

P2

Panasonic

Automatic Bread Maker

صانع الخبز التلقائي

OPERATING INSTRUCTIONS AND RECIPES (Household Use)

تعليمات التشغيل وبعض الوصفات (استعمال منزلي)





Thank you for purchasing the Panasonic product.

- Please read these instructions carefully to use the product correctly and safely.
- Before using this product please give your special attention to "Safety Precautions" (P. EN3-EN5) and "Important Information" (P. EN5).
- Please keep this Operating Instructions for future use.
- Panasonic will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or in the event of failure to comply with these instructions.

Contents

Before Use • Important Information ····· EN6 Bread-making Ingredients---- EN8 How to Use List of Bread Types and Baking Options ---- EN10 When Adding Extra Ingredients -----EN14 Baking Brioche ---- EN15 Baking Rustic Artisan ----- EN16 Rustic Sourdough/Rustic Sourdough Dough STAGE 1 Making Sourdough Starter EN18 STAGE 2 Baking Rustic SourdoughEN19 STAGE 2 Making Rustic Sourdough Dough -------EN20 Making Dough ------EN21 Making Brioche Dough ----- EN22 Making Rustic Artisan Dough ----- EN23 Baking Rustic Scone EN24 Baking Cake EN26 Making Compote ----- EN28 Recipes Recipes EN30-EN49 How to Clean Care & Cleaning ------EN50 To Protect the Non-stick Finish To protect the Non–stick Finish···· EN51 Troubleshooting • Troubleshooting EN52



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







Safety Instructions (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.
- Do not damage the mains lead or mains 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 mains lead or carrying the appliance by the mains lead.
- Do not use the appliance if the mains lead or mains plug is damaged or the mains plug is loosely connected to the household mains socket.
 - → If the mains lead is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Do not plug or unplug the mains 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.
- Always keep the infants and children away from the appliance including mains lead.





Safety Instructions

Please make sure to follow these instructions.

WARNING



 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 mains plugs, make sure the total wattage does not exceed the rated wattage of the household mains socket.

- Insert the mains plug firmly.
- Dust off the mains plug regularly.
 - → Unplug the mains 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 mains plug and the mains lead become abnormally hot.
- The mains lead 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 for inspection or repair.

CAUTION

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



■ Do not use the appliance on following places.

- On uneven surfaces, on electrical appliances such as a refrigerator, on materials such as tablecloths or on carpets, etc.
- Places where it may be splashed with water or near a heat source.
- → Position the appliance on a firm, dry, clean, flat heatproof worktop at least 10 cm from edge of worktop and at least 5 cm from adjacent walls and other objects.



- Do not remove the bread pan or unplug the appliance during use.
- Do not touch hot area such as bread pan, inside of unit, heating element or inside of the lid while the appliance is in use or immediately after use. The accessible surfaces may become hot during use. Be careful with the residual heat source especially after use.
 - → To avoid burn, always use oven gloves to remove the bread pan or the finished bread. (Do not use wet oven gloves.)



CAUTION



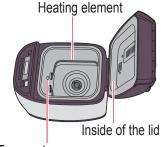
- Do not use an external timer etc.
 - This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not insert any object in the gaps.
- Do not exceed the maximum quantities of flour (600 g) and raising ingredients such as dry yeast (8 g) or baking powder (10 g). (See P. EN56)



- Unplug the mains plug when the appliance is not in use.
- Make sure to hold the mains plug when unplugging it.
 Never pull on the mains lead.
- 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. EN50-EN51)

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.



Temperature sensor

Electrical Requirement

FOR YOUR SAFETY PLEASE READ THE FOLLOWING TEXT CAREFULLY.

This appliance is supplied with a moulded three pin mains plug for your safety and convenience. A 13–amp fuse is fitted in this plug. Should the fuse need to be replaced please ensure that the replacement fuse has a rating of 13–amp and that it is approved by ASTA or BSI to BS1362

Check for the ASTA mark (454) or the BSI mark on the body of the fuse.

If the plug contains a removable fuse cover, you must ensure that it is refitted when the fuse is replaced.

If you lose the fuse cover, the plug must not be used until a replacement cover is obtained.

A replacement fuse cover can be purchased from your local Panasonic Dealer.

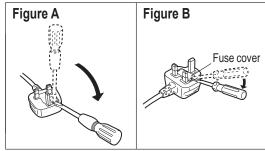
If the fitted moulded plug is unsuitable for the socket outlet in your home, then the fuse should be removed and the plug cut off and disposed of safely. There is a danger of severe electrical shock if the cut off plug is inserted

into any 13-amp socket.

How to replace the fuse

The location of the fuse differs according to the type of AC mains plug (figures A and B). Confirm the AC mains plug fitted and follow the instructions below. Illustrations may differ from actual AC mains plug.

Open the fuse cover with a screwdriver and replace the fuse and close or attach the fuse cover.









Accessories/Parts Identification

Main Unit

Lid



The ingredients placed in the raisin nut dispenser will drop into the bread pan automatically upon selecting the menu

with raisin (3, 4, 7, 16, 20, 21, 23 and 31). Turn to P. EN 14 for ingredients which may be placed in the raisin nut dispenser. Never operate the Bread Maker without the dispenser being in place.



Raisin nut dispenser flap



Kneading blade (rye bread)

Dispenser lid

Yeast dispenser

Kneading blade (wheat bread and gluten and wheat free bread)

Handle

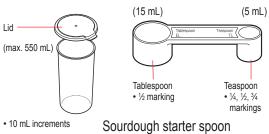
Bread pan





Accessories

Sourdough cup × 2 To measure out liquids and to make sourdough starter Measuring spoon
To measure out sugar, salt, dry
yeast, etc.



Sourdough starter spoon
To measure out sourdough starter dry
yeast

approximately 0.1 g







Control Panel

■ Operation status

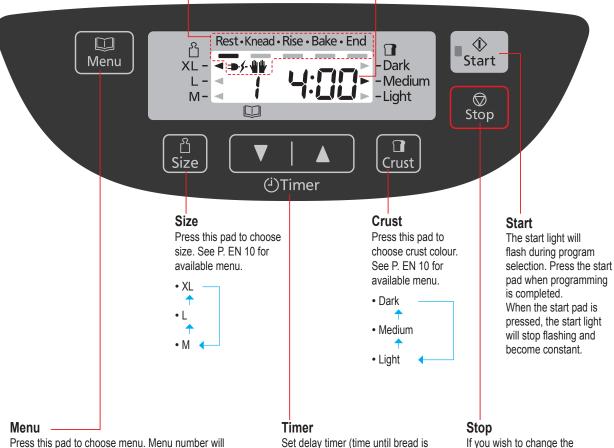
: displayed for the current stage of the program. Ingredients are being regulated on the 'Rest' stage before kneading.

: displayed when there has been an interruption in the power supply.

: displayed when adding ingredients manually on menu 4, 13, 21 and 29.

■ Time remaining until program finished

Also when adding ingredients manually, display will show the time until adding extra ingredients in the program.



Press this pad to choose menu. Menu number will display and each time this pad is pressed, menu number will change to the next choice. (Hold the pad to advance more quickly)
See P. EN 10 and 11 for menu number.

ready) or set the baking/cooking time for menu 18, 32 and 33.

- 'A' Press this pad to increase the time.
- '▼' Press this pad to decrease the time.

If you wish to change the program, you must stop the operation by holding down the stop pad for more than 1 second. The start light will go off. Then re–program accordingly.

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



Bread-making Ingredients

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

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 white bread flour only.
- Flour must be weighed on scales.



- Use normal tap water.
- Use tepid water if using menu 2, 6, 8, 14 or 24 in a cold room
- Use chilled water if using menu 8, 9, 13, 15, 16, 24, 25, 29, 30 or 31 in a hot room.
- 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.

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.



Adds flavour and softness to the

 Use butter (unsalted), margarine or oil. 2 tbsps oil are equivalent to 25 g butter

Sugar (granulated sugar, brown sugar, honey, treacle etc)
Adds softness and gives crust colour.

Dry Yeast

Enables the bread to rise.

- Do not use dry 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 manufacturers instructions but use opened individual sachets within 48 hours.

■ You	can make	vour bread	taste	hetter hy	/ adding	other in	naredients:
— 100	Call Hanc	voui bicau	lasic	DCLLCI DY	, auuiiiu	OUICI II	iui cuiciilo.

Eggs	Improve the nutritional value and colouring of the bread. (Water amount must be reduced proportionally) Beat eggs when adding eggs.
Bran	Increases the bread's fibre content. • Use max. 50 g (2 oz).
Wheat germ	Gives the bread a nuttier flavour. • Use max. 50 g (2 oz).
Spices, herbs	Enhance the flavour of the bread. Only use a small amount (1–2 tsp).



Main Flours Used in Bread

Strong flour is milled from hard 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. Used in e.g. menu 1, 9, 19 or 25.

- · Always use strong flour when using the recipes in this book.
- Do NOT use plain or self–raising flour as a substitute for bread flour.

Wholemeal flour:

Made by grinding entire wheat kernel, including bran and germ.

Makes bread rich in minerals, but lower in height and denser than bread baked with white flour because the gluten strands are cut by the edges of bran flakes and germ.

Rye flour:

Contains some proteins, but these do not produce as much gluten as wheat flour.

Makes dense, heavy bread with a flat or slightly sunken top crust (use in menu 8 or 24).

Spelt flour:

In the wheat family but is a completely different species genetically.

Although it contains gluten some gluten—intolerant people can digest it. (Consult your doctor.) Makes loaves with a flat/slightly sunken crust. Spelt wholegrain flour bread becomes low height and dense compare with spelt white flour bread.

We will recommend spelt white flour to be used more than the half of the entire flour.

• There is Spelt (Triticum spelta) suitable for baking bread and Einkorm wheat (Triticum monococcum: also it is called small spelt) which is not suitable for baking bread are sold as spelt. Please use spelt. (use in menu 15, 16, 30 or 31)

Brown flour: 10-15% of wheat grain removed during milling.

Softgrain flour:

Strong white bread flour with wheat and rye grains added. Provides extra fibre, texture, and flavour.

• Do not use with 'Timer' option (grains can absorb water and swell up, spoiling texture of loaf).

Granary® or Malted Grain flour:

Has crushed wheat or rye grains added together with malted whole wheat.

Makes brown bread coarser and moister with nuttier flavour.

• Do not use more than stated quantity (could damage the bread pan's non-stick finish).

Stoneground flour:

Grains are crushed between two large millstones rather than with steel rollers.

• Do not use more than stated quantity (could damage the bread pan's non-stick finish, or overload motor).

Other flour:

Products milled from other grains (i.e. corn meal, rice, millet, soy, oat, buckwheat, barley flours).

- Do not use more than stated quantity (hinders rising and texture).
- Should not be used as substitute for bread flour.
- Gluten Free see P. EN 36.
- Coarse ingredients such as flours with whole grains or the addition of nuts and seeds may damage the bread pan's non-stick finish.

If using a bread mix...

- Bread mixes including dry yeast
 - ① Place a 500 g mix in the bread pan, then add water. (Follow instructions on the packet for the quantity of water)
 - 2 Select menu 2- 'Large' size setting.
 - With some mixes, it is not clear how much dry yeast is included, so results may vary.
- Baking brioche with brioche mix
 - Select menu 13 or 2 'Medium' size 'Light' crust colour.

- Bread mix with separate dry yeast sachet
 - First place the bread mix in the bread pan, then the water.
 Then place the measured dry yeast in the yeast dispenser.
 - · Bread Maker Capacity
 - 400–600 g mix (for a loaf), 250–600 g mix (for a dough)
 - ② Set the machine according to the type of flour included in the mix, and start the baking.
 - White flour, brown flour → menu 1
 - Whole wheat, multi grain flour → menu 5
 - Rye flour → menu 8







List of Bread Types and Baking Options

■ Function Availability and Time Required

• Time required for each process will differ according to room temperature.

			Options			· Time	Processes			
	Menu Number	Menu	Size	Crust	Timer	Rest	Knead	Rise	Bake	Total
	1	Basic	•	•	•	30 min– 60 min	15–30 min *4	1 h 50 min– 2 h 20 min	50–55 min	4 h– 4 h 5 min
	2	Basic Rapid	•	•		_	15–20 min	approxi. 1 hour	35–40 min	1 h 55 min– 2 h
	3	Basic Raisin	•	●* 1	•	30 min– 60 min	15–30 min *4		50 min	4 hours
	4	Rustic Artisan	•	•	•	30 min– 60 min	25–30 min *4	1 h 45 min– 2 h 10 min	50–55 min	4 h– 4 h 5 min
	5	Whole Wheat	•	1	•	1 h– 1 h 40 min	15–25 min *4	2 h 10 min– 2 h 50 min	50 min	5 hours
	6	Whole Wheat Rapid	•	1	-	15 min– 25 min	15–25 min *4	1 h 30 min– 1 h 40 min	45 min	3 hours
	7	Whole Wheat Raisin	•	1	•	1 h– 1 h 40 min	15–25 min *4	2 h 10 min– 2 h 50 min	50 min	5 hours
	8	Rye	_	1	•	45 min– 60 min	approxi. 10 min	1 h 20 min– 1 h 35 min	1 hour	3 h 30 min
Bake	9	French	-	1	•	40 min– 2 h 5 min	10–20 min	2 h 45 min– 4 h 10 min	55 min	6 hours
Ba	10	Rustic Sourdough	_	ı	●* 3	0 min– 55 min	45–55 min *5	2 h 25 min– 3 h 10 min	55 min	5 hours
	11	Italian	_	1	•	30 min– 1 h	10–15 min	2 h 25 min– 3 h	50 min	4 h 30 min
	12	Sandwich	_	ı	•	1 h– 1 h 40 min	15–25 min *4	2 h 10 min– 2 h 50 min	50 min	5 hours
	13	Brioche	_	● * ¹	-	30 min	25–45 min *4	1 h 25 min	50 min	3 h 30 min
	14	Gluten Free	_	* 2	_	_	15–20 min	40–45 min	50–55 min	1 h 50 min– 1 h 55 min
	15	Speciality	•	_	•	30 min– 1 h 15 min	15–30 min *4	1 h 50 min– 2 h 45 min	55 min	4 h 30 min
	16	Speciality Raisin	•	_	•	30 min– 1 h 15 min	15–30 min *4	1 h 50 min– 2 h 45 min	55 min	4 h 30 min
	17	Rustic Scone	_	_	_	_	10 min	_	65 min	1 h 15 min
	18	Bake only	_	_	_	_	_	_	30 min– 1 h 30 min	30 min– 1 h 30 min

^{*1} Only 'Light' or 'Medium' available.

EN10





^{*2} Only 'Medium' or 'Dark' available.

^{*3} Can be set up to 9 hours, all others up to 13 hours.

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

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

[•] The Bread Maker will operate for a short time during the rise period (to ensure optimal gluten development).



			(Option	IS			Processes	6	
	Menu Number	Menu	Size	Crust	Timer	Rest	Knead	Rise	Bake	Total
	19	Basic		_	_	30 min– 50 min	15–30 min *4	1 h 10 min– 1 h 30 min	_	2 h 20 min
	20	Basic Raisin		_	_	30 min– 50 min	15–30 min *4	1 11 00 111111	_	2 h 20 min
	21	Rustic Artisan		_	_	30 min– 50 min	25–30 min *4	1 h 5 min– 1 h 20 min	_	2 h 20 min
	22	Whole Wheat	_		_	55 min– 1 h 25 min	15–25 min *4	1 h 30 min– 2 h	_	3 h 15 min
	23	Whole Wheat Raisin	_	_	_	55 min– 1 h 25 min	15–25 min *4	1 h 30 min– 2 h	_	3 h 15 min
	24	Rye	_	_	_	45 min– 60 min	approxi. 10 min	_	_	2 hours
_	25	French	_	_	_	40 min– 1 h 45 min	10–20 min	1 h 35 min– 2 h 40 min	_	3 h 35 min
Dough	26	Rustic Sourdough	_	_	_	0–40 min	45–55 min	1 h 5 min– 1 h 35 min	_	2 h 30 min
	27	Sourdough starter	_	_	_	_	_	24 hours	_	24 hours
	28	Pizza	_	_	•	(Knead) 10–18 min	(Rise) 7–15 min	(Knead) approxi. 10 min	(Rise) approxi. 10 min	45 min
	29	Brioche	_	_	_	30 min	25–45 min *4		_	1 h 50 min
	30	Speciality	_	_	_	30 min– 1 h 5 min	15–30 min *4	1 h 10 min– 1 h 55 min	_	2 h 45 min
	31	Speciality Raisin	_	_	_	30 min– 1 h 5 min	15–30 min *4	1 h 10 min– 1 h 55 min	_	2 h 45 min
	32	Jam	_	_	_	_	_	_	_	1 h 30 min– 2 h 30 min
	33	Compote	_	_	_	_	_	_	_	1 h– 1 h 40 min



Baking Bread



Place the ingredients in the bread pan



Remove the bread pan and set the kneading blade



1) Twist the bread pan anticlockwise and lift up to remove.



② Ensure the kneading blade is firmly on the kneading mounting shaft.





 Use the specified kneading blade when baking rye bread.

 The kneading blade is designed to fit loosely on the kneading mounting shaft.



■ Baking bread with added ingredients (P. EN 14)

Clean and dry beforehand

2 Place the measured ingredients in the bread pan



- Place the dry ingredients except dry yeast. (flour, sugar, salt, etc.)
 - Flour must be weighed on scales



- 2 Pour in the water and any other liquids.
 - Wipe the outside of the bread pan to remove any flour or liquid.



- ③ Put the bread pan into the Bread Maker and turn slightly clockwise.
- 4 Close the lid.

Place the dry yeast in the yeast dispenser



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.)

 For optimum results, don't open the lid until bread is complete as it affects bread quality.

Plug the Bread Maker into a 230–240V socket

 Make sure the start light is off before selecting a program.

EN12

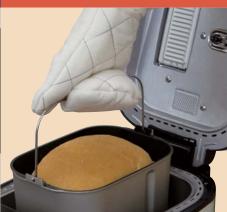






Set the program and start Rest • Knead • Rise • Bake • End **(** Start Menu Dark XL-Medium -Light \bigcirc Stop Size Crust Timer(ن)

Remove the bread



Select a bake menu

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





■ To change the size





- Turn to P. EN 10 for menu, availability of size and crust.
- To set the timer →

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 30 minutes from now).



- Pressing the pad once will advance the timer by 10 minutes (hold to advance more quickly).
- Can be set up to 9 hours when using menu 10.

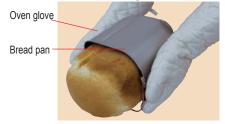
7 Press Stop pad and remove bread

when machine beeps 8 times and the bar at 'End' flashes.



The flashing start light will go off.

Remove the bread immediately,



allow to cool, for example, on a wire rack

Unplug after use

- The Bread Maker has a keep warm facility to reduce condensation of steam within the loaf which operates if the stop pad is not pressed on completion of the program.
- However, this will accelerate the browning of the crust, therefore, upon completion of baking, switch off the unit, remove the bread immediately from the main unit to cool it.
- If you leave the bread to cool down in the bread pan, moisture will be retained within the loaf which will affect the finished quality of the loaf. Therefore, cool on a wire rack to ensure optimum quality of the loaf.

Press Start pad to start the machine





Time until the selected program is complete

The start light will come on.

When adding extra ingredients



Adding extra ingredients to bread or dough

By selecting a menu with Raisin (3, 4, 7, 16, 20, 21, 23 or 31), you can mix your favourite ingredients into the dough to make all kinds of flavoured breads.



Dry ingredients, insoluble ingredients

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







→ Do not overfill the raisin nut dispenser.



Moist/sticky ingredients, soluble ingredients*

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



Dried fruits

Cut up roughly into approximately 5mm cubes.



- Sugar-coated ingredients may stick to the raisin nut
- dispenser and not fall into the bread pan.

Fresh fruits, fruits pickled in alcohol



• Only use quantities as in the recipe, as the water content of the ingredients will affect vour bread.

Nuts





 Nuts impair the effect of gluten, so avoid using too much.

Seeds

• Using large, hard seeds may scratch the coating of the dispenser and bread pan.

Herbs

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

Olive. sundried tomatoes

- Sometimes oily ingredients may stick to the raisin nut dispenser and not fall into the bread pan.
- Cut the olive into ¼.
- Works well with Rustic Artisan menu. (Menu 4, 21)

Cheese, chocolate



- Chop chocolate finely.
- Cut the cheese into 1 cm cubes.
- Works well with Rustic Artisan menu. (Menu 4, 21)
- * These ingredients cannot be placed in the raisin nut dispenser as they would stick to it and not fall into the bread pan.





[•] Follow the recipe for the quantities for each ingredient.



Baking Brioche



Strong White Bread Flour	400 g (14 oz)
Sugar	4 tbsp
Salt	1 tsp
Skimmed milk	2 tbsp
Butter (Cut into 2 cm cubes and keep in refrigerator)	50 g (2 oz)
Mixture / beat 2 eggs (medium) + water	280 g (9 ⁴ / ₅ oz)
Dry Yeast	11/4 tsp
Butter for adding later (Cut into 1–2 cm cubes and keep in refrigerator)	70 g (3 oz)

Preparations

- ① Cut the butter for adding later into 1–2 cm cubes and keep them in refrigerator.
- (P. EN 12) 2 Put the kneading blade into the bread pan.
 - 3 Place the ingredients in the bread pan in the order listed in the recipe.
 - Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket. (Make sure the start light is off.)

Select menu '13'





Press Start pad to start the machine





Time displayed indicating minutes until butter is added

The start light will come on.



3 Add additional butter when the beep sounds, then press Start pad again

Complete placing the additional cubed butter while '\"' is flashing.





Display indicates remaining time until completion of the program

Press Stop pad and remove bread

when machine beeps 8 times and the bar at 'End' flashes

The flashing start light will go off.

[Simple way to bake brioche] Add butter with other ingredients at the beginning.

- Cut the butter into 2 cm cubes and place them into the bread pan at the same time as the other ingredients.
- Follow the steps shown on the left. However, when the machine beeps on step 3 to add extra butter, please leave as it is.
- Time required for completion is 3 hours 30 minutes.

*When butter is added at the beginning, flavour, texture and rising of bread are a little different from the time bread is baked with extra butter added in later.

- When adding extra ingredients such as raisins, add them with the butter. (Use max. 150 g for ingredients)
- Even without pressing the Start pad, kneading will continue after 5 minutes. It does not continue kneading immediately, even if the Start pad is pressed after adding butter or ingredients.
- Do not add butter after display shows remaining time. (P. EN 54)





Baking Rustic Artisan



Preparations

- 1) Put the kneading blade into the bread pan.
- (P. EN 12) ② Place the ingredients in the bread pan in the order listed in the recipe (P. EN31).
 - For ingredients marked with ★, we recommend adding into the bread pan at step 3 when the sound beeps.
 - 3 Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket. (Make sure the start light is off.)

✓ Select menu '4'





Press Start pad to start the machine





Time until the selected program is complete

The start light will come on.



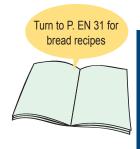
Time until adding the extra or moist/sticky ingredients will show.

Time shown will vary according to the room temperature.







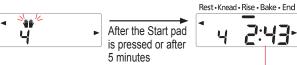


Add extra or moist/sticky ingredients when the beep sounds, then press Start pad again

Place all ingredients while '" is flashing.

If no extra ingredients will be added, you may ignore the beeping sound. The machine will continue automatically after 5 minutes.

For moist/sticky ingredients, we recommend to add in this step into the bread pan. (See right for the list of ingredients not suitable for raisin nut dispenser.)



Display indicates remaining time until completion of the program Time shown will vary according to the room temperature.

Press Stop pad and remove bread

when machine beeps 8 times and the bar at 'End' flashes

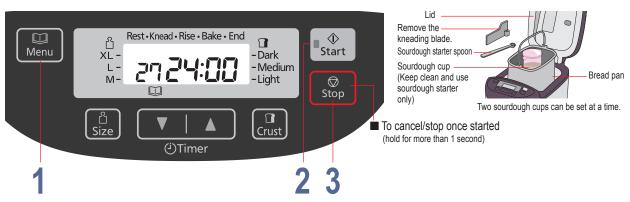
• The flashing start light will go off.

- For ingredients, use max. 100 g as size–M, 125 g as size–L or 150 g as size–XL.
- Even without pressing the Start pad, kneading will continue after 5 minutes. It does not continue kneading immediately, even if the Start pad is pressed after adding butter or ingredients.
- Do not add ingredients after display shows remaining time. (P. EN 55)
- List of ingredients not suitable to put in the raisin nut dispenser – Cheese, Chocolate (frozen), Onions (finely diced)





Rustic Sourdough/Rustic Sourdough Dough STAGE 1 Making Sourdough starter



One quantity of sourdough starter

Preparations

- 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. (Make sure the start light is off.)

Select menu '27'





- Timer is not available on menu 27.
- If you select a wrong menu, the sourdough cup will melt.

Press Start pad to start the machine





Time until the selected program is complete

The start light will come on.



3 Press Stop pad and remove the sourdough cup immediately

when machine beeps 8 times and the bar at 'End' flashes

The flashing start light will go off.

Store the sourdough starter in the refrigerator

- If you leave the sourdough starter in the bread maker, fermenting power decreases and the bread dose not rise.
- Make sure to store it in the refrigerator, and use up all within 1 week.
 (If the sourdough starter is stored in the freezer or at room temperature, fermenting power is lost.)

 Do not take out the sourdough cup until the program is complete.

- Do not mix the new sourdough starter and the old sourdough starter.
- If the sourdough starter is made well, it smells sour and like alcohol.
 (When the room temperature is over 30 °C, the

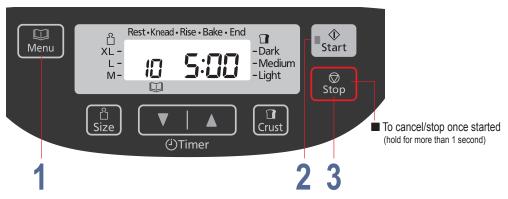
(When the room temperature is over 30 °C, the sourdough starter goes bad.)







STAGE 2 Baking Rustic Sourdough



Stage 1 Sourdough starter : Menu '27' (24 h) (3) See P. EN 18 for the recipe.

Preparations (P. EN 12)

- 1) Put the kneading blade into the bread pan.
- 2 Tip the sourdough starter in the bread pan.
- ③ Place the ingredients 'listed in stage 2' in the bread pan in the following order: strong white bread flour → salt → water.
- Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket. (Make sure the start light is off.)
- 5 Place the dry yeast in the yeast dispenser.

Stage 2 : Menu '10' (5 h) (1)

Strong White Bread Flour	320 g (11½ oz)
Salt	3/4 tsp
Water	130 mL
Dry Yeast	½ tsp

Select menu '10'





 When the room temperature is over 30 °C, the bread does not turn out well.







Time until the selected program is complete

The start light will come on.



Press Stop pad and remove bread

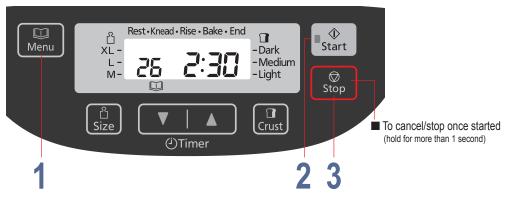
when machine beeps 8 times and the bar at 'End' flashes

The flashing start light will go off.





Rustic Sourdough/Rustic Sourdough Dough STAGE 2 Making Rustic Sourdough Dough



Stage 1 Sourdough starter : Menu '27' (24 h) (i) Turn to P. EN 18 for the recipe.

Preparations (P. EN 12)

- 1 Put the kneading blade into the bread pan.
- ② Tip the sourdough starter in the bread pan.
- 3 Place the ingredients 'listed in stage 2' in the bread pan in the following order: strong white bread flour \rightarrow salt \rightarrow water.
- 4 Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket. (Make sure the start light is off.)
- 5 Place the dry yeast in the yeast dispenser.

Stage 2 : Menu '26' (2 h 30min) (1)

Strong White Bread Flour	320 g (11½ oz)
Salt	3/4 tsp
Water	120 mL
Dry Yeast	½ tsp

Select menu '26'





 Timer is not available on Dough menus (except menu 28).

Press Start pad to start the machine





Time until the selected program is complete

The start light will come on.



Press Stop pad and remove dough

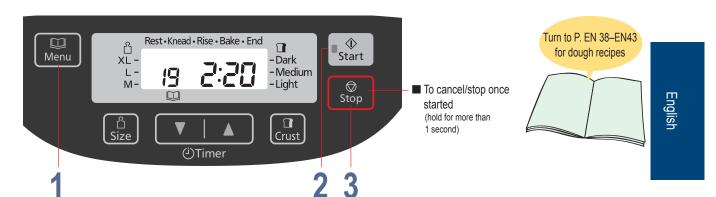
when machine beeps 8 times and the bar at 'End' flashes The flashing start light will go off.

 Shape the finished dough and allow it to prove until doubled in size.

Then bake in the oven (220 °C for 10–15 minutes) according to recipe.



Making Dough



Preparations

- 1) Put the kneading blade into the bread pan.
- (P. EN 12) ② Place the ingredients in the bread pan in the order listed in the recipe.
 - 3 Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket. (Make sure the start light is off.)

Select a dough menu

(The display shows when menu '19' is selected.)





- Timer is not available on Dough menus (except menu 28).
- If you would like to add extra ingredients to your dough, see P. EN 14.

Press Start pad to start the machine





Time until the selected program is complete

The start light will come on.



Press Stop pad and remove dough

when machine beeps 8 times and the bar at 'End' flashes

The flashing start light will go off.

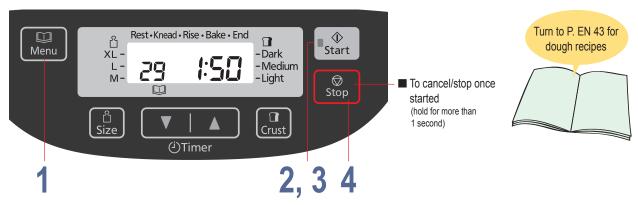
 Shape the finished dough and allow it to prove until doubled in size.

Then bake in the oven according to recipe.





Making Brioche Dough



Preparations (P. EN 12)

- ① Cut the butter for adding later into 1–2 cm cubes and keep them in refrigerator.
- 2 Put the kneading blade into the bread pan.
- 3 Place the ingredients in the bread pan in the order listed in the recipe.
- 4 Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket. (Make sure the start light is off.)

✓ Select menu '29'





Press Start pad to start the machine





Time displayed indicating minutes until butter is added

The start light will come on.



3 Add additional butter when the beep sounds, then press Start pad again

Complete placing the additional cubed butter while ' is flashing.

Rest-Knead • Rise • Bake • End



After the Start pad is pressed



Display indicates remaining time until completion of the program

Press Stop pad and remove dough

when machine beeps 8 times and the bar at 'End' flashes

The flashing start light will go off.

 Timer is not available on Dough menus (except menu 28).

[Simple way to make brioche] Add butter with other ingredients at the beginning.

- Cut the butter into 2 cm cubes and place them into the bread pan at the same time as the other ingredients.
- Follow the steps shown on the left. However, when the machine beeps on step 3 to add extra butter, please leave as it is.

Time required for completion is 1 hour 50 minutes.

*When butter is added at the beginning, flavour, texture and rising of bread are a little different from the time bread is baked with extra butter added in later.

- When adding extra ingredients such as raisins, add them with the butter. (Use max. 150 g for ingredients)
- Even without pressing the Start pad, kneading will continue after 5 minutes. It does not continue kneading immediately, even if the Start pad is pressed after adding butter or ingredients.
- Do not add butter after display shows remaining time. (P. EN 54)
- Shape the finished dough and allow it to prove until doubled in size.

Then bake in the oven according to recipe.

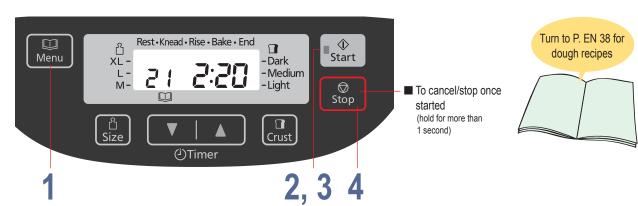








Making Rustic Artisan Dough



Preparations

- 1) Put the kneading blade into the bread pan.
- (P. EN 12)
 ② Place the ingredients in the bread pan in the order listed in the recipe (P. EN38).
 For ingredients marked with ★, we recommend adding into the bread pan at step 3 when the sound beeps.
 - 3 Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket. (Make sure the start light is off.)

✓ Select menu '21'





 Timer is not available on Dough menus (except menu 28).

Press Start pad to start the machine





Time until adding the extra or moist/sticky ingredients will show.

Time shown will vary according to the room temperature.

The start light will come on.

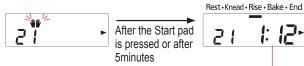


Add extra or moist/sticky ingredients when the beep sounds, then press Start pad again

Place all ingredients while 'W' is flashing.

If no extra ingredients will be added, you may ignore the beeping sound. The machine will continue automatically after 5 minutes.

For moist/sticky ingredients, we recommend to add in this step into the bread pan. (See P. EN 17 for the list of ingredients not suitable for raisin nut dispenser.)



Display indicates remaining time until completion of the program Time shown will vary according to the room temperature.

- Press Stop pad and remove dough when machine beeps 8 times and the bar at 'End' flashes
 - The flashing start light will go off.

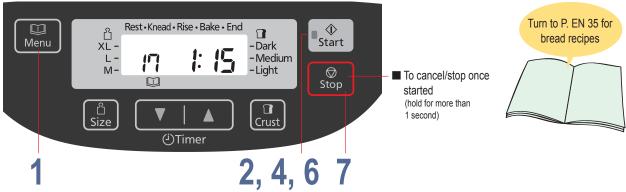
- For ingredients, use max. 100 g as size–M, 125 g as size–L or 150 g as size–XL.
- Even without pressing the Start pad, kneading will continue after 5 minutes. It does not continue kneading immediately, even if the Start pad is pressed after adding ingredients.
- Do not add ingredients after display shows remaining time. (P. EN 55)
- Shape the finished dough and allow it to prove until doubled in size.

Then bake in the oven (220 °C for 10–15 minutes) according to recipe.





Baking Rustic Scone



Preparations

- Put the kneading blade into the bread pan.
- (P. EN 12) 2 Place the ingredients in the bread pan in the following order: mixture of eggs and milk \rightarrow plain yogurt \rightarrow other ingredients.
 - 3 Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket. (Make sure the start light is off.)

Select menu '17'





Press Start pad to start the machine





After 3 minutes



Open the lid and scrape off the flour within 3 minutes when the beep sounds





• Use the rubber spatula to avoid damaging the bread pan with non-stick finish. Do not use the metal spatula.

The Rustic Scone is different from a loaf using dry

(The Timer pad only sets the duration of the

 You can mix your favourite ingredients (Nuts, Raisin, Chocolate chips, etc) and place them

(Use maximum 150 g for ingredients.)

into the bread pan at the same time as the other

(

Timer is not available on menu 17.

baking time.)

• After 3 minutes have passed in step 3, the beeps sound and 'Knead' starts automatically.

Press Start pad again





- Do not press Stop pad.
- After 1 minute





5 Open the lid and scrape off the dough, shape the surface of the dough within 3 minutes, when the beep sounds



Press Start pad again





Time until the selected program is complete Display indicates remaining time until completion of the program

Remaining time: 1:11–1:05

- Do not press Stop pad.
- The start light will come on.



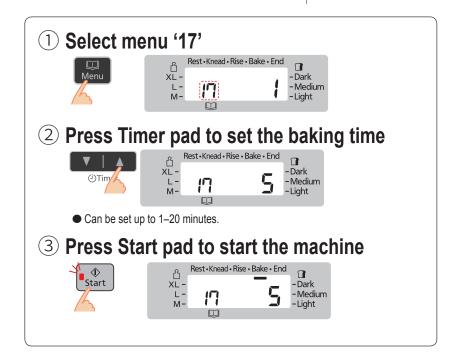
- Press Stop pad when the machine beeps and the bar at 'End' flashes, check that baking is complete, and remove the bread pan
 - The flashing start light will go off.
 - If baking is not complete → Do the following ①—③ (Additional baking time can be made up to twice. Each time should be within 20 minutes. The timer will start again from 1 minute when the main unit is hot. Increase the time by pressing the timer pad as required.)

 After 3 minutes have passed in step 5, the beeps sound and 'Bake' starts automatically. (The surface of the rustic scone became uneven, because you did not shape the surface of the dough.)

 If you shake well and remove the rustic scone from the bread pan, the rustic scone will lose its shape.



 To check whether baking is complete, insert a skewer into the centre of the rustic scone – it is ready if there is no mixture stuck to the skewer when you remove it.









Baking Cake



Preparations

- ① Prepare the ingredients according to the recipe.
- ② Line the bread pan with parchment paper or loaf tin liners and pour in the mixed ingredients.
- ③ Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket. (Make sure the start light is off.)

To cancel/stop once started (hold for more than 1 second)

• Remove the kneading blade

Turn to P. EN 44-EN47

for cake recipes

(

• Line with parchment paper (Cake or tea bread will burn if it directly touches the bread pan.)

Select menu '18'





Timer is not available on menu 18.
 (The Timer pad only sets the duration of the baking time.)







Press Start pad to start the machine





Time until the selected program is complete

The start light will come on.



Press Stop pad when the machine beeps and the bar at 'End' flashes, check that baking is complete, and remove the bread pan

- The flashing start light will go off.
- If baking is not complete → Repeat steps 1–3 (Additional baking time can be made up to twice. Each time should be within 50 minutes. The timer will start again from 1 minute when the main unit is hot. Increase the time by pressing the timer pad as required.)

Be careful! It's hot!

 To check whether baking is complete, insert a skewer into the centre of the cake or tea bread

 it is ready if there is no mixture stuck to the skewer when you remove it.

EN26

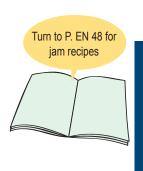




Making Jam



■ To cancel/stop once started (hold for more than 1 second)



Preparations

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

Select menu '32'





Press Timer pad to set the cooking time





Press Start pad to start the machine





Time until the selected program is complete

The start light will come on.



Press Stop pad and remove jam

when machine beeps 8 times and the bar at 'End' flashes

- The flashing start light will go off.
- If the cooking is not complete Repeat steps 1–3

 (Additional cooking time can be made up to twice. Each time should be within 10–40 minutes. The timer will start again from 1 minute when the main unit is hot. Increase the time by pressing the timer pad as required.)

- Timer is not available on menu 32.
 (The Timer pad only sets the duration of the cooking time.)
- It is necessary to have an adequate amount of sugar, acid, and pectin to make firm set jam.
- Depending on the type of pectin, it may be better to increase or decrease the amount of it.
- 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 book make soft set jams. This is due to lower levels of sugar.
- Follow the recipe for the quantity for each ingredient.
 - Do not increase or decrease the quantities of fruits. It may cause the jam to boil over or scorch.
 - Do not increase the quantity of sugar more than half quantities of fruits.
 - It may cause the jam to boil over or scorch. When decrease the quantity of sugar, jam does not set firm.
 - *When the acidity of the fruit is strong, you can decrease quantity of the lemon juice but if it is decreased too much, jam does not set firm.
- When the cooking time is short, fruit bits can remain partially and the jam may become watery.
 - The 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. Please take care of the burn when you take out jam.
- Jam can burn 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.

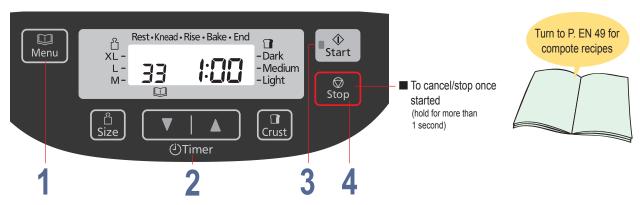








Making Compote



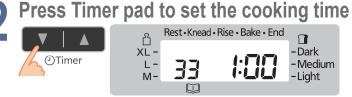
Preparations

- ① Prepare the ingredients according to the recipe. (Remove the kneading blade.)
- ② Place the ingredients in the bread pan in the following order: fruits → sugar →liquid.
- 3 Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket. (Make sure the start light is off.)

Select menu '33'







Press Start pad to start the machine





Time until the selected program is complete

The start light will come on.



Press Stop pad and remove compote

when machine beeps 8 times and the bar at 'End' flashes

- The flashing start light will go off.
- If the cooking is not complete → Repeat steps 1–3

 (Additional cooking time can be made up to twice. Each time should be within 10–40 minutes. The timer will start again from 1 minute when the main unit is hot. Increase the time by pressing the timer pad as required.)

- Timer is not available on menu 33.
 (The Timer pad only sets the duration of the cooking time.)
- Follow the recipe for the quantities for each ingredient.
 - Do not increase or decrease the quantities of fruits. It may cause the compote to boil over or scorch.





Recipe Contents

Bread Recipes Basic [1 Basic] [2 Basic Rapid] [3 Basic Raisin]	White Loaf	Wheat Germ Loaf	Curry and Mango Loaf·····EN31 Cheese and Walnut Loaf····EN31 Fresh Yeast White Loaf ·····EN31
Rustic Artisan [4 Rustic Artisan]	Cheese31 Mix Olive31	Sundried Tomato and Cheese, Tomato Juice31	English
Whole wheat [5 Whole wheat] [6 Whole wheat Rapid] [7 Whole wheat Raisin]	Wholemeal Loaf 100% ······ EN32 Wholemeal Loaf 70% ······ EN32 Wholemeal Loaf 50% ······ EN32 Rapid Wholemeal Loaf 100% ·EN32 Rapid Wholemeal Loaf 70% ··EN32 Rapid Wholemeal Loaf 50% ··EN32	Olive Loaf ······ EN32 Fresh Yeast Wholemeal Loaf 100% ···· EN32 Honey and Sunflower Loaf ··· EN32 Pesto and Pine Nut Loaf ··· EN32 Maple and Pecan Nut Loaf ··· EN32	Spicy Fruit Loaf······EN33 Seeded Wholemeal Loaf····EN33 Onion Loaf·····EN33 Granary® Loaf·····EN33 Malted Brown Loaf ·····EN33 Seeded Soya Loaf·····EN33
Rye [8 Rye]	Rye 100%·····EN33 Rye and White····EN33	Rye and Wholemeal ······EN33 Seeded Rye ·····EN33	
French [9 French]	French ·····EN34	Rustic French ······EN34	
Rustic Sourdough [10 Rustic Sourdough]	Rustic Sourdough·····EN34		
Italian [11 Italian]	Easy Ciabatta ·······EN34 Green Pesto, Onion and Garlic ·····EN34	Sundried Tomato and Parmesan ·····EN34 Oregano and Olive ····EN34	Three Cheeses ······EN34 Tomato Focaccia ·····EN34
Sandwich [12 Sandwich]	White Sandwich ····· EN34 Brown Sandwich ···· EN34	Wholemeal Sandwich······EN34 Granary® Sandwich·····EN34	
Brioche [13 Brioche]	Basic Brioche ·····EN35	Panettone ·····EN35	
Speciality [15 Speciality] [16 Speciality Raisin]	Spelt White Bread ······EN35 Whole Spelt Bread ····EN35 Rye and Spelt ·····EN35	Fruity Spelt EN35 Rice and Spelt with Pine Nut and Fried Onion EN35	Lemon and Poppy Seed Spelt… EN35
Rustic Scone [17 Rustic Scone]	Rustic Scone ·····EN35		
Gluten Free Recipes [1 Basic] [14 Gluten Free]	Gluten Free Bread Glutafin Gluten Free Bread Mix · EN37 Glutafin Gluten Free Fibre Bread Mix · EN37 Juvela Bread Mixes · EN37	Gluten and Wheat Free Glutafin Gluten Free/Wheat FreeEN37 Gluten and Wheat Free Bread EN37 Doves Farm Gluten FreeEN37	Juvela Bread Mixes ·······EN37 Sainsbury's Free from Gluten and Wheat Free Bread Mix with Added Fibre ·····EN37
Dough Recipes [19 Basic] [20 Basic Raisin] [21 Rustic Artisan] [22 Whole wheat] [23 Whole wheat Raisin] [24 Rye] [25 French] [26 Rustic Sourdough] [28 Pizza] [29 Brioche] [30 Speciality]	White Dough EN38 Brown Dough EN38 Rustic Artisan Dough EN38 Wholemeal Dough 100% EN38 Wholemeal Dough 70% EN38 Wholemeal Dough 50% EN39 Granary® Dough EN39 Rye Dough 100% EN39 French Sticks EN39 Rustic Sourdough Dough EN39	Ciabatta EN39 Viennese Rolls EN39 Rye and White Rolls EN40 Wholemeal Walnut Rolls 70% EN40 Chelsea Buns EN40 Hot Cross Buns EN40 Croissants EN41 Soft Rolls/Baps EN41 Sweet Rolls/Buns Suitable for Devonshire Splits EN41	Dough for Tear & Share BreadEN42 Olive Tear & Share Bread·····EN42 Smoked Chicken Tear & Share Bread·····EN42 Picnic Tear & Share Bread ····EN42 Spelt Table Roll·····EN42 Brioche Dough (Chocolate Chip Brioche Roll) ·····EN43 Focaccia·····EN43 Pizza ····EN43
Cake Recipes [18 Bake only]	Apple and Ginger CakeEN44 Banana and Walnut LoafEN44 Fruit Tea BreadEN45 GingerbreadEN45 Hazelnut and Honey LoafEN46	Coffee & Pecan Nut Cake ····· EN46 Cherry & Marzipan Cake ····· EN46 Soda Bread ····· EN47 Wholemeal Soda Bread ···· EN47 Yeast and Dairy Free	Spelt Loaf ·····EN47 Cornbread ····EN47
Jam Recipes [32 Jam]	Strawberry Jam·····EN48 Blueberry Jam····EN48 Apple and Blackberry jam···EN48	Peach Melba ····· EN48 Plum Jam ···· EN48 Frozen Berry Jam ··· EN48	Red Currant and Chilli Jam ···EN48 Apricot Jam·····EN48
Compote Recipes [33 Compote]	Spiced Apple Compote ······EN49 Red fruits Compote ·····EN49	Rhubarb and Ginger CompoteEN49 Mixed Berry Compote·····EN49	Apple sauce ·····EN49 Peach in Vanilla Syrup·····EN49 EN29







Bread Recipes



[1 Basic]
[2 Basic Rapid]
[3 Basic Raisin]
(white or brown flour)

(i): Timer can be used for recipes with this symbol (4–13 hours)

Turn to P. EN38–EN43 for dough recipes



White Loaf

Menu '1' (4 h-4 h 5 min) (1)

	M	L	XL
Strong White Bread	400 g	500 g	600 g
Flour	(14 oz)	(1 lb 2 oz)	(1 lb 5 oz)
Sugar	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
Butter	15 g (½ oz)	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)
Salt	1 tsp	11/4 tsp	1½ tsp
Water	280 mL	350 mL	400 mL
Dry Yeast	¾ tsp	1 tsp	11/4 tsp

Rapid White Loaf

Menu '2' (1 h 55 min-2 h)

	M	L	XL
Strong White Bread	400 g		600 g
Flour	(14 oz)	(1 lb 2 oz)	(1 lb 5 oz)
Sugar	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
Butter	15 g (½ oz)	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)
Salt	1 tsp	11/4 tsp	1½ tsp
Water	280 mL	350 mL	410 mL
Dry Yeast	1 tsp	11/4 tsp	1½ tsp

Spicy Fruit Loaf

Menu '3' (4 h)

	M
Strong White Bread Flour	400 g (14 oz)
Sugar	2 tsp
Butter	75 g (3 oz)
Salt	1 tsp
Cinnamon	2 tsp
Mixed Spice	1 tsp
2 eggs (medium), beaten	100 g (4 oz)
Water	100 mL
Milk	100 mL
Dry Yeast	1 tsp
*Mixed Dried Fruit	150 g (5 oz)

Cider Apple Bread

Menu '1' (4 h-4 h 5 min)

	M
Strong White Bread Flour	500 g (1 lb 2 oz)
Apple, grated	1
Sugar	1 tsp
Salt	1 tsp
Ground White pepper	½ tsp
Cider	300 mL
Rosemary	1 tsp
Dry Yeast	1 tsp

Apricot and Almond Loaf

Menu '3' (4 h) (i)

Wichia 3 (+11)	
	L
Strong White Bread Flour	400 g (14 oz)
Sugar	1½ tsp
Butter	25 g (1 oz)
Salt	1 tsp
Ground Almonds	50 g (2 oz)
Water	280 mL
Dry Yeast	1 tsp
*Dried Apricots, chopped	100 g (4 oz)
*Flaked Almonds	50 g (2 oz)

Milk Loaf

Menu '1' (4 h-4 h 5 min)

	M	L	XL
Strong White Bread	400 g		600 g
Flour	(14 oz)	(1 lb 2 oz)	(1 lb 5 oz)
Sugar	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
Butter	15 g (½ oz)	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)
Salt	1 tsp	11/4 tsp	1½ tsp
Milk	290 mL	360 mL	430 mL
Dry Yeast	3/4 tsp	1 tsp	11/4 tsp

Wheat Germ Loaf

Menu '1' (4 h-4 h 5 min) (i)

	L
Strong White Bread Flour	500 g (1 lb 2 oz)
Sugar	1½ tsp
Oil	2 tbsp
Salt	11/4 tsp
Wheat Germ	50 g (2 oz)
Water	350 mL
Dry Yeast	11/4 tsp

Oat and Bran Loaf

Menu '1' (4 h-4 h 5 min) (1)

Mena 1 (411 411 611IIII)		
	L	
Strong White Bread Flour	400 g (14 oz)	
Sugar	1½ tsp	
Oil	2 tbsp	
Salt	11/4 tsp	
Bran	50 g (2 oz)	
Porridge Oats	50 g (2 oz)	
Water	350 mL	
Dry Yeast	1 tsp	

5 Seeded Bread Loaf

Menu '3' (4 h) (i)

	M	L	XL
Strong White Bread	400 g	475 g	550 g
Flour	(14 oz)	(1 lb 1 oz)	(1 lb 4 oz)
Sugar	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
Butter	15 g (½ oz)	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)
Salt	1 tsp	11/4 tsp	1½ tsp
Sesame Seeds	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Poppy Seeds	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Water	280 mL	330 mL	380 mL
Dry Yeast	3/4 tsp	1 tsp	11/4 tsp
*Linseeds	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
*Pumpkin Seeds	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
*Sunflower Seeds	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp



Brown Loaf

Menu '1' (4 h-4 h 5 min) (i)

	M	L	XL
Strong Brown Bread	400 g		600 g
Flour	(14 oz)	(1 lb 2 oz)	(1 lb 5 oz)
Sugar	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
Butter	15 g (½ oz)	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)
Salt	1 tsp	11/4 tsp	1½ tsp
Water	280 mL	350 mL	400 mL
Dry Yeast	¾ tsp	1 tsp	11/4 tsp

Rapid Brown Loaf

Menu '2' (1 h 55 min-2 h)

	M	L	XL
Strong Brown Bread	400 g	500 g	600 g
Flour	(14 oz)	(1 lb 2 oz)	(1 lb 5 oz)
Sugar	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
Butter	15 g (½ oz)	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)
Salt	1 tsp	11/4 tsp	1½ tsp
Water	280 mL	350 mL	400 mL
Dry Yeast	1 tsp	11/4 tsp	1½ tsp
Diy rouot	Пор	174 top	172 100

Malted Fruit Loaf

Menu '3' (4 h) (i)

L
500 g (1lb 2 oz)
1½ tsp
11/4 tsp
3 tbsp
320 mL
1 tsp
150 g

Curry and Mango Loaf

Menu '1' (4 h-4 h 5 min) (1)

	M
Strong Brown Bread Flour	400 g (14 oz)
Sugar	1 tsp
Butter	15 g (½ oz)
Salt	1 tsp
Curry Paste	3 tsp
Mango Chutney	2 tbsp
Water	270 mL
Dry Yeast	3/4 tsp

Cheese and Walnut Loaf

Menu '3' (4 h) (i)

	M	L	XL
Strong White Bread	400 g	475 g	550 g
Flour	(14 oz)	(1 lb 1 oz)	(1 lb 4 oz)
Sugar	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
Salt	1 tsp	11/4 tsp	1½ tsp
Cheddar Cheese, grated	50 g (2 oz)	75 g (3 oz)	100 g (4 oz)
Water	270 mL	320 mL	370 mL
Dry Yeast	¾ tsp	1 tsp	11/4 tsp
*Walnuts, chopped	50 g (2 oz)	75 g (3 oz)	100 g (4 oz)

Fresh Yeast White Loaf

Menu '1' (4 h-4 h 5 min) (1)

	L
Fresh Yeast	8 g (1/3 oz)
Strong White Bread Flour	500 g (1 lb 2 oz)
Sugar	1½ tsp
Oil	2 tbsp
Salt	11/4 tsp
Water	330 mL

• Do not place the fresh yeast in the yeast dispencer. Place it in the bread pan first, and cover it with all the dry ingredients.

[4 Rustic Artisan]

Menu '4' (4 h-4 h 5 min) (4)

Wichia + (+11-4113111111)			
	M	L	XL
Strong White Bread	400 g	500 g	580 g
Flour	(14 oz)	(1 lb 2 oz)	(1 lb 4 oz)
Sugar	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
Butter	15 g (½ oz)	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)
Salt	1 tsp	11/4 tsp	1½ tsp
Water	280 mL	350 mL	400 mL
Dry Yeast	3/4 tsp	1 tsp	11/4 tsp
★Additional Cheese (cut into 1 cm cubes)	100 g	125 g	150 g

Mix Olive

Menu '4' (4 h-4 h 5 min) (i)

	M	L	XL	
Strong White Bread Flour	400 g (14 oz)	500 g (1 lb 2 oz)	580 g (1 lb 4 oz)	
Sugar	1 tsp	1½ tsp	2 tsp	
Butter	15 g (½ oz)	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)	
Salt	1 tsp	11/4 tsp	1½ tsp	
Water	280 mL	350 mL	400 mL	
Dry Yeast	¾ tsp	1 tsp	11/4 tsp	
*Mix Olive	100 g	125 g	150 g	

Sundried Tomato, Cheese and Tomato Juice

Menu '4' (4 h-4 h 5 min) (1)

	M	L	XL	
Strong White Bread	400 g	500 g	580 g	
Flour	(14 oz)	(1 lb 2 oz)	(1 lb 4 oz)	
Sugar	1 tsp	1½ tsp	2 tsp	
Butter	15 g (½ oz)	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)	
Salt	1 tsp	11/4 tsp	1½ tsp	
Water	140 mL	175 mL	200 mL	
Tomato Juice	140 mL	175 mL	200 mL	
Dry Yeast	3/4 tsp	1 tsp	11/4 tsp	
*Sundried Tomato	30 g	40 g	50 g	
★Additional Cheese (cut into 1 cm cubes)	70 g	85 g	100 g	



[•] For addition of ingredients with*, place them in the raisin nut dispenser. (P. EN14)

[•] For addition of ingredients with ★, follow programming instructions on P. EN 16. EN31



Bread Recipes

[5 Whole wheat]
[6 Whole wheat Rapid]
[7 Whole wheat Raisin]
(wholemeal flour)

(i): Timer can be used for recipes with this symbol (5–13 hours)

Wholemeal Loaf 100%

Menu '5' (5 h) (i)

	M	L	XL
Strong Wholemeal	400 g	500 g	600 g
Bread Flour	(14 oz)	(1 lb 2 oz)	(1 lb 5 oz)
Sugar	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
Butter	15 g (½ oz)	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)
Salt	1 tsp	11/4 tsp	1½ tsp
Water	300 mL	370 mL	430 mL
Dry Yeast	¾ tsp	1 tsp	1½ tsp

Wholemeal Loaf 70%

Menu '5' (5 h) (i)

	M	L	XL
Strong Wholemeal	300 g	350 g	425 g
Bread Flour	(11 oz)	(12 oz)	(15 oz)
Strong White Bread	100 g	150 g	175 g
Flour	(4 oz)	(5 oz)	(6 oz)
Sugar	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
Butter	15 g (½ oz)	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)
Salt	1 tsp	11/4 tsp	1½ tsp
Water	300 mL	370 mL	430 mL
Dry Yeast	3/4 tsp	1 tsp	1½ tsp

Wholemeal Loaf 50%

Menu '5' (5 h) (i)

	M	L	XL
Strong Wholemeal Bread Flour	200 g (7 oz)	250 g (9 oz)	300 g (11 oz)
Strong White Bread Flour	200 g (7 oz)	250 g (9 oz)	300 g (11 oz)
Sugar	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
Butter	15 g (½ oz)	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)
Salt	1 tsp	11/4 tsp	1½ tsp
Water	300 mL	370 mL	430 mL
Dry Yeast	3/4 tsp	1 tsp	1½ tsp

Rapid Wholemeal Loaf 100%

Menu '6' (3 h)

	M	L	XL
Strong Wholemeal	400 g	500 g	600 g
Bread Flour	(14 oz)	(1 lb 2 oz)	(1 lb 5 oz)
Sugar	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
Butter	15 g (½ oz)	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)
Salt	1 tsp	11/4 tsp	1½ tsp
Water	300 mL	370 mL	430 mL
Dry Yeast	1 tsp	1½ tsp	1¾ tsp

Rapid Wholemeal Loaf 70%

Menu '6' (3 h) 💢

	M	L	XL
Strong Wholemeal Bread Flour	300 g (11 oz)	350 g (12 oz)	420 g (15 oz)
Strong White Bread Flour	100 g (4 oz)	150 g (5 oz)	180 g (6 oz)
Sugar	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
Butter	15 g (½ oz)	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)
Salt	1 tsp	11/4 tsp	1½ tsp
Water	300 mL	370 mL	430 mL
Dry Yeast	1 tsp	11/4 tsp	1½ tsp

Rapid Wholemeal Loaf 50%

Menu '6' (3 h)

<u> </u>			
	M	L	XL
Strong Wholemeal Bread Flour	200 g (7 oz)	250 g (9 oz)	300 g (11 oz)
Strong White Bread Flour	200 g (7 oz)	250 g (9 oz)	300 g (11 oz)
Sugar	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
Butter	15 g (½ oz)	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)
Salt	1 tsp	11/4 tsp	1½ tsp
Water	300 mL	370 mL	430 mL
Dry Yeast	1 tsp	11/4 tsp	1½ tsp

Olive Loaf

Menu '7' (5 h) (i)

	M
Strong Wholemeal Bread Flour	200 g (7 oz)
Strong White Bread Flour	200 g (7 oz)
Sugar	1 tsp
Oil	3 tbsp
Salt	1 tsp
Oregano, dried	1 tbsp
Water	270 mL
Dry Yeast	¾ tsp
*Whole Black Olives, pitted	75 g (3 oz)

Fresh Yeast Wholemeal Loaf 100%

Menu '5' (5 h) (i)

	L
Fresh Yeast	8 g (1/3 oz)
Strong Wholemeal Bread Flour	500 g (1 lb 2 oz)
Sugar	1½ tsp
Oil	2 tbsp
Salt	11/4 tsp
Water	350 mL

Do not place the fresh yeast in the yeast dispencer.
 Place it in the bread pan first, and cover it with all the dry ingredients.

Honey and Sunflower Loaf

Menu '7' (5 h) (i)

	L
Strong Wholemeal Bread Flour	250 g (9 oz)
Strong White Bread Flour	250 g (9 oz)
Honey	2 tbsp
Butter	25 g (1 oz)
Salt	11/4 tsp
Water	340 mL
Dry Yeast	1 tsp
*Sunflower Seeds	4 tbsp

Pesto and Pine Nut Loaf

Menu '7' (5 h) (i)

		M	L	XL	
	Strong Wholemeal Bread Flour	200 g (7 oz)	250 g (9 oz)	300 g (11 oz)	
	Strong White Bread Flour	200 g (7 oz)	250 g (9 oz)	300 g (11 oz)	
	Sugar	1 tsp	1½ tsp	2 tsp	
	Salt	1 tsp	11/4 tsp	1½ tsp	
	Pesto	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	
	Water	290 mL	360 mL	420 mL	
	Dry Yeast	3/4 tsp	1 tsp	11/4 tsp	
	*Pine Nuts	75 g (3 oz)	100 g (4 oz)	125 g (5 oz)	

Maple and Pecan Nut Loaf

Menu '7' (5 h) (i)

mena i (e ii)	
	L
Strong Wholemeal Bread Flour	200 g (7 oz)
Strong White Bread Flour	200 g (7 oz)
Butter	15 g (½ oz)
Salt	1 tsp
Maple Syrup	3 tbsp
Water	280 mL
Dry Yeast	¾ tsp
*Pecan Nuts, chopped	75 g (3 oz)

[•] For addition of ingredients with*, place them in the raisin nut dispenser. (P. EN14)



Spicy Fruit Loaf

Menu '7' (5 h)

	M
Strong Wholemeal Bread Flour	400 g (14 oz)
Sugar	2 tsp
Butter	75 g (3 oz)
Salt	1 tsp
Cinnamon	2 tsp
Mixed Spice	1 tsp
2 eggs (medium), beaten	100 g (4 oz)
Water	110 mL
Milk	110 mL
Dry Yeast	1 tsp
*Mixed Dried Fruit	150 g (5 oz)

Seeded Wholemeal Loaf

Menu '7' (5 h) (^j)

	M	L	XL
Strong Wholemeal	400 g	475 g	550 g
Bread Flour	(14 oz)	(1 lb 1 oz)	(1 lb 4 oz)
Sugar	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
Butter	15 g (½ oz)	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)
Salt	1 tsp	11/4 tsp	1½ tsp
Sesame Seeds	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Poppy Seeds	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Water	300 mL	350 mL	390 mL
Dry Yeast	34 tsp	1 tsp	11/4 tsp
*Linseeds	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
*Pumpkin Seeds	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
*Sunflower Seeds	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp

Onion Loaf

Menu '5' (5 h) (i)

	M
Strong Wholemeal Bread Flour	300 g (11 oz)
Strong White Bread Flour	100 g (4 oz)
Sugar	1 tsp
Oil	1 tbsp
Salt	1 tsp
Onion, chopped and softened with 1 tsp oil	50 g (2 oz)
Garlic Puree	1 tsp
Creamed Horseradish	2 tsp
Water	270 mL
Dry Yeast	3/4 tsp

Granary® Loaf

Menu '5' (5 h) (i)

	M	L	XL
Strong Granary® Flour	400 g (14 oz)	500 g (1 lb 2 oz)	600 g (1 lb 5 oz)
Sugar	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
Butter	15 g (½ oz)	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)
Salt	1 tsp	11/4 tsp	1½ tsp
Water	280 mL	340 mL	400 mL
Dry Yeast	¾ tsp	1 tsp	11/4 tsp

Malted Brown Loaf

Menu '5' (5 h) (i)

	M	L	XL
Strong Granary® Flour	250 g (9 oz)	300 g (11 oz)	350 g (12 oz)
Strong White Bread Flour	150 g (5 oz)	200 g (7 oz)	250 g (9 oz)
Sugar	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
Butter	15 g (½ oz)	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)
Salt	1 tsp	11/4 tsp	1½ tsp
Water	280 mL	350 mL	400 mL
Dry Yeast	¾ tsp	1 tsp	11/4 tsp

Seeded Soya Loaf

Menu '7' (5 h)

	M
Strong White Bread Flour	300 g (11 oz)
Soya Flour	100 g (4 oz)
Sugar	2 tsp
Butter	25 g (1 oz)
Salt	1 tsp
Poppy Seeds	3 tbsp
Sesame Seeds	2 tbsp
Water	240 mL
Soya Milk	120 mL
Dry Yeast	1 tsp
*Linseeds	50 g (2 oz)
*Sunflower Seeds	1 tbsp
*Pumpkin Seeds	1 tbsp

• This loaf is made with strong white bread flour but benefits from the 5-hour cycle.

[8 Rye]

(1)

(rye flour)

- Remember to use the rye kneading blade (rye bread) for all these recipes.
- The Raisin nut dispenser does not operate on the Rye program.
- Put any additional ingredients directly into the bread pan at the start.
- As a result of the consistency some flour may remain on the sides of the loaf, but this is normal.
- Due to their consistency, the kneading blade will often become embedded in Rye Bread loaves. Wait for the loaf to cool (to avoid burning your hands), before removing the blade by pressing on the base of the loaf and manipulating it out gently to avoid damaging the loaf.
- (i): Timer can be used for recipes with this symbol (3 h 30 min–13 hours)

Rye 100%

Menu '8' (3 h 30 min) (1)

	,
Rye Flour	500 g (1 lb 2 oz)
Sugar	2 tsp
Oil	2 tbsp
Salt	2 tsp
Water	440 mL
Dry Yeast	2½ tsp

Rye and White

Menu '8' (3 h 30 min) (i)

Mena 6 (3 11 30 11 IIII)	
Rye Flour	250 g (9 oz)
Strong White Bread Flour	250 g (9 oz)
Sugar	2 tsp
Oil	2 tbsp
Salt	2 tsp
Water	360 mL
Dry Yeast	2 tsp

Rye and Wholemeal

Menu '8' (3 h 30 min) (1)

Micha o (3 ii 30 iiiiii)		
Rye Flour	250 g (9 oz)	
Strong Wholemeal	250 g (9 oz)	
Bread Flour	200 g (0 02)	
Sugar	2 tsp	
Oil	2 tbsp	
Salt	2 tsp	
Water	380 mL	
Dry Yeast	2 tsp	

Seeded Rye

Menu '8' (3 h 30 min) (i)

wend o (3 ii 30 iiiiii)		
Rye Flour	500 g (1 lb 2 oz)	
Sugar	2 tsp	
Oil	2 tbsp	
Salt	2 tsp	
Poppy Seeds	2 tbsp	
Linseeds	3 tbsp	
Sunflower Seeds	3 tbsp	
Water	430 mL	
Dry Yeast	21/2 tsp	

[•] For addition of ingredients with*, place them in the raisin nut dispenser. (P. EN14)



Bread Recipes

[9 French]

(white flour/wholemeal flour) Make bread with a crispy crust and texture.

(i): Timer can be used for recipes with this symbol (6-13 hours)

French

Menu '9' (6 h) (i)

Strong White Bread Flour	400 g (14 oz)
Butter	15 g (½ oz)
Salt	1 tsp
Water	300 mL
Dry Yeast	1 tsp

Rustic French

Menu '9' (6 h) (i)

Strong White Bread Flour	275 g (10 oz)
Strong Wholemeal Bread Flour	75 g (3 oz)
Rye Flour	50 g (2 oz)
Butter	15 g (½ oz)
Salt	1 tsp
Water	310 mL
Dry Yeast	1 tsp

[10 Rustic Sourdough]

Rustic Sourdough

Stage 1 Sourdough starter : Menu '27' (24 h) (1) Turn to P. EN 18 for the recipe.

Stage 2 : Menu '10' (5 h) (1)

01490 = 1 (0)	
Strong White Bread Flour	320 g (11½ oz)
Salt	¾ tsp
Water	130 mL
Dry Yeast	½ tsp

[11 Italian]

(white flour)

Make light bread for enjoying with pasta, etc.

- The Raisin nut dispenser does not operate on the Italian program.
- Put any additional ingredients directly into the bread pan at the start.
- Passata is a thick tomato sauce that is usually near the pasta sauces in supermarkets.
- (i): Timer can be used for recipes with this symbol (4 h 30 min-13 hours)

Easy Ciabatta

Menu '11' (4 h 30 min) (1)

Strong White Bread Flour	500 g (1 lb 2 oz)
Sugar	1 tsp
Olive Oil	3 tbsp
Salt	1 tsp
Water	310 mL
Dry Yeast	1 tsp

Green Pesto, Onion and Garlic

Menu '11' (4 h 30 min) (i)

Strong White Bread Flour	350 g (12 oz)
Polenta	50 g (2 oz)
Sugar	1 tsp
Salt	½ tsp
Green Pesto	2 tbsp
Onion, chopped and softened with 1 tsp oil	75 g (3 oz)
Garlic clove, finely chopped	2
Water	250 mL
Dry Yeast	3/4 tsp

Sundried Tomato and Parmesan

Menu '11' (4 h 30 min) (1)

,
400 g (14 oz)
1 tsp
½ tsp
50 g (2 oz)
75 g (3 oz)
270 mL
¾ tsp

Oregano and Olive

Menu '11' (4 h 30 min) (¹)

mona ii (iii oo iiiii)		
400 g (14 oz)		
1 tsp		
2 tbsp		
½ tsp		
1 tbsp		
50 g (2 oz)		
250 mL		
¾ tsp		

Three Cheeses

Menu '11' (4 h 30 min) (¹)

g (14 oz)
p
(2 oz)
(1 oz)
(2 oz)
mL
р

Tomato Focaccia

Menu '11' (4 h 30 min) (i)

mona ii (iiioon	
Strong White Bread Flour	400 g (14 oz)
Sugar	1 tsp
Olive Oil	1 tbsp
Salt	1 tsp
Passata	150 mL
Water	120 mL
Green Pitted Olives	50 g (2 oz)
Sundried Tomatoes, chopped	50 g (2 oz)
Dry Yeast	¾ tsp

[12 Sandwich]

Make bread with a soft crust and

(i): Timer can be used for recipes with this symbol (5-13 hours)

White Sandwich

Menu '12' (5 h) (i)

Strong White Bread Flour	400 g (14 oz)
Sugar	1 tsp
Butter	15 g (½ oz)
Salt	1 tsp
Water	290 mL
Dry Yeast	½ tsp

Brown Sandwich

Menu '12' (5 h) (i)

Wicha 12 (611)		
Strong Brown Bread Flour	400 g (14 oz)	
Sugar	1 tsp	
Butter	15 g (½ oz)	
Salt	1 tsp	
Water	290 mL	
Dry Yeast	½ tsp	

Wholemeal Sandwich

Menu '12' (5 h) (^j)

Wella 12 (011)	
Strong Wholemeal Bread Flour	400 g (14 oz)
Sugar	1 tsp
Butter	15 g (½ oz)
Salt	1 tsp
Water	310 mL
Dry Yeast	½ tsp

Granary® Sandwich

Menu '12' (5 h) (¹)

Wiena 12 (611)		
Strong Granary® Flour	400 g (14 oz)	
Sugar	1 tsp	
Butter	15 g (½ oz)	
Salt	1 tsp	
Water	280 mL	
Dry Yeast	½ tsp	



[13 Brioche]

Basic Brioche

Menu '13' (3 h 30 min)

() ~ ~	
Strong White Bread Flour	400 g (14 oz)
Sugar	4 tbsp
Salt	1 tsp
Skimmed Milk	2 tbsp
Butter (Cut into 2 cm cubes and keep in refrigerator)	50 g (2 oz)
Mixture / beat 2 eggs (medium)+ water	280 g (9 ⁴ / ₅ oz)
Dry Yeast	11/4 tsp
*Additional Butter (Cut into 1–2 cm cubes and keep in refrigerator)	70 g (3 oz)
	Sugar Salt Skimmed Milk Butter (Cut into 2 cm cubes and keep in refrigerator) Mixture / beat 2 eggs (medium)+ water Dry Yeast *Additional Butter (Cut into 1–2 cm

[•] For addition of ingredients with*, follow programming instructions on P. EN 15.

Panettone

Menu '13' (3 h 30 min) 💥

Strong White Bread Flour	400 g (14 oz)
Sugar	4½ tbsp
Salt	1 tsp
Butter (Cut into 2–3 cm cubes and keep in refrigerator)	50 g (2 oz)
Mixture / beat 2 eggs (medium)+ milk	300 g (11 oz)
Dry Yeast	1½ tsp
*Additional Butter (Cut into 1–2 cm cubes and keep in refrigerator)	70 g (3 oz)
*Candied Orange Peel ; finely chopped	50 g (2 oz)
*Sultanas	50 g (2 oz)
*Currants	50 g (2 oz)

For addition of ingredients with*, follow programming instructions on P. EN 15.

[15 Speciality] [16 Speciality Raisin]

Spelt White Bread

Menu '15' (4 h 30 min) (1)

	M	L	XL
Spelt White Flour	400 g (14 oz)		600 g (1 lb 5 oz)
Sugar	1½ tsp	2 tsp	2 tsp
Salt	11/4 tsp	1½ tsp	1¾ tsp
Butter	5 g (1/5 oz)	10 g (½ oz)	10 g (½ oz)
Water	260 mL	340 mL	400 mL
Dry Yeast	1 tsp	11/4 tsp	1½ tsp

Whole Spelt Bread

Menu '15' (4 h 30 min) (1)

	M	L	XL
Spelt Wholegrain Flour	200 g (8 oz)	250 g (9 oz)	300 g (11 oz)
Spelt White Flour	200 g (8 oz)	250 g (9 oz)	300 g (11 oz)
Sugar	1½ tsp	2 tsp	2 tsp
Salt	11/4 tsp	1½ tsp	1¾ tsp
Butter	5 g (⅓ oz)	10 g (½ oz)	10 g (½ oz)
Water	270 mL	350 mL	420 mL
Dry Yeast	1 tsp	11/4 tsp	1½ tsp

Rye and Spelt

Menu '15' (4 h 30 min) 💥

	M	L	XL
Spelt White Flour	275 g (10 oz)	350 g (12 oz)	425 g (15 oz)
Rye Flour	125 g (4 oz)	150 g (5 oz)	175 g (6 oz)
Sugar	1½ tsp	2 tsp	2 tsp
Salt	11/4 tsp	1½ tsp	1¾ tsp
Butter	5 g (½ oz)	10 g (% oz)	10 g (½ oz)
Plain Yogurt	120 g	150 g	180 g
Water	180 mL	230 mL	270 mL
Dry Yeast	1 tsp	11/4 tsp	1½ tsp

Fruity Spelt

Menu '15' (4 h 30 min) (1)

, , ,			
	M	L	XL
Spelt White Flour	400 g (14 oz)	500 g (1 lb 2 oz)	600 g (1 lb 5 oz)
Sugar	1½ tsp	2 tsp	2 tsp
Salt	11/4 tsp	1½ tsp	1¾ tsp
Butter	5 g (⅓ oz)	10 g (⅔ oz)	10 g (¾ oz)
Mixed Spice	2 tsp	2½ tsp	3 tsp
Water	270 mL	350 mL	400 mL
Dry Yeast	1 tsp	11/4 tsp	1½ tsp
*Mixed Dried Fruits	100 g (4 oz)	125 g (4½ oz)	150 g (5 oz)

[•] For addition of ingredients with*, place them in the raisin nut dispenser. (P. EN14)

Rice and Spelt with Pine Nut and Fried Onion Menu '16' (4 h 30 min) (1)

	M	L	XL
Spelt White Flour	320 g (11½ oz)	400 g (14 oz)	480 g (1 lb 1 oz)
Brown Rice Flour	80 g (3 oz)	100 g (4 oz)	120 g (4½ oz)
Sugar	1½ tsp	2 tsp	2 tsp
Salt	11/4 tsp	1½ tsp	1½ tsp
Butter	5 g (1/5 oz)	10 g (% oz)	10 g (½ oz)
Water	260 mL	340 mL	400 mL
Dry Yeast	1 tsp	11/4 tsp	1½ tsp
*Pine Nut	40 g	50 g	60 g
*Fried Onion	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp

[•] For addition of ingredients with*, place them in the raisin nut dispenser. (P. EN14)

Lemon and Poppy Seed Spelt Menu '15' (4 h 30 min) (j)

Menu 15 (4 n 30 min) (4			
	M	L	XL
Spelt White Flour	400 g (14 oz)	500 g (1 lb 2 oz)	600 g (1 lb 5 oz)
Sugar	1½ tsp	2 tsp	2 tsp
Salt	11/4 tsp	1½ tsp	1¾ tsp
Butter	5 g (1/5 oz)	10 g (½ oz)	10 g (¾ oz)
Grated Zest from Lemon	1	1	1
Lemon Juice	20 mL	20 mL	30 mL
Poppy Seed	2 tbsp	3 tbsp	3 tbsp
Water	250 mL	330 mL	380 mL
Dry Yeast	1 tsp	11/4 tsp	1½ tsp

[17 Rustic Scone] Method on page 24

Rustic Scone

Menu '17' (1 h) 💢

Plain Flour	200 g (8 oz)
Strong White Bread Flour	160 g (6 oz)
Butter (cut into 1 cm cubes)	60 g (2 oz)
Mixture / beat 2 egg (medium)+ milk	160 g (6 oz)
Plain Yogurt	60 g
Salt	½ tsp
Sugar	40 g
Baking Powder	10 g

Gluten Free Recipes

[1 Basic] [14 Gluten Free]

(gluten free bread mix / wheat free bread mix)

: Timer cannot be used

- The raisin nut dispenser does not operate on the Gluten Free program
- Put any additional ingredients directly into the bread pan at the start.
- You can bake gluten free cakes following our recipes on P.
 EN 44–47 by substituting gluten free plain flour for standard plain flour. If self–raising flour is required also add 1 tsp of gluten free baking powder.
- You can purchase gluten free bread mix at:
 - Pharmacies
 - · Health food shops
 - · Major supermarkets

Note

- Making gluten free bread is very different from the normal way of producing bread in the Bread Maker. Please read through the quidelines on the right.
- Please consult flour manufacturers for detailed information.
- As a result of consistency some flour may remain on the sides of the loaf, but this is normal.
- Wait for the loaf to cool before slicing it for the better performance.

Before making gluten free bread

■ Consult your doctor and follow the guidelines below!

If you make gluten free bread as part of dietary therapy, it is important that you avoid cross–contamination with flour that does contain gluten.

Please take particular care when washing the bread pan and the kneading blade, etc.

■ It is made differently to other types of bread!

The order of putting in ingredients is different

Please put in the ingredients in the following order so that the gluten free bread mix is well mixed. (The wrong order may result in poor rising)

→ Water, salt, fat → gluten free bread mix

The outcome differs depending on the type of flour

The recipes on the right have been developed with particular types of bread mix, and so the final outcome may differ depending on the actual bread mix used. (There may be greater variation with wheat free bread mixes.)

If kneading blade becomes embedded in bread

Due to their consistency, the kneading blade will often become embedded in Gluten and Wheat Free Bread loaves. Wait for the loaf to cool (to avoid burning your hands), before removing the blade by pressing on the base of the loaf and manipulating it out gently to avoid damaging the loaf.

Consume within two days

Store your finished bread in a cool, dry place, and consume within two days. If you cannot finish it all in time, cut it into slices, place in a freezer bag and into the freezer.

■ Flavoured Gluten Free Loaves

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

Select 'Medium' crust unless otherwise stated.

Spicy Fruit Loaf

- 100 g (4 oz) mixed fruit
- 2 tsp cinnamon

Date & Raisin Loaf

- juice of 2 oranges (made up to the quantity of water required), placed in the bread pan before gluten free mix
- 2 tsp mixed spice
- 150 g (5 oz) chopped dates
- 100 g (4 oz) raisins
- rind of 2 oranges

Maple & Pecan Loaf

- 2 tbsp Maple syrup
- 50 g (2 oz) Pecan nuts

Five Seeds Loaf (Dark Crust)

- 1 tbsp linseeds
- 2 tbsp sesame seeds
- 1 tbsp pumpkin seeds
- 1 tbsp poppy seeds
- 1 tbsp sunflower seeds

Sundried Tomato & Parmesan Loaf (Dark Crust)

- 50 g (2 oz) parmesan cheese grated
- 50 g (2 oz) sundried tomatoes in oil, drained and chopped



Gluten Free Bread

Glutafin Gluten Free Bread Mix

Menu '14'-'Dark' Crust (1 h 55 min)

Tepid Water	400 mL
Oil	2 tsp
Bread Mix	500 g (1 lb 2 oz)
Dry Yeast	3 tsp

Glutafin Gluten Free Fibre Bread Mix

Menu '14'-'Dark' Crust (1 h 55 min)

Hot Water from the Kettle	200 mL
Cold Tap Water	200 mL
Oil	1½ tbsp
Bread Mix	500 g (1 lb 2 oz)
Dry Yeast	3 tsp

Juvela Bread Mixes

Menu '14'-'Dark' Crust (1 h 55 min)

	Gluten Free Mix	Fibre Mix
Water	400 mL	430 mL
Salt	1/2 tsp	½ tsp
Oil	1 tbsp	1 tbsp
Bread Mix	500 g (1 lb 2 oz)	500 g (1 lb 2 oz)
Dry Yeast	2 tsp	2 tsp

Gluten and Wheat Free

Wheat Free bread is quite different from gluten free bread as it does not contain wheat starch. Some wheat free mixes are better suited to longer cycles. Please check all ingredients listing for computability with your diet. Barley contains gluten.

Glutafin Gluten Free/Wheat Free

Menu '14'-'Large' Size-'Dark' Crust (1 h 55 min)

	Bread Mix	Fibre Bread Mix
Tepid Water	450 mL	480 mL
Oil	1 tbsp	1 tbsp
Bread Mix	500 g (1 lb 2 oz)	500 g (1 lb 2 oz)
Dry Yeast	3 tsp	3 tsp

Gluten and Wheat Free Bread

Menu '1'-'Medium' Crust (4 h)

Mixture / beat 1 egg + beat 1 egg white + warm water	430 mL
Melted Butter	60 mL
Cider Vinegar	1 tsp
Brown Rice Flour	300 g (11 oz)
Potato Starch	100 g (4 oz)
Skimmed Milk Powder	50 g (2 oz)
Xanthan Gum	1 tbsp
Sugar	1 tbsp
Salt	1 tsp
Dry Yeast	1 tsp

[•] The milk powder may be omitted.

Doves Farm Gluten Free

Menu '14'-'Dark' Crust (1 h 55 min)

	Brown Bread Flour	White Bread Flour
Water	330 mL	320 mL
Cider Vinegar	1 tsp	1 tsp
Vegetable Oil	4 tbsp	4 tbsp
1 egg (medium), beaten	50 g (2 oz)	50 g (2 oz)
1 egg white (medium), beaten	35 g (1½ oz)	35 g (1½ oz)
Flour	450 g (1 lb)	450 g (1 lb)
Sugar	1 tbsp	1 tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp
Dry Yeast	2 tsp	2 tsp

Juvela Bread Mixes

Menu '14'-'Dark' Crust (1 h 55 min) 💢

	, ~
	Harvest Mix Wheat Free
Water	420 mL
Salt	1/2 tsp
Oil	1 tbsp
Bread Mix	500 g (1 lb 2 oz)
Dry Yeast	2 tsp

Sainsbury's Free from Gluten and Wheat Free Bread Mix with Added Fibre

Menu '14'-'Dark' Crust (1 h 55 min)

INICITA 14 - Dark Crust (11	1 33 11111) 🚫
Water	440 mL
Vegetable Oil	2 tbsp
Bread Mix	500 g (1 lb 2 oz)
Dry Yeast	2 tsp



Dough Recipes



[19 Basic] [20 Basic Raisin] [21 Rustic Artisan] [22 Whole wheat] [23 Whole wheat Raisin] [24 Rye] [25 French] [26 Rustic Sourdough] [28 Pizza] [29 Brioche] [30 Speciality]

The Dough setting mixes and gives the dough it's first rising before you shape and bake it in your conventional oven.

(except pizza)

Prepare your ingredients according to the recipe and select the correct menu. When your dough is ready, shape it, allow it to rise, and then bake it yourself.

- The maximum load of the Bread Maker is 600 g (1 lb 5 oz). Dough recipes using 300 g (11 oz) of flour may be doubled.
- When the DOUGH program has completed its operation, you may find that the prepared dough is easier to shape if it is tipped onto a lightly floured board before handling.

Example - making plain bread rolls

(1) Shaping

Dough can be shaped into round rolls, plaits, knots, French sticks, large or small cobs or put in a traditional loaf tin.

Rolls







Kno







Hedgehogs







(Coat with a beaten egg)

2 Proving

Most recipes require the dough to be left to prove i.e. to be left to rise after shaping, before the final baking. Generally the dough should be left to prove in a warm place (at approximately 40°C/105°F) until the dough has doubled in size

- Approximate proving time—Rolls 25 minutes, Whole breads e.g. Panettone etc 50 minutes
- To prevent a hard dry skin forming, cover the dough with a large polythene bag or cover with lightly oiled cling film.
- 3 Glazing/Baking

Brush with milk, salted water, beaten egg or oil. Sprinkle with poppy seeds, sesame seeds. Bake following recipe guidelines.

Rolls

- Select one of the following recipes and follow the method below.
- Shape dough.
- Place onto a greased baking tray. Allow to prove until doubled in size.
- Brush with beaten egg.
- Bake in a preheated oven at 220°C/425°F/Gas Mark 7 for 10–15 minutes or until golden brown.

White Dough

Menu '19' (2 h 20 min) (X)

Moria to (2 ii 20 iiiii)	
Strong White Bread Flour	600 g (1 lb 5 oz)
Sugar	2 tsp
Oil	2 tbsp
Salt	1½ tsp
Water	350 mL
Dry Yeast	11/4 tsp

Brown Dough

Menu '19' (2 h 20 min)

Strong Brown Bread Flour	600 g (1 lb 5 oz)
Sugar	2 tsp
Oil	2 tbsp
Salt	1½ tsp
Water	350 mL
Dry Yeast	11/4 tsp

Rustic Artisan Dough

Menu '21' (2 h 20 min)

Micha Zi (Zii Zo IIIII) ş	CX.
Strong White Bread Flour	500 g
Sugar	1½ tsp
Butter	30 g
Salt	1½ tsp
Water	350 mL
Dry Yeast	1 tsp
★Additional Cheese (cut into 1 cm cubes)	125 g

- For addition of ingredients with*, place them in the raisin nut dispenser. (P. EN14)
- For addition of ingredients with ★, follow programming instructions on P. EN 23.

Wholemeal Dough 100%

Menu '22' (3 h 15 min) 🖔

() ()	
Strong Wholemeal Bread Flour	600 g (1 lb 5 oz)
Sugar	2 tsp
Oil	2 tbsp
Salt	1½ tsp
Water	380 mL
Dry Yeast	1½ tsp
	Sugar Oil Salt

Wholemeal Dough 70%

Menu '22' (3 h 15 min)

Strong Wholemeal Bread Flour	425 g (15 oz)	
Strong White Bread Flour	175 g (6 oz)	
Sugar	2 tsp	
Oil	2 tbsp	
Salt	1½ tsp	
Water	370 mL	
Dry Yeast	1½ tsp	



Wholemeal Dough 50%

Menu '22' (3 h 15 min) 🖔

Mena 22 (611 1611111) S		
Strong Wholemeal Bread Flour	300 g (11 oz)	
Strong White Bread Flour	300 g (11 oz)	
Sugar	2 tsp	
Oil	2 tbsp	
Salt	1½ tsp	
Water	370 mL	
Dry Yeast	1½ tsp	

Granary® Dough

Menu '22' (3 h 15 min) 🖔

Wicha 22 (on to hill) 83	
Strong Granary® Flour	600 g (1 lb 5 oz)
Sugar	2 tsp
Oil	2 tbsp
Salt	1½ tsp
Water	350 mL
Dry Yeast	1½ tsp

Rye Dough 100%

Menu '24' (2 h)

· / -	
Rye Flour	500 g (1 lb 2 oz)
Sugar	2 tsp
Oil	3 tbsp
Salt	2 tsp
Water	360 mL
Dry Yeast	2 tsp

- Use kneading blade (rye bread).
- · Prove for 15 minutes.

French Sticks

Menu '25' (3 h 35 min) 👸

	Strong White Bread Flour	250 g (9 oz)
	Butter	15 g (½ oz)
	Salt	½ tsp
	Water	150 mL
	Dry Yeast	½ tsp

Rustic Sourdough Dough

Stage 1 Sourdough starter : Menu '27' (24 h) (1) Turn to P. EN 18 for the recipe.

Stage 2 : Menu '26' (2 h 30 min)

otago = 1	
Strong White Bread Flour	320 g (11½ oz)
Salt	3/4 tsp
Water	120 mL
Dry Yeast	½ tsp

Tip the sourdough starter in the bread pan.

Add ingredients 'listed in stage 2' in the following order in the bread pan:

strong white bread flour \rightarrow salt \rightarrow water.

Put the dry yeast in the yeast dispenser.

Select menu 26 and Press Start.

Set your oven at 220°C/425°F/Gas Mark 7, bake in the oven for 10–15 minutes.

Ciabatta

Stage 1 Culture: Menu '28' (45 min) (1)

	, , ,
Strong White Bread Flour	175 g (6 oz)
Water	200 mL
Dry Yeast	½ tsp

Stage 2 : Menu '19' (2 h 20 min)

010030 - 1 1110110 10 (- 11 - 1	,, , C
Strong White Bread Flour	325 g (11½ oz)
Sugar	½ tsp
Olive Oil	2 tbsp
Salt	1½ tsp
Water	80 mL
Dry Yeast	1/4 tsp

Put all culture ingredients in the bread pan and select menu 28.

Turn off at the start pad after 15 minutes.

(12 hours later)

Add all ingredients listed in stage 2 and select menu 19.

Divide dough into 2 and roll each half out to a rough oblong loaf shape about 2.5 cm (1") thick.

Place on a greased baking tray and sprinkle with flour. Allow to prove at 40°C/105°F until doubled in size (approximately 20 minutes).

Bake in a preheated oven at 220°C/425°F/Gas Mark 7 for 20–25 minutes or until golden brown.

• This dough can also be made as a loaf. Follow method for steps 1–3. Increase water on stage 2 from 80–110 mL and select menu 11.

Viennese Rolls

Menu '19' (2 h 20 min) 👸

Menu 19 (2 n 20 min) 🚫		
	Strong White Bread Flour	400 g (14 oz)
	Sugar	50 g (2 oz)
	Butter	100 g (4 oz)
	Salt	½ tsp
	2 egg yolks (medium), beaten	36 g (1½ oz)
	1 egg (medium), beaten	50 g (2 oz)
	Milk warmed	150 mL
	Dry Yeast	¾ tsp
	Filling (jam or mincemeat)	½ jar
	Glaze (milk)	45 mL (3 tbsp)

Divide dough into 20 rolls.

Roll out each piece of dough to a square shape approximately 10 cm x 10 cm (4" x 4") in size.

Place a teaspoon of filling in the centre of each piece of dough. Draw up the corners and edges to make a parcel. Repeat with all 20 rolls.

Place parcels in two 20 cm (8") greased cake tins, with the gathered side down. Glaze with milk. Allow to prove at 40°C/105°F until doubled in size (approximately 20–30 minutes).

Bake in a preheated oven at 190°C/375°F/Gas Mark 5 for 15–20 minutes or until golden brown.

[•] Serve just warm as a breakfast or tea-time treat.

Dough Recipes

Rye and White Rolls

Stage 1 Culture: Menu '28' (45 min) (i)

	 (/ O
Strong White Bread Flour	75 g (3 oz)
Rye flour	150 g (5 oz)
Water	200 mL
Dry Yeast	1 tsp

Stage 2 : Menu '24' (2 h)

otago Z . Wioria Z i (Z ii)		
Rye Flour	150 g (5 oz)	
Strong White Bread Flour	100 g (4 oz)	
Sugar	2 tsp	
Oil	3 tbsp	
Salt	2 tsp	
Water	60 mL	
Dry Yeast	1 tsp	

Put all culture ingredients in the bread pan and select menu 28.

· Use kneading blade (rye bread).

Turn off at the start pad after 15 minutes.

(12 hours later)

Add all ingredients listed in stage 2 and select menu 24.

Divide dough into 12–15 pieces and shape into rolls.

Place on a greased baking tray and sprinkle with flour. Allow to prove at 40°C/105°F until doubled in size (approximately 20 minutes).

Glaze with oil and bake in a preheated oven at 220°C/425°F/ Gas Mark 7 for 10–15 minutes or until golden brown.

 This dough can also be made as a loaf. Follow method for steps 1–3. Increase water on stage 2 from 80–110 mL and select menu 11.

Wholemeal Walnut Rolls 70%

Menu '23' (3 h 15 min) 💢

Wicha Zo (o ii io iiiii)		
Strong Wholemeal Bread Flour	350 g (12 oz)	
Strong White Bread Flour	100 g (4 oz)	
Medium Oatmeal	50 g (2 oz)	
Maple Syrup	2 tbsp	
Oil	2 tbsp	
Salt	1½ tsp	
Water	320 mL	
Dry Yeast	1 tsp	
*Walnut	100 g (4 oz)	

Divide dough into 12 large rolls or 20 dinner rolls.

Place on a greased baking trays and sprinkle with flour. Allow to prove at 40°C/105°F until doubled in size (approximately 20 minutes).

Bake in a preheated oven at 220°C/425°F/Gas Mark 7 for 12–15 minutes or until golden brown.

Chelsea Buns

Enriched Dough: Menu '19' (2 h 20 min)

Strong White Bread Flou	r 250 g (9 oz)
Sugar	1 tsp
Butter	25 g (1 oz)
Milk Powder	1 tbsp
Salt	½ tsp
1 egg (medium), beat	en 50 g (2 oz)
Water	100 mL
Dry Yeast	½ tsp

Additional Ingredients

, tautional inglocation	
Butter	15 g (½ oz)
Mixed Dried Fruit	100 g (4 oz)
Soft Brown Sugar	50 g (2 oz)
Mixed Spice	1 tsp

Knead the dough lightly and roll out to an oblong 26 cm x 20 cm (10" x 8").

Mix together the mixed dried fruit, soft brown sugar and mixed spice. Brush the dough with melted butter and spread the fruit mixture on top. Roll up from the long edge and cut into 8–10 slices. Arrange in a greased 23 cm (9") sandwich tin. Allow to prove at 40°C/105°F until doubled in size (approximately 20 minutes).

Bake in a preheated oven at 220°C/425°F/Gas Mark 7 for 15 minutes or until golden brown.

Allow to cool. Drizzle with glace icing.

Hot Cross Buns

Menu '20' (2 h 20 min) 💢

Meliu 20 (2 ii 20 iiiiii) 😡		
Enriched Dough	One batch	
Ingredients (above)	One baten	
Cinnamon	1 tsp	
Mixed Spice	½ tsp	
*Mixed Dried Fruit	100 g (4 oz)	

Divide mixture into 8 balls. Place on a lightly greased baking tray. Allow to prove at 40°C/105°F until doubled in size (approximately 20 minutes). Make a paste with approximately 2 tbsp flour mixed with 2 tbsp water and pipe a cross over the buns, or top with thin slices of shortcrust pastry.

Bake in a preheated oven at 220°C/425°F/Gas Mark 7 for 15–20 minutes or until golden brown.

While still HOT, brush with a sugar glaze — 40 g (1½ oz) sugar in 4 tbsp water, boiled until a syrup is reached — (approximately 5 minutes).

[•] For addition of ingredients with*, place them in the raisin nut dispenser. (P. EN14)



Croissants

Menu '19' (2 h 20 min)

	, 2
Strong White Bread Flour	300 g (11 oz)
Sugar	1 tsp
Butter	25 g (1 oz)
Salt	½ tsp
1 egg (medium), beaten	50 g (2 oz)
Water	150 mL
Dry Yeast	½ tsp
Butter chilled to add when rolling	150 g (5 oz)

Roll dough to 20 cm x 25 cm (8" x 10") rectangle.



- Divide butter into three portions. Dot one portion over the top two thirds of the dough.
- Fold the bottom one third up and the top one third down, sealing the edges with a rolling pin. Turn the dough so that the folded edge is on the side.
- Roll out to an oblong, dot the second portion of butter and continue as before. Repeat with the third portion.



- Cover and allow the dough to rest in the refrigerator for 30 minutes.
- Repeat the rollings three more times, cover and chill for 30 minutes.
- Roll out pastry and divide into four squares. Cut each square into two triangles. Reroll the each triangle long and thin.



Loosely roll up each triangle towards the point, finishing with tip underneath. Curve into a crescent shape.



Place on a greased baking tray. Allow to prove at 40°C/105°F until doubled in size (approximately 20 minutes).



Brush with beaten egg and bake in a preheated oven at 220°C/425°F/Gas Mark 7 for 15 minutes or until crisp and well browned.

Soft Rolls/Baps

Menu '19' (2 h 20 min) 💢

Strong White Bread Flour	450 g (1 lb)
Sugar	½ tsp
Butter	25 g (1 oz)
Salt	½ tsp
1 egg (medium), beaten	50 g (2 oz)
Water	**250 mL
Dry Yeast	1 tsp

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

Sweet Rolls/Buns Suitable for Devonshire Splits

Menu '19' (2 h 20 min) (*)

Menu 19 (2 11 20 111111) (S)		
Strong White Bread Flour	450 g (1 lb)	
Sugar	2 tbsp	
Butter	75 g (3 oz)	
Salt	½ tsp	
1 egg (medium), beaten	50 g (2 oz)	
Milk	250 mL	
Dry Yeast	1 tsp	

- Choose one of the above recipes.
- Place the ingredients into the bread pan in the order listed above.
- Select menu 19.
- Divide dough into 8–10 pieces and shape into balls.
- Place on a greased baking tray. Allow to prove at 40°C/105°F until doubled in size (approximately 20 minutes).
- 6 Dust with flour.

- Bake in a preheated oven at 220°C/425°F/Gas Mark 7 for 15 minutes or until golden brown.
 - For devonshire splits, split bun and fill with cream and jam.
 Top with glace icing.

Dough Recipes

Dough for Tear & Share Bread

Menu '19' (2 h 20 min) 🖔

(/ ~	
Strong White Bread Flour	550 g (1 lb 4 oz)
Sugar	2 tsp
Olive Oil	2 tbsp
Salt	1½ tsp
Water	310 mL
Dry Yeast	11/4 tsp

Olive Tear & Share Bread

Dough for Tear & Share Bread (above)	1 batch
Tapenade (green or black)	6 tbsp
Olives, chopped	25 g (1 oz)
Olive Oil	2 tbsp

- Roll dough out into a rectangular sheet 1½ cm (½") thick, approximately 24 cm x 46 cm (9" x 18").
- 2 Spread the Tapenade over the dough, sprinkle the chopped olives and drizzle with 1 tbsp of the oil. Roll up from the short end like a swiss roll. Cut the dough into 4 cm (1½") slices with a sharp knife and place close together in a 20 cm (8") round greased cake or flan tin, cut sides up.
- Drizzle with the remaining tbsp of oil. Allow to prove at 40°C/105°F until doubled in size (approximately 25 minutes).
- Bake in a preheated oven at 220°C/425°F/Gas Mark 7 for 15–20 minutes or until golden brown.
- Delicious served warm with tapas or pasta dishes.

Smoked Chicken Tear & Share Bread

Dough for Tear & Share Bread (above)	1 batch
Tomato Puree or Sun Dried Tomato Puree	4 tbsp
Smoked chicken, chopped	50 g (2 oz)
Mozarella Cheese, grated	100 g (4 oz)
Dried Oregano or Basil	1 tsp
Olive Oil	1 tbsp

- Roll dough out into a rectangular sheet 1½ cm (½") thick, approximately 24 cm x 46 cm (9" x 18").
- Spread the tomato puree over the dough and scatter the smoked chicken and cheese. Roll up from the short end like a swiss roll.
- Cut the dough into 4 cm (1½") slices with a sharp knife and place close together in a 20 cm (8") round greased cake or flan tin, cut sides up.
- Drizzle with the olive oil and sprinkle with the dried herbs. Allow to prove at 40°C/105°F until doubled in size (approximately 25 minutes).
- Bake in a preheated oven at 220°C/425°F/Gas Mark 7 for 15–20 minutes or until golden brown.
- Delicious served warm with pasta dishes. Use sundried tomatoes in place of smoked chicken for vegetarians.

Picnic Tear & Share Bread

Dough for Tear & Share Bread (on the left)	1 batch
Grainy Mustard	2 tbsp
Cooked Ham, chopped	75 g (3 oz)
Strong Cheddar Cheese, grated	75 g (3 oz)

- Roll dough out into a rectangular sheet 1½ cm (½") thick, approximately 24 cm x 46 cm (9" x 18").
- Spread the mustard over the dough and scatter the ham and cheese–reserve a little of the cheese to sprinkle on top. Roll up from the short end like a swiss roll.
- Cut the dough into 4 cm (1½") slices with a sharp knife and place close together in a 20 cm (8") round greased cake or flan tin, cut sides up.
- Sprinkle with the remaining cheese. Allow to prove at 40°C/105°F until doubled in size (approximately 25 minutes).
- Bake in a preheated oven at 220°C/425°F/Gas Mark 7 for 15–20 minutes or until golden brown.
- Delicious served warm with soup or with a Ploughmans lunch.

Spelt Table Roll

; for 8 rolls

Menu '30' (2 h 45 min)

Micha 30 (2 II 43 IIIIII) XX	
Spelt White Flour	500 g (1 lb 2 oz)
Sugar	1½ tsp
Salt	1½ tsp
Butter	10 g (⅔ oz)
Water*	310 mL
Dry Yeast	11/4 tsp

- *If in the hot room, use chilled water.
- Divide dough into 8 rolls and rest them for 15 minutes.
- Shape the dough into rolls.
- Place on a greased baking tray. Allow to prove at 35°C/95°F until doubled in size.(approximately 40 minutes.)
- Make a cut on top of the dough and bake in oven at 220°C/425°F for 15–20 minutes. (coupe)



Brioche Dough (Chocolate Chip Brioche Roll)

; for 12 rolls

Menu '29' (1 h 50 min) (3)

Micha 25 (11100 min) 52		
Strong White Bread Flour	400 g (14 oz)	
Sugar	4 tbsp	
Salt	1½ tsp	
Butter (Cut into 2 cm cubes and keep in refrigerator)	70 g (3 oz)	
Mixture / beat 3 eggs (medium) + milk	240 g (9½ oz)	
Dry Yeast	1½ tsp	
*Additional Butter		
(Cut into 1–2 cm cubes and	50 g (2 oz)	
keep in refrigerator)		

Optional Ingredients

Chocol	ate Chips	120 g (4½ oz)

- For addition of ingredients with*, follow programming instructions on P. EN 22.
- Press the dough lightly to remove the gas.
- 2 Shape it round and wrap it with plastic wrap. Then rest it in the refrigerator for 20 minutes.
 - When you like to add chocolate chips, follow below instructions. (Optional)
 - Roll the dough to 25 cm × 30 cm (10"×12")
 - Sprinkle chocolate chips and fold the bottom one third up and the top one third down. Then fold it in half.
 - Rest the dough in the room temperature for 10 minutes again. (Do not dry it .)
- Press the dough lightly to remove the gas again, and divide it into 12 rolls.
- Rest the dough in the room temperature for 10–15 minutes. (Do not dry it out.)
- Shape the dough and place them on a greased baking tray. Allow to prove at 35°C/95°F for 30–40 minutes.
- Glaze and bake in oven at 180°C/356°F for 15–20 minutes.

Focaccia

Menu '28' (45 min) (i)

Strong White Bread Flour	300 g (11 oz)
Olive Oil	1 tbsp
Salt	1 tsp
Water	170 mL
Dry Yeast	½ tsp

- Roll and pat the dough into a 30 cm x 25 cm (12" x 10") rectangle on a greased baking tray.
- Make indentations over the whole dough using your fingertips.
- Add one of the following toppings:
 - 1 small red onion sliced and softened with 1 tsp olive oil and 1 tsp balsamic vinegar. (Do this in a bowl covered in cling film in the microwave for 1–2 minutes).
 - 2 tbsp chopped black or green olives.
 - 2 chopped cloves of garlic, sea salt and cracked black pepper corns.
 - 2 tbsp chopped sundried tomatoes.
- Allow to prove at 40°C/105°F until doubled in size (approximately 30 minutes).
- Drizzle with olive oil and bake in a preheated oven at 190°C/375°F/Gas Mark 5 for 20–30 minutes or until golden at the edges and cooked well in the centre.
- · Serve warm with pasta dishes.

Pizza

Menu '28' (45 min) (¹)

Meria 20 (10 min)		
Strong White Bread Flour	300 g (11 oz)	
Olive Oil	1 tbsp	
Salt	1 tsp	
Water	170 mL	
Dry Yeast	½ tsp	

- Press out dough using the heel of your hand to a 25 cm (10") circle or two 25 cm (10") circles for thin and crispy base on a greased baking tray.
- Allow to prove at 40°C/105°F until doubled in size (approximately 20 minutes).
- Add topping of your choice and bake in a preheated oven at 220°C/425°F/Gas Mark 7 for 15–20 minutes, depending on amount of topping.
- To freeze pizza bases follow method to step 2 and bake without toppings for 5 minutes. Allow to cool, freeze. To use remove from freezer immediately add topping (not too much) and bake as above step 3.

Cake Recipes



[18 Bake only]
Bake cakes and teabreads.

: Timer cannot be used

- Use menu 18 for these recipes.
 This menu is not suitable for all types of cake, such as Victoria sandwich or those that require going into a hot oven.
- Always use our tablespoon and teaspoon measure in these recipes.

The cake is made according to the recipe in a separate mixing bowl and then baked inside the bread pan.



Mix the ingredients in a bowl.



Line the bottom and sides of the bread pan with baking parchment and pour in the mixture.

- Make sure that the kneading blade is removed from the bread pan before the cake mixture is added.
- Ensure that the cake mixture is kept inside the baking parchment.



Set the Bread Maker. (P. EN 26)

 The maximum baking time is 1 hour 30 minutes.

Apple and Ginger Cake Menu '18'	(1 h 5 min) 💥
Butter	100 g (4 oz)
Golden Syrup	200 g (8 oz)
Self Raising Flour	300 g (11 oz)
Baking Powder	3 mL (1/2 tsp)
Ground Cinnamon	3 mL (1/2 tsp)
Ground Cloves	3 mL (1/2 tsp)
2 eggs (medium), beaten	100 g (4 oz)
Tart Dessert Apples e.g. Granny Smiths, grated	2
Preserved Stem Ginger, drained and finely chopped	75 g (3 oz)
Demerara Sugar	1½ tbsp

- Warm the butter and syrup until just melted.
 This can be done on the hob or in the
 microwave oven. (High power for 1 min).
- Sieve the flour, baking powder and spices into a bowl. Add the syrup mixture and the beaten eggs.
- Add the grated apple and the chopped ginger and mix well.
- Remove the kneading blade from the bread pan and line the bottom and sides with baking parchment.
- Place the mixture in the bread pan, being careful to ensure that the mixture is inside the baking parchment.
- Carefully sprinkle the Demerara sugar on top of the mixture.
- Select menu 18 and enter 1 hour 5minutes on the timer.
- After baking test with a skewer to see if the cake is cooked. If the cake does require extra time, select menu 18 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 Bread Maker using oven gloves. Leave to stand for 5–10 minutes before removing from the bread pan and allowing to cool.

Banana and Walnut Loaf Menu '18' (55 min)		
Soft Light Brown Sugar	50 g (2 oz)	
Butter	75 g (3 oz)	
1 egg (medium), beaten	50 g (2 oz)	
Plain Flour	225 g (8 oz)	
Baking Powder	2 tsp	
Grated Rind	1 lemon	
Lemon Juice	1 tbsp	
Medium Bananas, peeled & mashed	4	
Walnuts, roughly chopped	50 g (2 oz)	
Walnuts, finely chopped	15 g (½ oz)	

- Cream the butter and sugar together until soft then beat in the egg.
- Add the sieved flour and baking powder together with the lemon rind and juice.
- Add the mashed bananas and the roughly chopped walnuts and mix to a soft consistency.
- Remove the kneading blade from the bread pan and line the bottom and sides with baking parchment.
- Place the mixture in the bread pan, being careful to ensure that the mixture is inside the baking parchment.
- Carefully sprinkle the finely chopped walnuts on top of the mixture.
- Select menu 18 and enter 55 minutes on the timer.
- After baking test with a skewer to see if the cake is cooked. If the cake does require extra time, select menu 18 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 Bread Maker using oven gloves. Leave to stand for 5–10 minutes before removing from the bread pan and allowing to cool.
- · Delicious spread with butter.



Fruit Tea Bread Menu '18' (1 h 15 min) 💢

	, ~
Mixed Dried Fruit	350 g (12 oz)
Chopped Dates	50 g (2 oz)
Chopped Walnuts	50 g (2 oz)
Chopped Cherries	100 g (4 oz)
Strong tea	300 mL (10 floz)
Butter	75 g (3 oz)
3 eggs (medium), beaten	150 g (6 oz)
Plain Flour	250 g (9 oz)
Bicarbonate of Soda	5 mL (1 tsp)

- Place the fruit, dates, walnuts, cherries, strong tea and butter together and heat until the fathras melted and the liquid is hot. This can be done on the hob or in the microwave oven. (High power for 3–4 minutes)
- Allow to cool slightly, then add eggs, flour and the bicarbonate of soda. Mix well.
- Remove the kneading blade from the bread pan and line the bottom and sides with baking parchment.
- Place the mixture into the bread pan, being careful to ensure that the mixture is inside the baking parchment.
- Select menu 18 and enter 1 hour 15 minutes on the timer.
- After baking test with a skewer to see if the cake is cooked. If the cake does require extra time, select menu 18 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 Bread Maker using oven gloves. Leave to stand for 5–10 minutes before removing from the bread pan and allowing to cool.

Gingerbread Menu '18' (45 min)

Demerara Sugar	25 g (1 oz)
Butter	75 g (3 oz)
Golden Syrup	50 g (2 oz)
Black Treacle	75 g (3 oz)
Plain Flour	225 g (8 oz)
Ground Ginger	8 mL (1½ tsp)
Baking Powder	8 mL (1½ tsp)
Bicarbonate of Soda	3 mL (½ tsp)
Salt	3 mL (½ tsp)
Milk	150 mL (1/4 pint)
1 egg (medium), beaten	50 g (2 oz)

- Warm sugar, butter, golden syrup and treacle together until just melted. This can be done on the hob or in the microwave oven (High power for 1min).
- Stir in all of the sieved dry ingredients.
- Mix in the milk and the beaten egg.
- Beat thoroughly with a wooden spoon.
- Remove the kneading blade from the bread pan and line the bottom and sides with baking parchment.
- Place the mixture into the bread pan, being careful to ensure that the mixture is inside the baking parchment.
- 7 Select menu 18 and enter 45 minutes on the timer.
- After baking test with a skewer to see if the cake is cooked. If the cake does require extra time, select menu 18 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 Bread Maker using oven gloves. Leave to stand for 5–10 minutes before removing from the bread pan and allowing to cool.

Cake Recipes

Hazelnut and Honey Loaf Menu '18' (1 h)

The second secon	()
Butter	175 g (6 oz)
Dark Brown Sugar	50 g (2 oz)
Honey	50 g (2 oz)
3 eggs (medium)	150 g (6 oz)
Hazelnuts, finely chopped	100 g (4 oz)
Self Raising Flour	225 g (8 oz)
Milk	60 mL (4 tbsp)
Topping (hocolate & hazelnut spread)	100 g (4 oz)
Topping (cream cheese)	50 g (2 oz)

- Cream the butter, sugar and honey together until soft and fluffy.
- Add the eggs one at a time, beating well after each addition. Stir in the hazelnuts.
- Pold in the flour and mix to a soft consistency with the milk.
- Remove the kneading blade from the bread pan and line the bottom and sides with baking parchment.
- Place the mixture in the bread pan, being careful to ensure that the mixture is inside the baking parchment.
- Select menu 18 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 menu 18 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 Bread Maker using oven gloves. Leave to stand for 5–10 minutes before removing from the bread pan and allowing to cool.
- Beat the chocolate spread and cream cheese together. And spread on the top of the cooled loaf.

Coffee & Pecan Nut Cake Menu '18' (1 h)

	/ ~~
Butter	225 g (8 oz)
Light Muscovado Sugar	100 g (4 oz)
3 eggs (medium), beaten	150 g (6 oz)
Pecan Nuts, finely chopped	75 g (3 oz)
Self Raising Flour	225 g (8 oz)
Baking Powder	1 tsp
Strong Fresh Coffee	2-3 tbsp

Optional Icing

optionis rolling		
Mascarpone Cheese	150 g (5 oz)	
Icing Sugar	100 g (4 oz)	
Strong Fresh Coffee	1 tbsp	

- Cream the butter and sugar together until soft and fluffy.
- Add the eggs one at a time, beating well after each addition. Stir in the Pecan nuts.
- Fold in the flour and baking powder, and mix to a soft consistency with the coffee.

Remove the kneading blade from the bread pan and line the bottom and sides with baking parchment.

- Place the mixture in the bread pan, being careful to ensure that the mixture is inside the baking parchment.
- Select menu 18 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 menu 18 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 Bread Maker using oven gloves. Leave to stand for 5–10 minutes before removing from the bread pan and allowing to cool.
- Beat the mascarpone cheese and icing sugar together with the coffee. And spread on the top of the cooled loaf.

Cherry & Marzipan Cake Menu '18' (1 h)

	(' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' '
Golden Caster Sugar	50 g (2 oz)
Butter	175 g (6 oz)
3 eggs (medium), beaten	150 g (6 oz)
Self Raising Flour	225 g (8 oz)
Glace Cherries, chopped	100 g (4 oz)
Marzipan, grated	75 g (3 oz)
Milk	60 mL (4 tbsp)
Topping (Flaked almonds, roasted)	15 g (½ oz)

- Cream the butter and sugar together until soft then beat in the eggs, one at a time.
- Add the flour with the cherries and grated marzipan, mix well with the milk to a soft consistency.
- Remove the kneading blade from the bread pan and line the bottom and sides with baking parchment.
- Place the mixture in the bread pan, being careful to ensure that the mixture is inside the baking parchment.
- Carefully sprinkle the toasted almonds on top of the mixture.
- Select menu 18 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 menu 18 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 Bread Maker using oven gloves. Leave to stand for 5–10 minutes before removing from the bread pan and allowing to cool.



Soda Bread Menu '18' (50 min)

Plain Flour	400 g (14 oz)
Bicarbonate of Soda	1 tsp
Sugar	1 tsp
Salt	½ tsp
Buttermilk	270 mL
Milk	30 mL

- Sieve the flour and bicarbonate of soda into a bowl and mix well. Then add sugar and salt.
- Add the buttermilk and milk, mixing quickly to form a soft dough.
- Remove the kneading blade from the bread pan and line the bottom and sides with baking parchment.
- Place the mixture into the bread pan, being careful to ensure that the mixture is inside the baking parchment.
- Select menu 18 and enter 50 minutes on the timer.
- After baking test with a skewer to see if the bread is cooked. If the bread does require extra time, select menu 18 again and enter a further 3–5 minutes on the timer.
- Remove the bread out of the bread pan using oven gloves and allow to cool.

Wholemeal Soda Bread Menu '18' (50 min)

	, , , , ,
Self Raising Wholemeal Flour	400 g (14 oz)
Bicarbonate of Soda	1 tsp
Salt	1 tsp
2 eggs (medium), beaten	100 g (4 oz)
Buttermilk	320 mL

- Place flour and bicarbonate of soda into a bowl and mix well.
 Then add salt.
- Add the beaten eggs and buttermilk, mixing quickly to form a soft dough.
- Remove the kneading blade from the bread pan and line the bottom and sides with baking parchment.
- Place the mixture into the bread pan, being careful to ensure that the mixture is inside the baking parchment.
- Select menu 18 and enter 50 minutes on the timer.
- After baking test with a skewer to see if the bread is cooked. If the bread does require extra time, select menu 18 again and enter a further 3–5 minutes on the timer.
- Remove the bread out of the bread pan using oven gloves and allow to cool.

Yeast and Dairy Free Spelt Loaf Menu '18' (50 min)

Spelt Flour	400 g (14 oz)
Bicarbonate of Soda	1 tsp
Salt	1 tsp
2 eggs (medium), beaten	100 g (4 oz)
Soya milk	320 mL

- Place flour and bicarbonate of soda into a bowl and mix well.
 Then add salt.
- Add the beaten eggs and soya milk, mixing quickly to form a soft dough.
- Remove the kneading blade from the bread pan and line the bottom and sides with baking parchment.
- Place the mixture into the bread pan, being careful to ensure that the mixture is inside the baking parchment.
- Select menu 18 and enter 50 minutes on the timer.
- After baking test with a skewer to see if the bread is cooked. If the bread does require extra time, select menu 18 again and enter a further 3–5 minutes on the timer.
- Remove the bread out of the bread pan using oven gloves and allow to cool.

Cornbread Menu '18' (55 min)

Plain Flour	150 g (5 oz)
Fine Cornmeal or Polenta	150 g (5 oz)
Baking Powder	1 tbsp
Salt	1 tsp
2 eggs (medium)	100 g (4 oz)
Carton Buttermilk	284 mL
Milk	100 mL
Butter, melted and cooled	50 g (2 oz)

- Combine flour, cornmeal, baking powder and salt into a bowl and mix well.
- Beat the eggs with the buttermilk, milk and butter in another bowl
- Pour the egg mixture into the dry ingredients and stir to a smooth batter.
- Remove the kneading blade from the bread pan and line the bottom and sides with baking parchment.
- Place the mixture into the bread pan, being careful to ensure that the mixture is inside the baking parchment.
- Select menu 18 and enter 55 minutes on the timer.
- After baking test with a skewer to see if the bread is cooked. If the bread does require extra time, select menu 18 again and enter a further 3–5 minutes on the timer.
- Remove the bread out of the bread pan using oven gloves and allow to cool.

(

Jam Recipes

[32 Jam]

 Depending on the type of pectin, it may be better to increase or decrease the amount of it.

Strawberry Jam Menu '32' (1 h 40 min)

Strawberries, finely chopped	600 g (24 oz)
Sugar	400 g (16 oz)
Powdered Pectin	13 g (4 tsp)

- Place half of the fruit into the bread pan, then add half of the sugar. Repeat with the remaining fruit and sugar.
- Sprinkle the pectin onto the ingredients in the bread pan.
- Select menu 32 and enter 1 hour 40 minutes on the timer.

Blueberry Jam Menu '32' (1 h 50 min) 💢

Diagoni, Cam Mond of (11100 mm)	
Blueberries	700 g (28 oz)
Sugar	400 g (16 oz)

- Place half of the fruit into the bread pan, then add half of the sugar. Repeat with the remaining fruit and sugar.
- Select menu 32 and enter 1 hour 50 minutes on the timer.

Apple and Blackberry jam Menu '32' (1 h 40 min)

Apple and Diackberry Jami Wichu 32	(1111 40 11111)
Apples, grated or finely chopped	300 g (12 oz)
Blackberries	400 g (16 oz)
Sugar	300 g (12 oz)
Powdered Pectin	6 g (1¾ tsp)

- Place half of the fruit into the bread pan, then add half of the sugar. Repeat with the remaining fruit and sugar.
- 9 Sprinkle the pectin onto the ingredients in the bread pan.
- Select menu 32 and enter 1 hour 40 minutes on the timer.

Peach Melba Menu '32' (1 h 40 min) 👸

	<u> </u>
Peaches, finely chopped	500 g (20 oz)
Raspberries	200 g (8 oz)
Sugar	300 g (12 oz)
Powdered Pectin	8 g (21/4 tsp)

- Place half of the fruit into the bread pan, then add half of the sugar. Repeat with the remaining fruit and sugar.
- Sprinkle the pectin onto the ingredients in the bread pan.
- 2 Select menu 32 and enter 1 hour 40 minutes on the timer.

Plum Jam Menu '32' (1 h 40 min)

	♪
Plums, finely chopped	700 g (28 oz)
Sugar	350 g (14 oz)
Powdered Pectin	6 g (1¾ tsp)

- Place half of the fruit into the bread pan, then add half of the sugar. Repeat with the remaining fruit and sugar.
- **9** Sprinkle the pectin onto the ingredients in the bread pan.
- 2 Select menu 32 and enter 1 hour 40 minutes on the timer.

Frozen Berry Jam Menu '32' (1 h 40 min)

	· ·····/ , ,
Frozen Mixed Berries	700 g (28 oz)
Sugar	400 g (14 oz)
Powdered Pectin	10 g (3 tsp)

- Place half of the fruit into the bread pan, then add half of the sugar. Repeat with the remaining fruit and sugar.
- 9 Sprinkle the pectin onto the ingredients in the bread pan.
- 2 Select menu 32 and enter 1 hour 40 minutes on the timer.

Red Currant and Chilli Jam Menu '32' (1 h 40 min)

itou vaniant and vinin vani mond	0= (-24
Red currants, roughly mashed	300 g (12 oz)	
Medium Red Chilli, finely chopped	1–2	
Root Ginger, finely grated	4 cm	
Oranges, juice and finely grated zest	2	
Sugar	150 g (6 oz)	
Powdered Pectin	3 g (1 tsp)	
	Red currants, roughly mashed Medium Red Chilli, finely chopped Root Ginger, finely grated Oranges, juice and finely grated zest Sugar	Red currants, roughly mashed 300 g (12 oz) Medium Red Chilli, finely chopped 1–2 Root Ginger, finely grated 4 cm Oranges, juice and finely grated zest 2 Sugar 150 g (6 oz)

- Place all the ingredients expect sugar and pectin into the bread pan.
- Add the sugar and sprinkle the pectin onto the ingredients in the bread pan.
- Select menu 32 and enter 1 hour 40 minutes on the timer.

Apricot Jam Menu '32' (1 h 30 min)

,	
Apricots, finely chopped	500 g (20 oz)
Sugar	250 g (10 oz)
Powdered Pectin	6 g (1¾ tsp)

- Place half of the fruit into the bread pan, then add half of the sugar. Repeat with the remaining fruit and sugar.
- Sprinkle the pectin onto the ingredients in the bread pan.
- 2 Select menu 32 and enter 1 hour 30 minutes on the timer.



[33 Compote]

Spiced Apple Compote Menu '33' (1 h 20 min)

The second secon	- / ~
Apples, peeled, cored and diced	1000 g (40 oz)
Cinnamon Stick	1
Cloves	2
Lemon, zest only	1
Lemon Juice	2 tbsp
Sugar	100 g (4 oz)
Water	75 mL

Remove the kneading blade from the bread pan.

Place ingredients in the bread pan in the order listed above. Pour water over ingredients.

2 Select menu 33 and enter 1 h 20 minutes on the timer.

Stir after cooking is completed.

Red fruits Compote Menu '33' (1 h)

Plums, stone removed and cut in halves	300 g (12 oz)
Cherries, stone removed	250 g (10 oz)
Strawberries, stalk removed	250 g (10 oz)
Golden Caster Sugar	75 g (3 oz)
Water	75 mL
Raspberries (added after cooking)	200 g (8 oz)

Remove the kneading blade from the bread pan.

Place ingredients in the bread pan in the order listed above. Pour water over ingredients.

Select menu 33 and enter 1 hour on the timer.

Stir after cooking is completed.

Add raspberries.

Rhubarb and Ginger Compote Menu '33' (1 h 40 min)

(
700 g (28 oz)
2 tbsp
20 g (½ oz)
100 g (4 oz)
100 mL

Remove the kneading blade from the bread pan.

Place ingredients in the bread pan in the order listed above. Pour water over ingredients.

2 Select menu 33 and enter 1 hour 40 minutes on the timer.

Stir after cooking is completed.

Mixed Berry Compote Menu '33' (1 h)

/ ~~
800 g (32 oz)
000 g (32 02)
75 g (3 oz)
2 tbsp

Remove the kneading blade from the bread pan.

Place ingredients in the bread pan in the order listed above. Pour water over ingredients.

Select menu 33 and enter 1 hour on the timer.

Stir after cooking is completed.

Apple sauce Menu '33' (1 h 20 min)

, ,	٥.
Bramley Apples, peeled, cored and diced	1000 g (40 oz)
Water	2 tbsp

Remove the kneading blade from the bread pan.

Place the apple in the bread pan. Pour water over ingredients.

Select menu 33 and enter 1 hour 20 minutes on the timer.

Stir after cooking is completed.

Peach in Vanilla Syrup Menu '33' (1 h)

	·/ XX
Peaches, stone removed and cut into 1/8	1000 g (40 oz)
Sugar	100 g (4 oz)
Vanilla Pod	1/2
Water	125 mL

Remove the kneading blade from the bread pan.

Place ingredients in the bread pan in the order listed above. Pour water over ingredients.

Select menu 33 and enter 1 hour on the timer.

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





Care & Cleaning

Before cleaning, unplug your Bread Maker and allow it to cool down.

- To avoid damaging your Bread Maker...
 - Do not use anything abrasive! (cleansers, scouring pads etc)
 Use a soft sponge when cleaning bread pan and kneading blade.
 - Do not wash any part of your Bread Maker in the dishwasher!
 - Do not use benzine, thinners, or alcohol!
 - Keep your Bread Maker clean and dry.

Bread pan & kneading blade

Twist the bread pan anti–clockwise to remove. Remove the kneading blade and wash in warm soapy water.



- Ensure the area around the kneading mounting shaft and inside the kneading blade are cleaned thoroughly.
- If the kneading blade is difficult to remove from the bread pan, place a small quantity of warm water into the bread pan and soak for 5–10 minutes. Do not submerge the bread pan in water.

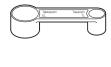


Measuring spoon & sourdough starter spoon

Wash with water.

Sourdough cups

Wash well with kitchen detergent and dry, to prevent bacteria growth.





Not dishwasher safe

Lid

Wipe with a damp cloth.



Steam vent

Wipe with a damp cloth.

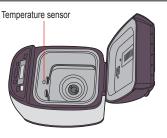




Body

Wipe with a damp cloth.

 Wipe gently to avoid damaging the temperature sensor.



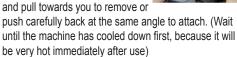
• The colour of the inside of the unit may change with use.



Dispenser lid

Remove and wash with water.

 Raise the dispenser lid to an angle of approximately
 75 degrees. Align the connections and pull towards you to remove or



 Take care not to damage or pull the seal. (Damage could lead to leakage of steam, condensation, or deformation)

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.





Raisin nut dispenser

Remove and wash with water.

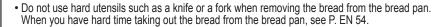




Wash after each use to remove any residue.

To protect the non–stick finish

Bread pan and kneading blade are coated with a non–stick finish to avoid stains and to make it easier to remove bread. To avoid damaging it, please follow the instructions below.





- 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. In removing the kneading blade, press on the base of the loaf and manipulate the kneading blade gently to avoid damaging the loaf.

 (Do not use hard or sharp utensils such as a knife or a fork.)

 Be careful not to get burns 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 the non-stick finish of the bread pan. If using large chunk of ingredient, break into small pieces. Please make sure to follow the recipe quantities stated.





Troubleshooting

Before calling for service, please check through this section.

Problem

My bread does not rise.

Cause → Action

[All bread]

 The quality of the gluten in your flour 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 has become too firm because you haven't used enough liquid.
 - → Stronger, Organic and Stoneground flour with higher protein content absorbs more water than others, so try adding an extra 10–20 mL of water.
- You are not using the right type of dry yeast.
 - → Use 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.
 Make sure dry yeast sachets not open for longer than 48 hours.
- → Use the measuring spoon provided. Check the dry yeast's expiry date.
- The dry yeast has touched the liquid before kneading.
 - Check that you have put in the ingredients in the correct order according to the instructions. (P. EN 12)
- 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 is not included in other ingredients.

The top of my bread is uneven.

[Speciality bread]

- Einkorn wheat was used when baking speciality bread and/or a lot of flour other than spelt flour were used.
 - → The spelt flour should be up to 60% of the entire flour when you use more than two kinds of flour other than spelt. The rye and the rice flour should be up to 40% of the entire flour and buckwheat flour should be up to 20% of the entire flour.

My bread is full of air holes.

- 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.

My bread seems to have collapsed after rising.

- 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.

My bread has risen too much.

- 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 not used enough flour.
 - Carefully weigh the flour using scales.

Why is my bread pale and sticky?

- 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.
- There has been a power failure, or the machine has been stopped during breadmaking.
 - → The machine switches off if it is stopped for more than 10 minutes. You will need to remove the bread from the bread pan and start again with new ingredients.









(



Problem

There is excess flour around the bottom and sides of my bread.

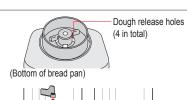
Why has my bread not mixed properly?

My bread has not been baked.

Dough leaks out of the bottom of the bread pan.

Cause → Action

- 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.
- 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.
- There has been a power failure, or the machine has been stopped during breadmaking.
- → The machine switches off if it is stopped for more than 10 minutes. You might be able to start the loaf again, though this might give poor results if kneading had already begun.
- The kneading mounting shaft in the bread pan is stiff and does not rotate.
 - → If the kneading mounting shaft does not rotate when the blade is attached, you will need to replace the kneading mounting shaft unit (consult the place of purchase).
- 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 breadmaking.
- → The machine switches off if it is stopped for more than 10 minutes. 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 activated. This only happens
 when the unit 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 for liquid and scales for weighing flour.
- A small amount of dough will escape though the four holes (so that it does not stop the rotating parts from rotating). This is not a fault, but check occasionally that the kneading mounting shaft rotate properly.
 - → If the kneading mounting shaft does not rotate when the kneading blade is attached, you will need to replace the kneading mounting shaft unit (consult the place of purchase).





Kneading mounting shaft

Kneading mounting shaft unit

Part no. ADA29E165

The sides of my bread have collapsed and the bottom is damp.

- 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 breadmaking.
 - → The machine switches off if it is stopped for more than 10 minutes. You may try baking the dough in your oven.

The kneading blade rattles.

 This is because the kneading blade fits loosely on the kneading mounting shaft. (This is not a fault)

I can smell burning while the bread is baking.

Smoke is coming out of the steam vent.

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





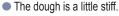
Troubleshooting

Before calling for service, please check through this section.

Problem

Cause → Action

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

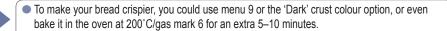


- → Allow the bread to cool completely before removing the kneading blade carefully. Some types of flour absorb more water than others, so try adding an extra 10–20 mL of water next time.
- Crust has built up underneath the kneading blade.
 - → Wash the kneading blade and kneading mounting shaft after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

The crust creases and goes soft on cooling.

- 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.
 - -> Remove loaf from the bread pan immediately after baking completed.

How can I keep my crust crispy?



My bread is sticky and slices unevenly.

- It was too hot when you sliced it.
 - → Allow your bread to cool on rack before slicing to release the steam.

Extra ingredients are not mixed properly in brioche.

Did you add extra ingredients within 5 minutes of the beep?

→ Butter must be added while '\" is flashing in the display.

There is excess oil on the bottom of brioche.
The crust is oily.
My bread has big holes.

Did you add butter within 5 minutes of the beep?

→ Butter must be added while '\underset \underset \u

The bread does not come out.

• 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.)

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

The amount of the fruit was a 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. Please be aware of the hot water.

The jam has boiled over.

Too much fruit or sugar has been used.

Only use the amounts of fruit and sugar specified in the recipes on P. EN 48.

Jam is too runny and not firmly set.

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

Can frozen fruits be used?

It can be used for only jam and compote.

(

EN55



Problem

Cause → Action

What kinds of sugar can we use on jam?

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

When making jam, can we use fruits are pickled in alcohol?

Do not use them. The quality is not satisfactory.

The fruit has collapsed when making compote.

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

Dry yeast will not drop into the bread pan.

- The timing of yeast dispenser activation is different depending on the menu program and room
- 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.

Extra ingredients are not mixed properly in Rustic Artisan.

- Did you add extra ingredients to the raisin nut dispenser before the beep?
 - → Extra ingredients must be added to the raisin nut before '\|\bigw\|' is flashing in the display.

Extra ingredients does not fall into the bread pan from the raisin nut dispenser.

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.

The capacity of the raisin nut dispenser is 150 g, however depending on the state and the type of ingredients, they may overflow.

- There has been a power failure for approximately 10 minutes (the plug has been accidentally pulled out, or the breaker has been activated), or there is another problem with the power
 - → The operation will not be affected if the problem with the power supply is only momentary. The Bread Maker will operate again if its power is restored within 10 minutes, but the end result may be affected.

1 appears on the display.

- There has been a power failure for a certain amount of time (differs depending on the circumstances-e.g. mains power failure, unplugging, malfunctioning fuse or breaker).
 - → Remove the ingredients and start again using new.

H01-H02 appears on the display.

- The display indicates a problem with the Bread Maker.
 - Consult the place of purchase.

U50 appears on the display.

- The unit is hot (above 40°C/105°F).
 - → Allow the unit to cool down to below 40°C/105°F before using it again (U50 will disappear).







شكرًا على شراء منتج باناسونيك.

- يرجى قراءة هذه التعليمات بعناية حتى تتمكن من استخدام المنتج استخدامًا صحيحًا وآمنًا.
- قبل استخدام هذا المنتج، يرجى إيلاء اهتمام خاص لـ" احتياطات السلامة" (صفحات. AR3-AR5) و"معلومات هامة" (صفحة. AR5).
 - يرجى الاحتفاظ بتعليمات التشغيل هذه لأي استخدامات مستقبلية.
 - لا تتحمل باناسونيك أي مسؤولية في حالات الاستخدام الخاطئ أو في حالة عدم الالتزام بهذه التعليمات.

	قبل الاستخدام
AR3	تعليمات السلامة
AR6	
AR6	قبلُ الاستخدام / تعريف القطع
AR8	مكونات صنع الخبز
	طريقة الاستخدام
AR10	قائمة بأنواع الخبز وخيارات الخَبز
AR12	
AR14	
AR15	
AR16	_
	خميرة ريفية / عجينة خميرة ريفية
AR18	
AR19	7.5 5. 5.
AR20	
AR21	
AR22	
AR23	- ·
AR24	
AR26	
AR28	
AK20	عمل خو مبوت
	وصفات
	•
AR29	
AR30-AR49	وصفات
	a be south to be
	طريقة التنظيف
AR50	• العناية بالجهاز وتنظيفه
	لحماية الطبقة غير اللاصقة
AR51	
	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
AR52	• استكشاف الأخطاء واصلاحها

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









تعليمات السلامة (الرجاء التأكد من اتباع هذه التعليمات.

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

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

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

يشير إلى وجود خطر محتمل قد يؤدي إلى وقوع إصابات بسيطة أو يُلحق ضررًا بالممتلكات.

■ فيما يلي تصنيف وشرح الرموز.

ي ي ي ي ي ي

يشير هذا الرمز إلى شيء محظور.



يشير هذا الرمز إلى متطلب يجب اتباعه.

🖊 تحذیر

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. المناه المان ا
 - → استشر المكان الذي اشتريت الجهاز منه.
 - لا تتلف سلك التيار الرئيسي أو القابس الرئيسي.
 يحظر تمامًا القِيام بأي مما يلي:

تعديل الجهاز أو وضعه بالقرب من عنصر التسخين أو الأسطح الساخنة أو اللاصقة أو الملتوية أو الساحبة أو المعلقة / أو سحبه أعلى حواف حادة، أو وضع أشياء ثقيلة أعلاه، 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 توصيلًا 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 بأيدٍ مبتلة.
 - لا تغمر الجهاز بالمياه أو ترشه بهاأو بأي سائل آخر.
 - لا تلمس فتحة البخار أو تغطيها أو تسدها في أثناء الاستخدام.
 وأول اهتمامًا خاصًا بالأطفال.
- ان هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام بواسطة أشخاص (متضمنًا أطفال) ذوي احتياجات خاصة، أو قدرات حسية أو عقلية محدودة، أو تنقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم يتم الإشراف عليهم أو توجيهم بشأن استخدام الجهاز بواسطة شخص مسؤول عن حمايتهم.
 - يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
 - ضع الجهاز بما في ذلك سلك التيار الرئيسي بعيدًا عن الأطفال والرضع.

الرجاء التأكد من اتباع هذه التعليمات.

تعليمات السلامة

🛕 تحذير

- تحقق من أن الجهد الموضح على الجهاز يتوافق مع مصدر الطاقة المحلي الخاص بك.
 وتجنب أيضًا وضع أي قوابس أخرى بنفس مقبس المنزل الرئيسي لتجنب فرط التسخين الكهربائي. ومع ذلك، إذا كنت توصل عددًا من القوابس الرئيسية، فتحقق من عدم تجاوز القوة الكهربائية للقوة الكهربائية الخاصة بمقبس التيار المنزلي الرئيسي.
 - ضع القابس الرئيسي بإحكام.
 - نظف القابس الرئيسي بانتظام.
 - افصل القابس الرئيسي و امسحه 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 يلَّى 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.
 - → ارجع إلى المكان الذي اشتريت منه الجهاز من أجل إجراء أي فحص أو إصلاحات.

🛕 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 للحر ارة.
- → ضع الجهاز على سطح عمل ثابت ونظيف وجاف ومقاوم للحرارة على بعد ١٠
 سم على الأقل من حافة سطح العمل و على بعد ٥ سم على الأقل من الجدران
 المجاورة والأشباء 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.)





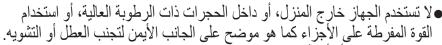


🖊 تنبيه

- لا تستخدم مؤقتًا خارجيًا أو غيره.
- هذا الجهاز غير معد لتشغيله بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم منفصل عن بعد.
 - لا تقحم أي شيء في الفجوات.
- ◄ لا تتجاوز الحد الأقصى من كميات الدقيق (١٠٠ جم) ومكونات التخمير مثل الخميرة الجافة (٨ جم) أو مسحوق الخبز (١٠ جم). (انظر صفحة رقم AR56)
 - افصل القابس الرئيسي عند عدم استخدام الجهاز.
 - تحقق من مسك القابس الرئيسي عند نزعه من المقبس.

 لا تسحب سلك التيار الرئيسي مطلقًا.
 - افصل قابس الجهاز واتركه ليبرد قبل التعامل معه أو تحريكه أو تنظيفه.
 - أستخدم هذا الجهاز لأغراض الاستعمال المنزلي فقط.
 - تحقق من تنظيف الجهاز، ولا سيما الأسطح التي توضع عليها الأطعمة بعد الاستخدام.
 (انظر الصفحتين AR50—AR51)

معلومات هامة



• 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.



المتطلبات الكهربائية

من أجل سلامتك برجاء قراءة النص التالي بعناية.

يتم تزويد هذا الجهاز بقابس رئيسي ثلاثي الأصابع لضمان سلامتك وراحتك. تم تركيب مصهر ١٣ أمبير في هذا القابس. عند الحاجة لاستبدال القابس برجاء التأكد من أن المصهر المستبدل يعمل بقدرة ١٣ أمبير وأنه معتمد من ASTA أو BSI إلى BS١٣٦٢.

تحقق من وجود علامة ASTA ASTA أو علامة BSI على جسم المصبهر.

إذا كان المقبس يحتوي على غطاء للمصهر قابل للإزالة، يجب عليك التأكد من إنه يتم إعادة تركيبه عند استبدال المصهر.

عند فقدان غطاء المصهر، لا يجب استخدام القابس إلى أن يتم استبدال الغطاء المفقود بغطاء آخر.

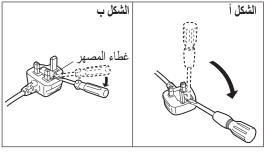
يمكنك شراء غطاء المصهر من تاجر باناسونيك المحلى.

إذا كان القابس المعبوك المثبت غير مناسب للمقبس في منزلك، فيجب إزالة المصهر وفصل القابس والتخلص منه بطريقة أمنة. هناك خطر حدوث صدمة كهربائية شديدة إذا تم إدخال القابس المفصول في أي مقبس ١٣ أمبير.

كيفية استبدال المصهر

يختلف مكان المصهر تبعًا لنوع التيار المتردد المستخدم في القابس الرئيسي (شكل أ وب). تأكد من توصيل القابس الرئيسي بالتيار المتردد واتبع التعليمات التالية. قد تختلف الرسوم التوضيحية عن القابس الرئيسي للتيار المتردد الفعلي.

افتح غطاء المصهر بمفك براغي واستبدل المصهر ثم أغلق أو وصل غطاء المصهر.



(

قبل الاستخدام / تعريف القطع الوحدة الرئيسية



AR6



لوحة التحكم

حالة التشغيل

: تظهر في المرحلة الحالية من البرنامج. يتم تنظيم المكونات في فترة 'الراحة' قبل مرحلة العجين.

- خصدر الطاقة. عن مصدر الطاقة.

الله الله عند إضافة المكونات يدويًا على القائمة؛ و١٣ و ٢١ و ٢٩.

■ الوقت المتبقي حتى انتهاء البرنامج.

عند إضافة المكونات يدويًا، ستعرض الشاشة الوقت حتى إضافة مكونات إضافية في البرنامج.



إذا كنت ترغب في تغيير البرنامج، يجب عليك إيقاف العملية وذلك من خلال الضغط على زر التوقف باستمرار لمدة تزيد عن ثانية واحدة. سوف ينطفئ ضوء البدء ثم قم بإعادة تهيئة البرنامج وقعًا لذلك.

قم بضبط مؤقت التأخير (حتي يصبح الخبز جاهزًا) أو قم بضبط معدل الخبر /الطهي في القائمة على ١٨ و ٣٦ و٣٣.

الموقت -

- الله المنعط على هذا الزر لزيادة الوقت الرقت
- ▼' اضغط على هذا الزر لتقليل الوقت.

اضغط على هذه اللوحة لاختيار القائمة. سيتم عرض رقم القائمة وفي كل مرة يتم فيها الضغط على هذه اللوحة، سيتغير رقم القائمة إلى الخيار التالي. (امسك اللوحة للتقدم بشكل أسرع) انظر AR 10 وAR 11 لمعرفة رقم القائمة.

القائمة _

هذه الصورة تعرض جميع الصور والرموز، ولكن خلال العملية التي سيتم عرضها.





مكونات صنع الخبز

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

- استخدم مياه الصنبور العادية.
- استخدمُ مياه فاترة في حالة استخدام القائمة ٢ أو ٦ أو ٨ أو ١٤ أو ٢٤ في
- استخدم المياه المبردة عند استخدام القائمة ٨ أو ٩ أو ١٣ أو ١٥ أو ١٦ أو ٢٤ أو ٢٥ أو ٢٩ أو ٣٠ أو ٣١ في غرفة ساخنة.
 - قس السوائل دائمًا باستخدام فنجان الخميرة المتوفر.



يحسن المذاق ويعزز من الجلوتين لمساعدة الخبز على

● قد يفقد الخبز الحجم/الطعم إذا كان القياس غير صحيح.



منتجات الألبان تضفى نكهة

وقيمة غذائية.

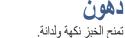
المكوّن الرئيسي للخبز. يعمل البروتين الموجود في الدقيق على تكوين الجلوتين أثناء العجين. ويعطى الجلوتين للخبز البنية والقوام

ويساعده على الارتفاع.

• يجب قياس الدقيق بالميزان.

● لا تستخدم سوى دقيق الخبز الأبيض الثقيل.

- إذا استخدمت اللبن بدلًا من المياه فستكون القيمة الغذائية للخبز أعلى، لكن لا يجوز استخدامه في إعداد المؤقت لأنه قد لا يظل طازجًا حتى الصباح التالي.
- ◄ قال من كمية المياه بشكلٍ يتناسب مع كمية اللبن.



• استخدم الزبد (بدون إضافة ملح) أو السمن أوالزيت. تعادل المعلقتان الصغيرتان (٢) من الزيت ٢٥ جرامًا

السكل (السكر المحبب والسكر البني والعسل ودبس السكر وما إلى ذلك) يمنح الخبز لدانة ويضفى لونًا على القشرة.

خميرةجافة

- تمكّن الخبر من الارتفاع.

 لا تستخدم الخميرة الجافة التي تحتاج إلى تخمير أولي.

 يُوصى باستخدام الخميرة الجافة المكتوب على عبوتها أنها 'سهلة المرز أو اسريعة التحصير أو "سهلة الخبز !
- عند أستخدام الخميرة الجافة المعبأة في الأكياس، يجب غلق الكيس مرةً أخرى بعد الاستخدام. واتبع تعليمات الشركات المصنعة للتخرين، ولكن عليك استخدام الأكياس المنفردة المفتوحة خلال ٤٨ ساعة.

■ يمكنك تحسين مذاق الخبز بشكل أفضل عن طريق إضافة مكونات أخرى:

	.0,5 5 6 6 6 . 5. 6
بيض	يحسن من القيمة الغذائية للخبز ومن لونه. (يجب تقليل كمية المياه بشكلٍ
	تناسبي) اخفق البيض عند إضافته.
نخالة	تزيد من محتوى الألياف في الخبز .
	 استخدم ٥٠ جرام (٢ أونصة) كحد أقصى.
جنين القمح	يمنح الخبز نكهة مكسرات.
	• استخدم ٥٠ جرام (٢ أونصة) كحد أقصى.
تِوابل،	تحسن من نكهة الخبز .
أعشاب	• لا تستخدم سوى كمية قليلة (معلقة واحدة صغيرة أو ملعقتين).



نوع الدقيق الرئيسي المستخدم في الخبز

يُطحن الدقيق الثقيل من القمح الصلب ويحتوي على نسبة عالية من البروتين اللازم لتطوير الجلوتين. حيث يُحتجز ثاني أكسيد الكربون الناتج من عملية التخمير في شبكة الجلوتين المرنة مما يؤدي إلى ارتفاع العجين.

دقيق أبيض:

ينتج من طحن حبوب القمح، ولا يحتوي على النخالة وجنين القمح. مستخدم في القائمة ١ أو ٩ أو ١٩ أو ٢٥ على سبيل المثال.

- أستخدم دائمًا الدقيق الثقيل عند إعداد الوجبات المذكورة في هذا الكتاب.
- لا تستخدم الدقيق الفاخر أو الدقيق ذاتي التخمير بدلاً من دقيق الخبز.

دقيق وجبة كاملة:

ينتج من طحن حبوب القمح الكاملة ويحتوي على النخالة وجنين القمح.

يجعل الخبز غنيًا بالمعادن ولكنه يكون أقل ارتفاعًا وكثافة من الخبز المصنوع من الدقيق الأبيض لأن رقائق النخالة وجنين القمح يقطعان عروق الجلوتين.

دقيق شيلم:

يحتوي على بعض البروتينات، لكن هذه البروتينات لا تنتج الكثير من الجلوتين مثلما ينتج دقيق القمح. يعطى الخبز قوامًا كثيفًا وثقيلًا وقشرة مسطحة أو غائرة قليلاً (يُستخدم في القائمة ٨ أو ٢٤).

قيق مقسم:

يُصنف ضمن فصيلة القمح لكنه يحتوي على خصائص مختلفة تمامًا.

فعلى الرغم من احتوانه على الجلوتين إلا أن بعض الأشخاص الذين يتحسسون من الجلوتين يستطيعون تناوله. (يرجى استشارة الطبيب) يعطي الخبز قشرة مسطحة أو غائرة قليلًا. يكون الخبز المصنوع من دقيق القمح الكامل المقسم أقل ارتفاعًا وكثافة مقارنة بالخبز المصنوع من الدقيق الأبيض المقسم.

نوصي باستخدام الدقيق الأبيض المقسم بكمية أكثر من نصف الدقيق بأكمله.

• هنكَ نوع من القمح المقسم (الاسم العلمي له: Triticum spelta) يكون مناسبًا لصنع الخبز، وأيضًا القمح وحيد الحبة (الاسم العلمي له: Triticum monococcum) الذي لا يكون مناسبًا لصنع الخبز، يُباعان على أنهما من أنواع الدقيق المقسم. يُرجى استخدام الدقيق المقسم. (يُستخدم في القائمة ١٥ أو ٢٦)

الدقيق البني: تتم إزالة ١٠ - ١٥٪ من حبوب القمح خلال عملية الطحن.

دقيق ناعم:

دقيق خبز أبيض ثقيل مضاف إليه حبوب القمح والشيلم. يحتوي على نسبة عالية من الألياف ويعطي للخبز قوامًا ونكهة.

لا تستخدم خيار "الموقت" (فقد تمتص الحبوب المياه وتنتفخ مما يفسد قوام الرغيف).

دقيق ®Granary أو دقيق الشعير:

ينتج من طحّن حبوب القمح أو الشيلم مع إضافة قمح الشعير الكامل.

يجعل الخبز البني أكثر خشونة ورطوبة مع نكهة مكسرات.

• لا تستخدم أكثر من الكمية المذكورة (فهدا قد يتلف الطبقة غير اللاصقة لوعاء الخبز).

دقيق مطحون بحجر الرحى:

تطحن الحبوب بين حجري رحى كبيرين بدلاً من آلة الطحن المعدنية.

• لا تستخدم أكثر من الكمية المذكورة (فهذا قد يتلف الطبقة غير اللاصقة لوعاء الخبز أو تكون حملًا زائدًا على المحرك).

أنواع دقيق أخرى:

منتجات مطحونة من حبوب أخرى (على سبيل المثال: دقيق الذرة، ودقيق الأرز، ودقيق الدخن، ودقيق الصويا، ودقيق الشوفان، ودقيق الصنطة السوداء، ودقيق الشعير).

- لا تستخدم أكثر من الكمية المذكورة (فهذا يمنع ارتفاع الخبز وتماسك قوامه).
 - لا يجوز استخدامه كبديل لدقيق الخبز.
 - خالى من الجلوتين انظر الصفحة AR 36.
- قد تتسبب المكونات الخشنة مثل أنواع الدقيق التي تحتوي على حبوب كاملة أو إضافة المكسرات والبذور في تلف الطبقة غير اللاصقة لوعاء الخبز.

في حالة استخدام خليط خبز...

- خليط الخبز الذي يحتوي على خميرة جافة
- ضع ٥٠٠ جرام من الخليط في وعاء الخبز، ثم أضف المياه.
 (اتبع الإرشادات الموجودة على العبوة فيما يتعلق بكمية المياه)
 - (2) أختر القائمة ٢ إعداد الحجم 'كبير'.
- في بعض أنواع الخليط، لا يتم توضيح كمية الخميرة الجافة، لذلك قد تختلف النتائج.
 - خبز البريوش مع خليط البريوش
 - اختر القائمة ١٣ أو ٢ الحجم 'متوسط' لون القشرة 'فاتح'.

■ خليط الخبز مع إضافة أكياس خميرة جافة منفصلة

- ① ضع أولًا خليط الخبز في وعاء الخبز، ثم أضف المياه. ثم ضع الخميرة الجافة المحدد مقدارها في موزع الخميرة.
 - سعة آلة صنع الخبز
 - ٤٠٠ ٦٠٠ جرام من الخليط (لرغيف الخبز الواحد)، و ٢٥٠-٦٠٠ جرام من الخليط (العجينة الواحدة).
 - اضبط الآلة وفقًا لنوع الدقيق المستخدم في الخليط، ثم ابدأ عملية الخبز.
 - الدقيق الأبيض والدقيق البني 📤 القائمة ١
 - و دقيق القمح الكامل ودقيق الحبوب المتعددة → القائمة ٥
 - دقيق شيلم 📤 القائمة ٨









قائمة بأنواع الخبز وخيارات الخبز

توفر الوظيفة والوقت اللازم

• يختلف الوقت اللازم لكل عملية بناءً على درجة حرارة الغرفة.

			·	ا شرارات		 و يختلف الوقت اللازم لذل عملية بناء على درجه حرارة الغرف. العمليات 							
)	لخيارات	(العمليات					
	رقم القائمة	القائمة	الحجم	القشرة	المؤقت	راحة	عجين	ارتفاع	خَبر	الإجمالي			
	١	أساسي	•	•	•	۳۰ دقیقة ۲۰ دقیقة	١٥ دقيقة - ٣٠ دقيقة *؛	ساعة و ٥٠ دقيقة ساعتين و ٢٠ دقيقة	٥٠-٥٥ دقيقة	٤ ساعات- ٤ ساعات و ٥ دقائق			
	۲	أساسى سريع	•	•	_	_	١٥-٢٠ دقيقة	حوالي ساعة	، ٤-٣٥ دقيقة	ساعة و٥٥ دقيقة- ساعتين			
	٣	أساسىي مخمر	•	* •	•	۳۰ دقیقة ۲۰ دقیقة	١٥ دقيقة - ٣٠ دقيقة *؛	ساعة و ٥٠ دقيقة- ساعتين و ٢٠ دقيقة	٥٠ دقيقة	٤ ساعات			
	ŧ	فنان ريفي	•	•	•	۳۰ دقیقة۔ ۲۰ دقیقة	۲۰ دقیقة *؛ ۳۰ دقیقة *؛	ساعة و ٤٥ دقيقية- ساعتين و ١٠ دقائق	٥٠-٥٥ دقيقة	٤ ساعات- ٤ ساعات و٥ دقائق			
	٥	قمح كامل	•	_	•	ساعة- ساعة و ٤٠ دقيقة	١٥ دقيقة * ؛ ٢٥ دقيقة * ؛	ساعتين و ١٠ دقائق- ساعتين و ٥٠ دقيقة	٥٠ دقيقة	٥ ساعات			
	٦	قمح كامل سريع	•	_	_	١٥ دقيقة ـ ٢٥ دقيقة	١٥ دقيقة - ٢٥ دقيقة *؛	ساعة و ٣٠ دقيقة ساعة و ٤٠ دقيقة	٥٤ دقيقة	۳ ساعات			
	٧	قمح كامل مخمر	•	_	•	ساعة- ساعة و ٠ ٤ دقيقة	١٥ دقيقة - ٢٥ دقيقة *؛	ساعتين و ١٠ دقائق- ساعتين و ٥٠ دقيقة	٥٠ دقيقة	٥ ساعات			
	٨	شيلم	_	_	•	20 دقيقة - ٦٠ دقيقة	حوالي ١٠ دقائق	ساعة و ٢٠ دقيقة ساعة و ٣٥ دقيقة	ساعة	۳ ساعات و ۳۰ دقیقة			
- - - - - - - - - - - - - - - -	٩	فرنسي	_	_	•	٤٠ دقيقة- ساعتين و٥ دقائق	۱۰ دقائق- ۲۰ دقیقة	ساعتينوه ٤ نقيقة- ٤ ساعات و ١٠ نقائق	٥٥ دقيقة	٦ ساعات			
.¥,	١.	خميرة ريفية	_	_	**	٠ دقيقة - ٥٥ دقيقة	0-00 دقيقة *°	ساعتینوه۲ دقیقة ۳ ساعات و ۱۰ دقائق	٥٥ دقيقة	٥ ساعات			
	11	إيطالي	_	_	•	۳۰ دقیقة۔ ساعة	۱۰ دقائق- ۱۰ دقیقة	ساعتين و ٢٥ دقيقة - ٣ ساعات	٥٠ دقيقة	٤ ساعات و ٣٠ دقيقة			
	١٢	شطيرة	_	_	•	ساعة- ساعة و ٠ ٤ دقيقة	١٥ دقيقة - ٢٥ دقيقة *؛	ساعتين و ١٠ دقائق- ساعتين و ٥٠ دقيقة	٥٠ دقيقة	٥ ساعات			
	١٣	بريوش	_	* •	_	٣٠ دقيقة	۲۰ دقیقة *؛ ۶۵ دقیقة *؛	١ ساعة، ٢٥ ساعة	٥٠ دقيقة	۳ ساعات و ۳۰ دقیقة			
	١٤	خالي من الجلوتين	_	**	_	_	۲۰-۱۰ دقیقة	٥٤٠-٤٥ دقيقة	٥٠-٥٥ دقيقة	ساعة و٥٠ دقيقة ساعة و٥٥ دقيقة			
	10	مخصوص	•	_	•	۳۰ دقیقة- ساعة و ۱۰ دقیقة	١٥ دقيقة * ؛ ٣٠	ساعة و٥٠ دقيقة- ساعتين و٥٤ دقيقة	٥٥ دقيقة	٤ ساعات و ٣٠ دقيقة			
	١٦	مخصوص مخمر	•	_	•	۳۰ دقیقة- ساعة و ۱۰ دقیقة	١٥ دقيقة - ٣٠ دقيقة * ^٤	ساعة و ٥٠ دقيقة ساعتين و ٤٥ دقيقة	٥٥ دقيقة	٤ ساعات و ٣٠ دقيقة			
	١٧	كعكة مسطحة ريفية	_	_	_	_	١٠ دقائق	_	٦٥ دقيقة	ساعة و١٥ دقيقة			
	١٨	مخبوز فقط	_	_	_	_	_	_	۳۰ دقیقة- ساعة و ۳۰ دقیقة	٣٠ دقيقة- ساعة و ٣٠ دقيقة			

 ^{*}۱ متاح اخفیف أو امتوسطا فقط
 *۲ متاح امتوسطا أو اأسودا فقط





^{*} يمكن ضبطه حتى ٩ ساعات، وضبط جميع التوقيتات الأخرى حتى ١٣ ساعة.

^{*}٤ هناك فترة ارتفاع خلال مدة العجين.

 [«]ه هناك فترة راحة خلال مدة العجين.

[•] ستعمل آلة صنع الخبز لفترة قصيرة أثناء فترة الارتفاع (لضمان تحقيق القدر الأمثل من تطور الجلوتين).



		العمليات			(لخيارات)			1
الإجمالي	خَبز	ارتفاع	عجين	راحة	المؤقت	القشرة	الحجم	القائمة	رقم القائمة	
ساعتين و ٢٠ دقيقة	_	ساعة و ١٠ دقائق- ساعة و ٣٠ دقيقة	١٥ دقيقة - ٣٠ دقيقة *؛	۳۰ دقیقة ۵۰ دقیقة	_	_	_	أساسىي	19	
ساعتين و ٢٠ دقيقة	_	ساعة و ١٠ دقائق- ساعة و ٣٠ دقيقة	١٥ دقيقة - ٣٠ دقيقة *٤	۳۰ دقیقة ۵۰ دقیقة	_		_	أساسىي مخمر	۲.	
ساعتين و ۲۰ دقيقة	_	ساعة و ٥ دقائق- ساعة و ٢٠ دقيقة	۲۰ دقیقهٔ ** ۳۰ دقیقهٔ **	۳۰ دقیقة ۳۰ ۵۰ دقیقة	_	_	_	فنان ريفي	۲۱	
۳ ساعات و ۱۵ دقیقة	_	ساعة و ٣٠ دقيقة- ساعتين	١٥ دقيقة - ٢٥ دقيقة *'	٥٥ دقيقة- ساعة و٢٥ دقيقة	_	_	_	قمح كامل	77	
۳ ساعات و ۱۵ دقیقة	_	ساعة و ٣٠ دقيقة- ساعتين	١٥ دقيقة - ٢٥ دقيقة *؛	٥٥ دقيقة- ساعة و٢٥ دقيقة	_	_	_	قمح كامل مخمر	78	
ساعتين	_	_	حوالي ١٠ دقائق	٥٤ دقيقة- ٦٠ دقيقة	_	_	_	شيئم	7 £	
۳ ساعات و ۳۵ دقیقة	_	ساعة و ٣٥ دقيقة ساعة و ٢٠ دقيقة	۱۰ دقائق۔ ۲۰ دقیقة	٠٤ دقيقة- ساعة و٥٤ دقيقة	_	_	_	فرنسي	70	
ساعتان و ۳۰ دقیقة	_	ساعة و ٥ دقائق- ساعة و ٣٥ دقيقة	20-00 دقيقة	ৰ্ভুত্ত +- ২ +	_	_	_	خميرة ريفية	*1	رعجين
غداس ۲۶	_	۲۶ ساعة	_	_	_	_	_	بادئ التخمير	**	
٥٤ دقيقة	(ارتفاع) حوالي ١٠ دقائق	(العجين) حوالي ١٠ دقائق	(الارتفاع) ٧ دقائق-١٥ دقيقة	(العجين) ١٠ دقائق-١٨ دقيقة	•	_	_	بيتزا	۲۸	
ساعة و٥٠ دقيقة	_	مة يقيق ٣٥	۲۰ دقیقة - ۲۵ دقیقة *؛	۳۰ دقیقة	_	_	_	بريوش	49	
ساعتان و ٥٥ دقيقة	_	ساعة و ١٠ دقائق- ساعة و ٥٥ دقيقة	١٥ دقيقة - ٣٠ دقيقة *؛	۳۰ دقیقة- ساعة و ٥ دقائق	_	_	_	مخصوص	۳.	
ساعتان و ٥٥ دقيقة	_	ساعة و ١٠ دقائق- ساعة و ٥٥ دقيقة	١٥ دقيقة - ٣٠ دقيقة * [؛]	۳۰ دقیقة- ساعة و ٥ دقائق	_	_	_	مخصوص مخمر	٣١	
ساعة و ٣٠ دقيقة ساعتان و ٣٠ دقيقة	_	_	_	_	_	_	_	مربى	**	
ساعة- ساعة و ٤٠ دقيقة	_	_	_	_	_	_	_	كومبوت	**	



عمل الخبز



ضع المكونات في وعاء الخبز العجان

قم بإزالة وعاء الخبز وضبط العجان



① قم بلف وعاء الخبز في عكس اتجاه عقارب الساعة ورفعة لإزالته.



العمود والعجان نظيفان، انظر الصفحة AR 50 لمعرفة طريقة



عمود تثبيت العجان

• استخدم العجان المحدد عند عجين خبز شيلم.

• العجان مصمم بحيث يكون حر الحركة على عمود تثبيت العجان.

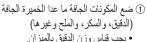


■ عمل الخبز مع إضافة مكونات (الصفحة رقم 14 AR)

التنظيف والتجفيف

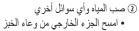


ضع المكونات المحدد مقدرها في وعاء الخبز





• يجب قياس وزن الدقيق بالميزان.

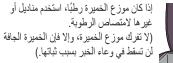


لإزالة أي دقيق أو سوائل من عليها.

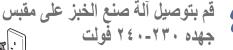


(3 ضع وعاء الخبز على آلة صنع الخبز وابدأ في التقليب برفق في اتجاه عقارب الساعة. 4 اغلق الغطاء

ضع الخميرة الجافة في موزع الخميرة



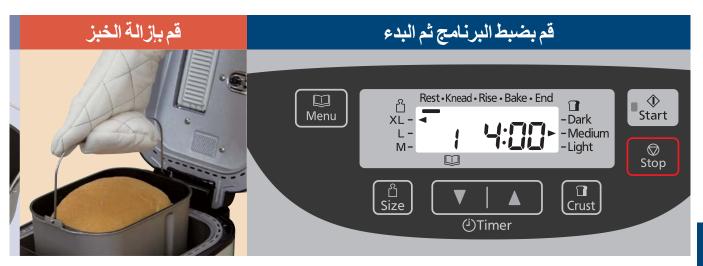
الحصول على أفضل النتائج، لا تقتح الغطاء إلا بعد أن يكتمل الخبز لأن هذا يؤثر على جودة الخبز.



• تأكد من أن إشارة البدء متوقفة عن العمل قبل اختيار أحد البرامج.





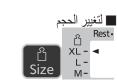


قم بتحديد قائمة الخبز

(ستظهر الشاشة عند تحديد القائمة '١'.)









■ يرجي الرجوع إلى الصفحة رقم 10 AR من أجل القائمة وتوفر الحجم والقشرة.

■ لضبط المؤقت. ←

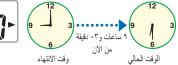
(i)Timer

على سبيل المثال، إنها الساعة ٠٠:٥٠ مساءً الآن، وأنت تريد أن يكون الخبز جاهزًا في الساعة ٣٠:٣٠ من صباح اليوم التالي.

→ اضبطُ المؤقت على '٩٠:٩٠' (٩ ساعات و ٣٠ دقيقة من الأن).







- سيؤدي الضغط على لوحة اللمس مرة واحدة إلى زيادة مدة المؤقت إلى ١٠ دقائق (استمر في الضغط لزيادة الوقت بمزيد من السرعة).
 - يمكن ضبطه على ٩ ساعات عند استخدام القائمة ١٠

اضغط زر البدء على لوحة اللمس لكى يبدأ تشغيل الآلة





• سوف تومض إشارة البدء

• سوف تنطفئ إشارة البدء.

اضغط على زر التوقف على

لوحة اللمس وقم بإزالة الخبز

عندما يصدر الجهاز صوتًا ٨ مرات ويومض الشريط عند



اتركه ليبرد على الرف السلك، على سبيل المثال

قم بنزع القابس بعد الاستخدام

- تتمتع آلة صنع الخبر بمرفق دافئ للحد من تكثيف البخار داخل الرغيف، وهو يعمل إذا لم يتم الضغط على زر التوقف على لوحة اللمس عند انتهاء البرنامج
- ومع ذلك، سيؤدي هذا إلى تسريع تحميص القشرة، وبالتالي، عند الانتهاء من الخبز، قم بإيقاف تشغيل الوحدة وإزالة الخبز مباشرة من الوحدة الرئيسية لتبريده.
 - إذا تركت الخبز ليبرد في وعاء الخبز، فسيتم الاحتفاظ بالرطوبة في الرغيف مما سيؤثر على الجودة النهائية للرغيف. لذلك، اتركه ليبرد على الرف السلك لضمان جودة الرغيف المثلي.

عند إضافة مكونات إضافية



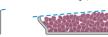
إضافة المكونات الإضافية إلى الخبز أو العجينة

من خلال اختيار قائمة مع الزبيب (٣ أو ٤ أو ٧ أو ١٦ أو ٢١ أو ٢٦ أو ٣١)، تستطيع أن تخلط مكوناتك المفضلة إلى العجينة لعمل كل أنواع الخبز المفضل.



المكونات الجافة والغير قابلة للذوبان

🛶 ضع المكونات الإضافية كالزبيب في موزع المكسرات المخمرة وضبط الجهاز.





→ لا يجوز زيادة تحميل موزع المكسرات المخمرة.



● قم بتقطيع الفاكهة المجففة إلى مكعبات بحجم ٥ مم تقريبًا.

● قد تلتصق المكونات المغطاة بالسكر بموزع المكسرات المخمرة ولا تسقط في وعاء الخبز.

المكسرات

الفاكهة المجففة

تُقطع إلى قطع صغيرة.

● المكسرات تضعف تأثير الجلوتين، لذلك تجنب استخدام الكثير منها.

● قد يؤدي استخدام البذور الصلبة الكبيرة إلى خدش طلاء الموزع ووعاء البذور

● استخدام ما يصل إلى ٢-١ ملعقة كبيرة من الأعشاب المجففة. للأعشاب الأعشاب الطازجة، اتبع التعليمات في الوصفة

 في بعض الأحيان، قد تلتصق المكونات الزيتية بموزع المكسرات المخمرة والزيتون، طماطم ولا تسقط في وعاء الخبز.

قطع الزيتون إلى 1/4.

■ يعمل جيدًا مع قائمة الفنان الريفي. (القائمة ٤،٢١)

المكونات الرطبة/اللزجة، والمكونات القابلة للذوبان*

 ضع هذه المكونات مع بعضها البعض في وعاء الخبز.



الفاكهة الطازجة، والفاكهة المخللة في الكحول

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

الجبن، والشوكولاتة



- تُقطع الشوكو لاتة إلى قطع صغيرة.
- قم بتقطيع الجبن إلى مكعبات بحجم ١ سم.
- يعمل جيدًا مع قائمة الفنان الريفي. (القائمة ٤،٢١)

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





[•] اتبع الوصفة لمعرفة كميات كل عنصر.



خبز بریوش





- قم بتقطيع الزبد إلى مكعبات بحجم ١-٢ سم لإضافتها فيما بع واحفظها في الثلاجة.
 - (صفحة رقم AR 12) (ضع العجان على وعاء الخبز.
 - ضع المكونات في وعاء الخبز بالترتيب المبين في الوصفة.
- اضبط وعاء الخبز على الوحدة الرئيسية وقم بتوصيل قابس الآلة في المقبس. (تأكد أن إشارة البدء متوقفة عن العمل.)

حدد القائمة "١٣"





[طريقة بسيطة لإعداد خبر بريوش] قم بإضافة الزيد مع المكونات الأخرى في البداية.

- قم بتقطيع الزبد إلى مكعبات بحجم ٢ سم وضعها في وعاء الخبز في نفس الوقت مع المكونات الأخرى.
- اتبع الخطوات الموضحة على البسار. عندما تصدر الآلة صوتًا في
 الخطوة ٣ لإضافة المزيد من الزبد، يرجى تركها كما هي.
 - الوقت المطلوب للانتهاء هو ٣ ساعات و ٣٠ دقيقة.

*عندما تتم إضافة الزبد في البداية، تختلف نكهة الخبز وقوامه وارتفاعه قليلًا من الوقت الذي يتم فيه خبز الخبز من خلال الزبد الذي تمت إضافته لاحقًا.

اضغط زر البدء على لوحة اللمس لكي يبدأ تشغيل الآلة



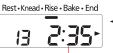


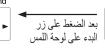
سوف تومض إشارة البدء.



قم بإضافة الزبد الإضافي عندما تصدر الآلة صوتًا،ثم اضغط على زر البدء على لوحة اللمس مره أخرى

انتهي من وضع مكعبات الزبد الإضافية عندما ' الله الله و تومض الإشارة.





تشير الشاشة إلى الوقت المتبقي حتى انتهاء البرنامج

(استخدم ۱۰۰ جرام من المكونات بحد أقصى)

حتى بدون الضغط على زر البدء، سيستمر العجين بعد ٥ دقائق. لا

يستمر العجين على الفور، حتى لو تم الضغط على زر البدء بعد إضافة

(صفحة رقم AR 54)

ليستر اسمبين سني سور. الزبد أو المكونات. ● لا تضيف الزبد بعد ظهور الوقت المتبقى على الشاشة.

عندما تتم إضافة مكونات إضافية مثل: الزبيب، تتم إضافته مع الزبد.

- اضغط على زر التوقف على لوحة اللمس وقم بإزالة الخبز
 - عندما يصدر الجهاز صوتًا ٨ مرات ويومض الشريط عند 'نهاية'
 سوف تنطفئ إشارة البدء.



خبز فنان ريفي



- التحضير () ضع العجان في وعاء الخبز.
- (صفحةٌ رقم AR 12 على المكونات التي تحمل علامة ★ نوصي بإضافته إلى وعاء الخبز لكي تدرج في الوصفة. (صفحة رقم AR 31) للمكونات التي تحمل علامة ★ نوصي بإضافته إلى وعاء الخبز في الخطوة ٣ عندما يصدر الجهاز صوتًا.
- اضبط وعاء الخبز على الوحدة الرئيسية وقم بتوصيل قابس الآلة في المقبس. (تأكد أن إشارة البدء متوقفة عن العمل.)



اضغط زر البدء على لوحة اللمس لكي يبدأ تشغيل الآلة





سوف تومض إشارة البدء.



سيظهر الوقت عندما تضيف المكونات الإضافية أو الرطبة أو اللزجة. سيختلف الوقت الموضح وفقًا لدرجة حرارة الغرفة.

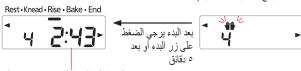






أضف مكونات إضافية أو رطبة أو لزجة عندما يصدر الجهاز صوت، ثم اضغط على الزر البدء مرة أخرى

ضع كل المكونات عندما ' الله الله النصاء الضوء. إذا لم تتم إضافة أي مكونات إضافية، فيمكنك تجاهل صوت التنبيه. سيستمر الجهاز بشكل أوتوماتيكي بعد ٥ دقائق. للمكونات الرطبة أو اللزجة، نوصي بإضافة هذه الخطوة في وعاء الخبز. (انظر إلى اليمين في قائمةً المكونات غير مناسبة لموزع المكسرات المخمرة.)



تشير الشاشة إلى الوقت المنبقي حتى انتهاء البرنامج سيختلف الوقت الموضح وفقًا لدرجة حرارة الغرفة.

● حتى بدون الضغط على زر البدء، سيستمر العجينة بعد ٥ دقائق. لا الزبد أو المكونات.

الصغير، و ٢٥ جر امللحجم المتوسط، و ١٥٠ جرام للحجم الكبير.

● للمكونات، استخدم بحد أقصى ١٠٠ جرام للحجم

- يستمر العجين على الفور، حتى لو تم الضغط على زر البدء بعد إضافة
 - لا تضيف الزبد بعد ظهور الوقت المتبقي على الشاشة. يرجي النظر إلى (الصفحة رقم AR 55)
 - قائمة المكونات ستكون غير مناسبة لوضعها في موزع المكسرات المخمرة - الجبن والشوكو لاتة (المجمدة)،وكذلك البصل (مقطع بدقة)

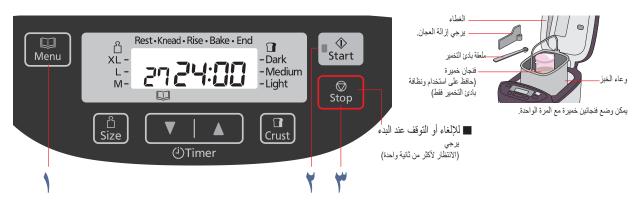


اضغط على زر التوقف على لوحة اللمس وقم بإزالة الخبز

عندما يصدر الجهاز صوتًا ٨ مرات ويومض الشريط عند انهاية • سوف تنطفئ إشارة البدء.



خميرة ريفية / عجينة خميرة ريفية المرحلة ١ عمل بادئ التخمير



مقدار واحد من بادئ التخمير

التحضير () أخلط كل المكونات بشكل جيد في فنجان الخميرة.

(يرجي إزالة العجان)

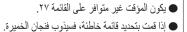
- 2 ضع الغطاء على فنجان الخميرة.
- ③ قم بوضع فنجان خميرة في وعاء الخبز.
- اضبط وعاء الخبز على الوحدة الرئيسية وقم بتوصيل قابس الألة في المقبس.
 (تأكد أن إشارة البدء متوققة عن العمل.)

	3, 0.0 33
٨٠ جرام (٣ أونصة سائلة)	دقيق شيلم
1⁄2 معلقة صغيرة	ملح
٦٠ جرام (٢ أونصة سائلة)	زبادي سادة
۸۰ مل	ماء (۲۰°درجة)
(g ·,١) ١	خميرة جافة (استخدم ملعقة بادئ التخمير للقياس)









لا تتخلص من فنجان الخميرة إلا بعد أن يكتمل البرنامج.

اضغط زر البدء على لوحة اللمس لكي يبدأ تشغيل الآلة





سوف تومض إشارة البدء.

أضغط على زر التوقف وزيل فنجان الخميرة فورًا

عندما يصدر الجهاز صوتًا ٨ مرات ويومض الشريط عند 'نهاية'
• سوف ينطفئ ضوء البدء.

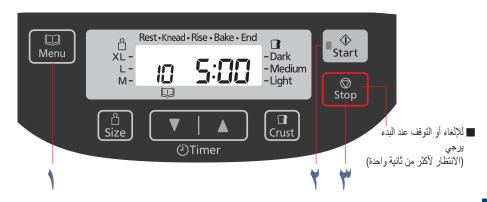
قم بتخزين بادئ التخمير في الثلاجة

- إذا تركت بادئ التخمير في صانع الخبز، تنخفض درجة التخمر ولن يرتفع الخبز.
- أكد من تخزينه في الثلاجة، وأستهاك كل ذلك في غضون أسبوع واحد.

 (إذا خُزن بادئ التخمير في المجمد أو في درجة حرارة الغرفة، ستقد درجة التخمر.)
- لا تخلط بادئ التخمير الجديد ولا القديم.
- (إذا تم بادئ التخمير بحالة جيدة، سينبعث منه رائحة كريهة مثل رائحة الكحول.
- رت. (عندما تكون درجة حرارة الغرفة أكثر من ٣٠ °درجة، سيصبح بادئ التخمير سئ.)



المرحلة ٢ خَبِرْ الخميرة الريفية



المرحلة الأولى بادئ التخمير: القائمة '٢٧' (٢٤ ساعة) (انتقل إلى ص 81 AR للوصفة.

المرحلة الثانية ٢: القائمة '١٠' (٥ ساعات)

دقيق خبز أبيض ثقيل ملح 3/4 ملعقة صغيرة میاه 1⁄2 معلقة صغيرة خميرة جافة

٣٢٠ جرام (111/2 أونصة سائلة)

1.ضع العجان في وعاء الخبز. (صفحة رقم AR 12) (2) قم بإمالة بادئ التخمير في وعاء الخبر

 شع المكونات 'المدرجة في المرحلة ٢ في وعاء الخبز وفقاً للترتيب التالي دقيق خبز أبيض ثقيل →الملح → المياه.

 اضبط و عاء الخبز على الوحدة الرئيسية وقم بتوصيل قابس الآلة في المقبس. (تأكد أن الإضاءة مضيئة)

أضع الخميرة الجافة في موزع الخميرة

اختر القائمة ١٠٠١





 عندما تكون درجة حرارة الغرفة أكثر من ٣٠ °درجة، لم يبدوا الخبز على ما يرام.

(1)

اضغط زر البدء على لوحة اللمس لكي يبدأ تشغيل الآلة





• سوف تومض إشارة البدء.



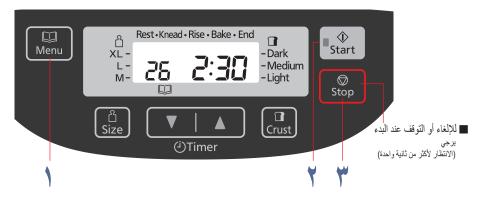
اضغط على زر التوقف على لوحة اللمس وقم بإزالة الخبز

عندما يصدر الجهاز صوتًا ٨ مرات ويومض الشريط عند انهاية

• سوف ينطفئ ضوء البدء.



خميرة ريفية / عجينة خميرة ريفية المرحلة ٢ عمل عجينة خميرة ريفية



المرحلة الأولى بادئ التخمير: القائمة '٢٧' (٢٤ ساعة) (1) أنتقل إلى صفحة رقم AR 18 للوصفة.

المرحلة الثانية ٢: القائمة ٢٠٢١ (ساعتين ٣٠دقيقة) (

دقیق خیز أبیض ثقیل ۲۰ جرام (د/11 أونصة سائلة) 4/ ملحقة صغیرة میاه ۱۲۰ خمیرة جافة (// ملعقة صغیرة

التحضير ① ضع العجان على وعاء الخبز. (صفحة رقم AR 12) ② قم بإمالة بادئ التخمير في وعاء الخبر

③ ضع المكونات 'المدرجة في المرحلة ٢ في وعاء الخبز وفقاً للترتيب التالي
 دقيق خبز أبيض ثقيل ← الملح ← المياه.

اضبط وعاء الخبر على الوحدة الرئيسية وقم بتوصيل قابس الآلة في المقبس.
 (تأكد من أن إشارة البدء متوقفة عن العمل.)

(3) ضُع الخميرة الجافة في موزع الخميرة.

اختر القائمة '٢٦'





● يكون المؤقت غير متاح على عجينة القائمة (ماعدا القائمة ٢٨).

اضغط زر البدء على لوحة اللمس لكي يبدأ تشغيل الآلة





سوف تومض إشارة البدء.



أضغط على زر التوقف وقم بإزالة العجين

عندما يصدر الجهاز صوتًا ٨ مرات ويومض الشريط عند انهاية

• سوف ينطفئ ضوء البدء.

•

• شكل العجينة النهائية واسمح لها أن تثبت حتى يتضاعف حجمها.

وفقًا للوصفة

ثم ضع الخبز في الفرن تحت (٢٢٠ درجة حرارة لمدة ١٠-١٥ دقيقة)

AR20

(



عمل العجين



- 1 ضع العجان في وعاء الخبز.
- (صفحة رقم 12 AR) (صع المكونات في وعاء الخبز بالترتيب المبين في الوصفة.
- ③ اضبط وعاء الخبز على الوحدة الرئيسية وقم بتوصيل قابس الآلة في المقبس. (تأكد أن إشارة البدء متوقفة عن العمل.)

حدد قائمة العحينة

Menu

(ستظهر على الشاشة عند القائمة '١٩' قم باختيارها.)





اضغط زر البدء على لوحة اللمس لكي يبدأ تشغيل الآلة





(

• سوف تومض إشارة البدء.



أضغط على زر التوقف وقم بإزالة العجين

عندما يصدر الجهاز صوتًا ٨ مرات ويومض الشريط عند 'نهاية'

• سوف تنطفئ إشارة البدء.

● شكل العجينة النهائية واتركها كي تثبت حتى تضاعف حجمها.

ثم ضع الخبز في الفرن تحت وفقًا للوصفة.

● يكون المؤقت غير متاح على عجينة القائمة (ماعدا القائمة ٢٨).

رقم 14 AR

■ إذا كنت تفضل أن تضيف المكونات الإضافية إلى العجينة انظر الصفحة

(1)



عمل عجین بریوش



XL-

- آ قم بتقطيع الزبد إلى مكعبات بحجم ١-٢ سم لإضافتها فيما بع واحفظها في الثلاجة.
 - (صفحة رقم AR 12) (ضع العجان على وعاء الخبز.
 - (3) ضع المكونات في وعاء الخبز بالترتيب المبين في الوصفة.
- اضبط وعاء الخبز على الوحدة الرئيسية وقم بتوصيل قابس الآلة في المقبس. (تأكد أن إشارة البدء متوقفة عن العمل.)





● يكون المؤقت غير متاح على عجينة القائمة (ماعدا القائمة ٢٨). [طريقة بسيطة لإعداد خبز بريوش]

قم بإضافة الزبد مع المكونات الأخرى في البداية.

- قم بتقطيع الزبد إلى مكعبات بحجم ٢ سم وضعها في وعاء الخبز في نفس الوقت مع المكونات الأخرى.
- اتبع الخطوات الموضحة على اليسار. عندما تصدر الألة صوتًا في الخطوة ٣ لإضافة المزيد من الزبد، يرجى تركها كما هي.
 - الوقت المطلوب للإتمام هو ١ ساعات و ٥٠ دقيقة.
- * عندما تتم إضافة الزبد في البداية، تختلف نكهة الخبز وقوامه وارتفاعه قليلًا من الوقت الذي يتم فيه خبر الخبر من خلال الزبد الذي تمت إضافته

عندما تتم إضافة مكونات إضافية مثل: الزبيب، تتم إضافته مع الزبد.

● حتى بدون الضغط على زر البدء، سيستمر العجين بعد ٥ دقائق. لا يستمر العجين على الفور، حتى لو تم الضغط على زر البدء بعد إضافة

(استخدم ١٥٠ جرام من المكونات بحد أقصى)

■ لا تضيف الزبد بعد ظهور الوقت المتبقى على الشاشة.

الزبد أو المكونات.

(صفحة رقم AR 54)

اضغط زر البدء على لوحة اللمس لكى يبدأ تشغيل الآلة





• سوف تومض إشارة البدء.

قم بإضافة زبدة أضافية عندما يصدر الجهاز صوتًا، ثم ضغط على زر البدء مرة أخرى

انتهى من وضع مكعبات الزبد الإضافية عندما السلال اتومض الإشارة. Rest • Knead • Rise • Bake • End



____ بعد الضغط على زر البدء على لوحة اللمس

تشير الشاشة إلى الوقت المتبقي حتى انتهاء البرنامج

أضغط على زر التوقف وقم بإزالة العجين

عندما يصدر الجهاز صوتًا ٨ مرات ويومض الشريط عند انهاية • سوف تنطفئ إشارة البدء.

• شكل العجينة النهائية واتركها كي تثبت حتى تضاعف حجمها. ثم ضع الخبز في الفرن تحت وفقًا للوصفة.



عمل عجينة فنان ريفي



1 ضع العجان في وعاء الخبز.

(صفحة رقم AR 12) (2 ضع المكونات في وعاء الخبز بالترتيب المبين في الوصفة. (صفحة AR 38).

للمكونات التي تحمل علامة ★ نوصى بإضافته إلى وعاء الخبز في الخطوة ٣ عندما يصدر الجهاز صوتًا.

③ اضبط وعاء الخبز على الوحدة الرئيسية وقم بتوصيل قابس الآلة في المقبس. (تأكد أن إشارة البدء متوقفة عن العمل.)

اختر القائمة ٢١١١





اضغط زر البدء على لوحة اللمس لكي يبدأ تشغيل الآلة





سيختلف الوقت الموضح وفقًا لدرجة حرارة الغرفة.





أضف مكونات إضافية أو رطبة أو لزجة عندما يصدر الجهاز صوت، ثم اضغط على الزر البدء مرة أخرى

ضع كل المكونات عندما ' الله التضاء الضوء.

إذا لم تتم إضافة أي مكونات إضافية، فيمكنك تجاهل صوت التنبيه. سيستمر الجهاز بشكل أوتوماتيكي بعد ٥ دقائق للمكونات الرطبة أو اللزجة، نوصي بإضافة هذه الخطوة في وعاء الخبز.

(انظر إلى الصفحة رقم AR 17 في قائمة المكونات غير مناسبة لموزع المكسرات المخمرة.)





سيختلف الوقت الموضح وفقًا لدرجة حرارة الغرفة ً

عندما يصدر الجهاز صوتًا ٨ مرات ويومض الشريط عند انهاية • سوف تنطفئ إشارة البدء.

• شكل العجينة النهائية واتركها كي تثبت حتى تضاعف حجمها. ثم ضع الخبز في الفرن تحت (٢٢٠ درجة حرارة لمدة ١٠-١٥دقيقة)

• للمكونات، استخدم بحد أقصى ١٠٠ جرام للحجم

إلى (الصفحة رقم 55 AR)

الصغير، و ١٥٠ جر امللحجم المتوسط، و ١٥٠ جر ام للحجم الكبير. ● حتى بدون الضغط على زر البدء، سيستمر العجين بعد ٥ دقائق. لا

● لا تضيف الزبد بعد ظهور الوقت المتبقى على الشاشة. يرجى النظر

يستمر العجين على الفور، حتى لو تم الضغط على زر البدء بعد إضافة

● يكون المؤقت غير متاح على عجينة القائمة (ماعدا القائمة ٢٨).

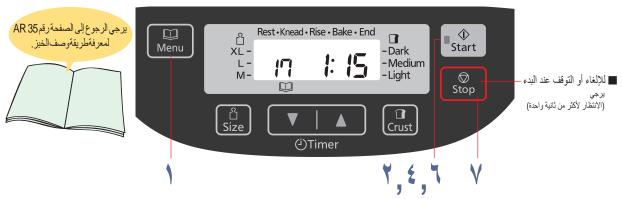
تشير الشاشة إلى الوقت المتبقى حتى انتهاء البرنامج

أضغط على زر التوقف وقم بإزالة العجين



(

خَبِز كعكة مسطحة ريفية



- ضير ١ ضع العجان على وعاء الخبز.
- (صفحة رقم AR 12) ② ضع المكونات في وعاء الخبر وفقًا للترتيب التالي، خليط البيض واللبن ← زبادي سادة ← ومكونات أخرى.
- المعبط وعاء النبز على الوحدة الرئيسية وقم بتوصيل قابس الآلة في المقبس. (تأكد من أن إشارة البدء متوقفة عن العمل.)

اختر القائمة '۱۷'





الجافة. ● يكون المؤقت غير متوافر على القائمة ١٧.

- يكون المؤقت غير متوافر على القائمة ١٧.
 (يحدد المؤقت فقط فترة وقت الخبز.)
- يمكن خلط مكوناتك المفضلة (جوز الهند، الزبيب، رقائق من الشوكولاتة، البطاطس، وغيرها) ووضعهم في وعاء الخبز في نفس الوقت مع المكونات الأخري.

● تختلف الكعكة المسطحة الريفية عن الرغيف الذي يستخدم الخميرة

(استخدم ١٥٠ جرام من المكونات بحد أقصى.)

اضغط زر البدء على لوحة اللمس لكي يبدأ تشغيل الآلة





بعد عشر دقائق





الضغط على زر البدء مرة أخري





- لا تضغط على زر التوقف.
 - بعد عشر دقائق



- استخدم الملعقة المطاطية لتجنب تلف الطبقة غير اللاصقة لوعاء الخبز.
 لا تستخدم ملعقة معدنية.
- تجتاز عند ثلاث دقائق في المرحلة ٣، أثناء وقت الصفارة ويبدأ العجين بشكل أوتوماتيكي.

(



أفتح الغطاء واستخلص العجينة، وشكل حالة سطح العجينة في غضون ٣ دقائق عندما يصدر الجهاز صوت



الضغط على زر البدء مرة أخري



Rest·Knead·Rise·Bake·End
XL L M M Rest·Knead·Rise·Bake·End
-Dark
-Medium
-Light

الوقت حتى ينتهي البرنامح المحدد تشير الشاشة إلى الوقت المتبقي حتى انتهاء البرنامج الوقت المتبقى: ١:١-٥-١:١

- لا تضغط على زر التوقف.
- سوف تومض إشارة البدء.



يرجي الضغط على زر التوقف عندما يصدر الجهاز صوتًا ويومض الشريط عند "نهاية"، وتأكد أن الخبز أكتمل وقم بإزالة وعاء الخبز

• سوف ينطفئ ضوء البدء.

■ إذا لم يكتمل إتمام الخبر → قم بعمل التالي ①-③ (يمكن أن يستغرق وقت الخبر الإضافي مرتين. وفي كل مره ستكون في غضون ٢٠ دقيقة سيبدأ

روس ان يستعرى وقت الخبر المصادي الرس. وفي عالم اله المستون في عصول ٢٠ لعيه السيد. المؤقت من خلال الضغط على زر المؤقت بالشكل المطلوب.) على زر المؤقت بالشكل المطلوب.)

 إذا رُجت جيداً وأزلوا كعكة مسطحة ريفية من وعاء الخبز، ستققد الكعكة المسطحة الريفية شكلها.

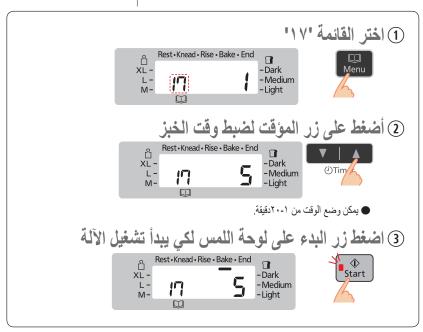
● تجتاز عند ثلاث دقائق في المرحلة ٥، أثناء وقت الصفارة ويبدأ العجين

بشكل أوتوماتيكي. (يصبح شكل كعكة مسطحة ريفية غير متساوية،

لأنك لم تقم بتشكيل سطح العجين.)



 للتحقق ما إذا كان الخبز قد اكتمل، قم بإدخال سيخ في وسط كعكة مسطحة ريفية - ويكون جاهزًا وإذا لم يكن هناك خليطٍ مع السيخ عند إز الله.





خَبِرْ كعكة



- لتحضير () قم بتحضير المكونات وفقًا للوصفة.
- قم بمحاذاة وعاء الخبر باستخدام ورقة المخطوطة أو بطانات رغيف الخبر وصب ذلك في المكونات المختلطة.
 - آضبط و عاء الخبز على الوحدة الرئيسية وقم بتوصيل قابس الآلة في المقبس.

(تأكد أن إشارة البدء متوقفة عن العمل.)

اختر القائمة ١١٨١





يكون المؤقت غير متوافر على القائمة ١٨.
 (يحدد المؤقت فقط فترة وقت الخبز.)

خط الوعاء مع ورقة المخطوطة. (سيحرق كعكة الخبز أو الشاي

إذا لامس وعاء الخبز مباشرة.)

أضغط على زر المؤقت لضبط وقت الخبز





اضغط زر البدء على لوحة اللمس لكي يبدأ تشغيل الآلة





• سوف تومض إشارة البدء.



- يرجي الضغط على زر التوقف عندما يصدر الجهاز صوتًا ويومض الشريط عند 'نهاية'، وتأكد أن الخبز أكتمل وقم بإزالة وعاء الخبز
 - سوف ينطفئ ضوء البدء.
 - إذا لم يكنمل الخيز ← أعد تكرار الخطوة ٢-٦
 (يمكن أن يستغرق وقت الخيز الإضافي مرتين.
 وفي كل مره ستكون في غضون ٥٠ دقيقة.
 سيبدأ الموقت مره أخري من ١ دقيقة عندما تكون الوحدة الرئيسية ساخنة.
 قم بزيادة الوقت من خلال الضغط على زر الموقت بالشكل المطلوب.)

كن حريصًا! إنه ساخن!

 للتحقق ما إذا كان الخبز قد اكتمل، قم بإدخال سيخ في وسط كعكة مسطحة ريفية - ويكون جاهزًا وإذا لم يكن هناك خليطٍ مع السيخ عند إزالته.



عمل مربی



- التحضير قم بتحضير المكونات وفقًا للوصفة.
 - 2 ضع العجان في وعاء الخبز.
- ③ ضع المكونات في وعاء الخبز وفقًا للترتب التالي نصف الفاكهة ← نصف من السكر ← باقى الفواكه ← باقى السكر.
- اضبط و عاء الخبز على الوحدة الرئيسية وقم بتوصيل قابس الآلة في المقبس. (تأكد من أن إشارة البدء متوقفة عن العمل.)

اختر القائمة ٣٢١















اضغط زر البدء على لوحة اللمس لكي يبدأ تشغيل الآلة





● سوف تومض إشارة البدء.



أضغط على زر التوقف وقم بإزالة العجين

عندما يصدر الجهاز صوتًا ٨ مرات ويومض الشريط عند "نهاية"

- سوف تنطفئ إشارة البدء.
- إذا لم يكتمل الطهي ← أعد تكرار الخطوة ١-٣

(يمكن أن يستغرق وقت الخبز الإضافي مرتين. وفي كل مره ستكون في غضون ١٠-٠٠ دقيقة. سيبدأ المؤقت مره أخري من ١ دقيقة عندما تكون الوحدة الرئيسية ساخنة. قم بزيادة الوقت من خلال الضغط على زر المؤقت بالشكل المطلوب.)

يكون المؤقت غير متوافر على القائمة ٣٢.

■ من الضروري أن يكون لديك كمية كافية من السكر والحامض والبكتين

● اعتمادا على نوع البكتين، قد يكون من الأفضل زيادة أو إنقاص كمية

■ يتم وضع الفواكه مع كم عال من البكتين. لا يتم وضع الفاكهة مع كم

● استخدم الفواكه الطازجة الناضجة. لا يتم ثبات الفاكهة الناضجة فوق

■ يمكن وضع المواصفات الموجودة في هذا الكتاب للمربى الناعمة. وذلك

• لا تزود ولا تنقص من كميات الفاكه. وقد يتسبب ذلك في غلى المربى

(يحُدُد المؤقت فقط فترة وقت الخبز.)

لتكوين المرىي.

منخفض من البكتين.

بسبب انخفاض مستوي السكر.

● اتبع وصفة للكميات لكُّل عنصّر.

أو الحرق.

* عندما تكون حموضة الثمار قوية، يمكنك تقليل كمية عصير الليمون ولكن إذا انخفضت بدرجة كبيرة، فإن المربى لن يتم تثبيتها.

• لا تزود من كمية السكر أكثر من نصف كميات الفاكهة. وقد يتسبب ذلك في غلي المربى أو الحرق. عندما يتم نقص في كمية السكر، لا يتم ثبات المربي

- عندما يكون وقت الطهي قصيرًا، يمكن أن تبقى قطع الثمار جزئية وقد تصبح المربى مائية.
 - سيستمر المربى في وضعه أثناء تبريده. أحرص على عدم تفريضه.
- ضع المربى التامة في الحاوية في أقرب وقت ممكن. يرجى الاعتناء بالحرقة عندما تتخلص من المربى.
 - يمكن التخلص من المربى إذا تركت في وعاء الخبز.
- توضع المربى في مكان بارد ومكان مظلم. نظرًا الانخفاض مستويات السكر، فإن مدة الصلاحية ليست طالما أن الأصناف التي يتم شراؤها من المتاجر بمجرد فتحه، قم بوضعه في الثلاجة واستهلاكه بعد الفتح بوقت قصير.









(1)

عمل كوميوت



يكون المؤقت غير متوافر على القائمة ٣٣.

• لا تزود ولا تنقص من كميات الفاكه. وقد يتسبب ذلك في غلى

(يحدد المؤقت فقط فترة وقت الخبز.)

• اتبع وصفة للكميات لكل عنصر.

الكومبوت أو احتراقه.

- (1) قم بتحضير المكونات وفقًا للوصفة. (يرجي إزالة العجان)
 - (2) ضع المكونات في وعاء الخبز وفقًا للترتيب التالي: الفاكهة ← السكر ← السوائل.
- ③ اضبط وعاء الخبز على الوحدة الرئيسية وقم بتوصيل قابس الآلة في المقبس. (تأكد من أن إشارة البدء متوقفة عن العمل.)















اضغط زر البدء على لوحة اللمس لكي يبدأ تشغيل الآلة





سوف تومض إشارة البدء.



أضغط على زر التوقف وقم بإزالة العجين

- عندما يصدر الجهاز صوتًا ٨ مرات ويومض الشريط عند انهاية
 - سوف تنطفئ إشارة البدء.
- إذا لم يكتمل الطهي ← أعد تكرار الخطوة ١-٣ (يمكن أن يستغرق وقت الخبز الإضافي مرتين. وفي كل مره ستكون في غضون ١٠-٠٠ دقيقة. سيبدأ المؤقت مره أخري من ١ دقيقة عندما تكون الوحدة الرئيسية ساخنة. قم بزيادة الوقت من خلال الضغط على زر المؤقت بالشكل المطلوب.)





محتويات الوصفة

AR31 رغيف بني سريع AR31 رغيف بالفاكهة المنقوعة AR31 رغيف الكاري والمانجو AR31 رغيف الجبن والجوز AR33 AR33 منيف أبيض بخميرة طازجة AR33 مغيف وجبة كاملة بالبنور AR33 مغيف البيصل AR33 Granary رغيف بالبيصل AR33 Granary رغيف بني مضاف إليه قمح الشعير AR33 AR33 رغيف الصويا بالبنور AR33 AR33 رغيف الصويا بالبنور AR33 مضاف إليه قمح الشعير AR33 رغيف الصويا بالبنور AR33 رغيف الصويا بالبنور AR33 مغيف الصويا بالبنور AR33 رغيف الصويا بالبنور AR33 رغيف الصويا بالبنور AR33 مغيف المنوية عنوا بالبنور AR33 مغيفة عنوا بالبنور AR34 AR34 مغيفة عنوا بالبنور AR34 م	AR30 رغيف خبز باللبن AR30 رغيف جنين القمح AR30 والفوفان AR30 والمخفة خبز بالبنور AR31 مغيف بني AR31 مغيف بني AR31 مغيف بني AR31 مغيف بني AR32 مغيف بالزيتون AR32 مغيف بالديتون AR33 مغيف بالحسل ودوار الشمس AR34 مغيف بالحسل ودوار الشمس AR35 مغيف بالكراميل وحبوب جوز البقان AR32 مغيف بالكراميل وحبوب جوز البقان	AR30 رغيف خبر أبيض سريع AR30 (عيف خبر أبيض سريع AR30 (عيف خبر بالفاكهة المتبلة AR30 (عيف خبر بالفاكهة المتبلة AR30 (عيف خبر بالمشمش واللوز AR31 (عيف وجبة كاملة ١٠٠ (عيف وكبة ١٠٠ (عيف وكبة ١٠٠ (عيف وكبة ١٠٠ (عيف على	وصفات الخبز [۱ أساسي] [۲ أساسي سريع] [۳ أساسي مخمر] فنان ريفي [
	الشيلم والوجبة الكاملة	شيلم ١٠٠٪ AR33 شيلم AR33 شيلم AR33 شيلم AR33 شيلم AR34 شيلم AR34 AR34	شيلم [^ شيلم] فرنسي [٩ فرنسي] د
ثلاثة أنواع من الجين	طماطم مجففة والبارميزان	السياباتا السهلة	[۱۰ خمیرة ریفیة] ایطالی ۱۱۱ ایطالی] شطیرة ۱۲۱ شطیرة]
ليمون و وبذور خشخاش مقسمة	البنتون	أساسي بريوش	بریوش [۱۳ بریوش] مخصوص [۱۰ مخصوص] [۱۱ مخصوص مخمر] کعکة مسطحة ریفیة
خليط خيز من شركة جافيلا	خالي من الجلوتين والقمح خليط خبز خالي من الجلوتين/ القمح من شركة جلوتافين	خيز خالي من الجلوتين خليط خبز خالي من الجلوتين من خليط خير AR37 خليط خبز خالي من الجلوتين والألياف من خليط خير	[۱۷ كعكة مسطحة ريفية] وصفات خالية من الجلونين [۱ أساسي] [۱۶ خالي من الجلونين]
عجين قابل اللتمزيق وخيز قابل المشاركة AR42 عجين محشو بالزيتون وخيز قابل المشاركة AR42 خيز محشو دجاج مدخن AR42 خيز النزهة AR42 خيز النزهة AR42 عجينة برويش (لفائف برويش AR43 برقائق الشوكو لاتة) AR43 خيز الفوكاشيا AR43 جيز الفوكاشيا AR43 جيز الموكاشيا AR43 جيز الموكاشيا AR43 جيز الموكاشيا AR43	السياباتا (AR39 السياباتا (AR39 الفائف فيينا (AR49 الفائف فيينا (AR40 الفائف القمح والشيام (AR40 الفائف جوز و وجبة كاملة ٧٠٪ (AR40 كعك تشيلسي (AR40 الكعكات الساخنة على شكل تقاطعات (AR40 الكرواسان (AR41 الكرواسان (AR41 الفائف خاعمة/فطائزة سريعة محشية (AR41 الفائف حلوة/الكعك مناسبة لكعك (AR41 المقتمم (AR41 المقتمم (AR41 المقتمم (AR41 المقتمم (AR41)	المجين الأبيض	وصفات عجينة [٩ ا أساسي] [٢٠ ا أساسي مخمر] [٢٧ قمح كامل] [٣٧ قمح كامل مخمر] [٤٧ شيلم] [٢٥ فرنسي] [٢٣ خميرة ريفية] [٢٨ بيتز] [٣٩ برويش] [٣٠ مخصوص]
خبز الصويا الكاملة	رغيف البندق والعمل	كعكة التفاح والزنجبيل AR44 رغيف الموز والجوز AR44 عجينة شاي الفاكهة AR45 خيز الزنجبيل	وصفات کعکات [۱۸ مخبوز فقط]
مربي الكثمش الأحمر والفلفل	خوخ مليا	مربي بالفر اولة٧	وصفات المربي (۲۲ مربی] وصفات الكومبوت
شر اُب الفانيليا بالخوخ	كومبوت التوت المختلط	كُومبُون الفاكهة الحمراء	رحصت بسرمبرے [۳۳ کومبوت]





رغيف خبز باللبن القائمة '١' (٤ ساعة- ٤ ساعة ٥دقيقة)

کبیر جدًا	لتر	متر	
۱۰۰ جرام (۱ رطل ٥ أونصة)	٥٠٠ جرام (١ رطل ٢ أونصة سائلة)	۰۰ ؛ جرام (۱٤ أونصة)	دقيق خبز أبيض ثقيل
ملعقتان	11⁄2 معلقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	سكر
٢٥ جرام (١ أونصة)	٢٥ جرام (١ أونصة)	١٥ جرام (1/2 أونصة)	زبد
1½ معلقة صغيرة	11⁄4 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	ملح
٤٣٠ مل	۳۲۰ مل	۲۹۰ مل	لبن
11⁄4 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	3⁄4 ملعقة صغيرة	خميرة جافة

رغيف جنين القمح القائمة ١٤ (أ) (أ) القائمة ١٠ (أ)

لتر	
٥٠٠ جرام (١ رطل و٢ أونصة)	دقيق خبز أبيض ثقيل
11⁄2 معلقة صغيرة	سكر
ملعقتان صغيرتان	زیت
11⁄4 ملعقة صغيرة	ملح
٥٠ جرام (٢ أونصة)	جنين القمح
۳۵۰ مل	میاه
11⁄4 ملعقة صغيرة	خميرة جافة

رغيف النخالة والشوفان القائمة '١' (٤ ساعة- ٤ ساعة ٥دقيقة) (i)

لتر	
٤٠٠ جرام (١٤ أونصة)	دقيق خبز أبيض ثقيل
1½ معلقة صغيرة	سكر
ملعقتان صغيرتان	زیت
11⁄4 ملعقة صغيرة	ملح
٥٠ جرام (٢ أونصة)	نخالة
٥٠ جرام (٢ أونصة)	شوفان عصيدة
۳۵۰ مل	میاه
١ معلقة صغيرة	خميرة جافة

ه أرغفة خبز بالبذور قائمة الا (٤ ساعات) (نا

کبیر جدًا	لتر	متر	
٥٥٠ جرام	٤٧٥ جرام	٤٠٠ جرام	دقيق خبز أبيض ثقيل
(١ رطل ٤ أونصة)	(١ رطل ١ أونصة)	(۱٤ أونصة)	9, 0 ,, 5, 0,
ملعقتان	11⁄2 معلقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	سكر
٢٥ جرام (١ أونصة)	٢٥ جرام (١ أونصة)	١٥ جرام (1/2 أونصة)	زبد
11⁄2 معلقة صغيرة	11⁄4 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	ملح
ملعقتان صغيرتان	11/2 معلقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	بذور السمسم
ملعقتان صغيرتان	11/2 معلقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	بذور خشخاش
۳۸۰ مل	۳۳۰ مل	۲۸۰ مل	میاه
11⁄4 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	3⁄4 ملعقة صغيرة	خميرة جافة
ملعقتان صغيرتان	11/2 معلقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	*بذور كتان
ملعقتان صغيرتان	11/2 معلقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	*بزور قرع عسلي
ملعقتان صغيرتان	11/2 معلقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	*بذور دوًار الشمس

رغيف خبز أبيض القائمة '۱' (٤ ساعة ٥ دقيقة) (نَّ)

کبیر جدًا	لتر	متر	
۱۰۰ جرام (۱ رطل ٥ أونصة)	٥٠٠ جرام (١ رطل ٢ أونصة سائلة)	۰۰ جرام (۱٤ أونصة)	دقيق خبز أبيض ثقيل
ملعقتان	11⁄2 معلقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	سكر
۲۵ جرام (۱ أونصة)	۲۵ جرام (۱ أونصة)	 ١٥ جرام. ١/2 أونصة سائلة) 	زبد
11⁄2 معلقة صغيرة	11⁄4 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	ملح
۰۰ ع مل	۳۵۰ مل	۲۸۰ مل	میاه
11⁄4 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	3⁄4 ملعقة صغيرة	خميرة جافة

(1)

رغيف خبز أبيض سريع القائمة '١' (١ ساعة ٥٥ دقيقة ساعتان) 💥

کبیر جدًا	لتر	متر	
۲۰۰ جرام	٥٠٠ جرام (١ رطل	٠٠٠ جرام	دقيق خبز أبيض ثقيل
(١ رطل ٥ أونصة)	٢ أونصة سائلة)	(١٤ أونصة)	9, 0 ,, 5, 0,
ملعقتان	11⁄2 معلقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	سكر
٢٥ جرام (١ أونصة)	٢٥ جرام (١ أونصة)	١٥ جرام (1/2 أونصة)	زبد
11⁄2 معلقة صغيرة	11⁄4 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	ملح
٤١٠ مل	۳۵۰ مل	۲۸۰ مل	میاه
11⁄2 معلقة صغيرة	11⁄4 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	خميرة جافة

رغيف خبز بالفاكهة المتبلة قائمة ا٣ (٤ ساعات) (١٥)

متر	
٤٠٠ جرام (١٤ أونصة)	دقيق خبز أبيض ثقيل
ملعقتان	سكر
۷۵ جرام (۳ أونصات)	زبد
١ معلقة صغيرة	ملح
ملعقتان	قر فة
١ معلقة صغيرة	توابل مشكلة
۱۰۰ جرام (٤ أونصات)	٢ بيضة (متوسطة)، مُخفقة
۱۰۰ مل	میاه
۱۰۰ مل	لبن
١ معلقة صغيرة	خميرة جافة
۱۵۰ جرام (٥ أونصات)	*فاكهة مجففة مخلوطة

عجينة بعصير التفاح القائمة '۱' (٤ ساعة ٥ دقيقة)

	المهم المراقب المعلقة علم المعلقة وتقييها
متر	
٥٠٠ جرام (١ رطل و ٢ أونصة)	دقیق خبز أبیض ثقیل
١	التفاح المبشور
١ معلقة صغيرة	سكر
١ معلقة صغيرة	ملح
1/2 معلقة صغيرة	فلفل أبيض مطحون
۳۰۰ مل	عصير تفاح
١ معلقة صغيرة	إكليل الجبل
١ معلقة صغيرة	خميرة جافة

رغيف خبز بالمشمش واللوز قائمة '۳' (٤ ساعات) (i)

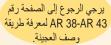
	O ()
لتر	
٤٠٠ جرام (١٤ أونصة)	دقيق خبز أبيض ثقيل
11⁄2 معلقة صغيرة	سكر
٢٥ جرام (١ أونصة)	زبد
١ معلقة صغيرة	ملح
٥٠ جرام (٢ أونصة)	لوز مطحون
۲۸۰ مل	میاه
١ معلقة صغيرة	خميرة جافة
۱۰۰ جرام (٤ أونصات)	*مشمش مجفف قطع
٥٠ جرام (٢ أونصة)	*لوز مقشور

(



[۲ أساسي سريع] [٣ أساسي مخمر] (طحين القمح ودقيق أسمر)

(i): يمكن استخدام المؤقت للوصفات بهذه الرموز (٤- ١٣ ساعة)



(



(

رغيف الكاري والماتجو القائمة '۱' (٤ ساعة ٥ دقيقة) (أ)

	متر
دقيق خبز بني ثقيل	٠٠٤ جرام (١٤ أونصة)
سكر	١ معلقة صغيرة
زبد	١٥ جرام (1/2 أونصة)
ملح	١ معلقة صغيرة
معجون الكاري	٣ معلقة صغيرة
صلصة مانجو	ملعقتان صغيرتان
میاه	۲۷۰ مل
خميرة جافة	3⁄4 ملعقة صغيرة

رغيف الجبن والجوز قائمة '۳' (٤ ساعات) (ن

13	کبیر جا	لتر	متر	
	٥٥٠ جرام (١ ٤ أونصة سائا	٤٧٥ جرام (١ رطل ١ أونصة سائلة)	۰۰ ؛ جرام (۱٤ أونصة)	دقيق خبز أبيض ثقيل
	ملعقتان	11⁄2 معلقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	سكر
غيرة	11⁄2 معلقة ص	11⁄4 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	ملح
	۱۰۰ جرام (٤ أونصات)	٧٥ جرام (٣ أونصة)	۰ ° جرام (۲ أونصة سائلة)	جبن شيدر، مبشور
	۳۷۰ مل	۳۲۰ مل	۲۷۰ مل	میاه
غيرة	11⁄4 ملعقة ص	١ معلقة صغيرة	3⁄4 ملعقة صغيرة	خميرة جافة
	۱۰۰ جرام (٤ أونصات)	٧٥ جرام (٣ أونصة)	۰۰ جرام (۲ أونصة سائلة)	*جوز، مفروم

رغيف أبيض بخميرة طازجة القائمة ١١' (٤ ساعة - ٤ ساعة ٥ دقيقة)

لتر	
٨ جرام (1/3 أونصة)	خميرة طازجة
٥٠٠ جرام (١ رطل ٢ أونصة سائلة)	دقیق خبز أبیض ثقیل
11⁄2 معلقة صغيرة	سكر
ملعقتان صغيرتان	زیت
11⁄4 ملعقة صغيرة	ملح
۳۳۰ مل	مياه

(1)

لا تضع الخميرة الطازجة في موزع الخميرة.
 ضعها في وعاء الخبز أولاً، ثم قم بتعلقها مع كل المكونات الجافة

رغيف بني القائمة الأ (٤ ساعة عدقيقة) (أ

کبیر جدًا	لتر	متر	
۱۰۰ جرام (۱ رطل ٥ أونصة)	٥٠٠ جرام (١ رطل ٢ أونصة سائلة)	۰۰ جرام (۱٤ أونصة)	دقيق خبز بني ثقيل
ملعقتان	11⁄2 معلقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	سكر
۲٥ جرام (١ أونصة)	٢٥ جرام (١ أونصة)	١٥ جرام (1/2 أونصة)	زبد
11⁄2 معلقة صغيرة	11⁄4 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	ملح
۵۰۰ مل	۳۵۰ مل	۲۸۰ مل	میاه
11⁄4 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	3⁄4 ملعقة صغيرة	خميرة جافة

رغيف بني سريع القائمة '٢' (١ ساعة ٥٥ دقيقة - ٢ ساعة) 💥

	~ ` `		,
کبیر جدًا	لتر	متر	
۱۰۰ جرام (۱ رطل ٥ أونصة)	٥٠٠ جرام (١ رطل ٢ أونصة سائلة)	۰۰ جرام (۱٤ أونصة)	دقيق خبز بني ثقيل
ملعقتان	11⁄2 معلقة صغيرة	أ معلقة صغيرة	سكر
٢٥ جرام (١ أونصة)	٢٥ جرام (١ أونصة)	١٥ جرام (1/2 أونصة)	زبد
1½ معلقة صغيرة	11⁄4 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	ملح
۰۰ که مل	۳۵۰ مل	۲۸۰ مل	میاه
1½ معلقة صغيرة	11⁄4 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	خميرة جافة

رغيف بالفاكهة المنقوعة قائمة "٢" (٤ ساعات) (نا

	O ()
لتر	
٥٠٠ جرام (١ رطل ٢ أونصة سائلة)	ىقىق خبز أبيض ثقيل
1½ معلقة صغيرة	سكر
11⁄4 ملعقة صغيرة	ملح
٣ ملاعق صغيرة	مالت مستخلص
۳۲۰ مل	میاه
١ معلقة صغيرة	خميرة جافة
۱۵۰ جرام	*زبيب الكشمش

طماطم مجففة، جبن وعصير طماطم القائمة '٤' (٤ ساعة ٤ ساعة ٥دقيقة) (أ)

جدًا	کبیر	لتر	متر	
	٥٨٠ جرام ا أونصة سائلة	٥٠٠ جرام (١ رطل ٢ أونصة سائلة)	٤٠٠ جرام (۱٤ أونصات)	دقيق خبز أبيض ثقيل
نيرة	٢ معلقة صغ	11/2 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	سكر
ا أونصة)	۲۵ جرام (ا	٢٥ جرام (١ أونصة)	۱۵ جرام (1/2 أونصة)	زبد
سغيرة	11/2 ملعقة م	11/4 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	ملح
	۲۰۰ مل	۱۷۵ مل	۱٤٠ مل	میاه
	۲۰۰ مل	۱۷۵ مل	۱٤٠ مل	عصير طماطم
سغيرة	11/4 ملعقة د	١ معلقة صغيرة	3/4 ملعقة صغيرة	خميرة جافة
	٥٠ جرام	٠٤ جرام	۳۰ جرام	*طماطم مجففة
	۱۰۰ جرام	۸۵ جرام	۷۰ جرام	★الجبن الإضافي (يُقطع إلى مكعبات ١ سم)

اللحم القائمة '٤' (٤ ساعة- ٤ ساعة ٥دقيقة)

			,
کبیر جدًا	لتر	متر	
٥٨٠ جرام (١ رطل ٤ أونصة سائلة)	٥٠٠ جرام (١ رطل ٢ أونصة سائلة)	٤٠٠ جرام (۱٤ أونصات)	دقيق خبز أبيض ثقيل
٢ معلقة صغيرة	1 ¹ / ₂ ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	سكر
٢٥ جرام (١ أونصة)	٢٥ جرام (١ أونصة)	۱۵ جرام (1/2 أونصة)	زبد
11/2 ملعقة صغيرة	11/4 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	ملح
٤٠٠ مل	۳۵۰ مل	۲۸۰ مل	میاه
11/4 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	3/4 ملعقة صغيرة	خميرة جافة
۷۵ جرام	٦٠ جرام	٥٠ جرام	★الجبن الإضافي (يُقطع إلى مكعبات ١ سم)

زيتون مشكل القائمة '٤' (٤ ساعة ٥دقيقة) (ن)

		الساعة ودنيقة) (
کبیر جدا	لتر	متر	
٥٨٠ جرام (١ رطل ٤	٥٠٠ جرام (١ رطل ٢	٤٠٠ جرام	دقيق خبز أبيض ثقيل
أونصة سائلة)	أونصة سائلة)	(۱٤ أونصات)	دفیق خبر ابیض نقین
٢ معلقة صغيرة	11/2 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	سكر
٢٥ جرام (١ أونصة)	٢٥ جرام (١ أونصة)	١٥ جرام (1/2 أونصة)	زبد
11/2 ملعقة صغيرة	11/4 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	ملح
٤٠٠ مل	۲۵۰ مل	۲۸۰ مل	میاه
11/4 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	3/4 ملعقة صغيرة	خميرة جافة
۷۵ جرام	٦٠ جرام	٥٠ جرام	*زيتون مشكل

(

[٤ فنان ريفي]

لإضافة المكونات مع*، قم بوضعها في موزع المكسرات المخمرة. (صفحة رقم 14 AR)
 و لإضافة مكونات، ★ اتبع تعليمات البرمجة الموجودة في صفحة 16 AR

وصفات الخبز

[٥ قمح كامل] [٦ قمح كامل سريع] [٧ قمح كامل مخمر] (دقيق مصنوع من القمح كامل الحبة)

(i يمكن استخدام المؤقت للوصفات بهذه الرموز (٥- ١٣ ساعة)

(

رغيف بالزيتون القائمة '٧' (٥ ساعات) (i)

	0 1
متر	
۲۰۰جرام (۷ أونصات)	دقيق خبز وجبة كاملة ثقيل
۲۰۰جرام (۷ أونصات)	دقيق خبز أبيض ثقيل
١ معلقة صغيرة	سكر
٣ ملاعق صغيرة	زيت
١ معلقة صغيرة	ملح
١ معلقة صغيرة	برتقال مجفف
۲۷۰ مل	میاه
3⁄4 ملعقة صغيرة	خميرة جافة
۷۵ جرام (۳ أونصات)	*زيتون أسود كامل، على شكل حلقات

رغيف وجبة كاملة يحتوي على خميرة طازجة بنسبة ١٠٠٪ القائمة ٥٠' (٥ ساعات) (ك

	<u> </u>
لتر	
٨ جرام (1/3 أونصة)	خميرة طازجة
٥٠٠ جرام (١ رطل و٢ أونصة)	دقيق خبز وجبة كاملة ثقيل
11⁄2 معلقة صغيرة	سكر
ملعقتان صغيرتان	زيت
11⁄4 ملعقة صغيرة	ملح
۳۵۰ مل	میاه

ميره
 لا تضع الخميرة الطازجة في موزع الخميرة.
 ضع الخميرة في مقلاة الخبز، ثم ضع جميع المكونات الجافة.

رغيف العسل ودوار الشمس القائمة '٧' (٥ ساعات)

لتر	
۲۵۰ جرام (۹ أونصات)	دقيق خبز وجبة كاملة ثقيل
۲۵۰ جرام (۹ أونصات)	دقيق خبز أبيض ثقيل
ملعقتان صغيرتان	عسل
٢٥ جرام (١ أونصة)	زبد
11⁄4 ملعقة صغيرة	ملح
۳٤٠ مل	میاه
١ معلقة صغيرة	خميرة جافة
٤ ملاعق صغيرة	*بذور دوّار الشمس

رغيف بحبوب الصنوبر والبسيتو القائمة '٧' (٥ ساعات) (أ

کبیر جدًا	لتر	متر	
٣٠٠ جرام (١١ أونصة)	۲۵۰ جرام (۹ أونصات)	۲۰۰ جرام (۷ أونصات)	دقيق خبز وجبة كاملة ثقيل
٣٠٠ جرام (١١ أونصة)	۲۵۰ جرام (۹ أونصات)	۲۰۰ جرام (۷ أونصات)	دقيق خبز أبيض ثقيل
ملعقتان	11⁄2 معلقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	سكر
11⁄2 معلقة صغيرة	11⁄4 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	ملح
٤ ملاعق صغيرة	٣ ملاعق صغيرة	ملعقتان صغيرتان	صلصة البيستو
٤٢٠ مل	۳٦٠ مل	۲۹۰ مل	میاه
11⁄4 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	3⁄4 ملعقة صغيرة	خميرة جافة
۱۲۵ جرام (٥ أونصات)	١٠٠ جرام (٤ أونصات)	٧٥ جرام (٣ أونصات)	*حبوب صنوبر

رغيف بالكراميل وحبوب جوز البقان القائمة '٧' (٥ ساعات) (i)

لتر	
۲۰۰ جرام (۷ أونصات)	دقيق خبز وجبة كاملة ثقيل
۲۰۰جرام (۷ أونصات)	دقيق خبز أبيض ثقيل
١٥ جرام (1/2 أونصة)	زید
١ معلقة صغيرة	ملح
٣ ملاعق صغيرة	عصیر کرامیل
۲۸۰ مل	میاه
3⁄4 ملعقة صغيرة	خميرة جافة
۷۵ جرام (۳ أونصات)	*حبوب جوز البقان مجروشة
۱۰ جرام (۱۰ اولفقت)	حبوب جور البعال مجروسه

رغيف وجبة كاملة ١٠٠٪ القائمة '٥' (٥ ساعات) (ن

کبیر جدًا	لتر	متر	
۲۰۰ جرام (۱ رطل ٥ أونصة)	٥٠٠ جرام (١ رطل ٢ أونصة سائلة)	۰۰ ؛ جرام (۱۶ أونصة)	دقيق خبز وجبة كاملة ثقيل
ملعقتان	11⁄2 معلقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	سكر
٢٥ جرام (١ أونصة)	٢٥ جرام (١ أونصة)	١٥ جرام (1/2 أونصة)	زبد
11⁄2 معلقة صغيرة	11⁄4 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	ملح
٤٣٠ مل	۳۷۰ مل	۳۰۰ مل	میاه
1½ معلقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	3⁄4 ملعقة صغيرة	خميرة جافة

(1)

رغيف وجبة كاملة ٧٠٪

القائمة '٥' (٥ ساعات) (ن

کبیر جدًا	لتر	متر	
٤٢٥ جرام (١٥ أونصة)	٣٥٠ جرام (١٢ أونصة)	٣٠٠ جرام (١١ أونصة)	دقيق خبز وجبة كاملة ثقيل
۱۷۵ جرام (٦ أونصة)	۱۵۰ جرام (٥ أونصة)	١٠٠ جرام (٤ أونصة)	دقيق خبز أبيض ثقيل
ملعقتان	11⁄2 معلقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	سكر
٢٥ جرام (١ أونصة)	٢٥ جرام (١ أونصة)	١٥ جرام (1/2 أونصة)	زبد
11⁄2 معلقة صغيرة	11⁄4 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	ملح
٤٣٠ مل	۳۷۰ مل	۳۰۰ مل	میاه
1½ معلقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	3⁄4 ملعقة صغيرة	خميرة جافة

رغيف وجبة كاملة ٥٠٪

القائمة '٥' (٥ ساعات) (ن

کبیر جدًا	لتر	متر	
٣٠٠ جرام (١١ أونصة)	۲۵۰ جرام (۹ أونصات)	۲۰۰ جرام (۷ أونصات)	دقيق خبز وجبة كاملة ثقيل
٣٠٠ جرام (١١ أونصة)	۲۵۰ جرام (۹ أونصات)	۲۰۰ جرام (۷ أونصات)	دقيق خبز أبيض ثقيل
ملعقتان	11⁄2 معلقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	سكر
٢٥ جرام (١ أونصة)	٢٥ جرام (١ أونصة)	١٥ جرام (1/2 أونصة)	زبد
11⁄2 معلقة صغيرة	11⁄4 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	ملح
٤٣٠ مل	۳۷۰ مل	۳۰۰ مل	میاه
1½ معلقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	3/4 ملعقة صغيرة	خميرة جافة

رغيف وجبة كاملة سريع ١٠٠٪ القائمة '٦' (٣ ساعات) ﴿ ﴿

کبیر جدًا	لتر	متر	
۱۰۰ جرام (۱ رطل ٥ أونصة)	٥٠٠ جرام (١ رطل ٢ أونصة سائلة)	٤٠٠ جرام (١٤ أونصة)	دقيق خبز وجبة كاملة ثقيل
ملعقتان	11⁄2 معلقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	سكر
٢٥ جرام (١ أونصة)	٢٥ جرام (١ أونصة)	١٥ جرام (1/2 أونصة)	زبد
11⁄2 معلقة صغيرة	11⁄4 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	ملح
٤٣٠ مل	۳۷۰ مل	۳۰۰ مل	میاه
13⁄4 معلقة صغيرة	11⁄2 معلقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	خميرة جافة

رغيف وجبة كاملة سريع ٧٠٪ القائمة '٦' (٣ ساعات) 💥

کبیر جدًا	لتر	متر	
٤٢٠ جرام (١٥ أونصة)	۳۵۰ جرام (۱۲ أونصة)	۳۰۰ جرام (۱۱ أونصة)	دقيق خبز وجبة كاملة ثقيل
۱۸۰ جرام (٦ أونصات)	۱۵۰ جرام (٥ أونصات)	١٠٠ جرام (٤ أونصات)	دقيق خبز أبيض ثقيل
ملعقتان	11⁄2 معلقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	سكر
٢٥ جرام (١ أونصة)	٢٥ جرام (١ أونصة)	١٥ جرام (1/2 أونصة)	زبد
11⁄2 معلقة صغيرة	11⁄4 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	ملح
٤٣٠ مل	۳۷۰ مل	۳۰۰ مل	میاه
11⁄2 معلقة صغيرة	11⁄4 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	خميرة جافة

رغيف وجبة كاملة سريع ٥٠٪ القائمة '٦' (٣ ساعات)

کبیر جدًا	لتر	متر	
۳۰۰ جرام (۱۱ أونصة)	۲۵۰ جرام (۹ أونصات)	۲۰۰جرام (۷ أونصات)	دقيق خبز وجبة كاملة ثقيل
٣٠٠ جرام (١١ أونصة)	۲۵۰ جرام (۹ أونصات)	۲۰۰جرام (۷ أونصات)	دقيق خبز أبيض ثقيل
ملعقتان	11⁄2 معلقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	سكر
٢٥ جرام (١ أونصة)	٢٥ جرام (١ أونصة)	١٥ جرام (1/2 أونصة)	زبد
11⁄2 معلقة صغيرة	11⁄4 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	ملح
٤٣٠ مل	۳۷۰ مل	۳۰۰ مل	میاه
11⁄2 معلقة صغيرة	11⁄4 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	خميرة جافة

(

(1)



رغيف خبز بالفاكهة المتبلة القائمة '٧' (٥ ساعات)

	~ ()
متر	
۲۰۰ جرام (۱۶ أونصة)	ىقىق خبز وجبة كاملة ثقيل
ملعقتان	سكر
۷۵ جرام (۳ أونصات)	زبد
١ معلقة صغيرة	ملح
ملعقتان	قر فة
١ معلقة صغيرة	توابل مشكلة
۱۰۰ جرام (٤ أونصات)	٢ بيضة (متوسطة)، مُخفقة
۱۱۰ مل	میاه
۱۱۰ مل	لبن
١ معلقة صغيرة	خميرة جافة
۱۵۰ جرام (٥ أونصات)	*فاكهة مجففة مخلوطة

رغيف وجبة كاملة بالبذور (i) (تاعات) (۲' (القائمة ۱۷')

کبیر جدًا	لتر	متر	
٥٥٠ جرام	٢٥٥ جرام	٠٠٠ جرام	دقيق خبز وجبة كاملة ثقيل
(١ رطل ٤ أونصة)	(١ رطل ١ أونصة)	(۱٤ أونصة)	0,)
ملعقتان	11⁄2 معلقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	سكر
٢٥ جرام (١ أونصة)	٢٥ جرام (١ أونصة)	١٥ جرام (1/2 أونصة)	زبد
11⁄2 معلقة صغيرة	11⁄4 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	ملح
ملعقتان صغيرتان	11/2 معلقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	بذور السمسم
ملعقتان صغيرتان	11/2 معلقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	بذور خشخاش
۳۹۰ مل	۲۵۰ مل	۳۰۰ مل	میاه
11⁄4 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	3⁄4 ملعقة صغيرة	خميرة جافة
ملعقتان صغيرتان	11/2 معلقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	*بذور كتان
ملعقتان صغيرتان	11/2 معلقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	*بزور قرع عسلي
ملعقتان صغيرتان	11/2 معلقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	*بذور دوّار الشمس

رغيف بالبصل القائمة '٥' (٥ ساعات) (i)

شيلم ١٠٠٪

دقيق شيلم

سکر

زيت

ملح

میاه

متر	
٣٠٠ جرام (١١ أونصة)	ىقىق خبز وجبة كاملة ثقيل
۱۰۰ جرام (٤ أونصات)	دقيق خبز أبيض ثقيل
١ معلقة صغيرة	سكر
١ معلقة صغيرة	زيت
١ معلقة صغيرة	ملح
٥٠ جرام (٢ أونصة)	بصل مفروم وناعم مع معلقة زيت صغيرة
١ معلقة صغيرة	هريس من الثوم
ملعقتان	فجل مغطى بطبقة من الكريمة
۲۷۰ مل	میاه
3⁄4 ملعقة صغيرة	خميرة جافة

	القائمة و (د ساعات)
متر	
٣٠٠ جرام (١١ أونصة)	دقيق خبز وجبة كاملة ثقيل
۱۰۰ جرام (٤ أونصات)	دقيق خبز أبيض ثقيل
١ معلقة صغيرة	سكر
١ معلقة صغيرة	زيت
١ معلقة صغيرة	ملح
٥٠ جرام (٢ أونصة)	بصل مفروم وناعم مع معلقة زيت صغيرة
١ معلقة صغيرة	هريس من الثوم
ملعقتان	فجل مغطى بطبقة من الكريمة
۲۷۰ مل	میاه

[٨ شيلم] (دقيق شيلم)

- استخدم عجان الشيلم (خبز الشيلم) في إعداد
- جميع هذه الوصفات.
 لا يعمل موزع الزبيب في البرنامج المخصص
 - ضع أي مكونات إضافية مباشرة في وعاء
- برفق لتجنب إتلاف الرعيف.
- (ن): يمكن استخدام المؤقت للوصفات بهذه الرموز (٣ ساعات و٣٠ دقيقة ١٣٠ ساعة)

		('	رغيف ®Granary القائمة '٥' (٥ ساعات)
کبیر جدًا	لتر	متر	
۱۰۰ جرام (۱ رطل ٥ أونصة)	٥٠٠ جرام (١ رطل ٢ أونصة سائلة)	۰۰ ع جرام (۱۶ أونصة)	ىقىق ®Granary ئقىل
ملعقتان	11⁄2 معلقة صغيرة	أ معلقة صغيرة	سكر
٢٥ جرام (١ أونصة)	٢٥ جرام (١ أونصة)	١٥ جرام (1/2 أونصة)	زبد
1½ معلقة صغيرة	11⁄4 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	ملح
٤٠٠ مل	۰ ۲۶ مل	۲۸۰ مل	میاه
11⁄4 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	3⁄4 ملعقة صغيرة	خميرة جافة

رغيف بنى مضاف إليه قمح الشعير الْقائمة '٥' (٥ ساعات) (L

<u> </u>			
کبیر جدًا	لتر	متر	
۳۵۰ جرام (۱۲ أونصة)	۳۰۰ جرام (۱۱ أونصة)	۲۵۰ جرام (۹ أونصة سائلة)	ىقىق @Granary ثقيل
۲۵۰ جرام (۹ أونصات)	۲۰۰جرام (۷ أونصات)	۱۵۰ جرام (٥ أونصات)	نقيق خبز أبيض ثقيل
ملعقتان	11⁄2 معلقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	سكر
٢٥ جرام (١ أونصة)	٢٥ جرام (١ أونصة)	١٥ جرام (1/2 أونصة)	زبد
11⁄2 معلقة صغيرة	11⁄4 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	ملح
٤٠٠ مل	۳۵۰ مل	۲۸۰ مل	مياه
11⁄4 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	3⁄4 ملعقة صغيرة	خميرة جافة

رغيف الصويا بالبذور

القائمة ٧١ (٥ ساعات)

	متر
قيق خبز أبيض ثقيل	٣٠٠ جرام (١١ أونصة)
نقيق الصويا	۱۰۰ جرام (٤ أونصات)
سکر	ملعقتان
र्गे	٢٥ جرام (١ أونصة)
ىلح	١ معلقة صغيرة
بذور خشخاش	٣ ملاعق صغيرة
ذور السمسم	ملعقتان صغيرتان
ىياه	۲٤٠ مل
بن صویا	۱۲۰ مل
خميرة جافة	١ معلقة صغيرة
'بذور کتان	٥٠ جرام (٢ أونصة)
تبذور دوّار الشمس	١ معلقة صغيرة
أبزور قرع عسلي	١ معلقة صغيرة
for horse horse	

شيلم بالبذور

القائمة ١٨' (٣ ساعات و ٣٠ دقيقة) (١)

علمه ۱۱ مناطق	ر ۱۰ دقیقه ا
دقيق شيلم	۰۰۰ جرام
,,	(۱ رطل و ۲ أونصة)
سكر	ملعقتان
زیت	ملعقتان صغيرتان
ملح	ملعقتان
بذور خشخاش	ملعقتان صغيرتان
بذور كتان	٣ ملاعق صغيرة
بذور دوار الشمس	٣ ملاعق صغيرة
میاه	٤٣٠ مل
خمير ة جافة	11⁄2 معلقة صغيرة

الشيلم والوجبة الكاملة القائمة '١\' (٣ ساعات ٣٠ دقيقة) (i)

ا رقق ۱۰	العالمة ٨ (١ ساعات
۲۵۰ جرام (۹ أونصات)	دقیق شیلم
۲۵۰ جرام (۹ أونصات)	دقیق خبز وجبة کاملة ثقیل
ملعقتان	سكر
ملعقتان صغيرتان	زیت
ملعقتان	ملح
۲۸۰ مل	میاه
ملعقتان	خمير ة جافة

لفائف القمح والشيلم القائمة '٨' (٣ ساعات ٣٠ دقيقة) (١)

القائمة ١٨' (٣ ساعات ٣٠ دقيقة)

٥٠٠ جرام

ملعقتان

٠٤٤ مل

برم (۱ رطل و۲ أونصة) ملعقتان

ملعقتان صغيرتان

11⁄2 معلقة صغيرة

۲۵۰ جرام (۹ أونصات)	دقیق شیلم
۲۵۰ جرام (۹ أونصات)	دقيق خبز أبيض ثقيل
ملعقتان	سكر
ملعقتان صغيرتان	زیت
ملعقتان	ملح
۳۲۰ مل	میاه
ملعقتان	خميرة جافة

[•] هذا الرغيف مصنوع من دقيق الخبز الأبيض الثقيل، لكنه يستفيد من دورة الخمس ساعات.

وصفات الخبز

[٩ فرنسي]

(الدقيق الأبيض/ دقيق وجبة كاملة) اصنع خبز بقشرة ناعمة والياف

يمكن استخدام المؤقت للوصفات بهذه الرموز (٦- ١٣ ساعة)

فرنسي القائمة '٩' (٦ ساعات) (ن

السياباتا السهلة

دقيق خبز أبيض ثقيل

زيت زيتون

	<u> </u>
٠٠٤ جرام (١٤ أونصة)	ىقىق خبز أبيض ثقيل
١٥ جرام (1/2 أونصة)	زبد
١ معلقة صغيرة	ملح
۳۰۰ مل	میاه
١ معلقة صغيرة	خميرة جافة

فرنسي-قروي القائمة '٩' (٦ ساعات) (نَ

۲۷٥ جرام (۱۰ أونصة سائلة)	دقيق خبز أبيض ثقيل
٧٥ جرام (٣ أونصات)	دقيق خبز وجبة كاملة ثقيل
٥٠ جرام (٢ أونصة)	دقیق شیلم
١٥ جرام (1/2 أونصة)	زبد
١ معلقة صغيرة	ملح
۳۱۰ مل	میاه
١ معلقة صغيرة	خميرة جافة

خبز الفوكاشيا مع الطماطم

دقيق خبز أبيض ثقيل

زیت زیتون

معجون الطماطم

زيتون أخضر

خميرة جافة

طماطم مجففة، مفرومة

ملح

القائمة '١١' (٤ ساعات ٣٠ يقيقة)

٠٠٤ جرام (١٤ أونصة)

ا معلقة صغيرة

١ معلقة صغيرة

١ معلقة صغيرة

٥٠ جرام (٢ أونصة)

٥٠ جرام (٢ أونصة)

3/4 ملعقة صغيرة

١٥٠ مل

۱۲۰ مل

[۱۰ خمیرة ریفیة]

خميرة ريفية المرحلة الأولى بادئ التخمير: القائمة '٢٧' (٢٤ ساعة) (أ) انتقل إلى صفحة رقم AR 18 الموصفة.

المرحلة الثانية ٢: القائمة ١٠١ (٥ ساعات) (نا

٣٢٠ جرام (111/2 أونصة سائلة)	دقیق خبز أبیض ثقیل
3⁄4 ملعقة صغيرة	ملح
۱۳۰ مل	مياه
1⁄2 معلقة صغيرة	خميرة حافة

٥٠٠ جرام (١ رطل و٢ أونصة)

١ معلقة صغيرة

٣ ملاعق صغيرة

١ معلقة صغيرة

۳۱۰ مل

[۱۱ إيطالي]

(الدقيق الأبيض) اصنع خبز خفيف للاستمناع بعجائن المعكرونة، وما إلى ذلك.

- لا يعمل موزع المكسرات المخمرة على البرنامج الإيطالي.
- ضع أي مكونات إضافية مباشرة في وعاء الخبز في البداية.
- معجون الطماطم هو صوص من الطماطم الثقيلة التي تكون عادة بالقرب من صوص المعكرونة في المتاجر الكبرى.
- يمكن استخدام المؤقت للوصفات بهذه الرموز (٤ ساعات ٣٠ دقيقة-١٣ ساعة)

برتقال وزيتون القائدة الالالاكسامان

القائمة '١١١' (٤ ساعات ٣٠ دقيقة)

دقيق خبز أبيض ثقيل	٤٠٠ جرام (١٤ أونصة)
سكر	١ معلقة صغيرة
زیت زیتون	ملعقتان صغيرتان
ملح	1⁄2 معلقة صغيرة
برتقال	١ معلقة صغيرة
زيتون أسود مفروم	٥٠ جرام (٢ أونصة)
میاه	۲۵۰ مل
خميرة جافة	3/4 ملعقة صغيرة
. 11 1 15 7 5 1 1	

ثَلاثة أنواع من الجبن القائمة '١١' (٤ ساعات ٣٠ دقيقة) (i)

O (===	
٤٠٠ جرام (١٤ أونصة)	نقيق خبز أبيض ثقيل
١ معلقة صغيرة	سكر
1⁄2 معلقة صغيرة	ملح
٥٠ جرام (٢ أونصة)	جبن دولسي لاتيه
٢٥ جرام (١ أونصة)	جبن البارميزان
٥٠ جرام (٢ أونصة)	موزاريلا
۲٤٠ مل	مياه
3⁄4 ملعقة صغيرة	خميرة جافة

خميرة جافة المطقة صغيرة المحان أخضر و بصل وثوم

القائمة '١١' (٤ ساعات ٣٠ دقيقة)

٣ دقيقة) (نَ	القائمة ١١١ (٤ ساعات ٠
٣٥٠ جرام (١٢ أونصة)	دقيق خبز أبيض ثقيل
٥٠ جرام (٢ أونصة)	بلنطية
١ معلقة صغيرة	سكر
1⁄2 معلقة صغيرة	ملح
ملعقتان صغيرتان	ريحان أخضر
٧٥ جرام (٣ أونصات)	بصل مفروم وناعم مع معلقة زيت صغيرة
۲	فصوص من الثوم، مفرومة جيدًا
۲۵۰ مل	میاه
3⁄4 ملعقة صغيرة	خميرة جافة

طماطم مجففة وبارميزان

القائمة '١١' (٤ ساعات ٣٠ دقيقة) (i

O ()	,
٤٠٠ جرام (١٤ أونصة)	دقيق خبز أبيض ثقيل
١ معلقة صغيرة	سكر
1⁄2 معلقة صغيرة	ملح
٥٠ جرام (٢ أونصة)	جبن البارميزان المبشور طماطم مجففة في الزيت،
٧٥ جرام (٣ أونصات)	طماطم مجففة في الزيت، مفرومة
۲۷۰ مل	میاه
3⁄4 ملعقة صغيرة	خميرة جافة

[۱۲ شطيرة] اصنع خبز بقشرة ناعمة والياف

(ن يمكن استخدام المؤقت للوصفات بهذه الرموز (٥- ١٣ ساعة)

شطيرة وجبة كاملة القائمة '۱۲' (٥ ساعات) (i)

	<u> </u>
٤٠٠ جرام (١٤ أونصة)	دقيق خبز وجبة كاملة ثقيل
١ معلقة صغيرة	سكر
١٥ جرام (1⁄2 أونصة)	زبد
١ معلقة صغيرة	ملح
۳۱۰ مل	میاه
1⁄2 معلقة صغيرة	خميرة جافة

شطیرة ®Granary القائمة ۱۲' (٥ ساعات) (ن)

	((() () () () ()
٠٠٤ جرام (١٤ أونصة)	دقیق ®Granary ثقیل
١ معلقة صغيرة	سكر
١٥ جرام (1/2 أونصة)	زبد
١ معلقة صغيرة	ملح
۲۸۰ مل	میاه
1/2 معلقة صغيرة	خميرة جافة

دقيق خبز أبيض ثقيل	٤٠٠ جرام (١٤ أونصة)
سكر	١ معلقة صغيرة
زبد	١٥ جرام (1/2 أونصة)
ملح	١ معلقة صغيرة
میاه	۲۹۰ مل
خميرة جافة	1⁄2 معلقة صغيرة
1. 2 . 1. 2	

شطيرة بني القائمة '۱۲' (٥ ساعات)

٠٠٤ جرام (١٤ أونصة)	دقيق خبز بني ثقيل
١ معلقة صغيرة	سكر
١٥ جرام (1/2 أونصة)	زبد
١ معلقة صغيرة	ملح
۲۹۰ مل	میاه
1⁄2 معلقة صغيرة	خميرة جافة

(1)

[۱۳ بریوش]

أساسي بريوش القائمة '۱۳' (٣ ساعات ٣٠ دقيقة) ﴿ الْمُ

دقيق خبز أبيض ثقيل	٤٠٠ جرام (١٤ أونصة)
سكر	٤ ملاعق صغيرة
ملح	١ معلقة صغيرة
لبن منزوع الدسم	ملعقتان صغيرتان
الزبد (يُقطع إلى مكعبات ٢ سم ويُحفظ في الثلاجة)	٥٠ جرام (٢ أونصة)
خليط./. ما بين ٢ بيضة (متوسط) + مياه	۲۸۰ جرام (۹۴/ه أونصة)
خميرة جافة	11⁄4 ملعقة صغيرة
*الزبد الإضافي (يُقطع إلى مكعبات بحجم ١-٢ سم ويُحفظ في الثلاجة)	۲۰ جرام (۳ أونصات)

لإضافة مكونات مع*، اتبع
 تعليمات البرمجة الموجودة في صفحة AR 15.

[۱۹ مخصوص] [۱۲ مخصوص مخمر]

دقيق أبيض من قمح الحنطة

دفيق ابيص من قمع الحنطة القائمة '١٥' (٤ ساعات ٣٠ دقيقة) (نـــ)

	كبير جدًا	لتر	متر	
	۱۰۰ جرام (۱ رطل ٥ أونصة)	٥٠٠ جرام (١ رطل ٢ أونصة سائلة)	۰۰ ع جرام (۱۶ أونصة)	دقيق أبيض مقسم
	ر معلقة صغيرة ٢ معلقة صغيرة	٢ معلقة صغيرة	راب رك. 1½ معلقة صغيرة	سكر
	13⁄4 معلقة صغيرة	11⁄2 معلقة صغيرة	11⁄4 ملعقة صغيرة	ملح
	۱۰ جرام (% أونصة سائلة)	۱۰ جرام (2/5 أونصة سائلة)	٥ جرام (1/5 أونصة سائلة)	زبد
1	٤٠٠ مل	۰ ۳٤ مل	۲۲۰ مل	میاه
	1½ معلقة صغيرة	11⁄4 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	خميرة جافة

خبز من قمح الحنطة بالكامل

القائمة ١٥١ (٤ ساعات ٣٠ دقيقة)

کبیر جدًا	لتر	متر	
۳۰۰ جرام (۱۱ أونصة)	۲۵۰ جرام (۹ أونصات)	۲۰۰ جرام (۸ أونصة سائلة)	دقيق من حبات قمح الحنطة الكاملة
٣٠٠ جرام (١١ أونصة)	۲۵۰ جرام (۹ أونصات)	۲۰۰ جرام (۸ أونصة سائلة)	دقيق أبيض مقسم
ملعقتان	ملعقتان	11⁄2 معلقة صغيرة	سكر
13⁄4 معلقة صغيرة	1½ معلقة صغيرة	11⁄4 ملعقة صغيرة	ملح
١٠ جرام (3/ أونصة سائلة)	١٠ جرام (3/ أونصة سائلة)	٥ جرام (١/٤ أونصة سائلة)	زبد
٤٢٠ مل	۳۵۰ مل	۲۷۰ مل	میاه
1½ معلقة صغيرة	11⁄4 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	خميرة جافة
		مقسم	الشيلم والدقيق ال

القائمة ١٥١ (٤ ساعات ٣٠ دقيقة)

			,
كبير جدًا	لتر	متر	
٤٢٥ جرام (١٥ أونصة سائلة)	۳۵۰ جرام (۱۲ أونصة)	۲۷۵ جرام (۱۰ أونصة سائلة)	دقيق أبيض مقسم
۱۷۵ جرام (٦ أونصة سائلة)	۱۵۰ جرام (۵ أونصات)	۱۲٥ جرام (٤ أونصة سائلة)	دقيق شيلم
ملعقتان	ملعقتان	11⁄2 معلقة صغيرة	سكر
13⁄4 معلقة صغيرة	1½ معلقة صغيرة	11⁄4 ملعقة صغيرة	ملح
۱۰ جرام (2⁄5 أونصة سائلة)	۱۰ جرام (2/5 أونصة سائلة)	 حرام (½ أونصة سائلة) 	زبد
۱۸۰ جرام	١٥٠ جرام	۱۲۰ جرام	زبادي سادة
۲۷۰ مل	۲۳۰ مل	۱۸۰ مل	میاه
1½ معلقة صغيرة	11⁄4 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	خميرة جافة

قمح الفواكه

القائمة "١٦" (٣ ساعات ٣٠ دقيقة)

الزبد (يُقطع إلى مكعبات ٢-٣ سم ويُحفظ في الثلاجة)

خليط ما بين ٢ بيض (متوسط)+اللبن

*قشر برتقال محلي، إلى شرائح

البنتون

خميرة جافة

*زبيب الكشمش

*زبيب العنب

دقيق خبز أبيض ثقيل

القائمة ١٥٠ (٤ ساعات ٣٠ دقيقة)

کبیر جدًا	لتر	متر	
۱۰۰ جرام (۱ رطل ٥ أونصة)	٥٠٠ جرام (١ رطل ٢ أونصة سائلة)	۰۰۶ جرام (۱۶ أونصة)	دقيق أبيض مقسم
ملعقتان	ملعقتان	1½ معلقة صغيرة	سكر
13⁄4 معلقة صغيرة	11⁄2 معلقة صغيرة	11⁄4 ملعقة صغيرة	ملح
 ١٠ جرام (% أونصة سائلة) 	 ١٠ جرام (% أونصة سائلة) 	٥ جرام (1/5 أونصة سائلة)	زبد
٣ معلقة صغيرة	11⁄2 معلقة صغيرة	ملعقتان	توابل مشكلة
٠٠٠ مل	۳۵۰ مل	۲۷۰ مل	میاه
11⁄2 معلقة صغيرة	11⁄4 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	خميرة جافة
۱۵۰ جرام (٥ أونصة سائلة)	۱۲۵ جرام (½4 أونصة سائلة)	۱۰۰ جرام (٤ أونصة سائلة)	فاكهة مجففة مخلوطة

*الزيد الإضافي (يُقطع إلى مكعبات ٢-١ سم ويُحفظ في الثلاجة) ٧٠ جرام (٣ أونصة سائلة)

لإضافة مكونات مع*، اتبع تعليمات البرمجة الموجودة في صفحة 15 AR.

٤٠٠ جرام (١٤ أونصة)

۳۰۰ جرام (۱۱ أونصة) 11⁄2 معلقة صغيرة

٥٠ جرام (٢ أونصة سائلة)

٥٠ جرام (٢ أونصة سائلة)

٥٠ جرام (٢ أونصة سائلة)

(1)

41/2 ملعقة صغيرة ١ معلقة صغيرة ٥٠ جرام (٢ أونصة)

• لإضافة المكونات مع * ضع هذه المكونات في موزع المكسرات المخمرة. (ص. AR 14)

أرز ودقيق مقسم بحبوب الصنوبر والبصل الأحمر القائمة ١٦١ (٤ ساعات ٣٠ دقيقة) (نــ)

کبیر جدًا	لتر	متر	
٨٠٤ جرام (١ رطل ١ أونصة سائلة)	٤٠٠ جرام (١٤ أونصة)	۳۲۰ جرام (111⁄2 أونصة سائلة)	دقيق أبيض مقسم
۱۲۰ جرام (41⁄2 أونصة سائلة)	۱۰۰ جرام (٤ أونصات)	۸۰ جرام (۳ أونصة سائلة)	دقيق أرز بني
ملعقتان	ملعقتان	11⁄2 معلقة صغيرة	سكر
1½ معلقة صغيرة	11⁄2 معلقة صغيرة	11⁄4 ملعقة صغيرة	ملح
 ١٠ جرام (% أونصة سائلة) 	۱۰ جرام (½ أونصة سائلة)	٥ جرام (1/5 أونصة سائلة)	زبد
۵۰۰ مل	۴٤٠ مل	۲۲۰ مل	میاه
11⁄2 معلقة صغيرة	11⁄4 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	خميرة جافة
٦٠ جرام	٥٠ جرام	٠٤ جرام	*حبوب صنوبر
٥ ملاعق صغيرة	٤ ملاعق صغيرة	٣ ملاعق صغيرة	*بصل محمر

• لإضافة المكونات مع * ضع هذه المكونات في موزع المكسرات المخمرة. (ص. 14 AR)

ليمون و وبذور خشخاش مقسمة القائمة '۱۵' (غ ساعات ۳۰ دقيقة) (أ)

	9	ساعات ۱۰ دفیقه)	القائمة ١٥ (٤
کبیر جدًا	لتر	متر	
۱۰۰ جرام (۱ رطل ٥ أونصة)	٥٠٠ جرام (١ رطل ٢ أونصة سائلة)	٤٠٠ جرام (١٤ أونصة)	دقيق أبيض مقسم
۲ معلقة صغيرة	٢ معلقة صغيرة	1½ معلقة صغيرة	سكر
13⁄4 معلقة صغيرة	11⁄2 معلقة صغيرة	11⁄4 ملعقة صغيرة	ملح
۱۰ جرام (2⁄5 أونصة سائلة)	۱۰ جرام (½ أونصة سائلة)	٥ جرام (½ أونصة سائلة)	زبد
١	١	١	عصير ليمون
۳۰ مل	۲۰ مل	۲۰ مل	عصير ليمون
٣ ملاعق صغيرة	٣ ملاعق صغيرة	ملعقتان صغيرتان	بذور خشخاش
۲۸۰ مل	۳۳۰ مل	۲۵۰ مل	میاه
11⁄2 معلقة صغيرة	11⁄4 ملعقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	خميرة جافة

كعكة مسطحة ريفية القائمة '۱۷' (ساعة واحدة)

	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
۲۰۰ جرام (۸ أونصة)	دقيق فاخر
١٦٠ جرام (٦ أونصة)	دقیق خبز أبیض ثقیل
٦٠ جرام (٢ أونصة سائلة)	الزبد (يُقطع إلى مكعبات ١ سم)
١٦٠ جرام (٦ أونصة)	يُمزج / يخفُّق ٢ بيضة (متوسطة)+ لبن
۲۰ جرام	زبادي سادة
1⁄2 معلقة صغيرة	ملح
٤٠ جرام	سكر
۱۰ جرام	مسحوق خبز

[۱۷] كعكة مسطحة ريفية] طريقة التحضير في صفحة ۲۶

(

وصفات خالية من الجلوتين

[1 أساسي] [18 خالي من الجلوتين] (خليط خبز خالي من الجلوتين / خليط خبز خالي من القمح)

💥 : لا يمكن استخدام المؤقت

- لا يعمل موزع المكسرات المخمرة على
 البرنامج الخالي من الجلوتين.
- ضع أي مكونات إضافية مباشرة في وعاء
 الخبز في البداية.
- يمكنك خيز الكعكات الخالية من الجلوتين
 باتباع الوصفات الخاصة بنا في الصفحات
 ٢٠٤ باللغة الإنجليزية باستبدال الدقيق الفاخر
 الخالي من الجلوتين بدقيق فاخر قياسي. إذا
 تنطلب الأمر دقيق ذاتي التخمير اصف أيضًا
 معقة صغيرة من مسحوق الخيز الخالي
 من الحاد تنه
 - يمكنك شراء خليط خبز خالي من الجلوتين في:
 - الصيدليات
 - متاجر الأغنية الصحية
 - متاجر السوبر ماركت الكبرى

ملاحظة

- بختلف تماما صفع خبز خالي من الجلوتين
 عن الطريقة العانية لإنتاج الخبز في صانع
 الخبز . برجى قراءة التوجيهات الموجودة على
 الجانب الأيمن.
 - يرجى استشارة الشركات المصنعة للدقيق
 لمزيد من المعلومات المفصلة.
- يمكن أن توجد بقايا من الدقيق على جوانب
 الرغيف كنتيجة للتماسك، لكن هذا أمر طبيعي.
 - انتظر حتى ببرد الرغيف قبل تقطيعه
 الضمان أفضل أداء.

قبل صنع خبز خالي من الجلوتين

■ استشر طبيبك الخاص واتبع التوجيهات الموجودة أدنا! إذا صنعت خبز خالي من الجلوتين كجزء من العلاج الغذائية، فمن المهم أن تمنع التلوث الخلطي مع الدقيق الذي يحتوي على الجلوتين. يرجى توخى العناية الخاصة عند غسل وحاء الخبز والعجان، وما إلى ذلك.

■ فهي مصنوعة بشكل مختلف لأنواع أخرى من الخبز! وترتيب وضع المكونات مختلف

يرجى وضع المكونات بالترتيب النالي حتى يتسنى خلط خليط الخبز الخالي من الجلوتين حيدًا. (قد يؤدي الترتيب الخاطئ إلى التخمر الضعيف)

→ ماء، ملح، دهون → خليط الخبز الخالي من الجلوتين

تختلف النتيجة تبعًا لنوع الدقيق

إذا أصبح العجان مضمّن بالخبز

بسبب تماسكها، غالبًا ما تصبح شفرة العجان جزء لا يتجزأ من أرغفة الخبز الخالية من الجلوتين والخالية من القمح. انتظر حتى يبرد الرغيف (لتجنب حرق يديك)، قبل إز الة الشفرة بالضغط على قاعدة الرغيف ومحاولة فكها برفق لتجنب إتلاف الرغيف.

يستهلك في غضون يومين

-خزن خبزك النهائي في أمكان جافة وباردة، واستهلكه في غضون يومين إذا لم تستطع استخدامه كله في الوقت، قطعه إلى شرائح وضعها في كيس المجمد ثم ضعه في المجمد.

- أرغفة خالية من الجلوتين بنكهة استخدم كمية استخدم كمية والخبر الخاص بك الإنتاج رغيف من اختيارك.
 - حدد القشرة امتوسطة ما لم يذكر خلاف ذلك.

رغيف خبز بالفاكهة المتبلة

- ١٠٠ جرام (٤ أونصة سائلة) فاكهة مشكلة
 - ٢ ملعقة صغيرة من القرفة

رغيف بالتمر والزبيب

- ضع ٢ عصير من البرتقال (يتكون من كمية الماء المطلوبة)، في
 وعاء الخبز قبل الخليط الخالي من البروتين
 - ٢ ملعقة صغيرة من التوابل المشكلة
 - ١٥٠جرام (٥ أونصة سائلة) تمر مفروم
 - ۱۰۰ جرام (٤ أونصة سائلة) زبيب
 - قشرة ٢ برتقالة

رغيف بالجوز والبقان

- ٢ ملعقة صغيرة من عصير كراميل
- ٥٠ جرام (٢ أونصة سائلة) من حبوب جوز البقان

رغيف بخمسة بذور (القشرة السوداء)

- ١ ملعقة صغيرة من بذور الكتان
- ٢ ملعقة صغيرة من بذور السمسم
- ١ ملعقة صغيرة من بذور القرع العسلي
- ١ ملعقة صغيرة من بذور الخشخاش.
- ١ ملعقة صغيرة من بذور دوار الشمس
 - رغيف بالطماطم المجففة والبارميزان

(القشرة السوداء)

- ٥٠ جرام (٢ أونصة سائلة) من جبن البارميزان المبشور
- ٥٠ جرام (٢ أونصة سائلة) من الطماطم المجففة في الزيت، مجففة ومفرومة



خبز خالى من الجلوتين

خليط خبز من شركة جافيلا القائمة ١٤١' - القشرة السوداء (١ ساعة ٥٥ دقيقة)

خليط خبر

خميرة جافة

	10x (/ / / -)	
خليط من الألياف	خليط خالي من الجلوتين	
٤٣٠ مل	٤٠٠ مل	میاه
1⁄2 معلقة صغيرة	1⁄2 معلقة صغيرة	ملح
١ معلقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	زیت

٥٠٠ جرام (١ رطل و٢ أونصة)

معلقة صغيرة ٥٠٠ جرام (١ رطل و٢ أونصة)

خليط خبز خالي من الجلوتين من شركة جلوتافين القائمة '١٤' - 'القشرة' السوداء (١ ساعة ٥٥ دقيقة)

٤٠٠ مل	مياه فاترة
ملعقتان	زیت
٥٠٠ جرام (١ رطل و٢ أونصة)	خليط خبر
٣ معلقة صغيرة	خميرة جافة

خليط خبز خالى من الجلوتين والألياف من شركة جلوتافين القائمة ١٤١ - القشرة السوداء (١ ساعة ٥٥ دقيقة)

	~ ()	-	•
۲۰۰ مل			مياه ساخنة من الغلاية
۲۰۰ مل			مياه صنبور باردة
11/2 معلقة صغيرة			زیت
٥٠٠ جرام (١ رطل و٢ أونصة)			خليط خبر
٣ معلقة صغيرة			خميرة جافة

خالى من الجلوتين والقمح

يختلف تمامًا الخبز الخالي من القمح عن الخبز الخالي من الجلوتين إذ أنه لا يحتوي على نشا القمح تعتبر بعض المخاليط الخالية من القمح أكثر ملاءمة لدورات أطول. يرجى التحقق من المكونات المدرجة للتحقق من توافقها مع نظامك الغذائي. يحتوي الشعير على جلوتين.

خليط خبز خالي من الجلوتين/القمح من شركة جلوتافين القائمة '١٤' - حجم 'كبير' - القشرة االسوداء' (١ ساعة ٥٥ دقيقة)

		خلیط خبر	خليط خبر من الألياف
	باه فاترة	٤٥٠ مل	٤٨٠ مل
ز	يت	١ معلقة صغيرة	١ معلقة صغيرة
	ليط خبر	٥٠٠ جرام (١ رطل و٢ أونصة)	٥٠٠ جرام (١ رطل و٢ أونصة)
	ميرة جافة	٣ معلقة صغيرة	٣ معلقة صغيرة

خبر خالي من الجلوتين والقمح القشرة '١١ - القشرة '١١ - القشرة 'السوداء' (٤ ساعات)

٤٣٠ مل	يخلط / يخفق ١ بيضة + يخفق ١ بياض بيضة + مياه ساخنة
٦٠ مل	زبد سائل
١ معلقة صغيرة	مل خل التفاح
٣٠٠ جرام (١١ أونصة)	دقيق أرز بني
۱۰۰ جرام (٤ أونصات)	نشا البطاطس
٥٠ جرام (٢ أونصة)	مسحوق لبن منزوع الدسم
١ معلقة صغيرة	صمغ الزانثان
١ معلقة صغيرة	سكر
١ معلقة صغيرة	ملح
١ معلقة صغيرة	خميرة جافة

[•] من الممكن عدم إضافة مسحوق اللبن.

دوفز فارم خالية من الجلوتين القائمة الا ال - القشرة السوداء (١ ساعة ٥٥ دقيقة)

	201 (-	, , ,
دقیق خبز أبیض	دقيق خبز بني	
۳۲۰ مل	۳۳۰ مل	مياه
١ معلقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	مل خل التفاح
٤ ملاعق صغيرة	٤ ملاعق صغيرة	زيت نباتي
٥٠ جرام (٢ أونصة)	٥٠ جرام (٢ أونصة)	١ بيضة (متوسطة)، مُخفقة
٣٥ جرام (11⁄2 أونصة سائلة)	٣٥ جرام (11⁄2 أونصة سائلة)	١ بياض بيضة (متوسطة)، مخفوق
٥٠٠ جرام (١ رطل)	٤٥٠ جرام (١ رطل)	دقيق
١ معلقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	سكر
١ معلقة صغيرة	١ معلقة صغيرة	ملح
ملعقتان	ملعقتان	خميرة جافة

خليط خبز من شركة جافيلا

القائمة ١٤١١ - القشرة السوداء (١ ساعة ٥٥ دقيقة)

	حصاد خليط خالي من القمح
ىياه	٤٢٠ مل
لمح	1⁄2 معلقة صغيرة
یت	١ معلقة صغيرة
فليط خبر	٥٠٠ جرام (١ رطل و٢ أونصة)
نميرة جافة	ملعقتان

خليط خبز خالي من الجلوتين و القمح مع ألياف مضافة من شركة سينسبري القائمة ١٤١١ - القشرة السوداء (١ ساعة ٥٥ دقيقة)

٤٤٠ مل	میاه
ملعقتان صغيرتان	زيت نباتي
٥٠٠ جرام (١ رطل و٢ أونصة)	خليط خبر
ملعقتان	خميرة جافة

وصفات عجر



[۱۹ أساسي] [۲۰ أساسي مخمر] [۲۱ فنان ريفي] [۲۲ قمح كامل] [۲۳ قمح كامل مخمر] [۲۶ شیلم] [۲۰ فرنسي] [۲۸ خمیرة ریفیة] [۲۸ بیتزا] [۲۹ برویش] [۳۰ مخصوص] تخلط العجينة وتحصل العجينة على أول تخمر لها قبل أن تشكلها وتخبزها في فرنك التقليدي.

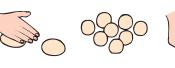
(باستثناء البيتزا) : لا يمكن استخدام المؤقت (باستثناء البيتزا)

حضّر المكونات الخاصة بك وفقًا للوصفة وحدد القائمة الصحيحة. عند الانتهاء من تجهيز العجينة الخاصة بك، شكلها، واتركها تخمر، ثم اخبزها بنفسك.

- الحد الأقصى لحمل صانع الخبز ٢٠٠ جرام (١ رطل ٥ أونصة سائلة) تستخدم وصفات العجينة ٣٠٠ جرام (١١ أونصة سائلة) من الدقيق ومن الممكن أن تضاعف.
- عندما ينتهي برنامج العجين من عمله، قد تجد أن العجينة المجهزة أسهل في التشكيل إذا كانت ماثلة على لوح مطحون بخفة قبل التعامل معها.

على سبيل المثال - صنع لفائف خبز سادة

يمكن أن تتشكل العجينة على شكل لفائف مستديرة، أو ضفائر، أو عُقد، أو عيدان فرنسية، أو شرائح صغيرة أو كبيرة، أو توضع في علبة الرغيف التقليدية.



النافذ















2 اختبار

تتطلب أغلب الوصفات أن تُترك العجينة للاختبار على سبيل المثال تُترك العجينة لترتفع بعد التشكيل، قبل الخبز النهائي. عموما، يجب ترك العجين ليُختبر في مكان دافئ (حوالي ٤٠ درجة مئوية / ١٠٥ درجة فهرنهايت) حتى تضاعف حجم العجين.

- وقُت الإثَّبات التقريبي اللفائف ٢٥ دقيقة، ولخبز الكامل، على سبيل المثال Panettone وما إلى ذلك ٥٠ دقيقة.
- لمنع تكون قشرة جافة شديدة، قم بتغطية العجين بكيس كبير من البوليثين أو غطاء به طبقة متشبعة بالزيت.
 - ③ التلميع/الخبيز

قم بفرشها بفرشاة باللبن، ومياه بملح، وبيضة مخفقة أو زيت قم برشها ببذور خشخاش، وبذور السمسم. لخبزها باتباع توجيهات الوصفة.

- اختر إحدى الوصفات التالية واتبع طريقة التحضير أدناه.
 - تشكيل العجين.
 - ضعها على صينية خبز مدهونة بالزبد. اتركها حتى تخمر حتى تتضاعف في الحجم.
 - قم برفشها بفرشاة ببيضة مخفقة.
- اخبزها في فرن مسخن مسبقًا في درجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية / ٤٢٥ درجة فهرنهايت/علامة الغاز ٧ لمدة ١٥-١٥ دقيقة أو حتى يتحول لونها بنيًا ذهبيًا.

العجين الأبيض

القائمة '١٩' (٢ ساعات ٢٠ دقيقة)

٦٠٠ جرام (١ رطل ٥ أونصة سائلة)	دقیق خبز أبیض ثقیل
ملعقتان	سكر
ملعقتان صغيرتان	زيت
11/2 معلقة صغيرة	ملح
۳۵۰ مل	میاه
11⁄4 ملعقة صغيرة	خميرة جافة

العجين البني

القائمة '١٩' (٢ ساعات ٢٠ دقيقة)

	~	** ('
	٦٠٠ جرام (١ رطل ٥ أونصة سائلة)	دقيق خبز بني ثقيل
	ملعقتان	سكر
	ملعقتان صغيرتان	زيت
	11⁄2 معلقة صغيرة	ملح
	۳۵۰ مل	میاه
١	11⁄4 ملعقة صغيرة	خميرة جافة

عجينة فنان ريفي

القائمة '٢١' (٢ ساعات ٢٠ دقيقة)

X	× (, , , , , , , , , , , , , , ,
٥٠٠ جرام	دقيق خبز أبيض ثقيل
11/2 ملعقة صغيرة	سكر
۳۰ جرام	زبد
11⁄2 معلقة صغيرة	ملح
۳۵۰ مل	مياه
١ معلقة صغيرة	خميرة جافة
١٢٥ جرام	★ الجبن الإضافي
().	(یَقطع إلی مکعبات ۱ سم)

- لإضافة المكونات مع* ضع هذه المكونات في موزع المكسرات المخمرة. (صفحة 14 AR)
 - لإضافة مكوناتu، اتبع تعليمات البرمجة الموجودة في صفحة AR 23.

عجين وجبة كاملة ١٠٠٪

القائمة '۲۲' (٣ ساعات ١٥ دقيقة)

دقيق خبز وجبة كاملة ثقيل	٦٠٠ جرام (١ رطل ٥ أونصة سائلة)
سكر	ملعقتان
زيت	ملعقتان صغيرتان
ملح	1½ معلقة صغيرة
میاه	۳۸۰ مل
خميرة جافة	11⁄2 معلقة صغيرة

عجين وجبة كاملة ٧٠٪

القائمة '٢٢' (٣ ساعات ١٥ دقيقة) (١٤)

×	× (· /
٢٥٤ جرام (١٥ أونصة سائلة)	دقيق خبز وجبة كاملة ثقيل
١٧٥ جرام (٦ أونصة سائلة)	دقیق خبز أبیض ثقیل
ملعقتان	سكر
ملعقتان صغيرتان	زیت
11⁄2 معلقة صغيرة	ملح
۳۷۰ مل	میاه
1½ معلقة صغيرة	خميرة جافة

عجين وجبة كاملة ٥٠٪ القائمة '٢٢' (٣ ساعات ١٥ دقيقة)

~	<i>A</i> (" /
٣٠٠ جرام (١١ أونصة)	دقيق خبز وجبة كاملة ثقيل
٣٠٠ جرام (١١ أونصة)	دقيق خبز أبيض ثقيل
ملعقتان	سكر
ملعقتان صغيرتان	زيت
11⁄2 معلقة صغيرة	ملح
۳۷۰ مل	میاه
11⁄2 معلقة صغيرة	خميرة جافة

®Granary عجين

القائمة '۲۲' (٣ ساعات ١٥ دقيقة) ىقىق ®Granary ئقىل

٦٠٠ جرام (١ رطل ٥ أونصة سائلة) ملعقتان صغيرتان زیت 1½ معلقة صغيرة ملح ۳۵۰ مل میاه 11/2 معلقة صغيرة خميرة جافة

عجين شيلم ١٠٠٪ القائمة '٢٤' (ساعتان)

	~ (- /
٥٠٠ جرام (١ رطل و٢ أونصة)	دقیق شیلم
ملعقتان	سكر
٣ ملاعق صغيرة	زیت
ملعقتان	ملح
۳۲۰ مل	مياه
ملعقتان	خميرة جافة

- استخدم العجان (خبز الشيلم).
 - اختبره لمدة ١٥ دقيقة.

العيدان الفرنسية

القائمة '٢٥' (٣ ساعات ٣٥ دقيقة)

۲۵۰ جرام (۹ أونصات)	دقيق خبز أبيض ثقيل
١٥ جرام (1/2 أونصة)	زبد
1⁄2 معلقة صغيرة	ملح
١٥٠ مل	میاه
1⁄2 معلقة صغيرة	خميرة جافة

عجين خميرة ريفية

المرحلة الأولى بادئ التخمير : القائمة '٢٧' (٢٤ ساعة) (1) انتقل إلى صفحة رقم AR 18 للوصفة.

المرحلة الثانية ٢: القائمة ٢٦١ (٢ ساعات ٣٠ دقيقة)

٣٢٠ جرام (111/2 أونصة سائلة)	دقيق خبز أبيض ثقيل
3/4 ملعقة صغيرة	ملح
۱۲۰ مل	میاه
1/2 ملعقة صغيرة	خميرة جافة

- قم بإمالة بادئ التخمير في وعاء الخبز.
- أضف المكونات المدرجة في المرحلة ٢ بالترتيب التالي في وعاء الخبز: دقیق خبز أبیض ثقیل ← ملح ← میاه.
 - ضع الخميرة الجافة في موزع الخميرة.
 - اختر القائمة ٢٦ واضغط على زرار البدء.
- قم بإعداد الفرن على درجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية/٢٥٥ درجة فهرنهايت/٧ درجات غاز، واخبزها في الفرن لمدة ١٠-١٥ دقيقة.

المرحلة الأولى ١ التخمر: القائمة '٢٨' (٤٥ دقيقة) (1)

۱۰۰ جرام (۱۰ اوعت ست)	دلین عبر ابیس میں
۲۰۰ مل	میاه
1⁄2 معلقة صغيرة	خميرة جافة
عات ۲۰ دقیقة) 🂥	لمرحلة الثانية ٢ : القائمة '١٩' (٢ سا
٣٢٥ جرام (111/2 أونصة سائلة)	دقیق خبز أبیض ثقیل
1⁄2 معلقة صغيرة	سكر
ملعقتان صغيرتان	زیت زیتون
11⁄2 معلقة صغيرة	ملح

۸۰ مل 1/4 ملعقة صغيرة

- ضع جميع مكونات التخمر في وعاء الخبز واختر
 - قم بالإيقاف في لوحة البدء بعد ١٥ دقيقة. (بعد ۱۲ ساعة)
- أضف جميع المكونات المدرجة في المرحلة ٢ واختر القائمة ١٩.
- قسّم العجينة إلى نصفين وقم بلف كل نصف إلى شكل رغيف مستطيل خشن بسماكة ٢,٥ سم (١ بوصة).
- ضعها في صينية خبر مدهونة بالزبد وقم برشها بالدقيق. اتركها حتى تخمر في درجة حرارة ٠٤ درجة مئوية/ ١٠٥ درجة فهرنهايت حتى تتضاعف في الحجم (لمدة ٢٠ دقيقة تقريبًا).
 - اخبزها في فرن مسخن مسبقًا في درجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية / ٤٢٥ درجة فهرنهايت/علامة الغاز ٧ لمدة ٢٠-٢٥ دقيقة أو حتى يتحول لونها بنيًا ذهبيًا.
- ويمكن أيضا أن تكون هذه العجين بمثابة رغيف. اتبع طريقة التحضير للمراحل ٢-٣. زوّد المياه في المرحلة الثانية من ٨٠-١١٠ مل واختر القائمة ١١.

القائمة ١٩١ (٢ ساعات ٢٠ دقيقة)

X	× (, ,) , ,
۲۰۰ جرام (۱۶ أونصة)	دقیق خبز أبیض ثقیل
٥٠ جرام (٢ أونصة)	سكر
۱۰۰ جرام (٤ أونصات)	زبد
1⁄2 معلقة صغيرة	ملح
٣٦ جرام (11/2 أونصة سائلة)	٢ صفار بيضة (متوسطة)، مخفقة
٥٠ جرام (٢ أونصة)	١ بيضة (متوسطة)، مُخفقة
١٥٠ مل	لبن دافئ
3⁄4 ملعقة صغيرة	خميرة جافة
1/2 إناء	الملء (مربي أو لحم مفروم)
٥٤ مل (٣ ملاعق صغيرة)	طبقة شفافة (لبن)

- قسّم العجين إلى ٢٠ لفافة.
- قم بلف كل قطعة من العجين إلى شكل مربع بحجم ١٠ سم × ١٠ سم (٤ بوصة × ٤ بوصة) تقريبًا.
- ضع ملعقة شاي صغيرة من الحشو في وسط كل قطعة من العجين. قم بإعداد الزوايا والحواف لصنع حزمة. كرر العملية مع جميع ٢٠ لفافة
- ضع الحِزم في علبتي كعكة مدهونتين بمقاس ٢٠ سم (٨ بوصة)، مع الجانب المتجمع في الأسفل. الدهان باللبن اتركها حتى تخمر في درجة حرارة ٤٠ درجة مئوية/ ١٠٥ درجة فهرنهايت حتى تتضاعف في الحجم (المدة ٢٠ دقيقة تقريبًا)
 - اخبزها في فرن مسخن مسبقًا في درجة حرارة ١٩٠ درجة مئوية/٣٧٥ درجة فهرنهايت/علامة الغاز ٥ لمدة ١٥-٢٠ دقيقة أو حتى يتحول لونها بنيًا ذهبيًا.
 - تمتع بالدفء فقط كوجبة إفطار أو وقت تناول الشاي.

وصفات عجينة

لفائف القمح والشيلم

المرحلة الأولى ١ التخمر: القائمة ١٨١ (٥٥ دقيقة) (١)

- '	
٧٥ جرام (٣ أونصات)	دقيق خبز أبيض ثقيل
۱۵۰ جرام (٥ أونصات)	دقیق شیلم
۲۰۰ مل	میاه
١ معلقة صغيرة	خميرة جافة
to the	

المرحلة الثانية ٢: القائمة '٢٤' (ساعتان)

,0, (0)	
۱۵۰ جرام (٥ أونصات)	دقيق شيلم
١٠٠ جرام (٤ أونصات)	دقيق خبز أبيض تُقيِل
ملعقتان	سكر
٣ ملاعق صغيرة	زیت
ملعقتان	ملح
٦٠ مل	میاه
١ معلقة صغيرة	خميرة جافة

- ضع جميع مكونات التخمر في وعاء الخبز واختر القائمة ٢٨.
 - استخدم العجان (خبز الشيلم).
 - قم بالإيقاف في لوحة البدء بعد ١٥ دقيقة. (بعد ١٥ دقيقة.
- اضف جميع المكونات المدرجة في المرحلة ٢ واختر القائمة ٢٤.
 - إلى العجين إلى ١٥-١٥ قطعة وقم بتشكيلها إلى لفائف.
- صعها في صينية خبز مدهونة بالزبد وقم برشها بالدقيق. اتركها حتى تخمر في درجة حرارة ٤٠ درجة مئوية / ١٠٥ درجة فهرنهايت حتى تتضاعف في الحجم (لمدة ٢٠ دقيقة تقريبًا).
 - اخبز ها في فرن مسخن مسبقًا في درجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية/٢٥ درجة فهر نهايت/علامة الغاز ٧ لمدة ١٠-١٥ دقيقة أو حتى يتحول لونها بنيًا ذهبيًا.
- ويمكن أيضًا أن تُصنع هذه العجينة كما يُصنع الرغيف. اتبع طريقة التحضير للمراحل ١-٣.
 زود المياه في المرحلة الثانية من ٨٠-١١٠ مل واختر القائمة ١١.

لفائف جوز وجبة كاملة ٧٠٪ القائمة ٣٦٠ (٣ ساعات ١٥ دقيقة) ﴿ ﴿ ﴿

٣٥٠ جرام (١٢ أونصة سائلة)	دقيق خبز وجبة كاملة ثقيل
١٠٠ جرام (٤ أونصة سائلة)	دقيق خبز أبيض ثقيل
٥٠ جرام (٢ أونصة سائلة)	شوفان متوسط
ملعقتان صغيرتان	عصير كراميل
ملعقتان صغيرتان	زیت
11⁄2 معلقة صغيرة	ملح
۳۲۰ مل	میاه
١ معلقة صغيرة	خميرة جافة
١٠٠ جرام (٤ أونصة سائلة)	*جوز

- قسّم العجين إلى ١٢ لفافة كبيرة أو ٢٠ لفافة عشاء.
- ضعها في صينية خبز مدهونة بالزبد وقم برشها بالدقيق. اتركها حتى تخمر في درجة حرارة ٤٠ درجة مئوية/ ١٠٥ درجة فهرنهايت حتى تنضاعف في الحجم (لمدة ٢٠ دقيقة تقريبًا)
 - اخبزها في فرن مسخن مسبقًا في درجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية/٢٥٤ درجة فهرنهابت/علامة الغاز ٧ لمدة ١٢٥-١٥ دقيقة أو حتى يتحول لونها بنيًا ذهبيًا.

كمك تشيلسي المدعم : القائمة '١٩' (٢ ساعات ٢٠ دقيقة) (﴿ اللهُ

	~	(- /	. ,
زید ۲۰ جرام (۱ اُونصة) مسحوق لین ۱ معلقة صغیرة ملح ۲ مطقة صغیرة ۱ بیضة (متوسطة)، مُخفقة ۰۰ جرام (۲ اونصة) میاه ۱۰۰ مل خمیرة جافة ۲ مئیرة		۲۵۰ جرام (۹ أونصات)	دقيق خبز أبيض ثقيل
ا معلقة صغيرة (المعلقة صغيرة (المعلقة صغيرة (المعلقة صغيرة (المعلقة (١ معلقة صغيرة	سكر
ملح		٢٥ جرام (١ أونصة)	زبد
۱ بیضة (متوسطة)، مُخفقة ما ده جرام (۲ أونصة) میاه ماه خمیرة جافة کی/ معلقة صغیرة		١ معلقة صغيرة	مسحوق لبن
میاه ۱۰۰ م <i>ل</i> خمیرة جافة ½ مخلقة صغیرة		1⁄2 معلقة صغيرة	ملح
خميرة جافة 1⁄2 معلقة صغيرة		٥٠ جرام (٢ أونصة)	١ بيضة (متوسطة)، مُخفقة
		۱۰۰ مل	میاه
2.1.1.1.6		1⁄2 معلقة صغيرة	خميرة جافة
كونات إضافية			مكونات إضافية

١٥ جرام (1/2 أونصة)	زبد
۱۰۰ جرام (٤ أونصات)	فاكهة مجففة مخلوطة
٥٠ جرام (٢ أونصة)	سكر بني ناعم
١ معلقة صغيرة	توابل مشكلة

- اعجن العجين برفق وقم بلفه بشكل مستطيل ٢٦ سم × ٢٠ سم (١٠ بوصة × ٨ بوصة).
- اخلط معًا الفاكهة المجففة المخلوطة، والسكر البني الناعم، والتوابل المشكلة. قم بدهن العجين بزيد سائل وقم برشه بالفواكه المشكلة من الأعلى. قم بلغه من الحافة الأعلى وقطعه إلى ١٠٠٨ شرائح. ضعه في علية شطيرة مدهونة ٢٣ سم (٩ بوصة). اتركها حتى تخمر في درجة حرارة ٤٠ درجة مئوية/ ١٠٥ درجة فهرنهايت حتى تتضاعف في الحجم (لمدة ٢٠ دقيقة تقريبًا).
 - اخبزها في فرن مسخن مسبقًا في درجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية/٢٥ درجة فهرنهابت/علامة الغاز ٧ لمدة ١٥-١٥ دقيقة أو حتى يتحول لونها بنيًا ذهبيًا.
 - 🧳 اتركها لتجف. يمكن تغطيتها بسكر التجميد المحلى.

الكعكات الساخنة على شكل تقاطعات القائمة ' ۲۰ (٢ ساعات ٢٠ دقيقة) ﴿ ﴿ الْمُ

دفعه واحدة	يُدعّم العجين بالمكونات (أعلاه)
١ معلقة صغيرة	قر ف ة
1/2 معلقة صغيرة	توابل مشكلة
۱۰۰ جرام (٤ أونصات)	*فاكهة مجففة مخلوطة

- ♦ قسّم الخليط إلى ٨ كرات. ضعه في صينية خبر مدهونة بطبقة خفيف. اتركه حتى يخمر في درجة حرارة ٤٠ درجة مئوية / ١٠٥ درجة فهرنهايت حتى نتضاعف في الحجم (لمدة ٢٠ دقيقة تقريبًا) اصنع معجون بحوالي ٢ ملعقة صغيرة من الدقيق المخلوط و ٢ ملعقة صغيرة من الماء ء وأنبوب متقاطع فوق الكعك، أو أعلى مع شرائح رقيقة من المعجنات اللذيذة.
- اخبزه في فرن مسخن مسبقًا في درجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية/٢٥ درجة فهرنهايت/ علامة الغاز ٧ لمدة ١٥- ٢٠ دقيقة أو حتى يتحول لونه بنيًا ذهبيًا.
- قم بدهنه بالسكر المثلج وهو مازال ساخنًا ٠ ، عجرام (11/2 أونصة سائلة) سكر ذائب في ٤ ملاعق صغيرة، ويتمي غليه حتى يشل إلى شراب (حوالي لمدة ٥ دفائق).

• لإضافة المكونات مع * ضع هذه المكونات في موزع المكسرات المخمرة. (صفحة رقم 14 AR)

الكرواسان القائمة '۱۹' (۲ ساعات ۲۰ دقیقة) 💥

	XX (
دقیق خبز أبیض ثقیل	٣٠٠ جرام (١١ أونصة)
سكر	١ معلقة صغيرة
زبد	٢٥ جرام (١ أونصة)
ملح	1⁄2 معلقة صغيرة
١ بيضة (متوسطة)، مُخفقة	٥٠ جرام (٢ أونصة)
مياه	١٥٠ مل
خميرة جافة	1⁄2 معلقة صغيرة
أضف الزبد البارد أثناء اللف	۱۵۰ جرام (٥ أونصات)

لقه العجين على شكل مستطيل ٢٠ سم × ٢٥ سم (١٠ بوصة × ٨ بوصة).



- تسم الزبد إلى ثلاثة أجزاء. نقط جزء واحد على أعلى ثلثي العجين.
- قم بثني الثلث الأسفل إلى الأعلى والثلث الأعلى إلى الأسفل، وقم بإغلاق الحواف بمرقاق. قلب العجين بحيث تكون الحافة المطوية على الجانب.
- لقه إلى شكل مستطيل، ونقط الجزء الثاني بالزبد واستمر كما كان من قبل. كرر مع الجزء الثالث.



- عطيه واترك العجين في الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة.
- 🥇 كرر اللف ثلاثة مرات أخرى، ويُغطى ويُبرد لمدة ٣٠ دقيقة.
- لف المعجنات وقسمها إلى أربع مربعات. قطّع كل مربع إلى مثلثين. قم بإعادة لف المثلث الطويل والرفيع.



لف كل مثلث نحو النقطة، وانتهى بالحافة السفلية. إثنيه على شكل هلال.



ضعه في صينية خبز مدهونة بالزبد. اتركه حتى يخمر في درجة حرارة ٤٠ درجة مؤية/ ١٠٥ درجة مؤية/ ١٠٥ درجة في الحجم (لمدة ٢٠ دقيقة تقريبًا)



اخبزه في فرن مسخن مسبقًا في درجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية/٤٢٥ درجة فهرنهايت/علامة الغاز ٧ لمدة ١٥فيقة أو حتى يُصبح مقرمش ومحمصًا.

لفائف ناعمة/فطائرة سريعة محشية القائمة '۱۹' (۲ ساعات ۲۰ دقيقة) ﴿ ﴿

دقیق خبز أبیض ثقیل	٥٠ جرام (١ رطل)
سكر	1⁄2 معلقة صغيرة
زبد	٢٥ جرام (١ أونصة)
ملح	1⁄2 معلقة صغيرة
١ بيضة (متوسطة)، مُخفقة	٥٠ جرام (٢ أونصة)
میاه	** ۲۰۰ مل
خميرة جافة	١ معلقة صغيرة

^{**} للحصول على لفافة أكثر كثافة قليلاً، جرب ١٢٥ مل من الماء و ١٢٥ مل لبن.

لفائف حلوة/الكعك مناسبة لكعك ديفونشاير المقسر الفائمة ١٩١ (٢ ساعات ٢٠ دقيقة) (١٤)

٤٥٠ جرام (١ رطل)	دقيق خبز أبيض ثقيل
ملعقتان صغيرتان	سكر
٧٥ جرام (٣ أونصات)	زبد
1⁄2 معلقة صغيرة	ملح
٥٠ جرام (٢ أونصة)	١ بيضة (متوسطة)، مُخفقة
۲۵۰ مل	لبن
١ معلقة صغيرة	خميرة جافة

- اختر إحدى الوصفات المذكورة بالأعلى.
- 🗡 ضع المكونات في وعاء الخبز بالترتيب المدرج أعلاه.
 - اختر القائمة ١٩.
- قسم العجين إلى ٨-١٠ قطعة وقم بتشكيلها إلى كرات.
- ضعه في صينية خبز مدهونة بالزبد. اتركه حتى يخمر في درجة حرارة ٤٠ درجة مؤية/ ١٠٥ درجة فهر نهايت حتى تتضاعف في الحجم (لمدة ٢٠ دقيقة تقريبًا).
 - رشّه بالدقيق.

- اخبزه في فرن مسخن مسبقًا في درجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية/٢٥٥ درجة فهرنهايت/ علامة الغاز ٧ لمدة ١٥-١٥ دقيقة أو حتى يتحول لونه بنيًا ذهبيًا.
- لكعكات دايفوشنير المقسمة، اقسم الكعكة واحشيها بالكريمة والمربى. وادهنها بالسكر المثلج من الأعلى.

وصفات عجينة

عجين قابل للتمزيق وخبز قابل للمشاركة القائمة ١٩١' (٢ ساعات ٢٠ دقيقة)

٥٥٠ جرام (١ رطل ٤ أونصة سائلة)	دقیق خبز أبیض ثقیل
ملعقتان	سكر
ملعقتان صغيرتان	زىت زىتون
1½ معلقة صغيرة	ملح
۳۱۰ مل	میاه
11⁄4 ملعقة صغيرة	خميرة جافة

عجين محشو بالزيتون وخبز قابل للمشاركة

كمية ١	عجين قابل للتمزيق وخبز قابل للمشاركة (بالأعلى)
٦ ملاعق صغيرة	معجون الزيتون (أخضر وأسود)
٢٥ جرام (١ أونصة سائلة)	زيتون، مفروم
ملعقتان صغيرتان	زیت زیتون

- قم بلف العجين بورقة مستطيلة 11/2 سم (1/2 بوصة) سميكة، حوالي ٢٤ سم × ٤٦ سم (٩/ بوصة) مدينة بدوصة (٩ بوصة).
- وزّع معجون الزيتون على العجين، وقم برش الزيتون المفروم وقم برشه بملعقة صغيرة من الزيت. قم بلفه من النهاية القصيرة مثل اللفائف السوسرية.
- قطّع العجين إلى شرائح ٤ سم (11/2 بوصة) بسكين حاد، وضعهم بالقرب معًا في علية كعك مستديرة مدهونة بحجم ٢٠ سم (٨ بوصة) أو علية فطيرة، وقطع الجناب.
- قم برش العجين بما تبقى من ملعقة الزيت. اتركه حتى يخمر في درجة حرارة ٤٠ درجة مراوة ٢٠ درجة مؤية / المدينة ١٠٥ درجة فهرنهايت حتى يتضاعف في الحجم (لمدة ٢٥ ديقية تقريبًا).
- اخبزه في فرن مسخن مسبقًا في درجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية/٢٥ درجة فهرنهايت/ علامة الغاز ٧ لمدة ١٥-١٥ دقيقة أو حتى يتحول لونه بنيًا ذهبيًا.
 - لذيذ يقدم دافئ مع التاباس أو أطباق المعكرونة.

خبز محشو دجاج مدخن

للتمزيق وخبز قابل للمشاركة (بالأعلى)	عجين قابل
الطماطم أو هريس من الطماطم المجففة	هريس من
ن, مفروم	دجاج مدخز
يلا، مبشور	جبن موزار
ف أو ريحان	برتقال مجف
	زيت زيتوز

- قع بلف العجين بورقة مستطيلة 11/2 سم (1/2 بوصة) سميكة، حوالي ٢٤ سم × ٤٦ سم (1/2 بوصة) . (٩ بوصة / ٢٨ بوصة).
- قم بفرد هريس الطماطم على العجين وقم برش الدجاج مدخن والجين. قم بلفه من النهاية القصيرة مثل اللفائف السوسرية.
- قطّع العجين إلى شرائح ٤ سم (11/2 بوصة) بسكين حاد، وضعهم بالقرب معًا في علبة كعك مستديرة مدهونة بحجم ٢٠ سم (٨ بوصة) أو علبة فطيرة، وقطع الجناب.
- قم برشه بزيت الزيتون وقم برش الأعشاب المجففة. اتركه حتى يخمر في درجة حرارة ٤٠ درجة مئوية/١٠٥ درجة فهرنهايت حتى يتضاعف في الحجم (لمدة ٢٥ دقيقة تقريبًا).
- اخبزه في فرن مسخن مسعًا في درجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية/٢٥ درجة فهرنهايت/ علامة الغاز ٧ لمدة ١٥-١٥ دقيقة أو حتى يتحول لونه بنيًا ذهبيًا.
- لذيذ يقدم دافئ مع التاباس أو أطباق المعكرونة. استخدم الطماطم المجففة بدلًا من الدجاج مدخن للأشخاص النباتيين .

خبز النزهة

کمیة ۱	عجين قابل للتمزيق وخبز قابل للمشاركة (على اليسار)
ملعقتان صغيرتان	خردل حبيبي
٧٥جرام (٣ أونصة سائلة)	فخذ لحم مطبوخ، مفروم
٧٥جرام (٣ أونصة سائلة)	جبن شيدر ثقيل، مبشور

- قم بلف العجين بورقة مستطيلة 1/2 سم (1/2 بوصة) سميكة، حوالى ٢٤ سم × ٤٦ سم (٩ بوصة).
- افرد الخردل فو العجين وقم برش اللحم المقدد والجين احتفظ بقليل من الجين ليتم رشه في الأعلى. قم بلغه من النهاية القصيرة مثل اللفائف السوسرية.
- قطّع العجين إلى شرائح ٤ سم (11/2 بوصة) بسكين حاد، وضعهم بالقرب معًا في علية كعك مستديرة مدهونة بحجم ٢٠ سم (٨ بوصة) أو علية فطيرة، وقطع الجناب.
- قم برش العجين بالجين المتبقى. اتركه حتى يخمر في درجة حرارة ٤٠ درجة مئوية المدية مئوية تقريبًا).
- اخبزه في فرن مسخن مسبقًا في درجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية/٢٥٤ درجة فهرنهايت/ علامة الغاز ٧ لمدة ١٥-١٥ دقيقة أو حتى يتحول لونه بنيًا ذهبيًا.
 - لذيذ يقدم ساخن مع الحساء أو وجبة غداء بلوغمان.

لفائف طاولة مقسمة

؛ لثمان ٨ لفائف

القائمة ١٣٠١ (٢ ساعة ٤٥ دقيقة)

٥٠٠ جرام (١ رطل و٢ أونصة)	دقيق أبيض مقسم
1½ معلقة صغيرة	سكر
1½ معلقة صغيرة	ملح
١٠ جرام (5/2 أونصة سائلة)	زبد
۳۱۰ مل	* مياه
11/4 ملعقة صغيرة	خميرة جافة

*استخدم المياه الباردة في حالة الغرف الحارة.

- قسم العجين إلى ٨ لفائف واتركهم لمدة ١٥ دقيقة.
 - العجين إلى لفائف.
- صعه في صينية خبز مدهونة بالزبد. اتركه حتى يخمر في درجة حرارة ٣٥ درجة مرية) مئوية/ ٩٥ درجة فهرنهايت حتى يتضاعف في الحجر. (المدة ٤٠ دقيقة تقريبًا)
- و اصنع فتحة أعلى العجين واخبزه في الفرن بدرجة حرارة ٢٢٠درجة مئوية ١٥٢٤درجة فهرنهاينامدة ١٥ ٢٠ دقيقة (كوبيه)

عجينة برويش (لفائف برويش برقائق الشوكولاتة)

؛ لعمل ١٢ لفافة

القائمة '٢٩' (١ ساعة ٥٠ دقيقة)

	<u> </u>
۲۰۰ جرام (۱۶ أونصة)	دقيق خبز أبيض ثقيل
٤ ملاعق صغيرة	سكر
1½ معلقة صغيرة	ملح
٧٠ جرام (٣ أونصة سائلة)	الزبد (يُقطع إلى مكعبات ٢ سم ويُحفظ في الثلاجة)
۲٤٠ جرام (%9 أونصة سائلة)	خليط./. ما بين ٣ بيضة (متوسط) + لبن
11/2 ملعقة صغيرة	خميرة جافة
٥٠ جرام (٢ أونصة سائلة)	الزبد الإضافي ((يُقطع إلى مكعبات ٢-٢ سم ويُحفظ في الثلاجة)

مكونات اختيارية

رقائق من الشوكولاتة ١٢٠ جرام (41⁄2 أونصة سائلة)

لإضافة مكونات مع*، اتبع تعليمات البرمجة الموجودة في صفحة AR 22.

اضغط العجين برفق لإزالة الغاز.

- شكّلها بشكل مستدير ولفه بغطاء بلاستيكي. اترك العجين في الثلاجة لمدة ٢٠ دقيقة.

 إذا أردت إضافة رقائق من الشوكولاتة، اتبع الإرشادات أدناه. (اختياري)
 - قم بلف العجين بحجم ٢٥ سم × ٢٥ سم (١٠بوصة ١٢بوصة)
- قم برش رقائق من الشوكولانة وقم بثني الثلث الأسفل للأعلى والثلث الأعلى
 للأسفل. ثم قم بالثني من المنتصف.
 - اترك العجين في درجة حرارة الغرفة العادية لمدة ١٠ دقائق. (لا تجففه.)
 - اضغط العجين ضغط خفيف لإزالة الغاز مرة أخرى، وقسمه إلى ١٢ لفافة.
 - اترك العجين في درجة حرارة الغرفة العادية لمدة ١٠ ١٥ دقيقة. (لا تجففه)
- شكّل العجين وضعه في صنية خبز مدهونة. اتركه حتى يخمر في درجة حرارة ٥ ٥ درجة منوية/٩ درجة فهرنهايت لمدة ٥٠ د عنوقة.
- قم بتغطيته واخبزه في الفرن في درجة حرارة ١٨٠درجة مئوية/٥٦٦درجة فهرنهايت لمدة ١٥٠٠ درجة فهرنهايت

خبز الفوكاشيا

القائمة '۲۸' (٥٥ دقيقة)

٣٠٠ جرام (١١ أونصة)	دقيق خبز أبيض ثقيل
١ معلقة صغيرة	زيت زيتون
١ معلقة صغيرة	ملح
۱۷۰ مل	میاه
√ معلقة صغيرة	خميرة جافة

لف العجين وشكّله بشكل مستطيل بحجم ٣٠ سم × ٢٥ سم (١٢ بوصة × ١٠ بوصة) في صينية خبر مدهونة.

اصنع نتوءات على العجين بأكمله باستخدام أصابعك.

أضف إحدى الطبقات التالية:

- ١ قطعة صغيرة من البصل الأحمر مقطعة إلى شرائح مع ملعقة صغيرة من زيت الزيتون و ١ ملعقة صغيرة من الخل البلسمي. (قم بذلك في و عاء مغطى بأغشية تثبيت في الميكروويف لمدة ٢-١ دقيقة)
 - ٢ ملعقة صغيرة من الزيتون المفروم الأخضر والأسود..
 - ٢ فصوص مفرومة من الثوم وملح البحر وفلفل أسود مشقوق.
 - ٢ ملعقة صغيرة من الطماطم المجففة المفرومة.
 - اترکه حتی یخمر فی درجة حرارة ٤٠ درجة مئویة/ ١٠٥ درجة فهرنهایت حتی يضاعف في الحجم (لمدة ٣٠ دقیقة تقریبًا).
- رشّه بزيت الزيتون واخبزه في فرن مسخن مسبقًا في درجة حرارة ١٩٠ درجة مئوية/٣٥٥ درجة فهر نهايت/ وعلامة الغاز ٥ لمدة ٢٠-٣٠ دقيقة أو حتى يتحول لون الحواف إلى اللون الذهبي وتمام الخبز من المنتصف.
 - يُقدم ساخن مع أطباق المعكرونة.

بيترا القائمة '۲۸' (٤٥ دقيقة) (i)

دَقِقَ خَبْرَ أَبِيضَ ثَقْيِلُ (۱۰ أُونِصَةً) (رِيتَ رَبِيَّونِ المطَّقَةُ صَغَيْرة ملح المطقة صغيرة مياه المال خميرة جافة الأخرادة

- اضغط على العجين باستخدام كعب بدك إلى دائرة ٢٥ سم (١٠ بوصة) أو دائرتين ٢٥ سم (١٠ بوصة) للقاعدة الرقيقة والمقر مشة على صينية خبز مدهونة.
 - اتركها حتى تخمر في درجة حرارة ٤٠ درجة مئوية/١٠٥ درجة فهرنهايت حتى تتضاعف في الحجم (لمدة ٢٠ دقيقة تقريبًا).
 - أضف الطبقات حسب رغبتك واخبزه في فرن مسخن مسفًا في درجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية/٢٥ درجة فهرنهايت/٧ درجات غاز لمدة ١٠-٢٠ دقيقة، حسب حجم الطبقة.
- لتجميد البينزا، اتبع طريقة التحضير حتى الخطوة الثانية ٢ واخبزها بدون طبقات لمدة ٥ دقائق اتركها لتبرد، وتجمد للاستخدام قم باز التها من المجمد على الفور وأضف الطبقة (بشيء قليل) واخبزها حسب الخطوة ٣ بالأعلى.

وصفات كعكات



[۱۸ م**خبوز فقط]** اخبز الكعكات وخبز الشاي

الا يمكن استخدام المؤقت (المؤقت

- استخدم القائمة ١٨ لهذه الوصفات.
- لا تناسب هذه القائمة كل أنواع الكعكات، مثل شطيرة فيكتوريا أو التي تتطلب الخبز في أفران ساخنة.
- استخدم دائمًا مقياس ملعقة الطعام أو ملعقة الثماي في هذه الوصفات.

تُصنع الكعكة وفقًا للوصفة في وعاء خلط منفصل ومن ثم تخبز داخل وعاء الخبز.



اخلط المكونات في وعاء.



- اكسي أسفل وعاء الخبز وجوانبه بورق البرشمان واسكبه في الخليط.
- تأكد من إزالة العجان قبل إضافة خليط الكعكة.
- تأكد من أن خليط الكعكة ماز ال
 داخل ورق البرشمان.



قم بإعداد صانع الخبز. (الصفحة رقم AR 26)

· أقصى وقت الخبر ١ ساعة و٣٠ دقيقة

كعكة التفاح والزنجبيل القائمة ١٨١' (١ ساعة و ٥ دقائق) 💥

۱۰۰ جرام (٤ أونصات)	زبد
۲۰۰ جرام (٨ أونصة سائلة)	شراب ذهبي
٣٠٠ جرام (١١ أونصة)	دقيق ذاتي التخمير
٣ مل (1/2 ملعقة صغيرة)	مسحوق خبز
٣ مل (1/2 ملعقة صغيرة)	قرفة مطحونة
٣ مل (1/2 ملعقة صغيرة)	حبات قرنفل مطحونة
۱۰۰ جرام (٤ أونصات)	٢ بيضة (متوسطة)، مُخفقة
۲	تارت تفاح
, i	مثل التفاح الأخضر، المبشور
۷٥ جرام (٣ أونصات)	زنجبيل ساق محفوظ، مجفف ومفروم جيّدا
11/2 معلقة صغيرة	سکر دیمیرارا

- سخّن الزبد والشراب حتى يذوب فقط. يمكن القيام بذلك على قالب التشكيل الرئيسي أو في فرن الميكروويف. (أقصى قدرة لمدة ١ دقيقة)
- أنخل الدقيق، ومسحوق الخبز والتوابل في وعاء. أضف خليط الشراب والبيض المخفق.
 - أضف التفاح المبشور والزنجبيل المفروم واخلطهم جيّدا.
- أزل العجان من وعاء الخبز واكسي أسفل الوعاء وجوانبه بورق البرشمان.
 - ضع الخليط في وعاء الخبز، مع الحرص على التأكد من أن الخليط موجود داخل ورق البرشمان.
 - رُش بحرص سكر ديميرارا على أعلى الخليط.
 - اختر القائمة ١٨ واضبط المؤقت على ١ ساعة و٥ دقائق.
- اختبر بعد الخبز بسيخ صغير للتأكد من خبز الكمكة. إذا لم تنطلب الكعكة وقت إضافي، واختر القائمة ١٨ مرة أخرى واضبط المؤقت ٣ ٥ دقائق إضافية. إذا كان لا يزال لزجًا قليلاً، فسيُخيز ذلك خلال فترة الوقوف.
-) خذ وعاء الخبز خارج صانع الخبز باستخدام قفازات الفرن. اتركه ليقف لمدة ٥ - ١٠ دقائق قبل الإزالة من وعاء الخبز واتركه ليبرد.

رغيف الموز والجوز القائمة '١٨' (٥٥ دقيقة)

٥٠ جرام (٢ أونصة)	سكر بني فاتح ناعم
٧٥ جرام (٣ أونصات)	زبد
٥٠ جرام (٢ أونصة)	١ بيضة (متوسطة)، مُخفقة
٢٢٥ جرام (٨ أونصة سائلة)	دقيق فاخر
ملعقتان	مسحوق خبز
ليمونة واحدة	قشر مقسم
١ معلقة صغيرة	عصير ليمون
٤	موز متوسط، مقشر ومهروس
٥٠ جرام (٢ أونصة)	جوز، مفروم خشن
١٥ جرام (1/2 أونصة)	جوز، مفروم جيدًا

- ادهن الزبد والسكر معًا حتى ينعما ثم اخفق البيض.
- أضف الدقيق المغربل ومسحوق الخبز معًا وقشر الليمون وعصيره.
- أضف الموز المهروس والجوز المفروم الخشن واخلطهم حتى
- أزل العجان من وعاء الخبز واكسي أسفل الوعاء وجوانبه بورق الدرشمان
 - ضع الخليط في وعاء الخيز، مع الحرص على التأكد من أن الخليط موجود داخل ورق البرشمان.
 - رُشٌ بحرص الجوز المفروم الناعم على أعلى الخليط.
 - 🕢 اختر القائمة ١٨ واضبط المؤقت على ٥٥ ساعة و٥ دقائق.
- اختبر بعد الخبز بسيخ صغير التأكد من خبز الكعكة. إذا لم تتطلب الكعكة وقت إضافي، واختر القائمة ١٨ مرة أخرى واضبط المؤقت ٣ ٥ دقائق إضافية. إذا كان لا يزال لزجًا قليلاً، فسيُخبز ذلك خلال فترة الوقوف.
- خذ و عاء الخبز خارج صانع الخبز باستخدام قفازات الفرن. اتركه ليقف لمدة ٥ - ١٠ دقائق قبل الإزالة من و عاء الخبز واتركه ليبرد.
 - رش لذيذ مع الزبد.

خبر الشاي بالفاكهة القائمة '١٨' (١ ساعة ١٥ دقيقة)

~ ~ ~ ~	/ ' ' ' ' ' ' ' '
٣٥٠ جرام (١٢ أونصة)	فاكهة مجففة مخلوطة
٥٠ جرام (٢ أونصة)	تمر مفروم
٥٠ جرام (٢ أونصة)	جوز مفروم
١٠٠ جرام (٤ أونصات)	کرز مفروم
٣٠٠ مل (١٠ أونصة سائلة)	شاي ثقيل
٧٥ جرام (٣ أونصات)	زبد
١٥٠ جرام (٦ أونصة سائلة)	٣ بيضة (متوسطة)، مُخفقة
۲۵۰ جرام (۹ أونصات)	دقيق فاخ <i>ر</i>
٥ مل (١ ملعقة شاي)	بيكربونات الصودا

- ضع الفاكهة، والنمر، والجوز، والكرز، والشاي النقيل، والزبد معًا وسخّنهم جيدًا حتى الذوبان ويصبح السائل ساخنًا. يمكن القيام بذلك على قالب التشكيل الرئيسي أو في فرن الميكروويف. (أقصى قدرة لمدة ٣ ٤ دقائق)
 - اتركه ليبرد، ثم أضف البيض، والدقيق وبيكربونات الصودا. يتم الخلط جيدًا.
 - أزل العجان من وعاء الخبز واكسي أسفل الوعاء وجوانبه بورق البرشمان.
- ن ضع الخليط في وعاء الخبز، مع الحرص على التأكد من أن الخليط موجود داخل ورق البرشمان.
 - 👌 اختر القائمة ١٨ واضبط المؤقت على ١ ساعة و١٥ دقيقة.
- اختبر بعد الخبز بسيخ صغير للتأكد من خبز الكعكة. إذا لم تتطلب الكعكة وقت إضافي، واختر القائمة ١٨ مرة أخرى واضبط المؤقت ٣ ٥ دقائق إضافية. إذا كان لا يزال لزجًا قليلًا، فسيُخبز ذلك خلال فترة الوقوف.
- خذ وعاء الخبز خارج صانع الخبز باستخدام قفازات الفرن. اتركه ليقف لمدة ٥ ١٠ دقائق قبل الإزالة من وعاء الخبز واتركه ليبرد.

خبز الزنجبيل القائمة '١٨' (٥٥ دقيقة)

	∼ () /
٢٥ جرام (١ أونصة)	سکر دیمیرارا
٧٥ جرام (٣ أونصات)	ز بد
٥٠ جرام (٢ أونصة)	شراب ذهبي
٧٥ جرام (٣ أونصات)	دبس سکر أسود
٢٢٥ جرام (٨ أونصة سائلة)	دقيق فاخر
٨ مل (11/2 ملعقة صغيرة)	زنجبيل ناعم
٨ مل (11/2 ملعقة صغيرة)	مسحوق خبز
٣ مل (1/2 ملعقة صغيرة)	بيكربونات الصودا
٣ مل (1/2 ملعقة صغيرة)	ملح
۱۵۰ مل (1⁄4 باینت)	لبن
٥٠ جرام (٢ أونصة)	١ بيضة (متوسطة)، مُخفقة

- سخّن السكر، والزبد، والشراب الذهبي ودبس السكر معًا حتى الذوبان. يمكن القيام بذلك على قالب التشكيل الرئيسي أو في فرن الميكروويف (أقصى قدرة لمدة ١ دقيقة).
 - قلب جميع المكونات الجافة المغربلة.
 - اخلط اللبن والبيض المخفق.
 - اخفق جيدًا بملعقة خشبية.

- أزل العجان من وعاء الخبز واكسي أسفل الوعاء وجوانبه بورق البرشمان.
- ضع الخليط في وعاء الخبز، مع الحرص على التأكد من أن الخليط موجود داخل ورق البرشمان.
 - / اختر القائمة ١٨ واضبط المؤقت على ٤٥ دقيقة.
- اختبر بعد الخبز بسيخ صغير للتأكد من خبز الكعكة. إذا لم تتطلب الكعكة وقت إضافي، واختر القائمة ١٨ مرة أخرى واضبط المؤقت ٣ ٥ دقائق إضافية. إذا كان لا يزال لزجًا قليلًا، فسيُخبز ذلك خلال فقرة الوقوف.
- خذ وعاء الخبز خارج صانع الخبز باستخدام قفازات الفرن. اتركه ليقف لمدة ٥ ١٠
 دقائق قبل الإزالة من وعاء الخبز واتركه ليبرد.

وصفات كعكات

رغيف العسل والبندق القائمة '١٨' (١ ساعة)

١٧٥ جرام (٦ أونصة سائلة)	زبد
٥٠ جرام (٢ أونصة)	سکر بني داکن
٥٠ جرام (٢ أونصة)	عسل
١٥٠ جرام (٦ أونصة سائلة)	٣ بيضة (متوسطة)
۱۰۰ جرام (٤ أونصات)	بندق، مفروم جيدًا
۲۲٥ جرام (٨ أونصة سائلة)	دقيق ذاتي التخمير
٦٠ مل (٤ ملاعق صغيرة)	لبن
۱۰۰ جرام (٤ أونصات)	طبقة (مرشوش بندق وشوكولاتة)
٥٠ جرام (٢ أونصة)	طبقة (كريمة الجبن)

- ادهن الزبد، والسكر والعسل معًا حتى ينعم وينفش.
- الخفض البيض مرة واحدة في كل مرة، ,واخفقه جيداً بعد كل إضافة. قلبه في البندق.
 - صع الدقيق واخلطه لتماسك ناعم مع اللبن.
 - أزل العجان من وعاء الخبز واكسي أسفل الوعاء وجوانبه بورق البرشمان.
- ضع الخليط في وعاء الخبز، مع الحرص على التأكد من أن الخليط موجود داخل ورق البرشمان.
 - اختر القائمة ١٨ واضبط المؤقت على ١ ساعة.
- اختبر بعد الخبز بسيخ صغير للتأكد من خبز الكعكة. إذا لم تتطلب الكعكة وقت إضافي، واختر القائمة ١٨ مرة أخرى واضبط المؤقت ٣ ٥ دقائق إضافية. إذا كان لا يزال لزجًا قليلًا، فسيُخبز ذلك خلال فترة الوقوف.
- خذ وعاء الخبز خارج صانع الخبز باستخدام قفازات الفرن. اتركه ليقف لمدة ٥ ١٠ دقائق قبل الإزالة من وعاء الخبز واتركه ليبرد.
 - اخفق الشوكو لاتة وكريمة الجبن معًا. وانشر هم أعلى الرغيف المُبرّد.

كعكة جوز البقان بالقهوة القائمة '١٨' (١ ساعة)

۲۲٥ جرام (٨ أونصة)	і,
۱۰۰ جرام (٤ أونصات)	سكر خام فاتح
١٥٠جرام (٦ أونصة سائلة)	٣ بيضة (متوسطة)، مُخفقة
٧٥ جرام (٣ أونصات)	حبوب جوز البقان، مفروم جيدًا
٢٢٥ جرام (٨ أونصة)	دقيق ذاتي التخمير
١ معلقة صغيرة	مسحوق خبز
٣-٢ ملاعق صغيرة	قهوة طازجة ثقيلة

التبريد اختياري

	2 - 1 - 1 - 1
۱۵۰ جرام (٥ أونصات)	جبن ماسكر بوني
١٠٠ جرام (٤ أونصات)	سکر تجمید
١ معلقة صغيرة	قهوة طازجة ثقيلة

- ادهن الزبد، والسكر معًا حتى ينعم وينفش.
- اخفق البيض مرة واحدة في كل مرة، واخفقه جيداً بعد كل إضافة. قم بالتقليب في جوز البقان.
 - 🗡 ضع الدقيق ومسحوق الخبز، واخلطه لتماسك ناعم مع القهوة.
 - أزل العجان من وعاء الخبز واكسي أسفل الوعاء وجوانبه بورق البرشمان.

- ضع الخليط في وعاء الخبز، مع الحرص على التأكد من أن الخليط موجود داخل ورق البرشمان.
 - اختر القائمة ١٨ واضبط المؤقت على ١ ساعة.
- اختبر بعد الخبز بسيخ صغير التأكد من خبز الكعكة. إذا لم تتطلب الكعكة وقت إضافي، واختر القائمة ١٨ مرة أخرى واضبط المؤقت ٣ ٥ دقائق إضافية. إذا كان لا يزال لزجًا قاليلاً، فسيُخبز ذلك خلال فترة الوقوف.
- خذ وعاء الخبز خارج صانع الخبز باستخدام قفازات الفرن. اتركه ليقف لمدة ٥ ١٠ دقائق قبل الإزالة من وعاء الخبز واتركه ليبرد.
- اخفق جبن الماسكربوني وسكر التجميد معًا مع القهوة. وانشر هم أعلى الرغيف المُبرّد.

كعك بالكرز والمرزبانية القائمة ١٨١ (١ ساعة)

	٥٠ جرام (٢ أونصة)	سكر كاستر ذهبي
(١٧٥ جرام (٦ أونصة سائلة)	زبد
	١٥٠جرام (٦ أونصة سائلة)	٣ بيضة (متوسطة)، مُخفقة
	۲۲۵ جرام (۸ أونصة)	دقيق ذاتي التخمير
	۱۰۰ جرام (٤ أونصات)	کرز محلی، مفروم
	٧٥ جرام (٣ أونصات)	سكر مرزبانية، مبشور
	٦٠ مل (٤ ملاعق صغيرة)	لين
	١٥ جرام (1/2 أونصة)	طبقة (لوز مقشور، مشوي)

- ادهن الزبد والسكر معًا حتى ينعما ثم اخفق البيض، واحدة في كل مرة.
- أضف الدقيق مع الكرز والمزربانية المبشور، واخلطهم جيدًا مع اللبن للحصول على تماسك ناعم
 - ازل العجان من وعاء الخبز واكسي أسفل الوعاء وجوانبه بورق البرشمان.
- ضع الخليط في وعاء الخبز، مع الحرص على التأكد من أن الخليط موجود داخل ورق البرشمان.
 - رُشّ بحرص اللوز المحمص على أعلى الخليط..
 - اختر القائمة ١٨ واضبط المؤقت على ١ ساعة.
- اختبر بعد الخبر بسيخ صغير للتأكد من خبر الكعكة. إذا لم تتطلب الكعكة وقت إضافي، اختر القائمة ١٨ مرة أخرى واضبط المؤقت ٣ ٥ دقائق إضافية. إذا كان لا يزال لزجًا قليلًا، فسيُديز ذلك خلال فترة الوقوف.
- خذ وعاء الخبز خارج صانع الخبز باستخدام قفازات الفرن. اتركه ليقف لمدة ٥ ١٠ دقائق قبل الإزالة من وعاء الخبز واتركه ليبرد.



خبز الزنجبيل القائمة '١٨' (٥٠ تقيقة)

٤٠٠ جرام (١٤ أونصة)	دقيق فاخر
١ معلقة صغيرة	بيكربونات الصودا
١ معلقة صغيرة	سكر
1/2 معلقة صغيرة	ملح
۲۷۰ مل	لبن رایب
۳۰ مل	لين

- غربل الدقيق وبيكربونات الصودا في وعاء واخلطهم جيدًا. ثم أضف السكر والملح.
 - اللبن الرايب واللبن، والخلطهم بسرعة لتشكّل عجين ناعم.
 - أزل العجان من وعاء الخبز واكسي أسفل الوعاء وجوانبه بورق البرشمان.
- ضع الخليط في وعاء الخبز، مع الحرص على التأكد من أن الخليط موجود داخل ورق البرشمان.
 - 👌 اختر القائمة ١٨ واضبط المؤقت على ٥٠ دقيقة.
- اختبر بعد الخبز بسيخ صغير للتأكد من خبز الكعكة. إذا لم تنطلب الكعكة وقت إضافي، اختر القائمة ١٨ مرة أخرى واضبط المؤقت ٣ ٥ دقائق إضافية.
 - ازل الرغيف خارج وعاء الخبز باستخدام قفازات الفرن واتركه ليبرد.

خبز صودا وجبة كاملة القائمة '١٨' (٥٠ دقيقة) 💥

٤٠٠ جرام (١٤ أونصة)	دقيق وجبة كاملة ذاتي التخمير	
١ معلقة صغيرة	بيكربونات الصودا	
١ معلقة صغيرة	ملح	
۱۰۰ جرام (٤ أونصات)	٢ بيضة (متوسطة)، مُخفقة	
۳۲۰ مل	لين رايب	

- غربل الدقيق وبيكربونات الصودا في وعاء واخلطهم جيدًا. ثم أضف الملح.
- المخفق، واللبن الرايب، واخلطهم بسرعة لتشكّل عجين ناعم.
- ازل العجان من وعاء الخبز واكسي أسفل الوعاء وجوانبه بورق البرشمان.
- ضع الخليط في وعاء الخبز، مع الحرص على التأكد من أن الخليط موجود داخل ورق البرشمان.
 - اختر القائمة ۱۸ واضبط المؤقت على ٥٠ دقيقة.
- اختبر بعد الخبز بسيخ صغير للتأكد من خبز الكعكة. إذا لم تتطلب الكعكة وقت إضافي، اختر القائمة ١٨٨ مرة أخرى واضبط المؤقت ٣ ٥ دقائق إضافية.
 - أزل الرغيف خارج وعاء الخبز باستخدام قفازات الفرن واتركه ليبرد.

رغيف مقسم يحتوي على خميرة وخال من الألبان القائمة ١٨١ (٥٠ دقيقة) 💥

٤٠٠ جرام (١٤ أونصة)	دقىق مقسم
١ معلقة صغيرة	بيكربونات الصودا
١ معلقة صغيرة	ملح
۱۰۰ جرام (٤ أونصات)	٢ بيضة (متوسطة)، مُخفقة
۳۲۰ مل	لبن صويا

- غربل الدقيق وبيكربونات الصودا في وعاء واخلطهم جيدًا. ثم أضف الملح.
- اضف البيض المخفق، ولبن الصويا، واخلطهم بسرعة لتشكّل عجين ناعم.
- أزل العجان من وعاء الخبز واكسي أسفل الوعاء وجوانبه بورق البرشمان.
- ضع الخليط في وعاء الخبز، مع الحرص على التأكد من أن الخليط موجود داخل ورق البرشمان.
 - 👝 اختر القائمة ١٨ واضبط المؤقت على ٥٠ دقيقة.
- اختبر بعد الخبز بسيخ صغير للتأكد من خبز الكعكة. إذا لم تتطلب الكعكة وقت إضافي، اختر القائمة ١٨ مرة أخرى واضبط المؤقت ٣ ٥ دقائق إضافية.
 - / أزل الرغيف خارج وعاء الخبز باستخدام قفازات الفرن واتركه ليبرد.

خبز الذرةالقائمة '١٨' (٥٥ دقيقة)

دقيق فاخر	۱۵۰ جرام (٥ أونصات)
دقيق ذرة ناعم أو بلنطية	۱۵۰ جرام (٥ أونصات)
مسحوق خبز	١ معلقة صغيرة
ملح	١ معلقة صغيرة
٢ بيضة (متوسطة)	١٠٠ جرام (٤ أونصات)
لبن رايب معلب	۲۸۶ مل
لبن	۱۰۰ مل
زبد، سائل ومُبرّد	٥٠ جرام (٢ أونصة)

- المزج الدقيق، ودقيق الذرة، ومسحوق الخبز والملح في وعاء واخلطهم جيدًا.
 - اخفق البيض مع اللبن الرايب، واللبن والزبد في وعاء آخر.
 - اسكب خليط البيض على المكونات الجافة وقلَّبه في خليط سلسل.
- أزل العجان من وعاء الخبز واكسي أسفل الوعاء وجوانبه بورق البرشمان.
- ضع الخليط في وعاء الخيز، مع الحرص على التأكد من أن الخليط موجود داخل ورق الد شمان
 - اختر القائمة ١٨ واضبط المؤقت على ٥٥ دقيقة.
- اختبر بعد الخبز بسيخ صغير للتأكد من خيز الكعكة. إذا لم تنطلب الكعكة وقت إضافي، اختر القائمة ١٨ مرة أخرى واضبط المؤقت ٣ ٥ دقائق إضافية.
 - أزل الرغيف خارج وعاء الخبز باستخدام قفازات الفرن واتركه ليبرد.

وصفات المربي

[۳۲ مربی]

اعتمادا على نوع البكتين، قد يكون من الأفضل زيادة أو إنقاص كمية منه.

مربى فراولة القائمة '٣٢' (١ ساعة ٤٠ دقيقة)

•	○ 、 ·	,	
٦٠٠ جرام (٢٤ أونصة)		1	فراولة، مفرومة جيدً
٤٠٠ جرام (١٦ أونصة)			سكر
١٣جرام (٤ ملاعق صغيرة)			بكتين مسحوق

- ضع نصف الفاكهة في وعاء الخبز، ثم أضف نصف السكر. كرر مع النصف المتبقي من الفاكهة والسكر.
 - رُشَ على المكونات في وعاء الخبز.
 - 🔫 اختر القائمة ٣٢ واضبط المؤقت على ١ ساعة ٤٠ دقيقة.

مربى توت القائمة '٣٢' (١ ساعة ٥٠ دقيقة)

	 ,	
٧٠٠ جرام (٢٨ أونصة سائلة)		توت أزرق
٤٠٠ جرام (١٦ أونصة)		سكر

- ضع نصف الفاكهة في وعاء الخبز، ثم أضف نصف السكر. كرر مع النصف المتبقي من الفاكهة والسكر.
 - اختر القائمة ٣٢ واضبط المؤقت على ١ ساعة ٥٠ دقيقة.

مربى تفاح وتوت القائمة '٣٢' (١ ساعة و٤٠ دقيقة)

~ \ \ .	,	000 0.0
٣٠٠ جرام (١٢ أونصة)		تفاح، مبشور أو مفروم جيدًا
٤٠٠ جرام (١٦ أونصة)		توت برّي
٣٠٠ جرام (١٢ أونصة)		سكر
٦ جرام (13/4 ملعقة صغيرة)		بكتين مسحوق

- ضع نصف الفاكهة في وعاء الخبز، ثم أضف نصف السكر. كرر مع النصف المتبقي من الفاكهة والسكر.
 - رُشّ على المكونات في وعاء الخبز.
 - اختر القائمة ٣٢ واضبط المؤقت على ١ ساعة ٤٠ دقيقة.

خوخ مابيلا القائمة '٣٢' (ساعة و ٤٠ دقيقة) 💥

٥٠٠ جرام (٢٠ أونصة)	خوخ، مفروم جيدًا
۲۰۰ جرام (٨ أونصة سائلة)	عليق
٣٠٠ جرام (١٢ أونصة)	سكر
٨ جرام (21/4 ملعقة صغيرة)	بكتين مسحوق

- ضع نصف الفاكهة في وعاء الخبز، ثم أضف نصف السكر. كرر مع النصف المتبقي من الفاكهة والسكر.
 - رُشّ على المكونات في وعاء الخبز.
 - اختر القائمة ٣٢ واضبط المؤقت على ١ ساعة ٤٠ دقيقة.

مربى برقوق القائمة '٣٢' (١ ساعة ٤٠ دقيقة)

٧٠٠ جرام (٢٨ أونصة سائلة)	برقوق مفروم جيدًا
٣٥٠ جرام (١٤ أونصة)	سكر
٦ جرام (13/4 ملعقة صغيرة)	بكتين مسحوق

- ضع نصف الفاكهة في وعاء الخبز، ثم أضف نصف السكر. كرر مع النصف المتبقي من الفاكهة والسكر.
 - رُشٌ على المكونات في وعاء الخبز.
 - اختر القائمة ٣٦ واضبط المؤقت على ١ ساعة ٤٠ دقيقة.

مربى توت مجمدة القائمة '٣٢' (١ ساعة ٤٠ دقيقة)

201 ("	, , , ,
٧٠٠ جرام (٢٨ أونصة سائلة)	توت مشكل ومجمد
٤٠٠ جرام (١٤ أونصة)	سکر
۱۰ جرام (۳ ملاعق صغيرة)	بكتين مسحوق

- ضع نصف الفاكهة في وعاء الخبز، ثم أضف نصف السكر. كرر مع النصف المتبقي من الفاكهة والسكر.
 - رُشٌ على المكونات في وعاء الخبز.
 - اختر القائمة ٣٢ واضبط المؤقت على ١ ساعة ٤٠ دقيقة.

مربى الكشمش والفلفل الأحمر القائمة '٣٢' (١ ساعة ٤٠ دقيقة) 🤾

٣٠٠ جرام (١٢ أونصة)	كشمش أحمر، مهروس خشن
Y_1	فلفل أحمر متوسط، مفروم جيدًا
ځ سم	جذور الزنجبيل، مفرومة جيدًا
۲	برتقال، عصیر وقشر مبشور جیدًا
١٥٠ جرام (٦ أونصة سائلة)	سكر
٣ جرام (١ ملعقة صغيرة)	بكتين مسحوق

- ضع جميع المكونات باستثناء السكر والبكتين في وعاء الخبز.
- رُشُ على المكونات في وعاء الخبز . أضف السكر ورُشُ البكتين على المكونات في وعاء الخبز .
 - اختر القائمة ٣٢ واضبط المؤقت على ١ ساعة ٤٠ دقيقة.

مربى مشمش القائمة '٣٢' (١ ساعة ٣٠ دقيقة)

~ `	, .	,	_	0.0
٥٠٠ جرام (٢٠ أونصة)			مفروم جيدًا	مشمش،
٢٥٠ جرام (١٠ أونصة سائلة)				سكر
٦ جرام (13/4 ملعقة صغيرة)			ىحوق	بكتين مى

- ضع نصف الفاكهة في وعاء الخبز، ثم أضف نصف السكر. كرر مع النصف المتبقي من الفاكهة والسكر.
 - رُشّ على المكونات في وعاء الخبز.
 - اختر القائمة ٣٢ واضبط المؤقت على ١ ساعة ٣٠ دقيقة.



وصفات الكومبوت

[٣٣ كومبوت]

كومبوت التفاح المتبل القائمة '٣٣' (١ساعة و٢٠ دقيقة)

۱۰۰۰ جرام (٤٠ أونصة)	تفاح، مقشر، منزوع البذر ومقطّع
١	عيدان قرفة
۲	حبات قرنفل
١	ليمون، قشر فقط
ملعقتان صغيرتان	عصير ليمون
۱۰۰ جرام (٤ أونصات)	سكر
۷۰ مل	مياه

- أزل العجان من وعاء الخبز.
- 🗡 ضع المكونات في وعاء الخبز بالترتيب المدرج أعلاه. ضع المياه على المكونات.
 - اختر القائمة ٣٣ واضبط المؤقت على ساعة ١ و٢٠ دقيقة.
 - قلّب بعد انتهاء الطبخ.

كومبوت الفاكهة الحمراء القائمة "٣٣" (١ ساعة)

		•
(2	٣٠٠ جرام (١٢ أونصا	برقوق، منزوع البذرة ومقطّع إلى أنصاف
اسائلة (سائلة	۲۵۰ جرام (۱۰ أونصا	كرز، منزوع البذرة
ة سائلة)	۲۵۰ جرام (۱۰ أونصا	فراولة، منزوعة الساق
	٧٥ جرام (٣ أونصات)	سكر كاستر ذهبي
	۷۵ مل	مياه
سائلة)	۲۰۰ جرام (۸ أونصة	عليق (يُضاف بعد الطهي)

- أزل العجان من وعاء الخبز.
- 🗡 🥏 ضع المكونات في وعاء الخبز بالترتيب المدرج أعلاه. ضع المياه على المكونات.
 - اختر القائمة ٣٣ واضبط المؤقت على ١ ساعة.
 - قلّب بعد انتهاء الطهي.
 - أضف العليق.

كومبوت الراوند والزنجبيل القائمة '٣٣' (١ ساعة ٤٠ دقيقة) 💥

۲۰۰ جرام (۲۸ أونصة سائلة)	راوند، مقطّع بطول ۲ سم
ملعقتان صغيرتان	Orange Juice
٢٠ جرام (4/5 أونصة سائلة)	زنجبيل بلوري، مفروم جيدًا
۱۰۰ جرام (٤ أونصات)	سكر
۱۰۰ مل	مياه

- أزل العجان من وعاء الخبز.
- ضع المكونات في وعاء الخبز بالترتيب المدرج أعلاه. ضع المياه على المكونات.
 - اختر القائمة ٣٣ واضبط المؤقت على ١ ساعة و١٥ دقيقة.
 - قلّب بعد انتهاء الطهي.

كومبوت التوت المخلوط القائمة '٣٣' (١ ساعة)

~	• (,		•	•		
۸۰۰ جرام (۳۲ أونصة سائلة)		ليط التوت			خليط الن		
۸۰۰ جرام (۱۱ اونصه سالله)				ِتَ أزرق	علیق، تر	ولة،	مثل فر ا
٧٥ جرام (٣ أونصات)							سكر
ملعقتان صغيرتان							میاه

- أزل العجان من وعاء الخبز.
- 🗡 🥏 ضع المكونات في وعاء الخبز بالترتيب المدرج أعلاه. ضع المياه على المكونات.
 - اختر القائمة ٣٣ واضبط المؤقت المؤقت على اساعة.
 - ع قلب بعد انتهاء الطهي.

صوص التفاح القائمة '٣٣' (١ ساعة ٢٠ دقيقة)

	, (-	•
۱۰۰۰ جرام (٤٠ أونصة)	البذر ومقطّع	تفاح براملي، مقشر، منزوع
ملعقتان صغيرتان		میاه

- أزل العجان من وعاء الخبز.
- 🗡 🥏 ضع التفاح في وعاء الخبز. ضع المياه على المكونات.
- اختر القائمة ٣٣ واضبط المؤقت على ١ ساعة و٢٠ دقيقة.
 - قلّب بعد انتهاء الطهي.

شراب الفائيليا بالخوخ القائمة '٣٣' (١ساعة)

~	* (/	Co		
١٠٠٠ جرام (٤٠ أونصة)		إلى 1/8	ومقطع	نزوع البذرة	خوخ ما
۱۰۰ جرام (٤ أونصات)					سكر
1/2				لفانيليا	قرون اا
۱۲٥ مل					میاه

- أزل العجان من وعاء الخبز.
- 🗡 🧳 ضع المكونات في وعاء الخبز بالترتيب المدرج أعلاه. ضع المياه على المكونات.
 - اختر القائمة ٣٣ واضبط المؤقت على ١ ساعة.
- عند انتهاء الطهي، أزل الخوخ بملعقة تصفية. ضع الشراب بحرص على الفاكهة التركها لتجف.



العناية بالجهاز وتنظيفه

الغطاء

يُمسح باستخدام قطعة قماش مبللة.



فتحة البخار

يُمسح باستخدام قطعة قماش مبللة.



وعاء الخبز والعجان

قم بلف وعاء الخبز في عكس اتجاه عقارب الساعة لإزالته. قم بإزالة العجان وغسله بالمياه الدافئة والصابون.

قبل القيام بعملية التنظيف، قم بفصل صانع الخبز واتركه حتى يجف.

واستخدم قطعة إسفنج ناعم عند تنظيف وعاء الخبز والعجان.

■ لتجنب تلف صانع الخبز...

■ لا تستخدم أي أشياء كاشطة

(المنظفات ووسادات التنظيف وغيرها)

■ لا تغسل أي جزء من الوعاء في غسالة الصحون! ● لا تستخدم البنزين أو المخففات أو الكحول! حافظ على صانع الخبز نظيفًا وجافًا.



- تأكد من تنظيف المنطقة حول عمود تثبيت العجان وداخل العجان
- إذا كان يصعب إزالة العجان من وعاء الخبز، فقم بوضع كمية قليلة من المياه الدافئة في وعاء الخبز وانقعه لمدة تتراوح من ٥ إلى ١٠ دقائق. تجنب غمر وعاء الخبز في المياه.





يُمسح باستخدام قطعة قماش مبللة.

● يُمسح برفق لتجنب تلف كاشف درجة





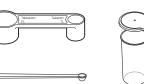


• قد يتغير لون الجزء الداخلي مع الاستخدام.

ملعقة القياس وملعقة بادئ التخمير تُغسل بالمياه.

فنجان الخميرة

يُغسل جيدًا بمنظف المطبخ ويتم تجفيفه لمنع نمو البكتريا.



• غير أمن على غسالة الصحون



موزع الخميرة

يُمسح باستخدام قطعة قماش مبللة ويُترك ليجف في الهواء.

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



غطاء الموزع

تتم إزالته وغسله بالمياه.

- ارفع غطاء الموزع بزاوية ٧٥ درجة تقريبًا. قم
 بمحاذاة الواصلات واسحبها باتجاهك لإزالها أو
 إعادتها بعناية في نفس الزاوية لتثبيتها. (بجب
 عليك أن تنتظر حتى يبرد الجهاز أولاً، لأنه
 سيكون ساخنًا جدًا بعد الاستخدام مباشرة)
- احرص على عدم إتلاف مانع التسرب أو سحبه. (قد يؤدي تلفه إلى تسرب
 البخار أو التكثيف أو التشوه)



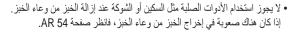




• يُغسل بعد كل استخدام لإزالة أي بقايا.



وعاء الخبز والعجان مطليان بطبقة غير لاصقة لتجنب البقع ولتسهيل إزالة الخبز. لتجنب تلفها، يرجى اتباع التعليمات أدناه.



- تأكد من أن العجان ليس محشورًا في رغيف الخبز قبل تقطيعه.
 إذا كان محشررًا، فانتظر حتى يبرد رغيف الخبز ثم قم بإزالته. عند إزالة العجان، اصغط على قاعدة الرغيف وحرك العجان برفق لتجنب تلف الرغيف.
 (لا يجوز استخدام أدوات صلبة أو حادة كالسكين أو الشوكة).
 توخى الحذر من حرق يديك، فقد لا يزال العجان ساخنًا.
 - استخدم قطعة إسفنج ناعم عند تنظيف وعاء الخبز والعجان.
 لا يجوز استخدام أي مادة كاشطة مثل المطهرات أو وسادات 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 الخيز. في حالة استخدام قطعة من المكون، يمكن تكسيرها إلى أجزاء صغيرة. يرجى التأكد من اتباع كميات الوصفات المحددة.







استكشاف الأخطاء وإصلاحها

يرجى الرجوع إلى هذا القسم قبل الاتصال بالصيانة.

السبب ﴾ الإجراء

المشكلة

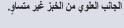
الخبز لا يرتفع.

[جميع الخبز]

- جُودة الجلوتين بالدقيق الخاص بك رديئة، أو أنك لم تستخدم دقيق ثقيل. (تختلف جودة الجلوتين بحسب درجة الحرارة والرطوبة وطريقة تخزين الدقيق وموسم حصاده)
 - → حاول استخدام نوع آخر أو علامة تجارية أخرى أو مجموعة دقيق أخرى.
 - العجينة أصبحت صلبة جدًا نتيجة عدم استخدام مقدار كافٍ من السائل.
- ◄ يمتص الدقيق العضوي الثقيل المزروع بتربة حصوية الذي يحتوي على نسبة بروتين أعلى المياه أكثر من أنواع الدقيق الأخرى، لذا حاول إضافة ٢٠ مل إضافية من المياه عند استخدام هذا الدقيق.
 - أنت لا تستخدم نوع الخميرة الجافة المناسب.
- يُوصى باستخدام الخميرة الجافة المكتوب على عيوتها أنها 'سهلة المزج' أو 'سريعة التحضير' أو 'سهلة الخيز'. لا يتطلب هذا النوع تخمير مسبق.
 - أنت لم تستخدم كمية كافية من الخميرة الجافة أو أن الخميرة الجافة التي تستخدمها قديمة.
 تحقق من عدم فتح عبوا الخميرة الجافة لفترة تزيد عن ٤٨ ساعة.
 - ◄ استخدم ملعقة القياس الخاصة بالجهاز. تحقق من تاريخ انتهاء صلاحية الخميرة الجافة.
 - ملامسة الخميرة الجافة للسائل قبل العجن.
 - ♦ تحقق من وضع المكونات بالترتيب الصحيح وفقًا للتعليمات (صفحة 12)
 - استخدمت الكثير من الملح، أو القليل من السكر.
 - تحقق من الوصفة واستخدام المقاييس الصحيحة عن طريق ملعقة القياس الملحقة بالجهاز.
 - تحقق من عدم احتواء المكونات الأخرى على ملح أو سكر.

[خبز مخصوص]

- تم استخدام قمح ابنكورن أثناء صنع الخبز المخصوص و/أو استخدام دقيق أكثر من المستخدم في الدقيق المقسم.
- → يجب أن لا تقل نسبة الدقيق المقسم عن ٦٠٪ من نسبة الدقيق الكاملة في حال استخدام نوعين آخرين من الدقيق غير الدقيق المقسم. يجب أن يصل دقيق الشيلم ودقيق الأرز إلى ٤٠٪ من الدقيق الكامل ويجب أن يصل دقيق الحنطة السوداء إلى ٢٠٪ من الدقيق بأكمله.



لقد استخدمت الكثير من الخميرة الجافة.

- → تحقق من الوصفة واستخدام المقابيس الصحيحة عن طريق ملعقة القياس الملحقة بالجهاز.
 - لقد استخدمت كمية كثيرة من السائل.
- ← تمتص بعض أنواع الدقيق الكثي من المياه دون غير ها، لذا حاول استخدام كمية أقل من المياه بمقدار ١٠-٢٠ مل.

الخبز الخاص بي به الكثير من فقاعات الهواء.

- الدقيق المستخدم ليس بالجودة اللازمة.
- ◄ جرب استخدام نوعًا آخر من الدقيق.
- لقد استخدمت كمية كثيرة من السائل.
- → جرب استخدم كمية مياه أقل بنسبة ١٠-٢٠ مل.
- يبدو أن الخبز الناتج يخمد بعد الارتفاع.

لقد استخدمت الكثير من الخميرة الجافة/ المياه.

- 🛶 تحقق من الوصفة واستخدام المقليسِ الصحيحة عن طريق ملعقة القياس (الخميرة الجافة)/ فنجان الخميرة (المياه) الملحقين بالجهاز .
 - ◄ تحقق من عدم احتواء المكونات الأخرى على كمية زائدة من المياه.
 - لم تستخدم كمية كافية من الدقيق.
 - → زن الدقيق بحرص باستخدام الميزان.

يرتفع الخبز ناتج بشكل كبير.

- أنت لم تستخدم كمية كافية من الخميرة الجافة أو أن الخميرة الجافة التي تستخدمها قديمة.
- → استخدم ملعقة القياس الخاصة بالجهاز. تحقق من تاريخ انتهاء صلاحية الخميرة الجافة.
 - كان هناك انقطاع في الطاقة، أو توقفت الماكينة أثناء عملية صنع الخبز.
- 🛶 تتوقف الماكينة إذا توقفت لمدة تزيد عن ١٠ دقائق. ستحتاج إلى إزالة الخبز من وعاء الخبز والبدء من جديد بمكونات جديدة.

لماذا الخبز الخاص بي شاحب ولزج ؟





المشكلة

هناك دقيق زائد أسفل الخبز الخاص بى وجوانبه.

■ استخدمت الكثير من الدقيق، أو لم تستخدم سائل كافي. → تحقق من الوصفة ومقياس الكميات الصحيحة عن طريق الميزان للدقيق أو فنجان الخميرة للسوائل.

لم تضع العجان في وعاء الخبز.

قائمة العجين المختارة.

◄ تأكد من أن العجان داخل وعاء الخبز قبل وضع المكونات فيه.

كان هناك انقطاع في الطاقة، أو توقفت الماكينة أثناء عملية صنع الخبز.

→ تتوقف الماكينة إذا توقفت لمدة تزيد عن ١٠ دقائق . قد تتمكن من بدء رغيف الخبز مرة أخرى، على الرغم من أن هذا قد يعطى نتائج ضعيفة إذا كان العجن قد بدأ بالفعل.

السبب + الإجراء

• العجان المتصاعد في وعاء الخبز صلب ولا يدور.

→ إذا لم يدور عمود تثبيت العجان عند إرفاق الشفرة، فستحتاج إلى استبدال وحدة عزم تثبيت العجان (استشر مكان الشراء).

خبزي لم يتم خبزه

لماذا خبزى لم يخلط جيدًا ؟

→ لم تشمل قائمة العجين المختارة في عملية الخبز. كان هناك انقطاع في الطاقة، أو توقفت الماكينة أثناء عملية صنع الخبز.

→ تتوقف الماكينة إذا توقفت لمدة تزيد عن ١٠ دقائق. يمكنك أنّ تجرب خبز العجين في الفرن إذا كان قد ارتفع وخمر.

 لا يوجد ما يكفي من الماء وتم تشيط جهاز حماية المحرك. يحدث هذا فقط عندما تكون الوحدة محملة بشكل ز آئد وتم استخدام القوة المفرطة على المحرك.

→ زر مكان الشراء لخدمة الاستشارة. المرة القادمة، تحقق من الوصفة ومقياس الكميات الصحيحة باستخدام فنجان الخميرة للسوائل والميزان لوزن الدقيق.

> ثقوب التهوية في العجين (٤ ثقوب في المجمل)

(أسفل وعاء الخبز)

عمود العجان المتصاعد وحدة عمود العجان المتصاعد

الجزء رقم. ADA۲۹E۱٦٥

- تتسرب كمية صغيرة من العجين من الأربعة ثقوب (بحيث لا من وقت لأخر أن عمود تثبيت العجان يدور بشكل صحيح.
- استبدال وحدة عمود تثبيت العجان (استشر مكان الشراء).

تتوقف الأجزاء الدوارة من الدوران). هذا ليس خطأ، ولكن تحقق → إذا لم يدور عمود تثبيت العجان عند إرفاق الشفرة، فستحتاج إلى

يتسرب العجين من قاع وعاء الخبز.

لقد انهارت جانبى الخبز وسيظل الجزء السفلي رطب.

■ تركت الرغيف في وعاء الخبز لمدة طويلة بعد إتمام الخبز. قم بإزاله الرغيف فورًا بعد الخبز.

■ كان هناك انقطاع في الطاقة، أو توقفت الماكينة أثناء عملية صنع الخبز.

→ تتوقف الماكينة إذا توقفت لمدة تزيد عن ١٠ دقائق. يمكنك تجربة خبز العجين في الفرن الخاص بك.

خشخشة العجان

أستطيع أن أشم رائحة حرق الخبز أثناء خبز العجين.

> من الممكن أن يخرج البخار من فتحان البخار.

يبقي العجان في الوعاء عندما يتم إزالته من

■ هذا لأن شفرة العجان تتناسب بشكل غير صحيح على عمود التعجن المتصاعد. (أنها ليست خطأ)

قد تكون قد تسربت المكونات على عنصر التسخين.

🛶 و في بعض الأحيان، يتم طحن القليل من الدقيق أو الزبيب أو المكونات الأخرى من وعاء الخبز أثناء عملية الخلط. ما عليك سوي مسح عنصر التسخين بنعومة بعد الخبز بمجرد تبريد صانع الخبز.

→ قم بإزاله وعاء الخبز من صانع الخبز لوضع المكونات.

العجينة قاسية قليلاً

🛶 اترك الخبز ليبرد تمامًا قبل إزالة شفرة العجان بحرص. تمتص بعض أنواع الدقيق الكثي من المياه دون غيرها، لذا حاول استخدام كمية أكثر من المياه بمقدار ١٠-٢٠ مل في المره القادمة.

وقد كونت القشرة تحت العجان.

→ يفضل غسل شفرة العجان والعجين المتصاعد بعد كل استخدام.





وعاء الخبز.





استكشاف الأخطاء وإصلاحها

يرجى الرجوع إلى هذا القسم قبل الاتصال بالصيانة.

المشكلة	بالصيانة	السبب ﴾ الإجراء
طويت القشرة وتلجأ إلى اللين والنعومة على التبريد.		 يمكن للبخار المتبقي في الخبز أن يمر في القشرة لتخفيف تأثيرها قليلا. → لتقليل كمية البخار، حاول استخدام ١٠-٢٠ مل لتر من الماء. → قم باز الة الرغيف من وعاء الخبز بسرعة بعد إتمام عملية الخبز.
كيف يمكنني الحفاظ على القشرة المقرمشة؟		 يمكنك أن تجعل الخبز أكثر قرمشة، من خلال استخدام القائمة ٩ أو خيار اللون القشرة 'أسود'، أو حتى خبزها في الفرن في درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية /غاز علامة ٦ لمدة ٥-١٠ دقائق إضافية.
يكون الخبز لزج وعلى هيئة شرائح غير متساوية.		 ◄ كانت درجات الحرارة حارة جدًا وقت تقطيعها. ◄ اترك الخبز بيرد على الرف قبل تقطيعه لنزع البخار منه.
لم تخلط المكونات الإضافية بشكل صحيح في بريوش.		 هل قمت بإضافة مكونات إضافية في غضون ٥ دقائق من بدء صفارة الآلة؟ → يجب أن تضيف الدقيق عندما ' الله الله المعلق للماشة.
سيكون هناك زيت فانض في قاع البريوش. أي أن القشرة هي الزيتية. خبزي لديه ثقوب كبيرة.		 هل قمت بإضافة الدقيق في غضون ٥ دقائق من بدء صفارة الآلة؟ پجب أن تضيف الزبد عندما الله الله اليومض على الثماشة.
لم يخرج الخبز.		 إذا لم يكن بالإمكان إزالة الخبز بسهولة من وعاء الخبز، عليك أن تترك الوعاء لمدة ٥-١٠ دقائق حتى ببرد، وتأكد من عدم تركه حتى لا يحترق شخص ما أو شيء ما. بعد ذلك، رج وعاء الخبز عدة مرات باستخدام قفازات الفرن. (عليك أن تمسك المقبض لأسفل بحيث لا يحصل في طريق عمل الخبز شئ ما.)
عند ظهي المربى، يتم تحريك أو شحذ العجان دون 'أن ينطفئ.		 ◄ كانت كمية الثمرة قليلة جدا، أو كمية السكر أكثر من اللازم. → ضع وعاء الخبز واملاً نصفه بماء دافئ. اترك وعاء الخبز لامتصاص حتى يتحرر الخليط المهي أو العجان. بعد أن تتحرر المحرقة، اغسلها بإسفنجة ناعمة وما إلى ذلك. يرجى أن تكون على علم بالمياه الساخنة.
المربى تغلي.		 لقد تم استخدام الكثير من الفاكهة والسكر. → استخدم فقط الكميات المحددة من الفاكهة والسكر المحددة في الوصفات ص. ٨ باللغة الإنجليزية.
المربى ساتلة جدًا وليست ثابتة.		 لم تنضج الفاكهة أو نضجت أكثر من اللازم. انخفض الممكر أكثر من اللازم. وقت الطهي غير كافي. أستخدمت الفاكهة مع محتوى منخفض من البكتين. أستخدمت الفاكهة مع محتوى منخفض من البكتين. الرك المربى حتى تبرد تمامًا. سيستمر المربى في وضعه أثناء تبريده. استخدم المربى السائلة كصوص للحلويات.
هل يمكن استخدام الفاكهة المجمدة ؟		 يمكن أن تستخدم فقط للمربي والكومبوت.
ما نوع السكر الذي يمكن أن نستخدمه في المربى ؟		 بمكن استخدام سكر مدقوق وحبيبي لا تستخدم السكر البني، أو سكر التخسيس (النظام الغذائي)، أوالسكر نو السعرات الحرارية المنخفضة أو المُحليات غير الطبيعية.
عند صنع المربى، هل يمكننا استخدام الفواكه المخللة في الكحول ؟		● لا تستخدمهم. الجودة غير مرضية.
سقطت الفاكهة عند صنع الكومبوت.		 وقت الطهي طويل جدًا. قد تكون الفاكهة ناضجة أكثر من اللازم.



المشكلة

لم تسقط الخميرة الجافة في وعاء الخبز.

يختلف توقيت تنشيط موزع الخميرة وفقًا لبرنامج القائمة ودرجة حرارة الغرفة.

■ هل قمت بإضافة المكونات الإضافية قبل سماع صوت الصفارة ؟

● هل سطح المكونات الإضافية أعلى من حافة موزع المكسرات المخمرة ؟

→ يجب أن تضاف المكونات الإضافية إلى موزع المكسرات قبل الله الله الن تصدر وميض العرض.

→ ضع المكونات الإضافية بحيث يكون السطح منخفض عن حافة موزع المكسرات المخمرة. (صفحة 14 AR) سعة موزع المكسرات المخمرة ١٥٠ جرام، إلا أنها قد تتجاوز اعتمادًا على حالة ونوع المكونات.

• كان هناك انقطاع في التيار الكهربائي لمدة ١٠ دقائق تقريبًا (تم سحب القابس عن طريق الخطأ، أو تم تتشيط الخباز)، أو أن هناك

🛶 لن تَتَأَثَّر العملية إذا كَانت مشكلة التيار الكهربائي مؤقتة. سوف يعمل صانع الخبز مرة أخرى إذا تم استعادة قوته في غضون ١٠

• كان هناك انقطاع في الطاقة لفترة معينة من الوقت (يختلف باختلاف الظروف - على سبيل المثال انقطاع التيار الكهربائي، أو فصل

السبب ﴾ الإجراء

- موزع الخميرة مبلل، أو قد يكون هناك تراكم ثابت. يُمسح باستخدام قطعة قماش جافة ويُترك ليجف في الهواء.
 - الخميرة الجافة مثبطة.
 - → استخدم خميرة جديدة.
- لم تخلط المكونات الإضافية بشكل صحيح في
- الفنان الريفي.
- لا تسقط المكونات الإضافية من وعاء الخبز إلى موزع المكسرات المخمرة.

- العرض. عنظهر في العرض.

- ١ يظهر على الشاشة.

التيار الكهربائي، أو خلل الصمامات أو الكسارة).

→ أزل المكونات وابدأ من جديد باستخدام مكونات جديدة.

دقائق، ولكن قد تتأثر النتيجة النهائية.

مشكلة أخرى مع مصدر الطاقة.

- H01-H02 يظهر على الشاشة.
- U50 يظهر على الشاشة.
- تشير الشاشة إلى وجود مشكلة في صانع الخبز. → استشر المكان الذي اشتريت الجهاز منه.
- الوحدة ساخنة (أعلى من ٤٠ درجة مئوية/١٠٥ درجة فهرنهايت).
- → اترك الوحدة حتى تبرد إلى أقل من ٤٠ درجة مئوية/١٠٥ درجة فهرنهايت مرة أخرى (سيختفي U50).



Memo



Memo





Specification

Power supply	230–240 V \sim 50 Hz			
Power consumed	505–550 W			
Capacity	(Strong flour for a loaf) (Strong flour for a dough) (Dry Yeast) (Baking powder)	max. 600 g max. 600 g max. 8 g max. 10 g	min. 400 g min. 250 g min. 1.4 g min. 3.0 g	
Capacity of raisin nut dispenser	max. 150 g dried fruit/nuts			
Timer	Digital timer (up to 13 hours)			
Dimensions (H X W X D)	approximately 38.2 × 25.6 × 38.9 cm approximately 7.6 kg			
Weight				
Accessories	2 sourdough cups, measuring spoon, sourdough starter spoon			

المواصفات

مصدر الطاقة	۲۳۰–۲۲۰ فولت ~ ۵۰ هرتز	۲۳۰۔۲۴ فولت ~ ۵۰ هرنز				
الطاقة المستهلكة	٥٠٠٥ وات	٥٠.٥٠٥ وات				
السعة	(دقيق ثقيل لعمل رغيف الخبز) (دقيق ثقيل لعمل عجينة) (خميرة جافة) (مسحوق خبز)	الحد الأقصى ١٠٠ جم الحد الأقصى ١٠٠ جم الحد الأقصى ٨ جم الحد الأقصى ١٠ جم	الحد الأدنى ٤٠٠ جم الحد الأدنى ٢٥٠ جم الحد الأدنى ١،٤ جم الحد الأدنى ٣٠٠ جم			
سعة موزع المكسرات المخمرة	الحد الأقصى ١٥٠ جم مكسرات/فاكهة	الحد الأقصى ١٥٠ جم مكسرات/فاكهة مجففة				
المؤقت	المؤقت الرقمي (حتى ١٣ ساعة)	المؤقت الرقمي (حتى ١٣ ساعة)				
الأبعاد (طول × عرض × عمق)	۳۸٫۲ × ۲۰٫۲ × ۳۸٫۹ سم تقریبًا	۳۸,۹ × ۲۰٫۱ × ۳۸,۲ سم تقریبًا				
الوزن	٧,٦ كجم تقريبًا	۷,۱ کجم تقریبًا				
قبل الاستخدام	فنجانان (٢) خميرة، وملعقة قياس، ومل	فنجانان (٢) خميرة، وملعقة قياس، وملعقة بادئ التخمير				

Manufacturer: Panasonic Taiwan Co., Ltd. 579, Yuan Shan Road, Chung-Ho District, New Taipei City, Taiwan

> المصنع: شركة باناسونيك تايوان المحدودة 979، طريق يوان شان، منطقة شنغ هو مدينة تايييه الجديدة، تايوان

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

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

http://www.panasonic.com

© Panasonic Taiwan Co., Ltd. 2018

Printed in China تمت الطباعه في الصين چاپ در چين







DZ50Z187 MX0918E0 TZ·TN





