"><li>Jangan gunakan perkakas logam di dalam periuk roti. Ia akan merosakkan salutan tidak melekatnya.</li></ul> 
<ul style="list-style-type: none"><li>Bilah penguli tidak semestinya dikeluarkan untuk dibersihkan. Tetapi jika anda ingin mengeluarkannya, ia mestilah dikeluarkan setiap kali selepas digunakan. Jika tidak, ia akan menjadi sukar untuk dikeluarkan.</li><li>Untuk mengeluarkannya, isikan periuk dengan air bersabun dan biarkan ia direndam selama 30 minit. Basuh dengan berus berbulu nilon atau kain dan keringkan sepenuhnya.</li></ul> 	<ul style="list-style-type: none"><li>Lap bahagian luar dengan kain lembap setiap kali selepas digunakan.</li><li>Jangan rendam peralatan ini atau curahkannya dengan air.</li><li>Selepas menggunakannya, sejukkan dan lap bahagian di dalam ketuhar dengan kain lembap atau pad penyental plastik. Jangan gosok terlalu kuat kerana permukaannya boleh tercalar.</li><li>Bersihkan pintu kaca dengan pencuci kaca atau detergen lembut menggunakan kain lembap atau pad penyental plastik.</li><li>Bilas dan keringkan sepenuhnya sebelum menutup pintunya.</li></ul>

## PENYIMPANAN

- Pastikan ketuhar Pembuat Roti sudah sejuk sepenuhnya sebelum disimpan.
- Semua bahagian yang boleh ditanggalkan hendaklah dibersihkan dan dikeringkan.
- Simpan dengan pintunya tertutup.

# SEBELUM DIHANTAR UNTUK SERVIS

## ■ SOAL & JAWAB UNTUK ROTI DAN DOH

<i>Soalan</i>	<i>Jawapan</i>
<b>1</b> Mengapa ketinggian dan bentuk roti berbeza-beza?	Ketinggian dan bentuk roti mungkin berbeza bergantung kepada ramuan, suhu bilik dan masa program lewat. Ketepatan sukatan ramuan juga penting untuk mendapatkan roti yang enak.
<b>2</b> Roti mempunyai aroma yang luar biasa. Mengapa?	Ramuan lama atau terlalu banyak yis mungkin digunakan. Sentiasa gunakan ramuan yang segar. Ketepatan sukatan ramuan penting untuk mendapatkan roti yang enak.
<b>3</b> Bilah penguli tertanggal bersama-sama dengan roti.	Ini boleh berlaku kerana bilah penguli boleh ditanggalkan. Gunakan peralatan bukan logam untuk mengeluarkannya.  Amaran: Bilah penguli sangat panas.
<b>4</b> Roti mempunyai bucu yang bertepung.	Kadang-kadang tepung di sudut periuk roti mungkin tidak diulii sepenuhnya ke dalam doh. Kikiskan dengan pisau.
<b>5</b> Mengapa pemasa tidak boleh ditetapkan melebihi 13 jam?	Masa lewat yang terlalu panjang boleh mengubah hasil pembakaran.
<b>6</b> Bolehkah ramuan dijadikan separuh atau digandakan?	Tidak. Jika terlalu sedikit dalam periuk roti bilah penguli tidak boleh menguli dengan cukup baik. Jika terlalu banyak, roti membuat keluar daripada periuk roti.
<b>7</b> Bolehkah susu segar digunakan sebagai pengganti susu kering?	Ya. Pastikan sukatan air yang ditolak bersamaan dengan cecair yang digantikan. Susu segar tidak disyorkan apabila menggunakan program penangguh masa kerana ia mungkin akan rosak semasa berada di dalam periuk roti untuk masa yang panjang.

## ■ SENARAI SEMAKAN UNTUK ROTI DAN DOH

HASIL BAKAR:		Pembuat Roti tidak beroperasi /ramuan tidak bergaul	Asap keluar dari lubang wap/bau terbakar	Tepi roti mendap/bawah roti lembap	Roti naik terlalu cepat/ tekstur kasar	Roti mendap/ tekstur kasar	Pendek & tekstur padat	Kepingan tidak rata & melekit
Sila semak yang berikut:								
KESILAPAN OPERASI	1. Plag tidak dipasang/kuasa terputus							
	2. Ketuhar terlalu panas (paparan ...H atau H I)		●					
	3. Paparan dibaca 888	●						
	4. Ketuhar terlalu sejuk (Paparan... L atau LO)	●						
	5. Ramuan tertumpah ke atas elemen pemanas			●				
	6. Pintu terbuka semasa membakar						●	
	7. Roti dibiarkan terlalu lama di dalam periuk roti selepas program tamat				●			
	8. Roti dihiris sebaik sahaja siap dibakar (wap tidak sempat keluar)							●
	9. Pilih program gandum penuh cepat atau gandum penuh	●						
	10. Bilah penguli tidak dipasang	●						
KESILAPAN RAMUAN	Air	11. Tidak cukup					●	
		12. Terlalu banyak		●	●	●		
	Tepung	13. Tidak cukup				●		
		14. Terlalu banyak					●	
	Yis	15. Tiada yis					●	
		16. Tidak cukup					●	
		17. Terlalu banyak			●	●		
	18. Tiada gula, molass atau madu						●	
	19. Ramuan yang digunakan lain daripada yang disyorkan				●	●	●	
	Tepung	20. Tepung yang digunakan salah jenis					●	
	Yis	21. Yis tersentuh air sebelum diuli					●	
		22. Yis lama digunakan					●	
		23. Jenis yis yang salah digunakan					●	
	24. Suhu air sama ada terlalu panas atau terlalu sejuk						●	

## CADANGAN

Cadangan berikut mempunyai nombor yang selari pada senarai pemeriksaan. Pastikan kedua-duanya dibaca.

KESILAPAN OPERASI	1. Plag tidak dipasang/kuasa terputus	Pasang Plag ke sesalur 240V ~ 50 Hz. Rujuk kepada bahagian Bekalan Elektrik Terputus.	
	2. Ketuhar terlalu panas (paparan ...H atau H I)	Buka pintu, keluarkan periuk roti dan biarkan sejuk.	
	3. Paparan dibaca 888	Perlu diservis.	
	4. Ketuhar terlalu sejuk (Paparan... L atau LO)	Pembuat Roti adalah untuk kegunaan isi rumah sahaja - suhu bilik biasa.	
	5. Ramuan tertumpah ke atas elemen pemanas	Tunggu sehingga program tamat, tanggalkan plag, biarkan sejuk dan bersihkan.	
	6. Pintu terbuka semasa membakar	Buka pintu hanya semasa proses menguli untuk memeriksa bebola doh atau untuk memasuki ramuan.	
	7. Roti dibiarkan terlalu lama di dalam periuk roti selepas program tamat	Keluarkan roti sebaik sahaja program selesai dan letakkan di atas redai.	
	8. Roti dihiris sebaik sahaja siap dibakar (wap tidak sempat keluar)	Biarkan sejuk lebih kurang 20 minit.	
	9. Pilih program gandum penuh cepat atau gandum penuh	Program bermula dengan prapanas 30 minit.	
	10. Bilah penguli tidak dipasang	Pasangkan bilah penguli pada aci di dalam periuk roti.	
KESILAPAN RAMUAN	Air	11. Tidak cukup	Periksa bebola doh pada separuh masa proses pengulian pertama. Doh hendaklah berbentuk bulat, bertekstur licin, lembut dan melekit sedikit apabila disentuh.
		12. Terlalu banyak	Jika lebih menyerupai beter, tambah 1 sudu besar tepung. Biarkan bergaul lagi, tambah lagi jika perlu.
	Tepung	13. Tidak cukup	Jika terlalu kering, tambah 1 camca teh air. Biar diserap; tambah lagi jika perlu.
		14. Terlalu banyak	Ikrit resipi.
	Yis	15. Tiada yis	Tambah 1/4 sudu teh.
		16. Tidak cukup	Kurangkan 1/4 sudu teh.
		17. Terlalu banyak	Pengganti gula tidak disyorkan.
		18. Tiada gula, molass atau madu	Ikrit resipi atau pengganti yang disyorkan.
		19. Ramuan yang digunakan lain daripada yang disyorkan	Tepung tidak boleh digantikan.
	Tepung	20. Tepung yang digunakan salah jenis	Letakkan yis di atas tepung, jauh daripada cecair.
	Yis	21. Yis tersentuh air sebelum diuli	Pastikan yis segar dan pada suhu bilik.
		22. Yis lama digunakan	Gunakan yang kering aktif/pantas atau cepat dalam jumlah yang sama. Ikrit arahan yis mesin roti.
		23. Jenis yis yang salah digunakan	Air hendaklah bersuhu bilik.
		24. Suhu air sama ada terlalu panas atau terlalu sejuk	



---

# BREADMAKER OVEN TOASTER

Model no. BM325SC

*INSTRUCTION MANUAL*



**WELCOME TO THE WORLD OF BREADMAKING WITH**



...making people happy

Dear Valued Customers,

Thank you and congratulations on the purchase of the **Noxxa's** New Breadmaker Oven Toaster.

**Noxxa** is once again pleased and proud to add to your quality of life the latest deluxe model of Automatic Breadmaker Oven Toaster. It not only bakes various types of bread but a wide variety of other baked goods such as cakes, pastries and cookies. We are sure you will find your new Breadmaker Oven Toaster rewarding and enjoyable to use.

Please be sure to take the time to read the entire operation manual for successful results on the usage of this appliance.

The display panel is upgraded with light and is easy to use. Try pushing the buttons and turning the knob, thereby familiarizing yourself with the appliance. Once you have done this, not only will you feel comfortable with the machine, you will also be more confident in using the product for successful baking.

Your Breadmaker Oven Toaster has a variety of conveniences and enables you to save counter space by having a breadmaker, toaster and countertop oven in one compact appliance. Baking, broiling, roasting and toasting - this appliance does it all!

We have also included information guide on ingredients, problem solving solutions and tasty recipes. Take note that temperature, humidity, freshness of yeast, altitude from sea level may affect the bread consistency. Hence follow directions closely in the recipes for your total satisfaction.

Happy Baking!

# CONTENTS

---

IMPORTANT SAFEGUARDS .....	30
BEFORE YOUR FIRST USE .....	31
POWER FAILURE .....	31
BREADMAKER OVEN TOASTER INTRODUCTION	
Parts and Accessories .....	32
Control Panel .....	33
OVEN FUNCTION	
Programming Preheat Bake, Bake and Broil .....	35
Programming Defrost .....	36
Programming Keep Warm .....	36
TOAST FUNCTION	
Programming Toast .....	37
Programming Top Brown .....	37
BREADMAKER FUNCTION	
Program Select .....	38
Program Specifications .....	39
Ingredients .....	40
Programming Breadmaker .....	46
CLEANING INSTRUCTIONS .....	49
BEFORE CALLING FOR SERVICE	
Bread and Dough FAQs .....	50
Checklist for Bread and Dough .....	51
Suggestions .....	52
SPECIFICATIONS .....	79

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and injury to persons, including the following:

- Read all instructions before using appliance.
- Do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquid (see instructions for cleaning).
- Do not touch hot surfaces. Always use oven mitts when handling the hot bread pan and handle or bread. Always use handle with bread pan.
- Close supervision is necessary when this appliance is used near children.
- This appliance is not for use by children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Press STOP button before unplugging. Allow to cool before attaching or removing parts while cleaning.
- To unplug with the unit switched off, grip the plug and pull out from the wall outlet. Never pull on the cord.
- Do not come into contact with moving parts. Do not insert hand into bread pan during operation.
- Do not operate if you suspect the appliance is damaged or faulty. Do not operate with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, electrical or mechanical adjustment.
- Only use **Noxxa** recommended accessory attachments.
- Do not use outdoors or while standing in damp area.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place appliance or cord on or near any hot surface, including a gas or electric burner or heated oven.
- Do not leave appliance unattended while broiling or toasting.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts.
- When using this appliance, provide at least 4 inches air space above and on all sides for air circulation. Do not use on surfaces where heat may cause a problem.
- Use extreme caution when moving the appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- A fire may occur if this appliance touches or is covered by flammable material, including curtains, draperies, walls, etc., when in operation.
- Do not store any materials other than the manufacturer's recommended accessories in this appliance when not in use.
- Do not cover the mixer cover or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal.
- Do not place any flammable material such as paper, cardboard, plastic, etc., next to, on top of, or in the oven.
- When broiling, the bake/broil tray and toast/broil rack must be used.
- Oversized foods or utensils must not be inserted into the oven.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

**CAUTION:** A short power supply cord is provided to reduce the risk of personal injury resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. 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.

**ELECTRIC POWER:** If electric circuit is overloaded with other appliances, your Breadmaker oven may not operate properly. The Breadmaker oven should be operated on separate electrical circuit from other operating appliances.

# BEFORE YOUR FIRST USE

---

Carefully unpack the New Breadmaker Oven Toaster by removing all packaging materials. To remove any dust that may have accumulated during packaging, wash the bread pan, kneading blade, bake / broil pan, wire rack and mixer cover. Do not immerse bread pan in water (see cleaning instructions). Wipe the outside of the machine with a damp cloth. Do not use harsh or abrasive cleaners on any part of the machine.

**PREHEAT** oven for 20 mins at 250°C before first usage. It is normal if some smoke is emitted during this time.

Place on a dry, stable surface away from burners and away from areas where cooking grease or water may splash onto it.

Plug into a wall outlet

## IMPORTANT SAFETY TIPS

- The oven cavity, mixer cover, kneading blade, bread pan handle, bake/broil pan, wire rack and food will be very hot after use. Always use oven mitts.
- Unplug unit and allow to cool before cleaning. Remove any flour, bread crumbs or other materials from the inside of the oven using a damp sponge, cloth or a small, portable vacuum cleaner.
- The breadmaker will bake up to a 2 pound loaf of bread. Do not put a larger quantity of ingredients into the bread pan than recommended. If you do so, the bread may not mix or bake correctly and the breadmaker may be damaged. The maximum amount of flour to be used in recipes other than the ones included in this recipe book is as follows:

BAKE settings	- approximately 4 cups
Cakes and prepackaged bread mixes	- 4 cups
MIXING and DOUGH setting	- 4 2/3 cups

- Handle hot bread pan with care using pot holders or oven mitts. Remove the bread pan by pulling straight out using the bread pan handle.
- Anytime the door is opened during a breadmaker program and it is in a kneading process, make sure the unit stops completely before removing the bread pan.

## POWER FAILURE

---

The New **Noxxa** Breadmaker Oven Toaster has a memory system in case of power failure, or if it is accidentally unplugged. So long as the power failure is no more than 60 minutes, your unit will remember and automatically continue the cooking cycle. If you are unsure of the time without power then it is safest to discard ingredients and start again.

## THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

THE MANUFACTURER AND NOXXA ACCEPTS NO LIABILITY IF THE APPLIANCE IS USED FOR COMMERCIAL PURPOSES OR IN ANY MANNER WHICH DOES NOT COMPLY WITH THE OPERATING INSTRUCTIONS.

# BREADMAKER OVEN TOASTER INTRODUCTION

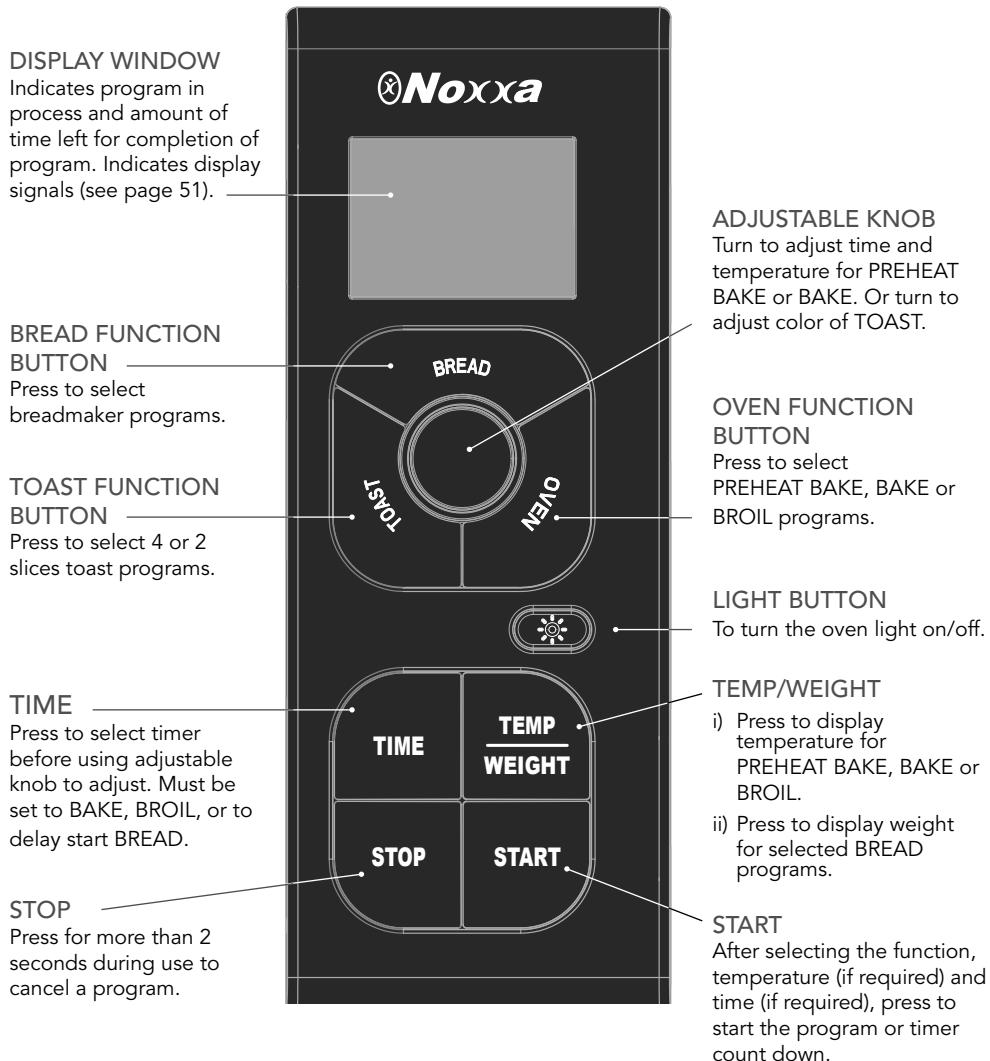
## ■ PARTS AND ACCESSORIES



### Accessories

① Bread Pan	⑤ Measuring Cup
② Bread Pan Handle	⑥ Measuring Spoon
③ Kneading Blade	⑦ Bake/Broil Pan
④ Mixer Cover	⑧ Wire Rack

## ■ CONTROL PANEL



PROGRAM  
CANCEL

If you want to cancel the selected program, press the STOP pad and hold it down for more than 2 seconds at any time during the program.

## ■ BAKE/BROIL PAN, WIRE RACK AND BREAD PAN

For best results use pan to bake, defrost, top brown, keep warm and to minimize clean up due to spillage.

When toasting, place bread directly onto wire rack. Place into oven position #2. The mixer cover must be used.

When baking, you may either use the bake pan or wire rack and your own suitable baking pan. Place into oven position #2 unless more height is required and then place into position #1. The mixer cover must be used.

When broiling, both the broil pan and the wire rack must be used. Place into oven position #2 or #3 depending on thickness of food. The mixer cover must be used.

When using breadmaker programs remove mixer cover. Place kneading blade in bread pan. Slide bread pan under rails in bottom of oven with the FRONT ▼ pointing towards the door. Always use the bread pan handle and oven mitts to remove the bread pan.



**CAUTION :** APPLIANCE SURFACES ARE HOT DURING AND AFTER USE.

**CAUTION :** Always wear protective, insulated oven mitts on hands when touching hot oven or hot dishes and food, or when inserting or removing rack, pans or baking dishes.

**NOTE :** THE MIXER COVER MUST BE PLACED OVER THE MIXER MECHANISM WHEN THIS FUNCTION IS USED.



# OVEN FUNCTION

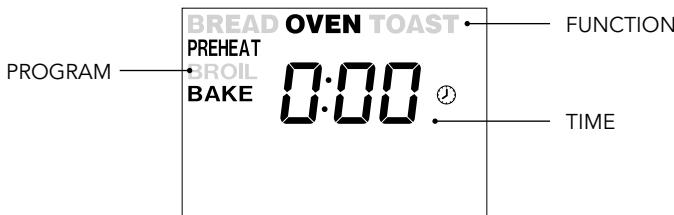
## ■ OVEN FUNCTION

The BAKE and BROIL programs of your new oven have the versatility to bake, broil, defrost and keep foods warm. The oven has an adjustable thermostat with temperatures ranging from 40°C up to 260°C which allows you to prepare your favourite recipes according to package or recipe directions. The bake program has a 4 hour timer and the broil program a 1 hour timer.

The display light will turn off after 10 minutes if no program is selected. Press the light button to turn on/off the light in the oven. The light will be on for 1 minute.

Ovenware manufacturers do not recommend using see through glass containers or lids in this oven. Glass-ceramic baking containers may be used. Do not use oven roasting bags in this oven, as they may come in contact with the heating elements and may melt or burn.

## ■ PROGRAMMING PREHEAT BAKE, BAKE AND BROIL



1. Place mixer cover over mixer mechanism. Plug unit into a wall outlet
2. Press OVEN button to select an oven program. If pressed once, the PREHEAT BAKE program is selected. If pressed twice, the BAKE program is selected. If pressed three times, the BROIL program is selected.
3. When any oven program is chosen, the clock will appear in the window first. Set the bake time by turning the knob to select the desired time. When using the PREHEAT BAKE program, the time will not begin to count down until the oven goes into the BAKE program. If you prefer, you may program your time after preheat is complete and when you place your food into the oven.
4. Press the TEMP button. The default temperature for the PREHEAT BAKE and BAKE functions is 150°C (this will show in the display window). To change the temperature for PREHEAT BAKE and BAKE, turn the knob to select the desired temperature. The temperature will go up or down by 5°C at a time. The preset temperature for the BROIL function is 260°C (this cannot be adjusted). Preheating the oven is not necessary for BROIL.
5. If you are using the PREHEAT BAKE program, when the desired temperature has been chosen, press START. Once the oven has reached its pre-selected temperature, it will beep and the temperature will flash in the display window.
6. Open the door and place your food in the oven and press START. PREHEAT BAKE will change to BAKE. The time counter will begin to count down. The colons in the time counter will flash. If you don't open the door and place your food in the oven right away, it will continue to maintain the preheat temperature for up to 30 minutes. If you have not opened the door within this time, the oven will turn off automatically.
7. The unit will beep 3 times to indicate the program is COMPLETE.
8. Unplug and allow to cool completely before cleaning.

## HINTS FOR BAKE AND BROIL

- If no time is selected and the START button is pressed, the unit will beep 5 times to indicate that no time has been selected. Unit will not bake or broil unless a time is selected.
- The time and temperature (BAKE only) can be changed at any time during the BAKE or BROIL functions. Turn the knob to increase or decrease time.
- The oven will PAUSE for up to 10 minutes when the door is opened. If longer than 10 minutes, the program will reset.
- Press the STOP button at any time to stop the unit.

## ■ PROGRAMMING DEFROST

DO NOT USE THIS METHOD FOR MEAT, POULTRY OR FISH.

To defrost using your Breadmaker oven follow the BAKE instructions setting the temperature at 75°C. Defrost will take approximately 1/3 of the time recommended on the package for defrosting at room temperature. Once completed, serve or bake according to directions.

## HINTS FOR DEFROST

- Do not cover food.
- Brush frozen dough with oil to prevent drying out during DEFROST, remove and preheat oven before baking.

## ■ PROGRAMMING KEEP WARM

To keep food warm using your Breadmaker oven follow the BAKE instructions setting the temperature at 75°C

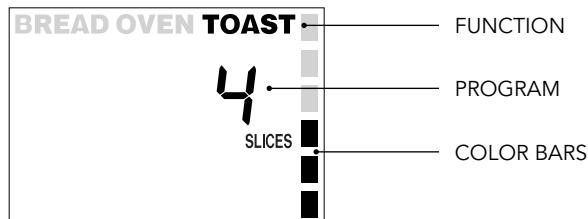
## HINTS FOR KEEP WARM

- Use for short periods of time after food is cooked.
- To heat frozen foods, see instructions for defrost.

# TOAST FUNCTION

The toaster function has programs to toast 4 or 2 slices. The TOAST function may also be used to brown foods. E.g.: If a recipe calls for the top of a dish to be browned, you may use the TOAST function.

## ■ PROGRAMMING TOAST



1. Place mixer cover over mixer mechanism. Plug into a wall outlet.
2. Press the TOAST button once, the 4 slice program will be displayed. If pressed again, the 2 slice program will be selected.
3. Turn the knob to select the desired toast color by increasing or decreasing the color bars. The medium default setting is in the display window. Increase the color bars for a darker setting. Decrease the color bars for a lighter setting.
4. Press the START button. The oven will begin the toasting process. Three dashes and a flashing colon sign ":" will appear in the display window. Once the oven determines the time necessary to toast the bread to the selected level of doneness, the dashes will change to minutes and/or seconds and begin to count down.
5. Condensation may build up on the inside of the glass door, but will evaporate during toasting. The average first program times will range from 4 - 8 1/2 minutes depending on the color chosen. Because the oven cavity is already heated the average second and additional program times will range from 2 - 6 minutes depending on the color chosen.
6. The unit will beep 3 times when the TOAST function is COMPLETE.
7. Unplug and allow to cool completely before cleaning.

NOTE: If you wish to toast again immediately after the first program, the second and all additional programs will take less time since the oven cavity is heated. No adjustment of the color control is necessary to toast the same color. Color adjustment is only necessary if you would like the toast to be a lighter or darker shade.

### HINTS FOR TOAST

- Use the 4 SLICES setting to toast 3 or 4 slices of bread. Use the 2 SLICES setting to toast 1 or 2 slices of bread.
- Follow toaster food directions.
- Frozen and heavy bread require a darker setting (e.g. bagels and English muffins).
- Remove crumbs after each use.

## ■ PROGRAMMING TOP BROWN

To top brown foods, follow the toasting instructions above but place the food on a baking pan.

### HINT FOR TOP BROWN

- Top brown may be used to top brown bagels, English muffins or to melt cheese on sandwiches or casseroles.

# BREADMAKER FUNCTION

## ■ PROGRAM SELECTION



All **Noxxa** bread recipes tell you what program to select for each recipe. The Cake and Mixing programs contain beep sound as a signal to check for proper mixing. At this time, use a spatula to fold in any flour caught in the corners of the pan. Refer to program specification page. The SWEET program also contains a beep sound as a signal to add additional ingredients (i.e., raisins, nuts). Refer to program specification page.

- **BASIC LIGHT / MEDIUM / DARK** Use this program for basic bread recipes and mixes.
- **BASIC RAPID** Save time by using this program on recipes using more yeast as suggested in recipe book.
- **WHOLE WHEAT** If a recipe contains more than 50% whole wheat flour, use this program. During the first 30 minutes, the breadmaker is preheating prior to first knead.
- **WHOLE WHEAT RAPID** Save time on whole wheat recipes by increasing yeast amount as suggested in recipe book. During the first 5 minutes, the breadmaker is preheating prior to the first knead.
- **FRENCH** If a recipe is low in fat and sugar, which results in a crisp crust and a coarse, chewy interior, use this program.
- **SWEET** This program works best if a recipe is high in sugar and fat. The machine will beep at 2:58 as a signal to add additional ingredients (i.e., raisins, nuts).
- **CAKE** Use this program to prepare pre-packaged cake mixes, cake and quick bread recipes included in the recipe book. The machine will beep at 1:11 as a signal to check for proper mixing.
- **DOUGH** This program is used to prepare dough for making bread or rolls which are shaped before baking in the Breadmaker oven or a conventional oven.
- **PIZZA DOUGH** Use this program to prepare doughs which require less kneading and rising such as pizza and focaccia dough.
- **MIX** Use this program to mix ingredients such as pasta dough, pie dough or cookie dough. The machine will beep at :06 as a signal to check for proper mixing.

## ■ PROGRAM SPECIFICATIONS

		Total time	Preheat time	Knead1 time	Knead2 time	Rise1 time	Punch time	Rise2 time	Shape time	Rise3 time	Bake time	Warm time	Preheat temp.	Rise temp.	Bake temp.	
		Hour	Min	Min	Min	Sec	Min	Sec	Min	Sec	Min	Min	°C	°C	°C	
	<b>2.0 Lb</b>	3	-	5	25	34	10	26	15	50	40	61	16	32	138	
Basic Light	<b>1.5 Lb</b>	2	55	-	5	25	34	10	26	15	50	35	61	16	32	138
	<b>1.0 Lb</b>	2	52	-	5	25	34	10	26	15	50	32	61	16	32	138
Basic Medium	<b>2.0 Lb</b>	3	10	-	5	25	34	10	26	15	50	50	61	16	32	138
	<b>1.5 Lb</b>	3	5	-	5	25	34	10	26	15	50	45	61	16	32	138
Basic Dark	<b>1.0 Lb</b>	3	2	-	5	25	34	10	26	15	50	42	61	16	32	138
	<b>2.0 Lb</b>	3	25	-	5	25	34	10	26	15	50	65	61	16	32	138
Basic Dark	<b>1.5 Lb</b>	3	20	-	5	25	34	10	26	15	50	60	61	16	32	138
	<b>1.0 Lb</b>	3	17	-	5	25	34	10	26	15	50	57	61	16	32	138
Basic Rapid (2.0lb)	<b>1</b>	59	-	5	24	12	10	-	-	-	28	50	61	16	32	138
	<b>3</b>	40	30	5	23	46	10	26	10	45	45	61	16	32	138	
Whole Wheat	<b>(2.0lb)</b>	3	35	30	5	23	46	10	26	10	45	40	61	16	32	138
	<b>3</b>	32	30	5	23	46	10	26	10	45	37	61	16	32	138	
Whole Wheat Rapid (2.0lb)		2	25	5	5	23	21	10	11	10	35	45	61	16	32	138
French	<b>2.0 Lb</b>	3	35	-	5	30	34	10	31	10	60	55	61	16	32	143
	<b>2.5 Lb</b>	3	30	-	5	30	34	10	31	10	60	50	61	16	32	143
Sweet	<b>1.0 Lb</b>	3	27	-	5	30	34	10	31	10	60	47	61	16	32	143
	<b>2.0 Lb</b>	3	30	-	5	30	34	10	26	5	50	65	61	16	32	123
Cake	<b>1.5 Lb</b>	3	25	-	5	30	34	10	26	5	50	60	61	16	32	123
Dough	<b>1.0 Lb</b>	3	22	-	5	30	34	10	26	5	50	57	61	16	32	123
Pizza Dough	<b>Cake</b>	1	15	-	3	7	-	-	-	-	65	61	16	32	123	
	<b>Dough</b>	1	30	-	5	25	60	-	-	-	-	-	16	32	-	
	<b>Pizza Dough</b>	-	55	-	5	20	30	-	-	-	-	-	16	32	-	
	<b>Mix</b>	-	10	-	3	7	-	-	-	-	-	-	16	32	-	

\* Punch time is coincided with the last few seconds of Rise1.

\* Shape time is coincided with the last few seconds of Rise2.

\* Beep to add time is when the Knead2 remain 8 mins.

## ■ INGREDIENTS

We recommend that you read the following information before you shop for your ingredients. Your breadmaker will bake up to a 2 pound loaf of fresh bread containing approximately 4 cups of flour. All ingredients must be at room temperature. Always place the ingredients in the bread pan in the order listed in the recipe: liquids, dry ingredients and then yeast. Some ingredient amounts are the same for different size loaves.

### • Measuring : The Correct Way

Be sure to measure accurately for success. Mis-measuring, even slightly, can make a big difference in your results. Measure each ingredient precisely before placing it into the bread pan.

When you are measuring liquids, use a clear glass or plastic liquid measuring cup. To ensure accuracy, set the measuring cup on the counter top and read the measurement at eye level.

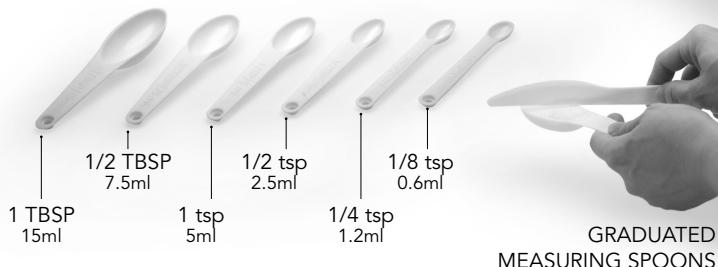
To measure your flour, stir the flour in the canister to fluff it, spoon it lightly into a standard graduated dry ingredient measuring cup and level it with a straight edge. Also, do not shake the cup or tap it on the counter top. Do not scoop the flour with the measuring cup as this tends to pack more flour than the recipes call for.

Use standard graduated measuring spoons and level with a straight edge.

LIQUID MEASURING CUP



GRADUATED  
MEASURING CUPS



GRADUATED  
MEASURING SPOONS

- **Measurement/Conversion Chart**

1 1/2 tsp	= 1/2 TBSP	8 TBSP	= 1/2 cup
3 tsp	= 1 TBSP	12 TBSP	= 3/4 cup
1/2 TBSP	= 1 1/2 tsp	16 TBSP	= 1 cup
2 TBSP	= 1/8 cup	3/8 cup	= 1/4 cup + 2 TBSP
4 TBSP	= 1/4 cup	5/8 cup	= 1/2 cup + 2 TBSP
5 TBSP + 1 tsp	= 1/3 cup	7/8 cup	= 3/4 cup + 2 TBSP

- **Dough Ball : Necessary for a Successful Loaf of Bread**

We have found that liquid amounts called for in a recipe may need to be adjusted slightly because different climates and seasons result in a wide variety of humidity levels. You may want to check the dough ball half way through the first kneading program. At this point, the ball should be round, smooth-textured, soft and slightly tacky to the touch. If it does not form a ball and is more like a batter, add 1 tablespoon of flour at a time until it reaches the appropriate consistency. On the other hand, if the mixture is too dry to form a ball or forms more than one ball, add 1 teaspoon of water and allow it to absorb. Add more water if necessary. Provided you have used all of the ingredients specified in the recipe, measured the ingredients properly, and have a "good" dough ball, you should achieve a successful loaf of bread. Don't worry if you don't succeed at your first attempt - practice makes perfect!

- **Yeast : The Number One Ingredient for Yeast Breads and Dough**

We used Active Dry Yeast when we developed all of the bread recipes. However, Instant yeast may also be used. We found that we did not have to vary the amount used when we substituted one for the other. When using bread machine yeast, follow the package instructions. A 1/4 ounce package of Active Dry yeast contains approximately 2 1/4 level teaspoons of yeast. When the yeast is exposed to oxygen, moisture or warmth, the activity of it deteriorates. Therefore, we recommend storing yeast in an airtight container and refrigerating or freezing it. Measure out the amount you need and allow it to come to room temperature before using it —this takes about 15 minutes.

If you have any doubt regarding the activity of the yeast, you may use one of the following tests to determine its strength. Each test calls for a different amount of yeast as a base ingredient. This gives you more bread choices once the test is complete.

To test for one package (2 1/4 teaspoons) of Active Dry or QUICK RISE Yeast, use a liquid measuring cup and fill to the 1/2 cup level with 110°F/27°C-115°F/46°C water. Stir in 1 teaspoon granulated sugar and 1 package (2 1/4 teaspoons) Active Dry or QUICK RISE Yeast. Leave your stirring spoon in the cup. Set a timer for 10 minutes. As the yeast absorbs liquid, it will begin to activate and rise to the surface. If at the end of the 10 minutes the yeast has multiplied to the 1 cup mark, it is very active. The yeast mixture may be used in your **Noxxa** Breadmaker in a recipe that calls for 2 1/4 teaspoons of yeast. Remember to adjust your recipe for the 1/2 cup of water and 2 1/4 teaspoons of yeast used in the test. The sugar does not need to be adjusted.

To test for 1 1/2 teaspoons of Active Dry or QUICK RISE Yeast, use a liquid measuring cup and fill to the 1/4 cup level with 110°F/27°C-115°F/46°C water. Stir in 1 teaspoon granulated sugar and 1 1/2 teaspoons Active Dry or QUICK RISE Yeast.

Leave your stirring spoon in the cup. Set a timer for 10 minutes. As the yeast absorbs liquid, it will begin to activate and rise to the surface. If at the end of the 10 minutes the yeast has multiplied to the 1/2 cup mark, it is very active. The yeast mixture may be used in your **Noxxa** Breadmaker in a recipe that calls for 1 1/2 teaspoons or more of yeast.

Remember to adjust your recipe for the 1/4 cup of water and 1 1/2 teaspoons of yeast used in the test. The sugar does not need to be adjusted.

- **Flour : Bread Flour is Essential for Yeast Breads and Doughs**

All types of flour are affected by many factors, such as milling grades, moisture content, length of storage and manufacturing processes. Adjustments to the recipes may need to be made to compensate for climate changes in different regions to ensure an excellent loaf.

Bread flour is a definite necessity. Milled from hard winter or spring wheat, it has a higher protein content that makes it more durable than all-purpose flour. The protein, when mixed with liquid, becomes gluten. When kneaded, gluten becomes elastic and gives the bread better structure. In contrast, all-purpose flour, milled from a combination of soft and hard wheat, becomes elastic too easily for use in a breadmaker and quickly loses its ability to stretch well. As a result, bread made from all-purpose flour will be small and dense. Several well-known mills now market bread flour. It is labeled bread flour on the package and is available at grocery stores.

Wheat is the only grain that contains the type of protein that becomes elastic when kneaded. Other flours, such as rye, barley, oats, soy, rice and buckwheat, add flavor and fiber to breads but do not add structure to the dough. Therefore, wheat flour is essential as a base when making bread.

Vital Wheat Gluten is produced by processing white flour one more step. White flour contains both protein and starch, and mills now can remove most of the starch leaving only the protein (gluten). When gluten is added to recipes containing whole grain flours, it improves the volume and shape of the loaf significantly. Many grocery stores stock gluten in the flour section. Health food and nutrition centers also carry this item.

Flour is best kept in an airtight container. If you are storing the flour for a long period of time, you may want to keep it in the freezer as the refrigerator tends to dry it out. Whole grain wheat flours, which have a higher oil content, will become rancid much more quickly than white flour and should always be kept in the freezer. Be sure, however, to allow all flours to return to room temperature before placing in the machine.

- **All-Purpose Flour : Essential for General Baking**

All-purpose flour is the finely ground endosperm of the wheat kernel separated from the bran and germ during the milling process. All-purpose flour is made from hard winter wheat or a combination of soft and hard wheats from which the home baker can make a complete range of acceptable bread products — cake, cookies and pastries, etc. The majority of all-purpose flour has iron and B-vitamins added in amounts equal to or exceeding that in the whole wheat flour.

- **Semolina Flour : Preferred Flour for Pasta**

Semolina is the coarsely ground endosperm of durum wheat. High in protein, it is used to make high quality pasta products. All-purpose flour may be substituted for Semolina flour in our pasta recipes.

- **Cracked Wheat : Adds a Nutty Flavor**

Cracked wheat is the whole kernel broken into small pieces, but is not precooked. It can be added to baked goods for a nutty flavor and crunchy texture.

- **Wheat Germ : Adds Extra Nutrition**

The germ of the wheat kernel is often added to baked goods and casseroles to improve the nutritional value and give a nutty, crunchy texture. The protein quality of wheat germ is comparable to that of milk. It contains about 10% fat, so should be stored in the refrigerator. You may add up to 2 tablespoons per 2 pound loaf of bread or per casserole.

- **Butter or Margarine : Adds Flavor**

Real butter has a wonderful rich flavor that margarine will never match. Nevertheless, in all recipes calling for butter, margarine can be substituted. Do not use reduced-fat or fat-free products.

- **Fat : Dough Enhancer and Conditioner**

Our bread and dough recipes call for vegetable oil. You may substitute in equal proportions solid shortening, real butter or margarine. Divide them into small pieces and make sure they are at room temperature before placing in the pan. We have found no noticeable difference in flavor but the crust may be crispier with real butter. Margarine tends to make the crust a little tougher. Light and whipped margarines do not work well.

- **Liquids : Activate the Yeast and Bind the Dough**

When we use the term liquid, we are referring to all wet ingredients used in the recipe. When yeast is used in a breadmaker, it is very important that the liquid temperature is 80°F/27°C (baby bottle temperature). With this temperature, the yeast activates gradually to accommodate the program of the machine. When higher temperatures are used, the yeast activates too quickly and the dough becomes too warm.

Eggs are also considered part of the total liquid amount. Eggs should be at room temperature. When removing them from the refrigerator, place them in a bowl of warm water for 15 minutes to take off the chill before use.

- **Cinnamon And Garlic : Not True Friends of Yeast**

Previously, cinnamon and sugar were sprinkled on dough before it was rolled up jelly-roll fashion. Adding it to the dough in a breadmaker, however, presents a problem. Cinnamon reacts with bread dough just as a meat tenderizer reacts with meat. It breaks down the structure. Although it smells wonderful as it is baking, the flavor is dissipated in the baking process. DO NOT ADD MORE THAN LISTED IN THE RECIPE.

Garlic inhibits yeast activity. Again, do not add more than the quantity listed in the recipe. For more garlic flavor, use a spread for the bread rather than adding it to the dough.

- **Salt : Regulates Yeast Activity**

Salt is necessary to control the activity of yeast, disciplining it to work slowly and steadily. Without salt, yeast acts too rapidly. Salt also strengthens the structure of the dough. If too little or no salt is used, the bread will rise rapidly and then fall. The texture will also be coarse and/or uneven.

- **Sugar : Food for Yeast**

Sugar is the favourite food of yeast, but too much sugar will cause the yeast to over react. The loaf of bread will be small and dense. Dried fruits also contribute sugar to the bread dough. Use granulated sugar unless otherwise directed. When brown sugar is called for, pack it down when measuring. We do not recommend adding any more than is specified in each recipe. In addition, we do not recommend the use of artificial sweeteners because the yeast cannot react with them.

- **Leavening Agents**

Baking powder and baking soda are both leavening agents that help batter rise, resulting in a lighter dessert. Some recipes call for both.

- **Essence : Real Extracts and Artificial/Imitation Flavor**

Real extracts are made by dissolving the essential oils of ingredients, such as almonds, oranges, lemons and vanilla bean, in an alcohol base. Real extract has a stronger, richer taste than artificial/imitation flavoring and one can be substituted for the other in equal amounts.

- **Substitutes**

In our test kitchen, we experimented with some ingredient substitutions. We are passing on to you the only substitutions we have found to be acceptable. However, we do caution you that your results may vary significantly from ours. If you would like to try other substitutions, there are several helpful hint books available from retail stores to assist you. However, we cannot guarantee their results.

#### MILK

Coffee creamer, non-dairy creamer or dry buttermilk may be substituted for dry milk in equal proportions. Liquid milk (80°F/27°C) may be substituted for water in equal proportions. The dry milk may then be eliminated altogether. The loaf will be slightly smaller.

#### SUGAR

Honey may be substituted for sugar in equal proportions; reduce the liquid by the same amount. Brown sugar may be substituted for white sugar in equal proportions. Yeast NEEDS sugar; NO artificial sweetener should be used.

#### SALT

Salt-free recipes are not successful.

Dietetically sodium free (less than 5 mg sodium per serving) or low salt (less than 1/2 the sodium of table salt) may be used in equal amounts. The bread will be coarser.

#### EGGS

Liquid egg substitutes may be used as directed on the carton.

Two egg whites may be substituted for one whole egg.

**REMEMBER**, all egg products must be at room temperature.

- **Fruits and Vegetables**

When adding fruits or vegetables to recipes, do not exceed the amount listed. These products, if used in excessive amounts, may inhibit the rising of the bread.

- **Nuts**

Nuts are interchangeable and optional in all recipes — almonds, walnuts, cashews or pecans. You decide. Substitute in equal amounts.

- **Using the Delay Timer**

If you are going to use the delay timer, make sure the yeast is added last, on top of the flour and away from all liquids. This will keep the yeast from activating until the machine starts to mix.

- **Bread Mixes And Other Recipe Books**

Use mixes labeled for up to 2 pound loaves. For best results, use the BASIC LIGHT program. Even though we offer a wide variety of recipes for bread and dough, you may be looking for one that we have not included in our recipe book. Breadmaker helpful hints and recipe books are available at book and retail stores. They offer a wide variety of recipes. For best results use a 1 1/2 lb (3 cups) or 2 lb (4 cups) recipe to fill the Breadmaker oven pan. Refer to Breadmaker Program Specifications for the best bread program to use for other recipes. Minor adjustments may be necessary for best results.

- **High Altitude**

#### BREAD AND DOUGHS

High elevations may make dough rise faster. We recommend that you try the recipe as it is printed first. If you find the results are unsuccessful, decrease your yeast 1/4 teaspoon at a time. You may also have to increase the water; start with 2 tablespoons and increase it if necessary. The addition of gluten will help the structure of the bread. The recommended amount is 1 teaspoon per cup of flour.

#### GENERAL BAKING (Cakes, Quick Bread, Etc.)

You may have to make adjustments in recipes if you live above 3,000 feet. Try smaller amounts first, then make any necessary adjustment the next time you bake. Use these guidelines only IF these ingredients are in the recipe.

Increase water or milk	1-4 TBSP
Decrease baking powder	1/8-1/4 tsp
Decrease sugar	1-3 TBSP
Baking soda may require a slight reduction	

At 6,000-6,500 feet, the following adjustments are recommended IF these ingredients are in the recipes:

Increase water or milk	1 TBSP
Decrease baking powder	1/4 tsp
Decrease sugar	2 TBSP
Baking soda may require a slight reduction	

- **Freezing Baked Breads and Rolls**

When freezing breads and rolls, cool them before wrapping in plastic wrap. Place them in a plastic bag and seal it. Bread may be frozen for up to six weeks. When you thaw, partially open the wrapping to allow the moisture to escape gradually for best results.

- **Freezing Dough**

At the end of the dough program, you may remove the dough and freeze it for baking at a later time. Form the dough into the desired shape and immediately freeze for one hour to harden. Remove from the freezer and wrap in plastic wrap. Next, place it in a plastic bag and seal. Dough can be kept in the freezer for up to four weeks. Thaw the dough in plastic bag in the refrigerator overnight or for several hours. Unwrap and place on baking container. Cover and let stand in warm, draft free place until double the original size. Because the dough is not room temperature, you will find it takes longer than usual to rise. Bake according to recipe instructions.

## ■ PROGRAMMING BREADMAKER

WHEN OPENING DOOR TO CHECK THE DOUGH BALL OR TO ADD INGREDIENTS, MAKE SURE THE UNIT STOPS COMPLETELY BEFORE REMOVING THE BREAD PAN.

**1**

Open the door and remove the bread pan by pulling forward using the bread pan handle.



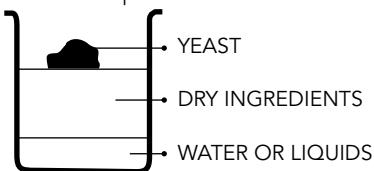
**2**

Mount the kneading blade on the shaft, flat side down.



**3**

Place all ingredients except yeast into bread pan. Use a rubber spatula to smooth the dry ingredients in the bread pan, be sure to spread into all corners. Lightly tap the pan 3 times on the countertop to settle the ingredients. Add yeast on top.



NOTE: When using the timer, add all ingredients at the beginning and add the yeast last on top of the flour, away from the liquid. This is critical for good results.

**4**

Slide the bread pan under the rails in the bottom of the oven until it fits securely into place with the FRONT ▼ marking facing the front of the breadmaker.



**5** Close the door. Plug into wall outlet  
The display indicator will light up with flashing zeros.



**6** Press the bread button to select the bread function. The word BREAD and program name will appear in the display window.



Continue pressing the BREAD button until the desired program is displayed.

The unit must be allowed to cool down between each use.

**7** Press START. The program name, process and time left for the program to be finished is displayed and counts down.



The SWEET program will beep at 2:58 as a signal to add additional ingredients during the second knead.

At the stir beep (mixing :06, cake 1:11), use a spatula to fold in any flour caught in the corners of the pan.

**8** Open oven door and remove the pan using the bread pan handle. Add ingredients to pan and close the door. The unit will resume the program where it left off.



**NOTE:**

If the door is left opened for more than 10 minutes, the unit will reset itself and the program will have to be started again from the beginning.

# 9

The beeper will sound when the bread is done. Press STOP and remove pan with bread pan handle and oven mitts. If you do not stop the unit and remove the bread, it will automatically go into the keep warm program. WARM will read in the display window. Your bread will be kept warm for one hour and the

machine will shut off after this time.



# 10

The beeper will sound when bread is done. Remove pan with bread pan handle and oven mitts. Turn the bread pan upside down and shake the bread pan to release the bread.

Place the bread upright on a wire rack to cool approximately 20 minutes before cutting. This allows the steam to escape. Be sure to remove the kneading blade from the bread.

#### CAUTION:

- The bread pan, kneading blade, and bread will be very hot.
- Always unplug after use and allow to cool completely before cleaning.

### • Programming the Delay Timer for Bread or Dough

Select the program. Before pressing START, set the timer for however long you want to wait before the bread is DONE: 4:10 to 13 hours.

**EXAMPLE:** It is 9:00 p.m. now. The bread is to be ready at 6:30 a.m. the next morning. Set the timer for 9:30, because there are 9 hours and 30 minutes between 9:00 p.m. and 6:30 a.m.



1. Turn the knob to select the desired time. Time will advance in 10 minute increments.

**NOTE:** The breadmaker will start when the time reaches the time of the program selected.



2. Press the START pad. The time is set, the display reads PREHEAT, and the colon ":" blinks. After one minute, 9:29 is displayed, and the time continues to count down in 1 minute increments.

9:29

Colon icon ":" will blink

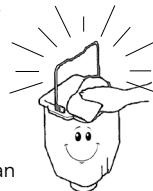
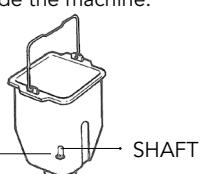
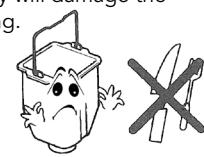
# CLEANING INSTRUCTIONS

The following illustrations are for information purposes only.

## CLEANING (Always unplug unit)

ANY SERVICING REQUIRING DISASSEMBLY, OTHER THAN THE CLEANING DESCRIBED BELOW, MUST BE PERFORMED BY AN AUTHORIZED SERVICE REPRESENTATIVE.  
UNAUTHORIZED SERVICE WILL VOID YOUR WARRANTY.

To assure optimum safety, keep unit clean, free of grease and food buildup.

<ul style="list-style-type: none"><li>Avoid using any cleaning agents other than dish detergent.</li><li>Do not use steel wool or other abrasive materials.</li><li>Do not wash any parts in the dish washer.</li><li>Clean bake/broil pan, wire rack and cover with a mild non-abrasive cleaner and a plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>DO NOT IMMERSE the bread pan in water. Fill the pan with hot soapy water and allow it to soak for up to 30 minutes. Wash it with a nylon bristle brush or cloth and dry thoroughly.</li><li>Do not place bread pan in conventional oven.</li></ul> 
<ul style="list-style-type: none"><li>Wipe the shaft of the bread pan with a soft cloth or sponge to prevent damage to the seal packing. Allow to dry before storing the pan inside the machine.</li></ul>  <p>SEAL PACKING      SHAFT</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>Do not use metal utensils inside the bread pan. They will damage the non-stick coating.</li></ul> 
<ul style="list-style-type: none"><li>It is not necessary to remove the kneading blade for cleaning. But if you wish to, it must be removed after each use otherwise it will become very difficult to remove.</li><li>To remove, fill the pan with hot soapy water and allow it to soak for up to 30 minutes. Wash it with a nylon bristle brush or cloth and dry thoroughly.</li></ul>  <p>KNEADING BLADE</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>Wipe the exterior with a damp dishcloth after each use.</li><li>Do not immerse the appliance in or splash with water.</li><li>After using, cool and wipe out the oven interior with a damp dishcloth or plastic scouring pad. Do not rub too hard as the surface can be scratched.</li><li>Clean door glass with glass cleaner or mild detergent using a damp cloth or plastic scouring pad.</li><li>Rinse and dry thoroughly before closing door.</li></ul>

## STORING

- Be sure the Breadmaker oven is completely cooled before storing.
- All removable parts should be thoroughly cleaned and dried.
- Store with door closed.

# BEFORE CALLING FOR SERVICE

## ■ BREAD AND DOUGH FAQs

Questions	Answers
<b>1</b> Why does the height and shape of bread differ in each loaf?	The height and shape of bread may differ depending on the ingredients, room temperature and length of the delay program. Also accurate measurement of ingredients is essential to make delicious bread.
<b>2</b> The bread has an unusual aroma. Why?	Stale ingredients or too much yeast may have been used. Always use fresh ingredients. Accurate measurements are essential to make delicious bread.
<b>3</b> The kneading blade comes out with the bread.	This can happen as the kneading blade is detachable. Use a non-metal utensil to remove it.  Caution: The kneading blade will be hot.
<b>4</b> The bread has a floured corner.	Sometimes flour in the corner of the bread pan may not have been completely kneaded into the dough. Scrape it off with a knife.
<b>5</b> Why can the timer not be set for more than 13 hours?	Longer delay times could alter the baking results.
<b>6</b> Can ingredients be halved or doubled?	No. If there is too little in the bread pan, the kneading blade cannot knead well enough. If there is too much, bread swells out of the bread pan
<b>7</b> Can fresh milk be used in place of dry milk?	Yes. Be sure to deduct the same measurement of water to equal liquid substitution. Fresh milk is not recommended when using the delay program, because it may spoil while sitting in the bread pan.

## ■ CHECKLIST FOR BREAD AND DOUGH

BAKING RESULTS:		Bread-maker does not operate / ingredients not mixing	Smoke emitted from steam vent / burning smell	Sides of Bread collapse / bottom is damp	Bread rises too much / coarse texture	Bread falls / coarse texture	Short & dense texture	Slices uneven & sticky
Please check the following:								
OPERATIONAL ERRORS	1. Unplugged/power outage							
	2. Oven too hot (display -- H or H I)	●						
	3. Display reads 888	●						
	4. Oven too cold (display - - L or LO)	●						
	5. Ingredients spilled on heating element			●				
	6. Door was open during baking					●		
	7. Bread left in bread pan too long after program			●				
	8. Bread sliced just after baking (Steam was not allowed to escape)							●
	9. Whole Wheat Rapid or Whole Wheat program chosen	●						
	10. Kneading blade not installed	●						
INGREDIENT PROBLEMS	Water	11. Not enough					●	
		12. Too much		●	●	●		
	Flour	13. Not enough				●		
		14. Too much					●	
	Yeast	15. No yeast					●	
		16. Not enough					●	
		17. Too much		●	●			
	18. No sugar, molasses or honey						●	
	19. Ingredients used other than recommended			●	●	●		
	Flour	20. Wrong type of flour used					●	
	Yeast	21. Yeast touched water before kneading					●	
		22. Old yeast used					●	
		23. Wrong type of yeast used					●	
	24. Temperature of water either too hot or too cold						●	

## SUGGESTIONS

The following suggestions have a corresponding number found on the checklist. Be sure to read both.

OPERATIONAL ERRORS	1. Unplugged/power outage	Plug into 240V - 50Hz outlet. Refer to instructions for Power Failure.	
	2. Oven too hot (display -- H or H I)	Open door, remove bread pan and allow to cool.	
	3. Display reads 888	Needs service.	
	4. Oven too cold (display -- L or LO)	Breadmaker is for household use only - average room temperature.	
	5. Ingredients spilled on heating element	Wait until program is complete; unplug, allow to cool and clean.	
	6. Door was open during baking	Only open door during kneading process to check dough ball or to add ingredients.	
	7. Bread left in bread pan too long after program	Remove bread as soon as program is done and place on wire rack.	
	8. Bread sliced just after baking (Steam was not allowed to escape)	Allow to cool approximately 20 minutes.	
	9. Whole Wheat Rapid or Whole Wheat program chosen	Programs begin with 20 minute preheat.	
	10. Kneading blade not installed	Put kneading blade on the shaft of bread pan.	
INGREDIENT PROBLEMS	Water	11. Not enough	Check the dough ball halfway through the 1st kneading process.
		12. Too much	It should be round, smooth-textured, soft and slightly tacky to the touch.
	Flour	13. Not enough	If more like a batter, add 1 TBL flour. Allow to mix; add more if necessary.
		14. Too much	If too dry add 1 tsp water. Allow to absorb; add more if necessary.
	Yeast	15. No yeast	Follow recipe.
		16. Not enough	Increase by 1/4 tsp.
		17. Too much	Decrease by 1/4 tsp.
	18. No sugar, molasses or honey	Sugar substitutes not recommended.	
	19. Ingredients used other than recommended	Follow recipe or substitution recommendations.	
Flour	20. Wrong type of flour used	Flours cannot be substituted.	
Yeast	21. Yeast touched water before kneading	Place yeast on top of flour away from liquids.	
	22. Old yeast used	Make sure yeast is fresh and room temperature.	
	23. Wrong type of yeast used	Use active dry/rapid or quick in equal amounts. Follow bread machine yeast directions.	
24. Temperature of water either too hot or too cold		Water should be at room temperature.	



# 烤箱面包机

型号BM325SC

使用说明书



欢迎来到面包制作的天地



致尊贵的客户，

谢谢及恭喜您购买了一台**NOXXA**烤箱面包机。

**NOXXA**很荣幸能通过这台自动烤箱面包机提升您的生活品质。它不仅能制作面包，同时也可用来烘烤蛋糕、糕饼和曲奇。您将会发现这台面包机让您获益良多，以及享受无穷的乐趣。

请拨出一些时间详细阅读这本使用手册，让您在操作时得心应手，以获得良好的烘焙效果。

它的控制板增加了显明的灯光，操作简易。您可试按一下使用键及转动调节旋钮，让自己熟悉这台面包机。在过程中，它不仅让您更快适应操作，也让您更有信心烘焙出理想的面包。

您的烤箱面包机提供无穷便利，具备面包机、烘炉和烤箱的功能，使您节省更多的空间，只须拥有一台烤箱面包机就已足矣！

这本手册也附有关於原料、解决方案的资讯。此外，注意温度、湿度、酵母的新鲜度以及不同地区海拔对面包结构的影响。务必遵循食谱的指示以便得到完美的成品。

祝您享受烘焙面包的乐趣！

# 目录

---

重要安全指南	56
首次使用须知	57
电源中断	57
<b>烤箱面包机简介</b>	
附件	58
控制板	59
<b>烤箱功能</b>	
预热烘焙、烘焙和烧烤功能设定	61
解冻功能设定	62
保温功能设定	62
<b>烘烤功能</b>	
烘烤功能设定	63
烤色功能设定	63
<b>面包机功能</b>	
程式选择	64
面包机程式行程表	65
原料的介绍	66
设定面包机	72
清洁与保养	75
<b>维修前需知</b>	
常见问题的问与答	76
面包制作效果原因分析	77
面包制作效果解决建议	78
产品规格	79

# 重要安全指南

使用电器时应经常遵守基本安全措施，以减少失火、触电，以及造成受伤的风险，包括：

- 使用前详细阅读所有说明。
- 勿把电线、插座或电器泡浸在水或其他液体内（参考第23页-清洁与保养）。
- 勿接触炙热的表面。经常使用隔热手套来握拿炙热的面包及面包桶。经常使用面包桶握柄。
- 使用时如附近有儿童应紧密监视。
- 不可让儿童使用。
- 在没有使用及清洗前须把插座拔出。在拔出插座头前先按 STOP 键。待面包机冷却后才组装或取出附件清洗。
- 在关上电源后，握住电源插头把它拔出插座，勿拉扯电线。
- 勿接触正在转动的组件，勿在面包机操作时把手伸入。
- 勿使用怀疑已损坏的电器。勿使用已损坏的电线或插头来操作，或在电器故障、掉下或因故损坏后尝试使用。把电器送往邻近的授权维修中心检查、维修或更换零件。
- 仅使用 **Noxxa** 所推荐的附件。
- 勿在户外或潮湿的地方使用面包机。
- 勿把电器用在使用规范以外的事。
- 勿把电线搁在桌角或角落处，或接触炙热的表面。
- 勿让电器或电线靠近炙热的表面，包括煤气炉、电炉或热炉。
- 勿在无人看管下烧烤或烘烤。
- 勿使用金属刷清洗面包机。剥落的金属物将误触内部电源体。
- 使用时，确保烤箱上部和周围具有至少四寸的透气空间。勿使用炙热的烤箱表面，以免出现问题。
- 当移动含有热油或其他炽热液体的器具应加倍小心。
- 当取出托盘或弃置热油时应加倍小心。
- 当烤箱在操作时接触或覆盖易燃物，包括帘布、帐帘、墙纸等会造成失火的危险。
- 在没使用时，勿把任何非厂商推荐的附件置入烤箱内。
- 勿用锡箔纸遮盖搅拌主机或烤箱的任何部分。这会导致烤箱过热。
- 使用非金属容器必须加倍小心。
- 勿在烤箱上端、旁边和内部放置任何易燃物如纸张，卡片和塑胶等。
- 烧烤时务必使用烘盘和烤架。
- 勿把体积太大的食物或器具放在烤箱内。

## 紧记这些指示

**警告：** 随产品附上短电源线以减低被过长的电源线缠住或绊倒而受伤的风险。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。

**电源：** 如面包机与其他电器共同使用一个电源插座，可能导致面包机无法适当操作。因此，面包机应和其他电器分开使用不同的电源插座。

# 首次使用须知

小心地把新烤箱面包机从包装取出。洗一洗面包桶、搅拌刀、烤盘、烤架和搅拌机盖以去除任何在包装时堆积的尘垢。勿把面包桶浸洗在水中（参考第23页-清洁与保养）。用微湿的布块擦洗电器外部。勿使用烈性或粗糙的清洁剂清洗。

请在第一次使用前，先把烤箱以 250°C 预热 PREHEAT，长达20分钟。  
如果这时有冒烟是正常的。

把烤箱放置在乾燥平稳，远离火炉及会溅到食油或水的地方。

把插头插入墙上的插座。

## 重要安全提示

- 炉腔、搅拌机盖、搅拌刀、面包桶握柄、烤盘、烤架和食物在使用後将会变得很炽热。时常使用隔热手套。
- 插头拔出，待冷却後才清洗。使用微湿的海绵、布块或小型吸尘机去除炉内的面粉、面包屑或其他物质。
- 面包机可用来烘焙至二磅重的面包。勿使用超出推荐份量的材料。否则，面包可能无法混合或正确烘焙，以及导致面包机损坏。除了本手册的食谱所推荐的用量，面粉最多仅可使用：

烘焙设定 - 约 4 杯  
蛋糕和预先包装的面包混料 - 4 杯  
混合和面团设定 - 4 2/3 杯

- 使用隔热手套小心握拿炙热的面包桶。用面包桶握柄取出面包桶。
- 在使用面包机程式，以及在搅拌过程进行期间，打开炉门将会使混合器跳动三次。请待它静止後才取出面包桶。

# 电源中断

**Noxxa** 烤箱面包机内置记忆系统，无论是电源突然中断或意外关闭电源，只要在60分钟内重启电源，您的程序会自动继续运行。如果您不确定电源何时中断，您必需使用新的原料从新开始。

## 此电器仅限家庭使用

如果此电器被用作商业用途或不遵照指示使用，厂商及**NOXXA**将不会对任何损坏负责。

# 烤箱面包机简介

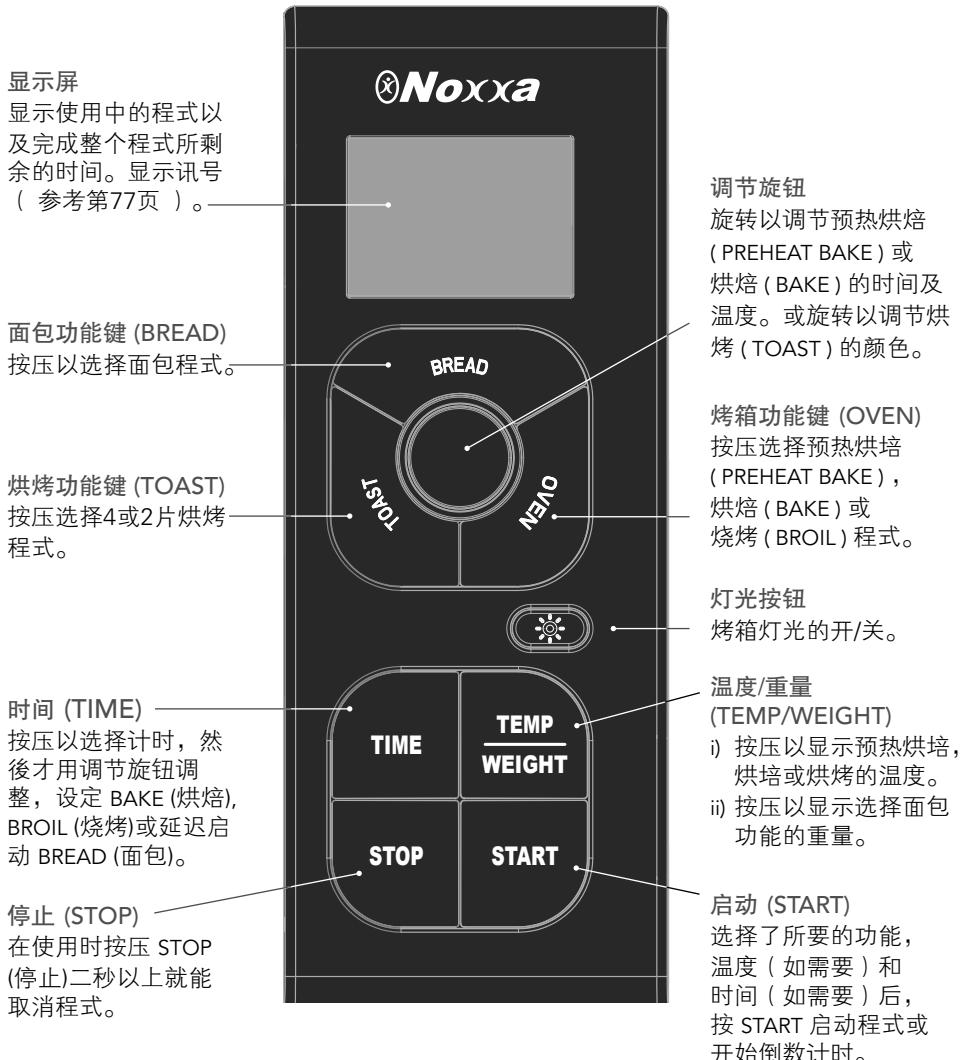
## ■ 附件



附件

① 面包桶	⑤ 量杯
② 面包桶握柄	⑥ 量匙
③ 搅拌刀	⑦ 烤盘
④ 搅拌机盖	⑧ 烤架

## ■ 控制板



取消程式

取消已选择的程式，只需在操作时按压 STOP 二秒以上即可。

## ■ 烤盘、烤架和面包桶

使用烤盘烘烤，解冻，烤色，保温以获得良好的效果，而且减少因溅溢的清洁工作。

烘烤时，把面包放在烤架上。放在位置 # 2。必需使用搅拌机盖。

烘焙时，您可使用烤盘或烤架，以及本身适合的盘，放在位置 # 2。如需要更高的位置，可放在位置 # 1。必需使用搅拌机盖。

烧烤时，必需同时使用烤盘和烤架。根据食物的厚度放在位置 # 2 或 # 3。必需使用搅拌机盖。

使用面包机程式时，搅拌机盖须移开。把搅拌刀装入面包桶。把面包桶置入搅拌主机的轨道中，FRONT ▼ 指标面向炉门。使用面包桶握柄和隔热手套取出面包桶。



**警告**：电器表面在使用时及使用后会很炙热。

**警告**：在接触炙热的烤箱或食物、放进或取出烤架、烤盘或烘培食物时经常穿戴隔热手套。

**注意**：使用此功能时，搅拌机盖必需盖住搅拌主机。



# 烤箱功能 OVEN FUNCTION

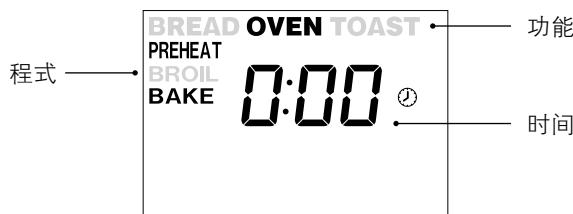
## ■ 烤箱功能

您的新烤箱的烘焙 BAKE 和烧烤 BOIL 程式可用来烘、烧、解冻、及温热食物。此烤箱拥有可调整温度的恒温器，范围从 40°C 至 260°C，可让您根据配套或食谱的指示准备您喜爱的食谱。烘焙程式具有4小时的计时设定，烧烤程式具有1小时的计时设定。

如没有选择任何程式，显示屏会在10分钟后自动关闭。可选择控制板的灯光按钮以开/关烤箱内的灯光，灯光将持续1分钟。

厂商并不鼓励在炉内使用玻璃容器或盖子，但可使用陶瓷容器。不可使用烘炉袋，它可能会触及发热元件导致溶化或燃烧。

## ■ 预热烘焙(PREHEAT BAKE)、烘焙(BAKE)和烧烤(BROIL)功能设定



1. 用搅拌机盖盖住搅拌主机，将插头插入插座。
2. 按 OVEN 键选择烤箱程式。按键一次即选择预热烘焙程式 PREHEAT BAKE，按键两次即选择烘焙程式 BAKE。按键三次即选择烘烤程式 BROIL。
3. 当任何一个烤箱程式选择之后，显示屏上将显示时间。使用调节旋钮设定烘焙的时间。使用预热烘焙程式 PREHEAT BAKE 时，时间将不会开始倒数，直至进入烘焙程式 BAKE。您可以在预热完成及放置食物在烤箱后再设定时间。
4. 按 TEMP 键设定温度。预热烘焙 PREHEAT BAKE 及烘焙功能 BAKE 所能调动的温度是 150°C ( 显示屏将会显示 )。如欲更改预热烘焙 PREHEAT BAKE 和烘焙 BAKE 的温度，可使用调节旋钮。每转一小节可增加或减少 5°C。烧烤功能 BROIL 的设定温度为 260°C ( 这是无法调整的 )。烧烤程式 BROIL 不一定需要预热。
5. 如果您使用预热烘焙程式 PREHEAT BAKE，在选定所需温度后按启动 START 键。一旦您的烤箱达到所设定的温度，它将会发出哔声，而显示屏上的温度将开始闪动。
6. 打开炉门，放入食物，然后按启动 START 键。预热烘焙 PREHEAT BAKE 将转换至烘焙 BAKE，时间开始倒数。时间栏内的“：“将会闪动。如您没有及时打开炉门放入食物，它会继续保持预热温度达30分钟。在30分钟后如果仍然没有打开炉门，烤箱将自动停止操作。
7. 当程式完成后，烤箱将发出三响哔声。
8. 拔出插头，待烤箱完全冷却后才清洗。

### 烘焙和烧烤的小提示

- 若您没有选择时间却启动 START 键，它将会发出5响哔声，这显示您没有选择时间。烧烤将不会进行烘焙或烧烤功能，除非已选择时间。
- 时间和温度(只限烘焙)可随时在烘焙和烧烤功能进行时调整。使用调节旋钮以增加或减少时间。
- 当烤箱的炉门打开时，它将会暂停10分钟。10分钟后将自动停止操作。
- 可随时按停止 STOP 键停止操作。

## ■ 解冻功能设定(DEFROST)

不可用来解冻肉类、禽肉(鸡/鸭)或鱼肉。

依据烘焙的指示，设定75°C来解冻。所用时间相比在室温下所需解冻时间的1/3而已。  
一旦完成，请根据指示上桌或进行烘焙。

### 解冻的小提示

- 不可将食物盖着。
- 将解冻的面团涂上一层油，防止在解冻时变得干燥。取出解冻的面团，预热烤箱后才烘焙。

## ■ 保温功能设定(KEEP WARM)

依据烘焙的指示，设定75°C来保温。

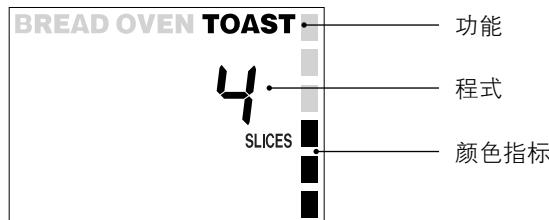
### 保温的小提示

- 食物煮熟后，用短时间来保温。
- 参考解冻的指示弄热解冻的食物。

# 烘烤功能 (TOAST)

烘烤功能具有烘烤4片或2片的程式。烘烤功能也可用来烤色 (TOP BROWN)。列：如果食谱要求面包顶部需要上色，您可以使用 TOAST 功能。

## ■ 烘烤功能设定(TOAST)



1. 把搅拌机盖盖住搅拌主机，把插头插入插座。
2. 按烘烤键 TOAST 一次将出现4片的程式，再按一次将出现2片的程式。
3. 欲选择烘烤的颜色，转动调节旋钮。显示屏将显示预设的中等烘烤颜色设定。增加颜色指标以设定较深的颜色，减少颜色指标以设定较浅的颜色。
4. 按启动键 START 。烤箱开始进行烘烤功能。显示屏将出现三划和闪动的冒号“：“。一旦烤箱确定烘烤面包所需的时间和所选择的烘烤程度，显示屏的三划将变成分钟及/或秒钟，并开始倒数。
5. 在玻璃门内形成的凝结物将在烘烤时蒸发。首个程式所需的时间平均为4 – 8 ½ 分钟，胥视所选择的烘烤颜色而定。由于炉腔已炽热，第二次及另加的程式所需的时间平均为2– 6分钟，胥视所选的烘烤颜色而定。
6. 当烘烤功能完成后，它将会发出三响哔声。
7. 拔出插头，待完全冷却后才清洗。

注：首个程式完成后，如欲再次紧接着烘烤，第二次及另加的程式所需的时间将减少，因为炉腔已炽热。烘烤颜色无需调整，如果您所要烘烤的颜色没有改变。只有在您欲烘烤较浅或较深的颜色时才需调整。

### 烘烤的小提示

- 设定4片程式来烘烤3至4片的面包。设定2片的程式来烘烤1至2片的面包。
- 根据烘烤食物的指示。
- 冻结及重型面包需要设定较深的烘烤颜色（如面团及英式松饼）。
- 用后扫除面包屑。

## ■ 烤色功能设定(TOP BROWN)

根据以上烘烤的指示操作，但需将食物置放在烘盘上。

### 烤色的小提示

- 烤色程式可用于须烤色的面团，英式松饼或用来溶解三文治或烘焙点上的乳酪。

# 面包机功能

## ■ 程式选择



所有Noxxa 面包食谱列明了所需使用的程式。蛋糕和混合物程式具有哔声的提示，提醒您检查是否混合均匀。在此时，用刮勺混合面包桶各角落的面粉。甜面包 SWEET 程式也具有哔声的提示，提醒您是否需增加额外的原料（如葡萄干、果仁）。参考下页面面包机程式行程表的说明。

• BASIC LIGHT / MEDIUM / DARK 基本浅色、中等和深色	此程式适用于基本面包食谱及混料。
• BASIC RAPID 快速面包	节省时间, 使用此程式须依据食谱的建议增加酵母的用量。
• WHOLE WHEAT 全麦面包	此程式适用于含超过50%全麦面粉的食谱。在首30分钟内，面包机先进行预热，然后才进行首次搅拌。
• WHOLE WHEAT RAPID 快速全麦面包	节省时间, 使用此程式须依据食谱的建议增加酵母的用量。在首5分钟内，面包机先进行预热，然后又才进行首次揉捏。
• FRENCH 法国面包	此程式适用于低脂、低糖的面包食谱，以获得外皮爽脆、质地较粗、具有口感的面包。
• SWEET 甜面包	此程式最适用于高糖分和高脂的面包食谱。
• CAKE 蛋糕	使用此程式来准备食谱中预先配好的蛋糕配料、蛋糕和速成面包。面包机将在 1:11 时发出哔声，提醒您检查是否混合均匀。
• DOUGH 面团	可使用此程式来准备面包或面包卷所使用的面团形状，供面包机或传统烤箱烘焙用。
• PIZZA DOUGH 披萨面团	用此程式来准备少揉捏及少涨发的面团，如披萨和弗卡西亚面团。
• MIX 混合	使用此程式来混和原料如面糊团、饼干团或曲奇团。此机将在 :06 时发出哔声，提醒您检查原料是否混均。

## ■ 面包机程式行程表

		所需时间		预热时间		搅拌1时间		搅拌2时间		发酵1时间		搅拌时间		发酵2时间		成型时间		发酵3时间		烘焙时间		保温时间		预热温度		发酵温度		烘焙温度		
		小时	分	分	分	分	分	秒	分	分	秒	分	分	秒	分	分	秒	分	分	分	分	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
基本浅色	<b>2.0 Lb</b>	3	-	5	25	34	10	26	15	50	40	61	16	32	32	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138		
	<b>1.5 Lb</b>	2	55	-	5	25	34	10	26	15	50	35	61	16	32	32	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138		
基本中等	<b>1.0 Lb</b>	2	52	-	5	25	34	10	26	15	50	32	61	16	32	32	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138		
	<b>2.0 Lb</b>	3	10	-	5	25	34	10	26	15	50	50	61	16	32	32	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138		
基本深色	<b>1.5 Lb</b>	3	5	-	5	25	34	10	26	15	50	45	61	16	32	32	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138		
	<b>1.0 Lb</b>	3	2	-	5	25	34	10	26	15	50	42	61	16	32	32	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138		
全麦面包 (2.0Lb)	<b>2.0 Lb</b>	3	25	-	5	25	34	10	26	15	50	65	61	16	32	32	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138		
	<b>1.5 Lb</b>	3	20	-	5	25	34	10	26	15	50	60	61	16	32	32	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138		
快速面包 (2.0Lb)	<b>1.0 Lb</b>	3	17	-	5	25	34	10	26	15	50	57	61	16	32	32	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138		
	<b>1.0 Lb</b>	1	59	-	5	24	12	10	-	-	-	28	50	61	16	32	32	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138	
全麦面包 (2.0Lb)	<b>3</b>	40	30	5	23	46	10	26	10	45	45	45	61	16	32	32	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138		
	<b>3</b>	35	30	5	23	46	10	26	10	45	40	40	61	16	32	32	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138		
快速全麦面包 (2.0Lb)	<b>3</b>	32	30	5	23	46	10	26	10	45	37	61	16	32	32	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138		
	<b>2.0 Lb</b>	2	25	5	23	21	10	11	10	35	45	61	16	32	32	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138		
法国面包	<b>2.5 Lb</b>	3	35	-	5	30	34	10	31	10	60	55	61	16	32	32	143	143	143	143	143	143	143	143	143	143	143	143	143	
	<b>2.5 Lb</b>	3	30	-	5	30	34	10	31	10	60	50	61	16	32	32	143	143	143	143	143	143	143	143	143	143	143	143	143	
甜面包	<b>1.0 Lb</b>	3	27	-	5	30	34	10	31	10	60	47	61	16	32	32	123	123	123	123	123	123	123	123	123	123	123	123	123	
	<b>2.0 Lb</b>	3	30	-	5	30	34	10	26	5	50	65	61	16	32	32	123	123	123	123	123	123	123	123	123	123	123	123	123	
蛋糕	<b>1.5 Lb</b>	3	25	-	5	30	34	10	26	5	50	60	61	16	32	32	123	123	123	123	123	123	123	123	123	123	123	123	123	
	<b>1.0 Lb</b>	3	22	-	5	30	34	10	26	5	50	57	61	16	32	32	123	123	123	123	123	123	123	123	123	123	123	123	123	
面团	<b>1.0 Lb</b>	1	15	-	3	7	-	-	-	-	-	65	61	16	32	32	123	123	123	123	123	123	123	123	123	123	123	123	123	123
	<b>1.0 Lb</b>	1	30	-	5	25	60	-	-	-	-	-	-	16	32	32	123	123	123	123	123	123	123	123	123	123	123	123	123	123
披萨面团	<b>1.0 Lb</b>	-	55	-	5	20	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	<b>混合</b>	-	10	-	3	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

\* 拌打的时间将于发酵1即结束时同步进行。

\* 成型的时间将于发酵2即结束时同步进行。

\* 当搅拌2进行至最后8分钟时，哔的响声将提醒您添加材料。

## ■ 原料介绍

我们建议您阅读以下资料后才购买您需要的原料。您的面包机可用来烘焙达两磅重，含有使用约4杯面粉的新鲜面包。除了液体外，所有原料必需处于温室。液体原料必需处于 $80^{\circ}\text{F} / 27^{\circ}\text{C}$ （奶瓶温度）左右。根据食谱所列的次序把原料放入面包桶：液体、干原料，接着是酵母。一些面包体积虽不同，但原料份量却一样。

### • 测量：正确的方法

准确测量所需用量，以便能烘焙出理想的面包。用量不准，就算是一点差别也会大大影响烘培出来的效果。准确测量每一项原料，然后才放入面包桶。

使用透明的玻璃或塑胶量杯测量液体。将量杯放在桌台，并在视线水平读取测量值。

欲测量面粉，把面粉倒在罐里搅散，用汤匙提取面粉，轻轻放入具有标准刻度的干原料量杯，调至平直的水平。勿摇动杯子或在桌面上敲打杯子。勿用量杯舀取面粉，这会使到您舀取多于食谱所需要的面粉量。

使用具有标准刻度的量匙，用刮板刮平。



## ● 量度转换表

1 1/2 tsp	= 1/2 TBSP	8 TBSP	= 1/2 cup
3 tsp	= 1 TBSP	12 TBSP	= 3/4 cup
1/2 TBSP	= 1 1/2 tsp	16 TBSP	= 1 cup
2 TBSP	= 1/8 cup	3/8 cup	= 1/4 cup + 2 TBSP
4 TBSP	= 1/4 cup	5/8 cup	= 1/2 cup + 2 TBSP
5 TBSP + 1 tsp	= 1/3 cup	7/8 cup	= 3/4 cup + 2 TBSP

## ● 面团球：理想面包必备

我们发现食谱所需的液体分量可能需稍微调整，因为不同的天气和季节会造成湿度有所不同。在首次搅拌程式进行至半途时，您可能需要检查面团球。面团球在此时应呈圆形，柔滑而又粘糊。如果面团没有呈现球状，形状如浆，可加入一汤匙面粉，直到它达到适当形状。另一方面，如果混料太干，无法形成球状或形成超过一个面团球。可加入一茶匙水让它吸收。如有需要可再加水。只要您根据食谱所规定的材料、准确衡量原料的分量，以及面团球形状“良好”，您将能烘培出令人满意的面包。

## ● 酵母：酵母面包和面团不可或缺的原料

在开发所有面包食谱时，我们所采用的是酵母是活性干酵母。虽然如此，即溶酵母也可代替。在使用其他酵母代替时，勿需改变其用量。使用酵母时请遵循包装说明。

$\frac{1}{4}$  盎司的活性干酵母含有大约  $2\frac{1}{4}$  茶匙的酵母。暴露在空气、潮湿或炎热下时，酵母的活性将受到破坏。因此，我们建议您把酵母藏在不通风的容器内，并把它放入冰箱或冷冻。衡量您所需要的分量，达到室温时才使用。这大概需时约15分钟。

如您无法确定酵母的活性，可使用以下其中一个测试来确定它的活性。每项测试使用不同分量的酵母作为基本原料，使您在测试完成后有更多的选择。

欲测试一包 ( $2\frac{1}{4}$  茶匙) 的活性干酵母或快速涨发酵母，请使用液体量杯填上  $\frac{1}{2}$  杯水，水温介于  $110^{\circ}\text{F} / 27^{\circ}\text{C} - 115^{\circ}\text{F} / 46^{\circ}\text{C}$  之间。加入1茶匙砂糖和一包 ( $2\frac{1}{4}$  茶匙) 活性干酵母或快速涨发酵母搅拌。把搅拌匙留在杯子里。设定10分钟计时。当酵母吸收水分时，它将开始活化和涨发。如果酵母在10分钟的时间内涨至一杯的水平，表示它活性很强。此酵母混料适合 **Noxxa** 面包机里需要用到  $2\frac{1}{4}$  茶匙酵母的食谱。记得调整您的食谱以配合测试所采用的  $\frac{1}{2}$  杯水和  $2\frac{1}{4}$  茶匙酵母。

欲测试  $1\frac{1}{2}$  茶匙的活性干酵母或快速涨发酵母，请使用液体量杯倒上  $\frac{1}{4}$  杯水，水温介于  $110^{\circ}\text{F} / 27^{\circ}\text{C} - 115^{\circ}\text{F} / 46^{\circ}\text{C}$  之间。加入1茶匙砂糖和  $1\frac{1}{2}$  茶匙活性干酵母或快速涨发酵母搅拌。把搅拌匙留在杯子里。设定10分钟计时。当酵母吸收水分时，它将开始活化和涨发。如果酵母在10分钟的时间内涨至  $\frac{1}{2}$  杯的水平，表示它活性很强。此酵母混料适合 **Noxxa** 面包机里需要用到  $1\frac{1}{2}$  茶匙或以上的酵母之食谱。记得调整您的食谱以配合测试所采用的  $\frac{1}{4}$  杯水和  $1\frac{1}{2}$  茶匙酵母。砂糖分量照旧。

- **面粉**：高筋面粉对酵母和面团非常重要

所有面粉会受到许多因素影响，包括粗幼程度、水分含量、储存时间和制造过程。因此可能需要调整食谱以配合不同地区气候变化的区别，制造出理想的面包。

高筋面粉对制造面包不可或缺。它采用严冬或春天的小麦制造，因此比面粉含有较多的蛋白质，而且较耐久。它所含的蛋白质在和水混合后变成面筋。在搓揉时，面筋会变得柔韧和充满弹性，使面包的结构更佳。反之，低筋面粉采用软和硬的小麦混合制成，太快柔韧，用于面包机很快就丧失伸张的能力。因此，用低筋面粉制造的面包小而不松软。已有一些著名面粉厂商在市面上推出高筋面粉。这些高筋面粉在包装上部分有注明，您可在杂货店里买到。

小麦是唯一一种含有在搓揉时其蛋白质会变得柔韧及充满弹性的谷类。其他面粉，如黑麦，薏米，燕麦，黄豆，米和荞麦能增加面包的味道和纤维，但对面团的结构没有帮助。因此，制造面包时必需采用小麦制造的高筋面粉。

小麦增筋粉是白面粉再处理后的产品。白面粉含有蛋白质和淀粉。现在，已有许多面粉厂已去除淀粉，仅留下蛋白质(麸质)的白面粉。在使用全谷类面粉的食谱中，使用增筋粉能明显改善面包的组织和形状。许多杂货店都有售卖增筋粉，在健康食品店也可买到。

面粉最好储藏在密不透风的容器里。如果长时间储藏，最好放在冷冻库里。因为冰箱会使面粉变干。全谷类麦粉含油较多，因此比白面粉较快腐臭，最好储藏在冷冻库内。虽然如此，在使用时确保所有面粉处于室温才可用来制造面包。

- **中筋面粉**：一般烘焙的必需品

中筋面粉使用麦仁的内胚乳磨成，在研磨过程成去除糠和幼芽。它采用严冬小麦或混合软和硬的小麦制成，是家庭主妇们制造各类糕点的必需品 – 蛋糕、曲奇和糕饼。大多数面粉都含有铁和B群维他命，份量和全麦面粉所含有的相同或超越。

- **粗粒麦粉**：制造面糊的首选

采用通心麦的内胚乳粗磨而成。含有大量蛋白质，能制造出优质的面糊。在我们的面糊食谱中，中筋面粉可用来取代粗粒麦粉。

- **小麦胚芽**：添加果仁的风味

小麦胚芽是磨成小粒状的麦仁，但并未煮熟。它可加入烘焙食品中以添加果仁的风味和爽脆的质感。

- **麦芽**：添加营养价值

麦仁的幼芽，经常添加在烘焙食品和焙点中以增加营养价值和爽脆的质感。麦芽所含的蛋白质品质可与牛奶的蛋白质相提并论。它含有10%脂肪，因此应储存在冰箱内。您可在每二磅面包或每份焙点中加入2汤匙麦芽。

- **牛奶或人造奶油**：增添美味

纯正牛奶的味道是人造奶油难以比美的。虽然如此，食谱中的牛油可使用人造奶油取代。勿使用低脂或不含脂肪的产品。

- **油脂**：面团助发剂及调和剂

我们的面包和面团食谱使用植物油。您可采用相同份量的固体松酥油，纯正牛油或人造奶油代替。把它们分成小块，在处于温室时才可加入面包桶内。味道并没有明显不同，但使用纯正牛油的话面包皮会较爽脆。人造奶油制成的面包皮会比较粗硬。淡和掼打的人造奶油效果不好。

- **液体**：使酵母活化和面团粘合

液体在这里指的是食谱中所有的湿原料。在面包机使用酵母，必需确保液体的温度处于 80°F/27°C（奶瓶的温度）。酵母在这温度将逐渐活化，以配合面包机的烘焙程式。如果温度太高，酵母太快产生反应，使面团变得太温热。

鸡蛋也被视为液体之一。鸡蛋应处于室温。从冰箱取出鸡蛋时，把它放在一碗温水内 15分钟，让鸡蛋散冻后才使用。

- **肉桂和大蒜**：两者都不是酵母的良伴

之前，人们总是在面团尚未卷成遮里状 (jelly-roll) 时把肉桂和糖撒在面团上。虽然如此，对面包机里的面团也这么做的话就会出现问题了。肉桂能和面团产生反应，分解面团结构。虽然在烘焙时的味道很香，但在烘焙过程中很快消散。勿加入超过食谱所推荐的份量。

大蒜抑制酵母的反应。因此，勿加入超过食谱所推荐的份量。

可在面包上涂上大蒜以获得较多的大蒜味，而不是撒在面团里。

- **盐**：调节酵母的反应

盐是调节酵母反应的必需物质，减缓酵母的反应和稳定的发挥作用。没有盐将使酵母反应过快。盐也能加强面团的结构。如果所用的盐太少或完全没使用盐，面包将快速涨发，然后凹陷。面包的质地也变得粗硬及/或不平均。

- **糖**：酵母的养份

糖是酵母的最佳养份，但太多糖会使酵母反应过快，面包变得小而不松软。干果也会增加面团的糖份。请使用砂糖，除非另有指示。如果需要使用红糖，称量时把它的分量往下调。勿加入超过食谱所推荐的份量。我们不推荐使用人造糖精，因为酵母不会对人造糖精产生反应。

- **发酵剂**

发粉和苏打粉都是协助涨发的发酵剂，使糕饼更松软。一些食谱需要两者都使用。

- **香精：纯正香精素和人造味素**

纯正香精素萃取自原料如杏仁、橙、柠檬和香豆的精油，以酒精形式呈现。纯正香精素的味道比人造味素更强、更美味，两者皆能以相同份量代替。

- **代替品**

我们在厨房对一些材料的代替品进行测试。在此仅向您推荐可接受的代替品。虽然如此，我们也意识到您所获得的效果可能和我们的有明显的差别。如果您想尝试其他的代替品，市面上销售的一些食谱将能助您一臂之力。无论如何，我们不保证一定能获得理想的效果。

**牛奶**

咖啡奶精，无脂奶精或干奶油可用来取代相同份量的奶粉。液体牛奶 (80°F/27°C)能取代相同份量的水。在这种情形下则无需使用奶粉。制造出来的面包将显得稍微小一些。

**糖**

蜜糖可用来取代相同份量的糖；同时也减少相同份量的液体。红糖可取代相同份量的白糖。酵母需要糖产生反应。勿使用人造糖精。

**盐**

食谱中缺乏盐将无法成功制造面包。

可用相同份量的健康无钠盐（每份含少过5毫克的钠）或低钠盐（钠含量比普通盐少一半）。面包质地会较粗。

**鸡蛋**

可依据包装盒的指示使用液体鸡蛋代替品。

两粒蛋白可取代一粒全蛋。

记住，所有蛋类产品在使用时需处于室温。

- **水果和蔬菜**

在食谱中加入水果和蔬菜时，勿超过推荐份量。份量过多会抑制面包涨发。

- **果仁**

食谱中的果仁可互相取代，而且可视喜好选择 – 杏仁、胡桃、腰豆或核桃。您自己决定。以相同份量取代。

- **使用延迟计时**

欲使用延迟计时，请确保在最后才放入酵母，置于面粉上，避免接触液体。这将能避免酵母产生反应，直到面包机启动为止。

## • 面包混料及其他食谱

使用贴上注明供烘焙二磅面包的混料。欲获得更佳的效果，请选择基本浅色 ( BASIC LIGHT ) 程式。虽然我们提供了许多面包和面团的食谱，但您可能仍然找不到您想要的。您可在书店或商店购买到许多关于面包机的指南和食谱，它们为您提供了各种各样的食谱。欲获得更佳效果，请使用 $1\frac{1}{2}$ 磅(3杯) 或 2磅(4杯) 的食谱放入面包机的烤盘。参考面包机的程式规格以选择最适合使用在其他食谱上的面包程式。可稍微调整食谱以获得更佳的效果。

## • 高山地区

### 面包和面团

在海拔高的地区面团涨发较快。建议您先按照食谱的指示烘焙。如果制造出来的效果不理想，可减少 $\frac{1}{4}$ 茶匙的酵母。您可能也需要加水；先从2汤匙开始，然后才视需要增加。加入增筋粉对面包的结构会有帮助。推荐份量是每杯面粉一茶匙。

### 一般烘焙 ( 蛋糕，速成面包等 )

如您居住的地点位于3,000尺以上，您可能需要对食谱稍微调整。先从较少的份量开始，然后在下一次烘焙才作出所需的调整。如果食谱中含有这些原料，请根据以下的指南使用：

加水或牛奶	1- 4 TBSP
减少发粉	1/8 - 1/4 tsp
减少糖	1- 3 TBSP
苏打粉可能需要减少一些	

在6,000 – 6,500尺之间，如果食谱中含有这些原料，我们建议您根据以下的指南调整：

加水或牛奶	1 TBSP
减少发粉	1/4 tsp
减少糖	2 TBSP
苏打粉可能需要减少一些	

## • 冷冻已烘焙的面包和面包卷

冷冻面包和面包卷时，待它们冷却后才用胶纸包裹，放入塑胶袋密封。面包可冷冻达6个星期。解冻时，解开一部分塑胶袋让水份逐渐释放出来以获得更佳效果。

## • 冷冻面团

在面团程式结束时，您可取出面团冷冻，在日后才取出烘焙。将面团做成所需的形状，然后迅速冷冻一小时使它变硬。从冷冻库取出，然后用胶纸包裹。接着，放入塑胶袋密封。面团能储存在冷冻库里长达4个星期。面团可连同塑胶袋一起放在冰箱里至隔夜或数小时以解冻。去除塑料，把面团放在烘焙容器内。盖好并放在暖和及通风的地点，至涨发到比原有体积大一倍。由于面团不是处于室温，因此需要更长的时间涨发。根据食谱的指示烘焙。

## ■ 设定面包机

在打开炉门检查面团球或加入原料时，待完全停止跳动后才取出面包桶。

1

打开炉门，用面包桶握柄拉出面包桶。



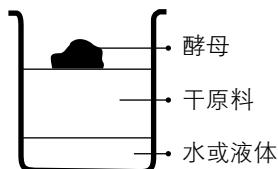
2

把搅拌刀装入机轴，平面向下。



3

把所有原料放入面包桶，除了酵母。使用塑胶刮勺扫平面包桶内的干原料，确保原料填满所有的角落。在台面轻轻敲打面包桶三下，让所有原料沉淀。在上面加入酵母。



注：使用计时器时，在开始时把所有原材料加入，最后才在面粉上加入酵母。远离液体，这对获得良好的烘焙效果非常重要。

4

把面包桶放入入炉底的围栏内，确保放置稳固。  
FRONT ▼ 指标面向面包机。



**5**

关上炉门。插头插入墙上的插座。时间显示屏将亮起并闪动。



↓  
0:00

**6**

按面包键选择面包功能，字句 BREAD，程式号码和名称将出现在显示屏。



继续按 BREAD 键，直至出现您想要的选择的程式。

待面包机冷却后才能再次使用。

**7**

按 START 键。操作灯将亮起。程式的名称、程序和完成整个程式所剩的时间将出现及开始倒数。



"甜" (SWEET)  
程式将在  
2:58时发出哔  
声，提醒您在第二次搅拌时加  
入额外原料。

在发出搅拌的哔声时 (混合  
mixing : 06, 蛋糕 cake 1: 11)  
，用刮勺混合面包桶各角落  
的面粉。

**8**

当炉门打开后，使用面包桶握柄取出面包桶。在面包桶加入原料，然后关上炉门。面包机将继续完成相关程式。



注：炉门打开超过10分钟，面包机将重新设定，程式将重新开始。

# 9

在面包完成后，鸣声器将发出哔声。按 STOP，用面包桶握柄和护垫取出面包桶。如您没有按停及取出面包，它将自动进入保温程式，显示屏将出现 WARM 字。您的面包将持续保温一小时，面包机在一小时后将停止操作。



# 10

在面包完成后，鸣声器将发出哔声。用面包桶握柄和隔热手套取出面包桶。

倒置面包桶，摇动以取出面包。把面包直立放置在烤架上，冷却约20分钟后才切。

这能让面包中的蒸汽被释放出来。记得从面包中取出搅拌刀。

#### 警告：

- 面包桶、搅拌刀及面包将会很炙热
- 使用后拔插头拔出，待完全冷却后清洗。

### • 设定面包或面团的延迟计时

选择程式。在按启动 START 前，先设定您想要面包在何时完成的时间，即完成：4:10 至 13个小时。

例如：现在是 9:00pm。面包要在明早 6:30am 完成。设定 9:30 的计时，因为 9:00pm 和 6:30am 之间的差别是9小时30分。



1. 转动调节旋钮以选择适当时间。每小节将增加10分钟。

注：当所选择的程式时间到达时，面包机将启动。



2. 按 START 键。时间已设定，显示屏将出现 PREHEAT，以及“：“将闪动。在一分钟后，将显示9:29，时间将继续倒数，每次减少一分钟。

9:29

冒号 “：“ 将闪动

# 清洁保养

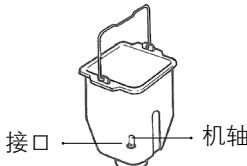
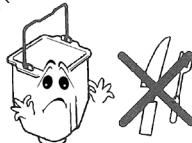
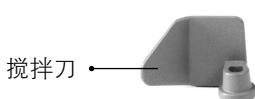
下列图标仅供参考而已。

## 清洗 (记得拔出插头)

除了以下所述的清洗指示外，任何需要拆开组件的维修必需授由授权技术人员进行。

由非授权技术人员进行维修，将使保用失效。

让面包机保持干净，没有油垢和食物残留物，以确保安全。

<ul style="list-style-type: none"><li>勿使用其他清洁剂，除了洗碗液。</li><li>勿使用金属刷或其他粗糙物质擦洗。</li><li>勿使用洗碗机清洗面包机组件。</li><li>使用性质柔和的清洁剂和塑胶擦布清洗烤盘，烤架和搅拌机盖。冲洗并擦干。</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>勿把面包桶浸在水里。在面包桶内倒入热肥皂水，浸至30分钟。使用尼龙毛刷或布块清洗，让它干透。</li><li>勿把面包桶放在传统烤箱内使用。</li></ul> 
<ul style="list-style-type: none"><li>用软布或海绵擦拭面包桶的机轴，以避免损坏接口。待干透后才将面包桶放入机体内。</li></ul> 	<ul style="list-style-type: none"><li>面包桶内不可使用金属器。金属器会损坏它的不粘涂层。</li></ul> 
<ul style="list-style-type: none"><li>搅拌刀不一定要取出清洗。如果要取出清洗，务必在每次使用后取出搅拌刀，否则他将很难取出。</li><li>欲取出搅拌刀，可在面包桶内倒入热肥皂水，浸至30分钟。使用尼龙毛刷或布块清洗，让它干透。</li></ul> 	<ul style="list-style-type: none"><li>每次使用后，用微湿的洗碗布擦拭外部。</li><li>勿把面包机浸在水里或用水冲洗。</li><li>使用后，用微湿的洗碗布或塑胶擦布擦拭内部。勿大力擦拭以免刮花表面。</li><li>使用微湿的布块或塑胶擦布，配合玻璃清洁剂或温和的清洁剂清洗炉门玻璃。</li><li>清洗，干透后关上炉门。</li></ul>

## 储藏

- 确保面包机完全冷却后才储藏。
- 所有可拆卸的组件必须完全洗净和干透。
- 关上炉门后储藏。

# 维修前需知

## ■ 常见问题的问与答

问	答
<b>1</b> 为何每个面包的高度和形状各有不同?	原料, 室温和使用延迟计时程式的时间长短, 都会影响面包的高度和形状。此外, 准确测量原料对制造美味的面包也很重要。
<b>2</b> 面包的味道有点怪。为什么?	所使用的原料可能不新鲜或使用太多酵母。经常使用新鲜的原料。准确衡量原料对制造美味的面包也很重要。
<b>3</b> 搅拌刀和面包一起掉出。	这种情况会发生是因为搅拌刀可拆卸。用非金属器具把它取出。  警告: 搅拌刀炽热。
<b>4</b> 面包周围含有面粉。	面包盘周围的面粉有时可能没有完全揉捏在面团里。用刀把它刮掉。
<b>5</b> 计时器为何不能设定超过13小时?	时间延迟过久会影响烘焙效果。
<b>6</b> 原料可否仅使用一半或加倍?	不能。面包桶的原料太少将使搅拌器无法良好的搅拌。太多则面包桶无法容纳, 使面包露出。
<b>7</b> 是否可用鲜奶取代奶粉?	可以。但要减少水分, 确保液体量相等。使用延迟计时程式时, 不鼓励使用鲜奶, 因为鲜奶放置太久会损坏。

## ■ 面包制作效果原因分析

烘焙效果:		面包机没有操作 / 原料没有混合	蒸汽孔稀出污烟 / 烧焦味	面包边沿塌下 / 底部潮湿	面包过分膨胀 / 质地粗糙	面包凹陷 / 质地粗糙	面包膨胀不足 / 不柔软	切片不均匀 / 粘腻
各项目检视:								
操作的失误	1. 拔离插座 / 电源断供							
	2. 烤炉过热 (显示 H or HI)	●						
	3. 显示屏出现 888	●						
	4. 烤炉太冷 (显示 L or LO)	●						
	5. 材料溅洒在加热器上		●					
	6. 烘焙时炉门打开					●		
	7. 设定程序后把面包留在面包桶太久			●				
	8. 面包刚烘好就切片 (蒸汽没有时间稀出)							●
	9. 选择快速全麦或全麦程序	●						
	10. 搅拌刀没有装好	●						
材料的问题	水分	11. 不够					●	
		12. 太多		●	●	●		
	面粉	13. 不够			●			
		14. 太多					●	
	酵母	15. 没有酵母					●	
		16. 不够					●	
		17. 太多		●	●			
	18. 没有加糖、糖蜜或蜜糖						●	
	19. 没有使用所建议的原料				●	●	●	
	面粉	20. 使用不适当的面粉					●	
	酵母	21. 酵母在搅拌前触及水分					●	
		22. 使用过期酵母					●	
		23. 使用不适当的酵母					●	
24. 水温太热或太冷							●	

## ■ 面包制作效果解决建议

操作的失误	1. 拔离插座 / 电源断供	把插头插入 230V-50Hz 的插座。参考电源故障指示。	
	2. 烤炉过热 ( 显示 H or HI )	打开炉门，取出面包盘，让它冷却。	
	3. 显示屏出现 888	需要维修。	
	4. 烤炉太冷 ( 显示 L or LO )	面包机仅限家庭使用—一般温室。	
	5. 材料溅洒在加热器上	待程式完成；拔出插头，待冷却后清洗。	
	6. 烘焙时炉门打开	仅在搅拌过程进行时打开炉门以检查面团，或加上原料。	
	7. 设定程序后把面包留在面包桶太久	在程式完成后取出面包，放在烤架上。	
	8. 面包刚烘好就切片 ( 蒸汽没有时间稀出 )	让它冷却约20分钟。	
	9. 选择快速全麦或全麦程序	程式从预热20分钟开始。	
	10. 搅拌刀没有装好	把搅拌刀装入面包机的机轴。	
材料的问题	水分	11. 不够	在首次搅拌程序进行半途中检查面团。
		12. 太多	面团应呈圆形，质地柔软而粘糊。
	面粉	13. 不够	如面团呈浆状，加入1汤匙面粉。混合；如需要可再加。
		14. 太多	如太干，可加入1茶匙水。让它吸收；如需要可再加。
	酵母	15. 没有酵母	按照食谱指示。
		16. 不够	增加1/4茶匙。
		17. 太多	减少1/4茶匙。
	18. 没有加糖、糖蜜或蜜糖		不鼓励使用代糖。
	19. 没有使用所建议的原料		按照食谱或推荐的代替品。
	面粉	20. 使用不适当的面粉	面粉不能被取代。
	21. 酵母在搅拌前触及水分		把酵母放在面粉上端远离液体。
	22. 使用过期酵母		确保酵母新鲜并处于室温。
	23. 使用不适当的酵母		使用活性干酵母或快捷酵母，份量相同。按照面包机的酵母指示。
	24. 水温太热或太冷		仅使用室温水。

## SPESIFIKASI

Kapasiti ketuhar	17.6 L
Kapasiti buku roti	1.0 lb / 1.5 lb / 2.0 lb
Bentuk buku roti	Mendatar
Dimensi	48.0cm (L) x 33.3cm (W) x 31.5cm (H)
Berat	11.4 Kg
Voltan kadaran	220-240 V~
Wattan	1372-1633 W

## SPECIFICATIONS

Oven Capacity	17.6 L
Loaf Capacity	1.0 lb / 1.5 lb / 2.0 lb
Loaf shape	Horizontal
Dimensions	48.0cm (L) x 33.3cm (W) x 31.5cm (H)
Weight	11.4 Kg
Rated Voltage	220-240 V~
Wattage	1372-1633 W

## 产品规格

烘炉容量	17.6 L
面包容量	1.0 lb / 1.5 lb / 2.0 lb
面包形状	横行
体积	48.0cm (L) x 33.3cm (W) x 31.5cm (H)
重量	11.4 Kg
电压	220-240 V~
瓦数	1372-1633 W

**AMARAN:** Risiko kebakaran dan kejutan elektrik wujud dalam semua peralatan elektrik serta mungkin menyebabkan kecederaan diri atau maut. Sila patuhi semua arahan keselamatan.

**WARNING:** A risk of fire and electrical shock exists in all electrical appliances and may cause personal injury or death. Please follow all safety instructions.

**警示:** 所有电器都具有造成失火和触电的风险，并可能导致受伤或死亡。使用时请遵循所有安全指示。