

PERYSMITH®



MÁY LÀM BÁNH MÌ

DÒNG ECOHEALTH PS3500



U . S . A
TRADEMARK
PRODUCT

www.perysmith.com

CHÍNH SÁCH BẢO HÀNH

Vui lòng đăng ký bảo hành tại:



Perysmith Việt Nam

Chính sách bảo hành 2 năm có hiệu lực tính từ ngày mua sản phẩm, áp dụng với các trường hợp sản phẩm bị lỗi từ phía nhà sản xuất.

BƯỚC 1: Khách hàng vui lòng nhắn tin và cung cấp thông tin sau:

1. Tên
2. Số điện thoại liên hệ
3. Địa chỉ lấy hàng
4. Lỗi của sản phẩm
5. Hóa đơn mua hàng

BƯỚC 2: Sau khi cung cấp thông tin, khách hàng sẽ được hướng dẫn bảo hành

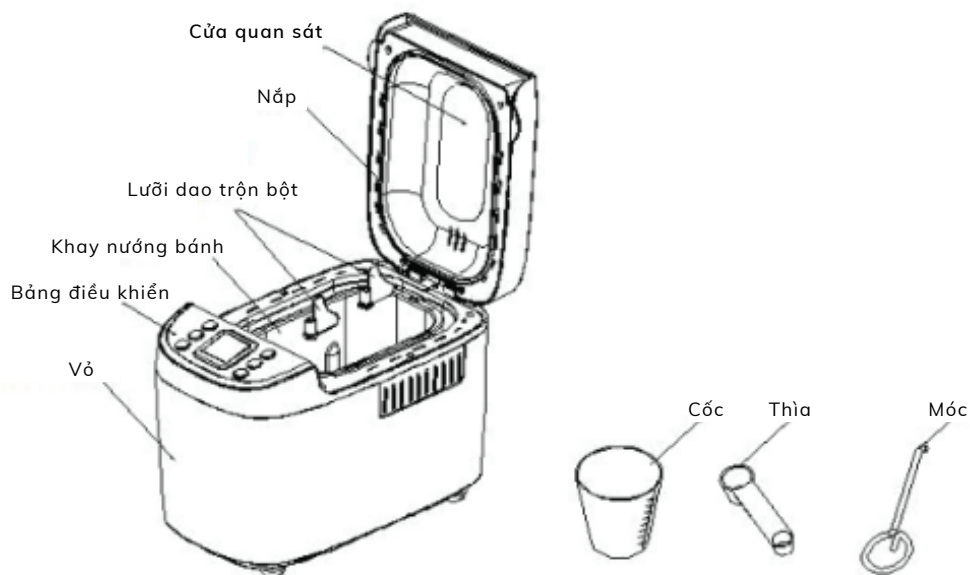
Quy định về thời hạn và điều kiện bảo hành

1. Khách hàng chịu trách nhiệm thanh toán phí vận chuyển cho các yêu cầu bảo hành / hoàn hàng / sửa chữa trở lại địa chỉ giao hàng.
2. PerySmith sẽ thanh toán chi phí giao sản phẩm thay thế hoặc sửa chữa cho khách hàng.
3. Ảnh hóa đơn sẽ được yêu cầu để làm bằng chứng mua hàng.
4. Sản phẩm được sử dụng cho mục đích thương mại không được nhận bảo hành.
5. Các nghĩa vụ của PerySmith được giới hạn trong việc sửa chữa hoặc thay thế bộ phận bị lỗi.
6. Bảo hành cũng không bao gồm những điều sau đây:
 - Lạm dụng hoặc không sử dụng sản phẩm cho các mục đích và hoạt động bình thường của nó hoặc theo hướng dẫn sử dụng và bảo trì của PerySmith.
 - Tai nạn, sét đánh, rủi ro do nước, nguy cơ hỏa hoạn, bạo loạn, thông gió không đúng cách, dao động điện áp hoặc bất kỳ nguyên nhân nào nằm ngoài tầm kiểm soát của các sản phẩm PerySmith.
 - Bất kỳ bộ phận nào của sản phẩm bị hỏng hoặc có dấu hiệu giả mạo.
 - Sản phẩm bị hỏng do lỗi của con người.
 - Thiệt hại do dịch vụ được thực hiện bởi bên thứ ba, không phải nhà cung cấp dịch vụ được ủy quyền của PerySmith.
 - Thiệt hại đối với một sản phẩm đã được sửa đổi hoặc thay đổi mà không có sự cho phép bằng văn bản của PerySmith.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

1. Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi dùng.
2. Trước khi sử dụng, hãy kiểm tra xem điện áp của ổ cắm trên tường có tương ứng với điện áp được hiển thị trên bảng thông số hay không. Thiết bị này đã được tích hợp với một phích cắm nổi đất. Hãy đảm bảo ổ cắm trên tường trong nhà của bạn được nối đất tốt.
3. Không vận hành bất kỳ thiết bị nào khi dây nguồn hoặc phích cắm bị hỏng hoặc sau khi thiết bị bị trục trặc. Gửi lại cho nhà sản xuất hoặc đại lý dịch vụ được ủy quyền gần nhất để thay thế hoặc kiểm tra.
4. Không chạm vào bề mặt nóng, sau khi nướng bánh mì, đeo găng tay cách nhiệt để thao tác.
5. Không nhúng dây điện, phích cắm, máy làm bánh mì vào nước hoặc chất lỏng khác nhằm tránh trường hợp bị điện giật.
6. Rút phích cắm của thiết bị sau khi sử dụng, khi không sử dụng hoặc trước khi vệ sinh thiết bị.
7. Không để dây nguồn treo trên mép quầy bếp hoặc chạy qua khu vực có nhiệt độ cao.
8. Không sử dụng bất kỳ phụ kiện đính kèm nào khác mà không được nhà sản xuất khuyến nghị.
9. Không để trẻ em hoặc người khuyết tật vận hành mà không có giám sát hoặc hướng dẫn.
10. Không đặt thiết bị trên hoặc gần các nguồn nhiệt như bếp ga hoặc bếp điện.
11. Phải hết sức thận trọng khi di chuyển thiết bị có chứa dầu nóng hoặc các chất lỏng nóng khác.
12. Không chạm vào bất kỳ bộ phận chuyển động hoặc quay nào của máy khi nướng bánh.
13. Không được cho giấy kim loại hoặc các vật liệu khác vào máy làm bánh mì, vì điều này sẽ gây ra nguy cơ hỏa hoạn hoặc đoản mạch.
14. Không được che máy làm bánh mì bằng khăn hoặc bất kỳ vật liệu nào khác, nhiệt và hơi nước phải được thoát ra ngoài một cách tự do.
15. Không được gõ mạnh lên mặt trên hoặc cạnh của khay nướng bánh để lấy khay ra, vì điều này có thể làm hỏng khay.
16. Không được bật thiết bị khi chưa đảm bảo rằng khay nướng bánh đã được lắp vào đúng vị trí.
17. Thiết bị này không nhằm cho các mục đích sử dụng khác.
18. Không sử dụng ngoài trời.
19. Giữ hướng dẫn này để tham khảo trong tương lai.
20. Thiết bị không được thiết kế để vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
21. Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các ứng dụng tương tự như khu vực Bếp nhân viên trong các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác; nhà trang trại; bởi khách hàng trong khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường lưu trú khác; môi trường lưu trú B&B.

CÁC BỘ PHẬN CỦA MÁY LÀM BÁNH MÌ



BẢNG ĐIỀU KHIỂN



SAU KHI KHỞI ĐỘNG

Ngay sau khi máy làm bánh mì được cắm vào nguồn điện, máy sẽ phát ra một tiếng bíp và hiển thị "3:00". Nhưng dấu hai chấm giữa "3" và "00" không nhấp nháy liên tục. Và "1" là chương trình mặc định. Các mũi tên trở đến "1250g" và "MEDIUM" vì chúng là cài đặt mặc định.

BẮT ĐẦU/TẠM DỪNG/DỪNG

- Nút được dùng để khởi động và dừng chương trình nướng bánh đã chọn.
- Để khởi động một chương trình, nhấn nút START/PAUSE/STOP một lần. Một tiếng bíp ngắn sẽ được phát ra, đèn báo sẽ sáng lên và hai dấu chấm trên màn hình thời gian bắt đầu nhấp nháy và chương trình bắt đầu. Các nút khác không hoạt động ngoại trừ nút START/PAUSE/STOP sau khi chương trình đã bắt đầu.
- Để tạm dừng chương trình, nhấn nút START/PAUSE/STOP trong khoảng thời gian 0,5 giây, sau đó chương trình sẽ tạm dừng, sau 3 phút nếu không có bất kỳ thao tác nào, chương trình sẽ tiếp tục hoạt động.
- Để ngừng chương trình, giữ nút START/PAUSE/STOP trong 3 giây, máy sau đó sẽ phát ra tiếng bíp, có nghĩa là chương trình đã được tắt. Tính năng này sẽ giúp ngăn hoạt động của chương trình vô tình bị gián đoạn.

MENU

Nút MENU được sử dụng để cài đặt thay đổi các chương trình, Mỗi lần nhấn nút (kèm theo một tiếng bíp ngắn), chương trình sẽ thay đổi. Nhấn nút từ từ, 15 menu sẽ tuần hoàn hiển thị trên màn hình LCD. Chọn chương trình bạn muốn. Các chức năng của 15 menu sẽ được giải thích bên dưới.

- Chương trình 1: Bánh mì gối trắng

Dành cho bánh mì trắng và bánh mì hỗn hợp, chúng chủ yếu bao gồm bột mì hoặc bột lúa mạch đen. Bánh mì khá đặc ruột. Bạn có thể điều chỉnh màu nâu của bánh mì bằng cách cài đặt nút COLOR.

- Chương trình 2: Bánh mì Pháp

Đối với các loại bánh mì không đặc ruột làm từ bột mì mịn. Bánh mì thường bông xốp và có lớp vỏ giòn. Chương trình này không phù hợp với các công thức làm bánh yêu cầu bơ, bơ thực vật hoặc sữa.

- Chương trình 3: Bánh mì nguyên cám

Dành cho các loại bánh mì có nhiều loại bột cần thời gian nhào và ủ lâu hơn (ví dụ: bột mì nguyên cám và bột lúa mạch đen). Bánh mì sẽ đặc và nặng hơn.

- Chương trình 4: Bánh mì ngọt

Dành cho bánh mì có phụ gia như nước trái cây, dừa nạo, nho khô, trái cây khô, sô cô la hoặc có cho thêm đường. Do ủ lâu hơn nên bánh mì sẽ nhẹ và xốp.

- Chương trình 5: Bánh mì bơ

Làm bánh mì bằng cách nhào, ủ và nướng ổ bánh với bơ và sữa.

- Chương trình 6: Bánh mì không gluten

Nhào, ủ và nướng bánh mì không GLUTEN. Thường dành cho: bột mì không chứa gluten, bột gạo, bột khoai lang, bột ngô và bột yến mạch:

- Chương trình 7: Bánh mì nhanh

Nhào, ủ và nướng bánh mì với thời gian ngắn hơn bánh mì thường. Tuy nhiên, bánh mì nướng ở chế độ này thường nhỏ hơn cùng kết cấu đặc ruột.

- Chương trình 8: Bánh Phục Sinh

Nhào, ủ và nướng, nhưng ủ bằng bột soda hoặc bột nở.

- Chương trình 9: Nhào bột

Người dùng cài đặt thời gian nhào với cân lượng thay đổi.

- Chương trình 10: Lên men bột nhào

Nhào và ủ bột mà không nướng. Lấy bột nhào ra và sử dụng để làm bánh mì ổ nhỏ, bánh pizza, bánh mì hấp, v.v...

- Chương trình 11: Nhào bột nhanh

Để trộn đều bột và nước hoặc một số nguyên liệu khác.

- Chương trình 12: Sữa chua

Lên men và làm sữa chua.

- Chương trình 13: Mút

Mút nấu và mút ngâm

- Chương trình 14: Nướng

Dánh để nướng lại bánh mì quá nhạt màu hoặc nướng chưa chín kỹ. Trong chương trình này, không có nhào hoặc ủ bột.

- Chương trình 15: Bánh mì ngũ cốc & Tùy chọn

Dành cho các loại bánh mì có nhiều loại bột cần thời gian nhào và ủ lâu hơn (ví dụ: bột ngũ cốc và bột lúa mạch đen). Bánh mì sẽ đặc và nặng hơn.

Trong chương trình này, bạn cũng có thể tùy chỉnh số phút cho mỗi giai đoạn để nhào, ủ, nướng, giữ ấm,... từng bước một. Phạm vi thời gian của mỗi chương trình có trong bảng thời gian biểu.

MÀU

Có các tùy chọn bao gồm màu vỏ bánh nhạt, trung bình hoặc đậm và bánh mì nhanh. Khi nhấn nút COLOR, 4 chế độ này sẽ hiển thị theo hình tròn. Menu 1 đến 4 có lựa chọn Bánh mì nhanh; bánh mì nhanh không cho chọn màu; chọn trực tiếp bằng "Δ", Màu vỏ bánh mặc định là Trung bình, nhưng không khả dụng cho Bánh mì nhanh trong Menu 1 đến 4. 1250g, 1500g, Khi nhấn nút WEIGHT sẽ hiển thị 1000g → 1250g → 1500g theo vòng tròn, mặc định là 1250g. Chức năng cân chỉ khả dụng cho Menu từ 1 đến 8.

Chức năng hoãn (TIME+, TIME-)

Nếu bạn không muốn máy làm bánh mì hoạt động ngay lập tức, có thể sử dụng chức năng hoãn này. Thời gian hoãn lâu nhất là 15 tiếng.

Đầu tiên, chọn menu và màu, sau đó nhấn nút TIME để thay đổi thời gian hiển thị trên màn hình LCD. Nhấn nút TIME một lần sẽ tăng hoặc giảm thời gian hoãn 10 phút. Menu 9, 11, 12, 13 không có chức năng hoãn. Nhấn nút TIME liên tục, thời gian sẽ tăng hoặc giảm liên tục theo vòng tròn. Thời gian cài đặt có nghĩa là bao gồm thời gian chương trình và thời gian hoãn. Khi nhấn nút TIME > 1 giây, thời gian sẽ hiển thị nhanh. "◀" sẽ hiển thị THỜI GIAN HOÃN.

Ví dụ: Bây giờ là 8:30 tối, nếu bạn muốn bánh mì của mình sẵn sàng vào lúc 7 giờ sáng hôm sau, tức là sau 10 giờ 30 phút. Chọn menu, màu sắc, kích thước ổ bánh của bạn rồi nhấn "▲ hoặc ▼" để thêm thời gian cho đến khi 10:30 xuất hiện trên màn hình LCD. Sau đó nhấn nút START/STOP để kích hoạt chương trình hoãn này và đèn báo sẽ sáng. Bạn có thể thấy dấu chấm nhấp nháy và màn hình LCD sẽ đếm ngược để hiển thị thời gian còn lại. Bạn sẽ có bánh mì mới vào lúc 7:00 sáng.

Lưu ý: Đối với chức năng hoãn nướng bánh, không sử dụng bất kỳ nguyên liệu dễ hỏng nào như trứng, sữa tươi, hoa quả, hành tây, v.v...

Thời gian hoãn hiển thị trên màn hình LCD = thời gian bạn muốn hoàn thành - thời gian hiện tại

Chức năng giữ ấm

Bánh mì có thể được giữ ấm tự động trong 1 giờ sau khi nướng. Màn hình LCD sẽ hiển thị 0:00 trong khi giữ ấm, "▶" hiển thị để GIỮ ẤM cho đến khi hết thời gian giữ ấm 60 phút.

Môi trường

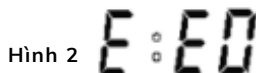
Để sử dụng thiết bị, đề nghị nhiệt độ phòng nên nằm trong khoảng từ 15°C đến 34°C. Bánh mì lên men sẽ chuyển thành axit nếu nhiệt độ quá cao, nếu quá thấp sẽ ảnh hưởng đến độ nở của bánh mì. Đối với nhiệt độ môi trường khác nhau, kích thước bánh mì có thể có sự khác biệt.

BỘ NHỚ

Nếu nguồn điện bị gián đoạn trong quá trình làm bánh mì, quá trình làm bánh mì sẽ được tiếp tục tự động trong vòng 10-15 phút, ngay cả khi không nhấn nút START/STOP. Nếu thời gian gián đoạn quá 10-15 phút, bộ nhớ không lưu lại được, bạn phải lấy nguyên liệu trong khay nướng bánh ra và cho nguyên liệu vào khay nướng bánh lại một lần nữa, và phải khởi động lại máy làm bánh mì. Nhưng, nếu bột chưa vào giai đoạn nở khi nguồn điện bị ngắt, bạn có thể trực tiếp nhấn START/STOP để tiếp tục chương trình lại từ đầu.

CẢNH BÁO HIỂN THỊ

"HHH" - Cảnh báo này có nghĩa là nhiệt độ bên trong khay nướng bánh quá cao. Nhấn nút START/STOP (xem hình 1 bên dưới) để dừng chương trình, rút dây nguồn, mở nắp trên và để máy nguội hoàn toàn trong 10 - 20 phút trước khi khởi động lại. "EE0" - Cảnh báo này có nghĩa là cảm biến nhiệt độ đã bị mất kết nối. Nhấn nút START/STOP (xem hình 2 bên dưới) để dừng chương trình, rút dây nguồn. Vui lòng đem cảm biến đến đại lý dịch vụ được ủy quyền gần nhất để kiểm tra, sửa chữa hoặc điều chỉnh về phần điện/cơ.



TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

Thiết bị có thể tỏa ra một ít khói và/hoặc mùi khi bạn khởi động nó lần đầu. Trong sản xuất, cần phải bôi một ít mỡ lên một số bộ phận của thiết bị. Điều này là bình thường.

1. Vệ sinh tất cả các bộ phận theo "VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG".

2. Đặt máy làm bánh mì ở chế độ nướng và nướng không trong khoảng 10 phút. Hoặc cho 200ML nước vào khay nướng bánh để nướng trong 10 phút. Động thái này nhằm làm giảm mùi từ phần tử gia nhiệt và khay nướng bánh. Sẽ có tiếng bíp sau khi hoàn tất.

3. Rút phích cắm, sau đó để nguội và vệ sinh lại tất cả các bộ phận đã tháo rời. Đảm bảo thiết bị được thông gió đầy đủ.

Hướng dẫn vận hành

1. Đặt khay nướng bánh vào máy làm bánh mì và ấn xuống. Gắn lưỡi dao trộn bột vào trục, đẩy nó xuống càng xa càng tốt, làm cho các bề mặt phẳng thẳng hàng.

LƯU Ý Bạn nên bôi ít dầu mỡ lên lưỡi dao trộn bột để có thể lấy nó ra khỏi đồ nướng bánh dễ dàng.

2. Đong trước tất cả các nguyên liệu, trước hết thường cho nước hoặc các nguyên liệu lỏng khác vào, sau đó thêm đường, muối và bột mì, và cuối cùng là thêm men. Nếu làm bột nhào bằng bột mì hàm lượng cao, bạn nên thay đổi thứ tự thêm nguyên liệu: trước tiên là men và bột mì, thứ hai là thêm đường và muối, cuối cùng là nước hoặc các chất lỏng khác để đạt hiệu quả tốt hơn.

LƯU Ý: Khi thêm bột mì, hãy cố gắng để bột mì ngập nước. Dùng ngón tay tạo một vết lõm nhỏ trên đỉnh đồng bột mì, cho men vào chỗ lõm. Đảm bảo rằng men không tiếp xúc với muối hoặc các chất lỏng.

1. Đậy nắp lại, sau đó cắm điện.
2. Nhấn nút MENU cho đến khi chương trình mà bạn muốn được hiển thị.
3. Nhấn CRUST để di chuyển mũi tên đến cài đặt mong muốn: Vỏ bánh Nhạt, Trung bình, Đậm
4. Nhấn nút WEIGHT để di chuyển mũi tên đến trọng lượng mong muốn.
5. Nếu muốn, hãy nhấn nút DELAY TIMER để hẹn thời gian hoãn. Nhấn các nút + và - để tăng thời gian chu kỳ hiển thị trên màn hình LCD. Nếu bạn muốn làm bánh mì ngay lập tức, có thể bỏ qua công đoạn này.
6. Nhấn START/STOP để bắt đầu hoạt động. Nếu cần cài đặt màu sắc vỏ bánh và trọng lượng, hãy nhấn nút này để xác nhận cài đặt, nhấn lại để kích hoạt chương trình. "▶" cho biết tiến độ hoạt động hiện tại, trong khi đó, dấu hai chấm bắt đầu nhấp nháy liên tục và thời gian đếm ngược. Chương trình bắt đầu hoạt động.

LƯU Ý : Nếu muốn dừng chương trình, nhấn nút START/STOP 3 giây.

7. Đối với các phụ liệu (trái cây, hạt, nho khô), máy sẽ phát ra mười tiếng bíp, "▶" cho biết cần THÊM (ADD) vào. Mở nắp và cho phụ liệu vào. Máy làm bánh mì sẽ làm việc trở lại. Không được cho các loại hạt vào quá sớm, nếu không sẽ bị mất hương vị.

LƯU Ý : Chức năng ADD chỉ áp dụng cho menu bánh mì cơ bản, bánh mì nhanh, bánh mì ngọt, bánh mì Pháp, bánh mì nguyên cám, bánh mì không Gluten.

8. Khi màn hình LCD hiển thị 0:00, máy sẽ phát ra 10 tiếng bíp báo hiệu chương trình đã hoàn tất, nhấn START/STOP trong 3 giây để đóng máy làm bánh mì.

LƯU Ý : Nếu không nhấn START/STOP, chương trình giữ ấm sẽ tự động bắt đầu trong 1 giờ. Nếu muốn dừng quá trình giữ ấm, hãy nhấn START/STOP trong 3 giây. Chương trình sẽ không dừng lại cho đến khi LCD hiển thị màn hình mặc định.

9. Mở nắp, đeo găng tay cách nhiệt, giữ chặt quai khay nướng bánh sau đó nhấc lên.

LƯU Ý : Phải hết sức thận trọng khi thao tác, khay nướng bánh và bánh mì rất nóng

10. Sử dụng găng tay cách nhiệt, lật ngược khay nướng bánh (quai khay nướng bánh úp xuống) lên giá làm nguội bánh hoặc một bề mặt sạch và lắc nhẹ cho đến khi bánh mì rơi ra. Dùng phới vét bột phi kim loại cạo nhẹ các mặt của khay nướng bánh.

LƯU Ý : Nếu lưỡi dao trộn bột vẫn còn kẹt trong bánh mì, hãy dùng móc kéo nhẹ nó ra. Không dùng tay lấy nó ra tránh trường hợp bị bỏng.

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

1. Ngắt kết nối máy khỏi ổ cắm điện và để máy nguội trước khi vệ sinh.
2. Để vệ sinh khay nướng bánh: Lau bên trong và bên ngoài khay bằng khăn ẩm, không được dùng bất kỳ vật sắc nhọn hoặc chất ăn mòn nào nhằm bảo vệ lớp chống dính. Khay nướng bánh phải được để khô hoàn toàn trước khi lắp.
3. Nếu khó lấy lưới dao trộn bột ra khỏi khay nướng bánh, hãy thêm một ít nước ấm và ngâm trong 30 phút. Sau đó, có thể dễ dàng lấy chúng ra. Dùng khăn ướt để vệ sinh.
4. Để vệ sinh nắp trên: Sau khi sử dụng, hãy để máy nguội. Sử dụng khăn ẩm để lau nắp và bên trong cửa quan sát. Không sử dụng bất kỳ chất tẩy rửa có tính ăn mòn nào để vệ sinh, vì việc này sẽ làm giảm độ trơn bóng của bề mặt.

LƯU Ý : Khuyến cáo không nên tháo rời nắp để vệ sinh.

5. Lau nhẹ bề mặt bên ngoài của vỏ máy bằng vải ướt sau đó dùng vải khô để lau. Không được sử dụng xăng hoặc các chất lỏng khác. Không được ngâm vỏ máy vào nước để vệ sinh.
6. Trước khi cho máy làm bánh mì vào hộp để cất giữ, hãy đảm bảo rằng máy đã nguội hẳn, sạch sẽ và khô ráo, và nắp đã được đậy lại.

GIỚI THIỆU NGUYÊN LIỆU

1. Bột bánh mì

Bột bánh mì là thành phần quan trọng nhất để làm bánh mì và được khuyên dùng trong hầu hết các công thức làm bánh mì có men. Nó có hàm lượng gluten cao (và vì vậy nó còn có thể được gọi là bột mì gluten cao có chứa hàm lượng protein cao), và giữ cho kích thước của bánh mì không bị xẹp xuống sau khi ủ nở. Bột thay đổi tùy theo khu vực. Hàm lượng gluten cao hơn bột mì đa dụng nên có thể dùng để làm bánh mì với kích thước lớn và lượng chất xơ bên trong cao hơn.

2. Bột mì đa dụng

Bột không chứa bột nở, thích hợp cho bánh mì "nhanh" hoặc làm bánh mì với cài đặt Nhanh. Bột bánh mì phù hợp với bánh mì có men hơn.

3. Bột mì nguyên cám

Bột mì nguyên cám được xay từ nguyên hạt lúa mì. Bánh mì được làm hoàn toàn hoặc một phần bằng bột mì nguyên cám sẽ có hàm lượng chất xơ và dinh dưỡng cao hơn. Bột mì nguyên cám nặng hơn và do đó, các ổ bánh mì có thể có kích thước nhỏ hơn và có kết cấu nặng hơn. Nó chứa lớp vỏ cám lúa mì và gluten. Nhiều công thức thường kết hợp với bột mì nguyên cám hoặc bột bánh mì để đạt được kết quả tốt nhất.

4. Bột mì đen

Bột mì đen, còn được gọi là "Bột lúa mạch đen", là một loại bột mì giàu chất xơ, và nó cũng tương tự như bột mì nguyên cám. Để đạt được kích thước lớn sau khi ủ phải dùng kết hợp với bột bánh mì có tỷ lệ nở cao.

5. Bột mì tự nở

Bột có chứa bột nở, đặc biệt dùng để làm bánh. Không sử dụng kết hợp bột tự nở với men.

6. Bột ngô và bột yến mạch

Bột ngô và bột yến mạch được xay từ ngô và yến mạch riêng biệt. Chúng là các thành phần phụ gia trong quá trình làm bánh mì thô, được sử dụng để tăng hương vị và kết cấu.

7. Đường

Đường là "thức ăn" cho men và cũng là nguyên liệu làm tăng vị ngọt và màu sắc của bánh mì. Đó là một yếu tố rất quan trọng làm nên độ nở của bánh mì. Thường sẽ sử dụng đường trắng; tuy nhiên, đường nâu, đường bột hoặc đường bông cũng có thể được sử dụng trong một số công thức nấu ăn.

8. Men

Men là sinh vật sống và nên được cất trong tủ lạnh để giữ cho tươi.

Nó cần carbohydrate có trong đường và bột để làm môi trường. Men được sử dụng trong các công thức của máy làm bánh mì sẽ được bán với nhiều tên gọi khác nhau: Men cho máy làm bánh mì (ưu tiên), men khô hoạt tính và men khô tức thì.

Sau quá trình ủ men, nấm men sẽ tạo ra carbon dioxide. Carbon dioxide sẽ làm nở bánh mì và làm cho chất xơ bên trong mềm ra.

1 tbsp men khô = 3 tsp men khô

1 tbsp men khô = 15ml men

1 tsp men khô = 5ml

Trước khi sử dụng, hãy kiểm tra hạn sử dụng và thời gian bảo quản của men. Cho vào tủ lạnh ngay sau mỗi lần sử dụng, nấm men sẽ bị tiêu diệt ở nhiệt độ cao. Thông thường, bánh mì không nở ra là do men không tốt.

MẸO: Để kiểm tra xem men của bạn có còn tươi và hoạt động hay không.

1. Đổ 1 cốc (237ml) nước ấm (45-50°C) vào cốc định lượng.

2. Thêm 1 thìa cà phê (5ml) đường trắng vào cốc và khuấy đều, sau đó cho 1 thìa canh (15ml) men vào nước.

3. Đặt cốc định lượng vào chỗ ấm khoảng 10 phút. Không được khuấy nước.

4. Men tươi, còn hoạt động sẽ bắt đầu nổi bong bóng hoặc "nở ra". Nếu không, men đã chết hoặc không còn hoạt động.

9. Muối

Muối rất cần thiết cho việc cải thiện hương vị bánh mì và màu sắc vỏ bánh. Nó cũng được sử dụng để hạn chế hoạt động của nấm men. Không được sử dụng quá nhiều muối cho một công thức. Tuy nhiên, bánh mì sẽ nở lớn hơn nếu không có muối.

10. Trứng

Trứng có thể cải thiện kết cấu bánh mì, làm cho bánh mì nhiều dinh dưỡng hơn và kích thước lớn hơn. Trứng phải được đánh đều với các nguyên liệu lỏng khác.

13. Bột Baking Soda

Nó cũng tương tự như bột nở. Có thể được sử dụng kết hợp với bột nở.

14. Nước và Các chất lỏng khác (luôn cho vào trước)

Nước là nguyên liệu cần thiết để làm bánh mì. Nói chung, nước phải ở nhiệt độ phòng từ 20°C đến 25°C. Một số công thức có thể yêu cầu sữa, hoặc các chất lỏng khác nhằm mục đích tăng hương vị bánh mì. Không được chọn chức năng Hẹn giờ hoãn nếu dùng nguyên liệu sữa.

ĐỊNH LƯỢNG CHÍNH XÁC

MẸO: Một trong những bước quan trọng nhất để làm ra một chiếc bánh mì ngon là việc định lượng các nguyên liệu sao cho chính xác. Đong cẩn thận từng nguyên liệu và cho vào khay nướng bánh theo thứ tự được đưa ra trong công thức. Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng cốc định lượng hoặc thìa định lượng để định lượng được chính xác, nếu không bánh mì sẽ bị ảnh hưởng rất lớn.

- Trình tự thêm nguyên liệu

Luôn thêm các nguyên liệu theo thứ tự được đưa ra trong công thức.

THỨ NHẤT: Các nguyên liệu dạng lỏng

THỨ HAI: Các nguyên liệu khô

CUỐI CÙNG: Men

Men chỉ nên được cho lên phía trên bột mì khô và không được tiếp xúc với chất lỏng hoặc muối. Khi bạn sử dụng chức năng Hẹn giờ hoãn trong một quãng thời gian dài, đừng bao giờ cho thêm các nguyên liệu để hỏng như trứng hoặc sữa. Sau khi nhào xong bột lần đầu, bạn sẽ nghe thấy tiếng bíp để cho thêm các nguyên liệu trái cây vào hỗn hợp. Nếu cho nguyên liệu trái cây vào quá sớm, hương vị sẽ bị giảm đi sau khi khuấy quá lâu.

- Các nguyên liệu dạng lỏng

Nước, sữa tươi hoặc các chất lỏng khác nên được đong bằng cốc định lượng có vạch chia rõ ràng và có miệng rót. Đặt cốc lên mặt quầy bếp và hạ thấp người xuống để kiểm tra mức chất lỏng. Khi đong dầu ăn hoặc các nguyên liệu khác, cần rửa sạch cốc định lượng mà để tránh các nguyên liệu khác lẫn vào.

- Định lượng nguyên liệu khô

Đong các nguyên liệu khô bằng cách đong nhẹ bột mì theo thìa cà phê, v.v... cho vào cốc định lượng, sau đó, khi đã đầy, dùng dao gạt cho bằng. Không sử dụng cốc định lượng để đong nguyên liệu khô theo thìa canh trực tiếp từ hộp đựng vì việc này có thể làm dư ra một muỗng cà phê nguyên liệu. Không đè hoặc nén nguyên liệu xuống đáy cốc định lượng.

GỢI Ý: Trước khi đong, hãy khuấy đều bột để làm cho nó tơi ra. Khi đong một lượng nhỏ các nguyên liệu khô, chẳng hạn như muối hoặc đường, hãy sử dụng thìa định lượng để đảm bảo rằng nó đã được gạt bằng.

- Hướng dẫn sử dụng phụ kiện

Cốc định lượng:

Trong Công thức, đơn vị "CỐC" có nghĩa là cốc đầy, 240ml, Xem hình bên dưới để tham khảo.

1.Đong các nguyên liệu dạng lỏng: Khi đong chất lỏng, cốc phải được đặt trên mặt phẳng nằm ngang và ngang tầm mắt nhìn (không phải góc nhìn nghiêng) để kiểm tra được mức đong. Nếu thêm trứng, sữa hoặc các chất lỏng khác, hãy cho vào cốc trước sau đó thêm nước đến mức đong tùy theo công thức. (tức là tổng lượng chất lỏng vẫn theo như yêu cầu của công thức nhưng lượng nước sẽ giảm đi)

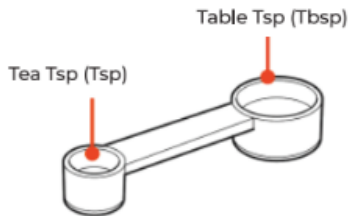
2.Đong các nguyên liệu dạng bột: Đong nguyên liệu dạng bột vào cốc sau đó lắc nhẹ cho đến khi bằng để đọc mức đong. Không lắc quá mạnh và lâu, nếu không bột sẽ quá đặc khiến không thể định lượng được.

Thìa định lượng: Bao gồm thìa cà phê và thìa canh

Thìa cà phê (Tsp) dùng để định lượng men, muối

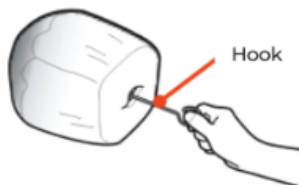
Thìa canh (Tbsp) dùng để định lượng đường và dầu.

Móc: Dùng để kéo lưới dao trộn bột ra khỏi bánh mì.



Móc

Đôi lúc, khi lấy bánh mì ra, lưới dao trộn bột vẫn còn kẹt vào bánh mì, phải dùng móc để kéo lưới dao ra.



XỬ LÝ SỰ CỐ

Cách khắc phục sự cố dưới đây chỉ để cho bạn tham khảo trong quá trình sử dụng, nếu thiết bị hư hỏng, để tránh gây nguy hiểm hoặc gây tổn thất nhiều hơn, vui lòng gửi đến trạm bảo dưỡng hoặc gọi đến đường dây tư vấn để được trợ giúp.

Vấn đề	Nguyên nhân	Giải pháp
Khói từ lỗ thông gió khi nướng bánh	Một số nguyên liệu bám dính vào phần tử gia nhiệt hoặc gần đó, trong lần sử dụng đầu tiên, dầu vẫn còn trên bề mặt của phần tử gia nhiệt.	Rút phích cắm của máy làm bánh mì và vệ sinh phần tử gia nhiệt, nhưng hãy lưu ý để tránh bị bỏng, trong lần sử dụng đầu tiên, hãy vận hành khô và mở nắp.
Lớp vỏ để bánh mì quá dày	Giữ ấm và để bánh mì trong khay nướng bánh trong thời gian dài khiến thất thoát quá nhiều nước.	Lấy bánh mì ra ngay mà không cần giữ ấm.
Rất khó để lấy bánh mì ra	Đầu nhào bột dính chặt vào trục khay nướng bánh.	Sau khi lấy bánh mì ra, cho nước nóng vào khay nướng bánh và ngâm đầu nhào bột trong 10 phút, sau đó lấy ra và vệ sinh.
Đảo nguyên liệu không đều và bánh nướng không ngon	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menu chương trình được chọn không phù hợp. 2. Sau khi chạy máy, mở nắp nhiều lần khiến bánh mì khô, màu vỏ không được nâu. 3. Lực cản của cánh khuấy quá lớn khiến đầu nhào gần như không thể quay và khuấy được. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Chọn menu chương trình thích hợp. 2. Sau khi chạy máy, mở nắp nhiều lần khiến bánh mì khô, màu vỏ không được nâu. 3. Lực cản của cánh khuấy quá lớn khiến đầu nhào gần như không thể quay và khuấy được.
Hiển thị "HHH" sau khi nhấn nút START/STOP	Nhiệt độ trong máy làm bánh mì quá cao để làm bánh mì.	Nhấn nút START/STOP và rút phích cắm của máy làm bánh mì, sau đó lấy khay nướng bánh ra và mở nắp cho đến khi máy làm bánh mì nguội.
Nghe thấy tiếng động cơ nhưng bột không được khuấy	Khay nướng bánh được cố định không đúng cách hoặc lượng bột nhồi quá lớn không thể khuấy được.	Kiểm tra xem khay nướng bánh được cố định đúng cách hay không và bột đã được làm theo đúng công thức và các nguyên liệu được đong chính xác hay chưa.
<p>Kích thước bánh mì quá lớn làm bột nở</p> <p>Kích thước bánh mì quá nhỏ hoặc bánh mì không nở</p>	<p>Quá nhiều men hoặc quá nhiều bột hoặc quá nhiều nước hoặc nhiệt độ môi trường quá cao.</p> <p>Không có men hoặc lượng men không đủ, ngoài ra, men có thể hoạt động kém do nhiệt độ nước quá cao hoặc men bị trộn lẫn với muối, hoặc nhiệt độ môi trường thấp.</p>	<p>Kiểm tra các yếu tố trên, giảm lượng đúng theo nguyên nhân phát hiện.</p> <p>Kiểm tra liều lượng và hiệu suất của nấm men, tăng nhiệt độ môi trường sao cho thích hợp.</p>

<p>Bánh mì bị xẹp ở phần giữa khi nướng bột nhào</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bột mì đã sử dụng không phải là bột gluten cao và không thể làm cho bột nở. 2. Tốc độ lên men quá nhanh hoặc nhiệt độ lên men quá cao. 3. Quá nhiều nước làm cho bột quá nhão và mềm 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sử dụng bột bánh mì hoặc bột gluten cao. 2. Men được sử dụng trong điều kiện nhiệt độ phòng. 3. Tùy theo khả năng hút nước mà điều chỉnh lượng nước theo công thức.
<p>Bánh mì rất nặng và cấu trúc ruột bánh quá đặc</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Quá nhiều bột hoặc thiếu nước 2. Quá nhiều nguyên liệu trái cây hoặc quá nhiều bột mì nguyên cám 3. Quá nhiều nước làm cho bột quá nhão và mềm 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Giảm lượng bột hoặc tăng lượng nước. 2. Giảm lượng nguyên liệu tương ứng và tăng lượng men.
<p>Sau khi cắt bánh mì, phần giữa bị rỗng.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Quá nhiều nước hoặc men hoặc không có muối 2. Quá nhiều nguyên liệu trái cây hoặc nhiệt độ nước quá cao 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Giảm lượng nước hoặc men thích hợp và kiểm tra lượng muối. 2. Kiểm tra nhiệt độ nước.
<p>Bề mặt bánh mì bị dính bột khô</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Có các nguyên liệu kết tụ mạnh trong bánh mì như bơ và chuối, ... 2. Khuấy không đầy đủ vì thiếu nước. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Không thêm các nguyên liệu kết tụ mạnh vào bánh mì. 2. Kiểm tra nguồn nước và cấu tạo phần cơ của máy làm bánh mì.
<p>Lớp vỏ quá dày và màu bánh quá đậm khi làm bánh hoặc thực phẩm có chứa nhiều đường.</p>	<p>Các công thức hoặc nguyên liệu khác nhau có ảnh hưởng rất lớn trong quá trình làm bánh mì, màu bánh sẽ trở nên rất sẫm vì nhiều đường.</p>	<p>Nếu màu bánh quá đậm so với công thức do có quá nhiều đường, nhấn START/STOP để ngắt chương trình trước 5-10 phút so với thời gian hoàn thành dự kiến. Trước khi lấy bánh mì ra, bạn nên giữ bánh mì hoặc bánh trong khay nướng bánh khoảng 20 phút và để nguội.</p>
<p>Bột nhào quá lớn tràn ra khỏi khay nướng bánh</p>	<p>Lượng chất lỏng làm mềm bột nhào quá nhiều và men cũng quá nhiều.</p>	<p>Giảm lượng chất lỏng và cải thiện độ chắc của bột nhào.</p>

CÔNG THỨC

Menu		Nguyên liệu TL. bánh mì	Khối lượng 1000g-2LB	Khối lượng 1250g/2,5LB	Khối lượng 1500g/3,0LB	Ghi chú 1750g/3,5LB (Tối đa)
Bánh mì thông thường	1	Nước	350ml	430ml	520ml	
	2	Muối	1 tsp	2 tsp	3 tsp	Cho vào góc
	3	Đường	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp	Cho vào góc
	4	Dầu	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	
	5	Bột gluten cao	4 cốc / 560g	5 cốc / 700g	6 cốc / 840g	
	6	Sữa bột	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp	
	7	Men khô tức thì	0,5 tsp	0,8 tsp	1 tsp	Cho lên trên bột mì khô, không để chạm vào bất kỳ chất lỏng nào
Bánh mì Pháp	1	Nước	350ml	430ml	520ml	
	2	Muối	1 tsp	2 tsp	3 tsp	Cho vào góc
	3	Đường	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	Cho vào góc
	4	Dầu	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	
	5	Bột gluten cao	4 cốc / 560g	5 cốc / 700g	6 cốc / 840g	
	6	Men khô tức thì	0.5 tbsp	0,8 tsp	1 tsp	Cho lên trên bột mì khô, không để chạm vào bất kỳ chất lỏng nào
Bánh mì nguyên cám	1	Nước	330ml	430ml	520ml	
	2	Muối	1 tsp	2 tsp	3 tsp	Cho vào góc
	3	Đường	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	Cho vào góc
	4	Dầu	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	
	5	Bột gluten cao	2 cốc / 280g	2.5 cốc / 350g	3 cốc / 420g	
	6	Bột mì nguyên cám	2 cốc / 280g	2.5 cốc / 350g	3 cốc / 420g	
	7	Men khô tức thì	1 tsp	1.5 tsp	1.75 tsp	Cho lên trên bột mì khô, không để chạm vào bất kỳ chất lỏng nào
	8	Sữa bột	4 tbsp	4 tbsp	4 tbsp	

CÔNG THỨC

Menu		Nguyên liệu TL. bánh mì	Khối lượng 1000g-2LB	Khối lượng 1250g/2,5LB	Khối lượng 1500g/3,0LB	Ghi chú 1750g/3,5LB (Tối đa)
Bánh mì ngọt	1	Nước	330ml	420ml	510ml	
	2	Muối	0.5 tsp	1 tsp	1.5 tsp	Cho vào góc
	3	Đường	0.25 cốc	0.5 cốc	0.75 tbsp	Cho vào góc
	4	Dầu	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	
	5	Bột gluten cao	4 cốc / 560g	5 cốc / 700g	6 cốc / 840g	
	6	Sữa bột	0.5 tbsp	0.8 tbsp	1 tbsp	
	7	Men khô tức thì	0,5 tsp	0,8 tsp	1 tsp	Cho lên trên bột mì khô, không để chạm vào bất kỳ chất lỏng nào
Bánh mì bơ	1	Sữa	200ml	300ml	400ml	
	2	Dầu, bơ	150ml	150ml	180ml	
	3	Muối	1.5 tsp	2 tsp	2.5 tsp	Cho vào góc
	4	Đường	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	Cho vào góc
	5	Bột gluten cao	4 cốc	5 cốc	6 cốc	
	6	Men khô tức thì	1 tbsp	1.5 tsp	1.75 tsp	Cho lên trên bột mì khô, không để chạm vào bất kỳ chất lỏng nào
Bánh mì không gluten	1	Nước	350ml	430ml	520ml	
	2	Muối	1.5 tsp	2 tsp	2.5 tsp	Cho vào góc
	3	Đường	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp	Cho vào góc
	4	Dầu	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp	
	5	Bột mì không gluten	4 cốc / 560g	5 cốc / 700g	6 cốc / 840g	
	6	Men khô tức thì	1.5 tsp	2 tsp	2.5 tsp	Cho lên trên bột mì khô, không để chạm vào bất kỳ chất lỏng nào
Sữa chua	1	Sữa	1800ml			
	2	Vi khuẩn axit lactic	180ml			
Mứt	1	Thịt quả	5 cốc			
	2	Tinh bột	1 cốc			Khuấy cho nhão, có thể cho ít/ không cho nước
	3	Đường	1 cốc			Tùy khẩu vị

PERYSMITH®

perysmith.com.vn

