

UNOLD®



BACKMEISTER EDEL

MINH HOUSEWARE

Hướng dẫn sử dụng

MÁY LÀM BÁNH MÌ Unold

Model 68456



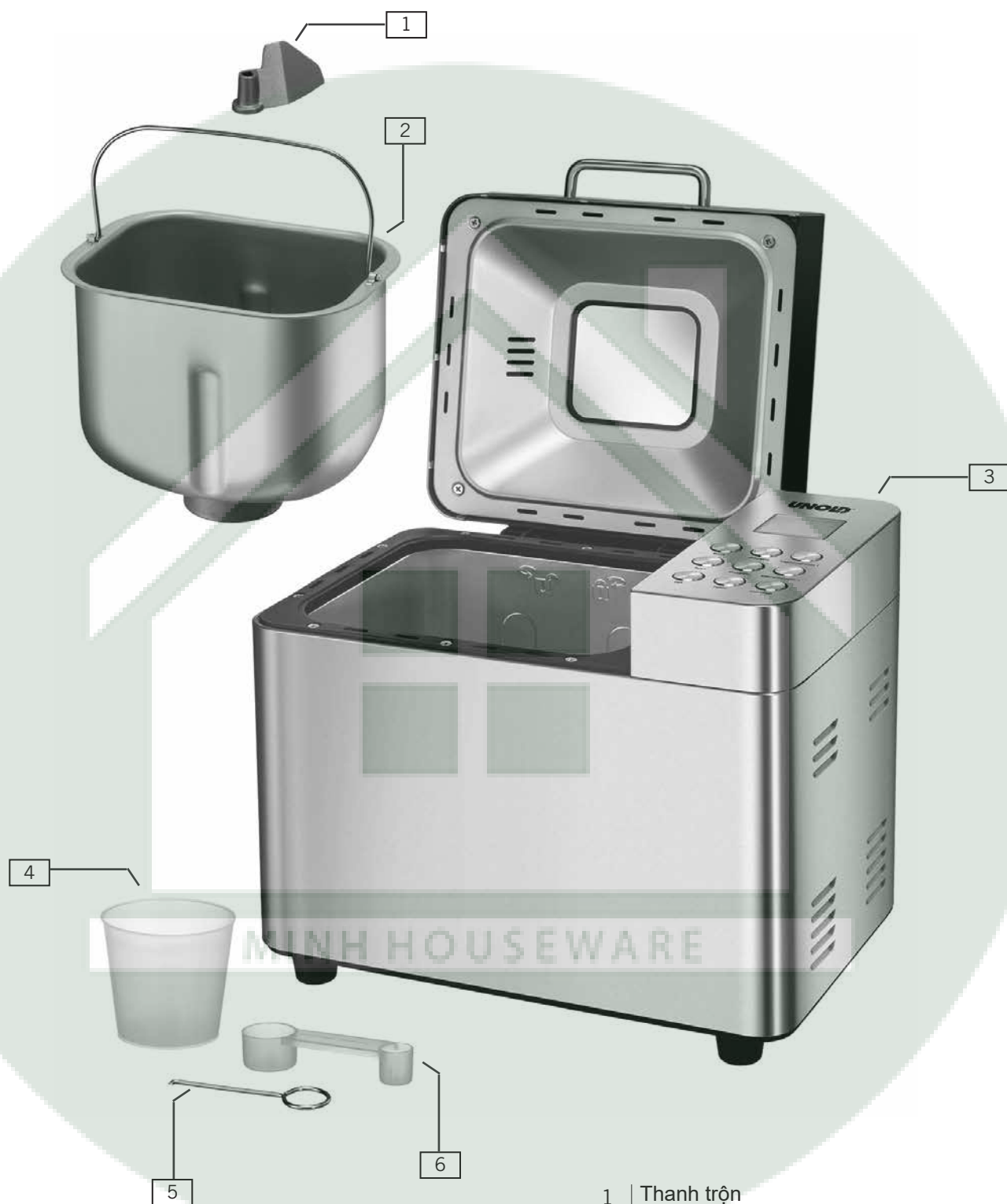
Fusion® ist ein eingetragenes
Warenzeichen der Firma
Whitford

MỤC LỤC

Thông số kỹ thuật	4
Mô tả các ký hiệu	4
Thông tin an toàn	4
Chuẩn bị máy để vận hành	5
Hướng dẫn sử dụng nhanh – ổ bánh mì đầu tiên.....	6
Mô tả các ký hiệu trên màn hiển thị	7
Màn hiển thị	7
Giới thiệu các nút	8
Chức năng của máy	10
Các bước của chương trình làm bánh.....	10
Vệ sinh và chăm sóc máy	11
Bảng trình tự thời gian	12
Xử lý thời gian của các chương trình	13
Thắc mắc và giải đáp liên quan đến cách sử dụng của máy	15
Khắc phục sự cố - máy	16
Khắc phục số - kết quả làm bánh	17
Các ghi chú về làm bánh	18
Các công thức làm bánh	19
Điều kiện bảo hành	24
Thải bỏ máy cũ/ bảo vệ môi trường	24

MINH HOUSEWARE

CÁC BỘ PHẬN CỦA MÁY:



- 1 Thanh trộn
- 2 Khay nướng
- 3 Bảng điều khiển có màn hình hiển thị
- 4 Cốc đong
- 5 Muỗng đong
- 6 Móc giữ thanh trộn

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG MODEL 68456

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Kích thước:	Xấp xỉ 36.9 x 26.7 x 30.6 cm (L/W/H)
Công suất:	550 W, 220–240 V~, 50 Hz
Trọng lượng:	Xấp xỉ 5.5 kg
Khay nướng:	Kích thước bên trong 17.0 x 13.5 x 12.0 cm (L/W/H)
Dung tích:	750 g tới 1,000 g khối lượng bánh
Dây nguồn:	Dài khoảng 120 cm, được gắn cố định
Vỏ máy:	Bằng thép không gỉ
Nắp máy:	Nắp có cửa sổ quan sát và tay cầm
Các tính năng:	Gồm 14 chương trình lưu sẵn, hai chương trình người dùng đặt riêng (trong đó có chương trình làm bánh mì không gluten), nút chọn 3 độ vàng vỏ bánh, nút chọn khối lượng bánh, màn hiển thị trình tự chương trình.
Phụ kiện:	Khay nướng tháo rời được với lớp phủ chống dính bằng gốm Whitford®, thanh trộn, cốc đong, muỗng đong, móc để tháo thanh trộn, sách hướng dẫn sử dụng kèm các công thức làm bánh.



Các tính năng, công nghệ, màu sắc và thiết kế của máy có thể thay đổi mà không cần báo trước.

MÔ TẢ CÁC KÝ HIỆU:



Ký hiệu này chỉ báo rủi ro có thể xảy ra mà có thể gây thương tích hay làm hỏng thiết bị.



Ký hiệu này chỉ báo nguy hiểm có thể xảy ra do bỏng. Vui lòng đặc biệt chú ý khi có ký hiệu này.

THÔNG TIN AN TOÀN:

Vui lòng đọc kỹ các chỉ dẫn dưới đây và để chúng trong tầm với để tham khảo khi cần.

- Thiết bị này có thể sử dụng bởi trẻ từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan và nhận thức, hoặc không có kinh nghiệm và kiến thức nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn liên quan đến cách sử dụng thiết bị theo cách an toàn và hiểu các rủi ro liên quan. Trẻ em không được nghịch thiết bị và không được thực hiện việc vệ sinh và bảo dưỡng mà không có sự giám sát.
- Giữ cho trẻ dưới 3 tuổi cách xa thiết bị trừ khi được giám sát liên tục.
- Trẻ từ 3 tuổi trở lên và dưới 8 tuổi chỉ được bật/tắt máy nếu máy được để hoặc được lắp ở vị trí vận hành bình thường và có sự giám sát hoặc hướng dẫn liên quan sử dụng thiết bị theo cách an toàn và nắm được rủi ro liên quan.
- Tuy nhiên, trẻ không được cắm nguồn cho thiết bị, điều chỉnh và vệ sinh máy hoặc thực hiện việc bảo dưỡng máy.
- Khuyến cáo – Một số bộ phận của thiết bị có thể trở nên khá nóng và gây bỏng khi vận hành. Bởi vậy, cần đặc biệt chú ý khi có mặt trẻ em và những người thiếu năng.
- Trẻ nhỏ phải được giám sát nhằm 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 của nó.
- 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.

11. 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.
12. 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.
13. 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 công trình dân dụng khác;
 - các loại hình nhà trọ bed & breakfast và các nhà nghỉ.
14. Đặt máy lên bề mặt sao cho không bị di chuyển 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.
15. Máy phải được vận hành cách các vật khác tối thiểu 10 cm. Không sử dụng máy ở ngoài trời.
16. 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.
17. Không đặt máy trên bếp điện hoặc bếp hooặc gần lò nướng nóng.
18. Tuyệt đối cẩn thận khi di chuyển máy mà trong máy có chứa nguyên liệu lỏng còn nóng (như mứt).
19. Không tháo khay nướng khi đang vận hành máy.
20. Không cho nguyên liệu vào khay nướng với quá khối lượng quy định, đặc biệt khi làm bánh mì trắng. Bánh sẽ không được nướng đều và bột bị tràn ra. Vui lòng tham khảo theo hướng dẫn.
21. Giám sát chặt chẽ khi thử nghiệm công thức mới. 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.
22. Không vận hành máy mà không đặt khay bánh vào đúng vị trí và có nguyên liệu bên trong.
23. Không đập mạnh vào khay bánh lên mặt bếp để gỡ bánh ra vì có thể làm hỏng khay.
24. Không bỏ các miếng sắt hoặc vật cứng vào trong máy vì nó có thể gây ra cháy hoặc chập điện.
25. 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 để gần những vật dễ bắt lửa.
26. 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.
27. 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.

ĐỀ PHÒNG:



Thiết bị có thể trở nên rất nóng trong khi vận hành và vẫn còn nóng trong một thời gian ngay cả khi đã tháo kết nối nguồn.



Không mở vỏ máy bởi có thể bị điện giật.

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 MÁY ĐỂ VẬN HÀNH:

1. Khi bỏ máy ra khỏi hộp, kiểm tra đầy đủ tất cả các bộ phận được bao gồm và có bị hư hỏng gì không.
2. Trước khi sử dụng máy lần đầu tiên, gỡ bỏ tất cả các bao bì đóng gói và các bộ phận để bên trong máy. Để bao bì tránh xa tầm với trẻ em nhằm tránh nguy cơ trẻ nghịch chúng và bị ngạt thở.
3. Trước sử dụng lần đầu tiên, rửa sạch khay nướng Backmeister® với nước ấm và nước rửa bát trung tính và vệ sinh thanh trộn.
4. Lau bên ngoài máy bằng vải ẩm. Không cho máy vào nước.

- Đề các bộ phận khô hẳn, sau đó lắp khay nướng vào máy.
- Cắm dây nguồn vào ổ điện. Giờ đây máy đã sẵn sàng vận hành.
- Bởi máy có thể sinh khói khi làm nóng trong lần đầu tiên, nên chúng tôi khuyên bạn cho máy chạy chương trình BAKE một lần với khay nướng (không lắp thanh trộn) không có nguyên liệu bên trong.

Chúng tôi khuyên bạn làm mẻ bánh mì đầu tiên với nguyên liệu rẻ (350 ml nước, 500g bột mì) xong bỏ bánh mì này đi, không ăn.

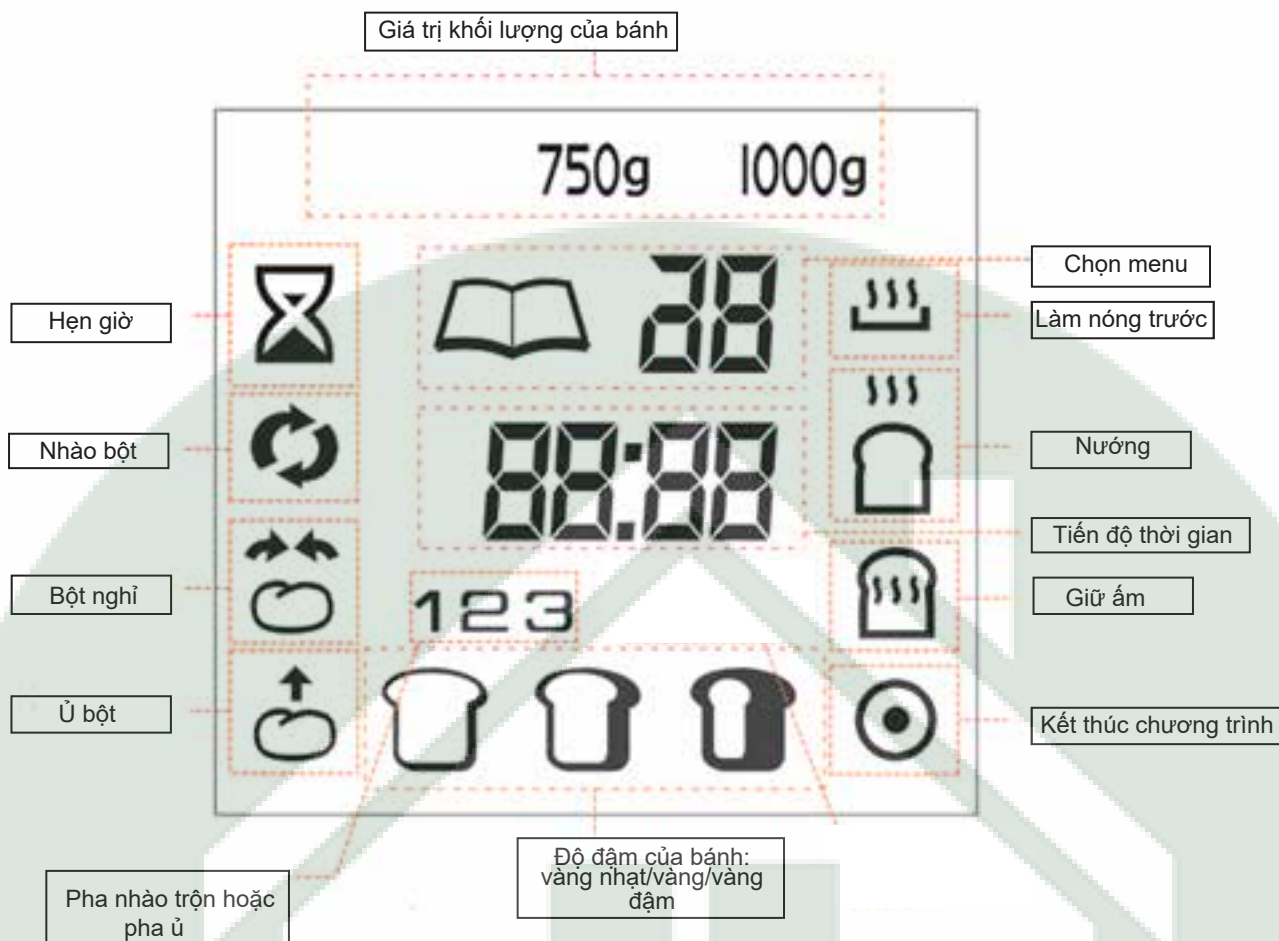
- Đề máy nguội một lúc.
- Sau đó có thể bắt đầu làm bánh.

HƯỚNG DẪN KHỞI ĐỘNG NHANH – Ô BÁNH MÌ ĐẦU TIÊN:

- Chuẩn bị máy như mô tả ở phần "Chuẩn bị máy để vận hành".
- Mở nắp của máy làm bánh mì Backmeister® và xoay khay nướng ngược chiều kim đồng hồ để tháo khay ra.
- Bôi bơ thực vật chịu nhiệt vào lỗ trong thanh trộn để tránh bột rơi vào trong lỗ khi nướng.
- Đặt thanh trộn vào trục quay trong khay nướng. Đảm bảo lắp thanh trộn với đúng mặt hướng lên nhằm tránh làm hỏng lớp chống dính của khay nướng.
- Cho các nguyên liệu vào khay nướng theo công thức. Để bánh được ngon nhất khi làm bánh với loại bột nặng, bạn nên cho các nguyên liệu theo thứ tự ngược lại thông thường, ví dụ: cho nguyên liệu khô vào trước sau đó cho nguyên liệu lỏng. Khi dùng chức năng hẹn giờ, đảm bảo bột nở không tiếp xúc sớm với chất lỏng.
- Lắp khay nướng vào máy. Đặt khay nướng vào trong máy, xoay khay theo chiều kim đồng hồ cho đến khi ăn khớp vào vị trí.
- Đóng nắp máy Backmeister®.
- Cắm phích nguồn vào ổ điện phù hợp.
- Ấn nút "MENU" để chọn chương trình mong muốn. Ấn nút này cho đến khi hiển thị số chương trình mong muốn trên màn hình thị (ví dụ số 1 là chương trình làm bánh mì cơ bản). Tham khảo cách sử dụng cho từng chương trình ở trang 8. Ví dụ, bánh mì làm từ hỗn hợp bánh tiêu chuẩn sẽ ngon nhất khi chọn chương trình "Basic".
- Chọn độ đậm mong muốn cho bánh bằng ấn nút "BROWNING" (Light (hơi vàng) – Medium (vàng vừa) – Dark (vàng đậm)). Vui lòng lưu ý không thể chọn độ đậm với tất cả chương trình. Tham khảo trang 8 để biết thêm thông tin.
- Chọn cỡ bánh mong muốn bằng nút, "LOAF SIZE" Lưu ý không thể chọn cỡ bánh với tất cả chương trình. Để biết thêm thông tin, tham khảo trang 8.
- Khi đã thực hiện xong các cài đặt, ấn nút START/STOP để khởi động chương trình. Khuyến cáo: Nếu muốn hủy chương trình, bạn có thể thực hiện việc này bằng cách ấn nút START/STOP. Trong trường hợp này, nút START/STOP sẽ ứng đáp sau một thời gian trễ nhằm đảm bảo an toàn. Do đó, sẽ là bình thường nếu máy không phản ứng ngay sau khi ấn phím, mà phải mất một vài giây. Vui lòng đợi cho đến khi có tiếng bíp xác nhận kích hoạt nút (sau khoảng 3 giây). Không ấn nút này nhiều lần.
- 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 có tiếng bíp báo chương trình bị gián đoạn.
- Bỏ khay nướng ra một cách cẩn thận. Bạn có thể dùng tấm lót thích hợp để tránh bị bỏng. Lật úp khay và lắc nhẹ để bánh rơi vào khay. Nếu bánh không rơi ra được, thì xoay bộ nhào trộn ở đáy của khay một vài lần cho đến khi bánh rơi ra. Lưu ý bộ nhào trộn này có thể vẫn nóng, do vậy bạn nên dùng tấm lót phù hợp khi tiếp xúc với nó. Không đập mạnh khay nướng vào thành bàn hoặc mặt bếp vì có thể làm hỏng khay.
- Nếu thanh trộn vẫn dính trong bánh, bạn có thể kéo nó ra bằng dùng móc kèm theo máy. Đưa móc vào lỗ của thanh trộn cho đến khi mắc vào cạnh đáy của thanh trộn, tốt nhất tại điểm đặt lưỡi dao của thanh trộn. Bây giờ kéo cẩn thận thanh trộn ra khỏi ổ bánh. Khi kéo, nên nhìn theo hướng lưỡi dao của thanh trộn để có thể kéo nó ra.
- Sau đó vệ sinh khay nướng như mô tả ở phần Vệ sinh.



MÔ TẢ CÁC KÝ HIỆU TRÊN MÀN HIỂN THỊ:



MÀN HIỂN THỊ:



Kneading (1+2) = xuất hiện khi máy đang ở giai đoạn nhào bột.



RISING (1-3) = chỉ báo các giai đoạn ủ khác nhau.



BAKING = đang nướng bánh.



KEEP WARM = bánh sẽ được giữ ấm trong hơn 1 giờ.

Các dòng tin sau trên màn hình chỉ báo trạng thái lỗi:

HHH: Nếu lỗi này xuất hiện sau khi ấn nút START/STOP, có nghĩa máy vẫn còn quá nóng kể từ chu kỳ nướng cuối cùng. Khi đó, hãy mở nắp, cho máy nguội trong khoảng 10 tới 20 phút.

E E0 và E E1: Dòng tin này chỉ báo cảm biến nhiệt bị lỗi. Vui lòng để máy được thực hiện kiểm tra bởi phòng dịch vụ khách hàng của chúng tôi.

MÔ TẢ CÁC NÚT:

Nút START/STOP:

Nút này dùng để khởi động và dừng chương trình. Ấn nút START/STOP có thể hủy chương trình bất cứ lúc nào. Nhằm đảm bảo an toàn, nút này ứng đáp sau ít thời gian trễ; do vậy, hãy ấn giữ nút cho đến khi nghe thấy tiếng bíp. Sau đó, vị trí khởi động Start của chương trình Basic sẽ hiển thị. Nếu muốn dừng chương trình khác, có thể ấn nút Menu để chọn chương trình thích hợp.

MENU

Nút Menu được dùng để chọn các chương trình riêng, tham khảo chi tiết chương trình ở bảng "Trình tự chương trình". Số tương ứng với chương trình sẽ xuất hiện trên màn hình để chỉ báo chương trình đã chọn. Tham khảo cách sử dụng của từng chương trình trong bảng dưới đây:

Số chương trình	Tên chương trình	Cách sử dụng
1	BASIC - Bánh cơ bản	Chương trình tiêu chuẩn dành cho tất cả bánh mì, như bánh mì trắng và bánh mì ngũ cốc.
2	BASIC gluten-free	Chương trình tiêu chuẩn dành cho bánh mì không chứa gluten
3	WHOLE GRAIN	Làm bánh ngũ cốc nguyên hạt
4	WHOLE GRAIN extra	Để làm bánh mì từ bột mì tự nghiền
5	WHOLE GRAIN fast	Để nướng nhanh bánh mì ngũ cốc nguyên hạt
6	BASIC fast	Nướng nhanh bánh mì trắng và bánh mì nhiều loại ngũ cốc.
7	BASIC super-fast	Để làm bánh mì siêu nhanh, vui lòng xem công thức
8	DOUGH - Nhào bột	Chương trình chỉ nhào bột mà không nướng.
9	DOUGH fast Nhào bột nhanh	Chương trình nhào bột nhanh mà không nướng.
10	DOUGH super-fast Nhào siêu nhanh	Chương trình nhào bột siêu nhanh mà không nướng.
11	DOUGH gluten-free -Nhào bột không gluten	Chương trình nhào bột không chứa gluten mà không nướng.
12	PASTA DOUGH	Nhào bột làm mì ống
13	JAM Chương trình làm mứt	Để nấu mứt và thạch. Nếu dùng máy để làm mứt, bạn phải mua thêm khay riêng để làm mứt.
14	USER PROGRAM 1	Chương trình người dùng điều chỉnh riêng các giai đoạn của chương trình.

Số chương trình	Tên chương trình	Cách sử dụng
15	USER PROGRAM 2 gluten-free	Chương trình điều chỉnh riêng các pha chương trình dành cho thực phẩm không chứa gluten.
16	BAKE Chương trình nướng	Để nướng bột nở hoặc bột nhào đã được chuẩn bị riêng (bằng tay hoặc bằng chương trình nhào bột). Chương trình này không phù hợp với bột bánh ngọt hoặc bánh choux pastry...

Nút BROWNING:

Nút này có thể đặt độ vàng cho bánh với các mức độ: LIGHT (hơi vàng) – MEDIUM (vàng vừa) – DARK (vàng đậm). Mức độ đã chọn sẽ được chỉ báo trên màn hình. Tùy chọn này có thể chọn được trong các chương trình số: 1, 3, 4, 5, 6, 7, 14, 15 và 16.

Nút LOAF SIZE:

Nút này dùng để chọn cỡ ổ bánh trong các chương trình khác nhau:

Level I = khối lượng ổ bánh trung bình

Level II = với khối lượng ổ bánh nặng hơn

Với các chương trình này, các công thức được quy định theo hai cỡ ổ bánh. Bạn sẽ tìm thấy gợi ý của chúng tôi về khối lượng bánh trong công thức liên quan. Cài đặt đã chọn sẽ hiển thị trên màn hình. Ngoài ra, bạn cũng có thể nướng các ổ nhỏ hơn bằng cách giảm một nửa khối lượng các nguyên liệu. Trong trường hợp này, chúng tôi khuyên bạn nên chọn chương trình BASIC với cỡ bánh I. Lưu ý ổ bánh sẽ tương đối phẳng khi chọn cỡ này.

CÁC NÚT HẸN GIỜ:

Dành cho tất cả chương trình trừ chương trình nướng. Không phù hợp với chương trình làm bánh mì không gluten, bởi bạn phải vét bột thường xuyên trên thành của khay nướng. Dừng chức năng hẹn giờ chỉ với các công thức đã thử nghiệm dưới sự giám sát; không sửa đổi công thức. **KHUYẾN CÁO:** Nếu có quá nhiều bột trong khay nướng thì bột có thể tràn ra ngoài và bị cháy tại bộ phận nhiệt. Các chương trình có thể được khởi động với thời gian trì hoãn. Để đặt giờ quy định trong chương trình tương ứng, bạn phải thêm giờ và phút sau đó có thể khởi động thời gian làm bánh.

Cho các nguyên liệu vào khay nướng theo trình tự quy định, sau đó lắp khay vào máy. Đảm bảo men nở không tiếp xúc sớm với nguyên liệu lỏng.

Ví dụ: Bây giờ là 8:30 PM, và bạn muốn có bánh chín lúc 7:00 AM vào buổi sáng hôm sau, có nghĩa là vào 10 tiếng và 30 phút sẽ có bánh dùng.

Bạn cắm máy vào ổ điện. Chọn chương trình mong muốn bằng nút MENU và chọn màu bánh bằng nút BROWNING.

Trong ví dụ này chúng tôi dùng chương trình số 1 = Basic. Chương trình kết thúc vào 7 AM. Sau đó bánh sẽ được giữ ấm trong 1 giờ. Do vậy, để có thể lấy bánh mới, còn ấm vào 7:00 AM, thì bạn phải điều chỉnh thời gian cho tới khi màn hình hiển thị 10:30 bằng cách nhấn nút „TIME +“ và „TIME -“. Thời gian chọn trước tối đa có thể lên tới 15 giờ. Sau khi đã hẹn giờ, ấn nút START/STOP để khởi động chương trình nướng. Ký hiệu giờ sẽ nhấp nháy cho đến khi chương trình khởi động và màn hình sẽ chỉ báo thời gian còn lại. Nếu bạn muốn gián đoạn thời gian đã chọn, ấn nút START/STOP trong ít nhất 3 giây. Sau đó bạn có thể thay đổi thời gian này theo ý muốn hoặc có thể khởi động ngay chương trình làm bánh.

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...

Nút PAUSE:

Bạn có thể dùng nút PAUSE để tạm dừng chương trình, ví dụ để tháo thanh trộn ra khỏi bột hoặc để quét nước hoặc sữa lên bề mặt bánh. Ấn nút PAUSE để tạm dừng chương trình đang chạy. Ngay sau khi hiển thị giờ nhấp nháy, chương trình vào trạng thái tạm dừng. Ví dụ bây giờ bạn có thể tháo thanh trộn ra hoặc quét lên bề mặt bánh theo ý muốn. Sau đó đóng nắp máy lại. Ấn lại nút PAUSE để tiếp tục chạy chương trình, hiển thị giờ sẽ dừng nhấp nháy. Khuyến cáo: 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.

CÁC CHƯƠNG TRÌNH NGƯỜI DÙNG TỰ CHỌN:

Ngoài các chương trình cài sẵn, máy còn cung cấp hai chương trình mà người dùng có thể đặt riêng: USER PROGRAM và USER PROGRAM GLUTEN-FREE (chương trình người dùng không gluten). Bạn có thể thay đổi thời gian cơ bản và các cài đặt giai đoạn của chương trình mà đã được đặt tại nhà máy hoặc bỏ qua toàn bộ các giai đoạn chương trình nhằm cho phép tạo chương trình riêng để nướng bánh hoặc chuẩn bị bột.

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 CHƯƠNG TRÌNH NGƯỜI DÙNG:

Cả hai chương trình đều có khả năng lựa chọn sau:

BROWNING: có thể điều chỉnh
 Timer: có thể điều chỉnh
 Levels I and II: không thể điều chỉnh

Trình tự đặt sẵn tương tự như với chương trình BASIC. Người dùng có thể điều chỉnh thời gian của từng giai đoạn.

CHƯƠNG TRÌNH NGƯỜI DÙNG TIÊU CHUẨN

(user program 1):

Giai đoạn	Thời gian đặt sẵn	Khung thời gian có thể điều chỉnh
Tổng thời gian	3:00 giờ	
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 phút	0-120 phút
Nướng	65 phút	10-80 phút
Giữ ấm	60 phút	0-60 phút

CHƯƠNG TRÌNH NGƯỜI DÙNG KHÔNG GLUTEN

(user program 2):

Giai đoạn	Thời gian đặt sẵn	Khung thời gian có thể điều chỉnh
Tổng thời gian	3:00 giờ	
Nhào lần 1	10 phút	0-45 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 phút	0-120 phút
Nướng	65 phút	10-100 phút
Giữ ấm	60 phút	0-60 phút

Cách đặt chương trình người dùng như sau:

Chọn chương trình USER PROGRAM bằng ấn nút tương ứng. Trên màn hình sẽ hiển thị ký hiệu cho giai đoạn nhào lần 1 và thời gian đặt sẵn cho giai đoạn này là 0:10.

Bạn có thể điều chỉnh thời gian bằng nút „TIME +“ và „TIME -“. Ấn lặp lại nút cho đến khi thời gian mong muốn được hiển thị. Ấn nút USER PROGRAM 1 hoặc 2 để lưu thay đổi. Ấn lại nút này sẽ tiếp tục hiển thị giai đoạn chương trình tiếp theo và thời gian đặt sẵn của giai đoạn đó (Rise 1 và 0:20).

Nếu bạn điều chỉnh quá thời gian cho phép tối đa cho giai đoạn tương ứng thì giai đoạn này sẽ bị bỏ qua trong chương trình.

Mỗi điều chỉnh phải được lưu lại bằng cách ấn nút USER PROGRAM 1 hoặc 2, sau đó tiếp tục điều chỉnh cho giai đoạn tiếp theo của chương trình.

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:

Tín hiệu báo động:

Máy sẽ phát tín hiệu 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 đặt sẵn thời gian,
- khi kết thúc quá trình nướng, máy sẽ phát tiếng bip thường xuyên trong giai đoạn giữ ấm,
- khi kết thúc pha giữ ấm, máy sẽ phát một vài tiếng bip để nhắc nhở tắt máy và lấy bánh ra. Lưu ý chức năng này không thể tắt đi, ví dụ trong chức năng đặt sẵn thời gian,

Chức năng báo động này không thể tắt được.

Chức năng khởi động lại sau khi mất điện:

Nếu bị 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.

Trong trường hợp nguồn điện mất lâu hơn 2 phút thì bắt buộc bạn phải ấn nút khởi động lại máy từ đầu, màn hiển thị sẽ chỉ báo cài đặt cơ bản.

Chức năng này chỉ có ích nếu bột không ở quá giai đoạn nhào 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 cũng không thể dùng bột và phải khởi động lại chương trình.

Các 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 hiển thị sẽ chỉ báo mã lỗi H:HH và kèm theo tiếng bip báo động. Khi đó, hãy tháo khay 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 lý 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 BƯỚC CỦA CHƯƠNG TRÌNH LÀM BÁNH:

1. Lắp khay nướng:

Cầm khay 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 thanh nhào trộn trước khi lắp vào khay nướng nhằm tránh bột rơi vào các lỗ này.

2. Cho các nguyên liệu vào:

Các nguyên liệu phải được cho vào khay theo thứ tự quy định trong công thức.

Trong trường hợp làm bánh với bột rất nặng ví dụ bột với 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 bip 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 khay 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 khay nướng vào cạnh bàn để lấy bánh ra bởi sẽ gây hỏng khay nướng.

Nếu thanh trộn vẫn dính trong bánh, bạn có thể kéo nó ra bằng dụng móc kèm theo máy. Đưa móc vào lỗ của thanh trộn cho đến khi mắc vào cạnh đáy của thanh trộn, tốt nhất tại điểm đặt lưỡi dao của thanh trộn. Bây giờ kéo cẩn thận thanh trộn ra khỏi ổ bánh. Khi kéo, nên nhìn theo hướng lưỡi dao của thanh trộn để có thể kéo nó ra.



VỆ SINH VÀ CHĂM SÓC:



Luôn để máy nguội hẳn trước khi thực hiện vệ sinh và bảo quản máy. Luôn tắt nguồn máy, rút phích nguồn khỏi ổ điện và để máy nguội hẳn trước khi vệ sinh.

1. Máy cần khoảng 30 phút để nguội hẳn trước khi có thể sử dụng lại để nướng bánh và nhào bột.
2. Trước khi sử dụng máy Backmeister® lần đầu tiên, rửa khay nướng và thanh trộn bằng nước ấm và và nước tẩy rửa dịu nhẹ.
3. Sử dụng nước tẩy rửa dịu nhẹ. Không dùng chất tẩy, chất tẩy rửa dầu mỡ nhà bếp, xăng cồn.
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.
5. Vệ sinh khay 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 thanh trộn và trục quay sau mỗi lần sử dụng. Thanh trộn có thể khó tháo ra nếu nó vẫn còn trong khay nướng. Khi đó bạn có thể đổ nước ấm vào khay và ngâm khoảng 30 phút để có thể lấy thanh trộn ra dễ dàng.
7. Khay nướng bánh có lớp chống dính Whitford®-chất lượng cao. 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.

MINH HOUSEWARE

BẢNG TRÌNH TỰ THỜI GIAN

Số chương trình		1		2	3		4	5
Tên chương trình		Basic (bánh mì truyền thống)		Basic gluten-free (không gluten)	Whole grain (ngũ cốc nguyên hạt)		Whole grain extra	Whole grain fast
Khối lượng ổ bánh		ST. I	ST. II		ST. I	ST. II		
Hẹn giờ		•	•		•	•	•	•
Độ vàng vỏ bánh		•	•		•	•	•	•
Tín hiệu cho thêm nguyên liệu		•	•		•	•	•	•
Khoảng thời gian		2:55	3:00	2:55	3:32	3:37	3:59	2:08
Nhào lần 1 (Bật/tắt bộ làm nóng)	Bật/tắt động cơ	2	2	2	2	2	2	2
	Bật/tắt động cơ 29 s / 1 s	4	4	4	4	4	4	3
	Nhào mà không tạm dừng	4	4	4	3	4	15	5
Ủ lần 1	Bật/tắt bộ gia nhiệt 5 s / 25 s không nhào	20	20	20	25	25	25	5
Nhào lần 2	Bật/tắt động cơ 29 s / 1 s	5	5	5	3	5	3	10 Thêm nguyên liệu Hiện thị 1:43
	Nhào mà không tạm dừng	5 Thêm nguyên liệu Hiện thị 2:15	5 Thêm nguyên liệu Hiện thị 2:20	5 Thêm nguyên liệu Hiện thị 2:15	5 Thêm nguyên liệu Hiện thị 2:50	5 Thêm nguyên liệu Hiện thị 2:55	5 Thêm nguyên liệu Hiện thị 2:50	5
	Bật/tắt động cơ 29 s / 1 s	5	5	5	10	10	10	
	(Bật/tắt bộ gia nhiệt)							
Ủ lần 2	Bật/tắt bộ gia nhiệt 5 s / 25 s	20	20	20	20	20	20	8
	Bật/tắt nhào êm 0.5 s / 4.5 s	0,5	0,5	---	0,5	0,5	0,5	
	Bật/tắt bộ gia nhiệt 5 s / 25 s	4,5	4,5		14,5	14,5	14,5	
Tháo thanh trộn (nếu cần)		Hiện thị 1:45	Hiện thị 1:50	Hiện thị 1:45	Hiện thị 2:05	Hiện thị 2:10	Hiện thị 2:05	Hiện thị 1:30
Ủ lần 3	Bật/tắt bộ gia nhiệt 5 s / 25 s không nhào	45	45	45	65	65	65	35
Nướng	Bật/tắt bộ gia nhiệt 5 s / 25 s	60	65	65	60	65	75	55
Giữ ấm	bật/tắt bộ gia nhiệt tại 72°C	60	60	60	60	60	60	60

XỬ LÝ THỜI GIAN CỦA TỪNG CHƯƠNG TRÌNH:

Số chương trình		6	7	8	9	10	11	12
Tên chương trình		Basic fast (làm bánh nhanh)	Basic super- fast (siêu tốc)	Dough (nhào bột)	Dough fast (nhào nhanh)	Dough super- fast (nhào siêu tốc)	Dough gluten-free (nhào bột không gluten)	Pasta dough (nhào bột mì ống)
Khối lượng ổ bánh								
Hẹn giờ		•	•	•	•	•	•	•
Độ vàng vỏ bánh		•	•					
Tín hiệu cho thêm nguyên liệu		•	•					
	Khoảng thời gian	2:10	1:30	1:30	0:45	0:20	1:10	0:15
Nhào lần 1 Bật/tắt bộ gia nhiệt	Bật/tắt động cơ	2	2	2	2			
	Bật/tắt động cơ 29 s / 1 s	3	2	4	3		8	4
	Nhào bột mà không tạm dừng	5	2	14	3	5	12	11
Ủ lần 1	Bật/tắt bộ gia nhiệt 5 s / 25 s không nhào	10	15		8	15	50	
Nhào lần 2	Bật/tắt động cơ 29 s / 1 s				4			
	Nhào bột mà không tạm dừng	5 Thêm nguyên liệu Hiện thị 1:45			10			
	Bật/tắt động cơ 29 s / 1 s	5						
	(Bật/tắt bộ gia nhiệt)							
Ủ lần 2	Bật/tắt bộ gia nhiệt 5 s / 25 s			20	15			
	Bật/tắt nhào êm 0.5 s / 4.5 s			0,5				
	Bật/tắt bộ gia nhiệt 5 s / 25 s			9,5				
Tháo thanh trộn (nếu muốn)		Hiện thị 1:40						
Ủ lần 3	Bật/tắt bộ gia nhiệt 5 s / 25 s không nhào	30		40				
Nướng	Bật/tắt bộ gia nhiệt 5 s / 25 s	70	60					
Giữ ấm tại 72°C BẬT/TẮT bộ gia nhiệt	Bật/tắt bộ gia nhiệt tại 72°C	60	60					

Số chương trình		13	14	15	16
Tên chương trình		Jam (làm mứt)	User program 1 (tự chọn 1)	User program 2 gluten-free (tự chọn 2 - không gluten)	Baking (nướng)
Khối lượng ổ bánh					
Hẹn giờ		•	•	•	
Độ vàng vỏ bánh			•	•	•
Tín hiệu cho thêm nguyên liệu					
	Khoảng thời gian	1:20	3:00	3:00	0:30
Nhào lần 1 (Bật/tắt bộ gia nhiệt)	Bật/tắt động cơ				
	Bật/tắt động cơ 29 s / 1 s		6-14	0-45 nhào trộn mà không tạm dừng	
	Nhào trộn mà không tạm dừng				
Ủ lần 1	Bật/tắt bộ gia nhiệt 5 s / 25 s không nhào	15	20-60	20-60	
Nhào lần 2	Bật/tắt động cơ 29 s / 1 s				
	Nhào mà không tạm dừng		5-20	5-20	
	Bật/tắt động cơ 29 s / 1 s				
	(Bật/tắt bộ gia nhiệt)				
Ủ lần 2	Bật/tắt bộ gia nhiệt 5 s / 25 s				
	Bật/tắt nhào êm 0.5 s / 4.5 s		5-120	5-120 không nhào êm	
	Bật/tắt bộ gia nhiệt 5 s / 25 s				
Tháo thanh trộn (nếu muốn)					
Ủ lần 3	Bật/tắt bộ gia nhiệt 5 s / 25 s không nhào	90 bật/tắt khuấy trộn Bật/tắt bộ gia nhiệt 25s/5s	0-120	0-120	
Nướng	Bật/tắt bộ gia nhiệt 5 s / 25 s	20 khuấy trộn	10-80	10-100	10-120 phút với bước tăng 10 phút
Giữ ấm	Bật/tắt bộ gia nhiệt tại 72°C		0-60	0-60	

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 khay nướng.	Tắt máy, rút phích nguồn; đợi máy nguội hẳn sau đó vệ sinh khoang nướng và khay nướng.
Bánh mì bị xẹp lại ở phần giữa và để bị ướt	Bánh để quá lâu trong khay sau khi 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 dao trộn.	Trước khi làm bánh lần tới, vệ sinh dao trộn và trục, nếu cần có thể đổ nước ấm vào khay nướng và ngâm trong 30 phút để có thể lấy dao trộn ra dễ dàng.
Trộn không đều nguyên liệu và cho kết quả nướng bánh không ngon.	Chọn chương trình không đúng.	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. Thanh trộn không quay được.	Bỏ các nguyên liệu và bắt đầu lại từ đầu. Kiểm tra thanh trộn có bị mắc các hạt ngũ cốc nào không. Tháo khay 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	Biện pháp xử lý
Bánh phồng quá to	Quá nhiều men nở, quá nhiều bột mì, không đủ muối, hoặc kết hợp 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 khay nướng. Bánh bị xẹp.	Nước quá mềm khiến cho bột nở lên men mạnh. Quá nhiều sữa làm ảnh hưởng đến độ lên men của bột nở. Thể tích bánh lớn hơn khay nướng làm bánh bị xẹp. Lên men bột nở quá nhanh hoặc quá sớm do dùng nước ấm, khoang nướng ẩm hoặc độ ẩm cao.	f/k c a/f c/h/i
Bánh bị lõm 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

Biện pháp xử lý:

- Đong chính xác các nguyên liệu.
- Điều chỉnh số lượng nguyên liệu cho phù hợp và kiểm tra có quên nguyên liệu nào không.
- Sử dụng nguyên liệu lỏng hoặc cho phép để nguội về nhiệt độ phòng.
- 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.
- Chỉ dùng nguyên liệu mới và được bảo quản đúng cách.
- Giảm toàn bộ khối lượng các nguyên liệu; không dùng quá khối lượng bột quy định. Giảm 1/3 tất cả các nguyên liệu.
- Điều chỉnh đúng lượng nguyên liệu lỏng. Nếu dùng nguyên liệu ướt thì phải giảm lượng nguyên liệu lỏng tùy theo.
- Dùng ít hơn 1-2 thìa canh (tablespoons) khi thời tiết ẩm ướt.
- 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.
- Bỏ ngay bánh ra khỏi khay sau khi nướng và để nguội ít nhất 15 phút trước khi cắt bánh.
- Giảm bớt men nở hoặc tất cả thành phần tới 1/4 lượng quy định.
- Thêm một muỗng bột gluten vào bột.

CÁC @ I ' KHI LÀM BÁNH:

1. Các 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 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.

Mềm 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 khuyên 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 cho đến 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 mililit.

Các từ viết tắt trong công thức có nghĩa là:

tbps = 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 dao 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 khay nướng sau giai đoạn ủ cuối cùng. Tuy nhiên, bánh sẽ không trào ra ngoài. Chỗ phồng của bánh qua mép của khay 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 đung nhiều hơn khối lượng của bước 1 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 với tỷ lệ khối lượng thay đổi. 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:

CHƯƠNG TRÌNH 1, BASIC - LÀM BÁNH MÌ TRUYỀN THỐNG:

Chương trình này thích hợp với hầu hết tất cả hỗn hợp làm bánh mì. Ví dụ, bạn có thể dùng chương trình Basic nếu có nghi ngờ khi thử nghiệm công thức mới trên Internet hoặc trên báo. Để đảm bảo bột không bị tràn ra ngoài, không sử dụng quá 500 g bột mì. Ngoài ra, chương trình này còn phù hợp để làm các hỗn hợp bánh ngũ cốc nguyên hạt, tuy nhiên không phù hợp để làm bánh mì không gluten.

Chúng tôi không mô tả chi tiết cách sử dụng các hỗn hợp làm bánh bởi bạn phải làm theo các chỉ dẫn được in trên bao bì sản phẩm.

Bánh mì lúa mạch thô, màu nhạt

Các nguyên liệu	Bánh nhỏ	Bánh lớn
Sữa hoặc nước	190 ml	280 ml
Bơ, mềm	20 g	30 g
Đường	¾ tsp. (7 g)	1 tsp. (10 g)
Bột mì, type 1050	340 g	500 g
Men nở khô	¾ gói (5 g)	1 gói (7 g)
Muối	¾ tsp. (7 g)	1 tsp. (10 g)

Bạn có thể thay đổi công thức cơ bản với bột caraway hoặc hỗn hợp gia vị bánh mì.

CHƯƠNG TRÌNH 2, BASIC - LÀM BÁNH KHÔNG CHỨA GLUTEN

Vui lòng lưu ý: Với bột không gluten, bạn phải vét bột bám trên mép khay nướng và trộn vào bột bằng cây vét bột bằng silicon.

Khi thời gian còn lại là „1:15“ được chỉ báo trên màn hình thì có thể quét hỗn hợp 1 lòng đỏ trứng và 1 thìa kem lên bề mặt bánh, giúp bánh có màu vàng đẹp ở trên. Ngoài ra, có thể rắc hạt khô hoặc thảo mộc lên bánh.

Trong chương trình này, không thể chọn cỡ ổ bánh. Tuy nhiên, tùy theo khối lượng nguyên liệu được dùng mà bạn có chiếc bánh to hoặc nhỏ.

Bánh mì sandwich màu đậm

Nguyên liệu	Cỡ ổ nhỏ	Cỡ ổ lớn
Bột Bread mix, dark	375 g	500 g
Dầu thực vật	4 g	6 g
Men nở khô	1 gói (7 g)	10 g
Nước ấm	150 ml	630 ml
Muối	¾ tsp.	1 tsp.

Bạn có thể thêm nguyên liệu sau theo ý muốn:

bột caraway hoặc	2 tsp	3 tsp
quả óc chó hoặc	50 g	75 g
hành nướng hoặc	50 g	75 g
thịt xông khói hoặc	50 g	75 g
hạt lanh	1 tbsp.	1½ tsp.

CHƯƠNG TRÌNH 3 - WHOLE GRAIN - BÁNH MÌ NGŨ CỐC NGUYÊN HẠT

Công thức cơ bản - bánh mì ngũ cốc nguyên hạt

Nguyên liệu	Ổ nhỏ	Ổ lớn
Nước ấm	220 ml	330 ml
Bột ngũ cốc nguyên hạt	340 g	500 g
Dấm ăn	2 tsp.	1 tbsp.
Men nở khô	5 g (= 2 tsp.)	1 gói (7 g)
Muối	1 tsp.	2 tsp.

Nếu muốn dùng bột lúa mì xpenta thay cho bột lúa mì nguyên hạt, thì với cỡ ổ bánh nhỏ, dùng 4 g men nở khô, và với ổ lớn dùng 5 g men nở khô.

CHƯƠNG TRÌNH 4, WHOLE GRAIN EXTRA - CHƯƠNG TRÌNH LÀM BÁNH NGŨ CỐC NGUYÊN HẠT ĐẶC BIỆT

Dùng chương trình này nếu bạn tự nghiền bột. Luôn dùng nguyên liệu lỏng lạnh với bột mới xay, bởi bột vừa xay xong vẫn còn ấm.

CHƯƠNG TRÌNH 5, WHOLE GRAIN, FAST - CHƯƠNG TRÌNH LÀM NHANH BÁNH NGŨ CỐC NGUYÊN HẠT

Với chương trình này, các ổ bánh mì không phồng nhiều như ở chương trình số 3. Chương trình này có thời gian ủ bột giảm đáng kể, do vậy không dùng chương trình để làm bánh mì từ bột lên men tự nhiên (sour-dough bread).

Bánh mì nướng làm từ bột lúa mì xpenta nguyên hạt

Nguyên liệu	
Sữa	280 ml
Bột lúa mì xpenta nguyên hạt	200 g
Bột lúa mì xpenta (type 630)	200 g
Bơ mềm	50 g
Muối	¾ tsp. (= 7 g)

Gợi ý: Bạn có thể dùng dầu ăn thay cho bơ.

CHƯƠNG TRÌNH 7, BASIC, SUPER-FAST - CHƯƠNG TRÌNH SIÊU NHANH

Trong chương trình này, bạn chỉ có thể làm với sản phẩm bột „Dr. Oetker Hefeteig Garant“. Đây là một hỗn hợp bột nướng/men nở khô mà bạn có thể mua ở siêu thị. Chương trình này không phù hợp để làm bánh mì lúa mạch, mạch nha hoặc bánh mì nặng thông thường. Ngoài ra các bánh làm từ hỗn hợp nướng đã chứa men nở khô thì không thể nướng với chương trình này.

Bánh mì nho khô không gluten

Nguyên liệu	
Schär Brot-Mix C (Bread Mix C)	350 g
Dr. Oetker Hefeteig Garant	1 túi
Đường	60 g
Trứng	2
Buttermilk	250 ml
Nho khô	100 g

CHƯƠNG TRÌNH 8, NHÀO BỘT

Đây là chương trình chỉ nhào bột, sau đó bánh được nướng ở trong lò.

Bột cơ bản để làm bánh nướng

Nguyên liệu	
Bột mì	300 g
Trứng	1
Sữa	60 ml
Men nở khô	1 gói (7 g)
Đường	80 g
Bơ mềm	80 g

Cán hỗn hợp bột cơ bản này lên khay nướng được bôi dầu mỡ và phủ trái cây lên trên (như táo, mận).
Gợi ý: Nếu muốn bạn có thể rắc các vụn (Streusel) lên trên. Bột có thể được nướng trong khay dạng lò xo (đường kính 28 mm).

CHƯƠNG TRÌNH 9, DOUGH, FAST - NHÀO BỘT NHANH

Bột bánh Pizza với 1 khay nướng

Nguyên liệu	
Bột mì	300 g
Men nở khô	1 gói (7 g)
Muối	½ tsp.
Nước ấm	120 ml
Dầu thực vật	30 ml

Nhào bột. Cho bột đã nhào vào khay nướng được phết dầu trước, kéo bột và cán bột ra khay. Phủ bằng khăn ẩm, ủ trong 40 phút. Sau đó cho thêm nguyên liệu theo ý muốn. Nướng trong lò tại 220°C trong 35 - 40 phút (thời gian nướng chính xác còn tùy thuộc vào lớp phủ được sử dụng).

CHƯƠNG TRÌNH 10 - NHÀO BỘT SIÊU NHANH

Bánh mì cà chua-hạt tiêu:

Nguyên liệu		Kinh giới cay (Oregano)	1 tsp.
Nước ấm	150 ml	Muối	1 level tsp. (7 g)
Dầu thực vật	35 ml	Đường	1 tsp. (10 g)
Bột mì, type 550	350 g	Dr. Oetker Hefeteig Garant	1 gói
Cà chua khô ngâm dầu, cắt thành lát nhỏ	70 g	Hạt tiêu xanh	1 tsp.
Hành nướng (sản phẩm làm sẵn)	1 tbsp.		
Tỏi, thái hạt lựu	1		

Gợi ý: Có thể dùng 50 ml sốt pesto thay cho dầu ăn

CHƯƠNG TRÌNH 11 - NHÀO BỘT KHÔNG GLUTEN

Bánh bao (bánh mì) từ khay nướng

Nguyên liệu	
Schär Brot-Mix C (Mix C)	300 g (Bread)
Men khô	10 g
Dầu thực vật	1 tbsp.
Nước ấm	200 ml
Muối	1 nhúm

Nào bột bằng chương trình này, sau đó lấy bột ra, dùng tay có xoa bột để tạo hình cho 6 - 8 bánh nhỏ, có thể nào với ít bột nếu cần. Cho giấy nướng vào khay nướng, đặt bột vào và phủ bằng khăn ẩm. Để bột nở cho đến khi gấp đôi kích thước. Sấy trước lò nướng tới 200 độ C và nướng bánh trong khoảng 25 phút.

CHƯƠNG TRÌNH 12 - BỘT MÌ ỐNG

Cho các nguyên liệu vào khay và khởi động chương trình 12. Dùng cây vét silicon để vét sạch bột trên các mép của khay nướng xuống.

Nếu muốn làm mì ống, chúng tôi khuyên bạn nên mua một máy làm mì ống giúp đùn mì và cắt mì một cách dễ dàng.

Chia bột đã nào xong thành 4 đến 5 phần và bọc mỗi phần bột trong màng bọc thực phẩm để bột không bị khô.

Rắc ít bột lên một thớt lớn và cây lăn bột. Nếu bột quá mềm thì nào thêm ít bột. Dùng tay tạo hình cho bánh và rắc bột mì lên. Bây giờ dùng cây cán bột để cán bột đều tất cả các mặt cho đến khi đạt độ dày mong muốn. Thực hiện theo chỉ dẫn này với tất cả phần bột còn lại. Khi cán, có thể rắc bột thường xuyên và lật bột để không bị dính. Sau đó cuộn lại riêng từng phần bột, cán dẹt bột. Nếu bột vẫn dính thì để khô một chút, nhưng không để quá lâu nếu không bột sẽ bị vỡ. Cắt bột thành nhiều dải; bạn tự xác định độ rộng của các dải bột. Giữ nhẹ các sợi mì đã cắt để mì không dính nhau và luộc trong nước muối. Khuyến cáo: Sợi mì nhanh chín tùy theo từng loại trong từ 2 tới 5 phút. Ở đây áp dụng quy tắc: sợi mì càng mỏng thì nấu càng nhanh chín.

Nếu sử dụng máy làm mì ống thì xử lý bột theo quy định của nhà sản xuất.

Bạn có thể cán bột thành các miếng, để dùng làm món lasagne, tortellini, bánh bao Ý, bánh hoành thánh,

Tham khảo công thức cho bột làm mì ống trong bảng dưới đây.

Lưu ý: Chúng tôi dùng trứng cỡ L (lòng trắng trứng và lòng đỏ trứng nặng khoảng 58 g mỗi trứng). Nếu dùng trứng nhỏ hơn hoặc lớn hơn thì bạn cần cân khối lượng trứng không có vỏ.

Với bột nguyên hạt thì có thể cần dùng nhiều nguyên liệu lỏng hơn một chút.

Mì trứng (4 phần)	
Nguyên liệu	
Bột mì	400 g
Nên dùng bột mì cứng hoặc bột Spaetzle bởi các sợi mì được làm từ loại bột này sẽ không bị nấu quá chín một cách dễ dàng	400 g
Trứng	4
Dầu thực vật	1 tbsp.
Nước	khoảng 2 tbsp.

Mì ống cứng không có trứng (4 phần)	
Nguyên liệu	
Bột mì cứng semolina	400 g
Nước	180 ml

CHƯƠNG TRÌNH 13 - LÀM MỨT

Mứt quả mọng	
Nguyên liệu	
Loại quả theo ý thích*	800 g
Đường làm mứt type 2:1	500 g
Nước cốt chanh	2 tbsp.

*Bạn có thể dùng dâu tây (trong trường hợp này dùng 700 g bởi khi làm mứt có tạo bọt), quả mâm xôi, quả việt quất, hoặc nho đỏ. Quả anh đào (cherries) không phù hợp. Trộn quả, đường và nước cốt chanh và cho hỗn hợp vào khay với thanh trộn được lắp vào. Khởi động chương trình 13. Sau khi chương trình kết thúc, rót mứt vào lọ có nắp, chú ý mứt có thể khá nóng, cẩn thận để không bị bỏng. Đậy kín các lọ bằng nắp, xoay lọ úp xuống và để nguội.

CHƯƠNG TRÌNH 14 - USER PROGRAM 1

Chương trình này cho phép bạn tự điều chỉnh thời gian nhào bột, ủ hoặc thời gian nướng. Bạn có thể dùng công thức bánh sau với các cài đặt cơ bản của chương trình này.

Bánh mì ngũ cốc nguyên hạt

Nguyên liệu	Cỡ ổ nhỏ	Ổ lớn
Nước	240 ml	360 ml
Bột lúa mạch nguyên hạt	140 g	200 g
Bột lúa mì xpenta nguyên hạt	140 g	200 g
Bột lúa mì xpenta	70 g	100 g
Mật ong	¾ tbsp. (= 7 g)	1 tbsp. (= 10 g)
Muối	¾ tsp. (= 7 g)	1 tsp. (= 10 g)
Bột Sour-dough (từ Seiten-bacher)	50 g	75 g (1 gói)
Men nở khô	5 g	1 gói (7 g)
Hạt hướng dương	60 g	90 g

CHƯƠNG TRÌNH NGƯỜI DÙNG ĐẶT RIÊNG 15 - BÁNH MÌ KHÔNG GLUTEN

Trong chương trình này, không thể chọn cỡ ổ bánh. Tuy nhiên tùy theo khối lượng các nguyên liệu mà bạn có thể làm ra bánh to hay nhỏ.

Bánh mì lên men tự nhiên, không gluten

Nguyên liệu

Hỗn hợp bột

500 g

Hammermühle

Men nở khô

10 g

Đường

1 tsp.

Nước ấm

400 ml

CHƯƠNG TRÌNH 16 - NƯỚNG

Bạn có thể dùng chương trình này để nướng thêm bánh mì (nếu cần) khi đã nướng ở tất cả chương trình khác.

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 nhân 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.

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.



Tác giả đã cân nhắc kỹ lưỡng và thử nghiệm các công thức được kèm theo sách hướng dẫn này. Tuy nhiên, chúng tôi không chịu trách nhiệm với thương tích, thiệt hại tài sản và tổn thất tài chính gây ra bởi sử dụng các công thức này.





MINH HOUSEWARE

Aus dem Hause

UNOLD®