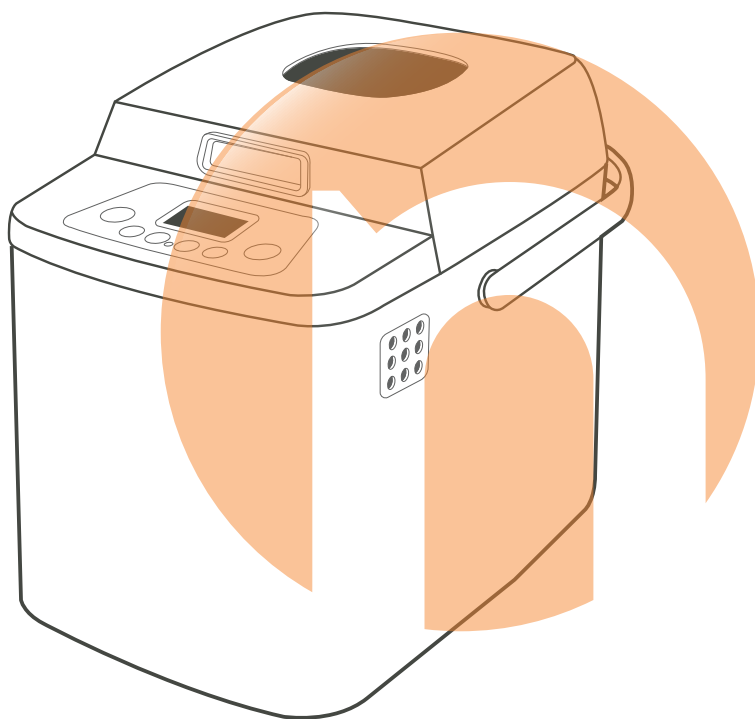


newwave



คู่มือแนะนำการใช้งาน เครื่องทำขนมปัง
Bread maker Model : NW-BM01

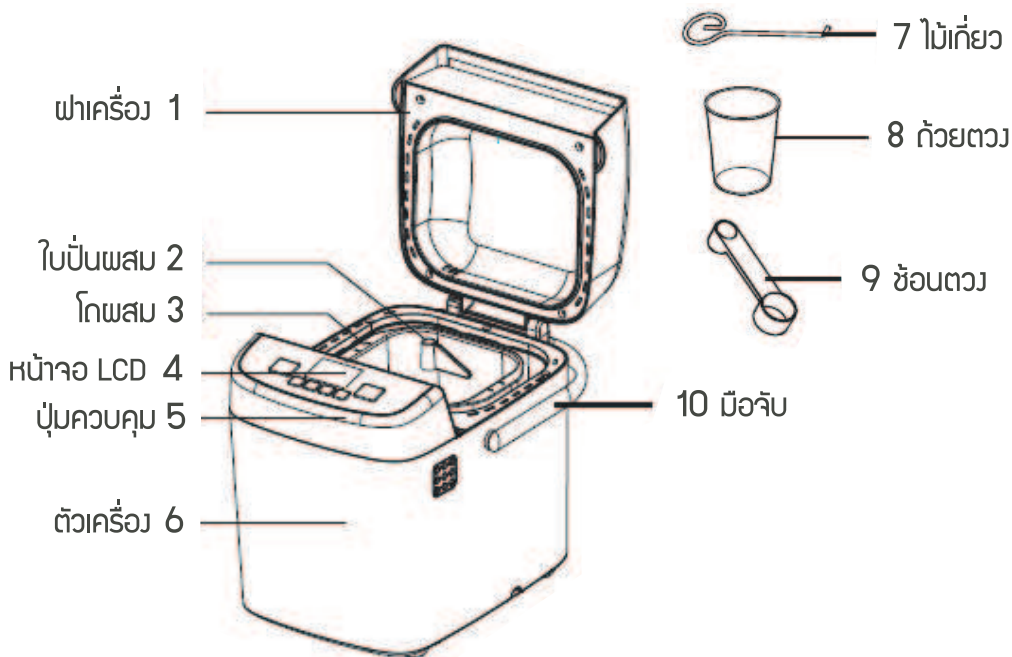
กรุณาศึกษาข้อแนะนำ
ด้านการใช้งานและความปลอดภัยก่อนการใช้งาน



ข้อปฏิบัติสำคัญเพื่อความปลอดภัย

ก่อนการใช้งานควรปฏิบัติตามข้อแนะนำในคู่มือ

1. ศึกษาคู่มือการใช้งานอย่างละเอียดและโปรดเก็บคู่มือนี้ไว้ตลอดการใช้งาน
2. โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าแรงดันไฟฟ้าที่ใช้สอดคล้องกับข้อมูลที่ระบุบนฉลากหรือไม่
3. โปรดเก็บเครื่องให้พ้นจากมือเด็ก และไม่ควรปล่อยให้เด็กใช้เครื่องตามลำพังโดยไม่มีผู้ดูแล เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดอันตรายจากการใช้งานที่ผิดปกติ
4. ในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน หรือยังมีความร้อนหลังจากการทำงานอยู่ ห้ามจับหรือสัมผัสตัวโกฟสมโดยตรง ควรสวมใส่ถุงมือกันความร้อนก่อนทุกครั้ง
5. ห้ามนำโกฟสมออกขณะที่ยังร้อนอยู่ ควรรอจนกระทั่งตัวโกฟสมคลายร้อนและเย็นลง
6. เพื่อป้องกันกระแสไฟฟ้าช็อต ห้ามนำตัวเครื่องแช่ลงในน้ำหรือของเหลวเด็ดขาด
7. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าถอดปลั๊กไฟออกเรียบร้อยแล้ว ก่อนเคลื่อนย้ายเครื่อง เมื่อไม่ใช้งานหรือก่อนทำความสะอาด
8. รอให้เครื่องเย็นลงก่อนทุกครั้งก่อนการทำความสะดวกหรือเก็บ
9. ห้ามใช้ปรอทแบบแข็งและน้ำยาที่มีฤทธิ์กัดก่อนในการทำความสะดวก ควรใช้ฟองน้ำเนื้อนุ่ม ล้างทำความสะอาด
10. ห้ามใช้งานเครื่องในกรณีดังต่อไปนี้
 - 10.1 หากสายไฟหรือปลั๊กเสียหายหรือชำรุด
 - 10.2 เครื่องทำงานผิดปกติ ให้ถอดปลั๊กและหยุดใช้ทันที
 - 10.3 เครื่องตกกระแทกพื้นหรือเครื่องมีความเสียหายด้านใดก็ตาม ส่งเครื่องเข้ารับการตรวจสอบหรือซ่อมแซมที่ศูนย์บริการหรือตัวแทนจำหน่ายโดยตรงเท่านั้น
11. ห้ามวางเครื่องบนหรือใกล้แหล่งความร้อนทุกชนิด อาทิเช่น เตาแก๊ส เตาไฟฟ้า เตาอบ
12. ตั้งเครื่องไว้ในระยะปลอดภัย 10 เซนติเมตร ไม่ควรตั้งไว้ใกล้วัตถุที่ง่ายต่อการละลาย วัตถุที่ทนความร้อนไม่ได้ หรือวางเครื่องไว้บนพื้นผิวที่ไม่ทนความร้อน
13. อย่าปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่มีผู้ใช้งาน เพื่อความปลอดภัยควรดึงปลั๊กไฟออกก่อน
14. ควรปิดเครื่องหลังจากการใช้งานเสร็จ โดยกดปุ่ม (START/STOP) จากนั้นให้ทำการดึงปลั๊กออก
15. ใช้งานตามที่ระบุในคู่มือเท่านั้น การใช้งานผิดปกติอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้ใช้งานและเกิดความเสียหายต่อเครื่องได้
16. เครื่องทำขนมปังอัตโนมัติ รุ่น NW-BM01 พลาสติกสำหรับใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามใช้ในเชิงพาณิชย์



ฟังก์ชันการทำงาน - หน้าจอการควบคุม



การเปิดใช้เครื่อง

หลังจากเสียบปลั๊กเพื่อที่จะเริ่มทำงาน ตัวเครื่องมีเสียงเตือนดังขึ้นพร้อมกับหน้าจอแสดงผล “3:00” และ “1” คือลูกศรชี้ไปที่ “1.5lb” และ “MEDIUM” ซึ่งเป็นโปรแกรมที่ถูกเซ็ทไว้ให้เป็นค่าการเริ่มต้นการทำงานของเครื่อง

ปุ่ม START/STOP (เริ่มทำงาน/หยุดการทำงาน)

กดปุ่ม START/STOP (เริ่มทำงาน/หยุดการทำงาน) หนึ่งครั้งเพื่อทำการเริ่มทำงาน และไฟแสดงสถานะจะสว่างขึ้น และเมื่อต้องการที่จะหยุดการทำงานของตัวเครื่องให้กดปุ่ม START/STOP (เริ่มทำงาน/หยุดการทำงาน) อีกครั้ง และเครื่องก็จะทำการหยุดการทำงานชั่วคราว และหากไม่มีการดำเนินการใด ๆ ภายในระยะเวลา 3 นาที โปรแกรมจะประมวลผลและกลับไปทำการเริ่มต้นการทำงานของเครื่อง

ในการยกเลิกการทำงานของตัวเครื่องทั้งหมดให้กดปุ่ม START/STOP (เริ่มทำงาน/หยุดการทำงาน) โดยกดค้างไว้เป็นเวลา 3 วินาที จากนั้นจะได้ยินเสียงเตือนของตัวเครื่องดังขึ้น และเครื่องจะทำการปิดโปรแกรมทั้งหมด

ในการนำขนมปิ้งออกจากเครื่องให้กดปุ่ม START/STOP (เริ่มทำงาน/หยุดการทำงาน) เพื่อสิ้นสุดการทำงานในรอบการอบนั้น ๆ

การตั้งค่าโปรแกรมแต่ละเมนู

กดปุ่ม MENU (เมนู) เพื่อเลือกการตั้งค่าของการทำงานที่ต้องการ (แต่ละครั้งที่กดจะมีเสียงแจ้งเตือนทุกครั้งเมื่อกดปุ่ม) โดยตัวโปรแกรมแต่ละเมนูจะแตกต่างกันออกไป เมื่อหยุดกดปุ่ม MENU (เมนู) เครื่องจะแสดงผลของเวลาในการทำงานของเมนูที่เลือกทันที

โหมดสีของขนมปิ้ง

กดปุ่ม COLOR (สี) เพื่อเลือกการตั้งค่าของสีของขนมปิ้ง: Light (สีอ่อน), Medium (สีกลาง) หรือ Dark (สีเข้ม) โดยปุ่มนี้สามารถปรับได้เมื่อเครื่องอยู่ในโหมดโปรแกรมที่ 1-3, 5-6, 8-10 (โหมดโปรแกรมอื่นนอกเหนือจากนี้ไม่สามารถปรับโหมดสีของขนมปิ้งได้)

น้ำหนัก

กดปุ่ม WEIGHT (น้ำหนัก) เพื่อเลือกการตั้งค่าของน้ำหนักของขนมปิ้ง: 500 กรัม และ 700 กรัม โดยปุ่มนี้สามารถปรับได้เมื่อเครื่องอยู่ในโหมดโปรแกรมที่ 1-3, 5, 8-10 (โหมดโปรแกรมอื่นนอกเหนือจากนี้ไม่สามารถปรับโหมดน้ำหนักของขนมปิ้งได้)

โหมดการตั้งค่าเวลาในการทำงาน (เพื่อให้เครื่องทำงานภายหลัง)

เมื่อต้องการตั้งค่าเวลาในการทำงานเพื่อให้เครื่องทำการทำงานภายหลัง โดยกดปุ่ม $+$ หรือ $-$ เพื่อเพิ่มหรือลดรอบเวลาในการเริ่มทำงานภายหลัง โดยจะมีตัวเลขเวลาแสดงขึ้นบนหน้าจอ LCD ซึ่งสามารถเพิ่มเวลาได้สูงสุดถึง 15 ชั่วโมง (โดยเวลานี้จะรวมเวลาในกระบวนการทำอาหารไว้ด้วยแล้ว)

NOTE:

- การตั้งค่าเวลาในการทำงานเพื่อให้เครื่องทำงานภายหลังนั้น ต้องทำการตั้งค่าโหมด MENU (เมนู), กดปุ่ม WEIGHT, COLOR (สี) ให้เสร็จก่อนถึงจะสามารถตั้งค่าเวลาได้
- ไม่ควรใช้โหมดตั้งค่าเวลาในการทำงานเพื่อให้เครื่องทำงานภายหลังกับส่วนพสมที่เบาเสียง่าย อาทิเช่น นม ไข่ คริมสด ชีส

เมื่อไฟถูกตัด หรือ ไฟดับ ในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน

ในกรณีที่ไฟฟ้าดับในขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่ ไฟแสดงเวลาที่หน้าจอก็จะยังดำเนินการทำงานต่อไปโดยอัตโนมัติเป็นเวลา 10 นาที หากเวลาหยุดชะงักนานกว่า 15 นาทีเครื่องจะไม่ทำงานต่อ และจอแสดงผล LCD จะเปลี่ยนกลับไปเป็นค่าเริ่มต้น (ในกรณีที่แป้นเริ่มขึ้นรูปแล้วให้กดส่วนพสมลงในโกพสมทั้งหมดทิ้ง แล้วทำการเริ่มใหม่ตั้งแต่ต้น หากแป้นยังไม่มีการพสมจนขึ้นรูปให้ถอดสายไฟออกจากเต้ารับ และกด START/STOP (เริ่มทำงาน/หยุดการทำงาน) เพื่อดำเนินการ ทำงานต่อจากค่าเริ่มต้น)

การแสดงสถานะแจ้งเตือนบนหน้าจอ

“HHH” (ดูด้านล่างในรูปที่ 1) การแสดงสถานะการแจ้งเตือนนี้หมายความว่า อุณหภูมิภายในโกพสมสูงเกินไป ให้กดปุ่ม START/STOP (เริ่มทำงาน/หยุดการทำงาน) เพื่อหยุดการทำงาน และถอดปลั๊กไฟออก หลังจากนั้นให้เปิดฝาด้านบนและปล่อยให้เครื่องเย็นลง (ประมาณ 10-20 นาที) แล้วจึงจะสามารถเริ่มการทำงานใหม่

“EEO” (ดูด้านล่างในรูปที่ 2) การแสดงสถานะการแจ้งเตือนนี้หมายความว่า เซ็นเซอร์อุณหภูมิถูกตัดการเชื่อมต่อ กดปุ่ม START/STOP (เริ่มทำงาน/หยุดการทำงาน) เพื่อหยุดการทำงาน และถอดปลั๊กไฟออก และนำเครื่องส่งเข้ารับการตรวจสอบ หรือ ซ่อมแซมที่ศูนย์บริการ



(รูปที่ 1)



(รูปที่ 2)

การรักษาอุณหภูมิ

หลังจากโปรแกรมการอบเสร็จสมบูรณ์ เครื่องทำขนมปังอัตโนมัติ รุ่น NW-BM01 จะส่งเสียงเตือนทั้งหมด 10 ครั้ง และตัวเครื่องจะเปลี่ยนโปรแกรมการตั้งค่าอัตโนมัติเป็นโหมด Keep Warm (การเก็บรักษาอุณหภูมิ) เป็นระยะเวลา 1 ชั่วโมง และสถานะหน้าจอก็จะแสดงสัญลักษณ์ "0:00" ในกรณีต้องการยกเลิกโปรแกรม Keep Warm (การเก็บรักษาอุณหภูมิ) ให้กดปุ่ม START/STOP (เริ่มทำงาน/หยุดการทำงาน) อีกครั้ง โดยกดค้างไว้เป็นเวลา 3 วินาที

เพิ่มเติม : การนำขนมปังออกทันทีหลังจากโปรแกรมการอบเสร็จสมบูรณ์จะช่วยป้องกันไม่ให้สีของขนมปังเข้มขึ้น

โปรแกรมการทำงาน

1. Basic Bread (ขนมปัง)

สำหรับขนมปังขาว (ผสมส่วนใหญ่ประกอบด้วยแป้งสาลีขัดสี)

2. French Bread or Baguette (ขนมปังฝรั่งเศส หรือ ขนมปังบาแกต)

สำหรับขนมปังฝรั่งเศสหรือขนมปังบาแกต ตัวพิวด้านนอกจะแข็ง เนื้อด้านในจะขาวนุ่ม (ผสมส่วนใหญ่ประกอบด้วยแป้งสาลี ควรใช้เนยสดในการอบ ไม่ควรใช้เนยเทียมหรือมาร์การีน)

3. Sweet Bread (ขนมปังหวาน)

สำหรับการทำขนมปังสอดไส้ โดยการเติม มะพร้าวขูด ลูกเกด ผลไม้แห้ง หรือซ็อกโกแลต ใส่เข้าไปเพิ่ม

4. Ultra-Fast Bread (ขนมปังทำเร็วพิเศษ)

ในโหมดนี้จะมีการเพิ่มระยะเวลาในการนวด และจะอบด้วยระยะเวลาที่รวดเร็ว ซึ่งเนื้อของขนมปังที่อบออกมาจะเป็นเนื้อขนมปังที่หยาบที่สุดในบรรดาการอบในโหมดขนมปังทั้งหมด

5. Quick Bread (ขนมปังทำเร็ว)

ในโหมดนี้เวลาในการนวดแป้งและเวลาในการอบจะสั้นกว่าการอบขนมปังในโหมดอื่น แต่จะใช้เวลานานกว่าโหมดการอบขนมปังทำเร็วพิเศษ

6. Cake (เค้ก)

ในโหมดนี้เวลาในการนวดแป้งและเวลาในการอบจะเพิ่มระยะเวลามากขึ้น และต้องเพิ่มในส่วนขอบเค้กที่โรยน้ำตาลและยีสต์ด้วย

7. Dessert (ขอมหวาน)

ในโหมดนี้เป็นการนวดแป้งและอบแป้งซึ่งเหมาะสำหรับเมนูที่มีส่วนผสมของเนยในปริมาณมาก

8. Whole Wheat Bread (ขนมปังโฮลวีท)

ใบโหมดนี้เหมาะสำหรับการอบขนมปังโฮลวีท อัตราการผสมแป้งคือ 1:1

9. Whole Grains Bread (ขนมปังธัญพืช)

ใบโหมดนี้เหมาะสำหรับการอบขนมปังธัญพืชต่างๆ

10. Gluten-Free Bread (ขนมปังกลูเตนฟรี)

ใบโหมดนี้เหมาะสำหรับการอบขนมปังกลูเตนฟรี หรือขนมปังปราศจากกลูเตน ซึ่งมีความแตกต่างจากขนมปังธรรมดา คือ ใช้แป้งที่ทำมาจากข้าว แคนแป้งสาลี โดยเนื้อแป้งที่ได้ก็จะมีกลิ่นหอม ไม่สามารถขึ้นรูปได้แบบขนมปังธรรมดาทั่วไป

11. Boiled Rice (ข้าวต้ม)

ใบโหมดนี้เหมาะสำหรับการต้มและตุ๋นข้าวต้ม หรือ ธัญพืชต่างๆ

12. Daifuku (ไดฟุกุ)

ใบโหมดนี้เหมาะสำหรับการกวนแป้ง และเตรียมแป้งในการทำไดฟุกุ

13. Mix (การผสมส่วนผสม)

ใบโหมดนี้เหมาะสำหรับใช้ในการผสมส่วนผสม (ไม่มีการอบใบโหมดนี้)

14. Dough (เตรียมแป้ง)

ใบโหมดนี้เหมาะสำหรับการเตรียมแป้งยีสต์ ซึ่งใช้สำหรับการเตรียมแป้งพิซซ่า เพื่อนำเอาไปอบในเตาอบธรรมดา (ไม่มีการอบใบโหมดนี้)

15. Knead (การนวดแป้ง)

ใบโหมดนี้เหมาะสำหรับใช้ในการนวดแป้ง (ไม่มีการอบใบโหมดนี้)

16. Fermenting (การหมัก)

ใบโหมดนี้เหมาะสำหรับใช้ในหมักหรือบ่ม อาทิเช่น ข้าวหมัก

17. Yogurt (โยเกิร์ต)

ใบโหมดนี้เหมาะสำหรับการทำโยเกิร์ต

18. Jam (แยม)

ใบโหมดนี้เหมาะสำหรับการทำแยมผลไม้ต่างๆ

19. Bake (อบ)

ใบโหมดนี้เหมาะสำหรับใช้ในการอบขนมปังเพิ่มเติม โดยใบโหมดนี้จะไม่มีการนวดหรือการพักแป้ง

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

ควรล้างและทำความสะอาดตัวโคมผสม และเช็ดให้แห้งก่อนการใช้งาน

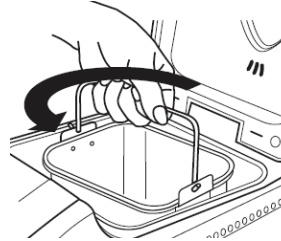
NOTE: อย่าใช้วัสดุที่มีผิวหยาบหรือแปรงในการทำความสะอาด

ข้อควรระวัง

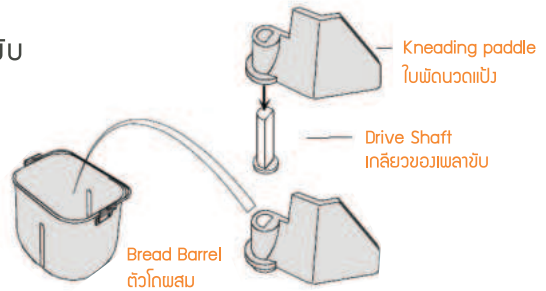
1. ตรวจสอบก่อนใช้งานทุกครั้ง และไม่ควรใช้งานเมื่อตัวเครื่องเกิดการชำรุด
2. โปรดศึกษาคู่มือในส่วนขอม "การทำความสะดวกและการบำรุงรักษา" ก่อนการทำความสะดวก
3. ควรเช็ดชิ้นส่วนต่างๆ ให้แห้งและนำมาประกอบเข้าด้วยกัน ก่อนการใช้งาน

คำแนะนำการใช้งาน

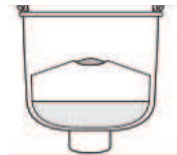
1. การนำตัวโถผสมออกจากเครื่อง ให้จับตรงที่จับโถผสมหมุนตามเข็มนาฬิกา จากนั้นให้ดึงออก



2. ใส่ใบพัดขนาดแปรงเข้ากับเกลียวของเพลลาขับด้านในโถผสม



3. ใส่ส่วนผสมต่าง ๆ ลงในโถผสมตามลำดับที่ระบุไว้ในสูตร (โดยให้ใส่ของเหลวก่อน และตามด้วยน้ำตาล เกลือ แป้ง และใส่ยีสต์ตามไปเป็นลำดับสุดท้าย



- 3 : ยีสต์ (โดยเทไว้บนแป้ง ห้ามมิให้สัมผัสกับของเหลว)
- 2 : จำนวนของแห้ง (น้ำตาล เกลือ แป้ง)
- 1 : จำนวนของเหลว (ที่อุณหภูมิห้อง)

4. ตวงและใส่ส่วนผสมลงในโถผสมอย่างระมัดระวังตามลำดับข้างต้น
5. ควรเทยีสต์ลงไปด้านบนของแป้ง เพื่อไม่ให้ยีสต์สัมผัสกับเกลือและของเหลว
6. วารโถผสมลงในเครื่องทำงานแปรงและตรวจสอบให้แน่ใจว่าตัวโถผสมเข้าล็อกแล้วหรือไม่ โดยการหมุนตามเข็มนาฬิกา

NOTE: ควรใส่โถผสมให้เข้าล็อกกับตัวเครื่อง

7. เมื่อสียบปลั๊กจะได้ยินเสียงแฉิ่งเตือนและหน้าจอ LCD จะแสดงโปรแกรมเริ่มต้น ในโหมดโปรแกรมที่ 1
8. กดปุ่ม MENU (เมนู) เพื่อเลือกโปรแกรมการทำงานที่ต้องการ
9. กดปุ่ม WEIGHT (น้ำหนัก) เพื่อเลือกการตั้งค่าน้ำหนักของขนมปัง: 500 กรัม และ 700 กรัม โดยปุ่มนี้สามารถปรับได้เมื่อเครื่องอยู่ในโหมดโปรแกรมที่ 1-3, 5, 8-10 (โหมดโปรแกรมอื่นนอกเหนือจากนี้ไม่สามารถปรับโหมดน้ำหนักของขนมปังได้)
10. กดปุ่ม COLOR (สี) เพื่อเลือกการตั้งค่าน้ำหนักของขนมปัง: Light (สีอ่อน), Medium (สีกลาง) หรือ Dark (สีเข้ม) โดยปุ่มนี้สามารถปรับได้เมื่อเครื่องอยู่ในโหมดโปรแกรมที่ 1-3, 5-6, 8-10 (โหมดโปรแกรมอื่นนอกเหนือจากนี้ไม่สามารถปรับโหมดสีของขนมปังได้)
11. เมื่อต้องการตั้งค่าเวลาในการทำงานเพื่อให้เครื่องทำการทำงานภายหลัง โดยกดปุ่ม $+$ หรือ $-$ เพื่อเพิ่มหรือลดรอบเวลาในการเริ่มทำงานภายหลัง โดยจะมีตัวเลขเวลาแสดงขึ้นบนหน้าจอ LCD ซึ่งสามารถเพิ่มเวลาได้สูงสุดถึง 15 ชั่วโมง (โดยเวลานี้จะรวมเวลาในกระบวนการทำอาหารไว้ด้วยแล้ว) โดยปุ่มนี้ไม่สามารถปรับได้เมื่อเครื่องอยู่ในโหมดโปรแกรมที่ 7, 11, 15-19

NOTE: ในการใช้บานโหนดการตั้งค่าเวลาในการทำงาน (เพื่อให้เครื่องทำงานภายหลัง) ไม่ควรใช้กับส่วนผสมที่เน่าเสียง่าย อาทิเช่น นม ไข่ คริม หรือเบยสด

12. กดปุ่ม START/STOP (เริ่มทำงาน/หยุดการทำงาน) หนึ่งครั้งเพื่อทำการเริ่มทำงาน และไฟแสดงสถานะจะสว่างขึ้น และใบพัดผสมส่วนผสมจะเริ่มทำการผสมส่วนผสม ในกรณีที่ใช้ บานโหนดการตั้งค่าเวลาในการทำงาน (เพื่อให้เครื่องทำงานภายหลัง) ตัวใบพัดผสมส่วนผสมจะยังไม่ทำงานทัน จนกระทั่งถึงเวลาที่ตั้งค่าไว้ จึงจะเริ่มทำงาน
13. สำหรับ การเพิ่มผลไม้แห้ง กั่วต่าง ๆ เครื่องจะส่งเสียงเตือนสิบครั้ง เพื่อเตือนให้เปิดฝาและใส่ผลไม้แห้ง กั่วต่าง ๆ ลงไป (เมื่อเครื่องอยู่ในโหมดโปรแกรมที่ 1-3, 5-6, 8-10 เท่านั้น โดยเวลาจะแตกต่างกันออกไปตามโปรแกรมที่เลือกไว้)
14. เมื่อกระบวนการเสร็จสมบูรณ์จะได้ยินเสียงเตือนสิบครั้ง และเปลี่ยนเป็นการตั้งค่า Keep Warm (การเก็บรักษาอุณหภูมิ) เป็นระยะเวลา 1 ชั่วโมง สามารถกดปุ่ม START/STOP (เริ่มทำงาน/หยุดการทำงาน) เป็นเวลา 3 วินาทีเพื่อหยุดการทำงานโหนด Keep Warm (การเก็บรักษาอุณหภูมิ) เมื่อสิ้นสุดลง ให้กดปลั๊กไฟออก แล้วเปิดฝาเพื่อนำอาหารออกจากเครื่อง
15. ปล่อยให้โทพสมเย็นลงก่อน แล้วจึงทำการนำอาหารออก ใช้ถุงมือกันความร้อนในการหมุนโทพสมออก โดยค่อย ๆ หมุนทวนเข็มนาฬิกาอย่างระมัดระวัง เพื่อทำการปลดล็อกและยกที่จับขึ้นเพื่อนำตัวโทพสมออกจากเครื่อง

ข้อควรระวัง: โทพสมหลังจากที่อบเสร็จอาจจะมีอุณหภูมิที่สูง

16. ใช้ถุงมือกันความร้อนในการจับโกฟผสมลิกคว่ำลง (โดยพับที่จับโกฟผสมลง) บนตะแกรงหรือถาดแล้วเขย่าเบา ๆ จนขนมปังหลุดออกมาจากโกฟผสม (ใช้ไม้พายคอยช่วยและขอบด้านข้างของขนมปัง เพื่อให้ขนมปังหลุดออกได้ง่าย)
17. พักขนมปังให้เย็นลงประมาณ 20 นาทีก่อนหั่น ขอแนะนำให้หั่นขนมปังด้วยมีดหั่นขนมปังอย่าใช้มีดผลไม้หรือมีดที่ใช้ในการประกอบอาหารทั่วไป เพราะจะทำให้ขนมปังเสียรูปทรงได้
18. หากใบพัดขนาดแปรงติดอยู่ในขนมปัง ให้ค่อยๆ ริดออก ในขณะที่ขนมปังยังร้อนอยู่ ห้ามใช้มือในการดึงใบพัดขนาดแปรงออก เมื่อใช้งานเสร็จให้ถอดปลั๊กไฟออก

NOTE: ขนมปังที่อบเสร็จแล้ว เก็บไว้ในถุงพลาสติกปิดสนิทไว้ในตู้เย็นได้นานถึงสามวัน และเก็บไว้ในช่องฟรีซได้นานถึง 10 วัน

การนำขนมปังออกจากโกฟผสม

ใช้ถุงมือกันความร้อนในการหมุนโกฟผสมออก โดยค่อย ๆ หมุนทวนเข็มนาฬิกาเพื่อปลดล็อกและดึงโกฟผสมขนมปังออก ค่อย ๆ เขย่าขนมปังอย่างระมัดระวังจนขนมปังหลุดออกจากโกฟผสม และปล่อยให้ขนมปังเย็นลงประมาณ 10 นาทีก่อนหั่นและหั่นด้วยมีดหั่นขนมปัง

***ในกรณีที่มีใบพัดขนาดแปรงติดออกมากับขนมปัง ให้ค่อยๆ ริดออก ในขณะที่ขนมปังยังร้อนอยู่ ห้ามใช้มือในการดึงใบพัดขนาดแปรงออก**

ความถูกต้องของสัดส่วนส่วนผสม

ขั้นตอนที่สำคัญที่สุดอย่างหนึ่งในการทำขนมปังคือการวัดตวงส่วนผสมที่เหมาะสม ตวงส่วนผสมแต่ละอย่างด้วยความระมัดระวัง แล้วใส่ลงไปในโกฟผสมตามลำดับที่ระบุไว้ในสูตร

***ขอแนะนำให้ใช้ถ้วยตวงหรือช้อนตวงเพื่อให้ได้ปริมาณที่ถูกต้อง**

ลำดับการเติมส่วนผสม

ใส่ส่วนผสมตามลำดับที่ระบุไว้ในสูตรเสมอ

อันดับแรก: จำพวกของเหลว (ที่อุณหภูมิห้อง)

อันดับที่สอง: จำพวกของแห้ง (น้ำตาล เกลือ แป้ง)

อันดับสุดท้าย: ยีสต์ (โดยทั่วไปแปรง ห้ามมิให้สัมผัสกับของเหลว)

ข้อควรระวัง: ในการใช้งานโหมดการตั้งค่าเวลาในการทำงาน (เพื่อให้เครื่องทำงานภายหลัง) ไม่ควรใช้กับส่วนผสมที่เน่าเสียง่าย อาทิเช่น นม ไข่ ครีม หรือเนยสด

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

ควรถอดปลั๊กออกก่อนทำความสะอาดทุกครั้ง อย่านำสายไฟ หรือ ตัวเครื่องจุ่มน้ำ และควรรอให้เครื่องทำขนมปังเย็นลงก่อนทำความสะอาด

1. วิธีทำความสะอาดใบพัดสำหรับนวดแป้ง: ในกรณีมีเศษแป้งหรือเศษขนมปังติดอยู่ที่ใบพัดสำหรับนวดแป้งให้ทำการแช่น้ำที่ไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง หลังจากนั้นใช้ผ้าชุบน้ำหรือฟองน้ำเช็ดออก
2. วิธีทำความสะอาดโดพสม: ถอดโดพสมออกโดยการหมุนทวนเข็มนาฬิกา จากนั้นยกที่จับขึ้นเพื่อนำตัวโดพสมออกจากเครื่อง เช็ดทำความสะอาดทั้งด้านในและด้านนอกด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ห้ามใช้สารเคมีที่มีฤทธิ์กัดกร่อน และหลังจากทำความสะอาดเสร็จให้เช็ดโดพสมให้แห้งสนิทก่อนทำการติดตั้งกลับเข้าตัวเครื่อง
NOTE: ตัวโดพสมและใบพัดสำหรับนวดแป้งสามารถใช้กับเครื่องล้างจานได้
3. วิธีทำความสะอาดตัวเครื่องและฟาด้านบน: หลังจากใช้งานเสร็จแล้ว ปล่อยให้เครื่องเย็นลง แล้วใช้ผ้าชุบน้ำหมาด เช็ดฝาและตัวเครื่องทั้งภายในและภายนอก อย่านำน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน ในการทำความสะอาดเนื่องจากจะทำให้ความยาวของพื้นผิวลดลง ห้ามจุ่มตัวเครื่องลงในน้ำ
4. หลังจากทำความสะอาดเสร็จ ควรพ่นให้แห้งก่อนนำไปจัดเก็บ

สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมแก่การใช้งาน

ควรใช้งานเครื่องในอุณหภูมิห้องที่ 15°C ถึง 34°C

การรีไซเคิล

ปฏิบัติตามกฎระเบียบของประเทศสำหรับการแยกเก็บผลิตภัณฑ์ทาไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ การกำจัดอย่างถูกต้องช่วยป้องกันมลพิษเนื่องทาวลบที่อาจเกิดขึ้นกับสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์

การแก้ปัญหา


ในตารางนี้ได้รวบรวมปัญหาทั่วไปเกี่ยวกับเครื่องซึ่งอาจพบได้ หากยังไม่สามารถแก้ไขปัญหามาตามข้อมูลด้านล่างที่ให้มีมาได้ โปรดติดต่อที่ศูนย์บริการลูกค้า

	ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	การแก้ปัญหา
1	กลิ่นไหม้	อาจมีแป้งหรือส่วนพสมอื่น ๆ หลุดออกด้านข้างขอโดพสม	ทำการหยุดการทำงานของเครื่องทำขนมปัง และรอให้เย็นลง ใช้ผ้าชุบน้ำหมาดเช็ดทำความสะอาดส่วนพสมที่ลอะทะออก


	ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	การแก้ปัญหา
2	ใบพัดขนาดแปรงไม่ทำงาน แต่ได้กลิ่นเหมือนมอเตอร์ไหม้	อาจเกิดจากโทพสม หรือ ใบพัดขนาดแปรง ถูกติดตั้งไม่ลงล็อก หรือเกิดจากใส่ส่วนพสมมากเกินไป	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าโทพสม หรือ ใบพัดขนาดแปรง ถูกติดตั้งอย่างถูกต้อง ใช้ถ้วยวัดตวงในการวัดตวง ส่วนพสมให้ถูกต้อง
3	หน้าจอแสดงสถานะ “HHH” หลังจากกดปุ่ม START/STOP (เริ่มทำงาน/หยุดการทำงาน)	อาจเกิดจากอุณหภูมิ ภายในสูงเกินไป	หยุดการทำงานและถอดปลั๊กไฟออก หลังจากนั้นให้ เปิดฝาด้านบนและปล่อยให้เครื่องเย็นลง (ประมาณ 10-20 นาที) แล้วจึงจะสามารถเริ่มการทำงานใหม่
4	หน้าต่ากระจกด้านใบ ตัวเครื่องมีละอองเกาะมากเกินไป	อาจเกิดจากการพสมส่วน พสมของโปรแกรมการทำงาน	ละอองต่าง ๆ จะหายไปเมื่อตัวเครื่องเริ่มทำงาน ใบชั้นตอนของการอบ
5	ใบพัดขนาดแปรงหลุด ออกมาพร้อมกับขนมปัง	อาจเกิดจากความแน่นของเนื้อ ขนมปัง ทำให้ใบพัดขนาดแปรงติด ออกด้วยขณะนำขนมปังออกมา	ใช้ไม้พายช่วยพสมแป้งส่วนที่เกาะอยู่ด้านข้าง โทพสม พสมกันให้ทั่วถึง
6	แป้งพสมกันไม่ทั่วถึง โดยมีเนื้อ แป้งติดตามด้านข้างของโทพสม	อาจเกิดจากการติดตั้งส่วนของ ใบพัดขนาดแปรงไม่ถูกต้อง หรือใส่ส่วนพสมเข้าไปมากเกินไป	ใช้ไม้พายช่วยพสมแป้งส่วนที่เกาะอยู่ ด้านข้างโทพสม พสมกันให้ทั่วถึง
7	เนื้อขนมปังสูงเกินไป จนต้นส่วนของฟาบอน	อาจเกิดจากวัดตวงส่วนพสม ที่ไม่ถูกต้อง หรือใส่ส่วนพสมต่าง ๆ มากเกินไป	ก่อนใส่ส่วนพสม ให้วัดตวง ส่วนพสมให้ถูกต้อง
8	ขนมปังไม่ฟู	อาจเกิดจากวัดตวงส่วนพสมที่ไม่ ถูกต้อง หรือเกิดจากการไม่ได้ ใส่ยีสต์ลงไป หรือ ยีสต์หมดอายุ	ก่อนใส่ส่วนพสม ให้วัดตวงส่วนพสม ให้ถูกต้อง และตรวจสอบให้แน่ใจว่าใส่ยีสต์ ไปแล้วหรือไม่ ยีสต์หมดอายุแล้วหรือไม่

	ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	การแก้ปัญหา
9	เนื้อขนมปังสุกเกินไป จนดินส่วนของฟาบอน	อาจเกิดจากวัตตวงส่วนผสม ที่ไม่ถูกต้อง หรือใส่ส่วนผสมต่าง ๆ มากเกินไป	ก่อนใส่ส่วนผสม ให้วัตตวง ส่วนผสมให้ถูกต้อง
10	สีของขนมปังอ่อนเกินไป	อาจเกิดจากการเปิดไฟเครื่องทำ ขนมปังบ่อยเกินไปขณะขนมปัง กำลังทำการอบ	อย่าเปิดฝาระหว่างที่ขนมปังกำลังอบ หรือ เลือกการตั้งค่าของสีขนมปังที่เข้มข้น
11	สีของขนมปังเข้มเกินไป	อาจเกิดจากการ ใส่น้ำตาลมากเกินไป	ควรลดปริมาณน้ำตาลลง หรือ เลือกการ ตั้งค่าของสีขนมปังที่อ่อนลง
12	ด้านล่างของขนมปังกลวง เป็นโพรงด้านใน	อาจเกิดจากเนื้อแป้งเหลวเกินไป หรือใส่ยีสต์มากเกินไป หรือใส่น้ำมากเกินไป	ก่อนใส่ส่วนผสม ให้วัตตวง ส่วนผสมให้ถูกต้อง
13	เนื้อขนมปังแข็งเกินไป	อาจเกิดจากการใส่แป้ง มากเกินไป หรือใส่ของเหลว ไม่มากพอ	ก่อนใส่ส่วนผสม ให้วัตตวง ส่วนผสมให้ถูกต้อง
14	ฐานด้านนอกของ โทปสมมึรรอยไหม้และดำ	อาจเกิดจากการ ล้างทำความสะอาด	ถือเป็นเรื่องปกติ ไม่มีผลต่อการประกอบอาหาร


สูตรการทำอาหารในแต่ละโปรแกรมการทำงาน


โหมดที่ 1	ลำดับการใส่ส่วนผสม	ส่วนผสม	ขนาดของขนมปัง	
			750 กรัม / 1.5 ปอนด์	500 กรัม / 1.0 ปอนด์
 <p>Basic Bread (ขนมปัง)</p> <p>• ใช้เวลาทำ 3 ชั่วโมง</p>	[1]	น้ำ	260 มิลลิลิตร	210 มิลลิลิตร
	[2]	เกลือ	1 ช้อนชา	1/2 ช้อนชา
	[3]	น้ำตาล	2 ช้อนโต๊ะ	1 ช้อนโต๊ะ
	[4]	น้ำมัน	2 1/2 ช้อนโต๊ะ	1 1/2 ช้อนโต๊ะ
	[5]	แป้งขนมปัง	420 กรัม	320 กรัม
	[6]	ยีสต์	1 ช้อนชา	3/4 ช้อนชา


โหมดที่ 2	ลำดับการใส่ส่วนผสม	ส่วนผสม	ขนาดของขนมปัง	
			750 กรัม / 1.5 ปอนด์	500 กรัม / 1.0 ปอนด์
 <p>French Bread or Baguette (ขนมปังฝรั่งเศส หรือ ขนมปังบาแก็ต)</p> <p>• ใช้เวลาทำ 4 ชั่วโมง</p>	[1]	น้ำ	260 มิลลิลิตร	180 มิลลิลิตร
	[2]	เกลือ	2 1/2 ช้อนชา	2 ช้อนชา
	[3]	น้ำตาล	1 1/2 ช้อนโต๊ะ	1 1/2 ช้อนโต๊ะ
	[4]	น้ำมัน	1 1/2 ช้อนโต๊ะ	1 ช้อนโต๊ะ
	[5]	แป้งขนมปัง	400 กรัม	300 กรัม
	[6]	ยีสต์	1 ช้อนชา	3/4 ช้อนชา

โหมดที่ 3	ลำดับการใส่ส่วนผสม	ส่วนผสม	ขนาดของขนมปัง	
			750 กรัม / 1.5 ปอนด์	500 กรัม / 1.0 ปอนด์
 <p>Sweet Bread (ขนมปังหวาน)</p> <p>• ใช้เวลาทำ 3 ชั่วโมง 45 นาที</p>	[1]	น้ำ	160 มิลลิลิตร	120 มิลลิลิตร
	[2]	ไข่	1 ฟอง	1 ฟอง
	[3]	เกลือ	1/2 ช้อนชา	1/2 ช้อนชา
	[4]	น้ำตาล	3 ช้อนโต๊ะ	2 ช้อนโต๊ะ
	[5]	นมผง	47 กรัม	35 กรัม
	[6]	น้ำมัน	1 ช้อนชา	3/4 ช้อนชา
	[7]	แป้ง	380 กรัม	290 กรัม
	[8]	ยีสต์	1 ช้อนชา	3/4 ช้อนชา




สูตรการทำอาหารในแต่ละโปรแกรมการทํางาน

โหมดที่ 4	ลำดับการใส่ส่วนผสม	ส่วนผสม	ขนาดของขนมปัง	
			750 กรัม / 1.5 ปอนด์	500 กรัม / 1.0 ปอนด์
 <p>Ultra-Fast Bread (ขนมปังทำเร็วพิเศษ) * ใช้เวลาทำ 1 ชั่วโมง</p>	[1]	น้ำ	180 มิลลิลิตร	130 มิลลิลิตร
	[2]	เกลือ	3/4 ช้อนชา	1/2 ช้อนชา
	[3]	น้ำตาล	2 1/2 ช้อนโต๊ะ	2 ช้อนโต๊ะ
	[4]	น้ำมัน	1 1/2 ช้อนโต๊ะ	1 ช้อนโต๊ะ
	[5]	แป้งขนมปัง	280 กรัม	190 กรัม
	[6]	ยีสต์	1 ช้อนชา	3/4 ช้อนชา


โหมดที่ 5	ลำดับการใส่ส่วนผสม	ส่วนผสม	ขนาดของขนมปัง	
			750 กรัม / 1.5 ปอนด์	500 กรัม / 1.0 ปอนด์
 <p>Quick Bread (ขนมปังทำเร็ว) * ใช้เวลาทำ 2 ชั่วโมง</p>	[1]	น้ำ	190 มิลลิลิตร	140 มิลลิลิตร
	[2]	เกลือ	3/4 ช้อนชา	1/2 ช้อนชา
	[3]	น้ำตาล	2 1/2 ช้อนโต๊ะ	2 ช้อนโต๊ะ
	[4]	น้ำมัน	1 1/2 ช้อนโต๊ะ	1 ช้อนโต๊ะ
	[5]	แป้งขนมปัง	360 กรัม	290 กรัม
	[6]	ยีสต์	1 ช้อนชา	3/4 ช้อนชา

โหมดที่ 6	ลำดับการใส่ส่วนผสม	ส่วนผสม	ปริมาณวัตถุดิบ
 <p>Cake (เค้ก) * ใช้เวลาทำ 2 ชั่วโมง 20 นาที</p>	[1]	น้ำ	30 มิลลิลิตร
	[2]	ไข่	3 ฟอง
	[3]	น้ำตาล	120 ช้อนชา
	[4]	น้ำมัน	2 ช้อนโต๊ะ
	[5]	แป้งอเนกประสงค์	280 กรัม
	[6]	ยีสต์	1 1/2 ช้อนชา


สูตรการทำอาหารในแต่ละโปรแกรมการทำงาน

หมวดที่ 7	ลำดับการใส่ส่วนผสม	ส่วนผสม	ปริมาณวัตถุดิบ	
 <p>Dessert (ขอมหวาน) เช่น ขนมหอมปิ้งลูกท้อ * ใช้เวลาทำ 1 ชั่วโมง 20 นาที</p>	[1] [2] [3] [4] [5]	ไข่ นม น้ำตาล แป้งอเนกประสงค์ ลูกท้อ	2 ฟอง 1 ถ้วย 120 กรัม 360 กรัม 120 กรัม	
หมวดที่ 8	ลำดับการใส่ส่วนผสม	ส่วนผสม	ขนาดของขนมปัง	
 <p>Whole Wheat Bread (ขนมปังโฮลวีท) * ใช้เวลาทำ 2 ชั่วโมง 45 นาที</p>	[1] [2] [3] [4] [5] [6] [7] [8]	น้ำ ไข่ เกลือ น้ำตาล นมผง น้ำมัน แป้ง ยีสต์	750 กรัม / 1.5 ปอนด์ 190 มิลลิลิตร 1 ฟอง 3/4 ช้อนชา 3 ช้อนโต๊ะ 47 กรัม 1 ช้อนชา 380 กรัม 1 ช้อนชา	500 กรัม / 1.0 ปอนด์ 150 มิลลิลิตร 1 ฟอง 1/2 ช้อนชา 2 ช้อนโต๊ะ 35 กรัม 3/4 ช้อนชา 290 กรัม 3/4 ช้อนชา
หมวดที่ 9	ลำดับการใส่ส่วนผสม	ส่วนผสม	ขนาดของขนมปัง	
 <p>Whole Grains Bread (ขนมปังธัญพืช) * ใช้เวลาทำ 3 ชั่วโมง</p>	[1] [2] [3] [4] [5] [6] [7] [8]	น้ำ ไข่ เกลือ น้ำตาล น้ำมัน ธัญพืช แป้งขนมปัง ยีสต์	750 กรัม / 1.5 ปอนด์ 190 มิลลิลิตร 1 ฟอง 1/2 ช้อนชา 2 1/2 ช้อนโต๊ะ 2 1/2 ช้อนโต๊ะ 80 กรัม 360 กรัม 1 ช้อนชา	500 กรัม / 1.0 ปอนด์ 140 มิลลิลิตร 1 ฟอง 3/4 ช้อนชา 2 ช้อนโต๊ะ 2 ช้อนโต๊ะ 60 กรัม 290 กรัม 3/4 ช้อนชา

สูตรการทำอาหารในแต่ละโปรแกรมการทำงาน

โหมดที่ 10	ลำดับการใช้ส่วนผสม	ส่วนผสม	ขนาดของขนมปัง	
			750 กรัม / 1.5 ปอนด์	500 กรัม / 1.0 ปอนด์
 <p>Gluten-Free Bread (ขนมปังกลูเตนฟรี) • ใช้เวลาทำ 3 ชั่วโมง</p>	[1]	น้ำ	190 มิลลิลิตร	210 มิลลิลิตร
	[2]	ไข่	1 ฟอง	1 ฟอง
	[3]	เกลือ	1/2 ช้อนชา	3/4 ช้อนชา
	[4]	น้ำตาล	2 1/2 ช้อนโต๊ะ	2 ช้อนโต๊ะ
	[5]	น้ำมัน	2 1/2 ช้อนโต๊ะ	2 ช้อนโต๊ะ
	[6]	แป้งข้าวโพด	70 กรัม	35 กรัม
	[7]	แป้งอเนกประสงค์	290 กรัม	255 กรัม
	[8]	ยีสต์	1 ช้อนชา	3/4 ช้อนชา

โหมดที่ 11	ลำดับการใช้ส่วนผสม	ส่วนผสม	ปริมาณวัตถุดิบ
 <p>Boiled Rice (ข้าวต้ม) • ใช้เวลาทำ 40 นาที</p>	[1]	น้ำ	120 มิลลิลิตร
	[2]	ข้าว หรือ ธัญพืช ตามต้องการ	120 กรัม

โหมดที่ 12	ลำดับการใช้ส่วนผสม	ส่วนผสม	ปริมาณวัตถุดิบ
 <p>Dai-fuku (โดฟูกุ) • ใช้เวลาทำ 1 ชั่วโมง 20 นาที</p>	[1]	น้ำ	100 มิลลิลิตร
	[2]	น้ำตาล	2 ช้อนโต๊ะ
	[3]	แป้งข้าวเหนียว	100 กรัม

สูตรการทำอาหารในแต่ละโปรแกรมการทำงาน

โหมดที่ 13	การผสมส่วนผสม
 <p>Mix (การผสมส่วนผสม) * ใช้เวลาทำ 15 นาที</p>	
โหมดที่ 14	เตรียมแป้ง
 <p>Dough (เตรียมแป้ง) * ใช้เวลาทำ 1 ชั่วโมง 30 นาที</p>	
โหมดที่ 15	การนวดแป้ง
 <p>Knead (การนวดแป้ง) * ใช้เวลาทำ 8 นาที</p>	
โหมดที่ 16	การหมัก
 <p>Fermenting (การหมัก) * ใช้เวลาทำ 48 ชั่วโมง</p>	

สูตรการทำอาหารในแต่ละโปรแกรมการทำงาน

โหมดที่ 17	ลำดับการใส่ส่วนผสม	ส่วนผสม	ปริมาณวัตถุดิบ
 Yogurt (โยเกิร์ต) • ใช้เวลาทำ 8 ชั่วโมง	[1]	นม	60 มิลลิลิตร
	[2]	หัวเชื้อโยเกิร์ต	60 มิลลิลิตร

โหมดที่ 18	ลำดับการใส่ส่วนผสม	ส่วนผสม	ปริมาณวัตถุดิบ
 Jam (แยม) • ใช้เวลาทำ 40 นาที	[1]	ผลไม้สด	3 ถ้วย
	[2]	น้ำตาล	1 ถ้วย
	[3]	แป้งข้าวโพด	1/2 ถ้วย

โหมดที่ 19	การอบ
 Bake (อบ) • ใช้เวลาทำ 1 ชั่วโมง	

newwave
new chef

Bread maker
Model : NW-BM01