

Panasonic®

OPERATING INSTRUCTIONS AND RECIPES Automatic Bread Maker (Household Use)

English

Model No. **SD-YR2550**



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

Safety Precautions	EN2	● Baking Gluten Free Bread.....	EN14
Important Information	EN4	● Baking Gluten Free Cake	EN14
Parts Names and Instructions	EN5	● Making Gluten Free Pizza / Gluten Free Pasta.....	EN15
● Main Unit	EN5	● Baking Cake	EN15
● Accessories	EN5	● Bake Only.....	EN16
● Control Panel and Display	EN6	● Making Jam / Compote.....	EN16
Bread-making Ingredients	EN7	● Cake Kneading	EN17
Menu Charts and Baking Options	EN8	● Bread Kneading.....	EN17
Handling Instructions	EN10	● Rise	EN17
● Before Use.....	EN10	Recipes	EN18
● Preparations	EN10	● Bread Recipes	EN18
● Baking Bread	EN11	● Gluten Free Recipes.....	EN20
● Making Dough	EN11	● Dough Recipes	EN20
● Additional Ingredients	EN12	● Sweet Recipes.....	EN22
● Bread Mix & Bread Mix Raisin.....	EN12	● Manual Recipes.....	EN23
● Baking Brioche	EN13	Cleaning & Care	EN24
● Sourdough & Sourdough Dough	EN13	Troubleshooting	EN25
● Gluten Free Information.....	EN14	Specifications	EN29

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.

Safety Precautions

Please make sure to follow these instructions.

⚠ CAUTION

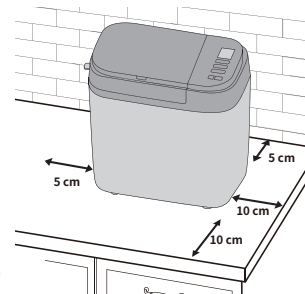
To avoid risk of electric shock, fire, burn, injury or property damage.



- **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 gloves to remove the bread pan or the finished bread. (Do not use wet oven gloves.)
- **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. EN29)**

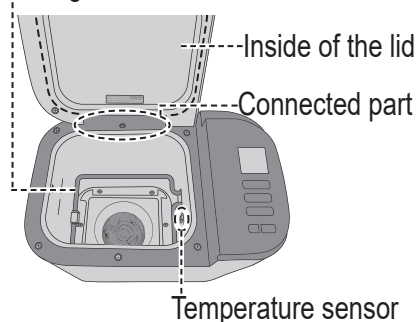


- **Unplug the power plug when the appliance is not in use.**
- **Make sure to hold the power plug when unplugging it. Never pull on the power cord.**
- **Before handling, moving or cleaning, unplug the appliance and allow it to cool down.**
- **This appliance is intended for household use only.**
- **Ensure to clean the appliance especially surfaces in contact with food after use. (See P. EN24)**

Important Information

- Do not use the appliance outdoors, in rooms of high humidity, or use excessive force on the parts as is illustrated on the right to avoid 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.

Heating element

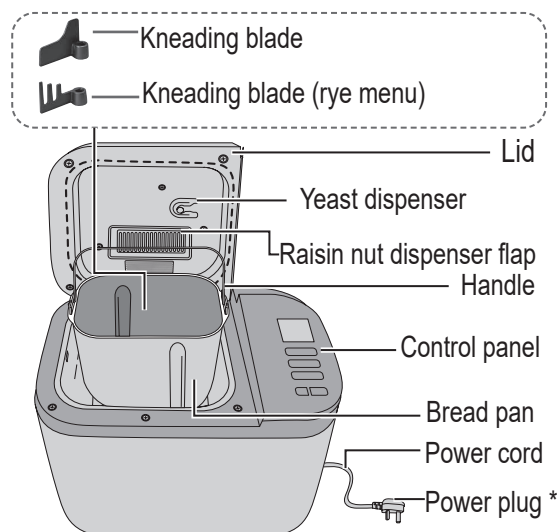


This symbol on the appliance indicates “Hot surface and should not be touched without caution”.

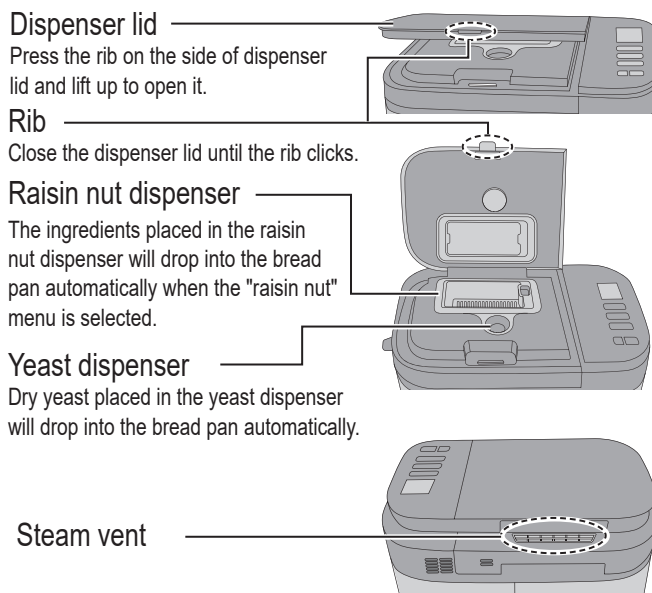
EN4

Parts Names and Instructions

Main Unit



* The shape of power plug may be different from illustration.

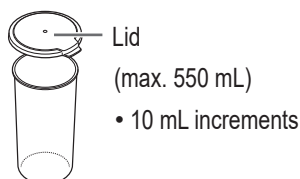


English

Accessories

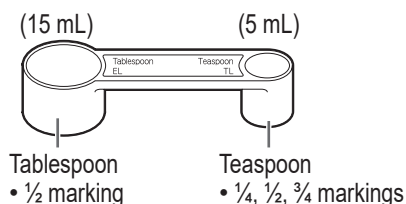
Sourdough cup

To measure out liquids or make sourdough starter.



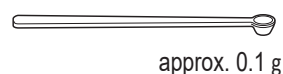
Measuring spoon

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



Sourdough starter spoon

To measure out sourdough starter yeast.



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. EN11)
(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 loaf 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. EN12) and the recipe quantities stated.
- Use only supplied kneading blade for this appliance.



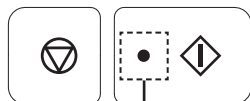
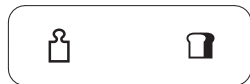
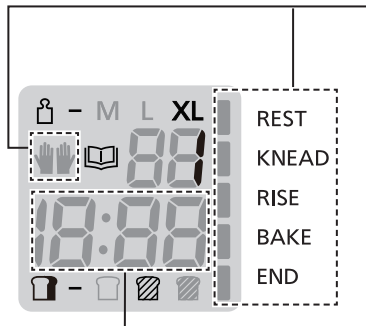
The bread pan, kneading blade and bread may be very hot after baking. Always handle with care.

EN5

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. (See P. EN8 - EN9 for available menu.)

Time showing

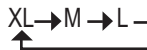
- Time remaining until ready.
- Menu required some manual steps, display will show the remaining time until starting its process after press .

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. EN8 - EN9 for menu number.)

Size

Press this button to choose size. (See P. EN8 - EN9 for available menu.)



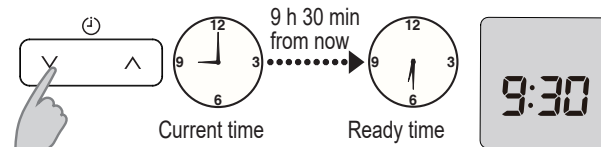
Crust

Press this button to choose crust colour. (See P. EN8 - EN9 for available menu.)



Timer

- Set delay timer (time until bread is ready). For available menu, it can be set up to 13 hours (except menu sourdough only set up to 9 hours). (See P. EN8 - 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).



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.

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.

Bread-making Ingredients

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

Liquid ingredients

Use the sourdough 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.

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.

Whole wheat 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.

Rye flour

Made by grinding rye kernel. Contains more iron, magnesium and potassium, which contribute to good health.

Due to the low gluten content, it makes a dense, heavier bread.

Do not use more than stated quantity (could overload motor).

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, 5, 6, 8, 12, 15 or 18.

When room temperature is high, use chilled water for menu 10, 11 or 12. Always measure out liquids using the sourdough 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 menu 5 or 6.

- 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 First place the bread mix in the bread pan, then the water.

Then place the measured dry yeast in the yeast dispenser.

② Set the machine according to the type of flour included in the mix, and start the baking.

- White flour - recommended for menu 5, 6.

- Brown flour - menu 1

- Whole wheat - menu 7

- Rye flour - menu 12

■ Baking brioche with brioche mix

Select the menu 10 or 2- "Medium" size - "Light" crust colour.

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





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 *4	1 h 50 min – 2 h 20 min	50 – 55 min	4 h – 4 h 5 min	—	P. EN10 - EN11
	2	Basic Rapid	✓	✓	—	—	15 – 20 min	approx. 1 h	35 – 40 min	1 h 55 min – 2 h	—	P. EN10 - EN11
	3	Basic Raisin	✓	✓*1	✓	30 – 60 min	20 – 30 min *4	1 h 50 min – 2 h 20 min	50 min	4 h	—	P. EN10 - EN12
	4	Basic Stuffed	✓	✓	✓	30 – 60 min	25 – 30 min *4	1 h 45 min – 2 h 10 min	50 – 55 min	4 h – 4 h 5 min	✓	P. EN10 - EN12
	5	Bread Mix	—	✓	—	—	30 min *4	1 h 15 min	45 min	2 h 30 min	—	P. EN10 - EN12
	6	Bread Mix Raisin	—	✓	—	—	30 min *4	1 h 15 min	45 min	2 h 30 min	—	P. EN10 - EN12
	7	Whole wheat	✓	—	✓	1 h – 1 h 40 min	15 – 25 min *4	2 h 10 min – 2 h 50 min	50 min	5 h	—	P. EN10 - EN11
	8	Whole wheat Rapid	✓	—	—	15 – 25 min	15 – 25 min *4	1 h 30 min – 1 h 40 min	45 min	3 h	—	P. EN10 - EN11
	9	Whole wheat Raisin	✓	—	✓	1 h – 1 h 40 min	15 – 25 min *4	2 h 10 min – 2 h 50 min	50 min	5 h	—	P. EN10 - EN12
	10	Brioche	—	✓*1	—	20 min	30 – 60 min *4	1 h 20 min – 1 h 30 min	45 min	3 h 30 min	✓	P. EN10, EN13
	11	French	—	—	✓	—	40 min – 1 h 20 min *4	3 h 30 min – 4 h 10 min	50 min	5 h 40 min	—	P. EN10 - EN11
	12	Rye	—	—	✓	45 – 60 min	approx. 10 min	1 h 20 min – 1 h 35 min	1 h	3 h 30 min	—	P. EN10 - EN11
	13	Sourdough	—	—	✓*3	0 – 55 min	45 – 55 min *5	2 h 25 min – 3 h 10 min	55 min	5 h	—	P. EN13
Gluten Free	14	Gluten Free Bread	—	✓*2	—	—	20 – 25 min *7	35 – 40 min	50 – 55 min	1 h 50 min – 1 h 55 min	✓	P. EN10, EN14
	15	Gluten Free Cake	—	—	—	—	20 min *6	—	1 h 30 min	1 h 50 min	✓	P. EN10, EN14
	16	Gluten Free Pizza	—	—	—	—	20 – 25 min *7	5 – 10 min	—	30 min	✓	P. EN10, EN15
	17	Gluten Free Pasta	—	—	—	—	15 min *7	—	—	15 min	✓	P. EN10, EN15

- 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.

	Menu Number	Menu	Options			Processes					Remark	Refer. Page
			Size	Crust	Timer	Rest	Knead	Rise	Bake	Total		
												
Dough	18	Basic	—	—	—	30 – 50 min	15 – 30 min *4	1 h 10 min – 1 h 30 min	—	2 h 20 min	—	P. EN10 - EN11
	19	Basic Raisin	—	—	—	30 – 50 min	15 – 30 min *4	1 h 10 min – 1 h 30 min	—	2 h 20 min	—	P. EN10 - EN12
	20	Whole Wheat	—	—	—	55 min – 1 h 25 min	15 – 25 min *4	1 h 30 min – 2 h	—	3 h 15 min	—	P. EN10 - EN11
	21	Whole Wheat Raisin	—	—	—	55 min – 1 h 25 min	15 – 25 min *4	1 h 30 min – 2 h	—	3 h 15 min	—	P. EN10 - EN12
	22	Sourdough Dough	—	—	—	0 – 40 min	45 – 55 min *5	1 h 5 min – 1 h 35 min	—	2 h 30 min	—	P. EN13
	23	Sourdough Starter	—	—	—	—	—	24 h	—	24 h	—	P. EN13
	24	Pizza	—	—	✓	(Knead) 10 – 18 min	(Rise) 7 – 15 min	(Knead) approx. 10 min	(Rise) approx. 10 min	45 min	—	P. EN10 - EN11
Sweet	25	Cake	—	—	—	—	20 min *6	—	1 h 35 min	1 h 55 min	✓	P. EN10, EN15
	26	Bake Only	—	—	—	—	—	—	30 min – 1 h 30 min	30 min – 1 h 30 min	—	P. EN16
	27	Jam	—	—	—	—	—	—	—	1 h 30 min – 2 h 30 min	—	P. EN16
	28	Compote	—	—	—	—	—	—	—	1 h – 1 h 40 min	—	P. EN16
Manual	29	Cake Kneading	—	—	—	—	20 min (default)	—	—	1 – 20 min	—	P. EN17
	30	Bread Kneading	—	—	—	—	20 min (default)	—	—	1 – 20 min	—	P. EN17
	31	Rise	—	—	—	—	—	30 min (default)	—	10 min – 2 h	—	P. EN17

*1 Only “Light” or “Medium” are available.

*2 Only “Medium” or “Dark” are available.

*3 Can be set up to 9 hours.

*4 There is a period of rise during the knead period.

*5 There is a period of rest during the knead period.

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

*7 There is a period of scrape off the flour.

Handling Instructions

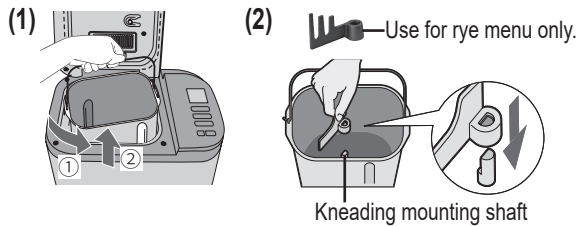
Before Use

- For the first time use, remove packing material and clean the machine. (See P. EN24)
- Clean the machine when you have not used for a long time. (See P. EN24)

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. EN24)



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

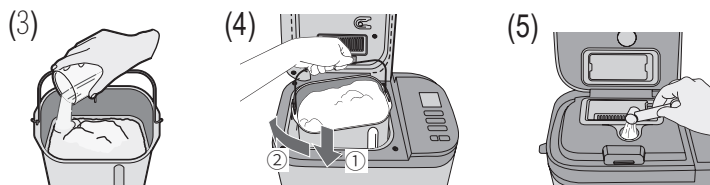
- Pour liquid in the edge of bread pan's sidewall to avoid splashing. (3)

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

- Place the dry yeast into the yeast dispenser for available menus. (5)

If the yeast dispenser is wet, absorb wetness with tissue etc. (Do not rub the yeast dispenser, otherwise the dry yeast will not drop into the bread pan due to static.)

- Add additional ingredients into the raisin nut dispenser for available menus. (See P. EN12)
- For optimum results, do not open the lid unless the menu requires, as it affects bread quality.



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

Make sure to complete the preparation steps before setting menu.

Baking Bread

Turn to P. EN18 - EN19 for recipes.

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

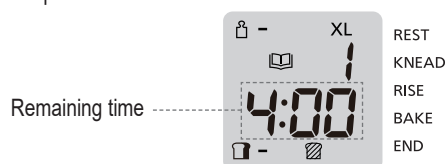
- Choose the options for selected menu. (See P. EN6, EN8 - EN9)

- 📖 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. EN8 - EN9, menus with 🙌 icon.)

After that, then press ⏏ 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 ⏏ button.

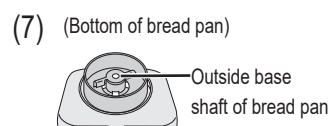
7 When bread is ready (machine beeps 8 times and the cube (■) near END flashes), press Stop (⏏) button and unplug.

8 Remove the bread immediately by using dry oven gloves and place it on a wire rack. (6)

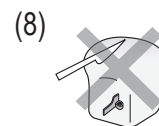
- Hold the handle with oven gloves and shake the bread out.



- Moving the outside base shaft may damage the bread shape. (7)



- Always remove the kneading blade before slicing bread. (8)



Making Dough

Turn to P. EN20 - EN21 for recipes.

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

6 Press ⏏ 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 ⏏ button and unplug.

Tips: Timer is not available on doughs 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.

Handling Instructions

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

Available Menu

Bread				Dough	
Basic Raisin	Basic Stuffed	Bread Mix Raisin	Whole Wheat Raisin	Basic Raisin	Whole Wheat Raisin
Menu 3	Menu 4	Menu 6	Menu 9	Menu 19	Menu 21

To make your flavoured bread, simply place additional ingredients in the raisin nut dispenser or bread pan.

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.

Dry/insoluble ingredients (Using raisin nut dispenser - add automatically)

→Place the extra ingredients in the raisin nut dispenser and set the machine.

→Do not overfill the raisin nut dispenser.

■ Dried fruits

- Cut up roughly into approximate 5 mm cubes.
- Sugar-coated ingredients may stick to the raisin nut dispenser and not fall into the bread pan.

■ Nuts, seeds

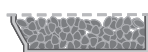
- Chop finely.
- Nuts impair the effect of gluten, so avoid using too much.
- Using large, hard seeds may scratch the coating of the dispenser and bread pan.

■ Herbs

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

■ Bacon, salami, olives, dry tomato

- Sometimes oily ingredients may stick to the raisin nut dispenser and not fall into the bread pan.
- Cut the bacon and the salami into 1 cm cubes.
- Cut the olives into quarters.



Correct



Incorrect

Moist / viscous / soluble ingredients* (Adding into the bread pan by hands - cannot be placed in the raisin nut dispenser)

→Place these ingredients together with the others into the bread pan.

■ Fresh fruits, fruits pickled in alcohol, 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.

* These ingredients cannot be placed in the raisin nut dispenser as they would stick to it and not fall into the bread pan.

Bread Mix & Bread Mix Raisin



Turn to P. EN18 for recipes

1 – 4 See P. EN10 of Preparations

5 Select the menu.

Bread Mix	Bread Mix Raisin
Menu 5	Menu 6




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

- 1 – 4** See P. EN10 of Preparations
- 5** Select menu 10, 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.



Turn to P. EN19 for recipes

- 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.

Sourdough & Sourdough Dough

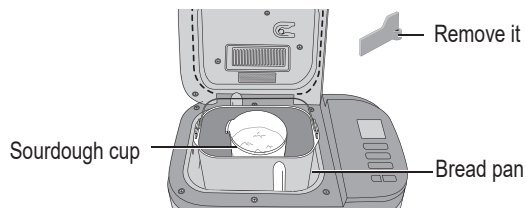




Turn to P. EN19, EN21 for recipes.

STAGE 1 Making Sourdough Starter


Preparations:

- ① Mix all the ingredients well in the sourdough cup. (Remove the kneading blade)
- ② Put the lid on the sourdough cup.
- ③ Place the sourdough cup in the bread pan.
- ④ Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.





- 1** Select menu 23
- 2** Press  button to start.
- Display shows the remaining time until the program is complete.
- 

(24 hours left)



(59 minutes left)



(End cube flashes)
- 3** Press  button and remove the sourdough cup immediately when machine beeps 8 times and the cube (■) near **END** flashes.
- When you do not use it immediately, **store it in the refrigerator, but use up within 1 week.**



STAGE 2 Baking / Making Sourdough

Preparations:

- ① Set the kneading blade into the bread pan.
- ② Pour a cup of sourdough starter into the bread pan.
- ③ 1) Place the extra ingredients in the bread pan according to the order of recipe.
2) Place the dry yeast in the yeast dispenser.
- ④ Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.

1 Select the menu

Sourdough Bread	Sourdough Dough
Menu 13	Menu 22

- 2** Press  button to start.
- Display shows the remaining time until the program is complete.
- 3** Press  button and remove bread / dough, when machine beeps 8 times and the cube (■) near **END** flashes.

Tips

- **Timer is available for baking sourdough bread (up to 9 hours).**
- Shape the finish dough and allow it to rise until doubled in size, then bake in the oven. (Menu: Sourdough Dough)

To make or storage sourdough starter without failure.

- Do not select a wrong menu.
- Do not take out the sourdough cup until the program is complete.
- Do not mix the new sourdough starter with old one.
- If the sourdough starter is made well, it smells sour and like alcohol.
- When the room temperature is over 30 °C, the sourdough starter goes bad, and the bread does not turn out well.

Handling Instructions

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.

Baking Gluten Free Bread



Turn to P. EN20 for recipes

1 — 4 See P. EN10 of Preparations

5 Select menu 14

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 a rubber spatula to avoid damaging the bread pan. Do not use the metal spatula.

Baking Gluten Free Cake



Turn to P. EN20 for recipes

1 — 4 See P. EN10 of Preparations

5 Select menu 15

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.

EN14

Making Gluten Free Pizza / Gluten Free Pasta



Turn to P. EN20 for recipes

1 – 4 See P. EN10 of Preparations

5 Select the menu

Gluten Free Pizza	Gluten Free Pasta
Menu 16	Menu 17

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 Divide the dough into 2 parts with scraper, and roll them into a circle of about 20 cm diameter.

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

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.

Baking Cake



Turn to P. EN22 for recipes

1 – 4 See P. EN10 of Preparations

5 Select menu 25

6 Press 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 pressing button.

8 Press 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 button as required.)

- ① Select the menu (Skip it if you have not pressed button in step 8)
- ② Set the baking time
 - It can be set to 1 - 20 minutes.
- ③ Press button to start.
 - To discontinue baking, hold 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. EN22 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 menu 26


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 the  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. EN22 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 27	Menu 28

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 minute 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.

Cake Kneading



Turn to P. EN23 for recipes

Preparations:

- ① Remove the bread pan and set the kneading blade.
- ② Place the measured ingredients in the bread pan.
- ③ Return the bread pan to the main unit. Close the lid and plug in.

1 Select menu 29

2 Set the kneading time

3 Press button to start.

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

4 Press button and remove the dough when machine beeps 8 times and the cube (■) near **End** flashes.

5 Put it into cake mold, then bake in a preheated oven.

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

Bread Kneading



Turn to P. EN23 for recipes

Preparations:

- ① Remove the bread pan and set the kneading blade.
- ② Place the measured ingredients in the bread pan.
- ③ Return the bread pan to the main unit. Close the lid and plug in.

1 Select menu 30

2 Set the kneading time

- Please set the time according to the bread dough which is used for primary fermentation.

3 Press button to start.

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

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

Tips

- Rest for over 20 minutes before the next kneading starts.
- For the case of hard dough or much amount of dough, "U50" may appear on the display. Leave a little time to restart the next kneading. The amount of flour that can be used is up to 400 - 600 g.

Rise



Turn to P. EN23 for recipes

Preparations:

- ① Remove the kneading blade and place the dough into the bread pan.
- ② Return the bread pan to the main unit. Close the lid and plug in.

1 Select menu 31

2 Set the time (use the primary fermentation of kneaded dough. Set the time according to the bread dough.)

3 Press button to start.

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

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

5 Shape the finished dough and allow it to rise in the oven, then bake.

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

Abbreviation:

tsp = tea spoon; tbs = table spoon

Egg (L) = Egg in large size; Egg (M) = Egg in medium size.

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 dry yeast into yeast dispenser.

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

Add additional ingredients into raisin nut dispenser.

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

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 tbs	1½ tbs	2 tbs
Salt	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Water	280 mL	340 mL	400 mL

Milk 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 tbs	1½ tbs	2 tbs
Salt	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Milk	290 mL	360 mL	430 mL

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 tbs	1½ tbs	2 tbs
Salt	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Water	280 mL	350 mL	420 mL

Italian Bread

Menu 2 (1 h 55 min)

	M
★ Dry yeast	2 tsp
Strong white bread flour	400 g
Olive oil	1½ tbs
Salt	1½ tsp
Water	260 mL

Basic Raisin

Raisin Bread

Menu 3 (4 h)

	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 tbs	1½ tbs	2 tbs
Salt	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Water	280 mL	340 mL	400 mL
Raisins *1	80 g	100 g	120 g

5 Seeded Bread

Menu 3 (4 h)

	M	L	XL
★ Dry yeast	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Strong white bread flour	400 g	475 g	550 g
Butter	20 g	30 g	40 g
Sugar	1 tbs	1½ tbs	2 tbs
Salt	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
Sesame seeds	1 tbs	1½ tbs	2 tbs
Poppy seeds	1 tbs	1½ tbs	2 tbs
Water	280 mL	330 mL	380 mL
Linseeds	1 tbs	1½ tbs	2 tbs
Pumpkin seeds	1 tbs	1½ tbs	2 tbs
Sunflower seeds	1 tbs	1½ tbs	2 tbs

Basic Stuffed

Stuffed Bread

Menu 4 (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	580 g
Butter	20 g	30 g	40 g
Sugar	1 tbs	1½ tbs	2 tbs
Salt	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Water	280 mL	350 mL	400 mL
Cooked bacon *1	50 g	65 g	75 g
Cheese *1	50 g	65 g	75 g

Stuffed Tomato, Olive and Tomato Juice

Menu 4 (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	580 g
Butter	20 g	30 g	40 g
Sugar	1 tbs	1½ tbs	2 tbs
Salt	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Water	140 mL	175 mL	200 mL
Tomato juice	140 mL	175 mL	200 mL
Olive	70 g	80 g	100 g
Sundried tomatoes in oil, chopped	30 g	40 g	50 g

Bread Mix

Bread Mix

Menu 5 (2 h 30 min)

Bread mix flour *2	500 g
Water *3	300 mL

Vegetable Juice Bread

Menu 5 (2 h 30 min)

Bread mix flour *2	500 g
Water *4	150 mL
Vegetable juice *4	150 mL

Bread Mix Raisin

Bread Mix Raisin

Menu 6 (2 h 30 min)

Bread mix flour *2	500 g
Water *3	300 mL
Raisins *1	100 g

Matcha Chestnut Bread

Menu 6 (2 h 30 min)

Bread mix flour *2	500 g
Matcha	10 g
Water *3	300 mL
Sweet chestnut *1	100 g

Turn to P. EN10 - EN13 for handling instructions.

Whole Wheat

Whole Wheat Bread

Menu 7 (5 h) ⌚

	M	L	XL
★ Dry yeast	1 tsp	1 tsp	1½ tsp
Strong whole wheat 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

Oat and Bran Bread

Menu 7 (5 h) ⌚

	L
★ Dry yeast	1 tsp
Strong whole wheat bread flour	400 g
Bran	50 g
Porridge oats	50 g
Oil	2 tbsp
Sugar	1½ tsp
Salt	1¼ tsp
Water	350 mL

Whole Wheat Rapid

Whole Wheat Bread Rapid

Menu 8 (3 h)

	M	L	XL
★ Dry yeast	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Strong whole wheat 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

Rapid Whole Wheat Bread 50%

Menu 8 (3 h)

	M	L	XL
★ Dry yeast	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Strong whole wheat bread flour	200 g	250 g	300 g
Strong white bread flour	200 g	250 g	300 g
Butter	20 g	30 g	40 g
Sugar	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Salt	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Water	300 mL	370 mL	430 mL

Whole Wheat Raisin

Whole Wheat Raisin Bread

Menu 9 (5 h) ⌚

	M	L	XL
★ Dry yeast	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Strong whole wheat 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

Maple and Pecan Nut Bread

Menu 9 (5 h) ⌚

	M
★ Dry yeast	1 tsp
Strong whole wheat bread flour	200 g
Strong white bread flour	200 g
Butter	20 g
Maple syrup	3 tbsp
Salt	1 ½ tsp
Water	280 mL
Pecan nuts *1	75 g

Brioche

Basic Brioche

Menu 10 (3 h 30 min) 🍞🥚

★ Dry yeast	1¼ tsp
Strong white bread flour	400 g
Butter *5	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 *6	80 g

Panettone

Menu 10 (3 h 30 min) 🍞🥚

★ Dry yeast	1½ tsp
Strong white bread flour	400 g
Butter *5	60 g
Sugar	50 g
Salt	1½ tsp
Mixture / beat 2 eggs (M) + 2 egg yolk + water	290 mL
Butter *6	60 g
Candied orange peel *1	50 g
Sultanas *1	50 g
Currants *1	50 g

French

French Bread

Menu 11 (5 h 40 min) ⌚

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

Pain de Campagne

Menu 11 (5 h 40 min) ⌚

★ Dry yeast	1 tsp
Strong white bread flour	320 g
Strong whole wheat bread flour	80 g
Salt	1½ tsp
Cold water (5 °C)	300 mL

Rye

Rye 100%

Menu 12 (3 h 30 min) ⌚

★ Dry yeast	2½ tsp
Rye flour	500 g
Oil	2 tbsp
Sugar	2 tsp
Salt	2 tsp
Water	440 mL

● Use kneading blade for rye menu.

Rye and White

Menu 12 (3 h 30 min) ⌚

★ Dry yeast	2 tsp
Rye flour	250 g
Strong white bread flour	250 g
Oil	2 tbsp
Sugar	2 tsp
Salt	2 tsp
Water	360 mL

● Use kneading blade for rye menu.

Sourdough

Sourdough

Stage 1: Sourdough Starter: Menu 23 (24 h)

Turn to P. EN21 for the recipe.

Stage 2: Menu 13 (5 h) ⌚

★ Dry yeast	¾ tsp
Sourdough starter	1 cup
Strong white bread flour	400 g
Salt	1 tsp
Water	150 mL

*1 Cut into approx. 5 mm cubes.

*2 Bread mix for white loaf only. Follow the recipes on the package of bread mix.

*3 As shown on packet needs to be added.

*4 Half the specified amount of water for bread mix.

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

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

Recipes

Gluten Free Recipes

Turn to P. EN10, EN14 - EN15 for handling instructions.

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 14

(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 14

(1 h 50 min - 1 h 55 min)

Milk	310 mL
Eggs (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 Bread

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

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 15 (1 h 50 min)

Butter *1	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 Tea Cake

Menu 15 (1 h 50 min)

Butter *1	80 g
Sugar	160 g
Eggs (L), beaten	3 (180 g)
White rice flour	160 g
Ground almonds	80 g
Tea leaves, chopped	2 tsp
Baking powder	10 g

Gluten Free Banana Cake

Menu 15 (1 h 50 min)

Butter *1	80 g
Sugar	120 g
Eggs (L), beaten	3 (180 g)
White rice flour	160 g
Ground almonds	50 g
Banana *2	80 g
Baking powder	10 g

Gluten Free Pizza

Gluten Free Pizza

Menu 16 (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 17 (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 tsp
Oil	2 tbsp
Salt	1 tsp

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

*1 Cut into 1 cm cubes.

*2 Cut into 1 - 2 cm.

Dough Recipes

Basic

Basic Dough

Menu 18 (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

Soft Rolls / Baps

Menu 18 (2 h 20 min)

★ Dry yeast	1¼ tsp
Strong white bread flour	450 g
Butter	30 g
Sugar	1 tbsp
Salt	1 tsp
Egg (M), beaten	1 (50 g)
Water *	250 mL

* For a slightly denser roll try 125 mL water and 125 mL milk.

- 1 Place the ingredients into the bread pan in the order listed above.
- 2 Select the menu.
- 3 Divide dough into 8 – 10 pieces and shape into baps.
- 4 Place on a greased baking tray and allow to prove at 40 °C until doubled in size. (approx. 20 minutes).
- 5 Dust with flour.
- 6 Bake in a preheated oven at 220 °C for 15 minutes or until golden brown.

Turn to P. EN10-EN13 for handling instructions.

Basic Raisin

Basic Raisin Dough

Menu 19 (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
Raisins *1	100 g

Hot Cross Buns

Menu 19 (2 h 20 min)

★ Dry yeast	½ tsp
Strong white bread flour	250 g
Butter	25 g
Sugar	1 tsp
Skimmed milk powder	1 tbsp
Salt	½ tsp
Cinnamon	1 tsp
Mixed spice	½ tsp
Egg (M), beaten	1 (50 g)
Water	100 mL
Mixed dried fruits *1	100 g

- 1 Divide mixture into 8 balls. Place on a lightly greased baking tray and allow to prove at 40 °C until doubled in size (approx. 20 minutes). Make a paste with approx. 2 tbsp flour mixed with 2 tbsp water and pipe a cross over the buns, or top with thin slices of shortcrust pastry.
- 2 Bake in a preheated oven at 220 °C for 15 – 20 minutes or until golden brown.
- 3 While still HOT, brush with a sugar glaze — 40 g sugar in 4 tbsp water, boiled until a syrup is reached - (approx. 5 minutes).

Whole Wheat

Whole Wheat Dough

Menu 20 (3 h 15 min)

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

Whole Wheat Dough 70%

Menu 20 (3 h 15 min)

★ Dry yeast	1½ tsp
Strong whole wheat bread flour	350 g
Strong white bread flour	150 g
Butter	30 g
Sugar	1½ tbsp
Salt	2 tsp
Water	330 mL

Whole Wheat Dough 50%

Menu 20 (3 h 15 min)

★ Dry yeast	1½ tsp
Strong whole wheat bread flour	250 g
Strong white bread flour	250 g
Butter	30 g
Sugar	1½ tsp
Salt	2 tsp
Water	320 mL

Whole Wheat Raisin

Whole Wheat Raisin Dough

Menu 21 (3 h 15 min)

★ Dry yeast	1½ tsp
Strong whole wheat bread flour	500 g
Butter	30 g
Sugar	1½ tbsp
Salt	2 tsp
Water	340 mL
Raisins *1	100 g

Whole Wheat Walnut Rolls 70%

Menu 21 (3 h 15 min)

★ Dry yeast	1½ tsp
Strong whole wheat bread flour	350 g
Strong white bread flour	100 g
Medium oatmeal	50 g
Oil	2 tbsp
Maple syrup	2 tbsp
Salt	1½ tsp
Water	320 mL
Walnuts *1	100 g

- 1 Divide dough into 12 large rolls or 20 dinner rolls.
- 2 Place on a greased baking trays and sprinkle with flour. Allow to prove at 40 °C until doubled in size (approx. 20 minutes).
- 3 Bake in a preheated oven at 220 °C for 12 – 15 minutes or until golden brown.

Sourdough Dough

Sourdough Dough (Rye)

Stage 1: Sourdough Starter Menu 23 (24 h)

Turn to P. EN13 for handling instructions.

Stage 2: Menu 22 (2 h 30 min)

★ Dry yeast	¾ tsp
Sourdough starter	1 cup
Strong white bread flour	360 g
Rye flour	40 g
Salt	1 tsp
Water	150 mL

Sourdough Starter

Sourdough Starter

Menu 23 (24 h)

The amount for a sourdough cup

Rye flour	80 g
Salt	½ tsp
Plain yogurt	60 g
Water (20 °C)	80 mL
Dry yeast *	1 (0.1 g)

*Use the sourdough starter spoon provided.

Pizza

Pizza Dough

Menu 24 (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)

- 1 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.
- 2 Roll them into thin round shape and press the dough with the doughnut mold.
- 3 Allow the dough to ferment for 20 - 30 minutes (till it rises to double its original size) at a temperature of 30 - 35 °C.
- 4 Deep-fry them at an oil temperature of 170 °C and sprinkle them with cinnamon and refined white sugar.

Focaccia

Menu 24 (45 min) ⌚

★ Dry yeast	½ tsp
Strong white bread flour	300 g
Olive oil	1 tbsp
Salt	1 tsp
Water	170 mL

- 1 Roll and pat the dough into a 30 cm x 25 cm rectangle on a greased baking tray.
- 2 Make indentations over the whole dough using your fingertips.
- 3 Add your favourite toppings such as olives and tomatoes.
- 4 Allow to prove at 40 °C until doubled in size (approx. 30 minutes).
- 5 Drizzle with olive oil and bake in a preheated oven at 190 °C for 20 – 30 minutes or until golden at the edges and cooked well in the center.

- Serve warm with pasta dishes.

*1 Cut into 5 mm cubes.

Recipes

Sweet Recipes



Cake

Butter Cake

Menu 25 (1 h 55 min)

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

Tea Cake

Menu 25 (1 h 55 min)

	Butter (cut into 1 cm cubes)	200 g
	Sugar	180 g
	Milk	2 tbsp
	Eggs (M), beaten	4 (200 g)
	Plain flour (mixed and sifted)	300 g
	Baking powder (sifted)	13 g
	Earl gray tea (Tea leaf)	1 tbsp
	Dried fruits * (cut into 5 mm cubes)	100 g

* Add it when scraping off the flour in step 7.

Bake Only

Fruit Cake

Menu 26

Timer: 1 h 20 min

	Butter	150 g
	Sugar	130 g
	Eggs (M), beaten	3 (150 g)
	Milk	1 tbsp
	Plain flour (mixed and sifted)	250 g
	Baking powder (sifted)	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.

Cherry & Marzipan Cake

Menu 26

Timer: 1 h

	Golden caster sugar	50 g
	Butter	175 g
	Eggs (M), beaten	3 (150 g)
	Self raising flour	225 g
	Glace cherries, chopped	100 g
	Marzipan, grated	75 g
	Milk	60 mL
	Topping (flaked almonds, roasted)	15 g

- In a large bowl, cream butter and sugar until light and fluffy. Add eggs, one at a time, beating well.
- Add the flour with the cherries and grated marzipan, mix well with the milk to a soft consistency.
- 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.
- Carefully sprinkle the toasted almonds on top of the mixture.
- Select the menu and enter 1 hour on the timer.
- After baking test with a skewer to see if the cake is cooked. If the cake does require extra time, select the menu again and enter a further 3 – 5 minutes on the timer. If it is still just slightly sticky, this will cook through during the stand period.
- Take the bread pan out of the machine using oven gloves. Leave to stand for 5 – 10 minutes before removing from the bread pan and allowing to cool.

Jam

Strawberry Jam

Menu 27

Timer: 1 h 40 min

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

Apricot Jam

Menu 27

Timer: 1 h 30 min

	Apricots, finely chopped	500 g
	Sugar	250 g
	Powdered pectin *	6 g

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

Compote

Apple Sauce

Menu 28

Timer: 1 h 20 min

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

- Stir after cooking is completed.

Peach in Vanilla Syrup

Menu 28

Timer: 1 h

	Peaches, stone removed and cut into 1/2	1000 g
	Sugar	100 g
	Vanilla pod	1/2
	Water	125 mL

- When cooking is complete, remove the peaches with a slotted spoon. Carefully pour the syrup over the fruit. Leave to cool.

Manual Recipes



English

Cake Kneading

Cake Dough

Menu 29

Timer: 20 min

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

Poppy Seed Gluten Free Cake

Menu 29

Timer: 10 min

Vegetable oil	150 g
Eggs (M), beaten	3 (150 g)
Milk	110 mL
Sugar	180 g
White rice flour	210 g
Ground almond	75 g
Baking powder	1½ tbsp
Lemon juice	1½ tbsp
Poppy seeds	23 g

- Icing as you like. Mix 15 g of lemon juice with 75 g of icing sugar and sprinkle on the baked gluten-free cake.

Bread Kneading & Rise

Bread Dough

Stage 1 Bread Kneading: Menu 30

Stage 2 Rise: Menu 31

(Kneading temperature condition : 28 °C)

Dry yeast	1½ tsp
Strong white bread flour	500 g
Sugar	1 tbsp
Salt	1½ tsp
Eggs, beaten	25 g
Water	320 mL
Butter	15 g

Stage 1

- 1 See step 1 - 4 of Bread Kneading. (P. EN17)
(Kneading time setting: 20 minutes)
- 2 After kneading is complete, put the butter into the bread pan and close the lid.
- 3 Rest for 5 minutes.
- 4 Repeat the step 1-4 of Bread Kneading. (P. EN17)
(Kneading time setting:12 minutes)

Stage 2

Option 1:

- 1 Shape the finish dough to your favourite shape and allow it to rise in the oven.

Option 2 :

- 1 See step 1 - 5 of Rise. (P. EN17)

Rice Flour English Muffin Dough

Stage 1 Bread Kneading: Menu 30

Stage 2 Rise: Menu 31

(Kneading temperature condition : 28 °C)

- Making the English Muffin in 9 cm diameter (10 inches).
(Divided into 10 pieces)

Dry yeast	1 tsp
Mixture / beat 1 egg + 1 egg white + warm water	430 g
Butter, melted	60 mL
Cider vinegar	1 tsp
Brown rice flour	300 g
Potato starch	100 g
Skimmed milk powder *	50 g
Xanthan gum	1 tbsp
Sugar	1 tbsp
Salt	1 tsp

* The milk powder may be omitted.

Topping

Cornmeal	Appropriate amount
----------	--------------------

Stage 1

- 1 See step 1 - 4 of Bread Kneading. (P. EN17)
(Kneading time setting: 5 minutes)
- 2 After kneading is complete, open the lid, scrape off the flour.
- 3 Rest for 5 minutes.
- 4 Repeat the step 1 - 4 of Bread Kneading. (P. EN17)
(Kneading time setting: 10 minutes)

Stage 2

- 1 See step 1 - 5 of Rise. (P. EN17)
(Rise time setting: 20 minutes)
- 2 Put about 90 g of dough into the mold and sprinkle the cornmeal for finishing.
- 3 Ferment it to 80 % of the size in an oven at 40 °C for about 30 minutes.
- 4 Sprinkle cornmeal on its surface and cover the mold.
- 5 Bake in an oven at 180 °C for about 15 minutes.

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.

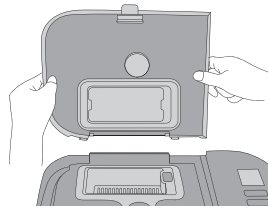
- Do not submerge the bread pan in water.
- If difficult to remove the kneading blade, pour warm water into the bread pan and wait 5–10 minutes. (Do not leave it for too long time.) Do not put warm water with soap in the bread pan.

Exterior & Steam vent

- Wipe with a damp cloth.

Dispenser lid

Remove and wash with water. Dry it completely especially the yeast dispenser lid.



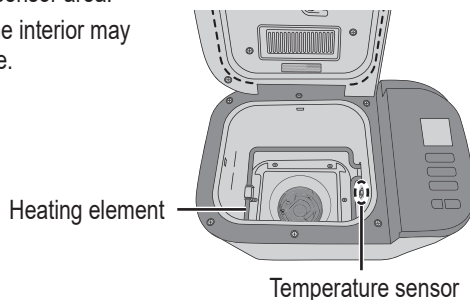
- Raise the dispenser lid to an angle of approximately 75 degrees. Align the connections and pull it in an upward direction to remove or push carefully back at the same angle to attach. Wait until the machine has cooled down first, because it will be very hot immediately after use.
- Take care not to damage or pull the seal. (Damage could lead to leakage of steam, condensation or deformation.)

Interior

Remove the food residues.

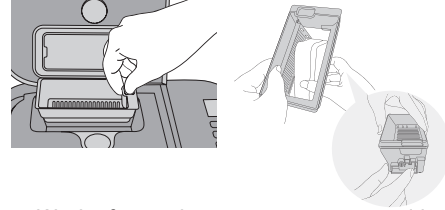
Use a damp cloth to wipe inside of machine except heating element and temperature sensor area.

- The colour of the interior may change with use.

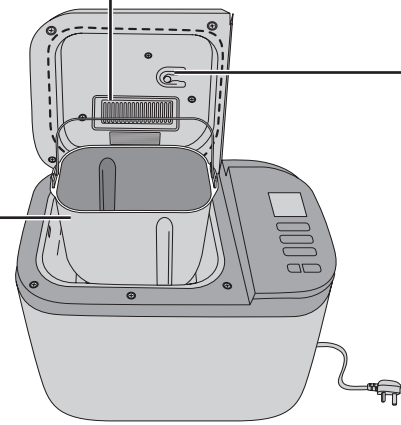


Raisin nut dispenser

Remove and wash with water.



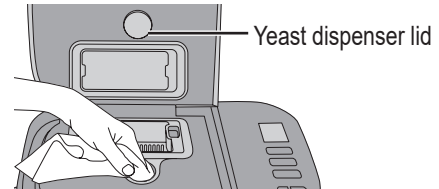
- Wash after each use to remove any residue.



Yeast dispenser

Wipe with a damp cloth and dry naturally.

- If wipe with a dry cloth, dry yeast will not drop into the bread pan due to static.



Yeast dispenser lid

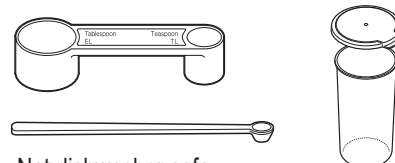
Wipe with dry cloth when it is wet.

Measuring spoon & Sourdough Starter spoon

Wash with water.

Sourdough cup

Wash with warm soapy water and dry well.



- 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"> ● 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. ● 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. ● You are not using the right type of dry yeast . → Use a dry yeast from a sachet, which has "Easy blend", "Fast Action" or "Easy Bake" written on it. This type does not require pre-fermentation. ● You are not using enough dry yeast, or your dry yeast is old. → Use the measuring spoon provided. Check the dry yeast's expiry date. (Keep dry yeast in refrigerator) ● 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) ● You have used too much salt, or not enough sugar. → Check the recipe and measure out the correct amounts using the measuring spoon provided. → Check that salt and sugar are not included in other ingredients.
<p>Can failed dough be used again? E.g: The dough hasn't been baked...etc.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● It can be used to make doughnut, pizza and others. Please confirm at which status baking stopped and resumed the subsequent operations. <ul style="list-style-type: none"> • When there is still dry yeast in the yeast dispenser. → Re-start making dough using the "Pizza" dough procedure to make doughnut or pizza (P. EN11, EN21). • When dry yeast had been mixed with other ingredients. → Take out the dough and make doughnut or pizza (P. EN11, EN21). • 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.
<p>My bread has not risen at all.</p> <p>My bread is pale and sticky.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● You did not use dry yeast. → Place the correct amount of dry yeast. ● You are not using enough dry yeast, or your dry yeast is old. → Use the measuring spoon provided. Check the dry yeast's expiry date. (Keep dry yeast in refrigerator.) ● 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.
<p>Dry yeast does not drop into the bread pan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● The timing of yeast dispenser activation is different depending on the menu program and room temperature. ● Yeast dispenser is wet, or there may be a static build up. → Wipe with a damp cloth and dry naturally. ● Dry yeast is damped. → Use new dry yeast.
<p>My bread is sticky and slices unevenly.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● It was too hot when you sliced it. → Allow your bread to cool on rack before slicing to release the steam.
<p>My bread has risen too much.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● You have used too much dry yeast/water. → Check the recipe and measure out the correct amount using the measuring spoon (dry yeast) / sourdough cup (water) provided. → Check that excess water amount is not included in other ingredients. ● You have used too much flour. → Carefully weigh the flour using scales.
<p>My bread is full of air holes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● You have used too much dry yeast. → Check the recipe and measure out the correct amount using the measuring spoon provided. ● You have used too much liquid. → Some types of flour absorb more water than others, so try using 10 – 20 mL less water.

Troubleshooting

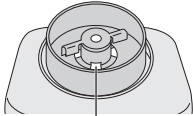
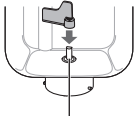
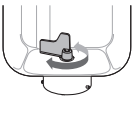
Before calling for service, please check through this section.

Problem	Cause and Action
During or after cooking	
My bread seems to have collapsed after rising.	<ul style="list-style-type: none"> ● The quality of your flour isn't very good. → Try using a different brand of flour. ● You have used too much liquid. → Try using 10 – 20 mL less water.
The crust creases and goes soft on cooling.	<ul style="list-style-type: none"> ● 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.
The sides of my bread have collapsed and the bottom is damp.	<ul style="list-style-type: none"> ● You have left the bread in the bread pan for too long after baking. → Remove the bread promptly after baking. ● 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.
How can I keep my crust crispy?	<ul style="list-style-type: none"> ● 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.
There is excess oil on the bottom of brioche. The crust is oily. My bread has big holes.	<ul style="list-style-type: none"> ● Did you add butter within 5 minutes of the beep? → Do not put butter when display show remaining time until ready. (P. EN13) Butter flavour might be weak, but it can bake.
My brioche did not turn out well when using bread mix.	<ul style="list-style-type: none"> ● Try following things. → It might be baked better if dry yeast is decreased a little when using menu 10. (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. EN13) → The completion is different according to recipe on the bread mix.
Why has my bread not mixed properly?	<ul style="list-style-type: none"> ● 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.
Extra ingredients are not mixed properly.	<ul style="list-style-type: none"> ● Did you add extra ingredients to the raisin nut dispenser before the beep or add it into the bread pan while “” is flashing? → Extra ingredients must be added to the raisin nut dispenser before the beep or put it into the bread pan during “” is flashing on the display.
Extra ingredients are not mixed properly in Brioche.	<ul style="list-style-type: none"> ● Did you add additional ingredients within 5 minutes of the beep? → Extra ingredients must be added while “” is flashing in the display. ● 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.
Extra ingredients do not fall into the bread pan from the raisin nut dispenser.	<ul style="list-style-type: none"> ● Is the surface of the extra ingredients higher than the edge of the raisin nut dispenser? → Put the extra ingredients so that its surface is lower than the edge of the raisin nut dispenser. (P. EN12) The capacity of the raisin nut dispenser is 150 g, however depending on the state and the type of ingredients, they may overflow.
There is excess flour around the bottom and sides of my bread.	<ul style="list-style-type: none"> ● 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 sourdough cup provided for liquids.

Problem	Cause and Action
During or after cooking	
My bread has not been baked.	<ul style="list-style-type: none"> ● The dough menu was selected. → The dough menu does not include a baking process. ● 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. ● 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 sourdough cup provided. ● You have forgotten to attach the kneading blade. → Make sure you attach the kneading blade first. (P. EN10) ● 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 center.)
The bread does not come out.	<ul style="list-style-type: none"> ● 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.)
The kneading blade stays in the bread when I remove it from the bread pan.	<ul style="list-style-type: none"> ● 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.
My gluten free pasta did not turn well.	<ul style="list-style-type: none"> ● Your dough was too soft. → Decrease the water volume or increase the amount of xanthan gum. ● Your dough was too hard. → Decrease the amount of xanthan gum or increase the water volume.
When cooking jam, it has scorched or the kneading blade fixes and it doesn't come off.	<ul style="list-style-type: none"> ● 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.	<ul style="list-style-type: none"> ● Too much fruit or sugar has been used. → Only use the amounts of fruit and sugar specified in the recipes on P. EN22.
Jam is too runny and not firmly set.	<ul style="list-style-type: none"> ● 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?	<ul style="list-style-type: none"> ● 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?	<ul style="list-style-type: none"> ● It can be used for only jam and compote.

Troubleshooting

Before calling for service, please check through this section.

Problem	Cause and Action
During or after cooking	
When making jam, can we use fruits are pickled in alcohol?	<ul style="list-style-type: none"> Do not use them. The quality is not satisfactory.
The fruit has collapsed when making compote.	<ul style="list-style-type: none"> The cooking time was too long. The fruit may have been over ripe.
Puzzle	
The kneading blade rattles.	<ul style="list-style-type: none"> This is because the kneading blade fits loosely on the kneading mounting shaft. (This is not a fault.)
<p>I can smell burning while the bread is baking.</p> <hr/> <p>Smoke is coming out of the steam vent.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ingredients may have been spilt on the heating element. <ul style="list-style-type: none"> → 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.
Dough leaks out from bottom of the bread pan.	<ul style="list-style-type: none"> 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. <ul style="list-style-type: none"> → 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 center.) <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>Ventilation holes (4 in total)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Kneading mounting shaft</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Kneading mounting shaft unit Part no. ADA29E226</p> </div> </div>
Display exception	
"1" appears on the display and operation has been stopped.	<ul style="list-style-type: none"> 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.) <ul style="list-style-type: none"> → Remove the bread, dough or ingredients and start again using new ingredients.
"H01", "H02" appears on the display.	<ul style="list-style-type: none"> The display indicates a problem with the machine. <ul style="list-style-type: none"> → Consult the place of purchase or a Panasonic service center.
"U50" appears on the display.	<ul style="list-style-type: none"> The machine is hot (above 40 °C). This may occur with repeated use. <ul style="list-style-type: none"> → Allow the machine to cool down to below 40 °C before using it again (U50 will disappear).

Specifications

Power supply	230 - 240 V ~ 50 Hz		
Power consumption	505 - 550 W		
Capacity	(Strong flour for a loaf)	max. 600 g	min. 400 g
	(Strong flour for a dough)	max. 500 g	min. 250 g
	(Dry yeast)	max. 7 g	min. 1.4 g
	(Baking powder)	max. 13 g	min. 10 g
Capacity of raisin nut dispenser	Max. 150 g dried fruits / nuts		
Timer	Digital timer (up to 13 hours)		
Dimensions (W × H × D)	Approx. 40.8 × 36.2 × 25.2 cm		
Weight	Approx. 7.5 kg		
Accessories	1 sourdough cup, 1 measuring spoon, 1 sourdough starter spoon		

English

Memo

Memo

English

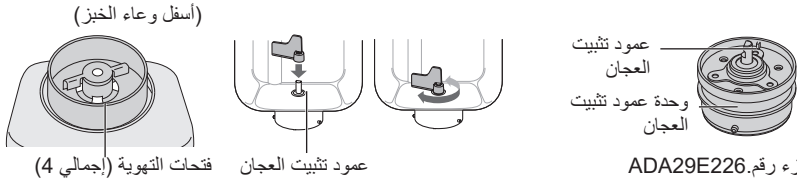
EN31

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. 1.4 غرام
	(مسحوق خبز) الحد الأقصى. 13 غرام الحد الأدنى. 10 غرام
سعة موزع المكونات الإضافية	الحد الأقصى. 150 غرام غرام مكسرات/فاكهة مجففة
المؤقت	المؤقت الرقمي (حتى 13 ساعة)
الأبعاد (عرض × طول × عمق)	تقريباً. 40.8 × 36.2 × 25.2 سم
الوزن	تقريباً. 7.5 كجم
قبل الاستخدام	1 كوب من العجين المتخمر و1 ملعقة قياس و1 ملعقة من بادئ العجين المتخمر

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

يرجى الرجوع إلى هذا القسم قبل الاتصال بالصيانة.

المشكلة	السبب و الإجراء
	أثناء الطهي أو بعده
عند صنع المربي، هل يمكننا استخدام الفاكهة المخلفة في الكحول؟	● لا تستخدمهم. الجودة غير مرضية.
فرطت الفاكهة عند صنع الكومبوت.	● وقت الطهي طويل جدًا. قد تكون الفاكهة ناضجة أكثر من اللازم.
	لغز
خشخشة العجان.	● هذا لأن شفرة العجن تناسب بشكل مفكك عمود تثبيت العجن. (هذا ليس عيبًا).
استطيع أن أشم رائحة حرق الخبز أثناء خبز العجين. من الممكن أن يخرج البخار من منفذ البخار.	● 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.
يتسرب العجين من قاع صينية الخبز.	● تتسرب كمية صغيرة من العجين من الأربعة ثقوب (بحيث لا تتوقف الأجزاء الدوارة من الدوران). هذا ليس خطأ، ولكن تحقق من وقت لآخر 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.) 
	استثناء العرض
يظهر "1" على الشاشة ويتوقف التشغيل.	● 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 "H02"، "H01" على الشاشة.	● تشير الشاشة إلى وجود مشكلة في الماكينة. ← استشر مكان الشراء أو مركز خدمة صيانة باناسونيك.
يظهر "U50" 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).

المشكلة

السبب و الإجراء

أثناء الطهي أو بعده

العريضة

- 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 العجين المتخمر المتوفر.
- لقد نسبت تركيب شفرة العجن.
- ← تأكد من تركيب شفرة العجن أو لآ. (الصفحة AR12)
- 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.)

خبزي لم يتم خبزه.

- 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، رج صينية الخبز عدة مرات باستخدام قفازات الفرن.
- (عليك أن تمسك المقبض بحيث لا يعيق خروج الخبز.)

لم يخرج الخبز.

- العجينة صلبة قليلاً
- ← اترك الخبز ليبرد تماماً 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.
- وقد كونت القشرة تحت العجان.
- ← اغسل نصل العجن والمغزل بعد كل استخدام.

يبقي العجان في الخبز عندما يتم إزالته من وعاء الخبز.

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

المعرونة الخالية من الغلوتين لم تلتف بشكل جيد.

- كمية الفاكهة قليلة جداً، أو كمية السكر أكثر من اللازم.
- ← ضع صينية الخبز في الحوض وأملأ نصفها بالماء الدافئ. اترك صينية الخبز لنقعها حتى يُطهى المزيج في الخليط أو تنتفك شفرة العجن. بعد تخفيف الحرق، قم بغسلها بإسفنج ناعمة وغيرها.

عند طهي المربي، احترق المربي أو العجان ثبت وليس بالاستطاعة إزالته.

- قد تم استخدام الكثير من الفاكهة والسكر.
- ← استخدم فقط كميات الفاكهة والسكر المحددة في الوصفات على الصفحة AR24.

المربي بالغت في الغليان وتناثرت.

- الفاكهة ناضجة أكثر من اللازم أو غير ناضجة بما فيه الكفاية.
- تم تقليل كمية السكر أكثر من اللازم.
- وقت الطهي غير كافي.
- استخدمت الفاكهة مع محتوى منخفض من البكتين.
- ← اترك المربي حتى يبرد تماماً. سيثبت المربي أثناء تبريده.
- ← استخدم المربي السائلة كصوص للحلويات.

المربي سائلة جداً وليست ثابتة.

- يمكن استخدام سكر مذقوق وخببي
- لا تستخدم السكر البني، أو سكر التخسيس (النظام الغذائي)، أو السكر ذو السرعات الحرارية المنخفضة أو المحليات غير الطبيعية.

ما نوع السكر الذي يمكن أن نستخدمه في المربي ؟

- يمكن أن تستخدم فقط للمربي والكومبوت.

هل يمكن استخدام الفاكهة المجمدة ؟

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

يرجى الرجوع إلى هذا القسم قبل الاتصال بالصيانة.

المشكلة	السبب و الإجراء
يبود أن الخبز الناتج يخدم بعد الارتفاع.	<ul style="list-style-type: none"> ● الدقيق المستخدم ليس بالجودة اللازمة. ← جرب استخدام نوعاً آخر من الدقيق. ● لقد استخدمت كمية كثيرة من السائل. ← حاول استخدام 10 - 20 مل ماء أقل.
تجدت القشرة وأصبحت طرية بعد التبريد.	<ul style="list-style-type: none"> ● يمكن للخبز المتبقي في الخبز أن يمر في القشرة فُطْرِيها قليلاً. ← لتقليل كمية البخار، حاول استخدام كمية أقل من 10 - 20 مل من الماء.
لقد انهارت جانبي الخبز والجزء السفلي رطب.	<ul style="list-style-type: none"> ● تركت الرغيف في وعاء الخبز لمدة طويلة بعد إتمام الخبز. ← قم بإزالة الرغيف فوراً 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؟	<ul style="list-style-type: none"> ● لجعل خبزك أكثر قَرْمِشَةً، يمكنك استخدام خيار لون القشرة "الداكن"، أو حتى خبزه في الفرن على حرارة 200 درجة مئوية لمدة 5 - 10 دقائق إضافية.
هناك زيت فائض في قاع البريوش. القشرة الزيتية. خبزي فيه قلوب كبيرة.	<ul style="list-style-type: none"> ● هل قمت بإضافة الزبدة في غضون 5 دقائق من بدء صفارة الآلة؟ ← لا تضع الزبدة عند عرض الوقت المتبقي لحين يكون جاهزاً. (الصفحة AR15) قد تكون نكهة الزبدة ضعيفة، ولكن يمكن خبزها.
لم يتحول البريوش الخاص بي جيداً عند استخدام خليط الخبز.	<ul style="list-style-type: none"> ● حاول مراقبة الأشياء. ← قد يتم خبزها بشكل أفضل إذا تم تقليل الخميرة الجافة قليلاً عند استخدام القائمة 10. (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 بإضاقتها لاحقاً. (الصفحة AR15) ← يختلف الاكتمال وفقاً للوصفة على مزيج الخبز.
لماذا خبزي لم يخلط جيداً ؟	<ul style="list-style-type: none"> ● لم تضع العجان في وعاء الخبز. ← تأكد من أن العجان داخل وعاء الخبز قبل وضع المكونات فيه.
لا يتم خلط المكونات الإضافية بشكل صحيح.	<ul style="list-style-type: none"> ● 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.	<ul style="list-style-type: none"> ● 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.
لا تسقط المكونات الإضافية في صينية الخبز من موزع مكسرات الزبيب.	<ul style="list-style-type: none"> ● هل مستوى المكونات الإضافية أعلى من حافة موزع المكونات الإضافية؟ ← ضع المكونات الإضافية بحيث يكون السطح منخفض عن حافة موزع المكونات الإضافية. (صفحة AR14) سعة موزع المكونات الإضافية 150 غرام، إلا أن حسب كمية المكونات ونوعها، قد تفيض.
. هناك دقيق زائد أسفل الخبز وجوانبه	<ul style="list-style-type: none"> ● استخدمت الكثير من الدقيق، أو لم تستخدم سائل كافي. ← تحقق من الوصفة ومقاييس الكميات الصحيحة عن طريق الميزان للدقيق أو فنجان الخميرة للسوائل.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

يرجى الرجوع إلى هذا القسم قبل الاتصال بالصيانة.

السبب و الإجراء

المشكلة

أثناء الطهي أو بعده

جميع أنواع الخبز

- 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).
← حاول استخدام نوع آخر أو علامة تجارية أخرى أو مجموعة دقيق أخرى.
- تصبغ العجينة صلبة للغاية لأنك لم تستخدم سائلاً كافياً.
← يمتص الطحين الأقوى الذي يحتوي على نسبة عالية من البروتين كمية أكبر من الماء عن غيره، حاول إضافة 10 - 20 مل إضافية.
- لا تستخدم النوع الصحيح من الخميرة الجافة.
← استخدم خميرة جافة من كيس مكتوب عليه "سهل المزج" أو "سريع التفاعل" أو "سهل الخبز". هذا النوع لا يحتاج إلى التخخير المسبق.
- أنت لم تستخدم كمية كافية من الخميرة الجافة أو أن الخميرة الجافة التي تستخدمها قديمة.
← استخدم ملعقة القياس المرفقة. تحقق من تاريخ انتهاء صلاحية الخميرة الجافة. (احفظ الخميرة الجافة في الثلاجة)
- لامست الخميرة الجافة السائل قبل العجن.
← تأكد من وضع المكونات بالترتيب الصحيح وفقاً للتعليمات. (الصفحة AR12)
- استخدمت الكثير من الملح، أو القليل من السكر.
← تحقق من الوصفة واستخدم المقاييس الصحيحة عن طريق ملعقة القياس الملحقة بالجهاز.
- ← تأكد من عدم وجود الملح والسكر في المكونات الأخرى.

لا يرتفع خبزي جيداً.

الجانب العلوي من الخبز غير متساوٍ.

- يمكن استخدامه لعمل الدونات والبيتزا وغيرها.
يرجى تأكيد الحالة التي توقف فيها الخبز واستأنف العمليات اللاحقة.
- عندما لا تزال هناك خميرة جافة في موزع الخميرة.
← أعد بدء صنع العجين باستخدام إجراء عجين "البيتزا" لعمل دونات أو بيتزا (الصفحة AR13 و AR23).
- عندما يتم خلط الخميرة الجافة مع مكونات أخرى.
← أخرج العجين واصنع دونات أو بيتزا (الصفحة AR13 و AR23).
- عندما تكون عجين الخبز نصف مخمر أو مخبوز.
← أخرج العجين وابدأ الخبز لمدة 40 دقيقة على 170 درجة مئوية في الفرن. أثناء مراقبة الوضع أثناء الخبز..

هل يمكن استخدام العجين المخفق مرة أخرى؟
مثال: العجين لم يخبز... وغيرها.

- لم تستخدم الخميرة الجافة.
← ضع الكمية الصحيحة من الخميرة الجافة.
- أنت لم تستخدم كمية كافية من الخميرة الجافة أو أن الخميرة الجافة التي تستخدمها قديمة.
← استخدم ملعقة القياس المرفقة. تحقق من تاريخ انتهاء صلاحية الخميرة الجافة. (احفظ الخميرة الجافة في الثلاجة)
- حدث انقطاع في التيار الكهربائي، أو تم إيقاف الماكينة أثناء صنع الخبز.
← ستحتاج إلى إخراج الخبز من صينية الخبز والبدء مرة أخرى بمكونات جديدة.

لم يرتفع خبزي أبداً.

خبزي شاحباً ولزجاً.

- يختلفت توقيت تفعيل موزع الخميرة حسب برنامج القائمة ودرجة حرارة الغرفة.
- موزع الخميرة مبلل، أو قد يكون هناك تراكم ثابت.
← يُسمح باستخدام قطعة قماش جافة ويترك ليُجف في الهواء.
- الخميرة الجافة مبللة.
← استخدم خميرة جديدة.

لا تسقط الخميرة الجافة في صينية الخبز.

- كان الخبز ساخناً جداً وقت تقطيعه.
← اترك الخبز يبرد على الرف قبل تقطيعه ليخرج البخار منه.

خبزي لزج والشرائح غير متساوية.

- لقد استخدمت الكثير من الخميرة الجافة/الماء.
← تحقق من الوصفة وقياس الكمية الصحيحة باستخدام ملعقة القياس (الخميرة الجافة)/كوب العجين المخمر (الماء) المتوفر.
- ← تحقق من عدم احتواء المكونات الأخرى على كمية زائدة من المياه.
- لم تستخدم كمية كافية من الدقيق.
← قم بوزن الدقيق بحرص باستخدام الميزان.

ارتفع خبزي كثيراً.

- لقد استخدمت الكثير من الخميرة الجافة.
← تحقق من الوصفة واستخدم المقاييس الصحيحة عن طريق ملعقة القياس الملحقة بالجهاز.
- لقد استخدمت كمية كثيرة من السائل.
← تمتص بعض أنواع الدقيق كمية من الماء أكثر من غيرها، لذا حاول استخدام كمية ماء أقل من 10 - 20 مل.

خبزي مليء بتقوب الهواء.

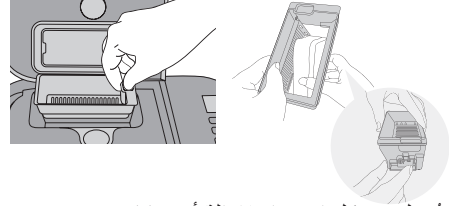
العناية بالجهاز وتنظيفه

قبل التنظيف، افصل الماكينة واطرها لتبرد.
لتجنب تلف الماكينة.

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

موزع المكونات الإضافية

تتم إزالته وغسله بالمياه.



- يُغسل بعد كل استخدام لإزالة أي بقايا.

وعاء الخبز والعجان

أزل أي بقايا من العجين. اغسلها 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.

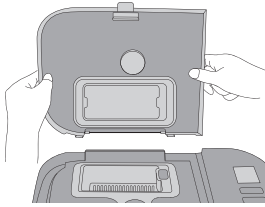
فتحة التهوية الخارجية والبخار

- يُسمح باستخدام قطعة قماش مبللة.

غطاء الموزع

تتم إزالته وغسله بالمياه.

جففه تماماً وخاصة غطاء موزع الخميرة.



- ارفع غطاء الموزع بزواوية 75 درجة تقريباً.

حاذي التوصيلات واسحبها في اتجاه لأعلى لإزالتها أو دفعها برفق للخلف بنفس الزاوية للتركيب. انتظر حتى تبرد الماكينة أولاً، لأنه سيكون ساخناً جداً بعد الاستخدام مباشرة.

- احرص على عدم إتلاف مانع التسرب أو سحبه. (قد يؤدي تلفه إلى تسرب البخار أو التكتاف أو الإوجاج)

موزع الخميرة

يُسمح باستخدام قطعة قماش مبللة ويترك ليحجف في الهواء.

- إذا تم مسحه باستخدام قطعة قماش جافة، فلن تسقط قطرات الخميرة الجافة في وعاء الخبز | بسبب السكون.



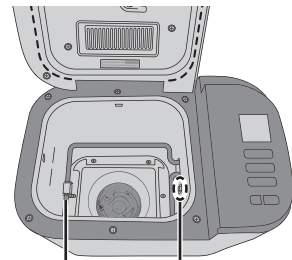
غطاء موزع الخميرة

يُسمح باستخدام قطعة قماش جافة عندما يكون مبللاً.

الجزء الداخلي

أزل بقايا الطعام.

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



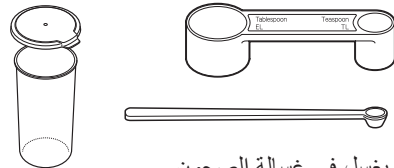
عنصر التسخين كاشف درجة الحرارة

- قد يتغير لون الجزء الداخلي مع الاستخدام.

ملعقة القياس وملعقة بادئ الخميرة الطبيعية تُغسل بالمياه.

كوب الخميرة

اغسله بالماء الدافئ والصابون وجففه جيداً.



- لا يغسل في غسالة الصحون

عجن الكيك

عجين الكيك

القائمة 29

الموقت: 20 دقيقة

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

كعكة بذور الخشخاش الخالية من الجلوتين

القائمة 29

الموقت: 10 دقيقة

150 غرام	زيت نباتي
3 (150 غرام)	بيض (م)، مخفوقة
110 ملل	حليب
180 غرام	سكر
210 غرام	دقيق أرز أبيض
75 غرام	لوز مطحون
1/2 1	مسحوق خبز
1/2 1	عصير ليمون
23 غرام	بذور خشخاش

- التلليج كما تحب. اخلط 15 جم من عصير الليمون مع 75 جم من السكر المثلج ورشها على الكعكة المخبوزة الخالية من الغلوتين.

عجن الخبز & الارتفاع

عجين الخبز

المرحلة 1 عجن الخبز: القائمة 30

المرحلة 2 الارتفاع: القائمة 31

(حالة درجة حرارة العجن: 28 درجة مئوية)

1/1 1	خميرة جافة
500 غرام	دقيق خبز أبيض ثقيل
1 ملعقة كبيرة	سكر
1/1 1	ملح
25 غرام	بيض، مخفوقة
320 ملل	مياه
15 غرام	زبدة

المرحلة 1

1 انظر الخطوة 1 - 4 من عجن الخبز. (الصفحة AR19)
(ضبط وقت العجن: 20 دقيقة)

2 بعد اكتمال العجن، ضع الزبدة في صينية الخبز وأغلق الغطاء.
3 اتركه لمدة 5 دقائق.

4 كرر الخطوة 1 - 4 من عجن الخبز. (الصفحة AR19)
(ضبط وقت العجن: 12 دقيقة)

المرحلة 2

الخيار 1:

1 شكل العجينة النهائية بالشكل المفضل لديك واطرها ترتفع في الفرن.

الخيار 2:

1 انظر الخطوة 1 - 5 من ارتفاع العجين. (الصفحة AR19)

عجينة مافن إنجليزية بدقيق الأرز

المرحلة 1 عجن الخبز: القائمة 30

المرحلة 2 ارتفاع العجين: القائمة 31

(حالة درجة حرارة العجن: 28 درجة مئوية)

- عمل المافن الإنجليزي بقطر 9 سم (10 بوصات). (مقسمة إلى 10 قطع)

1 ملعقة صغيرة	خميرة جافة
430 غرام	خليط/ 1 بيضة مخفوقة + 1 بياض بيضة مخفوق + مياه ساخنة
60 ملل	زبدة سائلة
1 ملعقة صغيرة	خل التفاح
300 غرام	دقيق أرز بني
100 غرام	نشأ البطاطس
50 غرام	حليب بودرة *
1 ملعقة كبيرة	صمغ الزانثان
1 ملعقة كبيرة	سكر
1 ملعقة صغيرة	ملح

* قد يتم إلغاء مسحوق الحليب.

مواد التزيين

نشأ الذرة	كمية مناسبة
-----------	-------------

المرحلة 1

1 انظر الخطوة 1 - 4 من عجن الخبز. (الصفحة AR19)
(ضبط وقت العجن: 5 دقيقة)

2 بعد اكتمال العجن، افتح الغطاء، واكشط الدقيق.
3 اتركه لمدة 5 دقائق.

4 كرر الخطوة 1 - 4 من عجن الخبز. (الصفحة AR19)
(ضبط وقت العجن: 10 دقيقة)

المرحلة 2

1 انظر الخطوة 1 - 5 من ارتفاع العجين. (الصفحة AR19)
(ضبط وقت الارتفاع: 20 دقيقة)

2 ضع حوالي 90 جرام من العجين في قالب ورش دقيق الذرة لتزيين.
3 اتركها تخمر حتى 80% من الحجم في فرن عند 40 درجة مئوية لمدة 30 دقيقة.

4 رش دقيق الذرة على سطحه وغطي القالب.
5 اخبزها في فرن على حرارة 180 درجة مئوية لمدة 15 دقيقة.

وصفات



وصفات حلوة

مربى

مربى بالفراولة

القائمة 27

المؤقت: ساعة و 40 دقيقة

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

مربى مشمش

القائمة 27

المؤقت: ساعة و 30 دقيقة

500 غرام	مشمش، مفروم جيداً
250 غرام	سكر
6 غرام	مسحوق البكتين*

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

كومبوت

صوص التفاح

القائمة 28

المؤقت: ساعة و 20 دقيقة

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

• قلب بعد انتهاء الطهي.

شراب الفانيليا بالدراق

القائمة 28

المؤقت: 1 ساعة

1000 غرام	خوخ، منزوع البذرة ومقطع إلى 1/8
100 غرام	سكر
1/2	جراب الفانيليا
125 ملل	مياه

• عند انتهاء الطهي، اسحب الدراق بملعقة مشقوفة. اسكب الشراب بحذر على الفاكهة اتركها لتبرد.

كعكة الكرز والمرصبان

القائمة 26

المؤقت: 1 ساعة

50 غرام	سكر خام فاتح
175 غرام	زبدة
3 (150 غرام)	بيض (م)، مخفوقة
225 غرام	طحين ذاتي التخمير
100 غرام	كرز محلي، مفروم
75 غرام	مرصبان، مبشور
60 ملل	حليب
15 غرام	طبقة (لوز مقشور، محمص)

1 في وعاء كبير، اجعل الزبدة والسكر في شكل كريمي حتى تصبح خفيفة ومفككة. أضف البيض، واحدة في كل مرة، واخفقا جيداً.

2 أضف الدقيق مع الكرز والمرصبان المبشور، واخفطهم جيداً مع الحليب للحصول على تماسك طري.

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

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

5 وزّع اللوز المحمص بحذر على سطح الخليط.

6 حدد القائمة وأدخل 1 ساعة واحدة على المؤقت.

7 اختبر نضوج الكعكة بعد الخبز بغرز سيخ في وسطها. إذا لم تتطلب الكعكة وقت 5 دقائق إضافية. إذا كان لا - إضافي، اختر القائمة مرة أخرى واضبط المؤقت 3 يزال لزجاً قليلاً، فسيُخبز خلال فترة الوقوف.

8 بواسطة قفازات الفرن، اسحب وعاء الخبز من صانع الخبز. اتركه يرتاح لمدة 5 - 10 دقائق قبل الإزالة من وعاء الخبز واتركه ليبرد.

كيك

كعكة الزبدة

القائمة 25 (ساعة و 55 دقيقة)

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

كعكة الشاي

القائمة 25 (ساعة و 55 دقيقة)

200 غرام	زبدة (يُقطع إلى مكعبات 1 سنتم)
180 غرام	سكر
2 ملعقة كبيرة	حليب
4 (200 غرام)	بيض (م)، مخفوقة
300 غرام	دقيق صافي (مخلوط ومنخول)
13 غرام	مسحوق خبز
1 ملعقة كبيرة	شاي إيرل جراي (ورقة الشاي)
100 غرام	الفاكهة المجففة* (يُقطع إلى مكعبات 5 مم)

* قم بإضافته عند كشط الدقيق في الخطوة 7.

للخبز فقط

كعكة الفاكهة

القائمة 26

المؤقت: ساعة و 20 دقيقة

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

1 في وعاء كبير، اجعل الزبدة والسكر في شكل كريمي حتى تصبح خفيفة ومفككة. أضف البيض، واحدة في كل مرة، واخفقا جيداً.

2 أضف الحليب، للمنخل أ واخلط الفواكه المجففة مع الخفق جيداً بعد الإضافة.

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

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

5 حدد القائمة واضبط زمن الخبز: 1 ساعة و 20 دقيقة.

6 اضغط على الزر للبدء.

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

عادي مع الزبيب عجينة الزبيب الأساسية

القائمة 19 (2 ساعات و 20 دقائق)

★ خميرة جافة	1 ملعقة صغيرة
دقيق خبز أبيض ثقيل	500 غرام
زبدة	30 غرام
سكر	1/2 ملعقة كبيرة
ملح	1/2 ملعقة صغيرة
مياه	310 ملل
زبيب 1*	100 غرام

خبز ساخن طري

القائمة 19 (2 ساعات و 20 دقائق)

★ خميرة جافة	1/2 ملعقة صغيرة
دقيق خبز أبيض ثقيل	250 غرام
زبدة	25 غرام
سكر	1 ملعقة صغيرة
حليب بودرة	1 ملعقة كبيرة
ملح	1/2 ملعقة صغيرة
قرفة	1 ملعقة صغيرة
نوابل مشكلة	1/2 ملعقة صغيرة
بيض (م)، مخفوقة	1 (50 غرام)
مياه	100 ملل
فاكهة مجففة مخلوطة 1*	100 غرام

- 1 قسّم الخليط إلى 8 كرات. ضعه في صينية خبز مدهونة بطبقة خفيفة. اتركه ليرتاح في درجة حرارة 40 درجة مئوية حتى تتضاعف في الحجم (لمدة 20 دقيقة تقريباً) اصنع معجون بحوالي 2 ملعقة كبيرة من الدقيق و 2 ملعقة كبيرة من الماء و اسكب الخليط فوق كل قطعة خبز علامة تقاطع أو زينه بشرائح رقيقة من عجينة الزبدة.
- 2 اخبزه في فرن مسخن مسبقاً في درجة حرارة 220 درجة مئوية لمدة 15 - 20 دقيقة أو حتى يتحول لونه بنياً ذهبياً
- 3 ادهنه بشراب السكر وهو لا يزال ساخناً - 40 غرام (1/2 أونصة سائلة) سكر يُدوّب في 4 ملعقة كبيرة مياه ويُغلى على النار حتى يسبك ويصبح شراب (حوالي 5 دقائق).

قمح كامل

عجينة القمح الكامل

القائمة 20 (3 ساعات و 15 دقائق)

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

عجينة القمح الكامل 70%

القائمة 20 (3 ساعات و 15 دقائق)

★ خميرة جافة	1/2 ملعقة صغيرة
دقيق خبز قمح كامل ثقيل	350 غرام
دقيق خبز أبيض ثقيل	150 غرام
زبدة	30 غرام
سكر	1/2 ملعقة كبيرة
ملح	2 ملعقة صغيرة
مياه	330 ملل

عجينة القمح الكامل 50%

القائمة 20 (3 ساعات و 15 دقائق)

★ خميرة جافة	1/2 ملعقة صغيرة
دقيق خبز قمح كامل ثقيل	250 غرام
دقيق خبز أبيض ثقيل	250 غرام
زبدة	30 غرام
سكر	1/2 ملعقة صغيرة
ملح	2 ملعقة صغيرة
مياه	320 ملل

قمح كامل مع الزبيب

عجين الزبيب بالقمح الكامل

القائمة 21 (3 ساعات و 15 دقائق)

★ خميرة جافة	1/2 ملعقة صغيرة
دقيق خبز قمح كامل ثقيل	500 غرام
زبدة	30 غرام
سكر	1/2 ملعقة كبيرة
ملح	2 ملعقة صغيرة
مياه	340 ملل
زبيب 1*	100 غرام

لفائف جوز و القمح الكامل 70%

القائمة 21 (3 ساعات و 15 دقائق)

★ خميرة جافة	1/2 ملعقة صغيرة
دقيق خبز قمح كامل ثقيل	350 غرام
دقيق خبز أبيض ثقيل	100 غرام
شوفان متوسط	50 غرام
زيت	2 ملعقة كبيرة
شراب القيقب	2 ملعقة كبيرة
ملح	1/2 ملعقة صغيرة
مياه	320 ملل
عين الجمال 1*	100 غرام

- 1 قسّم العجين إلى 12 لفافة كبيرة أو 20 لفافة عشاء.
- 2 ضعها في صينية خبز مدهونة بالزبدة وقم برشها بالدقيق. اتركها لترتاح في درجة حرارة 40 درجة مئوية حتى تتضاعف في الحجم (لمدة 20 دقيقة تقريباً).
- 3 اخبزه في فرن مسخن مسبقاً في درجة حرارة 220 درجة مئوية لمدة 12 - 15 دقيقة أو حتى يتحول لونه بنياً ذهبياً

خميرة الطبيعية

خميرة الطبيعية (جاودار)

المرحلة 1: بادئ الخميرة الطبيعية القائمة 23 (24 ساعات)
انتقل إلى الصفحة AR15 لمعرفة تعليمات المناولة
المرحلة 2: القائمة 22 (2 ساعات و 30 دقائق)

★ خميرة جافة	3/4 ملعقة صغيرة
بادئ الخميرة الطبيعية	1 كوب
دقيق خبز أبيض ثقيل	360 غرام
دقيق جاودار	40 غرام
ملح	1 ملعقة صغيرة
مياه	150 ملل

بادئ الخميرة الطبيعية

بادئ الخميرة الطبيعية

القائمة 23 (24 ساعات)

كمية كوب العجين المتخمر

دقيق جاودار	80 غرام
ملح	1/2 ملعقة صغيرة
لين زبادي	60 غرام
مياه (20 درجة مئوية)	80 ملل
خميرة جافة *	1 (0.1 غرام)

* استخدم ملعقة بادئ العجين المتخمر المتوفرة.

بيتزا

عجين البيتزا

القائمة 24 (45 دقيقة) (د)

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

دونات (باستخدام عجينة خبز أخفق تخميرها)

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

خبز الفوكاشيا

القائمة 24 (45 دقيقة) (د)

★ خميرة جافة	1/2 ملعقة صغيرة
دقيق خبز أبيض ثقيل	300 غرام
زيت زيتون	1 ملعقة كبيرة
ملح	1 ملعقة صغيرة
مياه	170 ملل

- 1 افرد العجين على شكل مستطيل بحجم 30 سنتم × 25 سنتم (12 بوصة × 10 بوصة) في صينية خبز مدهونة.
- 2 اصنع نتوءات على العجين بأكمله باستخدام أصابعك.
- 3 أضف مواد التزيين المفضلة لديك مثل الزيتون والطماطم.
- 4 اتركه ليرتاح في درجة حرارة 40 درجة مئوية/ 105 درجة فهرنهايت حتى يتضاعف في الحجم (لمدة 30 دقيقة تقريباً).
- 5 رشه بزيت الزيتون و اخبزه في فرن مسخن مسبقاً في درجة حرارة 190 درجة مئوية/ 375 درجة فهرنهايت/ و علامة الغاز 5 لمدة 20 - 30 دقيقة أو حتى يتحول لون الحواف إلى اللون الذهبي ويكون مخبوز جيداً من الوسط.

• يُقدّم ساخن مع أطباق المعكرونة

* تقطّع إلى مكعبات بحجم 5 مم.

وصفات

انتقل إلى الصفحتين
AR10- AR14 - AR15
لمعرفة تعليمات المناولة.



كبيك بالموز خالي من الجلوتين القائمة 15 (ساعة و50 دقيقة)

80 غرام	زبدة 1*
120 غرام	سكر
3 (180 غرام)	بيض (ل)، مخفوقة
160 غرام	دقيق أرز أبيض
50 غرام	لوز مطحون
80 غرام	موز 2*
10 غرام	مسحوق خبز

بيتزا خالية من الجلوتين

بيتزا خالية من الجلوتين القائمة 16 (30 دقيقة)

380 ملل	مياه
475 غرام	دقيق أرز أبيض
1/4 ملعقة كبيرة	زيت نباتي
1 ملعقة صغيرة	ملح
1 ملعقة صغيرة	خميرة جافة

معكرونة خالية من الجلوتين

معكرونة خالية من الجلوتين القائمة 17 (15 دقيقة)

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

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

* تقطع إلى مكعبات 1 سم.
* تقطع إلى 1 - 2 سم.

انتقل إلى
الصفحتين AR10 - AR13
لمعرفة تعليمات المناولة.



- 1 ضع المكونات في وعاء الخبز بالترتيب المدرج أعلاه.
- 2 اختر القائمة.
- 3 قسم العجين إلى 8 - 10 قطعة وقم بتشكيلها إلى كرات.
- 4 ضعه في صينية خبز مدهونة بالزبدة. اتركه لتراتح في درجة حرارة 40 درجة مئوية حتى تتضاعف في الحجم (لمدة 20 دقيقة تقريباً).
- 5 رشه بالدقيق.
- 6 اخبزه في فرن مسخن مسبقاً في درجة حرارة 220 درجة مئوية لمدة 15 دقيقة أو حتى يتحول لونه بنياً ذهبياً.

وصفات خالية من الجلوتين

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 14

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

خبز خالي من الجلوتين والقمح

القائمة 14

310 ملل	حليب
2 (100 غرام)	بيض (م)، مخفوقة
1 ملعقة كبيرة	خل التفاح
2 ملعقة كبيرة	زيت
60 غرام	عسل
1/4 ملعقة صغيرة	ملح
150 غرام	دقيق أرز بني
300 غرام	نشأ البطاطس
2 ملعقة صغيرة	صمغ الزانثان
2/2 ملعقة صغيرة	خميرة جافة

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 المتبلة

(ساعة و50 دقيقة)

100 غرام	فواكه مختلطة
2 ملعقة صغيرة	قرفة

رغيف بالجوز والبقان

(ساعة و55 دقيقة)

2 ملعقة كبيرة	شراب القيقب
50 غرام	البقان

وصفات عجينة

عادي

عجينة أساسية

القائمة 18 (2 ساعات و20 دقائق)

1 ملعقة صغيرة	خميرة جافة
500 غرام	دقيق خبز أبيض ثقيل
30 غرام	زبدة
1/2 ملعقة كبيرة	سكر
1/4 ملعقة صغيرة	ملح
310 ملل	مياه

لفائف طرية/فطائرة سريعة محشية

القائمة 18 (2 ساعات و20 دقائق)

1/4 ملعقة صغيرة	خميرة جافة
450 غرام	دقيق خبز أبيض ثقيل
30 غرام	زبدة
1 ملعقة كبيرة	سكر
1 ملعقة صغيرة	ملح
1 (50 غرام)	بيض (م)، مخفوقة
250 ملل	مياه *

- * للحصول على لفاقة كثيفة أكثر، جرب 125 ملل من الماء و 125 ملل حليب.

قمح كامل

خبز القمح الكامل

القائمة 7 (5 ساعات) (ك)

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

خبز الشوفان والنخالة

القائمة 7 (5 ساعات) (ك)

L	خميرة جافة	★
1 ملعقة صغيرة	دقيق خبز قمح كامل ثقيل	
400 غرام	نخالة	
50 غرام	عصيدة الشوفان	
50 غرام	زيت	
2 ملعقة كبيرة	سكر	
1/2 ملعقة صغيرة	ملح	
1/4 ملعقة صغيرة	مياه	
350 ملل		

قمح كامل سريع

خبز القمح الكامل السريع

القائمة 8 (3 ساعات)

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

خبز القمح الكامل السريع 50%

القائمة 8 (3 ساعات)

XL	L	M	خميرة جافة	★
2 ملعقة صغيرة	1/4 ملعقة صغيرة	1/4 ملعقة صغيرة	دقيق خبز قمح كامل ثقيل	
300 غرام	250 غرام	200 غرام	دقيق خبز قمح كامل ثقيل	
300 غرام	250 غرام	200 غرام	زبدة	
40 غرام	30 غرام	20 غرام	سكر	
2 ملعقة كبيرة	1/4 ملعقة كبيرة	1/4 ملعقة كبيرة	ملح	
2 ملعقة صغيرة	1/4 ملعقة صغيرة	1/4 ملعقة صغيرة	مياه	
430 ملل	370 ملل	300 ملل		

قمح كامل مع الزبيب

خبز الزبيب بالقمح الكامل

القائمة 9 (5 ساعات) (ك)

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

خبز القيقب وجوز البقان

القائمة 9 (5 ساعات) (ك)

M	خميرة جافة	★
1 ملعقة صغيرة	دقيق خبز قمح كامل ثقيل	
200 غرام	دقيق خبز أبيض ثقيل	
200 غرام	زبدة	
20 غرام	شراب القيقب	
3 ملعقة كبيرة	ملح	
1/4 ملعقة صغيرة	مياه	
280 ملل	المكسرات البقان 1*	
75 غرام		

بريوش

بريوش أساسي

القائمة 10 (3 ساعات و 30 دقائق) (ك)

خميرة جافة	★
1/4 ملعقة صغيرة	دقيق خبز أبيض ثقيل
400 غرام	زبدة 5*
60 غرام	سكر
50 غرام	حليب بودرة
2 ملعقة كبيرة	ملح
1/4 ملعقة صغيرة	الخليط / اخفق بيضتين (متوسط) + صفار بيض + مياه
270 ملل	زبدة 6*
80 غرام	

بانيتون

القائمة 10 (3 ساعات و 30 دقائق) (ك)

خميرة جافة	★
1/4 ملعقة صغيرة	دقيق خبز أبيض ثقيل
400 غرام	زبدة 5*
60 غرام	سكر
50 غرام	ملح
1/4 ملعقة صغيرة	الخليط / اخفق بيضتين (متوسط) + صفار بيض + مياه
290 ملل	زبدة 6*
60 غرام	قشر البرتقال المسكر 1*
50 غرام	زبيب الكشمش 1*
50 غرام	زبيب العنب 1*

فرنسي

خبز فرنسي

القائمة 11 (5 ساعة و 40 دقائق) (ك)

خميرة جافة	★
1 ملعقة صغيرة	دقيق خبز أبيض ثقيل
400 غرام	ملح
1/4 ملعقة صغيرة	مياه
290 ملل	

بين دي كامباني

القائمة 11 (5 ساعة و 40 دقائق) (ك)

خميرة جافة	★
1 ملعقة صغيرة	دقيق خبز أبيض ثقيل
320 غرام	دقيق خبز قمح كامل ثقيل
80 غرام	ملح
1/4 ملعقة صغيرة	ماء بارد (5 درجات مئوية)
300 ملل	

جاودار

جاودار 100%

القائمة 12 (3 ساعات و 30 دقائق) (ك)

خميرة جافة	★
1/2 ملعقة صغيرة	دقيق جاودار
500 غرام	زيت
2 ملعقة كبيرة	سكر
2 ملعقة صغيرة	ملح
2 ملعقة صغيرة	مياه
440 ملل	

● استخدم شفرة العجن لقائمة الجاودار.

الجاودار والأبيض

القائمة 12 (3 ساعات و 30 دقائق) (ك)

خميرة جافة	★
2 ملعقة صغيرة	دقيق جاودار
250 غرام	دقيق خبز أبيض ثقيل
250 غرام	زيت
2 ملعقة كبيرة	سكر
2 ملعقة صغيرة	ملح
2 ملعقة صغيرة	مياه
360 ملل	

● استخدم شفرة العجن لقائمة الجاودار.

الخميرة الطبيعية

الخميرة الطبيعية

المرحلة 1: بادئ الخميرة الطبيعية: القائمة 23 (24 ساعات)

انتقل إلى الصفحة AR23 لمعرفة لوصفة.

المرحلة 2: القائمة 13 (5 ساعات) (ك)

خميرة جافة	★
1/4 ملعقة صغيرة	بادئ الخميرة الطبيعية
1 كوب	دقيق خبز أبيض ثقيل
400 غرام	ملح
1 ملعقة صغيرة	مياه
150 ملل	

- 1* تقطع إلى مكعبات بحجم 5 مم تقريباً.
- 2* خلطة خبز للزبيب الأبيض فقط. اتبع الوصفات المذكورة على عبوة خليط الخبز.
- 3* يجب إضافته كما هو موضح في العبوة.
- 4* نصف الكمية المحددة من الماء لخلط الخبز.
- 5* تقطع إلى مكعبات بحجم 2 - 3 سم واحفظها في الثلاجة.
- 6* تقطع إلى مكعبات بحجم 1 - 2 سم واحفظها في الثلاجة.

وصفات

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

أيقونة الخيار

□ قشرة فاتحة □ قشرة متوسطة □ قشرة داكنة (⌚) موقت التأخير

أيقونة التشغيل الضروري

★ ضع الخميرة الجافة المقطرة في موزع الخميرة.

ضع المكونات المقطرة في صينية الخبز بالترتيب المذكور في الوصفة.

أضف المكونات الإضافية إلى موزع مكسرات الزبيب.

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

مثال

اسم الوصفة

رقم القائمة + إجمالي وقت المعالجة + أيقونة الخيار

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

المختصر:

بيض (ل) = بيض بحجم كبير؛ بيض (م) = بيض بحجم متوسط.

وصفات الخبز

عادي

خبز أبيض

القائمة 4 (4 ساعات - 4 ساعات و 5 دقائق) □ □ □ □ □

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

خبز بالحليب

القائمة 4 (4 ساعات - 4 ساعات و 5 دقائق) □ □ □ □ □

XL	L	M	
1 1/4 ملعقة صغيرة	1 1/4 ملعقة صغيرة	1 1/4 ملعقة صغيرة	★ خميرة جافة
600 غرام	500 غرام	400 غرام	دقيق خبز أبيض ثقيل
40 غرام	30 غرام	20 غرام	زبدة
2 1/2 ملعقة كبيرة	1 1/2 ملعقة كبيرة	1 1/2 ملعقة كبيرة	سكر
2 1/2 ملعقة صغيرة	1 1/2 ملعقة صغيرة	1 1/2 ملعقة صغيرة	ملح
430 ملل	360 ملل	290 ملل	حليب

عادي سريع

خبز أبيض سريع

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

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

خبز إيطالي

القائمة 2 (ساعة و 55 دقيقة) □ □ □ □ □

M	
2 1/2 ملعقة صغيرة	★ خميرة جافة
400 غرام	دقيق خبز أبيض ثقيل
1 1/2 ملعقة كبيرة	زيت زيتون
1 1/2 ملعقة صغيرة	ملح
260 ملل	مياه

عادي مع الزبيب

خبز بالزبيب

القائمة 3 (4 ساعات) □ □ □ □ □

XL	L	M	
1 1/4 ملعقة صغيرة	1 1/4 ملعقة صغيرة	1 1/4 ملعقة صغيرة	★ خميرة جافة
600 غرام	500 غرام	400 غرام	دقيق خبز أبيض ثقيل
40 غرام	30 غرام	20 غرام	زبدة
2 1/2 ملعقة كبيرة	1 1/2 ملعقة كبيرة	1 1/2 ملعقة كبيرة	سكر
2 1/2 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*

5 خبز بالحبوب

القائمة 3 (4 ساعات) □ □ □ □ □

XL	L	M	
1 1/4 ملعقة صغيرة	1 1/4 ملعقة صغيرة	1 1/4 ملعقة صغيرة	★ خميرة جافة
550 غرام	475 غرام	400 غرام	دقيق خبز أبيض ثقيل
40 غرام	30 غرام	20 غرام	زبدة
2 1/2 ملعقة كبيرة	1 1/2 ملعقة كبيرة	1 1/2 ملعقة كبيرة	سكر
2 1/2 ملعقة صغيرة	1 1/2 ملعقة صغيرة	1 1/2 ملعقة صغيرة	ملح
380 ملل	330 ملل	280 ملل	مياه
2 1/2 ملعقة كبيرة	1 1/2 ملعقة كبيرة	1 1/2 ملعقة كبيرة	بذور كتان
2 1/2 ملعقة كبيرة	1 1/2 ملعقة كبيرة	1 1/2 ملعقة كبيرة	بذور قرع عسلي
2 1/2 ملعقة كبيرة	1 1/2 ملعقة كبيرة	1 1/2 ملعقة كبيرة	بذور دوار الشمس

محشي عادي

خبز محشو

القائمة 4 (4 ساعات - 4 ساعة و 5 دقائق) □ □ □ □ □

XL	L	M	
1 1/4 ملعقة صغيرة	1 1/4 ملعقة صغيرة	1 1/4 ملعقة صغيرة	★ خميرة جافة
580 غرام	500 غرام	400 غرام	دقيق خبز أبيض ثقيل
40 غرام	30 غرام	20 غرام	زبدة
2 1/2 ملعقة كبيرة	1 1/2 ملعقة كبيرة	1 1/2 ملعقة كبيرة	سكر
2 1/2 ملعقة صغيرة	1 1/2 ملعقة صغيرة	1 1/2 ملعقة صغيرة	ملح
400 ملل	350 ملل	280 ملل	مياه
75 غرام	65 غرام	50 غرام	لحم مقدم مطبوخ 1*
75 غرام	65 غرام	50 غرام	جبنه 1*

طماطم محشوة وزيتون وعصير طماطم

القائمة 4 (4 ساعات - 4 ساعة و 5 دقائق) □ □ □ □ □

XL	L	M	
1 1/4 ملعقة صغيرة	1 1/4 ملعقة صغيرة	1 1/4 ملعقة صغيرة	★ خميرة جافة
580 غرام	500 غرام	400 غرام	دقيق خبز أبيض ثقيل
40 غرام	30 غرام	20 غرام	زبدة
2 1/2 ملعقة كبيرة	1 1/2 ملعقة كبيرة	1 1/2 ملعقة كبيرة	سكر
2 1/2 ملعقة صغيرة	1 1/2 ملعقة صغيرة	1 1/2 ملعقة صغيرة	ملح
200 ملل	175 ملل	140 ملل	مياه
200 ملل	175 ملل	140 ملل	عصير طماطم
100 غرام	80 غرام	70 غرام	زيتون
50 غرام	40 غرام	30 غرام	طماطم مجفوفة في الزيت، مفرومة

خليط الخبز

خليط الخبز

القائمة 5 (2 ساعات و 30 دقائق) □ □ □ □ □

500 غرام	2*	طحين خليط الخبز
300 ملل	3*	مياه

خبز عصير الفاكهة

القائمة 5 (2 ساعات و 30 دقائق) □ □ □ □ □

500 غرام	2*	طحين خليط الخبز
150 ملل	4*	مياه
150 ملل	4*	عصير خضار

خليط الخبز بالزبيب

خليط الخبز بالزبيب

القائمة 6 (2 ساعات و 30 دقائق) □ □ □ □ □

500 غرام	2*	طحين خليط الخبز
300 ملل	3*	مياه
100 غرام	1*	زبيب

خبز مانشا كستناء

القائمة 6 (2 ساعات و 30 دقائق) □ □ □ □ □

500 غرام	2*	طحين خليط الخبز
10 غرام		مانشا
300 ملل	3*	مياه
100 غرام	1*	الكستناء الحلو



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

5 ضعها في قالب الكعك، وبعدها باشر الخبز في فرن تم تسخينه مسبقاً.

إرشادات: استخدم ملعقة مطاوية لتجنب تلف صينية الخبز. لا تستخدم الملعقة المعدنية.



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

إرشادات:

- اتركه لأكثر من 20 دقيقة قبل بدء عملية العجن التالية.
- بالنسبة لحالة العجين القوية أو كمية كبيرة من العجين، قد تظهر "U50" على الشاشة. اتركه قليلاً من الوقت لبدء عملية العجن التالية مرة أخرى. تكون كمية الدقيقة التي يمكن استخدامها 400 - 600 جرام.



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

5 شكل العجينة التي تم تجهيزها واطرها ترتفع في الفرن، وبعدها باشر عملية الخبز.

عجن الكيك

أعمال التحضير:

- ① قم بإزالة صينية الخبز واضبط شفرة العجن.
- ② ضع المكونات المقاسة في وعاء الخبز.
- ③ قم بإعادة صينية الخبز إلى الوحدة الأساسية. اغلق الغطاء ووصل الماكينة بالطاقة.

1 حدد القائمة 29

2 اضبط وقت العجن

3 اضغط على الزر ① للبدء.

- تعرض الشاشة الوقت المتبقي حتى يكتمل البرنامج.

عجن الخبز

أعمال التحضير:

- ① قم بإزالة صينية الخبز واضبط شفرة العجن.
- ② ضع المكونات المقاسة في وعاء الخبز.
- ③ قم بإعادة صينية الخبز إلى الوحدة الأساسية. اغلق الغطاء ووصل الماكينة بالطاقة.

1 حدد القائمة 30

2 اضبط وقت العجن

- يرجى ضبط الوقت طبقاً لعجين الخبز المستخدم للتخمير الرئيسي.

3 اضغط على الزر ① للبدء.

- تعرض الشاشة الوقت المتبقي حتى يكتمل البرنامج.

الارتفاع

أعمال التحضير:

- ① قم بإزالة شفرة العجن وضع العجين في صينية الخبز.
- ② قم بإعادة صينية الخبز إلى الوحدة الأساسية. اغلق الغطاء ووصل الماكينة بالطاقة.

1 حدد القائمة 31

2 اضبط الوقت (استخدم التخمير الرئيسي للعجين المعجون. اضبط الوقت طبقاً لعجين الخبز.)

3 اضغط على الزر ① للبدء.

- تعرض الشاشة الوقت المتبقي حتى يكتمل البرنامج.

كيفية الاستعمال



للخبز فقط

التحضير:

- 1 أحضر المكونات المخلوطة في الوعاء طبقاً للوصفة.
- 2 قم بإزالة شفرة العجن وقم بعمل خط من الورق المضاد للتشمع 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 26

2 اضبط وقت الخبز

3 اضغط على الزر \blacktriangleleft للبدء.

- تعرض الشاشة الوقت المتبقي حتى يكتمل البرنامج.

4 اضغط على الزر $\textcircled{7}$ وقم بإزالة الكعك عندما تصدر الماكينة 8 مرات ويومض (\blacksquare) 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 $\textcircled{4}$ كما هو مطلوب.)

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

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 $\textcircled{4}$ 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 فاكثراً أثناء مرحلة التبريد. احرص على عدم الإفراط في طبخه.
- انقل المربى الجاهزة الى برطمان في أسرع وقت ممكن. عندما تسحب المربى، حذار من الاحتراق.
- قد يحترق المربى إذا بقي في وعاء الخبز.
- ضع المربى في مكان بارد ومظلم. نظراً لنسبة السكر المنخفضة فيه، فمدة صلاحيته أقصر من اصناف المربيات الجاهزة. بعد فتح البرطمان، ضعه في التلاجة واستهلكه في وقت قصير.

1 حدد القائمة

كومبوت	مربى
القائمة 28	القائمة 27

2 اضبط وقت الطهي، وبعدها شغل الماكينة.

3 اضغط على الزر $\textcircled{7}$ وقم بإزالة المربى / الكومبوت عندما تصدر الماكينة صوت صفير 8 مرات ويومض القالب (\blacksquare) عند الاقتراب من النهاية.



تحضير البيتزا الخالية من الغلوتين / المعرونة الخالية من الغلوتين

بيتزا خالية من الجلوتين

1 - 4 انظر في الصفحة AR12 لعمليات التحضير

5 تحديد القائمة

9 قسم العجين إلى جزئين باستخدام الكاشط، وقم بلفهم في شكل دائرة بقطر حوالي 20 سم.

10 انشر الصلصة المفضلة ومواد التزيين المرغوبة وبعدها باشر الخبز في الفرن.

بيتزا خالية من الجلوتين	معرونة خالية من الجلوتين
القائمة 16	القائمة 17

معرونة خالية من الجلوتين

6 اضغط على الزر للبدء.

• تعرض الشاشة الوقت المتبقي حتى تصدر صوت صفير.

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

7 بعد حوالي 5 دقائق للبيتزا الخالية من الغلوتين، 2 دقيقة للمعرونة الخالية من الغلوتين، افتح الغطاء عندما تسمع صوت صفير. قم بكشط الدقيق في غضون 3 دقائق أثناء وميض . اغلق الغطاء وأعد التشغيل مرة أخرى. • سيستمر العجن بعد 3 دقائق بدون الضغط على الزر .

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

8 اضغط على الزر وقم بإزالة العجين عندما تصدر الماكينة صوت صفير 8 مرات ويومض (ال قالب عند الاقتراب من النهاية).

11 قم بغليه واستمتع به مع الصلصة التي ترغب بها.

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



خبز كيكة

1 - 4 انظر في الصفحة AR12 لعمليات التحضير

5 اختر القائمة 25

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 المؤقت مرة أخرى من 1 دقيقة عن طريق الضغط على الزر كما هو مطلوب.)

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

② اضبط وقت الخبز

• يمكن ضبطه على 1 - 20 دقيقة.

③ اضغط على الزر لبدء التشغيل.

• لعدم الاستمرار في الخبز، اضغط مع الاستمرار على الزر .

إرشادات:

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

6 اضغط على الزر 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 . اغلق الغطاء وأعد التشغيل مرة أخرى. • سيستمر العجن بعد 5 دقائق بدون الضغط على الزر .

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

كيفية الاستعمال

معلومات الخالي من الغلوتين

- يختلف تماما صنع خبز خالي من الجلوتين عن الطريقة العادية لإنتاج الخبز. من الهام جداً 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 كثيراً مثل الخبز التقليدي. سيكون له تماسق أكثر كثافة ولون أكثر تفتحاً من الخبز العادي.
 - عندما يتم تحديد "الخالي من الغلوتين"، يجب اتباع تفاصيل كل وصفة بحرص. (وإلا، قد لا يخرج الخبز جيداً).
- يوجد هناك نوعان من خليط الخبز الخالي من الغلوتين؛ خلطانات ذات محتوى منخفض من الغلوتين و خلطانات لا تتكون من الفمغ ولا تحتوي على الغلوتين. إذا كان من الواجب عليك أن تخرج واحداً باستخدام برنامج الخبز هذا، يرجى استشارة طبيبك قبل ذلك.
- قد تختلف نتائج الخبز وشكل الخبز طبقاً لنوع الخليط. أحياناً، قد يكون في الخبز بعض الدقيق المتبقي على الجوانب. قد تنتج الخلطانات الخالية من الفمغ 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 ملائم، ومجمد.
- تحذير للمستخدمين الذين يستخدمون هذا البرنامج لأسباب صحية:**
عند استخدام البرنامج الخالي من الغلوتين، تأكد من استشارة طبيبك أو رابطة كويبيك واستخدام فقط المكونات التي تعد مناسبة للحالات الصحية الخاصة بك. لن تكون باتاسونيك مسؤولة عن أي تداعيات تنتج عن المكونات التي استخدمت بدون استشارات مهنية.

من الهام جداً 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 أيضاً من أن الخميرة المستخدمة لا تحتوي على الغلوتين.



خبز الخبز الخالي من الغلوتين

- 7** بعد حوالي 6 دقائق، **افتح الغطاء** عندما تسمع صوت صفير. **قم بكشط الدقيق في غضون 3 دقائق أثناء وميض** . **اغلق الغطاء وأعد التشغيل مرة أخرى**.
- سيستمر العجن بعد 3 دقائق بدون الضغط على الزر .
- 8** **اضغط على الزر** **وقم بإزالة الخبز** عندما تصدر الماكينة صوتاً 8 مرات ويومض القالب عند الاقتراب من النهاية.

- 1 — 4** انظر في الصفحة AR12 لعمليات التحضير

- 5** اختر القائمة 14

- 6** **اضغط على الزر** **للبدء**.
• تعرض الشاشة الوقت المتبقي حتى تصدر صوت صفير.

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

خبز الكيك الخالي من الغلوتين

- 8** بعد حوالي 12 دقائق، **افتح الغطاء** عندما تسمع صوت صفير. **قم بكشط الخميرة من الجدران الجانبية لصينية الخبز أثناء وميض** . **اغلق الغطاء وأعد التشغيل مرة أخرى**.
- ستبدأ عملية الخبز بعد 3 دقائق بدون الضغط على الزر .
- 9** **اضغط على الزر** **وقم بإزالة الكعك** عندما تصدر الماكينة 8 مرات ويومض القالب عند الاقتراب من النهاية.

- 1 — 4** انظر في الصفحة AR12 لعمليات التحضير

- 5** اختر القائمة 15

- 6** **اضغط على الزر** **للبدء**.
• تعرض الشاشة الوقت المتبقي حتى تصدر صوت صفير.

إرشادات

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

- 7** بعد حوالي 2 دقائق، **افتح الغطاء** عندما تسمع صوت صفير. **قم بكشط الدقيق في غضون 3 دقائق أثناء وميض** . **اغلق الغطاء وأعد التشغيل مرة أخرى**.
- سيستمر العجن بعد 3 دقائق بدون الضغط على الزر .

AR14



الانتقال إلى
الصفحتين AR19
للوصفات.

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

إرشادات

- المؤقت غير متوفر في هذه القائمة.
- لا تقم 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)

لخبز البريوش بطريقة بسيطة.

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

خبز البريوش

- 1** — **4** انظر في الصفحة AR12 لعمليات التحضير

- 5** حدد القائمة 10، اختر لون القشرة.

- 6** اضغط على الزر للبدء.

- تعرض الشاشة الوقت المتبقي حتى تصدر صوت صفير.

- 7** بعد حوالي 55 دقيقة - 1 ساعة و5 دقائق. افتح الغطاء عندما

تسمح صوت الصفير. أضف الزبدة الإضافية بينما يومض

" ". اغلق الغطاء وأعد التشغيل مرة أخرى.

- سيستمر العجن بعد 5 دقائق بدون الضغط على الزر .

خبز بالخميرة الطبيعية / عجينة الخبز بالخميرة الطبيعية



الانتقال إلى الصفحتين
AR19 ، AR21
للوصفات.

المرحلة 2 خبز/تحضير العجين

التحضير:

- ضع العجان في وعاء الخبز.
- اسكب كوب من بادئ العجين المخمر في صينية الخبز.
- ضع المكونات في صينية الخبز طبقاً للترتيب الموجودة في الوصفة.
- ضع الخميرة الجافة في موزع الخميرة.
- اضبط وعاء الخبز على الوحدة الرئيسية وقم بتوصيل قابس الآلة في المقبس.

المرحلة 1 عمل بادئ الخميرة الطبيعية

التحضير:

- أخلط كل المكونات بشكل جيد في فئجان الخميرة. (يرجى إزالة العجان)
- ضع الغطاء على فئجان الخميرة.
- قم بوضع فئجان خميرة في وعاء الخبز.
- اضبط وعاء الخبز على الوحدة الرئيسية وقم بتوصيل قابس الآلة في المقبس.

1 اختر القائمة.

خميرة طبيعية	الخميرة الطبيعية
القائمة 22	القائمة 13

2 اضغط على الزر للبدء.

- تعرض الشاشة الوقت المتبقي حتى يكتمل البرنامج.

3 اضغط على الزر وقم بإزالة الخبز/العجين،

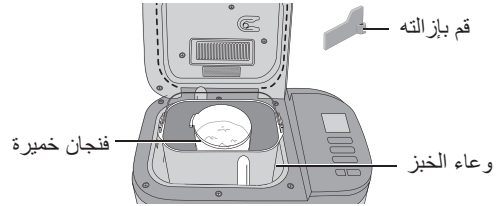
- عندما تصدر الماكينة صوت صفير 8 مرات ويومض القالب () عند الاقتراب من النهاية.

إرشادات

- المؤقت متوفر لخبز خبز العجين المخمر (لما يصل إلى 9 ساعات).
- شكل العجينة النهائية وارتفاعها لترتفع حتى تتضاعف في الحجم، وبعدها باشر عملية الخبز في الفرن.(قائمة: خميرة الطبيعية)

لتحضير أو تخزين بادئ العجين المخمر بدون إخفاق.

- لا تقم بتحديد قائمة خاطئة.
- لا ترفع فئجان الخميرة إلا بعد أن يكتمل البرنامج.
- لا تخلط بادئ الخميرة الطبيعية الجديد مع القديم.
- إذا كان بادئ الخميرة الطبيعية مصنوع بشكل جيد، فستنبعث منه رائحة حموضة ومثل الكحول.
- إذا كانت درجة حرارة الغرفة أكثر من 30 درجة، سيفسد بادئ الخميرة الطبيعية ولن يتحول الخبز بشكل جيد.



1 اختر القائمة 23

2 اضغط على الزر للبدء.

- تعرض الشاشة الوقت المتبقي حتى يكتمل البرنامج.



3 اضغط على الزر وقم بإزالة مكعب العجين في الحال

- عندما تصدر الماكينة صوتاً 8 مرات ويومض القالب () عند الاقتراب من النهاية.

- عندما لا تستخدمها في الحال، خزنها في الثلاجة، لكن استخدمها في غضون 1 أسبوع.

كيفية الاستعمال

مكونات إضافية (فواكه مجففة، مكسرات، لحم مقدد، جبن وغيرها)

القائمة المتوفرة

العجين		الخبز			
قمح كامل مع الزبيب	عادي مع الزبيب	قمح كامل مع الزبيب	خليط الخبز بالزبيب	محض عادي	عادي مع الزبيب
القائمة 21	القائمة 19	القائمة 9	القائمة 6	القائمة 4	القائمة 3

لتحضير الخبز ذو النكهة، ضع ببساطة المكونات الإضافية في موزع مكسرات الزبيب أو صينية الخبز.

الاهتمام بالمكونات

اتبع تعليمات الوصفة/القائمة لكميات كل المكونات.

- قد تنتشر المكونات من صينية الخبز لإحداث الروائح غير المرغوب فيها والدخان.
- قد لا يرتفع الخبز جيدًا.

المكونات الرطبة / اللزجة / والمكونات

القابلة للذوبان* (إضافة في صينية الخبز باليد - لا

يمكن وضعه في موزع مكسرات الزبيب)

← ضع هذه المكونات مع بعضها البعض في وعاء الخبز.

فواكه طازجة، الفواكه المخضلة في الكحول

والخضروات

- استخدم فقط الكميات المبينة في الوصفة، لأن المحتوى المائي للمكونات سيؤثر على الخبز.

جبن، شوكولاتة

- قم بتقطيع الجبن إلى مكعبات بحجم 1 سنتم.
- تقطع الشوكولاتة إلى قطع صغيرة.

* لا يمكن وضع هذه المكونات في موزع المكونات الإضافية لأنها تلتصق بها ولا تسقط في وعاء الخبز.

المكونات الجافة وغير قابلة للذوبان (استخدام موزع مكسرات الزبيب - أضف تلقائيًا)

← ضع المكونات الإضافية كالزبيب في موزع المكونات الإضافية واضبط الجهاز.

← لا تبالغ بتعبئة موزع المكونات الإضافية.

الفاكهة المجففة

- قم بتقطيع الفاكهة المجففة إلى مكعبات بحجم 5 ملمتر تقريبًا.
- قد تلتصق المكونات المغطاة بالسكر بموزع المكونات الإضافية ولا تسقط في وعاء الخبز.

المكسرات و البذور

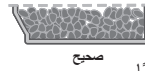
- تقرم إلى قطع صغيرة.
- المكسرات تضعف تأثير الجلوتين، لذلك تجنب استخدام الكثير منها.
- قد يؤدي استخدام البذور الصلبة الكبيرة إلى خدش طلاء الموزع ووعاء الخبز.

الأعشاب

- استخدام ما يصل إلى 1 - 2 ملعقة كبيرة من الأعشاب المجففة. للأعشاب الطازجة، اتبع التعليمات في الوصفة.

لحم مقدد، سالامي، زيتون، طماطم جافة

- في بعض الأحيان، قد تلتصق المكونات الزيتية بموزع المكونات الإضافية ولا تسقط في وعاء الخبز.
- قطع اللحم المقدد والسالامي في شكل مكعبات 1 سم.
- قطع الزيتون إلى أرباع.



خليط الخبز & خليط الخبز بالزبيب

1 - 4 انظر في الصفحة AR12 لعمليات التحضير

6 اضغط على الزر ⏏ للبدء.

- تعرض الشاشة الوقت المتبقي حتى يكتمل البرنامج.

7 اضغط على الزر ⏏ وقم بإزالة الخبز عندما تصدر الماكينة

صوتًا 8 مرات ويومض القالب (■) عند الاقتراب من النهاية.

إرشادات: قد تختلف النتيجة النهائية على حسب خليط الخبز الفعلي المستخدم.

(قد يكون هناك تنوع أكبر مع خلطات الخبز الخالية من القمح)

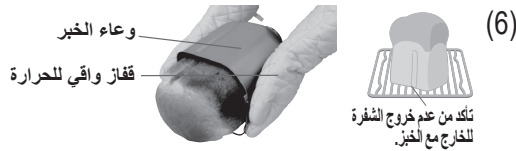
5 اختر القائمة.

خليط الخبز	خليط الخبز بالزبيب
القائمة 5	القائمة 6

عمل الخبز

عندما يكون الخبز جاهزاً (تصدر الماكينة صوتاً 8 مرات ويومض القالب (■) عند الاقتراب من النهاية)، اضغط على الزر توقف (⏹) وقم بفصل الماكينة عن الطاقة.

قم بإزالة الخبز في الحال بواسطة استدام قفازات الفرن الجافة وضعها في رف حامل الأسلاك. (6)
• امسك المقبض بقفازات الفرن ورج الخبز للخارج.

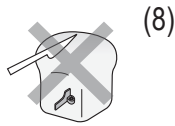


• قد يتسبب تحرك القاعدة الخارجية في تلف عمود الخبز. (7)

(7) (أسفل وعاء الخبز)



• قم دائماً بإزالة شفرة العجن قبل تقطيع الخبز. (8)



عمل العجينة

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

قسم العجينة مع الكاشط وشكلها في شكل كرات.

قم بتغطيته بفوطة المطبخ الرطبة واطرها لمدة 10 دقائق.

شكلها في شكل دائرة مستوية وقم بعمل ثقوب باستخدام الشوكة.

انشر الصلصة المفضلة ومواد التزيين المرغوبة وبعدها باشر الخبز في الفرن

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

• اختر الخيارات للقائمة المحددة.

تفقد الصفحتين AR8 و AR11 - AR10

حجم الخبز

لون القشرة

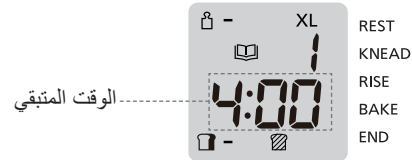
موقت التأخير

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 اعتماداً على درجة حرارة الغرفة.



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

(تفقد الصفحتين AR10 - AR11، قوائم بأيقونة 🍞).

بعد ذلك، اضغط على الزر \diamond 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 \diamond.

عجن الخبز

5 اضغط على الزر \wedge أو \vee في شريط القائمة (ⓘ) لتحديد قائمة العجين.

6 اضغط على الزر \diamond للبدء.

• تعرض الشاشة الوقت المتبقي حتى يكتمل البرنامج.

7 عندما يكون العجين جاهزاً (تصدر الماكينة صوتاً 8 مرات ويومض (■) القالب عند الاقتراب من النهاية)، اضغط

على الزر \circlearrowleft وافصله.

إرشادات: الموقت غير متوفر على قائمة العجين عدا البيتزا.

عجن البيتزا

8

8

9

10

11

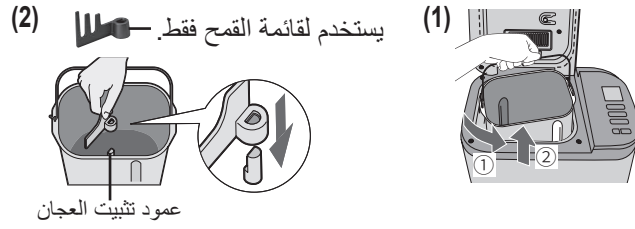
كيفية الاستعمال

قبل الاستخدام

- للاستخدام للمرة الأولى، قم بإزالة مواد الخبز ونظف الماكينة. (انظر الصفحة AR26)
- قم بتنظيف الماكينة عند عدم الاستخدام لفترة طويلة من الوقت. (انظر الصفحة AR26)

التحضيرات

- 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 AR26)



2 أحضر المكونات بمقاييس مضبوطة طبقاً للوصفة.

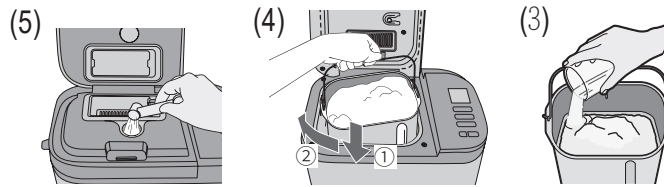
- 3** 1 ضع المكونات التي تم تقديرها في صينية الخبز بالترتيب الوارد في الوصفات.

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

- 2 قم بمسح أي رطوبة ودقيق حول صينية الخبز، وإعدده إلى الوحدة الأساسية. (4) أغلق الغطاء.

- ضع الخميرة الجافة في موزع الخميرة بالنسبة للقوائم المتوفرة. (5)
- إذا تعرض موزع الخميرة للبلل، قم بامتصاص الرطوبة باستخدام منديل وغير ذلك. (لا تقم بفرك موزع الخميرة، وإلا لن تسقط الخميرة الجافة في صينية الخبز نتيجة لكونها ثابتة.)

- أضف مكونات إضافية في موزع مكسرات الزبيب بالنسبة للقوائم المتوفرة. (انظر الصفحة AR14)
- للحصول على النتائج المثالية، لا تقم بفتح الغطاء مالم تتطلب القائمة ذلك، حيث أن ذلك يؤثر على جودة الخبز.



- 4** قم بتوصيل الماكينة بمقيس قدرة 230 فولت - 240 فولت.

تأكد من إتمام خطوات التحضير قبل ضبط القائمة.

رقم القائمة	القائمة	الخيارات	لعمليات	ملاحظة	الصفحة المرجعية
-------------	---------	----------	---------	--------	-----------------

الحجم القشرة المؤقت الراحة العجن الارتفاع الخبز الإجمالي

رقم القائمة	القائمة	الخيارات	لعمليات	ملاحظة	الصفحة المرجعية
18	عادي	—	—	—	AR10 - AR11 الصفحة
19	عادي مع الزبيب	—	—	—	AR10 - AR12 الصفحة
20	قمح كامل	—	—	—	AR10 - AR11 الصفحة
21	قمح كامل مع الزبيب	—	—	—	AR10 - AR12 الصفحة
22	خميرة الطبيعية	—	—	—	AR13 الصفحة
23	بادئ الخميرة الطبيعية	—	—	—	AR13 الصفحة
24	بيتزا	✓	—	—	AR10 - AR11 الصفحة
25	كيك	—	—	—	AR10 - AR15 الصفحة
26	للخبز فقط	—	—	—	AR16 الصفحة
27	مربي	—	—	—	AR16 الصفحة
28	كومبوت	—	—	—	AR16 الصفحة
29	عجن الكيك	—	—	—	AR17 الصفحة
30	عجن الخبز	—	—	—	AR17 الصفحة
31	الارتفاع	—	—	—	AR17 الصفحة

- 1* "خفيف" أو "متوسط" متو فران فقط.
2* "متوسط" أو "أسود" متوان فقط.
3* يمكن صب حتى 9 ساعات.
4* هناك فترة ارتفاع خلال فترة العجن.
5* هناك فترة راحة خلال فترة العجن.
6* هناك مدة للكشط أو القولية خلال مدة العجن.
7* هناك مدة لكشط الدقيق.

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	القشرة	الموقت	الراحة	العجن	الارتفاع	الخبز	الإجمالي	ملاحظة	الصفحة المرجعية
1	عادي	✓	✓	✓	60 - 30 دقيقة	30 - 20 دقيقة	4* 20 دقيقة	ساعة و 50 دقيقة - ساعة و 20 دقيقة	50 - 40 دقيقة	4 ساعات - 4 ساعات و 5 دقيقة	—	AR10 - AR11
2	عادي سريع	—	✓	✓	—	20 - 15 دقيقة	حوالي ساعة	40 - 35 دقيقة	ساعة و 55 دقيقة - ساعة و 5 دقائق	—	—	AR10 - AR11
3	عادي مع الزبيب	✓	1*✓	✓	60 - 30 دقيقة	30 - 20 دقيقة	4* 20 دقيقة	ساعة و 50 دقيقة - ساعة و 20 دقيقة	50 دقيقة	4 ساعات	—	AR10 - AR12
4	محشي عادي	✓	✓	✓	60 - 30 دقيقة	30 - 25 دقيقة	4* 10 دقيقة	ساعة و 45 دقيقة - ساعة و 10 دقيقة	55 - 50 دقيقة	4 ساعات - 4 ساعات و 5 دقيقة	✓	AR10 - AR12
5	خليط الخبز	—	✓	—	—	30 دقيقة	4* 30 دقيقة	1 ساعات 15 دقيقة	45 دقيقة	2 ساعات 30 دقيقة	—	AR10 - AR12
6	خليط الخبز بالزبيب	—	✓	—	—	30 دقيقة	4* 30 دقيقة	1 ساعات 15 دقيقة	45 دقيقة	2 ساعات 30 دقيقة	—	AR10 - AR12
7	قمح كامل	✓	—	✓	1 ساعات - 1 ساعات 40 دقيقة	25 - 15 دقيقة	4* 2 ساعات 10 دقيقة - 2 ساعات 50 دقيقة	50 دقيقة	5 ساعات	—	—	AR10 - AR11
8	قمح كامل سريع	—	—	✓	25 - 15 دقيقة	25 - 15 دقيقة	4* 1 ساعات 40 دقيقة - 1 ساعات 30 دقيقة	45 دقيقة	3 ساعات	—	—	AR10 - AR11
9	قمح كامل مع الزبيب	✓	—	✓	1 ساعات - 1 ساعات 40 دقيقة	25 - 15 دقيقة	4* 2 ساعات 10 دقيقة - 2 ساعات 50 دقيقة	50 دقيقة	5 ساعات	—	—	AR10 - AR12
10	بريوش	—	1*✓	—	20 دقيقة	60 - 30 دقيقة	4* 1 ساعات 30 دقيقة - 20 دقيقة	45 دقيقة	3 ساعات 30 دقيقة	✓	—	AR10 - AR13
11	فرنسي	✓	—	—	—	40 دقيقة - 1 ساعات 20 دقيقة	4* 3 ساعات 30 دقيقة - 4 ساعات 10 دقيقة	50 دقيقة	5 ساعات 40 دقيقة	—	—	AR10 - AR11
12	جاودار	✓	—	—	60 - 45 دقيقة	حوالي 10 دقائق	1 ساعات 20 دقيقة - 1 ساعات 35 دقيقة	1 ساعات	3 ساعات 30 دقيقة	—	—	AR10 - AR11
13	الخميرة الطبيعية	3*✓	—	—	55 - 0 دقيقة	55 - 45 دقيقة	5* 2 ساعات 25 دقيقة - 3 ساعات 10 دقيقة	55 دقيقة	5 ساعات	—	—	AR13
14	خبز خالي من الجلوتين	—	2*✓	—	—	25 - 20 دقيقة	7* 25 - 20 دقيقة	40 - 35 دقيقة	55 - 50 دقيقة	1 ساعات 50 دقيقة - 1 ساعات 55 دقيقة	✓	AR10 - AR14
15	كعكة خالية من الجلوتين	—	—	—	—	20 دقيقة	6* 20 دقيقة	—	1 ساعات 30 دقيقة	1 ساعات 50 دقيقة	✓	AR10 - AR14
16	بينزا خالية من الجلوتين	—	—	—	—	25 - 20 دقيقة	7* 25 - 20 دقيقة	10 - 5 دقيقة	—	30 دقيقة	✓	AR10 - AR15
17	معمونة خالية من الجلوتين	—	—	—	—	15 دقيقة	7* 15 دقيقة	—	—	15 دقيقة	✓	AR10 - AR15

● ملاحظة (👏): القائمة متوفرة للقيام بالتشغيل اليدوي مثل إضافة مكونات إضافية وكشط الدقيق من الجدران الجانبية لصينية الخبز، عندما تصدر صوت صفير.

مكونات صنع الخبز

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

مكونات السائل

استخدم كوب العجين المخمر 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.

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 مملحة) 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 المؤقت 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 أضيفي الماء.
- اتبع الإرشادات الموجودة على العبوة فيما يتعلق بكمية المياه
- اختر القائمة 5 أو 6
- 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.

ليط الخبز مع إضافة أكياس خميرة جافة منفصلة

- ضع أول خليط الخبز في وعاء الخبز، ثم أضف المياه. ثم ضع الخميرة الجافة المحدد مقدارها في موزع الخميرة.
- اضبط الآلة وفقاً لنوع الدقيق المستخدم في الخليط، ثم ابدأ عملية الخبز.
• الدقيق الأبيض - موصى به لقائمة 5، 6.
• الدقيق البني - القائمة 1
• دقيق القمح الكامل - القائمة 7
• دقيق جاودار - القائمة 12

خبز البريوش مع خليط البريوش

اختر القائمة 10 أو 2 - الحجم 'متوسط' - لون القشرة 'فاتح'.

إرشادات: تختلف النتيجة على حسب نوع الدقيق المخلوط.

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 الدقيق الذي يحمل العلامة "خبز 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.

دقيق الجاودار

يحتوي على بعض البروتينات، لكن هذه البروتينات لا تنتج الكثير من الجلوتين مثلما ينتج دقيق القمح. نتيجة للمحتوى منخفض الجلوتين، يصنع خبز سميك وأثقل من غيره. لا تستخدم أكثر من الكمية المقررة (فقد يتسبب في تحميل زائد على المحرك).

خميرة جافة

تمكن الخبز من الارتفاع. تأكد من استخدام الخميرة الجافة التي لا تتطلب التخمر المسبق. لا تستخدم الخميرة الجافة التي تحتاج إلى تفعيل أولي. يوصى باستخدام الخميرة الجافة المكتوب على عبوتها أنها 'سهلة المزج' أو 'سرعة التحضير' أو 'سهلة الخبز'. عند استخدام الخميرة الجافة المعبأة في الأكياس، يجب غلق الكيس مرة أخرى بعد الاستخدام. 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 فتكون القيمة الغذائية للخبز أعلى، لكن لا يجوز استخدامه في إعداد المؤقت لأنه قد لا يظل طازجاً حتى الصباح التالي.
← قلل من كمية المياه بشكل يتناسب مع كمية الحليب.

سكر (السكر المحبب والسكر البني والعسل وديس السكر وما إلى ذلك)

يحلي 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 5 أو 6 أو 8 أو 12 أو 15 أو 18. عندما تكون درجة حرارة الغرفة مرتفعة، استخدم الماء البارد للقائمة 10 أو 11 أو 12. قم بقياس السوائل بواسطة كوب بادي الخميرة الطبيعية المشمول.

أسماء الأجزاء والتعليمات

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.
- لمعرفة القائمة AR10 و AR11 تفقد صفحة المتوفرة.

عرض الوقت

- الوقت المتبقي حتى يكون جاهزاً.
- 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 AR10 و AR11 لمعرفة رقم القائمة).

الحجم

- اضغط على هذا الزر لاختيار الحجم. لمعرفة القائمة AR10 و AR11 تفقد صفحة المتوفرة.



القشرة

- اضغط على هذا الزر لاختيار لون القشرة. لمعرفة القائمة AR10 و AR11 تفقد صفحة المتوفرة.



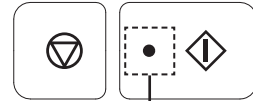
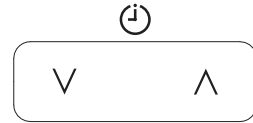
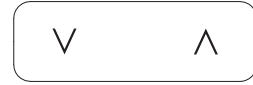
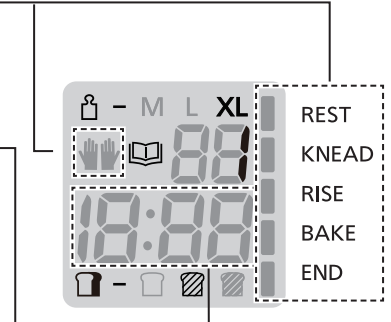
المؤقت

- قم بضبط مؤقت التأجيل (لكي يصبح الخبز جاهزاً).
- بالنسبة للقائمة المتوفرة، يمكن إعدادها على 13 ساعة (ما عدا العجين المخمر للقائمة يكون الإعداد فقط على 9 ساعات). (انظر الصفحة AR11 - AR10)
- مثال: الوقت الآن 9:00 مساءً، وأنت تريد الخبز 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 " اضغط 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 "مربي" 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 تقريباً.)

البدء

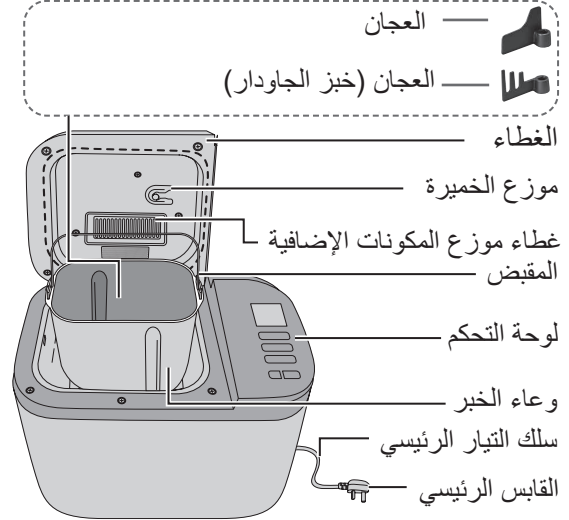
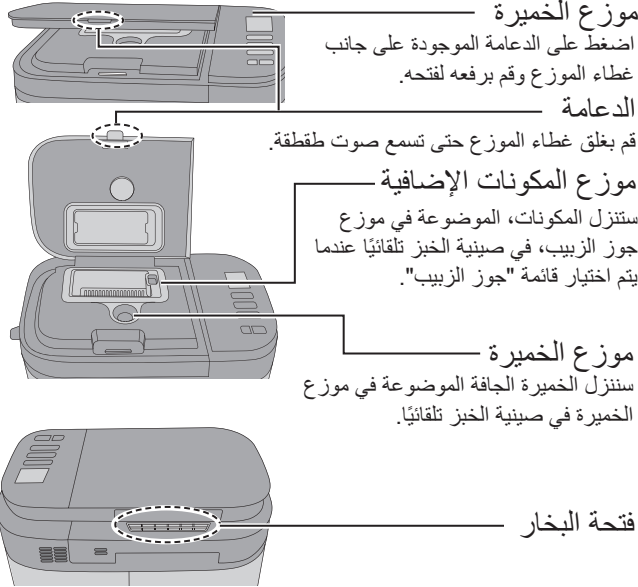
- اضغط على هذا الزر لبدء البرنامج.

مؤشر الحالة

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

أسماء الأجزاء والتعليمات

الوحدة الرئيسية



الملحقات

ملعقة بادئ الخميرة الطبيعية

لقياس خميرة بادئ الخميرة الطبيعية.

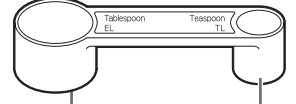


0.1 كيلوغرام تقريبًا

ملعقة قياس

لقياس السكر والملح والخميرة الجافة وغيرها.

(5 مليلتر) (15 مليلتر)



ملعقة طعام
ملعقة الشاي
علامة 1/2 ، 3/4 ، 1/4

كوب الخميرة

لقياس السوائل ولتحضير بادئ الخميرة الطبيعية.



(550 مليلتر كحد أقصى)

10 مليلتر إضافات

وعاء الخبز والعجان مطليان 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، رج وعاء الخبز عدة مرات باستخدام قفازات الفرن.

(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.

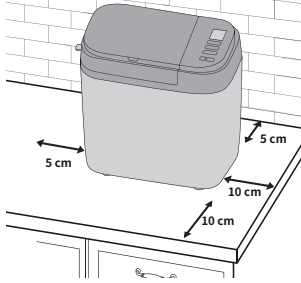
● قد تسبب المكونات الصلبة أو الخشنة أو الكبيرة مثل الدقيق السليم أو الحبوب المطحونة أو السكر أو إضافة المكسرات والبذور تلف الطبقة غير اللاصقة على وعاء الخبز. في حالة استخدام قطعة من المكون، يمكن تكسييرها إلى أجزاء صغيرة. يرجى اتباع معلومات لمكونات إضافية (تفقد الصفحتين AR14) وكميات الوصفة المذكورة.

● استخدم شفرة العجن المتوفرة فقط مع هذا الجهاز.

قد تكون صينية الخبز وشفرة العجن والخبز ساخن جداً بعد الخبز. تعامل دائماً معها بحرص.

تنبيه

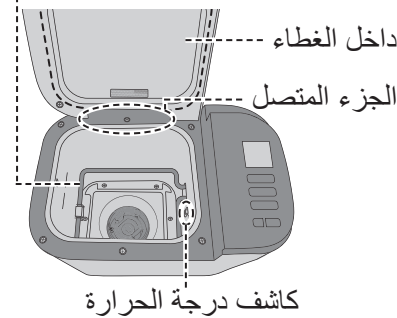
لتفادي مخاطر الصعق الكهربائي، أو نشوب الحرائق، أو الاحتراق، أو الإصابة، أو إلحاق الضرر بالممتلكات.



- 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).
- لا تستخدم مؤقتاً خارجياً 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 AR29)
- أفضل القابس الرئيسي عند عدم استخدام الجهاز.
- تحقق من مسك القابس الرئيسي عند نزعها من المقبس. لا تسحب سلك التيار الرئيسي مطلقاً.
- أفضل 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 AR24)

معلومات هامة

عنصر التسخين



- لا تستخدم الجهاز خارج المنزل، أو في غرفة ذات 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."



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 بأي ميللة.
 - 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 اشترت 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 اشترت الجهاز منه أو مركز خدمة باناسونيك للفحص أو التصليح.

- شكرًا 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 AR3 - 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

AR14	خبز الخبز الخالي من الغلوتين	AR2	تعليمات السلامة
AR14	خبز الكيك الخالي من الغلوتين	AR4	معلومات هامة
AR15	تحضير البيتر الخالية من الغلوتين / المعكرونة الخالية من الغلوتين	AR5	أسماء الأجزاء والتعليمات
AR15	خبز كيك	AR5	الوحدة الرئيسية
AR16	للخبز فقط	AR5	الملحقات
AR16	عمل مربى و كومبوت	AR6	لوحة تحكم وشاشة
AR17	عجن الكيك	AR7	مكونات صنع الخبز
AR17	عجن الخبز	AR8	قائمة بأنواع الخبز وخيارات الخبز
AR17	الارتفاع	AR10	كيفية الاستعمال
AR18	وصفات	AR10	قبل الاستخدام
AR18	وصفات الخبز	AR10	التحضيرات
AR20	وصفات خالية من الجلوتين	AR11	عمل الخبز
AR20	وصفات عجينة	AR11	عمل العجينة
AR22	وصفات حلوة	AR12	مكونات إضافية
AR23	وصفات يدوية	AR12	خليط الخبز & خليط الخبز بالزبيب
AR24	العناية بالجهاز وتنظيفه	AR13	خبز البريوش
AR25	استكشاف الأخطاء وإصلاحها	AR13	خبز بالخميرة الطبيعية / عجينة الخبز بالخميرة الطبيعية
AR29	المواصفات	AR14	معلومات الخالي من الغلوتين

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 ضررًا 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.

Panasonic®

تعليمات التشغيل وبعض الوصفات صانعة الخبز الأوتوماتيكية (استعمال منزلي)



رقم الطراز **SD-YR2550**

العربية

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 تايبيه الجديدة، تايوان

* Importer: Panasonic Marketing Middle East & Africa FZE
Jebel Ali Dubai United Arab Emirates
* For GSO Member Countries

* المستورد: باناسونيك الشرق الأوسط وأفريقيا للتسويق م.م.ح
جبل علي دبي الإمارات العربية المتحدة
* للدول الأعضاء بهيئة التقييس بدول مجلس التعاون الخليجي

<https://www.panasonic.com>

© Panasonic Taiwan Co., Ltd. 2022



Printed in China
تمت الطباعة في الصين

DZ50Y226
MX0422L0

TZ