

出版版次: AKM005HLY

※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

地址: 青岛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



扫描二维码 尊享金海豚五星服务

产品使用说明书

家用全自动馒头面包机

产品型号: AMB-511
AMB-512
AMB-513
AMB-518
AMB-519
AMB-520

产品执行标准: GB4706.1-2005, GB4706.14-2008, GB4706.19-2008

青岛澳柯玛生活电器有限公司

尊敬的用户:




感谢您使用澳柯玛馒头面包机。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)

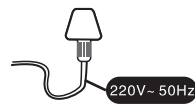
目录

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 操作面板介绍	6
第四章 使用方法介绍	7-11
第五章 保养及维护	12
第六章 产品安全指标	13
第七章 执行标准	13
第八章 故障分析及排除	14-15
第九章 物料选购指南及食谱介绍	16-42
电气原理图	43
装箱明细	44
保修说明	45-46

第一章 安全使用注意事项

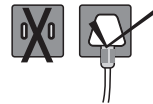
标记的含义:  绝对禁止操作项  必须遵循操作项
 日常注意操作项

 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。切勿使用万用插座时与其他电器同时使用。

 警告



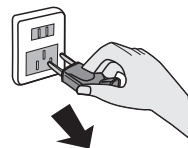
严禁将电源线、插头及馒头面包机(除内桶、搅拌叶片外)浸入水或其他液体中,以防触电的危险。

 禁止



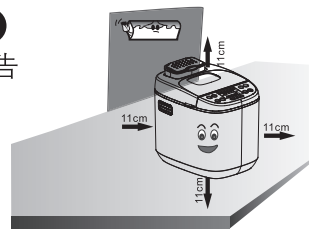
本产品仅作为家庭使用。任何不适当用途或未遵守本说明书使用引起的故障,本公司均不负任何责任,此等故障损坏不在保修之列。

 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



严禁将馒头面包机放在靠近热水器、电炉、电磁炉等热源的地方。产品四周应留足够空间,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



产品应放在小孩无法接触到的地方，严禁小孩单独操作馒头面包机。

注意



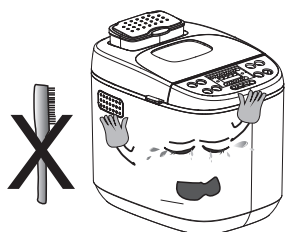
请不要放在不平稳、潮湿、不耐热的台面使用，避免受到损坏或发生故障。

注意



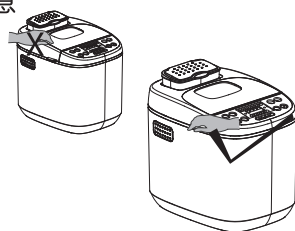
产品在工作时不要打开盖子或把手伸入桶内，否则可能引起危险；工作结束后取出桶时，请务必戴上隔热手套操作。

禁止



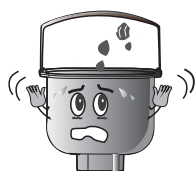
产品通电后，严禁用带金属的刷子擦拭清洗馒头面包机。

注意



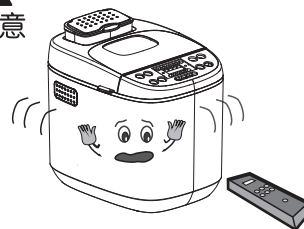
产品在使用时，不要用手触摸高温表面，仅可使用控制面板上的按钮；待冷却后再进行清洁保养工作。

禁止



使用馒头面包机时，要确保内桶安装到位，不要将果核等硬物及纸类等易燃物品放入桶内。

注意

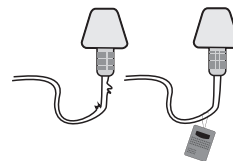


请勿在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行该产品。

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。

注意

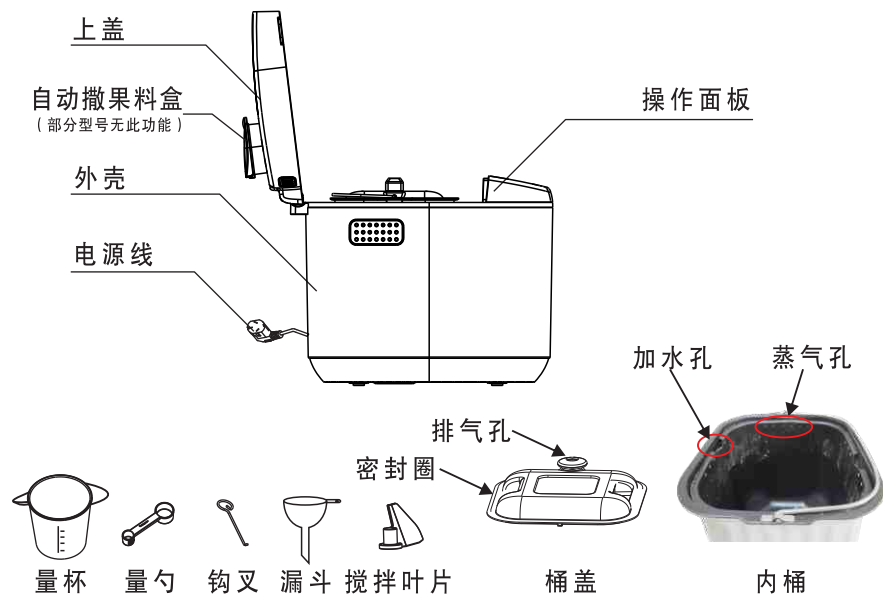


需遵循说明书的指导使用本产品，正确的向桶内加水及配料。

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 1个	用于盛取配料/水
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	用于做馒头/面包搅拌配料
桶盖	用于卡扣在内桶上面
内桶	用于盛放馒头/面包
加水孔	用于制作馒头时，注入饮用水
漏斗	用于制作馒头时，向加水孔注入饮用水时使用
自动撒果料盒 (部分型号无此功能)	用于盛放如葡萄干，核桃等干果料时使用

没有最好·只有更好

05

第三章 操作面板介绍

操作界面介绍

★ AMB-511/AMB-512/AMB-513/AMB-518/AMB-519/AMB-520



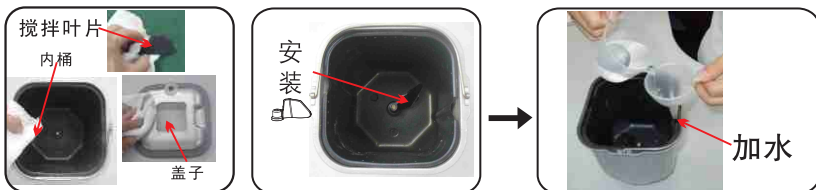
没有最好·只有更好

06

短按启动/停止，
长按二秒取消。

第四章 使用方法介绍

馒头功能操作说明



1、将内桶等附件清洗干净，安装搅拌叶。

2、用量杯及漏斗向加水孔注入约160ml的温水。（水温控制在20-30度为宜）



3、按照配方用量，向内桶里加入20-30度的温水，然后加入酵母，并搅拌均匀约3分钟后，再依次加入其它物料，最后将桶盖扣合到位；如需要预约时，应将酵母最后放入埋入堆高的面粉中，不能与水接触，否则会影响制作效果。

4、盖紧内桶盖，并确保四周及排气孔处密封圈安装到位。

5、提起内桶装入机器里，确保排气孔对准上盖排气窗。

注意：底座有卡位，请按顺时针方向转动装入卡位处并拧紧。



6、合盖，接通电源（接通时有听到蜂鸣声）按“馒头”键进行选择所需菜单，按“重量”键调整重量，按“启动/停止”键开始工作。

7、馒头制作完成后，显示屏显示“0:00”发出蜂鸣声，表示制作完成，并自动进入保温状态。如需取出食物，长按“启动/停止”2秒恢复待机状态。取食物时，必须带上隔热手套，打开上盖，将内桶按逆时针方向旋转后提起内桶。

8、请先带上隔热手套打开内桶盖，提起内桶，小心倒出夹层里剩余热水，最后桶口朝下，轻轻摇晃将食物倒出。

注意：制作中不要随意开盖。

温馨提示：馒头取出后，晾3-5分钟再食用效果会更好。

面包功能操作说明

第一次使用时，请将内桶内表面涂抹一层油后，选择自助烘烤功能，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。

清洗干净内桶及搅拌叶片，并擦拭干燥。



将搅拌叶片正确装入内桶中。

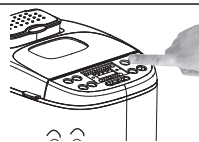


按配料顺序进行配料。



内桶装入，从左往右转到卡位。

温馨提示：做面包时无需加内桶盖。插上电源有蜂鸣提醒。



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，把桶口朝下，轻轻摇晃将食物倒出即可。

功能说明介绍

馒头选择

按【馒头】键，进行选择，显示第1-4个馒头功能。



- ① 白面馒头
- ② 玉米馒头
- ③ 杂粮馒头
- ④ 精蒸馒头

面包选择

按【面包】键，进行选择，显示第5-14个面包功能。



- ⑤ 主食面包
- ⑥ 快速面包
- ⑦ 营养面包
- ⑧ 全麦面包
- ⑨ 甜味面包
- ⑩ 低糖面包
- ⑪ 果蔬面包
- ⑫ 大米面包
- ⑬ 米粉面包
- ⑭ 小米面包

其它菜单选择

按菜单【^, v】键，进行选择，显示第15-25个功能。



- ⑮ 蛋糕制作
- ⑯ 糯米年糕
- ⑰ 面团
- ⑱ 自动和面
- ⑲ 面团发酵
- ⑲ 香浓酸奶
- ⑲ 营养米酒
- ⑲ 鲜味果酱
- ⑲ 八宝粥
- ⑲ 自助烘烤
- ⑲ 可口泡菜
- ⑲ 自编程序

重量选择

按【重量】键，进行重量选择，有750g, 900g两种重量。



注：除馒头、面包功能外，其余菜单没有重量选择。

时间设置

按【^, v】键，进行设置。

注：除香浓酸奶、营养米酒、八宝粥、自助烘烤、可口泡菜五种功能可以设置时间，其余菜单没有时间设置。

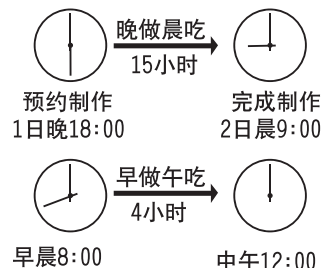


预约设置

按时间【^】键，【v】键，进行预约设置。

此功能是指：提前配好物料、设好参数、在设定的时间点完成制作的功能。

- 1、所有馒头功能、面包功能、自动和面、面团发酵、自编程序菜单具有预约功能，其它菜单无预约功能。
- 2、最长预约时间15小时，调节步长10分钟。
- 3、预约功能应用案例：如图



烹饪完成提醒

- 1.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/停止”键恢复到待机状态，拔下电源，取出食用。
- 2.有保温功能的菜单，显示屏“0:00”，闪烁。无保温功能的菜单，显示屏长亮。



保温功能

- 1、所有馒头、面包功能、糕点、米包、自助烘烤烹饪完成后，可自动进入保温状态保持住食物温度。
- 2、保温时，可随时取出食物食用。
- 3、保温状态下，按“启动/停止”键可退出保温，恢复到待机状态。



断电记忆功能

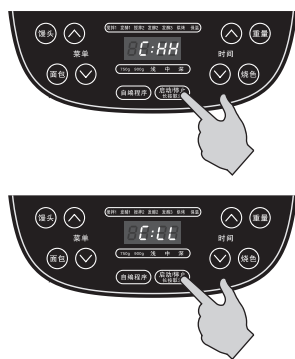
【断电记忆】功能是指：工作过程中如有断电，短小时内重新通电，10分钟以内可自动恢复原先工作的功能。
【断电记忆】功能应用案例：插座不小心被拔下、中途更换制作场所、短时停电。



高低温保护功能

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

- 1、当检测到机器温度过高时，会自动报警显示为“C: HH”。此时，需按“启动/停止”键退出报警，待温度降低后重新选择即可。
- 2、当检测到机器温度过低时，会自动报警显示为“C: LL”。此时，需按“启动/停止”键退出报警，使用自助烘烤功能加热，待温度升高后重新选择即可。



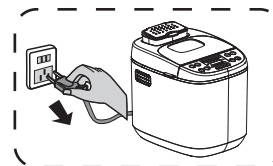
启动/停止功能

【启动/停止】功能是指：制作过程中如需暂停，调整菜单配方，按“启动/取消”键一下，调整完成后再按“启动/停止”键一下，机器继续工作（例如自动和面、面团发酵等功能制作效果不理想，需要调整时需暂停功能）。机器启动后长按“启动/停止”键2秒即取消功能菜单的设置，机器将停止工作。

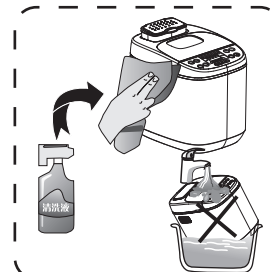


第五章 保养及维护

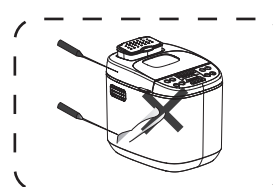
- 1、每次清洁前，应拔掉电源并让馒头面包机充分冷却。



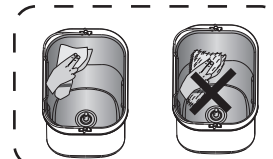
- 2、用软的湿布取少量中性清洁液擦拭机身表面，再用干布擦干。严禁将机身浸入水中清洁，以免发生触电危险或功能故障。



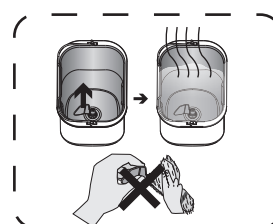
- 3、避免尖锐的物体碰伤、划伤馒头面包机外壳和操作面板。



- 4、内桶：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；以免划伤桶表面。向内桶加水孔注入醋或洗洁精后，并加水摇晃反复清洗干净即可。



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



- 6、所有部件应擦拭干净并安装到位。
- 7、清洁完毕，待产品晾干后再放置于阴凉干燥处保存。

第六章 产品安全指标

型号	额定电压	额定频率	额定功率	容量
AMB-511 AMB-512 AMB-513 AMB-518 AMB-519 AMB-520	220V~	50Hz	460W	900g

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。

第七章 执行标准

产品执行标准：GB4706.1-2005, GB4706.14-2008, GB4706.19-2008

第八章 故障分析及排除

问题现象	原因分析	解决措施
不搅拌	搅拌叶片未安装。	装上搅拌叶片重新制作。
	电路或搅拌系统异常。	拔下插头，送指定维修点维修。
不发酵	酵母未放或酵母已失效。	放酵母后重新制作。
	水温或面粉温度太低。	保持物料温度在20-30℃，重新制作。
发酵不充分	水温或面粉温度太低。	保持物料温度在20-30℃，重新制作。
	酵母发酵力不足。	增加酵母，重新制作。
	预约时，酵母未埋入堆高的面粉中。	将酵母埋入面粉中，重新制作。
	水量太少。	增加用水量，重新制作。
	程序与配方不匹配。	选择正确的程序，重新制作。
外形不佳	水量太少。	增加用水量，重新制作。
	水温太低。	保持物料温度在20-30℃，重新制作。
馒头表面开裂	受水质、气温、面粉种类等影响而造成。正常的概率性现象，不影响食用。	无需改变。
	水温太低。	保持物料温度在20-30℃，重新制作。
口感粘糯	水量太多。 (面粉品种不同对水量要求有差异)。	减少用水量，重新制作。

馒头难从内桶中取出	正常存在的概率性现象。	使用筷子在周围撬动下即可。
发酵过大	水温或面粉温度太高。	保持物料温度在20-30℃，重新制作。
	酵母放置过多。 (不同发酵粉其发酵力有所差异)。	减少酵母，重新制作。
周圈轻微发黄或发白	轻微存在的正常现象，不影响食用。	无需改变。
桶内结垢	水质太硬。	使用陈醋等兑水后进行除垢。除垢时，进行加热效果会更好。
“C:HH”报警	为防止酵母被烫死，所设置的高温保护功能。	按“启动/停止”键退出报警，待温度下降后即可正常使用。
“C:LL”报警	为防止酵母被冻死，所设置的低温保护功能。	按“启动/停止”键退出报警，将温度升高即可正常使用。
显示乱码或缺画	电路异常。	拔下插头，送指定维修点维修。
不加热	电路异常。	拔下插头，送指定维修点维修。
无法按键	电路异常。	拔下插头，送指定维修点维修。
“E:01”报警	温度传感器开路报警。	拔下插头，送指定维修点维修。
“E:02”报警	温度传感器短路报警。	拔下插头，送指定维修点维修。
不通电	电路异常。	拔下插头，送指定维修点维修。

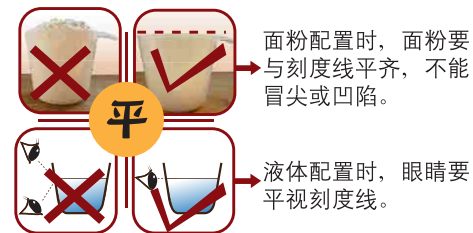
备注:

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

第九章 物料选购指南及食谱介绍

物料配置六字诀

- 1 松
2 平
3 温
4 序
5 埋
6 变



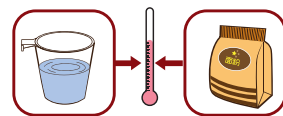
面粉配置时，面粉要与刻度线平齐，不能冒尖或凹陷。

液体配置时，眼睛要平视刻度线。



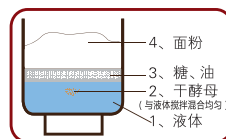
松

面粉配置时，要先刨松，不能结块或压实。



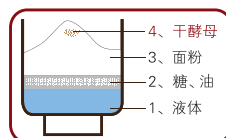
温

物料(水、面粉)温度需控制在20-30℃。



序

配料要遵循配方的顺序。



埋

预约时，需要将酵母埋入堆高的面粉中。

变

配方用水量原则：面团成形光滑，又不过于软粘。

因面粉品种、物料含水量等差异，必要时请微调配方用水量。调整范围控制在±30ml以内。

配方酵母用量原则：馒头松软可口，又不顶盖。

因酵母品种、物料温度、气温等差异。必要时请微调配方的酵母用量。调整范围控制在±1/2小勺以内。

好馒头就是按照这六字诀做出来的，太神奇啦！



选料要正确



物料选购指南



面粉

馒头：选用适于面点制作的中筋面粉。
(蛋白质含量 $\geq 9\%$)
面包：选用高筋面粉或面包专用粉。

温馨提示：

- 1、蛋白质含量可见于面粉包装袋。
- 2、自发粉或带有发酵粉的面粉不适于制作馒头。



干酵母

选用高活性干酵母。

温馨提示：

- 1、酵母需在密封、低温、干燥环境下保存，防止失效。
- 2、夏天或室温过高时，若发酵过大，请减少酵母用量。
- 3、建议品牌：安琪、燕山、马利、法国燕子等。



无糖或低糖的奶粉。高糖或含糖的奶粉会影响面包烤色。



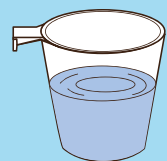
油

选用植物油。



糖

选用白砂糖或绵白糖。



水

选用普通饮用水。

温馨提示：

冬天或室温过低时，若发酵不足或外观差，请将所有用水改为温水。



白面馒头

1、白面馒头					
序号	配料	750g		900g	
		电子称	量杯/量勺	电子称	量杯/量勺
1	水	210g	210ml	300g	300ml
2	酵母	3.3g	1小勺	5g	1+1/2小勺
3	油	7g	2/3大勺	10g	1大勺
4	普通面粉	320g	2+2/3杯	480g	4杯



步骤

- 1、将内桶等附件清洗干净，安装搅拌叶；
- 2、用量杯及漏斗向加水孔注入约160ml的温水（水温控制在20-30度为宜）；
- 3、按照配方用量，向内桶里加入20-30度的温水，然后加入酵母，并搅拌均匀约3分钟后，再依次加入其它物料，最后将桶盖扣合到位；如需要预约时，应将酵母最后埋入堆高的面粉中，不能与水接触，否则会影响制作效果；
- 4、选择菜单为“白面馒头”，设定好重量；
- 5、启动程序，等待制作完成(有完成蜂鸣提醒)。

温馨提示：

- 1、面粉用量杯配置时，要先刨松，不能结块或压实，面粉与杯口平齐，不能冒尖或凹陷；
- 2、因各地面粉等级、吸水性不同，本产品制作食物中水和面粉的用量仅供参考，如果根据配方做出的食物效果不佳时，可适当增加或减少配方中水的用量。



玉米馒头

2、玉米馒头					
序号	配料	750g		900g	
		电子称	量杯/量勺	电子称	量杯/量勺
1	水	200g	200ml	290g	290ml
2	酵母	3.3g	1小勺	5g	1+1/2小勺
3	油	7g	2/3大勺	10g	1大勺
4	糖	8g	2/3大勺	12g	1大勺
5	玉米粉	60g	1/2杯	80g	2/3杯
6	普通面粉	264g	2+1/5杯	400g	3+1/3杯



制作步骤

- 1、将内桶等附件清洗干净，安装搅拌叶；
- 2、用量杯及漏斗向加水孔注入约160ml的温水（水温控制在20-30度为宜）；
- 3、按照配方用量，向内桶里加入20-30度的温水，然后加入酵母，并搅拌均匀约3分钟后，再依次加入其它物料，最后将桶盖扣合到位；如需要预约时，应将酵母最后埋入堆高的面粉中，不能与水接触，否则会影响制作效果；
- 4、选择菜单为“玉米馒头”，设定好重量；
- 5、启动程序，等待制作完成(有完成蜂鸣提醒)。

温馨提示：

- 1、面粉用量杯配置时，要先刨松，不能结块或压实，面粉与杯口平齐，不能冒尖或凹陷；
- 2、因各地面粉等级、吸水性不同，本产品制作食物中水和面粉的用量仅供参考，如果根据配方做出的食物效果不佳时，可适当增加或减少配方中水的用量。



杂粮馒头

3、杂粮馒头					
序号	配料	750g		900g	
		电子称	量杯/量勺	电子称	量杯/量勺
1	水	200g	200ml	290g	290ml
2	酵母	3.3g	1小勺	5g	1+1/2小勺
3	油	7g	2/3大勺	10g	1大勺
4	糖	8g	2/3大勺	12g	1大勺
5	荞麦粉	60g	1/2杯	80g	2/3杯
6	普通面粉	264g	2+1/5杯	400g	3+1/3杯



制作步骤

- 1、将内桶等附件清洗干净，安装搅拌叶；
- 2、用量杯及漏斗向加水孔注入约160ml的温水（水温控制在20-30度为宜）；
- 3、按照配方用量，向内桶里加入20-30度的温水，然后加入酵母，并搅拌均匀约3分钟后，再依次加入其它物料，最后将桶盖扣合到位；如需要预约时，应将酵母最后埋入堆高的面粉中，不能与水接触，否则会影响制作效果；
- 4、选择菜单为“杂粮馒头”，设定好重量；
- 5、启动程序，等待制作完成(有完成蜂鸣提醒)。

温馨提示：

- 1、面粉用量杯配置时，要先刨松，不能结块或压实，面粉与杯口平齐，不能冒尖或凹陷；
- 2、因各地面粉等级、吸水性不同，本产品制作食物中水和面粉的用量仅供参考，如果根据配方做出的食物效果不佳时，可适当增加或减少配方中水的用量。



4、精蒸馒头					
序号	配料	750g		900g	
		电子称	量杯/量勺	电子称	量杯/量勺
1	水	210g	210ml	300g	300ml
2	酵母	3.3g	1小勺	5g	1+1/2小勺
3	油	7g	2/3大勺	10g	1大勺
4	糖	8g	2/3大勺	12g	1大勺
5	普通面粉	320g	2+2/3杯	480g	4杯



精蒸馒头

制作
步骤

- 1、将内桶等附件清洗干净，安装搅拌叶；
- 2、用量杯及漏斗向加水孔注入约160ml的温水（水温控制在20-30度为宜）；
- 3、按照配方用量，向内桶里加入20-30度的温水，然后加入酵母，并搅拌均匀约3分钟后，再依次加入其它物料，最后将桶盖扣合到位；如需要预约时，应将酵母最后埋入堆高的面粉中，不能与水接触，否则会影响制作效果；
- 4、选择菜单为“精蒸馒头”，设定好重量；
- 5、启动程序，等待制作完成(有完成蜂鸣提醒)。

温馨提示：

- 1、面粉用量杯配置时，要先刨松，不能结块或压实，面粉与杯口平齐，不能冒尖或凹陷；
- 2、因各地面粉等级、吸水性不同，本产品制作食物中水和面粉的用量仅供参考，如果根据配方做出的食物效果不佳时，可适当增加或减少配方中水的用量。



Ordinary bread



主食面包

5、主食面包					
序号	配料	750g		900g	
		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	高筋面粉	240g	1+3/5杯	330g	2+1/5杯
7	干酵母	2.5g	3/4小勺	3.3g	1小勺

制作
步骤

- 1、将配料按顺序投入内桶中；
- 2、菜单选择为“主食面包”→设置重量、烧色→启动程序；
- 3、等待制作完成（有完成蜂鸣提醒）。



贴士 以下时间为显示屏显示的时间点

- 1、2:15(750g)/2:20(900g) 时有投料蜂鸣提醒。



Be-Faster bread

6、快速面包					
序号	配料	750g		900g	
		电子称	量杯/量勺	电子称	量杯/量勺
1	水+1个鸡蛋	155g	155ml	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+3/5杯	330g	2+1/5杯
7	干酵母	5g	1+1/2小勺	6.6g	2小勺



快速面包



步骤

- 1、将配料按顺序投入内桶中；
- 2、菜单选择为“快速面包”→设置重量、烧色→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
1:41(750g)/1:46(900g) 时有投料蜂鸣提醒。



Milk Incense bread

7、营养面包					
序号	配料	750g		900g	
		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+3/5杯	330g	2+1/5杯
6	干酵母	2.5g	3/4小勺	3.3g	1小勺



营养面包



步骤

- 1、将配料按顺序投入内桶中；
- 2、菜单选择为“营养面包”→设置重量、烧色→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、2:20(750g)/2:25(900g) 时有投料蜂鸣提醒。



Graham bread

8、全麦面包					
序号	配料	750g		900g	
		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	4/5杯	150g	1杯
7	高筋面粉	120g	4/5杯	180g	1+1/5杯
8	干酵母	2.5g	3/4小勺	3.3g	1小勺



全麦面包



步骤

- 1、将配料按顺序投入内桶中；
- 2、菜单选择为“全麦面包”→设置重量、烧色→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、2:19(750g)/2:24(900g) 时有投料蜂鸣提醒。



9、甜味面包					
序号	配料	750g		900g	
		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	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+3/5杯	330g	2+1/5杯
7	干酵母	2.5g	3/4小勺	3.3g	1小勺



甜味面包



步骤

- 1、将配料按顺序投入内桶中；
- 2、菜单选择为“甜味面包”→设置重量、烧色→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、2:18(750g)/2:23(900g) 时有投料蜂鸣提醒。



French bread

10、低糖面包					
序号	配料	750g		900g	
		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	5g	3/4小勺	6.6g	1小勺
4	高筋面粉	330g	2+1/5杯	480g	3+1/5杯
5	干酵母	2.5g	3/4小勺	3.3g	1小勺



低糖面包

制作 步骤

- 1、将配料按顺序投入内桶中；
- 2、菜单选择为“低糖面包”→设置重量、烧色→启动程序；
- 3、等待制作完成（有完成蜂鸣提醒）。

贴士

- 以下时间为显示屏显示的时间点
- 1、2:55(750g)/3:00(900g) 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

11、果蔬面包					
序号	配料	750g		900g	
		电子称	量杯/量勺	电子称	量杯/量勺
1	水+1个鸡蛋	155g	155ml	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+3/5杯	330g	2+1/5杯
7	干酵母	2.5g	3/4小勺	3.3g	1小勺
8	葡萄干	-	70ml	-	105ml



果蔬面包

制作 步骤

- 1、将配料按顺序投入内桶中（葡萄干先不加入）
- 2、菜单选择为“果蔬面包”→设置烧色、重量→启动程序；（听到投料蜂鸣提醒时，请加入葡萄干）
- 3、等待制作完成（有完成蜂鸣提醒）。

贴士

- 以下时间为显示屏显示的时间点
- 1、2:17(750g)/2:22(900g) 时有投料蜂鸣提醒。



12、大米面包					
序号	配料	750g		900g	
		电子称	量杯/量勺	电子称	量杯/量勺
1	水+1个鸡蛋	100g	100ml	150g	150ml
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	大米饭	55g	1/3杯	80g	1/2杯
6	高筋面粉	200g	1+1/3杯	300g	2杯
7	干酵母	2.5g	3/4小勺	3.3g	1小勺



大米面包

制作

步骤

- 1、将配料按顺序投入内桶中；
- 2、菜单选择为“大米面包”→设置重量、烧色→启动程序；
- 3、等待制作完成（有完成蜂鸣提醒）。

贴士

- 以下时间为显示屏显示的时间点
- 1、2:26(750g)/2:31(900g) 时有投料蜂鸣提醒。



13、米粉面包					
序号	配料	750g		900g	
		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	大米粉	55g	1/3杯	80g	1/2杯
6	高筋面粉	200g	1+1/3杯	300g	2杯
7	干酵母	2.5g	3/4小勺	3.3g	1小勺



米粉面包

制作

步骤

- 1、将配料按顺序投入内桶中；
- 2、菜单选择为“米粉面包”→设置重量、烧色→启动程序；
- 3、等待制作完成（有完成蜂鸣提醒）。

贴士

- 以下时间为显示屏显示的时间点
- 1、2:28(750g)/2:33(900g) 时有投料蜂鸣提醒。



小米面包

14、小米面包					
序号	配料	750g		900g	
		电子称	量杯/量勺	电子称	量杯/量勺
1	水+1个鸡蛋	100g	100ml	150g	150ml
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	小米饭	55g	1/3杯	80g	1/2杯
6	高筋面粉	200g	1+1/3杯	300g	2杯
7	干酵母	2.5g	3/4小勺	3.3g	1小勺



步骤

- 1、将配料按顺序投入内桶中；
- 2、菜单选择为“小米面包”→设置重量、烧色→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、2:28(750g)/2:33(900g) 时有投料蜂鸣提醒。



蛋糕制作

15、蛋糕制作			
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	150g	1杯
4	纯牛奶	40g	2+2/3大勺
5	可可粉	3.3g	1+1/2大勺



步骤

- 1、打蛋浆：（把鸡蛋充分打发是蛋糕成功的首要条件）
 - a. 将鸡蛋与白砂糖一起用打蛋器充分搅拌，制成冰激凌状的白色蛋浆；
 - b. 白砂糖分3次加入；
 - c. 蛋浆需打发到提起打蛋器能在表面留下清晰痕迹。
- 2、制蛋糕浆：（注意搅拌时动作要轻柔、不能打圈）
 - a. 将自发粉分三次均匀撒在蛋浆表面，用饭勺上下搅拌均匀；
 - b. 将剩下的物料加入蛋浆中上下搅拌均匀。
- 3、装桶：
 - a. 内桶去掉搅拌叶片，表面均匀涂抹一层油，而后将蛋糕浆倒入桶中；
 - b. 端起内桶震几下，让蛋糕浆表面变得平整，并把内部的大气泡震出来。
- 4、制作：
 - a. 菜单选择为“蛋糕制作“启动程序；
 - b. 等待制作完成(有完成蜂鸣提醒)。



糯米年糕

16、糯米年糕			
序号	配料	用量	
		电子称	量杯/量勺
1	水	270g	270ml
2	糯米	240g	1杯
3	白砂糖	48g	4大勺



步骤

- 1、将糯米淘洗干净，加水一起加入到内桶中；
- 2、菜单选择为“糯米年糕”，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、提前把米用水泡几个小时，效果会更好，米泡过水后，用水量应适量减少；
- 2、如果年糕太粘，可将一部分糯米换为普通大米，水量根据实际情况可适当增减。



自动和面

17、自动和面			
序号	配料	用量	
		电子称	量杯/量勺
1	水	200g	200ml
2	面粉	330g	2+1/5杯



步骤

- 1、将配料按顺序投入内桶中；
- 2、菜单选择为“自动和面”；
- 3、启动程序，等待制作完成（有完成蜂鸣提醒）。



- 1、“自动和面”功能的面团可用于制作饺子面、手擀面；
- 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

18、面团发酵			
序号	配料	用量	
		电子称	量杯/量勺
1	水	200g	200ml
2	面粉	330g	2+1/5杯
3	干酵母	3.3g	1小勺



步骤

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



- 1、“面团发酵”功能的面团可用于制作花卷面、包子面、油条面、油饼面；
- 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。



香浓酸奶

19、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



步骤

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



- 1、必须使用含有活性乳酸菌的酸奶，不能使用普通酸饮料代替。
- 2、设定工作时间的长短适当调整（6-10小时）。



营养米酒

20、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、将内桶等制作工作进行高温消毒（无需装搅拌叶片）；
- 5、将做好的米饭装入内桶中并压紧，中间再戳一个小坑；
- 6、用保鲜膜把桶盖好，装进机器内；
- 7、菜单选择为“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（24-72小时）。



Delicious jam



鲜味果酱

21、鲜味果酱			
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内桶中，加入布丁粉；
- 4、菜单选择为“鲜味果酱”；
- 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。



八宝粥

22、八宝粥			
序号	配料	用量	
		电子秤	量杯/量勺
1	八宝粥干货	120克	1/2杯
2	水	700克	700ml

制作步骤

- 1、将配料投入内桶中；
- 2、菜单选择为“八宝粥”，如有必要可设置工作时间（80-140分钟可调）；
- 3、启动程序，等待制作完成(有完成蜂鸣提醒)。

贴士

- 1、八宝粥干货可换成大米或小米等材料，因为大米和小米比八宝粥干货容易煮熟，所以时间可适当减少，大概1:20分钟就熟了；
- 2、依个人口味可加入适量白糖等配料。



23 自助烘烤

制作步骤

- 1、将物料加入内桶；
- 2、菜单选择为“自助烘烤”，设定好制作时间(10-60分钟可调)；
- 3、启动程序，等待制作完成（有完成蜂鸣提醒）。

贴士

- 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



可口泡菜

24. 可口泡菜		
序号	配料	用量
1	白菜	250g
2	配料(适量)	盐、辣椒粉、韭菜、白萝卜、苹果、梨、鱼露、白糖、姜、葱、蒜、糯米粉



步骤

- 1、将白菜洗净切开，均匀撒盐，加入40度左右的温水没过，腌制8小时左右至白菜变软，然后洗掉盐分，沥干水分备用（过完水后尝一尝菜的咸度，如果觉得偏咸可再用清水泡一会以去除咸味）；
- 2、糯米粉与水按1：2比例放在锅里熬制3分钟左右，成粉稠状即可；
- 3、将辣椒粉、鱼露，苹果、梨切成碎末，葱丝，蒜、姜切碎末，白糖，虾皮切碎，韭菜，加入放凉的糯米糊中，搅拌均匀，放置5分钟；
- 4、戴上一次性手套，将白菜上均匀的抹上调好的糯米糊；
- 5、把白菜放入馒头面包桶内，并用保鲜膜封好口；
- 6、选择泡菜功能，然后启动程序即可。



- 1、做泡菜用的容器要干净无生水，洗菜的时候也用凉开水洗，然后沥干水分；
- 2、上述配方可根据个人口味进行调整，或食材替换。



自编程序

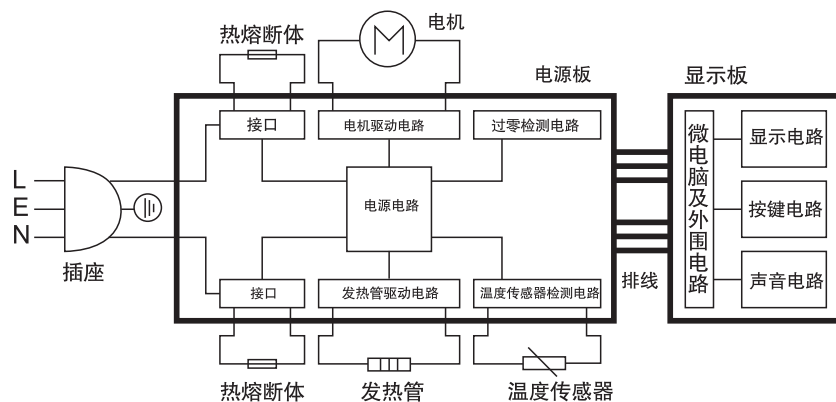
25. 自编程序		
步骤	默认时间	可调时间
搅拌1	0:10	0:05-0:30
发酵1	0:10	0:05-1:00
搅拌2	0:15	0:05-0:30
发酵2	0:19	0:00-2:00
发酵3	0:36	0:00-2:00
烘烤	0:75	0:00-2:00
保温	1:00	0:00-2:00



步骤

- 1、在待机状态下，选择“自编程序”菜单；
- 2、按“自编程序”键，进入自编程序的“搅拌1”过程，同时搅拌1指示灯在闪烁，按时间“^”或“v”键就可以设置所需要的时间，“搅拌1”时间设置完成后，再按“自编程序”键，进入自编程序的“发酵1”过程，同时发酵1指示灯在闪烁，按时间“^”或“v”键就可以设置所需要的时间，按照上述方法，可以依次设置“搅拌2”、“发酵2”、“发酵3”、“烘烤”、“保温”各过程的工作时间；
- 3、以上各过程时间设置完成后，按“启动/停止”键确认（此时显示各过程的总时间），然后选择烧色，重要不能选择，此时如果需要预约按时间“^”或“v”键进行设置；
- 4、再按“启动/停止”键启动程序，等待制作完成（有完成蜂鸣提醒）。

电气原理图



装箱明细

名称	主机	内桶	搅拌叶片	量杯	量勺	钩叉	隔热手套
数量	1台	1个	1个	1个	1个	1个	1只

漏斗	桶盖	说明书.食谱
1个	1个	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中。

产品型号	AMB-511 <input type="checkbox"/> AMB-512 <input type="checkbox"/>	产品编号
	AMB-513 <input type="checkbox"/> AMB-518 <input type="checkbox"/>	
	AMB-519 <input type="checkbox"/> AMB-520 <input type="checkbox"/>	

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，主要零部件电机，温控器、加热管、电脑板保修三年。
- 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动造成损坏的；
 - (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）