

# Panasonic®

## تعليمات التشغيل وبعض الوصفات صانعة الخبز الأوتوماتيكية (استعمال منزلي)



رقم الطراز

SD-B2510

Manufacturer: Panasonic Taiwan Co., Ltd.

579, Yuan Shan Road, Chung-Ho  
District, New Taipei City, Taiwan

المصنع: شركة باناسونيك تايوان المحدودة  
579 ، طريق يوان شان، منطقة شنغ هو  
مدينة تايبه الجديدة، تايوان

Importer: Panasonic Marketing Middle East & Africa FZE  
Jebel Ali Dubai United Arab Emirates

المستورد: باناسونيك الشرق الأوسط وأفريقيا للتسويق م.م.ح  
جبل علي دبي الإمارات العربية المتحدة

Note: This Operating Instructions and recipes is not for Saudi Arabia and Yemen.  
ملاحظة: تعليمات التشغيل والوصفات هذه ليست خاصة بالمملكة العربية السعودية واليمن.

<https://www.panasonic.com>

© Panasonic Taiwan Co., Ltd. 2023



Printed in China  
تمت الطباعة في الصين

DZ50Y230  
MX0323L0

TZ

**Panasonic®**

**OPERATING INSTRUCTIONS AND RECIPES**

**Automatic Bread Maker**

(Household Use)



Model No.

**SD-B2510**

English



Thank you for purchasing the Panasonic product.

- Please read instructions carefully to use the product correctly and safely.
- Before using this product, **please give your special attention to Safety Precautions (See P. EN2–EN4) and Important Information (See P. EN4) of this instructions.**
- Please keep instructions for future use.
- Panasonic will not accept any liability if the product is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

## Contents

<b>Safety Precautions</b> .....	<b>EN2</b>	● Baking Brioche .....	<b>EN11</b>
<b>Important Information</b> .....	<b>EN4</b>	● Baking Gluten Free Bread.....	<b>EN11</b>
<b>Parts Names and Instructions</b> .....	<b>EN5</b>	● Baking Gluten Free Cake .....	<b>EN12</b>
● Main Unit .....	<b>EN5</b>	● Making Gluten Free Pizza / Gluten Free Pasta.....	<b>EN12</b>
● Accessories .....	<b>EN5</b>	● Making Dough .....	<b>EN13</b>
● Control Panel and Display .....	<b>EN6</b>	● Baking Cake .....	<b>EN13</b>
<b>Bread - making Ingredients</b> .....	<b>EN7</b>	● Bake Only.....	<b>EN14</b>
● Bread Ingredients .....	<b>EN7</b>	● Making Jam / Compote.....	<b>EN14</b>
● Additional Ingredients .....	<b>EN8</b>	<b>Recipes</b> .....	<b>EN15</b>
● Gluten Free Information.....	<b>EN8</b>	● Bread Recipes .....	<b>EN15</b>
<b>Menu Charts and Baking Options</b> .....	<b>EN9</b>	● Gluten Free Recipes.....	<b>EN16</b>
<b>Handling Instructions</b> .....	<b>EN10</b>	● Dough Recipes .....	<b>EN16</b>
● Before Use.....	<b>EN10</b>	● Dough Recipes & Sweet Recipes.....	<b>EN17</b>
● Preparations .....	<b>EN10</b>	<b>Cleaning &amp; Care</b> .....	<b>EN17</b>
● Baking Bread .....	<b>EN10</b>	<b>Troubleshooting</b> .....	<b>EN18</b>
● Bread Mix .....	<b>EN11</b>	<b>Specifications</b> .....	<b>EN21</b>

## Safety Precautions

Please make sure to follow these instructions.

To reduce the risk of personal injury, electric shock or fire, please observe the following:

■ **The following signals indicate the degree of harm and damage when the appliance is misused.**



**WARNING :** Indicates potential hazard that could result in serious injury or death.



**CAUTION:** Indicates potential hazard that could result in minor injury or property damage.

■ **The symbols are classified and explained as follows.**



This symbol indicates prohibition.



This symbol indicates requirement that must be followed.



## WARNING

To avoid risk of electric shock, fire due to short circuit, smoke, burn or injury.



- **Do not allow infants and children to play with packaging material.**  
(It may cause suffocation.)
- **Do not disassemble, repair or modify this appliance.**  
→ Consult the place of purchase or Panasonic service center.



## WARNING

To avoid risk of electric shock, fire due to short circuit, smoke, burn or injury.



- **Do not damage the power cord or power plug.**

Following actions are strictly prohibited:

Modifying, touching on or placing near heating element or hot surfaces, bending, twisting, pulling, hanged/pulled over sharp edges, putting heavy objects on top, bundling the power cord or carrying the appliance by the power cord.

- **Do not use the appliance if the power cord or power plug is damaged or the power plug is loosely connected to the household mains socket.**

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

- **Do not plug or unplug the power plug with wet hands.**

- **Do not immerse the appliance in water, or splash it with water and/or any liquid.**

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

- Especially pay attention to children.



- **This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**

- **Keep the appliance and its power cord out of reach of children.**

- **Make sure the voltage indicated on the label of the appliance corresponds to your local supply.**

Also avoid plugging other devices into the same household mains socket to prevent electrical overheating. However, if you are connecting a number of power plugs, make sure the total wattage does not exceed the rated wattage of the household mains socket.

- **Insert the power plug firmly.**

- **Dust off the power plug regularly.**

→ Unplug the power plug, and wipe with a dry cloth.

- **Discontinue using the appliance immediately and unplug in the unlikely event that this appliance stops working properly.**

Example for abnormal occurrences or breaking down:

- The power plug and the power cord become abnormally hot.
- The power cord is damaged or the appliance power fails.
- The main body is deformed, has visible damage or is abnormally hot.
- There is abnormal turning noise while in use.
- There is unpleasant smell.
- There is another abnormality or failure.

→ Consult the place of purchase or Panasonic service center for inspection or repair.

- **Do not use the appliance if the parts of the appliance is deformed or damaged such as having visible cracks or chips.**

→ Consult the place of purchase or Panasonic service center for inspection or repair.

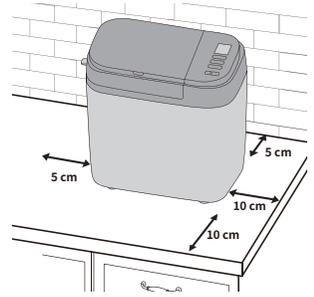
## ! CAUTION

To avoid risk of electric shock, fire, burn, injury or property damage.

- **Do not use the appliance on following places.**
  - On uneven surfaces, on electrical appliances such as a refrigerator, on materials such as tablecloths or on carpets, etc.
  - Places where it may be splashed with water or near a heat source.
    - Position the appliance on a firm, dry, clean, flat heatproof worktop at least 10 cm from edge of worktop and at least 5 cm from adjacent walls and other objects.
- **Do not remove the bread pan or unplug the appliance during use.**
- **Do not touch hot area such as bread pan, inside of unit, heating element or inside of the lid while the appliance is in use or immediately after use.**

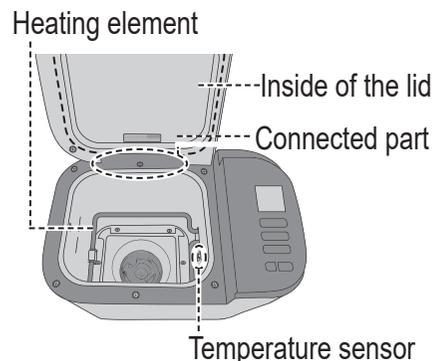
The accessible surfaces may become hot during use. Be careful with the residual heat source especially after use.

  - To avoid burn, always use oven mitts to remove the bread pan or the finished bread. (Do not use wet oven mitts.)
- **Do not use an external timer etc.**
  - This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **Do not insert any object in the gaps.**
- **Do not exceed the maximum quantities of flour (600 g) and raising ingredients such as dry yeast (7 g) or baking powder (13 g). (See P. EN21)**
- **Unplug the power plug when the appliance is not in use.**
- **Make sure to hold the power plug when unplugging it. Never pull on the power cord.**
- **Before handling, moving or cleaning, unplug the appliance and allow it to cool down.**
- **This appliance is intended for household use only.**
- **Ensure to clean the appliance especially surfaces in contact with food after use. (See P. EN17)**



## Important Information

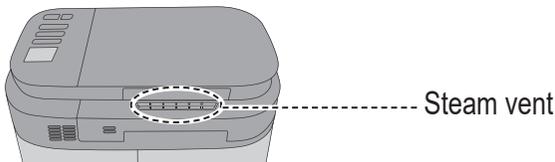
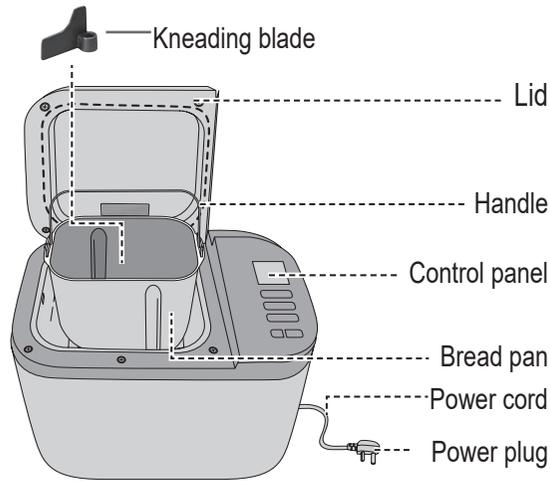
- Do not use the appliance outdoors, in rooms of high temperature (over 30 °C) or high humidity, or use excessive force on the parts as is illustrated on the right to avoid unsuccessful baking, malfunction or deformation.
- Do not use a knife or any other sharp tool to remove residues.
- Do not drop the appliance to avoid damaging it.
- Do not store any ingredients or bread in the bread pan.



**This symbol on the appliance indicates “Hot surface and should not be touched without caution”.**

# Parts Names and Instructions

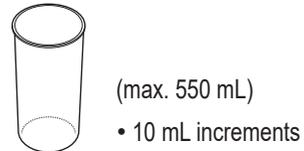
## Main Unit



## Accessories

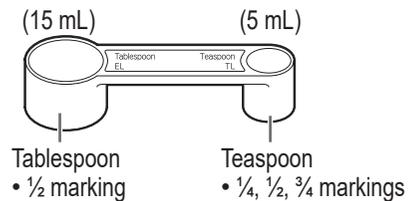
### Measuring cup

To measure out liquids.



### Measuring spoon

To measure out sugar, salt, dry yeast, etc.



### Bread pan and kneading blade are coated with a non-stick finish to avoid stains and to make it easier when removing bread.

■ To avoid damaging it, please follow the instructions below.

- Do not use hard utensils such as a knife or a fork when removing the bread from the bread pan.  
If the bread cannot be easily removed from the bread pan, leave the bread pan for 5 – 10 minutes to cool, making sure that it is not left unattended where somebody or something may get burnt. After that, shake the bread pan several times using oven gloves. (See P. EN10)  
(Hold the handle down so that it does not get in the way of bread.)
- Ensure that the kneading blade is not embedded in the bread loaf before slicing it.  
If it is embedded, wait for the bread to cool and remove it.  
(Do not use hard or sharp utensils such as a knife or a fork.)  
Be careful not to get burn as the kneading blade may still be hot.
- Use the soft sponge when cleaning the bread pan and the kneading blade.  
Do not use anything abrasive such as cleansers or scouring pads.
- Hard, coarse or large ingredients such as flours with whole or ground grains, sugar, or the addition of nuts and seeds may damage non-stick finish coating. If using large chunks of ingredient, break or cut into small pieces. Please follow the information of **Additional Ingredients** (see P. EN8) and the recipe quantities stated.
- Use only supplied kneading blade for this appliance.

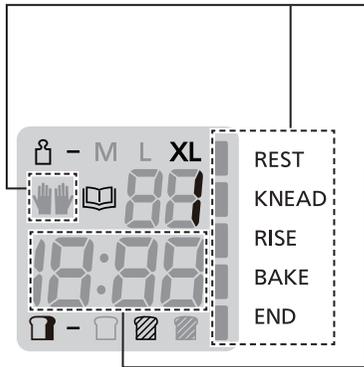
The bread pan, kneading blade and bread may be very hot after baking. Always handle with care.



# Parts Names and Instructions

## Control Panel and Display

- Picture shows all words and symbols, but only those relevant will be displayed during operation.



### Operation status

Displayed for the current stage of the program except .

- : • Provide an indication of doing manual operation.
  - Provide an indication of adding ingredients manually.
- (See P. EN9 for available menu.)

### Time showing

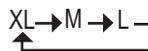
- Time remaining until ready.
- When adding ingredients manually, display will show the time until adding extra ingredients in the program.
- Menu required some manual steps, display will show the remaining time until starting its process after press button.

### Menu

- Press or once to be a setting mode.
  - Press or again to change Menu number.
- (To advance more quickly, hold the button.) (See P. EN9 for menu number.)

### Size

Press this button to choose size. (See P. EN9 for available menu.)



### Crust

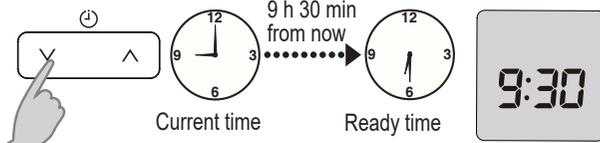
Press this button to choose crust colour. (See P. EN9 for available menu.)



### Timer

- Set delay timer (time until bread is ready).
- For available menu, it can be set up to 13 hours. (See P. EN9)  
e.g.: It is 9:00 PM now, and you want the bread to be ready at 6:30 the next morning.

→ Set the timer to **9:30** (9 hours and 30 minutes from now).



- Setting time for Sweet Menus:

“” press this button to increase the time.

“” press this button to decrease the time.

(To advance more quickly, press this button once then hold it.)

- Menu “Cake”

Pressing the button once will advance the additional baking time by 1 minute.

- Menu “Bake Only”

Pressing the button once will advance the baking time including additional baking time by 1 minute.

- Menu “Jam” and “Compote”

Pressing the button once will advance the cooking time by 10 minutes but additional cooking time will be by 1 minute.

### Stop

To cancel the setting/stop the program.  
(Hold for approximately 1 second.)

### Start

Press this button to start the program.

### ● Status indicator

- Flash indicates that the machine is in set state or manual operation is required.

button can be pressed.

- Always light indicates that the machine is in program execution state.

button cannot be pressed.

It will not turn on even plugged in.

# Bread-making Ingredients

It is extremely important to use the correct measure of ingredients for best results.

## Liquid ingredients

- Use the measuring cup or measuring spoon provided.  
If the recipes indicate a mixture (the liquid plus egg), should be weighted on scales. Using digital scale is recommended.

## Dry ingredients

- Should be weighed on scales or measured with measuring spoon provided for the small amounts. Using digital scale is recommended.

## Bread Ingredients

### Flour

Main ingredient of bread. The protein in flour forms gluten during kneading. Gluten provides structure and texture and helps the bread to rise.

Use strong flour. Strong flour is milled from the wheat and has a high content of protein which is necessary for the development of gluten. Carbon dioxide produced during fermentation is trapped within the elastic network of gluten, thus making the dough rise.

#### White flour

Made by grinding wheat kernel, excluding bran and germ. The best kind of flour for baking bread is a flour marked "for bread baking".

Do not use plain or self-raising flour as a substitute for bread flour.

#### Wholemeal flour

Made by grinding entire wheat kernel, including bran and germ. Makes very health-giving bread. This bread is lower in height and heavier than bread baked with white flour.

### Dry yeast

Enables the bread to rise.

Be sure to use dry yeast that does not require pre-fermentation. Do not use yeast that requires preliminary fermentation. Dry yeast which has "Easy Blend", "Fast Action" or "Easy Bake" written on the packet is recommended. When using dry yeast from sachets, seal the sachet again immediately after use. To store, follow the Manufacturer's instructions and discard after 48 hours of opening. It is recommended on most yeast packets to keep in a cool dry place.

### Dairy products

Add flavour and nutritional value.

- If you use milk instead of water, the nutritional value of the bread will be higher, but do not use in timer setting as it may not keep fresh overnight.
- Reduce the amount of water proportionally to the amount of milk.

### Sugar (granulated sugar, brown sugar, honey, treacle, etc.)

Food for the dry yeast, sweetens and adds flavour to the bread, changes the colour of the crust.

- Use less sugar if using raisins or other fruits, which contain fructose.

### Water

Use normal tap water.

When room temperature is low, use tepid water for menu 2, 6, 10 or 13.

When room temperature is high, use chilled water for menu 8 or 9.

Always measure out liquids using the measuring cup provided.

### Salt

Improves the flavour and strengthens gluten to help the bread rise. The bread may lose size / flavour if measuring is inaccurate.

### Fat

Adds flavour and softness to the bread.

Use butter (unsalted), margarine or oil.

## You can make your bread taste better by adding other ingredients.

### ■ Eggs

Improve the nutritional value and colouring of the bread. (Water amount must be reduced proportionally.) Beat eggs when adding eggs. Do not use the timer for the recipe with egg. (Eggs go rotten quickly if your room temperature is high.)

### ■ Bran

Increases the bread's fibre content.

- Use max. 50 g (5 tbsp).

### ■ Wheat germ

Gives the bread a nuttier flavour.

- Use max. 50 g (4 tbsp).

### ■ Spices, herbs

Enhance the flavour of the bread.

- Only use a small amount (max. 1 tbsp).

## If using a bread mix...

### ■ Bread mixes including dry yeast

- ① Place the mix in the bread pan, then add water.  
(Follow instructions on the packet for the quantity of water)
  - ② Select the menu 4.
- With some mixes, it is not clear how much dry yeast is included, so some trial and error may be required to obtain optimum results.

### ■ Bread mix with separate dry yeast sachet

- ① Place the dry yeast in the bread pan first, then the bread mix, then the water.
- ② Set the machine according to the type of flour included in the mix, and start the baking.
  - White flour - recommended for menu 4.
  - Brown flour - menu 1
  - Whole wheat - menu 5

### ■ Baking brioche with brioche mix

Select the menu 8 or 2 - "Medium" size - "Light" crust colour.

**Tips:** The outcome differs depending on the type of mixed flour.

# Bread-making Ingredients

## Additional Ingredients (Dried fruits, nuts, cheese etc.)

### Available Menu

Bread		Dough	
Basic Raisin	Whole Wheat Raisin	Brioche	Basic Raisin
Menu 3	Menu 7	Menu 8	Menu 15

### Procedure

After the  button was pressed, you will hear beep sounds. Place the additional ingredients into the bread pan manually while  is flashing.

### Time until the beep sounds from start (approximately)

- Menu 3 / Basic Raisin Bread: 24 minutes – 44 minutes
- Menu 7 / Whole Wheat Raisin Bread: 18 minutes – 53 minutes
- Menu 8 / Brioche: 55 minutes – 1 hour 5 minutes
- Menu 15 / Basic Raisin Dough: 53 minutes – 1 hour 3 minutes

### Attention of ingredients

Follow the recipe/menu instructions for the quantities of each ingredients. Otherwise,

- The ingredients may scatter from bread pan to cause unpleasant smells and smoke.
- The bread may not rise well.

## Gluten Free Information

Making gluten free bread is very different from the normal way of producing bread.

It is very important if you are making gluten free bread for health reasons that you have consulted your doctor and follow the guidelines below.

- This program has been developed especially for certain gluten free ingredients, therefore using your own mix may not produce such good results.
- Gluten free bread cannot rise as much as a traditional bread. It will be of a denser consistency and lighter colour than normal bread.
- When “gluten free” is selected, the details for each recipe must be followed carefully. (Otherwise, the bread may not turn out well.)  
There are two types of gluten-free baking mixtures; mixtures with low content of gluten and mixtures which do not consist of wheat and contain no gluten. If you have to pick one out using this baking program, please consult your doctor beforehand.
- The baking results and bread's appearance may differ according to the type of mix. Occasionally a bread may have some flour remaining on the side. The wheat free mixes can produce more variable results.
- Wait for the bread to cool before slicing it for the better performance.
- The bread should be stored in a cool dry place and used within 2 days. If you will not be able to use up all the bread within that time it can be put into freezer bags, in convenient sized portions, and frozen.

### Warning for the users who use this program for health reasons:

**When using the gluten free program, make sure to consult your doctor or the Coeliac Association and only use the ingredients which are suitable for your health conditions.**

**Panasonic will not be responsible for any consequences resulting from ingredients that have been used without professional consultation.**

It is very important to avoid cross contamination with flours that contain gluten if bread is being made for dietary reasons. Particular attention must be paid to the cleaning of the bread pan and kneading blade as well as any utensils that are used. You must also ensure that the yeast used contains no gluten.

### Dry/insoluble ingredients

#### ■ Dried fruits

- Cut up roughly into approximate 5 mm cubes.

#### ■ Nuts, seeds

- Chop finely.
- Nuts impair the effect of gluten, so avoid using too much.
- Using large, hard seeds may scratch the coating of bread pan.

#### ■ Herbs

- Use up to 1 – 2 tbsp of dried herbs. For fresh herbs, follow the instructions in the recipe.

#### ■ Olives, dry tomatoes

- Cut the olives into quarters.

### Moist / viscous / soluble ingredients

#### ■ Fresh fruits, vegetables

- Only use quantities as in the recipe, as the water content in the ingredients will affect bread.

#### ■ Cheese, chocolate

- Cut the cheese into 1 cm cubes.
- Chop chocolate finely.

# Menu Charts and Baking Options

## Function Availability and Time Required

- The machine stops or moves during process based on the operating program.
- Time required for each process will differ according to room temperature.

	Menu Number	Menu	Options			Processes					Remark	Refer. Page
			Size 	Crust 	Timer 	Rest	Knead	Rise	Bake	Total		
Bread	1	Basic	✓	✓	✓	30 – 60 min	20 – 30 min *3	1 h 50 min – 2 h 20 min	50 – 55 min	4 h – 4 h 5 min	—	P. EN10
	2	Basic Rapid	✓	✓	—	—	15 – 20 min	approx. 1 h	35 – 40 min	1 h 55 min – 2 h	—	P. EN10
	3	Basic Raisin	✓	✓*1	✓	30 – 60 min	20 – 30 min *3	1 h 50 min – 2 h 20 min	50 min	4 h	✓	P. EN10
	4	Bread Mix	—	✓	—	—	30 min *3	1 h 15 min	45 min	2 h 30 min	—	P. EN10-EN11
	5	Whole wheat	✓	—	✓	1 h – 1 h 40 min	15 – 25 min *3	2 h 10 min – 2 h 50 min	50 min	5 h	—	P. EN10-EN11
	6	Whole wheat Rapid	✓	—	—	15 – 25 min	15 – 25 min *3	1 h 30 min – 1 h 40 min	45 min	3 h	—	P. EN10
	7	Whole wheat Raisin	✓	—	✓	1 h – 1 h 40 min	15 – 25 min *3	2 h 10 min – 2 h 50 min	50 min	5 h	✓	P. EN10
	8	Brioche	—	✓*1	—	20 min	30 – 60 min *3	1 h 20 min – 1 h 30 min	45 min	3 h 30 min	✓	P. EN10-EN11
	9	French	—	—	✓	5 min – 1 h	35 – 40 min *3	3 h 10 min – 4 h 10 min	50 min	5 h 40 min	—	P. EN10
Gluten Free	10	Gluten Free Bread	—	✓*2	—	—	20 – 25 min *5	35 – 40 min	50 – 55 min	1 h 50 min – 1 h 55 min	✓	P. EN10-EN11
	11	Gluten Free Cake	—	—	—	—	20 min *4	—	1 h 30 min	1 h 50 min	✓	P. EN10, EN12
	12	Gluten Free Pizza	—	—	—	—	20 – 25 min *5	5 – 10 min	—	30 min	✓	P. EN10, EN12
	13	Gluten Free Pasta	—	—	—	—	15 min *5	—	—	15 min	✓	P. EN10, EN12
Dough	14	Basic	—	—	—	30 – 50 min	15 – 30 min *3	1 h 10 min – 1 h 30 min	—	2 h 20 min	—	P. EN10, EN13
	15	Basic Raisin	—	—	—	30 – 50 min	15 – 30 min *3	1 h 10 min – 1 h 30 min	—	2 h 20 min	✓	P. EN10, EN13
	16	Whole wheat	—	—	—	55 min – 1 h 25 min	15 – 25 min *3	1 h 30 min – 2 h	—	3 h 15 min	—	P. EN10, EN13
	17	Pizza	—	—	✓	(Knead) 10 – 18 min	(Rise) 7 – 15 min	(Knead) approx. 10 min	(Rise) approx. 10 min	45 min	—	P. EN10, EN13
Sweet	18	Cake	—	—	—	—	20 min *4	—	1 h 35 min	1 h 55 min	✓	P. EN10, EN13
	19	Bake Only	—	—	—	—	—	—	30 min – 1 h 30 min	30 min – 1 h 30 min	—	P. EN14
	20	Jam	—	—	—	—	—	—	—	1 h 30 min – 2 h 30 min	—	P. EN14
	21	Compote	—	—	—	—	—	—	—	1 h – 1 h 40 min	—	P. EN14

• Abbreviations used in this instructions, a full name written as follows: min = minute (s); h = hour (s); approx. = approximately.

• Remark (👏): The menu is available to do manual operation such as adding extra ingredients and scraping the flour from sidewall of bread pan, when the beep sounds.

\*1 Only "Light" or "Medium" are available.

\*2 Only "Medium" or "Dark" are available.

\*3 There is a period of rise during the knead period.

\*4 There is a period of scraping or molding during the knead period.

\*5 There is a period of scrape off the flour.

# Handling Instructions

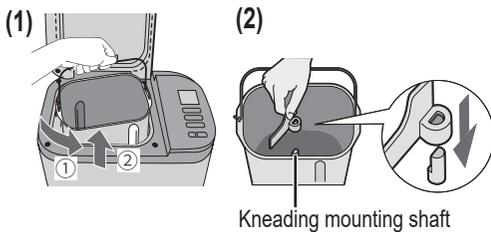
## Before Use

- For the first time use, remove packing material and clean the machine. (See P. EN17)
- Clean the machine when you have not used for a long time. (See P. EN17)

## Preparations

- 1** Open the lid, remove the bread pan (1) and set the kneading blade into the kneading mounting shaft. (2)

- Check around the shaft and inside the kneading blade and ensure that they are clean. (See P. EN17)



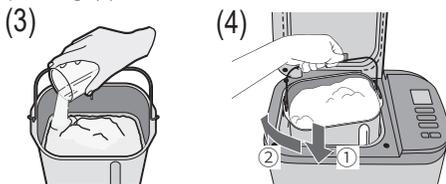
- 2** Prepare the ingredients with exact measurement according to the recipe.

- 3** 1 Place measured ingredients into the bread pan in the order listed in the recipes.

- For bread and dough menus, dry yeast should be placed first.

- ① Place dry yeast away from the kneading blade and kneading mounting shaft. If some of the dry yeast get into it, bread may not rise well.
- ② Place dry ingredients over the dry yeast. It must be kept separate from any liquid until mixing commences.

- Pour liquid in the edge of bread pan's sidewall to avoid splashing. (3)



- 2 Wipe off any moisture and flour around the bread pan, and return it into the main unit. (4) **Close the lid.**

- For optimum results, do not open the lid unless the menu requires, as it affects bread quality.

- 4** Plug the machine into 230 - 240 V socket.

**Make sure to complete the preparation steps before setting menu.**

## Baking Bread

Turn to P. EN15 for recipes.

- 5** Press  $\wedge$  or  $\vee$  button in the Menu (📖) bar to select a bread menu.

- Choose the options for selected menu. (See P. EN9)

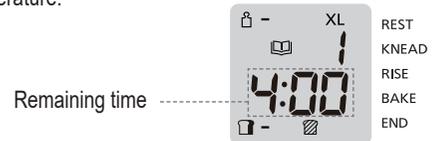
🍞 Bread Size 🍞 Crust colour ⌚ Delay timer

- 6** Press **Start** (⏩) button to start the machine.

(The display shows when menu "1" is selected.)

- Display shows the remaining time until the selected program is complete.

\* The remaining time is changed depending on the room temperature.



- Do manual operation when the beep sounds if you select the certain menus.

(See P. EN9, menus with 🙌 icon.)

After that, then press  $\diamond$  button again.

\* Complete the works while 🙌 is flashing on the display.

When 🙌 stop flashing, display shows the remaining time.

\* Do not add ingredients after display shows remaining time.

\* Kneading will continue after a certain time without press  $\diamond$  button.

- 7** When bread is ready (machine beeps 8 times and the cube (■) near **END** flashes), press **Stop** (⏹) button and unplug.

- 8** Remove the bread immediately by using dry oven gloves and place it on a wire rack. (5)

- Hold the handle with oven gloves and shake the bread out.



- Moving the outside base shaft may damage the bread shape. (6)

- Always remove the kneading blade before slicing bread. (7)

(6) (Bottom of bread pan) (7)



## Bread Mix



Turn to P. EN15 for recipes.

**1 – 4** See P. EN10 of Preparations

**5** Select menu 4, choose crust colour.

**6** Press button to start.

- Display shows the remaining time until the program is complete.

**7** Press button and remove bread when machine beeps 8 times and the cube (■) near **END** flashes.

**Tips:** The final outcome may differ depending on the actual bread mix used. (There may be greater variation with wheat free bread mixes.)

## Baking Brioche



Turn to P. EN15 for recipes

**1 – 4** See P. EN10 of Preparations

**5** Select menu 8, choose crust colour.

**6** Press button to start.

- Display shows the remaining time until the beep sounds.

**7** After about 55 minutes - 1 hour 5 minutes. **Open the lid** when you hear the beep sound. **Add the additional butter while “” is flashing. Close the lid and restart.**

- Kneading will continue after 5 minutes without press button.

**8** Press button and remove bread when machine beeps 8 times and the cube (■) near **END** flashes.

- Tips:**
- Timer is not available on this menu.
  - Do not add butter or extra ingredients after display shows remaining time.
  - When adding extra ingredients such as raisins, add them with the butter in step 7. (Use max. 150 g for ingredients)

**To bake brioche in simple way.**

- Cut butter into 1 - 2 cm cubes and keep them in refrigerator.
- Place butter with other ingredients in the beginning and follow step 5.
- Skip step 7 process in this way. This Brioche is a little different from the others.

## Baking Gluten Free Bread



Turn to P. EN16 for recipes

**1 – 4** See P. EN10 of Preparations

**5** Select the menu 10

**6** Press button to start.

- Display shows the remaining time until the beep sounds.

**7** After about 6 minutes, **open the lid** when you hear the beep sound. **Scrape off the flour within 3 minutes while “” is flashing. Close the lid and restart.**

- Kneading will continue after 3 minutes without press button.

**8** Press button and remove bread when machine beeps 8 times and the cube (■) near **END** flashes.

**Tips:** Use the rubber spatula to avoid damaging the bread pan. Do not use the metal spatula.

# Handling Instructions

## Baking Gluten Free Cake



- 1 — 4 See P. EN10 of Preparations
- 5 Select the menu 11
- 6 Press button to start.
  - Display shows the remaining time until the beep sounds.
- 7 After about 2 minutes, **open the lid** when you hear the beep sound. **Scrape off the flour within 3 minutes while is flashing. Close the lid and restart.**
  - Kneading will continue after 3 minutes without press button.

- 8 After about 12 minutes, **open the lid** when you hear the beep sound. **Scrape off the dough on the sidewall of bread pan while is flashing. Close the lid and restart.**
  - Baking will start after 3 minutes without press button.
- 9 Press button and remove cake when machine beeps 8 times and the cube (■) near **END** flashes.

### Tips

- Use a rubber spatula to avoid damaging the bread pan. Do not use metal spatula.
- If you shake hard to remove cake from the bread pan, it will lose shape.

## Making Gluten Free Pizza / Gluten Free Pasta



- 1 — 4 See P. EN10 of Preparations
- 5 Select the menu

Gluten Free Pizza	Gluten Free Pasta
Menu 12	Menu 13
- 6 Press button to start.
  - Display shows the remaining time until the beep sounds.
- 7 After about 5 minutes for gluten free pizza, 2 minutes for gluten free pasta, **open the lid** when you hear the beep sound. **Scrape off the flour within 3 minutes while is flashing. Close the lid and restart.**
  - Kneading will continue after 3 minutes without press button.
- 8 Press button and remove dough when machine beeps 8 times and the cube (■) near **END** flashes.

### Gluten Free Pizza

- 9 Evenly divide the dough into two parts and press out the divided dough using a spoon or a spatula into about 20 cm circles on a greased baking tray.
- 10 Spread sauce and your favorite topping on the dough and bake it in the oven.
  - The Gluten Free Pizza dough will be thinner and crispier than the traditional Pizza dough.

### Gluten Free Pasta

- 9 Wrap the dough in a cling film and rest for 1 hour in the refrigerator.
- 10 Lightly flour the dough surface, and shape it to your desired shapes.
- 11 Boil them and enjoy it with your favourite sauce.

**Tips:** Use the rubber spatula to avoid damaging the bread pan. Do not use the metal spatula.

## Making Dough



Turn to P. EN16 - EN17 for recipes

**1 - 4** See P. EN10 of Preparations

**5** Press  $\wedge$  or  $\vee$  button in the Menu (📖) bar to select a dough menu.

**6** Press  $\diamond$  button to start.

- Display shows the remaining time until the program is complete.

**7** When dough is ready (machine beeps 8 times and the cube (■) near END flashes), press  $\nabla$  button and unplug.

Tips: Timer is not available on dough menus except Pizza.

### Bread Dough

**8** Shape the finished dough to your favourite shape and allow it to rise until double size, then bake in the oven.

### Pizza Dough

**8** Divide the dough with scraper and shape them into balls.

**9** Cover them with damp kitchen towel and leave it for 10 minutes.

**10** Shape into a flat round and make holes with a fork.

**11** Spread your favourite sauce and desired topping then bake it in the oven.

## Baking Cake



Turn to P. EN17 for recipes

**1 - 4** See P. EN10 of Preparations

**5** Select the menu 18

**6** Press  $\diamond$  button to start.

- Display shows the remaining time until the beep sounds.

**7** After about 12 minutes, open the lid when you hear the beep sound. **Scrape off the flour within 5 minutes while 🖐️ is flashing. Close the lid and restart.**

- Kneading will continue after 5 minutes without press  $\diamond$  button.

**8** Press  $\nabla$  button and remove cake when machine beeps 8 times and the cube (■) near END flashes.

### Additional Baking

• If baking is not complete, follow the following method. (Additional baking time can be made up to twice within 20 minutes while the machine is still hot. The timer will start again from 1 minute by pressing the  $\text{⌚}$  button as required.)

- ① Select the menu (Skip it if you have not pressed  $\nabla$  button in step 8)
- ② Set the baking time
  - It can be set to 1 - 20 minutes.
- ③ Press  $\diamond$  button to start.
  - To discontinue baking, hold  $\nabla$  button.

### Tips:

- Timer is not available on this menu. It only sets the duration of the baking time.
- Use a rubber spatula to avoid damaging the bread pan. Do not use metal spatula.
- If you shake hard to remove cake from the bread pan, it will lose shape.

# Handling Instructions

## Bake Only



Turn to P. EN17 for recipes

### Preparations:

- ① Prepare the mixed ingredients in the bowl according to the recipe.
- ② Remove the kneading blade and line the greaseproof paper around the bread pan, then pour in the mixed ingredients.
- ③ Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.

### 1 Select the menu 19

### 2 Set the baking time

### 3 Press button to start.

- Display shows the remaining time until the program is complete.

- ### 4 Press button and remove cake when machine beeps 8 times and the cube (■) near END flashes.

### Additional Baking

- If baking is not complete, repeat step 1–4. (Additional baking time can be made up to twice within 50 minutes while the machine is still hot. The timer will start again from 1 minute by pressing  button as required.)

**Tips:** Timer is not available on this menu. It only sets the duration of the baking time.

## Making Jam / Compote



Turn to P. EN17 for recipes

### Preparations for Jam-making

- ① Prepare the ingredients according to the recipe.
- ② Put the kneading blade into the bread pan.
- ③ Place the ingredients into the pan in following order.  
half of fruits → half of sugar → remainder of fruits → remainder of sugar.
- ④ Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.

### Preparations for Compote-making

- ① Prepare the ingredients according to the recipe. (Remove the kneading blade.)
- ② Place the ingredients into the bread pan according to the order of recipes, pour water over ingredients.
- ③ Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.

### 1 Select the menu

Jam	Compote
Menu 20	Menu 21

### 2 Set the cooking time, then start the machine.

- ### 3 Press button and remove Jam / Compote when machine beeps 8 times and the cube (■) near END flashes.

### Additional Cooking

- If the cooking is not complete → repeat step 1 - 3. (Additional cooking time can be made up to twice within 10-40 minutes while the machine is still hot. The timer will start again from 1 minutes by pressing  button as required.)

### Tips:

- Timer is not available on these menus. It only sets the duration of the cooking time.
- Strictly follow the recipe for the amount of each ingredients. Otherwise, the jam does not set firm, to be boiled over or scorched as well as the compote.

### Tips for Jam-making

- It's necessary to have an adequate amount of sugar, acid and pectin to make firm set jam.
- Fruits with a high level of pectin set easily. Fruits with less pectin do not set well.
- Use freshly ripened fruits. Over or under ripe fruits do not set firmly.
- The recipes in this instructions make soft set jams due to using less sugar.
- When cooking time is short, fruit bits can remain partially and the jam may become watery.
- Jam will continue to set as it cools. Be careful not to over cook.
- Put the finished jam into the container as soon as possible. Take care not to burn when you take out jam.
- Jam can be burned if it is left in the bread pan.
- Store the jam in a cool, dark place. Due to the lower levels of sugar the shelf life is not as long as shop bought varieties. Once open, refrigerate and consume shortly after opening.

# Recipes

## Example

### Recipe Name

Menu No. + Total process time + Option icon

	M	L	XL
Dry yeast	2 tsp	2 tsp	2½ tsp
Strong white bread flour	400 g	500 g	600 g
Eggs (L), beaten	1	1	2
Sunflower seeds	50 g	65 g	75 g
Cheese	50 g	65 g	75 g

The options of each recipe and necessary operation are indicated as the following icons.

### Option icon

Light crust Medium crust Dark crust Delay timer

### Necessary operation icon

Place measured ingredients into bread pan in the order listed in the recipe.

Do manual operation (such as adding extra ingredients, scraping the flour from sidewall of bread pan) when the beep sounds.

### Abbreviation:

tsp = tea spoon; tbsp = table spoon; Egg (L) = Egg in large size; Egg (M) = Egg in medium size.

Turn to P. EN10 - EN11 for handling instructions.

## Bread Recipes

### Basic

#### White Bread

Menu 1 (4 h - 4 h 5 min)

	M	L	XL
Dry yeast	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Strong white bread flour	400 g	500 g	600 g
Butter	20 g	30 g	40 g
Sugar	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Salt	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Water	280 mL	340 mL	400 mL

### Bread Mix

#### Bread Mix

Menu 4 (2 h 30 min)

Bread mix flour *1	500 g
Water *2	300 mL

\*1 Bread mix for white bread only. Follow the recipes on the package of bread mix.

\*2 As shown on packet needs to be added.

### Whole Wheat Raisin

#### Whole Wheat Raisin

Menu 7 (5 h) about 18 min - 53 min after step 6

	M	L	XL
Dry yeast	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Strong wholemeal bread flour	400 g	500 g	600 g
Butter	20 g	30 g	40 g
Sugar	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Salt	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Water	280 mL	350 mL	420 mL
Raisins *1	80 g	100 g	120 g

\*1 Cut into approx. 5 mm cubes.

### Basic Rapid

#### Rapid White Bread

Menu 2 (1 h 55 min - 2 h)

	M	L	XL
Dry yeast	2 tsp	2 tsp	2½ tsp
Strong white bread flour	400 g	500 g	600 g
Butter	20 g	30 g	40 g
Sugar	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Salt	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Water	280 mL	350 mL	420 mL

### Whole Wheat

#### Whole Wheat Bread

Menu 5 (5 h)

	M	L	XL
Dry yeast	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Strong wholemeal bread flour	400 g	500 g	600 g
Butter	20 g	30 g	40 g
Sugar	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Salt	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Water	280 mL	350 mL	420 mL

### Brioche

#### Basic Brioche

Menu 8 (3 h 30 min) about 55 min - 1 h 5 min after step 6

Dry yeast	1¼ tsp
Strong white bread flour	400 g
Butter *1	60 g
Sugar	50 g
Skimmed milk powder	2 tbsp
Salt	1½ tsp
Mixture / beat 2 eggs (M) + 2 egg yolk + water	270 mL
Butter *2	80 g

\*1 Cut into 2 - 3 cm cubes and keep in refrigerator.

\*2 Cut into 1 - 2 cm cubes and keep in refrigerator.

### Basic Raisin

#### Raisin Bread

Menu 3 (4 h) about 24 min - 44 min after step 6

	M	L	XL
Dry yeast	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Strong white bread flour	400 g	500 g	600 g
Butter	20 g	30 g	40 g
Sugar	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Salt	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Water	280 mL	340 mL	400 mL
Raisins *1	80 g	100 g	120 g

\*1 Cut into approx. 5 mm cubes.

### Whole Wheat Rapid

#### Whole Wheat Rapid

Menu 6 (3 h)

	M	L	XL
Dry yeast	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Strong wholemeal bread flour	400 g	500 g	600 g
Butter	20 g	30 g	40 g
Sugar	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Salt	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Water	280 mL	350 mL	420 mL

### French

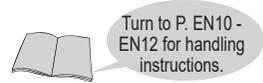
#### French

Menu 9 (5 h 40 min)

Dry yeast	1 tsp
Strong white bread flour	400 g
Salt	1½ tsp
Water	290 mL

# Recipes

## Gluten Free Recipes



### Gluten Free Bread

- The outcome differs depending on the recipes or using type of bread mix.
- Follow the recipes on the package of your gluten free bread mix.

#### Gluten Free Bread

Menu 10 (1 h 50 min - 1 h 55 min)  

	Water	430 mL
	Oil	1 tbsp
	Gluten free bread mix	500 g
	Dry yeast	2 tsp

#### Gluten and Wheat Free Bread

Menu 10 (1 h 50 min - 1 h 55 min)  

	Milk	310 mL
	Egg (M), beaten	2 (100 g)
	Cider vinegar	1 tbsp
	Oil	2 tbsp
	Honey	60 g
	Salt	1¼ tsp
	Brown rice flour	150 g
	Potato starch	300 g
	Xanthan gum	2 tsp
	Dry yeast	2½ tsp

### Flavoured Gluten Free Loaves

Use one quantity of chosen mix and add the following ingredients to your bread pan to produce the bread of your choice.

#### Spicy Fruit Bread

(1 h 50 min) 

Mixed fruits	100 g
Cinnamon	2 tsp

#### Maple & Pecan Bread

(1 h 55 min) 

Maple syrup	2 tbsp
Pecans	50 g

#### Date & Raisin Bread

(1 h 55 min) 

Juice of oranges *1	2
Mixed spice	2 tsp
Dates, chopped	150 g
Raisins	100 g
Zest of orange	2

\*1 made up to the quantity of water required, and place it in the bread pan before gluten free mix.

#### Five Seeds Bread

(1 h 55 min) 

Linseeds	1 tbsp
Sesame seeds	2 tbsp
Pumpkin seeds	1 tbsp
Poppy seeds	1 tbsp
Sunflower seeds	1 tbsp

#### Sundried Tomato & Parmesan Bread

(1 h 55 min) 

Parmesan cheese grated	50 g
Sundried tomatoes in oil, drained and chopped	50 g

### Gluten Free Cake

#### Gluten Free Chocolate Cake

Menu 11 (1 h 50 min)

	Butter (cut into 1 cm cubes)	150 g
	Sugar	150 g
	Eggs (L), beaten	3 (180 g)
	Dark chocolate, melted	120 g
	White rice flour	120 g
	Cacao powder	30 g
	Baking powder	10 g

### Gluten Free Pizza

#### Gluten Free Pizza

Menu 12 (30 min)

	Water	380 mL
	White rice flour	475 g
	Vegetable oil	1¼ tbsp
	Salt	1 tsp
	Dry yeast	1 tsp

### Gluten Free Pasta

#### Gluten Free Pasta

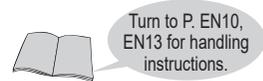
Menu 13 (15 min)

	Mixture / beat 2 eggs (M) + water	260 g
	White rice flour	220 g
	Potato starch	80 g
	Corn starch	100 g
	Xanthan gum	1½ tbsp
	Oil	2 tbsp
	Salt	1 tsp

(mixed and sifted)

- Be sure to whisk eggs and water together until very smooth.
- Place flour, starch and gum into another bowl and mix well.

## Dough Recipes



### Basic

#### White Dough

Menu 14 (2 h 20 min)

	Dry yeast	1 tsp
	Strong white bread flour	500 g
	Butter	30 g
	Sugar	1½ tbsp
	Salt	1½ tsp
	Water	310 mL

### Basic Raisin

#### Raisin Dough

Menu 15 (2 h 20 min)  about 53 min - 1 h 3 min after step 6

	Dry yeast	1 tsp
	Strong white bread flour	500 g
	Butter	30 g
	Sugar	1½ tbsp
	Salt	1½ tsp
	Water	310 mL
	Raisins *1	100 g

\*1 Cut into approx. 5 mm cubes.

### Whole Wheat

#### Whole Wheat Dough

Menu 16 (3 h 15 min)

	Dry yeast	1½ tsp
	Strong wholemeal bread flour	500 g
	Butter	30 g
	Sugar	1½ tbsp
	Salt	2 tsp
	Water	340 mL

# Dough Recipes & Sweet Recipes

Turn to P. EN10, EN13  
- EN14 for handling  
instructions.

## Pizza

### Pizza

Menu 17 (45 min)

Dry yeast	1 tsp
Strong white bread flour	450 g
Oil	4 tbsp
Salt	2 tsp
Water	240 mL

### Doughnut (using failed unfermented bread dough)

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

## Cake

### Butter Cake

Menu 18 (1 h 55 min)

Butter (cut into 1 cm cubes)	200 g
Sugar	180 g
Milk	2 tbsp
Egg (M), beaten	4 (200 g)
Plain flour (mixed and sifted)	300 g
Baking powder	13 g

### Bake Only

#### Fruit Cake

Menu 19 Timer: 1 h 20 min

Butter	150 g
Sugar	130 g
Egg (M), beaten	3 (150 g)
Milk	1 tbsp
Plain flour (mixed and sifted)	250 g
Baking powder	10 g
Mixed dried fruits	70 g

- In a large bowl, cream butter and sugar until light and fluffy. Add eggs, one at a time, beating well.
- Add milk, sifted A and mix dried fruits, beating well after addition.
- Remove the kneading blade and line the greaseproof paper around the bread pan, then pour in the mixed ingredients.

- Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.
- Select the menu and set the baking time: 1 hour and 20 minutes.
- Press button to start.
- Press button and remove cake when machine beeps 8 times and the cube ( ) near END flashes.

## Jam

### Strawberry Jam

Menu 20 Timer: 1 h 40 min

Strawberries, finely chopped	600 g
Sugar	400 g
Powdered pectin *	13 g

\* Sprinkle the pectin on the ingredients in the bread pan before setting the bread pan into the main unit.

## Compote

### Apple Sauce

Menu 21 Timer: 1 h 20 min

Bramley apples, peeled, cored and diced	1000 g
Water	2 tbsp

- Stir after cooking is completed.

# Cleaning & Care

Before cleaning, unplug the machine and allow it to cool down.

### To avoid damaging the machine.

- Do not use anything abrasive. (Cleansers, scouring pads etc.)
- Do not wash any part of the machine in the dishwasher.
- Do not use benzine, thinners, alcohol, or bleach.
- After rinsing the washable parts, wipe with cloth. Always keep all parts clean and dry.

### Bread pan & Kneading blade

Remove any leftover dough. Wash with a soft sponge and dry it thoroughly.

- Do not submerge the bread pan in water.
- If difficult to remove the kneading blade, pour warm water into the bread pan and wait 5–10 minutes. (Do not leave it for too long time.) Do not put warm water with soap in the bread pan.

### Exterior & Steam vent

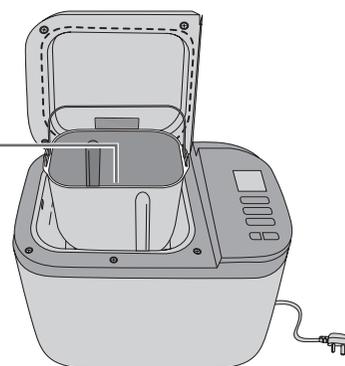
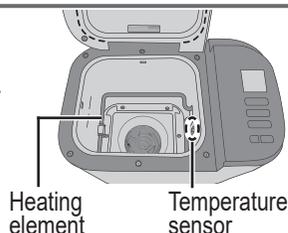
- Wipe with a damp cloth.

### Interior

Remove the food residues.

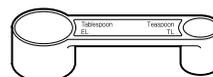
Use a damp cloth to wipe inside of machine except heating element and temperature sensor area.

- The colour of the interior may change with use.



### Measuring cup & Spoon

Wash with water.



- Not dishwasher safe

# Troubleshooting

Before calling for service, please check through this section.

Problem	Cause and Action
During or after cooking	
<p>My bread does not rise well.</p> <p>The top of my bread is uneven.</p>	<p>[All bread]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Your flour gluten quality is poor, or you have not used strong flour. (Gluten quality can vary depending on temperature, humidity, how the flour is stored, and the season of harvest). → Try another type, brand or another batch of flour.</li> <li>● The dough becomes too firm as you haven't used enough liquid. → Stronger flour with higher protein content absorbs more water than others, try adding an extra 10 - 20 mL.</li> <li>● You are not using the right type of dry yeast . → Use a dry yeast from a sachet, which has "<b>Easy blend</b>", "<b>Fast Action</b>" or "<b>Easy Bake</b>" written on it. This type does not require pre-fermentation.</li> <li>● You are not using enough dry yeast, or your dry yeast is old. → Use the <b>measuring spoon</b> provided. Check the dry yeast's expiry date. (Keep dry yeast in refrigerator.)</li> <li>● The dry yeast has touched liquid before kneading. → Check that you have put the ingredients in the correct order according to the instructions. (P. EN10)</li> <li>● You have used too much salt, or not enough sugar. → Check the recipe and measure out the correct amounts using the <b>measuring spoon</b> provided. → Check that salt and sugar are not included in other ingredients.</li> </ul>
<p>Can failed dough be used again? E.g: The dough hasn't been baked...etc.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● It can be used to make pizza, doughnut and others. → Take out the dough and make pizza or doughnut (P. EN13, EN16, EN17). <ul style="list-style-type: none"> <li>• When the bread dough is halfway fermented or baked. → Take out the dough and start baking for 40 minutes at 170 °C in the oven. While observing the situation while baking.</li> </ul> </li> </ul>
<p>My bread has not risen at all.</p> <p>My bread is pale and sticky.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● You did not use dry yeast. → Place the correct amount of dry yeast.</li> <li>● You are not using enough dry yeast, or your dry yeast is old. → Use the <b>measuring spoon</b> provided. Check the dry yeast's expiry date. (Keep dry yeast in refrigerator.)</li> <li>● There has been a power failure, or the machine has been stopped during bread making. → You will need to remove the bread from the bread pan and start again with new ingredients.</li> </ul>
<p>My bread is sticky and slices unevenly.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● It was too hot when you sliced it. → Allow your bread to cool on rack before slicing to release the steam.</li> </ul>
<p>My bread has risen too much.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● You have used too much dry yeast/water. → Check the recipe and measure out the correct amount using the <b>measuring spoon</b> (dry yeast) / measuring cup (water) provided. → Check that excess water amount is not included in other ingredients.</li> <li>● You have used too much flour. → Carefully weigh the flour using scales.</li> </ul>
<p>My bread is full of air holes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● You have used too much dry yeast. → Check the recipe and measure out the correct amount using the <b>measuring spoon</b> provided.</li> <li>● You have used too much liquid. → Some types of flour absorb more water than others, so try using 10 – 20 mL less water.</li> </ul>
<p>There is excess oil on the bottom of brioche. The crust is oily. My bread has big holes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Did you add butter within 5 minutes of the beep? → Do not put butter when display show remaining time until ready. (P. EN11) Butter flavour might be weak, but it can bake.</li> </ul>
<p>My bread seems to have collapsed after rising.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● The quality of your flour isn't very good. → Try using a different brand of flour.</li> <li>● You have used too much liquid. → Try using 10 – 20 mL less water.</li> </ul>
<p>The crust creases and goes soft on cooling.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● The steam remaining in the bread after baking can pass into the crust and soften it slightly. → To reduce the amount of steam, try using 10 – 20 mL less water.</li> </ul>

Problem	Cause and Action
During or after cooking	
The sides of my bread have collapsed and the bottom is damp.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● You have left the bread in the bread pan for too long after baking. → Remove the bread promptly after baking.</li> <li>● There has been a power failure, or the machine has been stopped during bread making. → The machine switches off if it is stopped for more than 10 minutes.</li> </ul>
How can I keep my crust crispy?	<ul style="list-style-type: none"> <li>● To make your bread more crispy, you could use the "Dark" crust colour option, or even bake it in the oven at 200 °C for an extra 5 – 10 minutes.</li> </ul>
My brioche did not turn out well when using bread mix.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Try following things. → It might be baked better if dry yeast is decreased a little when using menu 8. (If adding dry yeast separately). → Follow the recipe on the bread mix, but the bread mix should be between 350 – 500 g. → Place the ingredients in the order described in the recipe. When adding the extra ingredients, add them later. (P. EN11) → The completion is different according to recipe on the bread mix.</li> </ul>
Why has my bread not mixed properly?	<ul style="list-style-type: none"> <li>● You haven't put the kneading blade in the bread pan. → Make sure the kneading blade is in the bread pan before you put in the ingredients.</li> </ul>
Extra ingredients are not mixed properly.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Did you add extra ingredients into the bread pan while "👏" is flashing? → Extra ingredients must be added into the bread pan during "👏" is flashing on the display.</li> </ul>
Extra ingredients are not mixed properly in Brioche.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Did you add additional ingredients within 5 minutes of the beep? → Extra ingredients must be added while "👏" is flashing in the display.</li> <li>● Some of the bread mix dough is harder to mixed extra ingredients in or to flick out some of them. → Decrease the extra ingredients into half.</li> </ul>
My bread has not been baked.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● The dough menu was selected. → The dough menu does not include a baking process.</li> <li>● There has been a power failure, or the machine has been stopped during bread making. → You can try baking the dough in your oven if it has risen and proved.</li> <li>● There is not enough water and the motor protection device has been activated. This only happens when the machine is overloaded and excessive force is applied to the motor. → Visit place of purchase for a service consultation. Next time, check the recipe and measure out the correct amount using the measuring cup provided.</li> <li>● You have forgotten to attach the kneading blade. → Make sure you attach the kneading blade first. (P. EN10)</li> <li>● The kneading mounting shaft in the bread pan is stiff and does not rotate. → If the kneading mounting shaft does not rotate when the kneading blade is attached, you will need to replace the kneading mounting shaft unit. (Consult the place of purchase or a Panasonic service centre.)</li> </ul>
There is excess flour around the bottom and sides of my bread.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● You have used too much flour, or you are not using enough liquid. → Check the recipe and measure out the correct amount using scales for the flour or the measuring cup provided for liquids.</li> </ul>
The bread does not come out.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● If the bread cannot be easily removed from the bread pan, leave the bread pan for 5 – 10 minutes to cool, making sure that it is not left unattended where somebody or something may get burnt. After that, shake the bread pan several times using oven gloves. (Hold the handle down so that it does not get in the way of bread.)</li> </ul>
My gluten free pasta did not turn well.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Your dough was too soft. → Decrease the water volume or increase the amount of xanthan gum.</li> <li>● Your dough was too hard. → Decrease the amount of xanthan gum or increase the water volume.</li> </ul>

# Troubleshooting

Before calling for service, please check through this section.

## Problem

## Cause and Action

### During or after cooking

The kneading blade stays in the bread when I remove it from the bread pan.

- The dough is a little stiff.
  - Allow the bread to cool completely before removing the kneading blade carefully. Some types of flour absorb more water than others, so try adding an extra 10 – 20 mL of water next time.
- Crust has built up underneath the kneading blade.
  - Wash the kneading blade and its spindle after each use.

When cooking jam, it has scorched or the kneading blade fixes and it doesn't come off.

- The amount of the fruit is too little, or the amount of sugar is too much.
  - Place the bread pan in the sink and half fill the bread pan with warm water. Leave the bread pan to soak until the cooked on mixture or kneading blade loosens. After scorching is relieved, wash it with a soft sponge etc.

The jam has boiled over.

- Too much fruit or sugar has been used.
  - Only use the amounts of fruit and sugar specified in the recipes on P. EN17.

Jam is too runny and not firmly set.

- The fruit was under or over ripe.
- Sugar was decreased too much.
- Cooking time was insufficient.
- Fruit with a low pectin content was used.
  - Leave the jam to cool completely. The jam will continue to set as it cools.
  - Use the runny jam as a sauce for desserts.

What kinds of sugar can we use on jam?

- White caster and granulated can be used. Do not use brown sugar, diet sugar, and low calorie sugar or artificial sweetener.

Can frozen fruits be used?

- It can be used for only jam and compote.

When making jam, can we use fruits are pickled?

- Do not use them. The quality is not satisfactory.

The fruit has collapsed when making compote.

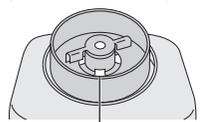
- The cooking time was too long. The fruit may have been over ripe.

### Puzzle

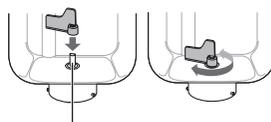
Dough leaks out from bottom of the bread pan.

- A small amount of dough will escape through the ventilation holes (so that it does not stop the rotating parts from rotating). This is not a fault, but check occasionally that the kneading mounting shaft rotate properly.
  - If the kneading mounting shaft does not rotate when the kneading blade is attached, you will need to replace the kneading mounting shaft unit. (Consult the place of purchase or Panasonic service centre.)

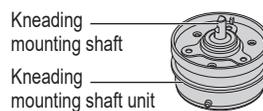
(Bottom of bread pan)



Ventilation holes (4 in total)



Kneading mounting shaft



Part no. ADA29E226

I can smell burning while the bread is baking.

Smoke is coming out of the steam vent.

- Ingredients may have been spilt on the heating element.
  - Sometimes a little flour, raisins or other ingredients may be flicked out of the bread pan during mixing. Simply wipe the heating element gently after baking once the machine has cooled down.
  - Remove the bread pan from the main unit to place ingredients.

Problem	Cause and Action
Puzzle	
The kneading blade rattles.	<ul style="list-style-type: none"> <li>This is because the kneading blade fits loosely on the kneading mounting shaft. (This is not a fault.)</li> </ul>
Display exception	
"1" appears on the display and operation has been stopped.	<ul style="list-style-type: none"> <li>When the power supply to machine is interrupted for a certain time, the display shows "1" after recovered. (It is standby mode and machine could not continue the program.) → Remove the bread, dough or ingredients and start again using new ingredients.</li> </ul>
"H01", "H02" appears on the display.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The display indicates a problem with the machine. → Consult the place of purchase or a Panasonic service centre.</li> </ul>
"U50" appears on the display.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The machine is hot (above 40 °C). This may occur with repeated use. → Allow the machine to cool down to below 40 °C before using it again (U50 will disappear).</li> </ul>

## Specifications

Power supply	230 - 240 V ~ 50 Hz		
Power consumption	505 - 550 W		
Capacity	(Strong flour for a bread)	max. 600 g	min. 400 g
	(Strong flour for a dough)	max. 500 g	min. 250 g
	(Dry yeast)	max. 7 g	min. 2.8 g
	(Baking powder)	max. 13 g	min. 10 g
Timer	Digital timer (up to 13 hours)		
Dimensions (W × H × D)	Approx. 40.8 × 36.2 × 25.2 cm		
Weight	Approx. 6.5 kg		
Accessories	1 measuring spoon, 1 measuring cup		

# Memo

---

---

# Memo

شكراً لشرائك منتج باناسونيك.

- يرجى قراءة هذه التعليمات بعناية حتى تتمكن من استخدام المنتج بشكل صحيح وأمن.
- قبل استخدام هذا المنتج، يرجى إيلاء اهتمام خاص لـ "احتياطات السلامة" (صفحات AR2 - AR4) و"معلومات هامة" (صفحة AR4).
- يرجى الاحتفاظ بتعليمات التشغيل هذه لأي استخدامات مستقبلية.
- لا تتحمل باناسونيك أي مسؤولية في حالات الاستخدام الخاطئ أو في حالة عدم الالتزام بهذه التعليمات.

## المحتويات

AR11	خبز البريوش	AR2	تعليمات السلامة
AR11	خبز الخُبز الخالي من الغلوتين	AR4	معلومات هامة
AR12	خبز الكيك الخالي من الغلوتين	AR5	أسماء الأجزاء والتعليمات
AR12	تحضير البيتزا الخالية من الغلوتين / المعكرونة الخالية من الغلوتين	AR5	الوحدة الرئيسية
AR13	عمل العجينة	AR5	الملحقات
AR13	خبز كيكة	AR6	لوحة تحكم وشاشة
AR14	للخبز فقط	AR7	مكونات صنع الخبز
AR14	عمل مربى و كومبوت	AR7	قبل الاستخدام
AR15	وصفات	AR8	مكونات إضافية
AR15	وصفات الخبز	AR8	معلومات الخالي من الغلوتين
AR16	وصفات خالية من الجلوتين	AR9	قائمة بأنواع الخبز وخيارات الخبز
AR16	وصفات عجينة	AR10	كيفية الاستعمال
AR17	وصفات عجينة والوصفات الحلوة	AR10	قبل الاستخدام
AR17	الغاية بالجهاز وتنظيفه	AR10	التحضيرات
AR18	استكشاف الأخطاء وإصلاحها	AR10	عمل الخبز
AR21	المواصفات	AR11	خليط الخبز

الرجاء التأكد من اتباع هذه التعليمات.

## تعليمات السلامة

للحد من خطر حدوث إصابات شخصية أو صدمات كهربائية أو حريق، يرجى ملاحظة الآتي:

■ تشير العلامات التالية إلى درجة الضرر والأذى اللذين يقعان في حالات الاستخدام الخاطئ للجهاز.

**تحذير:** يشير إلى وجود خطر محتمل قد يؤدي إلى وقوع إصابات خطيرة أو يؤدي إلى الوفاة.

**تنبيه:** يشير إلى وجود خطر محتمل قد يؤدي إلى وقوع إصابات بسيطة أو يلحق ضرراً بالملتمكات.

■ فيما يلي تصنيف وشرح الرموز.

يشير هذا الرمز إلى متطلب يجب اتباعه.



يشير هذا الرمز إلى شيء محظور.



## تحذير

لتجنب خطر صدمة كهربائية أو حريق نتيجة ماس كهربائي أو التدخين أو حرق أو جرح.

● لا تسمح للأطفال والرضع باللعب بمحتويات تغليف الجهاز. (فقد يؤدي ذلك إلى التعرض للاختناق.)



● لا تحاول فك الجهاز أو تصليحه أو تعديله.

← استشر مكان الشراء أو مركز خدمة صيانة باناسونيك.

## تحذير !

لتجنب خطر صدمة كهربائية أو حريق نتيجة ماس كهربائي أو التدخين أو حرق أو جرح.

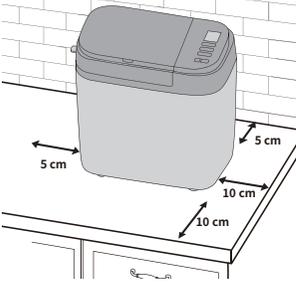
- لا تتلف سلك التيار الرئيسي أو القابس الرئيسي.  
يحظر تمامًا القيام بأي مما يلي:  
تعديل الجهاز أو وضعه بالقرب من عنصر التسخين أو الأسطح الساخنة أو المنحنية أو الملتوية أو المسحوبة أو المعلقة / أو سحبه فوق حواف حادة، أو وضع أشياء ثقيلة فوقه، أو لف سلك التيار الرئيسي، أو حمل الجهاز باستخدام سلك التيار الرئيسي.
- لا تستخدم الجهاز في حال تلف سلك التيار الرئيسي أو القابس الرئيسي، أو في حال توصيل القابس الرئيسي توصيل غير محكم بمقبس التيار الكهربائي المنزلي.  
← في حالة تلف سلك التيار الرئيسي، يجب استبداله بواسطة جهة التصنيع أو وكيل الخدمة أو أي شخص مؤهل بنفس الدرجة لتجنب أي مخاطر.
- لا تضع القابس الرئيسي أو تنزعه من المقبس بأيدي مبللة.
- لا تغمر الجهاز بالمياه أو ترشه بها أو بأي سائل آخر.
- لا تلمس فتحة البخار أو تغطيها أو تسدها أثناء الاستخدام.
- وأول اهتمامًا خاصًا بالأطفال.

● إن هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام بواسطة أشخاص (بما فيهم الأطفال) ذوي احتياجات خاصة، أو قدرات حسية أو عقلية محدودة، أو تنقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم يتم الإشراف عليهم أو توجيههم بشأن استخدام الجهاز بواسطة شخص مسؤول عن حمايتهم. يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

- حافظ على بقاء الجهاز والكابل الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال.
- تحقق من أن الفولتية الموضحة على الجهاز تتوافق مع مصدر الطاقة المحلي الخاص بك.  
وتجنب أيضاً وضع أي قوابس أخرى بنفس مقبس المنزل الرئيسي لتجنب فرط التسخين الكهربائي. ومع ذلك، إذا كنت توصل عدداً من القوابس الرئيسية، فتتحقق من عدم تجاوز القوة الكهربائية للقوة الكهربائية الخاصة بمقبس التيار المنزلي الرئيسي.
- ضع القابس الرئيسي بإحكام.
- نظف القابس الرئيسي بانتظام.  
← افصل القابس الرئيسي وامسحه بقطعة قماش جافة.
- توقف عن استخدام الجهاز على الفور وافصل القابس الخاص به في حالة توقف هذا الجهاز عن العمل بشكل صحيح، وهذا أمر مستبعد.  
فيما يلي أمثلة لمواقف أو أعطال غير عادية:
  - سخونة القابس الرئيسي وسلك التيار الرئيسي بدرجة غير طبيعية.
  - تلف سلك التيار الرئيسي أو توقف طاقة الجهاز.
  - تلف جسم الجهاز الرئيسي أو حدوث تلف واضح به أو سخونته بدرجة عالية.
  - صدور ضوضاء غير طبيعية في أثناء الاستخدام.
  - وجود رائحة كريهة.
  - وجود أي عطل أو أمر شاذ آخر.
- ← استشر المكان الذي اشتريت الجهاز منه أو مركز خدمة باناسونيك للفحص أو التصليح.
- لا تستخدم الجهاز إذا ما تعرضت أجزاء الجهاز للتشوه أو التلف مثل وجود كسور أو شراخ مرئية.  
← استشر المكان الذي اشتريت الجهاز منه أو مركز خدمة باناسونيك للفحص أو التصليح.

## تنبيه

لتفادي مخاطر الصعق الكهربائي، أو نشوب الحرائق، أو الاحتراق، أو الإصابة، أو إلحاق الضرر بالممتلكات.



- لا تستخدم الجهاز في الأماكن التالية.
- لا يمكن استخدام الجهاز على الأسطح الغير مستوية، أو فوق الأجهزة الكهربائية مثل الثلاجة، أو على مواد مثل مفارش المائدة أو على السجاجيد وغيرها.
- لا يمكن استخدام الجهاز في الأماكن التي يمكن رشها بالمياه أو القريبة من مصدر للحرارة.
- ← ضع الجهاز على سطح عمل ثابت ونظيف وجاف ومقاوم للحرارة على بعد 10 سنتم على الأقل من حافة سطح العمل وعلى بعد 5 سنتم على الأقل من الجدران المجاورة والأشياء الأخرى.
- لا تخرج وعاء الخبز أو تفصل الجهاز عن التيار الكهربائي أثناء الاستخدام.



- لا تلمس الأجزاء الساخنة مثل وعاء الخبز أو الوحدة من الداخل أو عنصر التسخين أو داخل الغطاء أثناء تشغيل الجهاز أو بعد استخدامه مباشرة.
- قد تصبح الأسطح التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. احترس من مصدر الحرارة المتبقية خاصة بعد الاستخدام.

← لتجنب الحروق، استخدم قفازات الفرن باستمرار عند إخراج وعاء الخبز أو الخبز الناضج. (لا تستخدم قفازات الفرن المبللة.)

- استخدم مؤقتًا خارجيًا أو غيره.

- هذا الجهاز غير معد لتشغيله بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.

- لا تقحم أي شيء في الفجوات.

- لا تتجاوز الحد الأقصى من كميات الدقيق (600 غرام) والمكونات الرافعة مثل الخميرة الجافة (7 غرام) أو الخبز أي بيكنج باوذر (13 غرام). (تفقد الصفحتين AR21)

- افصل القابس الرئيسي عند عدم استخدام الجهاز.

- تحقق من مسك القابس الرئيسي عند نزعها من المقبس. لا تسحب سلك التيار الرئيسي مطلقًا.

- افصل قابس الجهاز واتركه ليبرد قبل التعامل معه أو تحريكه أو تنظيفه.

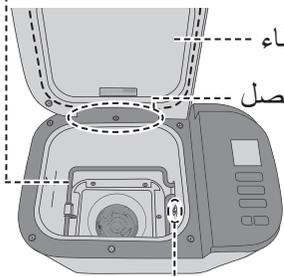
- يُستخدم هذا الجهاز لأغراض الاستعمال المنزلي فقط.

- تحقق من تنظيف الجهاز، ولا سيما الأسطح التي توضع عليها الأطعمة بعد الاستخدام. (تفقد الصفحتين AR17)



## معلومات هامة

عنصر التسخين



كاشف درجة الحرارة

- لا تستخدم الجهاز خارج المنزل، أو في غرفة ذات درجة حرارة عالية (أكثر من 30 درجة مئوية) أو درجة رطوبة عالية، أو استخدام القوة المفرطة على القطع كما هو موضح على اليسار لتفادي الخبز الغير ناجح، التعطيل أو التشويه.
- لا تستخدم السكين أو أي آلة حادة لإزالة البقايا.
- لا تُسقط الجهاز لتجنب إلحاق أضرار به.
- لا تخزن أي مكونات أو خبز في وعاء الخبز.

يشير هذا الرمز على الجهاز إلى أن "السطح ساخن ولا يجب لمسه دون حذر".



# أسماء الأجزاء والتعليمات

## الوحدة الرئيسية



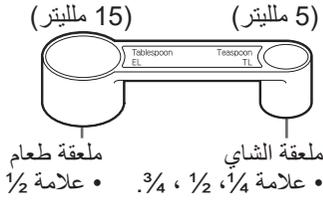
## الملحقات

كوب القياس  
لقياس السوائل.



## ملعقة قياس

لقياس السكر والملح والخميرة الجافة وغيرها.



ملعقة الشاي (5 مليلتر) علامة ¼، ½، ¾.  
ملعقة طعام (15 مليلتر) علامة ½.

**وعاء الخبز والعجان مظلان بطبقة غير لاصقة لتجنب البقع ولتسهيل إزالة الخبز.**

لتجنب تلفها، يرجى اتباع التعليمات أدناه.

- لا يجوز استخدام الأدوات الصلبة مثل السكين أو الشوكة عند إزالة الخبز من وعاء الخبز. إذا لم يكن بالإمكان إزالة الخبز بسهولة من وعاء الخبز، عليك أن تترك الوعاء لمدة 5 - 10 دقائق حتى يبرد، وتأكد من عدم تركه بدون مراقبة كي لا يحترق شخص ما أو شيء ما. بعد ذلك، رجّ وعاء الخبز عدة مرات باستخدام قفازات الفرن. (تفقد الصفحتين AR10)
  - (عليك أن تمسك المقبض بحيث لا يعيق خروج الخبز.)
  - تأكد من أن العجان ليس عالقاً في رغيف الخبز قبل تقطيعه. إذا كان عالقاً، فانتظر حتى يبرد رغيف الخبز ثم قم بإزالته. (لا يجوز استخدام أدوات صلبة أو حادة كالسكين أو الشوكة.) توخى الحذر من حرق يديك، فقد لا يزال العجان ساخناً.
  - استخدم قطعة إسفنج ناعم عند تنظيف وعاء الخبز والعجان. لا يجوز استخدام أي مادة كاشطة مثل المطهرات أو ليف التنظيف.
  - قد تسبب المكونات الصلبة أو الخشنة أو الكبيرة مثل الدقيق السليم أو الحبوب المطحونة أو السكر أو إضافة المكسرات والبذور تلف الطبقة غير اللاصقة على وعاء الخبز. في حالة استخدام قطعة من المكون، يمكن تكسيرها إلى أجزاء صغيرة. يرجى اتباع معلومات لمكونات إضافية (تفقد الصفحتين AR8) وكميات الوصفة المذكورة.
  - استخدم شفرة العجن المتوفرة فقط مع هذا الجهاز.
- قد تكون صينية الخبز وشفرة العجن والخبز ساخن جداً بعد الخبز. تعامل دائماً معها بحرص.



## لوحة تحكم وشاشة

● هذه الصورة تعرض جميع الرموز والكلمات ولكن خلال تشغيل الجهاز، سوف تظهر الرموز والكلمات المطابقة للبرنامج الذي هو قيد العمل فقط.

### حالة التشغيل

- معروضة للمرحلة الحالية من البرنامج ماعدا .
- : قدم توضيح للتشغيل اليدوي.
- قدم إشارة إلى إضافة المكونات يدويًا.
- (لمعرفة القائمة AR9 تفقد صفحة المتوفرة).

### عرض الوقت

- الوقت المتبقي حتى يكون جاهزًا.
- عند إضافة المكونات يدويًا، ستعرض الشاشة الوقت حتى إضافة مكونات إضافية في البرنامج.
- تتطلب القائمة بعض الخطوات اليدوية، وستعرض الشاشة الوقت المتبقي حتى بدء عملية المعالجة بعد الضغط على الزر .

### القائمة

- اضغط على  $\wedge$  أو  $\vee$  مرة واحدة ليكون وضع ضبط.
- اضغط على  $\wedge$  أو  $\vee$  مرة أخرى لتغيير رقم القائمة.
- (اضغط مطولاً على الزر للتقدم بشكل أسرع) (تفقد AR9 لمعرفة رقم القائمة).

### الحجم

- اضغط على هذا الزر لاختيار الحجم. (لمعرفة القائمة AR9 تفقد صفحة المتوفرة).



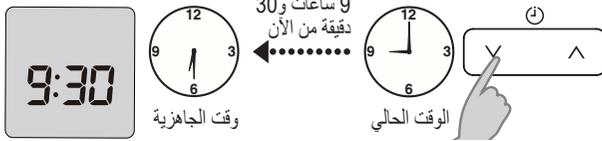
### القشرة

- اضغط على هذا الزر لاختيار لون القشرة. (لمعرفة القائمة AR9 تفقد صفحة المتوفرة).



### المؤقت

- قم بضبط مؤقت التأجيل (لكي يصبح الخبز جاهزًا).
- بالنسبة للقائمة المتوفرة، يمكن إعدادها على 13 ساعة. (انظر الصفحة AR9)
- مثال: الوقت الآن 9:00 مساءً، وأنت تريد تيريد خبز جهاز في تمام الساعة 6:30 في الصباح التالي.
- ← اضبط المؤقت على 9:30 (9 ساعات و 30 دقيقة من الآن).



- ضبط الوقت لقوائم الحلوى :

- "  $\wedge$  " أضغط على هذا الزر لزيادة الوقت
- "  $\vee$  " اضغط على هذا الزر لتقليل الوقت.
- (لتحقيق التقدم بسرعة أكثر، اضغط على هذا الزر مرة واحدة وبعدها استمر).
- القائمة "كيك"

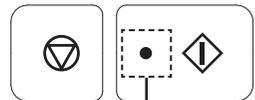
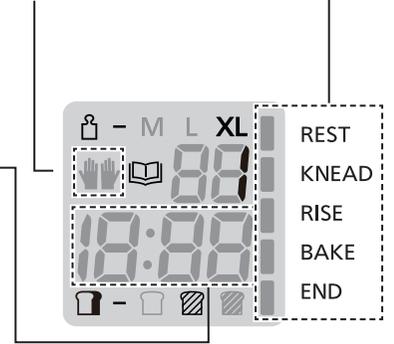
سيقدم الضغط على الزر مرة واحدة وقت الخبز الإضافي بواقع 1 دقيقة.

● القائمة "الخبز فقط"

سيقدم الضغط على الزر مرة واحدة وقت الخبز بما في ذلك وقت الخبز الإضافي بواقع 1 دقيقة.

● القائمة "مربى" و"كمبوت"

سيقدم الضغط على الزر مرة واحدة وقت الطهي بواقع 10 دقائق لكن سيكون قوت الطهي الإضافي بواقع 1 دقيقة.



### توقف

- لإلغاء الضبط / أوقف البرنامج. (استمر لمدة 1 ثانية تقريبًا.)

### البدء

- اضغط على هذا الزر لبدء البرنامج.

### مؤشر الحالة

- يدل وميض الفلاش على أن الماكينة في حالة ضبط أو أن التشغيل اليدوي مطلوب.
- يمكن الضغط على الزر.
- يدل الضوء دائمًا على أن الماكينة في حالة تنفيذ البرنامج.
- لا يمكن الضغط على الزر.
- لن يتم تشغيلها حتى ولو تم التوصيل بالكهرباء.

# مكونات صنع الخبز

من المهم جداً استخدام المقياس الصحيح للمكونات للحصول على أفضل النتائج.

## مكونات السائل

استخدم كوب القياس أو ملعقة المقادير المتوفرة.

إذا كانت الوصفات تدل على خليط (السائل إضافة البيض)، يجب وزنه على الموازين. يوصى باستخدام الميزان الرقمي.

## المكونات الجافة

يجب أن يتم الوزن على الموازين أو يتم تقديره باستخدام ملعقة المقادير المتوفرة للكميات الصغيرة. يوصى باستخدام الميزان الرقمي.

## مكونات الخبز

### دقيق

المكون الرئيسي للخبز. يعمل البروتين الموجود في الدقيق على تكوين الجلوتين أثناء العجين. ويعطي الجلوتين للخبز البنية والقوام ويساعده على الارتفاع.

استخدم دقيق قوي. يتم طحن الدقيق القوي من القمح ويحتوي على محتوى عالي من البروتين الذي يعد ضروري لتطوير الجلوتين. ينحصر ثاني أكسيد الكربون الناتج أثناء التخمر في الشبكة المطاطية للجلوتين، مما يجعل العجين يرتفع.

### دقيق أبيض

ينتج من طحن حبوب القمح، ولا يحتوي على النخالة وجنين القمح. يعد أفضل أنواع الدقيق المطلوبة لخبز الخبز الدقيق الذي يحمل العلامة "الخبز الخبز". لا تستخدم الدقيق الفاخر أو الدقيق ذاتي التخمر بدلاً من دقيق الخبز.

### دقيق القمح الكامل

ينتج من طحن حبوب القمح الكاملة ويحتوي على النخالة وجنين القمح. يصنع خبز صحي جداً. يكون هذا الخبز منخفض في الارتفاع وأثقل من الخبز المخبوز بالدقيق الأبيض.

### ملح

يحسن المذاق ويعزز من الجلوتين لمساعدة الخبز على الارتفاع. قد يفقد الخبز الحجم/الطعم إذا كان القياس غير صحيح.

### دهون

تمنح الخبز نكهة وليونة. استخدم الزبدة (الغير ملحّة) أو السمن أو الزيت.

## يمكنك تحسين مذاق الخبز بشكل أفضل عن طريق إضافة مكونات أخرى.

### بيض

يحسن من القيمة الغذائية للخبز ومن لونه. (يجب تقليل كمية المياه بشكل متناسبي) اخفق البيض عند إضافته. لا تستخدم الموقت للوصفة التي تحتوي على بيض. (يتعرض البيض بسرعة للعفن في حال كانت درجة حرارة الغرفة مرتفعة).

### نخالة

زيد من محتوى الألياف في الخبز. استخدم 50 غرام (5 ملعقة كبيرة) كحد أقصى.

### جنين القمح

يمنح الخبز نكهة مكسرات. استخدم 50 غرام (4 ملعقة كبيرة) كحد أقصى.

### توابل، أعشاب

تحسن من نكهة الخبز. لا تستخدم سوى كمية قليلة (1 ملعقة كبيرة كحد أقصى).

## في حالة استخدام خليط خبز...

### خليط الخبز الذي يحتوي على خميرة جافة

- ضعي المزيج في صينية الخبز، ثم اضيفي الماء. (اتبع الإرشادات الموجودة على العبوة فيما يتعلق بكمية المياه)
  - اختر القائمة 4.
- في بعض أنواع الخليط، لا يتم توضيح كمية الخميرة الجافة، لذلك قد تختلف النتائج، لذا قد يتطلب الأمر بعض المحاولات والخطأ للحصول على نتائج مثالية.

### لبط الخبز مع إضافة أكياس خميرة جافة منفصلة

- ضعي الخميرة الجافة في وعاء الخبز أولاً، ثم مزيج الخبز، ثم الماء.
  - اضبط الآلة وفقاً لنوع الدقيق المستخدم في الخليط، ثم ابدأ عملية الخبز.
- الدقيق الأبيض - موصى به للقائمة 4.  
• الدقيق البني - القائمة 1  
• دقيق القمح الكامل - القائمة 5

### خبز البريوش مع خليط البريوش

- اختر القائمة 8 أو 2 - الحجم 'متوسط' - لون القشرة 'فاتح'.  
إرشادات: تختلف النتيجة على حسب نوع الدقيق المخلوط.

## خميرة جافة

تمكّن الخبز من الارتفاع.

تأكد من استخدام الخميرة الجافة التي لا تتطلب التخمر المسبق. لا تستخدم الخميرة الجافة التي تحتاج إلى تفعيل أولي. يُوصى باستخدام الخميرة الجافة المكتوب على عبوتها أنها 'سهلة المزج' أو 'سريعة التحضير' أو 'سهلة الخبز'. عند استخدام الخميرة الجافة المعبأة في الأكياس، يجب غلق الكيس مرة أخرى بعد الاستخدام. لتخزين، اتبع تعليمات الشركة المصنعة وأخرجها بعد 48 ساعة من الفتح. من الموصى به بالنسبة لمعظم عبوات الخميرة أن تحافظ عليها في مكان بارد وجاف.

## منتجات الألبان

تضفي نكهة وقيمة غذائية.

- إذا استخدمت الحليب بد من المياه فستكون ل القيمة الغذائية للخبز أعلى، لكن لا يجوز استخدامه في إعداد الموقت لأنه قد لا يظل طازجاً حتى الصباح التالي.
- ← قلل من كمية المياه بشكل يتناسب مع كمية الحليب.

## سكر (السكر المحبب والسكر البني والعلسل وديس السكر وما إلى ذلك)

يحلّي الطعام للخميرة الجافة ويضيف طعم للخبز، ويغير لون القشرة.  
• استخدم القليل من السكر في حالة استخدام الزبيب أو غيرها من الفواكه، التي تحتوي على الفروكتوز.

## مياه

استخدم المياه العادية.

عندما تكون درجة حرارة الغرفة منخفضة، استخدم الماء الفاتر للقائمة 2 أو 6 أو 10 أو 13.  
عندما تكون درجة حرارة الغرفة مرتفعة، استخدم الماء البارد للقائمة 8 أو 9.  
قم بقياس السوائل بواسطة كوب القياس.

# مكونات صنع الخبز

## مكونات إضافية (فواكه مجففة، مكسرات، جبن وغيرها)

### القائمة المتوفرة

العجين	الخبز		
عادي مع الزبيب	بريوش	قمح كامل مع الزبيب	عادي مع الزبيب
القائمة 15	القائمة 8	القائمة 7	القائمة 3

### إجراء

بعد الضغط على الزر ◀، ستسمع أصوات صفير.

ضع المكونات الإضافية في وعاء الخبز يدويًا أثناء وميض المصباح.

### الوقت حتى صدور صوت الصفارة من البداية (تقريبًا)

- القائمة 3 / خبز عادي مع الزبيب: 24 دقيقة - 44 دقيقة
- القائمة 7 / خبز قمح كامل مع الزبيب: 18 دقيقة - 53 دقيقة
- القائمة 8 / بريوش: 55 دقيقة - 1 ساعة 5 دقائق
- القائمة 15 / عجينة عادي مع الزبيب: 53 دقيقة - 1 ساعة 3 دقائق

### الاهتمام بالمكونات

- اتبع تعليمات الوصفة/القائمة لمكونات كل المكونات. غير ذلك، قد تتناثر المكونات من صينية الخبز لإحداث الروائح غير المرغوب فيها والدخان.
- قد لا يرتفع الخبز جيدًا.

## معلومات الخالي من الغلوتين

يختلف تمامًا صنع خبز خالي من الغلوتين عن الطريقة العادية لإنتاج الخبز.

- من الهام جدًا إذا كنت تقوم بتحضير خبز خالي من الغلوتين لأسباب صحية أن تستشير طبيبك وتتبع الإرشادات أدناه.
- تم تطوير هذا البرنامج بشكل خاص للمكونات الخالية من الغلوتين، وعليه فإن استخدام الخليط الخاص بك قد لا ينتج عنه مثل تلك النتائج الجيدة.
- لا يرتفع الخبز الخالي من الغلوتين كثيرًا مثل الخبز التقليدي. سيكون له تناسق أكثر كثافة ولون أكثر تفتيحًا من الخبز العادي.
- عندما يتم تحديد "الخالي من الغلوتين"، يجب اتباع تفاصيل كل وصفة بحرص. (وإلا، قد لا يخرج الخبز جيدًا.)
- يوجد هناك نوعان من خليط الخبز الخالي من الغلوتين؛ خلانط ذات محتوى منخفض من الغلوتين وخلانط لا تتكون من القمح ولا تحتوي على الغلوتين. إذا كان من الواجب عليك أن تخرج واحدًا باستخدام برنامج الخبز هذا، يرجى استشارة طبيبك قبل ذلك.
- قد تختلف نتائج الخبز وشكل الخبز طبقًا لنوع الخليط. أحيانًا، قد يكون في الخبز بعض الدقيق المتبقي على الجوانب. قد تنتج الخلانط الخالية من القمح مزيد من النتائج المتغيرة.
- انتظر حتى يبرد الخبز قبل التقطيع للحصول على أداء أفضل.
- يجب أن يتم تخزين الخبز في مكان بارد وجاف ويستخدم في غضون يومين. إذا كنت غير قادر على استخدام كل الخبز في غضون هذا الوقت، فمن الممكن وضعه في أكياس المجمد، في شكل أجزاء بحجم ملانم، ومجمد.

تحذير للمستخدمين الذين يستخدمون هذا البرنامج لأسباب صحية:

عند استخدام البرنامج الخالي من الغلوتين، تأكد من استشارة طبيبك أو رابطة كويبيك واستخدم فقط المكونات التي تعد مناسبة للحالات الصحية الخاصة بك.

لن تكون باناسونيك مسؤولة عن أي تداعيات تنتج عن المكونات التي استخدمت بدون استشارات مهنية.

من الهام جدًا تجنب التلوث بالدقيق الذي يحتوي على غلوتين إذا تم استخدام الخبز لأسباب غذائية. يجب إيلاء اهتمام خاص بتنظيف صينية الخبز وشفرة العجن وكذلك أي أواني تستخدم. يجب أن تتأكد أيضًا من أن الخميرة المستخدمة لا تحتوي على الغلوتين.

# قائمة بأنواع الخبز وخيارات الخبز

## توفر الوظيفة والوقت اللازم

• يختلف الوقت اللازم لكل عملية بناءً على درجة حرارة الغرفة. • تتوقف الماكينة أو تتحرك خلال العملية على حسب برنامج التشغيل.

رقم القائمة	القائمة	الخيارات	الحجم	الفترة الموقت	الراحة	العجن	الارتفاع	الخبز	الإجمالي	ملاحظة	الصفحة المرجعية
1	عادي	✓	✓	✓	30 - 60 دقيقة	20 - 30 دقيقة*3	1 ساعت 50 دقيقة - 2 ساعت 20 دقيقة	45 - 50 دقيقة	4 ساعات - 4 ساعات و 5 دقيقة	—	الصفحة AR10
2	عادي سريع	—	✓	✓	—	15 - 20 دقيقة	حوالي ساعة	35 - 40 دقيقة	1 ساعت 55 دقيقة - 2 ساعات	—	الصفحة AR10
3	عادي مع الزبيب	✓	1*✓	✓	30 - 60 دقيقة	20 - 30 دقيقة*3	1 ساعت 50 دقيقة - 2 ساعت 20 دقيقة	50 دقيقة	4 ساعات	✓	الصفحة AR10
4	خليط الخبز	—	✓	—	—	30 دقيقة*3	1 ساعت 15 دقيقة	45 دقيقة	2 ساعات 30 دقيقة	—	الصفحة AR10 - AR11
5	قمح كامل	✓	—	✓	1 ساعت - 1 ساعت 40 دقيقة	15 - 25 دقيقة*3	2 ساعت 10 دقيقة - 2 ساعت 50 دقيقة	50 دقيقة	5 ساعات	—	الصفحة AR10 - AR11
6	قمح كامل سريع	—	✓	—	15 - 25 دقيقة	15 - 25 دقيقة*3	1 ساعت 30 دقيقة - 1 ساعت 40 دقيقة	45 دقيقة	3 ساعات	—	الصفحة AR10
7	قمح كامل مع الزبيب	✓	—	✓	1 ساعت - 1 ساعت 40 دقيقة	15 - 25 دقيقة*3	2 ساعت 10 دقيقة - 2 ساعت 50 دقيقة	50 دقيقة	5 ساعات	✓	الصفحة AR10
8	بريوش	—	1*✓	—	20 دقيقة	30 - 60 دقيقة*3	1 ساعت 20 دقيقة - 1 ساعت 30 دقيقة	45 دقيقة	3 ساعات 30 دقيقة	✓	الصفحة AR10 - AR11
9	فرنسي	✓	—	—	5 دقيقة - 1 ساعت	35 - 40 دقيقة*3	3 ساعت 10 دقيقة - 4 ساعت 10 دقيقة	50 دقيقة	5 ساعات 40 دقيقة	—	الصفحة AR10
10	خبز خالي من الجلوتين	—	2*✓	—	—	20 - 25 دقيقة*5	35 - 40 دقيقة	50 - 55 دقيقة	1 ساعت 50 دقيقة - 1 ساعت 55 دقيقة	✓	الصفحة AR10 - AR11
11	كعكة خالية من الجلوتين	—	—	—	—	20 دقيقة*4	—	30 دقيقة	1 ساعت 50 دقيقة	✓	الصفحة AR10
12	بيتزا خالية من الجلوتين	—	—	—	—	20 - 25 دقيقة*5	5 - 10 دقيقة	—	30 دقيقة	✓	الصفحة AR10
13	مكرونة خالية من الجلوتين	—	—	—	—	15 دقيقة*5	—	—	15 دقيقة	✓	الصفحة AR10
14	عادي	—	—	—	30 - 50 دقيقة	15 - 30 دقيقة*3	1 ساعت 10 دقيقة - 1 ساعت 30 دقيقة	—	2 ساعات 20 دقيقة	—	الصفحة AR10 - AR13
15	عادي مع الزبيب	—	—	—	30 - 50 دقيقة	15 - 30 دقيقة*3	1 ساعت 10 دقيقة - 1 ساعت 30 دقيقة	—	2 ساعات 20 دقيقة	✓	الصفحة AR10
16	قمح كامل	—	—	—	55 دقيقة - 1 ساعت 25 دقيقة	15 - 25 دقيقة*3	1 ساعت 30 دقيقة - 2 ساعات	—	3 ساعات 15 دقيقة	—	الصفحة AR10
17	بيتزا	✓	—	—	(العجن) 10 - 18 دقيقة	(الارتفاع) 7 - 15 دقيقة	(العجن) حوالي 10 دقائق (الارتفاع) حوالي 10 دقائق	45 دقيقة	—	—	الصفحة AR10
18	كيك	—	—	—	—	20 دقيقة*4	—	—	1 ساعت 35 دقيقة	✓	الصفحة AR10
19	للخبز فقط	—	—	—	—	—	—	30 دقيقة - 1 ساعت 30 دقيقة	30 دقيقة - 1 ساعت 30 دقيقة	—	الصفحة AR14
20	مرابي	—	—	—	—	—	—	—	1 ساعت 30 دقيقة - 2 ساعات 30 دقيقة	—	الصفحة AR14
21	كومبوت	—	—	—	—	—	—	—	1 ساعت - 1 ساعت 40 دقيقة	—	الصفحة AR14

• ملاحظة ( 🍷 ) : القائمة متوفرة للقيام بالتشغيل اليومي مثل إضافة مكونات إضافية وكشط الدقيق من الجدران الجانبية لصينية الخبز، عندما تصدر صوت صفير.  
 1\* "خفيف" أو "متوسط" متوفران فقط.  
 2\* "متوسط" أو "أسود" متوفران فقط.  
 3\* هناك فترة ارتفاع خلال فترة العجن.  
 4\* هناك مدة للكشط أو القولة خلال مدة العجن.  
 5\* هناك مدة لكشط الدقيق.

## قبل الاستخدام

- للاستخدام للمرة الأولى، قم بإزالة مواد الخبز ونظف الماكينة. (انظر الصفحة AR17)
- قم بتنظيف الماكينة عند عدم الاستخدام لفترة طويلة من الوقت. (انظر الصفحة AR17)

الانتقال إلى الصفحتين  
AR15 للوصفات.



## عمل الخبز

## التحضيرات

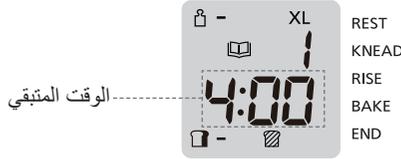
5 اضغط على الزر  $\wedge$  أو  $\vee$  في شريط القائمة (الكتاب) لتحديد قائمة الخبز

- اختر الخيارات للقائمة المحددة. (تفقد الصفحتين AR9)

حجم الخبز □ لون القشرة (ك) مؤقت التأخير

6 اضغط زر البدء (⏻) لكي يبدأ تشغيل الآلة.

- تعرض الشاشة عندما يتم تحديد "1".
- تعرض الشاشة الوقت المتبقي حتى يتم إكمال البرنامج المحدد.
- \* يتم تغيير الوقت المتبقي اعتمادًا على درجة حرارة الغرفة.



- قم بالتشغيل اليدوي عندما يصدر صوت صغير إذا قمت بتحديد القوائم المعينة.

(تفقد الصفحتين AR9، قوائم بأيقونة 🍞).

بعد ذلك، اضغط على الزر ⏻ مرة أخرى.

- \* إتمام الأعمال بينما يومض 🍞 على الشاشة. عندما يتوقف 🍞 عن الوميض، تعرض الشاشة الوقت المتبقي.
- \* لا تقم بإضافة مكونات بعد أن تعرض الشاشة الوقت المتبقي.
- \* سيستمر العجن بعد وقت معين بدون الضغط على الزر ⏻.

7 عندما يكون الخبز جاهزًا (تصدر الماكينة صوتًا 8 مرات ويومض القالب 🍞) عند الاقتراب من النهاية، اضغط على الزر توقف (⏻) وقم بفصل الماكينة عن الطاقة.

8 قم بإزالة الخبز في الحال بواسطة استدام قفازات الفرن الجافة وضعها في رف حامل الأسلاك. (5) امسك المقبض بقفازات الفرن ورج الخبز للخارج.

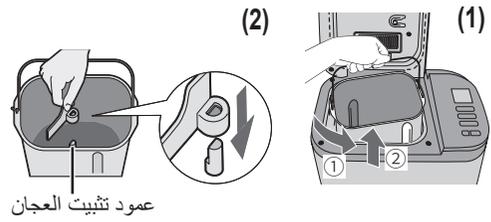


- قد يتسبب تحريك القاعدة الخارجية في تلف عمود الخبز. (6)
- قم دائمًا بإزالة شفرة العجن قبل تقطيع الخبز. (7)



1 افتح الغطاء، وقم بإزالة صينية الخبز (1) واضبط شفرة العجن في عمود تثبيت العجين. (2)

- تحقق مما حول العمود وداخل شفرة العجن وتأكد من أنها نظيفة. (انظر الصفحة AR17)



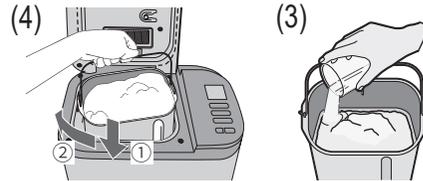
2 أحضر المكونات بمقاييس مضبوطة طبقًا للوصفة.

3 1 ضع المكونات التي تم تقديرها في صينية الخبز بالترتيب الوارد في الوصفات.

- بالنسبة لقائمة الخبز والعجين، يجب وضع الخميرة الجافة أولاً.
- 1 ضع الخميرة الجافة بعيدًا عن شفرة العجن وعمود تركيب العجن. إذا دخلت بعض الخميرة الجافة فيه، فقد لا يرتفع الخبز جيدًا.

2 ضعي المكونات الجافة فوق الخميرة الجافة. يجب أن تبقى منفصلة عن أي سائل حتى يبدأ الخلط.

- اسكب السائل على حافة الجدار الجانبي لصينية الخبز لتجنب حدوث رش السائل بالخارج. (3)



- 2 قم بمسح أي رطوبة ودقيق حول صينية الخبز، وإعده إلى الوحدة الأساسية. (4) أغلق الغطاء.
- للحصول على النتائج المثالية، لا تقم بفتح الغطاء مالم تتطلب القائمة ذلك، حيث أن ذلك يؤثر على جودة الخبز.

4 قم بتوصيل الماكينة بمقبس قدرة 230 فولت - 240 فولت.

تأكد من إتمام خطوات التحضير قبل ضبط القائمة.

## خليط الخبز



1 — 4 انظر في الصفحة AR10 لعمليات التحضير

7 اضغط على الزر ⑦ وقم بإزالة الخبز عندما تصدر الماكينة صوتاً 8 مرات ويومض القالب (■) عند الاقتراب من النهاية.

5 حدد القائمة 4، اختر لون القشرة.

6 اضغط على الزر ① للبدء.  
• تعرض الشاشة الوقت المتبقي حتى يكتمل البرنامج.

إرشادات: قد تختلف النتيجة النهائية على حسب خليط الخبز الفعلي المستخدم.  
(قد يكون هناك تنوع أكبر مع خلطات الخبز الخالية من القمح)

## خبز البريوش



1 — 4 انظر في الصفحة AR10 لعمليات التحضير

8 اضغط على الزر ⑦ وقم بإزالة الخبز عندما تصدر الماكينة صوتاً 8 مرات ويومض القالب (■) عند الاقتراب من النهاية.

5 حدد القائمة 8، اختر لون القشرة.

6 اضغط على الزر ① للبدء.  
• تعرض الشاشة الوقت المتبقي حتى تصدر صوت صغير.

إرشادات  
• المؤقت غير متوفر في هذه القائمة.  
• لا تتم بإضافة الزبدة أو المكونات الإضافية بعد أن تعرض الشاشة الوقت المتبقي.  
• عندما تتم إضافة مكونات إضافية مثل: الزبيب، تتم إضافته مع الزبدة في الخطوة 7. (استخدم 150 غرام من المكونات بحد أقصى)  
خبز البريوش بطريقة بسيطة.

7 بعد حوالي 55 دقيقة - 1 ساعة و5 دقائق. افتح الغطاء عندما تسمح صوت الصغير. أضف الزبدة الإضافية بينما يومض "■" . اغلق الغطاء وأعد التشغيل مرة أخرى.  
• سيستمر العجن بعد 5 دقائق بدون الضغط على الزر ① .

• قم بتقطيع الزبدة في شكل مكعبات 1 - 2 سم واحفظها في الثلاجة.  
• ضع الزبدة مع المكونات الأخرى في البداية واتبع الخطوة 5.  
• تخذي الخطوة 7 من المعالجة في هذه الطريقة. يختلف هذا البريوش قليلاً عن الأنواع الأخرى.

## خبز الخبز الخالي من الغلوتين



1 — 4 انظر في الصفحة AR10 لعمليات التحضير

8 اضغط على الزر ⑦ وقم بإزالة الخبز عندما تصدر الماكينة صوتاً 8 مرات ويومض القالب (■) عند الاقتراب من النهاية.

5 اختر القائمة 10

6 اضغط على الزر ① للبدء.  
• تعرض الشاشة الوقت المتبقي حتى تصدر صوت صغير.

إرشادات: استخدم ملعقة مطاطية لتجنب تلف صينية الخبز. لا تستخدم المعلقة المعدنية.

7 بعد حوالي 6 دقائق، افتح الغطاء عندما تسمع صوت صغير.  
قم بكشط الدقيق في غضون 3 دقائق أثناء وميض "■" .  
اغلق الغطاء وأعد التشغيل مرة أخرى.  
• سيستمر العجن بعد 3 دقائق بدون الضغط على الزر ① .

## خبز الكيك الخالي من الغلوتين

1 — 4 انظر في الصفحة AR10 لعمليات التحضير

5 اختر القائمة 11

6 اضغط على الزر  $\blacktriangleleft$  للبدء.

• تعرض الشاشة الوقت المتبقي حتى تصدر صوت صغير.

7 بعد حوالي 2 دقائق، افتح الغطاء عندما تسمع صوت صغير.

قم بكشط الدقيق في غضون 3 دقائق أثناء وميض  $\blacktriangleright$  .

اغلق الغطاء وأعد التشغيل مرة أخرى.

• سيستمر العجن بعد 3 دقائق بدون الضغط على الزر  $\blacktriangleleft$  .



8 بعد حوالي 12 دقائق، افتح الغطاء عندما تسمع صوت صغير. قم بكشط الخميرة من الجدران الجانبية لصينية الخبز أثناء وميض  $\blacktriangleright$  . اغلق الغطاء وأعد التشغيل مرة أخرى.

• ستبدأ عملية الخبز بعد 3 دقائق بدون الضغط على الزر  $\blacktriangleleft$  .

9 اضغط على الزر  $\blacktriangleright$  وقم بإزالة الكعك عندما تصدر الماكينة 8 مرات ويومض (  $\blacksquare$  ) القالب عند الاقتراب من النهاية.

### إرشادات

- استخدم المعلقة المطاطية لتجنب تلف صينية الخبز. لا تستخدم المعلقة المعدنية.
- إذا قمت بالرج بقوة لإزالة الكعك من صينية الخبز، فسيفقد شكله.



## تحضير البيتزا الخالية من الغلوتين / المعكرونة الخالية من الغلوتين

1 — 4 انظر في الصفحة AR10 لعمليات التحضير

5 تحديد القائمة

بيتزا خالية من الغلوتين	معكرونة خالية من الغلوتين
القائمة 12	القائمة 13

6 اضغط على الزر  $\blacktriangleleft$  للبدء.

• تعرض الشاشة الوقت المتبقي حتى تصدر صوت صغير.

7 بعد حوالي 5 دقائق للبيتزا الخالية من الغلوتين، 2 دقيقة للمعكرونة الخالية من الغلوتين، افتح الغطاء عندما تسمع صوت صغير.

قم بكشط الدقيق في غضون 3 دقائق أثناء وميض  $\blacktriangleright$  . اغلق الغطاء وأعد التشغيل مرة أخرى.

• سيستمر العجن بعد 3 دقائق بدون الضغط على الزر  $\blacktriangleleft$  .

8 اضغط على الزر  $\blacktriangleright$  وقم بإزالة العجين عندما تصدر الماكينة صوت صغير 8 مرات ويومض (  $\blacksquare$  ) القالب عند الاقتراب من النهاية.

• سيستمر العجن بعد 3 دقائق بدون الضغط على الزر  $\blacktriangleleft$  .

### بيتزا خالية من الغلوتين

9 قسّم العجينة بالتساوي إلى قسمين واضغطي العجين المقسم باستخدام ملعقة أو ملعقة مسطحة إلى دوائر بحوالي 20 سم على صينية الخبز مدهونة بالزبدة.

10 ادهني الصلصة وطبقتك المفضلة على العجين واخبزيها في الفرن.

• عجينة البيتزا الخالية من الغلوتين ستكون أرق وأكثر هشاشة من عجينة البيتزا التقليدية.

### معكرونة خالية من الغلوتين

9 قم بلف العجين في طبقة رقيقة وانتظر لمدة 1 ساعة في الثلاجة.

10 قم بمعالجة دقيق سطح العجين قليلاً، وشكله في الأشكال المرغوبة.

11 قم بغليه واستمتع به مع الصلصة التي ترغب بها.

إرشادات: استخدم المعلقة المطاطية لتجنب تلف صينية الخبز. لا تستخدم المعلقة المعدنية.

## عمل العجينة



### عجين الخبز

8 شكل العجينة التي تم تجهيزها على الشكل المفضل واطرها ترتفع حتى يزيد حجمه مرتين، وبعدها باشر عملية الخبز في الفرن.

### عجين البيتزا

8 قسم العجينة مع الكاشط وشكلها في شكل كرات.

9 قم بتغطيته بغطاء المطبخ الرطبة واطرها لمدة 10 دقائق.

10 شكلها في شكل دائرة مستوية وقم بعمل ثقوب باستخدام الشوكة.

11 انشر الصلصة المفضلة ومواد التزيين المرغوبة وبعدها باشر الخبز في الفرن



### الخبز الإضافي

• إذا لم تكتمل عملية الخبز، فاتبع الطريقة التالية. (يمكن جعل الوقت الإضافي للخبز يصل إلى مرتين في غضون 20 دقيقة بينما لا تزال الماكينة ساخنة. سيعمل الموقت مرة أخرى من 1 دقيقة عن طريق الضغط على الزر (L) كما هو مطلوب.)

① حدد القائمة (تخطيها إذا لم تقم بالضغط على الزر (V) في الخطوة 8)

② اضبط وقت الخبز

• يمكن ضبطه على 1 - 20 دقيقة.

③ اضغط على الزر (L) لبدء التشغيل.

• لعدم الاستمرار في الخبز، اضغط مع الاستمرار على الزر (V).

### إرشادات:

- الموقت غير متوفر في هذه القائمة. يضبط فقط مدة وقت الخبز.
- استخدم المعلقة المعدنية لتجنب تلف صينية الخبز. لا تستخدم المعلقة المعدنية.
- إذا قمت بالرج بقوة لإزالة الكعك من صينية الخبز، فسيقتد شكله.

1 — 4 انظر في الصفحة AR10 لعمليات التحضير

5 اضغط على الزر (V) أو (A) في شريط القائمة (L) لتحديد قائمة العجين.

6 اضغط على الزر (L) للبدء.  
• تعرض الشاشة الوقت المتبقي حتى يكتمل البرنامج.

7 عندما يكون العجين جاهزاً (تصدر الماكينة صوتاً 8 مرات ويومض (L)) القالب عند الاقتراب من النهاية)، اضغط على الزر (V) وافصله.

إرشادات: الموقت غير متوفر على قائمة العجين عدا البيتزا.

## خبز كيكة

1 — 4 انظر في الصفحة AR10 لعمليات التحضير

5 اختر القائمة 18

6 اضغط على الزر (L) للبدء.  
• تعرض الشاشة الوقت المتبقي حتى تصدر صوت صفير.

7 بعد حوالي 12 دقائق، افتح الغطاء عندما تسمع صوت صفير. قم بكشط الدقيق في غضون 5 دقائق أثناء وميض (L). اغلق الغطاء وأعد التشغيل مرة أخرى.  
• سيستمر العجن بعد 5 دقائق بدون الضغط على الزر (L).

8 اضغط على الزر (V) وقم بإزالة الكعك عندما تصدر الماكينة 8 مرات ويومض (L) القالب عند الاقتراب من النهاية.



4 اضغط على الزر ⑦ وقم بإزالة الكعك عندما تصدر الماكينة 8 مرات ويومض (■) القالب عند الاقتراب من النهاية.

### الخبز الإضافي

● إذا لم يكتمل الخبز، كرر الخطوات 1 - 4. (يمكن جعل الوقت الإضافي للخبز يصل إلى مرتين في غضون 50 دقيقة بينما لا تزال الماكينة ساخنة. سيعمل المؤقت مرة أخرى من 1 دقيقة عن طريق الضغط على الزر ⑦ كما هو مطلوب.)

إرشادات: المؤقت غير متوفر في هذه القائمة. يضبط فقط مدة وقت الخبز.

### التحضير

- 1 أحضر المكونات المخلوطة في وعاء طبقاً للوصفة.
- 2 قم بإزالة شفرة العجن وقم بعمل خط من الورق المضاد للتشحم حول صينية الخبز، وبعدها قم بسكبه في المكونات المخلوطة.
- 3 اضبط وعاء الخبز على الوحدة الرئيسية وقم بتوصيل قابس الآلة في المقبس.

### 1 اختر القائمة 19

### 2 اضبط وقت الخبز

### 3 اضغط على الزر ⑧ للبدء.

● تعرض الشاشة الوقت المتبقي حتى يكتمل البرنامج.



## عمل مربى و كومبوت

### الطهي الإضافي

● إذا لم يكتمل الطهي → أعد تكرار الخطوة 1 - 3. (يمكن جعل الوقت الإضافي للطهي يصل إلى مرتين في غضون 10 - 40 دقيقة بينما لا تزال الماكينة ساخنة. سيعمل المؤقت مرة أخرى من 1 دقيقة عن طريق الضغط على الزر ⑦ كما هو مطلوب.)

### إرشادات

● المؤقت غير متوفر في هذه القوائم. يضبط فقط مدة وقت الطهي.  
● اتبع بجد الوصفة بالنسبة لكمية كل المكونات. وإلا، لا يتم إحكام الغلق على المربى حتى يتم غليانها أو حرقها وكذلك الكومبوت.

### إرشادات لصنع المربى

- من الضروري أن يكون لديك كمية كافية من السكر والحامض والبكتين لتكوين المربى.
- الفواكه تثبت جيداً مع كمية كبيرة من البكتين. اما الفواكه مع كمية قليلة من البكتين، فلا تثبت جيداً.
- استخدم الفواكه الطازجة الناضجة. الفاكهة الناضجة كثيراً أو الغير ناضجة لا تثبت جيداً.
- وصفات المربى في هذا الكتاب لتحضير مربى ذات الثبات الطري وذلك بسبب انخفاض مستوي السكر.
- عندما يكون وقت الطهي قصيراً، يمكن أن تبقى قطع الثمار جزئية وقد يصبح المربى سائلاً.
- سيثبت المربى أكثر فأكثراً أثناء مرحلة التبريد. احرص على عدم الافراط في طبخه.
- انقل المربى الجاهزة الى برطمان في أسرع وقت ممكن. عندما تسحب المربى، حذار من الاحتراق.
- قد يحترق المربى اذا بقي في وعاء الخبز.
- ضع المربى في مكان بارد ومظلم. نظراً لنسبة السكر المنخفضة فيه، فمدة صلاحيته اقصر من اصناف المربيات الجاهزة. بعد فتح البرطمان، ضعه في التلاجة واستهلكه في وقت قصير.

### أعمال التحضير لصنع المربى

- 1 قم بتحضير المكونات وفقاً للوصفة.
- 2 ضع العجان في وعاء الخبز.
- 3 ضع المكونات في وعاء الخبز وفقاً للترتيب التالي.  
نصف الفاكهة ← نصف السكر ← باقي الفواكه ← باقي السكر.
- 4 اضبط وعاء الخبز على الوحدة الرئيسية وقم بتوصيل قابس الآلة في المقبس.

### أعمال التحضير لصنع الكومبوت

- 1 قم بتحضير المكونات وفقاً للوصفة. (يرجى إزالة العجان)
- 2 ضع المكونات في صينية الخبز طبقاً للترتيب الموجود في الوصفة، واسكب الماء على المكونات.
- 3 اضبط وعاء الخبز على الوحدة الرئيسية وقم بتوصيل قابس الآلة في المقبس.

### 1 حدد القائمة

كومبوت	مربى
القائمة 21	القائمة 20

### 2 اضبط وقت الطهي، وبعدها شغل الماكينة.

### 3 اضغط على الزر ⑦ وقم بإزالة المربى / الكومبوت عندما

تصدر الماكينة صوت صفير 8 مرات ويومض القالب (■) عند الاقتراب من النهاية.

# وصفات

## مثال

اسم الوصفة

رقم القائمة + إجمالي وقت المعالجة + أيقونة الخيار

XL	L	M	
2 1/2 ملعقة صغيرة	2 ملعقة صغيرة	2 ملعقة صغيرة	خميرة جافة
600 غرام	500 غرام	400 غرام	دقيق خبز أبيض ثقيل
2	1	1	بيض (L)، مخفوقة
75 غرام	65 غرام	50 غرام	بدور دوار الشمس
75 غرام	65 غرام	50 غرام	جبنه

يتم توضيح خيارات كل وصفة وعملية التشغيل الضرورية كما في الأيقونات التالية.

أيقونة الخيار

□ قشرة فاتحة ▨ قشرة متوسطة ▩ قشرة داكنة (L) موقت التأخير

أيقونة التشغيل الضروري

ضع المكونات المقدره في صينية الخبز بالترتيب المذكور في الوصفة.

قم بالتشغيل اليدوي (مثل إضافة المزيد من المكونات وكشط الدقيق من الجدار الجانبي لصينية الخبز) عندما يصدر صوت صغير.

المختصر:

بيض (L) = بيض بحجم كبير؛ بيض (M) = بيض بحجم متوسط.

الانتقال إلى  
الصفحتين AR10 - AR11  
للوصفات.

## قمح كامل مع الزبيب

خبز الزبيب بالقمح الكامل

القائمة 7 (5 ساعات) (L)

حوالي 18 دقيقة - 53 دقيقة بعد الخطوة 6

XL	L	M	
1 1/4 ملعقة صغيرة	1 ملعقة صغيرة	1 ملعقة صغيرة	خميرة جافة
600 غرام	500 غرام	400 غرام	دقيق خبز كامل ثقيل
40 غرام	30 غرام	20 غرام	زبدة
2 ملعقة كبيرة	1 1/2 ملعقة كبيرة	1 ملعقة كبيرة	سكر
2 ملعقة صغيرة	1 1/2 ملعقة صغيرة	1 1/2 ملعقة صغيرة	ملح
420 ملل	350 ملل	280 ملل	مياه
120 غرام	100 غرام	80 غرام	زبيب 1*

1\* تقطع إلى مكعبات بحجم 5 مم تقريباً.

## بريوش

بريوش أساسي

القائمة 8 (3 ساعات و 30 دقائق) (L)

حوالي 55 دقيقة - 1 ساعة 5 دقائق بعد الخطوة 6

XL	L	M	
1 1/4 ملعقة صغيرة	1 ملعقة صغيرة	1 ملعقة صغيرة	خميرة جافة
400 غرام	300 غرام	200 غرام	دقيق خبز أبيض ثقيل
60 غرام	40 غرام	30 غرام	زبدة 1*
50 غرام	30 غرام	20 غرام	سكر
2 ملعقة كبيرة	1 1/2 ملعقة كبيرة	1 1/2 ملعقة كبيرة	حليب بودرة
1 1/2 ملعقة صغيرة	1 1/2 ملعقة صغيرة	1 1/2 ملعقة صغيرة	ملح
270 ملل	270 ملل	270 ملل	الخليط / اخفق بيضتين (متوسط) + صفار بيض + مياه
80 غرام	80 غرام	80 غرام	زبدة 2*

1\* تقطع إلى مكعبات بحجم 2 - 3 سم واحفظها في الثلاجة.

2\* تقطع إلى مكعبات بحجم 1 - 2 سم واحفظها في الثلاجة.

## فرنسي

خبز فرنسي

القائمة 9 (5 ساعة و 40 دقائق) (L)

XL	L	M	
1 1/4 ملعقة صغيرة	1 ملعقة صغيرة	1 ملعقة صغيرة	خميرة جافة
400 غرام	300 غرام	200 غرام	دقيق خبز أبيض ثقيل
1 1/2 ملعقة صغيرة	1 1/2 ملعقة صغيرة	1 1/2 ملعقة صغيرة	ملح
290 ملل	290 ملل	290 ملل	مياه

## خليط الخبز

خليط الخبز

القائمة 4 (2 ساعات و 30 دقائق) (L)

XL	L	M	
500 غرام	400 غرام	300 ملل	طحين خليط الخبز 1*
300 ملل	300 ملل	300 ملل	مياه 2*

1\* خلطة خبز للزبيب الأبيض فقط. اتبع الوصفات المذكورة على عبوة خليط الخبز.

2\* يجب إضافته كما هو موضح في العبوة.

## قمح كامل

خبز القمح الكامل

القائمة 5 (5 ساعات) (L)

XL	L	M	
1 1/4 ملعقة صغيرة	1 ملعقة صغيرة	1 ملعقة صغيرة	خميرة جافة
600 غرام	500 غرام	400 غرام	دقيق خبز قمح كامل ثقيل
40 غرام	30 غرام	20 غرام	زبدة
2 ملعقة كبيرة	1 1/2 ملعقة كبيرة	1 ملعقة كبيرة	سكر
2 ملعقة صغيرة	1 1/2 ملعقة صغيرة	1 1/2 ملعقة صغيرة	ملح
420 ملل	350 ملل	280 ملل	مياه

## قمح كامل سريع

خبز القمح الكامل السريع

القائمة 6 (3 ساعات) (L)

XL	L	M	
2 1/2 ملعقة صغيرة	1 1/2 ملعقة صغيرة	1 1/2 ملعقة صغيرة	خميرة جافة
600 غرام	500 غرام	400 غرام	دقيق خبز قمح كامل ثقيل
40 غرام	30 غرام	20 غرام	زبدة
2 ملعقة كبيرة	1 1/2 ملعقة كبيرة	1 ملعقة كبيرة	سكر
2 ملعقة صغيرة	1 1/2 ملعقة صغيرة	1 1/2 ملعقة صغيرة	ملح
420 ملل	350 ملل	280 ملل	مياه

## عادي سريع

خبز أبيض سريع

القائمة 2 (ساعة و 55 دقيقة - 2 ساعة) (L)

XL	L	M	
2 1/2 ملعقة صغيرة	2 ملعقة صغيرة	2 ملعقة صغيرة	خميرة جافة
600 غرام	500 غرام	400 غرام	دقيق خبز أبيض ثقيل
40 غرام	30 غرام	20 غرام	زبدة
2 ملعقة كبيرة	1 1/2 ملعقة كبيرة	1 ملعقة كبيرة	سكر
2 ملعقة صغيرة	1 1/2 ملعقة صغيرة	1 1/2 ملعقة صغيرة	ملح
420 ملل	350 ملل	280 ملل	مياه

## عادي مع الزبيب

خبز بالزبيب

القائمة 4 (3 ساعات) (L)

حوالي 24 دقيقة - 44 دقيقة بعد الخطوة 6

XL	L	M	
1 1/4 ملعقة صغيرة	1 ملعقة صغيرة	1 ملعقة صغيرة	خميرة جافة
600 غرام	500 غرام	400 غرام	دقيق خبز أبيض ثقيل
40 غرام	30 غرام	20 غرام	زبدة
2 ملعقة كبيرة	1 1/2 ملعقة كبيرة	1 ملعقة كبيرة	سكر
2 ملعقة صغيرة	1 1/2 ملعقة صغيرة	1 1/2 ملعقة صغيرة	ملح
400 ملل	340 ملل	280 ملل	مياه
120 غرام	100 غرام	80 غرام	زبيب 1*

1\* تقطع إلى مكعبات بحجم 5 مم تقريباً.

الانتقال إلى  
الصفحتين AR10 - AR12  
للوصفات.



### كعكة خالية من الجلوتين

كيك بالشكولاتة خالي من الجلوتين  
القائمة 11 (ساعة و 50 دقيقة)

زبدة* 1	150 غرام
سكر	150 غرام
بيض (ل)، مخفوقة	3 (180 غرام)
الشكولاته الداكنة، سائلة	120 غرام
دقيق أرز أبيض	120 غرام
مسحوق الكاكاو	30 غرام
مسحوق خبز	10 غرام

### بيتزا خالية من الجلوتين

بيتزا خالية من الجلوتين  
القائمة 12 (30 دقيقة)

مياه	380 ملل
دقيق أرز أبيض	475 غرام
زيت نباتي	¼ 1 ملعقة كبيرة
ملح	1 ملعقة صغيرة
خميرة جافة	1 ملعقة صغيرة

### معكرونة خالية من الجلوتين

معكرونة خالية من الجلوتين  
القائمة 13 (15 دقيقة)

الخليط / اخفق بيضتين (متوسط)	260 غرام
+ مياه	
دقيق أرز أبيض	220 غرام
نشأ البطاطس	80 غرام
نشأ الذرة (مخلوط ومنخول)	100 غرام
صمغ الزانثان	¼ 1 ملعقة كبيرة
زيت	2 ملعقة كبيرة
ملح	1 ملعقة صغيرة

- احرص على خفق البيض والماء معاً حتى يصبح المزيج ناعماً جداً.
- ضع الدقيق والنشأ والعلكة في وعاء آخر واخطمهم جيداً.

### خبز خالي من الجلوتين ذو نكهة

استخدم كمية واحدة من الخلطة المختارة وأضف المكونات التالية إلى وعاء الخبز الخاص بك لإنتاج رغيف من اختيارك.

### رغيف خبز بالفاكهة المتبللة

(ساعة و 50 دقيقة)

فواكه مختلطة	100 غرام
قرفة	2 ملعقة صغيرة

### رغيف بالجوز والبقان

(ساعة و 55 دقيقة)

شراب القيقب	2 ملعقة كبيرة
البقان	50 غرام

### خبز التمر والزبيب

(ساعة و 55 دقيقة)

ضع عصير من برتقال* 1	2
التوابل المشكلة	2 ملعقة صغيرة
تمر مفروم	150 غرام
زبيب	100 غرام
قشرة برتقالة	2

\* 1 سيعوض كمية الماء المطلوبة ، ويوضع في صينية الخبز قبل الخلط الخالي من الجلوتين.

### رغيف بخمسة بذور

(ساعة و 55 دقيقة)

بذور كتان	1 ملعقة كبيرة
بذور السمسم	2 ملعقة كبيرة
بذور قرع عسلي	1 ملعقة كبيرة
بذور خشخاش	1 ملعقة كبيرة
بذور دوار الشمس	1 ملعقة كبيرة

### رغيف بالطماطم المجففة والبارميزان

(ساعة و 55 دقيقة)

من جبن البارميزان المبشور	50 غرام
من الطماطم المجففة في الزيت، مصفاة ومفرومة	50 غرام

### خبز خالي من الجلوتين

- تختلف النتيجة بناءً على الوصفات أو استخدام نوع خليط الخبز.
- اتبع الوصفات الموجودة على عبوة خليط الخبز الخالي من الجلوتين الخاص بك.

### خبز خالي من الجلوتين

القائمة 10

(ساعة و 50 دقيقة - ساعة و 55 دقيقة)

مياه	430 ملل
زيت	1 ملعقة كبيرة
خليط الخبز الخالي من الجلوتين	500 غرام
خميرة جافة	2 ملعقة صغيرة

### خبز خالي من الجلوتين والقمح

القائمة 10

(ساعة و 50 دقيقة - ساعة و 55 دقيقة)

حليب	310 ملل
بيض (م)، مخفوقة	2 (100 غرام)
خل الفلاح	1 ملعقة كبيرة
زيت	2 ملعقة كبيرة
عسل	60 غرام
ملح	¼ 1 ملعقة صغيرة
دقيق أرز بني	150 غرام
نشأ البطاطس	300 غرام
صمغ الزانثان	2 ملعقة صغيرة
خميرة جافة	½ 2 ملعقة صغيرة

انتقل إلى  
الصفحتين AR10 - AR13  
لمعرفة تعليمات الناوله.



### قمح كامل

عجينة القمح الكامل

القائمة 16 (3 ساعات و 15 دقائق)

خميرة جافة	¼ 1 ملعقة صغيرة
دقيق خبز قمح كامل ثقيل	500 غرام
زبدة	30 غرام
سكر	¼ 1 ملعقة كبيرة
ملح	2 ملعقة صغيرة
مياه	340 ملل

### عادي مع الزبيب

عجينة الزبيب الأساسية

القائمة 15 (2 ساعات و 20 دقائق)

خميرة جافة	1 ملعقة صغيرة
دقيق خبز أبيض ثقيل	500 غرام
زبدة	30 غرام
سكر	½ 1 ملعقة كبيرة
ملح	¼ 1 ملعقة صغيرة
مياه	310 ملل
زبيب* 1	100 غرام

\* 1 تقطع إلى مكعبات بحجم 5 مم تقريباً.

### عادي

عجينة أساسية

القائمة 14 (2 ساعات و 20 دقائق)

خميرة جافة	1 ملعقة صغيرة
دقيق خبز أبيض ثقيل	500 غرام
زبدة	30 غرام
سكر	¼ 1 ملعقة كبيرة
ملح	¼ 1 ملعقة صغيرة
مياه	310 ملل

3 انزع شفرة العجن وضع ورقة الشحوم حول صينية الخبز، ثم صب المكونات المختلطة.

4 ضع صينية الخبز في الوحدة الرئيسية، وقم بتوصيل الماكينة بالمقبس.

5 حدد القائمة واضبط زمن الخبز: 1 ساعة و20 دقيقة.

6 اضغط على الزر للبدء.

7 اضغط على الزر وقم بإزالة الكعك عندما تصدر الماكينة 8 مرات ويومض (القالب عند الاقتراب من النهاية).

### مربى

#### مربى بالفراولة

القائمة 20 الموقت: ساعة و40 دقيقة

فراولة، مفروم جيدًا	600 غرام
سكر	400 غرام
مسحوق البكتين *	13 غرام

\* رش البكتين على المكونات في صينية الخبز قبل وضعها في الوحدة الرئيسية.

### كومبوت

#### صوص التفاح

القائمة 21 الموقت: ساعة و20 دقيقة

تفاح براملي، مقشر، منزوع البذر ومقطع	1000 غرام
مياه	2 ملعقة كبيرة

● قلب بعد انتهاء الطهي.

### كيك

#### كعكة الزبدة

القائمة 18 (ساعة و55 دقيقة)

زبدة (يُقطع إلى مكعبات 1 سنتم)	200 غرام
سكر	180 غرام
حليب	2 ملعقة كبيرة
بيض (م)، مخفوقة	4 (200 غرام)
دقيق صافي (مخلوط ومنخول)	300 غرام
مسحوق خبز	13 غرام

### للخبز فقط

#### كعكة الفاكهة

القائمة 19 الموقت: ساعة و20 دقيقة

زبدة	150 غرام
سكر	130 غرام
بيض (م)، مخفوقة	3 (150 غرام)
حليب	1 ملعقة كبيرة
دقيق صافي (مخلوط ومنخول)	250 غرام
مسحوق خبز	10 غرام
فاكهة مجففة مخلوطة	70 غرام

### بيتزا

#### عجين البيتزا

القائمة 17 (45 دقيقة)

خميرة جافة	1 ملعقة صغيرة
دقيق خبز أبيض ثقيل	450 غرام
زيت	4 ملعقة كبيرة
ملح	2 ملعقة صغيرة
مياه	240 مل

دونات (باستخدام عجينة خبز أخف تخميرها)

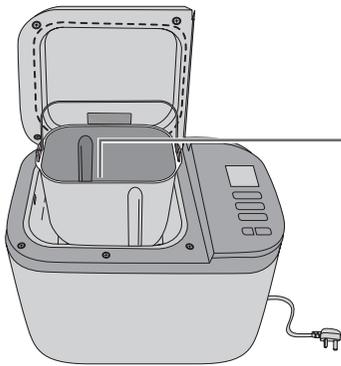
- قسّم العجينة إلى قطع صغيرة تزن كل منها 35 جم وشكلها على شكل كرات. قم بتغطيتها بمنشفة صغيرة واطرقها لمدة 10 - 20 دقيقة.
- لّفها في شكل دائري رفيع واضغط على العجين بقالب الدونات.
- اترك العجينة تتخمر لمدة 20 - 30 دقيقة (حتى ترتفع لمضاعفة حجمها الأصلي) عند درجة حرارة 30 - 35 درجة مئوية..
- اقلها في زيت على درجة حرارة 170 درجة مئوية ورشها بالقرفة والسكر الأبيض المكرر.

## العناية بالجهاز وتنظيفه

قبل التنظيف، افصل الماكينة واطرقها لتبرد.

### لتجنب تلف الماكينة.

- لا تستخدم أي أشياء كاشطة (المنظفات ووسادات التنظيف وغيرها)
- لا تغسل أي جزء من الماكينة في غسالة الأطباق.
- لا تستخدم البززين أو الثنر أو الكحول أو المبيض.
- بعد شطف الأجزاء القابلة للغسل، امسحها بقطعة قماش. احتفظ دائماً بجميع الأجزاء نظيفة وجافة.



### وعاء الخبز والعجان

أزل أي بقايا من العجين. اغسها بإسفنج ناعمة وجففها جيداً.

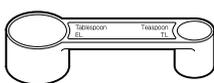
- لا تغمر صينية الخبز في الماء.
- إذا كان من الصعب إزالة شفرة العجن، فصب الماء الدافئ في صينية الخبز وانتظر 5 - 10 دقائق. (لا تتركها لفترة طويلة جداً). لا تضع الماء الدافئ مع الصابون في صينية الخبز.

### فتحة التهوية الخارجية والبخار

- يُسمح باستخدام قطعة قماش مبللة.

### كوب القياس و ملعقة القياس

تُغسل بالمياه.



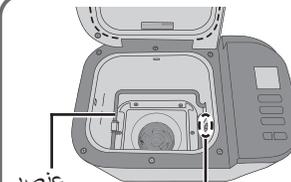
- لا يغسل في غسالة الصحون

### الجزء الداخلي

أزل بقايا الطعام.

استخدم قطعة قماش مبللة لمسح الجزء الداخلي للماكينة باستثناء عنصر التسخين ومنطقة مستشعر درجة الحرارة.

- قد يتغير لون الجزء الداخلي مع الاستخدام.



عنصر التسخين

كاشف درجة الحرارة

# استكشاف الأخطاء وإصلاحها

يرجى الرجوع إلى هذا القسم قبل الاتصال بالصيانة.

السبب والإجراء	المشكلة
<p>انشاء الطهي أو بعده</p> <p><b>جميع أنواع الخبز</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● جودة غلوتين الدقيق لديك رديئة، أو أنك لم تستخدم دقيقاً قوياً. (يمكن أن تختلف جودة الغلوتين حسب درجة الحرارة والرطوبة وكيفية تخزين الدقيق وموسم الحصاد).</li> <li>← حاول استخدام نوع آخر أو علامة تجارية أخرى أو مجموعة دقيق أخرى.</li> <li>● تصبح العجينة صلبة للغاية لأنك لم تستخدم سائلاً كافياً.</li> <li>← يمتص الطحين الأقوى الذي يحتوي على نسبة عالية من البروتين كمية أكبر من الماء عن غيره، حاول إضافة 10 - 20 مل إضافية.</li> <li>● لا تستخدم النوع الصحيح من الخميرة الجافة.</li> <li>← استخدم خميرة جافة من كيس مكتوب عليه "سهل المزج" أو "سريع التفاعل" أو "سهل الخبز". هذا النوع لا يحتاج إلى التخخير المسبق.</li> <li>● أنت لم تستخدم كمية كافية من الخميرة الجافة أو أن الخميرة الجافة التي تستخدمها قديمة.</li> <li>← استخدم ملعقة القياس المرفقة. تحقق من تاريخ انتهاء صلاحية الخميرة الجافة. (احفظ الخميرة الجافة في الثلاجة)</li> <li>● لامست الخميرة الجافة السائل قبل العجن.</li> <li>← تأكد من وضع المكونات بالترتيب الصحيح وفقاً للتعليمات. (الصفحة AR10)</li> <li>● استخدمت الكثير من الملح، أو القليل من السكر.</li> <li>← تحقق من الوصفة واستخدم المقاييس الصحيحة عن طريق ملعقة القياس الملحقة بالجهاز.</li> <li>← تأكد من عدم وجود الملح والسكر في المكونات الأخرى.</li> </ul>	<p>لا يرتفع خبزي جيداً.</p> <p>الجانب العلوي من الخبز غير متساوٍ.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● يمكن استخدامه لعمل الدونات والبيتزا وغيرها.</li> <li>← أخرج العجين واصنع دونات أو بيتزا (الصفحة AR13 و AR16 و AR17).</li> <li>● عندما تكون عجينة الخبز نصف مخمر أو مخبوز.</li> <li>← أخرج العجين وابدأ الخبز لمدة 40 دقيقة على 170 درجة مئوية في الفرن. أثناء مراقبة الوضع أثناء الخبز..</li> </ul>	<p>هل يمكن استخدام العجين المُخفق مرة أخرى؟ مثال: العجين لم يخبز... وغيرها.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● لم تستخدم الخميرة الجافة.</li> <li>← ضع الكمية الصحيحة من الخميرة الجافة.</li> <li>● أنت لم تستخدم كمية كافية من الخميرة الجافة أو أن الخميرة الجافة التي تستخدمها قديمة.</li> <li>← استخدم ملعقة القياس المرفقة. تحقق من تاريخ انتهاء صلاحية الخميرة الجافة. (احفظ الخميرة الجافة في الثلاجة)</li> <li>● حدث انقطاع في التيار الكهربائي، أو تم إيقاف الماكينة أثناء صنع الخبز.</li> <li>← ستحتاج إلى إخراج الخبز من صينية الخبز والبدء مرة أخرى بمكونات جديدة.</li> </ul>	<p>لم يرتفع خبزي أبداً.</p> <p>خبزي شاحباً ولزجاً.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● كان الخبز ساخناً جداً وقت تقطيعه.</li> <li>← اترك الخبز يبرد على الرف قبل تقطيعه ليخرج البخار منه.</li> </ul>	<p>خبزي لزج والشرائح غير متساوية.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● لقد استخدمت الكثير من الخميرة الجافة/الماء.</li> <li>← تحقق من الوصفة وقياس الكمية الصحيحة باستخدام ملعقة القياس (الخميرة الجافة/كوب القياس (الماء) المتوفر).</li> <li>← تحقق من عدم احتواء المكونات الأخرى على كمية زائدة من المياه.</li> <li>● لم تستخدم كمية كافية من الدقيق.</li> <li>← قم بوزن الدقيق بحرص باستخدام الميزان.</li> </ul>	<p>ارتفع خبزي كثيراً.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● لقد استخدمت الكثير من الخميرة الجافة.</li> <li>← تحقق من الوصفة واستخدم المقاييس الصحيحة عن طريق ملعقة القياس الملحقة بالجهاز.</li> <li>● لقد استخدمت كمية كثيرة من السائل.</li> <li>← تمتص بعض أنواع الدقيق كمية من الماء أكثر من غيرها، لذا حاول استخدام كمية ماء أقل من 10 - 20 مل.</li> </ul>	<p>خبزي مليء بثقوب الهواء.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● هل قمت بإضافة الزبدة في غضون 5 دقائق من بدء صفارة الآلة؟</li> <li>← لا تضع الزبدة عند عرض الوقت المتبقي لحين يكون جاهزاً. (الصفحة AR11)</li> <li>قد تكون نكهة الزبدة ضعيفة، ولكن يمكن خبزها.</li> </ul>	<p>هناك زيت فانض في قاع البريوش. القشرة الزيتية. خبزي فيه ثقوب كبيرة.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● الدقيق المستخدم ليس بالجودة اللازمة.</li> <li>← جرب استخدام نوعاً آخر من الدقيق.</li> <li>● لقد استخدمت كمية كثيرة من السائل.</li> <li>← حاول استخدام 10 - 20 مل ماء أقل.</li> </ul>	<p>يبدو أن الخبز الناتج يخمد بعد الارتفاع.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● يمكن للبخار المتبقي في الخبز أن يمر في القشرة فيطربها قليلاً.</li> <li>← لتقليل كمية البخار، حاول استخدام كمية أقل من 10 - 20 مل من الماء.</li> </ul>	<p>تجعنت القشرة وأصبحت طرية بعد التبريد.</p>

## المشكلة

## السبب و الإجراء

### أثناء الطهي أو بعده

لقد انهارت جانبي الخبز والجزء السفلي رطب.

- تركت الرغيف في وعاء الخبز لمدة طويلة بعد إتمام الخبز.
- قم بإزالة الرغيف فورًا بعد الخبز.
- حدث انقطاع في التيار الكهربائي، أو تم إيقاف الماكينة أثناء صنع الخبز.
- تتوقف الماكينة إذا توقفت لمدة تزيد عن 10 دقائق.

كيف يمكنني الحفاظ على القشرة المقرمشة؟

- لجعل خبزك أكثر قرمشة، يمكنك استخدام خيار لون القشرة "الداكن"، أو حتى خبزه في الفرن على حرارة 200 درجة مئوية لمدة 5 - 10 دقائق إضافية.

لم يتحول البريوش الخاص بي جيدًا عند استخدام خليط الخبز.

- حاول مراقبة الأشياء.
- قد يتم خبزها بشكل أفضل إذا تم تقليل الخميرة الجافة قليلاً عند استخدام القائمة 8. (في حالة إضافة خميرة جافة بشكل منفصل).
- اتبع الوصفة الموجودة على خليط الخبز، ولكن يجب أن يكون مزيج الخبز بين 350 - 500 جرام.
- ضع المكونات بالترتيب الموضح في الوصفة. عند إضافة المكونات الإضافية، قم بإضافتها لاحقًا. (الصفحة AR11)
- يختلف الاكتمال وفقًا للوصفة على مزيج الخبز.

لماذا خبزي لم يخلط جيدًا ؟

- لم تضع العجان في وعاء الخبز.
- تأكد من أن العجان داخل وعاء الخبز قبل وضع المكونات فيه.

لا يتم خلط المكونات الإضافية بشكل صحيح.

- هل أضفت مكونات إضافية إلى موزع مكسرات الزبيب قبل الصغير أو أضفتها إلى صينية الخبز أثناء وميض "👉"؟
- يجب إضافة مكونات إضافية إلى موزع مكسرات الزبيب قبل سماع الصغير أو وضعها في صينية الخبز أثناء وميض "👉" على الشاشة.

لم تخلط المكونات الإضافية بشكل صحيح في بريوش.

- هل أضفت مكونات إضافية في غضون 5 دقائق من صوت الصغير؟
- يجب إضافة مكونات إضافية أثناء وميض "👉" في الشاشة.
- من الصعب خلط بعض المكونات الإضافية في عجينة خليط الخبز أو التخلص منها.
- قلل المكونات الإضافية إلى النصف.

خبزي لم يتم خبزه.

- قائمة العجين المختارة.
- لم تشمل قائمة العجين المختارة في عملية الخبز.
- حدث انقطاع في التيار الكهربائي، أو تم إيقاف الماكينة أثناء صنع الخبز.
- يمكنك أن تجرب خبز العجين في الفرن إذا كان قد ارتفع.
- لا توجد مياه كافية وتم تفعيل جهاز حماية المحرك.
- يحدث هذا فقط عندما تكون الماكينة محملة بشكل زائد ويتم تطبيق قوة مفرطة على المحرك.
- قم بزيارة مكان الشراء للحصول على استشارة الخدمة. في المرة القادمة، تحقق من الوصفة وقس الكمية الصحيحة باستخدام كوب القياس المتوفر.
- لقد نسيت تركيب شفرة العجن.
- تأكد من تركيب شفرة العجن أو لا. (الصفحة AR10)
- عمود تركيب العجن في صينية الخبز صلب ولا يدور.
- إذا لم يدور عمود تركيب العجن عند تركيب شفرة العجن، فستحتاج إلى استبدال وحدة عمود تركيب العجن. (استشر مكان الشراء أو مركز خدمة باناسونيك).

. هناك دقيق زائد أسفل الخبز وجوانبه

- استخدمت الكثير من الدقيق، أو لم تستخدم سائل كافي.
- تحقق من الوصفة ومقاييس الكميات الصحيحة عن طريق الميزان للدقيق أو كوب القياس للسوائل.

لم يخرج الخبز.

- إذا تعذر إزالة الخبز بسهولة من صينية الخبز، اترك صينية الخبز لمدة 5 - 10 دقائق حتى تبرد، وتأكد من عدم تركها دون رقابة حيث قد يتعرض أي شخص أو شيء للحروق.
- بعد ذلك، راح صينية الخبز عدة مرات باستخدام قفازات الفرن. (عليك أن تمسك المقبض بحيث لا يعيق خروج الخبز.)

المعكرونة الخالية من الغلوتين لم تلتف بشكل جيد.

- كانت عجنتك طرية للغاية.
- قم بتقليل مقدار الماء أو زيادة كمية صمغ الزنثان.
- كان عجنتك صلبة للغاية.
- قم بتقليل كمية صمغ الزنثان أو زيادة مقدار الماء.

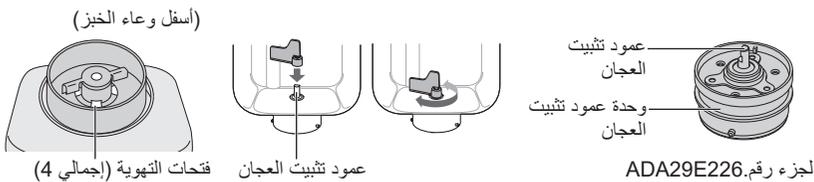
# استكشاف الأخطاء وإصلاحها

يرجى الرجوع إلى هذا القسم قبل الاتصال بالصيانة.

المشكلة	السبب و الإجراء
يبقي العجان في الخبز عندما يتم إزالته من وعاء الخبز.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● العجينة صلبة قليلاً</li> <li>← اترك الخبز ليبرد تمامًا قبل إزالة شفرة العجان بحرص. تمتص بعض أنواع الدقيق الكثير من المياه، لذا حاول استخدام كمية أكثر من المياه بمقدار 10 - 20 ملل في المرة القادمة.</li> <li>● وقد كونت القشرة تحت العجان.</li> <li>← اغسل نصل العجن والمغزل بعد كل استخدام.</li> </ul>
عند طهي المربي، احترق المربي أو العجان ثبت وليس بالاستطاعة ازالته.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● كمية الفاكهة قليلة جدًا، أو كمية السكر أكثر من اللازم.</li> <li>← ضع صينية الخبز في الحوض واملأ نصفها بالماء الدافئ. اترك صينية الخبز لنقعها حتى يُطهى المزيج في الخليط أو تتفكك شفرة العجن. بعد تخفيف الحرق، قم بغسلها بإسفنجة ناعمة وغيرها.</li> </ul>
المربي بلغت في الغليان وتناثرت.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● قد تم استخدام الكثير من الفاكهة والسكر.</li> <li>← استخدم فقط كميات الفاكهة والسكر المحددة في الوصفات على الصفحة AR17.</li> </ul>
المربي سائلة جدًا وليست ثابتة.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● الفاكهة ناضجة أكثر من اللازم أو غير ناضجة بما فيه الكفاية.</li> <li>● تم تقليل كمية السكر أكثر من اللازم.</li> <li>● وقت الطهي غير كافي.</li> <li>● استخدمت الفاكهة مع محتوى منخفض من البكتين.</li> <li>← اترك المربي حتى يبرد تمامًا. سيثبت المربي أثناء تبريده.</li> <li>← استخدم المربي السائلة كصوص للحلويات.</li> </ul>
ما نوع السكر الذي يمكن أن نستخدمه في المربي؟	<ul style="list-style-type: none"> <li>● يمكن استخدام سكر مدقوق وخبثي</li> <li>لا تستخدم السكر البني، أو سكر التخسيس(النظام الغذائي)، أو السكر ذو السرعات الحرارية المنخفضة أو المحليات غير الطبيعية.</li> </ul>
هل يمكن استخدام الفاكهة المجمدة؟	<ul style="list-style-type: none"> <li>● يمكن أن تستخدم فقط للمربي والكمبوت.</li> </ul>
عند صنع المربي هل يمكن استخدام مخلل الفاكهة؟	<ul style="list-style-type: none"> <li>● لا تستخدمهم. الجودة غير مرضية.</li> </ul>
فرطت الفاكهة عند صنع الكومبوت.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● وقت الطهي طويل جدًا. قد تكون الفاكهة ناضجة أكثر من اللازم.</li> </ul>

## لغز

- تتسرب كمية صغيرة من العجين من الأربعة ثقوب (بحيث لا تتوقف الأجزاء الدوارة من الدوران). هذا ليس خطأ، ولكن تحقق من وقت لأخر أن عمود تثبيت العجان يدور بشكل صحيح.
- ← إذا لم يدور عمود تركيب العجن عند تركيب شفرة العجن، فستحتاج إلى استبدال وحدة عمود تركيب العجن. (استشر مكان الشراء أو مركز خدمة صيانة باناسونيك.)



يتسرب العجين من قاع صينية الخبز.

- قد تكون قد تسربت المكونات على عنصر التسخين.
- ← في بعض الأحيان، قد يتم إخراج القليل من الدقيق أو الزبيب أو المكونات الأخرى من صينية الخبز أثناء الخلط. ببساطة امسح عنصر التسخين برفق بعد الخبز بمجرد أن تبرد الماكينة.
- ← أخرج صينية الخبز من الوحدة الرئيسية لوضع المكونات.

استطيع أن أشم رائحة حرق الخبز أثناء خبز العجين. من الممكن أن يخرج البخار من منفذ البخار.

## المشكلة

## السبب و الإجراء

### لفظ

- هذا لأن شفرة العجن تناسب بشكل مفكك عمود تثبيت العجن. (هذا ليس عيبًا).

خشخشة العجان.

### استثناء العرض

- عند انقطاع مصدر الإمداد بالطاقة عن الماكينة لفترة معينة، تُظهر الشاشة "1" بعد استعادته. (إنه وضع الاستعداد ولا يمكن للماكينة متابعة البرنامج.)  
← أزل الخبز أو العجين أو المكونات وابدأ من جديد باستخدام المكونات الجديدة.

يظهر "1" على الشاشة ويتوقف التشغيل.

- تشير الشاشة إلى وجود مشكلة في الماكينة.  
← استشر مكان الشراء أو مركز خدمة صيانة باناسونيك.

يظهر "H01"، "H02" على الشاشة.

- الماكينة ساخنة (أعلى من 40 درجة مئوية). قد يحدث هذا مع الاستخدام المتكرر.  
← اترك الماكينة تبرد إلى أقل من 40 درجة مئوية قبل استخدامه مرة أخرى (سيخفئ U50).

يظهر "U50" على الشاشة.

## المواصفات

مصدر الطاقة	230 - 240 فولت ~ 50 هرتز
الطاقة المستهلكة	505 - 550 وات
السعة	(دقيق ثقيل لعمل رغيف الخبز) الحد الأقصى. 600 غرام الحد الأدنى. 400 غرام
	(دقيق ثقيل لعمل عجينة) الحد الأقصى. 500 غرام الحد الأدنى. 250 غرام
	(خميرة جافة) الحد الأقصى. 7 غرام الحد الأدنى. 2.8 غرام
	(مسحوق خبز) الحد الأقصى. 13 غرام الحد الأدنى. 10 غرام
المؤقت	المؤقت الرقمي (حتى 13 ساعة)
الأبعاد (عرض × طول × عمق)	تقريبًا. 40.8 × 36.2 × 25.2 سم
الوزن	تقريبًا. 6.5 كجم
قبل الاستخدام	1 كوب القياس و1 ملعقة قياس