

the Custom LoafTM

BBM800 / SBM800



EN USER GUIDE

AR دليل المستخدم

Sage®



Contents

- 2 Sage recommends safety first
- 6 Components
- 9 Functions
- 24 Optional Settings on your Sage product
 - 24 - Using the PAUSE feature
 - 25 - Using the DELAY START button
 - 26 - Using the MODIFY button
 - 29 - Using the CUSTOM setting
- 31 Tips for Better Bread Making
- 33 The Vital Ingredients
- 36 Care & cleaning
- 38 Troubleshooting
- 45 Baking Sequences
- 50 Guarantee

IMPORTANT SAFEGUARDS

At Sage® we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

SAGE RECOMMENDS SAFETY FIRST

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- A downloadable version of this document is also available at sageappliances.com
- Before using the first time ensure your electricity supply is the same as shown on the label on the underside of the appliance. This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The appliance must be grounded using a properly grounded outlet. In the event of an electrical fault, grounding reduces the risk of electrical shock.

- Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord or use an adapter.
- Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.
- The installation of a residual current safety switch is recommended to provide additional safety when using all electrical appliances. Safety switches with a rated operating current not more than 30mA are recommended. Consult an electrician for professional advice.
- Remove and discard any packaging materials safely, before first use.
- To eliminate a choking hazard for young children, discard the protective cover fitted to the power plug safely.
- Always ensure the appliance is properly assembled, as per instructions, before use. Using the appliance without being properly assembled may cause product malfunction, product damage or pose safety risk including personal injury.
- This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose. Do not use in moving vehicles

or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.

- Position the appliance on a stable, heat resistant, level, dry surface away from the counter edge, and do not operate on or near a heat source such as a hot plate, oven or gas hob. Vibration during the kneading cycles may cause the machine to move slightly.
- Position the appliance at a minimum distance of 10cm away from walls. This will help prevent the possibility of discolouration due to radiated heat. Do not use on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials.
- Fully unwind the power cord before operating.
- Do not let the power cord hang over the edge of a counter or table. Do not let the power cord touch hot surfaces or become knotted.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- If the appliance is to be left unattended, cleaned, moved, assembled or stored, always switch off the appliance and unplugged from the power outlet.
- Unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.

- Regularly inspect the power cord, plug and actual appliance for any damage. If found to be damaged in any way, immediately cease use of the appliance and return the entire appliance to the nearest authorised Sage Service Centre for examination, replacement or repair.
- Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided in this book. Any procedure not listed in this instruction booklet should be performed at an authorised Sage® Service Centre.
- This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning of the appliance should not be carried out by children.
- The appliance power cord, and any components, attachments or accessories should be kept out of reach of children aged 8 years and younger.
- Never use attachments or accessories that are not supplied with this product or authorised by Sage® to be used on this product. Failing to follow this instruction may cause product malfunction, product damage or even pose safety risk.
- Do not attempt to operate the appliance by any method other than those described in this booklet.
- Do not move the appliance while in operation.
- Do not operate the appliance on an inclined surface.
- The bread machine is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The lid and the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Do not touch hot surfaces. Allow the bread machine to cool before cleaning any parts.
- Steam vents are very hot during baking. Do not place anything on top of the lid.
- Do not cover the air vents when the bread machine is in use.
- Use oven mitts when removing the hot bread pan and the bread or jam from the pan.
- Take care when pouring jam from the bread pan as the jam is extremely hot.
- Do not place any ingredients directly into the baking

chamber. Place ingredients into the bread pan only.

- Do not pour any liquids into the Fruit and Nut Dispenser.
- Do not place fingers or hands inside the bread machine during operation. Avoid contact with moving parts.
- Do not immerse the bread pan in water. Doing so may interfere with the free movement of the drive shaft. Wash only the interior of the bread pan.
- Do not leave the lid standing open for extended periods of time.
- Always ensure the kneading blade is removed from the base of the baked loaf prior to slicing.
- Do not use the appliance if the power cord, power plug, or appliance becomes damaged in any way. If damaged and maintenance other than cleaning is required, please contact Sage Customer Service or go to sageappliances.com



The symbol shown indicates that this appliance should not be disposed of in normal household waste. It should be taken to a local authority waste collection centre designated for this purpose or to a dealer providing this service. For more information, please contact your local council office.



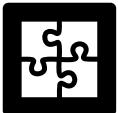
To protect against electric shock, do not immerse the power base, power cord or power plug in water or allow moisture to come in contact with these parts. Avoid spilling water onto the power base's connector. Do not immerse the power base for cleaning.



WARNING

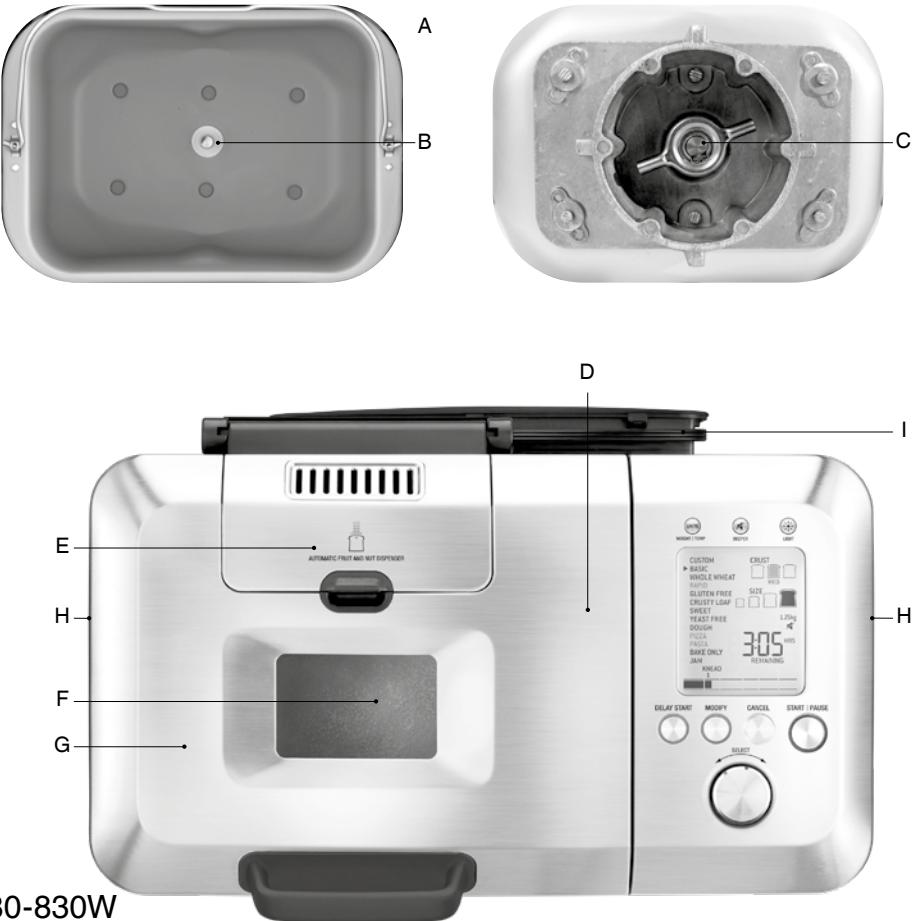
This appliance is marked with a hot surface symbol, the lid and the outer surface will be hot when the appliance is operating and for some time after use.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**



Components

- A. Non-stick bread pan with handle
- B. Drive shaft (inside bread pan)
- C. Coupling (underside of bread pan)
- D. Stainless steel housing
Interior cavity (the baking chamber) contains the heating element and drive mechanism
- E. Automatic fruit and nut dispenser
- F. Viewing window
- G. Removable lid
- H. Ventilation grills
- I. Recipe holder and cord storage



Rating Information

220–240V~ 50-60Hz 680-830W



J. WEIGHT | TEMP button

Press to convert the default metric temperature and weight (°C and kg) to imperial units (°F and lbs).

K. BEEPER button

Press  to mute the sound alerts.

L. LIGHT button

Press and hold to illuminate the interior baking chamber.

M. Backlit LCD screen

N. DELAY START button

Press to select when you would like the loaf to be ready and the bread maker will automatically start at the appropriate time.

O. MODIFY button

Press to modify the default temperatures and times for the preheat, knead, rise, punch-down, bake and keep warm phases.

P. CANCEL button

- Before the cycle is activated, press to return to the main menu.
- After the cycle is activated, press and hold to cancel the cycle.

Q. START | PAUSE button

- Press to activate the cycle
- Press and hold to pause the cycle.

The LCD screen will display a flashing 'PAUSE' until the button is pressed again to resume the cycle.

R. SELECT push-dial

(turn to scroll, push to select)

- Scroll through 14 settings, 3 crust colours and 4 loaf sizes.
- Use in conjunction with the MODIFY button to change the default temperatures and times for the preheat, knead, rise, punch-down, bake and keep warm phases.

S



Flat Position

Upright Position

T



Fixed Paddle

S. Collapsible Paddle

For use with dough settings.

Always ensure the collapsible paddle is inserted in the upright position for thorough mixing during the 'knead 1' phase.

The collapsible paddle will automatically collapse into the flat position then return to the upright position during the appropriate times in the 'knead 2', 'rise' and 'punch-down' phases. The collapsible paddle will automatically collapse before the 'bake' phase to minimise the hole at the bottom of the baked loaf.



TIPS

Although the collapsible paddle will automatically collapse before the start of the 'bake' phase to minimise the hole at the bottom of the baked loaf, you can also remove the paddle altogether for an even smaller hole.

T. Fixed Paddle

For use with the jam setting.



NOTE

Non-stick bread pan and collapsible paddle are consumable parts.
Limited warranty period.



Functions

BEGINNER'S GUIDE TO BREAD MAKING

- Before using the bread maker for the first time, remove and safely discard any packaging material and promotional labels including the clear film over the display panel. Ensure the power cord is unplugged from the power outlet.
- Wipe the exterior of the stainless steel housing with a soft, damp cloth. Dry thoroughly.
- Wash the inside of the bread pan with warm soapy water and a soft cloth. Rinse and dry thoroughly. Do not immerse the outside of the bread pan in water as this may interfere with the free movement of the coupling and drive shaft. Wash only the interior of the bread pan.
- Wash the collapsible paddle and fixed paddle in warm soapy water and a soft cloth. Rinse and dry thoroughly.

1. Remove the Bread Pan

- a. Place the bread maker on a flat dry surface such as a bench top. Ensure the power cord is unplugged from the power outlet.
- b. Lift open the lid and remove the bread pan from the interior baking chamber by holding the handle and lifting straight up.
- c. If the bread pan becomes stuck, press the handle down then lift straight up.

2. Insert the Collapsible or Fixed Paddle

- a. Select the appropriate paddle. Refer to the 'Components' section.

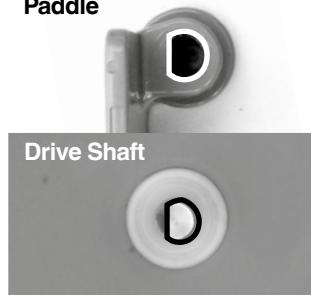


NOTE

Always remove the bread pan from the baking chamber before inserting the paddle and ingredients. This ensures that ingredients are not spilt onto the heating element and drive mechanism inside the baking chamber.

- b. Ensure there is no baked-on residue on the drive shaft inside the bread pan or in any of the paddle crevices, including the 'D' shaped hole and hinge area.
- c. Align the 'D' shaped hole on the paddle with the 'D' shape on the drive shaft inside the bread pan. Push down firmly. The paddle should rotate with the drive shaft, collapsible parts should be free to move. It is important that the paddle is properly assembled onto the drive shaft to ensure ingredients are mixed and kneaded properly.

Paddle



Drive Shaft



Push down firmly



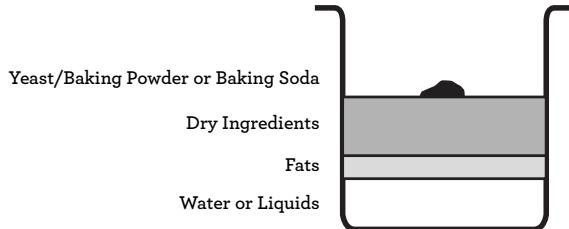
- d. If using the collapsible paddle, ensure it is inserted in the upright position for thorough mixing during the 'knead 1' phase.

- e. The collapsible paddle will automatically collapse into the flat position then return to the upright position during the appropriate times in the 'knead 2', 'rise' and 'punch-down' phases, then collapse before the 'bake' phase begins to minimise the hole at the bottom of the baked loaf.



room temperature 20°C—25°C. Temperatures too cool or too warm can prevent the yeast from activating and affect the way the bread rises and bakes.

- b. Add ingredients to the bread pan in the order listed in the recipe to ensure the dough mixes thoroughly and rises sufficiently.
Wipe any spilt ingredients from the rim and outside of the pan and ensure it is clean and dry.



NOTE

Do not underfill or overfill the bread pan as the bread may not mix properly. The recipes in our eBook* are designed for 0.5kg to 1.25kg loaves. However if developing your own recipes, as a general guide, a minimum 300g and maximum 750g of flour is recommended. On the jam setting, as a general guide, a maximum 500g of fruit should be used. For 500g fruit you will need approximately 295g - 375g white sugar and 2 tablespoons powdered pectin.

*Go to www.sageappliances.co.uk, to download the eBook.

4. Return the Bread Pan to the Baking Chamber

- Align the coupling on the underside of the bread pan with the drive mechanism in the interior baking chamber of the stainless steel housing. You may need to turn the coupling slightly if you have difficulty aligning it onto the drive mechanism. Push down firmly until the bread pan is securely in position. It is important that the bread pan is properly assembled onto the drive mechanism to ensure the paddle operates correctly.
- Lower the lid. Don't lift open the lid during operation unless stated in the recipe, to check the consistency of the dough during the 'knead' phase, or to glaze and add seeds to the top of the loaf during the 'bake' phase. Refer to 'Using the Pause Feature' in this book.

5. Load the Automatic Fruit and Nut Dispenser

The Automatic Fruit and Nut Dispenser releases fruits, nuts, chocolate chips, seeds or other suitably sized ingredients into the dough at the right time which is programmed for a specific time during the 'knead' phase. If added before this time, excessive kneading will cause the ingredients to break down rather than maintain their shape within the dough.

- Lift open the lid of the Automatic Fruit and Nut Dispenser. Touch the base of the dispenser to check that it is completely closed before adding a maximum 120g of dry ingredients. If the base is open, see Troubleshooting.
- Ensure the bread pan is in the baking chamber and the lid is closed. Loading ingredients into the dispenser without the bread pan inserted or with the lid closed increases the risk of ingredients falling into the baking chamber and burning during the 'bake' phase.

c. Always remember:

- Ingredients should be suitably sized so they do not fall through the steam vents at the base of the dispenser. We recommend separating ingredients that may stick together, such as raisins and other fruits, before adding.
- Liquids should not be added to the dispenser.
- Glacé (glazed) fruits such as cherries, ginger, pineapple, etc. should be washed and well-dried on kitchen paper towel before adding into the dispenser. Sticky ingredients can also be tossed in a little flour to help dispensing.
- Bottled or canned ingredients such as olives, sun dried tomatoes etc. should be drained and well-dried on kitchen paper towel before adding to the dispenser.
- It is recommended that the dispenser be cleaned thoroughly with a soft, damp cloth after each use.
- The Fruit and Nut Dispenser will automatically release its contents on the BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID, GLUTEN FREE, CRUSTY LOAF, SWEET, YEAST FREE and all DOUGH settings. You may notice the base of the dispenser flip open during the bread making cycle even when it is empty. This is normal. It is the dispenser automatically releasing ingredients.



TIPS

If ingredients exceed the maximum 120g capacity of the dispenser, lift open the lid and add ingredients manually when the 'add-in' alert sounds. Ensure the BEEPER button has not been muted and the sound alerts are on - there should be no ✎ symbol on the LCD screen. Do not press and hold the CANCEL button to add ingredients as this will cancel the entire cycle.

6. Plug in the Power Cord

- a. Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded power outlet.
- b. An alert will sound and the LCD screen will illuminate.
The function options will appear with an indicator on the preset BASIC setting.

7. Select the Setting

- a. Turn the SELECT push-dial until the indicator on the LCD screen reaches the desired setting. Press the push-dial to select.
- b. If you accidentally press the wrong setting, press the CANCEL button to return to the main menu and make your selection again.

8. Select the Crust Colour

- a. If the selected setting has crust colour options, the LCD screen will indicate a blinking 'CRUST' and the preset crust colour. To change the preset crust colour, turn the SELECT push-dial until the indicator on the LCD screen reaches the desired crust colour – LIGHT, MEDIUM or DARK. Press the push-dial to select. The crust colour can only be selected on the BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID and GLUTEN FREE settings.
- b. If you accidentally press the wrong crust colour, press the CANCEL button to return to the main menu and make your selection again.

9. Select the Loaf Size

- a. If the selected setting has loaf size options, the LCD screen will indicate a blinking 'SIZE' and the preset loaf size. To change the preset loaf size, turn the SELECT push-dial until the

indicator on the LCD screen reaches the desired loaf size – 0.5kg, 0.75kg, 1.0kg or 1.25kg. Press the push-dial to select. The loaf size can only be selected on the BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID, GLUTEN FREE, CRUSTY LOAF and SWEET settings. Only the 1.0kg and 1.25kg loaf size can be selected on the GLUTEN FREE setting.

- b. If you accidentally press the wrong loaf size, press the CANCEL button to return to the main menu and make your selection again.



NOTE

Although the bread maker is capable of making 0.5kg, 0.75kg, 1.0kg or 1.25kg loaves, we recommend the larger sizes for a better uniform loaf. The ingredient quantities for the 0.5kg loaf may not fill the bread pan to the ideal volume for a uniform loaf. This is especially true for breads that contain whole grains or other special ingredients. This is why some settings have limited or no loaf size options.

The loaf sizes—0.5kg, 0.75kg, 1.0kg and 1.25kg - are a guide to the size of the loaf only. Different ingredients will affect the actual weight and size of the baked loaf.

For example:

- A 0.5kg loaf baked with fruit and nuts will be heavier than a plain 0.5kg loaf.
- A 0.5kg 100% whole wheat loaf will be smaller and shorter than a 0.5kg regular white loaf as whole wheat flour does not rise as well as bread flour.

The table below outlines the different settings.

SETTING	PADDLE	DESCRIPTION	CRUST COLOUR OPTIONS	LOAF SIZE OPTIONS	MORE INFORMATION
CUSTOM	Depends on selected setting	<p>This is a setting that allows you to modify the preset, recommended temperatures and times for the 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' and 'keep warm' phases to suit a specific recipe or your personal preference. It then stores it in the memory of the bread maker. This is particularly useful if you have a favourite recipe that you regularly bake. Alternatively, for advanced bakers it allows you to factor in variables such as the brand and type of flour, quality of the yeast, altitude and climate considerations. For example, in a humid climate the rising cycles can be reduced.</p>	Depends on selected setting	Depends on selected setting	'Using the CUSTOM setting'.
BASIC	Collapsible	 <p>This is an all-purpose setting for white breads, whole wheat breads and whole grain breads that contain more than 50% bread flour. Use this setting for packaged bread mixes.</p>	LIGHT MEDIUM DARK	0.5kg 0.75kg 1.0kg 1.25kg	Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button'. For recipes, refer to the BASIC section.
BASIC RAPID	Collapsible	 <p>This is an all-purpose setting for white breads, whole wheat breads and whole grain breads that contain more than 50% bread flour. Use this setting for packaged bread mixes. Best results are achieved by using the longer settings, producing a loaf with optimal texture. If using the RAPID settings on specified recipes in this section, reduce salt by $\frac{1}{4}$ teaspoon and increase yeast by $\frac{1}{4}$ teaspoon. This adjustment is suitable for all recipes.</p>	LIGHT MEDIUM DARK	0.5kg 0.75kg 1.0kg 1.25kg	Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button'. For recipes, refer to the BASIC section.

SETTING	PADDLE	DESCRIPTION	CRUST COLOUR OPTIONS	LOAF SIZE OPTIONS	MORE INFORMATION
WHOLE WHEAT	Collapsible	<p>This is a setting for breads that contain more than 50% whole wheat, whole grain, or specialty flour such as barley or rye. Due to ingredient properties, breads baked on the WHOLE WHEAT setting are generally shorter and denser than breads baked on the BASIC setting. To encourage a lighter, higher loaf, unlike the BASIC setting, the WHOLE WHEAT setting has a 'preheat' phase that warms the ingredients to allow the yeast to perform optimally. The 'preheat' phase also allows heavy grains and flours to absorb liquid, before softening and expanding for better gluten development.</p>	LIGHT MEDIUM DARK	0.5kg 0.75kg 1.0kg 1.25kg	Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button', page 32. For recipes, refer to the WHOLE WHEAT section.
WHOLE WHEAT RAPID	Collapsible	<p>This is a setting for breads that contain more than 50% whole wheat, whole grain, or specialty flour such as barley or rye. Unlike the WHOLE WHEAT setting, the WHOLE WHEAT RAPID setting reduces all three of the 'rise' phases, shortening the entire cycle time by approximately an hour. Best results are achieved by using the longer settings, producing a loaf with optimal texture. If using the RAPID settings on specified recipes in this section, reduce salt by $\frac{1}{4}$ teaspoon and increase yeast by $\frac{1}{4}$ teaspoon. This adjustment is suitable for all recipes.</p>	LIGHT MEDIUM DARK	0.5kg 0.75kg 1.0kg 1.25kg	Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button', page 34. For recipes, refer to the WHOLE WHEAT section.

SETTING	PADDLE	DESCRIPTION	CRUST COLOUR OPTIONS	LOAF SIZE OPTIONS	MORE INFORMATION
GLUTEN FREE	Collapsible	<p>This is a setting for breads that contain gluten free flours such as rice flour, tapioca flour, potato flour, buckwheat flour, arrowroot etc.</p> <p>Due to ingredient properties, the consistency of the dough is wetter and more like a thick, sticky batter than a firm dough ball. It is important not to over-knead gluten-free doughs because of the reduced elastic properties usually provided by gluten. For this reason, in comparison to the BASIC setting, there is a shorter 'knead' phase, shorter 'rise' phase and due to the high moisture content, a higher baking temperature.</p>	LIGHT MEDIUM DARK	<p>1.0kg 1.25kg Due to the ingredient properties of gluten free flours, the quantities for the (0.5kg) and (0.75kg) loaf do not fill the bread pan to the ideal volume for a uniform loaf. For this reason, these loaf sizes have been omitted.</p>	Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button'. For recipes, refer to the GLUTEN FREE section.
CRUSTY LOAF	Collapsible	<p>This is a setting for breads low in fat and sugar, producing a bread with a crisp crust and a fine-textured, chewy inner crumb. These breads are sometimes referred to as French, European, Continental, Artisan, Peasant or Country breads. In comparison to the BASIC setting, the 'rise' phase is longer, 'bake' time longer and 'bake' temperature higher to produce a crisp crust and a firmer inner texture.</p>	<p>Not applicable. The CRUSTY LOAF setting is preset with the recommended crust colour that produces a crisp crusted loaf. The MODIFY button can be used to modify the baking temperature and/or time if a crisper or less crisp crust is desired. Refer to 'Using the MODIFY button', page 32.</p>	<p>0.5kg 0.75kg 1.0kg 1.25kg</p>	Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button'. For recipes, refer to the CRUSTY LOAF section.

SETTING	PADDLE	DESCRIPTION	CRUST COLOUR OPTIONS	LOAF SIZE OPTIONS	MORE INFORMATION
SWEET	Collapsible	<p>This is a setting for breads high in sugar, fats and proteins. Due to ingredient properties, sweet breads high in sugar, fats and proteins tend to brown quicker. For this reason, in comparison to the BASIC setting, there is a lower 'bake' temperature.</p> 	<p>Not applicable. The SWEET setting is preset with the recommended crust colour that prevents over browning of most sweet breads high in sugar, fat and protein. The MODIFY button can be used to modify the baking temperature and/or time if a lighter or darker crust is desired. Refer to 'Using the MODIFY button', page 28.</p>	<p>0.5kg 0.75kg 1.0kg 1.25kg</p>	<p>Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button'. For recipes, refer to the SWEET section.</p>
YEAST FREE	Collapsible	<p>This is a setting for breads that contain baking powder or baking soda rather than yeast to make the bread rise. These breads have a cake-like texture and are sometimes referred to as quick breads, batter breads or cake breads. Use this setting for packaged corn bread, quick bread and cake mixes. In comparison to the BASIC setting, the YEAST FREE setting jumps straight from the 'knead' phase to the 'bake' phase - omitting the 'rise' phase due to the omission of yeast.</p> 	<p>Not applicable. Like a cake mixture, yeast free breads require a fixed baking temperature and time to produce a specific crust colour. For this reason, no crust colour options are available on this setting. The MODIFY button can be used to modify the baking temperature and/or time if a lighter or darker crust is desired. Refer to 'Using the MODIFY button', page 28.</p>	<p>Not applicable. Like a cake mixture, yeast free breads have fixed ingredient quantities to produce a specific loaf size. For this reason, no loaf size options are available on this setting.</p>	<p>Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button', page 28. For recipes, refer to the YEAST FREE section.</p>

SETTING	PADDLE	DESCRIPTION	CRUST COLOUR OPTIONS	LOAF SIZE OPTIONS	MORE INFORMATION
DOUGH- use this setting for bread doughs	Collapsible 	This is a setting for bread doughs that are intended to be shaped by hand into traditional loaf shapes or in special ways - dinner rolls, round loaves, braids, twists, bread sticks, bagels etc - then baked using the BAKE ONLY setting or in an oven. This setting mixes ingredients, then takes the dough through the 'knead' phase and 'rise 1' phase. At the end of the cycle, the dough should be removed, shaped then allowed to rise before baking.	Not applicable	Not applicable	Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button'. For recipes, refer to the DOUGH section.
DOUGH- PIZZA	Collapsible 	This is a setting for pizza and focaccia doughs. In comparison to the DOUGH-BREAD setting, the DOUGH-PIZZA setting has a shorter 'rise 1' phase as the dough does not need to become a big puffy mass that is characteristic of bread doughs. The only difference between pizza crust and focaccia is that instead of being baked immediately after shaping to make a thin, crisp pizza crust, focaccia is left to rise a second time before baking. For this reason, pizza doughs should be removed, shaped then baked, while focaccia doughs should be removed, shaped then allowed to rise before baking.	Not applicable	Not applicable	Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button'. For recipes, refer to the DOUGH - PIZZA section.
DOUGH- PASTA	Collapsible 	This is a setting for pasta doughs. In comparison to the DOUGH-BREAD and DOUGH-PIZZA settings, the DOUGH-PASTA setting omits the 'rise' phase due to the omission of yeast. At the end of the cycle, the dough should be removed and allowed to rest at room temperature before rolling and cutting.	Not applicable	Not applicable	Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button'. For recipes, refer to the DOUGH - PASTA section.

SETTING	PADDLE	DESCRIPTION	CRUST COLOUR OPTIONS	LOAF SIZE OPTIONS	MORE INFORMATION
BAKE ONLY	Collapsible	<p>This is a setting to:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Darken or crisp loaf already baked and cooled. This only takes a few minutes so check regularly. - Re-warm loaf already baked and cooled. - Bake doughs that have been hand-shaped. - Melt or brown toppings on baked bread. <p>The bake time and temperature range is 1:00min—2:00hrs and 60°C—150°C.</p> <p>NOTE: Due to the small, enclosed baking chamber and close proximity of the heating element, the baking temperatures are lower than a wall oven but hot enough to bake the bread efficiently and evenly.</p>	Not applicable	Not applicable	Use the BAKE setting with one of the hand-shaping techniques found in this booklet.
JAM	Fixed	<p>This is a setting for making jams from fresh fruits. They make a delicious accompaniment to freshly baked bread. The bread maker is ideal for making jam as the paddle continuously stirs ingredients.</p>	Not applicable	Not applicable	Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button'. For recipes, refer to the JAM section.

10. Start the Bread Maker

The bread maker is now ready to activate, automatically calculating the recommended temperatures and times for the 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' and 'keep warm' phases based on your selected setting, crust colour and loaf size. The LCD screen will indicate the recommended total cycle time.

- a. To modify the recommended temperatures and times for the 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' and 'keep warm' phases, refer to 'Using the MODIFY button'.
- b. To activate the cycle using the recommended temperatures and times for the 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' and 'keep warm' phases, press the START | PAUSE button. The button surround will illuminate red. As the cycle begins, the LCD screen will indicate the time remaining until the loaf is ready and the progress indicator will flash to indicate the current phase of the cycle.
- c. To pause the cycle, press and hold the START | PAUSE button. Refer to 'Using the PAUSE feature'.
- d. To cancel the cycle, press and hold the CANCEL button until the LCD screen returns to the main menu.



NOTE

When using the bread maker for the first time you may notice the machine emit vapors. These are the protective substances on the heating elements. These are safe, not detrimental to the performance of the bread maker and will dissipate with use.

The bread maker is equipped with Power Failure Protection. If the power supply is interrupted then restored, this feature allows the cycle to automatically resume where it left off instead of starting from the beginning of the cycle. For the Power Failure Protection to activate, the bread maker must have been operating for a minimum of 5 minutes before the power was interrupted, and the power must be restored within 60 minutes. If the power is not restored within 60 minutes; if you are unsure when the outage occurred; or if the 'bake' phase was interrupted; it is recommended to discard the ingredients, particularly when using perishable ingredients such as dairy products, eggs, etc.

The table below outlines the phases of the cycle.

PHASE	DESCRIPTION	NOTES
'Preheat'	<p>The 'preheat' phase warms the ingredients to allow the yeast to perform optimally. It also allows heavy grains and flours to absorb liquid, before softening and expanding for better gluten development.</p> <p>During this phase, no movement occurs in the bread pan.</p>	This phase will only occur on the WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID and JAM settings.
'Knead 1'	<p>The 'knead 1' phase distributes the yeast and moistens the gluten in the flour.</p> <p>During this phase, the paddle will rotate slowly.</p>	<p>Viewing window may fog up. This is normal and will dissipate later in the cycle.</p> <p>There may be lumps and unincorporated ingredients in the corners of the bread pan. This is normal. They will be incorporated during the 'knead 2' phase.</p>
'Knead 2'	<p>The 'knead 2' phase thoroughly mixes the ingredients and strengthens the moistened gluten strands to a springy elasticity. A dough ball will form.</p> <p>During this phase, the paddle will rotate faster and in both the clockwise and counterclockwise direction.</p> <p>You may notice the collapsible paddle automatically collapse into the flat position then return to the upright position multiple times during this phase. This action allows the dough ball to accumulate all the unincorporated ingredients in the corners of the bread pan.</p> <p>The Automatic Fruit and Nut Dispenser will automatically release its contents 8 minutes before the end of the 'knead 2' phase, regardless of whether it has been loaded.</p>	<p>Viewing window may fog up. This is normal and will dissipate later in the cycle.</p> <p>There may be lumps and unincorporated ingredients in the corners of the bread pan. Be patient - the clockwise and counterclockwise direction of the paddle will eventually incorporate all the ingredients before the end of the 'knead 2' phase, however if necessary use a rubber spatula to fold in any flour from around the edges of the bread pan. This is especially important on the GLUTEN FREE and YEAST FREE settings.</p> <p>Humidity, the way the flour is measured and the moisture content of the flour affects dough consistency. For this reason, you may wish to check the dough approximately 5—10 minutes into this phase. Lift open the lid. Poke the dough ball with your finger, careful to avoid the moving paddle. The dough should feel soft and sticky like scotch tape. If it is too dry, add liquid (27°C), $\frac{1}{2}$ to 1 tablespoon at a time. If it is too wet, add flour 1 tablespoon at a time.</p> <p>NOTE: Gluten free doughs will be wetter and more like a thick, sticky batter, while yeast free bread doughs will look like a cake batter.</p>

PHASE	DESCRIPTION	NOTES
'Rise 1' 'Punch Down'	The 'rise' phase, also known as 'proofing', is a period of rest that allows the gluten to become smooth and elastic. The dough ball will become a puffy mass that increases in size.	If the dough is unevenly sitting to one side of the bread pan, it should be centred over the paddle before the 'rise 3' phase to avoid a lopsided loaf. This is especially important for the smaller 0.5kg and 0.75kg loaf sizes.
'Rise 2' 'Punch Down'	This phase is important to the flavour of the bread. During this phase, no movement occurs in the bread pan.	TIP: Although the collapsible paddle will automatically collapse before the start of the 'bake' phase to minimise the hole at the bottom of the baked loaf, you can also remove the paddle altogether for an even smaller hole.
	The 'rise 1' and 'rise 2' phases are separated by two 'punch down' phases, also known as 'deflating'. This phase is necessary to release the trapped carbon dioxide within the dough.	At the start of the 'rise 3' phase, the 'remove paddle' alert will sound. Press and hold the START PAUSE button to pause the cycle. With protective hot pads or insulated oven mitts, lift open the lid. Hold the bread pan by the handle and lift straight up. Place the bread pan on a wire rack. Close the lid. Take the dough from the bread pan, remove the paddle, form the dough into a neat ball and replace in the centre of the bread pan. Return the bread pan to the baking chamber. Close the lid. Press the START PAUSE button to resume the cycle.
	During this phase, the paddle will rotate a few turns lasting approx. 10—15 seconds.	It is important to remove the dough when the alert sounds, and to replace the dough in the centre of the pan to ensure the dough rises completely and is not lopsided. Removing the paddle is not recommended on the GLUTEN FREE and YEAST FREE settings as the dough is more like a batter.
'Rise 3'	The 'rise 3' phase is the final rise before the loaf is baked. At the end of this rise, the risen dough usually fills the bread pan, taking the shape of the pan. This is why this phase is also known as 'shaping'. During this phase, no movement occurs in the bread pan.	If the dough rises higher than the bread pan, open the lid, pierce the top with a skewer or toothpick and allow it to gently deflate. This should prevent it from baking over the top of the bread pan, collapsing or spilling onto the heating element.
'Bake'	The 'bake' phase regulates the baking time and temperature according to the individual recipe. During this phase, no movement occurs in the bread pan.	Steam will emit from the steam vents. This is normal. Do not cover the steam vents or touch appliance surfaces as they will be hot.
'Keep Warm'	The 'keep warm' phase holds the temperature of the baked bread for up to 60 minutes before automatically turning off. During this phase, no movement occurs in the bread pan. To turn off the 'keep warm' phase, or to reduce the 60 minute keep warm time, refer to 'Using the MODIFY button', page 28.	To retain a crisp loaf crust, press and hold the CANCEL button and remove the bread pan before the 'keep warm' phase. The sides of the loaf may concave and become soggy or the crust may become harder and darker during the 'keep warm' phase.



NOTE

Due to ingredient properties, some settings have been programmed to skip certain phases.

11. Remove the Bread Pan

- e. When the cycle is complete, an alert will sound and the 'keep warm' phase will automatically begin to count up to 60 minutes. To retain a crisp loaf crust, we recommend removing the bread pan at the beginning of the 'keep warm' cycle. Press and hold the CANCEL button. With protective hot pads or insulated oven mitts, lift open the lid. Hold the bread pan by the handle and lift straight up. Place the bread pan on a wire rack. Be careful not to place it on a tablecloth, plastic surface, or other heat-sensitive surface which may scorch or melt.



NOTE

The appliance surfaces, including the lid, are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, always use protective hot pads or insulated oven mitts when removing the bread pan from the baking chamber, and when removing the baked bread or jam from the bread pan.

- f. If the CANCEL button is not pressed and held after the 'bake' phase, the bread maker will automatically commence the 'keep warm' phase. This phase holds the temperature of the baked bread for up to 60 minutes before automatically turning off. During the 'keep warm' phase, the LCD screen will count-up indicating how long the baked loaf has been kept warm.

The 'keep warm' phase is activated on the BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID, GLUTEN FREE, CRUSTY LOAF, SWEET and YEAST FREE settings. To turn off the 'keep warm' phase, or to reduce the 60 minute keep warm time, refer to 'Using the MODIFY button'.



NOTE

To retain a crisp loaf crust, remove the bread pan before the 'keep warm' phase. The sides of the loaf may concave and become soggy or the crust may become harder and darker during the 'keep warm' phase.

12. Remove Bread from the Bread Pan

- a. With protective hot pads or insulated oven mitts, hold the bread pan handle to one side and turn the bread pan upside down onto a wire rack. Gently shake the bread out of the bread pan. The paddle should remain in the bread pan. If it is stuck in the bread, use a non-metal utensil to gently remove it, taking care not to scratch the paddle.



TIPS

If the bread is difficult to remove, turn the bread pan on its side and with protective hot pads or insulated oven mitts, wiggle the coupling on the underside of the bread pan a few times. This will loosen the paddle from the bread. Over-turning the coupling can drive the paddle further into the bread and create a large hole.



- b. Place the bread upright on the wire rack to cool for at least 20 minutes before slicing.

The exception is yeast free breads (also known as quick breads, batter breads or cakes). Allow these breads to remain in the bread pan for 20 minutes on a wire rack before removing, then allow to cool for 15 to 30 minutes before slicing.



CAUTION

Always use protective hot pads or insulated oven mitts when handling the bread pan, paddle and bread as they will be very hot. Always remove the paddle from the baked bread before slicing. Never use metal utensils to remove the paddle.

13. Unplug the Bread Maker

- a. While the bread is cooling, unplug the power cord from the power outlet.



NOTE

If you wish to make another loaf of bread, allow approximately one hour cooling time before using again. Open or remove the lid to help cool the interior baking chamber. If the bread maker is too hot an error code will appear on the LCD screen. The bread maker will not operate until it cools down to the correct operating temperature for kneading. Refer to 'Troubleshooting'.

- b. With protective hot pads or insulated oven mitts, remove the paddle from the drive shaft inside the bread pan. Do not attempt to remove the paddle with your bare hand as it is very hot.
If the paddle is difficult to remove, pour some warm water and a little detergent into the bread pan and allow to stand for 10—20 minutes to loosen baked-on crust or crumb residue.



NOTE

Never immerse the outside of the bread pan in water as this may interfere with the free movement of the coupling and drive shaft. Wash only the interior of the bread pan.

- c. Refer to 'Care and Cleaning'.

14. Slice the Bread

- a. When the bread has cooled sufficiently, place the bread onto a firmly seated breadboard.



TIPS

Cool bread for a minimum of 20 minutes (preferably longer) before slicing it. This allows the steam to escape. The exception is yeast free breads. If you wish to serve bread warm, wrap it in foil and re-heat in the oven.

- b. Ensure the paddle is not in the bottom of the baked bread loaf and slice using a serrated bread knife or electric knife. A standard flat-bladed kitchen knife is likely to tear the bread. For rectangular slices, place the loaf on its side and slice across.

15. Store the Bread

- Store unused bread tightly covered at room temperature for up to 3 days. Sealable plastic bags, plastic containers or a sealable bread box work well. Since homemade bread has no preservatives, it tends to dry out and become stale faster than commercially-made bread.
- For longer storage, place bread in a sealable plastic bag, removing any air before sealing, then place in the freezer. Bread may be frozen for up to 1 month.

OPTIONAL SETTINGS

Using the PAUSE feature

Uses for the pause feature are limited only by your imagination. Bread dough can be hand-shaped into braided breads with decorative crusts, rolled or layered into sweet or savory filled pull-apart breads, or finished with a variety of glazes, crumbles and toppings.

To pause the cycle, press and hold the START | PAUSE button. The LCD screen will display a flashing 'PAUSE' until the START | PAUSE button is pressed again to resume the cycle.



NOTE

The pause feature cannot be selected during the 'keep warm' phase.

Here are a few ideas and techniques to get you started.

Decorative Crusts

1. Prepare an egg wash using 1 egg white or 1 whole egg plus 1 tablespoon of water.
2. At the start of the 'bake' phase, press and hold the START | PAUSE button to pause the cycle.
3. Lift open the lid.
4. With the bread pan still in the interior baking chamber, use a very sharp knife or blade to cut a decorative pattern in the top of the loaf (slashes, tic-tac-toe, cross, etc.) Carefully brush the top of the loaf and cuts with the egg wash, careful not to spill or drip the egg wash inside the interior baking chamber as it will burn. Work quickly to limit the amount of heat loss.
5. Close the lid. Press the START | PAUSE button to resume the cycle.

Braided Breads

1. Prepare an egg wash using 1 egg white or 1 whole egg plus 1 tablespoon of water.
2. At the start of the 'rise 3' phase, press and hold the START | PAUSE button to pause the cycle.
3. Lift open the lid. Remove the bread pan from the baking chamber and close the lid.
4. Remove the dough and paddle from the bread pan.
5. Divide the dough into 3 equal pieces. Stretch and roll each piece into a 25cm rope. Place the ropes on a flat surface side by side. Begin braiding from the centre of the ropes rather than the ends

for a more even shape. When complete, rotate the half braided bread and repeat the procedure from the middle to the other end. Tuck the ends under and place into the bread pan. Carefully brush the top of the loaf with the egg wash and sprinkle with seeds if desired.

6. Return the dough to the bread pan.
7. Return the bread pan to the baking chamber.
8. Close the lid. Press the START | PAUSE button to resume the cycle.

Pull-Apart Rolls

1. Prepare an egg wash using 1 egg white or 1 whole egg plus 1 tablespoon of water.
2. At the start of the 'rise 3' phase, press and hold the START | PAUSE button to pause the cycle.
3. Lift open the lid. Remove the bread pan from the baking chamber and close the lid.
4. Remove the dough and paddle from the bread pan.
5. Divide the dough into even pieces (12, 18, or 24) and roll each piece into a round ball. Create a single layer of dough balls in the bread pan. Carefully brush the layer with the egg wash and sprinkle with spices. Continue layering and spicing until all the dough balls are used.
6. Return the dough to the bread pan.
7. Return the bread pan to the baking chamber.
8. Close the lid. Press the START | PAUSE button to resume the cycle.

Rolled Breads

1. Prepare an egg wash using 1 egg white or 1 whole egg plus 1 tablespoon of water.
2. At the end of the 'rise 2' phase, press and hold the START | PAUSE button to pause the cycle.
3. Lift open the lid. Remove the bread pan from the baking chamber and close the lid.
4. Remove the dough and paddle from the bread pan.
5. Roll out the dough on a lightly floured surface into a rectangle shape, approximately 20cm x 30cm. Spread tomato paste over the dough and top with Italian mixed herbs, chopped salami, chopped black olives and grated cheese. Roll up lengthwise, as for a Swiss roll.
Tuck the ends under and place into the bread pan.
6. Return the bread pan to the baking chamber.
7. Close the lid. Press the START | PAUSE button to resume the cycle. The 'rise 3' phase will begin, followed by the 'bake' phase.
8. At 15 minutes into the 'bake' phase, press and hold the START | PAUSE button to pause the cycle.
9. Follow the 'Decorative Crusts' procedure.

Using the DELAY START button

The DELAY START button conveniently allows you to select when you'd like the loaf to be ready, automatically starting the bread maker at the appropriate time. You can set the timer up to 13 hours in advance before you require the baked loaf to be ready.

While the Delay Start feature can be selected on all settings except for BAKE ONLY and JAM, our experience has shown that some recipes, particularly yeast free breads, do not mix well when delayed, while others do. For this reason, we recommend first testing the recipe with the Delay Start feature before planning to serve it for the first time.



IMPORTANT

Never use the Delay Start feature if the recipe includes perishable ingredients such as dairy products, eggs etc. Some dairy products and eggs may be substituted by using dried ingredients such as dried egg powders, dried buttermilk or dry milk. When using this feature with dried substitutions, add the water to the bread pan first, then add the dried substitution after the flour to keep them separate.

1. Using the SELECT push-dial, select the desired setting, crust colour and loaf size. Refer to Steps 1—9, 'Operating your Sage Bread Maker – Beginners Guide', page 10.
2. Before pressing the START | PAUSE button to activate the cycle, press the DELAY START button. The LCD screen will indicate 'READY IN' and the preset cycle time will flash.



NOTE

During the delayed time, before the bread making cycle commences, ensure the surrounding temperature of the ingredients and baking chamber is not too hot or too cold. This will ensure efficient operation. Recommended room temperature is 20°C – 25°C.

When using the Delay Start feature, we recommend layering ingredients in the bread pan in the order listed in the recipe, making a small hollow in the centre of the flour (ensuring the hollow does not touch the water, salt or sugar layer) then placing the yeast in the hollow. Water, salt or sugar can prematurely activate or decrease the activity of the yeast and the bread may not rise.

3. Turn the SELECT push-dial to change the cycle time up to 13 hours in advance, then press to select. The time you select relates to the finish time of the baked loaf. For example, if you select 10 hours, the LCD screen will indicate 'READY IN' and '10:00 HRS', meaning the finished loaf will be ready in 10 hours time.

4. If you accidentally press the wrong time, press the CANCEL button to return to the main menu and make your selection again.
5. Press the START | PAUSE button to activate the delay start feature. The button surround will illuminate red and the LCD screen will display 'READY IN' and begin to count down. There will be no movement inside the bread pan. Once the correct time has lapsed, the cycle will automatically begin. The LCD screen will indicate the time remaining until the loaf is ready and the progress indicator will flash to indicate the current phase of the cycle.

Using the MODIFY button

The preset, recommended temperature and times for the 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' and 'keep warm' phases can be modified to suit a specific recipe or your personal preference. For example, if you like a crustier loaf, the baking temperature and time can be increased.



NOTE

The modified temperatures and times will not be stored in the memory of the bread maker. Instead, the bread maker will return to its default temperatures and times after the modified cycle has finished. To store the modified temperatures and times, refer to 'Using the CUSTOM setting', page 30.

1. Using the SELECT push-dial, select the desired setting, crust colour and loaf size. Refer to Steps 1—9, 'Operating your Sage Bread Maker – Beginners Guide'.
2. Before pressing the START | PAUSE button to activate the cycle, press the MODIFY button. The LCD screen will display the progress indicator and flash to indicate the phase that can be modified, as well as its preset temperature/time. Use the SELECT push-dial to modify the preset temperature and/or times for each of the phases.

3. Once all the phases have been modified to suit your preferences, the LCD screen will indicate the new cycle time. Press the START | PAUSE button to activate the cycle.



NOTE

If using the modify function, all phases must be either modified or verified. ie; If you do not go through all phases and push start or cancel the program will not keep the modified input.

Phases can only be modified if they are already applicable to a setting. For example, the BAKE ONLY setting does not have a 'knead' phase, so this phase cannot be modified.

For tables that show the times of each function see back of book.

The table below outlines the possible modifications for each of the settings.

SETTING	PHASE												
	PRE-HEAT TEMP	PRE-HEAT TIME	KNEAD 1 TIME	KNEAD 2 TIME	RISE TEMP	RISE 1 TIME	PUNCH DOWN	RISE 2 TIME	PUNCH DOWN	RISE 3 TIME	BAKE TIME	BAKE TEMP	KEEP WARM TIME
BASIC			0mins— 1:00hrs	0mins— 1:00hrs	27°C—34°C	0mins— 1:40hrs	0—120secs	0mins— 1:40hrs	0—120secs	0mins— 1:40hrs	0mins— 2hrs	60°C—150°C	0mins— 1:00hrs
BASIC RAPID			0mins— 1:00hrs	0mins— 1:00hrs	27°C—34°C	0mins— 1:40hrs	0—120secs	0mins— 1:40hrs	0—120secs	0mins— 1:40hrs	0mins— 2hrs	60°C—150°C	0mins— 1:00hrs
WHOLE WHEAT	16°C—25°C	0mins— 1:00hrs	0mins— 1:00hrs	0mins— 1:00hrs	27°C—34°C	0mins— 1:40hrs	0—120secs	0mins— 1:40hrs	0—120secs	0mins— 1:40hrs	0mins— 2hrs	60°C—150°C	0mins— 1:00hrs
WHOLE WHEAT RAPID	16°C—25°C	0mins— 1:00hrs	0mins— 1:00hrs	0mins— 1:00hrs	27°C—34°C	0mins— 1:40hrs	0—120secs	0mins— 1:40hrs	0—120secs	0mins— 1:40hrs	0mins— 2hrs	60°C—150°C	0mins— 1:00hrs
GLUTEN FREE			0mins— 1:00hrs	0mins— 1:00hrs	27°C—34°C	0mins— 1:40hrs	0—120secs			0mins— 1:40hrs	0mins— 2hrs	60°C—150°C	0mins— 1:00hrs
CRUSTY LOAF			0mins— 1:00hrs	0mins— 1:00hrs	27°C—34°C	0mins— 1:40hrs	0—120secs	0mins— 1:40hrs	0—120secs	0mins— 1:40hrs	0mins— 2hrs	60°C—150°C	0mins— 1:00hrs
SWEET			0mins— 1:00hrs	0mins— 1:00hrs	27°C—34°C	0mins— 1:40hrs	0—120secs	0mins— 1:40hrs	0—120secs	0mins— 1:40hrs	0mins— 2hrs	60°C—150°C	0mins— 1:00hrs
YEAST FREE		10mins— 30mins	10mins— 30mins								0mins— 2hrs	60°C—150°C	0mins— 1:00hrs
DOUGH - BREAD		0mins— 1:00hrs	0mins— 1:00hrs		27°C—34°C	0mins— 1:40hrs							
DOUGH - PIZZA		0mins— 1:00hrs	0mins— 1:00hrs		27°C—34°C	0mins— 1:40hrs							
DOUGH - PASTA		10mins— 30mins	10mins— 30mins										
BAKE ONLY										0mins— 2hrs		60°C—150°C	
JAM	60°C—70°C	0mins— 1:00hrs								0mins— 2hrs		60°C—150°C	

Using the CUSTOM setting

The preset, recommended temperatures and times for the ‘preheat’, ‘knead’, ‘rise’, ‘punch-down’, ‘bake’ and ‘keep warm’ phases can be modified to suit a specific recipe or your personal preference, then stored in the memory of the bread maker.

This is particularly useful if you have a favourite recipe that you regularly bake. Alternatively, for advanced bakers it allows you to factor in variables such as the brand and type of flour, quality of the yeast, altitude and climate considerations. For example, in a humid climate the rising cycles can be reduced.

1. Turn the SELECT push-dial until the indicator on the LCD screen reaches the CUSTOM setting. Press the push-dial to select.
2. The LCD screen will indicate ‘CUSTOM 1’. This means you are about to program custom recipe number 1. There are 9 custom recipe spaces for you to program.

TIPS

We recommend that for your own reference, you record the custom recipe number and recipe, along with a log of the temperatures and times in the charts provided at the end of this booklet.

3. Press the MODIFY button. The LCD screen will indicate a flashing ‘CUSTOM’ and the MODIFY button surround will flash, indicating that you are in programming mode.
4. Using the SELECT push-dial, select the setting, crust colour, loaf size and the temperature and times for the ‘preheat’, ‘knead’, ‘rise’, ‘punch-down’, ‘bake’ and ‘keep warm’ phases.

TIPS

Phases can only be modified if they are already applicable to a setting. For example, the BAKE ONLY setting does not have a ‘knead’ phase, so this phase cannot be modified. If, for some reason, you would like to include or modify a phase that is not applicable to a setting, select the WHOLE WHEAT setting and use it as a base to program your custom recipe setting. The WHOLE WHEAT setting allows you to modify all of the phases.

NOTE

If you accidentally select the wrong temperature or time, refer to Step 2 in the section ‘Modifying a Programmed Custom Recipe’.

5. Once all the phases have been modified to suit your preferences, ‘CUSTOM’ and the MODIFY button surround will no longer flash. The LCD screen will indicate the newly programmed cycle time.
6. To activate the cycle, press the START | PAUSE button.
7. Alternatively, to activate the Delay Start feature, press the DELAY START button. Turn the SELECT push-dial to change the cycle time and press to select. The time you select relates to the finish time of the baked loaf. Refer to the section ‘Using the DELAY START button’.

Modifying a Programmed Custom Recipe

There are 9 custom recipe spaces for you to program. If a space has been filled and the MODIFY button is pressed, the LCD screen will indicate a flashing 'REPLACE?'

1. If you don't want to replace your programmed custom recipe, press the CANCEL button. The LCD screen will no longer indicate a flashing 'REPLACE?'. Turn the SELECT push-dial to check if another space has been filled or not.
2. If you do want to replace or modify your programmed custom recipe, press the SELECT push-dial. The LCD screen will indicate a flashing 'CUSTOM' and the MODIFY button surround will flash, indicating that you are in programming mode. Using the SELECT push-dial, re-select the setting, crust colour, loaf size and the temperatures and times for the 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' and 'keep warm' phases. Once all the phases have been modified to suit your preferences, 'CUSTOM' and the MODIFY button surround will no longer flash. The LCD screen will indicate the newly re-programmed cycle time.

TIPS FOR BETTER BREAD MAKING

Measuring And Weighing Ingredients

With bread maker baking, the most important step is accurately measuring and weighing ingredients. The bread pan has a limited capacity so ingredients must be measured accurately to prevent overflow onto the heating elements and to ensure the recipes rise and taste properly. For best results, always accurately measure and weigh ingredients and add them to the bread pan in the order listed in the recipe. Dry ingredients should be at room temperature 20°C—25°C unless stated otherwise.

Liquid Measuring Cups

For liquid ingredients, use transparent plastic or glass liquid measuring cups with the measurements marked clearly on the side. Do not use non-transparent plastic or metal measuring cups unless they have measurement markings on the side. Place the cup on a horizontal flat surface and view markings at eye level. The level of the liquid must be aligned to the appropriate measurement mark. An inaccurate measurement can affect the critical balance of the recipe. Liquid ingredients should be 27°C unless stated otherwise.

Dry Measuring Spoons

For dry ingredients, use plastic or metal dry measuring spoons. Do not use tableware spoons. It is important to spoon or scoop the dry ingredients loosely into the cup.

When using measuring spoons for either liquid or dry ingredients such as yeast, sugar, salt or dry milk, measurements should be level, not heaped. Level the top of the cup by sweeping the excess with the back of a knife or spoon handle. This extra amount can affect the critical balance of the recipe.

Weighing Scales

For consistent results it is recommended to use weighing scales as they provide greater accuracy than measuring cups.

Place a container onto the scale, tare (or zero) the scales, then spoon or pour ingredients in until the desired weight is achieved.

Measurement Conversion

1 teaspoon	= 5ml
AUS 1 tablespoon	= 20ml
UK/US/NZ 1 tablespoon	= 15ml
1/4 cup	= 60ml
1/3 cup	= 80ml
1/2 cup	= 125ml
2/3 cup	= 160ml
3/4 cup	= 165ml
1 cup	= 250ml

As a general guide:

1 cup bread flour	= 150g
1 cup wholemeal flour	= 150g
1 cup plain flour	= 150g
1 tablespoon butter	= 20g
2 tablespoons butter	= 40g
1 cup granulated sugar	= 200g
1 cup firmly packed brown sugar	= 220g
1 cup chopped nuts	= 125g
1 cup dried fruits	= 150g
1 cup chocolate chips	= 190g

Measuring Ingredients When Developing Your Own Recipes

Use these tips to make developing or adapting a recipe easier.

Loaf sizes

As a general formula:

300g flour recipe will produce a loaf that is about 0.5kg.

450g flour recipe will produce a loaf that is about 0.75kg.

600g flour recipe will produce a loaf that is about 1.0kg.

750g flour recipe will produce a loaf that is about 1.25kg.



NOTE

Do not underfill or overfill the bread pan as the bread may not mix properly. The recipes in this book have been especially designed and tested to produce 0.5kg to 1.25kg loaves, so may have slightly more or less flour than the general formula above. However if developing your own recipes, as a general guide, a minimum 300g and maximum 750g of flour is recommended to ensure the dough does not rise over the bread pan. On the jam setting, as a general guide, a maximum 500g of fruit should be used. For 500g fruit you will need approximately 295g—375g white sugar and 2 tablespoons powdered pectin.

Eggs

As a general formula:

1 egg	= 60ml
1 egg white	= 3 tablespoons
1 egg yolk	= 1 tablespoon
1 egg	= 3 tablespoons liquid egg substitute
1 egg	= 1 tablespoon egg white powder + 2 tablespoons cold water beaten until foamy

Milk

As a general formula:

250ml fresh milk = 4 tablespoons dry milk powder + 250ml water.
Use 5—6 tablespoons for a richer flavour.

THE VITAL INGREDIENTS

Baking Powder

Double acting baking powder is a leavening agent used in yeast free breads. This type of leavening agent does not require rising time before baking, as the chemical reaction works when liquid ingredients are added, then again during the baking process. Baking powder can be substituted in place of baking soda.

Bi-Carbonate Of Soda

Bi-carbonate of soda is another leavening agent. It also does not require rising time before baking as the chemical reaction works during the baking process. Bi-carbonate of soda cannot be substituted in place of baking powder.

Eggs

Eggs add flavour, richness and tenderness to bread.

Liquid egg substitutes, powdered egg and powdered egg whites may be substituted for fresh eggs, however all should be at room temperature before adding to the bread pan unless stated otherwise. Fresh eggs should not be used with the Delay Start feature.

Where eggs have been used we have used eggs with a minimum mass of 59g. These are best from a 700g carton.

Fats

Fats, such as butter, olive oil or vegetable oil, add taste, texture, moisture and enhanced keeping qualities to breads. If butter is used, it should be cut into 2cm pieces and brought to room temperature before adding to the bread pan unless stated otherwise. Breads baked on the CRUSTY LOAF setting generally get their crisp crust and texture from the lack of fat added. However if called for, use good quality oils as the flavour of the flour and fats will be very apparent.

Flour

Flour is the most important ingredient used for bread making. It provides food for the yeast and structures the loaf. When mixed with liquid, the protein in the flour starts to form gluten. Gluten is a network of elastic strands which interlock to trap the gases produced by yeast. This process increases as the dough undergoes kneading and provides the dough with the structure required to produce the weight and shape of the bread.

Keep flour in a secure, airtight container. Keep whole wheat flours stored in the refrigerator, freezer or a cool area to prevent them from becoming rancid. There is no need to sift flour when bread machine baking, however it is necessary that it comes to room temperature before adding to the bread pan.

Bread Flour

Bread flour, also known as bakers' flour or bread machine flour is a high protein (gluten), white wheat flour. For bread machine baking, we recommend using unbleached bread flour over plain flour as it produces a tall, springy loaf.

Plain Flour

Plain flour can be bleached or unbleached, we recommend the unbleached variety. This flour is ideal for yeast free breads (also known as quick breads, batter breads or cake breads) as it produces a tender loaf with good texture and crumb. Bread flour tends to produce a tough yeast free loaf, while pastry flour tends to produce an overly tender loaf.

Rye flour

Rye flour is a low protein (gluten) flour traditionally used to make Pumpernickel and Black breads. Rye flour must generally always be mixed with a high proportion of bread flour as it does not contain enough gluten to develop the structure for a high, even-grained loaf.

Self-Raising Flour

Self-Raising flour is not recommended for bread machine baking as it contains leavening ingredients that interfere with bread making. This flour is more suited for biscuits, scones, shortcakes, pancakes or waffles.

Wholemeal Flour

Wholemeal flour is milled from the entire wheat kernel, hence it contains all the bran, germ and flour of the whole wheat grain. Although breads baked with whole wheat flour will be higher in fibre, the loaf is generally smaller and heavier than white loaves.

MILK

Milk enhances the flavour and increases the nutritional value of bread. All liquids, including milk, should be 27°C before adding to the bread pan unless stated otherwise. Fresh milk should not be substituted for dry milk unless stated in the recipe. Dry milk (fat-free or regular) is convenient and enables you to use the Delay Start feature. When using this feature with dried substitutions, add the water to the bread pan first, then add the dried substitution after the flour to keep them separate.

BREAD IMPROVER – ASCORBIC ACID (Vitamin C)

Bread improver will help strengthen the framework of the bread resulting in a loaf that is lighter in texture, higher in volume, more stable and with enhanced keeping qualities. The ingredients in a bread improver are usually a food acid such as ascorbic acid (vitamin C) and other enzymes (amylases) extracted from wheat flours. An unflavoured, crushed vitamin C tablet or vitamin C powder can be used as a bread improver and added to the dry ingredients.

As a general guide, use 1 large pinch per 450g of flour.

SALT

Salt is an important ingredient in yeast bread recipes. It not only enhances flavour, but limits the growth of yeast and inhibits rising, so be careful when measuring. Do not increase or decrease the amount of salt shown in the recipes. Table salt, sea salt can be used.

SUGAR

Sugar provides food for the yeast, sweetness and flavour to the crumb and helps brown the crust. White sugar, brown sugar, honey and golden syrup are all suitable to use. When using honey or golden syrup it must be counted as additional liquid.

WATER

When bread machine baking, all liquids, particularly water, should be 27°C unless stated otherwise. Temperatures too cool or too warm can prevent the yeast from activating.

YEAST

Through a fermentation process, yeast produces carbon dioxide CO_2 gas necessary to make bread rise. Yeast feeds on carbohydrates in sugar and flour to produce this gas and requires liquid and warmth to activate.

Active dry yeast (also known as instant dried yeast) is used for breadmaking. We recommend using active dry yeast, added directly into the flour (no dissolving necessary) if the liquid ingredients are 27°C, unless stated otherwise.



NOTE

Yeast must be separate from wet ingredients, so always ensure to layer ingredients in the bread pan in the order listed in the recipe (liquids, fats, dry ingredients, yeast).

When using the pre-set timer, which delays the cooking cycle; this is particularly important as the yeast should not be placed in direct contact with water, salt or sugar. This can prematurely activate or decrease the activity of the yeast and the bread may not rise.

When using the pre-set timer feature, we recommend layering the ingredients in the order listed in the recipe, making a small hollow in the centre of the flour (ensuring the hollow does not touch the water, salt or sugar layer) then placing the yeast in the hollow.

We do not recommend using fresh yeast in a bread maker.

XANTHAN GUM

Xanthan gum is a thickening agent used in gluten free baking to add volume and act as a binder to retain moisture. Xanthan gum can be replaced by guar gum.



WARNING

Never use the pre-set timer for recipes that contain perishable items, such as eggs, cheese, milk, cream and meats.

GLAZES

Glazes enhance the flavour of baked breads and give them a professional finish. After glazing, breads can be sprinkled with your favorite seeds and toppings eg. poppy, sesame or caraway seeds.

Egg Glaze

Use 1 egg white or 1 whole egg plus 1 tablespoon of water. Brush over dough before baking.

Melted Butter Crust

Brush melted butter over just-baked bread for a softer, more tender crust.

Milk Glaze

Brush milk or cream over just-baked bread for a softer, shiny crust.

Sweet Icing Glaze

Mix 160g sifted icing sugar with 1 to 2 tablespoons of milk until smooth. Drizzle over raisin bread or sweet breads when they are almost cool.



Care & Cleaning

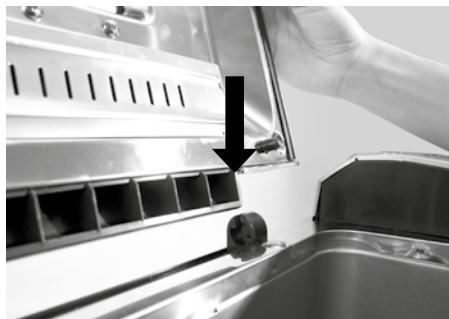
Ensure the bread maker is turned OFF by pressing and holding the CANCEL button. The bread maker is OFF when the START | PAUSE button surround is no longer red. Remove the power plug from the power outlet. Allow the bread maker and all accessories to cool completely before disassembling and cleaning.

Cleaning the Stainless Steel Housing

1. Wipe the exterior of the stainless steel housing and the LCD screen with a soft, damp cloth. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the outer surface or LCD screen, before cleaning. Do not use a dry paper towel or cloth to clean the LCD screen, or use an abrasive cleanser or metal scouring pad to clean any part of the bread maker as these will scratch the surface.
2. Never immerse the stainless steel housing in water or place in the dishwasher. Take care not to allow water or cleaning fluids to seep under the buttons or LCD screen on the control panel.
3. If over-spills such as flour, nuts, raisins etc. occur in the interior baking chamber, carefully remove them using a soft, damp cloth. Use extreme caution when cleaning the heating elements. Ensure the bread maker is completely cool then gently rub a soft, damp sponge or cloth along the length of the heating element. Do not use any type of cleanser or cleaning agent.
4. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a power outlet.

Cleaning the Lid

1. For thorough cleaning, the lid can be removed from the stainless steel housing. Lift open the lid completely. Holding the sides of the lid, lift straight upwards. The lid should detach from the hinge. To replace the lid, align the pivot pins on the lid with the pivot points on the hinge.



Wipe the lid, viewing window and Automatic Fruit and Nut Dispenser with a soft, damp sponge. A glass cleaner or mild detergent may be used. Do not use an abrasive cleanser or metal scouring pad as these will scratch the surface.

2. Never immerse the lid in water or place in the dishwasher.
3. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a power outlet.

Cleaning the Bread Pan

1. Half fill the bread pan with warm soapy water. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used. Allow to stand for 10 – 20 minutes.



NOTE

Do not immerse the outside of the bread pan in water as this may interfere with the free movement of the coupling and drive shaft. Wash only the interior of the bread pan.

2. Remove the paddle and wash the inside of the bread pan with a soft cloth. Do not use an abrasive cleanser or metal scouring pad as these will scratch the non-stick coating. Ensure there is no baked-on residue or dough on the drive shaft. Rinse thoroughly.
3. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting into the stainless steel housing.



NOTE

- Some discolouration may appear on and inside the bread pan over time. This is a natural effect caused by moisture and steam and will not affect the bread in any way.
- The inside of the bread pan is coated with a high quality non-stick coating. As with any non-stick coated surface, do not use abrasive cleansers, metal scouring pads or metal utensils to clean these items as they may damage the finish.
- Never wash the bread pan in the dishwasher.

Cleaning the Paddle

1. Wash the collapsible paddle and fixed paddle with warm soapy water and a soft cloth.
2. Ensure there is no baked-on residue in any of the paddle crevices, including the 'D' shaped hole and hinge area. If there is, soak the paddle in warm soapy water. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used. Allow to stand for 10—20 minutes. Use a wooden toothpick, thin wooden skewer or plastic cleaning brush to remove any bread residue from the crevices and hinge area. Failure to clean the hinge area may eventually result in the collapsible paddle not working effectively. Rinse thoroughly.
3. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting into the bread pan.



NOTE

We do not recommend washing the paddles in the dishwasher. To extend the life of the non-stick coating, always wash in warm soapy water. Do not use abrasive cleansers, metal scouring pads or metal utensils to clean the paddles as these items may damage the paddle surface.

Storage

1. Ensure the bread maker is turned OFF by pressing and holding the CANCEL button. The bread maker is OFF when the START / PAUSE button surround is no longer red. Remove the power plug from the power outlet.
2. Ensure the bread maker and all accessories are completely cool, clean and dry.
3. Place the bread pan and paddles into the interior baking chamber.
4. Ensure the lid is closed.
5. Store the appliance in an upright position standing level on its support legs. Do not store anything on top.



Troubleshooting

INGREDIENTS

PROBLEM	EASY SOLUTION
Can other bread recipes be made in this machine?	Results may vary when using other recipes as the recipes in this booklet are sized so that the dough is kneaded properly and the finished bread does not exceed the bread pan capacity. Use only recipes with similar quantities of ingredients. As a general guide, a minimum 300g and maximum 750g of total dry ingredients is recommended on the bread settings. On the jam setting, as a general guide, a maximum 500g of fruit should be used.
Can powdered products be used in place of fresh products and visa-versa?	Yes, egg powders, dried buttermilk or dry milk can be used. These products allow you to use the Delay Start feature, however always ensure to add the water to the bread pan first, then add the dried substitution after the flour to keep them separate. Similarly, fresh milk and eggs can be substituted for dry milk and egg powders, but the baked bread will have a heavier texture. If you still choose to use fresh milk, ensure to decrease the same measurement of liquid to equal the fresh milk and omit the milk powder. Do not use the Delay Start feature with perishable ingredients.
Can butter or margarine be used in place of oil?	Yes, but the bread crumb may appear a more creamy, yellow colour.
Can other sweetening agents be used in place of sugar?	Yes, honey, golden syrup or brown sugar can be used. When substituting honey or similar sweet liquids for sugar, ensure to decrease the same measurement of liquid to equal the liquid sugar substitute. We do not recommend powdered or liquid artificial sweeteners.
Can salt be omitted?	Salt plays a very important part in bread making. Omitting it will decrease water retention in the dough, as well as affect mixing, the strength of the gluten development and the fermentation of the yeast. In the finished bread, salt improves the loaf shape, crumb structure and crust colour, as well as extending shelf life and enhancing flavour.
Can I use home-ground or home-milled flour?	Depending on the coarseness of the flour, results may not be satisfactory. For best results, we recommend using a blend of bread flour and home-milled flour. Ensure not to grind the flour too coarse as it may damage the bread pan coating.
Why do the ingredients need to be placed in the bread pan in the specified order?	To ensure all dry ingredients are mixed with the water and to avoid the yeast activating prematurely with the water, salt or sugar when using the Delay Start feature.

TEMPERATURES

PROBLEM	EASY SOLUTION
Are the room and water temperatures important?	Yes – room and water temperature influences yeast activity and therefore can affect the quality of the bread. The average room temperature is approximately 20°C—25°C. Dry ingredients should be at room temperature and liquids at 27°C unless stated otherwise. Never use hot water as it will kill the yeast.
Why is the 'bake' temperature range so low?	Due to the small, enclosed baking chamber and close proximity of the heating element, the baking temperatures are lower than a wall oven but hot enough to bake the bread efficiently and evenly. Our testing has shown that breads usually baked in a wall oven at 190°C can be successfully baked in the bread maker at 150°C. When using or developing your own recipes, we recommend using the bread makers preset recommended baking temperature as a guide before adjusting the temperature and/or 'bake' time to produce the desired results.

BAKING BREAD

PROBLEM	EASY SOLUTION
A power outage has occurred. What can I do?	If the power is accidentally turned off for 60 minutes or less during operation, the Power Failure Protection will automatically resume the cycle where it was interrupted, when power is restored.
If you unintentionally cancelled during the 'knead' phase, what can I do?	Reselect the bread setting and allow dough to re-knead and continue through the rising and baking process. The result may be a loaf higher in volume and lighter in texture.
If you unintentionally cancelled during the 'rise' phase, what can I do?	Turn the bread maker off. Leave the dough inside the baking chamber with the lid closed. Allow the dough to rise until almost near the top of the pan. Turn the bread maker on. Select the BAKE ONLY setting, set the required baking temperature and time then press the START PAUSE button to activate the cycle.
If you unintentionally cancelled during the 'bake' phase, what can I do?	Select the BAKE ONLY setting, set the required baking temperature and time then press the START PAUSE button to activate the cycle.
Why did the bread not rise?	There may be several reasons. Check the protein level of the flour, we recommend flours with at least 11—12% protein. The yeast may have failed to activate so check the 'Best Before Date' of the yeast, the yeast measurements and the temperature of the liquids (27°C) and dry ingredients (20°C—25°C).
Why do large holes appear inside the bread?	Occasionally air bubbles will concentrate at a certain location during the last 'rise' phase and will bake in this state. This could be caused by too much water and/or yeast or insufficient flour. Check the recipe ingredients and method of weighing/measuring.

PROBLEM	EASY SOLUTION
Why does the top of the bread collapse?	Usually this is because the ingredients are not in balance or low protein flour is used. Check the method of weighing/measuring the ingredients. Too much yeast, water or other liquid ingredients, or insufficient flour, may cause the bread to be pale on top and collapse while baking.
Why does the bread sometimes vary in height and shape?	Bread is sensitive to its environment so can be affected by altitude, humidity, weather, room temperature, length of the Delay Start timer and fluctuations in household current. The bread shape can also be affected if stale ingredients are used or are incorrectly measured.
Why is my whole wheat loaf shorter than my regular white loaf?	Whole wheat flours and some specialty grains do not rise as well as bread flour. The result will be a shorter and smaller loaf.
Why does bread colour differ?	Ingredients and their properties can cause the loaf to brown differently. Try changing the crust colour or modifying the baking temperature and/or time. Also, the crust may have darkened during the 'keep warm' phase. We recommend removing the bread before the 'keep warm' phase begins.
Why does bread sometimes have a strange odor?	Too much yeast or stale ingredients, particularly flour and water, can cause odors. Always use fresh ingredients and accurate measurements.
Why does flour sometimes stick to the side of the bread?	During the 'knead' phase small amounts of flour may sometimes stick to the sides of the bread pan and bake onto the sides of the loaf. Scrape the floured portion from the outer crust with a sharp knife. The next time you try the recipe, if necessary, during the 'knead 2' phase use a rubber spatula to fold in any unmixed flour from around the edges of the bread pan. This is especially important on the GLUTEN FREE and YEAST FREE settings. You may want to spray the bottom and halfway up the sides of the bread pan with cooking oil before adding ingredients for your yeast free breads, and use a rubber spatula to loosen the loaf before turning out.
Why does the paddle come out with the bread?	This can happen as the paddle is detachable. Use a non-metal utensil to remove it from the baked loaf before slicing. Use caution as the paddle will be hot. Alternatively, you can remove the paddle before the start of the 'bake' phase.
Why is there smoke coming out of the bread maker?	It is normal that the bread maker emit a fine smoke during first use as it burns off the protective substances on the heating element. It is also normal that steam emit from the steam vents. However, smoke can also be caused by spilt ingredients on the outside of the bread pan and inside the baking chamber. Without turning off the bread maker, remove the plug from the power outlet. With a soft damp cloth (non-metallic, non-abrasive), clean then thoroughly dry the outside of the bread pan, baking chamber and heating element, using caution as they will be hot. Reinsert the power plug. The Power Failure Protection will automatically resume the cycle where it was interrupted.

DELAY START

PROBLEM	EASY SOLUTION
Why can't the Delay Start feature be set past 13 hours?	The ingredients may deteriorate in quality or ferment if they are left inside the bread pan for many hours. This is especially the case during summer, when the Delay Start feature should be set to a shorter period of time.
Why can't some ingredients be used with the Delay Start feature?	Most protein foods such as milk, cheese, eggs, bacon, etc., are perishable and will deteriorate if left unrefrigerated for more than one hour.

FRUIT AND NUT DISPENSER

PROBLEM	EASY SOLUTION
The base of the Fruit and Nut Dispenser is open.	Lift open the lid of the main stainless steel housing. The base of the dispenser can be identified by the row of steam vents. Push in the base until it clicks into place.



ALTITUDE & WEATHER CONDITIONS

PROBLEM	EASY SOLUTION
I live in a high altitude area, are there any adjustments I should make?	<p>In high altitude areas, over 3000 feet (900m):</p> <ul style="list-style-type: none"> Dough tends to rise faster as there is less air pressure. Reduce yeast by $\frac{1}{4}$ teaspoon. If the dough still rises too high, reduce yeast by another $\frac{1}{4}$ teaspoon the next time you try the recipe. You could also try adding a little more salt and a little less sugar to retard the yeast action and promote slower, more even rising. Flour is drier at higher altitudes and will absorb more liquid. Use less flour or more liquid and pay attention to the dough consistency.
I live in a dry or humid climate, are there any adjustments I should make?	<p>In dry climates, flour is drier and will absorb more liquid. Use less flour or more liquid and pay attention to the dough consistency.</p> <p>In humid climates, reduce yeast by $\frac{1}{4}$ teaspoon to avoid over rising of the dough. If the dough still rises too high, reduce yeast by another $\frac{1}{4}$ teaspoon the next time you try the recipe.</p>

PROBLEM	NO MOVEMENT IN BREAD PAN	DAMP OR STICKY LOAF	LOAF RISES TOO HIGH	LOAF RISES THEN FALLS	LOAF IS SHORT & DENSE
Operational Errors					
Paddle or Bread Pan not assembled securely See pages 10 and 11 for correct assembly instructions.	●				
'Preheat' Phase There is no movement in the bread pan during the 'preheat' phase. This phase occurs on the WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID and JAM settings.		●			
LCD displays ---H or -H: The baking chamber is too warm and will not operate until it cools down. Lift open the lid, remove the bread pan and allow sufficient time to cool. Once cooled, the LCD screen will return to the main menu. Press the START PAUSE button to activate the cycle.		●			
LCD displays --L The bread maker is too cold and will not operate until it heats up. Place in a warmer environment, recommended room temperature is 25°C. Once warm enough, the LCD screen will return to the main menu. Press the START PAUSE button to activate the cycle.		●			
Lid was open during baking It is not recommended to lift the lid during operation unless stated in the recipe; to check the consistency of the dough; or to glaze and add seeds to the top of the loaf.		●		●	
'Keep Warm' phase The bread was left in the baking chamber during the 'keep warm' phase. Remove the bread pan before the 'keep warm' phase, then remove the bread and allow to cool on a wire rack.		●			

PROBLEM	NO MOVEMENT IN BREAD PAN	DAMP OR STICKY LOAF	LOAF RISES TOO HIGH	LOAF RISES THEN FALLS	LOAF IS SHORT & DENSE
Bread sliced just after baking Steam was not allowed to escape from the baked loaf. Cool bread for a minimum of 20 minutes before slicing it.			●		
Operational Errors E:02 Contact your nearest authorised Sage service centre.	E:02 Contact your nearest authorised Sage service centre.				
	E:02 Contact your nearest authorised Sage service centre.				
Water Not enough Check dough consistency during the 'knead 2' phase. If it is too dry, add liquid (27°C), ½ to 1 tablespoon at a time.					●
Too much Check dough consistency during the 'knead 2' phase, see page 22. If it is too wet, add flour 1 tablespoon at a time.		●	●	●	
Temperature too hot or too cold Water and liquids should be (27°C) unless stated otherwise.					●
Flour Not enough Check dough consistency during the 'knead 2' phase. If it is too wet, add flour 1 tablespoon at a time.				●	
Too much Check dough consistency during the 'knead 2' phase. If it is too dry, add liquid (27°C), ½ to 1 tablespoon at a time.					●
Wrong type of flour used Use the recommended flour in the recipe. For bread baking, bread flour with at least 11—12% protein is recommended to ensure a tall springy loaf.					●

PROBLEM		NO MOVEMENT IN BREAD PAN	DAMP OR STICKY LOAF	LOAF RISES TOO HIGH	LOAF RISES THEN FALLS	LOAF IS SHORT & DENSE
Yeast	Not enough Increase by $\frac{1}{4}$ teaspoon.					●
	Too much Reduce by $\frac{1}{4}$ teaspoon.			●	●	
	Wrong type of yeast used We recommend Active Dry Yeast for all standard settings and Instant Yeast for the rapid settings.			●		●
	Stale yeast Check the 'Best Before Date'. Refer for tips on checking the freshness of your yeast.					●
	Yeast prematurely activated Always ensure to layer ingredients in the bread pan in the order listed in the recipe, separating the yeast from liquids. When using the Delay Start feature, make a small hollow in the centre of the flour (ensuring the hollow does not touch the water, salt or sugar layer) then place the yeast in the hollow.					●
Sugar	Not enough Sugar is an important part of the bread making process as it provides food for the yeast. We do not recommend powdered or liquid artificial sweeteners.					●
	Non-recommended ingredients and quantities used Use the recommended ingredients, substitutions and quantities. Results may vary when using other recipes.			●	●	●

Setting: Basic

SIZE/CRUST	KNEAD 1	KNEAD 2	RISE TEMP (°C)	RISE 1	PUNCH DOWN	RISE 2	SHAPE	RISE 3	BAKE	BAKE TEMP (°C)	TOTAL TIME (HOUR:MIN)	WARM
0.5kg Light	2 min	22 min	32	40 min	10 sec	25 min	15 sec	50 min	30 min	140	2:49	1 hr
0.5kg Medium	2 min	22 min	32	40 min	10 sec	25 min	15 sec	50 min	40 min	140	2:59	1 hr
0.5kg Dark	2 min	22 min	32	40 min	10 sec	25 min	15 sec	50 min	50 min	142	3:09	1 hr
0.75kg Light	3 min	22 min	32	40 min	10 sec	25 min	15 sec	50 min	35 min	140	2:55	1 hr
0.75kg Medium	3 min	22 min	32	40 min	10 sec	25 min	15 sec	50 min	45 min	140	3:05	1 hr
0.75kg Dark	3 min	22 min	32	40 min	10 sec	25 min	15 sec	50 min	55 min	142	3:15	1 hr
1kg Light	4 min	22 min	32	40 min	10 sec	25 min	15 sec	50 min	40 min	140	3:01	1 hr
1kg Medium	4 min	22 min	32	40 min	10 sec	25 min	15 sec	50 min	50 min	140	3:11	1 hr
1kg Dark	4 min	22 min	32	40 min	10 sec	25 min	15 sec	50 min	1 hr	142	3:21	1 hr
1.25kg Light	5 min	20 min	32	40 min	10 sec	25 min	15 sec	50 min	50 min	140	3:10	1 hr
1.25kg Medium	5 min	20 min	32	40 min	10 sec	25 min	15 sec	50 min	1 hr	140	3:20	1 hr
1.25kg Dark	5 min	20 min	32	40 min	10 sec	25 min	15 sec	50 min	1 hr 10 min	142	3:30	1 hr

Setting: Crusty Loaf

SIZE/CRUST	KNEAD 1	KNEAD 2	RISE TEMP (°C)	RISE 1	PUNCH DOWN	RISE 2	SHAPE	RISE 3	BAKE	BAKE TEMP (°C)	TOTAL TIME (HOUR:MIN)	WARM
0.5kg	5 min	20 min	32	40 min	10 sec	30 min	10 sec	1 hr	50 min	145	3:25	1 hr
0.75kg	5 min	20 min	32	40 min	10 sec	30 min	10 sec	1 hr	55 min	145	3:30	1 hr
1.0kg	5 min	20 min	32	40 min	10 sec	30 min	10 sec	1 hr	52 min	145	3:27	1 hr
1.25kg	5 min	20 min	32	40 min	10 sec	30 min	10 sec	1 hr	1 hr 5 min	145	3:40	1 hr

Selection of CRUST and RAPID function is not available on this setting.

Setting: Basic Rapid

SIZE/CRUST	KNEAD 1	KNEAD 2	RISE TEMP (°C)	RISE 1	PUNCH DOWN	RISE 2	SHAPE	RISE 3	BAKE	BAKE TEMP (°C)	TOTAL TIME (HOUR:MIN)	WARM
0.5kg Light	2 min	22 min	32	15 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	30 min	140	1:49	1 hr
0.5kg Medium	2 min	22 min	32	15 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	40 min	140	1:59	1 hr
0.5kg Dark	2 min	22 min	32	15 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	50 min	142	2:09	1 hr
0.75kg Light	3 min	22 min	32	15 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	35 min	140	1:55	1 hr
0.75kg Medium	3 min	22 min	32	15 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	45 min	140	2:05	1 hr
0.75kg Dark	3 min	22 min	32	15 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	55 min	142	2:15	1 hr
1kg Light	4 min	22 min	32	15 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	40 min	140	2:01	1 hr
1kg Medium	4 min	22 min	32	15 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	50 min	140	2:11	1 hr
1kg Dark	4 min	22 min	32	15 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	1 hr	142	2:21	1 hr
1.25kg Light	5 min	20 min	32	15 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	50 min	140	2:10	1 hr
1.25kg Medium	5 min	20 min	32	15 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	1 hr	140	2:20	1 hr
1.25kg Dark	5 min	20 min	32	15 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	1 hr 10 min	142	2:30	1 hr

Setting: Sweet

SIZE/CRUST	KNEAD 1	KNEAD 2	RISE TEMP (°C)	RISE 1	PUNCH DOWN	RISE 2	SHAPE	RISE 3	BAKE	BAKE TEMP (°C)	TOTAL TIME (HOUR:MIN)	WARM
0.5kg	5 min	20 min	32	40 min	10 sec	25 min	5 sec	50 min	1 hr	123	3:20	1 hr
0.75kg	5 min	20 min	32	40 min	10 sec	25 min	5 sec	50 min	1 hr 2 min	123	3:22	1 hr
1.0kg	5 min	20 min	32	40 min	10 sec	25 min	5 sec	50 min	1 hr 5 min	123	3:25	1 hr
1.25kg	5 min	20 min	32	40 min	10 sec	25 min	5 sec	50 min	1 hr 10 min	123	3:30	1 hr

Selection of CRUST and RAPID function is not available on this setting.

Setting: Wholewheat

SIZE/CRUST	PREHEAT TEMP (°C)	KNEAD 1	KNEAD 2	RISE TEMP (°C)	RISE 1	PUNCH DOWN	RISE 2	SHAPE	RISE 3	BAKE	BAKE TEMP (°C)	TOTAL TIME (HOUR:MIN)	WARM
0.5kg Light	16	2 min	17 min	32	50 min	10 sec	25 min	10 sec	45 min	35 min	140	3:24	1 hr
0.5kg Medium	16	2 min	17 min	32	50 min	10 sec	25 min	10 sec	45 min	40 min	140	3:29	1 hr
0.5kg Dark	16	2 min	17 min	32	50 min	10 sec	25 min	10 sec	45 min	48 min	142	3:37	1 hr
0.75kg Light	16	3 min	17 min	32	50 min	10 sec	25 min	10 sec	45 min	37 min	140	3:27	1 hr
0.75kg Medium	16	3 min	17 min	32	50 min	10 sec	25 min	10 sec	45 min	42 min	140	3:32	1 hr
0.75kg Dark	16	3 min	17 min	32	50 min	10 sec	25 min	10 sec	45 min	50 min	142	3:40	1 hr
1kg Light	16	4 min	17 min	32	50 min	10 sec	25 min	10 sec	45 min	40 min	142	3:44	1 hr
1kg Medium	16	4 min	17 min	32	50 min	10 sec	25 min	10 sec	45 min	45 min	140	3:36	1 hr
1kg Dark	16	4 min	17 min	32	50 min	10 sec	25 min	10 sec	45 min	53 min	140	3:31	1 hr
1.25kg Light	16	5 min	15 min	32	50 min	10 sec	25 min	10 sec	45 min	50 min	142	3:53	1 hr
1.25kg Medium	16	5 min	15 min	32	50 min	10 sec	25 min	10 sec	45 min	55 min	140	3:45	1 hr
1.25kg Dark	16	5 min	15 min	32	50 min	10 sec	25 min	10 sec	45 min	1 hr 3 min	140	3:40	1 hr

Setting: Crusty Loaf

SIZE	KNEAD 1	KNEAD 2	RISE TEMP (°C)	RISE 1	PUNCH DOWN	RISE 2	SHAPE	RISE 3	BAKE	BAKE TEMP (°C)	TOTAL TIME (HOUR:MIN)	WARM
0.5kg	5 min	20 min	32	40 min	10 sec	30 min	10 sec	1 hr	50 min	145	3:25	1 hr
0.75kg	5 min	20 min	32	40 min	10 sec	30 min	10 sec	1 hr	55 min	145	3:30	1 hr
1.0kg	5 min	20 min	32	40 min	10 sec	30 min	10 sec	1 hr	52 min	145	3:27	1 hr
1.25kg	5 min	20 min	32	40 min	10 sec	30 min	10 sec	1 hr	1 hr 5 min	145	3:40	1 hr

Selection of CRUST and RAPID function is not available on this setting.

Setting: Wholewheat Rapid

SIZE/CRUST	PREHEAT TEMP (°C)	KNEAD 1	KNEAD 2	RISE TEMP (°C)	RISE 1	PUNCH DOWN	RISE 2	SHAPE	RISE 3	BAKE	BAKE TEMP (°C)	TOTAL TIME (HOUR:MIN)	WARM
0.5kg Light	16	2 min	17 min	32	30 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	35 min	140	2:09	1 hr
0.5kg Medium	16	2 min	17 min	32	30 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	40 min	140	2:14	1 hr
0.5kg Dark	16	2 min	17 min	32	30 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	48 min	142	2:22	1 hr
0.75kg Light	16	3 min	17 min	32	30 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	37 min	140	2:12	1 hr
0.75kg Medium	16	3 min	17 min	32	30 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	42 min	140	2:17	1 hr
0.75kg Dark	16	3 min	17 min	32	30 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	50 min	142	2:25	1 hr
1kg Light	16	4 min	17 min	32	30 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	40 min	140	2:16	1 hr
1kg Medium	16	4 min	17 min	32	30 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	45 min	140	2:21	1 hr
1kg Dark	16	4 min	17 min	32	30 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	53 min	142	2:29	1 hr
1.25kg Light	16	5 min	15 min	32	30 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	50 min	140	2:25	1 hr
1.25kg Medium	16	5 min	15 min	32	30 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	55 min	140	2:30	1 hr
1.25kg Dark	16	5 min	15 min	32	30 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	1 hr 3 min	142	2:38	1 hr

Setting: Dough

COURSE	KNEAD 1	KNEAD 2	RISE TEMP (°C)	RISE	TOTAL TIME
Dough	5 min	25 min	32	60 min	1 hr 30min
Pizza dough	5 min	15 min	32	60 min	50 min
Pasta dough	14 min				14 min

All have separate recipe sections.

Setting: Gluten Free

SIZE	KNEAD 1	KNEAD 2	RISE TEMP (°C)	RISE 1	SHAPE	RISE 3	BAKE	BAKE TEMP (°C)	TOTAL TIME (HOUR:MIN)	WARM
1kg Light	3 min	17 min	32	50 min	10 sec	50 min	45 min	135	2:45	1 hr
1kg Medium	3 min	17 min	32	50 min	10 sec	50 min	50 min	135	2:50	1 hr
1kg Dark	3 min	17 min	32	50 min	10 sec	50 min	55 min	137	2:55	1 hr
1.25kg Light	3 min	17 min	32	50 min	10 sec	50 min	50 min	135	2:50	1 hr
1.25kg Medium	3 min	17 min	32	50 min	10 sec	50 min	55 min	135	2:55	1 hr
1.25kg Dark	3 min	17 min	32	50 min	10 sec	50 min	1 hr	137	3:00	1 hr



Guarantee

2 YEAR LIMITED GUARANTEE

Sage® Appliances guarantees this product for domestic use in specified territories for 2 years from the date of purchase against defects caused by faulty workmanship and materials. During this guarantee period Sage® Appliances will repair, replace, or refund any defective product (at the sole discretion of Sage® Appliances).

All legal warranty rights under applicable national legislation will be respected and will not be impaired by our guarantee. For full terms and conditions on the guarantee, as well as instructions on how to make a claim, please visit www.sageappliances.com.

*the Custom Loaf*TM

BBM800 / SBM800



دليل المستخدم AR

Sage[®]

محتويات



2	توصي سيج بالسلامة أولاً
6	العناصر
9	المهام
24	الإعدادات الاختيارية على منتج Sage الخاص بك
24	- استخدام خاصية الإيقاف المؤقت
25	- باستخدام زر تأخير البدء
26	- باستخدام زر التعديل
29	- استخدام الإعداد المخصص
31	نصائح لصنع الخبز بشكل أفضل
33	المكونات الحيوية
36	العناية والتنظيف
38	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
45	تسلسل الخبز
50	يكفل

إجراءات الحماية المهمة

إننا في شركة Sage® مهتمون جدًا بالسلامة. نقوم بتصميم وتصنيع المنتجات الاستهلاكية مع وضع سلامتك، عميلنا العزيز، في عين الاعتبار قبل كل شيء. بالإضافة إلى ذلك، نطلب منك توخي الحذر عند استخدام أي جهاز كهربائي واللتزام بالاحتياطات التالية.

توصي سيج بالسلامة أولاً

اقرأ جميع التعليمات قبل الاستخدام واحتفظ بها للرجوع إليها في المستقبل

- تتوفر أيضًا نسخة قابلة للتثبيت من هذا المستند على sageappliances.com

• قبل الاستخدام للمرة الأولى، تأكد من أن مصدر الكهرباء الخاص بك هو نفسه الموضح على الملصق الموجود على الجانب السفلي من الجهاز. هذا الجهاز مزود بسلك طاقة مزود بسلك تأريض وقبس تأريض. يجب تأريض الجهاز باستخدام منفذ مؤرض بشكل صحيح. في حالة حدوث عطل كهربائي، فإن التأريض يقلل من خطر حدوث صدمة كهربائية.

- المقصود منه. لا تستخدمه في المركبات أو القوارب المتحركة. لا تستخدمه في الخارج. سوء الاستخدام قد يسبب الإصابة.
- ضع الجهاز على سطح ثابت ومقاوم للحرارة ومستو وجاف بعيداً عن حافة المنضدة، ولا تقم بتشغيله على أو بالقرب من مصدر حرارة مثل لوح التسخين أو الفرن أو موقد الغاز. قد يؤدي الاهتزاز أثناء دورات العجن إلى تحرك الآلة قليلاً.
- ضع الجهاز على مسافة لا تقل عن 10 سم من الجدران. سيساعد ذلك على منع احتمالية تغير اللون بسبب الحرارة المشعة. لا تستخدمه على سطح مغطى بالقماش أو بالقرب من الستائر أو غيرها من المواد القابلة للاشتعال.
- قم بفك كبل الطاقة بالكامل قبل التشغيل.
- لا تترك سلك الطاقة معلقاً على حافة المنضدة أو الطاولة. لا تدع سلك الطاقة يلمس الأسطح الساخنة أو يصبح معقوداً.
- لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء الاستخدام.
- في حالة ترك الجهاز دون مراقبة أو تنظيفه أو نقله أو تجميده أو تخزينه، قم دائمًا بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مأخذ الطاقة.
- لا تقم، تحت أي ظرف من الظروف، بقطع أو إزالة السن الثالث (الأرضي) من سلك الطاقة أو استخدام محول.
- استشر كهربائيًا مؤهلاً إذا لم يتم فهم تعليمات التأريض بشكل كامل، أو إذا كان هناك شك حول ما إذا كان الجهاز قد تم تأريضه بشكل صحيح.
- يوصى بتركيب مفتاح أمان للتيار المتبقى لتوفير أمان إضافي عند استخدام جميع الأجهزة الكهربائية. يوصى باستخدام مفاتيح الأمان ذات تيار تشغيل مقنن لا يزيد عن 30 ملي أمبير. استشر كهربائيًا للحصول على المشورة المهنية.
- قم بإزالة أي مواد تغليف وتخلص منها بأمان قبل الاستخدام الأول.
- لتجنب خطر الاختناق على الأطفال الصغار، تخلص بأمان من الغطاء الواقي المثبت على قابس الطاقة.
- تأكد دائمًا من تجميع الجهاز بشكل صحيح، وفقًا للتعليمات، قبل الاستخدام. قد يؤدي استخدام الجهاز دون تجميعه بشكل صحيح إلى حدوث خلل في المنتج أو تلفه أو يشكل خطراً على السلامة بما في ذلك الإصابة الشخصية.
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. لا تستخدم الجهاز لأي شيء آخر غير الغرض

- يجب إبقاء سلك طاقة الجهاز وأي مكونات أو ملحقات أو ملحقات بعيداً عن متناول الأطفال بعمر 8 سنوات وأقل.
- لا تستخدم مطلقاً الملحقات أو الملحقات غير المرفقة مع هذا المنتج أو غير الم المصرح باستخدامها من قبل Sage® في هذا المنتج. قد يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى حدوث خلل في المنتج أو تلف المنتج وحتى تشكيل خطر على السلامة.
- لا تحاول تشغيل الجهاز بأي طريقة أخرى غير تلك الموضحة في هذا الكتيب.
- لا تحرك الجهاز أثناء التشغيل.
- لا تقوم بتشغيل الجهاز على سطح مائل.
- ماكينة الخبز غير مخصصة للتشغيل عن طريق مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.
- قد يصبح الغطاء والسطح الخارجي ساخنين أثناء تشغيل الجهاز.
- قد تكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها مرتفعة أثناء تشغيل الجهاز.
- لا تلمس الأسطح الساخنة. اترك ماكينة الخبز تبرد قبل تنظيف أي أجزاء.
- تكون فتحات البخار ساخنة جدًا أثناء الخبز.
- لا تضع أي شيء فوق الغطاء.
- لا تقوم بتغطية فتحات الهواء عندما تكون ماكينة الخبز قيد الاستخدام.
- افضل الجهاز من المنفذ في حالة عدم الاستخدام، وقبل تجميع الأجزاء أو تفكيكها وقبل التنظيف. لفصل القابس، أمسك القابس واسحبه من المأخذ. لا تسحب أبداً من سلك الطاقة.
- قم بفحص سلك الطاقة والقابس والجهاز الفعلي بانتظام بحثاً عن أي ضرر. في حالة اكتشاف تلف بأي شكل من الأشكال، توقف فوراً عن استخدام الجهاز وأعد الجهاز بالكامل إلى أقرب مركز خدمة معتمد من Sage للفحص أو الاستبدال أو الإصلاح.
- حافظ على نظافة الجهاز وملحقاته. اتبع تعليمات التنظيف الواردة في هذا الكتاب. يجب تنفيذ أي إجراء غير مدرج في كتيب التعليمات هذا في مركز خدمة Sage® المعتمد.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأطفال أو الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة. يعد الإشراف الدقيق ضرورياً عند استخدام أي جهاز بالقرب من الأطفال.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا ينبغي أن يتم تنظيف الجهاز من قبل الأطفال.

في حالة حدوث تلف أو الحاجة إلى صيانة بخلاف التنظيف، يرجى الاتصال بخدمة عملاء Sage أو الانتقال إلى sageappliances.com

 للحماية من الصدمات الكهربائية، لا تغمر قاعدة الطاقة أو سلك الطاقة أو قابس الطاقة في الماء ولا تسمح للرطوبة بالتلامس مع هذه الأجزاء. تجنب سكب الماء على موصل قاعدة الطاقة. لا تغمر قاعدة الطاقة للتنظيف.

تحذير



يتم تمييز هذا الجهاز برمز سطح ساخن، وسيكون الغطاء والسطح الخارجي ساخنين أثناء تشغيل الجهاز ولبعض الوقت بعد الاستخدام.

**للاستخدام المنزلي فقط
حافظ على هذه التعليمات**

- استخدم قفازات الفرن عند إزالة صينية الخبز الساخنة والخبز أو المربي من المقدمة.

- كن حذرًا عند سكب المربي من صينية الخبز، حيث أن المربي ساخن للغاية.

- لا تضع أي مكونات مباشرة في غرفة الخبز. ضع المكونات في وعاء الخبز فقط.

- لا تصب أي سوائل في موزع الفواكه والمكسرات.

- لا تضع أصابعك أو يديك داخل ماكينة الخبز أثناء التشغيل. تجنب ملامسة الأجزاء المتحركة.

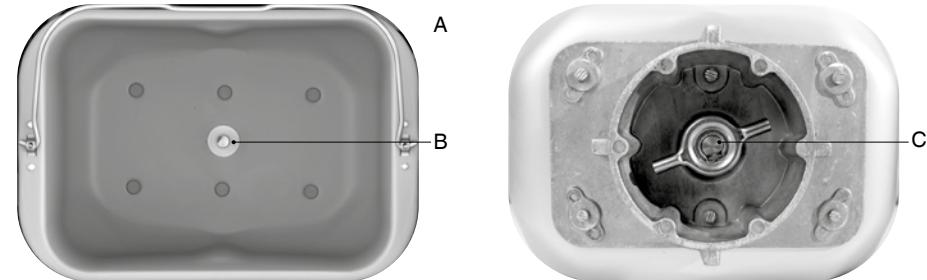
- لا تغمر صينية الخبز في الماء. قد يؤدي القيام بذلك إلى إعاقة الحركة الحرة لعمود القيادة. أغسل فقط الجزء الداخلي من صينية الخبز.

- لا تترك الغطاء مفتوحًا لفترات طويلة من الوقت.

- تأكد دائمًا من إزالة شفرة العجن من قاعدة الرغيف المخبوز قبل التقاطيع.

- لا تستخدم الجهاز في حالة تلف سلك الطاقة أو قابس الطاقة أو الجهاز بأي شكل من الأشكال.

العناصر



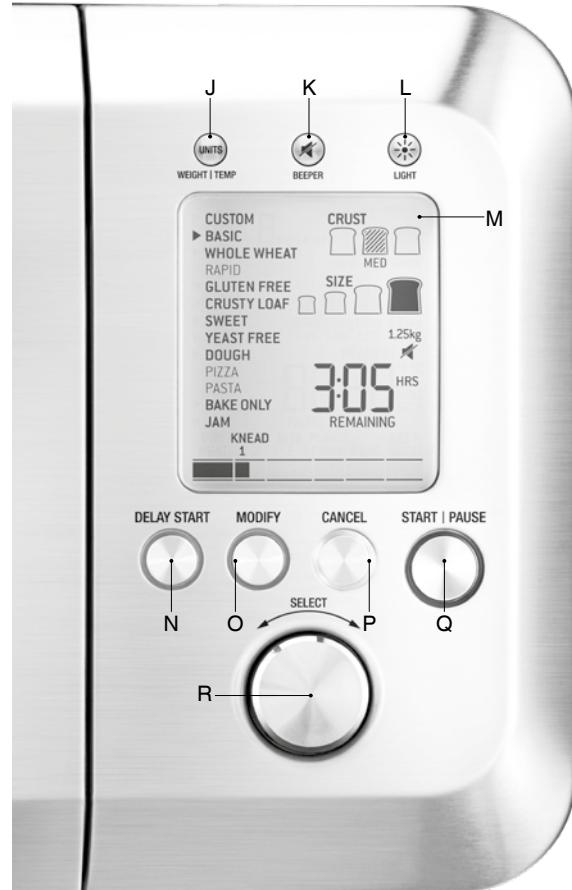
- A. صينية خبز غير لاصقة بمقبض
- B. عمود الإدارة (داخل وعاء الخبز)
- C. اقتران (الجانب السفلي من وعاء الخبز)
- D. غلاف من الفولاذ المقاوم للصدأ يحتوي التجويف الداخلي (غرفة الخبز) على عنصر التسخين والآلية القيادة
- E. موزع الفواكه والمكسرات الأوتوماتيكي
- F. نافذة المشاهدة
- G. غطاء قابل للإزالة
- H. مشاوي التهوية
- I. حامل الوصفة وتخزين السلك

معلومات التقليم

240-220 فولت ~ 60-50 هرتز 830-680 واط



- لـ. الوزن ا زر درجة الحرارة
اضغط لتحويل درجة الحرارة والوزن المترى الافتراضي
(درجة مئوية وكيلوجرام) إلى الوحدات الإمبراطورية(درجة فهرنهايت ورطل).
K. زر الصافرة
يضغط للكتم صوت التنبيهات.
L. زر الضوء
اضغط مع الاستمرار لإضاءة حجرة الخبز الداخلية.
M. شاشة LCD بإضاءة خلفية
N. زر تأخير البدء
اضغط لتحديد الوقت الذي تريده أن يصبح فيه الرغيف جاهزاً وسيعمل
صانع الخبز تلقائياً في الوقت المناسب.
O. زر تعديل
اضغط لتعديل درجات الحرارة والأوقات الافتراضية لمراحل التسخين
المسبق، والعجن، والرفع، والضغط للأسفل، والخبز، والحفظ على الدفء.
P. زر الإلغاء
- قبل تنشيط الدورة، اضغط على للعودة إلى القائمة الرئيسية.
- بعد تنشيط الدورة، اضغط مع الاستمرار لإلغاء الدورة.
Q. ابدأ زر الإيقاف المؤقت
- اضغط لتنشيط الدورة
- اضغط مع الاستمرار لإيقاف الدورة مؤقتاً.
ستعرض شاشة LCD كلمة "PAUSE" الواضحة حتى يتم الضغط
على الزر مرة أخرى لاستئناف الدورة.
R. حدد الاتصال الهاتفي
(أو للتمرير، اضغط للتحديد)
قم بالتمرير خلال 14 إعداداً و3 ألوان للقشرة و4 أحجام للرغيف.
استخدمه جنباً إلى جنب مع زر التعديل لتغيير درجات الحرارة والأوقات
الافتراضية لمراحل التسخين المسبق والعجن والرفع والضغط والخبز
والحفظ على الدفء.



S. مجداف قابل للطي

للاستخدام مع إعدادات العجين.

تأكد دائمًا من إدخال المجداف القابل للطي في الوضع المستقيم للخلط الدقيق أثناء مرحلة "العجن 1".

سوف ينهاي المجداف القابل للطي تلقائيًا إلى الوضع المسطح ثم يعود إلى الوضع المستقيم خلال الأوقات المناسبة في مراحل "العجن 2" و"الارتفاع" و"اللكلم إلى الأسفل". سوف ينهاي المجداف القابل للطي تلقائيًا قبل مرحلة "الخبز" لتقليل الفتحة الموجودة في الجزء السفلي من الرغيف المخبوز.



على الرغم من أن المجداف القابل للطي سوف ينهاي تلقائيًا قبل بدء مرحلة "الخبز" لتقليل الثقب الموجود في الجزء السفلي من الرغيف المخبوز، يمكنك أيضًا إزالة المجداف تماماً للحصول على ثقب أصغر.

S



موقف مسطح

وضع رأسي

T. مجداف ثابت

للاستخدام مع إعدادات المربى.



يعتبر وعاء الخبز غير اللاصق والمجداف القابل للطي من الأجزاء القابلة للاستهلاك. فترة ضمان محدودة.

T



مجداف ثابت

ملحوظة

قم دائمًا بإزالة صينية الخبز من حجرة الخبز قبل إدخال المضرب والمكونات. وهذا يضمن عدم انسكاب المكونات على عنصر التسخين وأآلية القيادة داخل حجرة الخبز.

b. تأكد من عدم وجود أي بقايا خبز على عمود التشغيل داخل صينية الخبز أو في أي من شقوق المجداف، بما في ذلك الفتحة على شكل حرف "D" ومنطقة المفصلات.

c. قم بمحاذاة الفتحة على شكل حرف "D" الموجودة على المجداف مع الشكل "D" الموجود على عمود التشغيل داخل صينية الخبز. ادفع للأسفل بقوة. يجب أن يدور المجداف مع عمود الإداره، ويجب أن تكون الأجزاء القابلة للطي حرفة الحركة. من المهم أن يتم تجميع المجداف بشكل صحيح على عمود الإداره لضمان خلط المكونات وعجنها بشكل صحيح.

مجداف



ادفع للأسفل بقوة



d. في حالة استخدام المجداف القابل للطي، تأكد من إدخاله في الوضع المستقيم للخلط الدقيق أثناء مرحلة "العجن".

المهام



دليل المبتدئين لصنع الخبز

- قبل استخدام صانع الخبز لأول مرة، قم بإزالة أي مواد تغليف وملصقات ترويجية والتخلص منها بأمان بما في ذلك الغشاء الشفاف الموجود على لوحة العرض. تأكد من فصل سلك الطاقة من مأخذ الطاقة.
- امسح الجزء الخارجي من الهيكل المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ بقطعة قماش ناعمة ورطبة. جففه جيدا.
- أغسل الجزء الداخلي من صينية الخبز بالماء الدافئ والصابون وقطعة قماش ناعمة. قم بالشطف والتجفيف جيدا. لا تغمد الجزء الخارجي من وعاء الخبز في الماء لأن ذلك قد يتداخل مع حرية حركة أداة التوصيل وعمود الإداره. أغسل فقط الجزء الداخلي من صينية الخبز.
- أغسل المجداف القابل للطي والمجداف الثابت بالماء الدافئ والصابون وقطعة قماش ناعمة. قم بالشطف والتجفيف جيدا.

1. قم بإزالة صينية الخبز

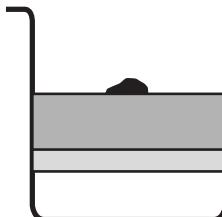
- a. ضع صانع الخبز على سطح جاف ومسطح مثل سطح الطاولة. تأكد من فصل سلك الطاقة من مأخذ الطاقة.
- b. ارفع الغطاء وأخرج صينية الخبز من حجرة الخبز الداخلية عن طريق الإمساك بالمقبض ورفعه للأعلى بشكل مستقيم. إذا أصبحت صينية الخبز عالقة، اضغط على المقبض للأسفل ثم ارفعه بشكل مستقيم لأعلى.

2. أدخل المجداف القابل للطي أو الثابت

- a. حدد المجداف المناسب. راجع قسم "المكونات".

أن تكون المكونات غير السائلة في درجة حرارة الغرفة 20 درجة مئوية - 25 درجة مئوية. درجات الحرارة الباردة جداً أو الدافئة جداً يمكن أن تمنع الخبرة من التنشيط وتأثير على طريقة ارتفاع الخبز وخبزه.

. أضف المكونات إلى صينية الخبز بالترتيب المذكور في الوصفة لضمان امتزاج العجين جيداً وارتفاعه بدرجة كافية. امسح أي مكونات مسكونة من الحافة وخارج المقلة وتأكد من أنها نظيفة وجافة.



ال الخميرة / مسحوق الخبز أو صودا الخبز
المكونات الجافة
الدهون
الماء أو السوائل

ملحوظة

لاملاصينية الخبز أو تملأها أكثر من اللازم لأن الخبز قد لا يمتنع بشكل صحيح. تم تصميم الوصفات الموجودة في كتابنا الإلكتروني *لأرغفة يتراوح وزنها بين 0,5 كجم و 1,25 كجم. ومع ذلك، إذا كنت تقوم بتطوير وصفاتك الخاصة، كدليل عام، يوصى باستخدام 300 جرام كحد أدنى و 750 جرام كحد أقصى من الدقيق. في إعداد المربين، كدليل عام، يجب استخدام 500 جرام من الفاكهة كحد أقصى. للحصول على 500 جرام من الفاكهة، ستحتاج إلى حوالي 295 جراماً - 375 جراماً من السكر الأبيض وملعقتين كبيرتين من مسحوق البكتين.

* انقل إلى www.sageappliances.co.uk لتنزيل الكتاب الإلكتروني.

e. سوف ينهار المدافن القابل للطي تلقائياً إلى الوضع المسطح ثم يعود إلى الوضع المستقيم خلال الأوقات المناسبة في مراحل "العنجر" و "الارتفاع" و "التقطيع للأسفال"، ثم ينهار قبل أن تبدأ مرحلة "الخبز" في تقليل ثقب في الجزء السفلي من الرغيف المخبوز.



موقف مسطح

وضع رأسٍ

3. أضف المكونات إلى مقلة الخبز

- a. قبل إضافة المكونات إلى وعاء الخبز، تأكد من أنها طازج. على وجه الخصوص، يعد الدقيق الطازج والخميرة أمراً بالغ الأهمية - تحقق من "تاريخ الأفضل قبل" المختوم على العبوة للحصول على نصائح حول التتحقق من نضارة الخميرة. راجع التعليمات الخاصة بالخميرة في قسم "المكونات الحيوية".
- تم قياسها وزنها بدقة. راجع "نصائح لصنع خبز أفضل - قياس المكونات وزنها" في هذا الكتاب.
- درجة الحرارة المناسبة. ما لم ينص على خلاف ذلك في الوصفة، يجب أن تكون درجة حرارة جميع السوائل 27 درجة مئوية، ويجب

٥. دائمًا تذكر:

- يجب أن تكون المكونات ذات حجم مناسب حتى لا تسقط من خلال فتحات البخار الموجودة في قاعدة الموزع. نوصي بفصل المكونات التي قد تلتقط ببعضها البعض، مثل الزيت والفاواكه الأخرى، قبل إضافتها.
- لا ينبغي إضافة السوائل إلى الموزع.
- يجب غسل الفواكه الجلدية (المزججة) مثل الكرز والزنجبيل والأناناس وما إلى ذلك وتجفيفها جيداً على منشفة المطبخ الورقية قبل إضافتها إلى الموزع. يمكن أيضًا إضافة المكونات اللزجة إلى القليل من الدقيق للمساعدة في توزيعها.
- يجب تصفيية المكونات المعبأة في زجاجات أو المعلبة مثل الزيتون والطماطم المجففة بالشمس وما إلى ذلك وتجفيفها جيداً على منشفة المطبخ الورقية قبل إضافتها إلى الموزع.
- يوصى بتنظيف الموزع جيداً بقطعة قماش ناعمة ورطبة بعد كل استخدام.
- سيطلق موزع الفواكه والمكسرات محتوياته تلقائياً على الإعدادات الأساسية، والأساسية السريعة، والقمح الكامل، والقمح الكامل السريع، والخالي من الغلوتين، والرغيف المقرمش، والحلو، والخالي من الخميرة، وجميع إعدادات العجين. قد تلاحظ أن قاعدة الموزع تفتح أثناء دورة صنع الخبز حتى عندما تكون فارغة. هذا أمر طبيعي. إنه الموزع الذي يطلق المكونات تلقائياً.

نصائح

إذا تجاوزت المكونات الحد الأقصى لسعة الموزع البالغة 120 جراماً، فارفع الغطاء وأضف المكونات بدوياً عندما يصدر تنبيه "الوظيفة الإضافية". تأكد من عدم كتم صوت زر BEEPER وتشغيل التنببيهات الصوتية - لا ينبغي أن يكون هناك أي شيء 🔍 رمز على شاشة LCD. لا تضغط مع الاستمرار على زر "إلغاء" لإضافة المكونات لأن ذلك سيؤدي إلى إلغاء الدورة بأكملها.

٤. أعد صينية الخبز إلى غرفة الخبز

- a. قم بمحاذاة الوصلة الموجودة على الجانب السفلي من صينية الخبز مع آلة القيادة الموجودة في حجرة الخبز الداخلية في الهيكل المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ. قد تحتاج إلى إدارة أداة التوصيل قليلاً إذا كنت تواجه صعوبة في محاذاتها مع آلة القيادة. ادفع لأسفل بقوة حتى تثبت صينية الخبز في مكانها بشكل آمن. من المهم أن يتم تجميع صينية الخبز بشكل صحيح على آلة القيادة لضمان عمل المجداف بشكل صحيح.
- b. اخفض الغطاء. لا تفتح الغطاء أثناء التشغيل ما لم ينص على ذلك في الوصفة. للتحقق من تماسك العجين أثناء مرحلة "العنجن". أول تجربة وإضافة البذور إلى أعلى الرغيف أثناء مرحلة "الخبز". راجع "استخدام ميزة الإيقاف المؤقت" في هذا الكتاب.

٥. قم بتحميل موزع الفواكه والمكسرات الأوتوماتيكي

يقوم موزع الفواكه والمكسرات الأوتوماتيكي بإطلاق الفواكه والمكسرات ورقة الشوكولاتة والبذور وغيرها من المكونات ذات الحجم المناسب في العجين في الوقت المناسب والذي يتم برمجته لوقت محدد خلال مرحلة "العنجن". إذا تم إضافتها قبل هذا الوقت، فإن العجن المفرط سيؤدي إلى تفكك المكونات بدلاً من الحفاظ على شكلها داخل العجين.

- a. ارفع غطاء موزع الفواكه والمكسرات الأوتوماتيكي. المس قاعدة الموزع للتأكد من أنه مغلق تماماً قبل إضافة 120 جراماً كحد أقصى من المكونات الجافة. إذا كانت القاعدة مفتوحة، فراجع استكشاف الأخطاء وإصلاحها.

- b. تأكد من وجود صينية الخبز في حجرة الخبز وأن الغطاء مغلق. إن تحميل المكونات في الموزع دون إدخال صينية الخبز أو مع إغلاق الغطاء يزيد من خطر سقوط المكونات في حجرة الخبز واحتراقها أثناء مرحلة "الخبز".

SELECT حتى يصل المؤشر الموجود على شاشة LCD إلى حجم الرغيف المرغوب - 0,5 كيلو، 0,75 كجم، 1,0 كجم أو 1,25 كجم. اضغط على قرص الدفع للاختيار. لا يمكن تحديد حجم الرغيف إلا من خلال الإعدادات الأساسية، والأساسية السريعة، والقمح الكامل، والقمح الكامل السريع، والخالي من الغلوتين، والرغيف المقرمش، والحلو. يمكن اختيار حجم الرغيف 1,0 كجم و 1,25 كجم فقط من خلال إعداد "الخالي من الغلوتين".

b. إذا ضغطت عن طريق الخطأ على حجم الرغيف الخاطئ، فاضغط على زر "إلغاء" للعودة إلى القائمة الرئيسية وتحديد اختيارك مرة أخرى.

ملحوظة

على الرغم من أن صانع الخبز قادر على صنع أرغفة بوزن 0,5 كجم أو 0,75 كجم أو 1,0 كجم، إلا أنها نوصي بالأحجام الأكبر للحصول على رغيف موحد أفضل. قد لا تملأ كميات مكونات الرغيف الذي يبلغ وزنه 0,5 كجم صينية التي يحتوي على الحبوب الكاملة وأغييرها من المكونات الخاصة. ولهذا السبب تحتوي بعض الإعدادات على خيارات محدودة أو معدومة لحجم الرغيف. أحجام الرغيف — 0,5 كجم، 0,75 كجم، 1,0 كجم و 1,25 كجم - هي دليل لحجم الرغيف فقط. سوف تؤثر المكونات المختلفة على الوزن الفعلي وحجم الرغيف المخبوز.

على سبيل المثال:

- سيكون الرغيف المخبوز بالفواكه والمكسرات الذي يبلغ وزنه 0,5 كجم أثقل من الرغيف العادي الذي يبلغ وزنه 0,5 كجم.
- سيكون رغيف القمح الكامل بنسبة 100% بوزن 0,5 كجم أصغر وأقصر من الرغيف الأبيض العادي بوزن 0,5 كجم، حيث لا يرتفع دقيق القمح الكامل مثل دقيق الخبز.

6. سد العجز في سلك الطاقة

a. قم بفك كبل الطاقة تماماً وأدخل القابس في مأخذ طاقة موصول بالأرض.

b. سيصدر صوت تنبيه وستضيء شاشة LCD. ستظهر خيارات الوظائف مع مؤشر على الإعداد الأساسي المضبوط مسبقاً.

7. حدد الإعداد

a. أدر قرص الدفع SELECT حتى يصل المؤشر الموجود على شاشة LCD إلى الإعداد المطلوب. اضغط على قرص الدفع للاختيار.

b. إذا قمت بالضغط على الإعداد الخاطئ عن طريق الخطأ، فاضغط على زر "إلغاء" للعودة إلى القائمة الرئيسية وتحديد اختيارك مرة أخرى.

8. حدد لون القشرة

إذا كان الإعداد المحدد يحتوي على خيارات لون القشرة، فستشير شاشة LCD إلى "ميض CRUST" ولون القشرة المضبوط مسبقاً. لتغيير لون القشرة المضبوط مسبقاً، أدر قرص الدفع SELECT حتى يصل المؤشر الموجود على شاشة LCD إلى لون القشرة المرغوب - فاتح أو متوسط أو داكن. اضغط على قرص الدفع للاختيار. لا يمكن اختيار لون القشرة إلا من خلال الإعدادات الأساسية، والأساسية السريعة، والقمح الكامل، والقمح الكامل السريع، والخالي من الغلوتين.

b. إذا ضغطت عن طريق الخطأ على لون القشرة الخاطئ، فاضغط على زر "إلغاء" للعودة إلى القائمة الرئيسية وتحديد اختيارك مرة أخرى.

9. حدد حجم الرغيف

إذا كان الإعداد المحدد يحتوي على خيارات لحجم الرغيف، فستشير شاشة LCD إلى "الحجم" الوا้มض وحجم الرغيف المحدد مسبقاً. لتغيير حجم الرغيف المضبوط مسبقاً، قم بإدارة قرص الضغط

يوضح الجدول أدناه الإعدادات المختلفة.

جلسة	مجداف	وصف	مخصص على الإعداد	معلومات أكثر	خيارات حجم الرغيف	خيارات ألوان القشرة
أساسي	انهيار	هذا إعداد متعدد الأغراض للخبز الأبيض وخبز القمح الكامل وخبز الحبوب الكاملة الذي يحتوي على أكثر من 50% من دقيق الخبز. استخدم هذا الإعداد لخلطات الخبز المعبأة.	يعتمد على المضبوطة مسبقاً والموصى بها لمراحل التسخين المسبق "والعنج" و"الرفع" و"التنقيب للأسفل" و"الخبر" و"الحفظ على الدفء" لتناسب وصفة معينة.	"استخدام الإعداد المخصص".	يعتمد على الإعداد المحدد	يعتمد على الإعداد المحدد
السرعى الأساسي	انهيار	هذا إعداد متعدد الأغراض للخبز الأبيض وخبز القمح الكامل وخبز الحبوب الكاملة الذي يحتوي على أكثر من 50% من دقيق الخبز. استخدم هذا الإعداد لخلطات الخبز المعبأة.	هذا إعداد متعدد الأغراض للخبز الأبيض وخبز القمح ضوء متوسطة مظلم	استخدم زر التعديل لرؤية درجات حرارة وأوقات المرحلة المحددة مسبقاً. راجع "استخدام زر التعديل". للحصول على الوصفات، راجع القسم الأساسي.	0,5 كجم 0,75 كجم 1,0 كجم 1,25 كجم	هذه إعداد متعدد الأغراض للخبز الأبيض وخبز القمح ضوء متوسطة مظلم
السرعى	انهيار	في وصفات محددة في هذا القسم، قم بتنقليل الملح بمقدار $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة وزيادة الخميرة بمقدار $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة. هذا التعديل مناسب لجميع الوصفات.	RAPID	استخدم زر التعديل لرؤية درجات حرارة وأوقات المرحلة المحددة مسبقاً. راجع "استخدام زر التعديل". للحصول على الوصفات، راجع القسم الأساسي.	0,5 كجم 0,75 كجم 1,0 كجم 1,25 كجم	هذه إعداد متعدد الأغراض للخبز الأبيض وخبز القمح ضوء متوسطة مظلم

جلسة	مجداف	وصف	خيارات ألوان القشرة	خيارات حجم الرغيف	معلومات أكثر
كل الدقيق	انهيار	<p>هذا هو الإعداد للخبز الذي يحتوي على أكثر من 50% من القمح الكامل أو الحبوب الكاملة أو الدقيق المتخصص مثل الشعير أو الجاودار. نظرًا لخصائص المكونات، فإن الخبز المخبوز على إعداد القمح الكامل يكون بشكل عام أقصر وأكثر كثافة من الخبز المخبوز على الإعداد الأساسي. لتشجيع الحصول على رغيف أخف وأعلى، على عكس الإعداد الأساسي، يحتوي إعداد القمح الكامل على مرحلة "التسخين المسبق" التي تعمل على تسخين المكونات للسماح للخميرة بذراء عملها على النحو الأمثل. تسمح مرحلة "التسخين المسبق" أيضًا للحبوب الثقيلة والدقيق بامتصاص السائل، قبل أن تصبح طرية ومتوسيعة لتحسين إنتاج الغلوتين.</p>	ضوء	0,5 كجم 0,75 كجم 1,0 كجم 1,25 كجم	<p>استخدم زر التعديل لرؤيه درجات حرارة وأوقات المرحلة المحددة مسبقاً. راجع "استخدام زر التعديل" ، الصفحة 32. للحصول على الوصفات، راجع قسم القمح الكامل.</p>
قمح كامل سريع	انهيار	<p>هذا هو الإعداد للخبز الذي يحتوي على أكثر من 50% من القمح الكامل أو الحبوب الكاملة أو الدقيق المتخصص مثل الشعير أو الجاودار. على عكس إعداد القمح الكامل، فإن إعداد القمح الكامل السريع يقلل من مراحل "الارتفاع" الثلاثة جميعها، مما يؤدي إلى تقصير وقت الدورة بالكامل بمقدار ساعة تقريباً. يتم تحقيق أفضل النتائج باستخدام إعدادات الأطوال، مما ينتج عنه رغيف ذو ملمس مثالي. في حالة استخدام إعدادات RAPID في وصفات محددة في هذا القسم، قم بتنقليل الملح بمقدار ٤٪ ملعقة صغيرة وزيادة الخميرة بمقدار ٤٪ ملعقة صغيرة. هذا التعديل مناسب لجميع الوصفات.</p>	ضوء	0,5 كجم 0,75 كجم 1,0 كجم 1,25 كجم	<p>استخدم زر التعديل لرؤيه درجات حرارة وأوقات المرحلة المحددة مسبقاً. راجع "استخدام زر التعديل" ، الصفحة 34. للحصول على الوصفات، راجع قسم القمح الكامل.</p>

جلسة	مجداف	وصف	خيارات ألوان القشة	خيارات حجم الرغيف	معلومات أكثر
نهيارات من الغلوتين		<p>هذا هو الإعداد للخبز الذي يحتوي على دقيق خالٍ من الغلوتين مثل دقيق الأرز ودقيق التايوكا ودقيق البطاطس ودقيق الحنطة السوداء ودقيق الأروروت وما إلى ذلك. نظراً لخصائص المكونات، يكون قوام العجين أكثر رطوبة ويسبه العجين السميك والزج أكثر من كونة كرة عجين صلبة. من المهم عدم الإفراط في عجن العجين الحالي من الغلوتين بسبب انخفاض الخصائص المرنة التي يوفرها عادة الغلوتين. لهذا السبب، بالمقارنة مع الإعداد الأساسي، هناك مرحلة "عجن" أقصر، ومرحلة "رفع" أقصر، وبسبب محتوى الرطوبة العالي، تكون درجة حرارة الخبز أعلى.</p>	ضوء متوسطة مظلم	1,0 كجم 1,25 كجم نظرًا لخصائص مكونات الدقيق، للحصول على الوصفات، الحالي من الغلوتين، راجع قسم الأطعمة الخالية من الغلوتين.	استخدم زر التعديل لرؤية درجات حرارة وأوقات المرحلة المحددة مسبقاً. راجع "استخدام زر التعديل" للحصول على الوصفات، راجع قسم الرغيف المقرمش.
رغيف قشرى		<p>هذا هو الإعداد المخصص للخبز منخفض الدهون والسكر، مما ينتج خبزاً بقشرة مقرمشة وهشة فتات داخلية ناعمة الملامس. يُشار إلى هذا الخبز أحياناً بالخبز الفرنسي أو الأوروبي أو القاري أو الحرفي أو الفلاحي أو الريفي. بالمقارنة مع الإعداد الأساسي، تكون مرحلة "الارتفاع" أطول، ووكلت "الخبز" أطول درجة حرارة "الخبز" وأعلى لإنتاج قشرة مقرمشة وملمس داخلي أكثر صلابة.</p>	غير قابل للتطبيق. يتم ضبط إعداد CRUSTY LOAF مسبقاً	0,5 كجم 0,75 كجم 1,0 كجم 1,25 كجم	استخدم زر التعديل. إذا كنت ترغب في الحصول على قشرة مقرمشة أو أقل هشاشة. راجع "استخدام زر التعديل" ، الصفحة 32.

جلسة	مجداف	وصف	خيارات ألوان القشة	خيارات حجم الرغيف	معلومات اكتر
حلو	انهيار	هذا هو الإعداد للخبز الذي يحتوي على نسبة عالية من السكر والدهون والبروتينات. بسبب خصائص المكونات، يميل الخبز الحلو الغني بالسكر والدهون والبروتينات إلى التحول إلى اللون البني بشكل أسرع. لهذا السبب، بالمقارنة مع الإعداد الأساسي، هناك درجة حرارة "خبز" أقل.	غير قابل للتطبيق.	0,5 كجم يتم ضبط الإعداد SWEET مسبقاً باستخدام لون القشة الموصى به والذي يمنع الإفراط في تحمير معظم أنواع الخبز الحلو التي تحتوي على نسبة عالية من السكر والدهون والبروتين. يمكن استخدام زر التعديل لتعديل درجة حرارة الخبز وأو الوقت إذا كنت ترغب في الحصول على قشرة أفتح أو أعمق. راجع "استخدام زر التعديل"، الصفحة .28.	استخدم زر التعديل لرؤيه درجات حرارة وأوقات المرحلة المحددة مسبقاً. راجع "استخدام زر التعديل". للحصول على الوصفات. راجع قسم الحلويات.
خالية من الخميرة	انهيار	هذا هو الإعداد للخبز الذي يحتوي على مسحوق الخبز أو صودا الخبز بدلاً من الخميرة لجعل الخبز يرتفع. تحتوي هذه الخبز على نسيج يشبه الكعكة ويشار إليها أحياناً بالخبز السريع أو خبز العجين أو خبز الكعك. استخدم هذا الإعداد لخبز الذرة المعيبة والخبز السريع وخليط الكعك. بالمقارنة مع الإعداد الأساسي، فإن إعداد YEASTFREE يقفز مباشرةً من مرحلة "العجن" إلى مرحلة "الخبز" - مع حذف مرحلة "الرفع" بسبب إغفال الخميرة.	غير قابل للتطبيق، مثل خليط الكيك، يتطلب الخبز الحالي يحتوي الخبز الحالي من الخميرة درجة حرارة خبز ثابتة ووقتاً لإنتاج لون قشرة من الخميرة على كميات ثابتة من المكونات لإنتاج حجم رغيف محدد.	غير قابل للتطبيق، مثل خليط الكيك، يتطلب الخبز الحالي يحتوي الخبز الحالي من الخميرة درجة حرارة خبز ثابتة ووقتاً لإنتاج لون قشرة من الخميرة على كميات ثابتة من المكونات لإنتاج حجم رغيف محدد.	استخدم زر التعديل لرؤيه درجات حرارة وأوقات المرحلة المحددة مسبقاً. راجع "استخدام زر التعديل". للحصول على الوصفات. راجع قسم الخميرة المجانية.

جلسة	مجداف	وصف	خيارات ألوان القشرة	خيارات حجم الرغيف	معلومات أكثر
العجين - استخدم هذا الإعداد لعجائن الخبز	أنهيار	هذا هو الإعداد المخصص لعجائن الخبز التي تم تصميمها بدوياً في أشكال رغيف تقليدية أو بطرق خاصة لفائف العشاء، والأرغفة المستديرة، والضياف، واللغافات، وعصي الخبز، وخبز الكعك وما إلى ذلك - ثم خبزها باستخدام إعداد BAKE ONLY أو في فرن. يقوم هذا الإعداد بخلط المكونات، ثم يمرر العجين خلال مرحلة "العجن" ومرحلة "الارتفاع" 1. في نهاية الدورة، يجب إزالة العجين وتشكيكه ثم تركه ليختمر قبل الخبز.	غير قابل للتطبيق	غير قابل للتطبيق	استخدم زر التعديل لرؤيه درجات حرارة وأوقات المرحلة المحددة مسبقاً. راجع "استخدام زر التعديل". للحصول على الوصفات. راجع قسم العجين.
عجينة البيتزا	أنهيار	هذا هو الإعداد لعجين البيتزا والفوكاشيا. بالمقارنة مع إعداد DOUGH-BREAD، فإن إعداد DOUGH-PIZZA له مرحلة "ارتفاع" 1 أقصر حيث لا يحتاج العجين إلى أن يصبح كتلة كبيرة ممتلئة كما هو الحال في عجائن الخبز. الفرق الوحيد بين قشرة البيتزا والفوكاشيا هو أنه بدلاً من خبز الفوكاشيا مباشرةً بعد تشكيلها لصنع قشرة بيتزا رقيقة ومقرمشة، يتم ترك الفوكاشيا لتترتفع مرتين قبل الخبز. لهذا السبب، يجب إزالة عجينة البيتزا وتشكيلها ثم خبزها. في حين يجب إزالة عجينة الفوكاشيا وتشكيلها ثم تركها للتختمر قبل الخبز.	غير قابل للتطبيق	غير قابل للتطبيق	استخدم زر التعديل لرؤيه درجات حرارة وأوقات المرحلة المحددة مسبقاً. راجع "استخدام زر التعديل". للحصول على الوصفات. راجع قسم العجين-البيتزا.
عجينة المعكرونة	أنهيار	هذا هو الإعداد لعجائن المعكرونة، بالمقارنة بإعدادات DOUGH-PIZZA وDOUGH-BREAD، فإن إعداد DOUGH-PASTA يحذف مرحلة "الارتفاع" بسبب إغفال الخميرة. في نهاية الدورة، يجب إزالة العجينة وتركها لتترنح في درجة حرارة الغرفة قبل لفها وتقطيعها.	غير قابل للتطبيق	غير قابل للتطبيق	استخدم زر التعديل لرؤيه درجات حرارة وأوقات المرحلة المحددة مسبقاً. راجع "استخدام زر التعديل". للحصول على الوصفات، راجع قسم العجين - المعكرونة.

جلسة	مجداف	وصف	خيارات ألوان القشرة	خيارات حجم الرغيف	معلومات أكثر
أخبز فقط	أنهيار	<p>هذا هو الإعداد:</p> <ul style="list-style-type: none"> -أرغفة داكنة أو مقرمشة مخبوزة ومبردة بالفعل. -يستغرق هذا بضع دقائق فقط لذا تحقق بانتظام. -أعد تسخين الأرغفة المخبوزة والمبردة بالفعل. -اخبزي العجينة على شكل بد. <p>تدوب أو الطبقة البنية على الخبز المخبوز.</p> <p>يتراوح وقت الخبز ودرجة الحرارة من 1:00 دقيقة إلى 2:00 ساعة و60 درجة مئوية إلى 150 درجة مئوية.</p> <p>ملحوظة: نظرًا لحاجة الخبز الصغيرة المغلقة والقرب من عنصر التسخين، تكون درجات حرارة الخبز أقل من فرن الحائط ولكنها ساخنة بدرجة كافية لخبز الخبز بكفاءة وبشكل متساوٍ.</p>	غير قابل للتطبيق	غير قابل للتطبيق	استخدم إعداد الخبز مع إحدى تقنيات تشكيل اليد الموجودة في هذا الكتيب.
مربي	مبَثَّت	<p>هذا هو الإعداد لصناعة المربيات من الفواكه الطازجة.</p> <p>أنها تقدم مرافقه لذيدة لخبز الطازج. تعتبر آلة صنع الخبز مثالية لصناعة المربى حيث يقوم المجداف بتقليل المكونات بشكل مستمر.</p>	غير قابل للتطبيق	غير قابل للتطبيق	<p>استخدم زر التعديل لرؤية درجات حرارة وأوقات المرحلة المحددة مسبقاً.</p> <p>راجع "استخدام زر التعديل".</p> <p>للحصول على الوصفات، راجع قسم JAM.</p>

ملحوظة

عند استخدام صانع الخبز لأول مرة، قد تلاحظ انبعاث أبخرة من الماكينة. هذه هي المواد الواقية لعناصر التسخين. فهي آمنة ولا تضر بأداء صانع الخبز وسوف تتبدد مع الاستخدام.

تم تجهيز صانع الخبز بخاصية الحماية من انقطاع التيار الكهربائي. في حالة انقطاع إمداد الطاقة ثم استعادته، تتيح هذه الميزة استئناف الدورة تلقائياً من حيث توقفت بدلاً من البدء من بداية الدورة، لتنشيط الحماية من انقطاع التيار الكهربائي، يجب أن تكون ماكينة صنع الخبز قيد التشغيل لمدة 5 دقائق على الأقل قبل انقطاع التيار الكهربائي، ويجب استعادة الطاقة خلال 60 دقيقة. إذا لم تتم استعادة الطاقة خلال 60 دقيقة؛ إذا لم تكن متأكلاً من وقت حدوث الانقطاع؛ وإذا تمت مقاطعة مرحلة "الخبز"؛ يوصى بالتخلص من المكونات، خاصة عند استخدام المكونات القابلة للتلف مثل منتجات الألبان والبيض وما إلى ذلك.

10. ابدأ تشغيل صانع الخبز

চানু খেজাৰ আন্তৰিক স্থাপনাৰ মুক্তি দেওয়া হৈলো। এই স্থাপনাৰ মুক্তি দেওয়া হৈলো। এই স্থাপনাৰ মুক্তি দেওয়া হৈলো।

صانع الخبز جاهز الآن للتنشيط، حيث يقوم تلقائياً بحساب درجات الحرارة والأوقات الموصى بها لمراحل "التسخين المسبق" و"العجز" و"الرفع" و"الثقب للأسفل" و"الخبز" و"الحفظ على الدفء" بناءً على الإعداد الذي حددته. ولون القشرة وحجم الرغيف. ستتشير شاشة LCD إلى إجمالي وقت الدورة الموصى به.

a. لتعديل درجات الحرارة والأوقات الموصى بها لمراحل "التسخين المسبق" و"العجز" و"الرفع" و"الثقب للأسفل" و"الخبز" و"الحفظ على الدفء"، راجع "استخدام زر التعديل".

b. لتنشيط الدورة باستخدام درجات الحرارة والأوقات الموصى بها لمراحل "التسخين المسبق" و"العجز" و"الرفع" و"الثقب للأسفل" و"الخبز" و"الحفظ على الدفء". اضغط على الزر START | زر الإيقاف المؤقت. سوف يضيء الزر المحيطي باللون الأحمر. عندما تبدأ الدورة، ستتشير شاشة LCD إلى الوقت المتبقى حتى يصبح الرغيف جاهزاً وسيومض مؤشر التقدم للإشارة إلى المرحلة الحالية من الدورة.

c. لإيقاف الدورة مؤقتاً، اضغط مع الاستمرار على زر البدء | زر الإيقاف المؤقت. راجع "استخدام ميزة الإيقاف المؤقت".

d. لإلغاء الدورة، اضغط مع الاستمرار على زر "إلغاء" حتى تعود شاشة LCD إلى القائمة الرئيسية.

مرحلة	وصف	ملحوظات
"التسخين المسبق"	تقوم مرحلة "التسخين المسبق" بتسخين المكونات للسماح للخميرة بأداء عملها على النحو الأمثل، كما أنه يسمح للحبوب التقبيلية والدقيق بامتصاص السوائل، قبل تلبيتها وتوسيعهاتحسين إنتاج الغلوتين. خلال هذه المرحلة، لا تحدث أي حركة في صينية الخبز.	ستحدث هذه المرحلة فقط في إعدادات القمح الكامل، والقمح الكامل السريع، والمربي.
"يعجن 1"	تقوم مرحلة "اليعجن 1" بتوزيع الخميرة وترطيب الغلوتين الموجود في الدقيق. خلال هذه المرحلة، سوف يدور المجداف ببطء.	قد تكون نافذة العرض ضبابية، وهذا أمر طبيعي وسوف يتبدّل في وقت لاحق من الدورة. قد تكون هناك كتل ومكونات غير مدمجة في زوايا صينية الخبز، هذا أمر طبيعي. سيتم دمجها خلال مرحلة "اليعجن 2".
"يعجن 2"	تمزج مرحلة "اليعجن 2" المكونات جيداً وتقوي خيوط الغلوتين المبللة للحصول على مرنة نابضة بالحياة. سوف تتشكل كرة من العجين. خلال هذه المرحلة، سوف يدور المجداف بشكل أسرع وفي اتجاه عقارب الساعة وعكس اتجاه عقارب الساعة. قد تلاحظ أن المجداف القابل للطي ينهاي تلقائياً في الوضع المسطح ثم يعود إلى الوضع المستقيم عدة مرات خلال هذه المرحلة. يسمح هذا الإجراء لكرة العجين بتحميم جميع المكونات غير المدمجة في زوايا صينية الخبز. سيقوم موزع الفاكهة والمكسرات الآوتوماتيكي بتحرير محتوياته تلقائياً قبل 8 دقائق من نهاية مرحلة "اليعجن 2"، بغض النظر عما إذا كان قد تم تحميله أم لا.	قد تكون نافذة العرض ضبابية، وهذا أمر طبيعي وسوف يتبدّل في وقت لاحق من الدورة. قد تكون هناك كتل ومكونات غير مدمجة في زوايا صينية الخبز، كن صبوراً - سيؤدي اتجاه المضرب في اتجاه عقارب الساعة وعكس اتجاه عقارب الساعة إلى دمج جميع المكونات في النهاية قبل نهاية مرحلة "اليعجن 2" ، ومع ذلك، إذا لزم الأمر، استخدم ملعقة مطاطية لطي أي دقق من حول حواف صينية الخبز. هذا مهم بشكل خاص في الإعدادات الخالية من الغلوتين والخالية من الخميرة. الرطوبة، طريقة قياس الدقيق ومحظى الرطوبة في الدقيق يؤثر على تمسك العجين. لهذا السبب، قد ترغب في فحص العجين بعد حوالي 5 إلى 10 دقائق من هذه المرحلة. ارفع الغطاء وافتحه. قومي بكز كرة العجين بإصبعك، مع الحرص علىتجنب تحريك المضرب. يجب أن تكون العجينة ناعمة ولزجة مثل الشريط اللاصق. إذا كان جافاً جداً، أضف السائل (27 درجة مئوية)، ½ إلى 1 ملعقة كبيرة في المرة الواحدة. إذا كان رطباً جداً، أضف الدقيق بمقدار ملعقة كبيرة في المرة الواحدة.
		ملحوظة: العجين الخالي من الغلوتين سيكون أكثر رطوبة وأشبه بالعجين السميك واللزج، في حين أن عجين الخبز الخالي من الخميرة سيبدو مثل خليط الكيك.

مرحلة	وصف	ملحوظات
"اصعد 1 الكلمة إلى أسفل"	مرحلة "الارتفاع"، والمعروفة أيضًا باسم "التدقيق". هي فترة راحة تسمح للجلوتين بأن يصبح ناعمًا ومرنًا. سوف تصبح كرامة العجين كتلة منتفخة يزداد حجمها. هذه المرحلة مهمة لنكهة الخبرز.	إذا كانت العجينة موضععة بشكل غير متوازن على جانب واحد من صينية الخبرز، فيجب وضعها في المنتصف فوق المجداف قبل مرحلة "الارتفاع" 3 لتجنب رغيف غير متوازن.
"اصعد 2 الكلمة إلى أسفل"	خلال هذه المرحلة، لا تحدث أي حركة في صينية الخبرز. يتضمن مرحلتي "الارتفاع" 1 و "الارتفاع" 2 بمراحلتي "الضغط للأسفل". المعروفتين أيضًا باسم "التقريع". هذه المرحلة ضرورية لإطلاق ثاني أكسيد الكربون المحتجز داخل العجين.	وهذا مهم بشكل خاص لأن أحجام الرغيف الأصغر التي يبلغ وزنها 0,5 كجم، نصيحة: على الرغم من أن المجداف القابل للطي سوف ينهار تلقائيًا قبل بدء مرحلة "الخبرز" لتقليل الثقب الموجود في الجزء السفلي من الرغيف المخبوز، إلا أنه يمكنك أيضًا إزالة المجداف تماماً للحصول على ثقب أصغر.
"اصعد 3 الخبرز"	خلال هذه المرحلة، سوف يدور المجداف بضع دورات تدوم تقريرًا 10-15 ثانية.	في بداية مرحلة "الصعود" 3، سيصدر صوت تنبية "إزالة المجداف". اضغط مع الاستمرار على إبدأ زر PAUSE لإيقاف الدورة مؤقتًا. باستخدام وسادات الحماية الساخنة أو قفازات الفرن المعزولة، ارفع الغطاء، أمسك صينية الخبرز بالمقبس وارفعها للأعلى بشكل مستقيم، ضع صينية الخبرز على رف سلكي. إغلاق الغطاء، آخرجي العجينة من صينية الخبرز، وأزيلي المضرب، وشكلي العجينة على شكل كررة مرتبة، ثم ضعيها في وسط صينية الخبرز، أعد صينية الخبرز إلى غرفة الخبرز، إغلاق الغطاء. اضغط على إبدأ زر PAUSE لاستئناف الدورة. من المهم إزالة العجينة عندما يصدر التنبية، ووضع العجينة في وسط المقلاة لضممان ارتفاع العجينة بالكامل وعدم ميلتها. لا يُنصح بإزالة المجداف في إعدادات "حالية من الغلوتين" و "حالية من الخميرة" لأن العجين يشبه العجين.
"ابق دافئ"	تحافظ مرحلة "الخبرز" على درجة حرارة الخبرز المخبوز لمدة تصل إلى 60 دقيقة قبل إيقاف التشغيل تلقائيًا.	إذا رفعت العجينة أعلى من صينية الخبرز، افتحي الغطاء، وثقي الجزء العلوي باستخدام سيخ أو عود أسنان واتركيها تفرغ من الهواء ببطء. يجب أن يمنع ذلك خبرتها فوق الجزء العلوي من صينية الخبرز أو انヒيارها أو انسكابها على عنصر التسخين.
"ابق دافئ"	خلال هذه المرحلة، لا تحدث أي حركة في صينية الخبرز.	سوف ينبعث البخار من فتحات البخار، هذا أمر طبيعي. لاتقم بتغطية فتحات البخار أو لمس أسطح الأجهزة لأنها ستكون ساخنة.
"ابق دافئ"	تحافظ مرحلة "الحفظ على الدفء" على درجة حرارة الخبرز المخبوز لمدة تصل إلى 60 دقيقة قبل إيقاف التشغيل تلقائيًا.	للحفاظ بقشرة الرغيف المقرمشة، اضغط مع الاستمرار على زر "إلغاء" وقم بإزالة صينية الخبرز قبل مرحلة "الحفظ على الدفء". قد تتعثر جوانب الرغيف وتتصبح مشبعة وقد تصبح القشرة أكثر صلابة وأكثر قنامة خلال مرحلة "الحفظ على الدفء".

ملحوظة

نظراً لخصائص المكونات، تمت برمجة بعض الإعدادات لتخطي مراحل معينة.

11. قم بإزالة صينية الخبز

- .e. عند اكتمال الدورة، سيصدر صوت تنبيه وستبدأ مرحلة "الحفظ على الدفء" تلقائياً في العد لمدة تصل إلى 60 دقيقة. للحفاظ على قشرة الرغيف المقرمشة، نوصي بإزالة صينية الخبز في بداية دورة "الحفظ على الدفء". اضغط مع الاستمرار على زر "إلغاء الأمر". باستخدام وسادات الحماية الساخنة أو قفازات الفرن المعزولة. ارفع الغطاء. أمسك صينية الخبز بالقبض وارفعها للأعلى بشكل مستقيم. ضع صينية الخبز على رف سلكي. احرص على عدم وضعه على مفرش طاولة أو سطح بلاستيكى أو أي سطح آخر حساس للحرارة والذي قد يحترق أو يذوب.

ملحوظة

أسطح الجهاز، بما في ذلك الغطاء، تكون ساخنة أثناء التشغيل وبعده. لمنع الحروق أو الإصابة الشخصية، استخدم دائمًا وسادات ساخنة واقية أو قفازات الفرن المعزولة عند إخراج صينية الخبز من حجرة الخبز، وعند إزالة الخبز المخبوز أو المربى من صينية الخبز.

نصائح

إذا كان من الصعب إزالة الخبز، اقلب صينية الخبز على جانبها وبواسطة وسادات ساخنة واقية أو قفازات الفرن المهينة، قم بهز الوصلة الموجودة على الجانب السفلي من صينية الخبز عدة مرات. هذا سوف يخفف المجداف من الخبز، يمكن أن يؤدي قلب أداة التوصيل أكثر من اللازم إلى دفع المجداف إلى داخل الخبز وإنشاء ثقب كبير.

- f. إذا لم يتم الضغط على زر "إلغاء" مع الاستمرار بعد مرحلة "الخبز"، فستبدأ ماكينة صنع الخبز تلقائياً في مرحلة "الحفظ على الدفء". تحافظ هذه المرحلة على درجة حرارة الخبز المخبوز لمدة تصل إلى 60 دقيقة قبل إيقاف التشغيل تلقائياً. أثناء مرحلة "الحفظ على الدفء"، ستقوم شاشة LCD بالعد التصاعدي للإشارة إلى المدة التي ظل فيها الرغيف المخبوز دافئاً.

ملحوظة



إذا كنت ترغب في صنع رغيف خبز آخر، اتركه لمدة ساعة تقريباً للتبريد قبل استخدامه مرة أخرى. افتح الغطاء أو قم بإزالته للمساعدة في تبريد غرفة الخبز الداخلية. إذا كانت ماكينة صنع الخبز ساخنة جداً، فسيظهر رمز خطأ على شاشة LCD. لن تعمل ماكينة صنع الخبز حتى تبرد إلى درجة حرارة التشغيل الصحيحة للجبن. راجع "استكشاف الأخطاء وإصلاحها".



b. باستخدام وسادات الحماية الساخنة أو قفازات الفرن المعزولة، قم بإزالة المجداف من عمود المحرك داخل صينية الخبز. لا تحاول إزالة المجداف بيديك العارية كما هو حار جداً.

إذا كان من الصعب إزالة المجداف، اسكب بعض الماء الدافئ والقليل من المنظف في صينية الخبز واتركها لمدة 10 إلى 20 دقيقة لتفكيك القشرة المخبوذة أو بقايا الفتات.

ملحوظة



لا تغمر أبداً الجزء الخارجي من وعاء الخبز في الماء لأن ذلك قد يتعارض مع حرية حركة أداة التوصيل وعمود التشغيل. اغسل فقط الجزء الداخلي من صينية الخبز.

c. راجع "العناية والتنظيف".

14. شربحة الخبز

a. عندما يبرد الخبز بما فيه الكفاية، ضع الخبز على لوحة التجارب المثبت بإحكام.

b. ضع الخبز في وضع مستقيم على الرف السلكي ليبرد لمدة 20 دقيقة على الأقل قبل التقطيع.
الاستثناء هو الخبز الحالي من الخميرة (المعروف أيضاً باسم الخبز السريع أو خبز العجين أو الكعك). اترك هذا الخبز ليبقى في صينية الخبز لمدة 20 دقيقة على رف سلكي قبل إزالته، ثم اتركه ليبرد لمدة 15 إلى 30 دقيقة قبل التقطيع.

حذر



استخدم دائماً وسادات الحماية الساخنة أو قفازات الفرن المعزولة عند التعامل مع صينية الخبز والمجداف والخبز لأنها ستكون ساخنة جداً. قم دائماً بإزالة المجداف من الخبز المخبوز قبل التقطيع. لا تستخدم أبداً أدوات معدنية لإزالة المجداف.

13. أفضل صانع الخبز

a. بينما يبرد الخبز، افصل سلك الطاقة من مأخذ الطاقة.



نصائح

قم بتبريد الخبز لمدة لا تقل عن 20 دقيقة (ويفضل أن تكون أطول) قبل تقطيعه. هذا يسمح للبخار بالهروب. الاستثناء هو الخبز الخالي من الخميرة. إذا كنت ترغبين في تقديم الخبز دافئاً، قم بتغليفه بورق الألمنيوم وأعد تسخينه في الفرن.



لا يمكن تحديد ميزة الإيقاف المؤقت أثناء مرحلة "الحفظ على الدفء".

إليك بعض الأفكار والتقنيات لتببدأ بها.

القشور الزخرفية

1. قم بإعداد مخふوك البيض باستخدام بياض بيضة واحدة أو بيضة كاملة بالإضافة إلى ملعقة كبيرة من الماء.

2. في بداية مرحلة "الخبز"، اضغط مع الاستمرار على زر البدء ازر PAUSE لإيقاف الدورة مؤقتاً.
3. ارفع الغطاء وافتحه.

4. مع بقاء صينية الخبز في حجرة الخبز الداخلية، استخدم سكيناً حادةً جداً أو شفرة لقطع نمط زخرفي في الجزء العلوي من الرغيف (القطع المائلة، تيك تاك تو، الصليب، وما إلى ذلك). قم بتنظيف الجزء العلوي من الرغيف بعناية والقطع مع مخふوك البيض، مع الحرص على عدم سكب أو تقطير مخふوك البيض داخل حجرة الخبز الداخلية لأنه سيحترق. اعمل بسرعة للحد من كمية فقدان الحرارة.

5. إغلاق الغطاء. اضغط على ابدأ ازر PAUSE لاستئناف الدورة.

الخبز المضفر

1. قم بإعداد مخふوك البيض باستخدام بياض بيضة واحدة أو بيضة كاملة بالإضافة إلى ملعقة كبيرة من الماء.

15. تخزين الخبر

• قم بتخزين الخبز غير المستخدم مغطى بإحكام في درجة حرارة الغرفة لمدة تصل إلى 3 أيام. تعلم الأكياس البلاستيكية القابلة للإغلاق أو الحاويات البلاستيكية أو صندوق الخبر القابل للإغلاق بشكل جيد. نظراً لأن الخبر محللي الصنع لا يحتوي على مواد حافظة، فإنه يميل إلى الجفاف ويصبح قديماً بشكل أسرع من الخبر المصنوع تجارياً.

• للت تخزين لفترة أطول، ضع الخبز في كيس بلاستيكي قابل للغلق، وأنزل أي هواء قبل إغلاقه، ثم ضعه في الفريزر، يمكن تجميد الخبر لمدة تصل إلى شهر واحد.

الإعدادات الاختيارية

استخدام خاصية الإيقاف المؤقت
استخدامات ميزة الإيقاف المؤقت محدودة فقط بخيالك. يمكن تشكيل عجينة الخبز بدوياً على شكل خبز مضفر مع قشور زخرفية، أو لفها أو وضعها في طبقات في خبز محسشو حلو أو ملح، أو الانتهاء منها بمجموعة متنوعة من الطلاء الزجاجي والفتات والطبقة.

6. نعيid العجينة إلى صينية الخبز.
7. أعد صينية الخبز إلى غرفة الخبز.
8. إغلاق الغطاء. اضغط على ابدأ ازر PAUSE لاستئناف الدورة.
- الخبز المدلفن**
- قم بإعداد مخفوق البيض باستخدام بياض بيضة واحدة أو بيضة كاملة بالإضافة إلى ملعقة كبيرة من الماء.
 - في نهاية مرحلة "الارتفاع2"، اضغط مع الاستمرار على زر البداية ازر PAUSE لإيقاف الدورة مؤقتاً.
 - ارفع الغطاء وافتحه. أخرج صينية الخبز من حجرة الخبز وأغلق الغطاء.
 - أخرج العجينة والمجداف من صينية الخبز.
 - نفرد العجينة على سطح مرسوش بقليل من الدقيق على شكل مستطيل بارتفاع 20 سم × 30 سم تقريباً. يوزع معجون الطماطم فوق العجينة ويوضع فوقها الأعشاب الإيطالية المختلطة والسلامي المفروم والزيتون الأسود المفروم والجبن المبشور. نشمربالطول، كما هو الحال بالنسبة للسويسرو.
 - دنس الأطراف تحتها وضعها في صينية الخبز.
 - أعد صينية الخبز إلى غرفة الخبز.
 - إغلاق الغطاء. اضغط على ابدأ ازر PAUSE لاستئناف الدورة.
 - بعد 15 دقيقة من مرحلة "الخبز"، اضغط مع الاستمرار على زر البدء ازر PAUSE لإيقاف الدورة مؤقتاً.
 - اتبع إجراء "القشوار الزخرفية".
- PAUSE
2. في بداية مرحلة "الارتفاع3"، اضغط مع الاستمرار على زر البداية ازر PAUSE لإيقاف الدورة مؤقتاً.
3. ارفع الغطاء وافتحه. أخرج صينية الخبز من حجرة الخبز وأغلق الغطاء.
4. أخرج العجينة والمجداف من صينية الخبز.
5. قسم العجينة إلى 3 قطع متساوية. قم بتمديد ولف كل قطعة في جبل بطول 25 سم. ضع الجبال على سطح مستو جنباً إلى جنب. ابدأ في التضفير من منتصف الجبال بدلاً من الأطراف للحصول على شكل أكثر توازناً عند الانتهاء. قم بتدويرنصف الخبز المضفر وكرا الإجراء من المنتصف إلى الطرف الآخر. دنس الأطراف تحتها وضعها في صينية الخبز. دهن الجزء العلوي من الرغيف بعانياة بصفار البيض ورشيه بالبذور إذا رغبت في ذلك.
6. نعيid العجينة إلى صينية الخبز.
7. أعد صينية الخبز إلى غرفة الخبز.
8. إغلاق الغطاء. اضغط على ابدأ ازر PAUSE لاستئناف الدورة.
- رولز قابلة للفصل**
- قم بإعداد مخفوق البيض باستخدام بياض بيضة واحدة أو بيضة كاملة بالإضافة إلى ملعقة كبيرة من الماء.
 - في بداية مرحلة "الارتفاع3"، اضغط مع الاستمرار على زر البداية ازر PAUSE لإيقاف الدورة مؤقتاً.
 - ارفع الغطاء وافتحه. أخرج صينية الخبز من حجرة الخبز وأغلق الغطاء.
 - أخرج العجينة والمجداف من صينية الخبز.
 - تُقسم العجينة إلى قطع متساوية (12، 18، أو 24) وتُلف كل قطعة على شكل كرة مستديرة. أصنعي طبقة واحدة من كرات العجين في صينية الخبز. دهن الطبقة بعانياة بصفار البيض ورشها بالبهارات. استمر في وضع الطبقات والتواجد حتى يتم استخدام جميع كرات العجين.

ملحوظة

خلال الفترة المتأخرة، قبل بدء دورة صنع الخبز، تأكد من أن درجة الحرارة المحيطة بالمكونات وغرفة الخبز ليست ساخنة جدًا أو باردة جدًا. وهذا يضمن التشغيل الفعال. درجة حرارة الغرفة الموصى بها هي 20 درجة مئوية - 25 درجة مئوية. عند استخدام خاصية تأخير البدء، نوصي بوضع المكونات في طبقات في صينية الخبز بالترتيب المذكور في الوصفة، وعمل تجويف صغير في وسط الدقيق مع التأكد من عدم ملامسة التجويف لطبقة الماء أو الملح أو السكر) ثم وضع الخميرة في الجوف. يمكن للماء أو الملح أو السكر تنشيط أو تقليل نشاط الخميرة قبل الأوان وقد لا يرتفع الخبر.

3. قم بتدوير قرص التحديد لتغيير وقت الدورة بما يصل إلى 13 ساعة مقدمًا، ثم اضغط للتحديد. الوقت الذي تحدده يتعلّق بوقت انتهاء الرغيف المخبوز على سبيل المثال، إذا حددت 10 ساعات، فستشير شاشة LCD إلى "جاهز للداخل" و "10:00" ساعه، مما يعني أن الرغيف النهائي سيكون جاهزاً خلال 10 ساعات.

4. إذا ضغطت عن طريق الخطأ في الوقت الخطأ، فاضغط على زر "إلغاء" للعودة إلى القائمة الرئيسية وتحديد اختيارك مرة أخرى.

5. اضغط على ابدأ زر PAUSE لتفعيل خاصية البدء المؤجل. سيُضيء الزر المحيطي باللون الأحمر وستعرض شاشة LCD عباره "جاهز للداخل" وتبدأ في العد التنازلي. لن تكون هناك حركة داخل صينية الخبز. بمجرد انتهاء الوقت الصحيح، ستبدأ الدورة تلقائيًا. ستشير شاشة LCD إلى الوقت المتبقى حتى يصبح الرغيف جاهزاً وسيومن مؤشر التقدم للإشارة إلى المرحلة الحالية من الدورة.

باستخدام زر تأخير البدء

يسمح لك زر DELAY START باختيار الوقت الذي تريده أن يصبح فيه الرغيف جاهزاً، وتشغيل صانع الخبز تلقائياً في الوقت المناسب. يمكنك ضبط الموقت لمدة تصل إلى 13 ساعة مقدماً قبل أن تطلب أن يكون الرغيف المخبوز جاهزاً. بينما يمكن تحديد ميزة Delay Start في جميع الإعدادات باستثناء BAKE ONLY وJAM، فقد أظهرت تجربتنا أن بعض الوصفات، وخاصة الخبز الحالي من الخميرة، لا تمتزج جيداً عند التأخير، بينما يحدث ذلك في وصفات أخرى. ولهذا السبب، ننصحك أولاً باختيار الوصفة باستخدام خاصية تأخير البدء قبل التخطيط لتقديمها لأول مرة.

مهم

لا تستخدم أبداً ميزة تأخير البدء إذا كانت الوصفة تحتوي على مكونات قابلة للتلف مثل منتجات الألبان والبيض وما إلى ذلك. يمكن استبدال بعض المنتجات للألبان والبيض باستخدام المكونات المجففة مثل مساحيق البيض المجفف أو اللبن المجفف أو الحليب الجاف. عند استخدام هذه الميزة مع البدائل المجففة، أضيفي الماء إلى صينية الخبز أولاً، ثم أضيفي البديل المجفف بعد الدقيق لإبقاءهما منفصلين.

1. باستخدام قرص الدفع SELECT، حدد الإعداد المطلوب ولون القشرة وحجم الرغيف. راجع الخطوات من 1 إلى 9، "تشغيل صانع خبز Sage - دليل المبتدئين"، الصفحة 10.

2. قبل الضغط على زر ابدأ زر PAUSE لتنشيط الدورة، اضغط على زر DELAY START على شاشة LCD إلى "جاهز" وسيومن وقت الدورة المضبوط مسبقاً.

ملحوظة

في حالة استخدام وظيفة التعديل، يجب إما تعديل جميع المراحل أو التحقق منها. أي: إذا لم تمر بجميع المراحل وقمت بدء التشغيل أو إلغاء البرنامج فلن يحتفظ بالمدخلات المعدلة.

لا يمكن تعديل المراحل إلا إذا كانت قابلة للتطبيق بالفعل على الإعداد. على سبيل المثال، لا يحتوي إعداد الخبز فقط على مرحلة "العجن"، لذا لا يمكن تعديل هذه المرحلة.

باستخدام زر التعديل

يمكن تعديل درجة الحرارة المضبوطة مسبقاً ودرجة الحرارة الموصى بها والأوقات الخاصة بمراحل "التسخين المسبق" و"العجن" و"الرفع" و"التنقية" و"الخبز" و"الحفظ على الدفء" لتناسب وصفة معينة أو تفضيلاتك الشخصية. على سبيل المثال، إذا كنت تحب رغيفاً أكثر قشرة، فيمكن زيادة درجة حرارة الخبز وقت الخبز.

ملحوظة

لن يتم تخزين درجات الحرارة والأوقات المعدلة في ذاكرة صانع الخبز. وبدلأً من ذلك، سيعود صانع الخبز إلى درجات الحرارة والأوقات الافتراضية بعد انتهاء الدورة المعدلة. لتخزين درجات الحرارة والأوقات المعدلة، راجع "استخدام الإعداد المخصص"، الصفحة 30.

1. باستخدام قرص الدفع SELECT، حدد الإعداد المطلوب ولون القشرة وحجم الرغيف. راجع الخطوات من 1 إلى 9، "تشغيل صانع خبز سيج- دليل المبتدئين".

2. قبل الضغط على زربدأ زر PAUSE لتنشيط الدورة، اضغط على زر MODIFY. ستعرض شاشة LCD مؤشر التقدم وتوضّح للإشارة إلى المرحلة التي يمكن تعديلها، بالإضافة إلى درجة الحرارة/الوقت المضبوط مسبقاً. استخدم قرص الدفع SELECT لتعديل درجة الحرارة و/أو الأوقات المحددة مسبقاً لكل مرحلة من المراحل.

3. بمجرد تعديل جميع المراحل لتناسب تفضيلاتك، ستشير شاشة LCD إلى وقت الدورة الجديد. اضغط علىبدأ زر PAUSE لتنشيط الدورة.

للحصول على الجداول التي توضح أوقات كل وظيفة، انظر الجزء الخلفي من الكتاب.
يوضح الجدول أدناه التتعديلات المحتملة لكل إعداد من الإعدادات.

نصائح



لا يمكن تعديل المراحل إلا إذا كانت قابلة للتطبيق بالفعل على الإعداد. على سبيل المثال، لا يحتوي إعداد الخبز فقط على مرحلة "العجن"، لذا لا يمكن تعديل هذه المرحلة، إذا كنت ترغب، لأي سبب من الأسباب، في تضمين أو تعديل مرحلة لا تتطابق على أحد الإعدادات، فحدد إعداد القمح الكامل واستخدمه كقاعدة لمبرمجة إعداد الوصفة المخصص الخاص بك. يتيح لك إعداد القمح الكامل تعديل جميع المراحل.

ملحوظة



إذا قمت بتحديد درجة حرارة أو وقت خاطئ عن طريق الخطأ، فارجع إلى الخطوة 2 في قسم "تعديل وصفة مخصصة مبرمجة".

5. بمجرد تعديل جميع المراحل لتناسب تفضيلاتك، لن يومض زر "CUSTOM" وزر "MODIFY" المحيطي بعد الآن. ستشير شاشة LCD إلى وقت الدورة المبرمجة حديثاً.
6. لتنشيط الدورة، اضغط على زر البداية ازر الإيقاف المؤقت.
7. وبدلاً من ذلك، لتنشيط ميزة Delay Start، اضغط على زر "DELAY START". أدر قرص الدفع SELECT لتفجير وقت الدورة واضغط للتحديد. الوقت الذي تحدده يتعلق بوقت انتهاء الرغيف المخبوز. راجع قسم "استخدام زر تأخير البدء".

استخدام الإعداد المخصص

يمكن تعديل درجات الحرارة والأوقات المحددة مسبقاً والموصى بها للمراحل "التخزين المسبق" و"العجن" و"الرفع" و"التنقيب" و"الخبز" و"الحفظ على الدفء". لتناسب وصفة معينة أو تفضيلاتك الشخصية، ثم مخزنة في ذاكرة صانع الخبز.

يعد هذا مفيداً بشكل خاص إذا كانت لديك وصفة مفضلة تخبزها بانتظام. وبدلاً من ذلك، بالنسبة للخبازين المتقدمين، يسمح لك بأخذ المتغيرات مثل العلامة التجارية ونوع الدقيق وجودة الخميرة والارتفاع واعتبارات المناخ. على سبيل المثال، في المناخ الطلق يمكن تقليل دورات الارتفاع.

1. أدر قرص الدفع SELECT حتى يصل المؤشر الموجود على شاشة LCD إلى الإعداد CUSTOM. اضغط على قرص الدفع للاختيار.

2. ستشير شاشة LCD إلى "CUSTOM". هذا يعني أنك على وشك برمجة الوصفة المخصصة رقم 1. هناك 9 مساحات مخصصة للوصفات يمكنك برمجتها.

نصائح



نوصيك، كمرجع خاص بك، بتسجيل رقم الوصفة المخصصة والوصف، بالإضافة إلى سجل درجات الحرارة والأوقات في المخططات المتوفرة في نهاية هذا الكتيب.

3. اضغط على زر التعديل. ستشير شاشة LCD إلى وميض "CUSTOM" وسيومض زر التعديل المحيطي، مما يشير إلى أنك في وضع البرمجة.
4. باستخدام قرص الدفع SELECT، حدد الإعداد ولون القشرة وحجم الرغيف ودرجة الحرارة والأوقات لمراحل "التخزين المسبق" و"العجن" و"الرفع" و"التنقيب" و"الخبز" و"الحفظ على الدفء".

تعديل وصفة مخصصة مبرمجة

هناك 9 مساحات مخصصة للوصفات يمكنك برمجتها. إذا تم ملء المساحة وتم الضغط على زر MODIFY، فسوف تشير شاشة LCD إلى ظهور رسالة "هل تريد استبدال؟" الواضحة.

1. إذا كنت لا ترغب في استبدال الوصفة المخصصة المبرمجة، فاضغط على الزر "إلغاء". لن تشير شاشة LCD بعد الآن إلى عبارة "REPLACE" الواضحة. أدر قرص الدفع SELECT للتحقق مما إذا كان قد تم ملء مساحة أخرى أم لا.

2. إذا كنت تريد استبدال الوصفة المخصصة المبرمجة أو تعديلها، فاضغط على زر الدفع SELECT. ستشير شاشة LCD إلى وميض "CUSTOM" وسيومض زر التعديل المحيطي، مما يشير إلى أنك في وضع البرمجة. باستخدام قرص الدفع SELECT، أعد تحديد الإعداد ولون القشرة وحجم الرغيف ودرجات الحرارة والأوقات الخاصة بـ "التسمين المسبق" و "العجن" و "الارتفاع" و "التنقيب" و "الخبز" و "الحفظ على الدفء". المراحل. بمجرد تعديل جميع المراحل لتناسب تفضيلاتك، لن يومض زر "CUSTOM" وزر "MODIFY" المحيطي بعد الآن. ستشير شاشة LCD إلى وقت الدورة المعاد برمجتها حديثاً.

نصائح لصنع الخبز بشكل أفضل

قياس وزن المكونات

مع الخبز في صانع الخبز، فإن الخطوة الأكثر أهمية هي قياس المكونات وزونها بدقة. تتمتع صينية الخبز بسعة محددة، لذا يجب قياس المكونات بدقة لمنع التدفق الزائد على عناصر التسخين ولضمان ارتفاع الوصفات ومذاقها بشكل صحيح. للحصول على أفضل النتائج، قم دائمًا بقياس المكونات وزونها بدقة وإضافتها إلى صينية الخبز بالترتيب المذكور في الوصفة. يجب أن تكون المكونات الجافة في درجة حرارة الغرفة 20 درجة مئوية - 25 درجة مئوية ما لم ينص على خلاف ذلك.

أكواب قياس السوائل

بالنسبة للمكونات السائلة، استخدم أكواب قياس السوائل البلاستيكية أو الزجاجية الشفافة مع وضع علامة واضحة على القياسات على الجانب. لا تستخدم أكواب قياس بلاستيكية أو معدنية غير شفافة إلا إذا كانت تحمل علامات قياس على جانبيها. ضع الكأس عليه سطح مستوى أفقي وعرض العلامات على مستوى العين. يجب أن يتوافق مستوى السائل مع علامة القياس المناسبة. يمكن أن يؤثر القياس غير الدقيق على التوازن الحرج للوصفة. يجب أن تكون درجة حرارة المكونات السائلة 27 درجة مئوية ما لم ينص على خلاف ذلك.

ملاعق قياس جافة

بالنسبة للمكونات الجافة، استخدمي ملاعق قياس جافة بلاستيكية أو معدنية. لا تستخدم ملاعق أدوات المائدة. من المهم وضع المكونات الجافة بالملعقة أو سكبهَا بشكل غير محكم في الكوب. عند استخدام ملاعق القياس للمكونات السائلة أو الجافة مثل الخميرة أو السكر أو الملح أو الحليب الجاف، يجب أن تكون القياسات متساوية وليس متراكمة.

قم بتسوية الجزء العلوي من الكوب عن طريق مسح الزائد بالجزء الخلفي من السكين أو مقبض الملعقة. يمكن أن يؤثر هذا المبلغ الإضافي على التوازن الحرج للوصفة.

موازين الوزن
للحصول على نتائج متسقة، يوصى باستخدام موازين الوزن لأنها توفر دقة أكبر من أكواب القياس.

ضع حاوية على الميزان، ثم قم بتفرغ (أو صفر) الميزان، ثم قم بملعقة أو صب المكونات حتى الوصول إلى الوزن المطلوب.

تحويل القياس

1 ملعقة صغيرة	= 5 مل
أستراليا 1 ملعقة كبيرة	= 20 مل
المملكة المتحدة/ الولايات المتحدة/نيوزيلندا 1 ملعقة كبيرة	= 15 مل
1 كوب	= 60 مل
1/3 كوب	= 80 مل
1/2 كوب	= 125 مل
2/3 كوب	= 160 مل
3/4 كوب	= 165 مل
1 كوب	= 250 مل

1 كوب دقيق الخبز

1 كوب دقيق كامل

1 كوب دقيق عادي

1 ملعقة كبيرة زبدة

2 ملعقة كبيرة زبدة

1 كوب سكر حبيبات

1 كوب سكر بني معباً جيداً

1 كوب مكسرات مقطعة

1 كوب فواكه مجففة

1 كوب رائق شوكولاتة

قياس المكونات عند تطوير وصفاتك الخاصة
استخدم هذه النصائح لتسهيل تطوير الوصفة أو تعديلها.

أحجام الرغيف**كصيغة عامة:**

وصفة 300 جرام من الدقيق ستنتج رغيفاً يبلغ وزنه حوالي 0,5 كجم.

وصفة الدقيق التي تحتوي على 450 جرام ستنتج رغيفاً يبلغ وزنه حوالي 0,75 كجم.

وصفة 600 جرام من الدقيق ستنتج رغيفاً يبلغ وزنه حوالي 1,0 كجم.

وصفة 750 جرام من الدقيق ستنتج رغيفاً يبلغ وزنه حوالي 1,25 كجم.

ملحوظة

لاملاصينية الخبز أو تملأها أكثر من اللازم لأن الخبز قد لا يتمتزج بشكل صحيح.
 تم تصميمه وختبار الوصفات الواردة في هذا الكتاب خصيصاً للإنتاج أرغفة يتراوح وزنها من 0,5 كجم إلى 1,25 كجم، لذلك قد تحتوي على دقيق أكثر أو أقل قليلاً من الصيغة العامة المذكورة أعلاه. ومع ذلك، إذا كنت تقوم بتطوير وصفاتك الخاصة، كدليل عام، يوصى باستخدام 300 جرام كحد أدنى و 750 جرام كحد أقصى من الدقيق لضمان عدم ارتفاع العجين فوق صيغة الخبز. في إعداد المربى، كدليل عام، يجب استخدام 500 جرام من الفاكهة كحد أقصى. للحصول على 500 جرام من الفاكهة، ستحتاج إلى حوالي 295 جراماً - 375 جراماً من السكر الأبيض وملعقتين كبيرتين من مسحوق البكتين.

بيض
كصيغة عامة:

1 بيضة = 60 مل

1 بياض بيضة = 3 ملاعق كبيرة

1 صفار بيضة = 1 ملعقة كبيرة

1 بيضة = 3 ملاعق كبيرة بديل البيض السائل

1 بيضة = 1 ملعقة كبيرة مسحوق بياض بيضة +

2 ملعقة كبيرة ماء بارد مخفوق حتى يصبح رغوي

لبن
كصيغة عامة:

250 مل حليب طازج = 4 ملاعق كبيرة حليب مجفف + 250 مل ماء.

استخدمي 6-5 ملاعق كبيرة للحصول على نكهة أكثر ثراءً.

المكونات الحيوية

ومع ذلك، إذا لزم الأمر، استخدمي زيوتاً ذات نوعية جيدة لأن نكهة الدقيق والدهون ستكون واضحة جدًا.

دقيق

يعتبر الدقيق من أهم العناصر المستخدمة في صناعة الخبز. يوفر الغذاء لل الخميرة ويبني الرغيف. عند مزجه مع السائل، يبدأ البروتين الموجود في الدقيق في تكوين الغلوتين. الغلوتين عبارة عن شبكة من الخيوط المرنة التي تتشارب لاحتياج الغازات التي تنتجه الخميرة، وتزداد هذه العملية مع خضوع العجين للعنق وتنزد العجين بالبنية المطلوبة لإنتاج وزن الخبز وشكله. احتفظ بالدقيق في وعاء آمن محكم الغلق. احتفظ بصدق القمح الكامل مخزنًا في الثلاجة أو الفريزر أو في مكان بارد لمنعه من أن يصبح زنخاً. ليست هناك حاجة لخل الدقيق عند الخبز في آلة الخبز، ولكن من الضروري أن يصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل إضافته إلى صينية الخبز.

طحين الخبز

دقيق الخبز، المعروف أيضًا باسم دقيق الخبازين أو دقيق ماكينة الخبز، عبارة عن نسبة عالية من البروتين (الجلوتين)، ودقيق القمح الأبيض. بالنسبة للخبز في ماكينة الخبز، نوصي باستخدام دقيق الخبز غير المبيض فوق الدقيق العادي لأنّه ينتج رغيفًا طويلاً ونابضاً.

دقيق صافي

يمكن تبييض الدقيق العادي أو عدم تبييضه، ونحن نوصي بالصنف غير المبيض. يعتبر هذا الدقيق مثالياً للخبز الحالي من الخميرة (المعروف أيضًا باسم الخبز السريع أو خبز العجين أو خبز الكيك) لأنه ينتج رغيفاً طرياً ذو ملمس جيد وفاتح. يميل دقيق الخبز إلى إنتاج رغيف قايس خالٍ من الخميرة، بينما يميل دقيق المعجنات إلى إنتاج رغيف طري للغاية.

مسحوق الخبز

مسحوق الخبز متعدد المفعول هو عامل تخمير يستخدم في الخبز الحالي من الخميرة، لا يتطلب هذا النوع من عوامل التخمير وقت تخمير قبل الخبز، حيث يتم التفاعل الكيميائي عند إضافة المكونات السائلة، ثم مرة أخرى أثناء عملية الخبز. يمكن استبدال البيكنج باودر بـلا من صودا الخبز.

بيكربونات الصودا

ثنائي كربونات الصودا هو عامل تخمير آخر، كما أنها لا تحتاج إلى وقت تخمير قبل الخبز حيث أن التفاعل الكيميائي يحدث أثناء عملية الخبز. لا يمكن استبدال بيكربونات الصودا بـلا من البيكنج باودر.

بيض

يضيف البيض النكهة والغنى والحنان إلى الخبز. يمكن استبدال البيض الطازج بــالبيض السائل والبيض الممسحوق وبياض البيض الممسحوق، ولكن يجب أن تكون جميعها في درجة حرارة الغرفة قبل إضافتها إلى صينية الخبز ما لم ينص على خلاف ذلك. لا ينبغي استخدام البيض الطازج مع ميزة تأخير البدء.

عند استخدام البيض، استخدمنا بيضًا لا يقل وزنه عن 59 جرامًا. هذه هي الأفضل من كرتونة 700 جرام.

الدهون

تضيف الدهون، مثل الزبدة وزيت الزيتون أو الزيت النباتي، الطعم والملمس والرطوبة وخصائص حفظ محسنة للخبز. إذا تم استخدام الزبدة، فيجب تقطيعها إلى قطع بحجم 2 سم وإحضارها إلى درجة حرارة الغرفة قبل إضافتها إلى صينية الخبز ما لم ينص على خلاف ذلك. الخبز المخبوز على إعداد LOAF CRUSTY عموماً يحصل على قشرته وملمسه المقرمشين بسبب قلة الدهون المضافة.

دقيق الجاودار

دقيق الجاودار هو دقيق منخفض البروتين (الغلوتين) يستخدم تقليدياً الصناعي للخبز الأسود والخبز الأسود. يجب دائمًا خلط دقيق الجاودار دائمًا مع نسبة عالية من دقيق الخبز لأنه لا يحتوي على ما يكفي من الغلوتين لتطوير البنية للحصول على رغيف عالي الجودة ومتوازي الحبيبات.

طحين ذاتي التخمير

لا ينصح باستخدام الدقيق ذاتي التخمير في الخبز في ماكينة الخبز لأنه يحتوي على مكونات تخمير تتدخل مع عملية صنع الخبز. هذا الدقيق مناسب أكثر للبسكويت والكعكات والكعك القصير والفطائر أو الفطائر.

الدقيق الكامل

يتم طحن دقيق القمح الكامل من نواة القمح الكاملة، وبالتالي فهو يحتوي على جميع النخالة والبذرة والدقيق من حبوب القمح الكاملة. على الرغم من أن الخبز المخوز بدقيق القمح الكامل يحتوي على نسبة أعلى من الألياف، إلا أن الرغيف بشكل عام أصغر وأنقل من الأرغفة البيضاء.

لبن

يعزز الحليب النكهة ويزيد من القيمة الغذائية للخبز. يجب أن تكون درجة حرارة جميع السوائل، بما في ذلك الحليب، 27 درجة مئوية قبل إضافتها إلى وعاء الخبز ما لم ينص على خلاف ذلك. لا يجوز استبدال الحليب الطازج بالحليب الجاف إلا إذا ذكر ذلك في الوصفة. يعتبر الحليب الجاف (خالي الدسم أو العادي) مناسباً ويمكّنك من استخدام ميزة تأخير البدء. عند استخدام هذه الميزة مع البدائل المجمففة، أضيفي الماء إلى صينية الخبز أولًا، ثم أضيفي البديل المجمف بعد الدقيق لإبقاءهما منفصلين.

محسن الخبز - حمض الأسكوربيك (فيتامين ج)

سيساعد محسن الخبز على تقوية هيكل الخبز مما يؤدي إلى الحصول على رغيف أخف في الملمس وأعلى في الحجم وأكثر استقراراً مع خصائص حفظ محسنة. عادةً ما تكون المكونات الموجودة في محسن الخبز عبارة عن حمض غذائي مثل حمض الأسكوربيك (فيتامين C) والإنيزيمات الأخرى (الأميلاز) المستخرجة من دقيق القمح. يمكن استخدام قرص فيتامين C المطحون بدون نكهة أو مسحوق فيتامين C كمحسن للخبز وإضافته إلى المكونات الجافة. كدليل عام، استخدم رشة واحدة كبيرة لكل 450 جرام من الدقيق.

ملح

بعد الملح عنصراً مهمّاً في وصفات خبز الخميرة. فهو لا يعزز النكهة فحسب، بل يحد من نمو الخميرة ويمنع ارتفاعها، لذاً كان حذراً عند القياس. عدم زيادة أو تقليل كمية الملح الموضحة في الوصفات. يمكن استخدام ملح الطعام، وملح البحر.

سكر

يوفر السكر الغذاء للخميرة والحلوة والنكهة للفتات ويساعد على تحمير القشرة. السكر الأبيض والسكر البني والعسل والشراب الذهبي كلها مناسبة للاستخدام. عند استخدام العسل أو الشراب الذهبي يجب اعتباره سائلاً إضافياً.

ماء

عند الخبز في ماكينة الخبز، يجب أن تكون درجة حرارة جميع السوائل، وخاصة الماء، 27 درجة مئوية ما لم ينص على خلاف ذلك. قد تؤدي درجات الحرارة الباردة جداً أو الدافئة جداً إلى منع الخميرة من التنشيط.

خميرة

من خلال عملية التخمير، تنتج الخميرة غاز ثاني أكسيد الكربون CO₂ الضروري لجعل الخبز يرتفع. تتغذى الخميرة على الكربوهيدرات الموجودة في السكر والدقيق لإنتاج هذا الغاز وتحتاج إلى سائل ودفع لتنشيطها.

تُستخدم الخميرة الجافة النشطة (المعروفأيضاً باسم الخميرة المجففة الفورية) في صناعة الخبز، نوصي باستخدام الخميرة الجافة النشطة، التي تضاف مباشرة إلى الدقيق (لا داعي لإذابتها) إذا كانت درجة حرارة المكونات السائلة 27 درجة مئوية، ما لم ينص على خلاف ذلك.

ملحوظة

يجب أن تكون الخميرة منفصلة عن المكونات الرطبة، لذا تأكدي دائمًا من وضع المكونات في صينية الخبز بالترتيب المذكور في الوصفة (السوائل، الدهون، المكونات الجافة، الخميرة).

الزجاج

يعزز الطلاء الزجاجي نكهة الخبز المخبوز ويمنحه لمسة نهائية احترافية. بعد التزييج، يمكن رش الخبز بالبذور والطبقة المفضلة لديك، على سبيل المثال، بذور الخشخاش أو السمسم أو الكراوية..

طلاء البيض

استخدم بياض بيضة واحدة أو بيضة كاملة بالإضافة إلى ملعقة كبيرة من الماء. فرشاة على العجين قبل الخبز.

قشرة الزيادة المذابة

دهن الزيادة المذابة فوق الخبز المخبوز للتول للحصول على قشرة أكثر ليونة وطرافة.

صقيل الحليب

دهن الحليب أو الكريمة فوق الخبز المخبوز للتول للحصول على قشرة أكثر ليونة ولامعة.

الصقيل الجليد الحلو

اخلطي 160 جرام من السكر البودرة المنخل مع 1 إلى 2 ملعقة كبيرة من الحليب حتى يصبح المزيج ناعمًا. رش فوق خبز الزبيب أو الخبز الحلو عندما يكون بارداً تفريباً.

عند استخدام المؤقت المضبوط مسبقاً، والذي يؤخر دورة الطهي؛ وهذا مهم بشكل خاص حيث لا ينبغي وضع الخميرة في اتصال مباشر مع الماء أو الملح أو السكر. قد يؤدي ذلك إلى تنشيط نشاط الخميرة أو تقليله قبل الأوان وقد لا يرتفع الخبز.

عند استخدام ميزة المؤقت المضبوط مسبقاً، نوصي بوضع المكونات في طبقات بالترتيب المذكور في الوصفة، وعمل تجويف صغير في وسط الدقيق (مع التأكد من عدم ملامسة التجويف لطبقة الماء أو الملح أو السكر) ثم وضع الدقيق في الخميرة في الجوف.

لا ننصح باستخدام الخميرة الطازجة في صانع الخبز.

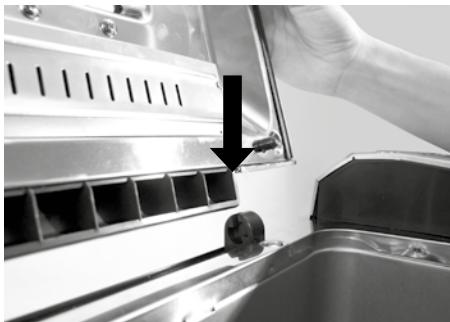
العناية والتنظيف



4. اترك جميع الأسطح تجف تماماً قبل إدخال قابس الطاقة في مأخذ الطاقة.

تنظيف الغطاء

1. للتنظيف الشامل، يمكن إزالة الغطاء من الهيكل المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ. ارفع الغطاء وافتحه بالكامل. أمسك جوانب الغطاء، وارفعه للأعلى بشكل مستقيم. يجب أن ينفصل الغطاء عن المفصلة. لاستبدال الغطاء، قم بمحاذاة المسامير المحورية الموجودة على الغطاء مع النقطة المحورية الموجودة على المفصلة.



امسح الغطاء ونافذة العرض وموزع الفاكهة والمكسرات الآوتوماتيكي باستخدام إسفنج ناعمة ورطبة. يمكن استخدام منظف الزجاج أو منظف معتدل. لا تستخدم منظفاً كاشطاً أو وسادة تنظيف معدنية لأنها ستخدش السطح.

2. لا تغمر الغطاء في الماء أبداً أو تضعه في غسالة الأطباق.

3. اترك جميع الأسطح تجف تماماً قبل إدخال قابس الطاقة في مأخذ الطاقة.

تأكد من إيقاف تشغيل صانع الخبز بالضغط مع الاستمرار على زر إلغاء. يتم إيقاف تشغيل صانع الخبز عند بدء تشغيل الم يعد محيط زر PAUSE باللون الأحمر. قم بإزالة قابس الطاقة من مأخذ الطاقة. اترك صانع الخبز وجميع الملحقات تبرد تماماً قبل تفكيكها وتنظيفها.

تنظيف الهيكل المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ

1. امسح الجزء الخارجي من الهيكل المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ وأشاشة LCD بقطعة قماش ناعمة ورطبة. يمكن استخدام منظف سائل غير كاشط أو محلول رش خفيف لتجنب تراكم البقع. ضع المنظف على الإسفنج، وليس على السطح الخارجي أو شاشة LCD، قبل التنظيف. لا تستخدم منشفة ورقية جافة أو قطعة قماش لتنظيف شاشة LCD، ولا تستخدم منظفاً كاشطاً أو وسادة فرك معدنية لتنظيف أي جزء من صانع الخبز لأن ذلك سيؤدي إلى خدش السطح.

2. لا تقم أبداً بغمير الهيكل المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ في الماء أو وضعه في غسالة الأطباق. احرص على عدم السماح بتسرب الماء أو سائل التنظيف أسفل الأزرار أو شاشة LCD الموجودة على لوحة التحكم.

3. في حالة حدوث انسكابات زائدة مثل الدقيق والمكسرات والزيت وما إلى ذلك في حجرة الخبز الداخلية، قم بإزالتها بعناية باستخدام قطعة قماش ناعمة ورطبة. توخي الحذر الشديد عند تنظيف عناصر التدفئة. تأكد من أن صانع الخبز بارد تماماً ثم قم بفرك قطعة إسفنج أو قطعة قماش ناعمة ورطبة بلطف على طول عنصر التسخين. لا تستخدم أي نوع من المنظفات أو عوامل التنظيف.

تنظيف المداف

- اغسل المداف القابل للطي والمداف الثابت بالماء الدافئ والصابون وقطعة قماش ناعمة.
- تأكد من عدم وجود بقايا خبز في أي من شقوق المداف، بما في ذلك الفتحة على شكل حرف "D" ومنطقة المفصلات. إذا كان الأمر كذلك، قم بنقع المداف في الماء الدافئ والصابون. يمكن استخدام منظف سائل غير كاشط أو محلول رش خفيف. السماح للوقوف لمدة 10-20 دقيقة. استخدمي عود أسنان خشبي، أو سيفاً خشبياً رفيعاً، أو فرشاة تنظيف بلاستيكية لإزالة أي بقايا خبز من الشقوق ومنطقة المفصلات. قد يؤدي الفشل في تنظيف منطقة المفصلة في النهاية إلى عدم عمل المداف القابل للطي بشكل فعال. شطف جيداً.
- اترك جميع الأسطح تجف جيداً قبل إدخالها في صينية الخبز.

ملحوظة

لانصح بغسل المجاذيف في غسالة الأطباق. لإطالة عمر الطريقة غير الاصقة، اغسلها دائمًا بالماء الدافئ والصابون. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو وسادات التنظيف المعدنية أو الأدوات المعدنية لتنظيف المجاذيف لأن هذه العناصر قد تلحق الضرر بسطح المداف.

تخزين

- تأكد من إيقاف تشغيل صانع الخبز بالضغط مع الاستمرار على زر إلغاء. يتم إيقاف تشغيل صانع الخبز عند بدء تشغيل المِمْهِيْطِ زر PAUSE باللون الأحمر. قم بإزالة قابس الطاقة من مأخذ الطاقة.
- تأكد من أن صانع الخبز وجميع ملحقاته باردة ونظيفة وجافة تماماً.
- ضع صينية الخبز والمجاذيف في غرفة الخبز الداخلية.
- تأكد من إغلاق الغطاء.
- قم ب تخزين الجهاز في وضع مستقيم واقفاً على أرجل الدعم الخاصة به. لا تقم ب تخزين أي شيء في الأعلى.

تنظيف صينية الخبز

- املاً نصف صينية الخبز بالماء الدافئ والصابون. يمكن استخدام منظف سائل غير كاشط أو محلول رش خفيف. السماح للوقوف لمدة 10 - 20 دقيقة.

ملحوظة

لا تغمر الجزء الخارجي من وعاء الخبز في الماء لأن ذلك قد يتداخل مع حرية حركة أداة التوصيل وعمود الإدارة. اغسل فقط الجزء الداخلي من صينية الخبز.

- قم بإزالة المداف واغسل الجزء الداخلي من صينية الخبز بقطعة قماش ناعمة. لا تستخدم منظفاً كاشطاً أو وسادة تنظيف معدنية لأنها ستخدش الطبقية غير الاصقة. تأكد من عدم وجود بقايا خبز أو عجين على عمود الإدارة. شطف جيداً.

- اترك جميع الأسطح تجف جيداً قبل إدخالها في الهيكل المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ.

ملحوظة

قد تظهر بعض التغيرات في اللون على صينية الخبز وداخلها مع مرور الوقت. وهذا تأثير طبيعي ناتج عن الرطوبة والبخار ولن يؤثر على الخبز بأي شكل من الأشكال.

- الجزء الداخلي من صينية الخبز مطلبي بطبيعة عالية الجودة غير لاصقة. كما هو الحال مع أي سطح مطلبي غير لاصق، لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو وسادات التنظيف المعدنية أو الأدوات المعدنية لتنظيف هذه العناصر لأنها قد تلحق الضرر بالطبقية النهائية.

- لا تغسل صينية الخبز في غسالة الأطباق أبداً.



استكشاف الأخطاء وإصلاحها

مكونات

مشكلة

حل سهل

قد تختلف النتائج عند استخدام وصفات أخرى حيث أن الوصفات الموجودة في هذا الكتيب ذات حجم مناسب بحيث يتم عجن العجين بشكل صحيح ولا يتجاوز الخبز النهائي سعة وعاء الخبز. استخدم فقط الوصفات التي تحتوي على كميات مماثلة من المكونات. كدليل عام، يوصى باستخدام 300 جرام كحد أدنى و 750 جرام كحد أقصى من إجمالي المكونات الجافة في إعدادات الخبز. في إعداد المربى، كدليل عام، يجب استخدام 500 جرام من الفاكهة كحد أقصى.

نعم، يمكن استخدام مساحيق البيض أو اللبن المجفف أو الحليب الجاف. تتيح لك هذه المنتجات استخدام ميزة تأخير البدء، ولكن تأكد دائمًا من إضافة الماء إلى وعاء الخبز أولاً. ثم أضف البديل المجفف بعد الدقيق لإبقائهما منفصلين. وبالتالي، يمكن استبدال الحليب الطازج والبيض بالحليب الجاف ومساحيق البيض، لكن الخبز المخبوز سيكون له قوام أقل. إذا كنت لا تزال تخtras استخدام الحليب الطازج، فتأكد من تقليل نفس كمية السائل لتساوي الحليب الطازج وحذف مسحوق الحليب. لا تستخدم ميزة تأخير البدء مع المكونات القابلة للتلف.

هل يمكن تحضير وصفات خبز أخرى في هذه الآلة؟

هل يمكن استخدام المنتجات المحسوقة بدلاً من المنتجات الطازجة والعكس؟

هل يمكن استخدام الزبدة أو السمن بدلاً من الزيت؟

هل يمكن استخدام مواد تحلية أخرى بدلاً من السكر؟

هل يمكن الاستغناء عن الملح؟

نعم، يمكن استخدام العسل أو الشراب الذهبي أو السكر البني. عند استبدال السكر بالعسل أو السوائل الحلوة المشابهة، تأكد من تقليل نفس قياس السائل ليعادل السكر السائل. لا ننصح باستخدام المحليات الصناعية المحسوقة أو السائلة.

يلعب الملح دوراً هاماً جدًا في صنع الخبز. سيؤدي حذفها إلى تقليل احتباس الماء في العجين، كما يؤثر على الخلط وقوته تكوين الغلوتين وتخمير الخميرة. في الخبز النهائي، يعمل الملح على تحسين شكل الرغيف وبنية الفتات ولون القشرة، بالإضافة إلى إطالة العمر الافتراضي وتعزيز النكهة.

اعتماداً على خصوصية الدقيق، قد لا تكون النتائج مرضية. للحصول على أفضل النتائج، نوصي باستخدام مزيج من دقيق الخبز والدقيق المطحون منزليًا. تأكد من عدم طحن الدقيق بشكل خشن جدًا لأنه قد يؤدي إلى إتلاف طلاء صينية الخبز.

لضمان خلط جميع المكونات الجافة مع الماء ولتجنب تنشيط الخميرة قبل الأوان مع الماء أو الملح أو السكر عند استخدام خاصية تأخير البدء.

هل يمكنني استخدام الدقيق المطحون منزليًا أو المطحون منزليًا؟

لماذا يجب وضع المكونات في صينية الخبز بالترتيب المحدد؟

درجات الحرارة

مشكلة	حل سهل
هل درجة حرارة الغرفة والماء مهمة؟	نعم، تؤثر درجة حرارة الغرفة والماء على نشاط الخميرة وبالتالي يمكن أن تؤثر على جودة الخبز. متوسط درجة حرارة الغرفة حوالي 20 درجة مئوية - 25 درجة مئوية. يجب أن تكون المكونات الجافة في درجة حرارة الغرفة والسوائل في درجة حرارة 27 درجة مئوية ما لم ينص على خلاف ذلك. لا تستخدم الماء الساخن أبداً لأنه سيقتل الخميرة.
لماذا نطاق درجة حرارة "الخبز" منخفض جداً؟	نظرًا للحاجة إلى التحكم في درجة حرارة الخبز أقل من فرن الحائط ولكنها ساخنة بدرجة كافية لخبز الخبز بكفاءة وبشكل متساوٍ. أظهرت اختباراتنا أن الخبز الذي يتم خبزه عادةً في فرن حائط على درجة حرارة 190 درجة مئوية يمكن خبزه بنجاح في صانع الخبز على درجة حرارة 150 درجة مئوية. عند استخدام وصفاتك الخاصة أو تطويرها، نوصي باستخدام درجة حرارة الخبز الموصى بها مسبقاً لصانعي الخبز كدليل قبل ضبط درجة الحرارة وأو وقت "الخبز" للحصول على النتائج المرغوبة.
خبز الخبز	حل سهل
لقد حدث انقطاع في التيار الكهربائي. ماذا يمكنني أن أفعل؟	إذا تم إيقاف تشغيل الطاقة عن طريق الخطأ لمدة 60 دقيقة أو أقل أثناء التشغيل، فسوف تستأنف الحماية من انقطاع الطاقة تلقائياً الدورة التي انقطعت فيها، عند استعادة الطاقة.
إذا قمت بالإلغاء عن غير قصد أثناء مرحلة "العجن"، فماذا يمكنني أن أفعل؟	أعد ضبط إعدادات الخبز واترك العجين يعاد عجنه ويستمر خلال عملية التخمير والخبز. قد تكون النتيجة رغيفاً أكبر حجماً وأخف وزناً في المامس.
إذا قمت بالإلغاء عن غير قصد خلال مرحلة "الارتفاع"، ماذا يمكنني أن أفعل؟	قم بإيقاف تشغيل صانع الخبز، اترك العجينة داخل حجرة الخبز مع إغلاق الغطاء، اسمح للعجين بالارتفاع حتى يتقرب من أعلى المقلة تدريجياً. قم بتشغيل صانع الخبز. حدد إعداد الخبز فقط، واضبط درجة حرارة الخبز المطلوبة والوقت ثم اضغط على زر البدء زر PAUSE لتنشيط الدورة.
إذا قمت بالإلغاء عن غير قصد خلال مرحلة "الخبز"، فماذا يمكنني أن أفعل؟	حدد إعداد الخبز فقط، واضبط درجة حرارة الخبز المطلوبة والوقت ثم اضغط على زر البدء زر PAUSE لتنشيط الدورة.
لماذا لم يرتفع الخبز؟	ربما يكون هناك عدة أسباب. تحقق من مستوى البروتين في الدقيق، ونوصي بالدقيق الذي يحتوي على 11-12% بروتين على الأقل. ربما فشلت الخميرة في التنشيط، لذاتحقق من "أفضل تاريخ قبل" للخميرة وقياسات الخميرة ودرجة حرارة السوائل (27 درجة مئوية) والمكونات الجافة (20 درجة مئوية - 25 درجة مئوية).

مشكلة	حل سهل
لماذا تظهر الثقوب الكبيرة داخل الخبز؟	في بعض الأحيان، ستتركز فقاعات الهواء في مكان معين خلال مرحلة "الارتفاع" الأخيرة وستخizz في هذه الحالة. يمكن أن يكون سبب ذلك كثرة الماء و/أو الخميرة أو عدم كفاية الدقيق. التحقق من مكونات الوصفة وطريقة الوزن/القياس.
لماذا ينهار الجزء العلوي من الخبز؟	عادةً ما يكون هذا بسبب عدم توازن المكونات أو استخدام دقيق منخفض البروتين. التتحقق من طريقة وزن/قياس المكونات. الكثير من الخميرة أو الماء أو المكونات السائلة الأخرى، أو عدم كفاية الدقيق، قد يتسبب في شحوب الخبر من الأعلى وانهياره أثناء الخبر.
لماذا يختلف الخبر أحياناً في الطول والشكل؟	الخبز حساس لبيئته لذلك يمكن أن يتأثر بالارتفاع والرطوبة والطقوس ودرجة حرارة الغرفة وطول مؤقت تأخير البدء والتقلبات في التيار المنزلي. يمكن أيضاً أن يتأثر شكل الخبر إذا تم استخدام مكونات قديمة أو تم قياسها بشكل غير صحيح.
لماذا يكون رغيف القمح الكامل أقصر من رغيفي البيضاء العادي؟	لا يرتفع دقيق القمح الكامل وبعض الحبوب المميزة مثل دقيق الخبر. ستكون النتيجة رغيفاً أقصر وأصغر.
لماذا يختلف لون الخبر؟	يمكن أن تتسبب المكونات وخصائصها في تغيير لون الرغيف إلى اللون البني. حاول تغيير لون القشرة أو تعديل درجة حرارة الخبر و/أو الوقت. أيضاً، ربما تكون القشرة قد أصبحت داكنة خلال مرحلة "الحفظ على الدفع". نوصي بإزالة الخبر قبل بدء مرحلة "الحفظ على الدفع".
لماذا يكون للخبز أحياناً رائحة غريبة؟	الكثير من الخميرة والمكونات القديمة، وخاصة الدقيق والماء، يمكن أن تسبب الروائح. استخدم دائمًا المكونات الطازجة والقياسات الدقيقة.
لماذا يتتصق الطحين أحياناً بجوانب الخبر؟	أثناء مرحلة "العنج" قد تلتتصق أحياناً كميات صغيرة من الدقيق بجوانب صينية الخبر وتختizz على جوانب الرغيف. كشط الجزء المطحون من القشرة الخارجية بمسكين حاد. في المرة القادمة التي تجرب فيها الوصفة، إذا لزم الأمر، خلال مرحلة "العنج" ² ، استخدم ملعقة مطاطية لإضافة أي دقيق غير مخلوط من حول حواف صينية الخبر. هذا مهم بشكل خاص في الإعدادات الخالية من الغلوتين والخالية من الخميرة. قد ترغب في رش قاع صينية الخبر ومنتصف جوانبها بزيت الطهي قبل إضافة مكونات الخبر الخالي من الخميرة، واستخدام ملعقة مطاطية لتفكك الرغيف قبل إخراجه.
لماذا يخرج المجداف مع الخبر؟	يمكن أن يحدث هذا لأن المجداف قابل للقصص. استخدمي أداة غير معدنية لإزالته من الرغيف المخبوz قبل التقاطع. كن حذراً لأن المجداف سيكون ساخناً. وبدلاً من ذلك، يمكنك إزالة المجداف قبل بدء مرحلة "الخبز".
لماذا يخرج الدخان من صانع الخبر؟	من الطبيعي أن يصدر صانع الخبر دخاناً ناعماً أثناء الاستخدام الأول لأنه يحرق المواد الواقية الموجودة على عنصر التسخين. ومن الطبيعي أيضاً أن ينبعث البخار من فتحات البخار.
ومع ذلك، يمكن أيضاً أن ينتج الدخان عن المكونات المنسكبة على السطح الخارجي لوعاء الخبر وداخل حجرة الخبر. دون إيقاف تشغيل صانع الخبر، قم بإزالة القابس من مأخذ الطاقة. باستخدام قطعة قماش مبللة ناعمة (غير معدنية وغير كاشطة)، نظف الجزء الخارجي من صينية الخبر وجدرة الخبر وعنصر التسخين ثم حفظها جيداً مع توخي الحذر لأنها ستكون ساخنة. أعد إدخال قابس الطاقة. ستستأنف ميزة الحماية من انقطاع التيار الكهربائي تلقائياً الدورة التي انقطعت فيها.	

بداية متأخرة

مشكلة	حل سهل
لماذا لا يمكن ضبط ميزة تأخير البدء بعد 13 ساعة؟	قد تذهب جودة المكونات أو تتخمر إذا تركت داخل صينية الخبز لعدة ساعات. هذا هو الحال بشكل خاص خلال فصل الصيف، عندما يجب ضبط ميزة تأخير البدء على فترة زمنية أقصر.
لماذا لا يمكن استخدام بعض المكونات مع ميزة Delay Start؟	معظم الأطعمة البروتينية مثل الحليب والجبن والبيض ولحم الخنزير المقدد، وما إلى ذلك، قابلة للتلف وسوف تذهب دون تبريد لأكثر من ساعة واحدة.

توزيع الفواكه والجوز

مشكلة	حل سهل
قاعدة موزع الفاكهة والمكسرات مفتوحة.	ارفع غطاء الهيكل الرئيسي المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ وافتحه. يمكن التعرف على قاعدة الموزع من خلال صفات فتحات البخار. ادفع القاعدة حتى تستقر في مكانها.



الارتفاع والظروف الجوية

مشكلة	حل سهل
أنا أعيش في منطقة مرتفعة، هل هناك أي تعديلات يجب أن أقوم بها؟	<p>في المناطق المرتفعة أكثر من 3000 قدم (900 متر):</p> <ul style="list-style-type: none"> • يميل العجين إلى الارتفاع بشكل أسرع بسبب انخفاض ضغط الهواء. تقليل الخميرة بمقدار ربع ملعقة صغيرة، إذا كان العجين لا يزال مرتفعاً جدًا، قلل الخميرة بمقدار ربع ملعقة صغيرة أخرى في المرة التالية التي تجرب فيها الوصفة. يمكنك أيضًا تجربة إضافة المزيد من الملح وقليل من السكر لتأخير عمل الخميرة وتعزيزها بشكل أبطأ وأكثر توازنًا. • يكون الدقيق أكثر حفاظاً على الارتفاعات العالية ويمتص المزيد من السوائل. استخدم كمية أقل من الدقيق أو المزيد من السوائل وانتبه إلى تماسك العجين.

أعيش في مناخ جاف أو رطب، هل هناك أي تعديلات يجب أن أقوم بها؟	في المناخات الجافة، يكون الدقيق أكثر جفافاً ويتمتص المزيد من السوائل. استخدم كمية أقل من الدقيق أو المزيد من السوائل وانتبه إلى تماسك العجين.
في الأجواء الرطبة، خفق كمية الخميرة بمقدار ربع ملعقة صغيرة لتجنب ارتفاع العجينة، إذا كان العجين لا يزال مرتفعاً جدًا. قلل الخميرة بمقدار ربع ملعقة صغيرة أخرى في المرة التالية التي تجرب فيها الوصفة.	

مشكلة

الرغيف قصير وكثيف ثم يسقط عاليًا جدًا ارتفاع الرغيف لا توجد حركة أو لزج في وعاء الخبز رغيف رطب

- لم يتم تجميع المجداف أو صينية الخبز بشكل آمن انظر الصفحتين 10 و 11 للحصول على تعليمات التجميع الصحيحة.

**الأخطاء
التشغيلية**

- مرحلة "التسخين المسبق". لا توجد حركة في صينية الخبز أثناء مرحلة "التسخين المسبق". تحدث هذه المرحلة في إعدادات القمح الكامل، والقمح الكامل السريع، والمربى.

شاشات الكريستال السائل -- H أو -H:
غرفة الخبز دافئة جداً ولن تعمل حتى تبرد. ارفعي الغطاء وأزيلي صينية الخبز واتركي وقتاً كافياً حتى تبرد. بمجرد أن تبرد، ستعود شاشة LCD إلى القائمة الرئيسية. اضغط على ابدأ زر PAUSE لتنشيط الدورة.

- شاشات الكريستال السائل -L
صانع الخبز بارد جداً ولن يعمل حتى يسخن. ضعه في بيئة أكثر دفئاً، درجة حرارة الغرفة الموصى بها هي 25 درجة مئوية. بمجرد أن تصبح شاشة LCD دافئة بدرجة كافية، ستعود إلى القائمة الرئيسية.
اضغط على ابدأ زر PAUSE لتنشيط الدورة.

كان الغطاء مفتوحاً أثناء الخبز
لا ينصح برفع الغطاء أثناء التشغيل ما لم ينص على ذلك
في الوصفة: للتحقق من اتساق العجين. أو لتزييج وإضافة
البذور إلى أعلى الرغيف.

- مرحلة "الحفظ على الدفء".
يُترك الخبز في حجرة الخبز أثناء مرحلة "الحفظ على الدفء".
قم بإزالة صينية الخبز قبل مرحلة "الحفظ على الدفء".
ثم قم بإزالة الخبز واتركه ليبرد على رف سلكي.

خبز مقطوع إلى شرائح مباشرة بعد الخبز
لم يُسمح للبخار بالهروب من الرغيف المخوز.
قم بتبريد الخبز لمدة لا تقل عن 20 دقيقة قبل تقطيعه.

مشكلة	الأخطاء التشغيلية	ماء	دقيق
الرغيف قصير وكثيف	اتصل بأقرب مركز خدمة Sage معتمد لديك.	لا توجد حركة أو لزج في وعاء الخبز	أعلى جدًا ارتفاع الرغيف ثم يسقط
02:٥	اتصل بأقرب مركز خدمة Sage معتمد لديك.	ليس كافي	أكبر مما ينبغي
02:٥	اتصل بأقرب مركز خدمة Sage معتمد لديك.	تحقق من تمسك العجين خلال مرحلة "العن 2". إذا كان جافاً جدًا، أضف السائل (27 درجة مئوية)، إلى ١/٢ ملعقة كبيرة في المرة الواحدة.	تحقق من تمسك العجين خلال مرحلة "العن 2". انظر الصفحة 22. إذا كان رطباً جدًا، أضف الدقيق بمقدار ملعقة كبيرة في المرة الواحدة.
● ● ●	درجة الحرارة ساخنة جداً أو باردة جداً يجب أن تكون درجة حرارة الماء والسوائل (27 درجة مئوية) ما لم ينص على خلاف ذلك.	ليس كافي	تحقق من تمسك العجين خلال مرحلة "العن 2". إذا كان رطناً جداً، أضف الدقيق بمقدار ملعقة كبيرة في المرة الواحدة.
● ●	أكبر مما ينبغي	أكبر مما ينبغي	تحقق من تمسك العجين خلال مرحلة "العن 2". إذا كان جافاً جدًا، أضف السائل (27 درجة مئوية)، إلى ١/٢ ملعقة كبيرة في المرة الواحدة.

مشكلة

الرغيف قصير وكثيف ثم يسقط عاليًا جدًا ارتفاع الرغيف لا توجد حركة في وعاء الخبز رغيف رطب أو لزج في وعاء الخبز

- نوع الدقيق المستخدم بشكل خاطئ استخدم الدقيق الموصى به في الوصفة. لخبز الخبز، يوصى باستخدام دقيق الخبز الذي يحتوى على ما لا يقل عن 12%-11% من البروتين لضمان الحصول على رغيف طويل وطويل.

خميرة

ليس كافي زيادة بمقدار $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة.

أقل مما ينبغي تقليل بمقدار $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة.

استخدام نوع خميرة خاطئ نوصي باستخدام الخميرة الجافة النشطة لجميع الإعدادات القياسية وال الخميرة الفورية للإعدادات السريعة.

ال الخميرة التي لا معنى لها تتحقق من "الأفضل قبل التاريخ". راجع للحصول على نصائح حول التحقق من نضارة الخميرة.

ال الخميرة تنشيطها قبل الأوان تأكيد دائمًا من وضع المكونات في صينية الخبز بالترتيب المذكور في الوصفة، مع فصل الخميرة عن السوائل. عند استخدام خاصية تأخير البدء، اصنعي تجويفاً صغيراً في وسط الدقيق (مع التأكد من عدم ملامسة التجويف طبقة الماء أو الملح أو السكر) ثم ضعي الخميرة في التجويف.

سكر

ليس كافي يعد السكر جزءاً مهماً من عملية صنع الخبز لأنه يوفر الغذاء للخميرة. لا ننصح باستخدام المحليات الصناعية المحسوقة أو السائلة.

المكونات والكميات المستخدمة غير الموصى بها. استخدم المكونات والبدائل والكميات الموصى بها. قد تختلف النتائج عند استخدام وصفات أخرى.

الإعداد: أساسى

الحجم/القشرة	يعجن 1	يعجن 2	ارتفاع درجة الحرارة (درجة مئوية)	ارتفاع درجة الحرارة (درجة مئوية)	لكرة إلى أسفل	الارتفاع 1	شكل	الارتفاع 2	الارتفاع 3	خبز	درجة حرارة الخبر (°C)	الوقت الإجمالي دافئ (ساعة: دقيقة)
كجم خفيف 0,5	32 دقيقة	22 دقيقة	40 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	15 ثانية	50 دقيقة	30 دقيقة	دقيقة	140	2:49	1 ساعة
كجم متوسط 0,5	32 دقيقة	22 دقيقة	40 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	15 ثانية	50 دقيقة	40 دقيقة	دقيقة	140	2:59	1 ساعة
كجم داكن 0,5	32 دقيقة	22 دقيقة	40 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	15 ثانية	50 دقيقة	50 دقيقة	دقيقة	142	3:09	1 ساعة
كجم خفيف 0,75	32 دقيقة	22 دقيقة	40 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	15 ثانية	50 دقيقة	35 دقيقة	دقيقة	140	2:55	1 ساعة
كجم متوسط 0,75	32 دقيقة	22 دقيقة	40 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	15 ثانية	50 دقيقة	45 دقيقة	دقيقة	140	3:05	1 ساعة
كجم داكن 0,75	32 دقيقة	22 دقيقة	40 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	15 ثانية	55 دقيقة	50 دقيقة	دقيقة	142	3:15	1 ساعة
كجم خفيف 1	32 دقيقة	22 دقيقة	40 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	15 ثانية	50 دقيقة	40 دقيقة	دقيقة	140	3:01	1 ساعة
كيلو وسط 1	32 دقيقة	22 دقيقة	40 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	15 ثانية	50 دقيقة	40 دقيقة	دقيقة	140	3:11	1 ساعة
كيلو غامق 1	32 دقيقة	22 دقيقة	40 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	15 ثانية	50 دقيقة	40 دقيقة	دقيقة	142	3:21	1 ساعة
كجم خفيف 1,25	32 دقيقة	20 دقيقة	40 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	15 ثانية	50 دقيقة	50 دقيقة	دقيقة	140	3:10	1 ساعة
كجم متوسطة 1,25	32 دقيقة	20 دقيقة	40 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	15 ثانية	50 دقيقة	50 دقيقة	دقيقة	140	3:20	1 ساعة
كجم داكن 1,25	32 دقيقة	20 دقيقة	40 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	15 ثانية	50 دقيقة	1 ساعة و 10 دقائق	دقيقة	142	3:30	1 ساعة و 10 دقائق

الإعداد: رغيف يابس

الحجم/القشرة	يعجن 1	يعجن 2	ارتفاع درجة الحرارة (درجة مئوية)	ارتفاع درجة الحرارة (درجة مئوية)	لكرة إلى أسفل	الارتفاع 1	شكل	الارتفاع 2	الارتفاع 3	خبز	درجة حرارة الخبر (°C)	الوقت الإجمالي دافئ (ساعة: دقيقة)
كجم 0,5	32 دقيقة	20 دقيقة	40 دقيقة	10 ثانية	30 دقيقة	10 ثانية	50 دقيقة	1 ساعة	دقيقة	145	3:25	1 ساعة
كجم 0,75	32 دقيقة	20 دقيقة	40 دقيقة	10 ثانية	30 دقيقة	10 ثانية	55 دقيقة	1 ساعة	دقيقة	145	3:30	1 ساعة
كجم 1,0	32 دقيقة	20 دقيقة	40 دقيقة	10 ثانية	30 دقيقة	10 ثانية	52 دقيقة	1 ساعة	دقيقة	145	3:27	1 ساعة
كجم 1,25	32 دقيقة	20 دقيقة	40 دقيقة	10 ثانية	30 دقيقة	10 ثانية	50 دقيقة	1 ساعة و 5 دقائق	دقيقة	145	3:40	1 ساعة و 5 دقائق

لا يتوفّر تحديد وظيفة CRUST و RAPID في هذا الإعداد.

الإعداد: سريع أساسي

الإعداد: سريع أساسي	يعجن 1	يعجن 2	ارتفاع درجة الحرارة (درجة منوية)	الارتفاع 1	لكرة إلى أسفل	الارتفاع 2	شكل	الارتفاع 3	خبز	درجة حرارة الخبز (°C)	الوقت الإجمالي (ساعة: دقيقة)	دافيء
كجم خفيف 0,5	32 دقيقة	22 دقيقة	2 دقيقة	15 دقيقة	10 ثانية	10 ثانية	10 ثانية	30 دقيقة	30 دقيقة	140	1:49	1 ساعة
كجم متوسط 0,5	32 دقيقة	22 دقيقة	2 دقيقة	15 دقيقة	10 ثانية	10 ثانية	10 ثانية	40 دقيقة	30 دقيقة	140	1:59	1 ساعة
كجم داكن 0,5	32 دقيقة	22 دقيقة	2 دقيقة	15 دقيقة	10 ثانية	10 ثانية	10 ثانية	50 دقيقة	30 دقيقة	142	2:09	1 ساعة
كجم خفيف 0,75	32 دقيقة	22 دقيقة	3 دقيقة	15 دقيقة	10 ثانية	10 ثانية	10 ثانية	35 دقيقة	30 دقيقة	140	1:55	1 ساعة
كجم متوسط 0,75	32 دقيقة	22 دقيقة	3 دقيقة	15 دقيقة	10 ثانية	10 ثانية	10 ثانية	45 دقيقة	30 دقيقة	140	2:05	1 ساعة
كجم داكن 0,75	32 دقيقة	22 دقيقة	3 دقيقة	15 دقيقة	10 ثانية	10 ثانية	10 ثانية	55 دقيقة	30 دقيقة	142	2:15	1 ساعة
كجم خفيف 1	32 دقيقة	22 دقيقة	4 دقيقة	15 دقيقة	10 ثانية	10 ثانية	10 ثانية	40 دقيقة	30 دقيقة	140	2:01	1 ساعة
كيلو وسط 1	32 دقيقة	22 دقيقة	4 دقيقة	15 دقيقة	10 ثانية	10 ثانية	10 ثانية	50 دقيقة	30 دقيقة	140	2:11	1 ساعة
كيلو غامق 1	32 دقيقة	22 دقيقة	4 دقيقة	15 دقيقة	10 ثانية	10 ثانية	10 ثانية	1 ساعة	30 دقيقة	142	2:21	1 ساعة
كجم خفيف 1,25	32 دقيقة	20 دقيقة	5 دقيقة	15 دقيقة	10 ثانية	10 ثانية	10 ثانية	50 دقيقة	30 دقيقة	140	2:10	1 ساعة
كجم متوسطة 1,25	32 دقيقة	20 دقيقة	5 دقيقة	15 دقيقة	10 ثانية	10 ثانية	10 ثانية	1 ساعة	30 دقيقة	140	2:20	1 ساعة
كجم داكن 1,25	32 دقيقة	20 دقيقة	5 دقيقة	15 دقيقة	10 ثانية	10 ثانية	10 ثانية	1 ساعة و 10 دقائق	30 دقيقة	142	2:30	1 ساعة

الإعداد: حلو

الإعداد: حلو	الحجم/القشرة	يعجن 1	يعجن 2	ارتفاع درجة الحرارة (درجة منوية)	الارتفاع 1	لكرة إلى أسفل	الارتفاع 2	شكل	الارتفاع 3	خبز	درجة حرارة الخبز (°C)	الوقت الإجمالي (ساعة: دقيقة)	دافيء
كجم 0,5	5 دقيقة	20 دقيقة	32 دقيقة	40 دقيقة	10 ثانية	5 ثانية	25 دقيقة	50 دقيقة	1 ساعة	123	3:20	1 ساعة	
كجم 0,75	5 دقيقة	20 دقيقة	32 دقيقة	40 دقيقة	10 ثانية	5 ثانية	25 دقيقة	50 دقيقة	1 ساعة و 2 دقيقة	123	3:22	1 ساعة	
كجم 1,0	5 دقيقة	20 دقيقة	32 دقيقة	40 دقيقة	10 ثانية	5 ثانية	25 دقيقة	50 دقيقة	1 ساعة و 5 دقائق	123	3:25	1 ساعة	
كجم 1,25	5 دقيقة	20 دقيقة	32 دقيقة	40 دقيقة	10 ثانية	5 ثانية	25 دقيقة	50 دقيقة	1 ساعة و 10 دقائق	123	3:30	1 ساعة	

لا يتوفر تحديد وظيفة RAPID CRUST في هذا الإعداد.

الإعداد: القمح الكامل

الحجم/القشرة ما قبل التسخين (°C)	درجة حرارة يعجن 1	يعجن 2	ارتفاع درجة الحرارة (درجة مئوية)	ارتفاع درجة الارتفاع 1	ارتفاع درجة الارتفاع 2	شكل	ارتفاع 3	خبز	لكلمة إلى أسفل	ارتفاع درجة الارتفاع 3	درجة حرارة الخبز (°C) (ساعة:دقيقة)	الوقت الإجمالي	درجة حرارة دافيء		
كجم خفيف 0,5	2 دقيقة	17 دقيقة	50 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	45 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	10 ثانية	50 دقيقة	32 دقيقة	140	3:24	1 ساعة	
كجم متوسط 0,5	2 دقيقة	17 دقيقة	50 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	40 دقيقة	45 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	10 ثانية	50 دقيقة	32 دقيقة	140	3:29	1 ساعة
كجم داكن 0,5	2 دقيقة	17 دقيقة	50 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	48 دقيقة	45 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	10 ثانية	50 دقيقة	32 دقيقة	142	3:37	1 ساعة
كجم خفيف 0,75	3 دقيقة	17 دقيقة	50 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	37 دقيقة	45 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	10 ثانية	50 دقيقة	32 دقيقة	140	3:27	1 ساعة
كجم متوسط 0,75	3 دقيقة	17 دقيقة	50 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	42 دقيقة	45 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	10 ثانية	50 دقيقة	32 دقيقة	140	3:32	1 ساعة
كجم داكن 0,75	3 دقيقة	17 دقيقة	50 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	45 دقيقة	50 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	10 ثانية	50 دقيقة	32 دقيقة	142	3:40	1 ساعة
كجم خفيف 1	4 دقيقة	17 دقيقة	50 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	40 دقيقة	45 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	10 ثانية	50 دقيقة	32 دقيقة	142	3:44	1 ساعة
كيلو وسط 1	4 دقيقة	17 دقيقة	50 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	45 دقيقة	45 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	10 ثانية	50 دقيقة	32 دقيقة	140	3:36	1 ساعة
كيلو غامق 1	4 دقيقة	17 دقيقة	50 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	45 دقيقة	45 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	10 ثانية	50 دقيقة	32 دقيقة	140	3:31	1 ساعة
كجم خفيف 1,25	5 دقيقة	15 دقيقة	50 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	45 دقيقة	53 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	10 ثانية	50 دقيقة	32 دقيقة	142	3:53	1 ساعة
كجم متوسطة 1,25	5 دقيقة	15 دقيقة	50 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	45 دقيقة	55 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	10 ثانية	50 دقيقة	32 دقيقة	140	3:45	1 ساعة
كجم داكن 1,25	5 دقيقة	15 دقيقة	50 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	45 دقيقة	45 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	10 ثانية	50 دقيقة	32 دقيقة	140	3:40	1 ساعة و 3 دقائق

الإعداد: رغيف يابس

مقاس	يعجن 1	يعجن 2	ارتفاع درجة مئوية (درجة مئوية)	ارتفاع درجة الحرارة	ارتفاع درجة الحرارة	شكل	ارتفاع 2	ارتفاع 3	خبز	لكلمة إلى أسفل	ارتفاع درجة الارتفاع 1	ارتفاع درجة الارتفاع 2	درجة حرارة الخبز (°C) (ساعة:دقيقة)	الوقت الإجمالي	
كجم 0,5	5 دقيقة	20 دقيقة	40 دقيقة	10 ثانية	30 دقيقة	50 دقيقة	1 ساعة	10 ثانية	30 دقيقة	10 ثانية	40 دقيقة	32 دقيقة	145	3:25	1 ساعة
كجم 0,75	5 دقيقة	20 دقيقة	40 دقيقة	10 ثانية	30 دقيقة	55 دقيقة	1 ساعة	10 ثانية	30 دقيقة	10 ثانية	40 دقيقة	32 دقيقة	145	3:30	1 ساعة
كجم 1,0	5 دقيقة	20 دقيقة	40 دقيقة	10 ثانية	30 دقيقة	52 دقيقة	1 ساعة	10 ثانية	30 دقيقة	10 ثانية	40 دقيقة	32 دقيقة	145	3:27	1 ساعة
كجم 1,25	5 دقيقة	20 دقيقة	40 دقيقة	10 ثانية	30 دقيقة	40 دقيقة	1 ساعة و 5 دقائق	10 ثانية	30 دقيقة	10 ثانية	40 دقيقة	32 دقيقة	145	3:40	1 ساعة

لا يتوفّر تحديد وظيفة RAPID CRUST في هذا الإعداد.

الإعداد: القمح الكامل السريع

الحجم/القشرة	درجة حرارة ما قبل التسخين (°C)	يعجن 1	يعجن 2	ارتفاع درجة الحرارة (درجة مئوية)	ارتفاع درجة الحرارة (درجة مئوية)	لكرة إلى أسفل	الارتفاع 1	الارتفاع 2	شكل	الارتفاع 3	خبز	درجة حرارة الخبز (°C)	الوقت الإجمالي (ساعة: دقيقة)	دافيء
كجم خفيف	0,5	16	2 دقيقة	32 دقيقة	30 دقيقة	10 ثانية	10 دقيقة	10 ثانية	10 ثانية	35 دقيقة	30 دقيقة	2:09	140	1 ساعة
كجم متوسط	0,5	16	2 دقيقة	32 دقيقة	30 دقيقة	10 ثانية	10 دقيقة	10 ثانية	10 ثانية	40 دقيقة	30 دقيقة	2:14	140	1 ساعة
كجم داكن	0,5	16	2 دقيقة	32 دقيقة	30 دقيقة	10 ثانية	10 دقيقة	10 ثانية	10 ثانية	48 دقيقة	30 دقيقة	2:22	142	1 ساعة
كجم خفيف	0,75	16	3 دقيقة	32 دقيقة	30 دقيقة	10 ثانية	10 دقيقة	10 ثانية	10 ثانية	37 دقيقة	30 دقيقة	2:12	140	1 ساعة
كجم متوسط	0,75	16	3 دقيقة	32 دقيقة	30 دقيقة	10 ثانية	10 دقيقة	10 ثانية	10 ثانية	42 دقيقة	30 دقيقة	2:17	140	1 ساعة
كجم داكن	0,75	16	3 دقيقة	32 دقيقة	30 دقيقة	10 ثانية	10 دقيقة	10 ثانية	10 ثانية	50 دقيقة	30 دقيقة	2:25	142	1 ساعة
كجم خفيف	1	16	4 دقيقة	32 دقيقة	30 دقيقة	10 ثانية	10 دقيقة	10 ثانية	10 ثانية	40 دقيقة	30 دقيقة	2:16	140	1 ساعة
كيلو وسط	1	16	4 دقيقة	32 دقيقة	30 دقيقة	10 ثانية	10 دقيقة	10 ثانية	10 ثانية	45 دقيقة	30 دقيقة	2:21	140	1 ساعة
كيلو غامق	1	16	4 دقيقة	32 دقيقة	30 دقيقة	10 ثانية	10 دقيقة	10 ثانية	10 ثانية	53 دقيقة	30 دقيقة	2:29	142	1 ساعة
كجم خفيف	1,25	16	5 دققة	32 دققة	30 دققة	10 ثانية	10 دققة	10 ثانية	10 ثانية	50 دققة	30 دققة	2:25	140	1 ساعة
كجم متوسطة	1,25	16	5 دققة	32 دققة	30 دققة	10 ثانية	10 دققة	10 ثانية	10 ثانية	55 دققة	30 دققة	2:30	140	1 ساعة
كجم داكن	1,25	16	5 دققة	32 دققة	30 دققة	10 ثانية	10 دققة	10 ثانية	10 ثانية	3 دقائق و 3 دقائق	30 دققة	2:38	142	1 ساعة

الإعداد: العجين

دورة عجين	يعجن 1	يعجن 2	ارتفاع درجة الحرارة (درجة مئوية) الارتفاع	الوقت الكلي
عجين	5 دقيقة	25 دقيقة	32 دقيقة	60 دقيقة 1 ساعة 30 دقيقة
عجينة البيتزا	5 دقيقة	15 دقيقة	32 دقيقة	60 دقيقة 50 دقيقة
عجينة الباستا	14 دقيقة			14 دقيقة

تحتوي جميعها على أقسام وصفات منفصلة.

الإعداد: خالي من الغلوتين

مقاس	بعجن 1	بعجن 2	ارتفاع درجة الحرارة (درجة مئوية)	ارتفاع 1	شكل	الارتفاع 3	خبز	درجة حرارة الخبز (°C)	الوقت الإجمالي دافعه (ساعة:دقيقة)
كجم خفيف 1	3 دقيقة	17 دقيقة	32	50 دقيقة	10 ثانية	50 دقيقة	45 دقيقة	135	2:45 1 ساعة
كيلو وسط 1	3 دقيقة	17 دقيقة	32	50 دقيقة	10 ثانية	50 دقيقة	50 دقيقة	135	2:50 1 ساعة
كيلو غامق 1	3 دقيقة	17 دقيقة	32	50 دقيقة	10 ثانية	50 دقيقة	55 دقيقة	137	2:55 1 ساعة
كجم خفيف 1,25	3 دقيقة	17 دقيقة	32	50 دقيقة	10 ثانية	50 دقيقة	50 دقيقة	135	2:50 1 ساعة
كجم متوسطة 1,25	3 دقيقة	17 دقيقة	32	50 دقيقة	10 ثانية	50 دقيقة	55 دقيقة	135	2:55 1 ساعة
كجم داكن 1,25	3 دقيقة	17 دقيقة	32	50 دقيقة	10 ثانية	50 دقيقة	1 ساعة	137	3:00 1 ساعة



يكفل

كفالة محدودة لمدة عامين

تضمن أجهزة Sage® استخدام هذا المنتج للاستخدام المنزلي في مناطق محددة لمدة عامين من تاريخ الشراء ضد العيوب الناجمة عن التصنيع والمواد الخاطئة. خلال فترة الضمان هذه، ستقوم أجهزة Sage® بإصلاح أو استبدال أي منتج معيب (وفقاً لتقدير Sage® Appliances وحده).

سيتم احترام جميع حقوق الكفالة القانونية بموجب التشريعات الوطنية المعمول بها ولن تتأثر بكافالتها. للحصول على الشروط والأحكام الكاملة للكفالة بالإضافة إلى تعليمات حول كيفية تقديم الطلب، يرجى زيارة www.sageappliances.com.

ملحوظات



ملحوظات



ملحوظات



GBR

BRG Appliances Limited
 Unit 3.2, Power Road Studios,
 114 Power Road, London, W4 5PY
 Freephone (UK Landline): 0808 178 1650
 Mobile Calls (National Rate): 0333 0142 970

DEU**AUT**

Sage Appliances GmbH
 Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld,
 Deutschland
 Deutschland: 0800 505 3104
 Österreich: 0800 80 2551

FRA

Sage Appliances France SAS
 Siège social: 66 avenue des Champs
 Elysées – 75008 Paris
 879 449 866 RCS Paris
 France: 0800 903 235

IRE

Ireland
 1800 932 369

NLD

Netherlands
 0800 020 1741

CHE

Switzerland
 0800 009 933

ITA

Italy
 800 909 773

LUX

Luxembourg
 0800 880 72

ESP

Spain
 0900 838 534

DNK

Denmark
 80 820 827

PTR

Portugal
 0800 180 243

SWE

Sweden
 0200 123 797

POL

Poland
 00800 121 8713

FIN

Finland
 0800 412 143

BEL

Belgium
 0800 54 155

NOR

Norway
 80 024 976

Registered in England & Wales No. 8223512

Registered in Germany No. HRB 81309 (AG Düsseldorf)

Registered in France No. 879 449 866 RCS

EN Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.

DE Aufgrund unserer kontinuierlichen Produktverbesserungen kann die hier gezeigte Abbildung geringfügig vom tatsächlichen Produkt abweichen.

FR En raison de leur amélioration continue, les produits représentés ou photographiés dans le présent document peuvent différer légèrement du produit réel.

NL Vanwege voortdurende productverbeteringen, kunnen de afgebeelde producten in dit document licht afwijken van het eigenlijke product.

IT A causa del continuo miglioramento dei prodotti, il prodotto descritto o illustrato in questo documento può variare leggermente rispetto al prodotto reale.

ES Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o la fotografía en este documento.

PT Devido à melhoria contínua dos produtos, os produtos ilustrados ou fotografados neste documento podem variar ligeiramente do produto real.

PL Ze względu na stałe przeprowadzane ulepszenia, produkty przedstawione na ilustracjach lub zdjęciach w tym dokumencie mogą różnić się od używanego produktu.

DA På grund af løbende produktudvikling kan de illustrerede eller fotograferede produkter i dette dokument variere en smule fra det faktiske produkt.

SV På grund av kontinuerlig produktförbättring kan produkterna som visas i illustrationerna och fotografierna i detta dokument skilja sig något från den faktiska produkten.

FI Jatkuva tuoteketjussa seurausena kuvituksen tuotteet eivät välttämättä ole täysin samanlaisia kuin varsinainen tuote.

NO På grunn av kontinuerlig produktutvikling kan produktene som er vist eller avfotografert i dette dokumentet, variere noe fra det faktiske produktet.

Copyright BRG Appliances 2024

BBM800 / SBM800 UK UG2 – B24

Sage®

www.sageappliances.com