



Hướng dẫn sử dụng

# MÁY LÀM BÁNH MÌ

Model 68415

## MỤC LỤC

Thông số kỹ thuật .....	4
Thông tin an toàn .....	4
Chuẩn bị máy để vận hành .....	5
Hướng dẫn sử dụng nhanh – ổ bánh mì đầu tiên.....	5
Mô tả bảng điều khiển .....	6
Chức năng của máy .....	7
Các bước của chương trình làm bánh.....	8
Vệ sinh và chăm sóc máy .....	8
Bảng trình tự thời gian của các chương trình .....	9
Thắc mắc và giải đáp liên quan đến cách sử dụng của máy .....	11
Khắc phục sự cố - máy .....	12
Khắc phục số - kết quả làm bánh .....	12
Các ghi chú về làm bánh .....	14
Các công thức làm bánh .....	15
Bánh mì dành cho người dị ứng.....	17
Hỗn hợp làm bánh mì.....	18
Công thức làm bánh ngọt .....	18
Nhào bột .....	19
Điều kiện bảo hành .....	21
Thải bỏ máy cũ/ bảo vệ môi trường .....	21



MINH HOUSEWARE

## GỚI THIỆU CÁC BỘ PHẬN CỦA MÁY LÀM BÁNH MÌ:



# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG MÁY LÀM BÁNH MÌ MODEL 68415

## THÔNG SỐ KỸ THUẬT:

Công suất: Kích thước:	615 W, 230 V~, 50 Hz Xấp xỉ 37.5 x 24.5 x 32.3 (L/W/H)
Trọng lượng:	Xấp xỉ 7,6 kg
Khuôn nướng:	Kích thước bên trong: 17,6 x 13,5 x 15,5 cm (L/W/H)
Dung tích:	750 – 1.200 g khối lượng bánh
Dây nguồn:	Dài khoảng 100 cm
Chất liệu vỏ máy:	Thép không gỉ kết hợp với viền màu đen bằng chất liệu nhựa
Nắp máy:	Nắp có cửa sổ quan sát lớn
Tính năng:	11 chương trình lưu sẵn 1 chương trình có thể cài đặt riêng Phím chọn hai mức khối lượng bánh Phím chọn 3 độ vàng cho vỏ bánh Chức năng hẹn giờ lên tới 13 giờ Pha giữ ấm tự động
Phụ kiện:	Khuôn nướng có lớp chống dính và tháo ra được, lưới trộn, cốc đong, muỗng đong, móc để tháo lưới trộn, hướng dẫn sử dụng kèm công thức làm bánh.



Thông số kỹ thuật/thiết kế của máy có thể thay đổi.

## THÔNG TIN AN TOÀN:

- Vui lòng đọc kỹ các thông tin dưới đây và cất giữ sách để tham khảo khi cần.
- Thiết bị này không nhằm mục đích sử dụng bởi những người (bao gồm cả trẻ nhỏ) bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan và nhận thức, hoặc người không có kinh nghiệm và kiến thức trừ trường hợp có sự giám sát của người lớn hoặc có sự hướng dẫn kỹ lưỡng để đảm bảo sử dụng an toàn.
- Trẻ phải được giám sát để đảm bảo chúng không nghịch thiết bị.
- Giữ thiết bị tránh xa tầm với trẻ em.
- Chỉ kết nối thiết bị với nguồn điện AC với điện áp đã ghi trên nhãn thông số.
- Không vận hành máy với đồng hồ hẹn giờ ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa.
- Không nhúng ngập máy hoặc dây cáp của máy vào nước hoặc chất lỏng khác.
- Luôn tắt máy và tháo kết nối phích cắm nguồn khỏi nguồn điện khi không sử dụng máy hoặc trước khi vệ sinh máy.
- Không sử dụng máy nếu dây cáp nguồn bị hỏng, hoặc trong trường hợp lỗi vận hành, hoặc máy bị hỏng. Máy phải được kiểm tra và sửa chữa bởi cơ sở dịch vụ được ủy quyền. Không tự sửa chữa thiết bị bởi khi đó điều kiện bảo hành sẽ mất hiệu lực.
- Sử dụng các phụ kiện không chính hãng mà không được chấp nhận bởi nhà sản xuất có thể gây hỏng máy. Chỉ sử dụng máy với mục đích đã định.
- Thiết bị này nhằm mục đích sử dụng trong gia đình và các môi trường tương tự như:
  - nhà bếp cho nhân viên ở các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác;
  - nông trại;
  - bởi khách hàng ở khách sạn, nhà nghỉ và nhà trọ khác;
  - các loại hình nhà trọ bed and breakfast và nhà nghỉ.
- Đặt máy lên bề mặt sao cho máy không bị di chuyển như khi nhào trộn loại bột cứng.
- Điều này phải được tính toán trước nhằm trường hợp vận hành máy mà không được giám sát. Bạn có thể dùng một tấm cao su mỏng trên bề mặt trơn để tránh di chuyển máy.
- Máy phải được vận hành cách các vật khác tối thiểu 10 cm. Không sử dụng máy ở ngoài trời.
- Đảm bảo dây cáp nguồn không tiếp xúc với các bề mặt nóng hoặc để lòng thòng từ mặt bàn xuống nhằm đảm bảo trẻ không thể kéo được dây cáp.
- Không đặt máy trên bếp điện hoặc bếp hoặc gần lò nướng nóng.
- Tuyệt đối cẩn thận khi di chuyển máy mà trong máy có chứa nguyên liệu lỏng còn nóng (như mứt).
- Không tháo khuôn nướng khi đang vận hành máy.
- Không cho nguyên liệu vào khuôn nướng với quá khối lượng quy định, đặc biệt khi làm bánh mì trắng. Bánh sẽ không được nướng đều và bột bị trào ra. Vui lòng tham khảo thêm hướng dẫn.
- Giám sát chặt chẽ khi thử nghiệm công thức. Trước khi nướng một loại bánh mì nào đó qua đêm, bạn phải luôn thử công thức trước để xác nhận tỷ lệ trộn chính xác của từng nguyên liệu nhằm đảm bảo bột không quá cứng hoặc mỏng, hoặc lượng bột không bị quá nhiều và tràn ra ngoài.
- Không vận hành máy mà không đặt khay bánh vào đúng vị trí và có nguyên liệu bên trong.
- Không đập mạnh vào khay bánh lên mặt bếp để gỡ bánh ra vì có thể làm hỏng khay.
- Không bỏ các miếng sắt hoặc vật cứng vào trong máy vì nó có thể gây ra cháy hoặc chập điện.
- Không dùng khăn để phủ lên máy vì hơi nước không thoát ra được từ máy sẽ làm hỏng máy và có thể gây cháy do dễ gần những vật dễ bắt lửa.
- Trước khi nướng một loại bánh mì nào đó qua đêm, bạn phải luôn thử công thức trước để xác nhận tỷ lệ trộn chính xác của từng nguyên liệu nhằm đảm bảo bột không quá cứng hoặc mỏng, hoặc lượng bột không quá nhiều và tràn ra ngoài.

25. Kiểm tra thiết bị, ổ điện và dây nguồn thường xuyên xem có dấu hiệu bị hỏng hay mòn không. Trong trường hợp dây nguồn hoặc các bộ phận khác bị hỏng thì vui lòng gửi máy tới trung tâm dịch vụ sau bán hàng của chúng tôi để được kiểm tra và sửa chữa.

Mọi sửa chữa mà không được ủy quyền có thể gây rủi ro nghiêm trọng cho người dùng cũng như làm mất hiệu lực bảo hành cho máy.

**Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm với trường hợp lắp đặt không đúng cách, sử dụng sai hoặc không đúng cách hoặc thực hiện sửa chữa bởi bên thứ ba không được ủy quyền.**

## CHUẨN BỊ VẬN HÀNH MÁY:

1. Vui lòng kiểm tra đầy đủ tất cả bộ phận và phụ kiện được bao gồm theo máy và có bị hư hỏng gì không.
2. Trước khi sử dụng máy lần đầu tiên, gỡ bỏ tất cả bao bì đóng gói và các bộ phận để bên trong máy.
3. Trước sử dụng lần đầu tiên, rửa sạch khuôn nướng với nước ấm và nước rửa bát trung tính và vệ sinh lưới trộn.
4. Lau bên ngoài máy bằng vải ẩm. Không cho máy vào nước.
5. Để các bộ phận khô hẳn, sau đó lắp khuôn nướng vào máy.
6. Cắm dây nguồn vào ổ điện. Giò dây máy đã sẵn sàng vận hành và cài đặt chương trình làm bánh.
7. Trong chu kỳ vận hành đầu tiên, máy có thể sinh khói. Điều này là hoàn toàn bình thường. Vậy nên, chúng tôi khuyên bạn cho máy chạy chương trình BAKING POWER với khuôn nướng được lắp vào máy nhưng không lắp lưới trộn và không cho nguyên liệu vào trong lần sử dụng đầu tiên. Sau đó để máy nguội.
8. Bây giờ máy đã sẵn sàng làm mẻ bánh mì đầu tiên.

## HƯỚNG DẪN NHANH - Ồ BÁNH MÌ ĐẦU TIÊN:

1. Chuẩn bị máy như mô tả ở phần „Chuẩn bị vận hành máy“.
2. Mở nắp máy và lấy khuôn nướng ra.
3. Cho bơ thực vật chịu nhiệt vào lỗ của lưới trộn để tránh bột rơi vào và mắc trong lỗ.
4. Lắp lưới trộn vào trục quay trong khuôn nướng.
5. Cho các nguyên liệu vào khuôn nướng theo công thức. Để bánh được ngon nhất khi làm bánh với loại bột nặng, bạn nên cho các nguyên liệu ngược lại thứ tự thông thường, ví dụ: cho nguyên liệu khô vào trước sau đó cho nguyên liệu lỏng. Khi dùng chức năng hẹn giờ, đảm bảo men nở không tiếp xúc sớm với chất lỏng.
6. Đặt khuôn nướng trở lại máy và xoay khuôn theo chiều kim đồng hồ cho đến khi ăn khớp vào vị trí.
7. Đóng nắp máy.
8. Cắm phích nguồn của máy vào ổ điện phù hợp. Nhấn công tắc EIN/AUS (I/O) để bật máy.
9. Chọn chương trình mong muốn. Bạn có thể tham khảo các chương trình khác nhau ở trang 6. Ví dụ, bánh mì làm từ hỗn hợp bánh tiêu chuẩn sẽ ngon nhất khi chọn chương trình "Basic".
10. Chọn cài đặt độ vàng cho vỏ bánh theo ý muốn (Hell – Mittel – Dunkel) (hơi vàng – vàng vừa - vàng đậm) Vui lòng lưu ý không thể chọn độ với tất cả chương trình. Tham khảo trang 6 để biết thêm thông tin chi tiết.
11. Chọn cỡ bánh theo ý muốn. Lưu ý không thể chọn cỡ bánh với tất cả chương trình. Để biết thêm thông tin, tham khảo trang 7.
12. Khi đã thực hiện xong các cài đặt, ấn nút START/ STOP để khởi động chương trình.
13. Tùy theo chương trình đã chọn máy sẽ phát tiếng bíp lặp lại trong giai đoạn nhào lần 2 để báo hiệu bạn có thể mở nắp và cho thêm các nguyên liệu như các loại hạt khô vào bột. Sau đó đóng nắp.
14. Khi kết thúc chương trình làm bánh, máy sẽ phát tiếng bíp một vài lần để báo hiệu có thể bỏ bánh ra. Nếu muốn bỏ bánh trước khi kết thúc thời gian giữ ấm, ấn nút START/ STOP và ấn giữ cho đến khi tiếng bíp báo chương trình bị gián đoạn.
15. Bỏ khuôn nướng ra một cách cẩn thận. Bạn nên dùng tấm lót phù hợp để tránh bị bỏng. Lật úp khay và lắc nhẹ để bánh rơi ra. Nếu bánh không rơi ra được, thì lay nhẹ ổ nhào trộn ở đáy của khay một vài lần cho đến khi bánh rơi ra. Lưu ý ổ nhào trộn này có thể vẫn nóng, do vậy bạn nên dùng tấm lót phù hợp khi tiếp xúc với nó. Không đập mạnh khuôn nướng vào thành bàn hoặc mặt bếp vì có thể làm hỏng khay.
16. Nếu lưới trộn bột vẫn dính trong bánh, bạn có thể kéo nó ra bằng dùng móc kèm theo máy. Đưa móc vào lỗ của lưới trộn cho đến khi mắc vào gờ dưới của lưới trộn, tốt nhất tại chỗ lưới dao. Bây giờ kéo cẩn thận thanh trộn ra khỏi ổ bánh. Khi kéo, nên nhìn theo vị trí lưới trộn để có thể kéo nó ra.
17. Sau đó vệ sinh khuôn nướng như mô tả ở phần Vệ sinh.

## MÔ TẢ BẢNG ĐIỀU KHIỂN:



### CÀI ĐẶT CƠ BẢN:

Ngay sau khi cắm phích nguồn của máy vào ổ điện, màn hiển thị sẽ chỉ báo 3:00 - (con số không nhấp nháy). Mũi tên chỉ tới chương trình BASIS, ST. II (Basic, Size II) và độ vàng bánh mức trung bình MITTEL (Medium). Trong khi vận hành, các giai đoạn của chương trình được chỉ báo theo cả thời gian đếm ngược và các ký hiệu trên màn hiển thị. Ý nghĩa các ký hiệu như sau:

KNEAD (1+2) = được hiển thị khi máy bắt đầu pha nhào bột.  
ADD = máy phát tiếng bip để nhắc nhở bạn cho thêm các nguyên liệu như các loại hạt khô...  
RISE (1-3) = chỉ báo các pha ủ bột khác nhau (khi bắt đầu pha ủ bột lần 3 RISE III bạn có thể tháo lưới trộn ra) đang nướng bánh  
BAKE = kết thúc nướng - có thể bỏ bánh ra  
COMPLETE =  
KEEP WARM = bánh sẽ được giữ ấm trong 1 giờ.

### Công tắc I/O:

Để bật và tắt máy. Khi máy không sử dụng, đưa công tắc về vị trí OFF và rút phích cắm nguồn khỏi ổ điện. Tất cả chức năng chỉ có thể được kích hoạt khi công tắc này ở vị trí ON

### Nút START/STOP:

Dùng để khởi động và kết thúc chương trình. Ấn nút Start/Stop có thể kết thúc chương trình ở mỗi giai đoạn. Ấn giữ nút cho đến khi nghe thấy tiếng bip. Vị trí khởi động sẽ được chỉ báo trên màn hiển thị. Nếu muốn dùng chương trình khác thay thế, ấn nút Menu để chọn.

### NÚT ZEIT/HẸN GIỜ:

Chỉ dùng chức năng hẹn giờ với các công thức đã được thử nghiệm dưới sự giám sát kỹ lưỡng và không sửa đổi các công thức này để tránh trào bột.

**KHUYẾN CẢO: Nếu cho quá nhiều bột thì bột có thể trào ra ngoài và có thể bị cháy tại bộ phận làm nóng.**

Bạn có thể khởi động tất cả chương trình với thời gian trì hoãn trừ chương trình ULTRA-SCHNELL I+II, BACK-PULVER và TEIG (Ultra-Dast I+II, Baking powder, Dough).

Bạn phải thêm giờ và phút để máy khởi động tự động thời gian làm bánh.

Ví dụ:

Bây giờ là 8:00 p.m. và bạn muốn có bánh chín vào 7:00 sáng hôm sau. Bạn cho các nguyên theo thứ tự quy định vào khuôn nướng và đặt vào máy. Chú ý không thể men nở tiếp xúc với chất lỏng.

Chọn chương trình yêu cầu bằng nút Menu và nhập độ vàng bánh bằng nút BRÄUNUNG.

Trong ví dụ này, chúng tôi chọn chương trình số 1 = BASIS/Basic. Để có bánh mới vào lúc 7:00 sáng hôm sau, bạn phải hẹn giờ tại 8:00 buổi tối hôm trước có nghĩa bạn thêm 10 giờ nữa bằng cách ấn nút ZEIT/Time và khởi động chương trình. Chương trình sẽ kết thúc vào 6:00 a.m., cộng với thời gian giữ ấm 1 giờ và kết thúc đúng vào 7:00 a.m.

**Vui lòng lưu ý:** Khi sử dụng chức năng hẹn giờ, không làm bánh với các nguyên liệu dễ hỏng như sữa tươi, trứng, trái cây, sữa chua, hành...

Tiếng bip chỉ báo cho thêm nguyên liệu và tiếng bip kết thúc chương trình không thể tắt được với vận hành ban đêm.

### Nút chọn chương trình MENU:

Ấn nút Menu để chọn các chương trình làm bánh theo ý muốn. Vui lòng tham khảo bảng "Trình tự thời gian" để biết thêm chi tiết các giai đoạn và thời gian của mỗi chương trình. Máy gồm các chương trình làm bánh sau:

BASIS / Bánh mì cơ bản	Làm bánh mì hỗn hợp và bánh mì trắng. Đây là chương trình hay dùng nhất.
VOLLKORN/ Bánh mì nguyên cám	Để làm bánh mì nguyên cám
WEISSBROT/ Bánh mì trắng	Làm bánh mì trắng mềm với thời gian ủ bột lâu hơn
SCHNELL/Chương trình nhanh	Chương trình nhanh để làm bánh mì hỗn hợp và bánh mì trắng.
HEFEKUCHEN/ Bánh men ngọt	Chương trình làm bánh men ngọt
BACKPULVER/ Bột Baking powder	Làm bánh ngọt và bánh quy nướng với bột nở (baking powder)
KONFITÜRE/ Làm mứt	Chương trình làm mứt. Bạn nên mua khuôn làm mứt riêng bởi quá trình phản ứng hóa học trong khi đun mứt có thể làm hỏng lớp chống dính của khuôn và làm bánh bị dính khi sử dụng lần sau.
TEIG/Nhào bột	Chương trình nhào bột ví dụ bột để làm bánh pizza ... mà không nướng.
VOLLKORN SCHNELL/ Bánh mì nguyên cám nhanh	Để làm bánh mì nguyên cám trong thời gian ngắn. Do thời gian ủ nhanh, nên bánh sẽ khá đặc.
BACKEN/Nướng	Để nướng riêng bột bánh hoặc bột men (nhào bằng tay hoặc bằng chương trình TEIG). Chương trình này không phù hợp để làm bánh đặc biệt như hỗn hợp choux pastry hoặc short-crust pastry).
TEIG SCHNELL/ Nhào bột nhanh	Chương trình nhào bột men nhanh - như bột làm bánh pizza, mà không có chức năng nướng.

Trong một số chương trình (BASIS, WEISSBROT, VOLLKORN, HEFEKUCHEN và BACKPULVER) máy sẽ phát tiếng bip trong pha nhào bột lần 2 để nhắc nhở bạn cho thêm nguyên liệu như các loại hạt khô, trái cây sấy... Chỉ mở nắp để cho thêm nguyên liệu và đóng lại ngay.

### Nút BRÄUNUNG/Chọn độ vàng vỏ bánh:

Với nút này bạn có thể chọn độ vàng cho vỏ bánh: HELL/ LIGHT (hơi vàng), MITTEL/MEDIUM (vàng vừa) hay DUNKEL/ DARK (vàng sậm). Bạn có thể chọn ở tất cả chương trình trừ chương trình TEIG, KONFITÜRE và TEIG SCHNELL. Cài đặt tương ứng được chỉ báo bằng mũi tên trên màn hiển thị LCD.

### Nút STUFE/Chọn cỡ ổ bánh

Nút này cho phép chọn cỡ bánh cho các chương trình khác nhau:

ST. I / SIZE I = với khối lượng bánh nhỏ khoảng 750-1.000 g  
ST II / SIZE II = khối lượng bánh lớn hơn khoảng 1.000-1.200 g

Lưu ý, tùy chọn này chỉ sẵn có ở các chương trình BASIS, VOLLKORN, HEFEKUCHEN. Cài đặt tương ứng được chỉ báo bằng mũi tên ở trên màn hình LCD. Vui lòng lưu ý các gợi ý của chúng tôi trong các công thức.

### Nút PAUSE:

Dùng nút PAUSE để tạm dừng chương trình, ví dụ để tháo dao trộn hoặc để phết nước hoặc sữa, dầu ăn lên bề mặt bánh.... Ấn nút PAUSE trong 1 giây để gián đoạn chương trình. Màn hình thị sẽ bắt đầu nhấp nháy. Bây giờ bạn có thể mở nắp máy, ví dụ để tháo lưới trộn. Sau đó đóng nắp và ấn lại nút PAUSE trong 1 giây. Màn hình sẽ ngừng nhấp nháy và chương trình sẽ tiếp tục. Lưu ý: Bạn chỉ nên gián đoạn chương trình trong không quá 5 phút, bởi tạm dừng lâu hơn có thể ảnh hưởng đến độ nở của bột và làm hỏng bánh.

Ngay sau khi kích hoạt chức năng tạm dừng (hiển thị nhấp nháy), nút START/STOP bị vô hiệu hóa và chương trình không thể dừng hoàn toàn.

### Nút LIGHT:

Bên trong máy làm bánh mì được lắp một đèn chiếu sáng, cho phép quan sát trạng thái thực của chương trình mà không cần mở nắp. Chỉ cần ấn nút LIGHT là đèn sẽ bật lên. Ấn lại nút để tắt đèn. Sau 1 phút đèn sẽ tắt tự động.



### CHƯƠNG TRÌNH NGƯỜI DÙNG:

Ngoài các chương trình lưu sẵn, máy còn có chương trình mà người dùng có thể cài đặt riêng: USER PROGRAM. Bạn có thể thay đổi thời gian cơ bản và các cài đặt giai đoạn của chương trình như đã đặt tại nhà máy hoặc bỏ qua các giai đoạn chương trình khác nhau để cho phép tạo chương trình riêng chỉ để nướng bánh hoặc nhào bột. Ở phần sau của sách hướng dẫn này bạn sẽ tìm thấy các công thức làm bánh mẫu. Trước tiên, chúng ta cùng làm quen với các thông tin về cài đặt cơ bản và cách dùng chương trình USER PROGRAM.

### CÀI ĐẶT TRONG CHƯƠNG TRÌNH NGƯỜI DÙNG:

Chương trình có các lựa chọn sau:

Độ vàng bánh: có thể cài đặt

Hẹn giờ: có thể cài đặt

Cỡ ổ bánh I và II : không thể cài đặt

Chương trình mặc định tương tự như với chương trình BASIC.

Pha	Thời gian đặt sẵn	Khung thời gian có thể đặt
Tổng thời gian	3:10 ...	
Nhào lần 1	10 phút	6-14 phút
Ủ lần 1	20 phút	20-60 phút
Nhào lần 2	15 phút	5-20 phút
Ủ lần 2	25 phút	5-120 phút
Ủ lần 3	45	0-120 phút
Nướng	45 phút	0-80 phút
Giữ ấm	60 phút	0-60 phút

Bạn có thể điều chỉnh thời gian như trong bảng trên.

Cách thực hiện như sau:

Chọn USER PROGRAM bằng nút MENU.

Chọn giai đoạn muốn điều chỉnh bằng nút ABSCHNITT. Trên màn hình sẽ hiển thị pha nhào lần 1 và thời gian đặt sẵn cho pha này là 0:10. Bạn có thể điều chỉnh thời gian bằng nút ZEITWAHL. Ấn liên tục nút cho đến khi thời gian mong muốn được hiển thị (bỏ qua tùy chọn OFF, nếu cần).

Ấn nút ABSCHNITT để xác nhận thay đổi. Ấn lại nút này để hiển thị pha chương trình tiếp theo và thời gian đặt sẵn của pha đó Rise 1 = và 0:20.

Nếu thời gian có thể điều chỉnh tối đa cho pha chương trình tương ứng bị vượt quá khi ấn nút ZEITWAHL button, thì 0 sẽ hiển thị trên màn hình nếu giá trị này sẵn có theo bảng trên.

Sau đó pha này sẽ bị bỏ qua trong chương trình.

Ấn nút ABSCHNITT để xác nhận mỗi cài đặt và để tiếp tục điều chỉnh pha tiếp theo.

Khi đã cài đặt xong tất cả các giai đoạn theo ý muốn của mình, ấn nút START/STOP để kết thúc cài đặt. Thời gian đã đặt cho chương trình đặt riêng sẽ hiển thị trên màn hình. Sau đó chương trình sẽ khởi động ngay hoặc sau thời gian đã đặt qua chức năng hẹn giờ.

## CÁC CHỨC NĂNG CỦA MÁY LÀM BÁNH MÌ:

### Chức năng báo hiệu:

Máy sẽ phát tiếng bíp khi:

- ▣ khi ấn nút MENU hoặc nút ZEIT/time,
- ▣ khi ấn các nút chương trình để xác nhận mỗi bước
- ▣ trong giai đoạn nhào trộn lần 2 để nhắc nhở cho thêm các loại hạt, trái cây, hoặc nguyên liệu khác. Lưu ý chức năng này không thể tắt đi, ví dụ trong chức năng hẹn giờ,
- ▣ khi kết thúc quá trình nướng, máy sẽ phát tiếng bíp thường xuyên trong giai đoạn giữ ấm,
- ▣ khi kết thúc pha giữ ấm, máy sẽ phát một vài tiếng bíp để nhắc nhở tắt máy và lấy bánh ra. Lưu ý chức năng này không thể tắt đi, ví dụ trong chức năng hẹn giờ
- ▣ Chức năng báo hiệu không thể tắt đi được.

### Chức năng khởi động lại sau khi mất điện: :

Nếu xảy ra mất điện trong quá trình làm bánh không lâu hơn 2 phút thì khi được cấp điện trở lại, máy sẽ tự động tiếp tục quá

trình làm bánh mà không cần làm lại từ đầu. Nếu mất điện kéo dài hơn 2 phút thì màn hình thị sẽ chỉ báo cài đặt cơ bản và phải khởi động lại máy từ đầu. Chức năng này chỉ có ích nếu bột không ở quá pha nhào bột khi xảy ra mất điện. Nếu chương trình đã ở chu kỳ ủ cuối cùng khi mất điện và gián đoạn kéo dài trong thời gian lâu hơn thì không thể dùng bột và phải khởi động lại chương trình.

### Chức năng an toàn:

Không mở nắp sau khi chương trình khởi động, ngoại trừ trong giai đoạn nhào lần 2 để cho thêm các nguyên liệu. Trong giai đoạn nhào bột và ủ, tuyệt đối không được mở nắp bởi bánh có thể bị xẹp. Nếu nhiệt độ trong máy quá cao (trên 40 °C) với chương trình mới được chọn, khi thử thực hiện khởi động lại, thì màn hình thị sẽ chỉ báo mã lỗi H:HH và kèm theo tiếng bíp báo động.

Khi đó, hãy tháo khuôn nướng ra và đợi cho đến khi máy nguội hẳn và bắt đầu chương trình chọn từ đầu. Lưu ý máy không có bộ phận gia nhiệt ở trên (vì lí do an toàn) nên vỏ bánh sẽ mỏng hơn ở phía trên và sậm hơn ở các cạnh xung quanh và dưới đáy bánh.

Nếu sau khi ấn START/STOP, lỗi E:EE hiển thị trên màn hình, thì bộ phận điều khiển nhiệt có thể bị hỏng. Trong trường hợp này, hãy gửi máy tới trung tâm dịch vụ kỹ thuật của chúng tôi để được sửa chữa.

## CÁC GIAI ĐOẠN CỦA CHƯƠNG TRÌNH LÀM BÁNH:

### 1. Lắp khuôn nướng:

Cầm khuôn nướng chống dính bằng hai tay và đẩy trượt khay vào bên trong khoang nướng. Xoay khay theo chiều kim đồng hồ cho đến khi ăn khớp vào vị trí. Cho bơ thực vật chịu nhiệt vào lỗ của dao nhào trộn trước khi lắp vào khuôn nướng nhằm tránh bột rơi vào lỗ này.

### 2. Cho các nguyên liệu vào:

Các nguyên liệu phải được cho vào khuôn nướng theo thứ tự quy định trong công thức. Trong trường hợp làm bánh với bột rất nặng ví dụ bột có thành phần nhiều lúa mạch, thì chúng tôi khuyên nên cho nguyên liệu lỏng vào trước, kể đến là bột mì và các thành phần khác, cuối cùng mới cho men nở vào nhằm đảm bảo kết quả nhào trộn tốt hơn. Khi dùng chức năng hẹn giờ, thì phải đảm bảo nước và men nở không tiếp xúc với nhau trước khi chương trình bắt đầu.

### 3. Chọn chương trình:

Chọn chương trình theo ý muốn bằng nút menu. Chọn giai đoạn phù hợp với chương trình. Chọn độ vàng của bánh. Bạn có thể hẹn giờ bằng các nút timing. Sau đó ấn nút START để bắt đầu chương trình. Sau khi ấn START thì không thể thực hiện điều chỉnh thêm.

### 4. Trộn và nhào bột:

Máy làm bánh mì trộn và nhào bột tự động để đạt độ đồng đều tối ưu.

### 5. Tạm dừng:

Sau mỗi quá trình nhào bột, máy sẽ tạm dừng để cho phép chất lỏng ngấm đều vào men nở và bột mì.

### 6. Ủ bột:

Sau mỗi lần nhào bột, máy sẽ tạo nhiệt độ tối ưu để ủ bột.

### 7. Nướng:

Máy tự động điều chỉnh tự động nhiệt độ và thời gian nướng.

### 8. Giữ ấm:

Khi kết thúc quá trình nướng, máy sẽ phát tiếng bíp chỉ báo có thể bỏ bánh ra. Đồng thời máy sẽ vào giai đoạn giữ ấm khoảng 1 giờ. Nếu muốn bỏ bánh ra trước khi kết thúc thời gian giữ ấm thì ấn nút STOP và lấy bánh ra.

### 9. Kết thúc chương trình:

Sau khi kết thúc chương trình, dùng gang tay xoay khuôn nướng ngược chiều kim đồng hồ để lấy khay ra. Lật úp khay để bánh rơi ra khay. Nếu bánh không rơi ra ngay thì lay nhẹ ổ nhào trộn ở bên dưới khay cho đến khi bánh rơi ra. Không đập khuôn nướng vào cạnh bàn để lấy bánh ra bởi sẽ gây hỏng khuôn nướng.

Nếu lưới trộn vẫn dính trong bánh, bạn có thể kéo nó ra bằng dùng móc kèm theo máy. Đưa móc vào lỗ của lưới trộn cho đến khi móc vào gờ dưới của lưới trộn. Bây giờ kéo cẩn thận lưới trộn ra khỏi ổ bánh.

## VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG:

1. Trước khi sử dụng máy làm bánh mì lần đầu tiên, bạn nên rửa khuôn nướng và lưới trộn bằng nước ấm và nước tẩy rửa dịu nhẹ.

2. **Luôn để máy nguội hẳn trước khi vệ sinh và bảo quản máy. Máy cần khoảng 30 phút để nguội hẳn trước khi có thể sử dụng lại để nướng bánh và nhào bột.**

3. Tắt nguồn máy bằng công tắc ON/OFF, rút phích nguồn khỏi ổ điện và để máy nguội hẳn trước khi vệ sinh. Sử dụng chất tẩy rửa dịu nhẹ. Không dùng chất tẩy, chất tẩy rửa dầu mỡ nhà bếp, xăng cồn hay chất tẩy hóa học.

4. Dùng khăn ẩm để loại bỏ hết tất cả nguyên liệu thừa và mảnh vụn khỏi nắp, vỏ và khoang nướng. Không nhúng máy vào nước và tuyệt đối không đổ nước vào khoang nướng. Bạn có thể tháo nắp ra để dễ vệ sinh.

5. Vệ sinh khuôn nướng bằng khăn ẩm. Có thể rửa bên trong khay bằng nước ấm và nước rửa bát. Không ngâm khay vào nước trong thời gian dài.

6. Vệ sinh ngay lưới trộn và trục quay sau mỗi lần sử dụng.

Lưới trộn có thể khó tháo ra nếu nó vẫn còn trong khuôn nướng. Khi đó bạn có thể đổ nước ấm vào khay và ngâm khoảng 30 phút để có thể lấy lưới trộn ra dễ dàng.

7. Khuôn nướng có lớp chống dính chất lượng cao QUANTANIUM®-. Do vậy, tuyệt đối không dùng vật kim loại hoặc miếng cọ nồi để vệ sinh bề mặt của khay này. Nếu màu của bề mặt lớp chống dính thay đổi theo thời gian thì đây là điều bình thường, không ảnh hưởng đến chức năng chống dính.

8. Sương đọng tích tụ ở giữa bên trong và bên ngoài nắp trong quá trình nướng và chảy ra ngoài nắp khi kết thúc nướng, đây là hiện tượng bình thường. Nếu nắp máy có màu khác thì cũng là điều bình thường, và có thể dùng chất tẩy rửa phù hợp để cải thiện tình trạng.

9. Trước khi đóng gói máy để bảo quản, đảm bảo máy được nguội hoàn toàn, sạch sẽ, khô ráo và đã đóng nắp.



## TRÌNH TỰ THỜI GIAN CỦA CÁC CHƯƠNG TRÌNH LÀM BÁNH:

Số chương trình	1		2		3		4	5	
Tên chương trình	BASIS		Vollkorn		Weissbrot		Schnell	Hefekuchen	
	BÁNH CƠ BẢN		BÁNH NGUYÊN CẢM		BÁNH MÌ TRẮNG		NHANH	BÁNH MEN NGỌT	
Chọn cỡ bánh	ST. I	ST. II	ST. I	ST. II	ST. I	ST. II		ST. I	ST. II
Hẹn giờ	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Chọn độ vàng bánh	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Tín hiệu cho thêm nguyên liệu	•	•	•	•	•	•		•	•

	Tổng thời gian	2:55	3:00	3:32	3:40	3:40	3:50	2:10	2:45	2:50
Nhào lần 1 (tắt làm nóng)	Động cơ: Bật/tắt 1s/1s	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Bật/tắt động cơ 29 s/1s	4	4	4	4	4	4	3	4	4
	Nhào mà không nghỉ	4	4	3	4	10	12	5	4	4
Ủ lần 1	Bật/tắt làm nóng 5 s / 25 s không nhào	20	20	25	25	40	40	10	5	5
Nhào lần 2	Động cơ: Bật/tắt 29s/1s	5	5	3	5	2	2		5	5
	Nhào mà không nghỉ	5 Thêm nguyên liệu Hiện thị 2:15	5 Thêm nguyên liệu Hiện thị 2:20	5 Thêm nguyên liệu Hiện thị 2:50	5 Thêm nguyên liệu Hiện thị 2:55	7 Thêm nguyên liệu Hiện thị 2:35	10 Thêm nguyên liệu Hiện thị 2:40	5 Thêm nguyên liệu Hiện thị 1:45	5 Thêm nguyên liệu Hiện thị 2:20	5 Thêm nguyên liệu Hiện thị 2:25
	Động cơ: bật/tắt 29s/1s	5	5	10	10	10	10	5	10	10
	(Bật/tắt làm nóng)									
Ủ lần 2	Bật/tắt làm nóng 5 s / 25 s	20	20	20	20	20	20		22	23
	Bật/tắt nhào êm 0,5s/4,5s	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5		0,5	0,5
	Bật/tắt làm nóng 5 s / 25 s	4,5	4,5	14,5	14,5	9,5	9,5		9,5	9,5
Tháo lưới trộn bột	Hiện thị 1:45	Hiện thị 1:50	Hiện thị 2:05	Hiện thị 2:10	Hiện thị 1:55	Hiện thị 2:00	Hiện thị 1:40	Hiện thị 1:38	Hiện thị 1:42	
Ủ lần 3	Bật/tắt làm nóng 5 s / 25 s không nhào	45	45	65	65	50	50	30	40	40
Nướng	Bước 1: TK=109°C, nếu t<108°C, Heating On/Off 22s/8s, t>110°C heating Off Bước 2: TK=123°C (Medium), If t< 122°C, Heating On/Off 22s/8s, t>124°C heating Off (-13,+10°C)	60	65	60	65	65	70	70	58	62
Giữ ấm	Bật/tắt làm nóng tại 72° C	60	60	60	60	60	60	60	60	60

		6	7	8	9	10	11	12
		Backpulver	Konfitüre	Teig	Vollkorn Schnell	Backen	Teig Schnell	Eigenpr.
		BỘT BAKING POWDER	LÀM MỨT	NHÀO BỘT	NGUYÊN CẢM NHANH	NƯỞNG	NHÀO BỘT NHANH	TỰ LÀM
Chọn cỡ bánh								
Hẹn giờ		•	•	•	•		•	
Chọn độ vàng bánh		•			•	•		
Tín hiệu cho thêm nguyên liệu								
	Tổng thời gian	1:50	1:20	1:30	2:08	0:10	0:45	3:00
Nhào lần 1 (tắt làm nóng)	Động cơ: Bật/tắt 1 s/1 s	2		2	2		2	2
	Bật/tắt động cơ 29 s/1 s	2		4	3		3	4
	Nhào mà không nghỉ	2		14	5		3	0-8
Ủ lần 1	Bật/tắt làm nóng 5 s/25 s							
	không nhào	5	15		5		8	20-60
Nhào lần 2	Động cơ: Bật/tắt 29 s/1 s				10		4	Thêm nguyên liệu, hiển thị 26 phút
	Nhào mà không nghỉ	5	Thêm nguyên liệu Hiển thị 1:34			5	10	0.15A
	Động cơ: Bật/tắt 29 s/1 s	5						5
	(Bật/tắt làm nóng)							
Ủ lần 2	Bật/tắt làm nóng 5 s/25 s			20	8		15	0.115
	Bật/tắt nhào êm 0,5 s/4,5 s			0,5				0.5
	Bật/tắt làm nóng 5 s/25 s	9		9,5				4.5
Tháo lưới trộn bột					Hiển thị 1:30			
Ủ lần 3	Bật/tắt làm nóng 5 s/ 25 s		45					
	không nhào		Bật/tắt đảo bột Bật/tắt làm nóng 25s/5s	40	35			0-120 phút
Nướng	Bước 1: TK=109°C, nếu <108°C, Heating On/Off 22s/8s, >110°C heating Off Bước 2: TK=123°C (Medium), If < 122°C, Heating On/Off 22s/8s, >124°C heating Off (-13,+10°C)	80	20		55		10-60 (có thể điều chỉnh theo bước 10 phút)	0-80 phút Bước 1: 2/3 thời gian Bước 2: 1/3 thời gian
	Giữ ấm	Bật/tắt làm nóng tại 72° C	60		60	60		60

## THẮC MẮC VÀ GIẢI ĐÁP LIÊN QUAN ĐẾN SỬ DỤNG MÁY LÀM BÁNH MÌ:

### Bánh dính vào khay sau khi nướng:

Đề bánh nguội khoảng 10 phút. Lật úp khay, lay nhẹ lưới trộn (chỗ kết nối với thanh trộn) ở bên dưới khuôn nướng để bánh rơi ra. Trước khi lắp lưới trộn, cho bơ thực vật chịu nhiệt (béo hoàn toàn) vào lỗ của nó để tránh bột tràn vào chỗ giữa lưới trộn và trục. Trước khi bắt đầu nướng, bôi một ít dầu ăn lên các thanh trộn. Nếu muốn làm mút bằng máy này, chúng tôi khuyên bạn mua khay riêng để làm mút bởi khi làm mút bằng khuôn nướng thì sau đó bánh có thể bị dính vào khay.

### Làm cách nào để tránh tạo lỗ trong bánh mì tại chỗ thanh trộn?

Trước quy trình ủ lần cuối, bạn có thể tháo thanh trộn ra bằng tay có xoa bột mì (xem thời gian của từng giai đoạn chương trình trên màn hiển thị).

Nếu không muốn làm thế thì sau khi nướng, dùng móc để lấy thanh trộn ra. Nếu làm cẩn thận thì sẽ tránh được lỗ rỗng.

### Bột trào ra khỏi khuôn nướng:

Nếu tình trạng này xảy ra, khi dùng bột mì, vì bột mì chứa nhiều gluten hơn, do vậy bánh sẽ phồng hơn. Trong trường hợp này, hãy giảm lượng bột và điều chỉnh các nguyên liệu khác cho phù hợp. Tuy nhiên, nếu muốn bánh độ phồng mong muốn, hãy thêm một thìa bơ lỏng hoặc bơ thực vật.

### Bánh phồng, nhưng lại xẹp ở giai đoạn nướng:

Nếu eo chữ "V" xuất hiện ở bánh mì thiếu gluten, có nghĩa bột có quá ít protein (thường xảy ra ở mùa hè mưa nhiều) hoặc bột bị ẩm. Bạn có thể áp dụng mẹo nhỏ sau:

- ▣ Thêm một thìa bột gluten với mỗi 500g bột mì
- ▣ Dùng chương trình ngắn hơn, ví dụ SCHNELL hoặc ULTRA-SCHNELL.

Nếu bánh xẹp như một cái phễu ở giữa thì có thể do:

- ▣ nhiệt độ nước quá cao,
- ▣ dùng quá nhiều nước
- ▣ thiếu gluten.

### Khi nào có thể mở nắp máy trong quy trình nướng?

Về cơ bản có thể mở khi máy đang nhào bột để có thể cho thêm bột hoặc chất lỏng nếu cần. Nếu bánh phải có hình dạng đặc biệt sau khi nướng, hãy thực hiện theo các bước sau: trước khi ủ lần cuối cùng, mở nắp nhanh và cẩn thận (xem bảng thời gian của chương trình), dùng một dao sắc được làm ấm trước để rạch một đường vào vỏ bánh, sau đó dài hạt ngũ cốc lên bề mặt hoặc rắc bột khoai tây và quét hỗn hợp nước lên vỏ để bánh được bóng hơn sau khi nướng. Đây là lần cuối cùng mà có thể mở nắp máy, bởi nếu mở thêm sẽ gây xẹp bánh.

### Bột nguyên cám (wholemeal flour) là bột gì?

Bột nguyên cám có thể làm từ nhiều loại ngũ cốc, ngay cả từ lúa mì. Nguyên cám ở đây có nghĩa bột được xay cả vỏ và do vậy có nhiều chất xơ hơn. Bột nguyên cám có màu sậm hơn. Tuy nhiên bánh mì nguyên cám cũng không nhất thiết có màu sậm hơn như mọi người thường nghĩ.

### Lưu ý gì khi dùng bột lúa mạch đen?

Bột lúa mạch đen không chứa bất kỳ chất kết dính, do vậy bánh làm từ bột này thường không nở nhiều. Để bánh được ngon hơn, nên làm bánh từ bột lúa mạch đen cùng với bột lên men. Bột sẽ chỉ nở khi dùng bột lúa mạch không chứa gluten, nếu thay ít nhất 1/4 lượng bột bằng bột mì loại 550.

### Chất kết dính trong bột có nghĩa là gì?

Bột được đánh số càng cao thì càng chứa ít chất kết dính. Điều này có nghĩa các bột đánh số cao thì sẽ không nở nhiều bằng các bột được đánh số thấp. Bột có hàm lượng chất kết dính cao nhất là bột mì type 550.

### Các loại bột mì khác nhau và cách sử dụng chúng?

Bột bắp, bột gạo, bột khoai tây:

- ▣ phù hợp cho những người dị ứng gluten hay bị viêm ruột. Ở phần dưới sách này bạn sẽ tìm thấy các công thức làm bánh dành riêng cho nhóm người này.

Bột lúa mì xenta:

- ▣ khá đắt, nhưng hoàn toàn không có chất hóa học, bởi lúa mì chỉ phát triển trên loại đất cằn và không chịu được phân bón. Bột mầm lý tưởng cho người bị dị ứng. Tất cả công thức cho bột mì loại 405 – 550 – 1050 có thể làm với bột lúa mì xenta.

Bột lúa mì cứng (durum/semolina):

- ▣ phù hợp để làm bánh mì que kiểu Pháp do độ quánh của loại bột này, nhưng có thể thay thế bằng bột semolina cứng.

### Cách làm bánh mì tươi ăn ngon hơn?

Nếu cho thêm một củ khoai tây luộc chín nghiền nhuyễn vào bột thì bánh mì tươi sẽ dễ ăn hơn.

### Tỷ lệ sử dụng chất làm nở bột?

Bạn có thể mua chất làm nở bột với nhiều khối lượng khác nhau, vì vậy phải tuân theo hướng dẫn của nhà sản xuất được ghi trên bao bì liên quan đến lượng bột được dùng với cả men nở và bột lên men. Dung tích nở của men tùy thuộc vào độ mới của men cũng như chất lượng nước. Nếu nước quá mềm thì men sẽ nở nhiều hơn, khi đó có thể cần giảm lượng men nở tới 25% nếu bạn sống ở khu vực sử dụng nước mềm.

### Bánh có vị của men nở:

Nếu dùng đường, hãy bỏ ra nhưng bánh sẽ không có màu đậm. Cho vào nước một lượng giấm ăn, với bánh nhỏ = 1 thìa canh - với bánh lớn thì cho 1,5 thìa canh. Thay nước bằng sữa lên men (buttermilk) hoặc kefir - có thể áp dụng với tất cả công thức và được khuyến dùng để đảm bảo độ tươi cho bánh mì.

### Tại sao bánh mì làm từ máy lại có vị khác với bánh nướng bằng lò?

Có thể do độ ẩm khác nhau. Trong lò, bánh sẽ trở nên khô hơn do có không gian lớn hơn. Còn trong máy làm bánh mì, bánh sẽ ẩm hơn.

### Các con số của loại bánh mì có nghĩa gì?

Số càng thấp thì bột càng chứa ít chất xơ và nhẹ hơn và nở nhiều hơn vì có chứa tỷ lệ gluten cao hơn.

Vui lòng tham khảo bảng dưới đây để biết các loại bột khác nhau ở Đức, Úc và Thụy Sĩ cùng với mô tả độ thô của chúng:

	Mô tả	Đức Type No.	Úc Type No.	Thụy Sĩ Type No.
Bột lúa mì	mịn, trắng, làm bánh bông lan	405	480	400
	bột mì trắng để làm bánh mì	550	780	550
	mịn vừa	1050	1600	1100
	bột nguyên cám, thô	1600	1700	1900
Bột lúa mạch	rất mịn	815	500	720
	mịn	997	960	1100
	mịn vừa	1150	960	1100
	nguyên cám, thô	1740	2500	1900

## KHẮC PHỤC SỰ CỐ - VỚI MÁY

Sự cố	Nguyên nhân	Cách xử lý
Khói thoát ra từ khoang nướng hoặc từ lỗ thông gió	Có nguyên liệu dính vào khoang nướng hoặc bên ngoài của khuôn nướng.	Tắt máy, rút phích nguồn; đợi máy nguội hẳn sau đó vệ sinh khoang nướng và khuôn nướng.
Bánh mì bị xẹp lại ở phần giữa và dễ bị ướt	Bánh để quá lâu trong khay sau thời gian giữ ấm.	Bỏ bánh mì ra khỏi khay trước khi chức năng giữ ấm kết thúc để cho phép thoát hết hơi.
Không thể lấy bánh ra khỏi khay bột cách dễ dàng.	Bánh bị dính vào lưới trộn.	Trước khi làm bánh lần tới, vệ sinh lưới trộn và trục, nếu cần có thể đổ nước ấm vào khuôn nướng và ngâm trong 30 phút để có thể lấy lưới trộn ra dễ dàng.
Trộn không đều nguyên liệu hoặc cho kết quả nướng bánh không ngon.	Chọn không đúng chương trình	Kiểm tra chương trình đã chọn; đặt chương trình phù hợp.
	Chạm phải nút START/STOP trong khi máy đang vận hành.	Bỏ các nguyên liệu và bắt đầu lại từ đầu
	Mở nắp một vài lần trong khi vận hành.	Chỉ mở nắp khi màn hiển thị chỉ báo quá 1:30. Đảm bảo nắp được đóng đúng sau khi mở.
	Mất điện kéo dài trong khi vận hành.	Bỏ các nguyên liệu và bắt đầu lại từ đầu
	Thanh trộn không quay được	Kiểm tra thanh trộn có bị mắc các hạt ngũ cốc nào không. Tháo khuôn nướng ra và kiểm tra thanh trộn có quay được không. Nếu vẫn không được thì gửi đi để được sửa chữa.

## KHẮC PHỤC SỰ CỐ - VỚI KẾT QUẢ LÀM BÁNH

Sự cố	Nguyên nhân	Cách xử lý
Bánh phồng quá to	Quá nhiều men nở, quá nhiều bột mì, không đủ muối, hoặc kết hợp tất cả các nguyên nhân này	a/b
Bánh không phồng hoặc phồng ít	Không có men nở hoặc không đủ men nở. Men nở cũ. Nguyên liệu lỏng quá nóng. Men nở tiếp xúc với chất lỏng. Bột mì cũ hoặc không đúng loại. Quá nhiều hoặc quá ít nguyên liệu lỏng. Không đủ đường.	a/b e c d e a/b/g a/b
Bột phồng và trào ra ngoài khuôn nướng.	Nước quá mềm khiến cho bột nở lên men mạnh. Quá nhiều sữa làm ảnh hưởng đến độ lên men của bột nở.	f/k c
Bánh bị xẹp.	Thể tích bánh lớn hơn khuôn nướng làm bánh bị xẹp. Lên men bột nở quá nhanh hoặc quá sớm do dùng nước ấm, khoang nướng ấm hoặc độ ẩm cao.	a/f c/h/i
Bánh bị lồi sau khi nướng	Không đủ gluten trong bột. Quá nhiều nguyên liệu lỏng.	l a/b/h
Lõi bánh cứng, có nhiều cục	Dùng quá nhiều bột hoặc không đủ nguyên liệu lỏng. Không đủ men nở hoặc đường. Quá nhiều trái cây, bột nguyên cám hoặc các nguyên liệu khác. Bột mì cũ hoặc có chất lượng kém.	a/b/g a/b b e

Phần giữa bánh không được nướng	Quá nhiều hoặc quá ít nguyên liệu lỏng. Lượng ẩm cao. Công thức có nguyên liệu ướt, ví dụ như sữa chua.	a/b/g h g
Lõi không mịn, có lỗ hoặc nhiều lỗ.	Dùng quá nhiều nước. Không có muối. Độ ẩm cao; nước quá ẩm. Nguyên liệu lỏng quá nóng.	g b h/i c
Bề mặt bánh giống như cây nấm, không được nướng đúng cách.	Thể tích bánh lớn hơn khay bánh. Quá nhiều bột, đặc biệt với bánh mì trắng. Quá nhiều men nở hoặc không đủ muối. Quá nhiều đường. Nguyên liệu ngọt ngoài đường.	a/f f a/b a/b b
Bánh có nhiều cục hoặc lát cắt không đều	Bánh chưa đủ nguội Bột không được nhào đúng cách tại các bên.	j g/l

#### Cách xử lý:

- a Đoing chính xác các nguyên liệu.
- b Điều chỉnh số lượng nguyên liệu cho phù hợp và kiểm tra có quên nguyên liệu nào không.
- c Sử dụng nguyên liệu lỏng hoặc cho phép để nguội về nhiệt độ phòng.
- d Cho các nguyên liệu theo thứ tự liệt kê trong công thức. Tạo một lỗ nhỏ ở giữa và cho ngay men nở khô hoặc dạng vụn vào nhằm tránh tiếp xúc với nguyên liệu lỏng.
- e Chỉ dùng nguyên liệu mới và được bảo quản đúng cách.
- f Giảm toàn bộ khối lượng các nguyên liệu; không dùng quá khối lượng bột quy định. Giảm 1/3 tất cả các nguyên liệu.
- g Điều chỉnh đúng lượng nguyên liệu lỏng. Nếu dùng nguyên liệu ướt thì phải giảm lượng nguyên liệu lỏng tùy theo.
- h Dùng ít hơn 1-2 thìa canh (tablespoons) khi thời tiết ẩm ướt.
- i Không dùng chương trình hẹn giờ khi thời tiết nóng. Dùng nguyên liệu lỏng lạnh. Dùng chương trình FAST hoặc ULTRA-FAST để rút ngắn giai đoạn ủ bột.
- j Bỏ ngay bánh ra khỏi khay sau khi nướng và để nguội ít nhất 15 phút trước khi cắt bánh.
- k Giảm bớt men nở hoặc tất cả thành phần tới 1/4 lượng quy định.
- l Thêm một muỗng bột gluten vào bột.

## CÁC GHI CHÚ KHI LÀM BÁNH:

### 1. Nguyên liệu:

Để làm được chiếc bánh thành công thì mỗi nguyên liệu đều có vai trò nhất định, quan trọng không kém việc đo lường hay thứ tự cho các nguyên liệu theo đúng công thức.

Các nguyên liệu quan trọng như nguyên liệu lỏng, bột mì, muối, đường và men nở (có thể dùng cả men khô và men tươi) đều có ảnh hưởng đến kết quả thành công trong việc làm bánh và trộn bột. Do vậy, luôn đảm bảo dùng khối lượng thích hợp với đúng tỷ lệ các nguyên liệu. Sử dụng nguyên liệu ẩm nếu bắt đầu nướng ngay. Nếu chọn chương trình hẹn giờ thì các nguyên liệu phải lạnh để không lên men quá sớm.

**Bơ thực vật, bơ và sữa** chỉ ảnh hưởng đến hương vị của bánh.

**Đường:** có thể giảm 20% lượng đường để vỏ bánh có màu nhạt hơn và mỏng hơn mà không ảnh hưởng đến kết quả nướng. Nếu bạn thích vỏ nhạt hơn và mềm hơn thì có thể thay đường bằng mật ong.

**Gluten:** được hình thành trong quá trình nhào bột, giúp cung cấp cấu trúc của bánh mì. Hỗn hợp bột lý tưởng gồm 40% bột nguyên cám và 60% bột trắng.

Nếu muốn cho thêm ngũ cốc nguyên hạt, thì ngâm chúng qua đêm để làm mềm. Giảm số lượng bột và chất lỏng cho phù hợp (có thể giảm tới dưới 1/5).

**Men:** là thành phần không thể thiếu trong làm bánh mì lúa mạch. Nó gồm sữa và vi khuẩn axit lactic giúp bánh nhẹ hơn và có vị chua dịu. Nếu bạn tự làm sẽ mất khá nhiều thời gian. Do vậy chúng tôi dùng men dạng bột đóng theo gói 15g (dành cho 1kg bột mì) trong các công thức dưới đây. Bạn có thể gia giảm khối lượng men tùy theo công thức ( $\frac{1}{2}$  -  $\frac{3}{4}$  - 1 túi) để tránh bánh bị vỡ vụn. Nếu dùng bột lên men theo hàm lượng khác (như gói 100g dành cho 1 kg bột), thì phải giảm 80 g trong 1 kg bột hoặc điều chỉnh để phù hợp với công thức.

**Bột lên men kích hoạt bằng chất lỏng**, sẵn có theo túi, có thể sử dụng được. Bạn có thể tham khảo thông tin khối lượng liên quan trên túi sản phẩm. Với loại này, bạn cần đổ men vào bình đong và thêm lượng chất lỏng phù hợp theo công thức. Men cũng có dạng khô, giúp tăng chất lượng, độ tươi và hương vị bột. Loại men này dịu nhẹ hơn men lúa mạch.

Nên nướng bánh lên men ở chương trình BASIS hoặc VOLLKORN để giúp bánh phồng và đạt hiệu quả nướng tốt hơn.

Có thể thêm cám lúa mì vào bột khi yêu cầu bánh nhẹ và thô hoàn toàn. Dùng 1 ES với 500 g bột và tăng khối lượng chất lỏng tới  $\frac{1}{2}$  ES.

**Mầm lúa mì:** là chất trợ giúp tự nhiên ngoài protein ngũ cốc, giúp bánh mì nhẹ hơn, cho thể tích tốt hơn, ít xẹp hơn mà lại tốt cho sức khỏe hơn. Phù hợp với làm bánh ngọt và bánh mì nguyên cám và bánh làm từ bột tự xay.

**Mạch nha màu,** được dùng trong một số công thức, là sản phẩm làm từ lúa mạch được nấu có màu đậm. Mạch nha được dùng để giúp bánh có vỏ và lõi màu sậm hơn (như bánh mì đen). Ngoài ra cũng có mạch nha lúa mạch nhưng không có màu sậm. Các loại mạch nha có bán ở các cửa hàng thực phẩm.

**Gia vị bánh mì:** có thể cho thêm vào tất cả loại bánh mì hỗn hợp. Khối lượng sử dụng tùy theo sở thích và thông tin của nhà sản xuất.

**Bột Lecithin** nguyên chất là chất thể sữa tự nhiên giúp tăng thể tích bánh, giúp lõi bánh mềm và nhẹ hơn, kéo dài độ tươi của bánh.

Tất cả các nguyên liệu làm bánh ở trên đều sẵn có ở các cửa hàng thực phẩm, tạp hóa hoặc các xưởng chế biến bột.

### 2. Điều chỉnh các nguyên liệu:

Nếu bạn muốn tăng hay giảm nguyên liệu nhất định thì phải đảm bảo duy trì được tỷ lệ các nguyên liệu trong công thức gốc.

Nhằm đạt được kết quả hoàn hảo, lưu ý các nguyên tắc cơ bản sau khi điều chỉnh các nguyên liệu:

**Nguyên liệu lỏng/bột mì:** bột phải mềm dẻo (không quá mềm), hơi dính và không bị dây bột. Bột nhẹ có dạng như quả bóng, trong khi bột nặng hơn như bánh mì nguyên cám lúa mạch hoặc bánh mì nguyên cám khác thì không như vậy. Kiểm tra bột sau giai đoạn nhào đầu tiên 5 phút. Nếu bột quá ướt thì cho thêm bột cho đến khi đạt đúng độ đồng đều. Nếu bột quá khô, thì nhào thêm với 1 thìa đầy nước.

**Thay thế nguyên liệu lỏng:** Nếu muốn thay thế các nguyên liệu trong công thức mà có chứa chất lỏng (như phô mát kem, sữa chua...) thì lượng chất lỏng phải được điều chỉnh tương ứng. Khi dùng trứng, nên cho trứng vào bình đong và đổ chất lỏng tới mức yêu cầu.

Nếu bạn sống ở nơi có độ cao trên 2500 ft thì bột sẽ nở nhanh hơn. Ở khu vực này, có thể giảm 1/4 tới 1/2 TS lượng men nở nhằm tránh bột nở quá nhanh. Ở các khu vực có nước sinh hoạt mềm cũng vậy.

### 3. Cách cho các nguyên liệu và đong các nguyên liệu:

Luôn cho nguyên liệu lỏng vào trước, sau đó cho men nở. Chỉ với trường hợp dùng bột rất nặng như bánh mì lúa mạch, thì chúng tôi nguyên nên cho bột mì vào trước, và men nở, sau đó cho nguyên liệu lỏng lên trên để đảm bảo nhào bột đạt kết quả tốt nhất. Tuy nhiên, nếu dùng chức năng hẹn giờ thì đảm bảo tránh tiếp xúc men nở với chất lỏng trước khi chương trình bắt đầu.

Để giúp men nở không bị lên men quá sớm (đặc biệt khi dùng chức năng hẹn giờ) thì phải tránh tiếp xúc giữa men nở và chất lỏng.

Luôn sử dụng cùng đơn vị khi đong nguyên liệu, có nghĩa là với chỉ dẫn thìa canh (tablespoon) và thìa cà phê (teaspoon) thì có thể sử dụng thìa đong được cấp với máy hoặc thìa được dùng thông thường trong gia đình. Khối lượng theo gram thích hợp hơn cho độ chính xác hơn.

Cốc đong được cấp có thể dùng để đo nguyên liệu theo millilit.

Các từ viết tắt trong công thức có nghĩa là:

tbsp = thìa canh (hoặc thìa đong lớn)

tsp. = thìa cà phê (hoặc thìa đong nhỏ)

g = grams

ml = millilitres

bag = gói men nở khô 7g dành cho

500 g bột mì - tương đương với 20g men nở tươi

### 4. Cho thêm trái cây, hạt khô hoặc hạt bắp:

Nếu muốn cho thêm các nguyên liệu khác, bạn có thể thực hiện trong tất cả chương trình (trừ chương trình làm mứt) ngay sau khi nghe thấy tiếng bíp. Nếu cho nguyên liệu quá sớm thì chúng có thể bị nghiền bởi lưỡi trộn.

Nếu trong công thức không nói đến kích cỡ bởi chúng không có trong chương trình thì có thể sử dụng khối lượng nhiều hay ít. Các chương trình không có lựa chọn kích cỡ đều được cài đặt thích hợp.

### 5. Khối lượng và thể tích bánh:

Trong các công thức dưới đây, bạn sẽ tìm thấy các thông tin chi tiết chính xác của bánh: Tuy nhiên, bạn sẽ thấy khối lượng cho bánh mì trắng thường thấp hơn với bánh mì nguyên cám. Bởi bột mì trắng thường nở nhiều hơn và do vậy khối lượng sẽ bị giới hạn hơn. Mặc dù, đây là khối lượng chính xác, nhưng vẫn có thể xảy ra chênh lệch nhất định. Khối lượng bánh thực còn phụ thuộc rất nhiều vào yếu tố độ ẩm trong không khí trong quá trình làm bánh. Tất cả bánh có tỷ lệ bột mì cao sẽ đạt thể tích lớn hơn và lớp khối lượng cao nhất sẽ nở lên trên mép của khuôn nướng sau giai đoạn ủ cuối cùng. Tuy nhiên, bánh sẽ không trào ra ngoài. Chỗ phồng của bánh qua mép của khuôn nướng sẽ có màu nhạt hơn bánh ở trong khay.

Do vậy chúng tôi gợi ý dùng chương trình FAST với bánh mì ngọt hoặc chương trình HEFEKUCHEN; bánh sẽ có màu nhạt hơn. Không dùng nhiều hơn khối lượng của cỡ bánh I trong chương trình này.

#### 6. Kết quả nướng:

Kết quả nướng còn phụ thuộc vào nơi bạn ở (nước mềm, độ ẩm cao, độ cao trên mực nước biển...). Vì lý do này mà các con số trong công thức chỉ để tham khảo và phải được điều chỉnh sao cho phù hợp.

Nếu làm không thành công bạn hãy thử làm thêm vài lần để tìm nguyên nhân, ví dụ thay đổi tỷ lệ khối lượng nguyên liệu. Trước khi nướng bánh qua đêm với chương trình hẹn giờ, chúng tôi khuyên nên thử làm trước và có thể thay đổi công thức sao cho phù hợp với điều kiện cụ thể.

## CÔNG THỨC LÀM BÁNH MÌ:

Bánh mì trắng truyền thống		
	Step I	Step II
Khối lượng bánh (xấp xỉ)	500 g	750 g
Nước	230 ml	350 ml
Muối	¾ tsp	1 tsp
Đường	¾ tsp	1 tsp
Bột Semolina	100 g	150 g
Bột mì type 550	230 g	350 g
Men nở khô	½ túi	¾ túi
Chương trình	SCHNELL (Nhanh)	
Nếu thay nước bằng sữa, bạn sẽ có món bánh mì nướng		

Bánh mì nho		
	Step I	Step II
Khối lượng bánh (xấp xỉ)	560 g	850 g
Nước	180 ml	275 ml
Bơ/bơ thực vật	20 g	30 g
Muối	1/3 tsp	½ tsp
Mật ong	2/3 tblsp	1 tblsp
Bột mì type 405	330 g	500 g
Bột quế	½ tsp	¾ tsp
Men nở khô	½ túi	¾ túi
Nho khô (hoặc trái cây khô)	50 g	75 g
Chương trình	SCHNELL (Fast) hoặc HEFEKUCHEN (Sweet)	

Bánh mì đồng quê - Country bread		
	Step I	Step II
Khối lượng bánh (xấp xỉ)	500 g	750 g
Sữa	180 ml	275 ml
Bơ/bơ thực vật	15 g	25 g
Muối	1/3 tsp	1 tsp
Đường	1/3 tsp	1 tsp
Bột mì type 1050	330 g	500 g
Men nở khô	½ túi	¾ túi
Chương trình	BASIS hoặc WEISSBROT (Bánh mì trắng)	

Bánh mì nguyên cám		
	Step	Step II
Khối lượng bánh (xấp xỉ)	570 g	860 g
Nước	230 ml	350 ml
Bơ/bơ thực vật	15 g	25 g
Muối	2/3 tsp	1 tsp
Đường	1/3 tsp	1 tsp
Bột mì type 1050	180 g	270 g
Bột nguyên cám	180 g	270 g
Men nở khô	½ túi	¾ túi
Chương trình	SCHNELL / VOLLKORN	

<b>Bánh mì nguyên chất - Pure wholemeal bread</b>		
	Step I	Step II
Khối lượng bánh (xấp xỉ)	570 g	860 g
Nước	230 ml	350 ml
Muối	2/3 tsp	1 tsp
Dầu thực vật	2/3 tblsp	1 tblsp
Mật ong	½ tsp	¾ tsp
Mật đường củ cải	½ tsp	¾ tsp
Bột nguyên cám	330 g	500 g
Bột gluten lúa mì Vital wheat gluten	½ tblsp	¾ tblsp
Men nở khô	½ túi	¾ túi
Chương trình	VOLLKORN	

<b>Bánh mì lên men - Leaven bread</b>		
	Step I	Step II
Khối lượng bánh (xấp xỉ)	740 g	1050 g
Men Dry leaven	½ túi	¾ túi
Nước	350 ml	450 ml
Gia vị bánh mì	½ tsp	¾ tsp
Muối	1 tsp	1 ½ tsp
Bột lúa mạch	250 g	340 g
Bột mì Typ 1050	250 g	340 g
Men khô Dry yeast	1 túi	1 ½ túi
Chương trình	BASIS	

<b>Bánh mì Farmer bread</b>		
	Step I	Step II
Khối lượng bánh (xấp xỉ)	520 g	780 g
Nước	200 ml	300 ml
Muối	2/3 tsp	1 tsp
Men Dried wheat leaven (no concentrate)	15 g	25 g
Bột mì type 1050	330 g	500 g
Đường	2/3 tsp	1 tsp
Men nở khô	½ túi	¾ túi
Chương trình	BASIS	

<b>Bánh mì nguyên cám 100% - 100 % wholemeal bread</b>		
	Step I	Step II
Khối lượng bánh	560 g	850 g
Nước	230 ml	350 ml
Muối	2/3 tsp	1 tsp
Mật ong	1/3 tsp	1 tsp
Bột nguyên cám	360 g	540 g
Men nở khô (Dry yeast)	½ túi	¾ túi
Chương trình	VOLLKORN	

<b>Bánh mì óc chó - quả sung (Fig-walnut bread)</b>		
	Step I	Step II
Khối lượng bánh (xấp xỉ)	600 g	900 g
Nước	230 ml	350 ml
Bột mì type 1050	170 g	260 g
Bột lúa mạch	260 g	400 g
Muối	2/3 tsp	1 tsp
Quả sung thái nhỏ	30 g	50 g
Óc chó thái nhỏ	30 g	50 g
Mật ong	1 tsp	1 ½ tsp
Men Dry leaven	½ túi	¾ túi
Men Dry yeast	½ túi	¾ túi
Chương trình	BASIS	

<b>Bánh mì trứng - Egg Bread</b>		
	Step KLEIN	Step GROSS
Khối lượng bánh (xấp xỉ)	480 g	730 g
Trứng cùng nước nước hoặc sữa	1 180	2 275
Bơ/bơ thực vật	15 g	25 g
Muối	2/3 tsp	1 tsp
Đường	2/3 tsp	1 tsp
Bột mì, type 550	330 g	500 g
Men nở	1/2 túi	3/4 túi
Chương trình	Basis	
Nướng ngay bánh, không để lâu		



<b>Bánh mì thảo mộc Pháp - French herb bread</b>		
	Step I	Step II
Khối lượng bánh (xấp xỉ)	560 g	850 g
Nước	230 ml	350 ml
Bột mì type 550	350 g	525 g
Bột mì cứng	50 g	75 g
Đường	2/3 tsp	1 tsp
Muối	1/3 tsp	1 tsp
Thì là, mùi tây... băm nhỏ	1 tblsp	1½ tblsp
Tỏi nghiền	1 St.	2 St.
Bơ	10 g	15 g
Men nở khô	½ túi	¾ túi
Chương trình	BASIS / SCHNELL	

<b>Bánh mì pho mát - Cottage cheese bread</b>		
	Step I	Step II
Khối lượng bánh (xấp xỉ)	530 g	800 g
Nước hoặc sữa	130 ml	200 ml
Bơ/bơ thực vật	20 g	30 g
Trứng	1 quả nhỏ	1
Muối	2/3 tsp	1 tsp
Đường	2/3 tblsp	1 tblsp
Cottage cheese	80 g	125 g
Bột mì type 550	330 g	500 g
Men nở khô	½ túi	¾ túi
Chương trình	SCHNELL	

## **BÁNH MÌ CHO NGƯỜI BỊ DỊ ỨNG (KHÔNG CHỨA GLUTEN):**

Khi làm bánh mì không chứa gluten, bạn cần chú ý một số điều sau:

- ▣ Với bột mì không chứa gluten, bạn cần cho nhiều chất lỏng hơn bột chứa gluten (400-500ml chất lỏng ẩm với mỗi 500 g bột)
- ▣ Với bột mì không chứa gluten, bạn cần cho ít dầu ăn hoặc chất béo để đảm bảo nướng bánh thành công. Bạn có thể dùng dầu thực vật, bơ hoặc bơ thực vật (10 tới 20g).
- ▣ Khi nướng bánh mì bằng bột không chứa gluten, thì không thể dùng chức năng hẹn giờ và chương trình phải khởi động ngay.
- ▣ Khi làm bánh mì không chứa gluten bằng máy làm bánh mì, sẽ yêu cầu ít men nở hơn bánh nướng bằng lò. Dùng khoảng 3,5 tới 5g men nở khô với bánh mì tiêu chuẩn.
- ▣ Nếu bánh xẹp ở giữa trong khi nướng thì giảm khoảng 1 g men nở. Nếu bánh vẫn xẹp thì đập 1 quả trứng vào cốc đong và sau đó thêm chất lỏng vào cốc như trong công thức.  
Lưu ý: Không thêm trứng vào khối lượng chất lỏng.
- ▣ Vỏ của bánh mì không có gluten sẽ không vàng nhiều như bánh chứa gluten. Vì lý do an toàn nên máy không có các bộ phận làm nóng ở trên, vì vậy mà mặt trên cùng của bánh sẽ có màu nhạt hơn. Để làm bánh có màu hấp dẫn hơn, bạn có thể đánh 1 lòng đỏ trứng với 1 thìa kem ngọt và phết lên bánh khi màn hiển thị chỉ báo thời gian còn lại 1:15.
- ▣ Sau khoảng 8 phút nhào bột, bạn nên dùng cây vét bột silicon để làm long bột từ mép của khuôn nướng. Để đạt kết quả tốt hơn, bạn có thể vét lại khi thời gian hiển thị còn 1:15.

Với những người bị dị ứng ngũ cốc hoặc người phải theo chế độ ăn kiêng nghiêm ngặt, chúng tôi đã thử nghiệm nhiều loại hỗn hợp bột khác nhau được làm từ tinh bột ngô, gạo hoặc khoai tây để làm bánh với máy làm bánh mì này và cho kết quả tốt. Khi dùng các hỗn hợp nướng, vui lòng thực hiện theo các chỉ dẫn trên bao bì.

Chúng tôi đạt kết quả tốt khi làm bánh với các sản phẩm bột của hãng Schär company và Hammermühle Diät GmbH. Nếu có bất kỳ thắc mắc về các sản phẩm không chứa gluten, vui lòng liên hệ trực tiếp với công ty qua địa chỉ sau:

Hotline Fa. Schär  
Deutschland Tel. 0800/1 81 35 37  
Österreich Tel. 0800/29 17 28

Hotline Hammermühle  
Deutschland Tel. 063 21/9 58 90

Bạn có thể mua các nguyên liệu cần thiết ở các cửa hàng thực phẩm sạch. Hoặc có thể đặt hàng trực tiếp từ nhà sản xuất qua địa chỉ ở trên. Tất cả các loại bột được liệt kê đều phù hợp để làm bánh dành cho chế độ ăn kiêng bắt buộc của những người viêm ruột. Bánh mì được làm bằng máy làm bánh mì sẽ khá đặc nếu tăng lượng men nở hoặc kem Tartar.

Cho các nguyên liệu vào khuôn nướng. Chọn các chương trình sau:

- ▣ “BASIS” nếu muốn vỏ bánh có màu sậm hơn, hoặc chọn chương trình “SCHNELL” nếu muốn vỏ bánh nhạt hơn.
- ▣ để nhào bột mà không nướng bằng máy làm bánh mì: chọn chương trình “TEIG”
- ▣ để làm bánh với bột baking power hoặc kem tartar làm chất nở: chọn chương trình “BAKING POWDER”

<b>Bánh mì hạt dẻ - Chestnut bread</b>	
	Step I
Nước ấm	450 ml
Dầu thực vật	20 g
Hỗn hợp nướng bánh mì hạt dẻ	500 g
Men nở khô	5 g
Chương trình	BASIS

<b>Bánh mì trắng</b>	
	Stufe I
Nước ấm	400 ml
Bơ	20 g
Hỗn hợp nướng bánh mì trắng	500 g
Men nở khô	4 g
Chương trình	BASIS
<p>Gợi ý: Bạn cũng có thể làm bột bánh pizza bằng chương trình nhào bột với hỗn hợp bánh mì trắng. Dùng 40g dầu thực vật thay cho bơ và 380 ml nước. Nướng bánh pizza với lớp phủ trong khoảng 20 phút tại 200 °C. Ngoài ra với hỗn hợp bánh mì trắng, bạn cũng có thể làm bột cho bánh cuộn. Chỉ cần cho bột vào khuôn có bôi dầu. Phết bơ chảy và ủ thêm 20 phút. Làm nóng lò tước tới 200 °C và nướng khoảng 20 phút.</p>	

<b>Bánh mì hạt - Nut bread</b>	
	Step I
Nước	480 ml
Dầu thực vật	10 g
Hỗn hợp bánh mì hạt	500 g
Men nở khô	4 g
Chương trình	BASIS
<p>Gợi ý: Bạn có thể cho hạt qua bộ định lượng ở nắp của máy làm bánh mì nhằm giúp bánh ngon hơn.</p>	

## HỖN HỢP BỘT LÀM BÁNH MÌ:

Công thức của chúng tôi dựa trên các sản phẩm chỉ có bán trên thị trường Đức, tuy nhiên chúng tôi sẽ cung cấp cho bạn một số thông tin chung. Bạn có thể dùng bất kỳ loại hỗn hợp làm bánh nào sẵn có ở thị trường địa phương bạn để làm bánh bằng máy làm bánh mì này. Vui lòng lưu ý một số hỗn hợp đã có sẵn lượng men nở cần thiết. Do vậy bạn cần thực hiện theo

đúng các chỉ dẫn của nhà sản xuất, đặc biệt các chỉ dẫn liên quan đến mối quan hệ từ bột tới nước, và không dùng quá lượng tối đa 500 g hỗn hợp bột và khoảng 350 ml nguyên liệu lỏng.

## CÔNG THỨC LÀM BÁNH NGỌT

Bạn có thể làm bánh ngọt với máy làm bánh mì này. Vì máy được trang bị các lưới trộn bột, nên bánh sẽ không nhẹ như bình thường, nhưng lại rất ngon. Bạn không thể hẹn giờ cho chương trình làm bánh này. Bạn có thể cho các nguyên liệu khác với công thức cơ bản. Tuy nhiên, không được cho quá khối lượng bên dưới nhằm đảm bảo kết quả nướng ngon. Sau khi nướng, lấy khuôn đựng ra khỏi máy và đặt lên khăn ướt. Để bánh nguội khoảng 15 phút trong khuôn trước khi lấy bánh ra.

<b>Nguyên liệu cho khối lượng bánh 700 g</b>	
Trứng	3
Bơ mềm	100 g
Đường	100 g
Đường Vanilla	1 túi

Bột mì type 405	300 g
Bột Baking powder	1 túi
Các nguyên liệu:	
Hạt thái lát	50 g
hoặc: socola vụn	50 g
hoặc: dừa bào sợi	50 g
hoặc táo lộn vỏ cắt miếng vuông	50 g
Chương trình:	BACKPULVER

## NHÀO BỘT:

Bạn có thể dùng máy làm bánh mì để nhào bột dùng để tạo hình bánh và nướng trong lò. Chọn chương trình TEIG (nhào bột). Có thể cho thêm nguyên liệu sau tiếng bíp trong giai đoạn ủ lần 2.

Chương trình TEIG (dough) không đặt được cỡ bánh. Tuy nhiên, chúng tôi có đưa ra các khối lượng nguyên liệu dành cho cỡ bánh khác nhau như sau:

<b>Bánh giáng sinh (kiểu Đức)</b>	
Khối lượng bánh	750 g
Sữa	100 ml
Bơ chảy	100 g
Trứng	1
Rượu rum	2 tblsp
Bột mì type 405	375 g
Đường	75 g
Vỏ quả chanh ướp đường	40 g
Vỏ cam ướp đường	20 g
Hạnh nhân thái lát mỏng	40 g
Nho khô	750 g
Muối	1 nhúm
Bột quế	1 nhúm
Men nở khô	1.5 túi
Lấy bột ra, đổ vào khuôn dài và nướng tại 180 °C trong khoảng từ 1 tới 1:15 giờ	
Chương trình	TEIG

<b>Bánh trà chiều</b>	
Nguyên liệu để làm bánh đường kính 22 cm Ø	
Sữa	170 ml
Muối	¼ tsp
Lòng đỏ trứng	1
Bơ/bơ thực vật	10 g
Bột mì type 550	350 g
Đường	35 g
Men nở khô	½ túi
Chương trình	TEIG
Lấy bột ra khỏi máy, nhào lại và cán bột. Đặt bột vào khuôn và rải lớp phủ lên bột.	
Bơ chảy	2 tblsp
Đường	75 g
Bột quế (Cinnamon)	1 tsp
Hạt thái nhỏ	60 g
Đường bột	
Phết bơ lên bột. Trộn đường, bột quế và hạt, rải lên bánh. Để bột trong khoảng 30 phút, sau đó nướng bánh.	

<b>Bánh quy</b>	
Nguyên liệu để làm 9-10 chiếc	
Nước	200 ml
Muối	¼ tsp
Bột mì type 405	360 g
Đường	½ tsp
Men nở khô	½ túi
Trứng đã đánh để phết lên bề mặt	1
Muối thô để rắc lên bề mặt	
Cho tất cả nguyên liệu trừ trứng và muối vào khay. Chọn chương trình: TEIG (dough) Khi tín hiệu báo, hiển thị chỉ báo „0:00“, ấn nút Stop. Làm nóng lò trước tới 230 °C: Chia bột thành các phần và tạo hình bánh. Sau đó cho vào khuôn nướng được bôi dầu trước. Quét trứng lên bánh và rắc muối thô lên bề mặt. Nướng trong lò tại 200 °C trong 12-15 phút.	
Chương trình	TEIG

<b>Pizza nguyên cám</b>	
Nguyên liệu cho 2 bánh pizza	
Nước	150 ml
Muối	½ tsp
Dầu oliu	2 tblsp
Bột nguyên cám	300 g
Mầm lúa mì	1 tblsp
Men nở khô	½ túi
Cán bột, đặt vào khuôn nướng và để lên men trong 10 phút. Xếp lớp phủ theo ý muốn và nước sốt pizza lên bột. Sau đó nướng trong khoảng 20 phút.	
Chương trình	TEIG

## LÀM MỨT

Với máy làm bánh mì này, bạn còn thể làm ra những món mứt một cách nhanh chóng và dễ dàng. Ngay cả khi bạn chưa từng làm bao giờ, bây giờ bạn sẽ làm được. Bạn sẽ có món mứt ngon tuyệt. Chỉ cần thực hiện như sau:

1. Rửa trái cây tươi như táo, đào, lê hoặc các loại quả khác. Lột vỏ. Không dùng quá lượng quy định trong công thức. Cân đúng trọng lượng trái cây. Sau đó cắt thành các miếng nhỏ (tối đa 1 cm) hoặc nghiền bằng máy xay cầm tay, rồi cho vào khuôn.

<b>Mứt dâu tây</b>	
Dâu tây tươi rửa sạch, cắt miếng hoặc nghiền	600 g
Đường làm mứt „2:1“	400 g
Nước cốt chanh	1-2 tsp
Trộn tất cả nguyên liệu trong khay bằng cây vét bột cao su. Chọn chương trình „KONFITÜRE“ (làm mứt) và khởi động chương trình. Sau khi máy phát tiếng bíp, bỏ khay ra khỏi máy. Chú ý cẩn thận bởi khay và mứt bên trong vẫn còn khá nóng. Đổ mứt vào lọ thủy tinh và đóng kín.	
Chương trình	KONFITÜRE

2. Thêm lượng đường làm mứt „2:1“ như trong công thức. Không dùng đường tiêu chuẩn hoặc đường làm mứt “1:1”, bởi mứt sẽ tích nước. Trộn trái cây với đường và khởi động chương trình. Chương trình làm mứt sẽ được chạy hoàn toàn tự động.
3. Sau 1:20 máy sẽ phát tiếng bíp và đổ mứt vào lọ thủy tinh và đóng kín.

<b>Mứt cam</b>	
Cam tươi rửa sạch, cắt miếng hoặc nghiền	600 g
Đường làm mứt „2:1“	400 g
Lột vỏ cam và cắt thành miếng vuông nhỏ. Thêm đường và trộn đều các nguyên liệu trong khay. Chọn chương trình „KONFITÜRE“ (làm mứt) và khởi động chương trình. Sau khi máy phát tiếng bíp, bỏ khay ra khỏi máy. Chú ý cẩn thận bởi khay và mứt bên trong vẫn còn khá nóng. Đổ mứt vào lọ thủy tinh và đóng kín.	
Chương trình	KONFITÜRE

MINH HOUSEWARE

## THẢI BỎ MÁY CŨ/ BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG:

Thiết bị của chúng tôi được sản xuất với cấp chất lượng cao nhằm cung cấp tuổi thọ sử dụng lâu dài. Bằng việc bảo dưỡng thường xuyên và sửa chữa bởi chuyên gia có thể kéo dài tuổi thọ sử dụng của thiết bị. Nếu thiết bị hỏng và không thể sửa chữa được, chúng tôi khuyên bạn thực hiện theo chỉ dẫn sau để thải bỏ. Không thải vỏ máy cùng với rác thải gia đình.

Vui lòng mang máy tới điểm thu gom dành cho tái chế sản phẩm điện và điện tử.

Bằng việc phân loại riêng và vứt bỏ các sản phẩm cũ, bạn đã góp phần bảo vệ nguồn tài nguyên và đảm bảo thiết bị được vứt bỏ theo cách bảo vệ môi trường và sức khỏe.



## ĐIỀU KIỆN BẢO HÀNH

Chúng tôi cung cấp dịch vụ bảo hành 24 tháng, và trong trường hợp sử dụng máy với mục đích kinh doanh thì bảo hành 12 tháng kể từ ngày mua với bất kỳ hư hại nào do lỗi sản xuất và khi đã sử dụng thiết bị theo mục đích quy định. Trong thời gian bảo hành, chúng tôi sẽ bồi thường các vật tư bị hỏng hoặc nhận công qua việc sửa chữa hoặc thay thế theo lựa chọn của chúng tôi. Các điều khoản bảo hành chỉ áp dụng cho thiết bị được bán ở Đức và Úc. Với quốc gia khác, vui lòng liên hệ với nhà nhập khẩu chịu trách nhiệm. Trong trường hợp khiếu nại về các bồi thường hư hại, vui lòng gửi máy tới trung tâm dịch vụ sau bán hàng của chúng tôi, với máy trong tình trạng được đóng gói đúng cách và trả phí vận chuyển, cùng với bản copy giấy biên nhận được tạo tự động trong đó chỉ báo ngày mua và mô tả hư hại. Nếu hư hại được bao gồm trong điều kiện bảo hành thì khách hàng sẽ được hoàn lại phí vận chuyển chỉ ở Đức và Úc. Bảo hành không bao gồm các hư hại do sử dụng không đúng cách và lỗi không tuân theo các hướng dẫn bảo dưỡng và chăm sóc. Bảo hành cũng không có hiệu lực nếu sửa chữa hoặc sửa đổi được thực hiện bởi bên thứ 3. Bất kỳ các khiếu nại của khách hàng cuối liên quan đến nhà bán lẻ không được thuộc phạm vi trong bảo hành này.

MINH HOUSEWARE

## ĐỊA CHỈ TRUNG TÂM DỊCH VỤ KHÁCH HÀNG

### ĐỨC

**UNOLD AG**

Mannheimer Straße 4  
68766 Hockenheim

Kundendienst Deutschland  
Telefon +49 (0)6205/94 18-27  
Telefax +49 (0)6205/94 18-22  
E-Mail [service@unold.de](mailto:service@unold.de)  
Internet [www.unold.de](http://www.unold.de)

### ÚC

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:  
Reparatur-Annahme Österreich  
ESC Electronic Service Center GmbH  
Molitorgasse 15  
A-1110 Wien  
Telefon +43 (0)1/971 70 59  
Telefax +43 (0)1/971 70 59  
E-Mail [office@esc-service.at](mailto:office@esc-service.at)

### THỤY SĨ

MENAGROS SA  
Route der Servion  
CH - 1083 Mezières  
Telefon +41 (0)21 90301-15  
Telefax +41 (0)21 90301-11  
E-Mail [info@menagros.ch](mailto:info@menagros.ch)  
Internet [www.menagros.ch](http://www.menagros.ch)

MINH HOUSEWARE



Aus dem Hause

**UNOLD®**