

# MÁY LÀM BÁNH / NHÀO BỘT/ LÀM MỨT HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

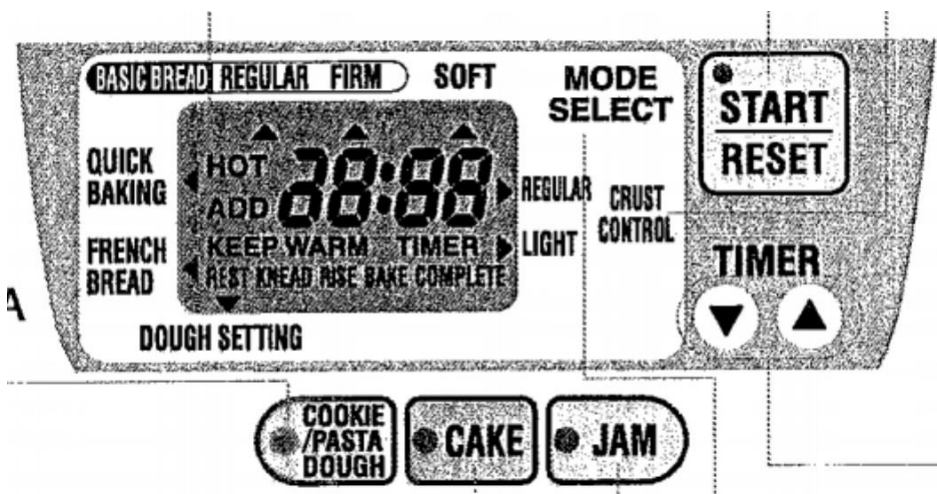
---

## BB-HAQ10

ZOJIRUSHI CORPORATION



## NHỮNG NÚT BẤM ĐIỀU KHIỂN -CONTROL PANEL



**MODE SELECT:** Chọn chế độ nướng bánh mì

**START/SELECT:** Sau khi đã chọn xong chế độ nướng và những tùy chọn khác, nhấn nút START/SELECT để khởi động nướng theo chương trình đã cài sẵn.

**CRUST CONTROL:** Chế độ chọn màu vỏ bánh

- REGULAR: Vỏ bánh mì màu bình thường
- LIGHT: Vỏ bánh mì màu nhạt

**TIMER:** chỉnh thời gian lò nướng **HOÀN TẤT VIỆC NƯỚNG BÁNH.** Ví dụ như chỉnh 7:30 nghĩa là đúng 7:30 bánh được nướng chín và sẵn sàng để ăn.

**COOKIE/PASTA DOUGH:** Chế độ nhào bột cho bánh cookie và mì sợi hoặc mì ống kiểu Ý. Máy sẽ tự động nhào và ủ bột, sẵn sàng cho việc làm ra bánh hoặc mì bạn yêu thích

**CAKE:** Chế độ nướng bánh

**JAM:** Chế độ làm mứt

## CHỨC NĂNG TỰ CHỌN -MENU SETTING

**BASIC BREAD:** Bánh mì nướng thông dụng

**REGULAR:** Bánh mì nướng thường

**FIRM:** Bánh mì nướng giòn hơn

**SOFT:** Bánh mì nướng mềm

**QUICK BAKING:** Chế độ nướng bánh mì nhanh, rút ngắn thời gian so với nướng ở chế độ thông thường.

**FRENCH BREAD:** Bánh mì kiểu Pháp.

**DOUGH SETTING:** Chọn chế độ nhào bột cho bánh mì.

## CHẾ ĐỘ HẸN GIỜ -TIMER

Bạn có thể chọn chế độ **TIMER** để chỉnh thời gian **máy hoàn tất việc nướng bánh**. Chế độ **TIMER** có thể hẹn tối đa là 13 giờ.

Thực hiện chỉnh **TIMER** theo các bước sau:

1. Nhấn nút **MODE/SELECT** để chọn chức năng nướng theo nhu cầu
2. Nhấn nút  hoặc  để chọn thời gian máy hoàn tất công việc. Ví dụ như muốn bánh sẵn sàng lúc 7:30 thì chỉnh đến thời gian này. Mỗi lần nhấn sẽ tăng hoặc giảm 10 phút

3. Nhấn nút START/REHEAT để bắt đầu. Màn hình sẽ hiển thị thời gian hẹn giờ, đèn hẹn giờ sẽ sáng lên.
  - Chế độ TIMER chỉ có thể áp dụng với bánh mì cơ bản (BASIC), bánh mì mềm (SOFT) và bánh mì Pháp (FRENCH).
  - Không dùng chế độ TIMER cho những công thức sử dụng sữa, nước trái cây, rau củ...vì chúng có thể mau hỏng.

## CÁC BƯỚC NƯỚNG BÁNH -BAKING STEPS

1. Gắn dao trộn bột vào lòng nướng bánh. Canh chuẩn xác những nguyên vật liệu rồi bỏ vào lòng nướng bánh theo thứ tự như sau:
  - (1) Nước
  - (2) Bột, đường, sữa bột, muối và bơ
  - (3) Tạo thành một cái hố rồi bỏ men bánh mì vào. Không nên để cho men tiếp xúc với nước
2. Đặt lòng nướng bánh vào và đậy nắp lại
3. Cắm điện
4. Bắt đầu nướng
  - (1) Kiểm tra xem mũi tên (▲) nằm ở vị trí BASIC BREAD REGULAR. Nhấn CRUSTCONTROL để chọn màu vỏ bánh ưa thích: REGULAR (bình thường) hoặc LIGHT (màu nhạt)
  - (2) Nhấn nút START/SELECT. Máy sẽ phát ra 1 tiếng bíp, đèn sẽ hiện lên, bột sẽ được nghỉ 1 thời gian. Sau khi bột đã được nghỉ xong, quy trình trộn bột (KNEAD) mới bắt đầu. Thời gian hoàn tất phụ thuộc vào việc chọn màu vỏ bánh như thế nào. Thời gian nướng bánh thông thường REGULAR là 3 tiếng 40 phút, màu nhạt LIGHT là 3 tiếng 30 phút.

Khi nút ADD nhấp nháy, bỏ những nguyên liệu còn lại như nho khô hay hạt vào.

**\*\*\*Lưu ý: khi bột đang nghỉ, dao trộn bột sẽ không hoạt động.**

5. Sau khi nghe tiếng bíp màn hình sẽ hiện chữ COMPLETE (hoàn tất). Nhấn và giữ nút START/SELECT cho đến khi nghe tiếng bíp và sau đó mở nắp ra. Đeo găng tay vào, xoay lồng nướng bánh ngược chiều kim đồng hồ và lấy lồng ra.

**\*\*\*Lưu ý: khi bánh nướng xong lò nướng sẽ chuyển sang chế độ KEEP WARM (giữ ấm) trong vòng 60 phút. Nếu không nhấn và giữ nút START/SELECT khi đã hoàn tất, bánh có thể bị xẹp và vỏ bánh có thể bị cứng và tối màu.**

6. Lấy bánh mì ra. Giữ tay vịn, dốc ngược lồng nướng bánh để lắc và lấy bánh mì ra. Đặt bánh trên một cái vỉ có rãnh để bánh có thể thoát nhiệt ra ở bên dưới.
7. Rút dây điện ra.