Panasonic

Operating Instructions

Automatic Bread Maker (Household Use)

Hướng dẫn sử dụng

Máy làm bánh mỳ tự động (Dùng trong gia đình)

Model No. / Model **SD-P104**

Thank you for purchasing Panasonic product.

- Please read these instructions carefully to use the product correctly and safely.
- This product is intended for household use only.
- **Please carefully read the "Safety Precautions" (P.EN4~EN5) of this Manual before use.**
- Please keep the Warranty Card and this Operating Instructions for future use.

Cảm ơn quý khách hàng đã tin mua sản phẩm của Panasonic.

- Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng để dùng sản phẩm đúng cách và an toàn.
- Sản phẩm được thiết kế chỉ dùng trong gia đình.
- **Vui lòng đọc kỹ "Biện pháp an toàn" (Trang VN4~VN5) của cuốn sách này trước khi sử dụng.**
- Vui lòng giữ thẻ bảo hành và sách hướng dẫn sử dụng để dùng sau này.

The Warranty Card is attached.
Kèm theo thẻ bảo hành.

Make various delicious breads manually in a simple and convenient way!

Soft and delicious
Bread
(Dry yeast)

With crispy crust and delicious taste **Bread** (P.EN16)

Fasten the whole baking progress! **Rapid bread** (P.EN21)

With soft and fine crust **Soft bread** (P.EN21)

With crispy crust and original flour aroma **French Bread** (P.EN22)

Slightly hard crust that are fragrant, healthy and nutritious **Whole wheat bread** (P.EN23)

Add in rice to make a high water content and soft **Rice bread** (P.EN24)

High water content, soft and chewy **Rice flour bread** (P.EN25)

Two-layered bread with a crispy cookie crust **Pineapple bread** (P.EN26)

Various taste dedicated
Dough
dough, pizza dough making

Rolls (P.EN33)

Croissant (P.EN34)

Bagel (P.EN35)

Pizza (P.EN35)

Others

Dumpling skin (P.EN36)

Cake (P.EN37)

Chocolate (P.EN39)

Table of Contents

Page

Comfirmation

Safety precautions EN4
Operating requirements EN5
Parts names and accessories EN6
- Current time (clock displays) adjustment ...EN7
- Replace lithium battery EN7

Basic ingredients and preparations

Procedures and key points of bread-making EN8
List of bread types and baking options EN10
Bread-making ingredients EN12
Ingredients preparations EN15

Operating methods

Bread

Baking basic bread EN16
Convenient functions EN18
- Raisin EN18
- Crust colour EN20
- Timer EN20

Rapid bread / Soft bread EN21
French bread EN22
Whole wheat bread EN23
Rice bread EN24
Rice flour bread EN25
Pineapple bread EN26
Various flavored bread EN28

Page

Operating methods

Dough

Making bread dough / pizza dough ... EN32
Various flavored bread EN33
Making dumpling skin EN36

Dessert

Baking cake EN37
Making chocolate EN39

Tips

Cleaning EN41
FAQ EN43
Abnormal shape of bread EN46
Remedies for misoperations EN50
Troubleshooting EN51
In case of the following displays... EN52
Specifications EN53

Safety precautions

Please make sure to follow these instructions.

In order to prevent accidents or injuries to the user, other people, and damage to property, please follow the instructions below.

■The following charts indicate the degree of damage caused by wrong operation.

Warning	Indicates serious injury or death.
Caution	Indicates risk of injury or property damage.

■The symbols are explained and classified as follows.

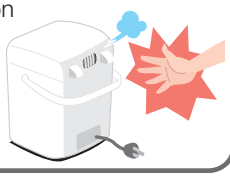
This symbol indicates prohibition.	This symbol indicates requirement that must be followed.

Warning

In order to avoid fire, burns and electric shocks

Do not touch, block or cover the steam vent during use.

- ●Especially pay attention to children.
  (It may cause burns.)



Properly use the power plug and the power cord.

- ●Do not use the sockets and wiring devices beyond their capacity. Make sure the voltage indicated on the label of the appliance is the same as your local supply.
  (Because overheating may happen if the rated power of multiple circuits is exceeded.)
- ●Do not damage the power cord and the power plug.
  Do not damage, modify and approach hot devices. Do not bend, twist, stretch, load or bundle the cord in force.
  (Otherwise it may cause fire due to electric shock or short circuit.)
- ●Do not use when the power cord is damaged and the socket is loosened.
  (Otherwise it may cause fire due to electric shock or short circuit.)

➡ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.

- ●Do not plug or unplug the power cord with wet hands.
  (It may cause an electric shock.)
- ●Insert the power plug firmly.
  (Otherwise it may cause electric shock, heating and fire.)
- ●Please clean away dusts on the power plug regularly.
  (Take special care to see if the pins have too many dusts on them. Poor insulations and fire will take place due to moistures if so.)

➡ Unplug the power plug, and wipe with the dry cloth.

Please use the lithium battery carefully.

(In order to avoid heating, fire and blowout the battery.)

- ●Charging, short circuit, heating and throwing it into fire are forbidden.
- ●Do not mix with other metals and batteries.

- ●Please keep it away from children.
  ➡ Please consult your doctor if it is swallowed accidentally.
- ●Please wind it with adhesive tapes and keep it properly insulated before rejection or storage.

When abnormal incident or malfunction take place, stop using the appliance immediately and pull the plug out from the electrical outlet.

(Otherwise it may cause smoke, fire, electric shock or burns.)

Abnormal or breaking down

- ●The power plug and the power cord become abnormally hot.
- ●The power cord is damaged or power failure.
- ●The main body is deformed or is abnormally hot.
- ●The appliance makes abnormal turning noise during use.

➡ Unplug the appliance immediately and contact the service centre for the check or the repair.

This symbol on the products indicates “hot surface and should not be touched without caution”.

Caution

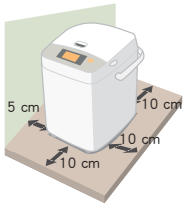
The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

● Do not touch the bread pan, the main unit, the air vent, inner part of the appliance, the heater, the inner side of the lid and other high-temperature parts. Because of the heat while woring, do not clean and maintain until bread pan cools down.
(Otherwise it may cause burns.)
➡ Use gloves to take out the bread pan.
＊Do not use wet gloves.
(They are highly conductive and may cause burns.)

＊The gloves which use for removing bread should be bought by customer.

Do not use the appliance on the following places!

●On carpets and other objects that are non-resistant to heat.
(It may cause fire.)
●Unstable surfaces and desktops covered with a tablecloth.
(It may cause falling or fire.)
＊Be careful to find an appropriate place to accommodate the hot bread pan.
●Places that are contaminated with flour, greases, dusts and other easily-falling articles.
(It may cause the appliance to slip and fall from the worktop.
➡ Remove flour and keep away from the table edge by over 10 cm.
●Near walls and furniture.
➡ Must keep away from it by over 5 cm.
(It may cause deformation and discoloration.)



Properly use the power plug.

●Make sure to hold the power plug when unplugging the power plug.
(Otherwise it may cause electric shock or fire due to short circuit.)
●Unplug the power plug when the appliance is not in use.
(Otherwise it may cause electric shock, or fire due to electric leakage.)

Install the lithium battery correctly.

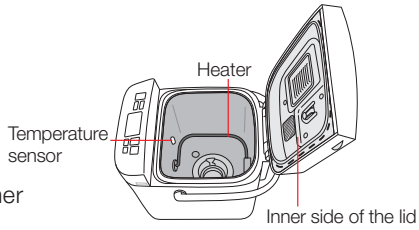
●Do not reverse the anode and cathode of the battery.
(It may cause heating, fire and blowout the battery. See P.EN7)

Operating requirements

● Do not put any towel on the lid.
(It may cause a malfunction or deformation.)
● Do not put it near place that is wet or near fire source.
(It may cause a malfunction or deformation.)

● Please consult your doctor before use if you are allergic to any food.
● The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

● Do not use excessive force on the parts illustrated below.
(It may cause a malfunction or deformation.)



Please observe the following instructions to avoid any accident

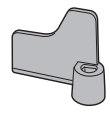
● Please keep it away from infants and children.
● This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
(May cause burns, electric shock and injury.)

●Do not immerse the main unit in water or splash it with water.
(Otherwise it may cause electric shock or fire due to short circuit.

●Do not disassemble, repair or modify this appliance by yourself.
(It may cause fire, electric shock and injury.
➡ Please consult service centre on repairs.

Parts names and accessories

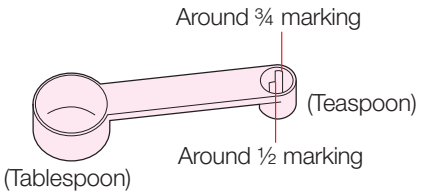
■ Please clean the bread pan, blade and accessories before initial use (P.EN41)



●Blade
(P.EN16)

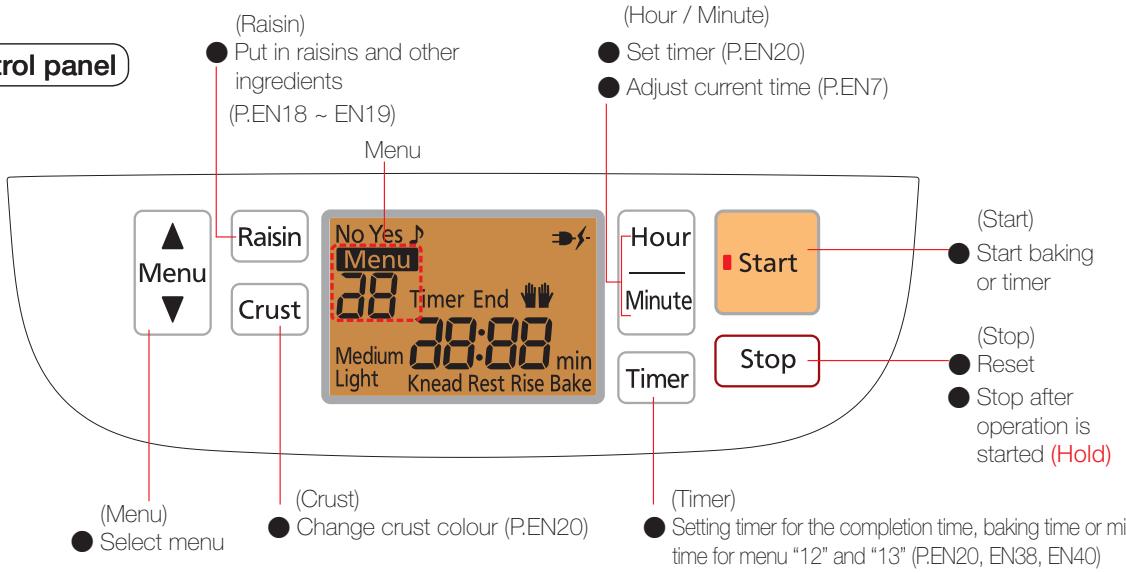
Accessories (1 piece each)

●Measuring cup
(Intended for liquid only P.EN9)



●Measuring spoon
"1 tbsp" indicates
"1 tablespoon" for ingredients in the direction
("Tablespoon" and "Teaspoon" indicate measuring spoons available in the market.)

Control panel



Current time (clock displays) adjustment

● Pull out the insulating film in advance (P.EN6)
● The time is displayed in the 24 hour system.

①Plug in

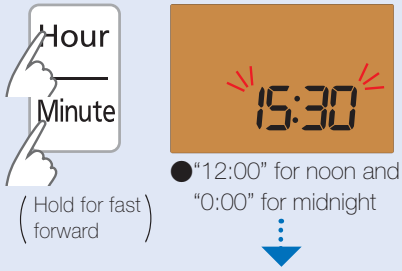
＊ You cannot adjust time if it is not plugged in.

②Press **"Hour"** or **"Minute"** (flashing time)

● Release fingers when a beep sound is heard.

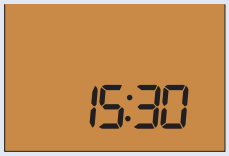
③Adjust time

(E.g. adjust the time to 3:30 p.m.)



(Hold for fast forward)

● "12:00" for noon and "0:00" for midnight



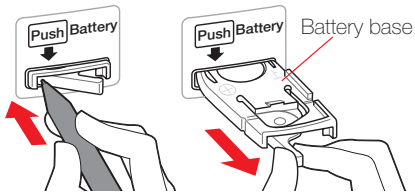
● Flashing stops after 5 seconds (Time adjustment completed)

④Pull out the plug

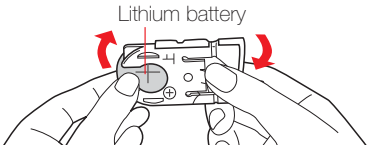
Replace lithium battery

＊ Use the lithium battery to enable the bread maker to memorize current time and previous settings.

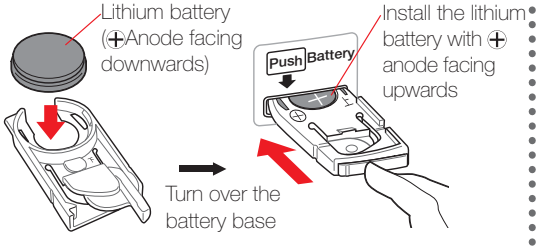
①Take out the battery base



②Secure the battery with left hand and remove the battery base.



③Turn the battery base upside down and install the battery. Install the battery base back in the main unit.



＊Please confirm that the battery does not drop down.

＊Baking can be started even if the lithium battery is not installed.

Procedures and key points of bread-making

Preparations | **Making dough**

P.EN16, EN32

Soft tastes

Making Bread

Add flour, water and other ingredients

Add dry yeast

Menu setting

For bread making

Automatic dispensing of dry yeast

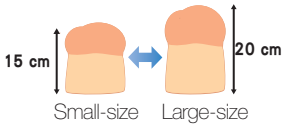
For making various flavored bread

Key points of making good bread!

Home made bread change swelling condition and shape every time

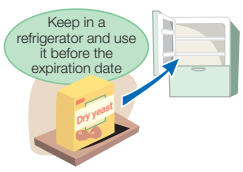
Bread-making process is highly vulnerable to temperature, humidity, ingredients and setting time. Conditions of shapes and swelling extents would change slightly even if the same baking method is applied.

Size standards of bread

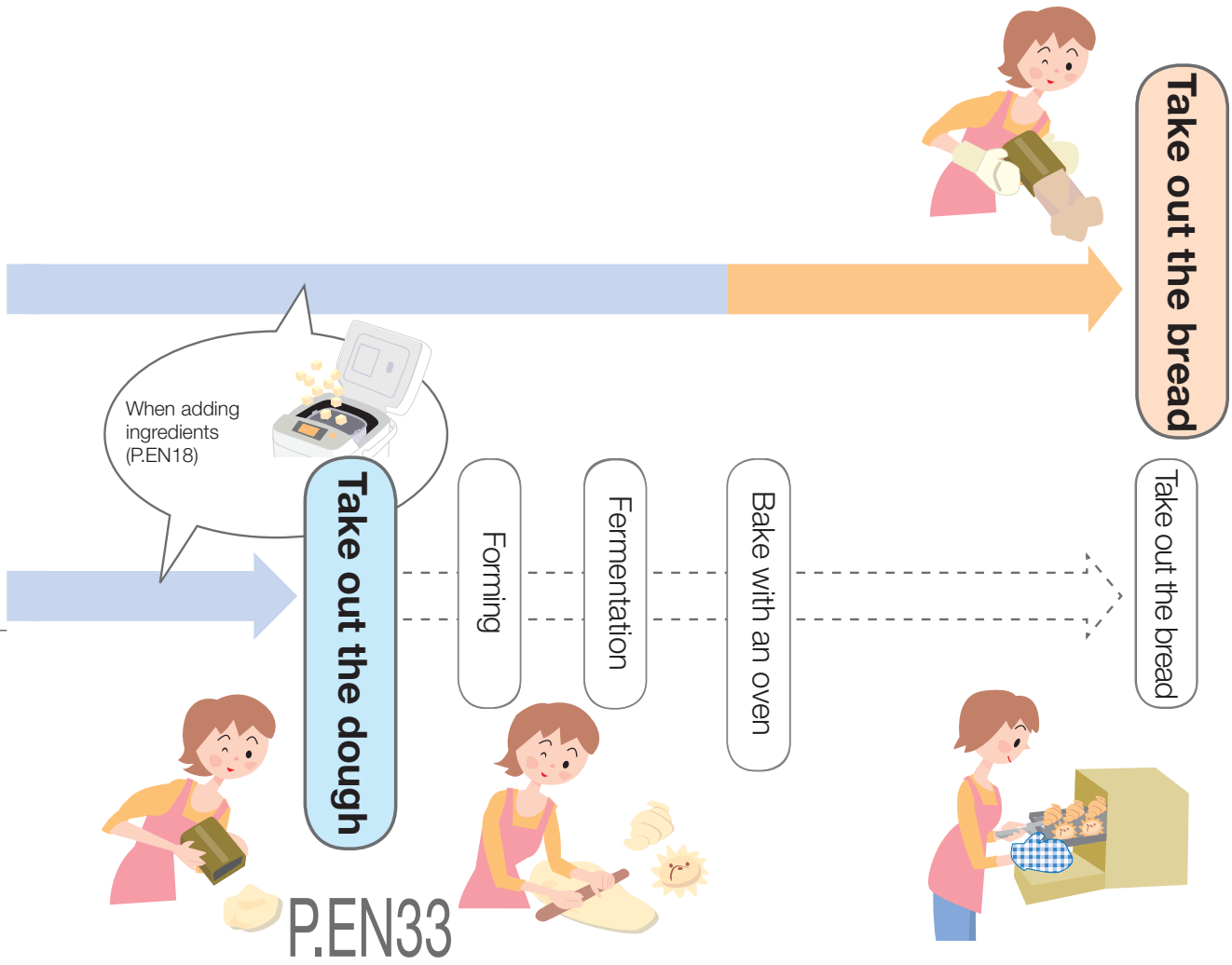


The freshness of ingredients is critical! Is it properly kept?

Instant dry yeast that contribute to the fermentation and swelling of breads (P.EN12) are fresh stuff like fish and meats. Instant dry yeast must be kept in a refrigerator! Remember to seal the instant dry yeast for storage after it is opened!



Baking



A high room temperature will adversely affect bread baking.

Water substantially affects swelling conditions. The temperature of ingredients will rise when it is summer or the room temperature is over 25 °C. For that reason, please add ice cubes in water and bring temperature down to 5 °C. (Use it after the ice cubes are taken out.)

Measure flour in weight.

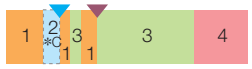
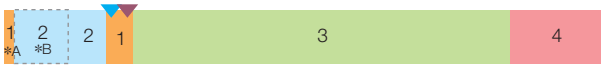
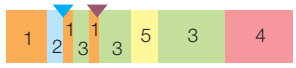
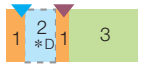
Flour must be measured in weight (The accessorized measuring cup is dedicated to liquid measurement. Do not use it!). Please correctly weigh the flour with a scale in an accuracy of 1 g.

Only intended for weighing water and other liquid!

Weigh with a electronic scale!

List of bread types and baking options

▼ Time for adding yeast powder to the dough. (beep sounds)
▼ Time for adding fruit and other ingredients (beep sounds)

Menu number (Reference page)	Menu	Available functions: Raisins	Available functions: Crust colour	Available functions: Timer	Time required (approx.)	Bread-making process of breadmaker
						(Required time and time for adding yeast will be changed depending on room temperature, crust colour, time and other conditions.)
1 (P.EN16)	**Bread**	●	●	●	4 h	
2 (P.EN21)	**Rapid bread**	●	●	–	2 h	
3 (P.EN21)	**Soft bread**	●	●	●	4 h and 20 min	
4 (P.EN22)	**French bread**	●	–	●	5 h	
5 (P.EN23)	**Whole wheat bread**	●	–	●	5 h	
6 (P.EN24)	**Rice bread**	●	●	●	4 h	
7 (P.EN25)	**Rice flour bread**	●	●	●	2 h and 30 min	
8 (P.EN26)	**Pineapple bread**	●	–	–	2 h and 15 min	 ● Manually add cookie dough 55 minutes later
9 (P.EN32)	**Bread dough**	●	–	–	1 h	
10 (P.EN32)	**Pizza dough**	–	–	–	45 min	

∗A Upon setting timer, “kneading” is preformed and the unit will stay in standby mode after kneading.

∗B Upon setting timer, standby mode is always maintained before the next process is started.
Standby period of 11 hours at the maximum.

∗C This process may be skipped sometimes.

∗D May be omitted; continuous “kneading” may take place.

Menu number (Reference page)	Menu	Available functions: Raisins	Available functions: Crust colour	Available functions: Timer	Time required (approx.)	Bread-making process of breadmaker (Required time and time for adding yeast will be changed depending on room temperature, crust colour, time and other conditions.)	
11 (P.EN36)	**Dumpling skin dough**	–	–	–	15 min	1	
12 (P.EN37)	**Cake**	–	●	–	1 h and 30 min	1 6 1 2 ✻ 4 4	● Manually eliminate remaining flour 12 min after start up.
13 (P.EN39)	**Chocolate**	–	–	–	17 min	7 7	

1. Kneading — Blade rotation and dough mixing (audible)
   ✻ It may occurs that the mixing up function does not work for maximum 12 minutes.
2. Rest — Blend water into flour (Basically in stand)
3. Fermentation — Temperature adjustment and dough fermentation (Almost in stand by mode)
4. Baking — Baking dough
5. Adding cookie dough
6. Eliminate remaining flour
7. Additional mixing
8. Adding butters
9. Form the shape
10. Open the lid

Bread-making ingredients

In additions to the basic ingredients, you may add your favorite ingredients to make breads of various tastes.
(Ingredients and dosages may vary depending on the kinds of breads)

Flour

(High-gluten flour, Low-gluten flour)

Effects Mixed with water, the protein will be combined to form glutens.

Key points
- Flour screening is not necessary.
- The swelling extentsion may vary due to the different protein contents.
- Use the ingredient which is produced recently.
- Keep in a cool and dry place.
- Be sure to use a scale to measure it in "weight". (Do not use the measuring cup)

For making bread

Generally, use high-gluten flour which has high protein content (12%~15%). Non bread flour has an unobvious swelling effect. It will result in harder bread. Furthermore, self-raising flour has no swelling effect.

＊Please check the list of ingredients on the flour package in advance.

Fats and oils

(Butter, unsalted butter, margarine and shortening)

Effects It makes the bread texture fine, soft and moist.

- Applicable to solid form, unnecessary to be softened.

＊Unsalted butter is recommended.

Dairy products

(Milk powder, milk)

Effects Improve bread taste, smell and crust conditions.
Prevent hardening of bread.

Key points
- Please reduce the same quantity of water if milk is used.
- Please use skim milk powder or whole milk powder with natural nutritional content.

Salt

Effects It can make the bread chewier while adjusting the tastes.
It can also avoid bacterial propagation.

Egg

Effects Improve bread taste, smell and crust conditions.
It can also improve the elasticity of the bread.

Bread yeast

Effects Sugar is used as the source of nutrition to create carbon dioxide that makes the dough rises.

Bread textures — The dough rise with the carbon dioxides trapped inside.

Key points
- The yeast is alive.
  Different degrees of freshness of the yeast will vary the expanding condition while the dough is swelling or fermenting. Therefore, please use yeast within the expiration date and be sure to seal it well and keep it in a refrigerator.
- If yeast powder get wet, its ability of fast fermentation will be reduced.

Dry yeast

In order to make a soft and delicious bread, it is better to use dry yeast that don't require advance fermentation.

＊Do not use fresh yeast and baking powder.

Sugar

(Granulated sugar, brown sugar and honey)

Effects Sugar is the nutrition for bread yeast which can speed up the fermentation. It can also improve taste, smell and crust of breads.

- Big sugar particles shall be pulverized.
- Do not use rock sugar and other crystal sugar.

Key points

- Increase the amount of sugar to darken the crust; decrease the amount to lighten the crust.
- Do not use the low-calorie sugar substitute.

Baking powder

For making scones and cakes.

* Even adding it into bread and soft bread would not make it swell.

Water

Effects Gluten is produced by adding water in flour.

Key points

- Cold water is used for the following recipes (about 5 °C: almost the temperature of icy water)
  - Rapid bread
  - Whole weat bread
  - Pineapple bread
  - French bread
  - Other menus while roome temperature is above 25 °C
- Alkaline water is not applicable.

For making bread

- The water of which the hardness is within 50~200 should be the most appropriate in this case.

* The hardness of the water is calculated from its calcium and magnesium content. Water of moderate hardness can improve the dough elasticity and the bread swelling effect. If the water is too hard, the bread will be harder.

- Distilled water is not applicable for bread swelling.

Rice flour

Key points Rice flour does not contain the proteins necessary for dough swelling. Therefore, it is impossible to make bread if only rice flour are added.
It is important to use different flour according to the various menu.

* As rice flour bread contains wheat (gluten), it is not recommended for people who are allergic to wheat.
* Be sure to pay attention to the ingredients, cleaning methods, and maintenance. Use after consulting your doctor.

* About gluten
The substances resulted from combinations of the proteins in flour and water.
Bread-making yeast generates carbon dioxides to inspire the extention of the dough, hence finally generates the textures of the bread.

Tips

Please note the following to avoid damaging the fluorine coating of the bread pan and blade:

- Adding hard ingredients may cause the fluorine coating to peel off.
- For large crystalline particles such as coarse sugars and sea salts, melt them down in the room temperature water before use.
- Insufficient water may lead to dough hardening, thus damaging the coating during dough kneading.
- Be sure to put ingredients into the bread pan in the following order: flour → other ingredients → water.
- Do not use hard items such as knives, forks and chopsticks to take out the bread.
- Always check whether the blade is attached in the bread (at the bottom) before cutting the bread to avoid damaging the blade.

* Eating the peeled-off fluorine coating does not affect health.

Bread-making ingredients(Continued)

Basic weight of each spoon (Supplied measuring spoon)

	Tablespoon	Teaspoon
Granulated sugar	Approx.12 g	Approx.4 g
Milk powder	Approx.6 g	Approx.2 g
Salt	—	Approx.5 g
Dry yeast	—	Approx.2.8 g

In case of changes of recipe and type of ingredients

Adjust according to personal preferences based on the following quantities.

Ingredients	To increase	To decrease
Butter	May be increased by 150%	May be decreased by 50%
Granulated sugar	May be increased by 100%	May be decreased by 50%
Milk powder	May be increased by 100%	May be exempted
Salt	—	May be exempted (May be reduced by 50% for rice flour bread)

- Increasing the amount of sugars will darken the crusts. Decreasing the amount will lighten the crusts and reduce the height.
- The bread will have less texture without salt.
  Without salt, ferment acts less frequently, glutens will not form and quality of the bread will not be satisfactory.
- Margarine may be used to substitute butter, honey to substitute sugar and milk to substitute milk powder (P.EN12)
  - Honey shall not exceed 25 g
  - One tablespoon of milk powders is equivalent to 70 mL milk

In case of adding eggs or milk

Reduce the water in the same quantity of eggs or milk.
- Egg (1 at the most)
- Milk (half of water quantity at the most)

- Put egg and others into the measuring cup and add water for measurement.
- Do not use timer.
  (May deteriorate in summer)

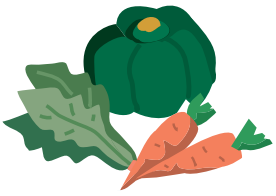
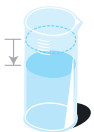
Ingredients preparations

The ingredients (P.EN16) and the amount are introduced based on the basic bread.

You may also add your favorite ingredients in addition to the basic ingredients in order to make various flavored bread.

Among the basic ingredients

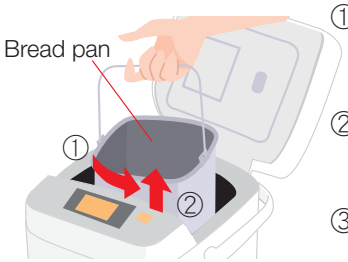
Add your favorite ingredients

	Vegetable	Rice flour and other cereals	Fruit juice
			
	: about 15 ~ 20% of flour weights (Standard: 50 g) E.g. • Carrot → grated • Pumpkin → boil until softened, pound into pieces and cool down • Spinach → boil, cut into pieces and cool down	: about 10 ~ 20% of flour weights (Standard: 30 g) E.g. • Rice flour • Oat meal • Glutinous rice flour • Rye • Whole wheat flour • Bean powder • Sesame	: not to exceed the quantity of water E.g. • orange • apple • Tomato and other 100% fruit juice → Fully cool in a refrigerator in advance
Flour quantity	(Remain the same)	Decrease the weight of cereals E.g. Rye 30 g (12% of 250 g) Flour 220 g	(Remain the same)
Water quantity 	Deduct 80% of vegetable weights E.g. Cooked pumpkins 50 g Water 140 mL (180 mL - 80% of 50 g)	(Remain the same)	Decrease fruit juice amount E.g. Orange juice 100 mL Water 80 mL (180 mL - 100 mL)
	● Do not use timer function.		● Do not use timer function.

Baking basic bread

Add the ingredients

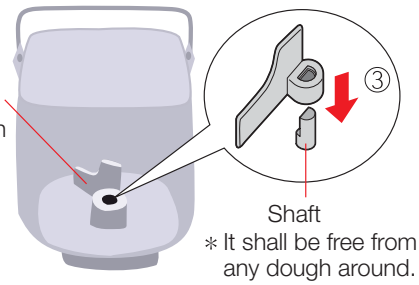
1 Remove the bread pan and Set the kneading blade



①Rotate the bread pan in the arrow direction.

②Remove from the main body.

③Install the blade.



Bread	186 kcal (1 of the 6 pieces cut)
High-gluten flour	250 g
Butter	10 g
Granulated sugar	2 tbsp (24 g)
Milk powder	1 tbsp (6 g)
Salt	1 tsp (5 g)
Water*	190 mL
Instant dry yeast	1 tsp (2.8 g)

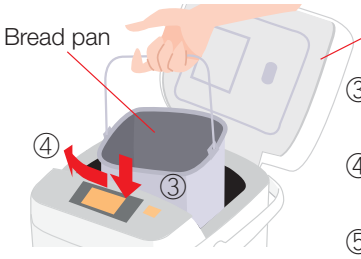
∗ You may reduce about 5 ℃ cold water by 10 mL when the room temperature is above 25 ℃.

●Basic recipes of soft bread and rapid bread
➡ P.EN21 ~

2 Add the ingredients other than the instant dry yeasts in the bread pan high-gluten flour, water and other ingredients

①Stack up high-gluten flour and other ingredients (except dry yeast) in the pan.

②Add water along the periphery.



③Insert the bread pan back.

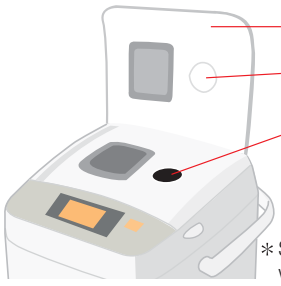
④Rotate in the arrow direction and secure it.

⑤Close the lid.

∗ The handle of bread pan will stop after push. (To make it convenient for extraction of the bread pan) There is no need to press it down to the bottom.

3 Add instant dry yeast

into the yeast dispenser



∗ Static electricity will be generated by wiping and the instant dry yeast will adhere onto the dispenser walls.

Time required: about 4 h

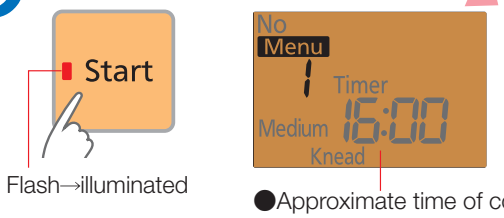
Setting

Take out

4 Select menu “1”

- To select other types of bread dough / dessert → Menu (P.EN21~ P.EN40)
- To add raisin and other ingredients → Raisin (P.EN18)
- To select crust colour → Crust (P.EN20)
- Setting timer for completion time → Timer (P.EN20)

5 Press “Start”



●Do not open the lid after it is started. The instant dry yeast will spill out.
However, the instant dry yeast have been added during manual addition of ingredients (P.EN19). Therefore, you may open the lid.
●Sounds will be heard while the dry yeast is putting in through the dispenser.

6 Turn off the power

①Press **“Stop”**
②Pull out the plug.

7 Take out the bread pan and place it on a towel.

Cool down (about 2 min)

Remember to wear gloves to take out the bread pan.
＊ Pay attention to the rest place of the bread pan. (The bread pan gives out heats)
＊ The bread will cave in and shrink after a while.

8 Take out the bread for heat radiation

Hold the handle and shake it forcefully several times
＊ Do not use a knife, a fork or chopsticks to take it out. (It will scratch the fluorine coating.)

●Make sure blade is in the bread pan after bread is taken out.
The kneading blade may stay inside of the bread (at the bottom). Please take it out.

(The blade will be damaged if you cut the bread before the blade is taken out of it.)

Convenient functions Raisin

"Raisin" for making bread that contains your favorite ingredients

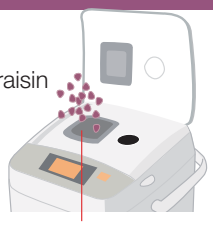
You may set it to automatically add your favorite ingredients, E.g. raisins and nuts.
Please add bananas, chocolates and other ingredients (P.EN19) that cannot be automatically added by manually when you hear the beep sound.

Please follow the ratio and amount of ingredients of various recipes. Otherwise, the ingredients may fly out from the bread pan, become cooked by the heater and consequently give out odors or smokes.

Adding Automatically (completed by the automatic bread maker)

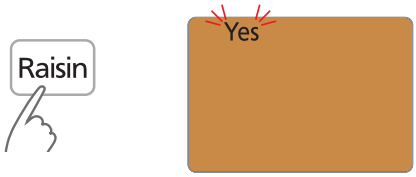
Preparations Put your favorite ingredients into the raisin and nut dispenser

The total weight in the dispenser shall not exceed 60 g

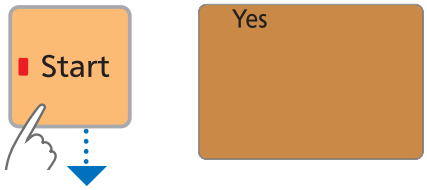


Raisin and nut dispenser

① Press "Raisin" Select "Yes" (make it flash)



② Press "Start"



(Automatic adding of ingredients)

* "Kneading" temporarily stopped.

- A small quantity of ingredients will cling to the walls of the raisin and nut dispenser sometimes.
- The fruits with sugar on the surface may not be add because the sugar melt down and stick to the dispenser in case of summer or timed baking.

Ingredients that can be automatically added
Dry ingredients and ingredients that hardly melt

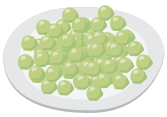
Dried fruits
(Not over 60 g)
Raisin, plum, orange peel, etc

➡ Cut into small pieces less than 5 mm

Nuts
(Not over 40 g)
Cashew, walnut and others

➡ Cut into small pieces less than 5 mm

Green bean *
(Not over 30 g)

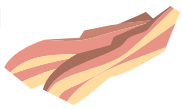


➡ Wipe away water

Olive *
(Not over 20 g)

➡ Stoneless, cut it into ¼ and wipe away the water.

Ham, bacon and sausage *
(Not over 50 g)



➡ Cut it into pieces of 10 mm wide

* Do not add ingredients if the timer function is on. (In particular, deterioration may occur in summer)

Please pay attention to the following ingredients during adding!

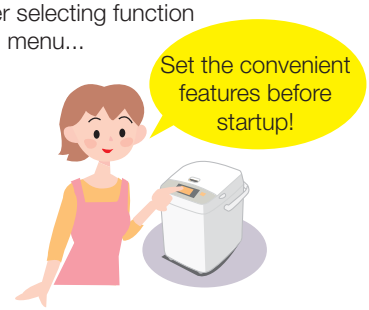
- Addition of hard ingredients may damage the fluorine coatings inside the bread pan.

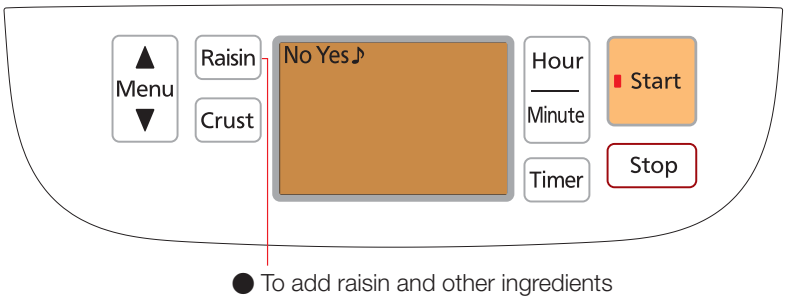
  Please use it carefully.

  * Accidentally eating the fluorine coating will not harm your health.

- Cereal
- Fruit oatmeal
- Sugar-coated nut
- Maple sugar cube
- Pearl sugar
- Sugar cubes and others

After selecting function and menu...



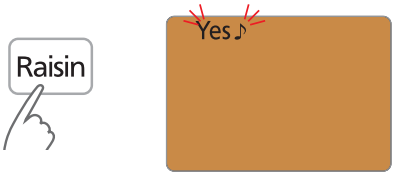


● To add raisin and other ingredients

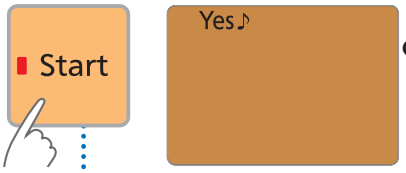
■ Please manually add ingredients that cannot be added automatically

Manually add when you hear beep sounds (♪)

① Press "Raisin" and select "Yes♪" (make it flash)



② Start



● Completion time of bread baking is displayed after ingredients input.

③ After hearing beep sounds
Open the lid

④ Add ingredients into **the bread pan, then close the lid**

Within 3min

⑤ Restart

Bread pan

● Even without pressing **"start"** the beeper will sound after 3 min and the unit will restart.
● Raisin and nut dispenser flap will always remain open.

● The dough won't rise if any fresh fruit that have a rich content of protein-degradation is added.

- Melon
- Kiwi fruit
- Fig
- Mango
- Pineapple
- Papaya

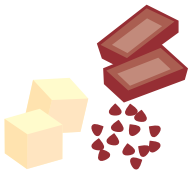
Others

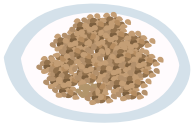
Ingredients that can't be automatically added
(stuck onto walls of dispenser, hard to be add)

Ingredients that are sticky, easily melt or have a high content of water

Macerated fruits, onions and other chopped vegetables

Cheese, chocolate, etc





＊Sesames and other small ingredients ought to be added in the bread pan before beginning (Not over about 20% of flour weights)

● The more ingredient added, the poorer swelling of bread.
● Some ingredients may not keep their original shapes.

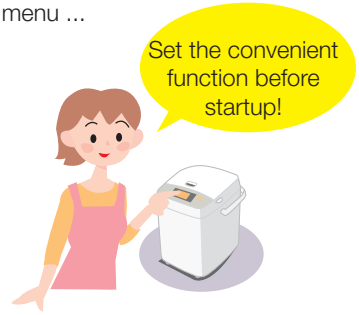
■ Proper time for adding ingredients when making stuffed breads ...

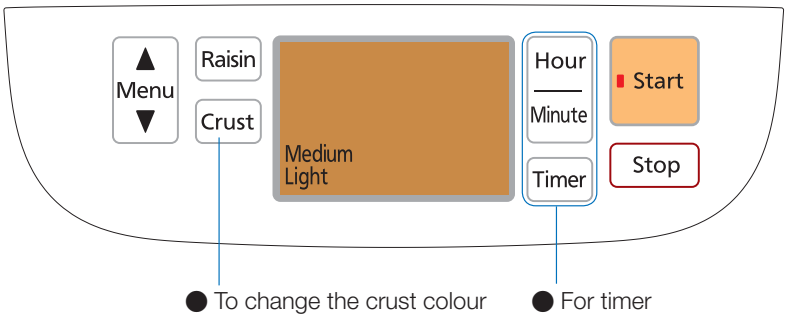
The time when beep sounds are heard varies with recipe and room temperature.

- Bread: after about 1 h and 5 min ~ 1 h and 35 min
- Soft: after about 1 h and 55 min ~ 2 h and 15 min
- Rapid: after about 30 min ~ 35 min
- Rice: after about 1 h and 5 min ~ 1 h and 35 min
- French: after about 40 min ~ 1 h and 25 min
- Whole wheat: after about 1 h and 35 min ~ 2 h and 50 min
- Pineapple: 35 min ~ 40 min
- Rice flour: after about 45 min ~ 1 h
- Bread dough: after about 20 min ~ 35 min

Convenient functions Crust colour Timer

After selecting function and menu ...

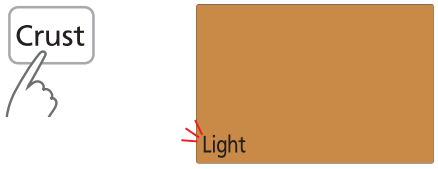




Bake your favorite “Crust colour”

You can set the crust colour as “Light” or “Medium”.

① Press “Crust” to select your favorite crust colour



● Available function for crust colour setting
(P.EN10 ~ P.EN11)

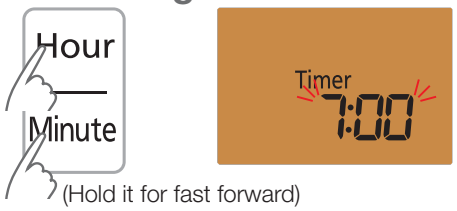
Use “Timer” to complete baking on specified time

Use this feature if you want to enjoy freshly-baked bread in the morning.

① Confirm if the current time is correct

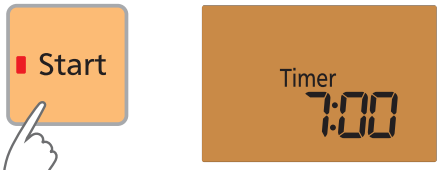
② Press “Timer”

③ Set the time for completion of baking



(Hold it for fast forward)

④ Start (timer setting completed)



● For **“Raisin”** and **“Crust colour”**
①Set **“Raisin”** and **“Crust colour”**
②Set **“Timer”**

● Standards on timer

Functions of **“Bread”**

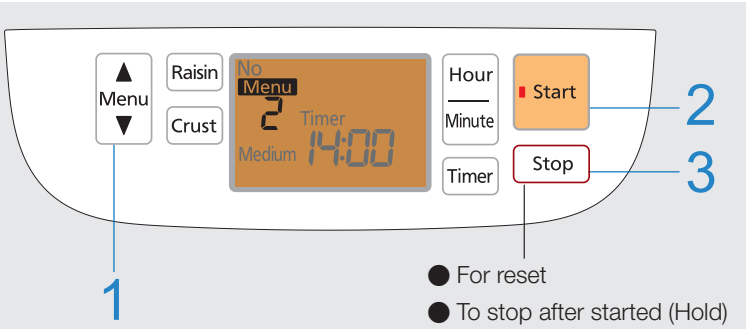
・ Bread	: after 4 h and 10 min ~ 13 h
・ Soft	: after 4 h and 30 min ~ 13 h
・ Rice bread	: after 4 h and 10 min ~ 13 h
・ French	: after 5 h and 10 min ~ 13 h
・ Whole wheat	: after 5 h and 10 min ~ 13 h
・ Rice flour	: after 2 h and 40 min ~ 13 h

∗ Timer is not available for some menu.
∗ You cannot set a time that is beyond the timer limit.

[Timer setting examples]
Menu: bread
Current time: 8:30 p.m.
(LCD screen displays 20:30)
Scope of time settings: 0:40 a.m. to 9:30 a.m.
(“0:40” ~ “9:30”)
∗ It is impossible to set the time beyond the range above.

Rapid bread / Soft bread

Time required:
Rapid bread: about 2 h
Soft bread: about 4 h and 20 min



Preparations ① Install blade in the bread pan.
(P.EN16)
② Add in flour, water and other ingredients (except instant dry yeast).
③ Put the bread pan into the main body and place instant dry yeast in the yeast dispenser.

Ingredients

Rapid bread 205 kcal (1 of the 6 pieces cut)

High-gluten flour	280 g
Butter	10 g
Granulated sugar	2 tbsp (24 g)
Milk powder	1 tbsp (6 g)
Salt	1 tsp (5 g)
Cold water (5 ℃)*	210 mL
Instant dry yeast	1½ tsp (4.2 g)

* Reduce by 10 mL when the room temperature is above 25 ℃.

Soft bread 192 kcal (1 of the 6 pieces cut)

High-gluten flour	250 g
Butter	15 g
Granulated sugar	2 tbsp (24 g)
Milk powder	1 tbsp (6 g)
Salt	1 tsp (5 g)
Water*	190 mL
Instant dry yeast	1 tsp (2.8 g)

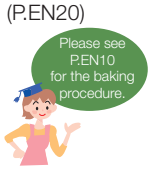
* You may reduce about 5 ℃ cold water by 10 mL when the room temperature is above 25 ℃.

1 Select Rapid bread: “2” Soft bread: “3”

■ To add raisins and other ingredients ➡ Raisin (P.EN18)

■ To select crust colour ➡ Crust (P.EN20)

■ Setting timer for completion time (Only for soft bread) ➡ Timer (P.EN20)

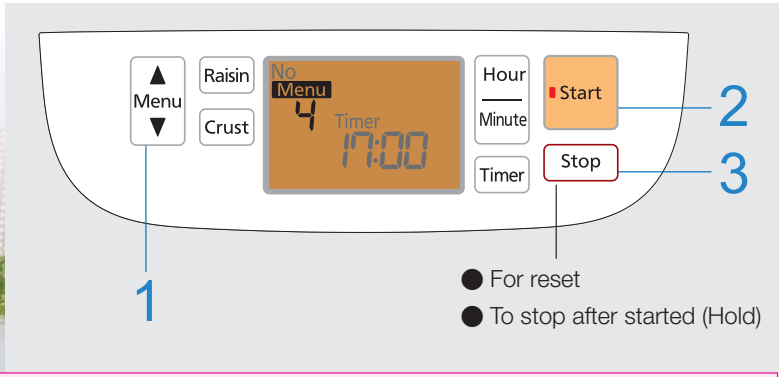


2 Start

3 Press **“Stop”** when you hear the beep sound. Take out the bread pan and cool it down for about 2 min. Then **take out the bread**

French bread

Time required: about 5 h



Compared with other bread, French bread may be hard to be taken out from the bread pan. Please take out the bread according to the following Step 3.

Preparations

(P.EN16)

① Install blade in the bread pan.

② Add in flour, water and other ingredients (except instant dry yeast).

③ Put the bread pan into the main body and place instant dry yeast in the yeast dispenser.

Ingredients

French bread 153 kcal (1 of the 6 pieces cut)

High-gluten flour	225 g
Low-gluten flour	25 g
Salt	1 tsp (5 g)
Cold water (5 ℃)*	190 mL
Instant dry yeast	½ tsp (1.4 g)

* Reduce by 10 mL when the room temperature is above 25 ℃.

● Bread has a relatively poor quality when the room temperature is above 30 ℃.

1 Select menu “4”

■ To add raisins and other ingredients ➡ Raisin (P.EN18)

■ Setting timer for completion time ➡ Timer (P.EN20)

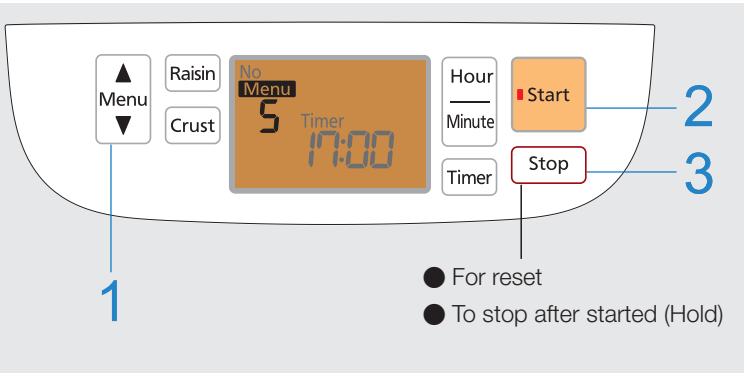
2 Start

3 Press **“Stop”** when you hear the beep sound. Take out the bread pan and cool it down for about 2 min. Then **take out the bread**

■ Take out the French bread. Tap the bread pan on a towel. (See the figure on the right)

Whole wheat bread

Time required: about 5 h



Preparations

(P.EN16)

① Install blade in the bread pan.

② Add in flour, water and other ingredients (except instant dry yeast).

③ Put the bread pan into the main body and place instant dry yeast in the yeast dispenser.

Ingredients

Whole wheat bread (whole wheat flour 50%)

178 kcal (1 of the 6 pieces cut)

Whole wheat flour (for breads) *1	75 g
High-gluten flour	175 g
Butter	10 g
Granulated sugar	2 tbsp (24 g)
Milk powder	1 tbsp (6 g)
Salt	1 tsp (5 g)
Cold Water (5 ℃)*2	200 mL
Instant dry yeast	1 tsp (2.8 g)

*1 Do not use the whole wheat flour which is exclusive for making dim sum bread (low-gluten flour).

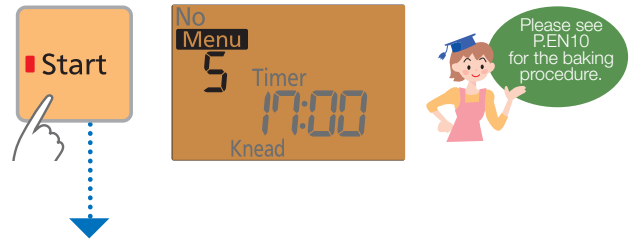
*2 Reduce by 10 mL when the room temperature is above 25 ℃.

- Bread has a relatively poor quality when the room temperature is above 30 ℃.
- Ratio of whole wheat flour is 30% ~ 100% of total flour quantity. (Bran accounts for about 30% ~ 40%)
  - ➡ Please use the menu “1” (Bread) feature if it is less than 30%.
- ∗ The higher the ratio of whole wheat flour, the lower the bread will rise.
- ∗ Bread shape and swelling degree vary according to the types of whole wheat flour.

1 Select menu “5”

- To add raisins and other ingredients ➡ Raisin (P.EN18)
- Setting timer for completion time ➡ Timer (P.EN20)

2 Start

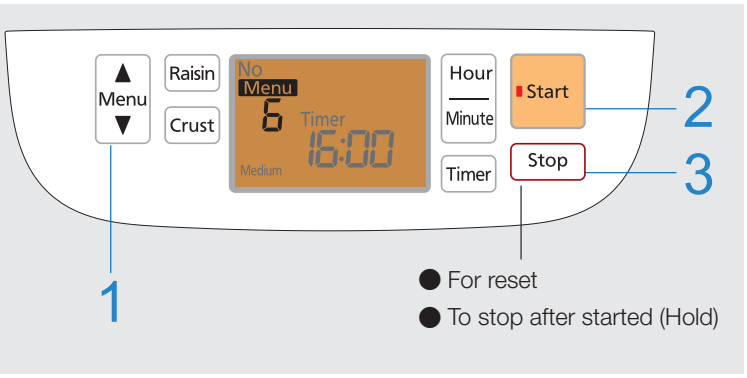


3

Press **“Stop”** when you hear the beep sound. Take out the bread pan and cool it down for about 2 min. Then **take out the bread**

Rice bread

Time required: about 4 h



Preparations (P.EN16)

① Install blade in the bread pan.

② Add in flour, water and other ingredients (except instant dry yeast).

③ Put the bread pan into the main body and place instant dry yeast in the yeast dispenser.

Ingredients

Rice bread 204 kcal (1 of the 6 pieces cut)
(When rice is 110 g in weight)

High-gluten flour	230 g
Cooled rice	80 ~ 110 g
Butter	10 g
Granulated sugar	2 tbsp (24 g)
Milk powder	1 tbsp (6 g)
Salt	1 tsp (5 g)
Water*	160 mL
Instant dry yeast	¾ tsp (2.1 g)

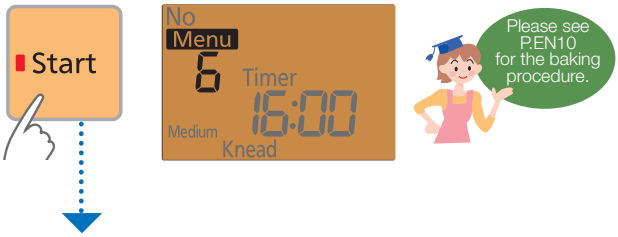
* Reduce about 5 ℃ cold water by 10 mL when the room temperature is above 25 ℃.

- You may also use brown rice or saffron rice to substitute rice.
- The height and taste of bread may vary depending on rice quantity.
- The more the rice is, the softer the baked bread will be.
- The rice shall be cooled down in the refrigerator when the room temperature is over 30 ℃.
- Keep flours in a refrigerator for cooling when room temperature is above 30 ℃.
- You may use timer function. But do not use cooked rice that has been stored (or defrosted) for more than one day.
- Rice would keep its original state at time.

1 Select menu “6”

- To add raisins and other ingredients → Raisin (P.EN18)
- To select crust colour → Crust (P.EN20)
- Setting timer for completion time → Timer (P.EN20)

2 Start

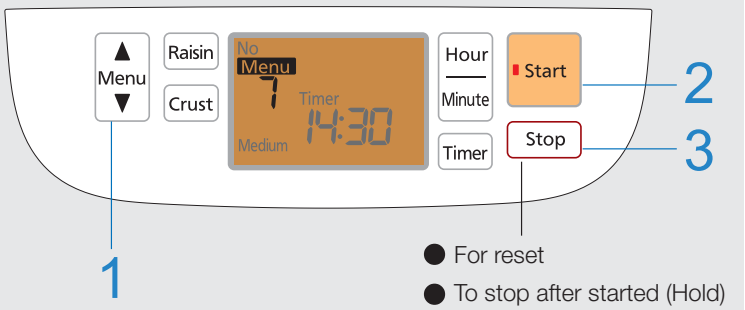


3 Press **“Stop”** when you hear the beep sound. Take out the bread pan and cool it for about 2 min. Then **take out the bread**

- Rice bread has a high content of water and may deteriorate easily. Please eat it as soon as possible.
(Summer: on the same day Winter: within two days)

Rice flour bread

Time required: about 2 h and 30 min



Preparations (P.EN16)

① Install blade in the bread pan.
② Add in flour, water and other ingredients (except instant dry yeast).
③ Put the bread pan into the main body and place instant dry yeast in the yeast dispenser.

Ingredients

Rice flour bread

199 kcal (1 of the 6 pieces cut)

Rice flour	50 g
High-gluten flour	200 g
Butter	20 g
Granulated sugar	2 tbsp (24 g)
Milk powder	1 tbsp (6 g)
Salt	1 tsp (5 g)
water *	190 mL
Instant dry yeast	1½ tsp (4.2 g)

*Use cold water at a temperature of about 5 °C. When the room temperature is over 25 °C.

- Using timer would deteriorate the bread quality when the room temperature is over 25 °C. (P.EN49)
- Be sure to store flour and other ingredients in the refrigerator when the room temperature is over 30 °C.

1 Select menu "7"

- To add raisins and other ingredients → Raisin (P.EN18)
- To select crust colour → Crust (P.EN20)
- Setting timer for completion time → Timer (P.EN20)

2 Start

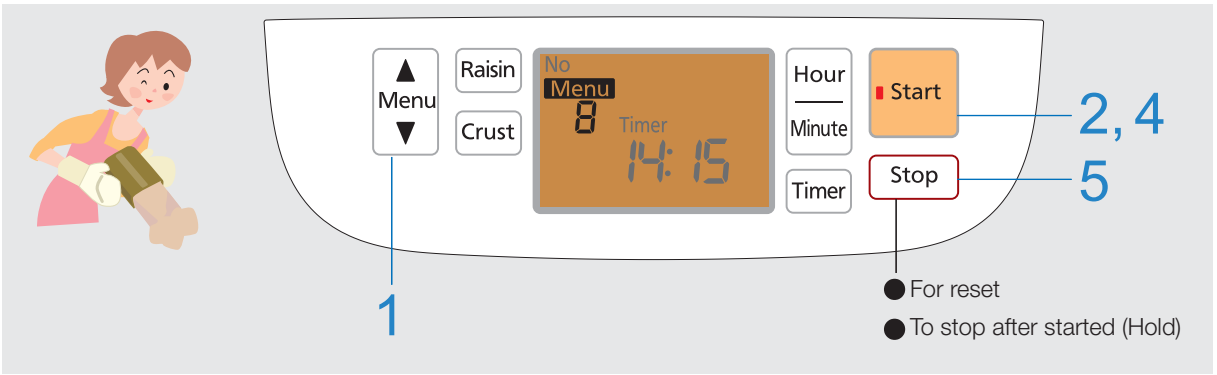
3

Press **"Stop"** when you hear beep sound.Take out the bread pan and cool it for about 2 min. Then

take out the bread

Pineapple bread

Time required: about 2 h and 15 min.



Preparations (P.EN16)

① **Put cookie dough in the refrigerator after it is made.** (P.EN27 ① ~ ⑥)

② Install blade in the bread pan.

③ Add in flour, water and other ingredients (except instant dry yeast).

④ Put the bread pan into the main body and place instant dry yeast in the yeast dispenser.

Ingredients

Pineapple bread 293 kcal (1 of the 6 pieces cut)	
High-gluten flour	150 g
Butter	15 g
Granulated sugar	2 tbsp (24 g)
Milk powder	1 tbsp (6 g)
Salt	½ tsp (2.5 g)
Cold water (5 °C)	100 mL
Instant dry yeast	¾ tsp(2.1 g)

Cookie dough (crust of pineapple bread)	
Butter	50 g
Granulated sugar	40 g
Egg (evenly mixed)	Half of M size (25 g)
Low-gluten flour	100 g
Baking powder	1 tsp (3 g)
Vanilla essence	Small quantity
Granulated sugar (for final processing)	2~3 teaspoons

- Be sure to observe the foregoing amount. Excessive amount may cause the bread to spill out of the bread pan, overcooked, smelly or cause smoking.
- If **"Stop"** is accidentally pressed in Step 3, press **"Start"** within 10 min to recover it. (Only for once; Invalid if any other button is pressed)
- Beep sound will be heard and it will restarted 15 min later in Step 3 even if the operation is not yet completed.
- Add different ingredients to make bread of different flavors at Step 3 (15 min).

➡ P.EN30

1 Select menu "8"

■ To add raisins and other ingredients. ➡ Raisin (P.EN18)

2 Start

Roll the cookie dough flat when only 10 min of process work are left. (P.EN27 ⑦ ~ ⑧)

3

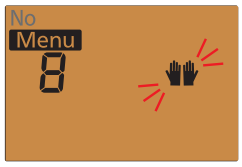
Open the lid when you hear the beep sound.

Within 15 min

Add the cookie dough.

① Place the bread dough in the middle of the bread pan again.
② Place the cookie dough on the bread dough with the egg-coated side facing downward.
③ Slightly press the sides of the dough (do not press hard)
④ Sprinkle granulated sugar from above.

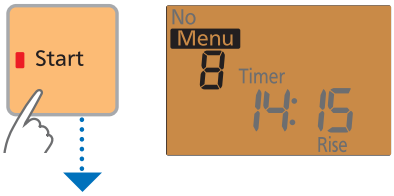
● Do not press **"Stop"**



4

Close the lid

Restart



5

When you hear any beep sound, press **"Stop"** and take out the bread.
After the bread pan is cooled down for about 2 min,

take out the bread

＊ The bread will be deformed upon over exertion.

Method of cookie dough making

Making Dough

① Mix low-gluten flour and baking powder and shift them together.
② Use a wooden spatula to mix the butter at room temperature till they become creamy.
③ Add granulated sugar by small quantity in 2 ~ 3 times. Mix the butter after each addition till the butter become whitish and smooth.

④ Add eggs by small quantities in 3 ~ 4 times. Fully mix after each addition. Finally, add the vanilla essences.
＊ Reserve 1/2 teaspoon of egg liquids.

⑤ Add the powder mix in Step ① and evenly mix them till the granules of powder disappear.

⑥ Make the dough a round shape, cover with plastic wrap and put it in the refrigerator for over 20 min.

Rolling flat

⑦ Use a rolling pole to roll the dough into a flat circle with a diameter of 14 ~ 15 cm.
＊ Cover the dough with a plastic wrap for the convenience of rolling.

⑧ Coat one side of the dough with the reserved egg liquids (1/2 teaspoon).

Tips for making pineapple bread!

● You may also cut patterns on the surface of the cookie dough.
Use a bamboo stick to cut patterns in a depth of not over 1 mm.
(The cookie dough may crack and break down if the patterns are cut too deep.)

● Do not put in the cookie dough before it is flexible and bendable enough.
That helps to make good-looking pineapple breads.

Various flavored bread

● Calory standard for 1 loaf

Italian bread

Menu "4" 1170 kcal

High-gluten flour	225 g
Low-gluten flour	25 g
Salt	1 tsp (5 g)
Olive oil	2 tablespoon (24 g)
Cold water (5 °C) *	170 mL
Instant dry yeast	½ tsp (1.4 g)

* Reduce by 10 mL when the room temperature is above 25 °C.

You may add 20 g red peppers (or dried tomatoes) chopped into small pieces of 5 mm and 20 g olives (or 1 teaspoon of dried basil leaves) if you prefer.

French countryside bread

Menu "4" 900 kcal

High-gluten flour	200 g
Whole wheat flour	50 g
Salt	1 tsp (5 g)
Cold water (5 °C) *	190 mL
Instant dry yeast	½ tsp (1.4 g)

* Reduce by 10 mL when the room temperature is above 25 °C.

Small dried fish and kelp rice bread

Menu "7" 1236 kcal

High-gluten flour	200 g
Rice flour	50 g
Butter	20 g
* Small dried fish (stir-fried without oil)	20 g
Granulated sugar	2 tbsp (24 g)
Skim milk powder	1 tbsp (6 g)
Salt	1 tsp (5 g)
Water *	200 mL
Instant dry yeast	1½ tsp (4.2 g)
* Dried kelp (dried through wringing after water soaking)	4 g (dry weight)

* Use cold water at a temperature of about 5 °C. When the room temperature is over 25 °C.

* Use **"Raisin"** feature ➡ Manual feeding (P.EN19)

Orange flavor rice flour bread

Menu "7" 1230 kcal

High-gluten flour	200 g
Rice flour	50 g
* Orange sauces	20 g
Butter	20 g
Granulated sugar	2 tbsp (24 g)
Skim milk powder	1 tbsp (6 g)
Salt	1 tsp (5 g)
Water *	170 mL
Instant dry yeast	1½ tsp (4.2 g)

* Use cold water at a temperature of about 5 °C. When the room temperature is over 25 °C.

* Put it in the bread pan at the very beginning.

● Calorie standard for 1 loaf

Olive bread

Menu "1" or Menu "3" — 1143 kcal

High-gluten flour	250 g
Butter	10 g (15 g for soft bread)
Granulated sugar	2 tbsp (24 g)
Milk powder	1 tbsp (6 g)
Salt	1 tsp (5 g)
Dried vanilla	Small quantity
Water*	180 mL
Instant dry yeast	1 tsp (2.8 g)
⋆ Green olive	20 g

* Reduce by 10 mL when the room temperature is above 25 °C. (Cold water at a temperature of 5 °C)

⋆ Use **"Raisin"** feature (P.EN18)

Sunflower seed honey bread

Menu "1" or Menu "3" — 1336 kcal

High-gluten flour	250 g
Butter	15 g
Granulated sugar	2 tbsp (24 g)
Milk powder	1 tbsp (6 g)
Salt	1 tsp (5 g)
Honey	1 tablespoon (21 g)
Water*	180 mL
Instant dry yeast	1 tsp (2.8 g)
⋆ Sunflower seed	20 g

* Reduce by 10 mL when the room temperature is above 25 °C. (Cold water at a temperature of 5 °C)

⋆ Use **"Raisin"** feature (P.EN18)

Fruit juice bread

Menu "2" — 1332 kcal

High-gluten flour	250 g
Butter	25 g
Granulated sugar	1 tbsp (12 g)
Milk powder	2 tbsp (12 g)
Salt	¾ tsp (3.8 g)
Egg (evenly mixed)	50 g
100% tomato fruit juice * (stored in a refrigerator)	120 mL
Instant dry yeast	1½ tsp (4.2 g)
⋆ Assorted vegetables (Dry it through trickling and cool down to room temperature)	70 g

* Reduce by 10 mL when the room temperature is above 25 °C.

⋆ Use **"Raisin"** feature (P.EN18)

Red bean rice bread

Menu "6" — 1246 kcal

High-gluten flour	230 g
Red bean rice (cooled)	100 g
Ghee	10 g
Granulated sugar	2 tbsp (24 g)
Salt	1 tsp (5 g)
Black sesame	5 g
Water*	160 mL
Instant dry yeast	¾ tsp (2.1 g)

* Reduce by 10 mL when the room temperature is above 25 °C.

Curry rice bread

Menu "6" — 1370 kcal

High-gluten flour	210 g
Cooled rice	100 g
Butter	20 g
Granulated sugar	2 tbsp (24 g)
Milk powder	1 tbsp (6 g)
Common salt	1 tsp (5 g)
Curry powder	5 g
Refined cheese (cut into small pieces)	30 g
Black pepper powder	½ teaspoon (3 g)
Water*	110 mL
Instant dry yeast	¾ tsp (2.1 g)
⋆ Potato (cut into small pieces; boiled to a moderate degree)	20 g
⋆ Carrot (cut into small pieces; boiled to a moderate degree)	20 g
⋆ Bacon	20 g

* Reduce by 10 mL when the room temperature is above 25 °C.

⋆ Use **"Raisin"** feature (P.EN18)

Salted seaweed bread

Menu "6" — crust colour (Light) — 1241 kcal

High-gluten flour	230 g
Cooled rice	100 g
Ghee	10 g
Granulated sugar	2 tbsp (24 g)
Salt	1 tsp (5 g)
White sesame	5 g
Water *	160 mL
Instant dry yeast	¾ tsp(2.1 g)
⋆ Salted seaweed	10 g

* Reduce by 10 mL when the room temperature is above 25 °C.

⋆ Use **"Raisin"** feature (P.EN18)

Panettone

Menu "2" — 1420 kcal

High-gluten flour	250 g
Butter	25 g
Granulated sugar	1 tbsp (12 g)
Milk powder	2 tbsp (12 g)
Salt	1 tsp (5 g)
Eggs (evenly mixed)	One of M size (50 g)
Cold water (5 °C)	130 mL
Instant dry yeast	1¾ tsp (4.9 g)
⋆ Your favorite dried fruits	60 g

* Reduce by 10 mL when the room temperature is above 25 °C. (Cold water at a temperature of 5 °C)

⋆ Use **"Raisin"** feature (P.EN18)

Various flavored bread

Ingredients 1493 kcal

A	High-gluten flour	200 g
	Butter	15 g
	Granulated sugar	3 tbsp (36 g)
	Milk powder	1 tbsp (6 g)
	Salt	¾ tsp (3.8 g)
	Egg (evenly mixed)	Half of M size (25 g)
	Cold water (5 °C)	110 mL
Instant dry yeast		1¼ tsp (3.5 g)
Ingredients		
Dried fruits (pickled with rums)		100 g
Milk		1 teaspoon (5 mL)
Cinnamon sugar		An appropriate quantity
For icing		
B	Granulated sugar	25 g
	Water	½ teaspoon (3 g)

Cinnamon brioche

Select menu “8” to make bread dough

① Put A into the blade-installed bread pan and install the bread pan into the main body.

② Feed instant dry yeast into the yeast dispenser, select menu “8” and press Start .

The operation shall be completed within 15 min!

Take out the dough.

③ When you hear beep sounds, open the lid and take out the dough from the bread pan.

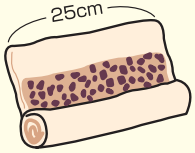
● Do not press **“Stop”**

Rolling flat

④ Roll the dough into a size of 15 cm x 25 cm (W x L).

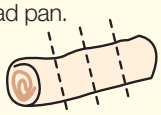
Forming

⑤ Coat milk on 3/4 of dough near to you and sprinkle cinnamon sugar and dried fruits on it.



⑥ Start rolling from the side close to you.

⑦ Cut it into four even pieces and place them in the bread pan.



Start baking (press Start again).

Making icing

⑧ Place B in a bowl and mix them on another bowl with 60 °C hot water inside.

Final processing

⑨ Upon completion of baking, take the bread out from the bread pan and coat the bread with the icing.

If the dough is sticky and it is hard to roll it flat,

Sprinkle some high-gluten flours on hands and the rolling pole to make it easier for dough rolling.

To make various flavored bread on menu “8”.

The total weight of the bread dough and the ingredients shall not exceed 600 g!

＊The dough may not rise or the baking may not be sufficient if there are too many ingredients.

Avoid using ingredients with a high content of water!

(Dry the boiled ingredients through trickling and cool them down to room temperature.

＊Otherwise, the dough fermentation may be affected.

Prepare the ingredients in advance!

＊The operation time is 15 min.

Ingredients 1268 kcal

A	High-gluten flour	200 g
	Butter	15 g
	Powder sugar	2 tbsp (24 g)
	Milk powder	1 tbsp (6 g)
	Salt	¾ tsp (3.8 g)
	Green tea	1 teaspoon (2 g)
	Egg (evenly mixed)	Half of M size (25 g)
	Cold water (5 °C)	110 mL
Instant dry yeast		1¼ tsp (3.5 g)
Contents		
Black beans boiled with sugar		120 g

Matcha black bean roll

Select menu “8” to make bread dough

① Put A into the blade-installed bread pan and install it into the main body.

② Add instant dry yeast into the yeast dispenser, select menu “8” And press Start .

Take out the dough.

③ When you hear beep sounds, open the lid, take out the dough from the bread pan and remove the blade.

● Do not press **“Stop”**

Dough rolling

④ Roll the dough into a slender shape that is slightly narrower than the bread pan.

Add the contents and form the bread.

⑤ Sprinkle evenly the black beans with water fully trickled.

⑥ Start rolling from the side close to you.

⑦ Put it in the bread pan.

Baking

(Press Start)

Substitute green tea with coco powder. Add chocolate cubes and almond slices to make the chocolate almond bread rolls that are kids’ favorites.

Ingredients 1162 kcal (Without stuffing)

A	High-gluten flour	200 g
	Butter	35 g
	Granulated sugar	2 tbsp (24 g)
	Milk powder	1 tbsp (6 g)
	Salt	¾ tsp (3.8 g)
	Egg (evenly mixed)	Half of M size (25 g)
	Cold water (5 °C)	100 mL
Instant dry yeast		1¼ tsp (3.5 g)
Stuffing ingredients		12 pieces (15 g/piece)

Stuffed bread

Select menu “8” to make bread dough

① Put A into the blade-installed bread pan and install it into the main body.

② Add instant dry yeast into the yeast dispenser, select menu “8” And press Start .

Take out the dough.

③ When you hear beep sounds, open the lid, take out the dough from the bread pan and remove the blade.

● Do not press **“Stop”**

Forming

④ Cut the dough into 12 equal portions.

Filling in the stuffing

⑤ Fill each portion of dough with stuffing.
(Note: Expand the dough gently to avoid affecting the taste due to damage of gluten organization.)

⑥ Put all portions of dough into the bread pan.
(Either of the following ways is acceptable.)
a. 3 layers, 4 portions of dough per layer
b. 2 layers, 6 portions of dough per layer

Baking

(Press Start again)

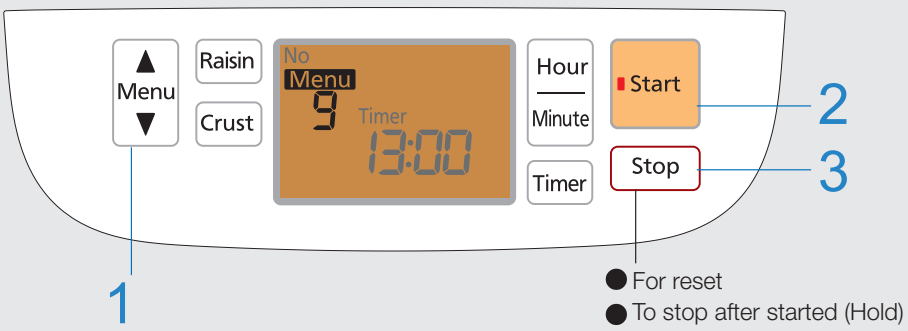
Select your favorite ingredients.
(Liquid is not allowed!)
Curry (cook till the sauce becomes thick), meat ball, potato salad, sausage, tuna (with water fully trickled) and cheese (cut into small pieces)

and many more

Making bread dough / pizza dough

Time required: Bread dough about 1h
Pizza dough about 45 min

Through the making of bread and pizza dough, you can also make croissant (P.EN34), bagels (P.EN35) and other various flavored bread.



Preparations (P.EN16)

① Install blade in the bread pan.
② Add in flour, water and other ingredients (except dry yeast).
③ Put the bread pan into the main body and place dry yeast in the yeast dispenser.

Ingredients

Bread dough

High-gluten flour	280 g
Butter	50 g
Granulated sugar	3 tbsp (36 g)
Milk powder	2 tbsp (12 g)
Salt	1 tsp (5 g)
Egg	Half of M size (25 g)
Water *	160 mL
Instant dry yeast	1 tsp (2.8 g)

*Use cold water at a temperature of about 5 °C. When the room temperature is over 25 °C.

Pizza dough

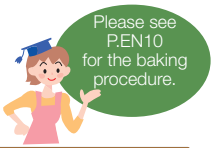
High-gluten flour	280 g
Butter	15 g
Granulated sugar	1 tbsp (12 g)
Milk powder	1 tbsp (6 g)
Salt	1 tsp (5 g)
Water *	190 mL
Instant dry yeast	1 tsp (2.8 g)

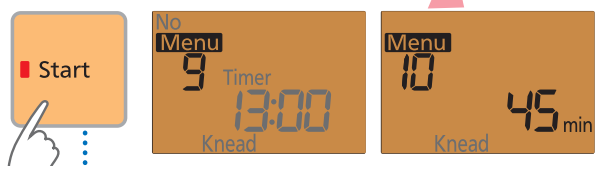
*Use cold water at a temperature of about 5 °C. When the room temperature is over 25 °C.

1 Select bread dough: “9” Select pizza dough: “10”

■ To add raisins and other ingredients (Only for bread dough) ➡ Raisin (P.EN18)

2 Start





3 Take out the dough right away.

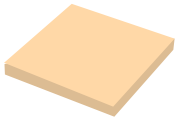
Press **“Stop”** when you hear the beep sounds.

* If you keep it left in the bread pan, fermentation will proceed further.
* Changing the ratio of dough ingredients may slow down the fermentation process. (P.EN45)

Various flavored bread

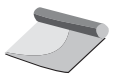
Use bread dough

Tools used for bread-making with dough



●Dough rolling board

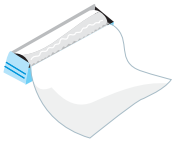
●Scale (Unit: 1 g)



●Scraper

●Rolling pole

●Small towel
(Soaked and wrung dry)



●Cooking paper

●Atomizer

●Brush

●Oven

Tools that may be used for making bread

●Kitchen scissors
●Bread mold
●Plastic wrap
●Thermometer and others

＊The tools which use for making bread dough should be bought by customer.

Ingredients 135 kcal (for 1 piece)

(12 pieces)

Bread dough (P.EN32)	Quantity at a time
Egg (evenly mixed)	25 g

Rolls

Forming

① Use the scraper to divide the dough into 12 even pieces with 45 g each, shape them into balls, cover them with the small towel and place them still for about 15 min.
② Shape them into ovals, cover them with the small towel and place them still for about 10 ~15 min.
③ Press slightly with hands and use the rolling pole to roll the dough thin.
④ Catch one end of the dough, stretch it towards your body and roll it up tightly.
(The dough may rise horizontally upon fermentation if it is not rolled up tightly)

Fermentation

⑤ Place them on the table with the closure facing downwards. Spray water on it.
⑥ Allow the dough to ferment for 40 ~ 60 min (till it rises to double its original size) at a temperature of 30 ~ 35 °C and then apply egg liquids.

Baking

⑦ Bake them in an oven that is preheated to a temperature of 170 ~ 200 °C for about 15 min.

Stuffed bread with sweetened bean paste

① (Following Step ① of making rolls) roll the dough into a round plate with a diameter of 10 cm.
② Wrap sweetened bean pastes with the dough made from Step ①, shape it into balls and press the middle so that it caves in.
③ Properly arrange the ②, sprinkle water on it and allow it to ferment for 20 ~ 30 min (till it rises to double its original size) at a temperature of 30 ~ 35 °C.
④ Apply egg liquids, sprinkle poppy seeds and bake them in an oven that is preheated to a temperature of 170 ~ 190 °C for about 15 min.

Various flavored bread

Use bread dough

Ingredients (for 12 pieces)

Bread dough		204 kcal (for 1 piece)
	High-gluten flour	225 g
	Low-gluten flour	55 g
	Butter	15 g
	Granulated sugar	3 tbsp (36 g)
*	Milk powder	1 tbsp (6 g)
1	Salt	1 tsp (5 g)
	Egg liquid (evenly-mixed)	25 g
	Water	140 mL
	Instant dry yeast	1 tsp (2.8 g)
Butter (Cut into pieces that are 1cm thick)		140 g
Egg(evenly-mixed)		25 g

* 1 Make according to the steps in P.EN32.

Croissant

Add in butter

① Put the dough in a bowl, cover it with a plastic wrap and place it in a refrigerator for 30 ~ 60 min.
(Prolong the refrigeration time when the room temperature is high)

② Apply flour on butter, place them on the plastic wrap, roll them into a 20 x 20 cm square shape and keep them in a refrigerator for 15 ~ 30 min.

③ Use a rolling pole to strike and press the dough and roll it into a 30 x 30 cm square shape.

④ Wrap the butter of Step ② with the dough cake, cover it with the plastic wrap and keep it in a refrigerator for 10 ~ 20 min.

⑤ Strike and press it with the rolling pole till the dough is thinner and roll it flat.

⑥ Fold up the dough three times, cover it with a plastic wrap and keep it in a refrigerator for 10 ~ 20 min.

⑦ Repeat steps ⑤ and ⑥ twice and keep it in a refrigerator for 30 ~ 60 min.

Forming

⑧ Divide the dough into two even pieces and roll them into a 18 x 40 cm rectangular shape. Divide them into 6 isoscele triangles.

⑨ Hold one end of the dough and roll it up.

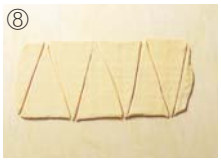
⑩ Face the closure downwards.

Fermentation

⑪ Sprinkle water on it and cover it with a plastic wrap. Allow it to ferment for 40 ~ 60 min (till it rises to double its original size) at the room temperature and apply egg liquids.

Baking

⑫ Bake it in an oven that is preheated to a temperature of 200 ~ 220 °C for about 10 min. Keep the remaining dough in a refrigerator to avoid excessive fermentation.



Doughnut

① Divide the dough into small pieces that are 35 g each. Cover them with a small towel and place them still for 10 ~ 20 min.
② Roll them into thin round and press the dough with the doughnut mold.
③ Allow the dough to ferment for 20 ~ 30 min (till it rises to double its original size) at a temperature of 30 ~ 35 °C.
④ Deep-fry them at an oil temperature of 170°C and spill cinnamon and refined white sugar on them finally.

Ingredients (for 8 pieces) 156 kcal (for 1 piece)

Bread dough

A	High-gluten flour	280 g
	Granulated sugar	3 tbsp (36 g)
	Salt	1 tsp (5 g)
Vegetable oil		2 teaspoon
Water		180 mL
Instant dry yeast		1 tsp (2.8 g)

Bagels are directly edible. But it would be more delicious to cut the bagel into half and add in fresh vegetables, hams, cheeses and jam.

Bagel

Making bread dough

① Place A ➡ Vegetable oil ➡ water into the bread pan that is installed with a blade in sequence and add dry yeast into the yeast dispenser.

② Make the dough according to the steps specified in “Making bread dough” (P.EN32).

Forming

③ Divide the dough into 8 small pieces that are 60 g each. Knead them into balls, cover them with a small towel and place them still for 10 min.

④ Press the middle of the dough with one finger and rotate the dough till the hole becomes bigger and form the shape of a bagel.

Fermentation

⑤ Place them onto a cooking paper sprinkled with flour and allow the dough to ferment for about 40 min (till it rises to double its original size) at a temperature of 30 ~ 35 °C.

Water boiling

⑥ Boil them in boiling water on both sides for 30 seconds each and fully trickle the water.

Baking

⑦ Put it on a baking pan covered with a cooking paper and bake it in an oven preheated to a temperature of 170 ~ 190 °C for 15 ~ 20 min.

Making pizza

Ingredients 1127 kcal (for 1 pizza)
(for 2 pizzas in a diameter of 25 cm each)

Pizza dough (P.EN32)	Quantity at one time
Pizza seasoning	4 tablespoon (72 g)
Pizza cheeses	200 g
Ingredients (E.g.)	
Onion (thin slices)	1 small
Sausage (thin slices)	10 pieces
Bacon	2 pieces
Mushroom (thin slices)	6 pieces
Green pepper (thin slices)	2 pieces

Pizza

Forming

① User the scraper to divide the dough into 2 pieces and shape them into balls.
(Divide it into 3 pieces for thin pizza dough)

② Cover them with towel and place it still for 10 ~ 20 min.

③ Put it on the cooking paper and roll it into a round plate with a diameter of 25 cm.

④ Make holes on the dough with a fork.

Put ingredients

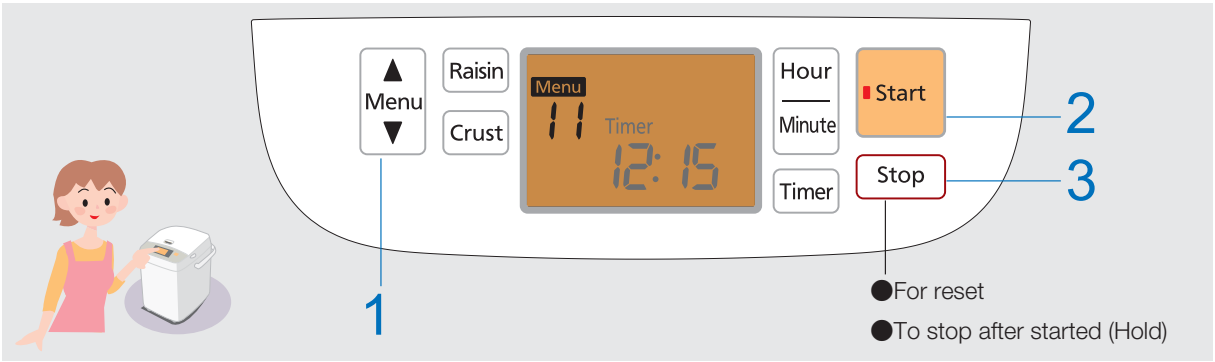
⑤ Apply pizza sauces, add ingredients and cheeses for pizza.

Baking

⑥ Bake it in an oven that is preheated to a temperature of 180 ~ 200 °C for about 15 min.
Keep the remaining dough in a refrigerator to avoid excessive fermentation.

Making dumpling skin

Time required: about 15 min



Preparations

① Install the blade into the bread pan.
② Add ingredients into the bread pan.
③ Put the bread pan into the main body.

Ingredients

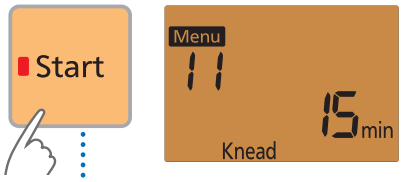
Powder for dumpling	280 g
Warm water (about 35 °C)	150 mL

or

High-gluten flour	140 g
Low-gluten flour	140 g
Warm water (about 35 °C)	170 mL

1 Select menu “11”

2 Start



3 Press **“Stop”** when you hear beep sounds.

Take out the dough right away

Ingredients

54kcal (for 1 dumpling)
(for 30 ~ 40 pieces)

Peanut oil	1 tbsp (15 g)
Star aniseed	5 g
Leeks	125 g
Streaky pork	250 g
Salt	2 g
Gourner powder	2 g
Spice powder	6 g
Soy sauce	1 tablespoon (18 g)

(You can adjust the recipe based on your preference)

Dumpling

Making dumpling stuffing

① Fry star aniseeds with peanut oil. Allow the peanut oil to cool down and mix them with leeks (to prevent water from coming out from leeks). Then evenly mix them with streaky pork and seasonings.

Rolling dough

② Take out the dough, shape it into long strips with a diameter of 3 cm and cut into 2 cm-wide small pieces. Use the rolling pole to roll the dough into a round plate with a diameter of about 8 cm.
∗ Each dumpling skin weighs about 9 g and 30 ~ 40 dumplings can be made in total.

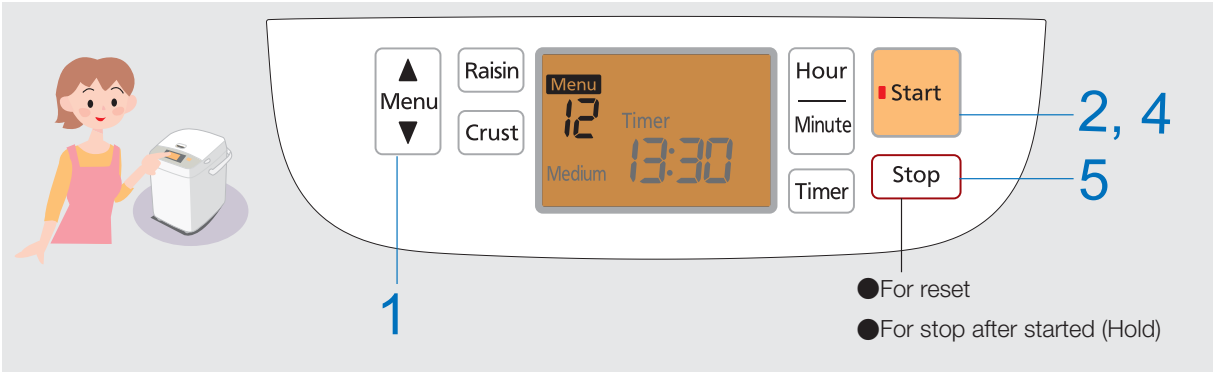
Making dumpling

③ Fill stuffing into the skin to make a dumpling.
∗ You may make dumpling into a crescent or a triangle shape as you prefer.

Boiling dumpling

④ Boil half pot of water, pour the dumplings into the hot water. Wait till the water boils again before adding half bowl of cold water into the pot. Repeat this procedure 3 times. (This can improve the tenacity and elasticity of dumpling skins)

Baking cake



Preparations ① Install blade in the bread pan.
② Add butter, granulated sugar, milk and eggs into the bread pan in sequence.
③ Add in the sieved A.

Ingredients

Cake	2059 kcal (for 1 time)
Unsalted butter *	110 g
Granulated sugar	100 g
Milk	1 tablespoon (15 mL)
Egg (evenly mixed)	2 M size (100 g)
A ┌Low-gluten flour	180 g
└Baking powder	2½ tsp (7.5 g)

＊Cool down to room temperature and cut it into small pieces of 1 cm.

■You may add your favorite ingredients and stuffing!
(Solid ingredients must be added during cleaning of the residual flour)

■If **"Stop"** is erroneously pressed at Step 3
Press **"Start"** to recover within 10 min.
(Only for once; Invalid if any other key is pressed)

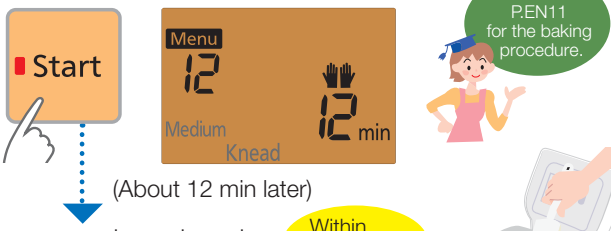
■15 min after Step 3 is started.
Beep sounds are heard and kneading is started automatically.
(The baked cake will become polluted on the surface if the remaining flour are not cleared.)

●The finished cake is similar to butter cake.
(But not totally the same as the sponge cake available in the market.)

1 Select menu "12"

To select crust colour ➡ Crust (P.EN20)

2 Start



(About 12 min later)

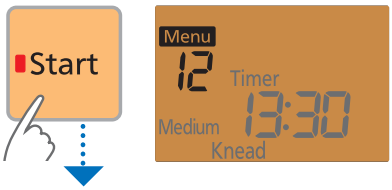
3 Beep sounds are heard.

Within 15 min

Open the lid and **eliminate the remaining powder.**

●Use a rubber spatula to clean the residual flour around.
(Using metal spatula and tools will damage the fluorine coatings.)
●Do not press **"Stop"**

4 Close the lid and Restart.



5 Press **"Stop"** when you hear beep sounds.

Take out the cake

●If baking is not complete, perform "Additional baking". (P.EN38)
●The cake may become deformed upon overexertion.

Baking cake

Time required: 1h and 30 min

● Calory standard for 1 time

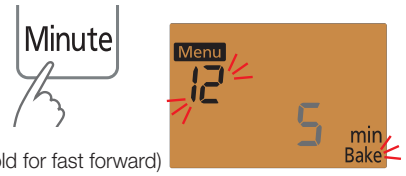
“Additional baking” in case of insufficient baking

Additional baking is allowed for twice after baking is finished.

＊ Start (additional baking) within 15 min after baking is finished Baking can’t be continued if the temperature of inner part of the bread maker has dropped.

①Select menu “12”

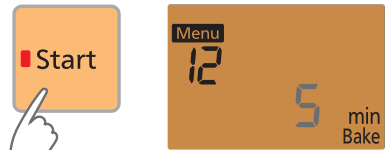
②Set baking time



(Hold for fast forward)

● Can be set from 1 ~ 20 min

③Start



■To discontinue ➡ Hold **“Stop”** baking

■You can perform “additional baking” as following

＊Without pressing **“Stop”** at step 5 (P.EN37)

① **Press** Minute **to set baking time**

② **Press** Start **to start**

Lemon cake	2095 kcal
Unsalted butter (cut into small pieces of 1cm)	110 g
Granulated sugar	100 g
Milk	1 tablespoon (15 mL)
Egg (evenly mixed)	100 g
Rum (or Brandy)	1 tablespoon
A Low-gluten flour	180 g
A Baking powder	2½ tsp (7.5 g)
＊Lemon peel (grated)	For 1 piece

＊To add in during the residual flour is cleared.

Chocolate cake	2384 kcal
Unsalted butter (cut into small pieces of 1 cm)	100 g
Granulated sugar	100 g
Egg (evenly mixed)	100 g
A Coco powder	2½ tablespoon (15 g)
A Low-gluten flour	180 g
A Baking powder	2½ tsp (7.5 g)
＊Chocolate cube	50 g
＊Citrus peel (cut into small pieces 5 mm ~ 1 cm)	40 g

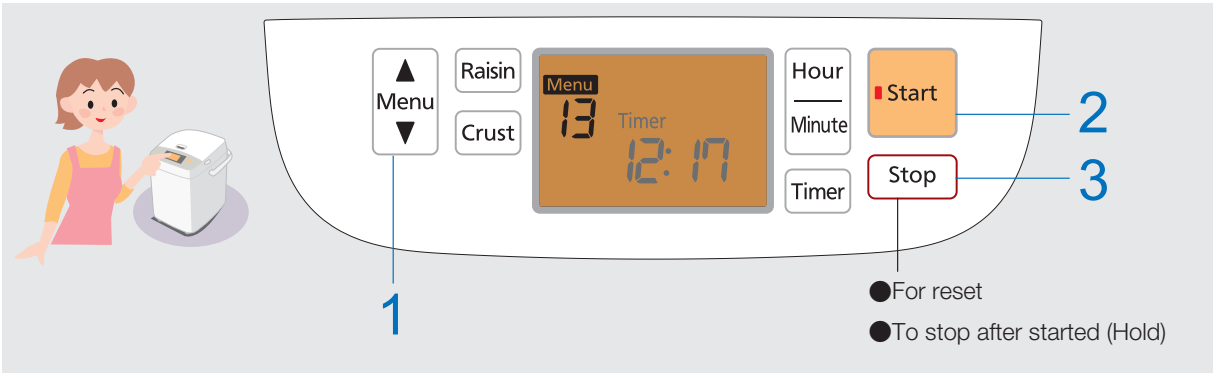
＊To add in during the residual four is cleared.

Pumpkin cake	1960 kcal
Unsalted butter (cut into small pieces of 1 cm)	100 g
Granulated sugar	80 g
Milk	2 tablespoon (30 mL)
Egg (evenly mixed)	100 g
Pumpkin (cut into small pieces of 2 cm and make it softer)	50 g
A Low-gluten flour	180 g
A Baking powder	2½ tsp (7.5 g)

Green tea red beans cake	2056 kcal
Saltless butter (cut into small pieces of 1 cm)	80 g
Granulated sugar	100 g
Egg (evenly mixed)	150 g
A Green tea	1½ teaspoon (3 g)
A Low-gluten flour	180 g
A Baking powder	2½ tsp (7.5 g)
＊Red beans (cut into pieces of about 5 mm)	50 g

＊To add in during the residual four is cleared.

Making chocolate



Preparations ① Install blade in the bread pan.
② Break the chocolate and put them into the bread pan.
③ Add in cream and honey.

Ingredients

(for about 13 cm x 13 cm x 1 cm (L x W x H))

Chocolate (milk chocolate)	1303 kcal
Milk chocolate (Chocolate plate available in the market)	3 pieces (165 ~ 174 g)
Whipping cream (a butterfat content of about 35%)	50 mL
Honey	10 g

Chocolate (white chocolate)	1186 kcal
White chocolate (Chocolate plate available in the market)	4 pieces (160 ~ 180 g)
Whipping cream (a butterfat content of about 35%)	50 mL
Honey	10 g

Chocolate (black chocolate)	1416 kcal
Black chocolate (Chocolate plate available in the market)	3 pieces (165 ~ 174 g)
Whipping cream (a butterfat content of about 35%)	70 mL
Honey	10 g

＊When cream with a butterfat content of over 41% is used, please substitute 10 mL of cream with milk.

(E.g.) Black chocolate
Whipping cream: 60 mL Milk: 10 mL

●Be sure to use the amount described in the above.
Otherwise, the grease may become separated or the chocolate will become too soft.

1 Select menu “13”

2 Start

3

When you hear beep sounds, press **“Stop”**, take out the bread pan and use a rubber spatula to eliminate the chocolates stuck on the blade.

Manually remove the blade.

●Perform Additional Mixing if the chocolate is not fully melted (P.EN40).
●Using a metal spatula or tong etc may damage the surface of blade.

4 Pour it with a rubber spatula

into a pan placed with a plastic wrap or a cooking paper.

5

Keep them in a refrigerator for more than 2 hours for **cooling until it sets**

6 Cut into appropriate sizes

●Splinkle coco powder or sugar powder on the cut chocolates.

Making chocolate

Time required: about 17 min

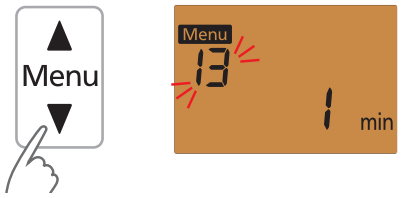
Perform additional mixing when the mixing is not sufficient

Additional mixing is allowed for twice after mixing is finished.

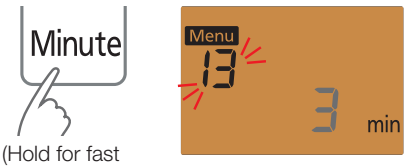
＊Start additioned mixing within 5 min after mixing is finished. Additional mixing cannot be continued if the temperature of inner part of automatic bread maker has dropped.

＊Use a rubber spatula to eliminate the chocolates stuck in the bread pan before additional mixing for successful mixing.

① Select menu “13”



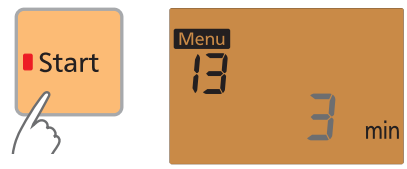
② Set mixing time



(Hold for fast forward)

● It can be set from 1 ~ 5 min

③ Start



■To discontinue mixing ➡ Hold **“Stop”**.

■You can perform “additional baking” as following

＊Without pressing **“Stop”** at step 3 (P.EN39)

① Press Minute to set mixing time

② Press Start to start

● Calory standard for 1 time

Strawberry chocolate 1136 kcal

White chocolate (plate)	4 pieces (160 g)
Butter	20 g
Honey	10 g
Strawberry (pounded into jams)	40 g

Corn chips chocolate

(1 piece at each bite, about 20 pieces in total) 1279 kcal

A	Black chocolate (plate)	2 pieces (116 g)
	Whipping cream	40 mL
	Honey	10 g
Corn chips		100 g

① Use A for making chocolate. (P.EN39)

② Mix ① and corn chips.

③ Use a spoon to discharge the chocolate onto a cooking paper for cooling in the refrigerator. You may freely decide the size.

Mousse chocolate

(For about 5 glasses) 1733 kcal

A	Black chocolate (plate)	2 pieces (116 g)
	Whipping cream (a butterfat content of about 35%)	60 mL
	Honey	10 g
Whipping cream		180 mL
Your favorite fruits (for decoration)		An appropriate quantity

① Use A for making chocolate. (P.EN39)

② Wrip the cream.

③ Mix hot ① with ②.

④ Pour it into a glass or other container for cooling and decorate it with your favorite fruits.

● You may also add grated chocolates and nuts if you prefer (10 ~ 20 g).

Cleaning

In order to avoid damaging the fluorine coating of the bread pan …

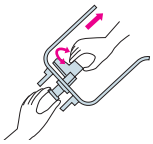
- Please clean and dry as quickly as possible!
  (Do not put an unclean or wet bread pan back into the body.)
- Clean with a soft sponge!
  (Do not use cleansers or metal brushes to clean the bread pan. And do not use the nylon face of a sponge, sponges wrapped in nylon net or dish dryer as well)

Bread pan, blade

Wash with water after the residual dough is cleared.

① Add a small amount of hot water into the bread pan and keep it still for a while.

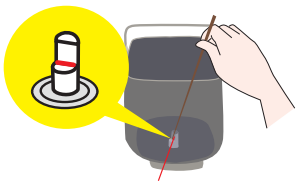
- If it is hard to remove, rotate the blade slightly to remove it.



② Clean the bread pan and the blade with water.

- Do not leave any residual dough around the shaft or it may damage the fluorine coating.

③ Use a bamboo stick to remove the dough stuck on the blade and the shaft.



- Any residual dough on the shaft would cause the blade to be easily detached and left in the bread.
- Use kitchen detergents (neutral) for cleaning if it is very dirty.

Lid

Wipe with

a well-wrung cloth.

- Use a well-wrung cloth to clean away the dry yeast on the flap valve and make sure that the valve of yeast dispenser is closed.

- Contact between inner lid and the bread due to excessive swelling may damage the inner lid's coating. Please rest assured that there is no harm to health & product performance. Wipe inner lid with well-wrung cloth shortly after bread making.

Cleaning

Dispenser lid

Remove and wash with water

[Removal method]

●Raise the dispenser lid to an angle of approximately 70 degrees and pull it upwards on the right.

Yeast dispenser

Wipe with
a well-wrung cloth and air dry.

Do not wipe the yeast dispenser with dry cloth!

Otherwise, it would be difficult to remove the instant dry yeastes due to the influences caused by the static electricity.

Raisin and nut dispenser

After removal, use kitchen detergents (neutral)
And wash with water

●Pull it upwards

●Press and open the dispenser flap.

●No residual grease is allowed.

Main body

Wipe with
a well-wrung cloth

●Clean away the flour, instant dry yeast and ingredients left in the main body.

FAQ

Ingredients

Can I use dedicated bread flours?

Bread

You can make bread but need to adjust the quantity of water. If cave-in appears on the top of bread because of excessive swelling, reduce water quantity by 5 ~ 10%.

French bread

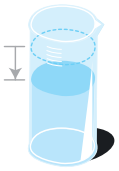
You can make French bread, but the quality and swelling extent of bread may vary.

Is it possible to use other ingredients to substitute butter and milk powder?

Yes. Please use the same quantity of margarine, shortening and other solid grease to substitute butter.

Milk powder (1 tablespoon) is equivalent to 70 mL milk.

●Please reduce the same quantity of water if milk is used.



Can I use the amount specified in the recipe books available in the market?

The amount specified herein is applicable to this bread maker. The cooking effects may be affected if any other amount is used.

May I make half size of loaf?

No. When half ingredients are used, the making procedures of the bread maker can't be matched because it is very hard to control the conditions of "kneading" and "air discharges".

How to store instant dry yeast?

Store them in a refrigerator. (Be sure to properly seal it and use it up as soon as possible after unpacking.)

●Please use them before expiry date (the expiry date of unpacked products which are stored according to instructions).

●Do not store them in a freezer.
(Dry yeast may condensate and won't fall down from the yeast dispenser)

What rice can be used to make rice bread?

Cooled rice at a temperature below 30 °C.
The rice kept in a refrigerator shall also be applicable. Where the rice becomes hard which is not easily softened, use a certain amount of water to soften it before adding for the ease of mixing. (P.EN48)
Frozen rice shall be thawed and recovered to room temperature before use.
The rice kept warm for less than 12 hours shall be cooled down before use.

Is the cookie dough of pineapple bread usable after refrigerated?

Yes.
Please allow the cookie dough to thaw naturally in advance so that it is not so hard when it is placed on the bread dough.

Which kind of flour is better for kneading flour?

High-gluten flour is recommended for bread forming.

FAQ

Upon completion of baking

Can a bread be baked in a square shape?

In the automatic bread maker, the dough rises to become hill-shaped (shape of the bottom of the bread pan) bread during baking.

How to cut bread properly?

It is not easy to cut the bread when it is freshly baked. It is recommended to wait for at least 30 min for easier cutting and better taste.

- Lay the bread horizontally, move the bread knife forward and backward.

Is it hard to take out the bread smoothly?

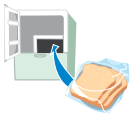
If the bread can hardly be taken out when the bread pan has been cooled down for about 2 min, please place the bread pan into the main unit, keep it there for 5 ~ 10 min and then take it out again.

- The bread will shrink and cave in if it is kept there for too long.
- Do not use a knife, a fork or chopstick etc. to take out the bread. (Otherwise, the fluorine coating may be damaged.)

Can bread and dough be kept in a freezing condition?

Bread

Cut it into thin pieces, wrap them with a plastic wrap one by one and keep them in a freezing condition.



Brioche

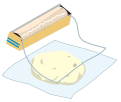
Place formed and fermented dough in a tray, cover it with a plastic wrap and keep it in a freezing condition. After freezing, place it into a plastic bag for storage.

Thaw at a temperature of 30 ~ 35 °C and apply egg liquids before baking.

- If time is limited, apply egg liquid when it is still frozen and prolong the baking time by about 5 min.

Pizza

Wrap the rolled dough with a plastic wrap and freeze it.
Add ingredients when the dough is still frozen before baking.



Is instant dry yeast not mixed during execution of bread dough menu?

The instant dry yeast will work during separation, forming and secondary fermentation as long as it is mixed into the dough. No problem.

The bread dough is too soft.

Please reduce water amount by 5 ~ 10 mL.
Spill flour for the convenience of operations.

Upon completion of baking

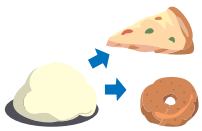
The dough does not ferment thoroughly during execution of bread dough menu.

Fermentation process may slow down due to different ratio of ingredients.
Do not open the lid after process of bread dough is over. Keep it there for further fermentation. (Standard: 20 ~ 30 min)

Can failed dough be used again?

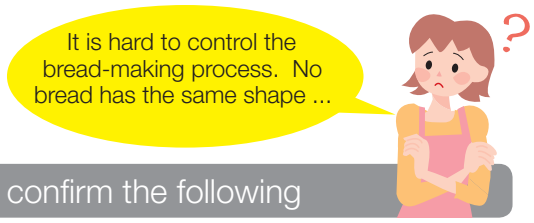
E.g The dough is not baked.
…etc.

It can be used to make doughnut, pizza and other foods.
Please confirm at which status baking is stopped and resume the subsequent operations.

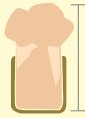


- When there is still instant dry yeast in the yeast dispenser
  ➡Start making dough again in the procedure of pizza dough to make doughnut (P.EN34) and pizza (P.EN35).
- When there is no instant dry yeast in the yeast dispenser
  ➡Take out the dough and make doughnut (P.EN34) and pizza (P.EN35)!

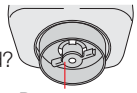
Abnormal shape of bread



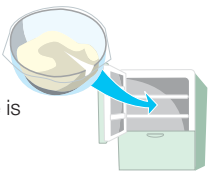
Bread (swelling)

When the following conditions happen	Please confirm the following	
Insufficient swelling Height standards (Bread, soft and rice bread) 15 cm Insufficient (Rice flour bread) 14 cm Insufficient (Rapid, whole wheat *1) 13 cm Insufficient *1 Contain 30% whole wheat flour (Whole wheat bread*2) 11 cm Insufficient *2 Contain 100% whole wheat flour (French bread, pineapple bread) 10 cm Insufficient	● Shape and swelling conditions vary according to temperature, humidity, ingredient and timer conditions. ● Are too many raisins and other ingredients added? ● Is the room temperature too high? (The shape will change if the room temperature is too high) ➡ Please store flour and other ingredients in the refrigerator.	
	Flour	● Do you measure the weight with a scale? (Do not use the measuring cup supplied) ● Have you used flour with a protein content of over 12 ~ 15%? ● Have you used high-gluten flour? ● Have you used expired flour? <French bread...> ● Is the ratio of high-gluten flour and low-gluten flour wrong?
	Water	● Not enough? <Rapid, French bread, Whole wheat, Pineapple bread ...> ● Have you used cold water at a temperature of 5 °C? <When room temperature exceeds 25 °C> ● Have you used cold water at a temperature of 5 °C?
	Granulated sugar	● Not enough?
	Instant dry yeast	● Have you used the instant dry yeast that do not require advanced fermentation? ● Is it placed in the yeast dispenser? ● Not enough? ● Is it kept in the refrigerator? (P.EN8) ● Have you used expired instant dry yeast?
Excessive swelling Height standards  20 cm Above		
	Flour	● Too much? ● Do you use the dedicated bread flour? (P.EN44)
	Water	● Too much?
	Instant dry yeast	● Too much? ➡ If excessive swelling happens upon stated amount, please try reducing the quantities of instant dry yeast or granulated sugars by 1/4 ~ 1/2. ● Excessive swelling may happen sometimes at the places of which the altitude is over 1,000 metres high. ● Contact between inner part of the lid and the bread due to excessive swelling may damage the lid's coating. Accidentally eating the coating will not harm your health.

Bread (shape)

When the following conditions happen	Please confirm the following	
No swelling at all (Whole bread is whitish and look like a ball.)	Instant dry yeast	●Have you forgotten to add the instant dry yeast? ●Have you used any improperly stored yeast or expired yeast?
		●Have you forgotten to install the blade? ●Has any power failure occurred during operation?
The bread always has a different shape and swelling condition.		●Home made bread always has a different shape and swelling condition due to the following conditions! Room temperature: ・The room temperature is high in summer. ・The room temperature has changed during operations. (The air-conditioner is shut down during operation etc.) Types and properties of ingredients: ・Flour with low protein content are used for baking. ・Improperly kept or overdue instant dry yeast are used.
Sticky bottom and distinct collapses on the sides		●Have you rapidly taken the well-baked bread from the bread pan and put it on the griller for heat radiation? ●Reduce water quantity by 10 mL for better baking effects if the room temperature is high.
Cave-in on the top surface (Coked crusts) **Flat and square top surface** **Cave-in**		●Not enough flour? ●Too much water? <Whole wheat …> ●A high ratio of whole wheat flour or different types of flours will easily lead to such situations.
Bottom caves in so that the bread cannot stand upright.		●Blade shape is visible. ●Have you touched the bottom of bread pan when you take out the bread? (Bread is damaged sometimes due to blade rotations)  Do not rotate
Are there remaining flour around?		●Too many flour? ●Not enough water?
Expected crust color is not achieved.		●Please change crust color (P.EN20) or adjust the amount of granulated sugar. Crust color becomes lighter if amount of granulated sugar is reduced and darkened if the amount is increased. ●If the stove is too hard to hold the bread because the bread is too big, please reduce the quantity of dry yeast and water. ●If the bread ferments too much that the teppen of if touches the inner side of the lid, it is possible that part of the bread will stick on the lid while the lid is opened.

Abnormal shape of bread

	When the following conditions happen	Please confirm the following
Bread (shape)	**Bread crust is too hard**	●The bread would become soft if it is cooled down to human skin temperature and put in a plastic bag.
	Dough becomes sticky after forming and fermentation	●Excessively long fermentation will make the dough loose and sticky. The fermentation time depends on the type of bread. Normally, the fermentation is finished if you touch the rising dough with a finger slightly and it can recover slowly.
	It is hard to make croissants	●Melted butter cannot be well wrapped in a dough. Please keep the dough in a refrigerator for complete cooling before butter are wrapped in it. ＊Please prolong the cooling time when the room temperature is high because the butter may easily melt down. 
Rice bread	**The rice grains are notably visible in the rice bread.**	●Please put rice and water in another container. Fully soften the rice before putting it into the bread pan.
Pineapple bread	**The cookie dough of pineapple bread cracks**	●Have you fully mixed the cookie dough? ●Have you kneaded the surface of cookie dough till it becomes smooth? ●Have you forced the cookie dough into the bread dough? ＊You only need to place the cookie dough on the bread dough. (Slightly press it so that the two doughs stick together and make a good-looking shape) ●Have you pressed in the mold too much?
	The cookie dough of pineapple bread becomes soft.	●The reason is that the butter melts so that the dough has too much liquid in it. ＊If the butter melts, the dough will become soft and fragile even if the dough is cooled down.
	The cookie dough of pineapple bread deflects on one side	●Have you repositioned the bread dough in the middle?

Abnormal shape of bread

	When the following conditions happen	Please confirm the following
Pineapple bread	The cookie dough of the pineapple bread is too hard.	●Has the cookie dough been over cooled and become hardened? ＊Take out the cookie dough from the refrigerator according to the instruction of "10 min of process work are left" and roll the dough flat with a rolling pole. Till the cookie dough becomes flexible and soft.
Pineapple bread	The cookie dough of the pineapple bread overflows the bread pan.	●Did you slightly press the cookie dough on all sides when you put it in? ＊Excessive pressing may cause the baked cookie dough to crack.
Rice flour bread	The rice flour bread made through timer baking has a rather bad shape.	●Have you used the timer at a room temperature of over 25 °C? ＊Ingredient temperature rises too much when the room temperature is high so that it becomes deformed. Excessively long timing is not recommended.
Cake	Insufficient swelling.	●Is the amount of ingredients correct? ●Have you added any baking powder? ●Did you sieve the low-gluten flour and baking powder before feeding?
Cake	Remaining butter are left on the cake.	●Have you cut butter into small pieces of 1 cm? ●Have you recovered butter to the room temperature? ●Is the adding sequence of ingredients correct?
Cake	There are remaining flour around cake.	●Have you cleared the remaining flour? ●Is the adding sequence of ingredients correct?
Cake	The finished cake is different from expected.	●The finished cake looks like butter cake but is still different from the sponge cake available in the market in terms of baking conditions. Reduce low-gluten flour to 160 g to make softer cake.
Chocolate	Whipping cream and chocolates can not be merged together.	●The cream with a high content of butterfat (over 41%) may not merge with chocolates with a high content of coco. Adding extra 10 mL of milk may help the two ingredients to merge better.
Chocolate	Too soft.	●Chocolates with a high content of milk will soften. Please reduce the dosage of whipping cream by 10 ~ 20 mL.
Chocolate	Chocolates stick on the inner sides of the bread pan.	●Please use a rubber spatula to clean away the chocolates in the bread pan within 5 min and mix for another 2 ~ 3 min.

Remedies for misoperations

Pressed "Start" before adding any ingredients.

Ingredients can be added at the following time.
However, the bread making process may fail if the ingredients are not fully mixed in the initial "kneading" procedure.

Forgotten ingredients	Adding time
Butter Granulated sugar milk powder Salt	Feed into the bread pan before adding the instant dry yeast. "Dough" functions ▪ Pizza dough ····· within 1 min ▪ Bread dough ····· within 10 min "Bread" functions ▪ Rice flour ····· within 35 min ▪ Other menu ····· within 20 min ＊Open the lid to the minimum angle to avoid spill of instant dry yeasts.
Instant dry yeast	Add into the yeast dispenser before the instant dry yeast is dispensed. "Dough" functions ▪ Pizza dough ····· within 1 min ▪ Bread dough ····· within 10 min "Bread" functions ▪ Rice flour ····· within 35 min ▪ Other menu ····· within 20 min

Pressed "Start" when the wrong menu, raisin and crust color are selected!

Reselect if it is just started. Hold **"Stop"** down to stop operation, select the correct functions, menu ＊, raisin and crust color and restart.

＊Do not change it into Rice flour bread. (The initial working procedure is different)

Install the wrong blade and start the unit!

Press and hold **"Stop"** button to stop the unit. Reinstall the correct blade and restart the unit.
(The blade may stop rotating if it is not the correct one.)

Pull out the power plug!

Plug in again within 10 min after unplugging and the operation will be resumed.
＊Do not press **"Start"**.

Pressed "Stop" erroneously during operations!

Press **"Start"** to recover within 10 min.
＊Only valid for once. Do not press other buttons.

■ Failed dough can be used again to make doughnut and pizza. (P.EN34, EN35, EN45)

Troubleshooting

Please confirm the following issues first. If any anomaly is still identified, please contact Panasonic customer service centre immediately.

When the following conditions happen	Causes	Solutions
Key operation is disabled	●Is the power plug removed?	Plug in the power plug.
Press Start but no operation (No kneading)	●"Rice flour" functions starts only from "Rest". They don't operate in the very beginning.	
Instant dry yeast is not dispensed.	●The instant dry yeast should be automatically added in depends on the room temperature and funcfion you have selected.	
	●Yeast dispenser is damp or has static electricity.	Wipe with a wrung cloth and air dry.
	●Are the instant dry yeasts dampened?	Use new instant dry yeast.
Operation stops (Display current time)	●Operation will be stopped if power fails for more than 10 min.	The dough can be used again if the operation stops in a dough state. (P.EN45)
Timer cannot be set.	●Are you attempting to make an impossible timer setting? The timer needed to complete baking varies from different menu. [Timer setting examples] Menu: bread Current time: 8:30 p.m. (LCD screen displays 20:30) Scope of time settings: 0:40 a.m. to 9:30 a.m. ("0:40" ～ "9:30") ＊It is impossible to set the time beyond the range above.	Please make the setting within the following range: ●Bread After 4 hours and 10 min ～ 13 h ●Soft bread After 4 hours and 30 min ～ 13 h ●Rice bread After 4 hours and 10 min ～ 13 h ●French bread After 5 hours and 10 min ～ 13 h ●Whole wheat bread After 5 hours and 10 min ～ 13 h ●Rice flour bread After 2 hours and 40 min ～ 13 h
Start kneading immediately after timer setting.	●For the bread, Rice bread, French bread and the whole wheat bread functions that use instant dry yeasts, only the initial "kneading" procedure will be started immediately after timer setting. (P.EN10)	
Sounds are heard during operation and timing	The following sounds are normal. ●When dough kneading and air discharge are going on, ・the sounds of kneading are heard. ・the sounds of motor running are heard. ●When instant dry yeast and the ingredients of the raisin and nut dispenser are added into the bread pan. ・The sounds of opening the flap valve and the dispenser flap are heard.	
Stop halfway (Blade does not work)	●Since too many ingredients are added and the blade is stucked by the hard ingredients, the motor is overloaded and the protective device is hence activated, which may cause the operation to stop immediately. (Powder still remains upon completion and baking does not happen) ＊(Please consult Panasonic customer service centre.)	

Abnormal sounds on the blade

- There is a clearance between the blade and the shaft. (The front end moves by 3 cm or so)

The current time is displayed in a fade colour and even disappears.

- The lithium battery is at the end of its working life (about 2 years).
  * Before replacement of battery, inserting the plug can continue the operations. However, it is necessary to install the battery base in advance. (Otherwise, foreign matters may enter)
  * Set the current time whenever you use the timer functions.

→ Remove and replace the battery. (P.EN7)

Powders still remain and baking does not occur

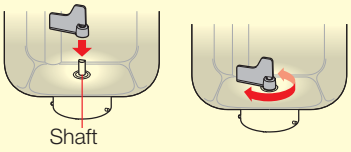
- Have you forgotten to install the blade?

→ Install the blade. (P.EN16)

- Is the blade shaft excessively fastened in the bread pan so that it can't move.

→ **Please replace the main shaft bearing if the blade shaft does not rotate.**

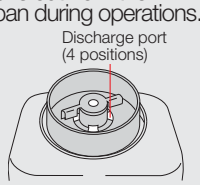
(please consult your Panasonic customer service centre)



Dough is leaking out at the bottom of the bread pan

- A small amount of dough leaks out from the discharge port of the bread pan during operations.

To avoid affecting the rotations, the dough that enters the rotational part will be discharged. This is normal. Please confirm if the blade is rotating.



The bottom of the bread pan turns black

- The bottom of the bread pan may turn black due to frictions upon kneading. In that case, please wipe and clean with a damp kitchen towel.

Damage on inner lid's coating

- Contact between inner lid and the bread due to excessive swelling may damage the inner lid's coating. Please rest assured that there is no harm to health & product performance.
  Wipe inner lid with well-wrung cloth shortly after bread making.

- Smokes or odors may occur upon initial use. However, they will disappear some time after use. Operations are not affected.

In case of the following displays

Display

- To notify you of any power shut-off during operations.
  If power fails for less than 10 min, the operations will resume when power supply is resumed.
  (Unsuccessful bread-making may occur sometimes)
- It will still display when the power plug is plugged in after it is removed.

Display

- The oven temperature rises high due to continuous use. (above 40 °C)

→ Open the lid for full heat radiation of the oven.
(Cool down for about 1 hour after baking is finished.

Display

- Failure
  * Please contact with your local customer service center for repairs.

Specifications

Power supply		220-240 V ~ 50 Hz
Power consumption	Heater	360-428 W
	Motor	80-96 W
Overheat protector		Thermal fuse
Dimensions (Approx.)	Depth	30.4 cm
	Width	24.1 cm
	Height	32.2 cm
Mass (Approx.)		6.1 kg
Length of power cord		0.9 m
Capacity	Bread / bread dough	(Flour) Maximum: 280 g Minimum: 150 g
	Yeast dispenser	(Instant dry yeast) Maximum: 4.2 g Minimum: 1.4 g
	Raisin and nut dispenser	(Dry fruits / nuts) Maximum: 60 g Minimum: 1 g

Function	Menu	Capacity	Timer
Bread	Bread	(Flour) Max : 250 g	Timer for up to 13 hours
	Rapid	(Flour) Max : 280 g	—
	Soft	(Flour) Max : 250 g	Timer for up to 13 hours
	French	(Flour) Max : 250 g	Timer for up to 13 hours
	Whole wheat	(Flour) Max : 250 g	Timer for up to 13 hours
	Rice	(Flour) Max : 230 g	Timer for up to 13 hours
	Rice flour	(Flour) Max : 250 g	Timer for up to 13 hours
	Pineapple	(Flour) Max : 150 g	—
Dough	Bread dough	(Flour) Max : 280 g	—
	Pizza dough	(Flour) Max : 280 g	—
	Dumpling skin dough	(Flour) Max : 280 g	—
Others	Cake	(Flour) Max : 180 g	—
	Chocolate	Chocolate 160 to 180 g	—

Tự tay làm ra nhiều loại bánh mỳ thơm ngon một cách đơn giản và thuận tiện!

Mềm mịn và thơm ngon
Bánh mỳ
(Men khô)

Bánh mỳ cơ bản vỏ giòn vị thơm ngon (Trang VN16)

Tiến độ làm bánh nhanh hơn! **Bánh mỳ nhanh** (Trang VN21)

Bánh mỳ mềm với vỏ mềm mịn (Trang VN21)

Bánh mỳ Pháp vỏ giòn và nguyên hương bột (Trang VN22)

Bánh mỳ nguyên cám vỏ cứng thơm ngon, bổ dưỡng (Trang VN23)

Bánh mỳ gạo nguyên hạt mềm có hàm lượng nước cao (Trang VN24)

Bánh mỳ gạo có hàm lượng nước cao, dai, mềm (Trang VN25)

Bánh mỳ dứa (thơm) với 2 lớp bánh mỳ vở giòn (Trang VN26)

Hương vị đa dạng đặc trưng
Bột nhào
bột nhào, bột nhào làm pizza

Bánh mỳ ổ (Trang VN32)

Bánh sừng bò (Trang VN34)

Bánh mỳ vòng (Trang VN35)

Pizza (Trang VN35)

Các món khác

Vỏ bánh bao (Trang VN36)

Bánh ngọt (Trang VN37)

Sô cô la (Trang VN39)

Mục lục

Trang

Kiểm tra thông tin

Biện pháp an toàn..... VN4
Yêu cầu sử dụng..... VN5
Bộ phận và phụ tùng..... VN6
- Điều chỉnh giờ hiển thị (đồng hồ hiển thị) . VN7
- Thay pin cúc á..... VN7

Nguyên liệu cơ bản và chuẩn bị

Cách thức và yếu tố quan trọng.... VN8 để làm bánh mỳ
Các loại bánh mỳ và kiểu nướng ... VN10
Nguyên liệu làm bánh mỳ VN12
Chuẩn bị nguyên liệu VN15

Cách sử dụng

Bánh mỳ

Nướng bánh mỳ cơ bản..... VN16
Chức năng thuận tiệ..... VN18
- Hạt khô..... VN18
- Màu vỏ bánh VN20
- Hẹn giờ VN20

Bánh mỳ nhanh / Bánh mỳ mềm VN21
Bánh mỳ Pháp..... VN22
Bánh mỳ nguyên cám..... VN23
Bánh mỳ gạo nguyên hạt..... VN24
Bánh mỳ gạo VN25
Bánh mỳ dứa (thơm) VN26
Bánh mỳ nhiều hương vị VN28

Trang

Cách sử dụng

Bột nhào

Làm bột nhào bánh mỳ / bột nhào pizza VN32
Bánh mỳ nhiều hương vị VN33
Làm bột nhào vỏ bánh bao VN36

Món tráng miệng

Nướng bánh ngọt VN37
Cách làm sô cô la VN39

Mẹo vặt

Vệ sinh VN41
Câu hỏi thường gặp VN43
Hình dạng bánh mỳ khác thường VN46
Khắc phục lỗi vận hành VN50
Xử lý sự cố VN51
Trong các trường hợp hiển thị dưới đây VN52
Thông số kỹ thuật..... VN53

Biện pháp an toàn

Vui lòng làm theo các hướng dẫn sau.

Để tránh gây ra tai nạn và thương tích cho người dùng, cá nhân khác hoặc hỏng hóc tài sản, xin vui lòng làm theo các hướng dẫn dưới đây.

■Bảng bên dưới biểu thị cấp độ nguy hiểm do thao tác sai.

⚠ CẢNH BÁO Biểu thị thương tích nặng hoặc tử vong.	**⚠ CHÚ Ý** Biểu thị nguy cơ bị thương tích hoặc hỏng hóc tài sản.

■Các biểu tượng được giải thích và phân loại như sau.

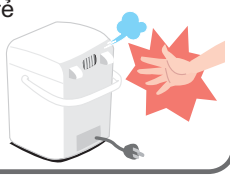
Đây là biểu tượng mô phỏng hành động không được phép thực hiện.	Đây là biểu tượng biểu thị yêu cầu phải được thực hiện.

⚠ CẢNH BÁO

Để tránh hỏa hoạn, bỏng và điện giật

Không chạm, bịt hoặc che lỗ thông hơi khi đang sử dụng sản phẩm.

- ●Đặc biệt chú ý tới trẻ nhỏ.
  (Làm vậy có thể khiến máy bị cháy.)



Hãy sử dụng pin sạc lại một cách cẩn thận.

(Để tránh nóng chảy, cháy và nổ pin.)

- ●Nghiêm cấm việc sạc, làm đoản mạch, làm nóng và ném pin vào lửa.
- ●Không để lẫn pin với kim loại và các loại pin khác.
- ●Để xa tầm tay của trẻ nhỏ.
  ➡ Đến gặp bác sỹ nếu vô tình nuốt phải pin.
- ●Dùng băng dính bọc pin lại và cách điện hoàn toàn trước khi thải bỏ hoặc cất trữ.

Sử dụng dây nguồn và phích cắm đúng cách.

- ●Không dùng ổ cắm điện và thiết bị đấu dây vượt quá công suất quy định. Đảm bảo điện áp ghi trên nhãn của sản phẩm phù hợp với nguồn cấp điện trong khu vực.
  (Do có thể xảy ra quá tải nhiệt nếu vượt quá công suất định mức đa mạch.)
- ● Không làm hỏng dây nguồn hoặc phích cắm.
  Không làm hỏng, sửa đổi và tiếp xúc với các thiết bị nóng. Không dùng lực uốn cong, vặn, kéo dài, đè lên hoặc cuộn dây.
  (Nếu không, có thể gây ra hỏa hoạn do điện giật hoặc đoản mạch.)
- ●Không sử dụng dây nguồn hỏng và ổ cắm lỏng.
  (Nếu không, có thể gây ra hỏa hoạn do điện giật hoặc đoản mạch.)

➡ Để tránh nguy hiểm, nếu dây nguồn hỏng, phải mang đến nhà sản xuất, trung tâm dịch vụ hoặc người có chuyên môn để thay thế.

- ●Không được cắm hoặc rút phích cắm khi tay ướt.
  (Làm vậy có thể gây ra điện giật.)
- ●Cắm chặt phích cắm.
  (Nếu không, sẽ gây ra điện giật, nóng chảy và hỏa hoạn.)
- ●Thường xuyên lau sạch bụi bẩn trên phích cắm.
  (Đặc biệt lưu ý nếu có quá nhiều bụi bẩn ở chân cắm. Nếu không, chân cắm bị ẩm sẽ làm giảm khả năng cách điện và gây ra hỏa hoạn.)

➡ Rút phích cắm và lau bằng vải khô.

Khi có sự cố bất thường hoặc hỏng hóc, ngay lập tức dừng sử dụng sản phẩm và rút phích cắm ra khỏi ổ cắm điện.

(Nếu không, có thể gây ra khói, hỏa hoạn, điện giật hoặc bỏng.)

Hoạt động bất thường hoặc bị hỏng

- ●Phích cắm và dây nguồn nóng một cách bất thường.
- ●Dây nguồn bị hỏng hoặc bị mất điện.
- ●Phần thân bị biến dạng, hỏng hóc hoặc nóng một cách bất thường.
- ●Âm thanh bất thường khi hoạt động.

➡ Rút nguồn sản phẩm ngay lập tức và liên hệ với trung tâm bảo hành để kiểm tra hoặc sửa chữa sản phẩm.

Để tránh hỏa hoạn, bỏng và thương tích

Biểu tượng trên sản phẩm cho biết "bề mặt nóng, không được chạm vào".

⚠ CHÚ Ý

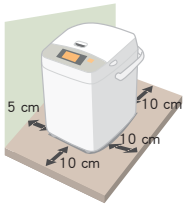
Nhiệt độ của bề mặt chạm vào có thể cao khi sản phẩm đang hoạt động.

● Không chạm vào khuôn nướng, bộ phận chính, lỗ thông khí, phần bên trong sản phẩm, bộ gia nhiệt, mặt trong của nắp và các bộ phận có nhiệt độ cao khác. Không vệ sinh và bảo dưỡng cho đến khi khuôn nướng nguội.
(Nếu không, có thể bị bỏng.)
➡ Dùng găng tay để lấy khuôn nướng ra.
＊Không dùng găng tay ướt.
(Vì có khả năng dẫn điện cao và có thể gây bỏng.)

＊Khách hàng tự mua găng tay để lấy khay đựng bánh.

Không sử dụng sản phẩm ở những nơi sau!

●Trên thảm và các vật dụng dễ bắt nhiệt.
(Làm vậy có thể gây hỏa hoạn.)
●Bề mặt không chắc chắn và mặt bàn có phủ khăn.
(Làm vậy sản phẩm có thể bị rơi và gây cháy.)
＊Cẩn trọng tìm vị trí phù hợp để đặt khuôn nướng nóng.
●Những nơi bị bám bột mỳ, dầu mỡ, bụi bẩn.
(Làm vậy có thể khiến sản phẩm trơn trượt và rơi khỏi bàn nấu ăn.)
➡ Lau sạch bột mỳ và đặt sản phẩm cách mép bàn trên 10 cm.
●Gần tường và đồ đạc.
➡ Phải cách xa sản phẩm ít nhất 5 cm.
(Nếu không, sản phẩm có thể bị biến dạng và mất màu)



Sử dụng phích cắm đúng cách.

●Lưu ý nắm vào phích cắm khi ngắt phích cắm. Không được kéo dây nguồn. (Nếu không sẽ gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn cho đoản mạch.)
●Rút phích cắm khi không sử dụng sản phẩm.
(Nếu không, có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn do đoản mạch.)

Lắp pin lithium đúng cách.

●Không đảo ngược cực dương và cực âm của pin.
(Làm vậy có thể làm nóng chảy, cháy và nổ pin. Xem trang VN7)

Hãy tuân thủ hướng dẫn sau để tránh rủi ro.

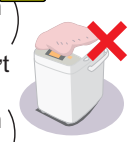
● Hãy để xa tầm tay của trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ.
● Sản phẩm này không dành cho người (kể cả trẻ em) bị thiểu năng về thể chất, cảm giác hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ khi có người giám sát về sự an toàn của họ hoặc hướng dẫn họ về việc sử dụng sản phẩm.
(Có thể gây bỏng, điện giật và thương tích)

●Không nhúng bộ phận chính của sản phẩm vào nước hoặc để nước bắn vào.
(Nếu không, có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn do đoản mạch.)

●Không tự ý tháo, sửa chữa hoặc điều chỉnh thiết bị này.
(Làm vậy có thể gây ra hỏa hoạn, điện giật và thương tích.)
➡ Vui lòng tham khảo trung tâm bảo hành để sửa chữa.

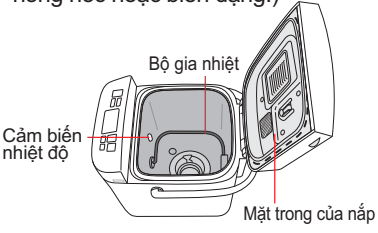
Yêu cầu sử dụng

● Không để khăn lên trên nắp.
(Làm vậy có thể khiến sản phẩm hỏng hóc hoặc biến dạng.)



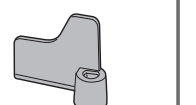
● Không đặt gần nơi ẩm ướt hoặc gần nguồn lửa.
(Làm vậy có thể khiến sản phẩm hỏng hóc hoặc biến dạng.)
● Hãy tham khảo ý kiến bác sỹ trước khi sử dụng nếu khách hàng bị dị ứng với thức ăn.
● Sản phẩm không được thiết kế hoạt động với bộ hẹn giờ gắn ngoài hoặc với hệ thống điều khiển từ xa riêng.

● Không tác động mạnh lên các phần minh họa bên dưới.
(Làm vậy có thể khiến sản phẩm hỏng hóc hoặc biến dạng.)



Bộ phận và phụ tùng

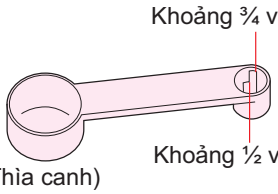
■ Vệ sinh khuôn nướng, dao trộn bột và phụ tùng trước khi sử dụng lần đầu. (Trang VN41)



●Dao trộn bột
(Trang VN16)

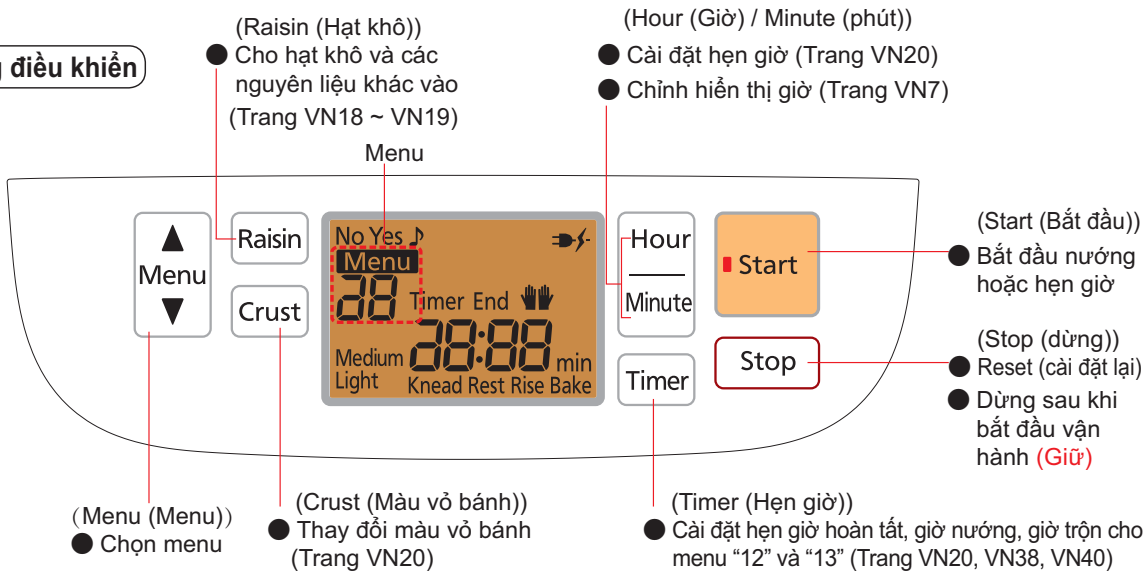
Phụ tùng (mỗi loại 1 cái)

●Cốc định lượng
(chỉ dùng để định lượng chất lỏng Trang VN9)



●Thìa định lượng
"1 tbsp" nghĩa là
"1 thìa canh" nguyên liệu trong phần hướng dẫn
("Thìa cà phê" và "Thìa canh" ám chỉ thìa dùng để đo lường có bán trong siêu thị.)

Bảng điều khiển

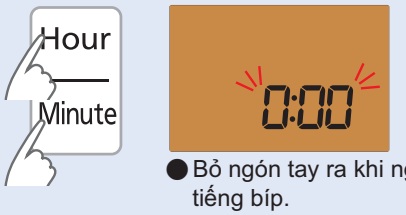


Điều chỉnh giờ hiển thị (đồng hồ hiển thị)

● Bỏ lớp cách nhiệt ra trước (Trang VN6)
● Đồng hồ hiển thị theo định dạng 24 giờ.

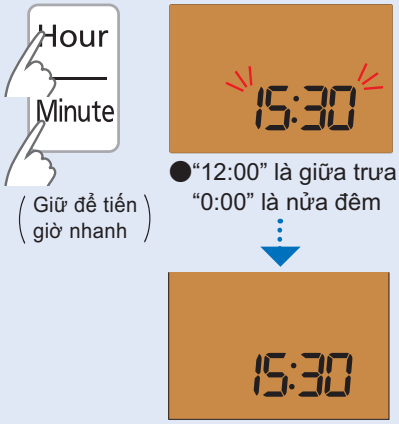
①Cắm điện
＊ Không thể điều chỉnh thời gian nếu sản phẩm không được cắm điện.

②Ấn nút **“Hour”** (Giờ) hoặc **“Minute”** (phút) (đơn vị thời gian nhấp nháy)



● Bỏ ngón tay ra khi nghe thấy tiếng bíp.

③Điều chỉnh giờ
(Ví dụ: chỉnh thời gian là 3:30 chiều.)



(Giữ để tiến giờ nhanh)

●“12:00” là giữa trưa và “0:00” là nửa đêm

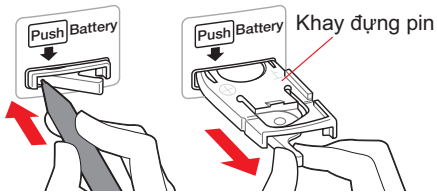
●Ngừng nhấp nháy sau 5 giây (Hoàn tất cài đặt giờ)

④Rút phích cắm

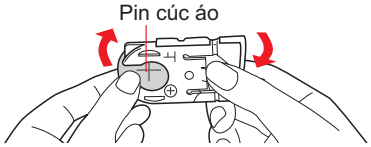
Thay pin cúc áo

＊ Dùng pin cúc áo để máy làm bánh mỳ có thể lưu lại giờ hiển thị và những cài đặt trước.

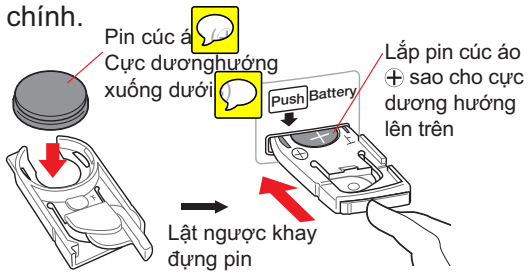
①Lấy khay đựng pin ra.



②Dùng tay trái giữ chặt pin và tháo khay đựng pin.



③Lật ngược khay đựng pin và lắp pin vào. Lắp lại khay đựng pin vào bộ phận chính.



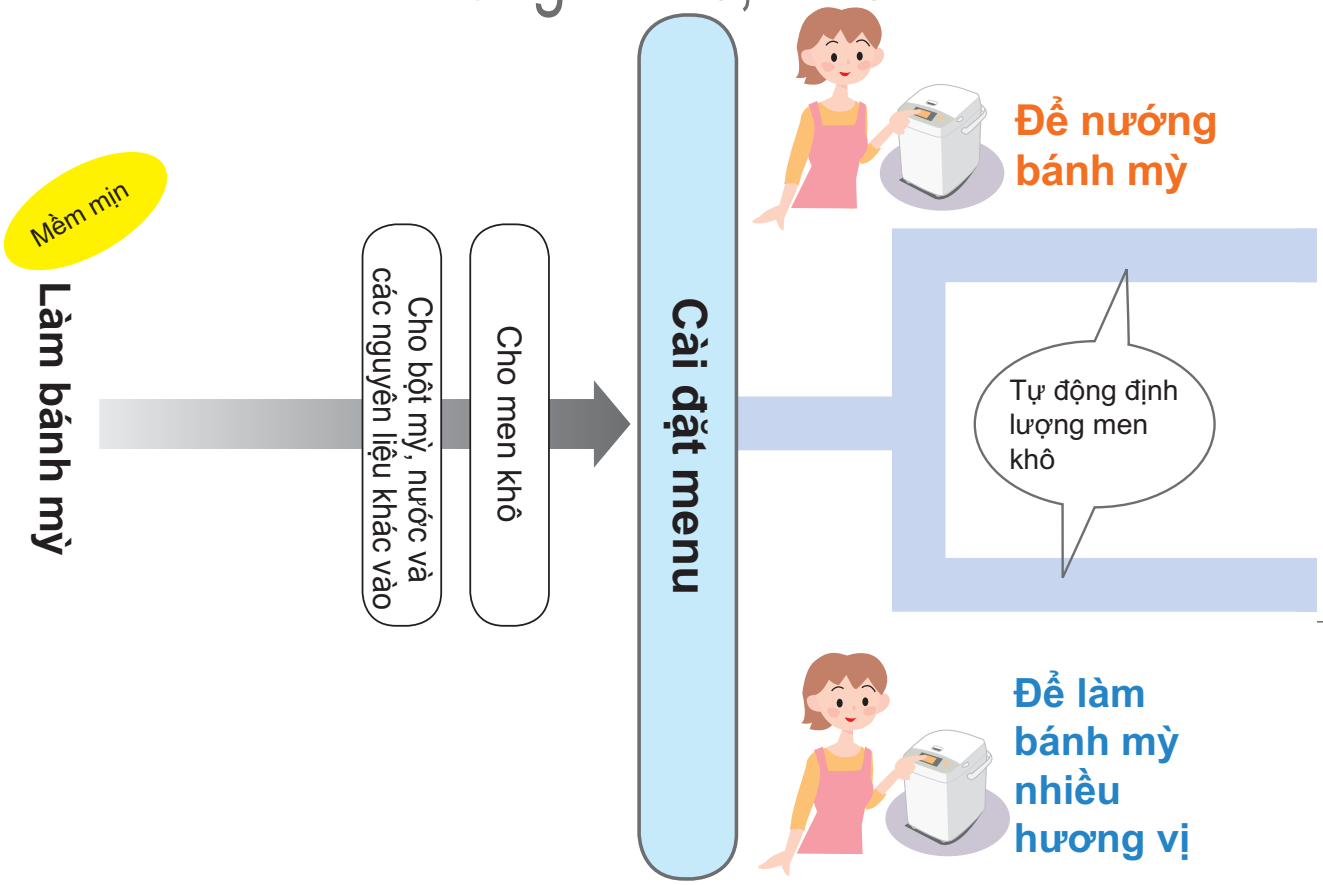
＊Đảm bảo pin không bị rơi ra.

＊Có thể nướng bánh cho dù chưa lắp pin cúc áo.

Cách thức và yếu tố quan

Chuẩn bị | **Nhào bột**

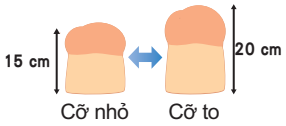
Trang VN16, VN32



Bánh mỳ tự làm luôn thay đổi tình trạng phồng và hình dạng bánh

Quá trình làm bánh chịu ảnh hưởng lớn của nhiệt độ, độ ẩm, nguyên liệu và thời gian cài đặt. Tình trạng hình dạng và độ phồng của bánh sẽ thay đổi đôi chút mặc dù áp dụng cùng phương pháp nướng bánh.

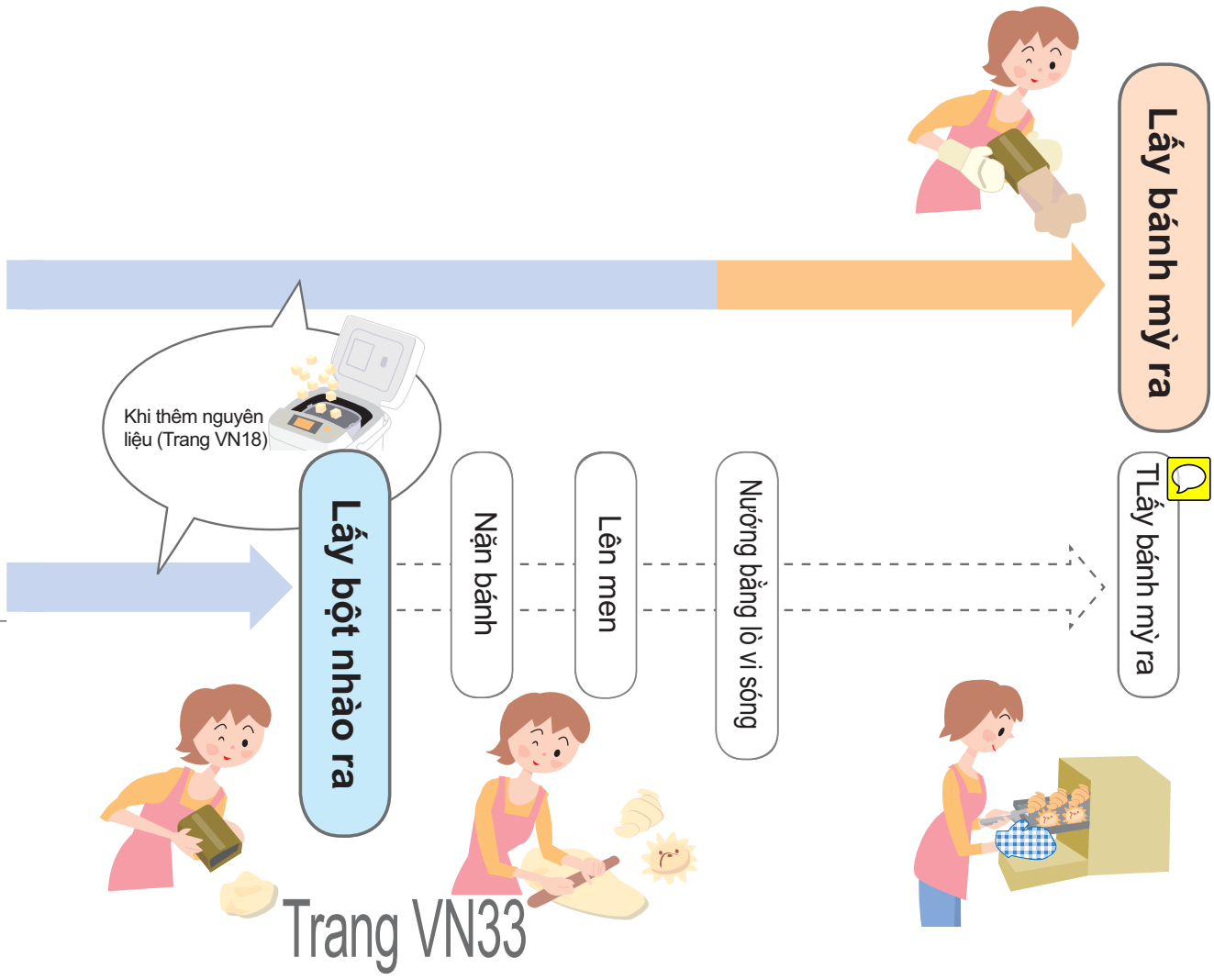
Kích cỡ tiêu chuẩn của bánh mỳ



Nguyên liệu còn mới rất quan trọng! Nguyên liệu có được bảo quản đúng cách?

Men khô hòa tan còn tươi mới thúc đẩy quá trình lên men và làm phồng bánh mỳ (Trang VN12). Bảo quản men khô hòa tan trong tủ lạnh! Nhớ bịt kín túi men khô hòa tan sau khi mở để cất trữ!

trọng để làm bánh mỳ



Nhiệt độ phòng cao sẽ ảnh hưởng tới việc nướng bánh mỳ.

Nước ảnh hưởng chính đến độ phồng của bánh. Vào mùa hè khi nhiệt độ phòng trên 2[illegible], nhiệt độ của các nguyên liệu sẽ tăng theo. Vì vậy, hãy cho đá viên vào nước và để nhiệt độ giảm xuống [illegible].
(Sử dụng nước này sau khi đã lấy đá viên ra.)

làm lạnh khi nguyên liệu bị nóng

(Lấy đá viên ra)

Dùng cân để đo bột mỳ.

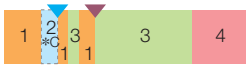
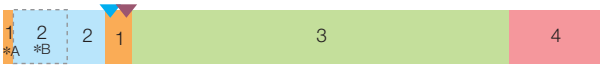
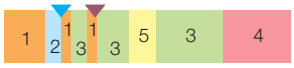
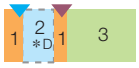
Bột mỳ phải được đo bằng cân (Cốc định lượng đi kèm chỉ dùng đo lường chất lỏng. Không sử dụng [illegible].
Cân bột mỳ đúng cách theo thang cân chính xác tới 1 g.

Chỉ để định lượng nước và các chất lỏng khác!

Định lượng bằng cân điện tử!

Các loại bánh mỳ và kiểu nướng

▼ Thời gian thêm men vào bột nhào. (tiếng bíp)
▼ Thời gian thêm hoa quả và các nguyên liệu khác (tiếng bíp)

Số menu (Trang tham khảo)	Menu	Chức năng khả dụng: Hạt khô	Màu vỏ bánh	Hẹn giờ	Thời gian yêu cầu (xấp xỉ)	Quá trình làm bánh mỳ của máy nướng bánh mỳ (Thời gian yêu cầu và thời gian cho thêm men thay đổi tùy theo nhiệt độ phòng, màu vỏ bánh, thời gian và các điều kiện khác.)
1 (Trang VN16)	Bánh mỳ cơ bản	●	●	●	4 giờ	
2 (Trang VN21)	Bánh mỳ nhanh	●	●	–	2 giờ	
3 (Trang VN21)	Bánh mỳ mềm	●	●	●	4 giờ 20 phút	
4 (Trang VN22)	Bánh mỳ Pháp	●	–	●	5 giờ	
5 (Trang VN23)	Bánh mỳ nguyên cám	●	–	●	5 giờ	
6 (Trang VN24)	Bánh mỳ gạo nguyên hạt	●	●	●	4 giờ	
7 (Trang VN25)	Bánh mỳ gạo	●	●	●	2 giờ 30 phút	
8 (Trang VN26)	Bánh mỳ dứa (thơm)	●	–	–	2 giờ 15 phút	 ● Dùng tay cho thêm viên bột nhào 55 phút sau đó
9 (Trang VN32)	Bột nhào bánh mỳ	●	–	–	1 giờ	
10 (Trang VN32)	Bột nhào pizza	–	–	–	45 phút	

∗A Trong khi cài đặt hẹn giờ, chức năng “nhào” được thực hiện và máy sẽ ở chế độ chờ sau khi nhào.

∗B Trong khi cài đặt hẹn giờ, máy luôn giữ chế độ chờ luôn giữ trước khi bắt đầu quá trình mới.
Chế độ chờ tối đa trong 11 giờ.

∗C Đôi khi có thể bỏ qua quá trình này.

∗D Có thể bỏ qua; có thể diễn ra “nhào” liên tục.

Số menu (Trang tham khảo)	Menu	Chức năng khả dụng: Hạt khô	Chức năng khả dụng: Màu vỏ bánh	Chức năng khả dụng: Hẹn giờ	Thời gian yêu cầu (xấp xỉ)	Quá trình làm bánh mỳ của máy nướng bánh mỳ (Thời gian yêu cầu và thời gian cho thêm men thay đổi tùy theo nhiệt độ phòng, màu vỏ bánh, thời gian và các điều kiện khác.)	
11 (Trang VN36)	**Bột nhào làm vỏ bánh bao**	–	–	–	15 phút	1	
12 (Trang VN37)	**Bánh ngọt**	–	●	–	1 giờ 30 phút	1 6 1 2 *c 4 4	● Sau 12 phút bắt đầu, dùng tay loại bỏ phần bột mỳ thừa.
13 (Trang VN39)	**Sô cô la**	–	–	–	17 phút	7 7	

1. Nhào — Dao trộn quay và trộn bột nhào (có thể nghe thấy tiếng)
   * Điều này có thể xảy ra khi chức năng trộn không hoạt động trong tối đa 12 phút.
2. Nghỉ — Pha nước vào bột (Gần như đứng yên)
3. Lên men — Điều chỉnh nhiệt độ và lên men bột nhào (Giữ như ở chế độ chờ)
4. Nướng bánh — Nướng bột nhào
5. Thêm viên bột nhào
6. Bỏ phần bột thừa
7. Trộn thêm
8. Thêm bơ
9. Tạo hình
10. Mở nắp

Nguyên liệu làm bánh mỳ

Ngoài các nguyên liệu cơ bản, bạn có thể thêm các nguyên liệu yêu thích để bánh nhiều hương vị.
(Nguyên liệu và liều lượng có thể khác nhau phụ thuộc vào loại bánh mỳ)

Bột mỳ

(Bột mỳ có hàm lượng gluten cao, bột mỳ có hàm lượng gluten thấp)

Tác dụng Trộn với nước, protein sẽ kết hợp để tạo thành gluten.

Lưu ý
- Không cần thiết phải rây bột.
- Độ phồng có thể khác nhau tùy thuộc vào nguyên liệu chứa protein khác nhau.
- Sử dụng nguyên liệu mới sản xuất.
- Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.
- Đảm bảo dùng cân để định lượng bột theo "cân nặng". (Không dùng cốc định lượng)

Để làm bánh mỳ

Thông thường, dùng bột mỳ chứa hàm lượng gluten cao (12%~15%). Bột không phải bột mỳ thì khả năng làm phồng bánh ít. Cho bánh mỳ cứng hơn. Hơn nữa, bột mỳ đã trộn sẵn với bột nở và muối không có khả năng làm phồng bánh.
＊Kiểm tra danh sách nguyên liệu trên bao bì bột mỳ trước khi dùng.

Mỡ và dầu

(Bơ, bơ nhạt, bơ thực vật và mỡ pha)

Tác dụng Giúp bánh mỳ có cấu trúc mềm mại, mịn và ẩm.

- Có thể dùng dạng cứng, không cần thiết phải làm tan chảy.

＊Nên dùng bơ nhạt.

Các sản phẩm hàng ngày

(Sữa bột, sữa)

Tác dụng Tăng chất lượng mùi, vị và màu vỏ bánh.
Giúp bánh không bị cứng.

Lưu ý
- Giảm lượng nước tương đương với lượng sữa đã dùng.
- Sử dụng sữa bột tách béo hoặc sữa bột nguyên kem với thành phần dinh dưỡng tự nhiên.

Muối

Tác dụng Nó có thể làm bánh mỳ dai hơn đồng thời thay đổi vị bánh.
Nó cũng có thể ngăn vi khuẩn lây lan.

Trứng

Tác dụng Tăng chất lượng mùi, vị và màu vỏ bánh.
Nó cũng làm tăng khả năng đàn hồi của bánh mỳ.

Men làm bánh mỳ

Tác dụng Dùng đường để tạo ra cacbon điôxít giúp bột nhào nở ra.

Cấu trúc bên trong bánh mỳ

Bột nhào phồng lên nhờ cacbon điôxít có trong bột.

Lưu ý
- Men còn sống.
  Mức độ men tươi khác nhau sẽ cho độ nở bánh khác nhau khi bột nhào nở ra và lên men. Vì vậy, sử dụng men trước hạn sử dụng và chắc chắn bịt kín men và bảo quản trong tủ lạnh.
- Nếu men bị ướt, khả năng kích thích quá trình lên men sẽ bị giảm.

Men khô

Để bánh mỳ mềm và thơm ngon, nên dùng loại men khô không yêu cầu kích hoạt men trước khi sử dụng.

＊Không dùng men tươi và bột nở.

Đường

(Đường trắng, đường nâu và mật ong)

Tác dụng Đường là dinh dưỡng của men làm bánh mỳ bởi nó thúc đẩy quá trình lên men. Có thể tăng mùi vị và màu vỏ bánh mỳ.

- Cần nghiền nhỏ các hạt đường lớn.
- Không dùng đường phèn và các loại đường thô khác.

Lưu ý

- Tăng lượng đường để vỏ bánh có màu đậm; giảm lượng đường để vỏ bánh có màu nhạt.
- Không dùng đường có hàm lượng calo thấp để thay thế.

Bột nở

Để làm bánh scone và bánh ngọt.

＊ Dù thêm bột này vào bánh mỳ và bánh mỳ mềm cũng không thể làm bánh phồng.

Nước

Tác dụng Trộn bột với nước sẽ tạo ra gluten.

Lưu ý

- Dùng nước lạnh cho các công thức nấu ăn sau (khoảng 5 ˚C: gần như nhiệt độ của nước đá)
  - Bánh mỳ nhanh
  - Bánh mỳ Pháp
  - Bánh mỳ nguyên cám
  - Các menu khác ở nhiệt độ phòng trên 25 ˚C
  - Bánh mỳ dứa (thơm)
- Không dùng nước kiềm tính.

Để làm bánh mỳ

- Nước có độ cứng trong khoảng 50~200 là thích hợp nhất trong trường hợp này.

＊Đo độ cứng của nước dựa trên hàm lượng canxi và magie chứa trong nước. Nước có độ cứng vừa phải có thể tăng khả năng đàn hồi cho bột nhào và hiệu ứng phồng bánh. Nếu độ cứng của nước quá cao, bánh mỳ sẽ cứng hơn.

- Không dùng nước cất để làm phồng bánh mỳ.

Bột gạo

Lưu ý Bột gạo không có các loại protein quan trọng giúp bánh phồng. Vì vậy, không thể làm bánh mỳ nếu chỉ có bột gạo.
Việc sử dụng các loại bột mỳ khác nhau theo menu đa dạng rất quan trọng.

＊ Do bánh mỳ gạo có chứa lúa mỳ (gluten), người bị dị ứng với lúa mỳ không nên ăn.

＊ Đảm bảo chú ý tới nguyên liệu, phương pháp vệ sinh và bảo quản. Dùng sau khi tham khảo ý kiến bác sỹ.

＊ Về gluten
Chất này sự tạo thành giữa protein trong bột và nước. Men làm bánh mỳ sinh ra cacbon điôxít tăng độ giãn nở cho bột nhào, tạo ra cấu trúc bánh mỳ.

Mẹo vặt

Để tránh hư hỏng lớp Flo của khuôn nướng và dao trộn lưu ý:

- Thêm nguyên liệu cứng có thể khiến lớp men flo tróc ra.
- Đối với các hạt tinh thể lớn như đường thô và muối biển, hòa tan trong nước ở nhiệt độ phòng trước khi sử dụng.
- Thiếu nước có thể khiến bột bị cứng, làm hỏng lớp men trong khi nhào bột.
- Đảm bảo cho nguyên liệu vào khuôn nướng theo trình tự sau: bột mỳ → nguyên liệu khác → nước.
- Không dùng vật cứng như dao, nĩa và đũa để lấy bánh ra.
- Trước khi cắt bánh mỳ, để tránh làm hỏng dao trộn, luôn kiểm tra xem dao trộn bột (dưới đáy khuôn) có bị dính vào bánh mỳ không.

＊ Ăn phải lớp men flo không ảnh hưởng tới sức khỏe.

Nguyên liệu làm bánh mỳ (Còn nữa)

Trọng lượng cơ bản của mỗi thìa (Thìa đo lường được cung cấp)

	Thìa canh	Thìa cà phê
Đường trắng	Xấp xỉ 12 g	Xấp xỉ 4 g
Sữa bột	Xấp xỉ 6 g	Xấp xỉ 2 g
Muối	—	Xấp xỉ 5 g
Men khô	—	Xấp xỉ 2,8 g

Trong trường hợp thay đổi công thức và nguyên liệu

Điều chỉnh theo sở thích cá nhân dựa theo số lượng bên dưới.

Nguyên liệu	Tăng	Giảm
Bơ	Có thể tăng lên 150%	Có thể giảm xuống 50%
Đường trắng	Có thể tăng lên 100%	Có thể giảm xuống 50%
Sữa bột	Có thể tăng lên 100%	Có thể bỏ
Muối	—	Có thể bỏ (Có thể giảm xuống 50% đối với bánh mỳ gạo)

- Tăng lượng đường để làm sẫm màu vỏ bánh. Giảm lượng đường để vỏ bánh có màu nhạt và giảm độ phồng.
- Không có muối bánh mỳ sẽ có ít cấu trúc hơn. Không có muối, men ít hoạt động hơn, gluten không được hình thành và không đảm bảo chất lượng bánh mỳ.
- Bơ thực vật có thể dùng để thay cho bơ, mật ong có thể thay cho đường và sữa có thể thay cho sữa bột (Trang VN12)
  - Mật ong không quá 25 g
  - Một thìa canh sữa bột tương đương với 70 m[illegible]a

Trong trường hợp cho thêm trứng hoặc sữa

Giảm lượng nước bằng với lượng trứng hoặc sữa.
- Trứng (tối đa 1 quả)
- Sữa (tối đa bằng nửa lượng nước)

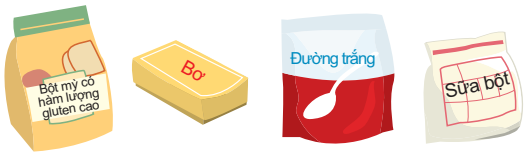
- Cho trứng và các nguyên liệu khác vào cốc định lượng và đổ nước vào để định lượng.
- Không sử dụng chức năng hẹn giờ. (Có thể làm hỏng bánh vào mùa hè)

Chuẩn bị nguyên liệu

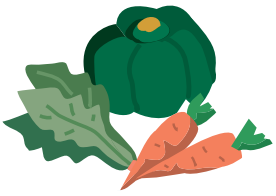
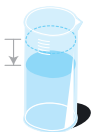
Nguyên liệu (Trang VN16) và số lượng được đưa ra dựa trên bánh mỳ cơ bản

Ngoài những nguyên liệu cơ bản, bạn có thể cho thêm những nguyên liệu yêu thích để bánh mỳ có nhiều hương vị.

Trong số nguyên liệu cơ bản



Thêm nguyên liệu yêu thích

	Rau	Bột gạo và các loại ngũ cốc khác	Nước trái cây
			
	: khoảng 15 ~ 20% của trọng lượng bột (Tiêu chuẩn: 50 g) Ví dụ • Cà rốt → nạo • Bí đỏ → luộc cho đến khi mềm, giã nhỏ và để nguội • Cải bó xôi → luộc, băm nhỏ và để nguội	: khoảng 10 ~ 20% của trọng lượng bột (Tiêu chuẩn: 30 g) Ví dụ • Bột gạo • Bột yến mạch • Bột gạo nếp • Lúa mạch đen • Bánh mỳ nguyên cám • Bột đậu • Vừng	: không vượt quá lượng nước Ví dụ • cam • táo • Cà chua và nước trái cây 100% khác → Để vào tủ lạnh trước đó cho mát hoàn toàn
Lượng bột mỳ	(Giữ nguyên)	Giảm trọng lượng ngũ cốc Ví dụ Lúa mạch đen 30 g (12% c… g) Bột mỳ 220 g	(Giữ nguyên)
Lượng nước 	Trừ đi 80% trọng lượng rau Ví dụ Bí đỏ đã luộc 50 g Nước 140 mL (180 mL - 80% của 50 g)	(Giữ nguyên)	Giảm lượng nước trái cây Ví dụ Nước cam 100 mL Nước 80 mL (180 mL - 100 mL)

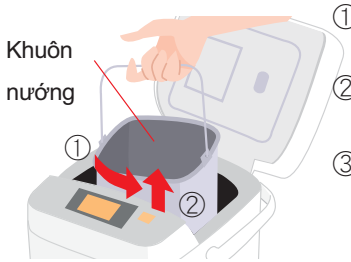
● Không dùng chức năng hẹn giờ.

● Không dùng chức năng hẹn giờ.

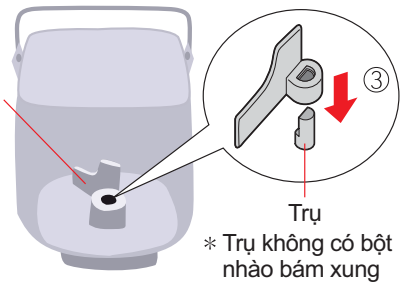
Nướng bánh mỳ cơ bản

Thêm nguyên liệu

1 Nhấc khuôn nướng ra Và lắp dao trộn bột



①Xoay khuôn theo hướng mũi tên.
②Nhấc ra khỏi thân máy.
③Lắp dao trộn bột.



＊Trụ không có bột nhào bám xung quanh.

Bánh mỳ cơ bản 236 kcal (1 trong 6 lát bánh)

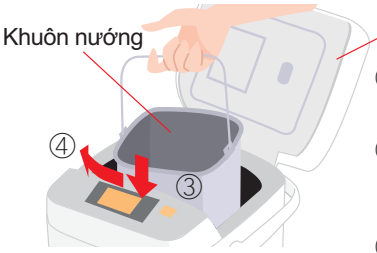
Bột mỳ có hàm lượng gluten cao	250 g
Bơ	10 g
Đường trắng	2 thìa canh (24 g)
Sữa bột	1 thìa canh (6 g)
Muối	1 thìa cà phê (5 g)
Nước＊	190 mL
Men khô hòa tan	1 thìa cà phê (2,8 g)

＊Có thể dùng nước lạnh 5 ℃ và giảm 10 mL nước khi nhiệt độ phòng trên 25 ℃.

●Công thức cơ bản làm bánh mỳ mềm và bánh mỳ nhanh
➡ Trang VN21 ~

2 Cho các nguyên liệu khác thay vì cho men khô hòa tan vào khuôn nướng bột mỳ có hàm lượng gluten cao, nước và các nguyên liệu khác

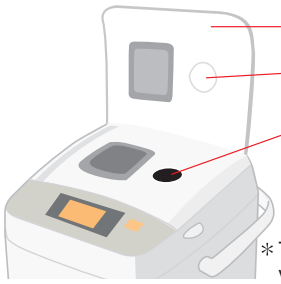
①Đổ bột mỳ có hàm lượng gluten cao và các nguyên liệu khác (ngoại trừ men khô) vào khuôn nướng.
②Đổ nước vào xung quanh.



③Lắp lại khuôn nướng vào máy.
④Xoay khuôn theo hướng mũi tên và giữ chặt.
⑤Đóng nắp.

＊Tay cầm của khuôn nướng sẽ đứng yên khi được đẩy lên. (Để thuận tiện cho việc lấy khuôn nướng ra) Không cần ấn tay cầm xuống dưới đáy.

3 Cho men khô hòa tan vào ống định lượng men



＊Tĩnh điện xuất hiện do lau chùi và men khô hoàn tan sẽ bám chặt vào thành ống định lượng.

Thời gian yêu cầu: khoảng 4 giờ

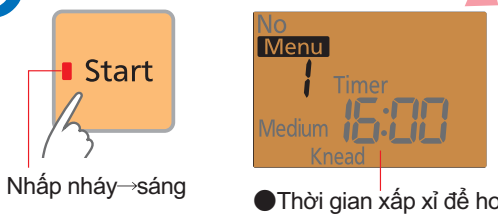
Cài đặt

Lấy bánh ra

4 Lựa chọn menu “1”

- Để chọn các loại bột nhào bánh mỳ/ món tráng miệng khác ➡ Menu (Trang VN21~ Trang VN40)
- Để cho hạt khô và các nguyên liệu khác vào ➡ Raisin (Trang VN18)
- Để chọn màu vỏ bánh ➡ Crust (Trang VN20)
- Cài đặt hẹn giờ cho thời gian hoàn tất ➡ Timer (Trang VN20)

5 Ấn nút “Start” (bắt đầu)



Nhấp nháy→sáng

●Thời gian xấp xỉ để hoàn tất

●Không mở nắp sau khi máy bắt đầu hoạt động. Men khô hòa tan sẽ tràn ra.
Tuy nhiên, men khô hòa tan sẽ được cho vào trong khi tiến hành thêm nguyên liệu bằng tay (Trang VN19). Vì vậy, bạn có thể mở nắp.

●Có thể nghe thấy âm thanh khi đổ men khô vào ống định lượng.

6 Tắt nguồn

①Ấn nút **“Stop”** (dừng)
②Rút phích cắm.

7 Lấy khuôn nướng ra rồi đặt lên một chiếc khăn.

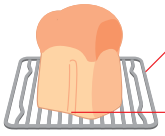
Để nguội (khoảng 2 phút)

Nhớ đeo găng tay để lấy khuôn nướng ra.
＊ Chú ý khi chạm vào khuôn nướng. (Khuôn nướng tỏa nhiệt)
＊ Một lúc sau bánh mỳ sẽ xẹp và co lại.

8 Lấy bánh ra cho nguội

Giữ tay cầm và lắc mạnh khuôn vài lần
＊ Không dùng dao, nĩa hoặc đũa để lấy bánh ra. (Điều này sẽ làm trầy xước lớp flo.)

●Đảm bảo dao trộn ở trong khuôn nướng sau khi lấy bánh mỳ ra.
Dao trộn bột nhào có thể ở trong bánh mỳ (dưới đáy). Lấy dao ra.



Vỉ nướng bánh hoặc dụng cụ tương tự

Đảm bảo dao trộn không bị mắc trong bánh.

(Dao trộn sẽ bị hỏng nếu cắt bánh mỳ trước khi lấy dao trộn ra.)

Chức năng thuận tiện Hạt khô

"Raisin" (Hạt khô) để làm bánh mỳ có nguyên liệu yêu thích của bạn

Có thể cài đặt tự động thêm nguyên liệu yêu thích, ví dụ hạt khô.
Khi nghe thấy tiếng bíp, thêm chuối, sô cô la và các nguyên liệu (Trang VN19) mà không thể dùng tay để thêm vào bánh.

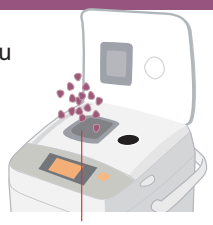
Tuân theo tỷ lệ và lượng nguyên liệu của từng công thức. Nếu không, nguyên liệu có thể tràn ra khỏi khuôn nướng, rơi xuống bộ phận cấp nhiệt gây mùi cháy khét và khói.

Tự động cho thêm nguyên liệu (máy làm bánh mỳ tự động thực hiện)

Chuẩn bị

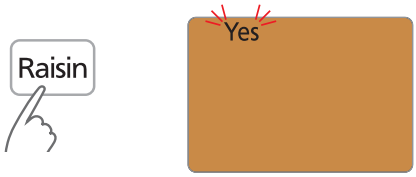
Cho nguyên liệu yêu thích vào khay định lượng hạt khô

Trọng lượng của các nguyên liệu định lượng không quá 60 g

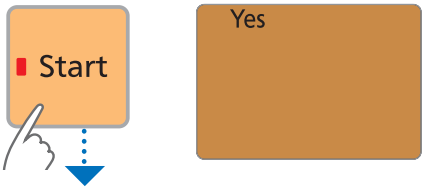


Khay định lượng hạt khô

① Ấn nút "Raisin" (hạt khô)
Chọn "Yes" (có) (hiển thị nhấp nháy)



② Ấn nút "Start" (bắt đầu)



(Tự động cho thêm nguyên liệu)

* "Nhào" tạm dừng.

- Đôi khi một lượng nhỏ nguyên liệu sẽ bám vào thành khay định lượng hạt khô.
- Không nên cho trái cây bọc đường vào vì đường có thể tan ra và dính vào ống định lượng vào mùa hè hoặc trong khi nướng.

Những nguyên liệu có thể cho vào tự động
Nguyên liệu khô và nguyên liệu khô tan chảy

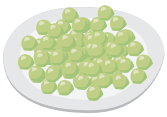
Trái cây khô
(Tối đa 60 g)
Hạt khô, mận, vỏ cam, v.v

➡ Cắt thành mẩu nhỏ, ngắn hơn 5 mm

Hạt khô
(Tối đa 40 g)
Hạt điều, hạt óc chó và các loại khác

➡ Cắt thành mẩu nhỏ, ngắn hơn 5 mm

Đậu xanh *
(Tối đa 30 g)

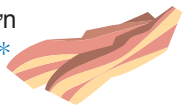


➡ Để ráo nước

Ô liu *
(Tối đa 20 g)

➡ Bỏ hạt, cắt làm ¼ và để ráo nước.

Giăm bông, thịt lợn muối và xúc xích *
(Tối đa 50 g)



➡ Cắt thành mẩu nhỏ, dày 10 mm

* Không cho thêm nguyên liệu nếu đang bật chức năng hẹn giờ. (Đặc biệt, vào mùa hè bánh có thể bị biến chất)

Chú ý những nguyên liệu sau đây khi thêm vào bánh!

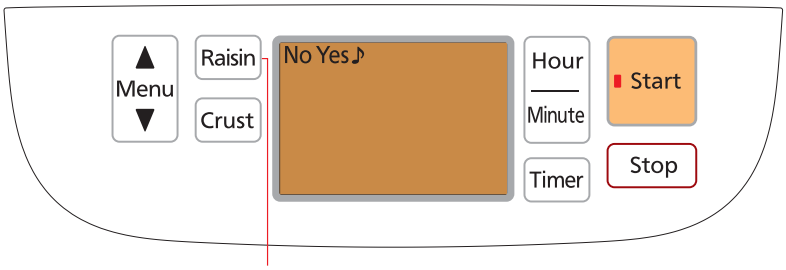
- Thêm nguyên liệu cứng có thể làm hỏng lớp men flo bên trong khuôn nướng.

  Cẩn trọng khi sử dụng.

  * Ăn nhầm phải lớp men flo không ảnh hưởng tới sức khỏe.

- Ngũ cốc
- Bột yến mạch trái cây
- Hạt bao đường
- Viên đường phong
- Đường hạt lớn
- Viên đường và các loại khác

Sau khi chọn chức năng và menu...

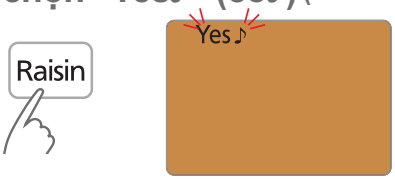


● Để cho hạt khô và nguyên liệu khác vào

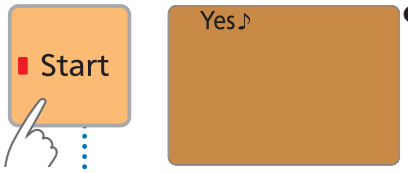
■ Thực hiện bằng tay việc thêm nguyên liệu đối với loại nguyên liệu không cho vào tự động được.

Thêm nguyên liệu bằng tay khi nghe tiếng bíp (♪)

① **Ấn nút "Raisin" (hạt khô) và chọn "Yes♪" (có♪)** (hiển thị nhấp nháy)



② **Bắt đầu**



● Sau khi cho nguyên liệu vào, thời gian hoàn tất việc nướng bánh mỳ sẽ hiển thị.

③ Sau khi nghe thấy tiếng bíp
Mở nắp

④ Thêm nguyên liệu vào **khuôn nướng, sau đó đóng nắp**

Trong vòng 3 phút

⑤ **Khởi động lại**

Khuôn nướng

● Kể cả khi không ấn nút **"start"** (bắt đầu) sau 3 phút nghe thấy tiếng bíp và bộ phận chính sẽ khởi động lại.
● Nắp khay định lượng hạt khô sẽ lại mở.

● Bột nhào không thể nở ra nếu thêm loại trái cây tươi giàu hàm lượng phân hủy protein.

- Dưa
- Quả kiwi
- Quả sung
- Xoài
- Dứa (thơm)
- Đu đủ Loại trái cây khác

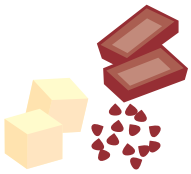
Nguyên liệu không thể tự động cho vào

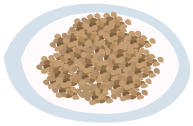
(dính trên thành ống định lượng, khó cho vào)

Nguyên liệu dính, dễ tan hoặc chứa hàm lượng nước cao

Hoa quả dầm, hành và rau đã thái

Pho mát, sô cô la, v.v





＊Vừng và các loại nguyên liệu nhỏ khác cần phải được cho vào khuôn nướng trước khi bắt đầu. (Tối đa 20% trọng lượng bột mỳ)

● Càng thêm nhiều nguyên liệu, bánh mỳ càng phồng ít.
● Một số loại nguyên liệu có thể không giống với hình dạng ban đầu.

■ Thời gian thích hợp nhất để thêm nguyên liệu khi làm bánh mỳ có nhân...

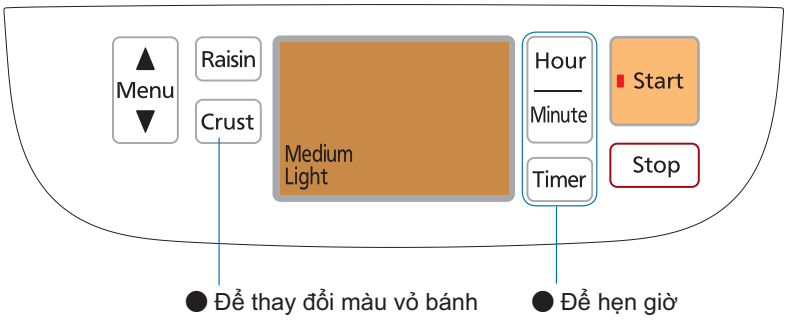
Thời gian nghe thấy tiếng bíp khác nhau tùy theo công thức và nhiệt độ phòng.

- Bánh mỳ cơ bản: khoảng 1 giờ 5 phút ~ 1 giờ 35 phút
- Bánh mỳ mềm: sau khoảng 1 giờ 55 phút ~ 2 giờ 15 phút
- Bánh mỳ nhanh: sau khoảng 30 phút ~ 35 phút
- Bánh mỳ gạo nguyên hạt: sau khoảng 1 giờ 5 phút ~ 1 giờ 35 phút
- Bánh mỳ Pháp: sau khoảng 40 phút ~ 1 giờ 25 phút
- Bánh mỳ nguyên cám: sau khoảng 1 giờ 35 phút ~ 2 giờ 50 phút
- Bánh mỳ dứa (thơm): 35 phút ~ 40 phút
- Bánh mỳ gạo: sau khoảng 45 phút ~ 1 giờ
- Bột nhào bánh mỳ: sau khoảng 20 phút ~ 35 phút

Chức năng thuận tiện

Màu vỏ bánh Hẹn giờ

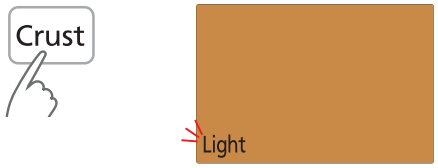
Sau khi chọn chức năng và menu...



"Màu vỏ bánh" theo ý thích

Có thể cài đặt màu vỏ bánh là **"Light"** (Sáng) hoặc **"Medium"** (Trung bình)

① Ấn nút "Crust" (màu vỏ bánh) để chọn màu vỏ bánh yêu thích



● Chức năng khả dụng khi cài đặt màu vỏ bánh (Trang VN10 ~ Trang VN11)

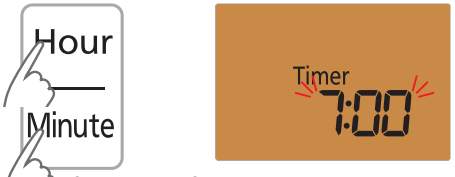
Dùng chức năng "Timer" (hẹn giờ) để hoàn tất việc nướng bánh trong thời gian cụ thể.

Sử dụng chức năng này nếu muốn thưởng thức bánh mỳ vừa mới nướng vào buổi sáng.

① Xác nhận nếu thời gian hiển thị chính xác

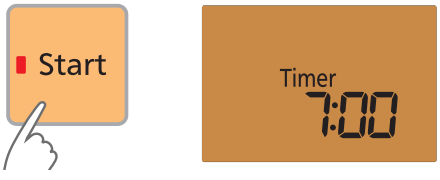
② Ấn nút "Timer" (hẹn giờ)

③ Đặt thời gian nướng bánh hoàn tất



(Ấn và giữ để tăng giờ nhanh)

④ Ấn nút (đã cài đặt hẹn giờ)



● Dành cho chức năng **"Raisin"** (hạt khô) và **"Crust colour"** (màu vỏ bánh)

①Cài đặt **"Raisin"** (hạt khô) và **"Crust colour"** (màu vỏ bánh)

②Cài đặt "**Timer**" (hẹn giờ)

●Tiêu chuẩn hẹn giờ

Chức năng của **"làm bánh mỳ"**

- Bánh mỳ cơ bản : sau 4 giờ 10 phút ~ 13 giờ
- Bánh mỳ mềm : sau 4 giờ 30 phút ~ 13 giờ
- Bánh mỳ gạo nguyên hạt: sau 4 giờ 10 phút ~ 13 giờ
- Bánh mỳ Pháp : sau 5 giờ 10 phút ~ 13 giờ
- Bánh mỳ nguyên cám : sau 5 giờ 10 phút ~ 13 giờ
- Bánh mỳ gạo : sau 2 giờ 40 phút ~ 13 giờ

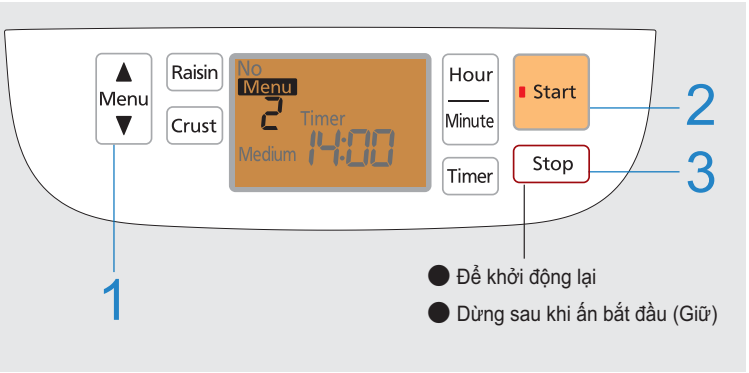
∗ Hẹn giờ không khả dụng ở một số menu.
∗ Không thể cài đặt thời gian vượt quá giới hạn hẹn giờ. (Trang VN10 ~ Trang VN11)

[Ví dụ cài đặt hẹn giờ]

Menu: bánh mỳ cơ bản
Thời gian hiện tại: 8:30 tối.
(màn hình hiển thị LCD 20:30)
Phạm vi cài đặt thời gian: 0:40 sáng đến 9:30 sáng
("0:40" ~ "9:30")
∗ Không thể cài đặt thời gian vượt quá mức trên.

Bánh mỳ nhanh / Bánh mỳ mềm

Yêu cầu thời gian:
Bánh mỳ nhanh: khoảng 2 giờ
Bánh mỳ mềm: khoảng 4 giờ và 20 phút



Chuẩn bị

(Trang VN16)

① Lắp dao trộn bột vào khuôn nướng.
② Cho bột mỳ, nước và các nguyên liệu khác (ngoại trừ men khô hòa tan).
③ Đặt khuôn nướng vào trong thân máy và đổ men khô hòa tan vào ống định lượng men.

Nguyên liệu

Bánh mỳ nhanh	205 kcal (1 trong 6 lát bánh)
Bột mỳ có hàm lượng gluten cao	280 g
Bơ	10 g
Đường trắng	2 thìa canh (24 g)
Sữa bột	1 thìa canh (6 g)
Muối	1 thìa cà phê (5 g)
Nước lạnh (5 ˚C)*	210 mL
Men khô hòa tan	1½ thìa cà phê (4,2 g)

* Giảm 10 mL khi nhiệt độ phòng trên 25 ˚C.

Bánh mỳ nhanh	192 kcal (1 trong 6 lát bánh)
Bột mỳ có hàm lượng gluten cao	250 g
Bơ	15 g
Đường trắng	2 thìa canh (24 g)
Sữa bột	1 thìa canh (6 g)
Muối	1 thìa cà phê (5 g)
Nước*	190 mL
Men khô hòa tan	1 thìa cà phê (2,8 g)

* Có thể dùng nước lạnh 5 ˚C và giảm 10 mL nước khi nhiệt độ phòng trên 25 ˚C.

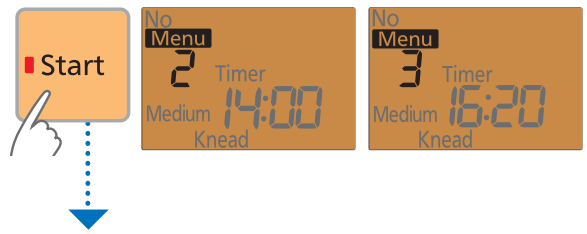
1 Chọn Bánh mỳ nhanh: “2” Bánh mỳ mềm: “3”

■ Để cho hạt khô và các nguyên liệu khác vào ➡ Raisin (Trang VN18)

■ Để chọn màu vỏ bánh ➡ Crust (Trang VN20)

■ Cài đặt hẹn giờ cho thời gian hoàn tất (Chỉ dành cho bánh mỳ mềm) ➡ Timer (Trang VN20)

2 Bắt đầu

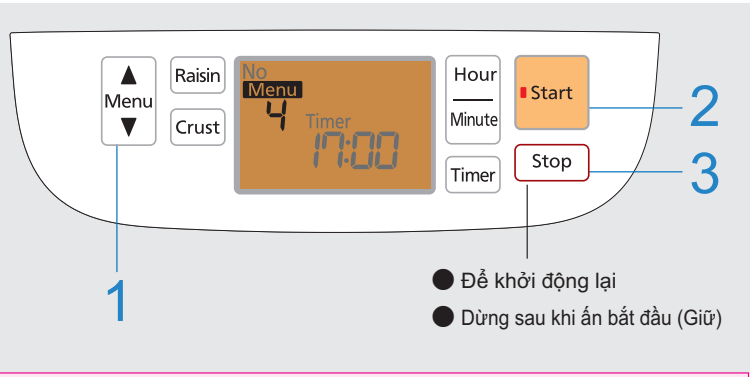


3

Ấn nút **“Stop”** (dừng) khi nghe thấy tiếng bíp. Lấy khuôn nướng ra và để nguội khoảng 2 phút. Sau đó lấy bánh ra

Bánh mỳ Pháp

Thời gian yêu cầu: khoảng 5 giờ



So với loại bánh mỳ khác, Bánh mỳ Pháp khó lấy ra khỏi khuôn nướng hơn. Lấy bánh ra theo bước 3.

Chuẩn bị

(Trang VN16)

① Lắp dao trộn bột vào khuôn nướng.

② Cho bột mỳ, nước và các nguyên liệu khác (ngoại trừ men khô hòa tan).

③ Đặt khuôn nướng vào trong thân máy và đổ men khô hòa tan vào ống định lượng men.

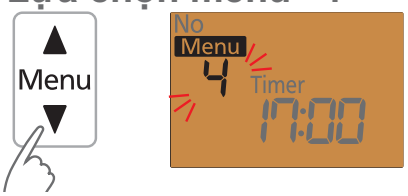
Nguyên liệu

Bánh mỳ Pháp	153 kcal (1 trong 6 lát bánh)
Bột mỳ có hàm lượng gluten cao	225 g
Bột mỳ có hàm lượng gluten thấp	25 g
Muối	1 thìa cà phê (5 g)
Nước lạnh (5 ˚C)*	190 mL
Men khô hòa tan	½ thìa cà phê (1,4 g)

* Giảm bớt 10 mL khi nhiệt độ phòng trên 25 ˚C

● Chất lượng bánh mỳ tương đối thấp khi nhiệt độ phòng trên 30 ˚C.

1 Lựa chọn menu “4”



■ Để cho hạt khô và các nguyên liệu khác vào ➡ Raisin (Trang VN18)

■ Cài đặt hẹn giờ cho thời gian hoàn tất ➡ Timer (Trang VN20)

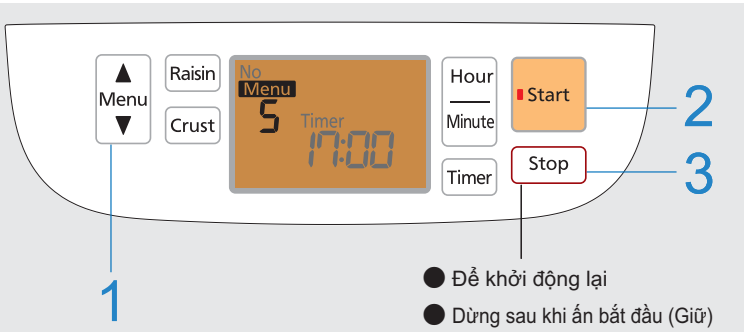
2 Bắt đầu

3 Ấn nút **“Stop”** (dừng) khi nghe thấy tiếng bíp. Lấy khuôn nướng ra và để nguội khoảng 2 phút. Sau đó lấy bánh ra

■ Lấy bánh ra. Vỗ nhẹ khuôn nướng trên khăn. (Xem hình bên phải)

Bánh mỳ nguyên cám

Thời gian yêu cầu: khoảng 5 giờ



Chuẩn bị

(Trang VN16)

① Lắp dao trộn bột vào khuôn nướng.

② Cho bột mỳ, nước và các nguyên liệu khác (ngoại trừ men khô hòa tan).

③ Đặt khuôn nướng vào trong thân máy và đổ men khô hòa tan vào ống định lượng men.

Nguyên liệu

Bánh mỳ nguyên cám (bột mỳ nguyên cám 50%)

178 kcal (1 trong 6 lát bánh)

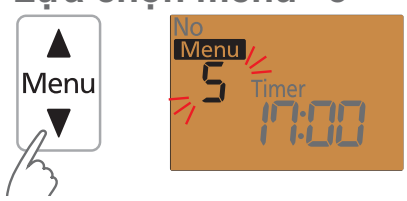
Bột mỳ nguyên cám (để làm bánh mỳ)*1	75 g
Bột mỳ có hàm lượng gluten cao	175 g
Bơ	10 g
Đường trắng	2 thìa canh (24 g)
Sữa bột	1 thìa canh (6 g)
Muối	1 thìa cà phê (5 g)
Nước lạnh (5 ˚C)*2	200 mL
Men khô hòa tan	1 thìa cà phê (2,8 g)

*1 Không dùng bột mỳ nguyên cám chuyên dùng để làm bánh mỳ dim sum (bột mỳ có hàm lượng gluten thấp).

*2 Giảm 10 mL khi nhiệt độ phòng trên 25 ˚C.

- ● Chất lượng bánh mỳ tương đối thấp khi nhiệt độ phòng trên 30 ˚C.
- ■ Tỷ lệ bột mỳ nguyên cám là 30% ~ 100% so với tổng số lượng bột mỳ. (Lượng cám khoảng 30% ~ 40%)
  - ➡ Áp dụng menu “1” (bánh mỳ cơ bản) nếu bột mỳ nguyên cám ít hơn 30%.
- * Tỷ lệ bột mỳ nguyên cám càng cao, độ phồng của bánh càng thấp.
- * Hình dạng bánh và độ phồng khác nhau tùy theo loại bột mỳ nguyên cám.

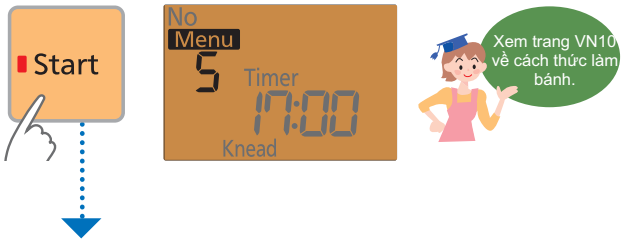
1 Lựa chọn menu “5”



■ Để cho hạt khô và các nguyên liệu khác vào ➡ Raisin (Trang VN18)

■ Cài đặt hẹn giờ cho thời gian hoàn tất ➡ Timer (Trang VN20)

2 Bắt đầu

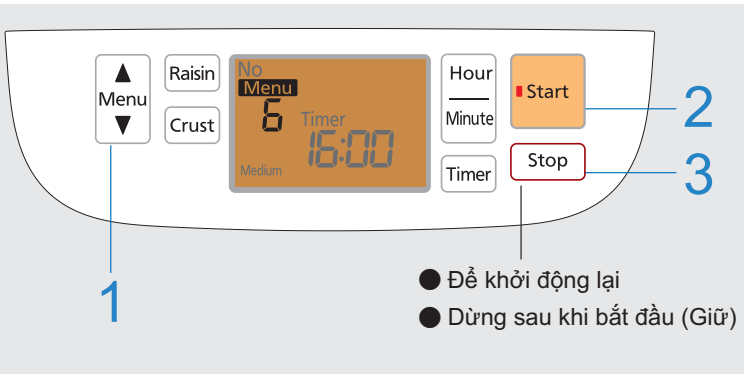


3

Ấn nút **“Stop”** (dừng) khi nghe thấy tiếng bíp. Lấy khuôn nướng ra và để nguội khoảng 2 phút. Sau **đó lấy bánh ra**

Bánh mỳ gạo nguyên hạt

Thời gian yêu cầu: khoảng 4 giờ



Chuẩn bị

(Trang VN16)

① Lắp dao trộn bột vào khuôn nướng.
② Cho bột mỳ, nước và các nguyên liệu khác (ngoại trừ men khô hòa tan).
③ Đặt khuôn nướng vào trong thân máy và đổ men khô hòa tan vào ống định lượng men.

Nguyên liệu

Bánh mỳ gạo nguyên hạt 204 kcal (1 trong 6 lát bánh)
(Khi trọng lượng gạo là 110 g)

Bột mỳ có hàm lượng gluten cao	230 g
Gạo đông lạnh	80 ~ 110 g
Bơ	10 g
Đường trắng	2 thìa canh (24 g)
Sữa bột	1 thìa canh (6 g)
Muối	1 thìa cà phê (5 g)
Nước*	160 mL
Men khô hòa tan	¾ thìa cà phê (2,1 g)

* Có thể dùng nước lạnh 5 °C và giảm 10 mL nước khi nhiệt độ phòng trên 25 °C.

- Có thể thay gạo bằng gạo lứt, gạo nghệ tây.
- Chiều cao và mùi vị bánh mỳ có thể khác nhau phụ thuộc vào chất lượng gạo.
- Càng nhiều gạo, bánh mỳ nướng càng mềm.
- Gạo cần để trong tủ lạnh khi nhiệt độ phòng trên 30 °C.
- Làm lạnh bột mỳ bằng tủ lạnh khi nhiệt độ phòng trên 30 °C.
- Có thể sử dụng chức năng hẹn giờ. Nhưng không dùng cơm nguội bảo quản trong tủ lạnh (hoặc rã đông) hơn 1 ngày.
- Đôi khi gạo sẽ giữ nguyên trạng thái ban đầu.

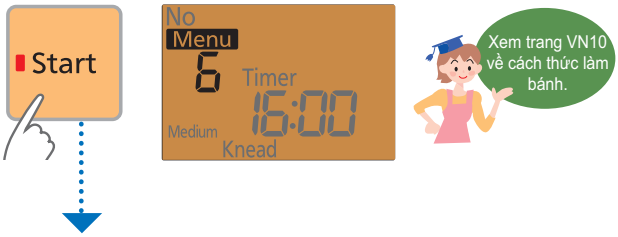
1 Chọn menu “6”

■ Để cho hạt khô và các nguyên liệu khác vào ➡ Raisin (Trang VN18)

■ Để chọn màu vỏ bánh ➡ Crust (Trang VN20)

■ Cài đặt hẹn giờ cho thời gian hoàn tất ➡ Timer (Trang VN20)

2 Bắt đầu

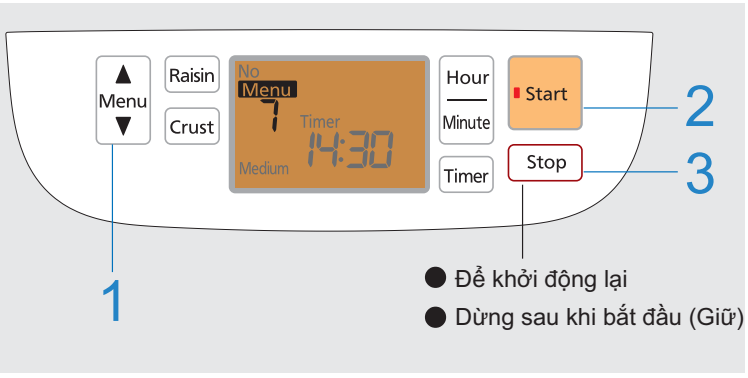


3 Ấn nút **“Stop”** (dừng) khi nghe thấy tiếng bíp. Lấy khuôn nướng ra và để nguội khoảng 2 phút. Sau đó lấy bánh ra

- Bánh mỳ có hàm lượng nước cao và dễ bị hỏng. Thưởng thức bánh càng sớm càng tốt.
  (Mùa hè: dùng trong ngày Mùa đông: dùng trong 2 ngày)

Bánh mỳ gạo

Thời gian yêu cầu: khoảng 2 giờ 30 phút



Chuẩn bị

(Trang VN16)

① Lắp dao trộn bột vào khuôn nướng.
② Cho bột mỳ, nước và các nguyên liệu khác (ngoại trừ men khô hòa tan).
③ Đặt khuôn nướng vào trong thân máy và đổ men khô hòa tan vào ống định lượng men.

Nguyên liệu

Bánh mỳ gạo

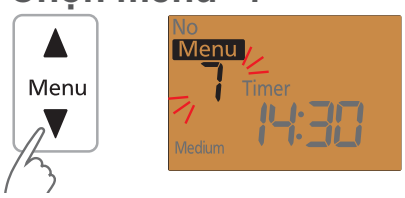
199 kcal (1 trong 6 lát bánh)

Bột gạo	50 g
Bột mỳ có hàm lượng gluten cao	200 g
Bơ	20 g
Đường trắng	2 thìa canh (24 g)
Sữa bột	1 thìa canh (6 g)
Muối	1 thìa cà phê (5 g)
Nước *	190 mL
Men khô hòa tan	1½ thìa cà phê (4,2 g)

*Dùng nước lạnh 5 °C. Khi nhiệt độ phòng trên 25 °C.

- Dùng chức năng hẹn giờ có thể làm hỏng chất lượng bánh khi nhiệt độ phòng trên 25 °C. (Trang VN49)
- Đảm bảo bột mỳ các nguyên liệu khác được bảo quản trong tủ lạnh khi nhiệt độ phòng trên 30 °C.

1 Chọn menu “7”



■Để cho hạt khô và các nguyên liệu khác vào ➡ Raisin (Trang VN18)

■Để chọn màu vỏ bánh ➡ Crust (Trang VN20)

■Cài đặt hẹn giờ cho thời gian hoàn tất ➡ Timer (Trang VN20)

2 Bắt đầu

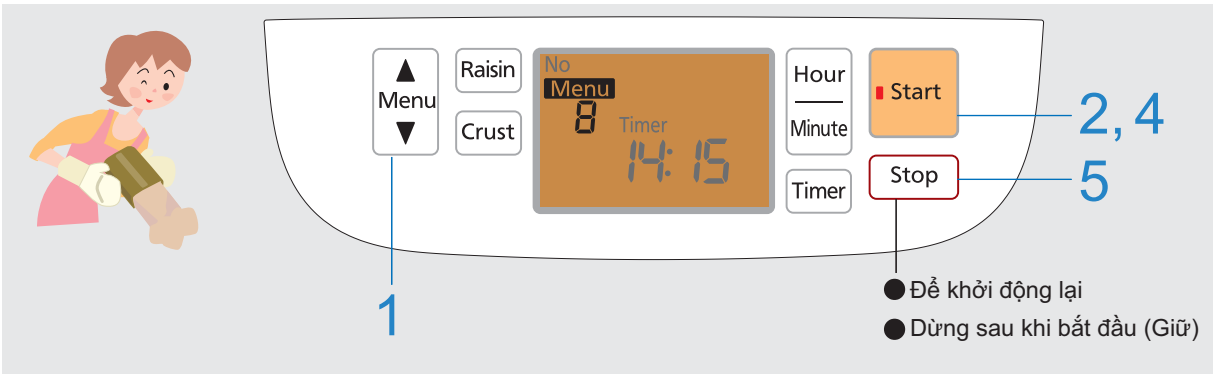
3

Ấn nút **“Stop”** (dừng) khi nghe thấy tiếng bíp. Lấy khuôn nướng ra và để nguội khoảng 2 phút. Sau đó

lấy bánh ra

Bánh mỳ dứa (thơm)

Thời gian yêu cầu: khoảng 2 giờ 15 phút



Chuẩn bị

(Trang VN16)

① **Để viên bột nhào vào tủ lạnh sau khi làm ra.** (Trang VN27 ① ~ ⑥)
② Lắp dao trộn bột vào khuôn nướng.
③ Cho bột mỳ, nước và các nguyên liệu khác (ngoại trừ men khô hòa tan).
④ Đặt khuôn nướng vào trong thân máy và đổ men khô hòa tan vào ống định lượng men.

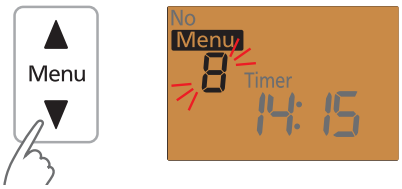
Nguyên liệu

Bánh mỳ dứa (thơm)	293 kcal (1 trong 6 lát bánh)
Bột mỳ có hàm lượng gluten cao	150 g
Bơ	15 g
Đường trắng	2 thìa canh (24 g)
Sữa bột	1 thìa canh (6 g)
Muối	½ thìa cà phê (2,5 g)
Nước lạnh (5 °C)	100 mL
Men khô hòa tan	¾ thìa cà phê (2,1 g)

Viên bột nhào (Vỏ bánh mỳ dứa (thơm))	
Bơ	50 g
Đường trắng	40 g
Trứng (đánh đều)	Nửa quả cỡ vừa (25 g)
Bột mỳ có hàm lượng gluten thấp	100 g
Bột nở	1 thìa cà phê (3 g)
Tinh dầu vani	Một lượng nhỏ
Đường trắng (cho công đoạn cuối)	2~3 thìa cà phê

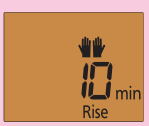
- Đảm bảo tuân thủ liều lượng bên trên. Quá nhiều nguyên liệu có thể khiến bánh tràn ra khỏi khuôn nướng, khét, gây mùi và khói.
- Nếu vô tình ấn nút **"Stop"** (dừng) ở bước 3, hãy ấn nút **"Start"** (bắt đầu) trong vòng 10 phút để khôi phục lại chế độ. (Chỉ ấn được 1 lần duy nhất; không thể ấn nút khác)
- Khi nghe thấy tiếng bíp, 15 phút sau máy sẽ bắt đầu lại bước 3 mặc dù máy vẫn chưa kết thúc hoạt động.
- Cho thêm nguyên liệu khác giúp bánh mỳ có nhiều hương vị ở bước 3 (15 phút).
  ➡ Trang VN30

1 Chọn menu "8"



■ Để cho hạt khô và các nguyên liệu khác vào ➡ Raisin (Trang VN18)

2 Bắt đầu



Cán mỏng viên bột nhào khi chỉ còn 10 phút để thực hiện. (Trang VN27 ⑦~⑧)

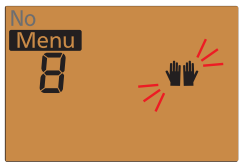
3 Cho viên bột nhào vào.

Mở nắp khi nghe thấy tiếng bíp.

Trong vòng 15 phút

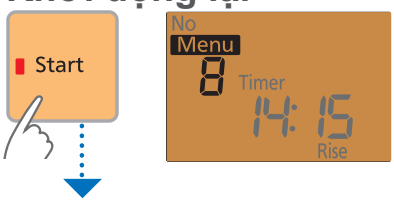
① Cho bột nhào bánh mỳ vào giữa khuôn nướng.
② Đặt viên bột nhào lên trên bột nhào bánh mỳ sao cho mặt phủ trứng úp xuống dưới.
③ Ấn nhẹ bề mặt của bột nhào (không ấn mạnh)
④ Rắc đường trắng lên trên.

● Không ấn nút **"Stop"** (dừng)



4 Khởi động lại

Đóng nắp



5 lấy bánh ra

Khi nghe thấy tiếng bíp, ấn nút **"Stop"** (dừng) và lấy bánh ra.
Sau khi khuôn nướng nguội khoảng 2 phút

＊ Bánh bị biến dạng khi tác dụng một lực lớn.

Phương pháp làm viên bột nhào

Làm bột nhào

① Trộn bột mỳ có hàm lượng gluten thấp với bột nở và và đảo lẫn.

② Dùng phới trộn bằng gỗ để trộn bơ ở nhiệt độ phòng cho đến khi mịn.

③ Cho thêm lượng nhỏ đường trắng, chia thành 2 ~ 3 lần. Trộn bơ vào sau mỗi lần thêm đường cho đến khi bơ có màu trắng nhạt và mịn.

④ Thêm lượng nhỏ trứng, chia thành 3 ~ 4 lần. Đảo đều sau mỗi lần thêm. Cuối cùng, cho tinh dầu vani vào.
＊ Để lại 1/2 thìa cà phê trứng.

⑤ Cho hỗn hợp bột trộn ở bước ① vào và đảo đều đến khi mịn.

⑥ Nặn bột nhào thành hình tròn, dùng giấy bọc bằng ni lông để bọc và để trong tủ lạnh hơn 20 phút.

Cán mỏng bột

⑦ Dùng cây cán bột để cán bột nhào thành hình tròn mỏng có đường kính 14 ~ 15 cm.
＊ Để cán dễ hơn hãy bọc bột nhào bằng giấy bọc bằng ni lông.

⑧ Dùng trứng để dành để phủ một mặt miếng bột nhào (1/2 thìa cà phê).

Mẹo làm bánh mỳ dứa (thơm)!

● Có thể khắc hoa văn trên mặt viên bột nhào.
Dùng que tre để khắc hoa văn sâu không quá 1 mm.
(Viên bột nhào có thể bị nứt, vỡ nếu khắc quá sâu.)

● Không cho viên bột nhào vào trước khi viên bột đủ dẻo và uốn cong được.
Bánh mỳ dứa (thơm) có hình dạng đẹp.

Bánh mỳ nhiều hương vị

● Lượng calo tiêu chuẩn cho 1 ổ bánh

Bánh mỳ Ý Menu "4" 1170 kcal

Bột mỳ có hàm lượng gluten cao	225 g
Bột mỳ có hàm lượng gluten thấp	25 g
Muối	1 thìa cà phê (5 g)
Dầu ô liu	2 thìa canh (24 g)
Nước lạnh (5 °C)*	170 mL
Men khô hòa tan	½ thìa cà phê (1,4 g)

* Giảm 10 mL khi nhiệt độ phòng trên 25 °C.

Có thể thêm 20 g ớt chuông đỏ (hoặc cà chua khô) thái miếng nhỏ 5 mm và 20 g ô liu (hoặc 1 thìa cà phê lá húng quế khô) nếu muốn.)

Bánh mỳ nông thôn kiểu Pháp Menu "4" 900 kcal

Bột mỳ có hàm lượng gluten cao	200 g
Bột mỳ nguyên cám	50 g
Muối	1 thìa cà phê (5 g)
Nước lạnh (5 °C)*	190 mL
Men khô hòa tan	½ thìa cà phê (1,4 g)

* Giảm 10 mL khi nhiệt độ phòng trên 25 °C.

Bánh mỳ gạo nguyên hạt tảo bẹ và cá tép khô

Menu "7" 1236 kcal

Bột mỳ có hàm lượng gluten cao	200 g
Bột gạo	50 g
Bơ	20 g
* Cá tép khô (xào qua không dùng dầu)	20 g
Đường trắng	2 thìa canh (24 g)
Sữa bột tách béo	1 thìa canh (6 g)
Muối	1 thìa cà phê (5 g)
Nước*	200 mL
Men khô hòa tan	1½ thìa cà phê (4,2 g)
* Tảo bẹ khô (để ráo nước sau khi ngâm)	4 g (cân khô)

* Dùng nước lạnh 5 ˚C. Khi nhiệt độ phòng trên 25 °C.

* Sử dụng tính năng **"Raisin"** (hạt khô) ➡ cho bằng tay (Trang VN19)

Bánh mỳ gạo hương cam

Menu "7" 1230 kcal

Bột mỳ có hàm lượng gluten cao	200 g
Bột gạo	50 g
* Nước sốt cam	20 g
Bơ	20 g
Đường trắng	2 thìa canh (24 g)
Sữa bột tách béo	1 thìa canh (6 g)
Muối	1 thìa cà phê (5 g)
Nước *	170 mL
Men khô hòa tan	1½ thìa cà phê (4,2 g)

* Dùng nước lạnh 5 ˚C. Khi nhiệt độ phòng trên 25 ˚C.

* Cho vào khuôn nướng ngay từ đầu.

● Lượng calo tiêu chuẩn cho 1 ổ bánh

Bánh mỳ ô liu

Menu "1" hoặc Menu "3" — 1143 kcal

Bột mỳ có hàm lượng gluten cao	250 g
Bơ	10 g (15 g để làm bánh mỳ mềm)
Đường trắng	2 thìa canh (24 g)
Sữa bột	1 thìa canh (6 g)
Muối	1 thìa cà phê (5 g)
Vani khô	Một lượng nhỏ
Nước*	180 mL
Men khô hòa tan	1 thìa cà phê (2,8 g)
⋆ Ô liu xanh	20 g

* Giảm 10 mL khi nhiệt độ phòng trên 25 ˚C. (Nước lạnh ở nhiệt độ 5 °C)

⋆ Sử dụng tính năng **"Raisin"** (hạt khô) (Trang VN18)

Bánh mỳ mật ong hạt hướng dương

Menu "1" hoặc Menu "3" — 1336 kcal

Bột mỳ có hàm lượng gluten cao	250 g
Bơ	15 g
Đường trắng	2 thìa canh (24 g)
Sữa bột	1 thìa canh (6 g)
Muối	1 thìa cà phê (5 g)
Mật ong	1 thìa canh (21 g)
Nước*	180 mL
Men khô hòa tan	1 thìa cà phê (2,8 g)
⋆ Hạt hướng dương	20 g

* Giảm 10 mL khi nhiệt độ phòng trên 25 ˚C. (Nước lạnh ở nhiệt độ 5 °C)

⋆ Sử dụng tính năng **"Raisin"** (hạt khô) (Trang VN18)

Bánh mỳ nước trái cây

Menu "2" — 1332 kcal

Bột mỳ có hàm lượng gluten cao	250 g
Bơ	25 g
Đường trắng	1 thìa canh (12 g)
Sữa bột	2 thìa canh (12 g)
Muối	¾ thìa cà phê (3,8 g)
Trứng (đánh đều)	50 g
100% nước quả cà chua * (để trong tủ lạnh)	120 mL
Men khô hòa tan	1½ thìa cà phê (4,2 g)
⋆ Rau hỗn hợp (Để ráo nước và để nguội ở nhiệt độ phòng)	70 g

* Giảm 10 mL khi nhiệt độ phòng trên 25 ˚C.

⋆ Sử dụng tính năng **"Raisin"** (hạt khô) (Trang VN18)

Bánh mỳ gạo nguyên hạt đậu đỏ

Menu "6" — 1246 kcal

Bột mỳ có hàm lượng gluten cao	230 g
Gạo đậu đỏ (để lạnh)	100 g
Bơ sữa trâu lỏng	10 g
Đường trắng	2 thìa canh (24 g)
Muối	1 thìa cà phê (5 g)
Vừng đen	5 g
Nước*	160 mL
Men khô hòa tan	¾ thìa cà phê (2,1 g)

* Giảm 10 mL khi nhiệt độ phòng trên 25 ˚C.

Bánh mỳ gạo nguyên hạt với cà ri

Menu "6" — 1370 kcal

Bột mỳ có hàm lượng gluten cao	210 g
Gạo đông lạnh	100 g
Bơ	20 g
Đường trắng	2 thìa canh (24 g)
Sữa bột	1 thìa canh (6 g)
Muối ăn	1 thìa cà phê (5 g)
Bột cà ri	5 g
Phô mai nguyên chất (cắt thành miếng nhỏ)	30 g
Bột hạt tiêu đen	½ thìa cà phê (3 g)
Nước*	110 mL
Men khô hòa tan	¾ thìa cà phê (2,1 g)
⋆ Khoai tây (cắt thành miếng nhỏ; luộc vừa chín)	20 g
⋆ Cà rốt (cắt thành miếng nhỏ; luộc vừa chín)	20 g
⋆ Thịt xông khói	20 g

* Giảm 10 mL khi nhiệt độ phòng trên 25 °C.

⋆ Sử dụng tính năng **"Raisin"** (hạt khô) (Trang VN18)

Bánh mỳ rong biển muối

Menu "6" — màu vỏ bánh (Light (Sáng)) — 1241 kcal

Bột mỳ có hàm lượng gluten cao	230 g
Gạo đông lạnh	100 g
Bơ sữa trâu lỏng	10 g
Đường trắng	2 thìa canh (24 g)
Muối	1 thìa cà phê (5 g)
Vừng trắng	5 g
Nước *	160 mL
Men khô hòa tan	¾ thìa cà phê (2,1 g)
⋆ Rong biển muối	10 g

* Giảm 10 mL khi nhiệt độ phòng trên 25 ˚C.

⋆ Sử dụng tính năng **"Raisin"** (hạt khô) (Trang VN18)

Bánh mỳ Panettone

Menu "2" — 1420 kcal

Bột mỳ có hàm lượng gluten cao	250 g
Bơ	25 g
Đường trắng	1 thìa canh (12 g)
Sữa bột	2 thìa canh (12 g)
Muối	1 thìa cà phê (5 g)
Trứng (đánh đều)	Một quả cỡ vừa (50 g)
Nước lạnh (5 °C)	130 mL
Men khô hòa tan	1¾ thìa cà phê (4,9 g)
⋆ Trái cây khô yêu thích	60 g

* Giảm 10 mL khi nhiệt độ phòng trên 25 ˚C. (Nước lạnh ở nhiệt độ 5 °C)

⋆ Sử dụng tính năng **"Raisin"** (hạt khô) (Trang VN18)

Bánh mỳ nhiều hương vị

Nguyên liệu — 1493 kcal

A	Bột mỳ có hàm lượng gluten cao	200 g
	Bơ	15 g
	Đường trắng	3 thìa canh (36 g)
	Sữa bột	1 thìa canh (6 g)
	Muối	¾ thìa cà phê (3,8 g)
	Trứng (đánh đều)	Nửa quả cỡ vừa (25 g)
	Nước lạnh (5 °C)	110 mL
Men khô hòa tan		1¼ thìa cà phê (3,5 g)
Nguyên liệu		
Trái cây khô (ngâm trong rượu rum)		100 g
Sữa		1 thìa cà phê (5 mL)
Đường bột quế		Một lượng thích hợp
Để làm kem phủ		
B	Đường trắng	25 g
	Nước	½ thìa cà phê (3 g)

Bánh mỳ ngọt hương quế

Chọn menu “8” để nhào bột bánh mỳ

① Cho nguyên liệu A vào khuôn nướng đã lắp dao trộn và lắp khuôn vào thân chính của máy.

② Cho men khô hòa tan vào ống định lượng men, chọn menu “8” và ấn Start .

Quá trình vận hành hoàn tất trong 15 phút!

Lấy bột nhào ra

③ Khi nghe thấy tiếng bíp, mở nắp và lấy bột nhào trong khuôn nướng ra.

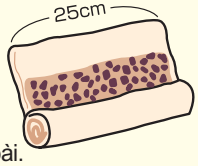
● Không ấn nút **“Stop”** (dừng)

Cán mỏng bột

④ Cán bột mỳ thành miếng có kích thước 15 cm × 25 cm (W × L).

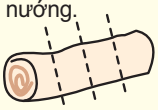
Nặn bánh

⑤ Phủ sữa lên ¾ bột nhào (tính từ hướng gần bạn nhất) và rắc đường bột quế và trái cây khô lên.



⑥ Bắt đầu cuộn hướng từ phía trong ra ngoài.

⑦ Cắt thành 4 miếng bằng nhau và đặt vào trong khuôn nướng.



Bắt đầu nướng (ấn lại Start).

Làm kem phủ

⑧ Cho nguyên liệu B vào bát và trộn với nước nóng 60 ˚C trong bát khác.

Quá trình hoàn tất

⑨ Khi hoàn tất nướng bánh, lấy bánh mỳ ra khỏi khuôn nướng và phủ kem lên.

Nếu bột nhào dính và khó cán mỏng,

Rắc một ít bột mỳ có hàm lượng gluten cao vào tay và cán bột để dễ cán bột nhào hơn.

Để làm bánh mỳ nhiều hương vị ở menu “8”.

Tổng trọng lượng của bột nhào bánh mỳ và nguyên liệu không quá 600 g!

＊Bột nhào có thể không nở hoặc bánh không được nướng chín do quá nhiều nguyên liệu.

Tránh dùng nguyên liệu có hàm lượng nước cao!

(Để ráo nước nguyên liệu đã luộc và để nguội ở mức nhiệt độ phòng.

＊Nếu không, sẽ hưởng tới quá trình lên men bột.

Chuẩn bị nguyên liệu trước!

＊Thời gian vận hành là 15 phút.

Nguyên liệu 1268 kcal

A	Bột mỳ có hàm lượng gluten cao	200 g
	Bơ	15 g
	Đường xay	2 thìa canh (24 g)
	Sữa bột	1 thìa canh (6 g)
	Muối	¾ thìa cà phê (3,8 g)
	Trà xanh	1 thìa cà phê (2 g)
	Trứng (đánh đều)	Nửa quả cỡ vừa (25 g)
	Nước lạnh (5 °C)	110 mL
Men khô hòa tan		1¼ thìa cà phê (3,5 g)
Nhân		
Đậu đen đun với nước đường		120 g

Bánh cuộn đậu đen trà xanh

Chọn menu “8” để nhào bột bánh mỳ

① Cho nguyên liệu A vào khuôn nướng đã lắp dao trộn và lắp khuôn vào thân chính của máy.
② Cho men khô hòa tan vào ống định lượng men, chọn menu “8” và ấn Start .

Lấy bột nhào ra

③ Khi nghe tiếng bíp, mở nắp, lấy bột nhào trong khuôn nướng ra, gỡ bỏ dao trộn bột.
● Không ấn nút **“Stop”** (dừng)

Cán bột

④ Cán bột bánh mỳ thành dạng mảnh, hơi nhỏ hơn khuôn nướng.

Nhồi nhân và nặn hình bánh mỳ.

⑤ Rắc đều đậu đen đã để ráo sạch nước.
⑥ Bắt đầu cuộn hướng từ phía trong ra ngoài.
⑦ Cho vào khuôn nướng.

Nướng

(Ấn Start)

Dùng bột dừa để thay thế trà xanh. Thêm sô cô la hạt và lát hạnh nhân để làm món bánh mỳ cuộn hạnh nhân sô cô la yêu thíchcủa trẻ nhỏ.

Nguyên liệu 1162 kcal (Không có nhân)

A	Bột mỳ có hàm lượng gluten cao	200 g
	Bơ	35 g
	Đường trắng	2 thìa canh (24 g)
	Sữa bột	1 thìa canh (6 g)
	Muối	¾ thìa cà phê (3,8 g)
	Trứng (đánh đều)	Half of M size (25 g)
	Nước lạnh (5 °C)	100 mL
Men khô hòa tan		1¼ thìa cà phê (3,5 g)
Nguyên liệu làm nhân		12 miếng (15 g/miếng)

Bánh mỳ nhân

Chọn menu “8” để nhào bột bánh mỳ

① Cho nguyên liệu A vào khuôn nướng đã lắp dao trộn và lắp khuôn vào thân chính của máy.
② Cho men khô hòa tan vào ống định lượng men, chọn menu “8” và ấn Start .

Lấy bột nhào ra

③ Khi nghe tiếng bíp, mở nắp, lấy bột nhào trong khuôn nướng ra, gỡ bỏ dao trộn bột.
● Không ấn nút **“Stop”** (dừng)

Nặn bánh

④ Cắt bột nhào thành 12 phần bằng nhau.

Nhồi nhân

⑤ Nhồi nhân cho từng phần bột.
(Chú ý: Kéo giãn nhẹ bột nhào để không làm hỏng cấu trúc gluten và ảnh hưởng đến hương vị bánh.)
⑥ Cho tất cả phần bột nhào vào khuôn nướng.
(Có thể làm theo các cách sau.)
a. 3 tầng, 4 phần bột nhào/ 1 tầng
b. 2 tầng, 6 phần bột nhào/ 1 tầng

Nướng

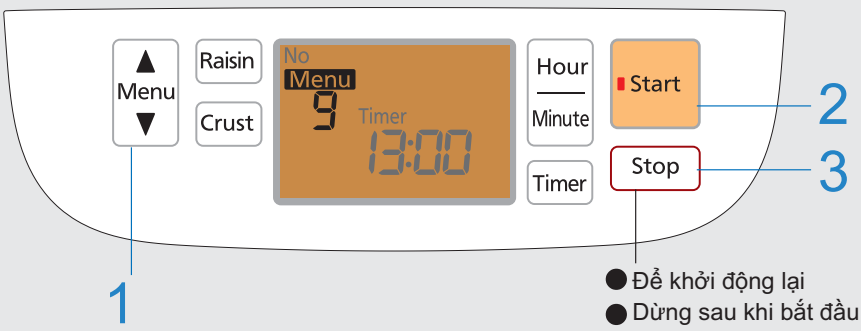
(Ấn lại Start)

Chọn nguyên liệu yêu thích.
(Không dùng nguyên liệu dạng lỏng!)
Cà ri (đun cho đến khi nước sốt đặc quánh), viên thịt, salad khoai tây, cá ngừ (đã để ráo nước hoàn toàn) và phô mai (cắt thành miếng nhỏ) và các nguyên liệu khác

Làm bột nhào bánh mỳ / bột nhào pizza

Yêu cầu thời gian: Bột nhào bánh mỳ khoảng 1 giờ
Bột nhào pizza khoảng 45 phút

Dựa vào cách làm bột nhào bánh mỳ và bột nhào pizza, bạn cũng có thể làm bánh sừng bò (trang VN34), bánh mỳ vòng (trang VN35) và bánh mỳ nhiều hương vị khác.



Chuẩn bị
(Trang VN16)

① Lắp dao trộn bột vào khuôn nướng.
② Cho bột mỳ, nước và các nguyên liệu khác (ngoại trừ men khô).
③ Đặt khuôn nướng vào trong thân máy và đổ men khô vào ống định lượng men.

Nguyên liệu

Bột nhào bánh mỳ

Bột mỳ có hàm lượng gluten cao	280 g
Bơ	50 g
Đường trắng	3 thìa canh (36 g)
Sữa bột	2 thìa canh (12 g)
Muối	1 thìa cà phê (5 g)
Trứng	Nửa quả cỡ vừa (25 g)
Nước *	160 mL
Men khô hòa tan	1 thìa cà phê (2,8 g)

*Dùng nước lạnh 5 °C. Khi nhiệt độ phòng trên 25 °C.

Bột nhào pizza

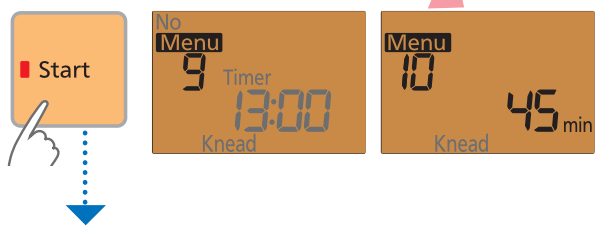
Bột mỳ có hàm lượng gluten cao	280 g
Bơ	15 g
Đường trắng	1 thìa canh (12 g)
Sữa bột	1 thìa canh (6 g)
Muối	1 thìa cà phê (5 g)
Nước *	190 mL
Men khô hòa tan	1 thìa cà phê (2,8 g)

*Dùng nước lạnh 5 °C. Khi nhiệt độ phòng trên 25 °C.

1 Chọn bột nhào bánh mỳ: “9” Chọn bột nhào pizza: “10”

■ Để thêm hạt khô và nguyên liệu khác vào
(Chỉ áp dụng cho bột nhào bánh mỳ)
➡ Raisin (Trang VN18)

2 Bắt đầu



3 Lấy bột nhào ra ngay.

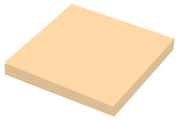
Ấn nút **“Stop”** (dừng) khi nghe thấy tiếng bíp.

* Nếu cứ để bột nhào trong khuôn nướng, bột sẽ lên men nhiều hơn.
* Thay đổi tỷ lệ nguyên liệu làm bột nhào có thể làm chậm quá trình lên men. (Trang VN45)

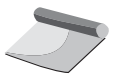
Bánh mỳ nhiều hương vị

Dùng bột nhào bánh mỳ

Dụng cụ để bột nhào bánh mỳ

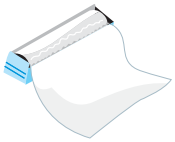

●Thớt cán bột

●Cân (Đơn vị: 1 g)


●Dụng cụ vét bột

●Cây cán bột

●Khăn bông nhỏ
(Nhúng nước và vắt khô)


●Giấy thấm dầu mỡ

●Bình xịt

●Chổi quét bánh

●Lò nướng

Dụng cụ có thể dùng để làm bánh mỳ
- ●Kéo bếp
- ●Khuôn bánh
- ●Giấy bọc bằng ni lông
- ●Nhiệt kế và các dụng cụ khác

＊Khách hàng tự mua các dụng cụ làm bột nhào bánh mỳ.

Nguyên liệu 135 kcal (cho 1 chiếc)
(12 chiếc)

Bột nhào bánh mỳ (Trang VN32)	Số lượng cho 1 lần
Trứng (đánh đều)	25 g

Cán bột

Nặn bánh

① Dùng dụng cụ vét bột chia bột nhào thành 12 phần bằng nhau, mỗi phần 45 g, vê viên, phủ khăn bông nhỏ lên và đợi khoảng 15 phút.

② Nặn phần bột nhào thành hình trái xoan, phủ khăn bông nhỏ lên và đợi khoảng 10 ~15 phút.

③ Dùng tay ấn nhẹ và dùng cây cán bột để cán mỏng bột.

④ Giữ phần cuối bột nhào, kéo dài bột về phía bạn và cuộn chặt.
(Bột nhào sẽ nở rộng trong khi lên men nếu không được cuộn chặt.)

Lên men

⑤ Để bột nhào lên bàn, úp mép cuộn xuống dưới. Phun nước lên.

⑥ Để bột nhào lên men khoảng 40 ~ 60 phút (đến khi bột nở ra gấp đôi thước ban đầu) ở nhiệt độ 30 ~ 35 °C sau đó quét trứng lên.

Nướng bánh

⑦ Làm nóng sơ bộ lò nướng ở nhiệt độ 170 ~ 200 °C trong khoảng 15 phút trước khi nướng bánh.

①

②

③

④

⑥

Nhồi nhân bánh mỳ bằng bột đậu đỏ có đường

① (Làm theo bước ① để cuộn) cuốn bột nhào thành hình tròn có đường kính 10 cm.
② Nhồi bột đậu đỏ có đường vào bột nhào làm ở bước ①, vê viên tròn và ấn vào giữa cho viên bột xẹp xuống.
③ Xếp viên bột ở ② cho phù hợp, phun nước lên và để lên men 20 ~ 30 phút (đến khi bột nở to gấp đôi kích thước ban đầu) ở nhiệt độ 30 ~ 35 °C.
④ Quét trứng, rắc hạt hoa anh túc lên và nướng trong lò đã làm nóng sơ bộ ở nhiệt độ 170 ~ 190 °C trong khoảng 15 phút.

Bánh mỳ nhiều hương vị

Dùng bột nhào bánh mỳ

Nguyên liệu (cho 12 chiếc)

Bột nhào bánh mỳ		204 kcal (cho 1 chiếc bánh)
	Bột mỳ có hàm lượng gluten cao	225 g
	Bột mỳ có hàm lượng gluten thấp	55 g
	Bơ	15 g
	Đường trắng	3 thìa canh (36 g)
*	Sữa bột	1 thìa canh (6 g)
1	Muối	1 thìa cà phê (5 g)
	Trứng (đánh đều)	25 g
	Nước	140 mL
	Men khô hòa tan	1 thìa cà phê (2,8 g)
Bơ (Cắt thành miếng dày 1 cm)		140 g
Trứng (đánh đều)		25 g

* 1 Thực hiện theo các bước ở trang VN32.

Bánh sừng bò

Cho bơ vào

① Bỏ bột nhào vào bát, bọc giấy ni lông và để trong tủ lạnh 30 ~ 60 phút.
(Tăng thời gian làm lạnh khi nhiệt độ phòng cao.)

② Cho bơ vào bột mỳ, bọc giấy ni lông, cán thành hình vuông 20 x 20 cm để trong tủ lạnh 15 ~ 30 phút.

③ Dùng cây cán bột để nện và ấn bột nhào, rồi cán thành hình vuông 30 x 30 cm.

④ Nhồi bơ ở bước ② vào bánh bột nhào, bọc giấy ni lông và để trong tủ lạnh 10 ~ 20 phút.

⑤ Dùng cây cán bột nện và ấn bột nhào đến khi bột mỏng và dẹt.

⑥ Gấp bột nhào làm 3, bọc giấy ni lông và để trong tủ lạnh 10 ~ 20 phút.

⑦ Lặp lại 2 lần các bước ⑤ và ⑥ rồi để trong tủ lạnh 30 ~ 60 phút.

Nặn bánh

⑧ Chia bột nhào thành 2 phần bằng nhau và cán thành hình chữ nhật 18 x 40 cm. Chia thành 6 tam giác cân.

⑨ Giữ 1 đầu bột nhào và cuộn.

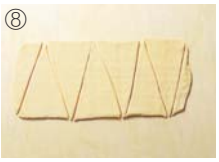
⑩ Úp mép cuộn xuống dưới.

Lên men

⑪ Phun nước lên và bọc giấy ni lông. Để lên men khoảng 40 ~ 60 phút (đến khi bột nở ra gấp đôi kích thước ban đầu) ở nhiệt độ phòng và quét trứng lên.

Nướng bánh

⑫ Nướng trong lò được làm nóng sơ bộ ở nhiệt độ 200 ~ 220 °C trong khoảng 10 phút. Giữ phần bột nhào còn thừa trong tủ lạnh để tránh lên men quá mức.



Bánh rán

① Chia bột nhào thành phần nhỏ, mỗi phần 35 g Phủ khăn bông lên và đợi trong 10 ~ 20 phút.
② Cán bột thành hình tròn mỏng và ấn bột nhào vào khuôn làm bánh rán.
③ Để bột nhào lên men trong 20 ~ 30 phút (đến khi bột nở ra gấp đôi kích thước ban đầu) ở nhiệt độ 30 ~ 35 °C.
④ Rán kỹ với dầu sôi ở nhiệt độ 170 °C cuối cùng rắc bột quế và đường tinh luyện trắng lên.

Nguyên liệu (cho 8 chiếc) 156 kcal (cho 1 chiếc)

Bột nhào bánh mỳ

A	Bột mỳ có hàm lượng gluten cao	280 g
	Đường trắng	3 thìa canh (36 g)
	Muối	1 thìa cà phê (5 g)
	Dầu thực vật	2 thìa cà phê
	Nước	180 mL
	Men khô hòa tan	1 thìa cà phê (2,8 g)

Có thể ăn ngay bánh vòng. Nhưng cắt đôi bánh và cho rau sạch, giăm bông, phô mai và mứt vào sẽ ăn ngon hơn.

Bánh mỳ vòng

Làm bột nhào bánh mỳ

① Cho nguyên liệu A ➡ dầu thực vật ➡ nước theo trình tự vào trong khuôn nướng đã lắp dao trộn rồi cho men khô vào ống định lượng men.

② Làm bột nhào theo các bước nêu trong “Làm bột nhào bánh mỳ” (Trang VN32).

Nặn bánh

③ Chia bột nhào thành 8 phần nhỏ, mỗi phần 60 g. Nhào thành hình tròn, rồi dùng chiếc khăn bông nhỏ phủ lên, đợi 10 phút.

④ Dùng ngón tay ấn vào giữa viên bột nhào và xoay tròn đến khi lỗ to hơn và tạo thành hình vòng.

Lên men

⑤ Đặt bột nhào lên giấy thấm dầu mỡ có rải bột mỳ và để lên men khoảng 40 phút (đến khi bột nở ra gấp đôi kích thước ban đầu) ở nhiệt độ 30 ~ 35 °C.

Luộc trong nước

⑥ Nhúng chìm viên bột nhào trong nước đang sôi trong 30 giây rồi để ráo sạch nước.

Nướng bánh

⑦ Cho viên bột nhào lên khay nướng có phủ giấy thấm dầu mỡ và nướng trong lò được làm nóng sơ bộ ở nhiệt độ 170 ~ 190 °C trong 15 ~ 20 phút.

Làm pizza

Nguyên liệu 1127 kcal (cho 1 chiếc bánh pizza) (cho 2 chiếc bánh pizza có đường kính 25 cm/ chiếc)

Bột nhào pizza (Trang VN32)	Số lượng cho 1 lần
Gia vị làm pizza	4 thìa canh (72 g)
Phô mai làm pizza	200 g
Nguyên liệu (Ví dụ)	
Hành (thái lát)	một ít
Xúc xích (thái lát)	10 lát
Thịt lợn muối	2 miếng
Nấm (thái lát)	6 miếng
Ớt chuông xanh (thái lát)	2 lát

Pizza

Nặn bánh

① Dùng dụng cụ vét bột chia bột mỳ thành 2 phần và vê viên.
(Chia thành 3 phần để làm bột nhào pizza mỏng)

② Phủ khăn bông lên và đợi trong 10 ~ 20 phút.

③ Cho lên giấy thấm dầu mỡ và cán thành hình tròn có đường kính 25 cm.

④ Dùng nĩa tạo lỗ trên miếng bột nhào.

Cho nguyên liệu vào

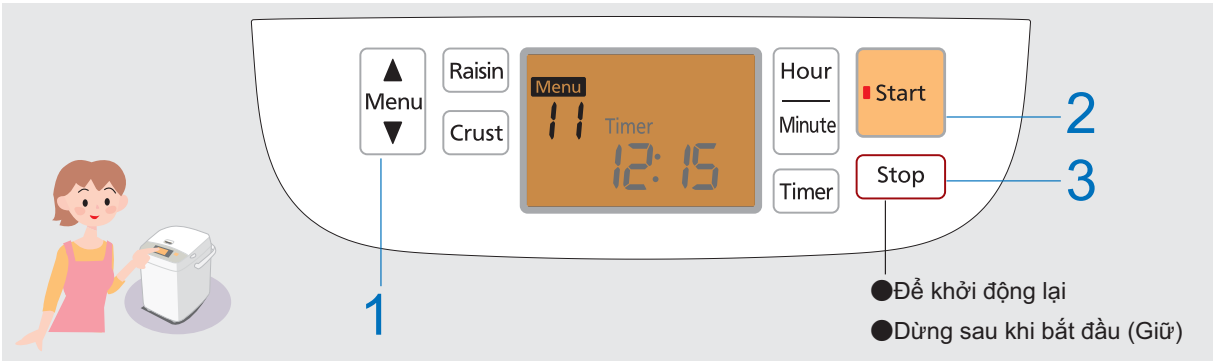
⑤ Phủ nước sốt cho pizza, thêm nguyên liệu và phô mai vào pizza.

Nướng bánh

⑥ Nướng trong lò được làm nóng sơ bộ ở nhiệt độ 180 ~ 200 °C trong khoảng 15 phút.
Giữ phần bột nhào còn thừa trong tủ lạnh để tránh lên men quá mức.

Làm vỏ bánh bao

Thời gian yêu cầu: khoảng 15 phút



Chuẩn bị

① Lắp dao trộn bột vào khuôn nướng.
② Cho nguyên liệu vào khuôn nướng.
③ Đặt khuôn nướng vào thân máy.

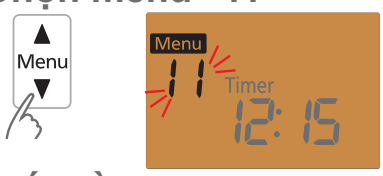
Nguyên liệu

Bột làm bánh bao	280 g
Nước ấm (khoảng 35 °C)	150 mL

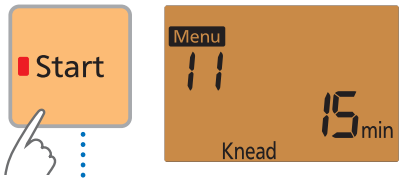
hoặc

Bột mỳ có hàm lượng gluten cao	140 g
Bột mỳ có hàm lượng gluten thấp	140 g
Nước ấm (khoảng 35 °C)	170 mL

1 Chọn menu “11”



2 Bắt đầu



3 Ấn nút **“Stop”** (dừng) khi nghe thấy tiếng bíp. Lấy bột nhào ra ngay

Nguyên liệu

54kcal (cho 1 chiếc bánh)
(để làm 30 ~ 40 chiếc)

Dầu đậu phộng	1 thìa canh (15 g)
Hạt hồi	5 g
Tỏi tây	125 g
Thịt lợn 3 chỉ	250 g
Muối	2 g
Bột ngọt	2 g
Ngũ vị hương	6 g
Xì dầu	1 thìa canh (18 g)

(Có thể điều chỉnh công thức theo ý muốn)

Bánh bao

Làm nhân bánh bao

① Chiên hạt hồi với dầu đậu phộng. Để nguội dầu đậu phộng và trộn với tỏi tây (để tỏi tây ráo nước). Sau đó đảo đều với thịt lợn ba chỉ và gia vị.

Cán bột

② Lấy bột nhào ra, nặn thành thuôn dài có đường kính 3 cm và cắt thành các đoạn nhỏ có chiều rộng 2 cm. Dùng cây cán bột để cán bột nhào thành hình tròn mỏng có đường kính khoảng 8 cm.
＊ Mỗi vỏ bánh bao nặng chừng 9 g và có thể làm 30 ~ 40 chiếc tất cả.

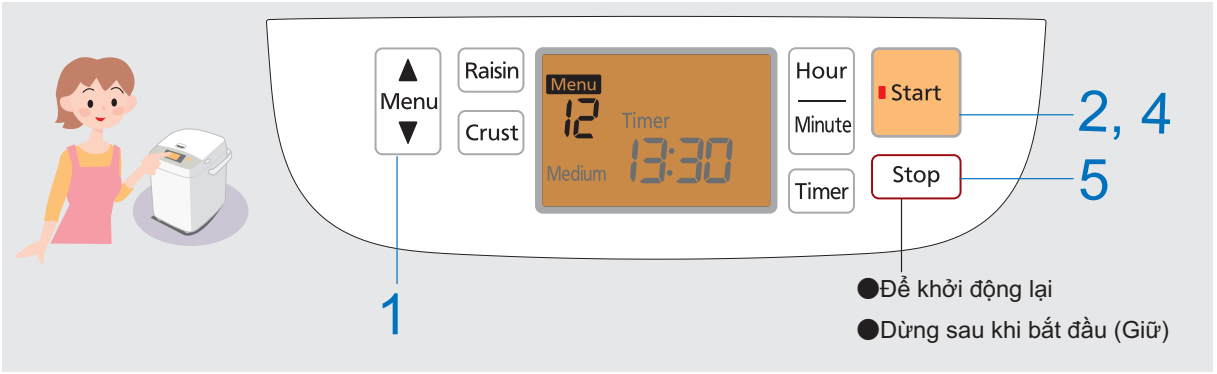
Làm bánh bao

③ Nhét nhân bánh vào vỏ để làm bánh bao.
＊ Bạn có thể làm bánh bao hình trăng khuyết hoặc hình tam giác nếu thích.

Luộc bánh

④ Đun sôi nửa nồi nước, đô bánh bao vào nước sôi. Chờ cho nước sôi lại trước khi cho nửa bát nước lạnh vào nồi. Lặp lại thao tác này 3 lần. (Làm vậy vỏ bánh sẽ dai và dẻo hơn)

Nướng bánh ngọt



Chuẩn bị

① Lắp dao trộn bột vào khuôn nướng.
② Lần lượt cho bơ, đường trắng, sữa và trứng vào khuôn nướng.
③ Cho nguyên liệu A đã rây.

Nguyên liệu

Bánh ngọt	2059 kcal (cho 1 lần nướng)
Bơ nhạt*	110 g
Đường trắng	100 g
Sữa	1 thìa canh (15 mL)
Trứng (đánh đều)	2 quả cỡ vừa (100 g)
A ┌ Bột mỳ có hàm lượng gluten thấp	180 g
A └ Bột nở	2½ thìa cà phê (7,5 g)

*Để nguội tới nhiệt độ phòng và cắt thành miếng nhỏ 1 cm.

■Có thể cho thêm nguyên liệu yêu thích và làm nhân bánh!

(Nguyên liệu cứng phải được thêm vào khi làm sạch bột mỳ còn thừa.)

Bột dừa (15 g) | Sô cô la hạt (50 g) | Trà đen (trà bá tước) (4 g) | Hạt óc chó (40 g)

■Nếu ấn nhầm nút **"Stop"** (dừng) ở bước 3
Ấn nút **"Start"** (bắt đầu) để khôi phục lại trong vòng 10 phút.
(Chỉ ấn được 1 lần duy nhất; không thể ấn nút khác)

■15 phút sau khi bắt đầu bước 3.
Khi nghe thấy tiếng bíp, quá trình nhào tự động bắt đầu.

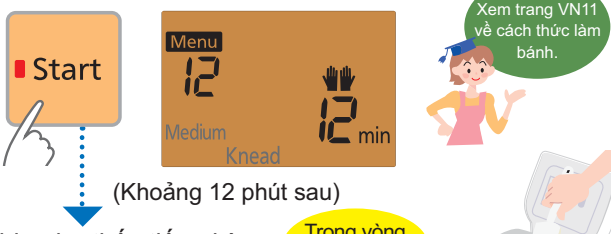
(Bề mặt bánh ngọt sau khi nướng sẽ bị hỏng nếu không làm sạch bột mỳ còn thừa.)

●Bánh ngọt nướng xong giống với bánh ngọt bơ.
(Nhưng không hoàn toàn giống như bánh xốp bán trong siêu thị.)

1 Chọn menu "12"

Để chọn màu vỏ bánh ➡ Crust (Trang VN20)

2 Bắt đầu



(Khoảng 12 phút sau)

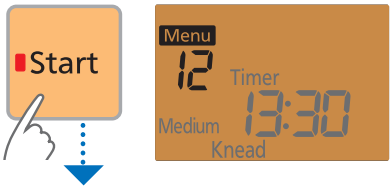
3 Khi nghe thấy tiếng bíp.

Trong vòng 15 phút

Mở nắp và **gạt bỏ bột thừa.**

●Dùng phới trộn bằng cao su để vét sạch bột mỳ còn thừa xung quanh.
(Dùng phới trộn và dụng cụ bằng kim loại sẽ làm hỏng lớp men flo.)
●Không ấn nút **"Stop"** (dừng)

4 Đóng nắp và khởi động lại.



5 Ấn nút "Stop" (dừng) khi nghe thấy tiếng bíp.

Lấy bánh ra

●Nếu nướng chưa chín, thực hiện "Additional baking" (nướng thêm). (Trang VN38)
●Bánh bị biến dạng khi tác dụng một lực lớn.

Nướng bánh ngọt

Yêu cầu thời gian: 1 giờ 30 phút

● Lượng calo tiêu chuẩn cho 1 lần

"Additional baking" (nướng thêm) nếu nướng chưa đủ

Có thể nướng thêm 2 lần sau khi hoàn tất quá trình nướng bánh.

＊ Bắt đầu (nướng thêm) trong vòng 15 phút sau khi nướng xong. Không thể tiếp tục nướng nếu nhiệt độ của bộ phận bên trong máy làm bánh giảm.

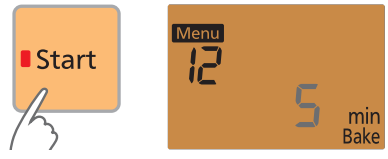
①Chọn menu "12"

②Cài đặt thời gian nướng

(Giữ để tiến giờ nhanh)

● Có thể cài đặt từ 1 ~ 20 phút

③Bắt đầu



■Để tạm dừng ➡ Ấn **"Stop"** (dừng) nướng

■ Thực hiện "nướng thêm" như sau

＊Không ấn nút **"Stop"** (dừng) ở bước 5 (Trang VN37)

① Ấn nút Minute để cài đặt thời gian nướng bánh

② Ấn nút Start để bắt đầu

Bánh chanh — 2095 kcal

Bơ nhạt (cắt thành miếng nhỏ 1 cm)	110 g
Đường trắng	100 g
Sữa	1 thìa canh (15 mL)
Trứng (đánh đều)	100 g
Rượu rum (hoặc rượu brandi)	1 thìa canh
A Bột mỳ có hàm lượng gluten thấp	180 g
A Bột nở	2½ thìa cà phê (7,5 g)
＊Vỏ chanh (nghiền bột)	Cho 1 miếng

＊Cho vào trong khi loại bỏ bột mỳ còn thừa.

Bánh sô cô la — 2384 kcal

Bơ nhạt (cắt thành miếng nhỏ 1 cm)	100 g
Đường trắng	100 g
Trứng (đánh đều)	100 g
A Bột dừa	2½ thìa canh (15 g)
A Bột mỳ có hàm lượng gluten thấp	180 g
A Bột nở	2½ thìa cà phê (7,5 g)
＊Sô cô la hạt	50 g
＊Vỏ cam (cắt thành miếng nhỏ 5 mm ~ 1 cm)	40 g

＊Cho vào trong khi loại bỏ bột mỳ còn thừa.

Bánh bí đỏ — 1960 kcal

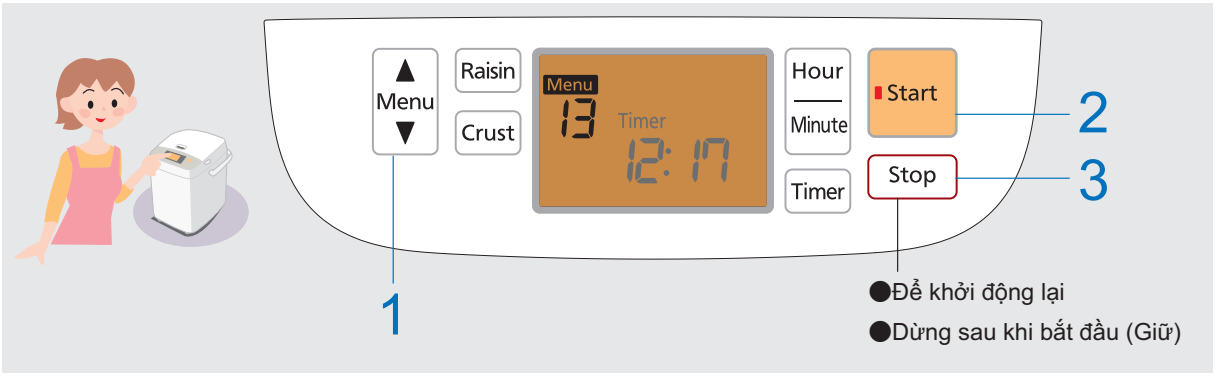
Bơ nhạt (cắt thành miếng nhỏ 1 cm)	100 g
Đường trắng	80 g
Sữa	2 thìa canh (30 mL)
Trứng (đánh đều)	100 g
Bí đỏ (cắt thành miếng nhỏ 2 cm và làm mềm bí)	50 g
A Bột mỳ có hàm lượng gluten thấp	180 g
A Bột nở	2½ thìa cà phê (7,5 g)

Bánh đậu đỏ trà xanh — 2056 kcal

Bơ nhạt (cắt thành miếng nhỏ 1 cm)	80 g
Đường trắng	100 g
Trứng (đánh đều)	150 g
A Trà xanh	1½ thìa cà cà phê (3 g)
A Bột mỳ có hàm lượng gluten thấp	180 g
A Bột nở	2½ thìa cà phê (7,5 g)
＊Đậu đỏ (cắt miếng khoảng 5 mm)	50 g

＊Cho vào trong khi loại bỏ bột mỳ còn thừa.

Làm sô cô la



Chuẩn bị

① Lắp dao trộn bột vào khuôn nướng.
② Bẻ vụn sô cô la và cho vào khuôn nướng.
③ Thêm kem và mật ong.

Nguyên liệu

(vào khoảng 13 cm × 13 cm × 1 cm (L × W × H))

Sô cô la (sô cô la sữa)	1303 kcal
Sô cô la sữa (Miếng sô cô la có bán trong siêu thị)	3 miếng (165 ~ 174 g)
Kem chưa đánh bông (chứa chất béo khoảng 35%)	50 mL
Mật ong	10 g

Sô cô la (sô cô la trắng)	1186 kcal
Sô cô la trắng (Miếng sô cô la có bán trong siêu thị)	4 miếng (160 ~ 180 g)
Kem chưa đánh bông (chứa chất béo khoảng 35%)	50 mL
Mật ong	10 g

Sô cô la (sô cô la đen)	1416 kcal
Sô cô la đen (Miếng sô cô la có bán trong siêu thị)	3 miếng (165 ~ 174 g)
Kem chưa đánh bông (chứa chất béo khoảng 35%)	70 mL
Mật ong	10 g

＊Khi sử dụng loại kem chứa chất béo trên 41%, hay thay thế 10 mL kem bằng sữa.

(Ví dụ) Sô cô la đen
Kem chưa đánh bông: 60 mL Sữa: 10 mL

●Đảm bảo sử dụng liều lượng như mô tả trên. Nếu không, chất béo không liên kết hoặc sô cô la quá mềm.

1 Chọn menu “13”

2 Bắt đầu

3

Khi nghe thấy tiếng bíp, ấn nút **“Stop”** (dừng), nhấc khuôn nướng ra và dùng phới trộn bằng cao su để gạt bỏ sô cô la dính trên dao trộn.

Dùng tay để tháo dao trộn.

●Tiến hành Additional Mixing (trộn thêm) nếu sô cô la chưa tan hết (Trang VN40).
●Dùng kẹp hoặc phới trộn bằng kim loại, v.v có thể làm hỏng bề mặt của dao trộn.

4 Dùng phới trộn bằng cao su đổ sô cô la vào

khuôn có lót giấy bọc bằng ni lông hoặc giấy thấm dầu mỡ.

5

Để trong tủ lạnh hơn 2 giờ cho nguội

đến khi đặc lại

6 Cắt thành miếng có kích thước phù hợp

●Rắc bột dừa hoặc đường xay lên miếng sô cô la vừa cắt.

Làm sô cô la

Thời gian yêu cầu: khoảng 17 phút

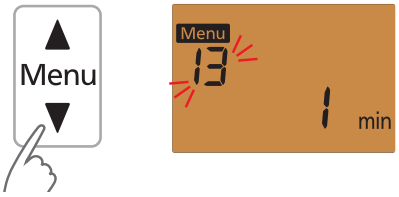
Tiến hành trộn thêm khi trộn chưa đủ

Có thể trộn thêm 2 lần sau khi trộn xong.

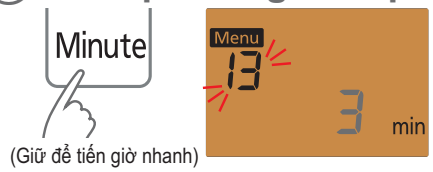
＊Tiến hành trộn thêm trong vòng 5 phút sau khi trộn xong. Không thể tiếp tục trộn thêm nếu nhiệt độ của bộ phận bên trong máy làm bánh mỳ tự động giảm.

＊Để trộn được, dùng phới trộn bằng cao su loại bỏ sô cô la mắc bên trong khuôn nướng trước khi trộn thêm.

① Chọn menu “13”



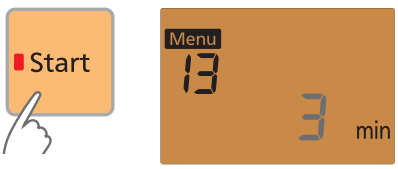
② Cài đặt thời gian trộn



(Giữ để tiến giờ nhanh)

● Có thể cài đặt 1 ~ 5 phút

③ Bắt đầu



■Để ngừng trộn ➡ Giữ **“Stop”** (dừng).

■ Thực hiện “nướng thêm” như sau

＊Không ấn nút **“Stop”** (dừng) ở bước 3 (Trang VN39)

① Ấn nút Minute để cài đặt thời gian trộn

② Ấn nút Start để bắt đầu

● Lượng calo tiêu chuẩn cho 1 lần

Sô cô la dâu — 1136 kcal

Sô cô la trắng (miếng)	4 miếng (160 g)
Bơ	20 g
Mật ong	10 g
Dâu (mứt)	40 g

Sô cô la bim bim bắp

(1 miếng, khoảng 20 miếng tất cả) — 1279 kcal

A	Sô cô la đen (miếng)	2 miếng (116 g)
	Kem chưa đánh bông	40 mL
	Mật ong	10 g
Bim bim bắp		100 g

① Dùng nguyên liệu A để làm sô cô la. (Trang VN39)
② Trộn ① và bim bim bắp.
③ Dùng phới để đổ sô cô la lên giấy thấm dầu rồi cho vào tủ lạnh. Tùy ý điều chỉnh kích cỡ.

Bánh kem sô cô la

(Cho khoảng 5 cốc) — 1733 kcal

A	Sô cô la đen (miếng)	2 miếng (116 g)
	Kem chưa đánh bông (chứa chất béo khoảng 35%)	60 mL
	Mật ong	10 g
Kem chưa đánh bông		180 mL
Trái cây yêu thích (để trang trí)		Một lượng thích hợp

① Dùng nguyên liệu A để làm sô cô la. (Trang VN39)
② Kem chưa đánh bông.
③ Trộn nóng nguyên liệu ① với ②.
④ Rót hỗn hợp vào cốc hoặc vật chứa khác để làm lạnh và dùng trái cây bạn yêu thích để trang trí.

● Có thể thêm sô cô la và hạt nếu thích (10 ~ 20 g).

Vệ sinh

Để tránh làm hỏng lớp bọc flo của khuôn nướng …

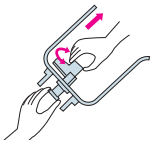
- Rửa sạch và lau khô càng nhanh càng tốt!
  (Không để khuôn nướng còn bẩn và ướt vào trong máy làm bánh.)
- Rửa bằng miếng bọt biển mềm!
  (Không sử dụng máy rửa bát hoặc bàn chải bằng kim loại để vệ sinh khuôn nướng. Không dùng miếng bọt biển có bề mặt ni lông hoặc bọc lưới ni lông hoặc máy sấy bát đĩa.)

Khuôn nướng, dao trộn bột

Rửa sạch với nước sau khi loại bỏ phần bột nhào còn thừa.

① Cho thêm 1 lượng nhỏ nước nóng vào khuôn nướng và ngâm 1 lúc.

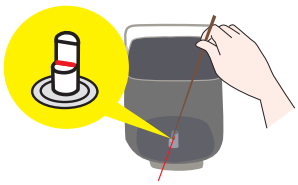
- Nếu vẫn khó tháo dao trộn, nhẹ nhàng xoay tròn để tháo dao.



② Rửa sạch khuôn nướng và dao trộn bằng nước.

- Không làm sót phần bột nhào còn thừa bám xung quanh trụ nếu không, làm vậy có thể phá hỏng lớp flo.

③ Dùng que tre để loại bỏ phần bột nhào mắc trên dao trộn và trụ.



- Phần bột mỳ sót lại trên trục có thể khiến cho dao trộn dễ bị rời ra và lẫn trong bánh mỳ.
- Dùng nước rửa bát (trung tính) để làm sạch nếu bẩn quá.

Nắp

Lau bằng
miếng vải đã vắt kiệt nước.

- Dùng miếng vải đã vắt kiệt nước để lau sạch men khô trên van nắp và đảm bảo đã đóng van của ống định lượng men.

- Tiếp xúc giữa nắp trong và bánh mỳ do bánh phồng quá mức có thể làm hỏng lớp vỏ của nắp trong. Hãy yên tâm vì điều này không gây hại cho sức khỏe và quá trình hoạt động của máy. Dùng miếng vải đã vắt kiệt nước lau nhanh nắp trong sau khi làm bánh mỳ.

Vệ sinh

Nắp định lượng

Tháo rời và rửa bằng nước

[Cách tháo]

●Nâng nắp khay định lượng lên tạo thành góc 70 độ và nhấc khay lên.

Ống định lượng men

Lau bằng

miếng vải đã vắt kiệt nước và để khô.

Không dùng vải khô để lau ống định lượng!

Nếu không, sẽ khó có thể làm sạch men khô hòa tan do tĩnh điện.

Khay định lượng hạt khô

Sau khi tháo rời, dùng nước rửa bát (trung tính)

Rửa bằng nước

●Nhấc lên

●Ấn và mở nắp định lượng.

●Không được để sót dầu mỡ.

Thân chính

Lau bằng

miếng vải đã vắt kiệt nước

●Vệ sinh sạch sẽ bột mỳ, men khô hòa tan và nguyên liệu còn sót lại bên trong thân chính.

Câu hỏi thường gặp

Nguyên liệu

Có thể dùng bột bánh mỳ chuyên dụng không?

Bánh mỳ cơ bản

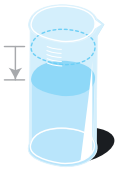
Có thể làm bánh mỳ nhưng cần điều chỉnh lượng nước phù hợp. Nếu mặt bánh bị xẹp do phồng quá mức, giảm lượng nước 5 ~ 10%.

Bánh mỳ Pháp

Có thể làm bánh mỳ Pháp, nhưng chất lượng và độ phồng của bánh sẽ khác nhau.

Có thể dùng các loại nguyên liệu khác để thay thế bơ và sữa bột không?

Có. Dùng lượng bơ thực vật, mỡ pha và các loại dầu mỡ dạng rắn khác tương đương để thay thế bơ.
Sữa bột (1 thìa canh) tương đương với 70 mL sữa.
●Giảm lượng nước bằng với lượng sữa dùng.



Có thể dùng liều lượng chỉ định theo sách dạy nấu ăn có bán trong siêu thị không?

Liều lượng chỉ định trong tài liệu này để làm bánh mỳ.
Thành phẩm có thể thay đổi nếu dùng liều lượng khác.

Có thể làm một nửa bánh không?

Không. Khi dùng 1 nửa nguyên liệu, cách thức làm bánh mỳ của máy không diễn ra đúng vì rất khó để điều khiển tình trạng “nhào” và “nhả khí”.

Bảo quản men khô hòa tan như thế nào?

Bảo quản trong tủ lạnh. (Đảm bảo bịt kín túi và sử dụng nốt mem càng sớm càng tốt sau khi mở túi.)
●Sử dụng trước hạn sử dụng (ngày hết hạn của các sản phẩm không được đóng gói được bảo quản theo hướng dẫn.)
●Không bảo quản trong ngăn đá.
(Men khô có thể đông đặc lại và không thể rơi xuống ống định lượng men.)

Dùng gạo gì để làm bánh mỳ gạo nguyên hạt?

Gạo làm lạnh ở nhiệt độ dưới 30 °C.
Cũng có thể dùng gạo để trong tủ lạnh. Khi gạo cứng khó mềm, dùng 1 lượng nước nhất định để làm mềm gạo trước khi dùng để trộn dễ hơn. (Trang VN48)
Rã đông gạo đóng đá đến khi đạt mức nhiệt độ phòng trước khi sử dụng.
Gạo được làm nóng không quá 12 giờ, cần để nguội trước khi sử dụng.

Có thể dùng viên bột nhào của bánh mỳ dứa (thơm) sau khi trữ tủ lạnh không?

Có.
Rã đông tự nhiên viên bột nhào để bột không quá cứng khi cho vào bột nhào bánh mỳ.

Loại bột nào tốt hơn để nhào bột?

Nên dùng loại bột mỳ chứa hàm lượng gluten cao để tạo hình bánh.

Câu hỏi thường gặp

Trong khi nướng bánh

Có thể nướng bánh mỳ thành hình vuông không?

Với máy làm bánh mỳ tự động, bột mỳ sẽ nở thành hình đồi (hình đáy của khuôn nướng) trong khi nướng.

Làm thế nào để cắt bánh đúng cách?

Không dễ cắt bánh mỳ khi vừa mới nướng xong. Nên đợi ít nhất 30 phút để cắt bánh dễ hơn và bánh có vị ngon hơn.

●Đặt bánh mỳ nằm theo chiều ngang, di chuyển dao cắt bánh từ trước hướng ra sau.

Có khó để lấy bánh mỳ ra không?

Khi khuôn nướng để nguội khoảng 2 phút vẫn khó lấy bánh mỳ ra, để khuôn nướng vào trong bộ phận chính, đợi khoảng 5 ~ 10 phút và lại lấy bánh ra.

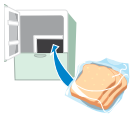
●Bánh mỳ sẽ bị co lại và xẹp nếu để trong khuôn quá lâu.

●Không dùng dao, nĩa hoặc đũa, v.v để lấy bánh ra.
(Nếu không, sẽ làm hỏng lớp flo)

Có thể trữ bánh mỳ và bột nhào trong điều kiện đông lạnh không?

Bánh mỳ cơ bản

Cắt thành từng miếng nhỏ, bọc từng miếng một bằng ni lông và bảo quản trong điều kiện đông lạnh.



Bánh mỳ ngọt

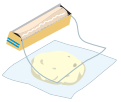
Đặt bột nhào đã tạo hình và lên men vào khay, bọc bằng ni lông và bảo quản trong điều kiện đông lạnh. Sau khi đông lạnh, cho bột nhào vào túi ni lông để bảo quản.

Rã đông ở nhiệt độ 30 ~ 35 ˚C và dùng trứng trước khi nướng.

●Nếu hạn chế thời gian, dùng trứng khi bột vẫn còn đóng băng và kéo dài thời gian nướng bánh khoảng 5 phút.

Pizza

Dùng ni lông để bọc cuộn bột nhào và làm đông lạnh.
Thêm nguyên liệu khi bột nhào vẫn còn đông lạnh trước khi nướng.



Men khô hòa tan có được trộn trong khi thực hiện menu bột nhào bánh mỳ không?

Men khô hòa tan sẽ hoạt động trong suốt quá trình phân chia, tạo hình và lên men thứ cấp miễn là men được trộn vào bột nhào. Không vấn đề gì.

Bột nhào bánh mỳ quá nhão.

Giảm lượng nước 5 ~ 10 mL.
Đổ bột mỳ ra để thực hiện được dễ dàng hơn.

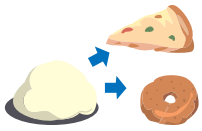
Bột nhào không lên men hoàn toàn trong khi thực hiện menu bột nhào bánh mỳ.

Tiến trình lên men có thể diễn ra chậm do tỷ lệ nguyên liệu khác nhau.
Không mở nắp sản phẩm sau khi kết thúc quá trình nhào bột bánh mỳ. Làm vậy để lên men nhiều hơn. (Tiêu chuẩn: 20 ~ 30 phút)

Bột nhào hỏng có thể dùng lại không?

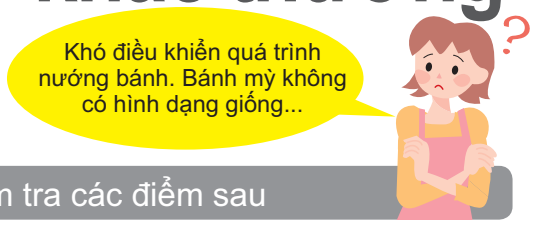
Ví dụ Bột nhào chưa được nướng.
…v.v

Có thể dùng để làm bánh rán, pizza và các món khác.
Xác nhận dừng lại ở tình trạng nướng nào và tiếp tục chế độ vận hành tiếp theo.



- Khi men khô hoàn tan vẫn còn trong ống định lượng
  ➡ Bắt đầu nhào bột lại ở bước bột nhào pizza để làm bánh rán (Trang VN34) và pizza (Trang VN35).
- Khi men khô hoàn tan không còn trong ống định lượng
  ➡ Lấy bột nhào ra để làm bánh rán (Trang VN34) và pizza (Trang VN35)!

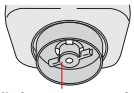
Hình dạng bánh mỳ khác thường



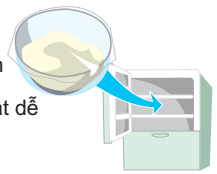
Bánh mỳ cơ bản (phồng lên)

Khi tình trạng sau xảy ra	Kiểm tra các điểm sau	
Không đủ độ phồng Chiều cao tiêu chuẩn (Bánh mỳ cơ bản, bánh mỳ mềm, bánh mỳ gạo nguyên hạt) (Bánh mỳ gạo) (Bánh mỳ nhanh, bánh mỳ nguyên cám*1) *1 Chứa 30% bột mỳ nguyên cám (Bánh mỳ nguyên cám*2) *2 Chứa 100% bột mỳ nguyên cám (Bánh mỳ Pháp, bánh mỳ dứa (thơm) 		●Điều kiện hình dạng và độ phồng có thể khác nhau tùy theo nhiệt độ, độ ẩm, nguyên liệu và thời gian cài đặt. ●Cho quá nhiều hạt khô và các nguyên liệu khác? ●Nhiệt độ phòng quá cao? (Hình dạng bánh thay đổi nếu nhiệt độ phòng quá cao) ➡ Cất trữ bột mỳ và các nguyên liệu khác trong tủ lạnh.
	Bột mỳ	●Có dùng cân để cân? (Không dùng cốc định lượng đi kèm) ●Bạn có dùng bột mỳ có hàm lượng protein trên 12 ~ 15%? ●Bạn có dùng bột mỳ chứa hàm lượng gluten cao? ●Bạn có dùng bột mỳ hết hạn? <Bánh mỳ Pháp...> ●Sai tỷ lệ bột mỳ chứa hàm lượng gluten cao và bột mỳ chứa hàm lượng gluten thấp?
	Nước	●Không đủ? <Bánh mỳ nhanh, Bánh mỳ Pháp, Bánh mỳ nguyên cám, Bánh mỳ dứa (thơm)...> ●Bạn có dùng nước lạnh 5 °C? <Khi nhiệt độ phòng cao hơn 25 °C> ●Bạn có dùng nước lạnh 5 °C?
	Đường trắng	●Không đủ?
	Men khô hòa tan	●Bạn có dùng loại men khô hòa tan không cần lên men trước? ●Có cho vào ống định lượng men? ●Không đủ? ●Có cất trữ trong tủ lạnh? (Trang VN8) ●Bạn có dùng men khô hòa tan hết hạn?
Quá phồng Chiều cao tiêu chuẩn 	Bột mỳ	●Quá nhiều? ●Bạn có dùng bột bánh mỳ chuyên dụng? (Trang VN44)
	Nước	●Quá nhiều?
	Men khô hòa tan	●Quá nhiều? ➡ Nếu bánh quá phồng với liều lượng đã nêu, hãy giảm số lượng men khô hòa tan hoặc đường trắng từ 1/4 ~ 1/2. ●Tình trạng quá phồng có thể xảy ra ở những nơi có độ cao trên 1000 m. ●Tiếp xúc giữa nắp trong và bánh mỳ do bánh phồng quá mức có thể làm hỏng lớp vỏ của nắp. Ăn nhầm phải lớp vỏ này không ảnh hưởng tới sức khỏe.

Bánh mỳ cơ bản (hình dạng)

Khi tình trạng sau xảy ra	Kiểm tra các điểm sau
Bánh không phồng (Toàn bộ bánh hơi trắng và trông giống quả bóng.)	Men khô hòa tan: ●Quên không cho men khô hòa tan? ●Men được dùng không được bảo quản tốt hoặc quá hạn? ●Quên lắp dao trộn bột? ●Mất điện trong khi máy đang hoạt động?
Bánh mỳ luôn có hình dạng và độ phồng khác.	●Bánh mỳ tự làm luôn có hình dạng và độ phồng khác nhau tùy thuộc vào những điều kiện sau! Nhiệt độ phòng: ・Nhiệt độ phòng quá cao vào mùa hè. ・Nhiệt độ phòng thay đổi trong khi máy hoạt động. (Tắt điều hòa không khí trong khi máy hoạt động v.v) Loại và đặc điểm nguyên liệu: ・Bột mỳ chứa hàm lượng protein thấp được dùng làm bánh. ・Dùng men khô hoàn tan không được bảo quản đúng cách hoặc men quá hạn.
Đáy bánh dính và bề mặt bị xẹp	●Bánh sau khi nướng chín có được lấy nhanh ra khỏi khuôn nướng và đặt lên vỉ cho nguội? ●Giảm 10 mL nước để có hiệu quả nướng tốt hơn nếu nhiệt độ phòng cao.
Mặt trên của bánh bị xẹp (Màu vỏ bánh bị cháy) **Mặt trên của bánh bằng và vuông** **Lỗ xẹp**	●Không đủ bột mỳ? ●Quá nhiều nước? <Bánh mỳ nguyên cám …> ●Tỷ lệ bột mỳ nguyên cám cao hoặc các loại bột mỳ khác dễ gây ra các trường hợp này.
Đáy bánh có lỗ bánh khiến bánh không đứng thẳng được.	●Nhìn rõ hình dao trộn. ●Bạn có chạm vào đáy khuôn nướng khi lấy bánh mỳ ra? (Đôi khi bánh mỳ bị hỏng do vòng quay của dao trộn)  Không xoay tròn
Có sót bột mỳ xung quanh?	●Quá nhiều bột mỳ? ●Không đủ nước?
Không làm được màu vỏ bánh như ý.	●Thay đổi màu vỏ bánh (Trang VN20) hoặc điều chỉnh lượng đường trắng. Vỏ bánh nhạt màu hơn nếu giảm lượng đường trắng và vỏ bánh sẫm màu hơn nếu tăng lượng đường trắng. ●Nếu bánh quá to không thể cho vào lò, hãy giảm lượng men khô và nước. ●Nếu bánh mỳ lên men quá mức, chỏm bánh sẽ dính vào mặt trong của nắp khi mở nắp.

Hình dạng bánh mỳ khác thường

	Khi tình trạng sau xảy ra	Kiểm tra các điểm sau
Bánh mỳ cơ bản (hình dạng)	**Vỏ bánh quá cứng**	●Bánh mỳ sẽ mềm hơn khi nguội và để trong túi ni lông.
	Bột nhào sẽ dính sau khi nặn và lên men.	●Lên men quá lâu sẽ khiến bột nhào bị nhão và dính. Thời gian lên men phụ thuộc vào loại bánh mỳ. Thông thường, nếu dùng ngón tay ấn nhẹ vào bột và bột hơi phồng trở lại là quá trình lên men hoàn thành.
	Khó làm bánh sừng bò.	●Bột nhào khó có thể cuộn kín bơ ở dạng lỏng. Bảo quản bột nhào trong tủ lạnh để hoàn tất quá trình làm lạnh trước khi dùng để cuộn bơ. ＊Kéo dài thời gian làm lạnh khi nhiệt độ phòng cao vì bơ rất dễ tan chảy. 
Bánh mỳ gạo nguyên hạt	**Nhìn rõ hạt gạo trong bánh mỳ gạo nguyên hạt.**	●Cho gạo và nước vào tô chứa khác. Làm mềm gạo hoàn toàn trước khi cho gạo vào khuôn nướng.
Bánh mỳ dứa (thơm)	**Viên bột nhào của bánh mỳ dứa (thơm) bị nứt**	●Bạn đã nhào kỹ bột? ●Đã nhào kỹ bề mặt viên bột nhào? ●Đã ấn viên bột nhào lên bột nhào bánh mỳ chưa? ＊Chỉ cần đặt viên bột nhào lên bột nhào bánh mỳ. (Ấn nhẹ lên bột nhào bánh mỳ để cho 2 phần bột dính vào nhau, tạo hình dáng đẹp) ●Bạn có ấn vào khuôn quá nhiều?
	Viên bột nhào của bánh mỳ dứa (thơm) bị nhão.	●Do bơ tan chảy khiến bột nhào có nhiều chất lỏng bên trong. ＊Nếu bơ tan chảy, bột nhào dễ nhão và gãy rời kể cả khi đã được làm lạnh.
	Viên bột nhào của bánh mỳ dứa (thơm) lệch sang 1 bên	●Bạn chỉnh lại bột nhào bánh mỳ vào giữa chưa?

Hình dạng bánh mỳ khác thường

	Khi tình trạng sau xảy ra	Kiểm tra các điểm sau
Bánh mỳ dứa (thơm)	**Viên bột nhào của bánh mỳ dứa (thơm) quá cứng.**	●Làm lạnh quá lâu viên bột nhào khiến bột trở nên cứng hơn? ＊Lấy viên bột nhào ra khỏi tủ lạnh theo tiêu chí “thực hiện trong 10 phút” và cán mỏng bằng cây cán bột. Cho tới khi viên bột nhào trở nên mềm và dẻo.
	Viên bột nhào của bánh mỳ dứa (thơm) tràn ra khỏi khuôn nướng.	●Bạn đã ấn nhẹ xung quanh viên bột nhào khi cho vào khuôn chưa? ＊Ấn mạnh có thể khiến viên bột nhào sau khi nướng bị vỡ.
Bánh mỳ gạo	**Bánh mỳ gạo sau khi nướng có hình dạng xấu hơn.**	●Hẹn giờ có hoạt động ở nhiệt độ phòng trên 25 °C không? ＊Nhiệt độ nguyên liệu tăng rất cao khi nhiệt độ phòng tăng cao khiến bánh biến dạng. Không nên đặt thời gian hẹn giờ quá lâu.
Bánh ngọt	**Không đủ độ phồng.**	●Liều lượng nguyên liệu có đúng không? ●Có cho thêm bột nở không? ●Có rây bột mỳ có hàm lượng gluten thấp và bột nở trước khi cho vào không?
	Bơ còn lại trên bánh ngọt.	●Đã cắt bơ thành miếng nhỏ 1 cm? ●Nhiệt độ của bơ ở nhiệt độ phòng? ●Có cho nguyên liệu theo đúng trình tự?
	Bột mỳ còn sót lại xung quanh bánh ngọt.	●Bạn có làm sạch bột mỳ còn thừa? ●Có cho nguyên liệu theo đúng trình tự?
	Bánh làm xong khác với mong muốn.	●Bánh làm xong nhìn giống bánh bơ ngọt nhưng vẫn khác với bánh bày bán trong siêu thị do điều kiện nướng khác nhau. Giảm bột mỳ chứa hàm lượng gluten thấp xuống 160 g để làm bánh mềm hơn.
Sô cô la	**Kem chưa đánh bông và sô cô la không thể hòa vào nhau.**	●Kem chứa hàm lượng chất béo cao (trên 41%) không thể hòa với sô cô la có hàm lượng dừa cao. Thêm 10 mL sữa để hòa 2 nguyên liệu này dễ dàng hơn.
	Quá mềm.	●Sô cô la có hàm lượng sữa cao thường rất mềm. Hãy giảm 10 ~ 20 mL kem chưa đánh bông.
	Sô cô la dính vào mặt trong của khuôn nướng.	●Dùng phới trộn bằng cao su để vét sạch sô cô la trong khuôn nướng khoảng 5 phút và trộn trong 2 ~ 3 phút.

Khắc phục lỗi vận hành

Ấn nút “Start” (bắt đầu) trước khi thêm nguyên liệu.

Nguyên liệu có thể cho vào giai đoạn tiếp theo.
Tuy nhiên, quá trình làm bánh mỳ có thể thất bại nếu nguyên liệu không được trộn kỹ ở bước “nhào” đầu tiên.

Quên nguyên liệu	Thời gian thêm
Bơ Đường trắng Sữa bột Muối	Cho vào khuôn nướng trước khi thêm men khô hòa tan. Các chức năng “Dough” (làm bột nhào) ▪ Bột nhào pizza ····· trong vòng 1 phút ▪ Bột nhào bánh mỳ ····· trong vòng 10 phút Các chức năng “Bread” (làm bánh mỳ) ▪ Bánh mỳ gạo ····· trong vòng 35 phút ▪ Các menu khác ····· trong vòng 20 phút ＊Hé mở nắp để tránh làm tràn men khô hòa tan.
Men khô hòa tan	Cho ống định lượng men vào trước khi định lượng men khô hòa tan. Các chức năng “Dough” (làm bột nhào) ▪ Bột nhào pizza ····· trong vòng 1 phút ▪ Bột nhào bánh mỳ ····· trong vòng 10 phút Các chức năng “Bread” (làm bánh mỳ) ▪ Bánh mỳ gạo ····· trong vòng 35 phút ▪ Other menu ····· trong vòng 20 phút

Ấn nút “Start” (bắt đầu) ở nhầm menu, chọn hạt khô và màu vỏ bánh!

Chọn lại nếu vừa mới ấn nút. Giữ nút **“Stop”** (dừng) để dừng lại, chọn đúng chức năng, menu＊, hạt khô và màu vỏ bánh và bắt đầu lại.
＊Không thay đổi thành bánh mỳ gạo. (Thao tác làm bánh ban đầu khác nhau)

Lắp sai dao trộn và khởi động máy!

Ấn và giữ nút **“Stop”** (dừng) để máy dừng lại. Lắp lại đúng dao trộn và khởi động lại máy!
(Dao trộn có thể ngừng xoay nếu lắp không đúng dao.)

Rút phích cắm.

Cắm lại trong vòng 10 phút sau khi ngắt phích cắm và máy tiếp tục hoạt động.
＊Không ấn nút **“Start”** (bắt đầu).

Ấn nhầm nút “Stop” (dừng) trong khi vận hành!

Ấn nút **“Start”** (bắt đầu) để khôi phục trong vòng 10 phút.
＊Chỉ 1 lần khả dụng. Không ấn các nút khác.

■ Bột nhào làm hỏng có thể dùng để làm bánh rán và pizza. (Trang VN34, VN35, VN45)

Xử lý sự cố

Trước hết kiểm tra các điểm sau.
Nếu vẫn phát hiện điểm bất thường hãy liên hệ ngay với trung tâm dịch vụ khách hàng của Panasonic.

Khi tình trạng sau xảy ra	Nguyên nhân	Giải pháp
Hoạt động chính bị vô hiệu	●Phích cắm có bị rút ra?	Cắm phích cắm.
Ấn nút Start (bắt đầu) nhưng không hoạt động (không nhào bột)	●Các chức năng “Rice flour” (Bánh mỳ gạo) chỉ hoạt động từ khi “Rest” (nghỉ). Các chức năng này không hoạt động ngay từ đầu.	
Không định lượng được men khô hòa tan.	●Men khô hòa tan được thêm vào tự động tùy theo nhiệt độ môi trường và chức năng được chọn.	
	●Ống định lượng men ẩm hoặc có tĩnh điện.	Lau bằng miếng vải đã vắt kiệt nước và để khô.
	●Men khô hòa tan có bị ẩm?	Dùng men mới.
Ngừng hoạt động (Hiển thị thời gian hiện tại)	●Máy ngừng hoạt động nếu bị ngắt nguồn điện quá 10 phút.	Có thể dùng lại bột nhào nếu máy ngừng hoạt động ở giai đoạn nhào. (Trang VN45)
Không thể hẹn giờ.	●Chế độ hẹn giờ không khả dụng? Chế độ hẹn giờ cho hoàn tất nướng bánh là khác nhau đối với menu khác nhau. [Ví dụ cài đặt hẹn giờ] Menu: bánh mỳ cơ bản Thời gian hiện tại: 8:30 tối. (màn hình hiển thị LCD 20:30) Phạm vi cài đặt thời gian: 0:40 sáng đến 9:30 sáng (“0:40” ～ “9:30”) ＊Không thể cài đặt thời gian vượt quá mức trên.	Cài đặt trong phạm vi sau: ●Bánh mỳ cơ bản Sau 4 giờ 10 phút ～ 13 giờ ●Bánh mỳ mềm Sau 4 giờ 30 phút ～ 13 giờ ●Bánh mỳ gạo nguyên hạt Sau 4 giờ 10 phút ～ 13 giờ ●Bánh mỳ Pháp Sau 5 giờ 10 phút ～ 13 giờ ●Bánh mỳ nguyên cám Sau 5 giờ 10 phút ～ 13 giờ ●Bánh mỳ gạo Sau 2 giờ 40 phút ～ 13 giờ
Bắt đầu nhào ngay sau khi cài đặt hẹn giờ.	●Đối với chức năng sử dụng men khô hòa tan như bánh mỳ cơ bản, bánh mỳ gạo nguyên hạt, bánh mỳ Pháp và bánh mỳ nguyên cám, chỉ có thao tác “nhào” đầu tiên được bắt đầu ngay sau khi cài đặt hẹn giờ. (Trang VN10)	
Âm thanh phát ra trong khi hoạt động và hẹn giờ	Âm thanh sau là hiện tượng bình thường. ●Khi nhào bột và nhả khí diễn ra, ・nghe thấy âm thanh nhào. ・nghe thấy âm thanh của mô tơ. ●Khi thêm men khô hòa tan và nguyên liệu của khay định lượng hạt khô vào khuôn nướng. ・Nghe thấy âm thanh mở van nắp và nắp ống định lượng.	
Dừng nửa chừng (Dao trộn bột không hoạt động)	●Do cho thêm quá nhiều nguyên liệu và dao trộn bị kẹt bởi các nguyên liệu cứng, mô tơ quá tải vì thế thiết bị bảo vệ được kích hoạt khiến máy ngừng hoạt động ngay lập tức. (Bột còn nguyên và quá trình nướng không diễn ra) ＊(Liên hệ trung tâm dịch vụ khách hàng Panasonic.)	

Âm thanh bất thường ở dao trộn

●Dao trộn bột và trụ có khoảng cách.
(Dịch chuyển phía trước 3 cm hoặc chừng đó)

Màu hiển thị thời gian hiện tại mờ, thậm chí không nhìn thấy.

●Hết pin cúc áo (chạy được khoảng 2 năm).

＊Trước khi thay pin, cắm điện để máy tiếp tục hoạt động. Tuy nhiên, cần lắp khay đựng pin vào trước.
(Nếu không, các ngoại vật có thể lọt vào)

＊Cài đặt thời gian hiện tại bất cứ khi nào sử dụng chức năng hẹn giờ.

→ Tháo và thay pin.
(Trang VN7)

Bột còn nguyên và quá trình nướng bánh không diễn ra

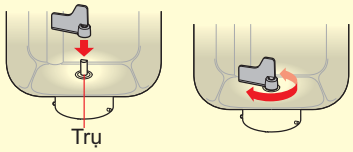
●Quên lắp dao trộn bột?

→ Lắp dao trộn bột. (Trang VN16)

●Siết quá chặt trụ của dao trộn vào khuôn nướng nên trụ không thể quay?

→ **Thay ổ trục chính nếu trụ dao trộn không quay.**

(Liên hệ trung tâm dịch vụ khách hàng Panasonic.)



Bột nhào rò ở đáy khuôn nướng

●Một ít bột nhào chui qua cổng xả của khuôn nướng trong khi máy hoạt động.

Để tránh ảnh hưởng tới vòng trộn, loại bỏ bột mỳ bám vào các bộ phận trộn. Đây là hiện tượng bình thường. Xác định xem dao trộn có đang quay.

→ **Thay ổ trục chính nếu trụ dao trộn không quay.**

(Liên hệ trung tâm dịch vụ khách hàng Panasonic.)

Đáy khuôn nướng có màu đen

●Đáy của khuôn nướng có thể có màu đen do ma sát trong khi nhào bột. Trong trường hợp này, dùng khăn ướt lau sạch.

Hỏng lớp bọc nắp trong

●Tiếp xúc giữa nắp trong và bánh mỳ có thể làm hỏng lớp vỏ của nắp trong do bánh phồng quá mức. Hãy yên tâm vì điều này không gây hại cho sức khỏe và việc vận hành của sản phẩm.
Dùng miếng vải đã vắt kiệt nước lau nhanh nắp trong sau khi làm bánh mỳ.

●Khói hoặc mùi có thể xuất hiện khi dùng máy lần đầu. Tuy nhiên, hiện tượng này sẽ biến mất sau khi sử dụng. Không ảnh hưởng tới hoạt động của máy.

Trong các trường hợp hiển thị dưới đây

Hiển thị

●Thông báo ngắt nguồn điện trong khi máy hoạt động.
Nếu nguồn điện bị ngắt không quá 10 phút, máy tiếp tục hoạt động khi nguồn điện được cung cấp.
(Đôi khi có thể làm hỏng bánh mỳ)

●Hiển thị vẫn hiện ra khi cắm lại phích cắm sau khi rút.

Hiển thị

●Nhiệt độ lò nướng tăng cao do sử dụng liên tiếp. (trên 40 ˚C)

→ Mở nắp để lò bớt nóng.
(Để nguội khoảng 1 giờ sau khi nướng xong.)

Hiển thị

●Hỏng hóc

＊Vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng để sửa chữa.

Thông số kỹ thuật

Nguồn điện		220-240 V ∼ 50 Hz
Nguồn điện tiêu thụ	Bộ gia nhiệt	360-428 W
	Motor	80-96 W
Bảo vệ quá nhiệt		Cầu chì nhiệt
Kích thước (xấp xỉ)	Chiều sâu	30,4 cm
	Chiều rộng	24,1 cm
	Chiều cao	32,2 cm
Khối lượng (xấp xỉ)		6,1 kg
Chiều dài dây nguồn		0,9 m
Công suất	Bánh mỳ/ bột nhào bánh mỳ	(Bột mỳ) Tối đa: 280 g Tối thiểu: 150 g
	Ống định lượng men	(Men khô hòa tan) Tối đa: 4,2 g Tối thiểu: 1,4 g
	Khay định lượng hạt khô	(Trái cây khô/ hạt khô) Tối đa: 60 g Tối thiểu: 1 g

Chức năng	Menu	Công suất	Hẹn giờ
Bánh mỳ	Bánh mỳ cơ bản	(Bột mỳ) Tối đa: 250 g	Hẹn giờ tối đa 13 giờ
	Bánh mỳ nhanh	(Bột mỳ) Tối đa: 280 g	—
	Bánh mỳ mềm	(Bột mỳ) Tối đa: 250 g	Hẹn giờ tối đa 13 giờ
	Bánh mỳ Pháp	(Bột mỳ) Tối đa: 250 g	Hẹn giờ tối đa 13 giờ
	Bánh mỳ nguyên cám	(Bột mỳ) Tối đa: 250 g	Hẹn giờ tối đa 13 giờ
	Bánh mỳ gạo nguyên hạt	(Bột mỳ) Tối đa: 230 g	Hẹn giờ tối đa 13 giờ
	Bánh mỳ gạo	(Bột mỳ) Tối đa: 250 g	Hẹn giờ tối đa 13 giờ
	Bánh mỳ dứa (thơm)	(Bột mỳ) Tối đa: 150 g	—
Bột nhào	Bột nhào bánh mỳ	(Bột mỳ) Tối đa: 280 g	—
	Bột nhào pizza	(Bột mỳ) Tối đa: 280 g	—
	Bột nhào làm vỏ bánh bao	(Bột mỳ) Tối đa: 280 g	—
Các món khác	Bánh ngọt	(Bột mỳ) Tối đa: 180 g	—
	Sô cô la	Sô cô la 160 đến 180 g	—

Menu number table

NO.	Menu	NO.	Menu
1	Bread	8	Pineapple bread
2	Rapid bread	9	Bread dough
3	Soft bread	10	Pizza dough
4	French bread	11	Dumpling skin dough
5	Whole wheat bread	12	Cake
6	Rice bread	13	Chocolate
7	Rice flour bread		

Bảng số menu

SỐ THỨ TỰ	Menu	SỐ THỨ TỰ	Menu
1	**Bánh mỳ cơ bản**	8	**Bánh mỳ dứa (thơm)**
2	**Bánh mỳ nhanh**	9	**Bột nhào bánh mỳ**
3	**Bánh mỳ mềm**	10	**Bột nhào pizza**
4	**Bánh mỳ Pháp**	11	**Bột nhào làm vỏ bánh bao**
5	**Bánh mỳ nguyên cám**	12	**Bánh ngọt**
6	**Bánh mỳ gạo nguyên hạt**	13	**Sô cô la**
7	**Bánh mỳ gạo**		

Panasonic Taiwan Co.,Ltd.
http://www.panasonic.com
© Panasonic Taiwan Co.,Ltd. 2014

DZ50S1721
Y0314W10915
Date of issue: March 2014
Printed in China
新
Ngày sản xuất: Tháng 3 năm 2014
In tại Trung Quốc