

Kitchen  
SERIES

The  
BAKERY  
COOKBOOK



# Contents



Introduction	_____	<b>1</b>
Sequence of Ingredients	_____	<b>2</b>
General Bread Making Instructions	_____	<b>3</b>
Soft Bread	_____	<b>6</b>
Sweet Bread	_____	<b>8</b>
Natural Sourdough	_____	<b>10</b>
French Bread	_____	<b>12</b>
Whole Wheat	_____	<b>14</b>
Quick Bread	_____	<b>16</b>
Sugar-free Bread	_____	<b>18</b>
Multigrain	_____	<b>20</b>
Milky Loaf	_____	<b>22</b>
Moist Chocolate Cake	_____	<b>24</b>
Raw Dough	_____	<b>26</b>
Leavened Dough	_____	<b>28</b>
Jam	_____	<b>30</b>
Yogurt	_____	<b>32</b>

## Appendix

Water	น้ำ
Butter	เนย
Table Salt	เกลือ
Suger	น้ำตาล
Milk Flour	นมผง
Flour	แป้ง
Yeast Powder	ยีสต์ผง
Essences	สาระสำคัญ
Egg	ไข่
Milk Powder	นมผง
Vegetable Oil	น้ำมันพืช
Whole Wheat Flour	แป้งสาลี
Oatmeal	ข้าวโอ๊ต
Xylitol	ไซลิทอล
Big spoon	ช้อนใหญ่
Small spoon	ช้อนเล็ก

# your personal BAKERY

My  
Home Living

The Power Bread Maker makes baking wholesome breads and other luscious bakes as easy as counting 1,2,3, making it an indispensable, multipurpose appliance for every home. With user friendly control panel and options that allow a choice of 3 loaf sizes, 3 adjustable crust setting and a variety of delectable preset baking, jam, yogurt and dough making programs, there is always something exciting to bake and share with your family and friends when you have a Power Bread Maker at home.

This Bread Maker's 15 hours delay time allows you to put the ingredients the night before for certain breads and wake up to freshly baked ones the next morning. Just add the ingredients as recommended in the recipes and let the Bread Maker work its magic! You'll be amazed how simple it is to have perfectly baked homemade breads in a jiffy. Now with Power Bread Maker, you too can become an excellent baker.

## เครื่องทำ ขนมปังอบ

สามารถสร้างสรรค์เมนูขนมปังอบต่างๆให้เป็นเรื่องง่ายเหมือน

การนับ 1....2....3

ทำให้เหมาะอย่างยิ่งที่จะช่วยให้การดำรงชีวิต

ที่ง่ายขึ้นด้วยเครื่องอบขนมปัง เหมาะสำหรับทุกครัวเรือน

อีกทั้งมีระบบฟังก์ชัน เช่น แผงควบคุมควบคุมที่ใช้งานง่าย

แผงควบคุมและตัวเลือกที่ช่วยให้ทางเลือกของ การทำอาหารได้ง่ายขึ้น

การตั้งค่าสามารถเลือกปรับโหมดการใช้งานตามความหลากหลายของ

เบเกอรี่ที่แสนอร่อย อาทิ เยลลี่เค้กและการทำแป้ง

โปรแกรมต่างๆยังมีฟังก์ชันที่นำเสนอสมาชิกช่วยแบ่งเบาภาระ

จากการทำขนมปังอบให้สะดวกสบายยิ่งขึ้นและยังแบ่งปันกับคนใน

ครอบครัวได้เป็นอย่างดี รวมทั้งเพื่อนของคุณจะสนุกสนานในการทำ

ขนมปังอย่างสนุกสนานมากขึ้นเมื่อคุณมีเครื่องอบขนมปัง ที่บ้าน

จะช่วยให้คุณใช้ชีวิตประจำวันได้ง่ายยิ่งขึ้นเครื่องอบขนมปัง

จะช่วยให้คุณสร้างสรรค์เมนูที่หลากหลายแล้วยังส่งผลถึงสุขภาพ

ที่ดีภายในครอบครัว คนที่คุณรักได้เป็นอย่างดี และยังปรับวิถีชีวิต

ให้ง่ายขึ้น แล้วคุณจะประทับใจในเครื่องอบขนมปัง เป็น

การทำขนมปังที่ยอดเยี่ยม ไปเลย



## About the Scrumptious Recipes in this Booklet

The recipes in this booklet are arranged according to its preset programs for your reference and convenience. Your breads will turn out splendid every time if you follow these simple steps.

### Measuring the Ingredients

One of the most important steps for making fresh, delicious loafs is to use the exact measure of ingredients. Always use the measuring cup and spoon provided with your Bread Maker.

- Any liquid should be measured with the measuring cup or spoon provided. Observe the level of the measuring cup at eye level.

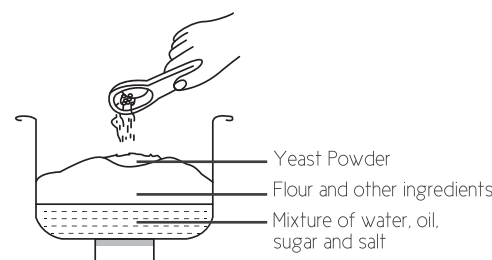
- After measuring liquids, wash, rinse and dry the measuring cup and spoon thoroughly before measuring any other ingredients.

- Dry ingredient measuring must be done by gently spooning ingredients into the measuring cup until full and levelled off with a knife. Small amounts of dry or liquid ingredients can be measured by using the spoon provided.

- Measurements must be level, not heaped. Do not attempt to add more than the required amount or pack it down tightly into the cup or spoon as this will affect the recipe.

### Sequence of Ingredients

Below is our recommended order to add the ingredients :



- Pour in liquid ingredients. Ensure the liquid ingredients are at room temperature or as specified in the recipe.
- Add in dry ingredients. Gently add the flour and distribute it evenly over the liquid.
- Lastly, add yeast. The yeast powder must be kept from mixing with water, sugar and salt. Otherwise the activation of yeast will be weakened or will not work. Use only fresh yeast.

## เกี่ยวกับรสชาติสูตร ในหนังสือ เล่มนี้

สูตรในหนังสือเล่มนี้จะถูกจัดเรียงตามโปรแกรมที่ตั้งไว้สำหรับการอ้างอิงและความสะดวกสบายของคุณ ขนมปังของคุณจะเปิดออกที่สวยงามทุกครั้งถ้าคุณทำตามขั้นตอนเหล่านี้

### วัดส่วนผสม

หนึ่งในขั้นตอนที่สำคัญที่สุดสำหรับการทำสตูกอนอร่อยคือการใช้มาตรการที่แน่นอนของส่วนผสม มักจะใช้ถ้วยตวงและช้อนให้กับผู้ผลิตขนมปังของคุณของเหลวใด ๆ ควรจะวัดกับตวงหรือช้อนให้

สังเกตระดับของการตวงในระดับสายตาหลังจากที่วัดของเหลว ชักกลางและแห้งถ้วยตวงและช้อนอย่างละเอียดก่อนที่วัดส่วนผสมอื่น ๆ วัดส่วนผสมแห้งต้องทำโดยส่วนผสมลงในถ้วยช้อนวัดจนเต็มรูปแบบและระดับปิดด้วยมีดขนาดเล็กจำนวนส่วนผสมแห้งหรือของเหลวที่สามารถวัดได้โดยใช้ช้อนในหัวจะต้องมีระดับไม่กอง อย่าพยายามที่จะเพิ่มมากขึ้นกว่าจำนวนเงินที่ต้องหรือแพคเกจแนลงในถ้วยหรือช้อน เช่นนี้จะส่งผลกระทบท่อสูตร

### ลำดับของส่วนผสม

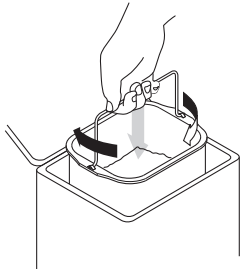
ด้านล่างนี้เป็นคำสั่งที่แนะนำของเราที่จะเพิ่มส่วนผสม :



- เทลงในส่วนผสมของเหลว ตรวจสอบให้แน่ใจส่วนผสมของเหลวที่อุณหภูมิห้องหรือตามที่ระบุไว้ในสูตร
- เพิ่มในส่วนผสมแห้ง ค่อยๆใส่และแจกจ่ายอย่างสม่ำเสมอตลอดของเหลว
- ในที่สุด เพิ่มผงยีสต์ผงยีสต์จะต้องเก็บไว้จากการผสมกับน้ำตาลและเกลือ มิฉะนั้นการทำงานของยีสต์จะลดลงหรือจะไม่ทำงาน ใช้ยีสต์สดเท่านั้น

# General Bread Making Instructions

1 Insert bread barrel securely into baking chamber.



2 Rub a little margarine or butter on the kneading paddle and position onto the drive shaft to prevent dough from sticking to the kneading paddle and easy removal of bread after baking.

3 Measure and add in ingredients gently into the bread barrel according to the order in the recipe list. Refer to Sequence of Ingredients (page 2) as an ingredient adding guide.



4 Plug unit into wall outlet.

5 Select a program from the preset programs. Choose loaf size. Pick desired crust color.



6 Press the START/STOP/PAUSE button until the buzzer sounds, indicator light flashes, and Bread Maker begins to knead. The remaining time count-down will be displayed on screen.

7 Check the dough after a few minutes to make sure the flour is mixed thoroughly into the dough. Press the START/STOP/PAUSE button, open the lid and using a non-stick spatula, gently loosen the unmixed flour from the corners for it to be evenly mixed.

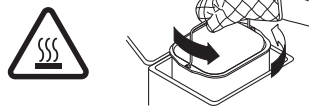
8 Close the lid and press START/STOP/PAUSE to recommence the program.

9 When the program is complete you will hear a buzzing sound and display panel will show 0:00.



10 The Bread Maker will automatically keep the bread warm for 60 minutes if it is not switched off. It is best to remove the bread as soon as the baking cycle is completed. Press START/STOP/PAUSE button to end the Keep Warm function.

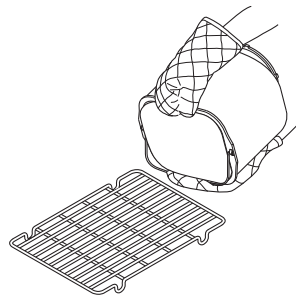
11 Open the lid and using an oven glove, turn the bread barrel anticlockwise and gently pull the barrel straight up out of the machine using the handle. Using pot holders remove bread barrel from the unit and carefully remove bread from barrel.



12 If the kneading paddle remains in the loaf, insert the hook in the axis of the kneading paddle and pull out gently to release the kneading paddle.

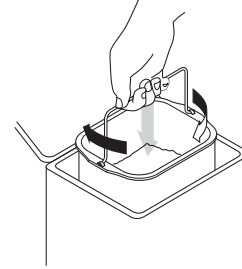
13 Turn the bread barrel upside down and gently shake the loaf onto a cooling rack. If the loaf sticks to the barrel, loosen the sides of the loaf with a non-stick spatula.

14 Allow it to cool on a cooling rack for at least 20 minutes until ready to serve.



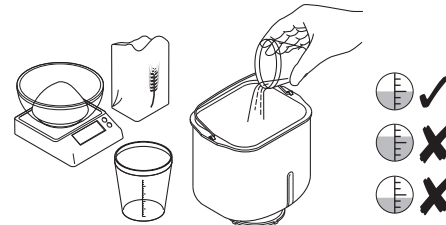
# คำแนะนำการทำขนมปังทั่วไป

1 ใส่ถังขนมปังอย่างปลอดภัยเข้าไปในเครื่องอบ



2 ทามากรินหรือเนยให้ทั่วถังใส่ขนมปังเพื่อป้องกันไม่ให้ขนมปังติดกับตัวถังใส่ขนมปัง

3 วัดและเพิ่มส่วนผสมเบา ๆ ในบาร์เรลขนมปังตามคำสั่งในสูตรรายการ ไปถึงลำดับของส่วนผสม (หน้า 2) เป็นส่วนผสมเพิ่มคู่มือ



4 หน่วยเสียบเข้ากับเต้าเสียบ

5 เลือกโปรแกรมจากแผงควบคุมเครื่องตามโหมดการใช้งาน



6 กดปุ่ม START / STOP / หยุดชั่วคราวจนกว่าเสียงออกตะพรบไฟแสดงสถานะ และขนมปังเครื่องเริ่มต้นที่จะนับ count- เวลาที่เหลือลงจะปรากฏขึ้นบนหน้าจอ

7 ตรวจสอบแป้งหลังจากไม่กี่นาทีที่เครื่องจะทำให้แน่ใจว่าเป็นแป้งผสมลงในแป้งกดปุ่ม START / STOP / หยุดชั่วคราวเปิดฝาและการใช้ไม้พายดูเนื้อแป้ง

8 ปิดฝาและกด START / STOP / หยุดชั่วคราวเพื่อการแนะนำโปรแกรม

9 เมื่อโปรแกรมเสร็จสมบูรณ์คุณจะได้ยินเสียงออกและจอแสดงผลจะแสดงค่าเท่ากับ 00:00



10 เครื่องทำขนมปัง โดยอัตโนมัติจะให้ขนมปังอุ่น 60 นาทีหากยังไม่ไดกดปิด

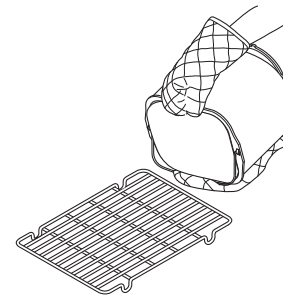
11 เปิดฝาและใช้ถุงมือเตาอบเปิดขนมปังทวนเข็มนาฬิกาบาร์เรลและค่อยๆดึงบาร์เรลตรงขึ้นออกจากเครื่องโดยใช้จัดการใช้มือถือหม้อเอาขนมปังบาร์เรลจากหน่วยและระมัดระวังเอาขนมปังจากบาร์เรล



12 ถ้าไม้พายยังอยู่ในก้อนแป้งที่นวดไว้จากนั้นค่อยๆดึงใบพัดออกเบาๆ

13 เปิดบาร์เรลขนมปังคว่ำลงและค่อยๆเขย่าก่อนบนชั้นวางระบายความร้อน ถ้าก้อนแป้งติดถึงคลายดานข้างของก้อนด้วยไม้พายไม่ติด

14 ปล่อยให้เย็นบนชั้นวางระบายความร้อนอย่างน้อย 20 นาทีจนกว่าจะพร้อมที่จะเสิร์ฟ





# Soft Bread

Ingredients	1.0 LB	1.5 LB	2.0 LB
Water	160ml	240ml	310ml
Butter	2 big spoons	2 big spoons	3 big spoons
Table Salt	½ small spoon	½ small spoon	1 small spoon
Sugar	1 big spoon	2 big spoons	3 big spoons
Milk Powder	2 big spoons	3 big spoons	5 big spoons
Flour	300g	400g	520g
Yeast Powder	1 small spoon	1 small spoon	1 small spoon

## Steps

- 1 Fit the bread barrel with the kneading paddle. Measure and add ingredients gently into the bread barrel according to the order in the above recipe list for the loaf size of your choice. You may refer to Sequence of Ingredients (page 2) as an ingredient adding guide.
- 2 Close lid and select '1 Soft' on the control panel menu. Choose the required loaf weight and crust color. Refer to General Bread Making Instructions (page 3 & 4) for more details.
- 3 Press Start and the Bread Maker will begin the bread making process.
- 4 The buzzer will sound when the bread is done. Protect your hands when removing the bread from the barrel as it will be hot.
- 5 Leave to cool on a wire rack before slicing.

## ขั้นตอน

- 1 พอดีบาร์เรลขนมปังพายกับการวัด และเพิ่มส่วนผสมเบา ๆ ในขนมปังบาร์เรลตามลำดับข้างต้น รายการสูตรสำหรับขนาดก่อนที่คุณเลือก คุณอาจจะหมายถึงลำดับของส่วนผสม (หน้า 2) เป็นส่วนผสมเพิ่มคู่มือ
- 2 ปิดฝาและเลือก การทำงานบนแผงควบคุม
- 3 Press เริ่มต้นและเครื่องทำขนมปัง จะเริ่มต้น
- 4 จะมีเสียงเมื่อขนมปังที่จะทำป้องกันมือของคุณเมื่อเอาขนมปังจากถังในขณะที่มันจะร้อน
- 5 ทิ้งไว้ให้เย็นบนตะแกรงก่อนที่จะนำมาหั่น



### VARIAION:

Ingredients such as nuts, herbs, seeds and other items can be mixed to make healthier bread. An egg can also be added to enhance the flavor. When using eggs, remember to include this together with the total liquid quantity.



### สาระสำคัญ:

ส่วนผสมเช่นถั่ว, สมุนไพร, เมล็ดพืชและอื่น ๆ รายการที่สามารถผสมการทำขนมปังที่มีสุขภาพดี ไข่นอกจากนี้ยังสามารถเพิ่มเพื่อเพิ่มรสชาติ เมื่อใช้ไข่อย่าลืมที่จะรวมถึงนี้ รวมกับปริมาณของเหลวทั้งหมด



# Sweet Bread

Ingredients	1.0 LB	1.5 LB	2.0 LB
Water	160ml	240ml	310ml
Butter	2 big spoons	2 big spoons	4 big spoons
Table Salt	½ small spoon	½ small spoon	½ small spoon
Sugar	4 big spoons	6 big spoons	8 big spoons
Milk Powder	2 big spoons	3 big spoons	4 big spoons
Flour	250g	375g	510g
Essences	A little	A little	A little
Yeast Powder	1 ¼ small spoons	1 ¼ small spoons	1 ½ small spoons

## Steps

- 1 Fit the bread barrel with the kneading paddle. Measure and add ingredients gently into the bread barrel according to the order in the above recipe list for the loaf size of your choice. You may refer to Sequence of Ingredients (page 2) as an ingredient adding guide.
- 2 Close lid and select '2 Sweet' on the control panel menu. Choose the required loaf weight and crust color. Refer to General Bread Making Instructions (page 3 & 4) for more details.
- 3 Press Start and the Bread Maker will begin the bread making process.
- 4 The buzzer will sound when the bread is done. Protect your hands when removing the bread from the barrel as it will be hot.
- 5 Leave to cool on a wire rack before slicing.

## ขั้นตอน

- 1 Fit บาร์เรลขนมปังพายเรือด้วยการนวดวัดและส่วนผสมเบา ๆ ในขนมปังบาร์เรลตามลำดับข้างต้น รายการสูตรสำหรับขนาดที่คุณเลือก คุณอาจจะหมายถึงลำดับของส่วนผสม (หน้า 2) เป็นส่วนผสมเพิ่มคู่มือ
- 2 ปิดฝาและเลือก การทำงานบนแผงควบคุม
- 3 Press เริ่มต้นและขนมปัง Maker จะเริ่มต้นขั้นตอนการทำขนมปัง
- 4 จะเสียงเมื่อขนมปังที่จะทำป้องกันมือของคุณเมื่อเอาขนมปังจากถังในขณะที่มันจะร้อน
- 5 ทิ้งไว้ให้เย็นบนตะแกรงก่อนที่จะหั่น



# Natural Sourdough

Ingredients	1.0 LB	1.5 LB	2.0 LB
Water	160ml	240ml	310ml
Sugar	1 big spoon	1 big spoon	3 big spoons
Milk powder	1 big spoon	1 big spoon	3 big spoons
Vegetable Oil	1 big spoon	1 big spoon	2 big spoons
Essences	A little	A little	A little
Table Salt	½ small spoon	½ small spoon	1 small spoon
Flour	300g	400g	520g
Yeast Powder	½ small spoon	½ small spoon	½ small spoon

## Steps

- 1 Fit the bread barrel with the kneading paddle. Measure and add ingredients gently into the bread barrel according to the order in the above recipe list for the loaf size of your choice. You may refer to Sequence of Ingredients (page 2) as an ingredient adding guide.
- 2 Close lid and select '3 Natural Sourdough' on the control panel menu. Choose the required loaf weight and crust color. Refer to General Bread Making Instructions (page 3 & 4) for more details.
- 3 Press Start and the Bread Maker will begin the bread making process.
- 4 The buzzer will sound when the bread is done. Protect your hands when removing the bread from the barrel as it will be hot.
- 5 Leave to cool on a wire rack before slicing.

## ขั้นตอน

- 1 Fit บาร์เรลขนมปังพายเรือด้วยการรวบวัดและมีส่วนผสมเบา ๆ ในขนมปังบาร์เรลตามลำดับข้างต้น รายการสูตรสำหรับขนาดก่อนที่คุณเลือก คุณอาจจะหมายถึงลำดับของส่วนผสม (หน้า 2) เป็นส่วนผสมเพิ่มคู่มือ
- 2 ปิดฝาและเลือก การทำงานบนแผงควบคุม
- 3 เริ่มต้นและขนมปัง Maker จะเริ่มต้นขั้นตอนการทำขนมปัง
- 4 จะเสียงเมื่อขนมปังที่จะทำ ป้องกันมือของคุณเมื่อเอาขนมปังจากถังในขณะที่มันจะร้อน
- 5 ตั้งไว้ให้เย็นบนตะแกรงก่อนที่จะหั่น

Natural Sourdough





# French Bread



Ingredients	1.0 LB	1.5 LB	2.0 LB
Water	155ml	230ml	300ml
Butter	2 big spoons	2 big spoons	3 big spoons
Table Salt	½ small spoon	½ small spoon	1 small spoon
Flour	250g	375g	500g
Sugar	1 big spoon	1 big spoon	2 big spoons
Yeast Powder	1 small spoon	1 ¼ small spoons	1 ½ small spoons

## Steps

- 1 Fit the bread barrel with the kneading paddle. Measure and add ingredients gently into the bread barrel according to the order in the above recipe list for the loaf size of your choice. You may refer to Sequence of Ingredients (page 2) as an ingredient adding guide.
- 2 Close lid and select '4 French' on the control panel menu. Choose the required loaf weight and crust color. Refer to General Bread Making Instructions (page 3 & 4) for more details.
- 3 Press Start and the Bread Maker will begin the bread making process.
- 4 The buzzer will sound when the bread is done. Protect your hands when removing the bread from the barrel as it will be hot.
- 5 Leave to cool on a wire rack before slicing.

## ขั้นตอน

- 1 Fit บาร์เรลขนมปังพายเรือด้วยการนำวัดและส่วนผสมเบา ๆ ในขนมปังบาร์เรลตามคำสั่งในสูตรตั้งกล่าวข้างต้น รายการสำหรับขนาดของก้อนที่คุณเลือก คุณอาจจะหมายถึง การลำดับของส่วนผสม (หน้า 2) ในฐานที่เป็นส่วนผสมเพิ่มคู่มือ
- 2 ปิดฝาและเลือก การทำงานบนแผงควบคุม
- 3 Press เริ่มต้นและขนมปัง Maker จะเริ่มต้น ขั้นตอนการทำขนมปัง
- 4 จะเสียงเมื่อขนมปังที่จะทำ ป้องกันมือของคุณเมื่อเอาขนมปัง จากถึงในขณะที่ยังจะร้อน
- 5 Leave ให้เย็นบนตะแกรงก่อนที่จะหั่น



### TIP:

This tasty French style bread with a light and crispy crust is best eaten fresh, as it will soften if kept for a long time.



### สาระสำคัญ:

นี้อร่อยขนมปังสไตล์ฝรั่งเศสที่มีแสงและแบ่งทอดกรอบกินสดที่ดีที่สุดเท่าที่มันจะนุ่มถ้าเก็บไว้เป็นเวลานาน

French Bread

My Home Living



# Whole Wheat

Ingredients	1.0 LB	1.5 LB	2.0 LB
Water	155ml	230ml	310ml
Butter	2 big spoons	2 big spoons	3 big spoons
Table Salt	½ small spoon	½ small spoon	1 small spoon
Flour	100g	150g	200g
Whole Wheat Flour	200g	300g	400g
Sugar	2 big spoons	3 big spoons	4 big spoons
Milk Powder	2 big spoons	3 big spoons	4 big spoons
Yeast Powder	1 small spoon	1 ¼ small spoons	1 ½ small spoons

## Steps

- 1 Fit the bread barrel with the kneading paddle. Measure and add ingredients gently into the bread barrel according to the order in the above recipe list for the loaf size of your choice. You may refer to Sequence of Ingredients (page 2) as an ingredient adding guide.
- 2 Close lid and select '5 Whole Wheat' on the control panel menu. Choose the required loaf weight and crust color. Refer to General Bread Making Instructions (page 3 & 4) for more details.
- 3 Press Start and the Bread Maker will begin the bread making process.
- 4 The buzzer will sound when the bread is done. Protect your hands when removing the bread from the barrel as it will be hot.
- 5 Leave to cool on a wire rack before slicing.

## ขั้นตอน

- 1 Fit บาร์เรลขนมปังพายเรือด้วยการนำวัดและส่วนผสมเบา ๆ ในขนมปังบาร์เรลตามคำสั่งในสูตรดังกล่าวข้างต้น รายการสำหรับขนาดของก้อนที่คุณเลือก คุณอาจจะหมายถึง การลำดับของส่วนผสม (หน้า 2) ในฐานะที่เป็นส่วนผสมเพิ่มคู่มือ
- 2 ปิดฝาและเลือก การทำงานบนแผงควบคุม
- 3 Press เริ่มต้นและขนมปัง Maker จะเริ่มต้น ขั้นตอนการทำขนมปัง
- 4 จะเสียงเมื่อขนมปังที่จัดทำ ป้องกันมือของคุณเมื่อเอาขนมปัง จากถังในขณะที่มันจะร้อน
- 5 ทิ้งไว้ให้เย็นบนตะแกรงก่อนที่จะหั่น



### VARIATION:

This bread is made from both flour and whole wheat flour. If you use only whole wheat flour, your bread will be more dense in texture. Ingredients such as seeds, grains and nuts can be added either at the beginning of the program with the other ingredients, or when the buzzer sounds.



### สาระสำคัญ:

ขนมปังนี้ทำจากทั้งแป้งและทั้ง แป้งสาลี ถ้าคุณใช้แป้งข้าวสาลีเท่านั้น ขนมปังของคุณจะหนาแน่นมากขึ้นในเนื้อ ส่วนผสม เช่น เมล็ดธัญพืชและถั่วสามารถ เพิ่มทั้งที่จุด เริ่มต้นของโปรแกรมที่มี ส่วนผสมอื่น ๆ หรือเมื่อเสียงกริ่ง

Whole Wheat

My Home Living



# Quick Bread

Ingredients	1.0 LB	1.5 LB	2.0 LB
Water (40–50°C)	160ml	240ml	310ml
Butter	2 big spoons	2 big spoons	3 big spoons
Table Salt	1 small spoon	1 small spoon	1 small spoon
Flour	300g	400g	520g
Sugar	1 big spoon	2 big spoons	3 big spoons
Milk Powder	2 big spoons	3 big spoons	5 big spoons
Yeast Powder	2 small spoons	3 small spoons	4 small spoons

## Steps

- 1 Fit the bread barrel with the kneading paddle. Measure and add ingredients gently into the bread barrel according to the order in the above recipe list for the loaf size of your choice. You may refer to Sequence of Ingredients (page 2) as an ingredient adding guide.
- 2 Close lid and select '6 Quick' on the control panel menu. Choose the required loaf weight and crust color. Refer to General Bread Making Instructions (page 3 & 4) for more details.
- 3 Press Start and the Bread Maker will begin the bread making process.
- 4 The buzzer will sound when the bread is done. Protect your hands when removing the bread from the barrel as it will be hot.
- 5 Leave to cool on a wire rack before slicing.

## ขั้นตอน

- 1 Fit บาร์เรลขนมปังพายเรือด้วยการรวดวัดและเพิ่มส่วนผสมเบา ๆ ในขนมปังบาร์เรลตามลำดับข้างต้น รายการสูตรสำหรับขนาดก้อนที่คุณเลือก คุณอาจจะหมายถึงลำดับของส่วนผสม (หน้า 2) เป็นส่วนผสมเพิ่มคู่มือ
- 2 ปิดฝาและเลือก การทำงานบนแผงควบคุม
- 3 Press เริ่มต้นและขนมปัง Maker จะเริ่มต้นขั้นตอนการทำขนมปัง
- 4 เมื่อขนมปังที่จะทำ ปองกันมือของคุณเมื่อเอาขนมปัง จากถังในขณะที่มันจะร้อน
- 5 ทิ้งไว้ให้เย็นบนตะแกรงก่อนที่จะหั่น



### TIP:

If you want to make several loaves in quick succession on this Quick program, switch off the Bread Maker for 30 minutes before making the next loaf. This allows the temperature sensor within the Bread Maker to work accurately, which is critical for a short bread cycle.



### สาระสำคัญ:

ถ้าคุณต้องการที่จะทำให้อ่อนในหลาย ๆ อย่างรวดเร็ว อย่างต่อเนื่องในโปรแกรมน้อยอย่างรวดเร็ว ปิดขนมปัง Maker เป็นเวลา 30 นาทีก่อนที่จะทำต่อไป นี้จะช่วยให้เซ็นเซอร์อุณหภูมิภายในขนมปัง Maker ที่จะทำงานได้อย่างถูกต้อง ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญสำหรับรอบขนมปังสั้น





# Sugar-free Bread

My Home Living

My Home Living

## Sugar-free Bread

Ingredients	1.0 LB	1.5 LB	2.0 LB
Water	150ml	240ml	310ml
Butter	2 big spoons	2 big spoons	3 big spoons
Table Salt	1 small spoon	1 small spoon	2 small spoons
Flour	300g	450g	550g
Egg	1	1	1
Xylitol	3 big spoons	4 big spoons	6 big spoons
Milk Powder	2 big spoons	3 big spoons	5 big spoons
Yeast Powder	1 small spoon	1 1/4 small spoons	1 1/2 small spoons

### Steps

- 1 Fit the bread barrel with the kneading paddle. Measure and add ingredients gently into the bread barrel according to the order in the above recipe list for the loaf size of your choice. You may refer to Sequence of Ingredients (page 2) as an ingredient adding guide.
- 2 Close lid and select '7 Sugar-free' on the control panel menu. Choose the required loaf weight and crust color. Refer to General Bread Making Instructions (page 3 & 4) for more details.
- 3 Press Start and the Bread Maker will begin the bread making process.
- 4 The buzzer will sound when the bread is done. Protect your hands when removing the bread from the barrel as it will be hot.
- 5 Leave to cool on a wire rack before slicing.

### ขั้นตอน

- 1 Fit บาร์เรลขนมปังพายเรือด้วยการรวบวัดและเพิ่มส่วนผสมเบา ๆ ในขนมปังบาร์เรลตามลำดับข้างต้น รายการสูตรสำหรับขนาดก้อนที่คุณเลือก คุณอาจจะหมายถึงลำดับของส่วนผสม (หน้า 2) เป็นส่วนผสมเพิ่มคู่มือ
- 2 ปิดฝาและเลือก การทำงานบนแผงควบคุม
- 3 Press เริ่มต้นและขนมปัง Maker จะเริ่มต้นขั้นตอนการทำขนมปัง
- 4 จะเสียงเมื่อขนมปังที่จะทำป้องกันมือของคุณเมื่อเอาขนมปังจากถังในขณะที่มันจะร้อน
- 5 ทิ้งไว้ให้เย็นบนตะแกรงก่อนที่จะหั่น



TIP:

Xylitol may be substituted with other types of sugar alternatives.



เคล็ดลับ:

ไซลิทอลอาจใช้แทนกับประเภทอื่น ๆ ทางเลือกน้ำตาล



# Multigrain

Ingredients	1.0 LB	1.5 LB	2.0 LB
Water	120ml	170ml	210ml
Butter	2 big spoons	2 big spoons	3 big spoons
Table Salt	½ small spoon	½ small spoon	1 small spoon
Sugar	1 big spoon	1 big spoon	2 big spoons
Whole Wheat Flour	50g	75g	100g
Oatmeal	50g	75g	100g
Flour	150g	230g	300g
Egg	1	1	1
Milk Powder	1 big spoon	2 big spoons	3 big spoons
Yeast Powder	1 small spoon	1 ¼ small spoons	1 ½ small spoons

## Steps

- 1 Fit the bread barrel with the kneading paddle. Measure and add ingredients gently into the bread barrel according to the order in the above recipe list for the loaf size of your choice. You may refer to Sequence of Ingredients (page 2) as an ingredient adding guide.
- 2 Close lid and select '8 Multigrain' on the control panel menu. Choose the required loaf weight and crust color. Refer to General Bread Making Instructions (page 3 & 4) for more details.
- 3 Press Start and the Bread Maker will begin the bread making process.
- 4 The buzzer will sound when the bread is done. Protect your hands when removing the bread from the barrel as it will be hot.
- 5 Leave to cool on a wire rack before slicing.

## ขั้นตอน

- 1 Fit บาร์เรลขนมปังพายเรือด้วยการนวดวัดและเพิ่มส่วนผสมเบา ๆ ในขนมปังบาร์เรลตามลำดับข้างต้น รายการสูตรสำหรับขนาดก่อนที่คุณเลือก คุณอาจจะหมายถึงลำดับของส่วนผสม (หน้า 2) เป็นส่วนผสมเพิ่มคู่มือ
- 2 ปิดฝาและเลือก การทำงานบนแผงควบคุม
- 3 Press เริ่มต้นและขนมปัง Maker จะเริ่มต้นขั้นตอนการทำขนมปัง
- 4 จะเสียงเมื่อขนมปังที่จะทำป้องกันมือของคุณเมื่อเอาขนมปังจากถังในขณะที่มันจะร้อน
- 5 ทิ้งไว้ให้เย็นบนตะแกรงก่อนที่จะหั่น





# Milky Loaf



Ingredients	1.0 LB	1.5 LB	2.0 LB
Milk	160ml	240ml	310ml
Butter	2 big spoons	2 big spoons	3 big spoons
Sugar	1 big spoon	1 big spoon	2 big spoons
Flour	300g	400g	520g
Egg	1	1	1
Milk Powder	2 big spoons	3 big spoons	5 big spoons
Yeast Powder	1 small spoon	1 1/4 small spoons	1 1/2 small spoons

## Steps

- 1 Fit the bread barrel with the kneading paddle. Measure and add ingredients gently into the bread barrel according to the order in the above recipe list for the loaf size of your choice. You may refer to Sequence of Ingredients (page 2) as an ingredient adding guide.
- 2 Close lid and select '9 Milky Loaf' on the control panel menu. Choose the required loaf weight and crust color. Refer to General Bread Making Instructions (page 3 & 4) for more details.
- 3 Press Start and the Bread Maker will begin the bread making process.
- 4 The buzzer will sound when the bread is done. Protect your hands when removing the bread from the barrel as it will be hot.
- 5 Leave to cool on a wire rack before slicing.

## ขั้นตอน

- 1 Fit บาร์เรลขนมปังพายเรือด้วยการนำวัดและส่วนผสมเบา ๆ ในขนมปังบาร์เรลตามลำดับข้างตนรายการสูตรสำหรับขนาดที่คุณเลือก คุณอาจจะหมายถึงลำดับของส่วนผสม (หน้า 2) เป็นส่วนผสมเพิ่มคู่มือ
- 2 ปิดฝาและเลือก การทำงานบนแผงควบคุม
- 3 Press เริ่มต้นและขนมปัง Maker จะเริ่มต้นขั้นตอนการทำขนมปัง
- 4 จะเสียงเมื่อขนมปังที่จะทำป้องกันมือของคุณเมื่อเอาขนมปังจากถังในขณะที่มันจะร้อน
- 5 Leave ให้เย็นบนตะแกรงก่อนที่จะหั่น

# Moist Chocolate Cake

## Ingredients

Eggs	2
Butter	180g
Fine Granulated Sugar	180g
Evaporated Milk	200ml
Vanilla Essence	1 small spoon
All Purpose Flour	100g
Dark Cocoa Powder	50g
Baking Soda	½ small spoon
Baking Powder	½ small spoon

## Steps

- 1 Fit the bread barrel with the kneading paddle. Measure and add ingredients gently into the bread barrel according to the order in the above recipe list. You may refer to Sequence of Ingredients (page 2) as an ingredient adding guide.
- 2 Close lid and select '10 Cake' on the control panel menu.
- 3 Press Start and the Bread Maker will begin the cake making process.
- 4 The buzzer will sound when the cake is done. Protect your hands when removing the cake from the barrel as it will be hot.
- 5 Leave to cool on a wire rack before cutting the cake.

## ขั้นตอน

- 1 ใส่ส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากันเครื่องทำขนมปัง เริ่มต้น
- 2 ปิดฝาและเลือก การทำงานบนแผงควบคุม
- 3 Press เริ่มต้นและเครื่องทำขนมปัง จะเริ่มต้น
- 4 จะมีเสียงเมื่อเค้กที่ทำป้องกันมือของคุณเมื่อเอาเค้กจากบาร์เรลในขณะที่มันจะร้อน
- 5 Leave ให้เย็นบนตะแกรงก่อนที่จะตัดเค้ก



# Raw Dough

## Ingredients

Water	280ml
Vegetable Oil	2 big spoons
Eggs	2
Table Salt	1 ½ small spoons
Sugar	1 big spoon
Flour	4 cups

## Steps

- 1 Fit the bread barrel with the kneading paddle. Measure and add ingredients gently into the bread barrel according to the order in the above recipe list. You may refer to Sequence of Ingredients (page 2) as an ingredient adding guide.
- 2 Close lid and select '11 Raw Dough' on the control panel menu.
- 3 Press Start and the Bread Maker will begin the dough making process. The buzzer will sound when the dough is done.

## ขั้นตอน

- 1 ผสมส่วนผสมให้พอตีบาร์เรลขนมปังพวยกับการนวดวัดและเพิ่มส่วนผสมเบา ๆ ในขนมปังบาร์เรลตามลำดับข้างตนรายการสูตร คุณอาจจะหมายถึงลำดับของส่วนผสม (หน้า 2) เป็นส่วนผสมเพิ่มคู่มือ
- 2 ปิดฝาและเลือก การทำงานบนแผงควบคุม
- 3 กด Start และเครื่องทำขนมปัง จะเริ่มต้นขั้นตอนการทำแป้ง จะมีเสียงออก



### VARIATION:

- ✓ When the dough is ready, with lightly floured hands, divide dough into medium sized round balls.
- ✓ For filling, mix spring onion (100g), a little vegetable oil as well as a bit of salt and pepper powder to taste in a small bowl. You may also use any other filling of your choice.
- ✓ Make an indent in each ball and place 1 teaspoon (more or less according to preference) of the spring onion filling in them. Cover with the dough and smoothen the balls to seal all seams. Shape the dough into flattened spheres and deep fry them until they are golden brown.



### สาระสำคัญ:

- ✓ เมื่อแบ่งพร้อมทั้ง floured เบามือแบ่งแบ่งเขาสุรอบขนาดกลางลูก
- ✓ สำหรับเติมผสมต้นหอม (100g) เล็ก ๆ น้อย ๆ น้ำมันพืชเช่นเดียวกับบิตของเกลือและพริกไทยผงที่จะลิ้มรสในซามขนาดเล็ก นอกจากนี้คุณยังสามารถใช้บรรจุอื่น ๆ ที่คุณเลือก
- ✓ ตรวจสอบในแต่ละลูกและ place1 ช้อนชา (มากหรือน้อยตามความต้องการ) ของเติมต้นหอมในพวกเขา คลุมด้วยแป้งและนุ่มลูกในการปิดผนึกตะเข็บทั้งหมด รูปร่างแม่เขาทรงกลมแบนและทอดพวกเขาจนกว่าพวกเขาจะเป็นสีเหลืองทอง

Raw Dough



# Leavened Dough



## Ingredients

Water	240ml
Vegetable Oil	2 big spoons
Table Salt	1 ½ small spoons
Sugar	1 big spoon
Flour	3 cups
Yeast Powder	1 ½ small spoons

## Steps

- 1 Fit the bread barrel with the kneading paddle. Measure and add ingredients gently into the bread barrel according to the order in the above recipe list. You may refer to Sequence of Ingredients (page 2) as an ingredient adding guide.
- 2 Close lid and select '12 Leavened Dough' on the control panel menu.
- 3 Press Start and the Bread Maker will begin the dough making process. The buzzer will sound when the dough is done.
- 4 This dough is great for making pizza. Add your preferred toppings and bake in a conventional oven

## ขั้นตอน

- 1 Fit บาร์เรลขนมปังพายเรือด้วยการนำวัดและเพิ่มส่วนผสมเบา ๆ ในขนมปังบาร์เรลตามลำดับข้างตนรายการสูตร คุณอาจจะหมายถึงลำดับของส่วนผสม (หน้า 2) เป็นส่วนผสมเพิ่มคู่มือ
- 2 ปิดฝาและเลือก การทำงานบนแผงควบคุม
- 3 กด Start และขนมปัง Maker จะเริ่มต้นขั้นตอนการทำแป้ง จะมีเสียงออกในขณะที่เครื่องทำงาน
- 4 เป็นสิ่งที่ดีสำหรับการทำพิซซ่า เพิ่มของคุณรสชาติที่ต้องการและอบในเตาอบ



## VARIATION:

✓ To make small buns, substitute vegetable oil with butter. Add in 1 egg together with water to make up 240ml of liquid. When the dough is ready, with lightly floured hands, divide dough into rolls of desired size and shape.

✓ Cover the rolls with a clean damp towel and leave in a warm place for approximately 30 to 40 minutes or until the rolls have doubled in size. Brush the rolls with your chosen glaze and sprinkle on the topping.

✓ You may bake in a conventional oven.



## สาระสำคัญ:

✓ หากต้องการให้ขนมปังเล็ก ๆ น้ำมันพืชแทนกับเนย เพิ่มในไข่ 1 ฟองพร้อมกับน้ำทำขึ้น 240ml ของของเหลว เมื่อแป้งพร้อมแล้ว ด้วยมือ floured เบา ๆ แบ่งแป้งเป็นก้อนให้มีขนาดและรูปร่างที่ต้องการ

✓ ม้วนด้วยผ้าขนหนูชุบน้ำหมาด ๆ ที่สะอาดและทิ้งในสถานที่อบอุ่นประมาณ 30 ถึง 40 นาทีหรือจนกว่าจะม้วนได้เท่าตัว แปรงม้วนกับเคลือบที่คุณเลือกและโรยบนเครื่องประดับ

✓ ที่คุณอาจจะอบในเตาอบ

# Leavened Dough







# Jam



## Ingredients

Strawberry	600g
Sugar	300g

## Steps

- 1 Fit the bread barrel with the kneading paddle. Measure and add ingredients gently into the bread barrel.
- 2 Close lid and select '13 Jam' on the control panel menu.
- 3 Press Start and the Bread Maker will begin the jam making process. The buzzer will sound when the jam is done.

## ขั้นตอน

- 1 พอดีในถังขนมปังพวยกับการนวดวัดและเพิ่มส่วนผสมลงในขามผสม
- 2 ฝาปิดและเลือก '13 Jam' บนแผงควบคุมเมนู
- 3 กดปุ่ม Start และผู้ผลิตขนมปังจะเริ่มขั้นตอนการทำแยมเมื่อการจราจรติดขัดที่จะทำจริงจะเสียง



### TIPS:

- ✓ Add sugar according to taste
- ✓ You may substitute strawberry with other fruits
- ✓ Remove seeds from citrus and other fruits with large seeds.
- ✓ If you want to place the cooked jam in clean sterilized jars, you can sterilize them by placing washed and rinsed jars in a 100 to 120 degrees preheated oven for 20 to 30 minutes.
- ✓ Lids can be sterilized in boiling water for 5 to 10 minutes.
- ✓ The cooked jam's consistency can be tested by decanting (pouring) a small amount of the boiling fruit mixture onto a frozen cold plate. If the mixture thickens upon contact the jam is ready. Otherwise, continue cooking the jam for another few minutes in the Bread Maker.



### เคล็ดลับ:

- ✓ เพิ่มน้ำตาลตามรสชาติ
- ✓ คุณอาจจะทดแทนด้วยสตอเบอรี่ผลไม้อื่น ๆ
- ✓ เมล็ดออกจากซีทรีและเมล็ดขนาดใหญ่จากผลไม้อื่น
- ✓ ถ้าคุณต้องการที่จะวางแยมที่ปรุงสุกสะอาดขวดผ่านการฆ่าเชื้อ คุณสามารถฆ่าเชื้อพวกเขาโดยการวางล้างและล้างขวดใน 100-120 องศาเซลเซียสสำหรับ 20 ถึง 30 นาที
- ✓ ฝาปิดสามารถฆ่าเชื้อในน้ำเดือด 5 ถึง 10 นาที
- ✓ สอดคล้องแยมสามารถทดสอบโดยค้อยูริน (เท) เป็นจำนวนเงินที่เล็ก ๆ ของผลไม้ผสมเดือดลงบนแผ่นเย็นแข็ง ถ้าส่วนผสมเมื่อสัมผัสแยมพร้อมอย่างอื่น การปรุงอาหารยังคงติดขัดอีกไม่กี่นาทีในการผลิตขนมปัง

# Yogurt

## Ingredients

Milk	350ml
Yogurt	50ml
Sugar	3 big spoons

## Steps

- 1 Fit the bread barrel with the kneading paddle. Measure and add ingredients gently into the bread barrel according to the order in the above recipe list.
- 2 Close lid and select '15 Yogurt' on the control panel menu.
- 3 Press Start and the Bread Maker will begin the yogurt making process. The buzzer will sound when the yogurt is done.

## ขั้นตอน

- 1 พอดีบาร์เรลขนมปังพายกับการนวดวัดและเพิ่มส่วนผสมเบา ๆ ในขนมปังบาร์เรลตามลำดับข้างตนรายการสูตร
- 2 ฝาปิดและเลือก '15 โยเกิร์ต' ในการควบคุมเมนูแผง
- 3 กดปุ่ม Start และขนมปัง Maker จะเริ่มต้นขั้นตอนการทำโยเกิร์ตจะเสียงออกเมื่อโยเกิร์ตจะทำ