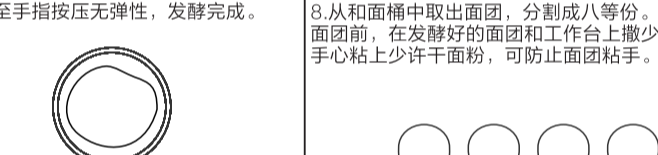


130x160mm

2.土司(面包)做法:

食材:
高筋面粉.....600g
酵母粉.....10g
盐.....6g
牛奶.....280-320mL
蜂蜜.....20g
黄油.....30g
鸡蛋.....2个
食盐.....适量

制作工艺:
1.先将牛奶加热到30-40℃,再将酵母、高筋面粉加入中拌匀。
2.将面粉倒入和面桶内,将酵母、水、蜂蜜、蛋清倒入和面桶中。
3.将和面桶放入机体中,设定好和面时间(约30分钟)。
4.面粉快拌成面团后,打开小盖,加入黄油。
5.和面桶将面粉搅拌成光滑的面团,和面完成。
6.设定发酵时间(约60分钟左右)。(发酵时间的长短视环境温度有关)。
7.发酵至手指按压无弹性,发酵完成。
8.从和面桶中取出面团,分割成八等份。(在和面桶取面团前,在发酵好的面团工作台上撒少许干面粉,双手心粘上少许干面粉,可防止面团粘手。)

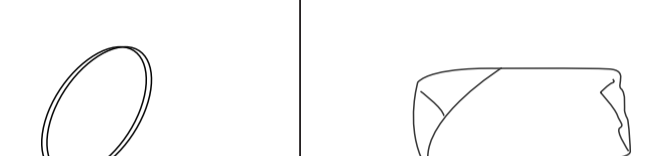
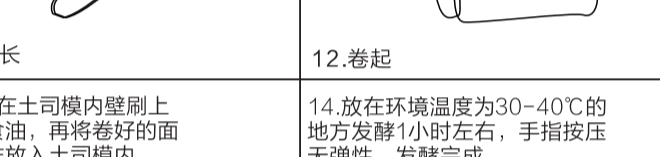

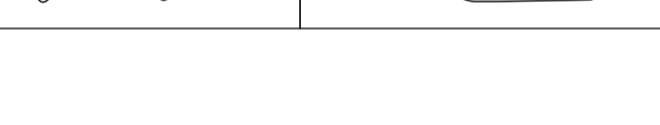


9.取一个面团拍扁。
10.卷成一个圆柱。

11.擀长
12.卷起

13.先在土司圈内壁上刷上少许食盐,再将卷好的面团并排放入土司模内。
14.放在环境温度为30-40℃的地方发酵1小时左右,手指按压无弹性,发酵完成。


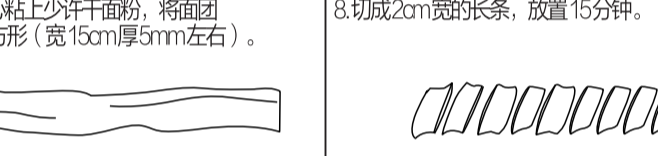
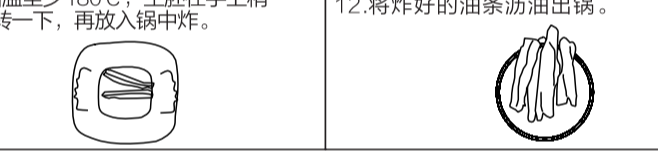

15.放入烤箱中,烤箱温度100℃,烘烤时间35-40分钟。
16.烘烤好的土司

3.油条做法:

食材:
高筋面粉.....800g
油条蓬松粉.....18g
盐.....6g
白砂糖.....40g
牛奶.....480-540mL
食用油.....适量


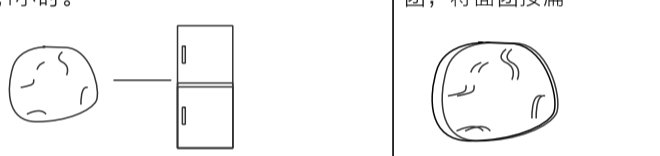
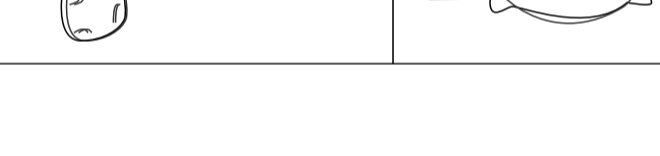

制作工艺:
1.将面粉倒入和面桶内,再将油条蓬松粉、白砂糖、盐放入和面桶中。
2.将和面桶放入机体中,搅拌30秒左右。
3.将牛奶倒入和面桶,设定好和面时间(约2分钟)。
4.和面桶将面粉搅拌成光滑的面团,和面完成。
5.将和好的面团室温下(约25℃)放置15-20分钟。(环境温度高时适当减少放置时间,环境温度低时适当延长放置时间)。
6.从和面桶中取出面团,从和面桶取面团前,在工作台上撒少许干面粉,双手心粘上少许干面粉,可防止面团粘手。
7.双手心粘上少许干面粉,将面团擀成长方形(宽15cm厚3mm左右)。
8.切成2cm宽的长条,放置15分钟。
9.两条长条一起,再用手将长条在中部扭一下。
10.两手拿一端,稍微扭一下,大致达到扭1/2左右即可。
11.油温差不多时,将手在手上稍微扭一下,再放入锅中炸。
12.将炸好的油条沥油出锅。

4.面条做法:

食材:
高筋面粉.....800g
盐.....6g
面碱.....2g
水.....460-500mL

制作工艺:
1.将面碱、盐融入水中。
2.将面粉倒入和面桶内,将面碱水倒入和面桶中。
3.将和面桶放入机体中,设定好和面时间(约15分钟)。
4.和面桶将面粉搅拌成光滑的面团,和面完成。
5.取出面团用保鲜膜包好,放入冰箱中冷藏1小时。
6.在工作台上撒少许干面粉,取出面团,将面团揉圆。
7.用擀杖擀开(一边擀一边在面团上撒些干面粉防粘)。
8.从一头将面皮卷在擀杖上。

9.滚动擀杖将面皮擀(中间不停停下来,更换方向,并晃点面粉防粘)。
10.整张面皮均匀摊平(薄薄白草草),均匀撒满面粉防粘。
11.将面皮叠成若干层。
12.用刀切成自己喜欢的宽度。
13.抖散除开,撒上一层干面粉在面条上防粘,最好一两小时后,再开水下锅,中火煮,新鲜面条只需等水烧开后煮差不多,煮久了面条会坨成面汤,晾干过久的面条比较耐煮,需要多煮一会儿。

“食品接触用”材料明细

本产品与食品接触材料均符合相关食品安全标准要求			
部件名称	材质	标准	
十字锥形盖	丙烯腈-丁二烯-苯乙烯共聚物 (ABS)	GB 4806.7-2016	
量杯/量勺	丙烯腈共聚物 (PP)	GB 4806.7-2016	
桶盖	丙烯腈-苯乙烯共聚物 (AS)	GB 4806.7-2016	
和面桶/转轴	不锈钢6Cr19Ni10 (SUS304)	GB 4806.9-2016	
密封圈	聚二甲基硅氧烷 (硅橡胶)	GB 4806.11-2016	
空心螺钉	不锈钢6Cr19Ni10 (SUS304)	GB 4806.9-2016	
搅拌刀	不锈钢6Cr19Ni10 (SUS304)	GB 4806.9-2016	

● 不同型号使用的食品接触用部件材质可能不同,请以实际购买机型为准。
● 使用条件: 不锈钢部件避免接触强腐蚀性物质。

环保说明

● 本产品满足《电器电子产品有害物质限制使用管理办法》的要求。
● 在环保使用期限内,消费者在正常使用过程中不会出现有害物质泄漏、析出等影响消费者健康的问题,可以放心使用。
● 本公司产品环保使用期限为10年,只有在本说明书所述的正常情况下使用本产品时,“环保使用期限”才有效。

产品中有害物质的名称及含量

部件名称	有害物质					
	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬(Cr(VI))	多溴联苯(PBB)	多溴二苯醚(PBDE)
塑胶组件	○	○	○	○	○	○
电路板组件	x	○	○	○	○	○
五金组件	○	○	○	○	○	○
管类	○	○	○	○	○	○
电机组件	x	○	○	○	○	○
电源线	x	○	○	○	○	○

● 本产品符合SJ/T 11364的特定限制
○: 表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量符合GB/T 26572规定的限量要求以下
x: 表示该有害物质在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572规定的限量要求

备注: 以上标“x”的部件中,部分含有有害物质超标是由于目前行业技术水平所致,暂时无法实现替代或无害化。

用户服务指南


Pandabrand Inc. 保证本产品自购买之日起一年内无材料或工艺缺陷前提下,本产品在家庭环境中使用,本产品有限保修不包括由于不当操作、意外损坏或非专业人员进行或试图进行维修而导致的故障。如果产品在30天内购买,符合上述保修条件的缺陷产品将免费更换或维修,超过30天但在最初购买一年内,产品将免费维修,客户将负责运费。购买一年后,客户将承担零件、人工和运输费用。本产品不用于商业用途,因此,此类商业用途将使本保修失效。欲了解更多信息,请联系客户服务部门: service@pandabrand.com.

Imported by: Pandabrand Inc.
Email: business@pandabrand.com
Customer service: service@pandabrand.com



Joydeem 和面机 Dough Maker JD-HMJ7L

使用说明书 Operation Instruction




使用本产品前,请仔细阅读本使用说明书! 本产品仅限于家庭或类似场所使用。

前言

尊敬的用户: 感谢您使用和面机。本说明书适用于JD-HMJ7L产品。书中所有内容仅供用户使用和维护时参考,未尽事宜,欢迎用户向本公司的客户服务部门咨询。

部件及安装图



注: 产品图片与实物略有不同时,请以实物为准

功能特点

- 时尚外观,精致工艺。
- 和面桶与机体采用分离结构,方便清洗和面桶。
- 微电脑控制,具有和面、醒面功能,操作简单、快捷。
- 透明杯盖,制作状况一目了然;中间另有小窗设计,方便添加调味品。
- 和面桶采用不锈钢(SUS304)材质,清洗容易。
- 自主研发技术,提供理想的醒面温度,醒面部分发酵均匀。
- 专利和面结构,减轻揉生面团,和面效果更好。
- 模具式成型,防烫、防滑。

使用方法

- 使用前,先将和面桶、搅拌刀、上盖、小盖清洗干净,将机器放置在平稳的桌面上。
- 将产品接通电源,电路板自检(指示灯闪烁红光一次)。
- 将杯盖对准和面桶上的卡位向下装配杯盖,然后将杯盖顺时针拧紧。
- 将和面桶放入机体中,再将油条蓬松粉、白砂糖、盐放入和面桶中。
- 将面粉倒入和面桶内,将酵母、水、蜂蜜、蛋清倒入和面桶中。
- 面粉快拌成面团后,打开小盖,加入黄油。
- 和面桶将面粉搅拌成光滑的面团,和面完成。
- 设定发酵时间(约60分钟左右)。(发酵时间的长短视环境温度有关)。
- 发酵至手指按压无弹性,发酵完成。
- 从和面桶中取出面团,分割成八等份。(在和面桶取面团前,在发酵好的面团工作台上撒少许干面粉,双手心粘上少许干面粉,可防止面团粘手。)
- 将面粉倒入和面桶内,将酵母、水、蜂蜜、蛋清倒入和面桶中。
- 面粉快拌成面团后,打开小盖,加入黄油。
- 和面桶将面粉搅拌成光滑的面团,和面完成。
- 设定发酵时间(约60分钟左右)。(发酵时间的长短视环境温度有关)。
- 发酵至手指按压无弹性,发酵完成。
- 从和面桶中取出面团,分割成八等份。(在和面桶取面团前,在发酵好的面团工作台上撒少许干面粉,双手心粘上少许干面粉,可防止面团粘手。)

注意事项

- 本机可和干面粉重量: 600至2200g。
- 面粉与水的比例建议: 100:50至100:60。
- 可参考下表或者食谱。
- 面粉与酵母的比例建议: 100:1。
- 为了达到最佳醒面效果,和面完成后,可将面团均匀摊平于底部。
- 第一次和面完成后,如不需醒面,需让机器冷却30分钟后,才可进行第二次连续和面,否则会因为过热造成机器寿命缩短。
- 此产品及其零部件不能用洗碗机清洗。
- 第一次和面完成后,如不需醒面,需让机器冷却30分钟后,才可进行第二次连续和面,否则会因为过热造成机器寿命缩短。
- 和面完成后,如不需醒面,需让“醒面”键,醒面取时间为“90分钟”,醒面指示灯蓝色灯闪亮,可以通过按“+”、“-”来调节时间(1-120分钟),设定好时间后按“启动/暂停”键,醒面指示灯变长红光,开始醒面,醒面指示灯熄灭,表示醒面完成。
- 和面完成后,如不需醒面,需让“醒面”键,醒面取时间为“90分钟”,醒面指示灯蓝色灯闪亮,可以通过按“+”、“-”来调节时间(1-120分钟),设定好时间后按“启动/暂停”键,醒面指示灯变长红光,开始醒面,醒面指示灯熄灭,表示醒面完成。

注意事项

- 第一次和面完成后,如不需醒面,需让机器冷却30分钟后,才可进行第二次连续和面,否则会因为过热造成机器寿命缩短。
- 和面完成后,如不需醒面,需让“醒面”键,醒面取时间为“90分钟”,醒面指示灯蓝色灯闪亮,可以通过按“+”、“-”来调节时间(1-120分钟),设定好时间后按“启动/暂停”键,醒面指示灯变长红光,开始醒面,醒面指示灯熄灭,表示醒面完成。
- 和面完成后,如不需醒面,需让“醒面”键,醒面取时间为“90分钟”,醒面指示灯蓝色灯闪亮,可以通过按“+”、“-”来调节时间(1-120分钟),设定好时间后按“启动/暂停”键,醒面指示灯变长红光,开始醒面,醒面指示灯熄灭,表示醒面完成。

量勺	食材	重量(不同食物存在偏差)
/	小勺调勺(g)	大勺调勺(g)
	酵母	5 10
	白砂糖	6 12
	水	7 14
	细盐	8 16

以下数据仅供参考(面粉和水比例为2:1,醒2:1.2)

量杯	刻度	面粉(g)	水(mL)
一杯	一杯	100	200

备注: 若中途需要停止工作,请按“启动/暂停”键
● 为了您的安全,从和面桶里取出面团时,请先拔掉电源线插头,再打开上盖,取出面团。

注意事项:
● 请勿使用交流120V以外的电源。
● 请单独使用2/3以上规格的插座,如果同时使用其他电器,插座线路部分可能会因过载导致发热起火。
● 请勿用手握住电源线插头,将电源线插头从电源线插座上平稳拔出。
● 请勿用湿手插电源线,可能导致触电或者短路。
● 机器使用完后,必须拔出电源线插头,否则可能发生触电、漏电、火灾的危险。

警告

第一次和面完成后,如不需醒面,需让机器冷却30分钟后,才可进行第二次连续和面,否则会因为过热造成机器寿命缩短。当电机过热时,机器会自动停止工作,待冷却后会重新开始工作。所以电机因过热停止工作时,请按“启动/暂停”键,并拔掉电源线插头。请勿和面桶与机体直接接触,按接时不可用力过猛,以防止损坏接插。

● 除专业维修技术人员外,请勿对机器进行拆卸、修理、改装。否则可能导致起火、漏电、运行异常。
● 请勿让儿童及没有意识行为的人接触机器。
● 插上电源线后,请勿让手、脚、衣服等接触旋转部件。
● 启动机器前,请确保和面桶已安装在机器上,当机器在使用中,请勿将和面桶从机器上移开。
● 请勿用湿手插电源线,可能导致触电或者短路。
● 请勿将机体粘湿或泡水,可能导致触电或者短路。
● 如电源线损坏,为避免危险,必须由制造商或其维修部或类似的专业技术人员来更换。
● 请勿在无人看管下使用本产品,本产品只适用于家庭使用。

清洁与保养

● 请清洁,必需拔掉电源线插头,否则可能发生触电或者触电等危险。
● 机器保养,请以干布擦拭,严禁将机体用水冲洗或置于水中。
● 和面桶、上盖、小盖、搅拌刀、量杯、量勺,可放入水中清洗,并自然晾干于干燥布上。
● 金属制刷子、尼龙制刷子、去污粉、清洁剂、等清洁剂会损坏产品表面结构。

常见问题分析

序号	故障现象	故障原因	排除方法
①	指示灯不亮	a. 停电 b. 电源线未插	a. 是否停电 b. 电源线是否插入插座中 c. 电源线插座是否处于关闭状态
②	搅拌过程中和面刀停止转动	a. 已到达设定时间 b. 电机过热保护	a. 需等待电机冷却到室温 b. 需等待电机冷却到室温
③	主机有气味	新零件气味未挥发	多使用几次会自然消散
④	E01	电路板NTC短路	更换电路板
⑤	E02	控制板排线接触不良 控制板排线断了	按掉排线重新插 更换控制板

备注: 经以上现象分析后仍无法排除故障,请与本公司维修部或经销商联系,严禁非专业人员对本机自行拆修。

产品规格:
产品名称: 和面机
型号: JD-HMJ7L
额定电压: 120V~
额定频率: 60Hz
最大容量: 7.0L
额定功率: 250W
转速: 140转/分~170转/分
外形尺寸(长×宽×高): 296×291×330mm

简单食谱

食材:
高筋面粉.....1000g
酵母粉.....10g
水.....450-500mL

制作工艺:
1.将酵母融入30-40℃温水中,酵母与水的比例是: 1: 45-50
2.将面粉倒入和面桶内。
3.将酵母水倒入和面桶中。
4.面粉快拌成面团后,打开小盖,加入黄油。
5.和面桶将面粉搅拌成光滑的面团,和面完成。
6.设定发酵时间(约45分钟左右)。(发酵时间的长短视环境温度有关)。
7.发酵至手指按压无弹性,发酵完成。
8.从和面桶中取出面团,将面团擀成长条,切成大小均匀的馒头剂子。
9.在蒸笼上撒少许干面粉,将馒头剂子放入蒸笼中,盖上锅盖,大火蒸15分钟。
10.在蒸笼上撒少许干面粉,将馒头剂子放入蒸笼中,盖上锅盖,大火蒸15分钟。
11.上盖蒸笼,放在环境温度为30-40℃的地方,让其发酵20分钟左右。
12.发酵好后,用大火蒸0-30分钟即可,最好停止5分钟左右再出。