

Hướng dẫn sử dụng Máy làm Bánh Mì



Chương trình nướng tự động thông minh giúp tiết kiệm thời gian nấu nướng.

12 chức năng cài đặt sẵn, tiện lợi và dễ dàng lựa chọn chế độ phù hợp.

Chế độ hẹn giờ tự động lên đến 13 tiếng, linh hoạt thời gian làm bánh.



Hãy giữ lại Hướng Dẫn Sử Dụng vì sự an toàn của bạn.

CB

- Các sản phẩm và các linh kiện sản phẩm BlueStone đều được sản xuất dựa trên quy trình chuyên nghiệp theo chuẩn CB về chất lượng và an toàn sản phẩm.

Bên cạnh đó, các sản phẩm BlueStone đều được kiểm tra chặt chẽ về mẫu mã, dây chuyền sản xuất và kiểm định lô hàng.

- Sản phẩm BlueStone được thiết kế theo kiểu dáng công nghiệp với màu sắc đa dạng. Dưới sự nghiên cứu và thiết kế của các chuyên viên thiết kế và kỹ thuật viên chuyên nghiệp, các sản phẩm BlueStone được thiết kế theo tiêu chuẩn quốc tế nghiêm ngặt nhằm đáp ứng được nhu cầu ngày càng cao của người tiêu dùng.
- BlueStone luôn coi trọng việc chăm sóc khách hàng. Các sản phẩm BlueStone đều được bảo hành 2 năm.

MỤC LỤC

HƯỚNG DẪN BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ	4
THÔNG SỐ KỸ THUẬT	5
MÔ TẢ SẢN PHẨM	5
LƯU Ý CHUNG	6
HƯỚNG DẪN VỀ TIẾP ĐẤT	7
HƯỚNG DẪN CHO LẦN SỬ DỤNG ĐẦU TIÊN	8
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	8
XỬ LÝ SỰ CỐ	14
VỆ SINH MÁY VÀ BẢO TRÌ	18
HÃY BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG CỦA BẠN	18

CONTENTS

SPECIFICATION	21
DESCRIPTION	21
IMPORTANT SAFEGUARD	22
GROUNDING INSTRUCTIONS FOR THE FIRST USE	23
OPERATION	24
TROUBLE SHOOTING GUIDE	24
CLEANING AND MAINTENANCE	31
CORRECT DISPOSAL	35

- Tiêu chuẩn kỹ thuật sản phẩm nhà sản xuất có thể thay đổi mà không cần báo trước.
- Manufacturer has right to replace technical standard or specification without any notice.

HƯỚNG DẪN ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ

Sau khi mua sản phẩm BlueStone, khách hàng có thể đăng ký Bảo Hành Điện Tử bằng một trong những cách dưới đây:

Cách 1: Kích hoạt bằng tin nhắn SMS

1 Soạn tin nhắn theo cú pháp:

TARA (khoảng cách) Số Seri máy (khoảng cách) Họ và tên khách hàng viết không dấu

2 Gửi đến Tổng đài 6089 (cước phí 1,000đ/tin nhắn).

Tin nhắn xác nhận kích hoạt thành công sẽ được gửi lại ngay sau khi khách hàng gửi tin nhắn kích hoạt bảo hành sản phẩm.

* Kiểm tra bảo hành: Soạn tin nhắn gửi đến Tổng đài 6089 theo cú pháp:

TARA (khoảng cách) Số Seri máy

Cách 2: Kích hoạt bằng App trên điện thoại Smartphone

1 Tìm ứng dụng “BlueStone Care” trên AppStore (hỗ trợ từ IOS 10), GooglePlay (hỗ trợ từ Android 7.0)



Hoặc quét mã QR để tải ứng dụng:

2 Truy cập ứng dụng *BlueStone Care*, tại giao diện chính chọn mục **Kích hoạt bảo hành** và nhập thông tin theo yêu cầu bắt buộc trên màn hình.

3 Sau khi điền đầy đủ thông tin, bấm chọn **Kích hoạt** để hoàn tất đăng ký.

*Hệ thống sẽ trả kết quả ngay sau khi bấm **Kích hoạt**.*

Cách 3: Kích hoạt trên website BlueStone

1 Truy cập vào trang website www.bluestone.com.vn.

2 Chọn mục **Hỗ trợ & Bảo hành** trên thanh công cụ.

3 Tìm và chọn mục **Đăng ký bảo hành điện tử**.

4 Sau khi điền đầy đủ thông tin, bấm chọn **Kích hoạt** để hoàn tất đăng ký.

*Cửa sổ xác nhận kích hoạt thành công sẽ hiện ra ngay sau khi bấm **Kích hoạt**.*

Thắc mắc vui lòng liên hệ Trung Tâm Bảo Hành BlueStone để được hỗ trợ:

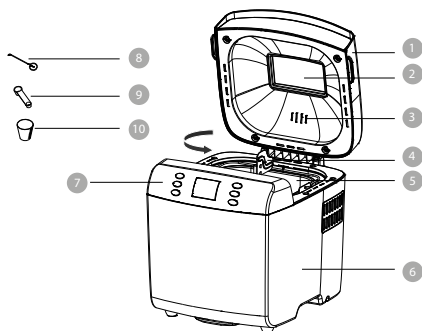
☎ Tổng đài hỗ trợ khách hàng: 1800.54.54.94

✉ Email: 1800545494@tara.com.vn

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	Hiệu điện thế	Công suất
BMB-2421	(220 – 240) V ~ 50 Hz	550 W

MÔ TẢ SẢN PHẨM



1	Nắp trên
2	Cửa sổ quan sát
3	Khe thông gió
4	Lưới nhào bột
5	Khuôn nướng
6	Thân máy
7	Bảng điều khiển
8	Móc
9	Muỗng đong
10	Cốc đong

Bảng điều khiển

THỜI GIAN +	<input type="text"/>	1. Bánh mì	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> NHẬT VỪA ĐAM 1.5LB 2.0LB </div>	<input type="text"/>	KÍCH CỠ BÁNH
THỜI GIAN -	<input type="text"/>	2. Bánh mì Pháp		<input type="text"/>	CHƯƠNG TRÌNH
MÀU BÁNH	<input type="text"/>	3. Bánh mì nguyên cám		<input type="text"/>	KHỞI ĐỘNG ĐỪNG
		4. Bánh mì mềm		<input type="text"/>	
		5. Bánh mì ngọt		<input type="text"/>	
		6. Bánh mì nhanh		<input type="text"/>	
			7. Bánh mì không Gluten		
			8. Nhào bột		
			9. Làm mứt		
			10. Bánh ngọt		
			11. Sandwich		
			12. Nướng		

LƯU Ý CHUNG

Khi sử dụng các thiết bị điện, Quý khách cần lưu ý những điều sau để đảm bảo an toàn trong khi sử dụng:

1. Đọc kỹ tất cả những hướng dẫn sử dụng
2. Vui lòng kiểm tra hiệu điện thế trên nhãn được dán ở đáy của máy có phù hợp với nguồn điện tại nhà bạn hay không
3. Không chạm vào bề mặt nóng của máy khi máy đang hoạt động
4. Để tránh gây giật điện, không nhúng dây điện, phích cắm hay bất cứ bộ phận nào của máy vào nước hay các chất lỏng khác.
5. Không được để trẻ em chơi với máy để tránh làm hỏng sản phẩm và gây nguy hiểm cho trẻ.
6. Tháo phích cắm khi không sử dụng và trước khi vệ sinh máy hay lưu trữ máy.
7. Không sử dụng máy khi dây điện hay ổ cắm điện bị hỏng hoặc khi máy có những dấu hiệu không bình thường khác. Nếu dây điện hay phích cắm bị hỏng hay có những dấu hiệu không bình thường, Quý khách nên mang sản phẩm đến các trung tâm bảo hành để được thay thế, sửa chữa.
8. Giữ máy tránh xa nơi ẩm ướt các bình ga nóng hay các thiết bị phát nhiệt, dễ cháy nổ.
9. Chỉ sử dụng máy cho các chức năng được hướng dẫn trong sách hướng dẫn sử dụng, không được sử dụng cho những mục đích khác.
10. Việc sử dụng những phụ kiện kèm theo không do nhà sản xuất yêu cầu có thể gây ra những hỏng hóc cho máy và nguy hiểm cho người sử dụng.
11. Đặt máy lên 1 bề mặt bằng phẳng, nên đặt máy cách tường hay vật dụng khác tối thiểu 10cm.
12. Không vận hành máy khi nguyên vật liệu chưa được đặt vào khuôn bánh
13. Không dùng vật sắc nhọn tác động vào thành, gờ khuôn để lấy bánh, sẽ làm biến dạng khuôn bánh
14. Không đặt vật liệu bằng kim loại trong máy làm bánh mì, sẽ gây nguy cơ cháy nổ và chập điện.
15. Không vận hành máy khi chưa đặt khuôn nướng vào tránh tình trạng gây hư hại đến máy

16. Không được dùng khăn hay bất kì vật liệu bao phủ máy, hơi nóng và hơi nước cần được thoát ra.
17. Không được sử dụng máy trong mục đích khác, ngoài công dụng làm bánh mì
18. Đừng sử dụng máy trên bàn kim loại.
19. Đừng tự ý sửa chữa nếu không biết rõ vì điện áp cao trong vỏ máy.
20. Không cắm dây điện để kéo phích cắm ra khỏi ổ điện, thay vào đó hãy cầm phích cắm kéo ra để khỏi hư dây điện.
21. Không lấy thức ăn ra khỏi máy khi máy đang vận hành.
22. Đảm bảo lấy bánh ra một cách cẩn thận sau khi nướng để tránh gây ra hư hỏng cho máy và gây nguy hiểm cho người sử dụng.
23. Không sử dụng máy ngoài trời.
24. Lưu giữ sách hướng dẫn sử dụng này cẩn thận.

HƯỚNG DẪN VỀ TIẾP ĐẤT

Để đảm bảo an toàn, máy luôn được tiếp đất. Chúng tôi khuyên người sử dụng cắm điện máy vào ổ điện với hệ thống tiếp đất được lắp đặt an toàn tại nhà. Trong trường hợp có sự cố, sự tiếp đất sẽ hạn chế rủi ro chập điện, cháy nổ bằng việc dẫn điện thoát khỏi nguồn điện hiện hành. Điều này giúp nguồn điện được tách biệt kịp thời, bảo đảm an toàn cho người sử dụng. Sử dụng điện áp cao rất nguy hiểm, có thể gây cháy hoặc một vài sự cố khác gây hư hỏng cho máy.

CẢNH BÁO: Dùng ổ cắm tiếp đất không đúng có thể gây sự cố chạm mạch điện.

LƯU Ý:

- Nếu bạn chưa rõ về sự tiếp đất hoặc hướng dẫn về điện hãy liên lạc với chuyên viên kỹ thuật điện hoặc kỹ sư điện.
- Cả người sản xuất và người bán đều không chịu trách nhiệm về sự hư hỏng của sản phẩm này, hoặc những thương tật đối với người sử dụng nếu bắt nguồn từ việc sử dụng không đúng quy trình lắp đặt nguồn điện.

- Dây kim loại trong dây cáp được phân biệt màu cho phù hợp với các mã sau:

Xanh lá và vàng = Dây Nối Đất
 Xanh dương = Dây Trung Tính
 Nâu = Dây Có Điện



Vì sự an toàn của bạn, sản phẩm cần phải được nối đất. Máy được trang bị dây nguồn có dây nối đất được nối với phích cắm nối đất. Do đó, cần phải cắm phích cắm vào một ổ cắm trên tường được lắp đặt và nối đất đúng cách.

HƯỚNG DẪN CHO LẦN SỬ DỤNG ĐẦU TIÊN

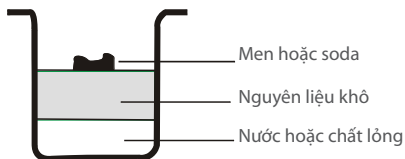
Nếu có chất cặn hay dầu còn sót lại trong máy trong quá trình sản xuất thì máy sẽ bốc khói và tỏa ra mùi khó chịu trong lần sử dụng đầu tiên. Đây là điều hoàn toàn bình thường và sẽ không xuất hiện sau một vài lần sử dụng.

1. Vui lòng kiểm tra máy và phụ kiện hoàn toàn mới và không bị hư hại
2. Làm sạch máy và tất cả phụ kiện đi kèm theo mục "Vệ Sinh và bảo quản thiết bị".
3. Cài đặt máy ở chế độ "NƯỚNG" và vận hành trong 10 phút. Sau đó tắt máy, để nguội và làm sạch tất cả phụ kiện 1 lần nữa
4. Phơi khô toàn bộ phụ kiện và ráp đúng theo hướng dẫn, bây giờ máy đã sẵn sàng sử dụng.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1. Đặt máy trên bề mặt phẳng và chắc chắn
2. Mở nắp, đặt khuôn bánh vào đúng vị trí và xoay theo chiều kim đồng hồ đến đúng vị trí sẽ nghe tiếng click, lắp lưới nhào trên trục xoay
3. Đặt nguyên liệu vào khuôn bánh. Nước hoặc chất lỏng thường được thêm vào đầu tiên, sau đó thêm đường, muối và bột, men và bột soda cần được thêm sau cùng.
4. Dùng tay tạo 1 ấn vào bột, tạo 1 lỗ nhỏ để đặt men vào, chắc chắn rằng men không tiếp xúc với chất lỏng hay muối

Lưu ý: Khối lượng tối đa của bột và men là 550g và 2.5 muỗng đong



5. Đóng nắp nhẹ nhàng, cắm dây nguồn vào nguồn điện

6. Nhấn nút **"CHƯƠNG TRÌNH"** đến chương trình nướng bánh mong muốn.

7. Nhấn nút **"MÀU BÁNH"** để chọn màu vỏ bánh mong muốn (nếu cần)

8. Nhấn **"KÍCH CỠ BÁNH"** để thiết lập kích thước (nếu cần)

9. Thiết lập thời gian chờ bằng cách nhấn **"THỜI GIAN +"** hoặc **"THỜI GIAN -"**, có thể bỏ qua bước cài đặt này nếu muốn máy vận hành ngay.

10. Nhấn nút **"KHỞI ĐỘNG/ DỪNG"** để máy hoạt động.

11. Trong quá trình vận hành, máy sẽ thông báo thêm trái cây hoặc các loại hạt vào khuôn nướng bằng tiếng bíp (ngoại trừ chương trình Nhào bột, Làm nút và Nướng)

12. Khi quá trình nướng bánh hoàn tất, máy sẽ phát ra 10 tiếng bíp để báo hiệu. Nhấn và giữ nút **"KHỞI ĐỘNG/ DỪNG"** một vài giây để dừng và lấy bánh ra. Sử dụng găng tay, mở nắp, nắm và nâng khuôn bánh ra khỏi máy.

Lưu ý: Khuôn bánh và bánh mì rất nóng, cần cẩn thận khi lấy ra khỏi máy.

13. Để khuôn bánh nguội trước khi lấy bánh ra. Sau đó dùng thìa nhẹ nhàng lấy bánh ra khỏi khuôn nướng.

14. Úp ngược khuôn bánh xuống đợi khuôn nguội, làm sạch bề mặt khuôn nướng và nhẹ nhàng lấy lưới nhào bột ra khỏi

15. Để bánh nguội khoảng 20 phút trước khi cắt lát.

16. Khi máy hoàn tất quá trình nướng bánh nếu bạn không nhấn nút **"KHỞI ĐỘNG/ DỪNG"** để dừng máy, máy sẽ tự động giữ nhiệt cho bánh trong 1 giờ, sau khi hoàn tất quá trình giữ nhiệt, máy sẽ phát ra tiếp bíp, báo hiệu máy dừng hoạt động

17. Khi không sử dụng máy, cần rút phích cắm khỏi nguồn điện

Lưu ý:

- * Trước khi cắt bánh, sử dụng móc loại bỏ lưới nhào bột ra khỏi bánh. Bánh vừa mới nấu xong rất nóng, không dùng tay để lấy lưới nhào bột.
- * Nếu bánh không được sử dụng hết, để bảo quản bánh được lâu, bảo quản bánh trong túi nhựa,
- * Bánh có thể lưu trữ trong 3 ngày ở nhiệt độ phòng, nếu muốn giữ bánh lâu hơn, hãy dùng túi hút chân không và sau đó hãy để trong tủ lạnh, thời gian bảo quản có thể lên đến 10 ngày.

Sau khi khởi động

Ngay khi máy được kết nối với nguồn điện, máy sẽ phát ra tiếng kêu bip và trên màn hình hiển thị "1 3:00". Chương trình nướng bánh số "1" <<Bánh mì>> được thiết lập mặc định. khối lượng "2.0lb" và độ vàng ở "Vừa" được thiết lập mặc định.

KHỞI ĐỘNG/ DỪNG

Khởi động hoặc dừng chương trình làm bánh đã chọn.

Để khởi động một chương trình, ấn nút "**KHỞI ĐỘNG/ DỪNG**". Trên màn hình hiển thị hai chấm đen nhấp nháy kèm theo tiếng kêu phát ra và chương trình bắt đầu hoạt động. Khi chương trình đã chọn, không nên ấn bất cứ nút nào khác trừ nút "**KHỞI ĐỘNG/ DỪNG**".

DỪNG CHƯƠNG TRÌNH

Sau khi máy vận hành, để dừng chương trình, ấn nút "**KHỞI ĐỘNG/DỪNG**" ít hơn 2 giây, chương trình sẽ dừng lại. Hoạt động sẽ tạm dừng nhưng cài đặt làm bánh sẽ được ghi nhớ. Nhấn nút "**KHỞI ĐỘNG/ DỪNG**" một lần nữa hoặc trong vòng 10 phút mà không ấn bất kỳ nút nào, chương trình sẽ tiếp tục. Đặc tính này sẽ giúp máy không bị ngắt trong quá trình đang hoạt động.

CHƯƠNG TRÌNH

Dùng để đặt các chương trình khác nhau. Mỗi lần ấn nút "**CHƯƠNG TRÌNH**" sẽ cho phép bạn chọn các chương trình muốn chọn. Nếu ấn 12 lần liên tục thì chương trình sẽ quay trở lại ban đầu, 12 chương trình của máy bao gồm:

1. CHƯƠNG TRÌNH BÁNH MÌ

Nhào trộn, ủ nướng loại bánh mì cơ bản. Bạn có thể cho nguyên liệu và gia vị theo ý muốn của bạn.

Đối với bánh mì trắng và hỗn hợp, chủ yếu bao gồm bột mì hoặc bột lúa mạch đen. Bánh mì có độ đặc quánh. Màu nâu bánh mì có thể điều chỉnh bằng cách cài đặt nút “**MÀU BÁNH**”

2. CHƯƠNG TRÌNH BÁNH MÌ PHÁP

Bánh mì Pháp yêu cầu thời gian và nhiệt độ đặc biệt để có lớp vỏ bánh giòn màu nâu đẹp mắt. Công thức này không phù hợp với các công thức làm bánh có yêu cầu bơ, bơ thực vật hoặc sữa.

3. CHƯƠNG TRÌNH BÁNH MÌ NGUYÊN CÁM

Bánh mì nguyên cám là một loại bánh mì có men được làm bằng bột mì nguyên cám. Bánh mì làm từ bột mì nguyên cám sẽ bổ dưỡng hơn, màu sắc bánh mì từ màu nâu đến nâu sẫm. Chọn chương trình này thì thời gian làm nóng sẽ lâu hơn làm cho bột có thể ngấm đều nước và nở ra, bánh sẽ vàng và ngon hơn. Nếu chọn chương trình này thì không được chọn chức năng “**KHỞ ĐỘNG/DỪNG**” để dừng chương trình vì nếu chọn thì thường cho ra chất lượng bánh mì không ngon.

4. CHƯƠNG TRÌNH BÁNH MÌ MỀM

Nhào trộn, ủ và nướng bánh với bột và nước sô đa nướng bánh. Bánh mì được nướng theo chương trình này thường nhỏ hơn và ruột đặc hơn. Thời gian làm bánh sẽ ngắn hơn chương trình bánh mì

5. CHƯƠNG TRÌNH BÁNH MÌ NGỌT

Chương trình được thiết kế cho nhào bột, ủ và nướng bánh với hàm lượng đường cao, béo và giàu protein, vỏ bánh vàng hơn, bánh xốp và nở hơn.

6. CHƯƠNG TRÌNH BÁNH MÌ NHANH

Nhào bột, ủ và nướng bánh mì 1.5Lb trong thời gian nhanh nhất. Thông thường bánh mì được làm ra theo chương trình này sẽ nhỏ và thô hơn loại bánh mì được làm theo chương trình “**BÁNH MÌ MỀM**” Chương trình này sẽ không áp dụng cho cài đặt thời gian chờ.

7. CHƯƠNG TRÌNH BÁNH MÌ KHÔNG GLUTEN

Nguyên liệu để tạo ra bánh mì không Gluten rất đặc biệt. Mặc dù là “Bánh mì có men”, bột thường ướt hơn và giống bột bánh bánh hơn. Ở chương trình này bánh sẽ không trộn quá kỹ hoặc nhào bột quá kỹ, thời gian nướng bánh sẽ lâu hơn.

8. CHƯƠNG TRÌNH NHÀO BỘT (thay đổi khối lượng và màu sắc vỏ bánh không được áp dụng cho chương trình này)

Nhào bột, ủ nhưng không nướng. Lấy bột được nhào ra và tạo hình dáng cho các loại bánh mì như mì ống, pizza hoặc hấp ...

9. CHƯƠNG TRÌNH LÀM MỨT (thay đổi khối lượng bánh, màu sắc vỏ bánh và thời gian chờ không được áp dụng cho chương trình này, nhấn nút **"KHỞI ĐỘNG/DỪNG"** máy sẽ thực hiện chương trình này).

Lưỡi nhào sẽ khuấy và trộn nguyên liệu làm mứt trong suốt quá trình.

10. CHƯƠNG TRÌNH LÀM BÁNH NGỌT (thay đổi khối lượng bánh không được áp dụng)

Nhào trộn, ủ và nướng sandwich, ủ với nước sô đa hoặc bột nở.

11. CHƯƠNG TRÌNH LÀM SANDWICH

Nhào, trộn, ủ và nướng bánh sandwich, dùng để nướng loại bánh mì ruột mềm có kết cấu nhẹ và vỏ mỏng.

12. CHƯƠNG TRÌNH NƯỚNG (thay đổi khối lượng bánh, cài đặt thời gian chờ không được áp dụng trong chương trình này, có thể điều chỉnh thời gian vận hành bằng cách nhấn **"THỜI GIAN+"** hoặc **"THỜI GIAN-"**, mỗi lần nhấn tương đương với tăng hoặc giảm 1 phút. Khoảng thời gian được điều chỉnh từ 10 – 60 phút

Chỉ nướng không nhào trộn và ủ. Chương trình này dùng để tăng thêm thời gian nướng.

MÀU BÁNH

Với nút này bạn có thể chọn màu vàng nhạt, vừa hoặc vàng đậm cho vỏ bánh. Hãy nhấn nút và chọn màu của vỏ bánh mà bạn muốn. Nút này không áp dụng cho một số chương trình, chi tiết tham khảo ở trên phần mô tả **"CHƯƠNG TRÌNH"**

KÍCH CỠ BÁNH

Nhấn nút này để chọn kích cỡ bánh :1.5Lb, 2.0Lb. màn hình sẽ hiển thị kích cỡ bánh bạn đã chọn. Nút này không áp dụng cho một số chương trình, chi tiết tham khảo ở trên phần mô tả **"CHƯƠNG TRÌNH"**

THỜI GIAN +, THỜI GIAN-

Bạn có thể chọn chức năng cài đặt thời gian chờ nếu không muốn máy hoạt động ngay lập tức.

Bạn cần nhấn nút “**THỜI GIAN+**” hoặc “**THỜI GIAN-**”, để xác định thời gian máy sẽ bắt đầu nướng bánh

Thời gian chờ bao gồm thời gian nướng của chương trình. Đầu tiên, chọn chương trình và mức độ màu bánh, sau đó nhấn “**THỜI GIAN+**” hoặc “**THỜI GIAN -**” để tăng hoặc giảm thời gian. Thời gian chờ tối đa là 13 giờ.

Lưu ý: Không sử dụng chức năng hẹn giờ khi làm việc với các nguyên liệu dễ làm hỏng như trứng, sữa, kem hoặc pho mát

GIỮ ẤM

Sau khi hoàn tất nướng, bánh mì vẫn được giữ ấm trong khoảng 60 phút. Trong khi bánh mì được giữ nóng, bạn có thể lấy bánh ra xin hãy tắt máy bằng cách nhấn nút “**KHỞI ĐỘNG/ DỪNG**”

Lưu ý: Chức năng Giữ ấm không áp dụng cho chương trình nhào bột và chương trình làm mứt

GHI NHỚ

Nếu nguồn điện đột nhiên bị mất trong quá trình làm bánh không lâu hơn 10 phút, quy trình làm bánh tiếp tục tự động. Trong trường hợp nguồn điện mất lâu hơn 10 phút, thì bắt buộc phải ấn nút “**KHỞI ĐỘNG/ DỪNG**” để bắt đầu lại chương trình.

MÔI TRƯỜNG

Máy có thể làm việc ở nhiều mức nhiệt độ khác nhau, nhưng ổ bánh mì làm ra sẽ khác nhau nếu nhiệt độ trong phòng khác nhau. Khuyến khích dùng máy trong nhiệt độ phòng từ 15 – 34°C

<<CẢNH BÁO HIỂN THỊ>>

1. Nếu màn hình hiển thị “**H:HH**” ấn nút “**KHỞI ĐỘNG/ DỪNG**”, 5 tiếng bip sẽ được phát ra, điều đó có nghĩa rằng nhiệt độ bên trong còn quá nóng. Khi đó chương trình phải hủy bỏ. Trong trường hợp như vậy, hãy mở nắp máy ra và để nguội trong vòng 10 đến 20 phút.
2. Nếu màn hình hiển thị “**LLL**” sau khi bạn nhấn nút “**KHỞI ĐỘNG/ DỪNG**”, 5 tiếng bip sẽ phát ra, điều đó có nghĩa là nhiệt độ bên trong chảo bánh mì quá thấp. Máy làm bánh mì phải được đặt trong môi trường có nhiệt độ cao hơn để sử dụng (Ngoại trừ chương trình Nướng).
3. Nếu màn hình hiển thị “**E:E0**” sau khi ấn “**KHỞI ĐỘNG/ DỪNG**”, điều đó có nghĩa rằng bộ phận cảm ứng nhiệt chưa được kết nối. Trong trường hợp như vậy hãy mang máy đến trung tâm bảo hành để kiểm tra.

XỬ LÝ SỰ CỐ

STT	Sự Cố	Nguyên Nhân	Xử Lý
1	Khói xuất hiện từ lỗ thông gió khi nướng	Một số nguyên liệu bám dính vào bộ phận nhiệt, hoặc trong lần sử dụng đầu tiên, dầu vẫn còn trên bề mặt bộ phận nhiệt	Rút phích cắm của máy và vệ sinh bộ phận nhiệt, lưu ý máy nóng trong lần sử dụng đầu tiên, hãy vận hành và mở nắp
2	Vỏ bánh mì quá dày	Giữ ấm bánh mì và để bánh mì trong khuôn bánh quá lâu	Lấy bánh mì ra ngay mà không cần giữ ấm
3	Khó lấy bánh mì ra khỏi khuôn bánh	Lưới nhào dính chặt vào bánh	Sau khi lấy bánh mì ra, cho nước nóng vào khuôn bánh và ngâm lưới nhào trong 10 phút, sau đó vớt ra và làm sạch
4	Đào nguyên liệu không đều và làm bánh không ngon	1. Chọn chương trình nướng không đúng	Chọn chương trình thích hợp
		2. Sau khi vận hành, mở nắp nhiều lần và bánh mì khô, vỏ không có màu nâu	Không mở nắp
		3. Lực cán quá lớn khiến máy nhào gần như không thể quay, khuấy đều	Kiểm tra lưới máy nhào, sau đó lấy khuôn ra và vận hành không tải, trong trường hợp vẫn không được, hãy liên hệ với cơ sở bảo hành được ủy quyền

5	Hiện thị “H:HH” sau khi nhấn nút “KHỞI ĐỘNG/ DỪNG”	Nhiệt độ trong máy làm bánh mì quá cao sẽ không thể làm chín bánh mì	Nhấn nút “KHỞI ĐỘNG/ DỪNG” và rút phích cắm của máy làm bánh mì, sau đó lấy khuôn bánh ra và mở nắp cho đến khi máy nguội
6	Nghe thấy tiếng động cơ nhưng bột không được trộn	Khuôn bánh không được cố định đúng cách hoặc bột quá nhiều không thể trộn được	Kiểm tra xem khuôn bánh mì có được cố định đúng cách không và bột được làm theo công thức và các thành phần được cân chính xác
7	Kích cỡ bánh mì quá lớn để đặt nắp	Men quá nhiều hoặc bột, nước quá nhiều hoặc nhiệt độ quá cao	Kiểm tra các yếu tố trên, gia giảm hợp lý
8	Kích cỡ bánh mì quá nhỏ, hoặc bánh mì không nổi lên	Không có men, hoặc lượng men không đủ, hoặc 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	Kiểm tra số lượng và hiệu suất của men, tăng nhiệt độ thích hợp
9	Bột quá nhiều tràn khuôn nướng	Lượng chất lỏng nhiều làm bột mềm và men cũng nhiều	Giảm lượng chất lỏng và cải thiện độ cứng của bột nhào

10	Bánh mì bị xẹp ở phần giữa khi nướng	1. Bột đã qua sử dụng, không phải là bột cứng và không thể làm cho bột nổi lên	Sử dụng bột bánh mì
		2. Tốc độ men nở quá nhanh hoặc nhiệt độ men quá cao	Men được sử dụng ở nhiệt độ phòng
		3. Quá nhiều nước làm cho bột nhão và mềm	Tùy theo khả năng hút nước mà điều chỉnh lượng nước trên công thức
11	Trọng lượng bánh mì quá lớn, và quá đặc	1. Quá nhiều bột hoặc thiếu nước	Giảm bột hoặc tăng nước
		2. Quá nhiều thành phần trái cây hoặc quá nhiều bột mì nguyên cám	Giảm lượng nguyên liệu tương ứng và tăng lượng men
12	Phần ruột bánh mì bị rỗng	1. Quá nhiều nước hoặc quá nhiều men, hoặc không có muối	Giảm nước hoặc men thích hợp và kiểm tra lượng muối
		2. Nhiệt độ nước quá cao	Kiểm tra nhiệt độ nước
13	Bề mặt bánh mì bị dính bột khô	1. Có các thành phần glutinosity trong bánh mì như bơ mà muối	Không thêm các thành phần glutinosity vào bánh
		2. Khuấy không đủ, thiếu nước	Kiểm tra nước và cấu tạo của máy

14	Lớp vỏ quá dày và màu nướng quá đậm hoặc thực phẩm có quá nhiều đường	Công thức hoặc nguyên liệu khác nhau ảnh hưởng rất lớn trong việc làm bánh, màu nướng sẽ rất đậm nếu thêm quá nhiều đường	Nếu màu bánh quá đậm so với công thức, hãy nhấn " KHỞI ĐỘNG/ DỪNG " để ngắt chương trình trước 5 – 10 phút so với thời gian hoàn thành dự định. Trước khi lấy bánh ra, nên ủ bánh khoảng 20 phút và đập nắp lại
----	---	---	--

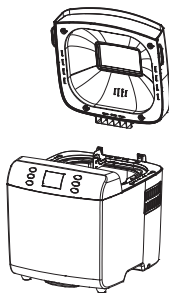
VỆ SINH MÁY VÀ BẢO TRÌ

1. Tháo phích cắm ra khỏi ổ điện trước khi vệ sinh máy.
2. Khuôn nướng bánh: Tháo khuôn nướng bánh bằng cách vặn ngược chiều kim đồng hồ, tháo nhẹ nhàng, lau bên trong và bên ngoài khuôn nướng bằng vải mềm, không được sử dụng vật liệu sắc nhọn và những chất liệu ăn mòn khi vệ sinh máy, có thể làm ảnh hưởng đến lớp phủ chống dính. Khuôn nướng cần phải khô hoàn toàn trước khi lắp đặt vào máy.

Lưu ý: Đặt khuôn nướng vào đúng vị trí và nhấn nhẹ xuống. Nếu không thể lắp khay nướng vào, cần điều chỉnh nhẹ nhàng vào đúng vị trí và nhấn nhẹ xuống.

3. Lưới nhào: Nếu khó khăn trong việc tháo lưới nhào, hãy sử dụng móc. Vệ sinh lưới nhào bằng vải mềm. Lưới nhào và khuôn nướng an toàn với máy rửa chén.
4. Thân máy: Vệ sinh nhẹ nhàng bề mặt ngoài thân máy bằng vải ẩm. Không được sử dụng dung dịch có tính ăn mòn cao để vệ sinh, sẽ làm bong lớp phủ ngoài của máy. Không được ngâm thân máy vào nước để vệ sinh.
5. Nắp trên: Có thể tháo rời khỏi máy để vệ sinh bằng cách nghiêng 45 độ
6. Khi không sử dụng hay lưu trữ sản phẩm, cần chắc rằng máy đã nguội hoàn toàn, sạch, khô ráo và nắp đã được đóng

Ghi chú: Thường xuyên kiểm tra dây điện còn trong điều kiện tốt và an toàn hay không.



HÃY BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG CỦA BẠN



Hãy tuân thủ những quy định bảo vệ môi trường của địa phương: Đem những thiết bị điện không còn sử dụng đến trung tâm xử lý chất thải phù hợp.

User manual BREAD MAKER



Program Automatic bread making help to save cooking time.

12 Pre-programmed Functions, convenient and easy to choose the right mode.

Automatic timer mode up to 13 hours, flexible baking time



Always keep manual for your safety

CB

- **Standard Compliance**

BlueStone products are manufactured under the Standards and the technical rules for product safety design and testing.

BlueStone products and associated accessories intended for professional, industrial-process under CB Standards and have been successfully tested on areas: sampling test, assembling test and lot test.

- **Industrial design**

BlueStone provides products with industrial design and color variations offering a broad range of possibilities for customers. Through the experienced designers and technicians, BlueStone design has high reliable solutions so that customers are assured of quality designed systems that meet stringent industry and international compliance regulations.

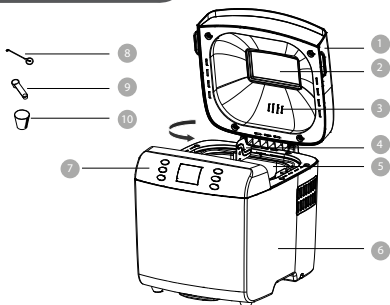
- **After sales service**

After sales service is considered as the major concern, BlueStone products are guaranteed 2 years.

SPECIFICATION

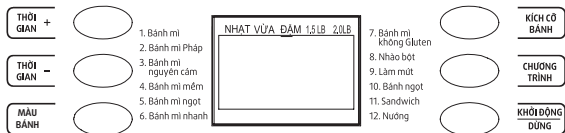
Model	Voltage	Power
BMB-2421	(220 – 240) V ~ 50 Hz	550 W

DESCRIPTION

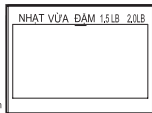


1	Top Lid
2	Viewing Windows
3	Vent
4	Kneading Blade
5	Bread Pan
6	Housing
7	Control Panel
8	Hook
9	Measuring Spoon
10	Measuring Cup

Control Panel



THỜI GIẠN +	1. Bánh mì
THỜI GIẠN -	2. Bánh mì Pháp
MÀU BÁNH	3. Bánh mì nguyên cám
	4. Bánh mì mềm
	5. Bánh mì ngọt
	6. Bánh mì nhanh



7. Bánh mì không Gluten
8. Nhào bột
9. Làm mứt
10. Bánh ngọt
11. Sandwich
12. Nướng

KÍCH CỠ BÁNH

CHƯƠNG TRÌNH

KHỞI ĐỘNG DỪNG

Time +/-	Điều chỉnh thời gian	Cake	Bánh ngọt
Basic	Bánh mì	Sandwich	Sandwich
French	Bánh mì Pháp	Bake	Nướng
Whole Wheat	Bánh mì nguyên cám	Loaf/Size	Kích cỡ bánh
Quick	Bánh mì mềm	Menu	Chương trình
Sweet	Bánh mì ngọt	Start/Stop	Khởi động/ Dừng
Ultra-Fast	Bánh mì nhanh	Light	Nhật
Gluten Free	Bánh mì không Gluten	Medium	Vừa
Dough	Nhào bột	Dark	Đậm
Jam	Làm mứt	Color	Màu bánh

IMPORTANT SAFEGUARD

When using electrical appliance, basic safety precautions should always be followed including the following

1. Read all instructions.
2. Make sure that your outlet voltage corresponds to the voltage stated on the rating label of the toaster.
3. Do not touch hot surface.
4. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or any part of the toaster in water or other liquid.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. Unplug unit from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts on storing.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or in abnormal state. If its main cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the nearest service agent or a qualified person.
8. Do not place on or near moisture place or a hot gas, electric burner, or a heated oven
9. Do not use the appliance for other than its intended use.
10. The use of accessory attachments is not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
11. Place the appliance up a flat surface, please keep the back and side of unit at least 10cm from other objects.
12. Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled with ingredients.
13. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan as this may damage the bread pan.
14. Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
15. Do not operate the unit without bread pan placed in the chamber to avoid damaging the appliance.

16. Never cover the bread maker with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if it is covered by, or comes into contact with combustible material
17. Do not operate the appliance for other than its intended use.
18. Do not operate the appliance on metal table.
19. Do not repair by yourself if you are unclear about this appliance because of high voltage inside.
20. Do not unplug by pulling on the cord.
21. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
22. Be sure to take the bread out carefully after toasting so as to avoid injuries.
23. Don't use the appliance outdoors.
24. Save these instructions.

GROUNDING INSTRUCTIONS

This pot must be grounded. It is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. It must be plugged into a receptacle wall that is properly installed and grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. It is recommended that a separate circuit serving only this pot must be provided. High voltage appliance is dangerous and may result in a fire or other accident causing pot damage.

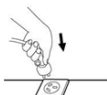
WARNING: Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

NOTE:

- If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or service person.
- Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to this pot or personal injury resulting from failure to observe the electrical connection procedures.
- The wires in this cable main are colored in accordance with the following code:

Green and Yellow = EARTH
 Blue = NEUTRAL
 Brown = LIVE

For the user's safety, this pot must be applied following the grounding instructions as above.



For the user's safety, this slow juice must be applied following the grounding instructions as above.

FOR THE FIRST USE

The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you turn it on for the first time. This is normal and will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation.

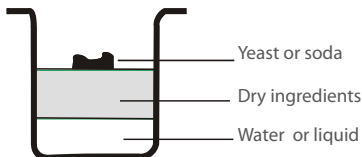
1. Please check whether all parts and accessories are complete and free of damage.
2. Clean all the parts according to the section "Cleaning and Maintenance".
3. Set the bread maker on Bake mode and bake empty for about 10 minutes. Then let it cool down and clean all the detached parts again.
4. Dry all parts thoroughly and assemble them, the appliance is ready for using.

OPERATION

1. Lay the appliance on the firm and flat surface.
2. Open the lid by lifting any lid lug, set the pan in position and turn it in clockwise until it clicks in correct position, insert the kneading blade onto the drive shaft. It is recommended to fill hole with heat-resisting margarine prior to place the kneading blade to avoid the dough sticking the kneading blade, also this would make the kneading blade be removed from bread easily.
3. Place ingredients into the bread pan. Usually the water or liquid substance should be put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient.

4. Make a small indentation on the top of flour with finger, add yeast into the indentation, make sure it does not come into contact with the liquid or salt.

NOTE: The maximum quantity of flour and yeast is 550g and 2.5 spoons.



5. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.

6. Press the **MENU** button until your desired program is selected.
7. Press the **COLOR** button to select the desired crust color (if applicable).
8. Press the **LOAF/SIZE** button to select the desired size (if applicable).
9. Set the delay time by pressing "**TIME +**" or "**TIME-**" button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.
10. Press the **START/STOP** button to start working.
11. During operation, the appliance will prompt you to add the fruit or nut ingredients into bread pan by beep (except the programs of Dough, Jam and Bake).
12. Once the process has been completed, 10 beeps will be heard. Press **START/STOP** button for several seconds to stop the process and take out the bread. With the oven mitts, Open the Lid, hold and lift the bread pan, then take it out from the bread maker.

CAUTION: The Bread pan and bread may be very hot! Always handle with care.

13. Let the bread pan cool down before removing the bread. Then use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.
14. Turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out.

15. Let the bread cool for about 20 minutes before slicing. It is recommended to slice bread with electric cutter or dentate cutter rather than fruit knife or kitchen knife, otherwise the bread may be subject to deformation.
16. If you are out of the room or have not pressed START/STOP button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour(if applicable), when keep warm is finished, beeps will be heard.
17. When do not use or complete operation, unplug the power cord.

CAUTION: Before slicing the loaf, use the hook to remove out the kneading blade hidden on the bottom of loaf. The loaf is hot, never use the hand to remove the kneading blade.

NOTE: If bread has not been completely eaten up, we advise you to store the remained bread in sealed plastic bag or vessel. Bread can be stored for about three days during room temperature, if need more days in storage, pack it with sealed plastic bag or vessel and then place it in the refrigerator. Storage time is at most ten days. As bread made by ourselves without adding preservative, generally storage time is no longer than that for bread in market.

After start-up

As soon as the bread maker is plugged the power supply, a beep will be heard and "1 3:00 " appears in the display. But the two dots between the "3" and "00" don't flash constantly. The blue backlight will be extinguished if without any action within 20s. The "1" is the default program. The "2.0lb" and "Medium" are the default settings.

START/STOP

For starting, pausing and stopping the selected operation program.

To start a program, press the **START/STOP** button once. A short beep will be heard and the two dots in the time display begin to flash and the program starts. Any other button is inactivated except the **START/STOP** button after a program has begun.

To stop the program, press the **START/STOP** button for more than 2 seconds, then a long beep will be heard, it means that the program has been switched off.

PAUSE FUNCTION

After procedure starts up, press **START/STOP** button to interrupt at any time for less than 2s, the operation will be paused but the setting will be memorized, the outstanding time will be flashed on the LCD. Press **START/STOP** button again or within 10 min without pressing any button, the program will continue.

MENU

It is used to set different programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) the program will vary. Press the button discontinuously, the 12 menus will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of 12 menus will be explained below.

PROGRAM 1: BASIC

For white and mixed breads, it mainly consists of wheat flour or rye flour. The bread has a compact consistency. The bread brown can be adjusted by setting the **COLOR** button.

PROGRAM 2: FRENCH

For light breads made from fine flour. French bread requires special timing and temperatures to achieve that wonderful crispy, nicely browned crust. This is not suitable for baking recipes requiring butter, margarine or milk.

PROGRAM 3: WHOLE WHEAT

Whole wheat bread is a yeast bread that is made with a significant portion of whole wheat flour (50% or more), rather than with all white bread flour. Breads made from whole wheat flour are more nutritious because the flour is milled from the entire wheat berry (including the bran and the germ). Using whole wheat flour produces a bread that is brown to dark brown in color (when all whole wheat flour is used), and the breads are more flavorful and healthful than breads made with refined white flours (even though "lost" nutrients are added back into white flours).

PROGRAM 4: QUICK (the loaf size and delay time are not applicable)

Kneading, rise and baking loaf within the time less than Basic bread. But the bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.

PROGRAM 5: SWEET

The Sweet Breads settings are for baking breads with high amounts of sugar, fats and proteins, all of which tend to increase browning. Due to a longer phase of rising the bread will be light and airy.

PROGRAM 6: ULTRA FAST *(the delay time is not applicable)*

Kneading, rise and baking loaf in a shortest time. Usually the bread made is smaller and rougher than that made with Quick program.

PROGRAM 7: GLUTEN FREE

The ingredients to create gluten-free breads are unique. While they are "yeast breads," the dough is generally wetter and more like a batter. It is also important not to over-mix or over-knead gluten-free dough. There is only one rise, and due to the high moisture content, baking time is increased. Mix-ins must be added at the very beginning of the cycle with other basic ingredients.

PROGRAM 8: DOUGH *(the color and loaf size are not applicable)*

Kneading and rise, but without baking, remove the dough and use for making bread rolls, pizza, steamed bread, etc.

PROGRAM 9: JAM *(the color, loaf size and delay time are not applicable. Directly press START/STOP button once to begin working)*

The bread maker is a great cooking environment for homemade jams and chutneys. The kneading blade automatically keeps the ingredients stirring through the process, they make a wonderful complement to freshly baked bread!

PROGRAM 10: CAKE *(the loaf size is not applicable)*

Kneading, rise and baking, but rise with soda or baking powder.

PROGRAM 11: Sandwich

Kneading, rise and baking bread for making sandwich, for baking light texture bread with a thinner crust.

PROGRAM 12: BAKE *(the loaf size and delay time are not applicable, but the operation time can be adjusted by pressing "TIME+" or "TIME - " button, press the "TIME+" or "TIME - " button once, the time will increase or decrease 1 minute. The adjusted time range is 10-60 minutes)*

For additional baking of breads that are too light or not baked through, in this program there is no kneading or rising.

COLOR

With the button you can select Light, Medium or Dark color for the crust. This button is not applicable for the some programs, the details refer to the corresponding program described in above section "MENU".

LOAF/SIZE

Press this button to select the size of the bread: 1.5lb, 2.0lb. When you select the desired size, the LCD will display the corresponding size. Please note the total operation time may vary with the different loaf size. This button is not applicable for the some programs, the details refer to the corresponding program described in above section "MENU".

TIME ("TIME+ "or "TIME - ")

If you want the appliance do not start working immediately, use this button to set the delay time.

You must decide how long it will be before your bread is ready by pressing the "TIME+ "or "TIME - ". Please note the delay time should include the baking time of program. That is, at the completion of delay time, the hot bread can be served. At first the program and degree of browning must be selected, then pressing "TIME+ "or "TIME - " to increase or decrease the delay time at the increment of 10 minutes. The maximum delay is 13 hours.

Note: Do not use the timer when working with perishable ingredients such as eggs, milk, cream or cheese.

KEEP WARM

Bread can be automatically kept warm for 1 hour after baking. During keeping warm, if you would like to take the bread out, switch the program off by pressing the **START/STOP** button. After baking, the LCD displays "0:00" and beeps will be heard. Then go back to the default setting of the machine.

NOTE: The programs of Dough and Jam do not have the function of keep warm.

MEMORY

If the power supply has been interrupted during the course of making bread, the process of making bread will be continued automatically within 10 minutes, even without pressing **START/STOP** button. If the interruption time exceeds 10 minutes, the memory cannot be kept,

the ingredients in the bread pan should be discarded and the new ingredients to be added into bread pan again, and the bread maker must be restarted. But if the dough has not entered the rising phase when the power supply breaks off, press the **START/STOP** directly to continue the program from the beginning.

ENVIRONMENT

The machine may work well in a wide range of temperature, but there may be any difference in loaf size between a very warm room and a very cold room. We suggest that the room temperature should be within the range of 15°C to 34°C

WARNING DISPLAY

1. If the display shows “HHH” after you have pressed **START/STOP** button, 5 beeps will be heard, it prompts that the temperature inside is still too high. And the program will not be performed. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.
2. If the display shows “LLL” after you have pressed **START/STOP** button, 5 beeps will be heard, it means that the temperature inside of bread pan is too low. The bread maker shall be placed into environment of higher temperature for use (Except the program of Bake).
3. If the display shows “EE0” after you have pressed **START/STOP** button, beeps will be heard, it means the temperature sensor open circuit, press **START/STOP** button to stop beeps sound, but the “EE0” in the LCD will continue flashing, please check the sensor carefully by Authorized expert. If the display shows “EE1”, it means the temperature sensor short circuit

TROUBLE SHOOTING GUIDE

No.	Problem	Cause	Solution
1	Smoke from ventilation hole when baking	Some ingredients adhere to the heat element or nearby, for the first use, oil remained on the surface of heat element	Unplug the bread maker and clean the heat element, but be careful not to burn you, during the first use, dry operating and open the lid.
2	Bread bottom crust is too thick	Keep bread warm and leave bread in the bread pan for a long time so that water is losing too much	Take bread out soon without keeping it warm
3	It is very difficult to take bread out	Kneader adheres tightly to the shaft in bread pan	After taking bread out, put hot water into bread pan and immerge kneader for 10 minutes, then take it out and clean.
4	Stir ingredients not evenly and bake badly	1.Selected program menu is improper	Select the proper program menu
		2.After operating, open cover several times and bread is dry, no brown crust color	Don't open cover at the last rise
			Check kneader hole, then take bread pan out and operate without load, if not normal, contact with the authorized service facility.

5	Display "H:HH" after pressing "START/STOP" button	The temperature in bread maker is too high to make bread.	Press "START/STOP" button and unplug bread maker, then take bread pan out and open cover until the bread maker cools down
6	Hear the motor noises but dough isn't stirred	Bread pan is fixed improperly or dough is too large to be stirred	Check whether bread pan is fixed properly and dough is made according to recipe and the ingredients is weighed accurately
7	Bread size is so large as to push cover	Yeast is too much or flour is excessive or water is too much or environment temperature is too high	Check the above factors, reduce properly the amount according to the true reasons
8	Bread size is too small or bread has no rise	No yeast or the amount of yeast is not enough, moreover, yeast may have a poor activity as water temperature is too high or yeast is mixed together with salt, or the environment temperature is lower.	Check the amount and performance of yeast, increase the environment temperature properly.
9	Dough is so large to overflow bread pan	The amount of liquids is so much as to make dough soft and yeast is also excessive.	Reduce the amount of liquids and improve dough rigidity

10	Bread collapses in the middle parts when baking dough	1. Used flour is not strong powder and can't make dough rise	Use bread flour or strong powder.
		2. Yeast rate is too rapid or yeast temperature is too high	Yeast is used under room temperature
		3. too much water makes the dough mushy and soft	According to the ability of absorbing water, adjust water on recipe
11	Bread weight is very large and organization construct is too dense	1. Too much flour or short of water	Reduce flour or increase water
		2. Too many fruit ingredients or too much whole wheat flour	Reduce the amount of corresponding ingredients and increase yeast
12	Middle parts are hollow after cutting bread	1. Excessive water or yeast or no salt	Reduce properly water or yeast and check salt
		2. Water temperature is too high	Check water temperature
13	Bread surface is adhered to dry powder	1. There is strong glutinosity ingredients in bread such as butter and bananas etc.	Do not add strong glutinosity ingredients into bread.
		2. Stir inadequately for short of water	Check water and mechanical construct of bread maker

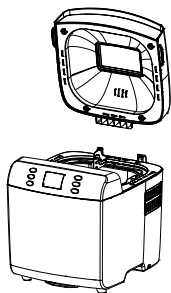
14	Crust is too thick and baking color is too dark when making cakes or food with excessive sugar	Different recipes or ingredients have great effect on making bread, baking color will become very dark because of much sugar	If baking color is too dark for the recipe with excessive sugar, press START/STOP to interrupt the program ahead 5-10min of intended finishing time. Before removing out the bread you should keep the bread or cake in bread pan for about 20 minutes with cover closed.
----	--	--	---

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Disconnect the machine from the power outlet and let it cool down before cleaning.
2. Bread pan: Remove the bread pan by turning it in anti-clockwise, then pulling the handle to remove it, wipe inside and outside of pan with a damp clothes, do not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan must be dried completely before installing.

NOTE: Insert the bread pan in correct position, then press it down. If it cannot be inserted, adjust the pan lightly to make it on the correct position, then press it down.

3. Kneading blade: If the kneading blade is difficult to remove from the bread, use the hook. Also wipe the blade carefully with a cotton damp cloth. Both the bread pan and kneading blade are dishwashing safe components.
4. Housing: Gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner for cleaning, as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.
5. Lid: The lid can be disassembled from the appliance to clean by tilting it at the angle of 45 degree. (See the fig.1)
6. Before the bread maker is packed for storage, ensure that it has completely cooled down, clean and dry, and the lid is closed.



CORRECT DISPOSAL



You can help protect the environment!
Please remember to respect the local regulations: hand in the nonworking electrical equipments to appropriate waste disposal center.

