

# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG MÁY LÀM BÁNH MỠ STEBA BM2



## THÔNG TIN CHUNG

Thiết bị này chỉ dùng cho hộ gia đình và cá nhân, không sử dụng cho mục đích kinh doanh. Vui lòng đọc sách hướng dẫn sử dụng cẩn thận và cất sách ở một nơi an toàn. Sách hướng dẫn sử dụng cần được đưa kèm khi giao sản phẩm cho người khác sử dụng. Chỉ sử dụng thiết bị như được mô tả trong sách hướng dẫn và chú ý đến các thông tin về an toàn khi sử dụng. Chúng tôi không chịu trách nhiệm về những thiệt hại, tai nạn xảy ra do không sử dụng đúng hướng dẫn sử dụng. Hãy loại bỏ tất cả bao bì và nhãn mác trên sản phẩm. Làm sạch cẩn thận các bộ phận (xem hướng dẫn vệ sinh).

## THÔNG TIN AN TOÀN



**Bề mặt nóng!** Có nguy cơ cháy, bị bỏng khi bạn chạm vào bề mặt này trong quá trình thiết bị hoạt động. Đặt lưng thiết bị cách tường bếp một khoảng 10cm.

- Kết nối và vận hành thiết bị theo như sự chỉ định / thông số kỹ thuật ghi trên tem nhãn
- Không sử dụng khi phích cắm bị hư hại. Kiểm tra trước mỗi lần sử dụng.
- Không cắm phích khi tay ẩm ướt
- Chỉ cắm phích điện với một ổ điện được lắp đặt đúng cách.
- Khi rút phích, cầm rút ở bộ phận giắc, không rút bằng cáp/dây.
- Rút phích cắm của thiết bị sau mỗi lần sử dụng hoặc trong trường hợp thiết bị bị hỏng
- Không kéo dây. Không cuộn dây lại quá nhiều vòng
- Giữ dây khỏi những bộ phận nóng, phát nhiệt



Trẻ em trên 8 tuổi, người có năng lực thể chất/tâm thần/cảm thụ hạn chế hoặc thiếu kiến thức & kinh nghiệm có thể sử dụng khi được giám sát và cung cấp hướng dẫn sử dụng an toàn và hiểu được những rủi ro có thể xảy ra. Trẻ nhỏ không được dùng thiết bị làm đồ chơi. Việc vệ sinh và bảo dưỡng thiết bị không được thực hiện bởi trẻ từ trường hợp trẻ trên 8 tuổi và được giám sát.

- Trẻ dưới 8 tuổi phải được giữ tránh xa thiết bị và cáp kết nối.
- Trẻ phải được giám sát để đảm bảo chúng không nghịch thiết bị và bao bì đóng gói thiết bị. (VD: túi nilon)
- Không được sử dụng thiết bị với máy hẹn giờ hay hệ thống điều khiển từ xa tách rời!
- Không được để thiết bị không có sự kiểm soát trong khi đang hoạt động.



Không để thiết bị ngoài trời hay khu vực ẩm thấp.

Không bao giờ đặt bất cứ thứ gì lên trên thiết bị và không đặt sát các khe thông gió.

- **Không được nhúng thiết bị vào nước**
- Để một khoảng trống khoảng 10cm xung quanh thiết bị.
- Không được sử dụng thiết bị khi có sự cố (VD: bị rơi hay hư hại do cách thức nào đó)
- Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm cho những hư hại xảy ra do quá trình sử dụng không tuân theo hướng dẫn hay những hư hại trong quá trình vận chuyển.
- Để phòng ngừa tai nạn, việc sửa chữa như thay thế dây bị hư, chỉ nên được thực hiện bởi bộ phận kỹ thuật. Chỉ được sử dụng những bộ phận thay thế chính hãng.
- Chỉ di chuyển thiết bị sau khi nó đã hết nóng.
- Chỉ sử dụng thiết bị như được hướng dẫn mô tả trong sách hướng dẫn này.
- Bạn không được đặt bất kỳ vật liệu nào như giấy, bìa cứng, vải may ô vuông, v.v. vào thiết bị

- Thiết bị được thiết kế để sử dụng cho hộ gia đình và ứng dụng tương tự khác như:
  - Khu vực bếp dành cho nhân viên trong các cửa hàng, văn phòng và những môi trường làm việc tương tự.
  - Bởi các khách hàng trong khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường lưu trú tương tự
  - Môi trường dạng nghỉ dưỡng và phục vụ bữa sáng

- **Trước khi sử dụng lần đầu tiên:** vệ sinh mọi bộ phận – ngoại trừ bộ phận làm nóng, cẩn thận lau khô. Làm nóng thiết bị khoảng 15 phút để khử mùi của sản phẩm mới.



**Chú ý! Thiết bị nóng lên. Nguy cơ bỏng!** Không đặt thiết bị trên bề mặt nhạy cảm (ví dụ như thiết bị nội thất dễ cháy) và giữ khoảng cách ít nhất 70cm đến các vật liệu dễ cháy.

- Trong quá trình hoạt động hơi nước bốc lên. Giữ tay và mặt tránh xa.
- Nếu sử dụng cáp nối dài, mặt cắt phải có đường kính 1.5 mm<sup>2</sup>
- Nếu một cáp nhiều chấu nối dài GS-Tested 16A được sử dụng, không được tiếp điện quá 3680W do nguy cơ hỏa hoạn.
- Đảm bảo trẻ không kéo dài cáp ra để tránh vấp ngã.
- Thiết bị phải được ngắt khỏi nguồn điện nếu không được giám sát hoặc trước khi lắp đặt, tháo gỡ, vệ sinh...
- **Vệ sinh:** Vui lòng thường xuyên vệ sinh thiết bị để tránh vi khuẩn.

## VỆ SINH



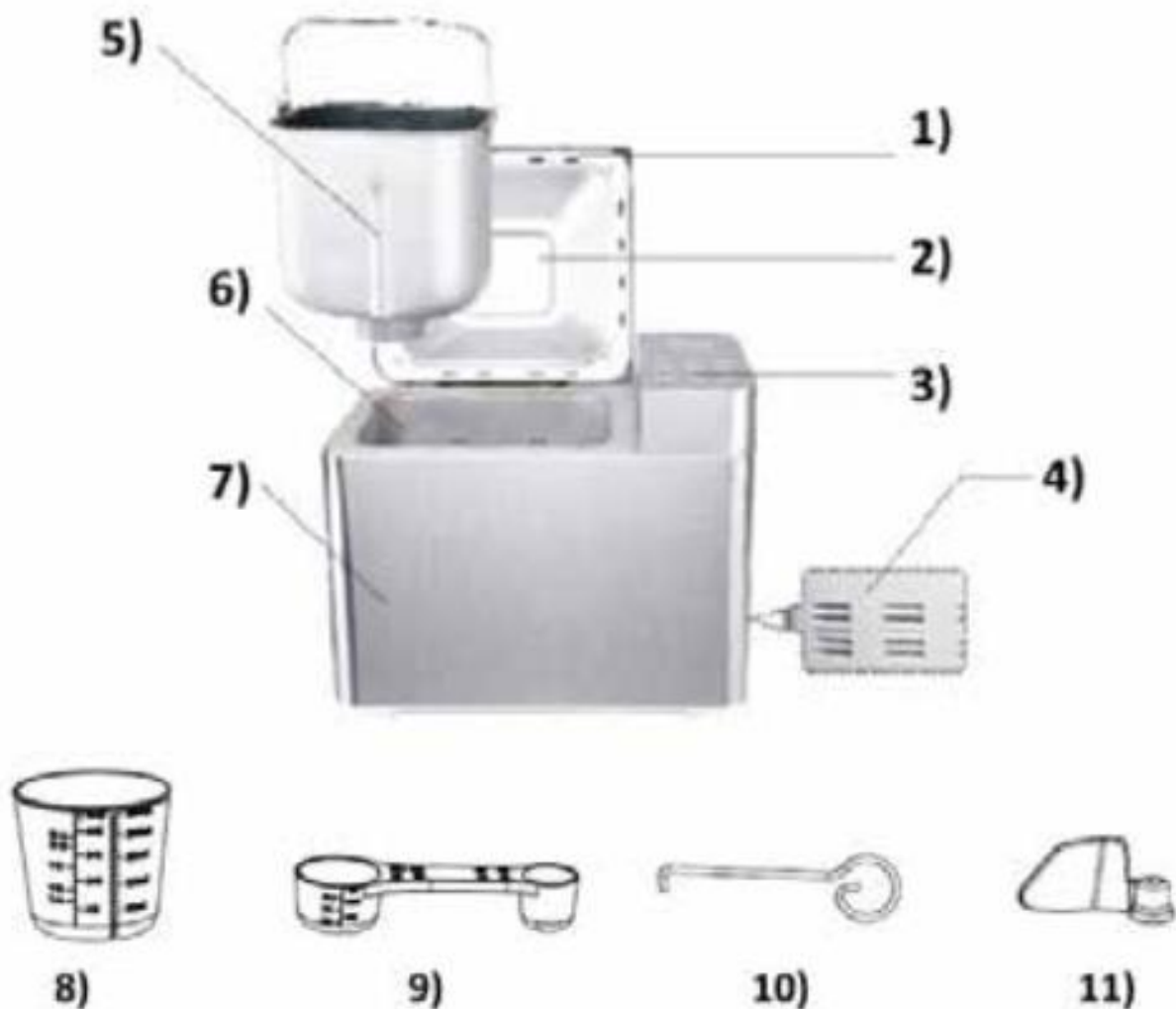
**Chú ý !!! Rút phích cắm trước khi lau chùi và để thiết bị nguội.**

**Không được nhúng thiết bị vào nước**

- Làm sạch tất cả các bộ phận kim loại bên trong và vỏ bằng vải ẩm và nước xà phòng. Để mọi thứ thật khô.
- Làm sạch khuôn nướng bánh bằng khăn ẩm mềm. Không sử dụng chất tẩy rửa ăn mòn, chất tẩy rửa hóa học hoặc dung môi, miếng cọ rửa mài mòn hoặc dụng cụ kim loại.

## NƠI ĐẶT THIẾT BỊ

- Không để thiết bị lên trên hoặc gần những bề mặt nóng (ví dụ: lò nướng). Chỉ sử dụng trên những bề mặt phẳng bằng, ổn định và kháng nhiệt. Không để vật liệu dễ bắt lửa nào gần thiết bị. Không để thiết bị rời mặt bàn để trẻ em không chạm được hoặc bị rơi.



1. Nắp
2. Cửa sổ
3. Bảng điều khiển
4. Khe thông gió
5. Khuôn nướng
6. Buồng nướng
7. Thân máy
8. Cốc định lượng
9. Thìa định lượng
10. Móc
11. Dao trộn bột dưới khuôn bánh

## THÀNH PHẦN LÀM BÁNH MỠ

### Bột

Loại bột cho biết lượng chất dinh dưỡng khoáng

- Loại 405: Bột thường (Bột mì đa dụng) cho bánh bông lan, bánh mì, v.v.

- Loại 1050: Bột bánh mì có hàm lượng gluten cao. Vì hàm lượng gluten cao hơn so với bột mì thông thường, nó có thể được sử dụng để làm bánh mì với kích thước lớn.
- Bột mì nguyên hạt: Bột ngũ cốc nguyên hạt không số và được xay từ ngũ cốc nguyên hạt. Bột mì nguyên cám nặng hơn và chứa nhiều chất dinh dưỡng hơn các loại bột mì thông thường. Bánh mì làm từ bột mì nguyên cám thường có kích thước nhỏ. Vì vậy, nhiều công thức thường kết hợp bột mì nguyên cám và bột bánh mì để đạt được kết quả tốt nhất.
- Bột ngô và bột yến mạch: Bột ngô và bột yến mạch được xay riêng từ ngô và bột yến mạch. Chúng là các thành phần phụ gia để làm bánh mì thô, được sử dụng để tăng hương vị và kết cấu của bánh mì.

## **Đường**

Đường là thành phần rất quan trọng, có tác dụng làm tăng vị ngọt và màu sắc cho bánh mì. Đường cũng được coi là chất dinh dưỡng cho men. Đường trắng được sử dụng nhiều nhưng đường nâu, đường bột hoặc đường bông có thể được sử dụng cho các yêu cầu ăn kiêng đặc biệt.

## **Men**

Men phải được bảo quản trong tủ lạnh, vì nấm trong đó sẽ bị chết ở nhiệt độ cao. Trước khi sử dụng, hãy kiểm tra ngày sản xuất và thời hạn bảo quản của men. Làm lạnh càng sớm càng tốt sau mỗi lần sử dụng. Thông thường, nguyên nhân chính khiến bánh mì không nở ra là do men không tốt. Phương pháp được mô tả dưới đây sẽ kiểm tra xem men của bạn có còn tươi và hoạt động hay không.

- Đổ ½ cốc nước ấm (45-50 ° C) vào cốc định lượng.
- Cho 1 muỗng cà phê đường trắng vào cốc khuấy đều, sau đó rắc 2 muỗng cà phê men lên trên nước.
- Đặt cốc định lượng ở nơi ấm áp trong khoảng 10 phút. Không khuấy nước.
- Bọt xuất hiện đầy lên đến 1 cốc. Nếu không xảy ra hiện tượng này, nấm men đã chết hoặc không hoạt động.

## **Muối**

Muối là cần thiết để cải thiện hương vị và màu vỏ của bánh mì. Muối cũng có thể ngăn nấm men hoạt động. Không bao giờ sử dụng quá nhiều muối trong một công thức.

## **Trứng**

Trứng có thể cải thiện kết cấu bánh mì và làm cho bánh mì nhiều dinh dưỡng hơn và có kích thước lớn hơn. Trứng phải được thêm vào và trộn đều.

## **Dầu mỡ, bơ và dầu thực vật**

Dầu mỡ có thể làm bánh mì mềm nhưng có thể làm giảm tuổi thọ bảo quản. Bơ cần được nấu chảy hoặc cắt thành từng miếng nhỏ trước khi sử dụng.

## **Bột nở**

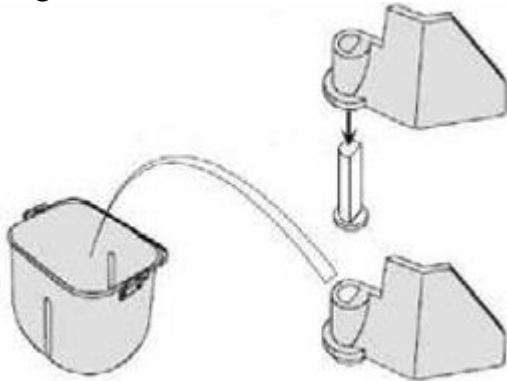
Bột nở được sử dụng để làm nở bánh mì và bánh ngọt cực nhanh, vì nó không cần thời gian để bột bánh nở ra và thay vào đó tạo ra không khí. Không khí sẽ hình thành để làm mềm kết cấu của bánh mì hoặc bánh ngọt.

### Nước và các chất lỏng khác

Nước là nguyên liệu cần thiết để làm bánh mì. Nói chung, nhiệt độ nước nên từ 20 ° C đến 25 ° C để có kết quả tốt nhất. Có thể thay nước bằng sữa tươi để tăng hương vị cho bánh mì và cải thiện màu sắc của vỏ bánh.

## LÀM BÁNH MÌ

1. Mở nắp và lấy khuôn nướng ra bằng thao tác xoay sang trái. Luôn lấy khuôn nướng ra khỏi máy làm bánh mì trước khi thêm nguyên liệu để đảm bảo chúng không bị tràn vào buồng nướng và bộ phận làm nóng.
2. Lắp dao trộn bột. Điều quan trọng là dao trộn bột phải được lắp đúng vào trục ở đế của khuôn nướng. Nếu dao trộn bột không được lắp đúng cách, các thành phần có thể không được trộn và nhào đúng cách.



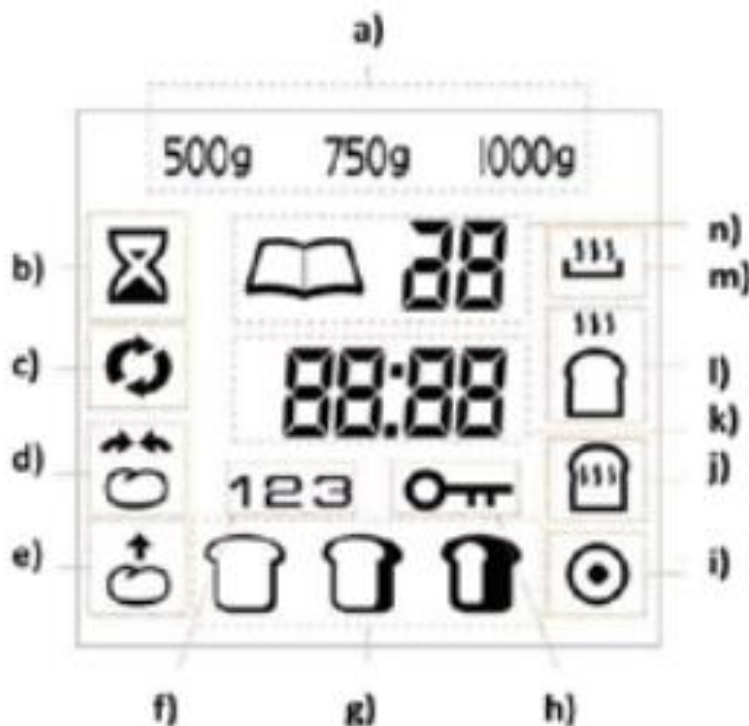
3. Cho các nguyên liệu vào khuôn nướng. Điều QUAN TRỌNG là các thành phần được thêm vào theo đúng thứ tự và các thành phần được đo và cân chính xác, nếu không bột có thể không trộn đều hoặc đủ độ nở. Tất cả các thành phần phải ở nhiệt độ phòng 20-25 ° C.


Các thành phần nên được thêm vào theo thứ tự sau:


1. Thành phần lỏng
2. Thành phần khô
3. Men

**LƯU Ý!** Cho bột mì vào khuôn nướng, tạo một lỗ nhỏ ở giữa rồi đặt men vào đó. Nếu men tiếp xúc với nước trước khi nhào, bánh mì có thể không nở tốt. Do đó, hãy luôn thêm men sau cùng!

## BẮT ĐẦU LÀM BÁNH



- a) Trọng lượng bánh mì
  - b) Cài đặt trước thời gian
  - c) Nhào trộn
  - d) Nghỉ
  - e) Lên men
  - f) Giai đoạn 1, 2, 3
  - g) Màu sắc / Mức độ nâu
  - h) Khóa trẻ em
  - i) Chương trình đã hoàn thành
  - j) Giữ ấm
  - k) Hẹn giờ
  - l) Nướng
  - m) Làm nóng lò trước
  - n) Chương trình
- Kết nối thiết bị, âm thanh báo hiệu và màn hình sáng lên: Thời gian 3:20 với chương trình “1”, 750 g.
  - **Nút chương trình (Nút Program)** :
    - Chọn chương trình mong muốn từ 1 đến 16
  - **Cân nặng (Weight):**
    - Chọn trọng lượng bánh mì mong muốn 500g, 750g hoặc 1000g.
  - **Màu sắc (Colour):**
    - Chọn mức độ mong muốn của màu nâu nhạt, trung bình hoặc nâu đậm
  - **Bắt đầu / Tạm dừng (Start / Stop)**

- Máy bắt đầu hoạt động cho đến khi hết thời gian.
- Để hủy một chương trình, nhấn và giữ nút trong 3 giây. Thiết bị chuyển về chế độ khởi động.
- **Cài đặt trước thời gian (Pre-Set timer)**
  - Với nút này, bạn có thể chọn thời gian bánh mì sẽ sẵn sàng. Ví dụ. “10:30” - trong 10 giờ 30 phút
  - Chọn chương trình, trọng lượng và mức độ nâu và sau đó nhấn “TIME” để đặt trước thời gian. Sử dụng phím +/- để cài đặt hẹn giờ mong muốn.
  - Khởi động thiết bị. Sau thời gian đã chọn, bánh mì đã sẵn sàng được làm.
  -  Nếu cài đặt trước thời gian, không được sử dụng thực phẩm dễ hỏng cho vào trong thiết bị!
- **Giữ ấm (Keeping warm)**
  - Sau mỗi quá trình nướng, thiết bị sẽ tự động chuyển sang chế độ giữ ấm trong 1 giờ. Việc giữ ấm có thể bị gián đoạn bất cứ lúc nào với “Stop”.
- **Khóa trẻ em (Child lock)**
  - Ấn phím “Cân nặng (Weight)” và “Màu sắc (Colour)” cùng lúc trong 3 giây để khóa thiết bị.
  - Khi muốn mở khóa, ấn lại hai phím này.

## CÁC CHƯƠNG TRÌNH CÀI ĐẶT SẴN

Số chương trình	Tên	Mô tả
1	Cơ bản (Basic)	Chương trình cơ bản cho hầu hết các công thức bánh mì chủ yếu được nướng bằng bột bánh mì
2	Kiểu Pháp (French)	Đối với loại bánh có bột mịn, ít đường và mỡ. Vỏ giòn và bên trong mềm.
3	Lúa mì nguyên cám (Whole Wheat)	Đối với bánh mì có tỷ lệ lúa mì, lúa mạch đen, yến mạch cao, ... Thời gian làm nóng sơ bộ lâu đối với bánh mì có lớp vỏ dày
4	Ngọt (Sweet)	Đối với bánh mì có tỷ lệ đường và chất béo cao. Bánh mì được làm chín vàng tốt hơn
5	Siêu nhanh (Ultra-Fast)	Thời gian nướng siêu nhanh
6	Không chứa Gluten (Gluten Free)	Đối với bánh mì không chứa gluten, cần nhiều thời gian hơn để hấp thụ chất lỏng
7	Nhanh (Quick)	Rút ngắn thời gian nướng so với chương trình cơ bản.
8	Làm bánh (Cake)	Để nướng bánh
9	Nào bột (Knead)	Để nào bột.
10	Bột (Dough)	Để làm bột nào.
11	Bột mỳ ống (Pasta Dough)	Để làm các loại bột.
12	Sữa chua (Yoghurt)	Để làm sữa chua
13	Mứt (Jam)	Để làm mứt
14	Nướng (Bake)	Dùng để nướng bột đã trộn sẵn. Thời gian nướng có thể được chọn riêng.



15 + 16	Home Made I + II	Chương trình với các cài đặt giá trị riêng.
17	IMIX	Đề nhào bột.

- Tín hiệu âm thanh báo sau khi chương trình kết thúc hoặc thức ăn đã được giữ ấm. Sau đó tắt thiết bị.
- Lưu ý:
  - Nhiệt độ thấp của thực phẩm (bột, nước, v.v.) và nhiệt độ môi trường xung quanh thấp sẽ ảnh hưởng đến quá trình lên men. Bột sẽ bị lên men nếu nhiệt độ môi trường quá cao.
  - Nhiệt độ môi trường được khuyến nghị là từ 15 đến 34 ° C.

## CÀI ĐẶT CHO CÁC CHƯƠNG TRÌNH HOME MADE 15 + 16

Chọn chương trình 15 hoặc 16, trọng lượng và mức độ nâu và sau đó nhấn “Home Made” để chọn quy trình tương ứng và thay đổi nó bằng nút “Hẹn giờ (Timer)”. Các giá trị đã đặt được lưu và có thể được sử dụng lại nhiều lần.

### Home Made I

Quá trình	Cài đặt mặc định (phút)	Thời gian có thể thay đổi (phút)
Làm nóng lò trước	0	0-20
Nhào 1	15	0-30
Nghỉ 1	3	0-30
Nhào 2	20	0-30
Nghỉ 2	10	0-30
Nhào 3	0	0-25
Lên men 1	42	0-60
Lên men 2	40	0-60
Lên men 3	0	0-60
Nướng	50	0-80
Giữ ấm	60	0-60
Cài đặt trước thời gian	0	15 giờ

### Home Made II

Quá trình	Cài đặt mặc định (phút)	Thời gian có thể thay đổi (phút)
Làm nóng lò trước	0	0-20
Nhào 1	10	0-30
Nghỉ 1	2	0-30
Nhào 2	5	0-30
Nghỉ 2	3	0-30
Nhào 3	10	0-25
Lên men 1	40	0-60
Lên men 2	40	0-60
Lên men 3	0	0-60
Nướng	50	0-80
Giữ ấm	60	0-60
Cài đặt trước thời gian	0	15 giờ


## Bộ nhớ dự phòng khi mất điện

Máy làm bánh mì được trang bị hệ thống hoặc bộ nhớ dự phòng khi mất điện. Nếu hệ thống điện bị ngắt trong quá trình làm bánh mì, quá trình làm bánh mì sẽ được tiếp tục tự động trong vòng 10 phút, ngay cả khi không nhấn nút “Start / Stop”. Nếu thời gian gián đoạn quá 10 phút sẽ không giữ được bộ nhớ và bạn phải khởi động lại chương trình. Nếu bột chưa vào giai đoạn nở ra khi nguồn điện ngắt, bạn có thể nhấn trực tiếp nút “Start / Stop” để tiếp tục chương trình lại từ đầu.

## Sau khi bánh mì nướng xong

Khi nướng xong, 10 tiếng bíp sẽ phát ra để báo cho bạn biết rằng bánh đã sẵn sàng, máy sẽ tự động chuyển sang chế độ giữ ấm.

Quan trọng: Máy làm bánh mì có cài đặt “Giữ ấm (Keep warm)” tự động giúp giữ ấm bánh mì của bạn trong tối đa 1 giờ. Nhấn nút “Bắt đầu / Dừng (Start / Stop)” trong 3 giây để hủy cài đặt “Giữ ấm (Keep warm)”.

 Sử dụng găng tay lò nướng để cẩn thận nhấc khuôn nướng ra khỏi máy làm bánh mì! Lật ngược khuôn nướng và lắc nhẹ cho đến khi bánh bong ra. Khuôn nướng bánh mì được tráng lớp chống dính để bánh mì ra dễ dàng.

Không dùng dụng cụ kim loại để lấy bánh mì vì chúng có thể làm xước lớp chống dính. Nếu dao trộn bột dưới khuôn bánh bị kẹt trong bánh mì, hãy dùng móc kéo nó ra.

## CÔNG THỨC NẤU ĂN

Các thành phần nên được thêm vào theo thứ tự sau:

1. Thành phần lỏng
2. Nguyên liệu khô
3. Nấm men

Các công thức nấu ăn là hướng dẫn và nên được điều chỉnh theo khẩu vị của riêng bạn.

### Bánh mì hỗn hợp lúa mạch đen, Chương trình 1 Cơ bản

	750 g
Nước	270 ml
Mật ong	1 thìa café
Muối	2 thìa café
Dầu	1 thìa café
Bột lúa mạch đen	95 g
Bột lúa mạch đen có hạt	95 g
Bột mì	220 g
Gia vị bánh mì	2 thìa café
Nấm men khô	6 g
Bột nở	12 g

### Bánh mì trắng, Chương trình 2 Kiểu Pháp

	750 g
Nước	310 ml
Muối	15 g
Đường	1 thìa café
Dầu	2 thìa café
Bột mì	220 g
Nấm men khô	6 g

### Bánh mì nguyên hạt, Chương trình 3 Lúa mì nguyên hạt

	750 g
Sữa lên men	500 ml
Siro phong	30 g
Muối	12 g
Bột lúa mạch đen	125 g
Bột mì hạt	125 g
Bột mì spelt	250 g
Hạt lanh	40 g
Vừng	60 g
Hạt hướng dương	75 g
Nấm men khô	3 gói

**Bánh mì hỗn hợp lúa mạch đen với sữa lên men,  
Chương trình 1 Cơ bản**

	750 g
Sữa lên men	500 ml
Muối	13 g
Bột lúa mạch đen	200 g
Bột mì	300 g
Gia vị bánh mì	1 thìa café
Nấm men khô	6 g
Bột nở	75 g

**Bánh mì không chứa Gluten,  
Chương trình 6 Không có Gluten**

	750 g
Nước	150 ml
Sữa	150 ml
Muối	1 thìa café
Đường	2 thìa café
Bột mì không chứa Gluten	400 g
Nấm men khô	1 gói
Bơ	40 g
Gia vị bánh mì	100 g

**Bánh mì Spelt với bí ngòi và quả óc chó,  
Chương trình 7 Nhanh**

	750 g
Sữa lên men	325 ml
Muối	12 g
Đường	1 thìa café
Dầu Oliu	40 g
Bột mì Spelt	450 g
Bí ngòi đánh nhuyễn	100 g
Nấm men khô	1 gói
Gia vị bánh mì	1 thìa café
Hỗn hợp rau thơm	2 thìa café
Quả óc chó cắt nhỏ	80 g

**Bánh,  
Chương trình 8 Bánh**

	750 g
Sữa	4 thìa café
Trứng	2 quả
Đường	140 g
Bơ tan chảy	140 g
Bột mì	300 g
Muối	
Đường vani	1 gói
Hương chanh	5 giọt
Bột nở	1 gói

**Bánh mì nho khô,  
Chương trình 4 Ngọt**

	750 g
Sữa	200 ml
Bơ chảy	80 g
Muối	1 thìa café
Đường	75 g
Trứng	1
Bột mì	450 g
Nấm men khô	1 gói
Nho khô	100 g

**Bánh tart hành tây,  
Chương trình 10 Bột**

Nước	300 ml
Muối	2 thìa café
Dầu	1 thìa café
Đường	1 thìa café
Bột mì	500 g
Nấm men khô	1 gói

**Sữa chua,  
Chương trình 12 Sữa chua**

Sữa	1000 ml
Sữa chua cái	150 ml

**Bánh Nướng,  
Chương trình 14 Nướng**

Thời gian cài đặt cơ bản: 30 phút, phạm vi điều chỉnh 10 phút đến 1:30 giờ

Cài đặt nhiệt độ cơ bản: 150 ° C (trung bình), phạm vi điều chỉnh tùy thuộc mức độ nâu 100 ° C (sáng), 150 ° C (trung bình), 200 ° C (tối)

**Bánh mì hạt,  
Chương trình 15 Home Made**

	750 g
Nước	350 ml
Shortening	1-2 thìa café
Muối	10 g
Đường	5 g
Bột mạch nha	15 g
Lúa mì nguyên hạt	15 g
Bột mì	500 g
Hạt lanh	2 thìa café
Mè	2 thìa café
Hạt hướng dương	2 thìa café
Gia vị bánh mì	1 thìa café
Nấm men khô	1 gói

**Nhào,  
Chương trình 17 IMIX**

Thời gian cài đặt cơ bản: 20 phút, phạm vi điều chỉnh 20 phút đến 30 phút

## XỬ LÝ SỰ CỐ

Kính gửi khách hàng,

Cảm ơn bạn đã mua sản phẩm STEBA này. Bảng sau đây sẽ giúp bạn giải quyết các vấn đề có thể xảy ra khi sử dụng thiết bị của bạn. Đối với nhiều vấn đề, có một giải pháp đơn giản, bởi vì không phải mọi thứ xuất hiện như trục trặc đều phải nghiêm trọng. Vui lòng kiểm tra danh sách sau trước khi liên hệ với dịch vụ bảo hành của chúng tôi.

Lỗi	Nguyên nhân	Giải pháp
Bánh mì bị xẹp khi nướng	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Bột nở không đều và hoặc</li> <li>· quá nhanh, do:</li> <li>· Độ ẩm dư thừa</li> <li>· Quá nhiều chất lỏng hoặc quá nhiều men đã được sử dụng</li> <li>· Độ ẩm và / hoặc nhiệt cao</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Chỉ sử dụng bột được bảo quản trong hộp kín khí</li> <li>· Đo tất cả các chất lỏng bằng cách sử dụng Cốc định lượng</li> <li>· Bột nở quá nhanh và không đều khi nóng và / hoặc thời tiết ẩm ướt</li> </ul>
Kết cấu dày đặc	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Quá nhiều bột hoặc không đủ chất lỏng</li> <li>· Quá nhiều trái cây, ngũ cốc nguyên hạt hoặc các loại thực phẩm bổ sung khác</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Điều chỉnh lượng chất lỏng</li> <li>· Điều chỉnh lượng nguyên liệu được sử dụng</li> </ul>
kết cấu mở, thô hoặc lỗ	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Đã sử dụng quá nhiều nước</li> <li>· Bỏ qua muối</li> <li>· Chất lỏng quá nóng đã được sử dụng</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Điều chỉnh lượng chất lỏng.</li> <li>· Thêm muối</li> <li>· Thay đổi chất lỏng hoặc hạ nhiệt độ xuống nhiệt độ phòng</li> </ul>
đáy và hai bên bị che phủ quá nhiều bột.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· các thành phần tạo kết dính mạnh trong bánh mì như bơ và chuối, v.v.</li> <li>· Bạn đã sử dụng quá nhiều bột hoặc không đủ chất lỏng</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· không thêm các thành phần kết dính mạnh</li> <li>· Kiểm tra công thức và đo đúng số lượng</li> </ul>
Bánh mì lên màu quá sẫm	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Bạn đang sử dụng quá nhiều đường</li> <li>· Bạn chọn sai màu vỏ bánh</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Nhấn nút “Start / Stop” để ngắt chương trình trước 5-10 phút so với thời gian kết thúc dự định. Trước khi lấy bánh mì ra, bạn nên để bánh mì trong khuôn nướng khoảng 20 phút và đập nắp lại.</li> </ul>
Khói tỏa ra từ buồng hoặc lỗ thông hơi	<ul style="list-style-type: none"> <li>· bạn có thể đã làm đổ các thành phần vào bộ phận nướng</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Loại bỏ các thành phần này sau khi thiết bị nguội.</li> </ul>
Vỏ bánh mì quá dày	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Bánh giữ ẩm lâu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Lấy bánh mì ra sớm mà không cần giữ ẩm.</li> </ul>
Các thành phần được khuấy và nướng kém	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Lựa chọn chương trình không phù hợp</li> <li>· Nắp đã được mở nhiều lần trong quá trình hoạt động</li> <li>· Lực cản của cánh khuấy quá lớn nên máy nhào không thể quay và khuấy đúng cách.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· chọn chương trình thích hợp</li> <li>· Không mở nắp</li> <li>· Kiểm tra lưỡi dao trộn, sau đó vận hành không tải. Nếu sự cố vẫn chưa được khắc phục, hãy liên hệ với trung tâm bảo hành</li> </ul>
Rất khó lấy bánh mì ra	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Lưỡi dao dính chặt vào trục trong khuôn nướng</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Sau khi lấy bánh mì ra, cho nước nóng vào khuôn nướng và để lưỡi</li> </ul>

		dao ngâm khoảng 10 phút rồi vớt ra rửa sạch.
Màn hình hiển thị “HHH” sau khi bạn nhấn nút “Start / Stop”	· Nhiệt độ trong máy làm bánh mì quá cao	· Nhấn nút “Start / Stop” và rút phích cắm của máy làm bánh mì. Để thiết bị nguội.
Nghe thấy tiếng ồn của động cơ nhưng bột không khuấy được	· Khuôn nướng được cố định không đúng cách hoặc bột quá nhiều	· Kiểm tra xem khuôn nướng đã được cố định đúng cách hay chưa, cũng như công thức
Bột tăng quá cao	· Quá nhiều men · Quên thêm muối	· Thử dùng ít men hơn
Bánh mì không tăng đủ.	· Không có hoặc quá ít men · Nấm men có thể hoạt động kém do nhiệt độ nước quá cao hoặc nấm men bị trộn lẫn với muối · Nhiệt độ môi trường thấp hơn.	· Kiểm tra số lượng và chất lượng của men, · tăng nhiệt độ môi trường
Kích thước bánh mì quá lớn để đẩy nắp	· Lượng men, bột mì hoặc nước quá nhiều · Nhiệt độ trong thiết bị quá cao.	· Giảm số lượng thành phần theo hướng dẫn.
Lỗi H:HH	· Nhiệt độ trong thiết bị quá cao	· Tạm dừng chương trình · Để thiết bị nguội và khởi động lại sau 10 đến 15 phút
Lỗi E:E0	· Cảm biến nhiệt độ không kết nối	· Tạm dừng chương trình và rút phích cắm ra · Liên lạc với trung tâm bảo hành

## XỬ LÝ THIẾT BỊ ĐÚNG CÁCH



Logo này cho thấy rằng sản phẩm này không nên được xử lý cùng với chất thải gia đình trên toàn EU. Để ngăn chặn tác hại có thể xảy ra đối với môi trường hoặc sức khỏe con người từ việc xử lý chất thải không được kiểm soát, hãy tái chế nó một cách có trách nhiệm để thúc đẩy việc tái sử dụng bền vững các nguồn nguyên liệu. Để tái chế thiết bị đã sử dụng của bạn, vui lòng sử dụng hệ thống tái chế và thu mua hoặc liên hệ với đại lý bán lẻ nơi sản phẩm được bán ra. Họ có thể thu gom sản phẩm này để tái chế an toàn với môi trường.

**Xử lý bao bì:** Không vứt bỏ các bao bì đóng gói. Vui lòng để nó vào thùng rác tái chế.



Vỏ thùng: Thùng giấy nên được đưa đến các điểm thu gom giấy cũ. Vật liệu bao bì nhựa nên được đưa tới các điểm thu gom chuyên biệt.

## DỊCH VỤ VÀ SỬA CHỮA

Nếu thiết bị cần phải sửa chữa, vui lòng liên hệ với nhà phân phối tại:

- Công ty TNHH Xuất Nhập Khẩu Giang Sơn – Đại diện nhập khẩu và phân phối độc quyền thương hiệu STEBA tại Việt Nam.
- Showroom/trung tâm bảo hành chính hãng: 41A Nguyễn Công Trứ, phường Đồng Nhân, quận Hai Bà Trưng, TP. Hà Nội.
- Hotline: 0888.605.599