

出版版次：AKM002HLY

※请妥善保管本说明书

**AUCMA**  
**澳柯玛**

合格证

检验员：

青岛澳柯玛生活电器有限公司 [www.aucma.com.cn](http://www.aucma.com.cn)

地址：青岛市经济技术开发区前湾港路315号 邮编：266510 服务热线：400-618-7777  
传真：0532-86765637

**AUCMA**  
**澳柯玛**

没有最好·只有更好

# 产品使用说明书

厨房机械（面包机）

产品型号：MR508

产品执行标准：GB4706.1-2005、GB4706.30-2008

青岛澳柯玛生活电器有限公司

尊敬的用户:

感谢您使用澳柯玛面包机。为了便于您正确操作本机器, 在使用前请仔细阅读本说明书。请务必认真阅读第一章“安全使用注意事项”。

(本说明书中技术规格如有变更恕不另行通知)

## 目录

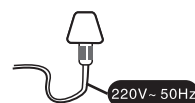
|                 |       |
|-----------------|-------|
| 目录              | 1     |
| 第一章 安全使用注意事项    | 2-4   |
| 第二章 产品各部件名称及功能  | 5     |
| 第三章 作用方法介绍      | 6-11  |
| 第四章 物料选购指南及食谱介绍 | 12-27 |
| 第五章 保养及维护       | 28    |
| 第六章 产品安全指标      | 29    |
| 第七章 执行标准        | 29    |
| 第八章 故障分析及排除     | 30-32 |
| 电气原理图           | 33    |
| 装箱明细            | 33    |
| 保修说明            | 34-36 |

## 第一章 安全使用注意事项

标记的含义:  绝对禁止操作项  
 日常注意操作项

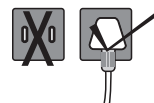
 必须遵循操作项

 警告



检查产品规定的电源电压是否与供电电源电压相符(仅指交流电)

 警告



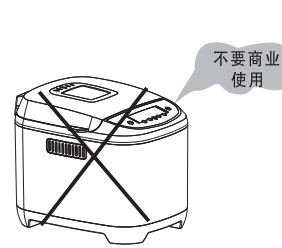
必须使用接地的墙式插座, 插头要注意插紧。切勿使用万能插座时与其他电器同时使用。

 警告



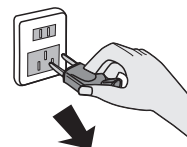
严禁将电源线、插头及面包机(除面包桶、搅拌叶片外)浸入水或其它液体中, 以防触电的危险。

 禁止



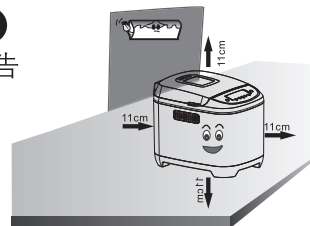
本产品仅作为家庭使用。任何商业用途、不适当用途或未遵守本说明书使用引起的故障, 本公司均不负任何责任, 此等故障损坏不在保修之列。

 注意



拔下电源插头时, 须拿住插头拔出, 不要用力猛拉或扭曲电源线。若电源线损坏, 必须由专业人员维修, 不可私自更换电源线, 以防有电击的危险。请使用本公司提供的专用电源线来更换。

 警告



严禁将面包机放在靠近热水器、电炉、电磁炉等热源的地方。面包机四周应留足空间, 须与周边物体保持最少11cm距离。

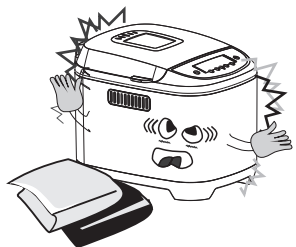


**注意**



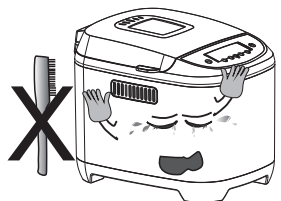
插头插到插座时，必须插到底，否则会因接触不良而导致元件过热烧坏。

**注意**



请不要放在不平稳、潮湿、不耐热的台面使用，避免受到损坏或发生故障。

**禁止**



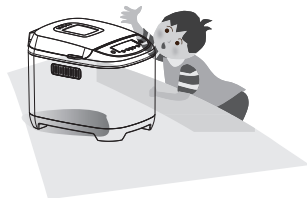
面包机通电后，严禁用带金属的刷子擦拭面包机或清洗面包机。

**禁止**



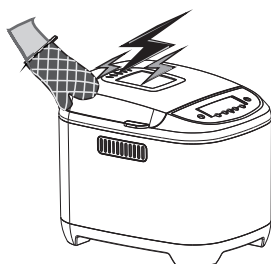
使用面包机时，要确保面包桶安装到位，不要将果核等硬物及纸类等易燃物品放入面包桶内。

**注意**



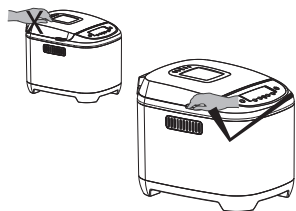
面包机应放在小孩无法接触到的地方，严禁小孩单独操作面包机。

**注意**



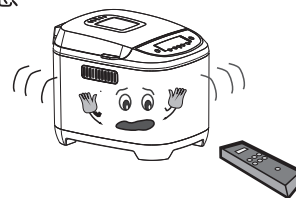
面包机在工作时不要打开盖子或把手伸入面包桶内，否则可能引起危险；工作结束后取出面包桶时，请务必戴上隔热手套操作。

**注意**



面包机在使用时，不要用手触摸高温表面，仅可使用控制面板上的按钮；待冷却后再进行清洁保养工作。

**注意**



请勿在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行该产品。

**注意**



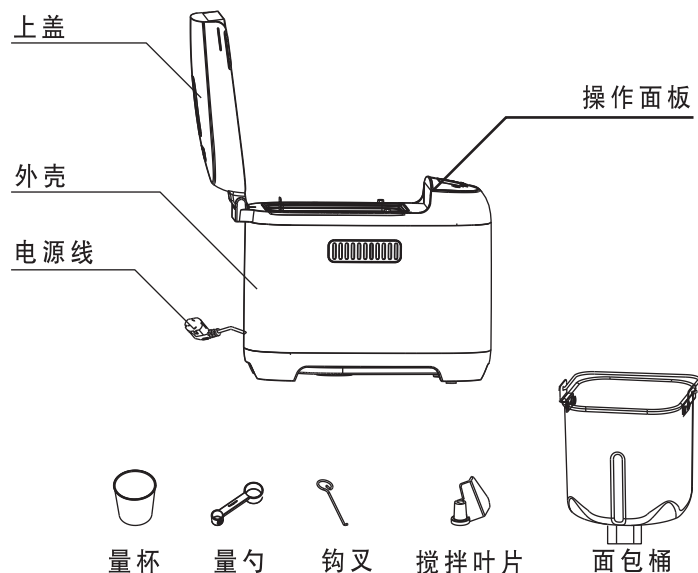
本产品不应被身体、感官或智力缺陷的，或缺乏经验和常识的人（包括小孩）使用，除非他们被他们的安全负责人给予足够的看护并知道如何使用本产品。

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

**声明：**

因违背以上注意事项而造成的危险、伤害等不良后果，本公司概不负责。

## 第二章 产品各部件名称及功能



| 部件名称 | 部件功能                 |
|------|----------------------|
| 操作面板 | 用于选择功能、烧色、重量等        |
| 上盖   | 用于密封烤箱热量             |
| 外壳   | 用于隔热烤箱温度             |
| 量杯   | 用于盛取配料               |
| 量勺   | 用于盛取配料               |
| 钩叉   | 用于勾出面包底部搅拌叶片或勾取面包桶提手 |
| 搅拌叶片 | 用于搅拌配料               |
| 面包桶  | 用于盛放面包               |

## 第三章 使用方法介绍

### 操作界面介绍

#### ★ MR508

功能序号及功能工作时间显示

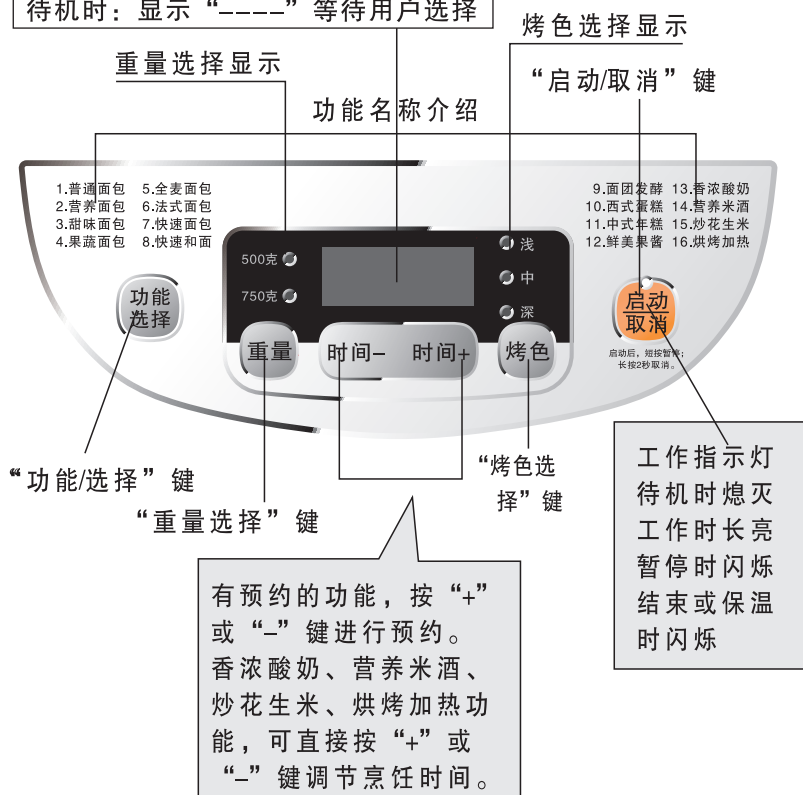
功能序号：采用C-X格式

功能时间：采用XX:XX格式

按功能键1S钟内会显示功能序号

其它时候显示功能工作时间

待机时：显示“----”等待用户选择



有预约的功能，按“+”或“-”键进行预约。香浓酸奶、营养米酒、炒花生米、烘烤加热功能，可直接按“+”或“-”键调节烹饪时间。

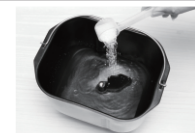
## 使用步骤介绍

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

清洗干净面包桶及搅拌叶片，并擦拭干燥。



将搅拌叶片正确装入面包桶中。



按配料顺序进行配料。



面包桶装入，从左往右转到卡位。

插上电源（接通时可听到一声蜂鸣）。



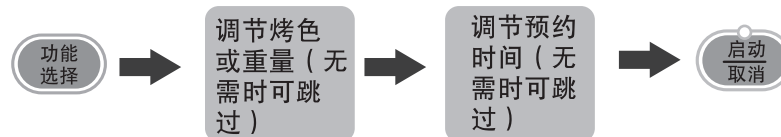
合上上盖，在面板上选择功能并启动，等待烹饪完成。



烹饪完成，发出“嘀-嘀-嘀-嘀-嘀”五声长鸣，同时显示屏出现“0:00”后，按“启动/取消”键恢复到待机状态，拔下电源，取出食用。

## 面板操作步骤图示意图

■ 普通面包、营养面包、甜味面包、果蔬面包、全麦面包、法式面包、快速面包操作步骤示意图：



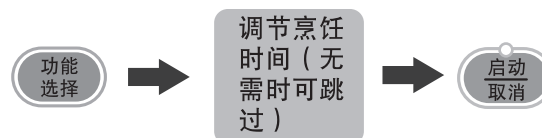
■ 西式蛋糕、中式年糕、鲜美果酱操作步骤示意图：



■ 快速和面、面团发酵操作步骤示意图：



■ 香浓酸奶、营养米酒、炒花生米、烘烤加热步骤示意图：



## 功能说明

### ★功能选择

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

### ★烹饪结束提醒

- 1、每次烹饪结束后，显示屏会变为“0:00”，同时蜂鸣器会发出“嘀-嘀-嘀-嘀-嘀”“五声长鸣”，以提醒烹饪已经完成。

注：

- ※(功能1-功能7、功能16)，结束后有保温，是否在保温的区别为显示屏“0:00”是否在闪烁，显示屏在闪烁表示烹饪已经结束并且在保温，显示屏在长亮表示烹饪已经结束且无保温。
- ※功能只要发出结束提醒就可取出食用，无论保温与否。

### ★预约功能

预约功能是指：提前配好物料、设好功能参数，在设定预约时间点完成制作的功能。

- 1、普通面包、营养面包、甜味面包、果蔬面包、全麦面包、法式面包、快速面包功能具有【预约】功能。
- 2、最长预约时间为15小时，时间调节步长为10分钟。
- 3、【预约】功能应用场合如：在晚上配下物料，早晨完成制作。

实例：晚上19:00配下物料，设定【预约】时间为13小时，则次日早上8:00就可完成制作。

注：

- ※香浓酸奶、营养米酒、炒花生米、烘烤加热功能，也可通过“+”或“-”调节时间，但此四种功能调节的为实际烹饪时间，而非预约时间。

### ★投料蜂鸣提醒

- 1、面包类功能(功能1-功能7)，有投料蜂鸣提醒功能，在揉面阶段时可根据提示进行投料操作。每个功能提醒的时间点会略有差异，具体见配方说明。

### ★保温功能

- 1、功能1-功能7、功能16，在烹饪完成后，可自动转入保温状态，保持面包的温度。
- 2、保温时，显示屏闪烁显示“0:00”，工作指示灯也闪烁显示，表示烹饪已经结束并且在处于保温状态。
- 3、保温时间为1小时，1小时后，会自动结束保温，显示屏“0:00”转为长亮，表示烹饪已经结束，且不处于保温状态。

注：

- ※功能8-功能15无保温功能，烹饪结束后，会直接指示为烹饪已经结束不处于保温状态，即显示屏“0:00”长亮。

### ★断电记忆功能

断电记忆功能是：工作过程中如果断电，重新通电后，机器可接着断电前的工作状态继续工作。

断电记忆功能应用场合：插头不小心被拔下、中途需要更换制作场所和短时停电等。

### ★中途暂停

- 1、工作过程中，可短按(小于2秒)“启动/取消”键暂停当前工作。暂停状态下，显示屏和工作指示灯会闪烁显示。
- 2、暂停状态下，10分钟内无按键操作，自动退出暂停状态，程序继续工作。
- 3、暂停状态下，短按(小于2秒)“启动/取消”键，可退出暂停状态，程序继续工作。
- 4、暂停功能应用场合：中途投料等。

### ★中途取消

工作过程中，长按(2秒以上)“启动/取消”键不动，可取消当前工作，恢复到待机状态。

### ★中途查看烹饪的功能序号

工作过程中，按“功能/选择”键可显示出功能序号(C-X)3秒。3秒后显示回工作时间。

### ★高低温异常保护功能

- 1、酵母或乳酸菌的生长需要一个适宜的温度，温度过高或过低，都会影响其生长，故机器设定了高低温保护程序功能，以保证烹饪成功。
- 2、普通面包、营养面包、甜味面包、果蔬面包、全麦面包、法式面包、快速面包、快速和面、面团发酵、香浓酸奶、营养米酒功能具有高低温异常保护功能。
- 3、当检测到温度过高时，会自动报警显示“C: HH”，此时只需按“启动/取消”键退出报警，打开上盖，待温度降低后，重新选择即可。
- 4、当检测到温度过低时，会自动报警，显示屏显示“C: LL”，此时只需按“启动/取消”键退出报警，使用烘烤加热功能烘烤一会再重新选择即可。

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

## 第四章 物料选购指南及食谱介绍

选用高筋面粉或面包专用粉。

注意：

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

建议品牌：金像、红双圈、风筝、白燕等。

选用高活性即发干酵母。

注意未用完的酵母要密封、低温保存，防止失效！

建议品牌：安琪、法国燕子、马利等。

选用黄油或气味良好的植物油。

如：安佳无盐黄油、橄榄油、大豆油、葵花籽油等。

盐 普通食用盐即可。

糖 普通白砂糖或绵白糖即可。

奶粉 无糖或低糖的奶粉。高糖或含糖的奶粉会影响面包烤色。

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

注：

食谱中提及的量杯量程为250ml、小勺的量程为5ml、大勺的量程为15ml、1杯高筋面粉重160g、1小勺干酵母重3.3g、1小勺盐重6.6g、1大勺奶粉重6.5g、1大勺油重11g、1大勺糖重13g、1个鸡蛋重（50g~60g）



普通面包

| 一、普通面包 |        |      |         |      |       |
|--------|--------|------|---------|------|-------|
| 序号     | 配料     | 500g |         | 750g |       |
|        |        | 电子称  | 量杯/量勺   | 电子称  | 量杯/量勺 |
| 1      | 水+1个鸡蛋 | 160g | 160ml   | 210g | 210ml |
| 2      | 黄油或植物油 | 15g  | 1+1/2大勺 | 20g  | 2大勺   |
| 3      | 盐      | 2.2g | 1/3小勺   | 3.3g | 1/2小勺 |
| 4      | 白砂糖    | 18g  | 1+1/2大勺 | 24g  | 2大勺   |
| 5      | 脱脂奶粉   | 10g  | 1+1/2大勺 | 13g  | 2大勺   |
| 6      | 高筋面粉   | 240g | 1+1/2杯  | 320g | 2杯    |
| 7      | 干酵母    | 2.5g | 3/4小勺   | 3.3g | 1小勺   |

制作步骤

- 1、将配料按顺序投入面包桶中；
- 2、功能选择为“普通面包”→设置重量、烤色→启动程序；
- 3、等待制作完成（有完成蜂鸣提醒）。

贴士

以下时间为显示屏显示的时间点

- 1、2:20(500g)/2:25(750g) 时有投料蜂鸣提醒。





Milk Incense bread



营养面包

| 二、营养面包 |          |      |         |      |       |
|--------|----------|------|---------|------|-------|
| 序号     | 配料       | 500g |         | 750g |       |
|        |          | 电子称  | 量杯/量勺   | 电子称  | 量杯/量勺 |
| 1      | 纯牛奶+1个鸡蛋 | 165g | 165ml   | 220g | 220ml |
| 2      | 黄油或植物油   | 15g  | 1+1/2大勺 | 20g  | 2大勺   |
| 3      | 盐        | 2.2g | 1/3小勺   | 3.3g | 1/2小勺 |
| 4      | 白砂糖      | 18g  | 1+1/2大勺 | 24g  | 2大勺   |
| 5      | 高筋面粉     | 240g | 1+1/2杯  | 320g | 2杯    |
| 6      | 干酵母      | 2.5g | 3/4小勺   | 3.3g | 1小勺   |



步骤

- 1、将配料按顺序投入面包桶中；
- 2、功能选择为“营养面包”→设置重量、烤色→启动程序；
- 3、等待制作完成（有完成蜂鸣提醒）。



以下时间为显示屏显示的时间点

- 1、2:17(500g)/2:22(750g) 时有投料蜂鸣提醒。



甜味面包

| 三、甜味面包 |        |      |         |      |       |
|--------|--------|------|---------|------|-------|
| 序号     | 配料     | 500g |         | 750g |       |
|        |        | 电子称  | 量杯/量勺   | 电子称  | 量杯/量勺 |
| 1      | 水+1个鸡蛋 | 160g | 160ml   | 210g | 210ml |
| 2      | 黄油或植物油 | 15g  | 1+1/2大勺 | 20g  | 2大勺   |
| 3      | 盐      | 2.2g | 1/3小勺   | 3.3g | 1/2小勺 |
| 4      | 白砂糖    | 36g  | 3大勺     | 48g  | 4大勺   |
| 5      | 脱脂奶粉   | 10g  | 1+1/2大勺 | 13g  | 2大勺   |
| 6      | 高筋面粉   | 240g | 1+1/2杯  | 320g | 2杯    |
| 7      | 干酵母    | 2.5g | 3/4小勺   | 3.3g | 1小勺   |



步骤

- 1、将配料按顺序投入面包桶中；
- 2、功能选择为“甜味面包”→设置重量、烤色→启动程序；
- 3、等待制作完成（有完成蜂鸣提醒）。



以下时间为显示屏显示的时间点

- 1、2:14(500g)/2:19(750g) 时有投料蜂鸣提醒。

若葡萄干不易进入面团中，可手工进行帮助。

Fruit and vegetable bread



果蔬面包

| 四、果蔬面包 |        |      |         |      |       |
|--------|--------|------|---------|------|-------|
| 序号     | 配料     | 500g |         | 750g |       |
|        |        | 电子称  | 量杯/量勺   | 电子称  | 量杯/量勺 |
| 1      | 蔬菜泥    | 160g | 160ml   | 230g | 230ml |
| 2      | 黄油或植物油 | 15g  | 1+1/2大勺 | 20g  | 2大勺   |
| 3      | 盐      | 2.2g | 1/3小勺   | 3.3g | 1/2小勺 |
| 4      | 白砂糖    | 18g  | 1+1/2大勺 | 24g  | 2大勺   |
| 5      | 高筋面粉   | 240g | 1+1/2杯  | 320g | 2杯    |
| 6      | 干酵母    | 2.5g | 3/4小勺   | 3.3g | 1小勺   |



制作步骤

- 1、将配料按顺序投入面包桶中
- 2、功能选择为“果蔬面包”→设置烤色、重量→启动程序；
- 3、等待制作完成（有完成蜂鸣提醒）。



贴士

- 以下时间为显示屏显示的时间点
- 1、2:16(500g)/2:21(750g) 时有投料蜂鸣提醒。



全麦面包

| 五、全麦面包 |        |      |         |      |       |
|--------|--------|------|---------|------|-------|
| 序号     | 配料     | 500g |         | 750g |       |
|        |        | 电子称  | 量杯/量勺   | 电子称  | 量杯/量勺 |
| 1      | 水+1个鸡蛋 | 150g | 150ml   | 200g | 200ml |
| 2      | 黄油或植物油 | 15g  | 1+1/2大勺 | 20g  | 2大勺   |
| 3      | 盐      | 2.2g | 1/3小勺   | 3.3g | 1/2小勺 |
| 4      | 白砂糖    | 18g  | 1+1/2大勺 | 24g  | 2大勺   |
| 5      | 脱脂奶粉   | 10g  | 1+1/2大勺 | 13g  | 2大勺   |
| 6      | 全麦粉    | 120g | 3/4杯    | 160g | 1杯    |
| 7      | 高筋面粉   | 120g | 3/4杯    | 160g | 1杯    |
| 8      | 干酵母    | 2.5g | 3/4小勺   | 3.3g | 1小勺   |



制作步骤

- 1、将配料按顺序投入面包桶中；
- 2、功能选择为“全麦面包”→设置重量、烤色→启动程序；
- 3、等待制作完成（有完成蜂鸣提醒）。



贴士

- 以下时间为显示屏显示的时间点
- 1、2:28(500g)/2:33(750g) 时有投料蜂鸣提醒。



French bread



Be-Faster bread



法式面包

| 六、法式面包 |        |      |       |      |         |
|--------|--------|------|-------|------|---------|
| 序号     | 配料     | 500g |       | 750g |         |
|        |        | 电子称  | 量杯/量勺 | 电子称  | 量杯/量勺   |
| 1      | 水      | 180g | 180ml | 270g | 270ml   |
| 2      | 黄油或植物油 | 7g   | 3/4大勺 | 10g  | 1大勺     |
| 3      | 盐      | 6.6g | 1小勺   | 9.9g | 1+1/2小勺 |
| 4      | 白砂糖    | 8g   | 2/3大勺 | 12g  | 1大勺     |
| 5      | 高筋面粉   | 320g | 2杯    | 480g | 3杯      |
| 6      | 干酵母    | 2.2g | 2/3小勺 | 3.3g | 1小勺     |



制作步骤

- 1、将配料按顺序投入面包桶中；
- 2、功能选择为“法式面包”→设置重量、烤色→启动程序；
- 3、等待制作完成（有完成蜂鸣提醒）。



贴士

以下时间为显示屏显示的时间点  
1、3:00(500g)/3:05(750g) 时有投料蜂鸣提醒。



快速面包

| 七、快速面包 |        |      |         |      |       |
|--------|--------|------|---------|------|-------|
| 序号     | 配料     | 500g |         | 750g |       |
|        |        | 电子称  | 量杯/量勺   | 电子称  | 量杯/量勺 |
| 1      | 水+1个鸡蛋 | 160g | 160ml   | 210g | 210ml |
| 2      | 黄油或植物油 | 15g  | 1+1/2大勺 | 20g  | 2大勺   |
| 3      | 盐      | 2.2g | 1/3小勺   | 3.3g | 1/2小勺 |
| 4      | 白砂糖    | 18g  | 1+1/2大勺 | 24g  | 2大勺   |
| 5      | 脱脂奶粉   | 10g  | 1+1/2大勺 | 13g  | 2大勺   |
| 6      | 高筋面粉   | 240g | 1+1/2杯  | 320g | 2杯    |
| 7      | 干酵母    | 5g   | 1+1/2小勺 | 6.6g | 2小勺   |



制作步骤

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



贴士

以下时间为显示屏显示的时间点  
1:36(500g)/1:41(750g) 时有投料蜂鸣提醒。





快速和面

| 八、快速和面 |    |      |       |
|--------|----|------|-------|
| 序号     | 配料 | 用量   |       |
|        |    | 电子称  | 量杯/量勺 |
| 1      | 水  | 200g | 200ml |
| 2      | 面粉 | 320g | 2杯    |

制作步骤

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

贴士

- 1、“快速和面”功能的面团可用于制作饺子皮、饼等；
- 2、必要时可增加一定量的油、蛋等配料来增加面团风味；
- 3、显示屏显示0:10时有投料蜂鸣提醒。



面团发酵

| 九、面团发酵 |     |      |        |
|--------|-----|------|--------|
| 序号     | 配料  | 用量   |        |
|        |     | 电子称  | 量杯/量勺  |
| 1      | 水   | 200g | 200ml  |
| 2      | 面粉  | 400g | 2+2/3杯 |
| 3      | 干酵母 | 3.3g | 1小勺    |

制作步骤

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

贴士

- 1、“面团发酵”功能的面团可用于制作包子、馒头、发面饼等；
- 2、必要时可增加一定量的油、蛋等配料来增加面团风味；
- 3、显示屏显示0:55时有投料蜂鸣提醒。
- 4、“面团发酵”功能由“和面”和“发酵”两个过程组成，和面发面一次性完成。



西式面包

| 十、西式蛋糕 |     |      |         |
|--------|-----|------|---------|
| 序号     | 配料  | 用量   |         |
|        |     | 电子称  | 量杯/量勺   |
| 1      | 鸡蛋  | 200g | 约4个鸡蛋   |
| 2      | 白砂糖 | 96g  | 8大勺     |
| 3      | 自发粉 | 160g | 1杯      |
| 4      | 纯牛奶 | 40g  | 2+2/3大勺 |
| 5      | 可可粉 | 3.3g | 1+1/2大勺 |

制作步骤

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

功能选择为“西式蛋糕”进行制作，等待制作完成（有完成蜂鸣提醒）。



中式年糕

| 十一、中式年糕 |    |      |       |
|---------|----|------|-------|
| 序号      | 配料 | 用量   |       |
|         |    | 电子称  | 量杯/量勺 |
| 1       | 水  | 270g | 270ml |
| 2       | 糯米 | 240g | 1杯    |
| 3       | 白糖 | 48g  | 4大勺   |

制作步骤

- 将糯米淘洗干净，加水一起倒入面包桶中；
- 选择功能为“中式年糕”；
- 启动程序，等待制作完成（有完成蜂鸣提醒）。

贴士

- 如果年糕太粘，可将一部分糯米换为普通大米，水量根据实际情况适当增减；
- 显示0:20时会有10声蜂鸣器提示，此时可加入白糖、芝麻、花生等配料。



鲜  
美  
果  
酱

| 十二、鲜美果酱 |     |      |         |
|---------|-----|------|---------|
| 序号      | 配料  | 用量   |         |
|         |     | 电子称  | 量杯/量勺   |
| 1       | 菠萝泥 | 500g | 约1个菠萝用量 |
| 2       | 柠檬汁 | 10g  | 1大勺     |
| 3       | 白砂糖 | 65g  | 5大勺     |
| 4       | 布丁粉 | 13g  | 1大勺     |

制作  
步骤

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

贴士

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

香  
浓  
酸  
奶

| 十三、香浓酸奶 |     |       |        |
|---------|-----|-------|--------|
| 序号      | 配料  | 用量    |        |
|         |     | 电子称   | 量杯/量勺  |
| 1       | 纯牛奶 | 1000g | 1000ml |
| 2       | 酸奶  | 110g  | 110ml  |
| 3       | 白砂糖 | 60g   | 5大勺    |

制作  
步骤

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

贴士

- 1、必须使用含有乳酸菌的酸奶，不能使用普通酸饮料代替。





营养米酒

| 十四、营养米酒 |     |      |        |
|---------|-----|------|--------|
| 序号      | 配料  | 用量   |        |
|         |     | 电子称  | 量杯/量勺  |
| 1       | 糯米  | 300g | 1+1/4杯 |
| 2       | 凉开水 | 200g | 200ml  |
| 3       | 甜酒曲 | 6g   | 2小勺    |

制作步骤

- 1、浸泡糯米，清洗好糯米，将糯米浸泡5-24小时，直到米粒用手指能碾碎就可以了；
- 2、蒸制，将浸泡好的糯米沥干水后，蒸熟，将蒸熟后的米饭摊开降温至30度左右；
- 3、把酒曲倒入凉开水中溶解，再倒入米饭中搅拌均匀；
- 4、将面包桶等制作工作进行高温消毒（无需装搅拌叶片）；
- 5、将做好的米饭装入面包桶中并压紧，中间再戳一个小坑；
- 6、用保鲜膜把桶盖好，装进面包机内；
- 7、选择功能为“营养米酒”；
- 8、启动程序，等待制作完成（有完成蜂鸣提醒）。

贴士

- 1、如甜味、酒味符合个人口味，可将制作完成的米酒放入冰箱冷藏或短时间常温保存；
- 2、酒的甜度和酒精度可根据环境和配料的温度，通过设定工作时间的长短适当调整（24-36小时）。



炒花生米

| 十五、炒花生米 |     |      |       |
|---------|-----|------|-------|
| 序号      | 配料  | 用量   |       |
|         |     | 电子称  | 量杯/量勺 |
| 1       | 花生米 | 235g | 1杯    |
| 2       | 油   | 4g   | 1小勺   |

制作步骤

- 1、将花生米投入面包桶中，加入少量油；
- 2、选择功能为“炒花生米”；
- 3、启动程序，等待制作完成(有完成蜂鸣提醒)。

贴士

- 1、花生米可换为芝麻、黄豆、板栗等坚果；
- 2、根据不同的材料和个人不同的口味，时间可适当进行调整（20-120分钟）；
- 3、常见制作建议：  
花生米：25-35分  
黄豆：20-30分  
芝麻：15-25分  
板栗：40-60分





烘烤加热



步骤

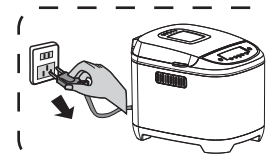
- 1、将物料加入面包桶；
- 2、功能选择为“烘烤加热”，设定好制作时间；
- 3、启动程序，等待制作完成（有完成蜂鸣提醒）。



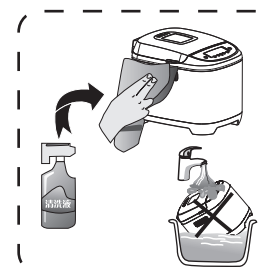
- 1、必要时中途进行翻动。
- 2、常见制作建议：  
烤面包片：16-26分钟  
烤馒头片：26-36分钟

## 第五章 保养与维护

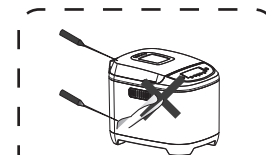
- 1、每次清洁前，应拔掉电源并让面包机充分冷却。



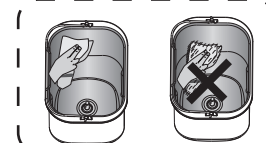
- 2、用软的湿布取少量中性清洁液擦拭机身表面，再用干布擦干。严禁将机身浸入水中清洁，以免发生触电危险或功能故障。



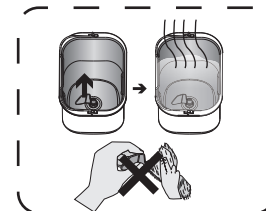
- 3、避免尖锐的物体碰伤、划伤面包机外壳和操作面板。



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



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



- 6、所有部件应擦拭干净并安装到位。

- 7、清洁完毕，待产品晾干后再放置于阴凉干燥处保存。

## 第六章 产品安全指标

| 型号    | 额定电压  | 额定频率 | 额定功率 | 额定容量 |
|-------|-------|------|------|------|
| MR508 | 220V~ | 50Hz | 460W | 750g |

注：

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

## 第七章 执行标准

GB4706.1-2005, GB4706.30-2008

## 第八章 故障分析及排除

| 序号 | 存在问题         | 原因分析               | 解决措施                                  |
|----|--------------|--------------------|---------------------------------------|
| 1  | 烘烤时有浓烟从腔体中冒出 | 有配料粘在电热管上或附近。      | 拔掉插头，清洁电热管。                           |
|    |              | 第一次使用，电热管表面有保护油。   | 第一次使用先空烤10分，清洁后再使用。                   |
| 2  | 显示屏显示“C: HH” | 面包机腔体内温度过高，不能启动制作。 | 按“启动/取消”键退出报警，待温度降低后重新选择即可。           |
| 3  | 显示屏显示“C: LL” | 面包机腔体内温度过低，不能启动制作。 | 按“启动/取消”键退出报警，使用烘烤加热功能烘烤1-3分后，重新选择即可。 |
| 4  | 面粉未搅拌成团      | 忘记装配搅拌叶片。          | 装上搅拌叶片再制作。                            |
|    |              | 物料配置错误，导致含水量过低。    | 按配方正确配置物料。                            |
| 5  | 面包未发酵        | 未放酵母。              | 重新配置后再制作。                             |
|    |              | 所用酵母已失效。           | 需在低温、干燥、密封环境中保存酵母，防止酵母失效。             |
| 6  | 面包发酵不充分      | 面粉筋性不足。            | 需选用高筋面粉或专用面包粉进行面包制作。                  |
|    |              | 物料配置未按要求进行。        | 物料配置需符合要求。                            |
|    |              | 预约时酵母未埋入堆高的面粉中。    | 预约时将面粉堆高，且将酵母埋入堆高的面粉中。                |
|    |              | 使用的水，面粉等温度过低。      | 控制制作物料温度在15-25℃                       |

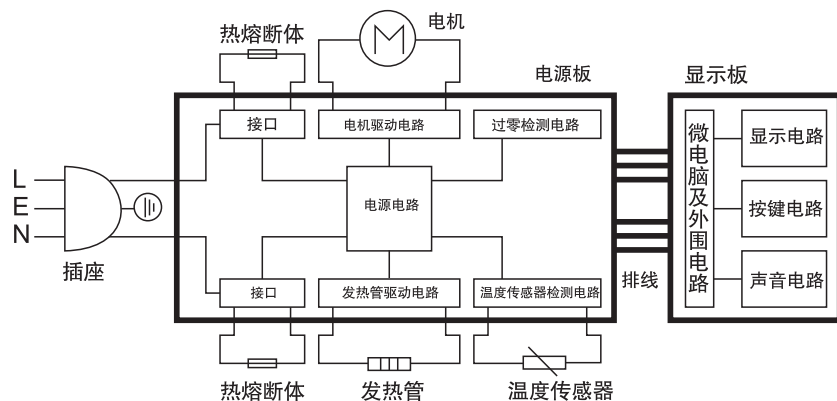
|    |              |                                      |                        |
|----|--------------|--------------------------------------|------------------------|
|    |              | 盐、糖放置过多。                             | 盐、糖过多会抑制酵母发酵，请适量配置。    |
|    |              | 程序选择与配方不匹配。                          | 保证使用配方与选择的程序一致。        |
| 7  | 显示屏显示“E: 01” | 温度传感器开路，不能启动制作。                      | 拔掉插头，送指定维修点维修。         |
| 8  | 显示屏显示“E: 02” | 温度传感器短路，不能启动制作。                      | 拔掉插头，送指定维修点维修。         |
| 9  | 面包发酵过大或面包发酸  | 物料用量过多。                              | 按配方用量进行配置。             |
|    |              | 夏天室温高，发酵过头。                          | 夏天时注意控制水温或适量减少酵母用量。    |
|    |              | 加入水量过多。                              | 按配方用量进行配置。             |
|    |              | 加入酵母量过多。                             | 按配方用量进行配置。             |
| 10 | 面包外壳很厚       | 烘烤阶段多次打开了上盖。                         | 烘烤阶段最好不要打开上盖。          |
|    |              | 糖或奶粉使用过多。                            | 控制糖和奶粉用量。              |
|    |              | 使用面包机制作，本身外壳会较厚。                     | 外壳厚度在4.5mm以下为正常现象。     |
| 11 | 面包顶部泛白       | 面包发酵过大，顶部不容易被烘烤。                     | 注意控制不让面包发酵过大。          |
|    |              | 面包机顶部存在视窗，本身烤色会略浅。                   | 若不存在完全白色或面包未烤熟，则为正常现象。 |
| 12 | 面包表皮起皱       | 制作完成后，被置于密闭容器（如面包桶、保鲜袋）中时间过久，表皮回潮所致。 | 面包制作完成后及时取出，保存时先将面包晾凉。 |
|    |              | 面包本身比较松软，容易起皱。                       | 可适当减少酵母，降低面包松软度。       |
| 13 | 面包中部下陷，底部皮很厚 | 面包做完后保温及保留在面包桶内时间太长，水份挥发太多。          | 面包制作完成后就取出，一般无须保温过程。   |

|    |               |                          |                                   |
|----|---------------|--------------------------|-----------------------------------|
| 14 | 面包取出困难        | 搅拌叶片与面包桶内的轴粘紧了。          | 用筷子等软性工具辅助取出，下次制作时注意将搅拌叶片的轴孔清洗干净。 |
|    |               | 面包桶变形。                   | 到指定维修点维修。                         |
| 15 | 切开面包后，中间有大量空洞 | 水量加得太多或没有加盐。             | 适当减少水量，检查是否加盐。                    |
|    |               | 水温太高。                    | 控制制作物料温度在15-25℃。                  |
| 16 | 面包外表面粘有干粉     | 配料里有粘性很强的未熔化的配料，如黄油、香蕉等。 | 搅拌时用木铲将未熔化的配料铲到面团上。               |
|    |               | 搅拌不充分，水量太少。              | 检查水量是否合适，搅拌机构传动是否有异常。             |
| 17 | 不通电           | 电路异常。                    | 拔掉插头，送指定维修点维修。                    |

备注：

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

## 电气原理图



## 装箱明细

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

说明书.食谱

1本

## 保修说明

保修说明

## 保修证

为便于查询，请将位于产品铭牌上的产品型号和出厂编号抄写在下表。

|      |       |      |  |
|------|-------|------|--|
| 产品型号 | MR508 | 产品编号 |  |
|------|-------|------|--|

为避免放置丢失或一时找不到，增加您在维修中的麻烦，您可将购买票粘贴在本页上面。

## 贴发票处

## 保修证使用说明

尊敬的用户：

感谢您使用澳柯玛产品。凭此保修证及发票，自出售之日起（以发票为准）我公司将为您提供下列服务：

- 1、自购买日起一年内，家庭用途，在正常使用状态下，万一发生故障，本公司负责免费修理。
- 2、自购买日起半年内，商业用途，在正常使用状态下，万一发生故障，本公司负责免费修理。
- 3、属下列情况之一者，不属免费服务范围，实行收费修理：
  - (1) 消费者因使用、维修、保管不当造成损坏的；
  - (2) 非本公司指定特约维修部拆卸造成损坏的；
  - (3) 无保修证及有效发票的；
  - (4) 产品与保修证及发票不符或者修改的；
  - (5) 因不可抗力造成损坏的；
  - (6) 保修期满的。



保修说明

保修说明



此处由维修部填写，用户保存，不做结算用。

故障现象：  
处理结果：  
维修日期：  
维修人员签字：

故障现象：  
处理结果：  
维修日期：  
维修人员签字：

故障现象：  
处理结果：  
维修日期：  
维修人员签字：

结算凭证联（一）

产品型号：                      产 品 编 号：  
购买日期：                      维 修 日 期：  
用户盖章（签字）：              维修人员签字：

（此联为维修人中的结算凭证联）

结算凭证联（一）

产品型号：                      产 品 编 号：  
购买日期：                      维 修 日 期：  
用户盖章（签字）：              维修人员签字：

（此联为维修人中的结算凭证联）

结算凭证联（一）

产品型号：                      产 品 编 号：  
购买日期：                      维 修 日 期：  
用户盖章（签字）：              维修人员签字：

（此联为维修人员的结算凭证联）