

GERMAN
POOL



德國寶

自家製麵包機
Homemade Bread Maker

BMR-9125



在使用之前請詳細閱讀「使用說明書」及「保用條例」，並妥為保存。
Please read these instructions and warranty information carefully
before use and keep them handy for future reference.

使用說明書 OPERATING INSTRUCTIONS

請即進行保用登記！

有關保用條款細則，請看本說明書最後一頁。

Please register your warranty information now !

For Warranty Terms & Conditions,

please refer to the last page of these operating instructions.

目錄

基本操作指南	04
注意事項	05
產品結構	06
操作說明	07
- 操控面板及按鍵說明	07
- 顯示屏幕及指示燈說明	09
- 其他功能	10
- 操作程序	11
程式說明	13
- 設定及功能	13
- 程式程序	14
參考食譜	16
常見問題及處理方法	19
- 麵包製作	19
- 機件操作	20
清潔與保養	21
技術規格	21
保用條款	43

For English instructions, please refer to P.22.
英文版說明書請參閱 P.22。

基本操作指南

註：詳細操作說明請參閱P. 7



1. 從主機裡取出麵包桶。



2. 準備材料並準確稱量。



3. 先倒入水及液體材料；



4. 再放入糖、鹽、奶粉、牛油以及其他材料；



5. 高筋麵粉放在最上層。



6. 最後把乾酵母倒在麵粉上。



7. 把麵包桶裝入主機內。



8. 關蓋，將配料放入配料投放器。



9. 選擇預設程式。



10. 選擇麵包尺寸及顏色深淺，啟動。

注意事項

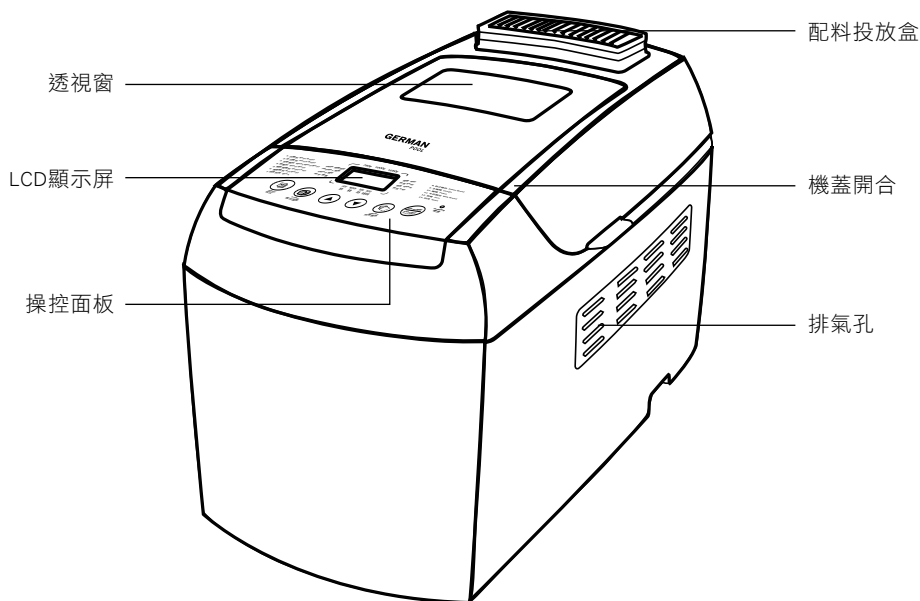
重要說明

- 為安全起見，初次使用產品前請先細閱本說明書，並保存說明書，以便作參考之用。
- 本產品只供家居使用。請必須依照本說明書內的指示操作。

1. 在使用本產品前，請確認產品所標明的使用電壓，是否與接地插座電壓一致，並切勿與其他電器共用電源插頭。
2. 使用本產品時，電源插頭必須完全插入插座，否則會容易造成觸電或因發熱而引起火災；請勿使用殘缺或鬆動的插座。
3. 啟動本產品前確保機蓋完全蓋上，以免影響正常操作和製作效果。
4. 本產品須放在堅固和穩定的平面上使用。
5. 切勿於本產品運作時或操作剛結束時觸摸機身，以免燙傷。
6. 切勿於操作時觸摸或遮蓋機身後的排氣孔，以免燙傷或造成散熱不良。
7. 提起麵包桶時必須先戴上隔熱手套，以免被高溫機件燙傷。
8. 黏在麵包裡的攪拌槳冷卻後才可取出，以免燙傷。
9. 拔除插頭時，切勿接觸到金屬部分或用力過度。
10. 切勿將本產品泡在水中或對機身澆水，以免引起短路或觸電。
11. 電源線和插頭不可用水或其他液體清洗或浸泡，插頭不可用濕布擦拭，手部潮濕時請勿插入或拔出插頭，以免引起觸電。
12. 切勿將本產品靠近熱源或以任何物件遮蓋機身，以免造成散熱不良。
13. 機身兩側和背部與牆壁須保持不少於10厘米的距離。
14. 切勿使用任何酸鹼性溶液清洗本產品，以免觸電或造成損傷。
15. 切勿把麵包桶或任何配件放於洗碗機中清洗。
16. 移動或清潔本產品前，必須先切斷電源。
17. 切勿在本產品上放置任何重物，以免損壞機身。
18. 本產品並不適宜讓兒童、身體或心智殘障、缺乏經驗或知識的人士操作，除非該人士得到負責保護其安全的人士之監督或指引。
19. 兒童必須被監督，切勿讓兒童使用、觸摸或把玩本產品。
20. 如電源線損壞或發生其他故障，切勿自行拆卸、修理或改裝，必須由本公司或合資格的專業技術人員更換和維修。
21. 切勿使用受損的電線或電源插頭，以防觸電、引起短路或火災。

產品結構

主機身



隨機配件

- 量杯 (1個)
- 攪拌槳 (2個)
- 攪拌槳提取勾 (1個)
- 量匙 (1個)
- 麵包桶 1250克 (1個)

另購配件

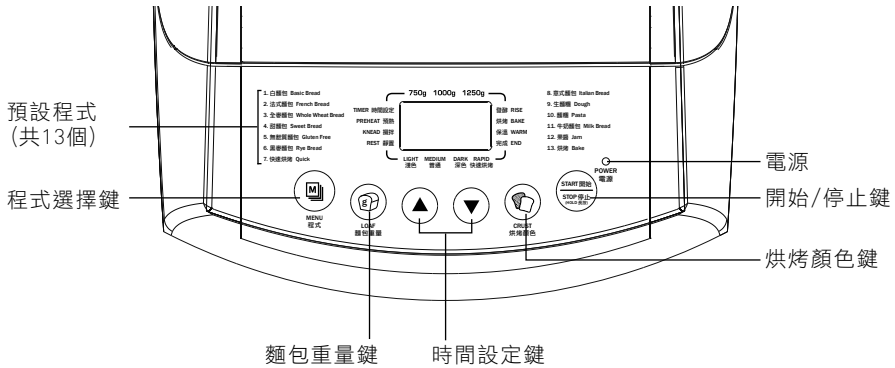
- 小麵包桶 500克 (2個)
- 攪拌槳 (2個)

操作說明

注意

- 查看本產品電壓是否與插座的相符合。
- 在清洗或拆裝本產品前必須先拔掉電源。
- 取出麵包桶前必須戴上隔熱手套，以免燙傷。
- 切勿將麵包機和麵包桶浸泡於任何液體中。
- 切勿於操作時或剛結束後觸摸機身及機內任何發熱機件，以免燙傷。

1. 操控面板及按鍵說明



程式選擇鍵

- 輕按此鍵選取程式（共設13個預設程式）。
- 詳細程式資料請參閱“程式說明”。

麵包重量鍵

- 輕按此鍵選擇麵包重量（750克、1000克或1250克）。
- 適用於程式1-6、8和11。

烘烤顏色鍵

- 輕按此鍵選擇麵包烘烤顏色：「淺色」、「普通」、「深色」（適用於程式1-6, 8及11）。
- 當使用程式1-3時，按第4下可設定「快速烘烤」，設定比預設程式時間快約1小時完成。

操作說明

時間設定鍵

- 使用程式1 - 4、6和11時可輕按▲和▼設定延遲啟動功能，每按一下增加或減少10分鐘，上限為15小時。(參考“其他功能-程式延後啟動功能”說明)

開始/停止鍵



- 選擇程式、麵包重量和烘烤顏色後，輕按此鍵啟動麵包機。
- 程式結束後，長按此鍵3秒或以上終止程式。

II. 顯示屏幕及指示燈說明



製作過程顯示燈

- 預熱、攪拌、靜置、發酵、烘烤、保溫和完成一共7個製作步驟，並會以[◀]和[▶]顯示程式操作狀態。

程式編號顯示燈

- 此燈亮起並顯示所選程式的編號。

麵包重量顯示燈

- 顯示屏上的[●]會於所選的麵包重量下亮起。

烘烤顏色顯示燈

- 顯示屏上的[●]會於所選的烘烤顏色之上亮起。

操作時間顯示燈

- 此燈顯示程式剩餘操作時間，當顯示為[00:00]時，代表程式已完成。

操作說明

III. 其他功能

同步製作兩種口味

- * 須使用另購小麵包桶
- 每個小麵包桶的份量最多為500克。每個大麵包桶的最大份量則為1250克。
- 兩個小麵包桶可同時製作兩個不同口味的麵包，但須選擇可用同一程式同時製作的配方。
例如：兩個小麵包桶可同時製作白麵包和合桃麵包。
- 兩個小麵包桶必須同時使用，使熱力平均散佈。

配料投放盒

- 於啟動程式前按需要把配料放入此投放器，麵包機會於適當時候自動把配料投放於麵包桶內，並發出提示訊號音，適用於程式1、3、4、5、6和11。

注意

- 一開始就要加入麵糰混合的材料包括蔬菜、水果、果汁等；蔬菜糊至麵粉量的20%為止；果汁等液體就取代相同分量的水。
- 可放入配料投放盒的包括堅果、乾果等乾燥和難溶配料，分量為放滿投放盒為止；須切成約50毫米 x 50毫米的小塊，注意不要塞得太滿，否則配料可能不能順利掉落。
- 配合訊號音投放的包括易溶、水份多、黏性高、體積細小的配料，分量至麵粉量的20%為止。

斷電記憶功能

- 若於操作時誤把電源插頭碰脫，或電力突然中斷，而情況不超過7分鐘，麵包機於再次接通電源後仍能以之前的設定繼續操作，但製作時間亦會因此而延後；若情況持續超過7分鐘，則須重新設定。
- 若上述情況於啟動麵包機前發生，接通電源後顯示屏將顯示待機狀態，可作正常選用程式。

自動保溫功能

- 麵包製作過程結束後，若不即時終止程式和打開機蓋，保溫功能將自動啟動並運作1小時。

操作說明

程式延後啟動功能

- 設15小時設定範圍，適用於程式1、2、3、4、6、11。
- 按需要輕按時間設定鍵▲和▼設定時間。

例子：於8:30pm開始製作麵包，預計於6:00am完成，麵包製作開始和完成時間相隔9小時30分鐘，亦即需要設定的時間。

注意

- 因蔬菜、雞蛋、牛奶容易變質，故製作含有這些材料的麵包時，不宜使用程式延後啟動功能。

快速烘烤功能

- 適用於程式1-3，設定比預設程式時間快約1小時完成。(參考操作說明：烘烤顏色鍵)

操作說明


IV. 操作程序

注意

- 啟動前須確保機蓋完全合上，以及麵包桶須放於適當位置。
- 操作期間避免觸碰機身，以免燙傷。
- 於操作期間避免觸碰操作面板，以免因誤按功能鍵而影響正常操作。
- 切勿於操作期間打開機蓋，以免影響程式和投放器的正常操作。
- 避免於發酵過程期間打開機蓋，以免因機內溫度下降而令麵包未能充分膨脹。
- 使用後須待機件降溫約1小時後才可再次啟動，以免因機件過熱而影響正常操作。


1. 取出麵包桶，然後把攪拌槳插在桶內的旋轉軸上。
2. 按所選程式或實際需要依次序把材料放入麵包桶。
3. 把麵包桶放回麵包機內並固定位置。
4. 把適量配料放入配料投放器。

- 應放入水份較少或較難溶化的配料。
- 避免把以下配料放入配料投放盒：
 - 較易溶化的食物，如朱古力和焦糖等
 - 體積較大的食物
 - 液體
 - 水份較多的食物，如水果
 - 體積過小的食物，如芝麻

5. 蓋上機蓋，接通電源，顯示屏會亮起並處於待機模式。然後選取程式、麵包重量和烘烤顏色。長按  3秒啟動麵包機，顯示屏上的時間會開始倒數。

如須暫停麵包機作重新設定，可再次長按  3秒，麵包機會發出訊號音，顯示屏的話面會返回所選程式待機狀態，此時可重新設定程式。

6. 程式結束後，操作時間指示燈會顯示為00:00，麵包機會發出提示訊號音。

當操作時間指示燈顯示為00:00時，亦可即時長按  3秒，以終止程式和訊號音，顯示屏亦會返回待機模式。

操作說明

7. 拔掉電源插頭，戴上隔熱手套，取出麵包桶，用力抖動麵包桶數次以取出麵包，亦可輕輕轉動麵包桶底部的旋轉軸，以便把麵包推出。

8. 把麵包放在網格或碟子上降溫約15-30分鐘，然後以攪拌槳提取勾勾出黏在麵包內的攪拌槳。

- 取出麵包前必須先戴上隔熱手套，以免燙傷。
- 為保持麵包鬆脆，建議製作完成後即時取出麵包。
- 切勿以尖銳或金屬物件取出麵包，以免損壞麵包桶，因麵包桶內塗層脫落時，會難以取出麵包。
- 取出麵包後，即時注入與攪拌槳高度相若的溫水或熱水於麵包桶內，以便清洗黏附在攪拌棒上和麵包桶內的殘餘麵糰。

9. 程式結束後可繼續保持機蓋關閉，自動保溫功能將自動啟動並運作1小時，以保持機內麵包溫度。

10. 程式結束後，若要加深烘烤顏色，或發現烘烤效果不理想，可獨立啟動烘烤程式，按實際需要輕按時間設定鍵，設定能達至理想烘烤效果的所需時間。

程式說明

I. 設定及功能

	預設程式	麵包重量	預設時間	燒色選擇	酵母投放	配料投放	時間設定	延遲啟動	預熱	保溫	功能
1	白麵包	750 g 1000 g 1250 g	3:13 3:18 3:25	●	●	●	●	●	○	●	製作白麵包
2	法式麵包	750 g 1000 g 1250 g	3:20 3:32 3:35	●	●	○	●	●	○	●	製作法式麵包（脆皮）
3	全麥麵包	750 g 1000 g 1250 g	3:43 3:45 3:48	●	●	●	●	●	●	●	製作含有全麥麵粉和米粉的麵包
4	甜麵包	750 g 1000 g 1250 g	3:17 3:22 3:27	●	○	●	●	●	○	●	製作甜味較重的麵包，用於分量較多的食譜
5	無麩質麵包	750 g 1000 g 1250 g	3:07 3:12 3:19	●	○	●	○	○	○	●	製作無麩質麵包，適合對麩質敏感的人士
6	黑麥麵包	750 g 1000 g 1250 g	3:43 3:45 3:48	●	○	●	●	●	●	●	製作口感緊實、濃厚麥香的黑麥麵包
7	快速麵包	1250 g	1:20	○	○	○	○	○	○	●	短時間製作麵包
8	意式麵包	750 g 1000 g 1250 g	3:30 3:32 3:35	●	○	○	○	○	○	●	製作柔軟、蛋味香濃的意式麵包
9	生麵糰	/	1:30	○	○	○	○	○	○	○	製作麵包麵糰，完成攪拌及發酵步驟
10	意粉麵糰	/	0:14	○	○	○	○	○	○	○	製作意粉、各式麵條
11	牛奶麵包	750 g 1000 g 1250 g	3:13 3:18 3:25	●	○	●	●	●	○	●	製作柔軟、營養豐富的牛奶麵包
12	果醬	/	1:05	○	○	○	○	○	○	○	製作自家風味果醬
13	獨立烘烤	/	1:00	○	○	○	○	○	○	●	烘烤

● 適用 ○ 不適用

程式說明

II. 程式程序

程式

(1) 白麵包 750 g	攪拌1 0:05:00	休息 0:05:00	攪拌2 0:20:00		發酵1 0:39:00	放醃 0:00:10	發酵2 0:25:50	整形 0:00:10	發酵3 0:49:50	
(1) 白麵包 1000 g	攪拌1 0:05:00	休息 0:05:00	攪拌2 0:20:00		發酵1 0:39:00	放醃 0:00:10	發酵2 0:25:50	整形 0:00:10	發酵3 0:49:50	
(1) 白麵包 1250 g	攪拌1 0:05:00	休息 0:05:00	攪拌2 0:20:00		發酵1 0:39:00	放醃 0:00:10	發酵2 0:25:50	整形 0:00:10	發酵3 0:49:50	
(2) 法式麵包 750 g	攪拌1 0:05:00	休息 0:05:00	攪拌2 0:20:00		發酵1 0:39:00	放醃 0:00:10	發酵2 0:30:50	整形 0:00:10	發酵3 0:59:50	
(2) 法式麵包 1000 g	攪拌1 0:05:00	休息 0:05:00	攪拌2 0:20:00		發酵1 0:39:00	放醃 0:00:10	發酵2 0:30:50	整形 0:00:10	發酵3 0:59:50	
(2) 法式麵包 1250 g	攪拌1 0:05:00	休息 0:05:00	攪拌2 0:20:00		發酵1 0:39:00	放醃 0:00:10	發酵2 0:30:50	整形 0:00:10	發酵3 0:59:50	
(3) 全麥麵包 750 g		預熱 0:30:00	攪拌1 0:05:00	休息 0:05:00	攪拌2 0:15:00		發酵1 0:49:00	放醃 0:00:10	發酵2 0:25:50	整形 0:00:10
(3) 全麥麵包 1000 g		預熱 0:30:00	攪拌1 0:05:00	休息 0:05:00	攪拌2 0:15:00		發酵1 0:49:00	放醃 0:00:10	發酵2 0:25:50	整形 0:00:10
(3) 全麥麵包 1250 g		預熱 0:30:00	攪拌1 0:05:00	休息 0:05:00	攪拌2 0:15:00		發酵1 0:49:00	放醃 0:00:10	發酵2 0:25:50	整形 0:00:10
(4) 甜麵包 750 g	攪拌1 0:05:00	休息 0:05:00	攪拌2 0:20:00		發酵1 0:39:00	放醃 0:00:10	發酵2 0:25:50	整形 0:00:05	發酵3 0:51:55	
(4) 甜麵包 1000 g	攪拌1 0:05:00	休息 0:05:00	攪拌2 0:20:00		發酵1 0:39:00	放醃 0:00:10	發酵2 0:25:50	整形 0:00:05	發酵3 0:51:55	
(4) 甜麵包 1250 g	攪拌1 0:05:00	休息 0:05:00	攪拌2 0:20:00		發酵1 0:39:00	放醃 0:00:10	發酵2 0:25:50	整形 0:00:05	發酵3 0:51:55	
(5) 無殼質麵包 750 g	攪拌1 0:05:00	攪拌2 0:20:00		發酵1 0:39:00	放醃 0:00:10	發酵2 0:24:50	整形 0:00:15	發酵3 0:49:45		
(5) 無殼質麵包 1000 g	攪拌1 0:05:00	攪拌2 0:20:00		發酵1 0:39:00	放醃 0:00:10	發酵2 0:24:50	整形 0:00:15	發酵3 0:49:45		
(5) 無殼質麵包 1250 g	攪拌1 0:05:00	攪拌2 0:20:00		發酵1 0:39:00	放醃 0:00:10	發酵2 0:24:50	整形 0:00:15	發酵3 0:49:45		
(6) 黑麥麵包 750 g		預熱 0:30:00	攪拌1 0:05:00	攪拌2 0:15:00		發酵1 0:49:00	放醃 0:00:10	發酵2 0:25:50	整形 0:00:10	發
(6) 黑麥麵包 1000 g		預熱 0:30:00	攪拌1 0:05:00	攪拌2 0:15:00		發酵1 0:49:00	放醃 0:00:10	發酵2 0:25:50	整形 0:00:10	發
(6) 黑麥麵包 1250 g		預熱 0:30:00	攪拌1 0:05:00	攪拌2 0:15:00		發酵1 0:49:00	放醃 0:00:10	發酵2 0:25:50	整形 0:00:10	發
(7) 快速麵包	攪拌1 0:20:00	攪拌2 0:12:00		烘烤 0:48:00				保溫 1:00:00		
(8) 意式麵包 750 g	攪拌1 0:05:00	休息 0:05:00	攪拌2 0:20:00		發酵1 0:39:00	放醃 0:00:10	發酵2 0:30:50	整形 0:00:10	發酵3 0:59:50	
(8) 意式麵包 1000 g	攪拌1 0:05:00	休息 0:05:00	攪拌2 0:20:00		發酵1 0:39:00	放醃 0:00:10	發酵2 0:30:50	整形 0:00:10	發酵3 0:59:50	
(8) 意式麵包 1250 g	攪拌1 0:05:00	休息 0:05:00	攪拌2 0:20:00		發酵1 0:39:00	放醃 0:00:10	發酵2 0:30:50	整形 0:00:10	發酵3 0:59:50	
(9) 生麵團	攪拌1 0:05:00	休息 0:05:00	攪拌2 0:20:00		發酵1 1:00:00					
(10) 意粉麵團	攪拌1 0:03:00	攪拌2 0:11:00								
(11) 牛奶麵包 750 g	攪拌1 0:05:00	休息 0:05:00	攪拌2 0:20:00		發酵1 0:39:00	放醃 0:00:10	發酵2 0:25:50	整形 0:00:10	發酵3 0:49:50	
(11) 牛奶麵包 1000 g	攪拌1 0:05:00	休息 0:05:00	攪拌2 0:20:00		發酵1 0:39:00	放醃 0:00:10	發酵2 0:25:50	整形 0:00:10	發酵3 0:49:50	
(11) 牛奶麵包 1250 g	攪拌1 0:05:00	休息 0:05:00	攪拌2 0:20:00		發酵1 0:39:00	放醃 0:00:10	發酵2 0:25:50	整形 0:00:10	發酵3 0:49:50	
(12) 果醬	攪拌1 0:05:00	攪拌2 0:10:00		烘烤 0:50:00						
(13) 烘烤				烘烤 1:00:00						

0:00:00

1:12:00

2:24:00

參考食譜

白麵包

程式：(1) 白麵包				
麵包重量：	小桶	750 克	1000 克	1250 克
水	190 克	250 克	330 克	410 克
砂糖	15 克	20 克	26 克	32 克
鹽	4 克	5 克	7 克	9 克
奶粉	6 克	8 克	10 克	12 克
無鹽牛油	10 克	10 克	13 克	16 克
高筋麵粉	250 克	330 克	440 克	550 克
酵母（依士）	3 克	5 克	7 克	8.5 克

法式麵包

程式：(2) 法式麵包				
麵包重量：	小桶	750 克	1000 克	1250 克
水	170 克	230 克	310 克	387 克
鹽	4 克	5.4 克	7.2 克	9 克
低筋麵粉	50 克	70 克	98 克	123 克
高筋麵粉	200 克	260 克	338 克	423 克
酵母（依士）	1.5 克	2 克	3 克	4 克

全麥麵包

程式：(3) 全麥麵包				
麵包重量：	小桶	750 克	1000 克	1250 克
水	170 克	255 克	340 克	425 克
砂糖	15 克	23 克	30 克	38 克
鹽	4 克	6 克	8 克	10 克
無鹽牛油	20 克	30 克	40 克	50 克
全麥麵粉	50 克	75 克	100 克	125 克
高筋麵粉	200 克	300 克	400 克	500 克
酵母（依士）	3 克	4.5 克	6 克	7.5 克

朱古力麵包

程式：(4) 甜麵包				
麵包重量：	小桶	750 克	1000 克	1250 克
雞蛋（打勻）	1 個	2 個	2.5 個	3 個
水&雞蛋	共160 克	共220 克	共294 克	共367 克
砂糖	20 克	36 克	48 克	60 克
鹽	4 克	5 克	6.7 克	8 克
奶粉	12 克	16 克	21 克	27 克
無鹽牛油	15 克	20 克	27 克	34 克
高筋麵粉	210 克	280 克	373 克	466 克
低筋麵粉	30 克	35 克	47 克	58 克
可可粉	10 克	15 克	20 克	25 克
酵母（依士）	1.5 克	2.3 克	3 克	3.8 克
朱古力（切碎）	20 克	30 克	40 克	50 克

參考食譜

無麩質麵包

程式：(5) 無麩質麵包				
麵包重量：	小桶	750 克	1000 克	1250 克
暖水	180 克	270 克	360 克	450 克
雞蛋 (打勻)	1-1/2 個	2 個	3 個	3-1/2 個
砂糖	8 克	12 克	16 克	20 克
鹽	4 克	6 克	8 克	10 克
白醋	3 克	4.5 克	6 克	7.5 克
橄欖油	20 克	30 克	40 克	50 克
粟粉	5 克	7.5 克	10 克	12.5 克
無麩質麵粉	300 克	450 克	600 克	750 克
酵母 (依士)	4 克	6 克	8 克	10 克

黑麥麵包

程式：(6) 黑麥麵包				
麵包重量：	小桶	750 克	1000 克	1250 克
水	166 克	250 克	332 克	416 克
砂糖	20 克	30 克	40 克	50 克
鹽	5.3 克	8 克	10.7 克	13.3 克
橄欖油	33 克	50 克	66 克	82 克
黑麥粉	120 克	200 克	240 克	320 克
高筋麵粉	180 克	300 克	360 克	480 克
酵母 (依士)	4 克	6 克	8 克	10 克

速製麵包

程式：(7) 快速麵包				
麵包重量：	小桶	750 克	1000 克	1250 克
暖水	200 克	300 克	400 克	500 克
砂糖	12 克	18 克	24 克	30 克
鹽	5.4 克	8 克	10.7 克	13.4 克
奶粉	8 克	12 克	16 克	20 克
無鹽牛油	26 克	39 克	52 克	65 克
高筋麵粉	240 克	360 克	480 克	600 克
酵母 (依士)	3 克	4.5 克	6 克	7.5 克

意式甜麵包

程式：(8) 意式麵包				
麵包重量：	小桶	750 克	1000 克	1250 克
雞蛋 (打勻)	1 個	1-1/2 個	2 個	2-1/2 個
牛奶&雞蛋	共170 毫升	共255 毫升	共340 毫升	共425 毫升
砂糖	40 克	60 克	80 克	100 克
鹽	4 克	6 克	8 克	10 克
無鹽牛油	60 克	90 克	120 克	150 克
高筋麵粉	250 克	375 克	500 克	625 克
酵母 (依士)	3 克	4.5 克	6 克	7.5 克

參考食譜

意式薄餅麵糰

程式：(9) 生麵糰	
份量：	4 厚批
水	210 克
砂糖	10 克
鹽	5 克
奶粉	8 克
橄欖油	20 克
高筋麵粉	330 克
酵母（依士）	3 克

日式烏冬麵

程式：(10) 意粉麵糰		
水	150 克	<ol style="list-style-type: none"> 1. 放入所有材料。 2. 按“生麵糰”，啟動。 3. 取出略搓圓，靜置30分鐘。 4. 用擀面棒擀薄，切成麵條。
中筋麵粉	300 克	
鹽	12 克	

牛奶麵包

程式：(11) 牛奶麵包				
麵包重量：	小桶	750 克	1000 克	1250 克
鮮奶	150 毫升	225 毫升	300 毫升	375 毫升
煉奶	50 克	75 克	100 克	125 克
雞蛋(大)	1/2 個	3/4 個	1 個	1 1/4 個
砂糖	10 克	15 克	20 克	25 克
鹽	5 克	8 克	10 克	13 克
無鹽牛油	40 克	60 克	80 克	100 克
高筋麵粉	280 克	420 克	560 克	700 克
酵母（依士）	4 克	6 克	8 克	10 克

草莓果醬

程式：(12) 果醬	
草莓	350 克
砂糖	120 克
檸檬(榨汁)	半個

常見問題及處理方法

I. 麵包製作

情況	原因及處理方法	
麵包的顏色太深	乾酵母	份量太少會導致難以膨脹，麵包的顏色變深。
	砂糖	糖和牛奶的分量過多會加深麵包的顏色。不同種類的糖即使體積容量相同，重量亦會有差異，必須用秤準確稱量。
	奶粉	
	水	分量太少會使麵糰變硬，導致麵包的顏色變深。
	溫度	餘熱會使燒色變深，製作完成後儘快取出麵包。
麵包的顏色太淺	乾酵母	份量太多會導致過度發酵，麵包的顏色變淺。
	砂糖	糖和牛奶的分量過少時，就難以烤出顏色。 *法式麵包因為不加糖和奶粉，所以顏色會較淡。
	奶粉	
	鹽	不放鹽會導致過度發酵，麵包的顏色變淺。
麵包不膨脹	乾酵母	使用存放太久或存放不當的乾酵母，會導致發酵不良
		乾酵母與水、砂糖、鹽接觸會影響發酵，因避免接觸到麵粉以外的材料。
	麵粉	使用存放太久、存放不當的麵粉或放入過多麵粉，會導致膨脹不良。
	砂糖	分量不足時，乾酵母需要較長時間發酵，導致膨脹不良。代糖不能成為酵母的養分，不適用於製作麵包。
麵包膨脹過度	鹽	過多鹽分會阻礙發酵，導致膨脹不良。
	乾酵母	分量過多會產生過多氣體，導致膨脹過度
	砂糖	分量過多會產生過多氣體，導致膨脹過度
	室溫	若室溫高於30°C，可能會導致過度發酵。請於較陰涼乾爽的位置製作。
麵包內的氣孔大而粗糙	酵母	分量過多會產生過多氣體，導致氣孔大而粗糙
	砂糖	分量過多會產生過多氣體，導致氣孔大而粗糙
	室溫	若室溫高於30°C，可能會導致過度發酵，氣孔就會大而粗糙。請於較陰涼乾爽的位置製作。
麵糰不平滑，帶有筋狀	牛油	使用了冷凍狀態的牛油，因太硬難以與麵糰揉合，而殘留為筋狀。製作前須先置於室溫軟化，再切成小塊後使用。
麵包的高度和形狀每一次都不同	環境/材料	即使用相同的程式，但由於室溫、材料的搭配和品質、延後啟動的時間等因素影響，膨脹效果和麵包顏色都會有差異。
麵包溢出麵包桶	留意材料分量，並確保所有材料準確稱量。 留意酵母分量，過多會發酵過度，引致麵包溢出麵包桶。	
可否使用新鮮酵母來製造麵包	天然酵母需要較長的時間發酵，不適用於麵包機。本指引使用的為乾酵母。	

常見問題及處理方法

II. 機件操作

如遇以下一般情況，請按以下指示處理。如仍未能處理或未發現故障原因，請與本公司維修服務中心聯絡。

注意：為安全著想，再次特別提醒，請勿自行拆裝修理。

故障現象	檢查事項	處理方法
未能啟動程式	電源線插頭是否鬆脫	確認電線插頭已妥善插好
	未有按下開始/停止	選取程式、麵包重量和烘烤顏色後，輕按開始/停止鍵啟動麵包機
未能終止程式	是否長按開始/停止鍵至少3秒	長按開始/停止鍵約3秒
	是否戴著隔熱手套按開始/停止鍵	脫掉隔熱手套，再次輕按開始/停止鍵
顯示屏出現E01	機內溫度高於50°C	關機並取出麵包桶，再次啟動前先讓機件充分冷卻
顯示屏出現E00	機內溫度低於-10°C	移到-10°C至40°C環境使用
顯示屏出現EEE	溫度傳感器鬆脫或斷路	溫度檢測器發生故障，須聯絡製造商維修
顯示屏出現HHH	溫度傳感器短路	
排氣孔冒煙或發出異味	是否有材料散落在發熱管上	體積較傾小的材料可能會散落在發熱線上，可於機件完全冷卻後清洗
操作期間停電或誤把電源插頭碰脫	是否在7分鐘內發生	若在7分鐘內再次接通電源，麵包機會以之前設定的程式自動繼續操作，否則須重新設定

清潔與保養

注意

- 必須確保機身和發熱組件完全冷卻，並拔掉電源插頭，才開始清洗。
 - 切勿將麵包機和麵包桶浸泡於水中。
1. 請使用柔軟的濕布及中性洗潔精輕抹機身和機蓋內側，切勿使用硬毛刷或粗糙抹布清潔。
 2. 切勿把麵包桶浸泡在任何液體中，以免影響正常運作。
 3. 請使用柔軟的濕布或海綿清洗攪拌槳、麵包桶內外側、配料投放盒，以及飛散到機身內的酵母和配料，並自然風乾。
 4. 把熱水或溫水注入麵包桶內至超過攪拌槳高度的位置，以便清洗黏附在攪拌槳上和麵包桶內的殘餘麵糰。
 5. 把攪拌槳往右轉並拉出，便能拆掉清洗。若攪拌槳難以拆掉，可先輕輕轉動麵包桶底部的旋轉軸，然後把攪拌槳拉出。

技術規格

型號	BMR-9125
電壓	230V
頻率	50 Hz
功率	890W
機身尺寸	(H) 428 mm(W) 260 mm(D) 300 mm
淨重	6.3 kg

產品規格及設計如有變更，恕不另行通知。
中英文版本如有出入，一概以中文版為準。
本產品使用說明書以 www.germanpool.com 網上版為最新版本。

Table of Contents

Quick Operating Guide	23
Notice Before Use	24
Product Structure	25
Operating Instructions	26
- Control Panel & Buttons	26
- LCD Display & Indicators	28
- Other Functions	29
- Operation	30
Programme Specifications	32
- Settings & Functions	32
- Operating Procedures	34
Suggested Recipe	36
Troubleshooting	39
- Bread Making	39
- Operation	41
Care & Maintenance	42
Technical Specifications	42
Warranty Terms & Conditions	43

Quick Operating Guide

Note: Please see detailed operation instructions (P.26)



1. Remove Baking Pan from unit body.



2. Prepare and well weigh ingredients.



3. Pour in water & liquids.



4. Add sugar, salt, milk powder, butter and other solid ingredients.



5. Add flour in top.



6. Lastly, add yeast on top of flour.



7. Fit Baking Pan inside unit body.



8. Close lid. Place nuts in dispenser on lid.



9. Select programme.



10. Set loaf size & crust color. Press "Start".

Notice Before Use

Important

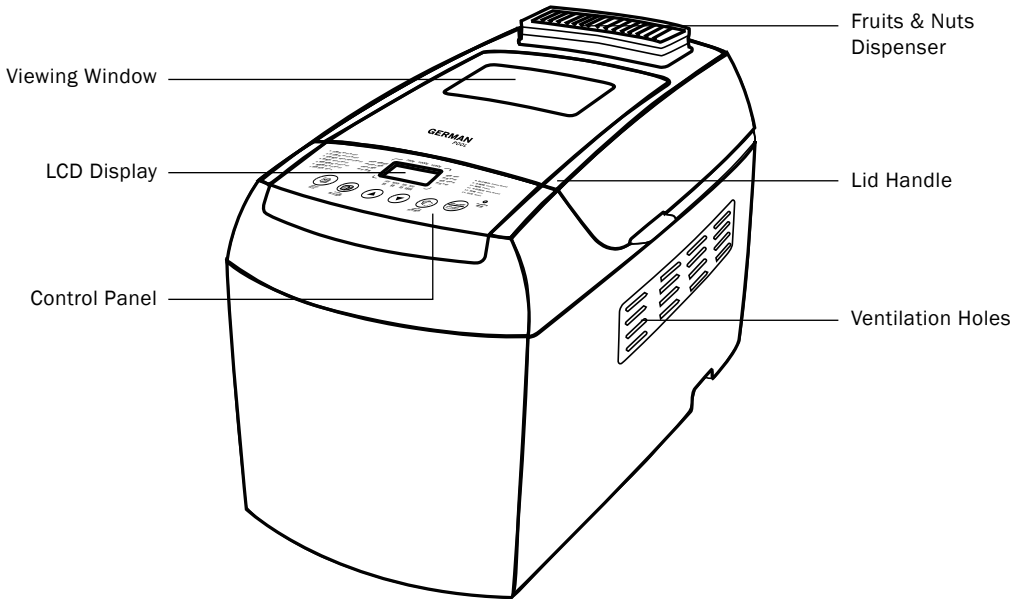
For safety purpose, you should read the instructions carefully before using the appliance for the first time. Save the instructions for future reference.

The appliance is designed for domestic use and may only be installed and operated in accordance with this instruction manual.

1. Before plugging in the appliance, check that the electrical rating shown on the rating plate corresponds with your house electricity supply.
2. Plug the appliance to the wall outlet properly and securely to avoid electric shock or a fire caused by overheating. Do not use damaged or loose power cord or plug to avoid short circuit, electric shock or a fire.
3. Always make sure the cover is completely closed before operation to ensure proper operation and baking results.
4. Do not use the appliance on an inclined or unstable surface.
5. Do not touch the appliance during or immediately after operation to avoid burns.
6. Do not touch or cover the ventilation holes to avoid burns or block ventilation.
7. Always take out the baking pan with heat-resistant gloves to avoid burns of the heating elements.
8. Always leave the kneading blade inside the bread and take out only after cooling down to avoid burns.
9. Do not touch the metal parts of the socket or unplug with force.
10. Do not immerse the appliance into any liquid or spray water on it to avoid short circuit or electric shock.
11. Do not clean or immerse the power cord and socket in any liquid or wipe the socket with wet cloth. Do not plug or unplug with wet hands.
12. Do not place the appliance near any source of heat or cover the appliance with any objects to avoid ventilation problems.
13. Always keep the distance of the appliance from the wall no less than 10cm.
14. Do not clean with any acidic or alkaline detergent to avoid electric shock or damage.
15. Do not clean the appliance and any accessory in a dish washer.
16. Always unplug before moving or cleaning the appliance.
17. Do not place any heavy objects on the appliance to avoid damage.
18. The appliance is not intended for use by persons, including children, with reduced physical, sensory or mental capabilities, or any individual lacking experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction by a person responsible for their safety.
19. Children should be under supervision to ensure that they do not play with the appliance.
20. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
21. Do not use any damaged power cord or socket to avoid electric shock, short circuit or fire hazard.

Product Structure

Main Body



Supplied Accessory:

- Measuring Cup (1 pc)
- Kneading Blade (2 pc)
- Kneading Blade Remove (1 pc)
- Measuring Spoon (1 pc)
- Baking Pan 1250g (1 pc)

Optional Accessory:

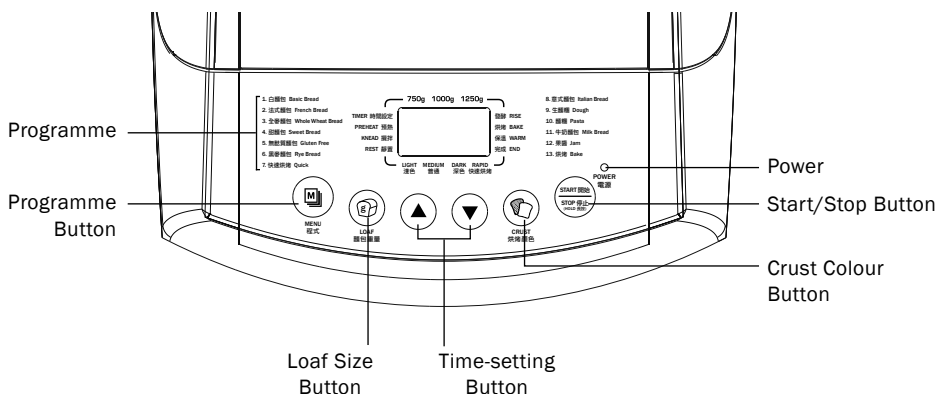
- Small Baking Pan 500g (2 pc)
- Kneading Blade (2 pc)

Operating Instructions

Attention

- Always check if the socket corresponds with the voltage stated.
- Always unplug before cleaning or dismantling.
- Always remove baking pan with heat-resistant gloves to avoid burns.
- Do not immerse the appliance and baking pan in any liquid.
- Do not touch the appliance surface and any heating elements inside during or after use to avoid burns.

I. Control Panel & Buttons



Programme Button

- Press to select a programme (13 programmes available for selection).
- See “Programme Specification” for programme details.

Loaf Size Button

- Press to select loaf size (750g, 1000g or 1250g).
- This function is applicable to programme 1 - 6, 8 and 11.

Crust Colour Button

- Press to select crust colour : Light, Medium or Dark are applicable to programme 1-6, 8 and 11.
- “Rapid” is applicable to programme 1-3. Press 4 times to select “Rapid” for shortening programme operation time by around 1 hour.

Operating Instructions

Time-setting Button

- Delay-start function is applicable to programme 1-4, 6 and 11. Press ▲ and ▼ to set operation time for 15 hours at maximum. Press once to increase or decrease 10 minutes, twice for 20 minutes and so on. (See descriptions of “Delay-start” function).

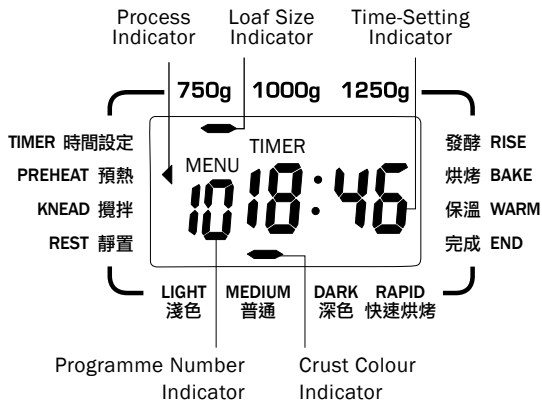
Start/ Stop Button



- Press to start operation after putting all ingredients in baking pan, as well as selecting a programme, loaf size and crust colour.
- Press and hold this button for 3 seconds or longer when the programme is completed to terminate operation.

Operating Instructions

II. LCD Display & Indicators



Process Indicator

- A total of 7 processes, Preheat, Knead, Rest, Rise, Bake, Warm and End with [◀] and [▶] indicating programme operation status.

Programme Number Indicator

- This indicator shows the number of selected programme.

Loaf Size Indicator

- [●] will be displayed under the loaf selected.

Crust Colour Indicator

- [●] will be displayed above the crust colour selected.

Time-Setting Indicator

- Timer shows the programme operation time countdown and indicates programme completion with [00:00].

Operating Instructions

III. Other Functions

Simultaneous Baking

*Optional accessories (Small Baking Pans) are required.

- Each Small Baking Pan yields a bread of maximum 500 g. Each Large Baking Pan yields a maximum of 1250 g.
- If two small baking pans are being used, either use the same recipe in both baking pans, or use two different recipes that can be baked with the same programme. (i.e. White toast and walnut bread can be baked at the same time)
- Use both small pans at the same time to ensure better heat distribution.

Yeast Dispenser

- Put fruits and nuts in this dispenser according to actual needs before activating the appliance, which will be dispensed into the baking pan automatically with an indicative sound at the proper time during operation. It is applicable to programme 1, 3, 4, 5, 6 and 11.

Attention

- Vegetables, fruits & juice should be added and kneaded with other ingredients when start making bread. Vegetables and fruits added should not be more than 20% of flour. Water should be reduced by the same amount if using juice instead.
- Items that are of less water content or can hardly be melted should be cut into small pieces (50mm × 50mm) before putting into the dispenser. Do not put too much ingredients to avoid failure of dispense.
- Items that are sticky or can be easily melted, items of high water content or tiny size should be added by the indicative sound. The amount added should not be more than 20% of flour.

Power-Failure Memory



- If the plug is removed unintentionally or power failure occurs during operation and it lasts for less than 7 minutes, the appliance can operate at the previous setting after re-connecting with power, but the overall operation time will then be delayed. Programme reset is required if power failure lasts for more than 7 minutes.
- If power failure occurs before the appliance starts operation, the LCD display will be at stand-by mode after re-connecting with power and the appliance can operate as normal.

Operating Instructions

Auto Keep Warm

- Auto keep warm function will be automatically activated for 1 hour immediately after the programme is completed to keep the bread warm if the programme operation is not terminated and the lid is not opened.

Delay-Start

- 15 hour maximum timer setting for programme 1, 2, 3, 4, 6 and 11.
- Press  and  to delay the starting time according to the actual needs.

Example: It is now 8:30pm and the bread should be ready at 6:00am. Between 8:30pm and 6:00am there are 9 hours 30 minutes, which is the time to be set.

Attention

- Do not use Delay-Start function if it contains perishable ingredient, such as vegetables, egg and milk.

Rapid Baking

- Rapid is applicable to programme 1-3 for shortening programme operation time by around 1 hour. (See “Operation Instruction: Crust Colour Button”)

Operating Instructions

IV. Operation

Attention:

- Always ensure that the lid is completely closed and the baking pan is properly positioned before activating the appliance.
- Do not touch the appliance surface during operation to avoid burns.
- Do not touch the control panel during operation to avoid false commands caused by pressing the function buttons unintentionally.
- Do not open the lid during operation to avoid improper operation of programmes and dispensers.
- Do not open the lid during rising process to avoid unsatisfying rise result caused by the internal temperate decrease.
- Restart the appliance when it has been cooled down for at least 1 hour to avoid improper operation caused by overheating.

1. Take out the baking pan and attach the kneading blade on the rotary shaft.
2. Put all the ingredients in proper order in the baking pan according to the programme selected and actual needs.
3. Put the baking pan back to its original position in the appliance and fix.
4. Put ingredients of proper amount in the fruits & nuts dispenser.

Put ingredients that are of less water content or can hardly be melted in the dispenser, and avoid putting the below ingredients in it.

- Items that can be easily melted, e.g. chocolate and caramel
- Items of large size
- Items in liquid form
- Items of high water content, e.g. fresh fruits
- Items of tiny size, e.g. sesame seeds

5. Close the lid and connect with power. The LCD display will be on and at stand-by mode. After that, select programme, loaf size and crust colour, and press and hold Start/ Stop button for 3 seconds to activate the appliance. The Time on LCD display will then start to count down.

To stop the appliance for programme reset, press and hold Start/Stop button for 3 seconds again. The appliance will give an indicative sound and the LCD display will return to stand-by mode for programme reset.

Operating Instructions

6. When programme is completed, timer indicator will show [00:00] and the appliance will give an indicative sound.

When programme is completed and the LCD display shows [00:00], press and hold Start/Stop button for 3 seconds to immediately stop operation and the indicative sounds, and LCD display will then return to stand-by mode.

7. Unplug the appliance and take out the baking pan using heat-resistant gloves. Hold the baking pan bottom tightly and take out the bread by shaking the baking pan for several times or slightly turn the rotary shaft at the baking pan base.
8. Cool down the bread on a net or a plate for 15-30 minutes and take out the kneading blade inside the bread with a kneading blade remover.

- Always remove the bread using heat-resistant gloves to avoid burns.
- It is suggested to take out the bread immediately after programme is completed to keep the bread tasty and crispy.
- Do not take out the bread with sharp or metal objects to avoid damage of baking pan because it cause difficulty in taking out the bread if the baking pan coating is scratched.
- Pour warm or hot water into the baking pan to the level close to the height of the kneading blade and inside the baking pan.

9. After the programme is finished, keep the cover closed and Auto Keep Warm function will be activated automatically for 1 hour to keep the crustiness of the bread inside.
10. If darker crust colour is required or the baking result is not satisfactory after programme completion, activate the Bake programme and press time-setting button to set the operation time according to actual needs.

Programme Specifications

I. Settings & Functions

	Programme	Loaf Size	Default Time	Crust Color	Yeast	Fruits & Nuts	Time Adjust	Delay Start	Pre-heat	Keep Warm	Function
1	Basic	750 g 1000 g 1250 g	3:13 3:18 3:25	●	●	●	●	●	○	●	To make basic white bread
2	French	750 g 1000 g 1250 g	3:20 3:32 3:35	●	●	○	●	●	○	●	To make French-style bread with crispy crust
3	Whole Wheat	750 g 1000 g 1250 g	3:43 3:45 3:48	●	●	●	●	●	●	●	For recipes using whole wheat or rice flour
4	Sweet	750 g 1000 g 1250 g	3:17 3:22 3:27	●	○	●	●	●	○	●	To make sweet bread (for recipes using bigger amount of sugar)
5	Gluten-free	750 g 1000 g 1250 g	3:07 3:12 3:19	●	○	●	○	○	○	●	To make gluten-free bread
6	Rye	750 g 1000 g 1250 g	3:43 3:45 3:48	●	○	●	●	●	●	●	To make firm-texture rye bread
7	Quick	1250 g	1:20	○	○	○	○	○	○	●	To make basic bread in shorter time
8	Italian	750 g 1000 g 1250 g	3:30 3:32 3:35	●	○	○	○	○	○	●	To make soft & fragrant Italian bread
9	Dough	/	1:30	○	○	○	○	○	○	○	To create a raw dough (blended & risen)
10	Pasta	/	0:14	○	○	○	○	○	○	○	To create a pasta/noodle dough for cooking
11	Milk Bread	750 g 1000 g 1250 g	3:13 3:18 3:25	●	○	●	●	●	○	●	To make soft texture, moist & nutritious milk bread
12	Jam	/	1:05	○	○	○	○	○	○	○	To make homemade jam
13	Bake only	/	1:00	○	○	○	○	○	○	●	To bake a pre-kneaded & pre-risen dough

● Available ○ Unavailable

Programme Specifications

II. Operating Procedures

Programme

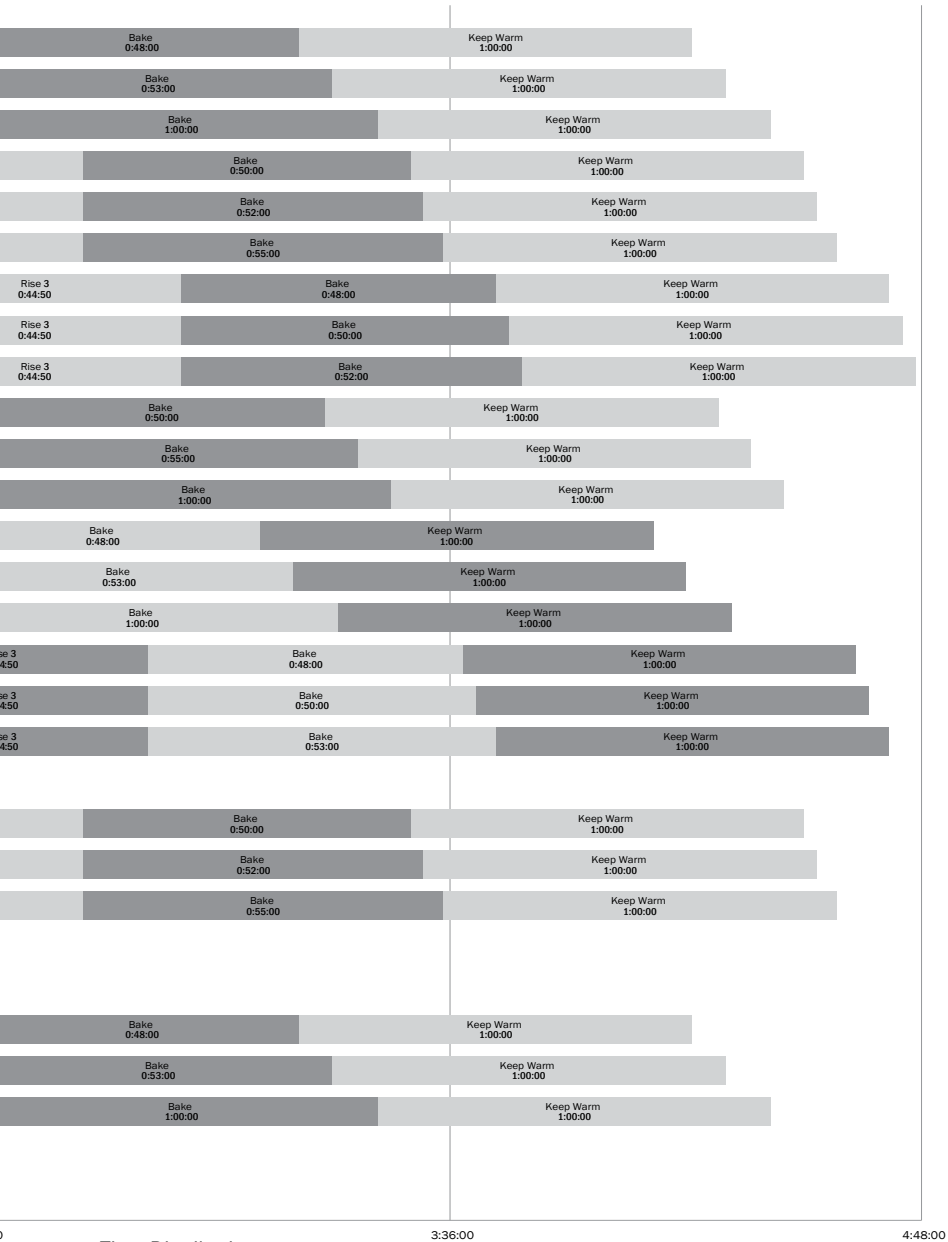
(1) Basic 750 g	Knead 1 0:05:00	Rest 0:05:00	Knead 2 0:20:00		Rise 1 0:39:00	Punch 0:00:10	Rise 2 0:25:50	Shape 0:00:10		Rise 3 0:49:50
(1) Basic 1000 g	Knead 1 0:05:00	Rest 0:05:00	Knead 2 0:20:00		Rise 1 0:39:00	Punch 0:00:10	Rise 2 0:25:50	Shape 0:00:10		Rise 3 0:49:50
(1) Basic 1250 g	Knead 1 0:05:00	Rest 0:05:00	Knead 2 0:20:00		Rise 1 0:39:00	Punch 0:00:10	Rise 2 0:25:50	Shape 0:00:10		Rise 3 0:49:50
(2) French 750 g	Knead 1 0:05:00	Rest 0:05:00	Knead 2 0:20:00		Rise 1 0:39:00	Punch 0:00:10	Rise 2 0:30:50	Shape 0:00:10		Rise 3 0:59:50
(2) French 1000 g	Knead 1 0:05:00	Rest 0:05:00	Knead 2 0:20:00		Rise 1 0:39:00	Punch 0:00:10	Rise 2 0:30:50	Shape 0:00:10		Rise 3 0:59:50
(2) French 1250 g	Knead 1 0:05:00	Rest 0:05:00	Knead 2 0:20:00		Rise 1 0:39:00	Punch 0:00:10	Rise 2 0:30:50	Shape 0:00:10		Rise 3 0:59:50
(3) Whole Wheat 750 g		Pre-heat 0:30:00	Knead Rest 0:05:00 0:05:00	Knead 2 0:15:00			Rise 1 0:49:00	Punch 0:00:10	Rise 2 0:25:50	Shape 0:00:10
(3) Whole Wheat 1000 g		Pre-heat 0:30:00	Knead Rest 0:05:00 0:05:00	Knead 2 0:15:00			Rise 1 0:49:00	Punch 0:00:10	Rise 2 0:25:50	Shape 0:00:10
(3) Whole Wheat 1250 g		Pre-heat 0:30:00	Knead Rest 0:05:00 0:05:00	Knead 2 0:15:00			Rise 1 0:49:00	Punch 0:00:10	Rise 2 0:25:50	Shape 0:00:10
(4) Sweet 750 g	Knead 1 0:05:00	Rest 0:05:00	Knead 2 0:20:00		Rise 1 0:39:00	Punch 0:00:10	Rise 2 0:25:50	Shape 0:00:05		Rise 3 0:51:55
(4) Sweet 1000 g	Knead 1 0:05:00	Rest 0:05:00	Knead 2 0:20:00		Rise 1 0:39:00	Punch 0:00:10	Rise 2 0:25:50	Shape 0:00:05		Rise 3 0:51:55
(4) Sweet 1250 g	Knead 1 0:05:00	Rest 0:05:00	Knead 2 0:20:00		Rise 1 0:39:00	Punch 0:00:10	Rise 2 0:25:50	Shape 0:00:05		Rise 3 0:51:55
(5) Gluten- free 750 g	Knead 1 0:05:00		Knead 2 0:20:00		Rise 1 0:39:00	Punch 0:00:10	Rise 2 0:24:50	Shape 0:00:15		Rise 3 0:49:45
(5) Gluten- free 1000 g	Knead 1 0:05:00		Knead 2 0:20:00		Rise 1 0:39:00	Punch 0:00:10	Rise 2 0:24:50	Shape 0:00:15		Rise 3 0:49:45
(5) Gluten- free 1250 g	Knead 1 0:05:00		Knead 2 0:20:00		Rise 1 0:39:00	Punch 0:00:10	Rise 2 0:24:50	Shape 0:00:15		Rise 3 0:49:45
(6) Rye 750 g		Pre-heat 0:30:00	Knead 1 0:05:00	Knead 2 0:15:00			Rise 1 0:49:00	Punch 0:00:10	Rise 2 0:25:50	Shape 0:00:10
(6) Rye 1000 g		Pre-heat 0:30:00	Knead 1 0:05:00	Knead 2 0:15:00			Rise 1 0:49:00	Punch 0:00:10	Rise 2 0:25:50	Shape 0:00:10
(6) Rye 1250 g		Pre-heat 0:30:00	Knead 1 0:05:00	Knead 2 0:15:00			Rise 1 0:49:00	Punch 0:00:10	Rise 2 0:25:50	Shape 0:00:10
(7) Quick		Knead 1 0:20:00	Knead 2 0:12:00		Bake 0:48:00				Keep Warm 1:00:00	
(8) Italian 750 g	Knead 1 0:05:00	Rest 0:05:00	Knead 2 0:20:00		Rise 1 0:39:00	Punch 0:00:10	Rise 2 0:30:50	Shape 0:00:10		Rise 3 0:59:50
(8) Italian 1000 g	Knead 1 0:05:00	Rest 0:05:00	Knead 2 0:20:00		Rise 1 0:39:00	Punch 0:00:10	Rise 2 0:30:50	Shape 0:00:10		Rise 3 0:59:50
(8) Italian 1250 g	Knead 1 0:05:00	Rest 0:05:00	Knead 2 0:20:00		Rise 1 0:39:00	Punch 0:00:10	Rise 2 0:30:50	Shape 0:00:10		Rise 3 0:59:50
(9) Dough	Knead 1 0:05:00	Rest 0:05:00	Knead 2 0:20:00		Rise 1 1:00:00					
(10) Pasta	Knead 1 0:03:00	Knead 2 0:11:00								
(11) Milk Bread 750 g	Knead 1 0:05:00	Rest 0:05:00	Knead 2 0:20:00		Rise 1 0:39:00	Punch 0:00:10	Rise 2 0:25:50	Shape 0:00:10		Rise 3 0:49:50
(11) Milk Bread 1000 g	Knead 1 0:05:00	Rest 0:05:00	Knead 2 0:20:00		Rise 1 0:39:00	Punch 0:00:10	Rise 2 0:25:50	Shape 0:00:10		Rise 3 0:49:50
(11) Milk Bread 1250 g	Knead 1 0:05:00	Rest 0:05:00	Knead 2 0:20:00		Rise 1 0:39:00	Punch 0:00:10	Rise 2 0:25:50	Shape 0:00:10		Rise 3 0:49:50
(12) Jam	Knead 1 0:05:00	Knead 2 0:10:00		Bake 0:50:00						
(13) Bake only				Bake 1:00:00						

0:00:00

1:12:00

2:24:00

Programme Specifications



Time Distribution

3:36:00

4:48:00

Suggested Recipe

White Toast				
Programme: (1) Basic Bread				
Portion:	Small Baking Pan	750 g	1000 g	1250 g
Water	190 g	250 g	330 g	410 g
Sugar	15 g	20 g	26 g	32 g
Salt	4 g	5 g	7 g	9 g
Milk Powder	6 g	8 g	10 g	12 g
Unsalted Butter	10 g	10 g	13 g	16 g
Bread Flour	250 g	330 g	440 g	550 g
Dried Yeast	3 g	5 g	7 g	8.5 g

French Bread				
Programme: (2) French Bread				
Portion:	Small Baking Pan	750 g	1000 g	1250 g
Water	170 g	230 g	310 g	387 g
Salt	4 g	5.4 g	7.2 g	9 g
Cake Flour	50 g	70 g	98 g	123 g
Bread Flour	200 g	260 g	338 g	423 g
Dried Yeast	1.5 g	2 g	3 g	4 g

Whole Wheat Bread				
Programme: (3) Whole Wheat Bread				
Portion:	Small Baking Pan	750 g	1000 g	1250 g
Water	170 g	255 g	340 g	425 g
Sugar	15 g	23 g	30 g	38 g
Salt	4 g	6 g	8 g	10 g
Unsalted Butter	20 g	30 g	40 g	50 g
Whole Wheat Flour	50 g	75 g	100 g	125 g
Cake Flour	200 g	300 g	400 g	500 g
Dried Yeast	3 g	4.5 g	6 g	7.5 g

Chocolate Bread				
Programme: (4) Sweet Bread				
Portion:	Small Baking Pan	750 g	1000 g	1250 g
Egg (beaten)	1 pc	2 pc	2.5 pc	3 pc
Water & Egg (Combined)	160 g	220 g	294 g	367 g
Sugar	20 g	36 g	48 g	60 g
Salt	4 g	5 g	6.7 g	8 g
Milk Powder	12 g	16 g	21 g	27 g
Unsalted Butter	15 g	20 g	27 g	34 g
Bread Flour	210 g	280 g	373 g	466 g
Cake Flour	30 g	35 g	47 g	58 g
Cocoa Powder	10 g	15 g	20 g	25 g
Dried Yeast	1.5 g	2.3 g	3 g	3.8 g
Chocolate (chopped)	20 g	30 g	40 g	50 g

Suggested Recipe

Gluten-free Bread				
Programme: (5) Gluten-free Bread				
Portion:	Small Baking Pan	750 g	1000 g	1250 g
Warm Water	180 g	270 g	360 g	450 g
Egg (beaten)	1.5 pc	2 pc	3 pc	3.5 pc
Sugar	8 g	12 g	16 g	20 g
Salt	4 g	6 g	8 g	10 g
Vinegar	3 g	4.5 g	6 g	7.5 g
Olive Oil	20 g	30 g	40 g	50 g
Corn Starch	5 g	7.5 g	10 g	12.5 g
Gluten-free Bread Flour	300 g	450 g	600 g	750 g
Dried Yeast	4 g	6 g	8 g	10 g

Rye Bread				
Programme: (6) Rye Bread				
Portion:	Small Baking Pan	750 g	1000 g	1250 g
Water	166 g	250 g	332 g	416 g
Sugar	20 g	30 g	40 g	50 g
Salt	5.3 g	8 g	10.7 g	13.3 g
Olive Oil	33 g	50 g	66 g	82 g
Rye Flour	120 g	200 g	240 g	320 g
Bread Flour	180 g	300 g	360 g	480 g
Dried Yeast	4 g	6 g	8 g	10 g

Express Bread				
Programme: (7) Quick Bread				
Portion:	Small Baking Pan	750 g	1000 g	1250 g
Luke Warm Water	200 g	300 g	400 g	500 g
Sugar	12 g	18 g	24 g	30 g
Salt	5.4 g	8 g	10.7 g	13.4 g
Milk Powder	8 g	12 g	16 g	20 g
Unsalted Butter	26 g	39 g	52 g	65 g
Bread Flour	240 g	360 g	480 g	600 g
Dried Yeast	3 g	4.5 g	6 g	7.5 g

Sweet Italian Bread				
Programme: (8) Italian Bread				
Portion:	Small Baking Pan	750 g	1000 g	1250 g
Egg (beaten)	1 pc	1.5 pc	2 pc	2.5 pc
Milk & Egg (combined)	170 ml	255 ml	340 ml	425 ml
Sugar	40 g	60 g	80 g	100 g
Salt	4 g	6 g	8 g	10 g
Unsalted Butter	60 g	90 g	120 g	150 g
Bread Flour	250 g	375 g	500 g	625 g
Dried Yeast	3 g	4.5 g	6 g	7.5 g

Suggested Recipe

Pizza Dough	
Programme: (9) Dough	
Portion:	4 thick pies
Water	210 g
Sugar	10 g
Salt	5 g
Milk Powder	8 g
Olive Oil	20 g
Bread Flour	330 g
Dried Yeast	3 g

Udon Noodles		
Programme: (10) Pasta		
Water	150 g	1. Add all ingredients. 2. Select "dough". Press "Start". 3. Remove dough. Let sit for 30 min. 4. Roll out. Cut into thin strips.
Plain Flour	300 g	
Salt	12 g	

Milk Bread				
Programme: (11) Milk Bread				
Portion:	Small Baking Pan	750 g	1000 g	1250 g
Milk	150 ml	225 ml	300 ml	375 ml
Condensed Milk	50 g	75 g	100 g	125 g
Egg (beaten)	1/2 pc	3/4 pc	1 pc	1 1/4 pc
Sugar	10 g	15 g	20 g	25 g
Salt	5 g	8 g	10 g	13 g
Unsalted Butter	40 g	60 g	80 g	100 g
Bread Flour	280 g	420 g	560 g	700 g
Dried Yeast	4 g	6 g	8 g	10 g

Strawberry Jam	
Programme: (12) Jam	
Strawberry	350 g
Sugar	120 g
Lemon Juice	1/2 pc

Troubleshooting

I. Bread Making

Phenomenon	Possible causes & solutions	
The crust colour is too dark	Dried Yeast	Bread does not rise and becomes darker if not enough yeast.
	Sugar	Too much sugar and milk used will darken the crust colour. Different kinds of sugar vary in their weight even at the same volume. Measure the right quantity by means of a scale.
	Milk Powder	
	Water	Too little water will make dough harder and darken the crust colour.
	Temperature	Residual heat will darken the bread. Take out bread from the unit once done.
The crust colour is too light	Dried Yeast	Too much yeast will make bread over rise and lighten crust colour.
	Sugar	Too little sugar and milk powder will lighten crust colour. * French bread does not contain sugar & milk powder, so it has light crust colour.
	Milk Powder	
	Salt	If no salt added bread will over rise and have lighter crust colour.
The bread does not rise	Dried Yeast	Not enough yeast or the yeast used is too old .
		Rise of bread will be affected when yeast contacts directly with water, sugar or salt.
	Flour	Bread does not rise if flour used is too much and too old, or flour used is of poor quality.
	Sugar	Too little sugar will take longer to rise. Artificial sugar cannot nurture yeast, hence is not suitable for making bread.
	Salt	Too much salt will hinder rising.
The bread has risen too much	Dried Yeast	Too much yeast produces too much gas and makes bread over rise.
	Sugar	Too much sugar produces too much gas and makes bread over rise.
	Salt	Too little salt will make the bread rise too much
	Room Temperature	Bread may over rise if room temperature is higher than 30 °C.

Troubleshooting

Phenomenon	Possible causes & solutions	
The bread is full of air holes	Dried Yeast	Too much yeast produces too much gas and makes coarse texture.
	Sugar	Too much sugar produces too much gas and makes coarse texture.
	Room Temperature	Bread may over rise and has coarse texture if room temperature is higher than 30 °C.
The crust is wrinkly	Butter	Ingredients cannot be mixed well if frozen butter is used. Let butter sit in room temperature and cut into small cubes before use.
The heights and shapes of bread is different every time	Conditions/ Ingredients	The heights and shapes of bread vary even when the same programme is used. Room temperature, quantity and quality of ingredients, delay-start time, all these factors will affect the rise and crust color of bread.
The bread overflows the baking pan	Check the recipe and measure the right quantity by using a scale. Use right quantity of yeast. Too much yeast will make the bread over rise and overflow the baking pan.	
Can fresh yeast be used for making bread?	Fresh yeast takes longer time to rise, hence is not suitable to be used in Bread Maker. Instant dried yeast is used in this guide.	

Troubleshooting

II. Operation

If you encounter the following common troubles, please solve according to the following instructions. If the problem cannot be solved or a cause cannot be found, please contact our customer service centre.

Note: For safety purpose, do not dismantle the product for repair by yourself.

Phenomenon	Possible causes	Solutions
Programme cannot be started	Whether the power plug is loosely connected	Whether the power plug is connected properly
	Whether Start / Stop button is pressed	Press Start / Stop button to start operation after selecting programme, loaf size and crust colour
Programme cannot be stopped	Whether Start / Stop button is pressed and held for at least 3 second	Press and hold Start / Stop button for at least 3 second
	Whether Start / Stop button is pressed with gloves on	Take off the gloves and press Start / Stop button again
LCD display shows E01	Temperature in the appliance is higher than 50 °C	Take out the baking pan and let the appliance cool down completely
LCD display shows E00	Temperature in the appliance is lower than -10 °C	Use the appliance in an area with temperature between -10 °C and 40 °C before re-start
LCD display shows EEE	Temperature sensor is loosen or there is short circuit	Temperature sensor failure which requires repair by the manufacturer
LCD display shows HHH	Short circuit of temperature sensor	
Smoke and smell come out from ventilation holes	Whether any ingredients are stuck on the heating elements	Ingredients of tiny size may be stuck on the heating elements, which can be cleaned after the appliance has been completely cooled down.
Socket is removed unintentionally or power failure occurs	Whether it happens within 7 minutes	The appliance can operate at the previous setting if it is reconnected with power within 7 minutes, or else programme reset is required

Care & Maintenance

Attention:

- Always ensure that the appliance and heating elements have been completely cooled down and disconnected from power before cleaning.
- Do not immerse the appliance and baking pan into any liquid.

1. Clean the appliance surface and back side of the lid using a soft, wet cloth and neutral detergent.
Do not clean with hard brush or rough surface cloth.
2. Do not immerse the baking pan into any liquid to avoid improper operation.
3. Clean the kneading blade, outer and inner baking pan and dispensers, as well as ingredients splashed on the inside of the appliance using soft, wet cloth or sponge and leave the parts to dry.
4. Pour warm or hot water into the baking pan to the level close to the height of kneading blade for easy cleaning of the residual dough stuck on the kneading blade and inside the baking pan.
5. Turn the kneading blade to the right and pull it out for easy cleaning. If it is difficult to take it out, turn the rotary shaft at the baking pan base slightly, and then turn the kneading blade to the right and pull it out.

Technical Specifications

Model no	BMR-9125
Voltage	230V
Frequency	50 Hz
Power	890W
Dimensions	(H) 428 mm(W) 260 mm(D) 300 mm
Net weight	6.3 kg

Specifications are subject to change without prior notice.

If there is any inconsistency or ambiguity between the English version and the Chinese version, the Chinese version shall prevail.

Refer to www.germanpool.com for the most up-to-date version of the Operating Instructions.

請填妥以下空格並與發票一併保存，以便維修時核對資料。用戶提供本公司之所有資料必須正確無誤，否則免費保用將會無效。
Please fill out the form below. This information and the purchase invoice will be required for any repairs. Warranty will be invalid if information provided is found to be inaccurate.

型號 Model No. : BMR-9125

機身號碼 Serial No. : _____

發票號碼 Invoice No. : _____

購買商號 Purchased From : _____

購買日期 Purchase Date : _____

保用條款

此保用提供德國寶產品之機件在正常使用下壹年保用(自購買日起計算)。

* 貴戶須在購機十天內，以下列其中一種方式向本公司登記資料，保用手續方正式生效：

- 1) 填妥本公司網頁內之保用登記表格 www.germanpool.com/warranty。
- 2) 填妥保用登記卡，並連同購機發票之副本一併郵寄到客戶服務部 (本公司將不發還發票副本或登記卡)。

1. 未能出示購買發票正本者，將不獲免費維修服務。
2. 用戶應依照說明書的指示操作。本保用並不包括：
 - 上門安裝、檢驗、維修或更換零件之人工以及一切運輸費用；
 - 因天然與人為意外造成的損壞 (包括運輸及其他)；
 - 電源接合不當、不依說明書而錯誤或疏忽使用本機所引致之損壞。
3. 於下列情況下，用戶之保用資格將被取消：
 - 購買發票有任何非認可之刪改；
 - 產品被用作商業或工業用途；
 - 產品經非認可之技術人員改裝或加裝任何配件；
 - 機身編號被擅自塗改、破壞或刪除。
4. 總代理有權選擇維修或更換配件或其損壞部份。
5. 產品一經被轉讓，其保用即被視作無效。

維修部 - 小型電器

德國寶(香港)有限公司
香港九龍紅磡暢通道 1 號
中旅貨運物流中心8樓
電話：+852 2215 4582
傳真：+852 2356 9798
電郵：repairs@germanpool.com

Warranty Terms & Conditions

Under normal operations, the product will receive a 1-year full warranty provided by German Pool (effective starting from the date of purchase).

* This warranty is not valid until Customer's registration information is returned to and received by our Service Centre within 10 days of purchase via one of the following methods:

- 1) Visit our website and register online: www.germanpool.com/warranty.
- 2) Complete all fields on the attached Warranty Card and mail it back to our Customer Service Centre along with a photocopy of the purchase invoice (Warranty Card and invoice copy will not be returned to Customer).

1. Customer who fails to present original purchase invoice will be disqualified for free warranty.
2. Customer should always follow the operating instructions. This warranty does not apply to:
 - labour costs for on-site installation, check-up, repair, replacement of parts and other transportation costs;
 - damages caused by accidents of any kind (including transport and others);
 - operating failures resulted from incorrect voltage, improper operations and unauthorized installations or repairs.
3. This warranty is invalid if:
 - purchase invoice is modified by unauthorized party;
 - product is used for any commercial or industrial applications;
 - product is repaired or modified by unauthorized personnel, or unauthorized parts are installed;
 - serial number is modified, damaged or removed from the product.
4. German Pool will, in its discretion, repair or replace any defective part.
5. This warranty will be void if there is any transfer of ownership from the original purchaser.

Repair Centre - Small Appliances

German Pool (Hong Kong) Limited
8/F, China Travel (Cargo) Logistics Centre
1 Cheong Tung Road
Hung Hom, Kowloon, Hong Kong
Tel : +852 2215 4582
Fax : +852 2356 9798
Email : repairs@germanpool.com

此保用只適用於香港

This warranty is valid only in Hong Kong

GERMAN
POOL 德國寶

德國寶(香港)有限公司 German Pool (Hong Kong) Limited

中國香港總代理 Hong Kong, China Sole Agent

九龍土瓜灣馬頭角道116號新寶工商中心高層地下2-4號室
Room 2-4, Upper G/F, Newport Centre, 116 Ma Tau Kok Road,
Tokwawan, Kowloon

電話 Tel: +852 2333 6245 傳真 Fax: +852 2765 8215

中國內地總代理 Mainland China Sole Agent

廣東省佛山市順德區大良南國東路德順廣場三層
3/F, Takshun Plaza, Nanguo East Road, Shunde,
Foshan, Guangdong

電話 Tel: +86 757 2980 8308 傳真 Fax: +86 757 2980
8318



© 版權所有。未獲德國寶授權，不得翻印、複製或使用本說明書作任何商業用途，違者必究。

© All rights reserved. Copying, reproducing or using the contents of this manual is not allowed without prior authorization from German Pool, violators will be prosecuted.

www.germanpool.com