

**Panasonic®**

**OPERATING INSTRUCTIONS**

**Hướng Dẫn sử Dụng**

Automatic Bread Maker

Household Use

Máy làm bánh mì

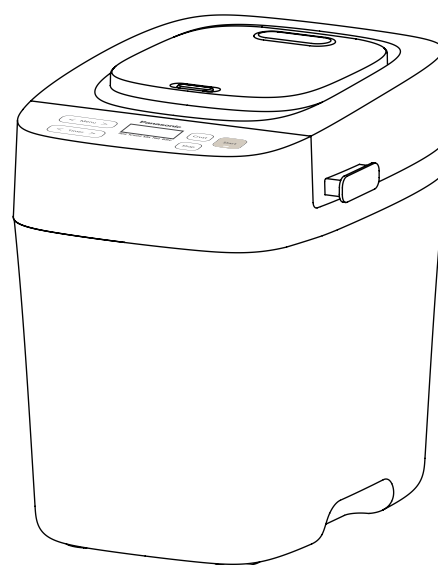
Dùng trong gia đình

English

VIỆT NAM

Model No.  
Số mẫu

**SD-PD100**



Thank you very much for purchasing Panasonic products.

- Please read this Operating Instructions carefully to ensure the correct and safe use of this product.
- Before using this product, please give your special attention to **"Safety Precautions"** and **"Important Information" (P. EN2 - EN4)** of this instructions.
- Please keep the warranty certificate together with this Operating Instructions.
- Panasonic will not assume any responsibility for improper use of this product or failure to follow relevant instructions.

## Table of Contents

Safety Precautions .....	EN2
Important Information .....	EN4
Parts names and instructions .....	EN4
Essentials and basic ingredients for bread making .....	EN6
Menu charts and Baking options .....	EN7
Making Basic Bread.....	EN8
Menu.....	EN9
Troubleshooting.....	EN14
Cleaning & Care .....	EN15
Specification .....	EN15

## Safety Precautions

Please make sure to follow these instructions.

To reduce the risk of personal injury, electric shock or fire, please observe the following:

■ **The following signals indicate the degree of harm and damage when the product is misused.**

 **Warning** Indicates potential hazard that could result in serious injury or death.

 **Caution** Indicates potential hazard that could result in minor injury or property.


■ **The symbols are classified and explained as follows:**

 This symbol indicates prohibition.

 This symbol indicates requirement that must be followed.

## Warning

To avoid risk of electric shock, fire due to short circuit, smoke, scalding or injury.

-  ● **Do not allow infants and children to play with packaging material.**  
(It may cause suffocation.)
- **Do not disassemble, repair or modify this appliance.**  
→ Consult the place of purchase or Panasonic service center.
- **Do not damage the power cord or power plug.**  
The following behaviors are strictly prohibited:  
Damaging, processing or placing it near the heater, forcibly bending, twisting, pulling, pulling the power cord over sharp edges, placing heavy objects on the power cord, bundling the power cord, and using the power cord to lift the product.
- **Do not use the appliance if the power cord or power plug is damaged or the power plug is loosely connected to the household mains socket.**  
→ If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service center or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- **Do not plug or unplug the power plug with wet hands.**
- **Do not immerse this product, the power cord, and the power plug in water (or any liquid), nor spray water on them.**
- **Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or worktop or to contact hot surfaces.**
- **Do not touch, block or cover the steam vent during use.**
  - Special attention should be paid to keep out of reach of children.

## Warning



- This appliance shall not be used by children and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance.

- Keep infants and children away from this product and its power cord.

- Make sure that the voltage indicated on the label of this product is consistent with the local power supply voltage.

Also avoid plugging other devices into the same household mains socket to prevent electrical overheating. However, if you are connecting a number of power plugs, make sure the total wattage does not exceed the rated wattage of the household mains socket.

- Insert the power plug firmly.

- Dust off the power plug regularly.

→ Unplug the power plug, and wipe with a dry cloth.

- Discontinue using the appliance immediately and unplug in the unlikely event that this appliance stops working properly.

Example for abnormal occurrences or breaking down:

- The power plug and the power cord become abnormally hot.
- The power cord is damaged or the appliance power fails.
- The main body is deformed, has visible damage or is abnormally hot.
- There is abnormal noise while in use.
- There is unpleasant smell.
- There is another abnormality or failure.

→ Please unplug immediately and contact Panasonic service center for inspection or repair.

## Caution

To avoid risk of electric leakage, electric shock, fire due to short circuit, scalding, injury or property damage.



- Do not touch hot area such as bread pan, inside of the unit, heating element or inside of the lid while the appliance is in use or immediately after use.

The accessible surfaces may become hot during use. Be careful with the residual heat source especially after use.

→ To avoid burns, always use oven gloves to remove the bread pan or the finished bread. (Do not use wet oven gloves.)

- Do not use the appliance on following places:

- On uneven surfaces, on appliances such as refrigerators, on carpets or tablecloths, or on non-heat-resistant surfaces, etc.
- Places where it may be splashed with water or near a heat source.
- Near sinks or any open water source.

- Do not use this product near walls, furniture, or enclosed spaces such as built-in cupboards.

→ Position the appliance on a firm, dry, clean, flat heatproof worktop at least 10 cm from edge of worktop and at least 5 cm from adjacent walls and other objects.

- Do not remove the bread pan or unplug the appliance during use.

- Do not insert any object in the gaps.

- Do not exceed the maximum amount of flour (250 g for bread/280 g for dough; 600 g for fermentation), leavening agent (3.5 g for dry yeast) and ingredients (50 g). (See P. EN15)

- Do not use an external timer, etc.

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.



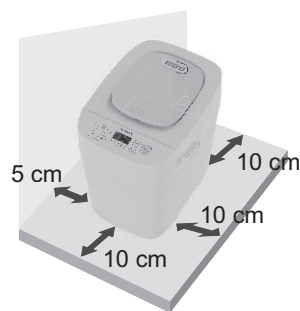
- When the product is not in use, always make sure that the product's power switch is turned off and the power plug is removed from the socket before moving and cleaning.

- Make sure to hold the power plug when unplugging it. Never pull on the power cord.

- Before handling, moving or cleaning, unplug the appliance and allow it to cool down.

- This appliance is intended for household use only.

- Make sure to clean the product after each use, especially surfaces that come in contact with food. (See P. EN15)

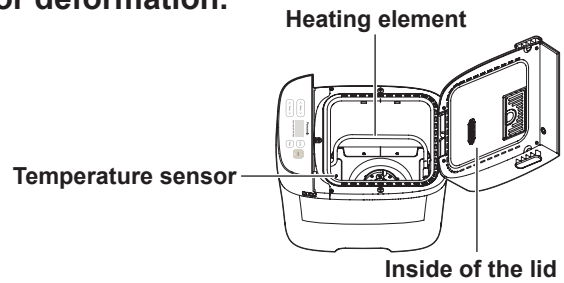


# Important Information

- Do not use the appliance outdoors, in rooms of high humidity, or use excessive force on the parts as is illustrated on the right to avoid malfunction or deformation.
- Do not use a knife or any other sharp tool to remove residues.
- Do not drop the appliance to avoid damaging it.
- Do not store any ingredients or bread in the bread pan.



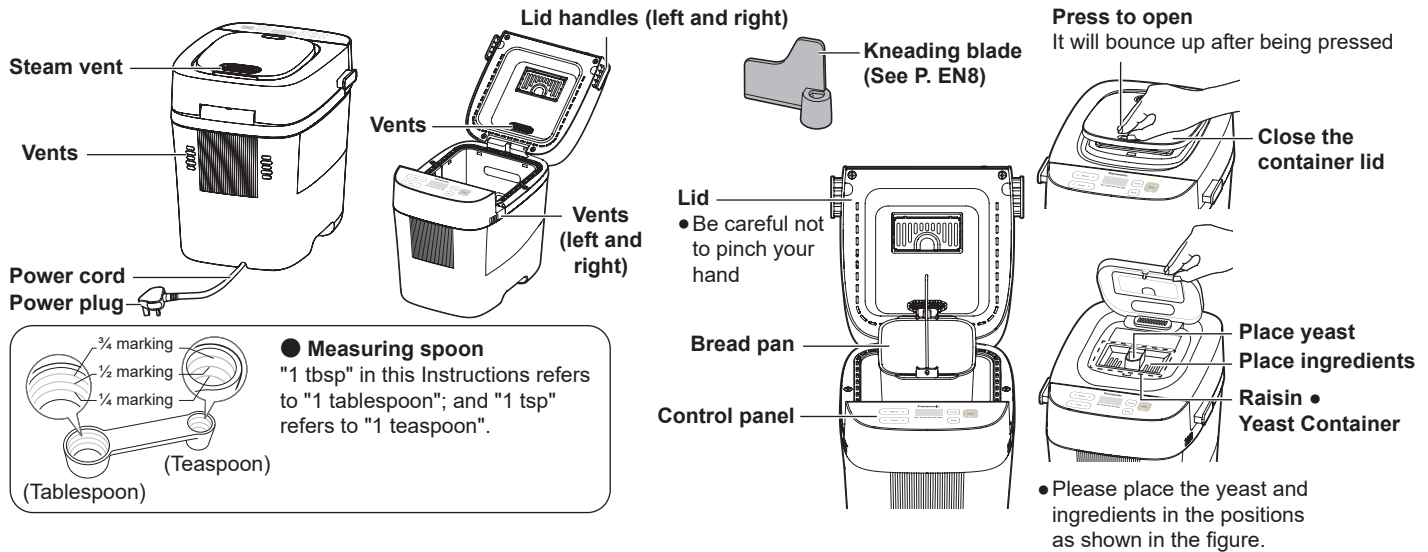
This symbol on the appliance indicates "Hot surface and should not be touched without caution".



# Parts names and instructions

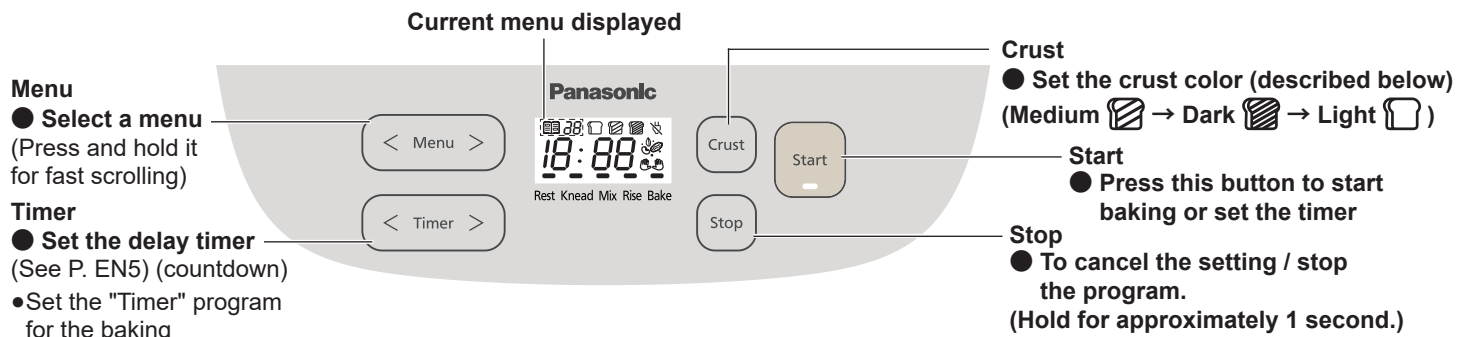
## Main unit (including blades)

- Before using the appliance for the first time, please wash the bread pan, blade, etc. (See P. EN15)



## Control panel

- After the power plug is unplugged, the LCD display will go out.



- The figure above shows all text and icons, whereas only the contents related to the current menu are displayed during actual use.

**Continue to bake/reheat/stir**  
(Menus that can be set: 16-21, 23)  
("Continue to bake" is taken as an example shown on the right)

In case of insufficient baking due to the addition of ingredients, etc. (Insert a skewer into the center the cake or bread if the mixture sticks to the skewer continue to bake.), "Continue to bake" can be performed up to 2 times after the baking is finished.

- "Continue to bake" should be performed within 15 minutes after the baking is finished, and cannot be performed after the temperature of the inside of the main body drops.

- ① **Select the corresponding menu number.**
- ② **Set the baking time.**

- The duration of "Continue to bake" will vary with different menus.

- ③ **Press the "Start" button.**

- ➡ Press and hold the "Stop" button to cancel "Continue to bake".

- "Continue to bake" can also be performed in the following ways:


- When the "Stop" button is not pressed after the baking is finished and the buzzer beeps.

- ① Press the "<" or ">" button of "Timer" to set the baking time.
- ② Press the "Start" button to start baking.

## Crust

The crust color can be set to "Medium , "Dark  " and "Light  ".

- ① After selecting the menu, press the "Crust" button to choose the crust color.
- ② Press the "Start" button.

- The program listed on the menu and for which "Crust" is available is marked with "".
- The more sugar, the darker the crust color. The less sugar, the lighter the crust color

## Timer

The baking finishes at the set time by the "Timer" program.

- ① For example, toast bread.

- It is 9:00 pm now and you want the bread to be ready at 6:30 am tomorrow.

- ② After selecting the program on the menu, press the "Timer" or "<" or ">" button to adjust the time to the desired baking finishing time.

(The displayed time is the difference between the finishing time and the present.)


- ③ **Press the "Start" button (to finish the timer).**

- For the program for which the "Crust" program is available, please set the "Timer" program after setting the "Crust" program.

## Raisin

Addition amount should not exceed 50 g.

Select according to the ingredients added.

Automatic or manual addition (" " is displayed on the LCD).

Menu 1-6, 8-9 and 11 have the Raisin program by default. For automatic addition, raisins, nuts and other ingredients are placed in the raisin/yeast container during ingredient preparation. When any ingredients need to be added, you can add the ingredients at the time specified in the manual.

After the appliance beeps, you should manually add the ingredients, close the lid and press the "Start" button again within 3 minutes\*.

- ※ If the ingredients are not added or the "Start" button is not pressed within 3 minutes, the buzzer will beep and the appliance will start automatically.

- The ingredients addition time varies with the room temperature.

**Dried fruits**\* Cut into small pieces of less than 5 mm

**Nuts**\* Cut into pieces smaller than 5 mm

**Peas**\* Wipe off any moisture thoroughly

**Olives**\* Remove pits, cut into ¼ size pieces, and wipe off any moisture

**Ham, bacon, sausage**\* Cut into 10 mm wide slices

- ※ When baking bread by the "Timer" program, please do not add ingredients. (They may spoil easily especially in summer)

- The more ingredients, the less puffy the bread.

- Depending on different types of ingredients, there may be cases where the original shape cannot be maintained.

**Please follow the proportion and amount of ingredients for each menu.**

**Otherwise, the ingredients may pop out of the bread pan, be burnt by the heater, smell bad or smoke.**

**Alcohol-soaked fruits, onions and other chopped vegetables**

**Cheese, chocolate, etc.**

- Sesame seeds and other small ingredients can be added into the bread pan at the beginning. (Add up to about 20% of the weight of flour)

**When adding ingredients, please pay attention to the following!**

- Too hard ingredients added may cause peeling of the fluoride coating on the bread pan, etc. Please be careful when using them.

- Accidental intake of the peeled fluoride coating will not affect your health.

- Grains (hard)
- Fruit cereal
- Sugar-coated nut
- Maple block
- Pearl sugar, rock salt, etc.

- When fresh fruits rich in proteolytic enzymes are added, the bread will not rise.

- Melon
- Kiwifruit
- Fig
- Mango
- Pineapple
- Papaya, etc.

# Essentials and basic ingredients for bread making

## Basic ingredients

### Flour (Bread flour, cake flour)

- Generally, bread flour with a high protein content (12–15%) is used. Flour not intended for bread-making results in less rise and firmer bread. Bread made with self-rising flour will not rise properly.
  - The ingredient list is printed on the packaging.
- Bread flour does not need to be sifted.
- Rising behavior may vary depending on the protein content of the flour.
- Use fresh products whenever possible.
- Store in a dry and cool place.
- **Always measure water using a scale.**

### Fats and oils

- Use in solid form without melting.
  - Unsalted butter is recommended.
- For the butter quantity listed in the recipe, it may be increased up to 2.5 times (except for brioche) or decreased to half if desired.

### Dairy products (milk powder, milk)

- When using milk, reduce the water amount by the same volume, up to half of the total water required.
- Use non-fortified skim milk powder or whole milk powder.
- Do not use the "Timer" program (risk of spoilage during summer).
- For the milk powder quantity listed in the recipe, you may double or omit entirely as desired.

### Salt

- Do not increase the salt amount listed in the recipe.
- Salt can be omitted, but doing so will reduce the bread's chewiness.

### Sugar (granulated sugar, brown sugar, honey)

- Grind coarse sugars into fine granules before use.
- Do not use rock sugar or similar crystallized sugars.
- Low-calorie sweeteners are not permitted.
- For sugar quantities listed in the recipe, you may increase up to double (for milk bread, up to about 1.5 times) or decrease to half.
- Increasing sugar results in darker crust color; decreasing it yields a slightly lighter color and lower loaf height.

### Dry yeast

- Dry yeast that does not require prior fermentation is typically used to make soft and delicious bread.
- Do not use fresh yeast or baking powder.
  - For recipes with high sugar content (more than 8 g of sugar per 100 g of flour), please use high-sugar-tolerant dry yeast. Non-bread-specific dry yeast produces less rise and firmer bread.

### Baking powder

- Use it when making steamed bun dough, cakes, scones, or vegetable cakes.
- It will not cause rising if added to bread.

### Water

- Use cold water in the following conditions (approx. 5 °C: similar to ice water temperature)

Whole Wheat Bread	Red Bean Bread
French Bread	Brioche
Pineapple Bread	Milk Bread

  - Room temperature: above 25 °C
- Do not use alkaline water.
- **Always measure water using a scale.**
- Use drinking water. Water with a hardness of 50–200 mg/L is ideal.
  - Water hardness is calculated based on the amount of dissolved calcium and magnesium. Moderately hard water enhances dough elasticity and promotes better rise. Excessively hard water results in firmer bread.
- Distilled water is unsuitable, as it impairs bread rising.

### Eggs

- When using eggs, reduce the water amount by an equivalent volume, and use no more than one egg.
- Do not use the "Timer" program (risk of spoilage during summer).

### Measuring Water and Flour by Weight Is Fundamental!

**Always measure using a scale. Use a scale capable of measuring in units smaller than 1 g.**

### Cool water in advance during summer or high temperatures.

Water greatly affects the dough's rise.

When the room temperature exceeds 25 °C, the ingredients will also warm up, so add ice to the water and cool it to around 5 °C before use. (Remove the ice before use.)

### The rise and shape of homemade bread vary each time

Homemade bread is easily affected by temperature, humidity, ingredients, and the timer settings. Even if the same process is followed, slight changes in conditions can cause differences in rising and shape.

### Tips

#### Please note the following to prevent damage to the fluorine coating of the bread pan:




- Too hard ingredients added may cause peeling of the fluoride coating of the bread pan, etc.
- Chop dried fruits and nuts into pieces smaller than 5 mm.
- **When using coarse granulated sugar or sea salt with large crystals, dissolve them thoroughly in room temperature water before use. Reduce the original water amount by the same volume as the solution.**
- Insufficient water can harden the dough and damage the coating during kneading.
- **When adding ingredients to the bread pan, follow the order: flour → other ingredients → water.**
- Do not use knives, forks, chopsticks, or other hard objects when removing bread.
- Before slicing the bread, check whether the kneading blade is still embedded in the bottom of the bread to avoid damaging the blade.
- Do not use metal brushes, scouring pads, the nylon side of sponges, or sponges wrapped in nylon mesh to clean the bread pan or kneading blade. Clean with a soft sponge cloth.
  - The bread pan and kneading blade are consumables. Over time, coating wear and peeling are normal. Accidental intake of the peeled fluoride coating will not affect your health.

# Menu charts and Baking options

English








Function	Menu No.	Menu	Time required (approx.)	Capacity	Timer
Bread	1	Bread	4 hours	(Flour) max: 250 g	Timer can be set up to 13 hours
	2	Soft Bread	4 hours 20 minutes	(Flour) max: 250 g	Timer can be set up to 13 hours
	3	Raisin Bread	4 hours	(Flour) max: 250 g	Timer can be set up to 13 hours
	4	French Bread	5 hours	(Flour) max: 250 g	Timer can be set up to 13 hours
	5	Whole Wheat Bread	5 hours	(Flour) max: 250 g	Timer can be set up to 13 hours
	6	Pineapple Bread	2 hours 15 minutes	(Flour) max: 150 g	—
	7	Red Bean Bread	2 hours 15 minutes	(Flour) max: 200 g	—
	8	Multigrain Bread	4 hours	(Flour) max: 240 g	Timer can be set up to 13 hours
	9	Brioche	3 hours 15 minutes	(Flour) max: 200 g	—
	10	Milk Bread	2 hours 20 minutes	(Flour) max: 250 g	—
Dough	11	Bread Dough	1 hour	(Flour) max: 280 g	—
	12	Pizza Dough	45 minutes	(Flour) max: 280 g	—
	13	Dumpling Dough	15 minutes	(Flour) max: 280 g	—
	14	Steamed Bun Dough	1 hour 30 minutes	(Flour) max: 250 g	—
	15	Focaccia Dough	45 minutes	(Flour) max: 280 g	—
Others	16	Compote	60–120 minutes	Fruit 150–300 g	—
	17	Cake	1 hour 30 minutes	(Flour) max: 180 g	—
	18	Chocolate	17 minutes	Chocolate 160–180 g	—
	19	Scone	54 minutes	(Flour) max: 180 g	—
	20	Jam	1 hour 30 minutes – 2 hours 30 minutes	(Fruit) max: 400 g	—
	21	Vegetable Cake	55 minutes	(Flour) max: 130 g	—
	22	Red Bean Paste	1 hour	(Red beans) max: 150 g	—
	23	Baked Sweet Potato	30 minutes – 2 hours 30 minutes	(Sweet potatoes) max: 1000 g	—
	24	Rise	5 minutes – 2 hours	(Flour) max: 600 g	—

# Making Basic Bread

	Strong white bread flour	250 g
	Butter	10 g
	Sugar	18 g (1½ tbsp)
	Milk powder	6 g (1 tbsp)
	Salt	5 g (1 tsp)
	Water*1	170 g (mL)
	Dry yeast	2.8 g (1 tsp)

※1 When the room temperature exceeds 25 °C, use 5 °C water and reduce the amount of water by 10 g (mL).




The options of each recipe and necessary operation are indicated as the following icons:

-  Raisins, nuts and other ingredients can be added manually.
  -  The crust color can be set to medium, dark and light.
  -  The bread baking finishing time can be set.
  -  Materials to be placed in the bread pan
  -  Materials to be added to the yeast container (See P. EN5)
  -  Ingredients that can be added directly to the raisin/yeast container (See P. EN5)
  -  Materials or ingredients to be added into the bread pan manually
- Range of set finishing time: 4 hours to 13 hours later (See P. EN5)
  - Time to add ingredients: about 1 hour 5 minutes to 1 hour 35 minutes later (See P. EN5)

## Preparations

- Place the appliance on a stable, dry, clean, flat, heat-resistant worktop.
- Open the lid. Turn the bread pan anticlockwise to remove the bread pan. Install the kneading blade onto the mounting shaft.
  - Gently touch the kneading blade, and its front end will move about 3 cm from side to side.
  - Make sure that there is no dough around the mounting shaft.
- Put the ingredients in the range indicated by the icons into the bread pan in the order listed in the recipe and as follows: Put the bread pan clockwise in place, close the lid and insert the power plug.
  - Keep the ingredients in the bread pan above the perimeter and add water around the perimeter.
  - The handle of the bread pan will catch halfway through (to make it easier to remove the bread container) without having to press it to the bottom.
- Open the lid, add dry yeast to the yeast container, close the lid, and plug in the power plug.
  - To prevent the dry yeast from getting damp or from falling into the dough due to static electricity, make sure the lid of the container and the yeast container are dry before adding. If there is moisture on it, please use a paper towel to soak it up instead of wiping it off (as this creates static electricity). The failure of the dry yeast to drop off will result in poorly fermented bread. Please use dry yeast.
  - Do not open the lid after adding; otherwise the dry yeast will spill out.

## Setting

- Press the left and right arrows to switch between the menus. After selecting menu 1, you can choose to set the following shortcut programs. (The programs available for each menu are indicated by the following icons beside the recipe.) Menu 1 has the Raisin program by default.
    - Automatic addition available
    - Manual addition is required. The machine will beep to remind you to add the ingredients within the required time while the display "" is blink.
-  Press the "Crust" button to set the crust color. (Standard by default.)
-  Press the "Timer" button to set the bread baking finishing time. (From the present by default.) Refer to P. EN5 for details of the above shortcut programs.
- Press the "Start" button, and then screen will display the approximate finishing time.
    - Dry yeast makes a sound when it is put in.
    - If the selected menu has the Raisin program, please open the lid when the buzzer beeps, manually put the ingredients into the bread pan, and press the "Start" button again. (Since the yeast has been added, the lid can be opened.) If the ingredients are not added within 3 minutes or the "Start" button is not pressed, the buzzer will sound and the process will automatically begin.




## Taking out



- The machine will beep when the program has finished. After baking finishes, press the "Stop" button and unplug the machine.
- Carefully remove the hot bread pan with dry heat protective oven gloves and place it on a worktop lined with a small towel to cool. Tip the bread out of the pan and leave it to cool on a wire rack.
  - Do not wet the heat resistant gloves; otherwise it is easy to get burned.
  - Pay attention to the place where the bread pan is placed. (The bread pan is still hot.)
  - If the bread pan is not removed in time, the bread will shrink and collapse.
  - Do not use any sharp implements to remove the bread.
  - Make sure the blade is not embedded in the bread before slicing. If any, please remove them. (If you cut straight down, you may damage the blades.)
  - Do not touch the bottom of the bread pan. (The rotation of the blade will damage the bread.)

# Menu

## Bread

### Bread

Menu 1 (Time required: about 4 hours)   



	Strong white bread flour	250 g
	Butter	10 g
	Sugar	18 g (1½ tbsp)
	Milk powder	6 g (1 tbsp)
	Salt	5 g (1 tsp)
	Water <sup>※1</sup>	170 g (mL)
	Dry yeast	2.8 g (1 tsp)

※1 When the room temperature exceeds 25 °C, use 5 °C water and reduce the amount of water by 10 g (mL).

- Range of set finishing time: 4 hours to 13 hours later (See P. EN5)
- Time to add ingredients: about 1 hour 5 minutes to 1 hour 35 minutes later (See P. EN5)

### Soft Bread

Menu 2 (Time required: about 4 hours and 20 minutes)   




	Strong white bread flour	250 g
	Butter	15 g
	Sugar	24 g
	Milk powder	6 g (1 tbsp)
	Salt	5 g (1 tsp)
	Cold water (5 °C) <sup>※1</sup>	180 g (mL)
	High sugar tolerant yeast	2.8 g (1 tsp)

### Tips

※1 When the room temperature exceeds 25 °C, reduce the amount of water by 10 g (mL).

### Raisin Bread

Menu 3 (Time required: about 4 hours)   

	Strong white bread flour	250 g
	Butter	10 g
	Sugar	18 g (1½ tbsp)
	Milk powder	6 g (1 tbsp)
	Salt	5 g (1 tsp)
	Water <sup>※1</sup>	170 g (mL)
	Dry yeast	2.8 g (1 tsp)
	Dried fruit	50 g



- Range of set finishing time: 4 hours to 13 hours later (See P. EN5)
- Time to add ingredients: about 1 hour 5 minutes to 1 hour 35 minutes later (See P. EN5)

### Tips

※1 When the room temperature exceeds 25 °C, use 5 °C water and reduce the amount of water by 10 g (mL).

### French Bread

Menu 4 (Time required: about 5 hours)  

	Strong white bread flour	225 g
	Cake flour	25 g
	Salt	5 g
	Cold water (5 °C) <sup>※1</sup>	180 g (mL)
	Dry yeast	2.1 g (¾ tsp)

- Range of set finishing time: 5 hours to 13 hours later (See P. EN5)
- Time to add ingredients: about 40 minutes to 1 hour 25 minutes later (See P. EN5)

### Tips



※1 When the room temperature exceeds 25 °C, reduce the amount of water by 10 g (mL).



- Bread quality may deteriorate if the room temperature exceeds 30 °C.
- Compared to other breads, French bread may sometimes be harder to remove from the pan. Follow these steps to remove. Spread a towel over the table and firmly tap the pan downward while supporting the table with your hand.
- Please check whether the kneading blade is stuck to the bottom of the bread.

### Instructions

1. Select the Menu "4".
  - Choose your desired program.
2. Press the "Start" button.
3. When the machine beeps, press the "Stop" button, remove the bread pan, and let it cool for about 2 minutes before taking out the bread.

### Whole Wheat Bread

Menu 5 (Time required: about 5 hours) (50 % whole wheat flour)  

	Whole wheat flour (for bread use only) <sup>※1</sup>	125 g
	Strong white bread flour	125 g
	Butter	10 g
	Sugar	18 g (1½ tbsp)
	Milk powder	6 g (1 tbsp)
	Salt	5 g (1 tsp)
	Cold water (5 °C) <sup>※2</sup>	190 g (mL)
	Dry yeast	2.8 g (1 tsp)

- Range of set finishing time: 5 hours to 13 hours later (See P. EN5)
- Time to add ingredients: about 1 hour 35 minutes to 2 hours 50 minutes later (See P. EN5)


### Tips



※1 Do not use cake flour (low gluten) or non-wheat whole grains.

※2 When the room temperature exceeds 25 °C, reduce the amount of water by 10 g (mL).

- Bread quality may deteriorate if the room temperature exceeds 30 °C.
- Bread texture and rise may vary depending on the type of whole wheat flour used.

### Pineapple Bread

Menu 6 (Time required: about 5 hours) Pineapple dough crust (see below) 

	Strong white bread flour	150 g
	Butter	15 g
	Sugar	18 g (1½ tbsp)
	Milk powder	6 g (1 tbsp)
	Salt	2.5 g (½ tsp)
	Cold water (5 °C)	100 g (mL)
	Dry yeast	2.1 g (¾ tsp)

- Time to add ingredients: about 39 minutes later (See P. EN5)

### Tips

- If you mistakenly press "Stop" in Step 3, press "Start" again within 10 minutes to resume. (One time only; other buttons will not work.)
- After 15 minutes without action in Step 3, a buzzer will sound, and the machine will automatically restart.
- When removing the bread, avoid applying excessive force to prevent damaging its shape.

### Preparations

- Prepare the cookie dough in advance and refrigerate.

### Instructions

1. Select the Menu "6".
  - Choose your desired program.
2. Press the "Start" button to start the countdown for additional ingredients.
  - After about 39 minutes, add the ingredients (See P. EN5). If not added or "Start" not pressed within 3 minutes, a buzzer will sound and the process will continue automatically.
3. About 13–16 minutes later, preparation continues. When 10 minutes remain on the countdown, roll out the cookie dough (See Steps ⑦~⑧) in the cookie dough instructions below). When the machine beeps, open the lid. Place the cookie dough (within 15 minutes)
  - ① Place the bread dough in the center of the bread pan.
  - ② Place the cookie dough (brushed side down with egg wash) onto the bread dough.
  - ③ Gently press around the dough (do not press too hard).
  - ④ Sprinkle coarse sugar on top.
    - Do not press the "Stop" button.
4. Close the lid and press "Start" again to resume.
5. When the machine beeps, press the "Stop" button, remove the bread pan, and let it cool for about 2 minutes before taking out the bread.

### Cookie dough for pineapple bread (outer layer):

Cake flour	110 g
Baking powder	5 g
Butter	60 g
Sugar	30 g (2½ tbsp)
Egg (beaten)	25 g
Vanilla extract	A small amount
Coarse sugar	2–3 tsp

### Instructions

#### Making the dough

- ① Sift the cake flour and baking powder together.
- ② Cream softened butter at room temperature using a spatula.
- ③ Add the sugar in 2 ~ 3 batches, stirring until the butter becomes whitish and smooth.
- ④ Gradually add the egg wash in 3 ~ 4 portions, mixing thoroughly each time. Finally, add the vanilla extract.
  - Reserve about ½ tsp of the egg wash.
- ⑤ Add the sifted flour in ① and mix until the dough comes together.
- ⑥ Shape into a smooth ball, wrap in plastic wrap, and refrigerate for at least 20 minutes.

#### Rolling the dough:

- ⑦ Roll out into a circle about 14 ~ 15 cm in diameter.
  - Using plastic wrap makes rolling easier.
- ⑧ Brush the dough surface lightly with the reserved egg wash.

#### Tips for making pineapple bread:

- You can create a crisscross pattern on the cookie dough surface, by lightly scoring with a skewer or similar tool (no deeper than 1 mm; deeper cuts may cause cracking and falling).
- Ideal cookie dough is soft and flexible enough to bend easily.

## Red Bean Bread

Menu 7 (Time required: about 2 hours and 15 minutes)

Strong white bread flour	200 g
Butter	15 g
Sugar	18 g (1½ tbsp)
Milk powder	6 g (1 tbsp)
Salt	3.8 g (¾ tsp)
Egg (beaten)	25 g
Cold water (5 °C)*1	100 g (mL)
Dry yeast	2.8 g (1 tsp)
Red bean paste (about 20 °C)*2	120 g

### Tips

- \*1 When the room temperature exceeds 25 °C, reduce the amount of water by 10 g (mL).
- \*2 The more red bean paste used, the less the dough will rise (maximum amount: 150 g). In addition, make sure the paste is around 20 °C. (Otherwise it will affect the fermentation of the bread.)
- An air pocket forms between the dough and the filling to allow for proper bread expansion.
- If the dough becomes too sticky to handle... Lightly dust your hands and rolling pin with bread flour to make it easier to work with.
- When removing the bread, avoid applying excessive force to prevent damaging its shape.

### Instructions

- Select the Menu "7".
- Press the "Start" button.
  - About 55 minutes later, preparation continues.
- When the buzzer sounds, open the lid and remove the dough from the bread pan. Remove the blade.
  - Do not press the "Stop" button (within 15 minutes).
  - ① Roll the dough into a long rectangle (about 8 cm × 30 cm, slightly narrower than the bread pan).
  - ② Spread the red bean paste evenly over the dough. (Leave about a 1 cm margin around the edges to prevent leakage.)
  - ③ Starting from the near side, roll up the dough while pressing out any air.
  - ④ Place the dough seam side down into the bread pan.
- Close the lid and press "Start" again to resume.
- When the machine beeps, press the "Stop" button, remove the bread pan, and let it cool for about 2 minutes before taking out the bread.

## Multigrain Bread

Menu 8 (Time required: about 4 hours)

Strong white bread flour	220 g
Rye flour	20 g
Instant oats*1	10 g
Sesame seeds	10 g
Butter	15 g
Sugar	18 g (1½ tbsp)
Milk powder	6 g (1 tbsp)
Salt	5 g (1 tsp)
Water*2	170 g (mL)
Dry yeast	2.1 g (¾ tsp)
Nuts (e.g., pumpkin seeds)	20 g

- Range of set finishing time: 4 hours to 13 hours later (See P. EN5)
- Time to add ingredients: about 1 hour 5 minutes to 1 hour 35 minutes later (See P. EN5)

### Tips

- \*1 Do not use whole oats, as they may scratch the coating of the bread pan.
- \*2 When the room temperature exceeds 25 °C, use 5 °C water and reduce the amount of water by 10 g (mL).
- \*3 Bread quality may deteriorate when the room temperature exceeds 30 °C.

## Brioche

Menu 9 (Time required: about 3 hours and 15 minutes)

Strong white bread flour	170 g
Cake flour	30 g
Butter	30 g
Sugar	24 g (2 tbsp)
Milk powder	6 g (1 tbsp)
Salt	3.8 g (¾ tsp)
Mixture of 1 egg, 1 egg yolk, and cold water (5 °C)	140 g
Dry yeast	2.1 g (¾ tsp)
Post-addition butter (Unsalted butter is recommended)	40 g

- Time to add ingredients: about 1 hour to 1 hour 10 minutes later (See P. EN5)

### Preparations

- Prepare the post-addition butter the day before!
  - ① Cut the butter (for post-addition) into 1 cm cubes. Wrap the cubes with plastic wrap or place them in an airtight container to prevent sticking.
  - ③ Keep refrigerated until ready to use.
- \* If the room temperature exceeds 25 °C, freeze for at least 10 hours overnight.

### Tips

- Bread quality may deteriorate if the room temperature exceeds 30 °C.
- If you mistakenly press "Stop" in Step 3, press "Start" within 10 minutes to resume. (one time only; other buttons will not work).
- If 10 minutes pass after Step 3 without adding the butter, the machine will beep and restart automatically. (Do not add butter afterward as it will not mix.)
- When removing the bread, avoid applying excessive force to prevent damaging its shape.

### Instructions

- Select the Menu "9".
  - Choose your desired program.
- Press the "Start" button.
  - ➔ 35 minutes later
  - In higher temperatures, it may display "45 minutes later".
- When the buzzer sounds, open the lid, remove the plastic wrap and add the pre-cut post-addition butter within 10 minutes.
  - Do not press the "Stop" button.
- Close the lid and press "Start" again to resume.
- When the machine beeps, press the "Stop" button, remove the bread pan, and let it cool for about 2 minutes before taking out the bread.

## Milk Bread

Menu 10 (Time required: about 2 hours and 20 minutes)

Strong white bread flour	250 g
Butter	15 g
Sugar	21 g (1¼ tsp)
Salt	5 g (1 tsp)
Cold water (5 °C)*1	130 g
Honey	10 g
Whipping cream	50 g (about 50 mL)
Dry yeast*2 (for high-sugar doughs)	3.5 g (1¼ tsp)

### Tips

- \*1 When the room temperature exceeds 25 °C, reduce the amount of water by 10 g (mL).
- \*2 Due to the high milk and sugar content, non-high-sugar-tolerant yeast may result in poor fermentation and low bread volume.

## Dough

### Bread Dough

Menu 11 (Time required: about 1 hour)

Strong white bread flour	280 g
Butter	50 g
Sugar	24 g (2 tbsp)
Milk powder	12 g (2 tbsp)
Salt	5 g (1 tsp)
Egg (beaten)	25 g
Water*1	150 g (mL)
Dry yeast	2.8 g (1 tsp)

- Time to add ingredients: about 20 ~ 35 minutes later (See P. EN5)

### Tips

- \*1 When the room temperature exceeds 25 °C, use 5 °C water.
- After making bread dough, you can use it to make cream rolls and other breads.

### Cream rolls (makes 12 rolls)

Bread dough	1 batch
Egg wash	25 g

### Instructions

- Shaping
  - ① Divide the dough into 12 pieces of about 45 g each using a scraper, shape into balls, cover with a towel, and let rest for about 15 minutes.
  - ② Shape into ovals, cover with a towel, and let rest for 10 ~ 15 minutes.
  - ③ Gently flatten, then roll out thin with a rolling pin.
  - ④ Grasp one end, stretch it slightly towards you, and roll it up tightly. (If not rolled tightly, the dough may spread sideways during fermentation.)
- Fermentation
  - ⑤ Place seam side down and spray with water.
  - ⑥ Let the dough ferment at 30~35 °C for 40 ~ 60 minutes until approximately doubled in size. Brush with egg wash.
- Baking
  - ⑦ Bake in a preheated oven at 170 ~ 200 °C for about 15 minutes. Store remaining dough in the refrigerator to prevent over-fermentation.

## Pizza Dough

Menu 12 (Time required: about 45 minutes)

Strong white bread flour	280 g
Butter	15 g
Sugar	8 g (2 tsp)
Milk powder	6 g (1 tbsp)
Salt	5 g (1 tsp)
Water*1	180 g (mL)
Dry yeast	2.8 g (1 tsp)

### Tips

- \*1 When the room temperature exceeds 25 °C, use 5 °C water.

Pizza dough	1 batch
Pizza sauce	72 g (4 tbsp)
Pizza cheese	200 g
Ingredient (example)	
Onion (thinly sliced)	1
Sausage (thinly sliced)	10 slices
Bacon	2 slices
Mushrooms (thinly sliced)	6
Green pepper (thinly sliced)	2

## Instructions

- Shaping
  - Divide the dough into two balls using a scraper. (For thin-crust pizza, divide into three.)
  - Cover with a towel and let rest for 10 ~ 20 minutes.
  - Roll out to about 25 cm in diameter on parchment paper.
  - Poke holes with a fork.
- Add toppings
  - Spread pizza sauce, add toppings, and sprinkle with pizza cheese.
- Baking
  - Bake in a preheated oven at 180 ~ 200 °C for about 15 minutes. Store remaining dough in the refrigerator to prevent over-fermentation.

## Dumpling Dough

Menu 13 (Time required: about 15 minutes)

	Dumpling flour	280 g
	Warm water (around 35 °C)	160 g (mL)

## Instructions

- Select the Menu "13".
- Press the "Start" button.
- When the machine beeps, press the "Stop" button and immediately remove the dough.
  - If error code "U53" appears during the process, follow one of the methods below:
    - Method ①: Press "Stop", adjust the water amount according to the recipe, and restart.
    - Method ②: Discard the dough, correctly measure ingredients according to the manual, and restart.

## Dumpling filling (makes 30–40 dumplings)

Peanut oil	15 g (1 tbsp)
Star anise	5 g
Chinese chives	125 g
Pork belly	250 g
Salt	2 g
MSG	2 g
Five-spice powder	6 g
Soy sauce	18 g (1 tbsp)




(Adjust the filling as needed.)

## Instructions

- Making the filling
  - Fry the star anise in peanut oil, let the oil cool, and mix it with the Chinese chives (to prevent wateriness), then combine with pork belly and seasonings, mixing thoroughly.
- Rolling the dough:
  - After removing the dough, shape it into a log about 3 cm in diameter and cut into 2 cm pieces. Roll each into a circle about 8 cm in diameter with a rolling pin.
    - Each dumpling wrapper weighs approximately 9 g and can make about 30–40 dumplings.
- Making dumplings
  - Place the filling onto the wrapper and form into dumplings.
    - Dumplings can be shaped into half-moon, triangle, or other shapes as preferred.
- Boiling dumplings
  - Fill a pot halfway with water and bring it to a boil. Add the dumplings to the boiling water. Once it returns to a boil, add half a bowl of cold water. Repeat this process three times. (This technique helps enhance the wrapper's toughness and elasticity.)

## Steamed Bun Dough

Menu 14 (Time required: about 1 hour and 30 minutes)

	Cake flour	225 g
	Strong white bread flour	25 g
	Salt	2.5 g (½ tsp)
	Baking powder	2 g
	Condensed milk	20 g
	Sugar	21 g (1¼ tsp)
	Milk powder	12 g (2 tbsp)
	Water	125 g (mL)
	Oil	10 g
	Dry yeast (for high-sugar dough)	2.8 g (1 tsp)
	Bread flour (for dusting)	40 g

## Instructions

- Preparing the dough
 

Select Menu "14" for milk-flavored dough. Install the kneading blade. Add all ingredients (except dry yeast) directly into the bread pan. Place the dry yeast into the yeast container, close the dispenser lid, and press the "Start" button.
- Operation
 

After 15 minutes, preparation continues. When the machine beeps, open the lid. Remove the dough, detach the kneading blade, shape the dough into a ball, then return it to the bread pan for fermentation. (Within 10 minutes)
- Fermentation
 

Place the bread pan back in the appliance in a clockwise direction, close the lid, and press "Start" to begin proofing.
- Take out the dough
 

After the beep, press "Stop". Remove the bread pan, take out the dough from the bread pan, and remove the blade.
- Dusting and rolling
 



Dust the work surface with 40 g bread flour. Deflate the dough, knead it again, and roll it out with a rolling pin. Roll into a rectangle (approx. 55 cm × 15 cm), dust with flour, fold (in half or into thirds), and roll out again. Repeat until the flour is used up and the dough becomes smooth and dense with no visible air pockets when cut. Finally, roll out to approximately 20 cm × 50 cm, roll tightly from the short side into a log, and divide into four equal portions.
- Proofing
 

Add sufficient water to a steamer. Place the dough pieces on parchment paper in the steamer basket, leaving enough space between each. Cover and let them rise for 15–20 minutes. Steam them until the dough is doubled in size.
- Steaming
 

Starting with cold water, steam over high heat for 18 minutes. Turn off the heat and let it sit, covered, for 2 minutes before uncovering.

## Focaccia Dough



Menu 15 (Time required: about 45 minutes)

	Strong white bread flour	∩	280 g
	Sugar	A	9 g (¾ tbsp)
	Salt	∩	5 g (1 tsp)
	Olive oil		12 g (1 tbsp)
	Water <sup>※1</sup>		170 g (mL)
	Dry yeast		2.8 g (1 tsp)

## Tips

※1 When the room temperature exceeds 25 °C, use 5 °C water.

## Spinach Focaccia

	Strong white bread flour		280 g
	Sugar		9 g (¾ tbsp)
	Salt		5 g (1 tsp)
	Olive oil		12 g (1 tbsp)
	Spinach (blanched, drained, and cooled)	∩ A	50 g
	Cold water (5 °C)	∩	140 g (mL)
	Dry yeast		2.8 g (1 tsp)

## Instructions

- Prepare spinach juice A (for dough)
 

Wash the spinach thoroughly and blanch it in boiling water for about 2 minutes. After blanching, remove the spinach, drain, and let it cool. Using a portable blender or similar device, blend the spinach into a juice. Add the cooled spinach and water into the machine and blend for 1 minute.
- Select Menu "15" for focaccia dough.
 

Following the order listed in the recipe, place the ingredients into the bread pan, ensuring they stay within the indicated range. Place the dry yeast into the yeast container, close the dispenser lid, and press the "Start" button.
- Take out the dough
 

Press the "Stop" button after the beep. Take out the dough from the bread pan and remove the blade.
- Shaping
 

Grease a baking pan (approx. 21.5 cm × 21.5 cm × 7.5 cm) with olive oil. Place the dough into the pan and use oiled hands to stretch it to fit.
 

※Note: If the dough cannot cover the pan initially, allow it to proof for 30 minutes before stretching again.
- Fermentation
 

Cover the baking tray containing the dough with plastic wrap. Select the "Rise" program on the oven, place the tray on the middle rack, and ferment at 33 °C for 1 hour and 30 minutes.
- DIY decoration
 

After fermentation, remove the dough from the oven. After fermentation, decorate the dough with your favorite ingredients in any design you like.
- Baking
 

When the DIY process is almost done, preheat the oven. Set the oven to the "Bake" program and preheat to 200 °C. Finally, place the decorated dough into a preheated oven at 200 °C (middle rack) and bake for about 15 minutes.

## Others

### Compote

Menu 16 (Time required: about 60–120 minutes)

Water	250 g (mL)
Sugar	60 g
Lemon juice	10 g (2 tsp)
Apple <sup>*1</sup> (quartered, peeled, and cored)	About 200 g (1 medium apple)

### Preparations

- 1 Add water, sugar, and lemon juice into the bread pan (without the kneading blade) and stir with a rubber spatula. (until sugar dissolves)
- 2 Arrange apples in a single layer.
- 3 Cut a piece of baking paper to fit the bread pan and punch a 1 cm hole in the center; use this as a lid.
- 4 Place the baking paper cover over the fruit.

### Tips

- ※1 Some varieties are easy to overcook. It is recommended to use firmer varieties like "Fuji" apples.
- Make sure to follow the ingredient amounts specified above. Failure to do so may result in uneven heating or scorching.
- How to arrange the fruit (See Step ② in Preparations)



- Use baking paper as a lid (See Step ③ in Preparations)



- When eating  
It should be placed for about half a day before eating. (To allow the syrup to penetrate into the fruit)
- If baking is insufficient (surface remains pale or a skewer inserted feels hard), perform "Continue to reheat".
- Using metal spatulas or tongs may cause damage.
- Gently transfer the apples and syrup to another container to cool completely. The syrup will gradually soak into the fruit during cooling.

### Instructions

1. Select the Menu "16".
2. Set the cooking time (90 minutes for candied apples).
  - Adjust the time according to the type of fruit.
  - The time can be set within 60–120 minutes in 10-minute increments.
3. Press the "Start" button.
4. When the machine beeps, press "Stop", remove the bread pan, and let cool for about 10 minutes.
  - Please handle carefully to avoid tipping over or spilling.
5. Gently transfer into a container along with any juices to cool.

### Cake

Menu 17 (Time required: about 1 hour and 30 minutes)

Unsalted butter <sup>*1</sup>	110 g
Sugar	100 g
Milk	15 g (1 tbsp)
Egg (beaten)	100 g
Cake flour (sifted)	180 g
Baking powder (sifted)	7 g

- Additional baking time range: about 1 ~ 20 minutes (See P. EN5)

### Tips

- ※1 Cut into 1 cm cubes and return to room temperature before use.
- ※2 Please sift together ingredients marked with "A".
- Do not apply excessive force when taking out the cake, as this may damage its shape.
- You may add your favorite ingredients or toppings!  
(Solid toppings should be added evenly after clearing flour: Cocoa powder (15 g), Chocolate chips (50 g), Earl Grey tea leaves (4 g), Walnut pieces (40 g)).
- If you mistakenly press "Stop" in Step 3, Press "Start" again within 10 minutes to resume. (one time only; other buttons will not work).
- After 15 minutes in step 3, a buzzer will sound and the "Knead" program will start automatically. (If flour is not properly cleared, flour may remain on the surface of the finished cake.)
- The cake produced will be similar to a butter cake. (However, it will not be exactly the same as store-bought sponge cakes.)
- If baking is insufficient, please refer to "Continue to bake/reheat/stir". (See P. EN5)

### Instructions

1. Select the Menu "17".
  - Choose your desired program.
2. Press the "Start" button.
  - ➡ 12 minutes later
3. When the machine beeps, open the lid and manually clear the flour. (Within 15 minutes)
  - Use a rubber spatula or similar tool to scrape off flour from the sides. (Using metal utensils may scratch the fluorine coating.)
  - Do not press the "Stop" button.
4. Close the lid and press "Start" again to resume.
5. When the machine beeps, press the "Stop" button, remove the bread pan, and let it cool for about 2 minutes before taking out the cake.

### Chocolate

Menu 18 (Time required: about 17 minutes)

(approx. 13 cm width × 13 cm length × 1 cm height)

#### Chocolate (Milk)

Milk chocolate (Store-bought chocolate bars)	165–174 g (3 pcs)
Whipping cream (35% milk fat)	50 g (mL)
Honey	10 g

#### Chocolate (White)

White chocolate (Store-bought chocolate bars)	160–180 g (4 pcs)
Whipping cream (35% milk fat)	50 g (mL)
Honey	10 g

#### Chocolate (Dark)

Dark chocolate (Store-bought chocolate bars)	165–174 g (3 pcs)
Whipping cream (35% milk fat)	70 g (mL)
Honey	10 g

- Additional mixing time range: 1 ~ 5 minutes (See P. EN5)

### Tips

- If using whipping cream with a milk fat content of 41% or higher, replace 10 mL of the cream with milk.  
Example (for dark chocolate):  
Whipping cream: 60 g (about 60 mL),  
Milk: 10 g (about 10 mL)
- Make sure to follow the specified ingredient amounts.  
Failure to do so may result in separation of oil and water, or an overly soft texture.
- You can dust the finished chocolates with cocoa powder or powdered sugar.
- Using metal spatulas or tongs may cause damage.

### Instructions

1. Select the Menu "18".
2. Press the "Start" button.

3. When the beep sounds, press the "Stop" button, remove the bread pan, and use a rubber spatula to clean any chocolate sticking to the kneading blade. Then manually remove the kneading blade.
  - If some chocolate remains unmelted, refer to "Continue to bake/reheat/stir" (See P. EN5).
4. Using a rubber spatula  
Transfer the nama chocolate into a flat container lined with plastic wrap and baking paper.
5. Refrigerate for at least 2 hours until fully set.
6. Cut into desired sizes and optionally dust with cocoa powder or matcha powder before serving.

### Score

Menu 19 (Time required: about 54 minutes)

Mixture of 1 egg + milk	80 g
Plain yogurt (unsweetened)	50 g (about 50 mL)
Cake flour	120 g
Strong white bread flour	60 g
Baking powder	5 g
Butter (cut into 1 cm cubes) <sup>*1</sup>	35 g
Sugar	24 g (2 tbsp)
Salt	2.5 g (½ tsp)

- ※1 If the room temperature is below 15 °C, cut butter into 5 mm cubes.

### Tips

- Feel free to add your preferred ingredients or toppings!  
(However, the total weight of ingredients placed in the bread pan at the beginning shall not exceed 120 g.)
- If you mistakenly press "Stop" in Step 3, press "Start" within 10 minutes to resume. (one time only; other buttons will not work).
- After 3 minutes in Step 3, the buzzer will sound, and kneading will begin automatically.
- If you mistakenly press "Stop" in Step 5, press "Start" within 10 minutes to resume. (one time only; other buttons will not work).
- After 3 minutes in Step 5, the buzzer will sound, and baking will begin automatically. (The surface of the scones may be uneven after baking due to their loose shape.)
- Scones differ from bread made with dry yeast.
- ※ The lid may become dirty with oil; please wipe it clean after use.

### Preparations

- ① Install the kneading blade in the bread pan, then add the egg and milk mixture, yogurt, and other ingredients in order.
- ② Place the bread pan into the machine.

### Instructions

1. Select the Menu "19".
  - Select the "Crust" program.
2. Press the "Start" button.
  - ➡ 2 minutes later
3. When the machine beeps, open the lid and manually clear the flour (within 3 minutes).
  - Use a rubber spatula or similar tool to scrape off flour from the sides. (Using metal utensils may scratch the fluorine coating.)
  - Do not press the "Stop" button.
4. Close the lid and start again.
  - ➡ 1 minute later
5. When the next beep sounds, open the lid and smooth the surface of the scone batter (within 3 minutes).
  - Use a rubber spatula to shape the batter into a mound. (Using metal utensils may scratch the fluorine coating.)




- Do not press the "Stop" button.

6. Put on the lid and start again
  7. When the machine beeps, press "Stop", remove the bread pan, cool for about 2 minutes, then take out the scones.
    - Please check whether the kneading blade is stuck to the bottom of the scone.
    - If baking is insufficient, perform "Continue to bake". After baking, you can perform "Continue to bake" up to 2 times.
- ※ "Continue to bake" should be performed within 15 minutes after the baking is finished, "Continue to bake" is not possible once the inside temperature becomes low.
- ① Select the Menu "19".
  - ② Set the baking time.
    - The time can be set within 1–20 minutes
  - ③ Press the "Start" button.
    - Press and hold the "Stop" button to cancel "Continue to bake".
- "Continue to bake" can also be performed in the following ways:
- ※ If you mistakenly press "Stop" in Step 7.
- ① Press the "◀" or "▶" button of "Timer" to set the baking time.
  - ② Press the "Start" button to start baking.
    - Do not apply excessive force when taking out the scone, as this may damage its shape.

## Jam

**Menu 20 (Time required: about 1 hour  
30 minutes to 2 hours 30 minutes)**

	Sugar	140 g
	Apple (Peel and core, then cut apples into 8 wedges, each about 1 cm thick.)	Net weight: 400 g
	Lemon juice	38 g (about 38 mL)

- Additional baking time range: 10 ~ 30 minutes (See P. EN5)

## Tips




- Make sure to follow the ingredient amounts specified above. Otherwise, ingredients may scatter or burn easily.
- Be careful not to overcook! Jam thickens upon cooling.
- Since the amount of sugar is controlled and no additives are used, the jam will be softer and cannot be stored for long periods. Please store in the refrigerator and enjoy as soon as possible.
- Storage period: about 1 week
- Using metal spatulas may cause damage.

## Instructions

1. Select the Menu "20".
2. Set the cooking time (90 minutes for apple jam)
  - Adjust the time according to the type of fruit.
  - The time can be set within 90–150 minutes in 10-minute increments.
3. Press the "Start" button.
4. When the machine beeps, press "Stop", remove the bread pan, and let cool for about 10 minutes.
  - Please be careful not to place it where it may tip over.
5. While tilting the bread pan, use a rubber spatula to slowly guide the contents into a container.
  - If baking is insufficient, please refer to "Continue to bake/reheat/stir" (See P. EN5)

## Vegetable Cake

**Menu 21 (Time required: about 55 minutes)**

	Eggs	50 g
	Carrot (grated)	50 g
	A + Unsweetened soy milk	200 g
	Sugar	60 g
	Salad oil	40 g (3 tbsp + 1 tsp)
	Cake flour (sifted)	130 g
	Baking powder (sifted)	5 g

- Additional baking time range: about 1 ~ 30 minutes (See P. EN5)

## Preparations


- ① Adjust the weight of the soy milk so that the total weight of A and the soy milk equals 200 g.
- ② Place ① and sugar into a bowl and mix thoroughly with a whisk.
- ③ Add salad oil and mix well.
- ④ Add the sifted B ingredients and stir until smooth and uniform.
- ⑤ Remove the kneading blade from the bread pan, then pour in the batter.
  - Cake flour, sugar, and baking powder can be replaced with 150 g of pancake mix. (No blades required)
  - If baking is insufficient, please refer to "Continue to bake/reheat/stir" (See P. EN5)

## Instructions

1. Select the Menu "21".
2. Press the "Start" button.
3. When the machine beeps, press the "Stop" button, remove the bread pan, and let it cool for about 2 minutes before taking out the vegetable cake.

## Red Bean Paste

**Menu 22 (Time required: about 1 hour)**

	Boiled red beans <sup>※1</sup>	(about 360 g)
	Dry red beans	150 g
	Water	450~600 g (mL)
	Sugar	200 g

## Tips

- ※1 Using store-bought boiled red beans may result in lower-quality outcomes.
- Make sure to follow the ingredient amounts specified above.
  - Wrap tightly with plastic wrap.
    - Refrigerate (storage period: about 1 week)
    - Freeze (storage period: about 1 month)

## Preparations


- ① Boiled red beans.  
(See "How to make boiled red beans" below.)
- ② Install the bread kneading blade in the bread pan.
- ③ Add granulated sugar, and then add boiled red beans on top.
- ④ Place the bread pan into the machine.

### How to make boiled red beans (A)

- ① Wash the red beans and remove any worm-eaten beans or impurities.
  - ② Place the red beans and water in a pot and bring to a boil over high heat.
  - ③ After boiling, reduce to medium heat and cook for 4 ~ 5 minutes.
  - ④ Drain the water using a sieve. (This step helps remove impurities.)
  - ⑤ Add ④ and plenty of fresh water to the pot, bring to a boil over medium heat. Once boiling, reduce to low heat, stir gently, cover with a lid, and simmer on low. (Standard simmering time: about 60 minutes. Time may vary depending on the heat and quality of the beans.)
- ※ If the water level drops too low during simmering, add enough water to keep the beans submerged.
- ⑥ When the beans can be easily crushed with gentle finger pressure, drain them using a sieve.

## Baked Sweet Potato

**Menu 23 (Time required: about 30 minutes to 2 hours 30 minutes)**

	Sweet potato (about 4 cm in diameter)	3 pcs (about 500 g)
---	--	------------------------

- Additional baking time range: 5 ~ 30 minutes (See P. EN5)



## Tips

- When adding sweet potatoes, do not use pieces that are too long, as this may prevent the lid from closing properly, which could affect the baking results.
  - No blades are required.
  - After baking sweet potatoes, insert a chopstick: if it does not easily pierce through, baking is insufficient.
  - If baking is insufficient, please refer to "Continue to bake/reheat/stir" (See P. EN5)
- ※ The combined time of the original baking and additional baking must not exceed 2 hours 30 minutes. (Example: if the original baking time is 2 hours, additional baking can be up to 30 minutes.) If further baking is needed, you can use the oven's residual heat by closing the lid and letting it sit.

## Rise

**Menu 24 (Time required: about 5 minutes to 2 hours)**

**Reference recipe (steamed buns)**

	Water <sup>※1</sup>	250 g
	Dry yeast	5 g
	Sugar	24 g (2 tbsp)
	All-purpose flour	500 g
	Salt	2.5 g (½ tsp)

## Tips

- ※1 When the room temperature is below 25 °C, please use warm water at 35 ~ 45 °C.
- During fermentation, ensure the amount of flour used does not exceed 600 g to prevent dough from overflowing from the bread pan.

## Preparations





- ① Measure the water, dry yeast, and sugar into a cup, mix well, and leave at room temperature for 5 minutes.
- ② Place all-purpose flour and salt into a bowl and mix well. While slowly pouring in the yeast mixture, stir the flour with chopsticks until crumbly.
- ③ Knead the dough thoroughly by hand until the surface becomes smooth and even.

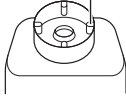
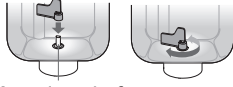
## Instructions

- ① No kneading blade is needed inside the bread pan. Place the dough smooth-side up into the bread pan.
- ② Insert the bread pan into the bread maker, select the Menu "24".
- ③ Press the "Timer" button to set the time to either "◀" or "▶" for 60 minutes. (In winter, set the time to 1 hour 20 minutes.) Then press "Start".
- ④ When the buzzer sounds, open the lid and check: If the dough has fermented to double its original size and does not shrink when poked with a finger, fermentation is complete.
- ⑤ After confirming successful fermentation, remove the dough. If fermentation is insufficient, select the Menu "24" again to continue fermenting.

# Troubleshooting

Please check the following first. If there is still an abnormality, please contact Panasonic Service Center immediately.

 is displayed	<ul style="list-style-type: none"> <li>● It indicates that there is a power failure during use. If the power failure lasts less than 10 minutes, the operation will continue automatically after the power is restored. (Sometimes this will result in poorly made bread.)</li> <li>● Even if the power is unplugged during use, it will be displayed after the power is plugged in and started again.</li> </ul>	
 is displayed	<ul style="list-style-type: none"> <li>● It means that due to continuous running, the machine is hot (above 40 °C).</li> </ul>	<b>Open the lid until the inside is cooled thoroughly.</b> (It should be cooled for about 1 hour after finishing the baking.)
 is displayed	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Motor overload</li> </ul>	<b>Weigh the material correctly.</b> <b>Walnuts and other large grained ingredients shall be added after crushing.</b> (Press "Stop")
 is displayed	<ul style="list-style-type: none"> <li>● This is a malfunction.</li> <li>● Please contact Panasonic Service Center for repair.</li> </ul>	

Problem	Cause	Solution
<b>Buttons do not work.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Check whether or not the power plug is loose or has detached.</li> </ul>	<b>Insert the power plug.</b>
<b>Dry yeast does not fall.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● The time for automatic addition of dry yeast varies with the menu and conditions such as room temperature.</li> <li>● The yeast container is wet or has static electricity.</li> <li>● Check whether the dry yeast is damp.</li> </ul>	<p><b>Wipe with a wrung out damp cloth and allow to dry naturally.</b></p> <p><b>Use fresh dry yeast.</b></p>
<b>Raisins and dried fruits cannot be added.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Check whether the ingredients are stacked like a mountain.</li> </ul>	<b>Please lay the ingredients flat.</b>
<b>The appliance stops halfway.</b>	<p><b>Loss of power?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● During operation, the appliance will stop if there is a power failure of 10 minutes or more.</li> </ul> <p><b>The blade does not rotate?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● When there are too much ingredients or the blade is stuck in the hard ingredients so that the motor is overloaded, the protection device starts working and the appliance stops halfway.</li> </ul>	<p><b>If the machine stops when the dough is still in its initial stage, it can be reused.</b></p> <p><b>Disconnect the power immediately, remove and discard the ingredients from the bread pan. Rest for more than 30 minutes, and then restart with the amount of ingredients stated in the recipe. If the product still does not operate normally after the above operation, please contact Panasonic Service Center for repair.</b></p>
<b>The blade rattles.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● It is because there is a gap between the blade and the main shaft. (The front end moves about 3 cm)</li> </ul>	
<b>The appliance starts kneading right after the timer is set.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Use toast bread, raisin bread, french bread, whole wheat bread, and multigrain bread from the dry yeast menu. Only the initial "Kneading" program is carried out right after the timer is set.</li> </ul>	
<b>The appliance sounds during use or reservation.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● During "Dough kneading" or "Venting", the following sounds are not abnormal.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Squeaks and patters .....Dough kneading sound</li> <li>• Hums .....Motor running sound</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Baking cannot proceed and there is still powder.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Whether or not you have forgotten to install the blade?</li> <li>● Whether or not the blade mounting shaft in the bread pan is too tight to rotate.</li> </ul>	<p><b>Install the blade. (See P. EN8)</b></p> <p><b>When the blade is installed but the blade mounting shaft does not rotate, replace the bearing of the main shaft.</b> (Please contact Panasonic Service Center.)</p>
<b>There is dough leakage at the bottom of the bread pan.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● During use, a small amount of dough is discharged from the outlet of the bread pan. (The dough that has entered the rotating part is discharged so as not to interfere with the rotation.) This is not abnormal. However, please make sure that the blade mounting shaft can rotate.</li> </ul>	<p>Discharge outlet (4 places)</p>  <p>(Bottom of bread pan)</p>  <p>Mounting shaft</p>
<b>The bottom of the bread pan turns dark.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● The bottom of the bread pan may turn dark due to the stirring friction.</li> </ul>	<b>Wipe the darkening part with a wet kitchen paper.</b>

- When the appliance starts to run, it smokes and smells. But the smoke and smell gradually disappear as the appliance continues to run. This does not affect the use of the appliance.
- It is normal that the motor may not run immediately when the appliance is started.

# Cleaning & Care

- After each use, please wash and dry the unit as soon as possible! (Do not leave it in an unwashed or watery state.)
- Please clean it with a soft sponge! (Do not use stain remover, metal brushes, nylon side of sponges, scouring pads, and do not use dishwasher to clean.)

## Bread Pan • Kneading Blade

Remove remaining dough and rinse with water.

- ① Add a small amount of hot water to the bread pan and leave it for a while.
    - When the blade is difficult to remove, turn it from side to side and pull it out.
  - ② Wash the bread pan and leaves with water.
    - There should be no dough residue left around the kneading shaft. Dough and other residues can damage the fluorine coating of the bread pan.
  - ③ Remove the dough stuck at the blade and on the mounting shaft with a skewer.
- Dough that adheres to the mounting shaft can easily cause the blade to fall off or remain in the bread.
  - If it is very dirty, wash it with a special kitchen detergent (neutral).

## Main Unit

Wipe with a damp, wrung-out cloth.

- Remove the dry yeast and ingredients scattered inside the unit.

## Raisin • Yeast Container

Wipe clean it with a wrung out damp cloth and leave it to dry naturally.

- The yeast container cannot be wiped with a dry cloth! The static electricity generated causes the dry yeast to fall less easily.

## Lid

Wipe with a damp, wrung-out cloth.

- Use a damp cloth to wipe off any dry yeast stuck to the yeast container.

Excessive expansion of the bread and contact with the inside of the lid may result in corrosion of the plating, but it will not affect bread making, and accidental ingestion of flaking coating will not affect the human body. Wipe the inside of the lid with a wrung out damp cloth as soon as possible after the bread is finished.

## Close the container lid

Remove and rinse with water.

- Open the container lid to a 70° angle before lifting the right side upward.

Do not remove it



# Specification

Power supply		220 V ~ 50 Hz	Overheating prevention device		Temperature fuse
Power	Heating power	340 W	Dimensions (approx.)	W	24.6 cm
	Mixing power	45 W		D	30.7 cm
				H	31.1 cm
Net weight (approx.)		4.0 kg	Length of power cord (approx.)		0.9 m
Capacity	Flour	Bread: max. 250 g, Dough: max. 280 g, Fermentation: 600 g			
	Yeast/raisins, nuts and other ingredients	Dry yeast: max. 3.5 g, Maximum amount of ingredients such as raisins and nuts: 50 g			

Xin chân thành cảm ơn bạn đã mua sản phẩm Panasonic.

- Vui lòng đọc kỹ Hướng Dẫn Sử Dụng này để bảo đảm sử dụng sản phẩm đúng cách và an toàn.
- Trước khi sử dụng sản phẩm, vui lòng đặc biệt chú ý đến "**Biện pháp phòng ngừa an toàn**" và "**Thông tin quan trọng**" (Trang VN2 - VN4) của hướng dẫn này.
- Vui lòng giữ giấy chứng nhận bảo hành cùng với Hướng Dẫn Sử Dụng này.
- Panasonic sẽ không chịu trách nhiệm cho bất kỳ việc sử dụng không đúng cách sản phẩm này hoặc việc không tuân thủ các hướng dẫn liên quan.

## Mục lục



Lưu ý an toàn .....	VN2
Thông tin quan trọng .....	VN4
Tên bộ phận và hướng dẫn .....	VN4
Nguyên liệu thiết yếu và cơ bản để làm bánh mì .....	VN6
Bảng thực đơn và tùy chọn nướng .....	VN7
Làm bánh mì cơ bản .....	VN8
Menu .....	VN9
Xử lý sự cố .....	VN14
Vệ sinh và bảo quản .....	VN15
Thông số kỹ thuật .....	VN15

## Lưu ý an toàn

Vui lòng bảo đảm làm theo các hướng dẫn này.

Để giảm thiểu nguy cơ thương tích cá nhân, điện giật hoặc hỏa hoạn, vui lòng tuân thủ những điều sau:

■ Các dấu hiệu sau đây cho biết mức độ nguy hại và hư hỏng khi sản phẩm bị sử dụng sai cách.

 <b>Cảnh báo</b>	Chỉ báo nguy cơ tiềm ẩn có thể dẫn đến thương tích nghiêm trọng hoặc tử vong.
 <b>Thận trọng</b>	Chỉ báo nguy cơ tiềm ẩn có thể dẫn đến thương tích nhẹ hoặc thiệt hại về tài sản.

■ Các ký hiệu được phân loại và chú thích như sau:

 Ký hiệu này chỉ báo hành động bị cấm.	 Ký hiệu này chỉ báo yêu cầu phải được tuân thủ.
---	---

## Cảnh báo

Để tránh nguy cơ xảy ra điện giật, hỏa hoạn do chập mạch, khói, bỏng hoặc chấn thương.

- **Không để trẻ sơ sinh hoặc trẻ nhỏ chơi đùa với vật liệu đóng gói sản phẩm.**  
(Tránh trường hợp gây ngạt thở cho trẻ em.)
- **Không tự ý tháo, sửa chữa hoặc điều chỉnh thiết bị này.**  
→ Tham khảo ý kiến nơi mua hàng hoặc trung tâm bảo hành của Panasonic.
- **Không làm hỏng dây điện hoặc phích cắm.**  
Các hành vi sau đây bị nghiêm cấm:  
Làm hư hỏng, gia công hoặc đặt dây nguồn gần thiết bị phát nhiệt, cố tình bẻ cong, xoắn, kéo, kéo dây qua các cạnh sắc nhọn, đặt vật nặng lên dây nguồn, thắt nút dây nguồn và dùng dây nguồn để nhấc sản phẩm.
- **Không sử dụng thiết bị nếu dây nguồn hoặc phích cắm bị hư hỏng hoặc cắm phích vào ổ cắm lưới điện trong nhà một cách lỏng lẻo.**  
→ Nếu dây nguồn bị hỏng, việc thay thế phải được thực hiện bởi nhà sản xuất, trung tâm bảo hành của hãng hoặc những người có chuyên môn tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- **Không được cầm hoặc rút phích cắm với tay ướt.**
- **Không nhúng sản phẩm này, dây điện và phích cắm điện vào nước (hoặc bất kỳ chất lỏng nào), cũng như không phun nước lên chúng.**
- **Không để dây nguồn treo lơ lửng qua mép bàn, bề mặt làm việc hoặc tiếp xúc với các bề mặt nóng.**
- **Không được chạm vào, chặn bít hoặc che chắn lỗ thoát hơi nước trong khi sử dụng.**
  - Cần đặc biệt chú ý để xa tầm tay trẻ em.

## ⚠ Cảnh báo

- ❗ **Trẻ em và những người bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức không được sử dụng thiết bị này trừ khi họ đã được giám sát hoặc hướng dẫn về việc sử dụng thiết bị theo cách an toàn và hiểu rõ các mối nguy hiểm liên quan. Trẻ em không được đùa nghịch với thiết bị này.**
- **Đề sản phẩm và dây điện của sản phẩm xa tầm tay trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ.**
- **Bảo đảm điện áp ghi trên nhãn sản phẩm này phù hợp với điện áp nguồn điện tại địa phương.**

Ngoài ra, hãy tránh cắm các thiết bị khác vào cùng một ổ cắm điện trong gia đình để ngăn ngừa quá nhiệt do điện. Tuy nhiên, nếu bạn cắm nhiều phích cắm điện, hãy bảo đảm tổng công suất không vượt quá công suất định mức của ổ cắm điện trong nhà đó.
- **Cắm chặt phích cắm.**
- **Vệ sinh phích cắm thường xuyên.**
  - Tháo phích cắm và lau sạch bằng miếng vải khô.
- **Trong trường hợp hiếm gặp khi thiết bị không hoạt động bình thường, hãy ngừng sử dụng thiết bị ngay lập tức và rút phích cắm điện.**

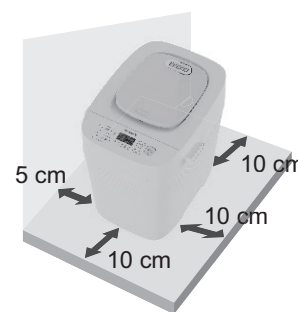
Ví dụ về sự cố hoặc hỏng hóc:

  - Phích cắm và dây nguồn nóng lên một cách bất thường.
  - Dây nguồn bị hỏng hoặc nguồn thiết bị đã bị hỏng.
  - Thân máy bị biến dạng, có dấu hiệu hư hỏng hoặc nóng bất thường.
  - Có tiếng ồn bất thường trong khi sử dụng.
  - Có mùi khó chịu.
  - Có hỏng hóc và hiện tượng bất thường khác.
  - Hãy rút phích cắm ngay lập tức và liên hệ trung tâm bảo hành Panasonic để kiểm tra hoặc sửa chữa.

## ⚠ Thận trọng

Để tránh nguy cơ xảy ra rò rỉ điện, giật điện, hỏa hoạn do chập mạch, bỏng, chấn thương hoặc thiệt hại tài sản.

- ⊘ **Không chạm vào các khu vực nóng như khuôn làm bánh mì, bên trong thiết bị, bộ phận làm nóng hoặc bên trong nắp khi thiết bị đang hoạt động hoặc ngay sau khi sử dụng. Các bề mặt tiếp xúc có thể trở nên rất nóng trong quá trình vận hành. Hãy cẩn thận với nguồn nhiệt dư, đặc biệt là sau khi vừa sử dụng xong.**
  - Để tránh bị bỏng, hãy luôn sử dụng găng tay lò nướng khi lấy khuôn làm bánh mì hoặc bánh mì đã nướng xong ra. (Không sử dụng găng tay lò nướng ướt.)
- **Không sử dụng sản phẩm ở những nơi sau:**
  - Trên các bề mặt không bằng phẳng, trên các thiết bị như tủ lạnh, trên thảm hoặc khăn trải bàn, hoặc trên các bề mặt không chịu nhiệt, v.v.
  - Nơi có nước bắn văng hoặc nơi gần nguồn nhiệt.
  - Gần bồn rửa hoặc bất kỳ nguồn nước hở nào.
- **Không sử dụng sản phẩm này gần tường, đồ nội thất hoặc các không gian kín như tủ âm tường.**
  - Đặt thiết bị trên bề mặt làm việc bằng phẳng, chịu nhiệt, sạch sẽ, khô ráo và chắc chắn, cách mép bàn ít nhất 10 cm và cách tường và các đồ vật khác ít nhất 5 cm.
- **Không được tháo khuôn làm bánh mì hoặc rút phích cắm thiết bị trong khi sử dụng.**
- **Không luôn bất cứ vật gì vào các khe hở.**
- **Không vượt quá lượng bột tối đa (250 g cho bánh mì/280 g cho bột nhồi; 600 g để lên men), chất tạo xốp (3,5 g cho men khô) và các nguyên liệu (50 g). (Xem Trang VN15)**
- **Không sử dụng hẹn giờ bên ngoài hoặc thiết bị tương tự.**
  - Thiết bị này không được thiết kế để vận hành thông qua bộ hẹn giờ ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- ❗ **Khi không sử dụng sản phẩm, hãy luôn bảo đảm đã tắt công tắc nguồn và rút phích cắm điện khỏi ổ cắm trước khi di chuyển hoặc vệ sinh máy.**
- **Đảm bảo cầm chắc phích cắm điện khi rút ra. Tuyệt đối không kéo dây điện.**
- **Trước khi xử lý, di chuyển hoặc vệ sinh, hãy rút phích cắm của thiết bị và để máy nguội lại.**
- **Thiết bị này chỉ được thiết kế để dùng trong gia đình.**
- **Bảo đảm vệ sinh sản phẩm sau mỗi lần sử dụng, đặc biệt là các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm. (Xem Trang VN15)**

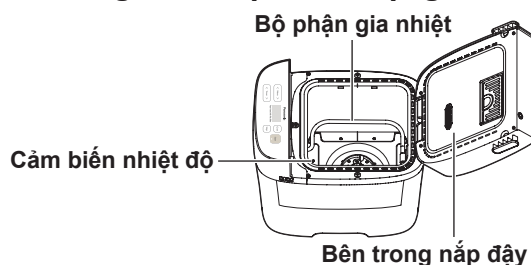


## Thông tin quan trọng

- Không sử dụng thiết bị ở ngoài trời, trong phòng có độ ẩm cao, hoặc tác dụng lực quá mạnh lên các bộ phận như hình minh họa bên phải để tránh hỏng hóc hoặc biến dạng.
- Không dùng dao hoặc bất kỳ vật sắc nhọn nào để loại bỏ cặn bám.
- Không làm rơi thiết bị để tránh gây hư hỏng.
- Không cất giữ nguyên liệu hoặc bánh mì trong khuôn làm bánh mì.



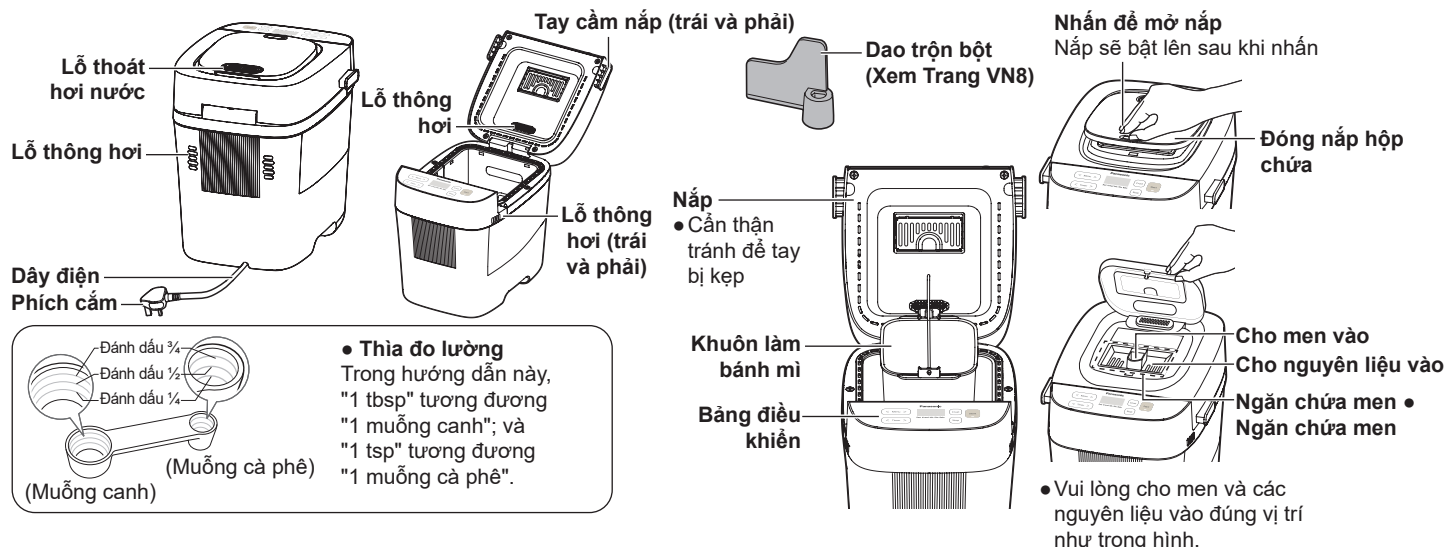
Ký hiệu này trên thiết bị chỉ báo biết "Bề mặt nóng và không nên chạm vào nếu không thận trọng".



## Tên bộ phận và hướng dẫn

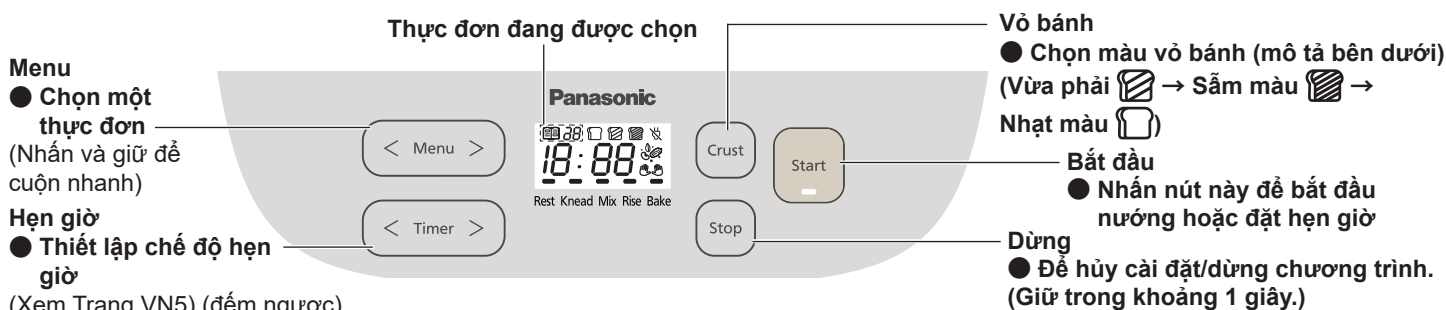
### Bộ phận chính (bao gồm lưỡi dao)

- Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên, vui lòng rửa khuôn làm bánh mì, lưỡi dao, v.v. (Xem Trang VN15)



### Bảng điều khiển

- Sau khi rút phích cắm điện, màn hình LCD sẽ tắt.



- Hình ảnh trên hiển thị toàn bộ chữ và biểu tượng, nhưng trong quá trình sử dụng thực tế, chỉ những nội dung liên quan đến thực đơn đang chọn mới được hiển thị.

## Tiếp tục nướng/ hâm nóng/khuấy

(Các thực đơn có thể được cài đặt: 16-21, 23)  
("Tiếp tục nướng" được lấy làm ví dụ thể hiện ở bên phải)

Trong trường hợp nướng bánh chưa đủ chín do thêm nguyên liệu, (Kiểm tra bằng cách cắm tăm vào giữa bánh ngọt hoặc bánh mì, nếu tăm còn ướt, tiếp tục nướng.), có thể sử dụng chức năng "Tiếp tục nướng" tối đa 2 lần sau khi chu trình nướng kết thúc.

- Chức năng "Tiếp tục nướng" chỉ có thể thực hiện trong vòng 15 phút sau khi kết thúc quá trình nướng và sẽ không hoạt động nếu nhiệt độ bên trong thân máy đã giảm xuống.

### ① Chọn số thực đơn tương ứng.

### ② Cài đặt thời gian nướng.

- Thời lượng của "Tiếp tục nướng" sẽ thay đổi tùy theo các thực đơn khác nhau.

### ③ Nhấn nút "Bắt đầu".

- ➡ Nhấn và giữ nút "Dừng" để hủy chế độ "Tiếp tục nướng".

- Cũng có thể thực hiện "Tiếp tục nướng" theo những cách sau:

- Khi không nhấn nút "Dừng" sau khi nướng xong và còi phát ra tiếng bip.


- ① Nhấn nút "<" hoặc ">" của chức năng "Hẹn giờ" để cài đặt thời gian nướng bánh.
- ② Nhấn nút "Bắt đầu" để bắt đầu nướng.

## Vỏ bánh

Màu vỏ bánh có thể được cài đặt ở mức "Vừa phải" , "Sẫm màu"  và "Nhạt màu" .

### ① Sau khi chọn thực đơn, nhấn nút "Vỏ bánh" để chọn màu vỏ bánh.

### ② Nhấn nút "Bắt đầu".

- Chương trình được liệt kê trên thực đơn mà có thể điều chỉnh "Vỏ bánh" sẽ được đánh dấu bằng .
- Càng nhiều đường, màu vỏ bánh càng đậm. Càng ít đường, màu vỏ bánh càng nhạt

## Hẹn giờ

Quá trình nướng kết thúc vào thời gian đã đặt bằng chương trình "Hẹn giờ".

### ① Ví dụ, bánh mì nướng.

- Bây giờ là 9:00 tối và bạn muốn bánh mì sẵn sàng lúc 6:30 sáng ngày mai.

### ② Sau khi chọn chương trình trên thực đơn, nhấn nút "Hẹn giờ" hoặc "<" hoặc ">" để điều chỉnh đến thời gian hoàn thành nướng bánh mong muốn.

(Thời gian hiển thị là chênh lệch giữa thời gian hoàn thành và hiện tại.)

### ③ Nhấn nút "Bắt đầu" (để kết thúc bộ hẹn giờ).

- Đối với chương trình có chế độ lựa chọn "Vỏ bánh", vui lòng đặt chương trình "Hẹn giờ" sau khi cài đặt chế độ "Vỏ bánh".

**Nho khô**  
Số lượng thêm vào không được vượt quá 50 g.

Chọn theo các nguyên liệu được thêm vào.

Thêm tự động hoặc thủ công () được hiển thị trên màn hình LCD).

Menu 1-6, 8-9 và 11 có chương trình Nho khô theo mặc định. Để máy tự động thêm nguyên liệu, hãy cho nho khô, các loại hạt và các nguyên liệu khác vào ngăn chứa nho khô/men trong quá trình chuẩn bị nguyên liệu. Khi cần thêm bất kỳ nguyên liệu nào, bạn có thể thêm các nguyên liệu vào thời gian quy định trong sách hướng dẫn. Sau khi thiết bị phát ra tiếng bip, bạn nên thêm nguyên liệu vào bằng tay, đóng nắp và nhấn lại nút "Bắt đầu" trong vòng 3 phút\*.

\*Nếu các nguyên liệu không được thêm vào hoặc nút "Bắt đầu" không được nhấn trong vòng 3 phút, chuông báo sẽ phát ra tiếng bip và thiết bị sẽ tự động bắt đầu.

- Thời gian bổ sung nguyên liệu sẽ thay đổi theo nhiệt độ phòng.

**Trái cây sấy khô\*** Cắt thành từng miếng nhỏ dưới 5 mm

**Các loại hạt\*** Cắt thành miếng nhỏ dưới 5 mm

**Đậu Hà Lan\*** Lau khô hoàn toàn

**Ô liu\*** Loại bỏ các vết rỗ, cắt thành miếng ¼ và lau khô

**Giảm-bông, thịt xông khói, xúc xích\*** Cắt thành từng lát 10 mm

\* Khi nướng bánh mì bằng chương trình "Hẹn giờ", vui lòng không thêm nguyên liệu. (Các loại này có thể dễ hư hỏng, đặc biệt là vào mùa hè)

- Càng nhiều nguyên liệu, bánh mì càng ít nở xốp.
- Tùy thuộc vào các loại nguyên liệu khác nhau, có thể xảy ra trường hợp bánh không giữ được hình dạng ban đầu.

Vui lòng tuân thủ đúng tỷ lệ và định lượng nguyên liệu cho từng thực đơn. Nếu không, nguyên liệu có thể văng ra ngoài khuôn, bị thanh nhiệt làm cháy, gây ra mùi hôi hoặc khói.

**Các loại trái cây ngâm rượu, hành tây và rau củ băm nhỏ khác**

**Phô-mai, sô-cô-la, v.v.**

- Hạt mè và các nguyên liệu nhỏ khác có thể được thêm vào khuôn làm bánh mì ngay từ đầu. (Thêm khoảng 20% trong lượng bột)

**Khi thêm nguyên liệu, vui lòng lưu ý những điều sau đây!**

- Các nguyên liệu quá cứng được thêm vào có thể làm bong tróc lớp phủ chống dính trên khuôn làm bánh mì, v.v. Hãy cẩn thận khi sử dụng chúng.
- Việc vô tình nuốt phải lớp phủ chống dính (fluoride) bị bong tróc sẽ không gây ảnh hưởng đến sức khỏe của bạn.

- Ngũ cốc (cứng)
- Ngũ cốc trái cây
- Hạt bọc đường
- Khối đường phong
- Đường hạt lựu, muối hạt, v.v.

- Khi thêm trái cây tươi giàu enzyme phân giải protein, bánh mì sẽ không nở.

- Dưa lưới
- Quả kiwi
- Quả sung
- Quả xoài
- Quả dứa
- Quả đu đủ, v.v.

# Nguyên liệu thiết yếu và cơ bản để làm bánh mì

## Nguyên liệu cơ bản

### Bột mì (Bột bánh mì, bột bánh ngọt)

- Nói chung, nên sử dụng bột bánh mì có hàm lượng protein cao (12–15%). Bột mì không chuyên dụng để làm bánh mì sẽ cho ra bánh mì nở kém và cứng hơn. Bánh mì làm bằng bột tự nở sẽ không nở đúng cách.
  - Danh sách nguyên liệu được in trên bao bì.
- Không cần rây bột mì làm bánh mì.
- Độ nở của bột có thể khác nhau tùy thuộc vào hàm lượng protein trong bột mì.
- Sử dụng các nguyên liệu tươi khi có thể.
- Bảo quản nơi khô ráo và thoáng mát.
- **Luôn đo nước bằng cân.**

### Chất béo và dầu

- Sử dụng ở dạng rắn mà không bị nóng chảy.
  - Khuyến cáo nên dùng bơ lạt.
- Với lượng bơ được ghi trong công thức, có thể tăng tối đa 2,5 lần (trừ bánh mì hoa cúc) hoặc giảm một nửa nếu muốn.

### Các sản phẩm từ sữa (sữa bột, sữa)

- Khi sử dụng sữa, hãy giảm lượng nước tương ứng với thể tích sữa, tối đa bằng một nửa tổng lượng nước cần thiết.
- Sử dụng sữa bột tách béo không bổ sung vi chất hoặc sữa bột nguyên kem.
- Không sử dụng chương trình "Hẹn giờ" (nguy cơ bị hỏng trong mùa hè).
- Đối với lượng sữa bột được ghi trong công thức, bạn có thể tăng gấp đôi hoặc bỏ qua hoàn toàn tùy ý.

### Muối

- Không tăng lượng muối được liệt kê trong công thức.
- Có thể bỏ không dùng muối, nhưng như vậy sẽ làm giảm độ dai của bánh mì.

### Đường (đường cát, đường nâu, mật ong)

- Xay đường thô thành hạt mịn trước khi sử dụng.
- Không dùng đường phèn hoặc đường kết tinh tương tự.
- Không được phép sử dụng chất làm ngọt ít calo.
- Đối với lượng đường được liệt kê trong công thức, bạn có thể tăng gấp đôi (đối với bánh mì sữa, tối đa khoảng 1,5 lần) hoặc giảm xuống một nửa.
- Tăng lượng đường sẽ làm vỏ bánh sẫm màu hơn; giảm lượng đường giúp vỏ bánh sáng màu hơn một chút và chiều cao ổ bánh thấp hơn.

### Nấm men khô

Men khô loại không cần lên men trước thường được dùng để làm bánh mì mềm và ngon.

- Không dùng men tươi hoặc bột nở.
- Đối với công thức nấu ăn có hàm lượng đường cao (hơn 8 g đường trên 100 g bột mì), vui lòng sử dụng men khô chịu đường cao. Men khô không chuyên dụng cho bánh mì sẽ nở kém hơn và làm bánh mì cứng hơn.

### Bột nở

Dùng cho nhào bột bánh bao, bánh ngọt, bánh scone hoặc bánh ngọt rau củ.

- Nếu cho vào bánh mì, bột này sẽ không giúp bánh mì nở.

### Nước

- Sử dụng nước lạnh trong các điều kiện sau (khoảng 5 °C: tương tự như nhiệt độ nước đá)

Bánh mì nguyên cám	Bánh mì đậu đỏ
Bánh mì kiểu Pháp	Bánh mì hoa cúc
Bánh mì dừa	Bánh mì sữa

  - Nhiệt độ phòng: trên 25 °C
- Không sử dụng nước kiềm.
- **Luôn đo nước bằng cân.**
- Sử dụng nước uống. Nước có độ cứng 50–200 mg/L là lý tưởng.
  - Độ cứng của nước được tính toán dựa trên lượng canxi và magiê hòa tan. Nước có độ cứng vừa phải giúp tăng độ đàn hồi của bột và thúc đẩy bột nở tốt hơn. Nước quá cứng dẫn đến bánh mì cứng hơn.
- Nước cất không phù hợp để làm bánh mì vì nó cản trở quá trình nở của bột.

### Trứng

- Khi dùng trứng, hãy giảm lượng nước tương ứng với thể tích trứng và không dùng quá một quả.
- Không sử dụng chương trình "Hẹn giờ" (nguy cơ bị hỏng trong mùa hè).

### Đo nước và bột mì theo trọng lượng là điều cơ bản!

**Luôn đo bằng cân. Sử dụng cân có khả năng đo với đơn vị nhỏ hơn 1 g.**

**Nên dùng nước lạnh trước khi làm bánh vào mùa hè hoặc khi nhiệt độ cao.**

Nước ảnh hưởng lớn đến khả năng nở của bột.

Khi nhiệt độ phòng trên 25 °C, các nguyên liệu cũng sẽ ấm lên. Vì vậy, hãy thêm đá vào nước và làm lạnh xuống khoảng 5 °C trước khi sử dụng. (Loại bỏ đá trước khi sử dụng.)

### Mỗi mẻ bánh mì tự làm có độ nở và hình dáng khác nhau

Bánh mì tự làm dễ bị ảnh hưởng bởi nhiệt độ, độ ẩm, nguyên liệu và cài đặt hẹn giờ. Ngay cả khi tuân thủ quy trình giống nhau, những thay đổi nhỏ về điều kiện cũng có thể gây ra sự khác biệt về độ nở và hình dạng bánh.

### Lời khuyên



Lưu ý các điều sau để tránh làm hỏng lớp phủ chống dính của khuôn làm bánh mì:

- Các nguyên liệu quá cứng được thêm vào có thể làm bong tróc lớp phủ chống dính trên khuôn làm bánh mì, v.v.
- Cắt trái cây khô và các loại hạt thành từng miếng nhỏ hơn 5 mm.
- **Khi sử dụng đường hạt lớn hoặc muối biển hạt to, hãy hòa tan kỹ chúng trong nước ở nhiệt độ phòng trước khi dùng. Giảm lượng nước ban đầu đi một lượng tương đương với thể tích dung dịch đã thêm.**
- Thiếu nước có thể làm bột bị khô cứng và gây hại lớp phủ chống dính trong quá trình nhào.
- **Khi cho nguyên liệu vào khuôn làm bánh mì, hãy tuân thủ thứ tự sau: bột mì → các nguyên liệu khác → nước.**
- Không dùng dao, nĩa, dũa hoặc các vật cứng khác để lấy bánh mì ra.
- Trước khi cắt bánh mì, hãy kiểm tra xem lưỡi dao trộn bột còn dính nhớt đáy bánh mì hay không để tránh làm hỏng dao.
- Không dùng bàn chải kim loại, miếng cọ rửa, mặt nylon của miếng bọt biển, hoặc bọt biển bọc lưới nylon để vệ sinh khuôn làm bánh mì hoặc dao trộn bột. Làm sạch bằng khăn hoặc miếng bọt biển mềm.
  - Khuôn làm bánh mì và dao trộn bột là vật tư tiêu hao. Theo thời gian, lớp phủ chống dính sẽ bị hao mòn và bong tróc là hiện tượng bình thường. Nuốt phải lớp phủ chống dính bị bong tróc sẽ không ảnh hưởng đến sức khỏe của bạn.

## Bảng thực đơn và tùy chọn nướng

Chức năng	Số Menu	Menu	Thời gian cần thiết (xấp xỉ)	Dung tích	Hẹn giờ
<b>Bánh mì</b>	1	Bánh mì	4 giờ	(Bột) tối đa: 250 g	Có thể cài đặt hẹn giờ lên đến 13 giờ
	2	Bánh mì mềm	4 giờ 20 phút	(Bột) tối đa: 250 g	Có thể cài đặt hẹn giờ lên đến 13 giờ
	3	Bánh mì nho khô	4 giờ	(Bột) tối đa: 250 g	Có thể cài đặt hẹn giờ lên đến 13 giờ
	4	Bánh mì kiểu Pháp	5 giờ	(Bột) tối đa: 250 g	Có thể cài đặt hẹn giờ lên đến 13 giờ
	5	Bánh mì nguyên cám	5 giờ	(Bột) tối đa: 250 g	Có thể cài đặt hẹn giờ lên đến 13 giờ
	6	Bánh mì dừa	2 giờ 15 phút	(Bột) tối đa: 150 g	—
	7	Bánh mì đậu đỏ	2 giờ 15 phút	(Bột) tối đa: 200 g	—
	8	Bánh mì ngũ cốc	4 giờ	(Bột) tối đa: 240 g	Có thể cài đặt hẹn giờ lên đến 13 giờ
	9	Bánh mì hoa cúc	3 giờ 15 phút	(Bột) tối đa: 200 g	—
	10	Bánh mì sữa	2 giờ 20 phút	(Bột) tối đa: 250 g	—
<b>Bột</b>	11	Nhào bột bánh mì	1 giờ	(Bột) tối đa: 280 g	—
	12	Nhào bột pizza	45 phút	(Bột) tối đa: 280 g	—
	13	Nhào bột há cảo	15 phút	(Bột) tối đa: 280 g	—
	14	Nhào bột bánh bao	1 giờ 30 phút	(Bột) tối đa: 250 g	—
	15	Nhào bột bánh mì Focaccia	45 phút	(Bột) tối đa: 280 g	—
<b>Khác</b>	16	Sốt trái cây rim	60–120 phút	Trái cây 150–300 g	—
	17	Bánh ngọt	1 giờ 30 phút	(Bột) tối đa: 180 g	—
	18	Sô-cô-la	17 phút	Sô-cô-la 160–180 g	—
	19	Bánh scone	54 phút	(Bột) tối đa: 180 g	—
	20	Mứt	1 giờ 30 phút – 2 giờ 30 phút	(Trái cây) tối đa: 400 g	—
	21	Bánh ngọt rau củ	55 phút	(Bột) tối đa: 130 g	—
	22	Nhân đậu đỏ	1 giờ	(Đậu đỏ) tối đa: 150 g	—
	23	Khoai lang nướng	30 phút – 2 giờ 30 phút	(Khoai lang) tối đa: 1000 g	—
	24	Ủ bột	5 phút - 2 giờ	(Bột) tối đa: 600 g	—

# Làm bánh mì cơ bản

	Bột mì trắng làm bánh mì	250 g
	Bơ	10 g
	Đường	18 g (1½ muỗng canh)
	Sữa bột	6 g (1 muỗng canh)
	Muối	5 g (1 muỗng cà phê)
	Nước* <sup>1</sup>	170 g (mL)
	Nấm men khô	2,8 g (1 muỗng cà phê)

\*<sup>1</sup> Khi nhiệt độ phòng trên 25 °C, hãy dùng nước 5 °C và giảm lượng nước 10 g (mL).

Các tùy chọn của mỗi công thức và thao tác cần thiết được chỉ báo thị bằng các biểu tượng sau:



Có thể thêm nho khô, các loại hạt và các nguyên liệu khác theo cách thủ công.



Các vật liệu được đặt trong khuôn làm bánh mì



Màu vỏ bánh có thể được cài đặt ở mức vừa phải, sẫm màu và nhạt màu.



Nguyên liệu được thêm vào ngăn chứa men (Xem Trang VN5)



Có thể cài đặt thời gian hoàn thành nướng bánh mì.



Các nguyên liệu có thể được thêm trực tiếp vào ngăn chứa men/nho khô (Xem Trang VN5)




Các vật liệu hoặc nguyên liệu được thêm thủ công vào khuôn làm bánh mì


- Phạm vi thời gian hoàn thành đã cài đặt: 4 giờ đến 13 giờ sau (Xem Trang VN5)
- Thời gian thêm nguyên liệu: khoảng 1 giờ 5 phút đến 1 giờ 35 phút sau (Xem Trang VN5)


## Chuẩn bị

1. Nên đặt thiết bị ở nơi có bề mặt phẳng, chắc chắn, khô ráo và sạch sẽ.
2. Mở nắp. Xoay khuôn làm bánh mì ngược chiều kim đồng hồ để tháo khuôn ra. Lắp lưới dao trộn bột vào trực lắp.
  - Nhẹ nhàng chạm vào lưới dao trộn bột, đầu lưới trước sẽ di chuyển khoảng 3 cm từ bên này sang bên kia.
  - Bảo đảm rằng không có bột xung quanh trực lắp.
3. Cho các nguyên liệu vào khuôn làm bánh mì theo thứ tự ghi trong công thức và đúng định lượng được chỉ dẫn bởi các biểu tượng tương ứng như sau: Đặt khuôn làm bánh mì theo chiều kim đồng hồ vào vị trí, đậy nắp và cắm phích cắm điện.
  - Giữ các nguyên liệu trong khuôn bánh mì tập trung ở giữa (phía trên trục xoay) và đổ nước xung quanh phần rìa khuôn.
  - Tay cầm của khuôn làm bánh mì sẽ tự giữ lại ở vị trí giữa chừng (để tháo khuôn bánh dễ dàng hơn) mà không cần ấn xuống hết cỡ.
4. Mở nắp, cho men khô vào ngăn chứa men, đậy nắp lại và cắm phích cắm điện.
  - Để men khô không bị ẩm hoặc dính vào bột nhào do tĩnh điện, hãy đảm bảo nắp hộp chứa và ngăn chứa men khô đều khô ráo hoàn toàn trước khi cho nguyên liệu vào. Nếu có hơi ẩm, hãy dùng khăn giấy thấm khô thay vì lau (bởi thao tác lau có thể tạo ra tĩnh điện). Nếu men khô không nở đúng cách, bánh mì sẽ bị lên men kém. Vui lòng sử dụng men khô.
  - Không mở nắp sau khi đã cho men khô vào; nếu không men sẽ bị tràn ra ngoài.

## Cài đặt

5. Nhấn các mũi tên trái và phải để chuyển đổi giữa các thực đơn. Sau khi chọn Menu 1, bạn có thể cài đặt các chương trình tùy chỉnh sau. (Các chương trình sử dụng được cho mỗi thực đơn được chỉ báo bằng các biểu tượng bên cạnh công thức.) Menu 1 có chương trình Hạt khô theo mặc định.
  - Có sẵn chế độ tự động thêm hạt/nho khô
  - Cần thêm hạt/nho khô thủ công. Máy sẽ phát ra tiếng bíp để nhắc bạn thêm các nguyên liệu trong thời gian cần thiết trong khi hiển thị " sẽ nhấp nháy.

 Nhấn nút "Vỏ bánh" để cài đặt màu vỏ bánh. (Tiêu chuẩn theo mặc định.)

 Nhấn nút "Hẹn giờ" để cài đặt thời gian hoàn thành nướng bánh. (Tự hiện tại theo mặc định.)  
Tham khảo Trang VN5 để biết chi tiết về các chương trình phím tắt ở trên.
6. Nhấn nút "Bắt đầu", sau đó màn hình sẽ hiển thị thời gian kết thúc gần đúng.
  - Men khô sẽ phát ra tiếng khi được cho vào máy.
  - Nếu thực đơn đã chọn có chương trình Nho khô, vui lòng mở nắp khi có tiếng bíp, cho nguyên liệu (nho khô, hạt) vào khuôn làm bánh mì bằng tay, sau đó nhấn nút "Bắt đầu" để tiếp tục. (Sau khi men đã được thêm vào, có thể mở nắp ra.) Nếu các nguyên liệu không được thêm vào trong vòng 3 phút hoặc nút "Bắt đầu" không được nhấn, còi sẽ phát ra âm thanh và quá trình sẽ tự động bắt đầu.

## Lấy ra

7. Máy sẽ phát ra tiếng bíp khi chương trình kết thúc. Sau khi nướng bánh xong, nhấn nút "Dừng" và rút phích cắm của máy.
8. Cần thận lấy khuôn làm bánh mì đang còn nóng ra bằng găng tay lò nướng bảo vệ nhiệt khô và đặt nó lên mặt bàn có lót một chiếc khăn nhỏ để nguội. Lấy bánh mì ra khỏi khuôn và để cho nguội trên vỉ nướng.
  - Không làm ướt găng tay chịu nhiệt, nếu không dễ bị bỏng.
  - Chú ý đến nơi đặt khuôn làm bánh mì. (Khuôn làm bánh mì vẫn còn nóng.)
  - Nếu khuôn làm bánh mì không được lấy ra kịp thời, bánh sẽ bị co lại và xẹp xuống.
  - Không sử dụng bất kỳ dụng cụ sắc nhọn nào để lấy bánh mì ra.
  - Bảo đảm rằng lưới dao không bị kẹt vào ổ bánh mì trước khi cắt lát. Nếu có, hãy tháo ra. (Nếu cắt thẳng xuống, bạn có thể làm hỏng các lưới dao.)
  - Không chạm vào đáy khuôn làm bánh mì. (Thao tác xoay lưới dao sẽ làm hỏng bánh mì.)

# Menu

## Bánh mì

### Bánh mì

Menu 1 (Thời gian cần thiết: khoảng 4 giờ)

Bột mì trắng làm bánh mì	250 g
Bơ	10 g
Đường	18 g (1/2 muỗng canh)
Sữa bột	6 g (1 muỗng canh)
Muối	5 g (1 muỗng cà phê)
Nước* <sup>1</sup>	170 g (mL)
Nấm men khô	2,8 g (1 muỗng cà phê)

- ※1 Khi nhiệt độ phòng trên 25 °C, hãy dùng nước 5 °C và giảm lượng nước 10 g (mL).
- Phạm vi thời gian hoàn thành đã cài đặt: 4 giờ đến 13 giờ sau (Xem Trang VN5)
  - Thời gian thêm nguyên liệu: khoảng 1 giờ 5 phút đến 1 giờ 35 phút sau (Xem Trang VN5)

### Bánh mì mềm

Menu 2 (Thời gian cần thiết: khoảng 4 giờ 20 phút)

Bột mì trắng làm bánh mì	250 g
Bơ	15 g
Đường	24 g
Sữa bột	6 g (1 muỗng canh)
Muối	5 g (1 muỗng cà phê)
Nước lạnh (5 °C)* <sup>1</sup>	180 g (mL)
Men chịu đường cao	2,8 g (1 muỗng cà phê)

### Lời khuyên

- ※1 Khi nhiệt độ phòng vượt quá 25 °C, hãy giảm lượng nước 10 g (mL).

### Bánh mì nho khô

Menu 3 (Thời gian cần thiết: khoảng 4 giờ)

Bột mì trắng làm bánh mì	250 g
Bơ	10 g
Đường	18 g (1/2 muỗng canh)
Sữa bột	6 g (1 muỗng canh)
Muối	5 g (1 muỗng cà phê)
Nước* <sup>1</sup>	170 g (mL)
Nấm men khô	2,8 g (1 muỗng cà phê)
Trái cây sấy khô	50 g

- Phạm vi thời gian hoàn thành đã cài đặt: 4 giờ đến 13 giờ sau (Xem Trang VN5)
- Thời gian thêm nguyên liệu: khoảng 1 giờ 5 phút đến 1 giờ 35 phút sau (Xem Trang VN5)

### Lời khuyên

- ※1 Khi nhiệt độ phòng trên 25 °C, hãy dùng nước 5 °C và giảm lượng nước 10 g (mL).

### Bánh mì kiểu Pháp

Menu 4 (Thời gian cần thiết: khoảng 5 giờ)

Bột mì trắng làm bánh mì	225 g
Bột làm bánh ngọt	25 g
Muối	5 g
Nước lạnh (5 °C)* <sup>1</sup>	180 g (mL)
Nấm men khô	2,1 g (1/4 muỗng cà phê)

- Phạm vi thời gian hoàn thành đã cài đặt: 5 giờ đến 13 giờ sau (Xem Trang VN5)
- Thời gian thêm nguyên liệu: khoảng 40 phút đến 1 giờ 25 phút sau (Xem Trang VN5)

### Lời khuyên

- ※1 Khi nhiệt độ phòng vượt quá 25 °C, hãy giảm lượng nước 10 g (mL).
- Chất lượng bánh mì có thể giảm nếu nhiệt độ phòng vượt quá 30 °C.
  - So với các loại bánh mì khác, bánh mì kiểu Pháp đôi khi có thể khó lấy ra khỏi khuôn hơn. Làm theo các bước sau để lấy ra. Trải khăn lên bàn, giữ chặt bàn và gõ mạnh khuôn bánh xuống để lấy bánh ra.
  - Kiểm tra xem lưỡi dao trộn bột có bị kẹt dưới đáy bánh mì không.

### Hướng dẫn

- Chọn Menu "4".
  - Chọn chương trình mong muốn của bạn.
- Nhấn nút "Bắt đầu".
- Khi máy báo tiếng bíp, nhấn nút "Dừng", lấy khuôn làm bánh mì ra và để nguội khoảng 2 phút trước khi lấy bánh mì ra.

### Bánh mì nguyên cám

Menu 5 (Thời gian cần thiết: khoảng 5 giờ) (50% bột lúa mì nguyên cám)

Bột lúa mì nguyên cám (chỉ dùng cho bánh mì)* <sup>1</sup>	125 g
Bột mì trắng làm bánh mì	125 g
Bơ	10 g
Đường	18 g (1/2 muỗng canh)
Sữa bột	6 g (1 muỗng canh)
Muối	5 g (1 muỗng cà phê)
Nước lạnh (5 °C)* <sup>2</sup>	190 g (mL)
Nấm men khô	2,8 g (1 muỗng cà phê)

- Phạm vi thời gian hoàn thành đã cài đặt: 5 giờ đến 13 giờ sau (Xem Trang VN5)
- Thời gian thêm nguyên liệu: khoảng 1 giờ 35 phút đến 2 giờ 50 phút sau (Xem Trang VN5)

### Lời khuyên

- ※1 Không sử dụng bột bánh ngọt (ít gluten) hoặc ngũ cốc nguyên hạt không phải lúa mì.
- ※2 Khi nhiệt độ phòng vượt quá 25 °C, hãy giảm lượng nước 10 g (mL).
- Chất lượng bánh mì có thể giảm nếu nhiệt độ phòng vượt quá 30 °C.
  - Kết cấu và độ nở của bánh mì có thể khác nhau tùy thuộc vào loại bột mì nguyên cám được sử dụng.

### Bánh mì dừa

Menu 6 (Thời gian cần thiết: khoảng 5 giờ)

Bột mì trắng làm bánh mì	150 g
Bơ	15 g
Đường	18 g (1/2 muỗng canh)
Sữa bột	6 g (1 muỗng canh)
Muối	2,5 g (1/2 muỗng cà phê)
Nước lạnh (5 °C)	100 g (mL)
Nấm men khô	2,1 g (1/4 muỗng cà phê)

- Thời gian thêm nguyên liệu: khoảng 39 phút sau (Xem Trang VN5)

### Lời khuyên

- Nếu bạn nhấn nhầm "Dừng" ở Bước 3, nhấn lại "Bắt đầu" trong vòng 10 phút để tiếp tục. (Chỉ một lần; các nút khác sẽ không hoạt động.)
- Sau 15 phút không có thao tác nào ở Bước 3, còi sẽ báo và máy sẽ tự động khởi động lại.
- Khi lấy bánh mì ra khỏi máy, tránh dùng lực quá mạnh để không làm hỏng hình dạng bánh.

### Chuẩn bị

- Chuẩn bị bột bánh quy sẵn và làm lạnh.

### Hướng dẫn

- Chọn Menu "6".
  - Chọn chương trình mong muốn của bạn.
- Nhấn nút "Bắt đầu" để khởi động bộ đếm thời gian cho việc thêm nguyên liệu phụ.
  - Sau khoảng 39 phút, hãy thêm các nguyên liệu (Xem trang VN5). Nếu không thêm nguyên liệu hoặc không nhấn nút "Bắt đầu" trong vòng 3 phút, còi báo sẽ kêu và quy trình sẽ tự động tiếp tục.
- Khoảng 13 ~ 16 phút sau, quá trình chuẩn bị tiếp tục. Khi đồng hồ đếm ngược còn 10 phút, hãy cán bột bánh quy (Xem Bước ⑦~⑧ trong hướng dẫn làm bột bánh quy). Khi máy phát ra tiếng bíp, hãy mở nắp. Đặt bột bánh quy vào (trong vòng 15 phút)
  - Đặt khối bột bánh mì vào giữa khuôn làm bánh mì.
  - Đặt khối bột bánh quy (mặt phết trứng úp xuống) lên trên khối bột bánh mì.
  - Nhẹ nhàng ấn xung quanh khối bột (không ấn quá mạnh).
  - Rắc đường thô lên trên.
    - Không nhấn nút "Dừng".
- Đóng nắp và nhấn "Bắt đầu" một lần nữa để tiếp tục.
- Khi máy báo tiếng bíp, nhấn nút "Dừng", lấy khuôn làm bánh mì ra và để nguội khoảng 2 phút trước khi lấy bánh mì ra.

### Bột bánh quy cho bánh mì dừa (lớp ngoài):

Bột làm bánh ngọt	110 g
Bột nở	5 g
Bơ	60 g
Đường	30 g (2/3 muỗng canh)
Trứng (đánh tan)	25 g
Chiết xuất vani	Một lượng nhỏ
Đường hạt lớn	2~3 muỗng cà phê

### Hướng dẫn

#### Nào bột

- Rây chung bột mì làm bánh ngọt và bột nở.
- Dùng thìa dẹt đánh mềm bơ lạt ở nhiệt độ phòng.
- Thêm đường làm 2 ~ 3 lần, khuấy đều cho đến khi bơ chuyển màu trắng và mịn.
- Từ từ thêm hỗn hợp trứng phết vào làm 3 ~ 4 lần, trộn đều sau mỗi lần thêm. Cuối cùng, cho thêm chiết xuất vani.
- Giữ lại khoảng 1/2 muỗng cà phê hỗn hợp quét trứng.
- Thêm bột mì đã rây vào ① và trộn cho đến khi bột quyện lại với nhau.
- Vo thành khối bột mịn, bọc kín bằng màng bọc thực phẩm, và cho vào tủ lạnh ít nhất 20 phút.

#### Cán bột:

- Cán bột thành hình tròn đường kính khoảng 14 ~ 15 cm.
- Dùng màng bọc thực phẩm sẽ giúp cán bột dễ dàng hơn.
- Nhẹ nhàng quét lớp trứng đã giữ lại lên bề mặt bột bánh.

### Mẹo làm bánh mì dừa:

- Bạn có thể tạo hoa văn caro trên bề mặt bột bánh quy bằng cách khía nhẹ bằng que xiên hoặc dụng cụ tương tự (không sâu quá 1mm; khía sâu hơn có thể làm nứt hoặc vỡ).
- Bột bánh quy lý tưởng phải mềm và dẻo, dễ uốn cong.

## Bánh mì đậu đỏ

Menu 7 (Thời gian cần thiết: khoảng 2 giờ 15 phút)

Bột mì trắng làm bánh mì	200 g
Bơ	15 g
Đường	18 g (1/2 muỗng canh)
Sữa bột	6 g (1 muỗng canh)
Muối	3,8 g (3/4 muỗng cà phê)
Trứng (đánh tan)	25 g
Nước lạnh (5 °C)*1	100 g (mL)
Nấm men khô	2,8 g (1 muỗng cà phê)
Nhân đậu đỏ (khoảng 20 °C)*2	120 g

### Lời khuyên

- ※1 Khi nhiệt độ phòng vượt quá 25 °C, hãy giảm lượng nước 10 g (mL).
- ※2 Lượng nhân đậu đỏ càng nhiều, bột càng ít nở (lượng tối đa: 150 g). Ngoài ra, hãy bảo đảm nhiệt độ nhân vào khoảng 20 °C. (Nếu không sẽ ảnh hưởng đến quá trình ủ bột bánh mì.)
- Một túi khí hình thành giữa bột và nhân bánh, giúp bánh nở đều.
- Nếu bột quá dính và khó thao tác...  
Rắc một lớp mỏng bột mì làm bánh lên tay và cây cán bột để dễ thao tác hơn.
- Khi lấy bánh mì ra khỏi máy, tránh dùng lực quá mạnh để không làm hỏng hình dạng bánh.

### Hướng dẫn

- Chọn Menu "7".
- Nhấn nút "Bắt đầu".
  - ➡ Khoảng 55 phút sau, quá trình chuẩn bị tiếp tục.
- Khi có tiếng báo, hãy mở nắp và lấy bột ra khỏi khuôn làm bánh mì. Tháo lưới dao.
  - Không nhấn nút "Dừng" (trong vòng 15 phút).
    - ① Cán bột thành hình chữ nhật dài (khoảng 8 cm x 30 cm, hẹp hơn khuôn làm bánh mì một chút).
    - ② Phết đều nhân đậu đỏ lên khắp bề mặt bột. (Chừa lại khoảng 1 cm lề trống quanh mép để tránh rò rỉ.)
    - ③ Bắt đầu từ phía gần bạn, cán lên đồng thời ép hết không khí ra ngoài.
    - ④ Đặt khối bột vào khuôn làm bánh mì, mép bột úp xuống dưới.
- Đóng nắp và nhấn "Bắt đầu" một lần nữa để tiếp tục.
- Khi máy báo tiếng bíp, nhấn nút "Dừng", lấy khuôn làm bánh mì ra và để nguội khoảng 2 phút trước khi lấy bánh mì ra.

## Bánh mì ngũ cốc

Menu 8 (Thời gian cần thiết: khoảng 4 giờ)

Bột mì trắng làm bánh mì	220 g
Bột lúa mạch đen	20 g
Bột yến mạch ăn liền*1	10 g
Hạt vừng	10 g
Bơ	15 g
Đường	18 g (1/2 muỗng canh)
Sữa bột	6 g (1 muỗng canh)
Muối	5 g (1 muỗng cà phê)
Nước*2	170 g (mL)
Nấm men khô	2,1 g (3/4 muỗng cà phê)
Các loại hạt (ví dụ: hạt bí ngô)	20 g

- Phạm vi thời gian hoàn thành đã cài đặt: 4 giờ đến 13 giờ sau (Xem Trang VN5)
- Thời gian thêm nguyên liệu: khoảng 1 giờ 5 phút đến 1 giờ 35 phút sau (Xem Trang VN5)

### Lời khuyên

- ※1 Không sử dụng yến mạch nguyên hạt vì chúng có thể làm xước lớp phủ chống dính của khuôn làm bánh mì.
- ※2 Khi nhiệt độ phòng trên 25 °C, hãy dùng nước lạnh 5 °C và giảm lượng nước đi 10 g (mL).
- ※3 Chất lượng bánh mì có thể suy giảm đi khi nhiệt độ phòng vượt quá 30 °C.

## Bánh mì hoa cúc

Menu 9 (Thời gian cần thiết: khoảng 3 giờ 15 phút)

Bột mì trắng làm bánh mì	170 g
Bột làm bánh ngọt	30 g
Bơ	30 g
Đường	24 g (2 muỗng canh)
Sữa bột	6 g (1 muỗng canh)
Muối	3,8 g (3/4 muỗng cà phê)
Hỗn hợp 1 quả trứng, 1 lòng đỏ trứng và nước lạnh (5 °C)	140 g
Nấm men khô	2,1 g (3/4 muỗng cà phê)
Bơ thêm vào sau (Khuyến cáo nên dùng bơ lát)	40 g

- Thời gian thêm nguyên liệu: khoảng 1 giờ đến 1 giờ 10 phút sau (Xem Trang VN5)

### Chuẩn bị

- Hãy chuẩn bị bơ thêm vào sau từ ngày hôm trước!
- ① Cát bơ (để bỏ sung sau) thành khối vuông 1 cm. Bọc các viên bột bằng màng bọc thực phẩm hoặc cho vào hộp kín để tránh bị dính.
- ③ Giữ lạnh cho đến khi sử dụng.
- ※ Nếu nhiệt độ phòng vượt quá 25 °C, hãy đông lạnh ít nhất 10 giờ qua đêm.

### Lời khuyên

- Chất lượng bánh mì có thể giảm nếu nhiệt độ phòng vượt quá 30 °C.
- Nếu bạn vô tình nhấn "Dừng" ở Bước 3, hãy nhấn "Bắt đầu" trong vòng 10 phút để tiếp tục quy trình. (Chỉ một lần; các nút khác sẽ không hoạt động).
- Nếu sau Bước 3, bạn không cho bơ vào trong vòng 10 phút, máy sẽ phát tiếng bíp và tự động khởi động lại. (Không thêm bơ sau khi trộn vì bơ sẽ không quyện đều.)
- Khi lấy bánh mì ra khỏi máy, tránh dùng lực quá mạnh để không làm hỏng hình dạng bánh.

### Hướng dẫn

- Chọn Menu "9".
  - Chọn chương trình mong muốn của bạn.
- Nhấn nút "Bắt đầu".
  - ➡ 35 phút sau
  - Ở nhiệt độ cao hơn, máy có thể hiển thị "45 phút sau".
- Khi có tiếng báo hiệu, hãy mở nắp, gỡ bỏ lớp bọc nhựa và thêm bơ cát sẵn (bơ bỏ sung sau) trong vòng 10 phút.
  - Không nhấn nút "Dừng".
- Đóng nắp và nhấn "Bắt đầu" một lần nữa để tiếp tục.
- Khi máy báo tiếng bíp, nhấn nút "Dừng", lấy khuôn làm bánh mì ra và để nguội khoảng 2 phút trước khi lấy bánh mì ra.

## Bánh mì sữa

Menu 10 (Thời gian cần thiết: khoảng 2 giờ 20 phút)

Bột mì trắng làm bánh mì	250 g
Bơ	15 g
Đường	21 g (1/4 muỗng cà phê)
Muối	5 g (1 muỗng cà phê)
Nước lạnh (5 °C)*1	130 g
Mật ong	10 g
Kem chưa đánh bông	50 g (khoảng 50 mL)
Men khô*2 (dùng cho bột nhiều đường)	3,5 g (1/4 muỗng cà phê)

### Lời khuyên

- ※1 Khi nhiệt độ phòng vượt quá 25 °C, hãy giảm lượng nước 10 g (mL).
- ※2 Do hàm lượng sữa và đường cao, men không chịu được hàm lượng đường cao có thể dẫn đến quá trình lên men kém và thể tích bánh mì nhỏ.

## Bột

### Nhào bột bánh mì

Menu 11 (Thời gian cần thiết: khoảng 1 giờ)

Bột mì trắng làm bánh mì	280 g
Bơ	50 g
Đường	24 g (2 muỗng canh)
Sữa bột	12 g (2 muỗng canh)
Muối	5 g (1 muỗng cà phê)
Trứng (đánh tan)	25 g
Nước*1	150 g (mL)
Nấm men khô	2,8 g (1 muỗng cà phê)

- Thời gian thêm nguyên liệu: khoảng 20 ~ 35 phút sau (Xem Trang VN5)

### Lời khuyên

- ※1 Khi nhiệt độ phòng vượt quá 25 °C, hãy dùng nước 5 °C.
- Sau khi nhào bột bánh mì, bạn có thể sử dụng bột đó để làm bánh sừng bò kem hoặc các loại bánh mì khác.

### Bánh sừng bò kem (12 chiếc)

Nhào bột bánh mì	1 mẻ
Quét trứng	25 g

### Hướng dẫn

- Tạo hình
  - ① Chia bột thành 12 miếng, khoảng 45 g mỗi miếng bằng dụng cụ cạo, nặn thành từng viên, phủ khăn lên và để yên trong khoảng 15 phút.
  - ② Tạo hình thành hình bầu dục, đập khăn và để bột nghỉ trong 10 ~ 15 phút.
  - ③ Nhẹ nhàng ấn dẹt, cán mỏng bằng cây cán bột.
  - ④ Nắm một đầu, kéo nhẹ về phía bạn và cuộn chặt lại. (Nếu không được cuộn chặt tay, bột nhào có thể lan rộng ra trong quá trình ủ.)
- Lên men
  - ⑤ Đặt mặt ghép mí xuống dưới và xịt nước.
  - ⑥ Để bột lên men ở 30 ~ 35 °C trong 40 ~ 60 phút cho đến khi kích thước xấp xỉ gấp đôi. Quét trứng.
- Nướng bánh
  - ⑦ Nướng trong lò đã làm nóng sẵn ở 170 ~ 200 °C trong khoảng 15 phút. Bảo quản phần bột thừa trong tủ lạnh để tránh bột bị lên men quá mức.

### Nhào bột pizza

Menu 12 (Thời gian cần thiết: khoảng 45 phút)

Bột mì trắng làm bánh mì	280 g
Bơ	15 g
Đường	8 g (2 muỗng cà phê)
Sữa bột	6 g (1 muỗng canh)
Muối	5 g (1 muỗng cà phê)
Nước*1	180 g (mL)
Nấm men khô	2,8 g (1 muỗng cà phê)

### Lời khuyên

- ※1 Khi nhiệt độ phòng vượt quá 25 °C, hãy dùng nước 5 °C.

Nhào bột pizza	1 mẻ
Sốt pizza	72 g (4 muỗng canh)
Pizza phô-mai	200 g
Nguyên liệu (ví dụ)	
Hành tây (cắt lát mỏng)	1
Xúc xích (cắt lát mỏng)	10 lát
Thịt heo muối xông khói	2 lát
Nấm (cắt lát mỏng)	6
Ớt chuông xanh (cắt lát mỏng)	2

### Hướng dẫn

- Tạo hình
  - Chia bột thành hai viên bằng dụng cụ cạo. (Đối với bánh pizza vỏ mỏng, hãy chia thành ba.)
  - Đậy khăn và để bột nghỉ trong 10 ~ 20 phút.
  - Cán mỏng bột thành hình tròn đường kính khoảng 25 cm trên giấy nến.
  - Dùng nĩa chọc lỗ.
- Thêm nguyên liệu phụ
  - Phết nước sốt pizza, thêm nhân và rắc phô-mai pizza.
- Nướng bánh
  - Nướng trong lò đã làm nóng sẵn ở 180 ~ 200 °C trong khoảng 15 phút. Bảo quản phần bột thừa trong tủ lạnh để tránh bột bị lên men quá mức.

### Nhào bột há cảo

Menu 13 (Thời gian cần thiết: khoảng 15 phút)

 Bột làm sủi cảo	280 g
Nước ấm (khoảng 35 °C)	160 g (mL)

### Hướng dẫn

- Chọn Menu "13".
- Nhấn nút "Bắt đầu".
- Khi máy phát ra tiếng bíp, nhấn nút "Dừng" và lấy bột ra ngay lập tức.
  - Nếu mã lỗi "U53" xuất hiện trong quá trình này, hãy làm theo một trong các phương pháp dưới đây:
 

Phương pháp ① : Nhấn "Dừng", điều chỉnh lượng nước theo công thức và khởi động lại.

Phương pháp ② : Bỏ bột cũ, đong chính xác nguyên liệu theo hướng dẫn sử dụng, và khởi động lại máy.

### Nhân sủi cảo (làm 30 ~ 40 chiếc sủi cảo)

Dầu đậu phộng	15 g (1 muỗng canh)
Hoa hời	5 g
Hẹ	125 g
Thịt ba chỉ	250 g
Muối	2 g
Bột ngọt	2 g
Bột ngũ vị hương	6 g
Nước tương	18 g (1 muỗng canh)




(Điều chỉnh lượng nhân tùy theo yêu cầu.)

### Hướng dẫn

- Làm nhân
  - Chiên hoa hời trong dầu phộng, để dầu nguội, trộn với hẹ (để tránh bị ra nước), sau đó trộn chung với thịt ba chỉ và gia vị, trộn đều.
- Cán bột:
  - Sau khi lấy bột ra, hãy tạo hình trụ đường kính khoảng 3 cm và cắt thành từng khúc 2 cm. Dùng cây cán bột cán mỏng mỗi phần thành hình tròn đường kính khoảng 8 cm.
    - Mỗi vỏ bánh sủi cảo nặng khoảng 9 g và có thể làm được khoảng 30 ~ 40 viên sủi cảo.
- Làm sủi cảo
  - Cho nhân bánh lên vỏ bánh và tạo hình thành sủi cảo.
    - Sủi cảo có thể được tạo hình bán nguyệt, tam giác hoặc các hình dạng khác tùy theo sở thích.
- Sủi cảo luộc
  - Đổ nước vào nồi đến nửa nồi và đun sôi. Cho sủi cảo vào nước sôi. Khi nước sôi trở lại, cho thêm nửa bát nước lạnh. Lặp lại quá trình này ba lần. (Kỹ thuật này giúp tăng độ dai và đàn hồi của vỏ bánh.)

### Nhào bột bánh bao

Menu 14 (Thời gian cần thiết: khoảng 1 giờ 30 phút)

 Bột làm bánh ngọt	225 g
Bột mì trắng làm bánh mì	25 g
Muối	2,5 g (½ muỗng cà phê)
Bột nở	2 g
 Sữa đặc	20 g
Đường	21 g (1¼ muỗng cà phê)
Sữa bột	12 g (2 muỗng canh)
Nước	125 g (mL)
Dầu ăn	10 g
 Men khô (dùng cho bột nhiều đường)	2,8 g (1 muỗng cà phê)
Bột mì làm bánh mì (để tạo áo khuôn)	40 g

### Hướng dẫn

- Chuẩn bị bột
 

Chọn Menu "14" để làm bột bánh vị sữa. Lấp lưới dao trộn bột. Cho tất cả nguyên liệu (trừ men khô) trực tiếp vào khuôn làm bánh mì. Cho men khô vào ngăn chứa men, đóng nắp bộ phân phối và nhấn nút "Bắt đầu".
- Vận hành
 

Sau 15 phút, quá trình chuẩn bị tiếp tục. Khi máy phát ra tiếng bíp, hãy mở nắp. Lấy bột ra, tháo lưới dao trộn bột, vo tròn bột lại rồi cho lại vào khuôn làm bánh mì để ủ. (Trong vòng 10 phút)
- Lên men
 

Lắp lại khuôn làm bánh mì vào máy theo chiều kim đồng hồ, đóng nắp và nhấn "Bắt đầu" để khởi động quá trình ủ bột.
- Lấy bột ra
 

Sau tiếng bíp, nhấn "Dừng". Lấy khuôn làm bánh mì ra, nhấc bột ra khỏi khuôn, và tháo lưới dao trộn bột.
- Rắc bột và cán bột
 




Rắc 40 g bột mì làm bánh mì lên bề mặt thao tác. Xả bớt khí, nhồi lại bột và cán mỏng bằng cây cán bột. Cán bột thành hình chữ nhật (khoảng 55 cm x 15 cm), rắc chút bột áo, gấp (đôi hoặc ba), rồi cán lại. Lặp lại cho đến khi hết bột và khối bột trở nên mịn, chắc, không còn bọt khí nhìn thấy khi cắt. Cuối cùng, cán bột thành hình chữ nhật khoảng 20 cm x 50 cm, cuộn chặt từ cạnh ngắn thành hình trụ, rồi chia thành bốn phần bằng nhau.
- Ủ bột
 

Thêm đủ nước vào nồi hấp. Đặt các phần bột đã chia lên giấy nến trong giỏ hấp, chừa đủ khoảng cách giữa mỗi phần. Đậy nắp và để bột nở trong 15 ~ 20 phút. Hấp đến khi bột nở gấp đôi.
- Hấp
 

Bắt đầu với nước lạnh, hấp bằng hơi nước ở nhiệt độ cao trong 18 phút. Tắt bếp và để nguyên, đậy kín, trong 2 phút trước khi mở nắp.

### Nhào bột bánh mì Focaccia




Menu 15 (Thời gian cần thiết: khoảng 45 phút)

 Bột mì trắng làm bánh mì	280 g
Đường	9 g (¼ muỗng canh)
 Muối	5 g (1 muỗng cà phê)
Dầu ô liu	12 g (1 muỗng canh)
Nước <sup>※1</sup>	170 g (mL)
 Nấm men khô	2,8 g (1 muỗng cà phê)

### Lời khuyên

※1 Khi nhiệt độ phòng vượt quá 25 °C, hãy dùng nước 5 °C.

### Bánh Focaccia rau bina

 Bột mì trắng làm bánh mì	280 g
Đường	9 g (¼ muỗng canh)
Muối	5 g (1 muỗng cà phê)
 Dầu ô liu	12 g (1 muỗng canh)
Rau bina (chần, để ráo và cho nguội)	50 g
Nước lạnh (5 °C)	140 g (mL)
 Nấm men khô	2,8 g (1 muỗng cà phê)

### Hướng dẫn

- Chuẩn bị nước ép rau bina A (cho bột bánh)
 

Rửa sạch rau bina rồi chần sơ trong nước sôi khoảng 2 phút. Sau khi chần sơ, vớt rau bina ra, để ráo và cho nguội. Sử dụng máy xay cầm tay hoặc thiết bị tương tự, xay rau bina thành nước ép. Cho rau bina đã nguội và nước vào máy làm bánh mì, trộn trong 1 phút.
- Chọn Menu "15" cho nhào bột bánh mì focaccia.
 

Cho các nguyên liệu vào khuôn làm bánh mì theo đúng thứ tự ghi trong công thức, bảo đảm định lượng nằm trong khoảng quy định. Cho men khô vào ngăn chứa men, đóng nắp bộ phân phối và nhấn nút "Bắt đầu".
- Lấy bột ra
 

Nhấn nút "Dừng" sau tiếng bíp. Lấy bột ra khỏi khuôn làm bánh mì và tháo lưới dao.
- Tạo hình
 

Phết dầu ô liu vào khuôn làm bánh mì có kích thước (khoảng 21,5 cm x 21,5 cm x 7,5 cm). Đặt bột vào khuôn và dùng tay đã thoa dầu dàn đều cho vừa khít khuôn.
 

※Lưu ý: Nếu bột không phủ kín khuôn ngay từ đầu, hãy để bột nghỉ 30 phút trước khi kéo bột lần nữa.
- Lên men
 

Đậy kín khay nướng chứa bột bằng màng bọc thực phẩm. Chọn chương trình "Ủ bột" trên lò, đặt khay vào giá đỡ nằm giữa và ủ bột ở nhiệt độ 33 °C trong 1 giờ 30 phút.
- Trang trí bánh tự làm
 

Sau khi ủ xong, lấy bột ra khỏi lò. Sau khi ủ xong, bạn có thể trang trí bột bằng các nguyên liệu yêu thích theo bất kỳ kiểu dáng nào.
- Nướng bánh
 

Khi quá trình tự làm gần hoàn tất, hãy làm nóng lò nướng. Cài đặt lò ở chương trình "Nướng" và làm nóng sẵn đến 200 °C. Cuối cùng, đặt bột đã tạo hình vào lò nướng đã làm nóng sẵn đến 200 °C (giá đỡ nằm giữa) và nướng trong khoảng 15 phút.

## Khác

### Sốt trái cây rim

Menu 16 (Thời gian cần thiết: khoảng 60 ~ 120 phút)

Nước	250 g (mL)
Đường	60 g
Nước chanh	10 g (2 muỗng cà phê)
Táo* <sup>1</sup> (cắt làm tư, gọt vỏ và bỏ lõi)	Khoảng 200 g (1 quả táo cỡ vừa)

#### Chuẩn bị

- Cho nước, đường và nước cốt chanh vào khuôn làm bánh mì (không có dao trộn bột) và dùng thìa dẹt cao su khuấy đều. (cho đến khi đường tan hoàn toàn)
- Xếp táo thành một lớp duy nhất.
- Cắt một miếng giấy nướng vừa với khuôn làm bánh mì và đục một lỗ đường kính 1 cm ở giữa; dùng miếng giấy này làm nắp đậy.
- Đặt giấy nền lên trên phần trái cây.

#### Lời khuyên

- ※1 Một số loại dễ bị nướng quá lửa. Khuyến cáo nên dùng các giống táo chắc quả hơn như "Fuji".
- Bảo đảm tuân thủ đúng định lượng nguyên liệu đã nêu trên. Không làm vậy có thể dẫn đến nướng không đều hoặc cháy khét.
- Cách xếp trái cây (Xem Bước ② trong phần Chuẩn bị)



- Dùng giấy nướng làm nắp đậy (Xem Bước ③ trong phần Chuẩn bị)



- Khi đưa lên ăn  
Nên để bánh nguội khoảng nửa ngày trước khi ăn. (Để siro ngấm sâu vào trái cây.)
- Nếu nướng chưa đủ (bề mặt còn nhạt màu hoặc khi xiên que thử bánh vẫn thấy cứng), hãy "Tiếp tục nướng".
- Dùng các loại thìa dẹt hoặc kẹp gấp kim loại có thể làm hư hỏng.
- Nhẹ nhàng chuyển táo và siro sang một hộp đựng khác để nguội hoàn toàn. Trong quá trình nguội, siro sẽ từ ngấm vào trái cây.

#### Hướng dẫn

- Chọn Menu "16".
- Cài đặt thời gian nấu (90 phút cho táo bọc đường).
  - Điều chỉnh thời gian tùy theo loại trái cây.
  - Thời gian này có thể cài đặt từ 60 ~ 120 phút, với bước nhảy 10 phút.
- Nhấn nút "Bắt đầu".
- Khi máy phát ra tiếng bíp, nhấn "Dừng", lấy khuôn làm bánh mì ra và để nguội trong khoảng 10 phút.
  - Vui lòng xử lý cẩn thận để tránh bị lật hoặc đổ.
- Nhẹ nhàng chuyển bánh vào hộp đựng, cùng với nước cốt, để nguội.

### Bánh ngọt

Menu 17 (Thời gian cần thiết: khoảng 1 giờ 30 phút)

Bơ lạt* <sup>1</sup>	110 g
Đường	100 g
Sữa	15 g (1 muỗng canh)
Trứng (đánh tan)	100 g
Bột làm bánh ngọt (đã rây)	180 g
Bột nở (đã rây)	7 g

- Khoảng thời gian nướng thêm: khoảng 1 ~ 20 phút (Xem Trang VN5)

VN12

### Lời khuyên

- ※1 Cắt thành khối vuông 1 cm và để về nhiệt độ phòng trước khi sử dụng.
- ※2 Rây chung các nguyên liệu được đánh dấu "A".
  - Khi lấy bánh ra, không nên dùng lực quá mạnh để tránh làm hỏng hình dáng bánh ngọt.
  - Bạn có thể thêm các nguyên liệu hoặc topping yêu thích!  
(Topping đặc nên được rải đều sau khi bột đã được gạt: Bột ca-cao (15 g), Sô-cô-la vụn (50 g), Lá trà Earl Grey (4 g), Hạt óc chó cắt miếng (40 g)).
  - Nếu bạn nhấn nhầm "Dừng" ở Bước 3, Nhấn lại "Bắt đầu" trong vòng 10 phút để tiếp tục. (chỉ một lần; các nút khác sẽ không hoạt động).
  - Sau 15 phút ở bước 3, còi sẽ báo và chương trình "Nhào bột" sẽ tự động bắt đầu. (Nếu bột mì không được vét kỹ, bột có thể còn sót lại trên bề mặt bánh đã nướng xong.)
  - Bánh làm ra sẽ giống như bánh ngọt bơ. (Tuy nhiên, bánh làm từ máy sẽ không hoàn toàn giống bánh bông lan mua ở cửa hàng.)
  - Nếu bánh nướng chưa đủ, vui lòng tham khảo "Tiếp tục nướng/hâm nóng/khuấy trộn". (Xem Trang VN5)

#### Hướng dẫn

- Chọn Menu "17".
  - Chọn chương trình mong muốn của bạn.
- Nhấn nút "Bắt đầu".
  - 12 phút sau
- Khi máy báo tiếng bíp, hãy mở nắp và gạt bột bám xung quanh. (Trong vòng 15 phút)
  - Dùng thìa dẹt hoặc dụng cụ tương tự để vét bột dính trên thành máy. (Dùng đồ dùng bằng kim loại có thể làm xước lớp phủ flo.)
  - Không nhấn nút "Dừng".
- Đóng nắp và nhấn "Bắt đầu" một lần nữa để tiếp tục.
- Khi máy phát ra tiếng bíp, nhấn nút "Dừng", lấy khuôn làm bánh mì ra và để nguội khoảng 2 phút trước khi lấy bánh ra.

### Sô-cô-la

Menu 18 (Thời gian cần thiết: khoảng 17 phút) (khoảng 13 cm rộng × 13 cm dài × 1 cm cao)

#### Sô-cô-la (Sữa)

Sô-cô-la sữa (Thanh sô-cô-la mua ở cửa hàng)	165~174 g (3 cái)
Kem chưa đánh bông (35% béo)	50 g (mL)
Mật ong	10 g

#### Sô-cô-la (Trắng)

Sô-cô-la trắng (Thanh sô-cô-la mua ở cửa hàng)	160~180 g (4 cái)
Kem chưa đánh bông (35% béo)	50 g (mL)
Mật ong	10 g

#### Sô-cô-la (Đen)

Sô-cô-la đen (Thanh sô-cô-la mua ở cửa hàng)	165~174 g (3 cái)
Kem chưa đánh bông (35% béo)	70 g (mL)
Mật ong	10 g

- Khoảng thời gian trộn thêm: 1 ~ 5 phút (Xem Trang VN5)

#### Lời khuyên

- Nếu sử dụng kem tươi có hàm lượng chất béo từ 41% trở lên, hãy thay 10 ml kem bằng sữa tươi.  
Ví dụ (dành cho sô-cô-la đen): Kem chưa đánh bông: 60 g (khoảng 60 mL), Sữa: 10 g (khoảng 10 mL)
- Bảo đảm tuân thủ đúng lượng nguyên liệu được chỉ định. Không làm như vậy có thể dẫn đến tách dầu và nước, hoặc kết cấu bánh quá mềm.
- Bạn có thể phủ bột ca cao hoặc đường bột lên sô-cô-la đã hoàn thành.
- Dùng các loại thìa dẹt hoặc kẹp gấp kim loại có thể làm hư hỏng.

#### Hướng dẫn

- Chọn Menu "18".
- Nhấn nút "Bắt đầu".

- Khi tiếng bíp phát ra, nhấn nút "Dừng", lấy khuôn làm bánh mì ra và dùng thìa dẹt cao su để làm sạch sô-cô-la dính vào lưỡi dao trộn bột. Sau đó tháo lưỡi dao trộn bột theo cách thủ công.
  - Nếu một số sô-cô-la vẫn chưa tan chảy, hãy tham khảo "Tiếp tục nướng/hâm nóng/khuấy trộn" (Xem Trang VN5).
- Sử dụng thìa dẹt cao su  
Đổ sô-cô-la nama vào hộp đựng phẳng đã lót màng bọc thực phẩm và giấy nướng.
- Làm lạnh ít nhất 2 giờ cho đến khi đông hoàn toàn.
- Cắt thành miếng có kích thước mong muốn, và tùy chọn rắc bột cacao hoặc bột matcha trước khi dùng.

### Bánh scone

Menu 19 (Thời gian cần thiết: khoảng 54 phút)

Hỗn hợp 1 quả trứng + sữa	80 g
Sữa chua nguyên chất (không đường)	50 g (khoảng 50 mL)
Bột làm bánh ngọt	120 g
Bột mì trắng làm bánh mì	60 g
Bột nở	5 g
Bơ (cắt thành khối vuông 1 cm)* <sup>1</sup>	35 g
Đường	24 g (2 muỗng canh)
Muối	2,5 g (½ muỗng cà phê)

- ※1 Nếu nhiệt độ phòng dưới 15 °C, hãy cắt bơ thành khối vuông 5 mm.

#### Lời khuyên

- Có thể thoải mái thêm nguyên liệu hoặc topping ưa thích!  
(Tuy nhiên, tổng trọng lượng nguyên liệu ban đầu trong khuôn làm bánh mì không được vượt quá 120 g.)
- Nếu bạn vô tình nhấn "Dừng" ở Bước 3, hãy nhấn "Bắt đầu" trong vòng 10 phút để tiếp tục quy trình. (chỉ một lần; các nút khác sẽ không hoạt động).
- Sau 3 phút ở Bước 3, còi sẽ báo và máy sẽ tự động bắt đầu nhào bột.
- Nếu bạn nhấn nhầm "Dừng" ở Bước 5, hãy nhấn "Bắt đầu" trong vòng 10 phút để tiếp tục. (chỉ một lần; các nút khác sẽ không hoạt động).
- Sau 3 phút ở Bước 5, còi sẽ báo và máy sẽ tự động bắt đầu quy trình nướng. (Do hình dạng khuôn ổn định, bề mặt bánh scone có thể không đều sau khi nướng.)
- Bánh scone khác với bánh mì làm bằng men khô.
- ※Nắp có thể bị dính dầu, vui lòng lau sạch sau khi sử dụng.

#### Chuẩn bị

- Lắp dao trộn bột vào khuôn làm bánh mì, sau đó cho hỗn hợp trứng và sữa, sữa chua và các nguyên liệu khác vào theo thứ tự.
- Đặt khuôn làm bánh mì vào máy làm bánh.

#### Hướng dẫn

- Chọn Menu "19".
  - Chọn chương trình "Vỏ bánh".
- Nhấn nút "Bắt đầu".
  - 2 phút sau
- Khi máy báo hiệu, hãy mở nắp và gạt hết bột bám trên thành (trong vòng 3 phút).
  - Dùng thìa dẹt hoặc dụng cụ tương tự để vét bột dính trên thành máy. (Dùng đồ dùng bằng kim loại có thể làm xước lớp phủ flo.)
  - Không nhấn nút "Dừng".
- Đóng nắp lại và khởi động lại.
  - 1 phút sau
- Khi tiếng bíp tiếp theo vang lên, mở nắp và làm phẳng bề mặt bột bánh scone (trong vòng 3 phút).
  - Dùng thìa dẹt cao su để tạo hình bột thành một khối tròn. (Dùng đồ dùng bằng kim loại có thể làm xước lớp phủ flo.)



- Không nhấn nút "Dừng".

- Đậy nắp lại và bắt đầu lại
  - Khi máy báo tiếng bíp, nhấn "Dừng", lấy khuôn làm bánh mì ra, để nguội khoảng 2 phút, sau đó lấy bánh scone ra.
    - Kiểm tra xem lưỡi dao trộn bột có bị kẹt dưới đáy bánh scone không.
    - Nếu nướng không đủ, hãy thực hiện "Tiếp tục nướng". Sau khi nướng, bạn có thể thực hiện "Tiếp tục nướng" tối đa 2 lần.
- ※ "Tiếp tục nướng" nên được thực hiện trong vòng 15 phút sau khi nướng xong, không thể thực hiện "Tiếp tục nướng" khi nhiệt độ bên trong thấp.
- Chọn Menu "19".
  - Cài đặt thời gian nướng.
    - Thời gian này có thể được cài đặt trong vòng 1 ~ 20 phút
  - Nhấn nút "Bắt đầu".
    - Nhấn và giữ nút "Dừng" để hủy chế độ "Tiếp tục nướng".
- "Tiếp tục nướng" cũng có thể được thực hiện theo những cách sau:
- ※ Nếu bạn nhấn nhầm "Dừng" ở Bước 7.
- Nhấn nút "◀" hoặc "▶" của "Hẹn giờ" để cài đặt thời gian nướng.
  - Nhấn nút "Bắt đầu" để bắt đầu nướng.
  - Khi lấy bánh scone ra, không nên dùng lực quá mạnh để tránh làm hỏng hình dáng bánh.

### Mứt

**Menu 20 (Thời gian cần thiết: khoảng 1 giờ 30 phút đến 2 giờ 30 phút)**

	Đường	140 g
	Táo (Gọt vỏ, bỏ lõi rồi cắt táo thành 8 miếng hình nêm, mỗi miếng dày khoảng 1 cm.)	Khối lượng tịnh: 400 g
	Nước chanh	38 g (khoảng 38 mL)

- Khoảng thời gian nướng bổ sung: 10 ~ 30 phút (Xem Trang VN5)

### Lời khuyên

- Bảo đảm tuân thủ đúng định lượng nguyên liệu đã nêu trên. Nếu không, các nguyên liệu có thể bị văng tung tóe hoặc dễ cháy khét.
- Cẩn thận, tránh nướng quá lửa! Mứt sẽ đặc lại khi nguội.
- Do lượng đường được kiểm soát và không sử dụng chất phụ gia, mứt sẽ mềm hơn và không bảo quản được lâu. Vui lòng bảo quản trong tủ lạnh và dùng càng sớm càng tốt.
- Thời gian bảo quản: khoảng 1 tuần
- Sử dụng thìa dẹt bằng kim loại có thể gây hư hỏng.

### Hướng dẫn

- Chọn Menu "20".
- Cài đặt thời gian nấu (90 phút đối với mứt táo)
  - Điều chỉnh thời gian tùy theo loại trái cây.
  - Thời gian này có thể cài đặt từ 90 ~ 150 phút, với bước nhảy 10 phút.
- Nhấn nút "Bắt đầu".
- Khi máy phát ra tiếng bíp, nhấn "Dừng", lấy khuôn làm bánh mì ra và để nguội trong khoảng 10 phút.
  - Hãy cẩn thận đặt khuôn ở vị trí vững chắc, tránh bị đổ.
- Trong khi nghiêng khuôn làm bánh mì, hãy dùng thìa dẹt bằng silicon nhẹ nhàng gạt bánh vào hộp đựng.
  - Nếu bánh nướng chưa đủ, vui lòng tham khảo "Tiếp tục nướng/hâm nóng/khuấy trộn" (Xem Trang VN5)

### Bánh ngọt rau củ

**Menu 21 (Thời gian cần thiết: khoảng 55 phút)**

	Trứng	A	50 g
	Cà rốt (đã bào)	┌	50 g
	A + Sữa đậu nành không đường		200 g
	Đường		60 g
	Dầu salad		40 g (3 muỗng canh + 1 muỗng cà phê)
	Bột làm bánh ngọt (đã rây)	B	130 g
		┌	
	Bột nở (đã rây)	┌	5 g

- Khoảng thời gian nướng thêm: khoảng 1 ~ 30 phút (Xem Trang VN5)

### Chuẩn bị

- Điều chỉnh lượng sữa đậu nành sao cho tổng khối lượng của thành phần A và sữa đậu nành bằng 200 g.
- Cho ① và đường vào bát và dùng máy đánh trứng trộn đều.
- Thêm dầu salad và trộn đều.
- Thêm các nguyên liệu nhóm B đã rây và trộn đều cho đến khi hỗn hợp mịn và đồng nhất.
- Lấy lưỡi dao trộn bột ra khỏi khuôn làm bánh mì, sau đó đổ bột vào.
  - Bột mì làm bánh ngọt, đường và bột nở có thể được thay thế bằng 150 g bột làm bánh pancake. (Không cần lưỡi dao trộn)
  - Nếu bánh nướng chưa đủ, vui lòng tham khảo "Tiếp tục nướng/hâm nóng/khuấy trộn" (Xem Trang VN5)

### Hướng dẫn

- Chọn Menu "21".
- Nhấn nút "Bắt đầu".
- Khi máy phát ra tiếng bíp, nhấn nút "Dừng", lấy khuôn làm bánh mì ra và để nguội khoảng 2 phút trước khi lấy bánh ngọt rau củ ra.

### Nhân đậu đỏ

**Menu 22 (Thời gian cần thiết: khoảng 1 giờ)**

	Đậu đỏ luộc*1	A	(khoảng 360 g)
	Đậu đỏ khô	┌	150 g
	Nước		450~600 g (mL)
	Đường		200 g

### Lời khuyên

- ※1 Sử dụng đậu đỏ luộc sẵn có thể làm giảm chất lượng bánh mì.
- Bảo đảm tuân thủ đúng định lượng nguyên liệu đã nêu trên.
  - Bọc chặt bằng màng bọc thực phẩm.
    - Làm lạnh (thời gian bảo quản: khoảng 1 tuần)
    - Đông lạnh (thời gian bảo quản: khoảng 1 tháng)

### Chuẩn bị

- Đậu đỏ luộc. (Xem "Cách làm đậu đỏ luộc" bên dưới.)
- Lắp lưỡi dao trộn bột vào khuôn làm bánh mì.
- Thêm đường kính vào, sau đó cho đậu đỏ đã luộc lên trên.
- Đặt khuôn làm bánh mì vào máy.

### Cách làm đậu đỏ luộc (A)

- Rửa sạch đậu đỏ, loại bỏ những hạt bị mốc hoặc tạp chất.
  - Cho đậu đỏ và nước vào nồi, đun sôi trên lửa lớn.
  - Sau khi sôi, hạ nhỏ lửa vừa và nấu trong 4 ~ 5 phút.
  - Lọc bỏ nước bằng rây. (Bước này giúp loại bỏ tạp chất.)
  - Thêm bước ④ và đổ nhiều nước sạch vào nồi, đun sôi trên lửa vừa. Khi sôi, hạ nhỏ lửa, khuấy nhẹ nhàng, đậy nắp và đun nhỏ lửa. (Thời gian đun nhỏ lửa tiêu chuẩn: khoảng 60 phút. Thời gian có thể thay đổi tùy thuộc vào nhiệt độ và chất lượng đậu.)
- ※ Nếu mực nước cạn quá trong quá trình đun này, hãy thêm nước vừa đủ để luôn ngập đậu.
- Khi hạt đậu đã mềm, có thể dễ dàng nghiền nát bằng lực tay ấn nhẹ, hãy đổ chúng ra rây để ráo nước.

### Khoai lang nướng

**Menu 23 (Thời gian cần thiết: khoảng 30 phút đến 2 giờ 30 phút)**

	Khoai lang (đường kính khoảng 4 cm)	3 miếng (khoảng 500 g)
--	--	---------------------------

- Khoảng thời gian nướng bổ sung: 5 ~ 30 phút (Xem Trang VN5)

### Lời khuyên

- Khi thêm khoai lang, không nên dùng miếng quá dài, vì có thể cản trở việc đóng nắp, ảnh hưởng đến kết quả nướng bánh.
  - Không cần lưỡi dao trộn.
  - Sau khi nướng khoai lang, cắm que tăm (hoặc đũa) vào: nếu không xuyên qua dễ dàng thì khoai chưa chín.
  - Nếu bánh nướng chưa đủ, vui lòng tham khảo "Tiếp tục nướng/hâm nóng/khuấy trộn" (Xem Trang VN5)
- ※ Tổng thời gian nướng (bao gồm cả lần nướng ban đầu và nướng thêm) không được vượt quá 2 giờ 30 phút. (Ví dụ: nếu thời gian nướng ban đầu là 2 giờ, nướng thêm có thể lên đến 30 phút.) Nếu cần nướng thêm, bạn có thể tận dụng nhiệt dư của lò bằng cách đóng nắp và để yên.

### Ủ bột

**Menu 24 (Thời gian cần thiết: khoảng 5 phút đến 2 giờ)**

**Công thức tham khảo (bánh bao hấp)**

	Nước*1	250 g
	Nấm men khô	5 g
	Đường	24 g (2 muỗng canh)
	Bột mì đa dụng	500 g
	Muối	2,5 g (½ muỗng cà phê)

### Lời khuyên

- ※1 Khi nhiệt độ phòng dưới 25 °C, vui lòng sử dụng nước ấm từ 35 ~ 45 °C.
- Trong quá trình ủ bột, bảo đảm lượng bột mì sử dụng không quá 600 g để tránh bột tràn ra khỏi khuôn làm bánh mì.

### Chuẩn bị


- Đong nước, men khô và đường vào cốc, trộn đều, và để ở nhiệt độ phòng trong 5 phút.
- Cho bột mì đa dụng và muối vào một chiếc bát rồi trộn đều. Trong khi từ từ đổ hỗn hợp men vào, hãy dùng đũa khuấy bột đến khi bột tơi ra.
- Nào bột kỹ bằng tay cho đến khi bề mặt bột mịn và đồng nhất.

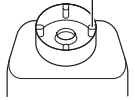
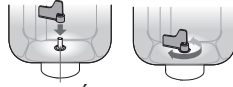
### Hướng dẫn

- Không cần dao trộn bột bên trong khuôn làm bánh mì. Đặt mặt mịn bột lên trên khuôn làm bánh mì.
- Lắp khuôn làm bánh mì vào máy làm bánh mì, chọn Menu "24".
- Nhấn nút "Hẹn giờ" để cài đặt thời gian thành "◀" hoặc "▶" trong 60 phút. (Vào mùa đông, hãy cài đặt thời gian thành 1 giờ 20 phút.) Sau đó nhấn "Bắt đầu".
- Khi còi báo hiệu, hãy mở nắp và kiểm tra: Nếu bột đã ủ nở gấp đôi kích thước ban đầu và không xẹp khi ấn ngón tay vào, quá trình ủ bột đã hoàn tất.
- Sau khi xác nhận bột đã ủ thành công, hãy lấy bột ra. Nếu bột không đủ men nở, chọn lại Menu "24" để tiếp tục ủ.

# Xử lý sự cố

Vui lòng kiểm tra những mục sau trước khi tiếp tục. Nếu vẫn còn bất thường, vui lòng liên hệ ngay Trung tâm bảo hành Panasonic.

 được hiển thị	<ul style="list-style-type: none"> <li>Máy báo hiệu có sự cố mất điện trong quá trình sử dụng. Nếu mất điện dưới 10 phút, máy sẽ tự động tiếp tục hoạt động sau khi có điện trở lại. (Đôi khi việc này dẫn đến bánh mì làm ra không đạt.)</li> <li>Ngay cả khi bị mất điện trong quá trình sử dụng, máy vẫn hiển thị thông tin sau khi cắm điện và khởi động lại.</li> </ul>	
<b>U50</b> được hiển thị	<ul style="list-style-type: none"> <li>Điều này có nghĩa là do hoạt động liên tục, máy đang bị nóng (trên 40 °C).</li> </ul>	<b>Hãy mở nắp cho đến khi bên trong nguội hoàn toàn.</b> (Nên để máy nguội trong khoảng 1 giờ sau khi nướng xong.)
<b>U53</b> được hiển thị	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quá tải động cơ</li> </ul>	<b>Cân chính xác các nguyên liệu.</b> <b>Các loại hạt lớn như quả óc chó nên được thêm vào sau khi máy đã nhào bột.</b> (Nhấn "Dừng")
<b>H01 ~ H02</b> được hiển thị	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đây là một sự cố.</li> <li>Vui lòng liên hệ với Trung tâm bảo hành Panasonic để sửa chữa.</li> </ul>	

Sự cố	Nguyên nhân	Giải pháp
<b>Các nút không hoạt động.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiểm tra xem phích cắm điện có bị lỏng hoặc tuột khỏi ổ cắm không.</li> </ul>	<b>Cắm phích cắm.</b>
<b>Men khô không nở.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Thời gian tự động bổ sung men khô sẽ thay đổi tùy theo thực đơn và các điều kiện như nhiệt độ phòng.</li> <li>Ngăn chứa men bị ướt hoặc có tĩnh điện.</li> <li>Kiểm tra xem men khô có bị ẩm không.</li> </ul>	<b>Lau bằng khăn ẩm vắt kỹ và để khô tự nhiên.</b> <b>Sử dụng men khô tươi.</b>
<b>Không thể thêm nho khô và trái cây sấy khô.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiểm tra xem nguyên liệu có bị dồn đống như núi không.</li> </ul>	<b>Hãy xếp các nguyên liệu dàn đều ra.</b>
<b>Thiết bị dừng giữa chừng.</b>	<p><b>Mất điện?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Trong quá trình hoạt động, thiết bị sẽ dừng nếu mất điện từ 10 phút trở lên.</li> </ul> <p><b>Lưỡi dao không quay?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Khi cho quá nhiều nguyên liệu hoặc lưỡi dao bị kẹt trong nguyên liệu cứng khiến động cơ quá tải, thiết bị bảo vệ sẽ kích hoạt và máy sẽ dừng giữa chừng.</li> </ul>	<p><b>Nếu máy dừng khi bột vẫn còn ở giai đoạn nhào trộn ban đầu, bạn có thể khởi động lại máy.</b></p> <p><b>Ngắt nguồn điện ngay lập tức, lấy ra và thái bỏ hết nguyên liệu khỏi khuôn làm bánh mì. Nếu máy đã nghỉ quá 30 phút, hãy khởi động lại với đúng lượng nguyên liệu theo công thức. Nếu sản phẩm vẫn không hoạt động bình thường sau thao tác trên, vui lòng liên hệ với Trung tâm bảo hành Panasonic để sửa chữa.</b></p>
<b>Lưỡi dao kêu lạch cạch.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đó là do có một khe hở giữa lưỡi dao và trục chính. (Phần đầu di chuyển khoảng 3 cm)</li> </ul>	
<b>Thiết bị sẽ bắt đầu nhào bột ngay sau khi hẹn giờ.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sử dụng bánh mì sandwich, bánh mì nho khô, bánh mì kiểu Pháp, bánh mì nguyên cám và bánh mì ngũ cốc từ thực đơn men khô. Chỉ chương trình "Nhào bột" được thực hiện ngay sau khi hẹn giờ.</li> </ul>	
<b>Thiết bị sẽ phát âm thanh khi sử dụng hoặc hẹn giờ.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trong quá trình "Nhào bột" hoặc "Xả hơi", những âm thanh sau là bình thường và không phải là lỗi.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>Tiếng kêu rít và tiếng lạch tách ... Tiếng nhào bột</li> <li>Tiếng ù ..... Âm thanh động cơ hoạt động</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Quá trình nướng không thể tiếp tục và vẫn còn bột.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bạn có quên lắp lưỡi dao hay không?</li> <li>Kiểm tra xem trục gắn lưỡi dao trong khuôn làm bánh mì có bị kẹt, khó xoay hay không.</li> </ul>	<b>Lắp đặt lưỡi dao tròn. (Xem Trang VN8)</b> <b>Khi lưỡi dao được lắp đặt nhưng trục gắn lưỡi dao không xoay, hãy thay thế ổ trục của trục chính.</b> (Vui lòng liên hệ với Trung tâm bảo hành Panasonic.)
<b>Có rò rỉ bột dưới đáy khuôn làm bánh mì.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trong quá trình sử dụng, một lượng nhỏ bột được thái ra từ đầu ra của khuôn làm bánh mì. (Phần bột lọt vào bộ phận xoay sẽ được đẩy ra để không cản trở quá trình xoay.) Điều này không phải là bất thường. Tuy nhiên, cần đảm bảo rằng trục gắn lưỡi dao có thể xoay.</li> </ul>	<p>Cửa xả (4 vị trí)</p>  <p>(Đáy khuôn làm bánh mì)</p>  <p>Trục gắn</p>
<b>Đáy khuôn làm bánh mì bị sạm màu.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đáy khuôn làm bánh mì có thể bị sạm màu do ma sát khi nhào trộn.</li> </ul>	<b>Hãy lau phần sạm màu bằng giấy bếp ướt.</b>

- Khi thiết bị bắt đầu chạy, thiết bị sẽ bốc khói và có mùi. Nhưng khói và mùi dần biến mất khi thiết bị tiếp tục chạy. Điều này không ảnh hưởng đến việc sử dụng thiết bị.
- Việc động cơ không khởi động ngay lập tức khi máy được bật là điều bình thường.

# Vệ sinh và bảo quản

- Sau mỗi lần sử dụng, vui lòng rửa và lau khô máy ngay khi có thể! (Không để máy ở trạng thái chưa rửa hoặc chảy nước.)
- Hãy làm sạch thiết bị bằng một miếng bọt biển mềm! (Không dùng chất tẩy vết bẩn, bàn chải kim loại, mặt nylon của miếng bọt biển, miếng cọ rửa và không rửa bằng máy rửa chén.)

## Khuôn làm bánh mì • Dao trộn bột

### Lấy hết phần bột còn sót lại và rửa sạch bằng nước.

- ① Thêm một ít nước nóng vào khuôn làm bánh mì và ngâm trong chốc lát.
  - Nếu lưỡi dao khó tháo, hãy lắc từ bên này sang bên kia rồi rút ra.
- ② Rửa sạch khuôn làm bánh mì và ngâm nước.
  - Không nên để bột thừa bám quanh trục nhào. Bột và các chất cặn bám khác có thể làm hỏng lớp phủ flo của khuôn làm bánh mì.
- ③ Dùng que nhọn để gỡ bột dính ở lưỡi dao và trục khuấy.

● Bột dính vào trục lắp có thể dễ dàng khiến lưỡi dao rơi ra hoặc động lại trong bánh mì.

● Nếu máy quá bẩn, hãy rửa bằng chất tẩy rửa nhà bếp chuyên dụng (trung tính).

## Thiết bị chính

### Lau bằng khăn ẩm đã vắt kỹ.

- Loại bỏ men khô và các nguyên liệu vương vãi bên trong máy.

## Ngăn chứa men • Nho khô

### Lau sạch bằng khăn ẩm vắt khô và để khô tự nhiên.

- Không thể lau sạch ngăn chứa men bằng vải khô! Tĩnh điện phát sinh khiến cho men khô khó nở hơn.

## Nắp

### Lau bằng khăn ẩm đã vắt kỹ.

- Sử dụng vải ẩm để lau sạch mọi men khô bám vào ngăn chứa men.

Bánh mì nở quá nhiều và chạm vào nắp trong có thể gây ăn mòn lớp mạ, nhưng điều này không ảnh hưởng đến quá trình làm bánh. Việc vô tình nuốt phải các mảnh vụn lớp phủ bong tróc cũng không gây hại cho sức khỏe. Lau sạch bên trong nắp máy bằng khăn ẩm vắt khô ngay sau khi bánh mì nướng xong.

## Đóng nắp hộp chứa

### Lấy ra và dội rửa sạch bằng nước.

- Mở nắp hộp chứa nghiêng góc 70 độ, sau đó nhấn phía bên phải lên.

Không tháo rời nó



# Thông số kỹ thuật

Nguồn điện		220 V ~ 50 Hz	Thiết bị ngăn ngừa quá nhiệt		Cầu chì nhiệt độ
Công suất	Công suất nướng	340 W	Kích thước (xấp xỉ)	Rộng	24,6 cm
	Công suất trộn	45 W		Sâu	30,7 cm
				Cao	31,1 cm
Trọng lượng tịnh (xấp xỉ)		4,0 kg	Chiều dài dây điện (xấp xỉ)		0,9 m
Dung tích	Bột mì	Bánh mì: tối đa 250 g, Bột: tối đa 280 g, Lên men: 600 g			
	Men/nho khô, các loại hạt và các nguyên liệu khác	Men khô: tối đa 3,5 g, Lượng nguyên liệu tối đa như nho khô và các loại hạt: 50 g			



# Memo

---

---

# Memo

VIỆT NAM

Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co.,Ltd.

<https://www.panasonic.com>

©Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. 2026

Printed in China  
In tại Trung Quốc



DZ50V237  
MX0626X0

RA