

# *the Custom Loaf™*

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](http://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.



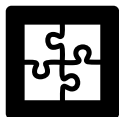
To protect against electric shock, do not immerse the power base, power cord or power plug in water or allow moisture to come in contact with these parts. Avoid spilling water onto the power base's connector. Do not immerse the power base for cleaning.



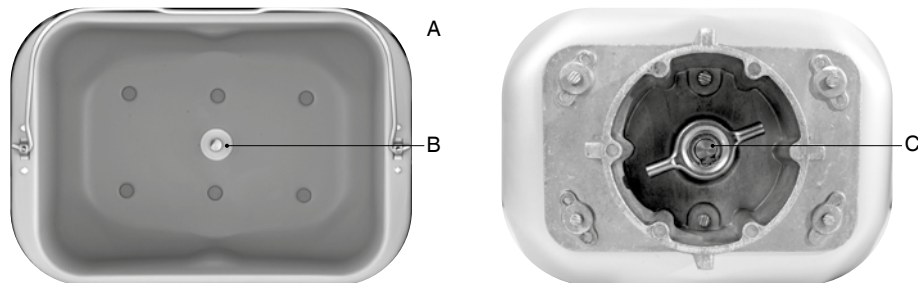
#### **WARNING**

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

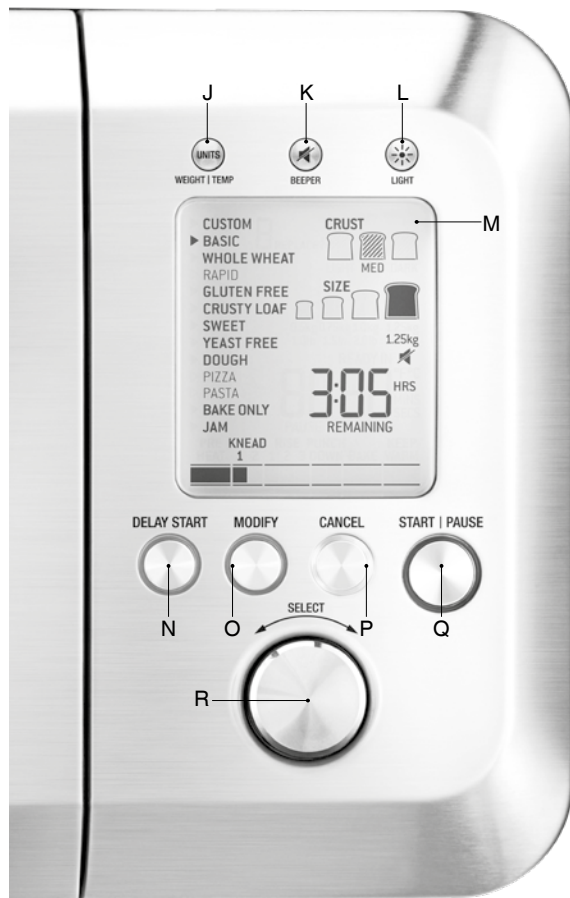


- A. **Non-stick bread pan with handle**
- B. **Drive shaft (inside bread pan)**
- C. **Coupling (underside of bread pan)**
- D. **Stainless steel housing**  
Interior cavity (the baking chamber) contains the heating element and drive mechanism
- E. **Automatic fruit and nut dispenser**
- F. **Viewing 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

### 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.

T



Fixed Paddle





## 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

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

#### 2. Insert the Collapsible or Fixed Paddle

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

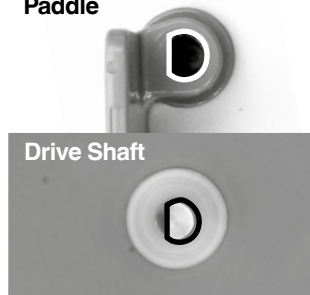


### NOTE

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.

- 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.
- 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



Push down firmly



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

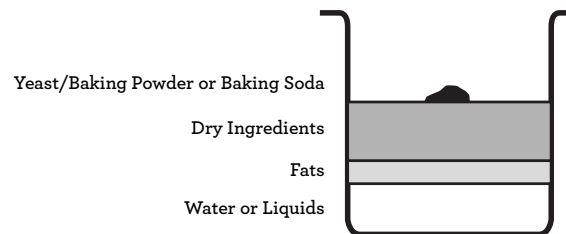
- e. The collapsible paddle will automatically collapse into the flat position then return to the upright position during the appropriate times in the 'knead 2', 'rise' and 'punch-down' phases, then collapse before the 'bake' phase begins to minimise the hole at the bottom of the baked loaf.



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](http://www.sageappliances.co.uk), to download the eBook.

### 3. Add ingredients to the Bread Pan

- a. Before adding ingredients to the bread pan, ensure they are:
- **Fresh.** In particular, fresh flour and yeast are critical – check the 'Best Before Date' stamped on the package. For tips on checking the freshness of your yeast, refer to the comments on yeast in 'The Vital Ingredient' section.
  - **Measured and weighed accurately.** Refer to 'Tips for Better Bread Making - Measuring and Weighing Ingredients' in this book.
  - **The right temperature.** Unless specified otherwise in a recipe, all liquids should be 27°C, and non liquid ingredients should be at

#### 4. Return the Bread Pan to the Baking Chamber

- a. 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.
- b. 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.


- a. 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.
- b. 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.
- d. 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	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.	Depends on selected setting	Depends on selected setting	'Using the CUSTOM setting'.
BASIC	Collapsible 	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.	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 	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 ¼ teaspoon and increase yeast by ¼ teaspoon. This adjustment is suitable for all recipes.	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 	This is a setting for breads that contain more than 50% whole wheat, whole grain, or speciality 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.	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 	This is a setting for breads that contain more than 50% whole wheat, whole grain, or speciality 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 ¼ teaspoon and increase yeast by ¼ teaspoon. This adjustment is suitable for all recipes.	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 	This is a setting for breads that contain gluten free flours such as rice flour, tapioca flour, potato flour, buckwheat flour, arrowroot etc. 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.	LIGHT MEDIUM DARK	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.	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 	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.	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.	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 CRUSTY LOAF section.

SETTING	PADDLE	DESCRIPTION	CRUST COLOUR OPTIONS	LOAF SIZE OPTIONS	MORE INFORMATION
SWEET	Collapsible 	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.	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.	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 SWEET section.
YEAST FREE	Collapsible 	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.	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.	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.	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.



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"> <li>- Darken or crispen loaves already baked and cooled. This only takes a few minutes so check regularly.</li> <li>- Re-warm loaves already baked and cooled.</li> <li>- Bake doughs that have been hand-shaped.</li> <li>- Melt or brown toppings on baked bread.</li> </ul> <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'	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. During this phase, no movement occurs in the bread pan.	This phase will only occur on the WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID and JAM settings.
'Knead 1'	The 'knead 1' phase distributes the yeast and moistens the gluten in the flour. During this phase, the paddle will rotate slowly.	Viewing window may fog up. This is normal and will dissipate later in the cycle. 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.
'Knead 2'	The 'knead 2' phase thoroughly mixes the ingredients and strengthens the moistened gluten strands to a springy elasticity. A dough ball will form. During this phase, the paddle will rotate faster and in both the clockwise and counterclockwise direction. 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. 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.	Viewing window may fog up. This is normal and will dissipate later in the cycle. 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. 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), ½ to 1 tablespoon at a time. If it is too wet, add flour 1 tablespoon at a time. 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.

PHASE	DESCRIPTION	NOTES
'Rise 1' 'Punch Down' 'Rise 2' 'Punch Down'	<p>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. This phase is important to the flavour of the bread.</p> <p>During this phase, no movement occurs in the bread pan. 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.</p> <p>During this phase, the paddle will rotate a few turns lasting approx. 10—15 seconds.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
'Rise 3'	<p>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'.</p> <p>During this phase, no movement occurs in the bread pan.</p>	<p>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.</p>
'Bake'	<p>The 'bake' phase regulates the baking time and temperature according to the individual recipe.</p> <p>During this phase, no movement occurs in the bread pan.</p>	<p>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.</p>
'Keep Warm'	<p>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.</p> <p>To turn off the 'keep warm' phase, or to reduce the 60 minute keep warm time, refer to 'Using the MODIFY button', page 28.</p>	<p>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.</p>



## 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.

PHASE													
SETTING	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
<b>BASIC</b>			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
<b>BASIC RAPID</b>			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
<b>WHOLE WHEAT</b>	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
<b>WHOLE WHEAT RAPID</b>	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
<b>GLUTEN FREE</b>			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
<b>CRUSTY LOAF</b>			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
<b>SWEET</b>			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
<b>YEAST FREE</b>			10mins— 30mins	10mins— 30mins							0mins— 2hrs	60°C— 150°C	0mins— 1:00hrs
<b>DOUGH - BREAD</b>			0mins— 1:00hrs	0mins— 1:00hrs	27°C— 34°C	0mins— 1:40hrs							
<b>DOUGH - PIZZA</b>			0mins— 1:00hrs	0mins— 1:00hrs	27°C— 34°C	0mins— 1:40hrs							
<b>DOUGH - PASTA</b>			10mins— 30mins	10mins— 30mins									
<b>BAKE ONLY</b>											0mins— 2hrs	60°C— 150°C	
<b>JAM</b>	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  $\text{CO}_2$  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

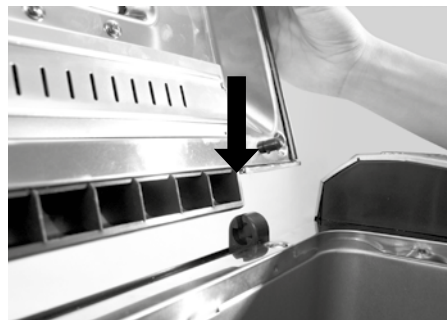
Ensure the bread maker is turned OFF by pressing and holding the CANCEL button. The bread maker is OFF when the START | PAUSE button surround is no longer red. Remove the power plug from the power outlet. Allow the bread maker and all accessories to cool completely before disassembling and cleaning.

### 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?	<p>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.</p> <p>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.</p>
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 can 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"> <li>Dough tends to rise faster as there is less air pressure. Reduce yeast by ¼ teaspoon. If the dough still rises too high, reduce yeast by another ¼ 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.</li> <li>Flour is drier at higher altitudes and will absorb more liquid. Use less flour or more liquid and pay attention to the dough consistency.</li> </ul>
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 ¼ teaspoon to avoid over rising of the dough. If the dough still rises too high, reduce yeast by another ¼ 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
<b>Operational Errors</b>	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
<b>Operational Errors</b>	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.	●			
	E:02 Contact your nearest authorised Sage service centre.				
	E:02 Contact your nearest authorised Sage service centre.				
<b>Water</b>	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.				●
<b>Flour</b>	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 ¼ teaspoon.					●
	Too much Reduce by ¼ 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](http://www.sageappliances.com)**.

# *the Custom Loaf™*

BBM800 / SBM800



دليل المستخدم AR

# **Sage®**

# 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 والالتزام بالاحتياطات التالية.

## توصي سيچ بالسلامة أولاً

اقرأ جميع التعليمات قبل الاستخدام واحتفظ بها للرجوع إليها في المستقبل

- تتوفر أيضًا نسخة قابلة للتنزيل من هذا المستند على [sageappliances.com](http://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 وقابس تأريض. يجب تأريض الجهاز باستخدام منفذ مؤرض بشكل صحيح. في حالة حدوث عطل كهربائي، فإن التأريض يقلل من خطر حدوث صدمة كهربائية.

## محتويات



- 2 توصي سيچ 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

- لا تقم، تحت أي ظرف من الظروف، بقطع أو إزالة السن الثالث (الأرضي) من سلك الطاقة أو استخدام محول.
- استشر كهربائيًا مؤهلًا 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 المتبقي لتوفير أمان إضافي عند استخدام جميع الأجهزة الكهربائية. يوصى باستخدام مفاتيح الأمان ذات تيار تشغيل مقنن لا يزيد عن 30 مللي 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 خطرًا على السلامة بما في ذلك الإصابة الشخصية.
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. لا تستخدم الجهاز لأي شيء آخر غير الغرض.
- 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 بعيدًا 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 تحريك الآلة قليلًا.
- 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 معلقًا على حافة المنضدة أو الطاولة. لا تدع سلك الطاقة يلمس الأسطح الساخنة أو يصبح معقودًا.
- لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء الاستخدام.
- في حالة ترك الجهاز دون مراقبة أو تنظيفه أو نقله أو تجميعه أو تخزينه، قم دائمًا بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مأخذ الطاقة.

- يجب إبقاء سلك طاقة الجهاز وأي مكونات أو ملحقات أو ملحقات بعيدًا عن متناول الأطفال بعمر 8 سنوات أو أقل.
- لا تستخدم مطلقًا الملحقات أو الملحقات غير المرفقة مع هذا المنتج أو غير المصرح باستخدامها من قبل Sage® في هذا المنتج. قد يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى حدوث خلل في المنتج أو تلف المنتج أو حتى تشكيل خطر على السلامة.
- لا تحاول تشغيل الجهاز بأي طريقة أخرى غير تلك الموضحة في هذا الكتيب.
- لا تحرك الجهاز أثناء التشغيل.
- لا تقم 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 تقم بتغطية فتحات الهواء عندما تكون ماكينة الخبز قيد الاستخدام.

- افصل الجهاز من المنفذ في حالة عدم الاستخدام، وقبل تجميع الأجزاء أو تفكيكها وقبل التنظيف.
- لفصل القابس، أمسك القابس واسحبه من المأخذ. لا تسحب أبدًا من سلك الطاقة.
- قم بفحص سلك الطاقة والقابس والجهاز الفعلي بانتظام بحثًا عن أي ضرر. في حالة اكتشاف تلف بأي شكل من الأشكال، توقف فورًا 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 ضروريًا 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](http://sageappliances.com)

✱ للحمية 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.

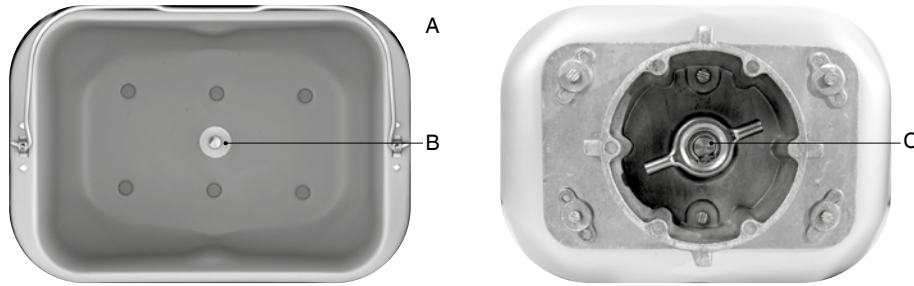
تحذير

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 المربى من المقلاة.
- كن حذرًا عند سكب المربى من صينية الخبز، حيث أن المربى 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. اغسل 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 التقطيع.
- لا تستخدم الجهاز في حالة تلف سلك الطاقة أو قابس الطاقة أو الجهاز بأي شكل من الأشكال.



- 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 وآلية القيادة
- E. موزع الفواكه والمكسرات الأوتوماتيكي
- F. نافذة المشاهدة
- G. غطاء قابل للإزالة
- H. مشاوي التهوية
- I. حامل الوصفة وتخزين السلك

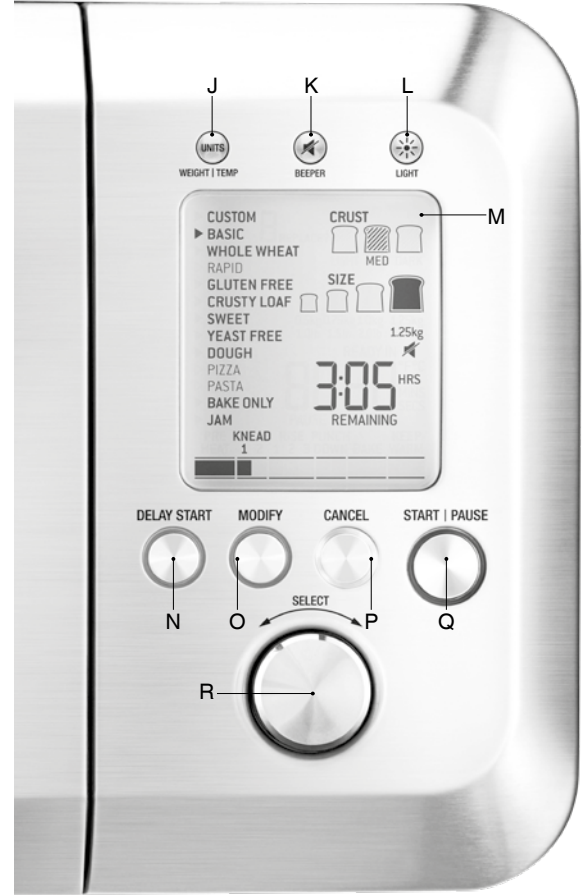
### معلومات التقييم

240-220 فولت ~ 50-60 هرتز 680-830 واط





- ل. الوزن | زر درجة الحرارة  
اضغط لتحويل درجة الحرارة والوزن المتري الافتراضي  
(درجة مئوية وكيلوجرام) إلى الوحدات الإمبراطورية (درجة فهرنهايت ورطل).
- K. زر الصافرة  
يضغط  لكتم صوت التنبيهات.
- L. زر الضوء  
اضغط مع الاستمرار لإضاءة حجرة الخبز الداخلية.
- M. شاشة LCD بإضاءة خلفية  
زر تأخير البدء
- N. اضغط لتحديد الوقت الذي تريد أن يصبح فيه الرغيف جاهزًا وسيعمل صانع الخبز تلقائيًا في الوقت المناسب.
- O. زر تعديل  
اضغط لتعديل درجات الحرارة والأوقات الافتراضية لمراحل التسخين المسبق، والعجن، والرفع، والضغط للأسفل، والخبز، والحفاظ 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 مؤقتًا.  
ستعرض شاشة LCD كلمة "PAUSE" الوامضة حتى يتم الضغط على الزر مرة أخرى لاستئناف الدورة.
- R. حدد الاتصال الهاتفي  
(أدر للتمرير، اضغط للتحديد)  
- قم بالتمرير خلال 14 إعدادًا و3 ألوان للقشرة و4 أحجام للرغيف.  
- استخدمه جنبًا إلى جنب مع زر التعديل لتغيير درجات الحرارة والأوقات الافتراضية لمراحل التسخين المسبق والعجن والرفع والضغط والخبز والحفاظ 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 ينهار المجداف القابل للطي تلقائيًا إلى الوضع المسطح ثم يعود إلى  
الوضع المستقيم خلال الأوقات المناسبة في مراحل "العجن 2" و"الارتفاع"  
و"اللكم إلى الأسفل". سوف ينهار المجداف القابل للطي تلقائيًا قبل مرحلة  
"الخبز" لتقليل الفتحة الموجودة في الجزء السفلي من الرغيف المخبوز.

#### نصائح



على الرغم من أن المجداف القابل للطي سوف ينهار تلقائيًا قبل بدء مرحلة  
"الخبز" لتقليل الثقوب الموجودة في الجزء السفلي من الرغيف المخبوز،  
يمكنك أيضًا إزالة المجداف تمامًا للحصول على ثقب أصغر.

### T. مجداف ثابت

للاستخدام مع إعداد المربى.

#### ملحوظة



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

S



موقف مسطح

وضع رأسي

T



مجداف ثابت

## ملحوظة



قم دائماً بإزالة صينية الخبز من حجرة الخبز قبل إدخال المضرب والمكونات. وهذا يضمن عدم انسكاب المكونات على عنصر التسخين وآلية 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 الإدارة، ويجب أن تكون الأجزاء القابلة للطي حرة الحركة. من المهم أن يتم تجميع المجداف بشكل صحيح على عمود الإدارة لضمان خلط المكونات وعجنها بشكل صحيح.

مجداف



محرك رمح

ادفع للأسفل بقوة



- d. في حالة استخدام المجداف القابل للطي، تأكد من إدخاله في الوضع المستقيم للخلط الدقيق أثناء مرحلة "العجن 1".

## 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 جيداً.
- اغسل الجزء الداخلي من صينية الخبز بالماء الدافئ والصابون وقطعة قماش ناعمة. قم بالشطف والتجفيف جيداً. 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.
- اغسل المجداف القابل للطي والمجداف الثابت بالماء الدافئ والصابون وقطعة قماش ناعمة. قم بالشطف والتجفيف جيداً.

## 1. قم بإزالة صينية الخبز

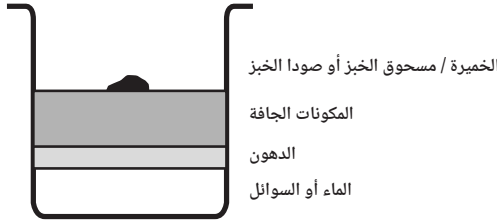
- a. ضع صانع الخبز على سطح جاف ومسطح مثل سطح الطاولة. تأكد من فصل سلك الطاقة من مأخذ الطاقة.
- b. ارفع الغطاء وأخرج صينية الخبز من حجرة الخبز الداخلية عن طريق الإمساك بالمقبض ورفعها للأعلى بشكل مستقيم.
- c. إذا أصبحت صينية الخبز عالقة، اضغط على المقبض لأسفل ثم ارفعه بشكل مستقيم لأعلى.

## 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 جدًا أو الدافئة جدًا يمكن أن تمنع الخميرة من التنشيط وتؤثر على طريقة ارتفاع الخبز وخبزه.

b. أضف المكونات إلى صينية الخبز بالترتيب المذكور في الوصفة لضمان امتزاج العجين جيدًا وارتفاعه بدرجة كافية. امسح أي مكونات مسكوبة من الحافة وخارج المقلاة وتأكد من أنها نظيفة وجافة.



### ملحوظة



لا تملأ صينية الخبز أو تملأها أكثر من اللازم لأن الخبز قد لا يمتزج بشكل صحيح. تم تصميم الوصفات الموجودة في كتابنا الإلكتروني\* لأرغفة يتراوح وزنها بين 0,5 كجم و1,25 كجم. ومع ذلك، إذا كنت تقوم بتطوير وصفاتك الخاصة، كدليل عام، يوصى باستخدام 300 جرام كحد أدنى و750 جرام كحد أقصى من الدقيق. في إعداد المرابي، كدليل عام، يجب استخدام 500 جرام من الفاكهة كحد أقصى. للحصول على 500 جرام من الفاكهة، ستحتاج إلى حوالي 295 جرامًا - 375 جرامًا من السكر الأبيض وملعقتين كبيرتين من مسحوق البكتين.

\*انقل إلى [www.sageappliances.co.uk](http://www.sageappliances.co.uk) لتنزيل الكتاب الإلكتروني.

e. سوف ينهار المجذاف القابل للطي تلقائيًا إلى الوضع المسطح ثم يعود إلى الوضع المستقيم خلال الأوقات المناسبة في مراحل "العجن 2" و"الارتفاع" و"النقبة للأسفل"، ثم ينهار قبل أن تبدأ مرحلة "الخبز" في تقليل ثقب في الجزء السفلي من الرغيف المخبوز.



### 3. أضف المكونات إلى مقلاة الخبز


- a. قبل إضافة المكونات إلى وعاء الخبز، تأكد من أنها: طازجة. على وجه الخصوص، بعد الدقيق الطازج والخميرة أمرًا بالغ الأهمية - تحقق من "تاريخ الأفضل قبل" المختوم على العبوة. للحصول على نصائح حول التحقق من نضارة الخميرة، راجع التعليقات الخاصة بالخميرة في قسم "المكونات الحيوية".
- تم قياسها ووزنها بدقة. راجع "نصائح لصنع خبز أفضل - قياس المكونات ووزنها" 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

c. دائماً تذكر:

- يجب أن تكون المكونات ذات حجم مناسب حتى لا تسقط من خلال فتحات البخار الموجودة في قاعدة الموزع. نوصي بفصل المكونات التي قد تلتصق ببعضها البعض، مثل الزبيب والفواكه الأخرى، قبل إضافتها.
- لا ينبغي إضافة السوائل إلى الموزع.
- يجب غسل الفواكه الجليدية (المزججة) مثل الكرز والزنجبيل والأناس وما إلى ذلك وتجفيفها جيداً على منشفة المطبخ الورقية قبل إضافتها إلى الموزع. يمكن أيضاً إضافة المكونات للزجة إلى القليل من الدقيق للمساعدة في توزيعها.
- يجب تصفية المكونات المعبأة في زجاجات أو المعلبة مثل الزيتون والطماطم المحففة 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.
- d. 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 امر طبيعي. إنه الموزع الذي يطلق المكونات تلقائياً.

### نصائح



إذا تجاوزت المكونات الحد الأقصى لسعة الموزع البالغة 120 جراماً، فارفع الغطاء وأضف المكونات يدوياً عندما يصدر تنبيه "الوظيفة الإضافية". تأكد من عدم كتم صوت زر BEEPER وتشغيل التنبيهات 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.

## 4. أعد صينية الخبز إلى غرفة الخبز

- قم بمحاذاة الوصلة الموجودة على الجانب السفلي من صينية الخبز مع آلية 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 محاذاها مع آلية القيادة. ادفع لأسفل بقوة حتى تثبت صينية الخبز في مكانها بشكل آمن. من المهم أن يتم تجميع صينية الخبز بشكل صحيح على آلية القيادة لضمان عمل المجدف بشكل صحيح.
- b. اخفض الغطاء. لا تفتح الغطاء أثناء التشغيل ما لم ينص على ذلك في الوصفة، للتحقق من تماسك العجين أثناء مرحلة "العجن"، أو لتزجيج وإضافة البذور إلى أعلى الرغيف أثناء مرحلة "الخبز". راجع "استخدام ميزة الإيقاف المؤقت" في هذا الكتاب.

## 5. قم بتحميل موزع الفواكه والمكسرات الأوتوماتيكي

يقوم موزع الفواكه والمكسرات الأوتوماتيكي بإطلاق الفواكه والمكسرات ورقائق الشوكولاتة والبذور أو غيرها من المكونات ذات الحجم المناسب في العجين في الوقت المناسب والذي يتم برمجته لوقت محدد خلال مرحلة "العجن". إذا تمت 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".

## 6. سد العجز في سلك الطاقة

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

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

## 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

a. إذا كان الإعداد المحدد يحتوي على خيارات لون القشرة، فستشير شاشة LCD إلى وميض "CRUST" ولون القشرة المضبوط مسبقًا. لتغيير لون القشرة المضبوط مسبقًا، 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

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

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 المقمرمش، والحلو. يمكن اختيار حجم الرغيف 1,0 كجم و1,25 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 أو 1,25 كجم، إلا أننا نوصي بالأحجام الأكبر للحصول على رغيف موحد أفضل. قد لا تملأ كميات مكونات الرغيف الذي يبلغ وزنه 0,5 كجم صينية الخبز إلى الحجم المثالي لرغيف موحد. وينطبق هذا بشكل خاص على الخبز الذي يحتوي على الحبوب الكاملة أو غيرها 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 و1,25 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.

## يوضح الجدول أدناه الإعدادات المختلفة.

جلسة	مجداف	وصف	خيارات ألوان القشرة	خيارات حجم الرغيف	معلومات أكثر
مخصص	يعتمد على الإعداد المحدد	يتيح لك هذا الإعداد تعديل درجات الحرارة والأوقات المضبوطة مسبقًا والموصى بها لمراحل "التسخين المسبق" و"العجن" و"الرفع" و"التثقيب للأسفل" و"الخبز" و"الحفاظ على الدفء" لتناسب وصفة معينة. أو تفضيلاتك الشخصية. ثم يقوم بتخزينه في ذاكرة صانع الخبز. يعد هذا مفيدًا 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 الرطب يمكن تقليل دورات الارتفاع.	يعتمد على الإعداد المحدد	يعتمد على الإعداد المحدد	"استخدام الإعداد المخصص".
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.	ضوء متوسط مظلم	0,5 كجم 0,75 كجم 1,0 كجم 1,25 كجم	استخدم زر التعديل لرؤية درجات حرارة وأوقات المرحلة المحددة مسبقًا. راجع "استخدام زر التعديل". للحصول على الوصفات، راجع القسم الأساسي.
السرير 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. يتم تحقيق أفضل النتائج باستخدام الإعدادات الأطول، مما ينتج عنه رغيف ذو ملمس مثالي. في حالة استخدام إعدادات RAPID في وصفات محددة في هذا القسم، قم بتقليل الملح بمقدار ¼ ملعقة صغيرة وزيادة الخميرة بمقدار ¼ ملعقة صغيرة. هذا التعديل مناسب لجميع الوصفات.	ضوء متوسط مظلم	0,5 كجم 0,75 كجم 1,0 كجم 1,25 كجم	استخدم زر التعديل لرؤية درجات حرارة وأوقات المرحلة المحددة مسبقًا. راجع "استخدام زر التعديل". للحصول على الوصفات، راجع القسم الأساسي.

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 بأداء عملها على النحو الأمثل. تسمح مرحلة "التسخين المسبق" أيضًا للحبوب الثقيلة والدقيق بامتصاص السائل، قبل أن تصبح طرية ومتوسعة لتحسين إنتاج الغلوتين.</p>	ضوء متوسطة مظلم	0,5 كجم 0,75 كجم 1,0 كجم 1,25 كجم	استخدم زر التعديل لرؤية درجات حرارة وأوقات المرحلة المحددة مسبقًا. راجع "استخدام زر التعديل"، الصفحة 32. للحصول على الوصفات، راجع قسم القمح الكامل.
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 تقريبًا. يتم تحقيق أفضل النتائج باستخدام الإعدادات الأطول، مما ينتج عنه رغيف ذو ملمس مثالي. في حالة استخدام إعدادات RAPID في وصفات محددة في هذا القسم، قم بتقليل الملح بمقدار ¼ ملعقة صغيرة وزيادة الخميرة بمقدار ¼ ملعقة صغيرة. هذا التعديل مناسب لجميع الوصفات.</p>	ضوء متوسطة مظلم	0,5 كجم 0,75 كجم 1,0 كجم 1,25 كجم	استخدم زر التعديل لرؤية درجات حرارة وأوقات المرحلة المحددة مسبقًا. راجع "استخدام زر التعديل"، الصفحة 34. للحصول على الوصفات، راجع قسم القمح الكامل.



جلسة	مجداف	وصف	خيارات ألوان القشرة	خيارات حجم الرغبة	معلومات أكثر
خالي من الغلوتين	انهيار	هذا هو الإعداد للخبز الذي يحتوي على دقيق خالي من الغلوتين مثل دقيق الأرز ودقيق التايوكا ودقيق البطاطس ودقيق الحنطة السوداء ودقيق الأوروت وما إلى ذلك. نظرًا لخصائص المكونات، يكون قوام العجين أكثر رطوبة ويشبه العجين السميك واللزج أكثر من كونه كرة عجينة صلبة. من المهم عدم الإفراط في عجن العجين الخالي 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.	ضوء متوسط مظلم	1,0 كجم 1,25 كجم نظرًا لخصائص مكونات الدقيق الخالي من الغلوتين، فإن الكميات المخصصة للريغيف (0,5 كجم) و(0,75 كجم) لا تملأ صينية الخبز بالحجم المثالي لريغيف موحد. ولهذا السبب، تم حذف أحجام الريغيف هذه.	استخدم زر التعديل لرؤية درجات حرارة وأوقات المرحلة المحددة مسبقًا. راجع "استخدام زر التعديل" للحصول على الوصفات، راجع قسم الأطعمة الخالية من الغلوتين.
ريغيف قشري	انهيار	هذا هو الإعداد المخصص للخبز منخفض الدهون والسكر، مما ينتج خبزًا بقشرة مقرمشة وهشة فتات داخلية ناعمة الملمس. يُشار إلى هذا الخبز أحيانًا بالخبز الفرنسي أو الأوروبي أو القاري أو الحرفي أو الفلاحي أو الريفي. بالمقارنة مع الإعداد الأساسي، تكون مرحلة الارتفاع أطول، ووقت "الخبز" أطول ودرجة حرارة "الخبز" أعلى لإنتاج قشرة مقرمشة وملمس داخلي أكثر صلابة.	غير قابل للتطبيق. يتم ضبط إعداد CRUSTY LOAF مسبقًا باستخدام لون القشرة الموصى به والذي ينتج ريغيفًا مقرمشًا. يمكن استخدام زر التعديل لتعديل درجة حرارة الخبز و/أو الوقت إذا كنت ترغب في الحصول على قشرة مقرمشة أو أقل هشاشة. راجع "استخدام زر التعديل"، الصفحة 32.	0,5 كجم 0,75 كجم 1,0 كجم 1,25 كجم	استخدم زر التعديل لرؤية درجات حرارة وأوقات المرحلة المحددة مسبقًا. راجع "استخدام زر التعديل" للحصول على الوصفات، راجع قسم الريغيف المقرمش.

جلسة	مجداف	وصف	خيارات ألوان القشرة	خيارات حجم الرغيف	معلومات اكثر
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. يتم ضبط الإعداد SWEET مسبقاً باستخدام لون القشرة 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 و/أو الوقت إذا كنت ترغب في الحصول على قشرة أفتح أو أعمق. راجع "استخدام زر التعديل"، الصفحة 28.	0,5 كجم 0,75 كجم 1,0 كجم 1,25 كجم	استخدم زر التعديل لرؤية 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 المعبأ والخبز السريع وخليط الكعك. بالمقارنة مع الإعداد الأساسي، فإن إعداد YEASTFREE يقفز مباشرة من مرحلة "العجن" إلى مرحلة "الخبز" - مع حذف مرحلة "الرفع" بسبب إغفال الخميرة.	غير قابل للتطبيق. مثل خليط الكيك، يتطلب الخبز الخالي من الخميرة درجة حرارة خبز ثابتة ووقتاً لإنتاج لون قشرة محدد. لهذا السبب، لا تتوفر خيارات ألوان القشرة في هذا الإعداد. يمكن استخدام زر التعديل لتعديل درجة حرارة الخبز و/أو الوقت إذا كنت ترغب في الحصول على قشرة أفتح أو أعمق. راجع "استخدام زر التعديل"، الصفحة 28.	غير قابل للتطبيق. مثل خليط الكيك، يحتوي الخبز الخالي من الخميرة على كميات ثابتة من المكونات لإنتاج حجم رغيف محدد. لهذا السبب، لا تتوفر خيارات لحجم الرغيف في هذا الإعداد.	استخدم زر التعديل لرؤية درجات حرارة وأوقات المرحلة المحددة مسبقاً. راجع "استخدام زر التعديل"، الصفحة 28. للحصول على الوصفات، راجع قسم الخميرة المجانية.

جلسة	مجداف	وصف	خيارات ألوان القشرة	خيارات حجم الرغبة	معلومات أكثر
العجين - استخدم هذا الإعداد لعجائن الخبز	انهيار 	هذا هو الإعداد المخصص لعجائن الخبز التي تم تصميمها يدويًا في أشكال رغيف تقليدية أو بطرق خاصة-لفائف العشاء، والأرغفة المستديرة، والصفائر، واللفات، 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 وتشكيله ثم تركه ليتخمر قبل الخبز.	غير قابل للتطبيق	غير قابل للتطبيق	استخدم زر التعديل لرؤية درجات حرارة وأوقات المرحلة المحددة مسبقًا. راجع "استخدام زر التعديل" للحصول على الوصفات، راجع قسم العجين.
عجينة البيتزا	انهيار 	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 منتفخة كما هو الحال في عجائن الخبز. الفرق الوحيد بين قشرة البيتزا والفوكاشيا هو أنه بدلاً من خبز الفوكاشيا مباشرة بعد تشكيلها لصنع قشرة بيتزا رقيقة ومقرمشة، يتم ترك الفوكاشيا لترتفع مرة ثانية قبل الخبز. لهذا السبب، يجب إزالة عجينة البيتزا وتشكيلها ثم خبزها، في حين يجب إزالة عجينة الفوكاشيا وتشكيلها ثم تركها تتخمر قبل الخبز.	غير قابل للتطبيق	غير قابل للتطبيق	استخدم زر التعديل لرؤية درجات حرارة وأوقات المرحلة المحددة مسبقًا. راجع "استخدام زر التعديل" للحصول على الوصفات، راجع قسم العجين - البيتزا.
عجينة المعكرونة	انهيار 	هذا هو الإعداد لعجائن المعكرونة. بالمقارنة بإعدادات DOUGH-BREAD و DOUGH-PIZZA، فإن إعداد DOUGH-PASTA يحذف مرحلة "الارتفاع" بسبب إغفال الخميرة. في نهاية الدورة، يجب إزالة العجينة وتركها ترتاح في درجة حرارة الغرفة قبل لفها وتقطيعها.	غير قابل للتطبيق	غير قابل للتطبيق	استخدم زر التعديل لرؤية درجات حرارة وأوقات المرحلة المحددة مسبقًا. راجع "استخدام زر التعديل" للحصول على الوصفات، راجع قسم العجين - المعكرونة.

جلسة	مجداف	وصف	خيارات ألوان القشرة	خيارات حجم الرغبة	معلومات اكثر
خبز فقط	انهيار	<p>هذا هو الإعداد ل:</p> <p>-أرغفة داكنة أو مقرمشة مخبوزة ومبردة بالفعل.</p> <p>يستغرق هذا بضع دقائق فقط لذا تحقق بانتظام.</p> <p>-أعد تسخين الأرغفة المخبوزة والمبردة بالفعل.</p> <p>-اخبزي العجينة على شكل يد.</p> <p>تذوب 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 لحجرة 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.
مربى	مُثَبَّت	<p>هذا هو الإعداد لصنع المربيات من الفواكه الطازجة. أنها تقدم مرافقة لذيدة للخبز الطازج. تعتبر آلة صنع الخبز مثالية لصنع المربى حيث يقوم المجداف بتقليب المكونات بشكل مستمر.</p>	غير قابل للتطبيق	غير قابل للتطبيق	استخدم زر التعديل لرؤية درجات حرارة وأوقات المرحلة المحددة مسبقًا. راجع "استخدام زر التعديل" للحصول على الوصفات، راجع قسم JAM.

## 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 تلقائيًا 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 متأكدًا من وقت حدوث الانقطاع؛ أو إذا 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

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

- a. لتعديل درجات الحرارة والأوقات الموصى بها لمراحل "التسخين المسبق" و"العجن" و"الرفع" و"الثقب للأسفل" و"الخبز" و"الحفاظ على الدفء"، راجع "استخدام زر التعديل".
- b. لتنشيط الدورة باستخدام درجات الحرارة والأوقات الموصى بها لمراحل "التسخين المسبق" و"العجن" و"الرفع" و"الثقب للأسفل" و"الخبز" و"الحفاظ على الدفء"، اضغط على الزر START ازر الإيقاف المؤقت. سوف يضيء الزر المحيطي باللون الأحمر. عندما تبدأ الدورة، ستشير شاشة LCD إلى الوقت المتبقي حتى يصبح الرغيف جاهزًا وسيومض مؤشر التقدم للإشارة إلى المرحلة الحالية من الدورة.
- c. لإيقاف الدورة مؤقتًا، اضغط مع الاستمرار على زر البدء ازر 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 الثقيلة والدقيق بامتصاص السوائل، قبل تليينها وتوسيعها لتحسين إنتاج الغلوتين. خلال هذه المرحلة، لا تحدث أي حركة في صينية الخبز.	ستحدث هذه المرحلة فقط في إعدادات القمح الكامل، والقمح الكامل السريع، والمربى.
"يعجن 1"	تقوم مرحلة "العجن 1" بتوزيع الخميرة وترطيب الغلوتين الموجود في الدقيق. خلال هذه المرحلة، سوف يدور المجداف ببطء.	قد تكون نافذة العرض ضبابية. وهذا أمر طبيعي وسوف يتبدد في وقت لاحق من الدورة. قد تكون هناك كتل ومكونات غير مدمجة في زوايا صينية الخبز. هذا امر طبيعي. سيتم دمجها خلال مرحلة "العجن 2".
"يعجن 2"	تمزج مرحلة "العجن 2" المكونات جيدًا وتقوي خيوط الغلوتين المبللة للحصول على مرونة 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 ينهار تلقائيًا في الوضع المسطح ثم يعود إلى الوضع المستقيم عدة مرات خلال هذه المرحلة. يسمح هذا الإجراء لكرة العجين بتجميع جميع المكونات غير المدمجة في زوايا صينية الخبز. سيقوم موزع الفاكهة والمكسرات الأوتوماتيكي بتحرير محتوياته تلقائيًا قبل 8 دقائق من نهاية مرحلة "العجن 2"، بغض النظر عما إذا كان قد تم تحميله أم لا.	قد تكون نافذة العرض ضبابية. وهذا أمر طبيعي وسوف يتبدد في وقت لاحق من الدورة. قد تكون هناك كتل ومكونات غير مدمجة في زوايا صينية الخبز. كن صبورًا - سيؤدي اتجاه المضرب في اتجاه عقارب الساعة وعكس اتجاه عقارب الساعة إلى دمج جميع المكونات في النهاية قبل نهاية مرحلة "العجن 2"، ومع ذلك، إذا لزم الأمر، استخدم ملعقة مطاطية لطيفة أي دقيق من حول حواف صينية الخبز. هذا مهم بشكل خاص في الإعدادات الخالية من الغلوتين والخالية من الخميرة. الرطوبة، طريقة قياس الدقيق ومحتوى الرطوبة في الدقيق يؤثر على تماسك العجين. لهذا السبب، قد ترغب في فحص العجين بعد حوالي 5 إلى 10 دقائق من هذه المرحلة. ارفع الغطاء وافتحه. قومي بكرة العجين بإصبعك، مع الحرص على تجنب تحريك المضرب. يجب أن تكون العجينة ناعمة ولزجة مثل الشريط اللاصق. إذا كان جافًا جدًا، أضف السائل (27 درجة مئوية)، ½ إلى 1 ملعقة كبيرة في المرة الواحدة. إذا كان رطبًا جدًا، 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.

"اصعد 1" 'لكمة إلى أسفل' "اصعد 2" 'لكمة إلى أسفل'	مرحلة "الارتفاع"، والمعروفة أيضًا باسم "التدقيق"، هي فترة راحة تسمح للجلوتين بأن يصبح ناعماً ومرناً. سوف تصبح كرة العجين كتلة منتفخة يزداد حجمها. هذه المرحلة مهمة لنكهة الخبز. خلال هذه المرحلة، لا تحدث أي حركة في صينية الخبز. يتم فصل مرحلتي "الارتفاع 1" و "الارتفاع 2" بمرحلتي "الضغط للأسفل"، المعروفتين أيضًا باسم "التفريغ". هذه المرحلة ضرورية لإطلاق ثاني أكسيد الكربون المحتجز داخل العجين. خلال هذه المرحلة، سوف يدور المجداف بضع دورات تدوم تقريبًا 10-15 ثانية.	إذا كانت العجينة موضوعة بشكل غير متساو على جانب واحد من صينية الخبز، فيجب وضعها في المنتصف فوق المجداف قبل مرحلة "الارتفاع 3" لتجنب رغيف غير متوازن. وهذا مهم بشكل خاص لأحجام الرغيف الأصغر التي يبلغ وزنها 0,5 كجم و 0,75 كجم. نصيحة: على الرغم من أن المجداف القابل للطي سوف ينهار تلقائيًا قبل بدء مرحلة "الخبز" لتقليل الثقب الموجود في الجزء السفلي من الرغيف المخبوز، إلا أنه يمكنك أيضًا إزالة المجداف تمامًا للحصول على ثقب أصغر. في بداية مرحلة "الصعود 3"، سيصدر صوت تنبيه "إزالة المجداف". اضغط مع الاستمرار على إبدأ زر PAUSE لإيقاف الدورة مؤقتًا. باستخدام وسادات الحماية الساخنة أو قفازات الفرن المعزولة، ارفع الغطاء. أمسك صينية الخبز بالمقبض وارفعها للأعلى بشكل مستقيم. ضع صينية الخبز على رف سلكي. إغلاق الغطاء. أخرجي العجينة من صينية الخبز، وأزيلي المضرب، وشكلي العجينة على شكل كرة مرتبة، ثم ضعها في وسط صينية الخبز. أعد صينية الخبز إلى غرفة الخبز. إغلاق الغطاء. اضغط على إبدأ زر PAUSE لاستئناف الدورة. من المهم إزالة العجينة عندما يصدر التنبيه، ووضع العجينة في وسط المقلاة لضمان ارتفاع العجينة بالكامل وعدم ميلها. لا يُنصح بإزالة المجداف في إعدادات "خالية من الغلوتين" و "خالية من الخميرة" لأن العجين يشبه العجين.
"اصعد 3"	مرحلة "الارتفاع 3" هي الارتفاع الأخير قبل خبز الرغيف. في نهاية هذا الارتفاع، عادةً ما تملأ العجينة المرتفعة صينية الخبز، وتأخذ شكل المقلاة. ولهذا السبب تعرف هذه المرحلة أيضًا باسم "التشكيل". خلال هذه المرحلة، لا تحدث أي حركة في صينية الخبز.	إذا ارتفعت العجينة أعلى من صينية الخبز، افتحي الغطاء، وثقيبي الجزء العلوي باستخدام سيخ أو عود أسنان واتركيها تفرغ من الهواء بلطف. يجب أن يمنع ذلك خبزها فوق الجزء العلوي من صينية الخبز أو انهيارها أو انسكابها على عنصر التسخين.
'خبز'	تنظم مرحلة "الخبز" وقت الخبز ودرجة الحرارة وفقًا للوصفة الفردية. خلال هذه المرحلة، لا تحدث أي حركة في صينية الخبز.	سوف ينبعث البخار من فتحات البخار. هذا امر طبيعي. لا تقم بتغطية فتحات البخار أو لمس أسطح الأجهزة لأنها ستكون ساخنة.
'ابق دافئ'	تحافظ مرحلة "الحفاظ على الدفء" على درجة حرارة الخبز المخبوز لمدة تصل إلى 60 دقيقة قبل إيقاف التشغيل تلقائيًا. خلال هذه المرحلة، لا تحدث أي حركة في صينية الخبز. لإيقاف تشغيل مرحلة "الحفاظ على الدفء"، أو لتقليل وقت الدفء البالغ 60 دقيقة، راجع "استخدام زر التعديل"، الصفحة 28.	لاحتفاظ بقشرة الرغيف المقرمشة، اضغط مع الاستمرار على زر "إلغاء" وقم بإزالة صينية الخبز قبل مرحلة "الحفاظ على الدفء". قد تتقعر جوانب الرغيف وتصبح مشبعة أو قد تصبح القشرة أكثر صلابة وأكثر قتامة خلال مرحلة "الحفاظ على الدفء".



## ملحوظة

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

## 11. قم بإزالة صينية الخبز

e. عند اكتمال الدورة، سيصدر صوت تنبيه وستبدأ مرحلة "الحفاظ على الدفء" تلقائيًا في العد لمدة تصل إلى 60 دقيقة. للحفاظ على قشرة الرغيف المقرمشة، نوصي بإزالة صينية الخبز في بداية دورة "الحفاظ على الدفء". اضغط مع الاستمرار على زر "إلغاء الأمر". باستخدام وسادات الحماية الساخنة أو قفازات الفرن المعزولة، ارفع الغطاء. أمسك صينية الخبز بالمقبض وارفعها للأعلى بشكل مستقيم. ضع صينية الخبز على رف سلكي. احرص على عدم وضعه على مفرش طاولة أو سطح بلاستيكي 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.

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

يتم تنشيط مرحلة "الحفاظ على الدفء" على الإعدادات الأساسية، والأساسية السريعة، والقمح الكامل، والقمح الكامل السريع، والخالي من الغلوتين، والرغيف المقرمش، والحلو، والخالي من الخميرة. لإيقاف تشغيل مرحلة "الحفاظ على الدفء"، أو لتقليل وقت الدفء البالغ 60 دقيقة، راجع "استخدام زر التعديل".



## ملحوظة

للحفاظ على قشرة الرغيف المقرمشة، قم بإزالة صينية الخبز قبل مرحلة "الحفاظ على الدفء". قد تتقعر جوانب الرغيف وتصبح مشبعة أو قد تصبح القشرة أكثر صلابة وأكثر قتامة خلال مرحلة "الحفاظ على الدفء".

## 12. إزالة الخبز من عموم الخبز

a. باستخدام وسادات الحماية الساخنة أو قفازات الفرن المعزولة، أمسك مقبض صينية الخبز على جانب واحد واقلب صينية الخبز رأسًا على عقب على رف سلكي. هز الخبز بلطف من وعاء الخبز. يجب أن يبقى المجداف في صينية الخبز. إذا كانت عالقة في الخبز، استخدم أداة غير معدنية لإزالتها بلطف، مع الحرص على عدم خدش المجداف.



## نصائح

إذا كان من الصعب إزالة الخبز، اقلب صينية الخبز على جانبها وبواسطة وسادات ساخنة واقية أو قفازات الفرن المهيئة، 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.



## ملحوظة

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



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



حذر

استخدم دائمًا وسادات الحماية الساخنة أو قفازات الفرن المعزولة عند التعامل مع صينية الخبز والمجذاف والخبز لأنها ستكون ساخنة جدًا. قم دائمًا بإزالة المجذاف من الخبز المخبوز قبل التقطيع. لا تستخدم أبدًا أدوات معدنية لإزالة المجذاف.

## ملحوظة

لا تغمر أبدًا 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. شريحة الخبز

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

## 13. افصل صانع الخبز

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

## نصائح

لإيقاف الدورة مؤقتًا، اضغط مع الاستمرار على زر البدء | زر إيقاف المؤقت. ستعرض شاشة LCD علامة "PAUSE" الوامضة حتى ظهور START | يتم الضغط على زر PAUSE مرة أخرى لاستئناف الدورة.

## ملحوظة

لا يمكن تحديد ميزة إيقاف المؤقت أثناء مرحلة "الحفاظ على الدفء".

إليك بعض الأفكار والتقنيات لتبدأ بها.

## القشور الزخرفية

1. قم بإعداد مخفوق 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 | زر PAUSE لإيقاف الدورة مؤقتًا.
3. ارفع الغطاء وافتحه.
4. مع بقاء صينية الخبز في حجرة الخبز الداخلية، استخدم سكينًا حادًا جدًا 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 مخفوق البيض، مع الحرص على عدم سكب أو تقطير مخفوق البيض داخل حجرة الخبز الداخلية لأنه سيحترق. اعمل بسرعة للحد من كمية فقدان الحرارة.
5. إغلاق الغطاء. اضغط على إبدأ | زر PAUSE لاستئناف الدورة.

## الخبز المضفر

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

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 ترغب في تقديم الخبز دافئًا، قم بتغليفه بورق الألمنيوم وأعد تسخينه في الفرن.

b. تأكد من أن المجداف ليس في الجزء السفلي من رغيف الخبز المخبوز وقم بتقطيعه باستخدام سكين الخبز المسنن أو السكين الكهربائي. من المرجح أن تمزق سكين المطبخ القياسية ذات الشفرة المسطحة الخبز. للحصول على شرائح مستطيلة، ضعي الرغيف على جانبه واقطعيه بالعرض.

## 15. تخزين الخبز

- قم بتخزين الخبز غير المستخدم مغطى بإحكام في درجة حرارة الغرفة لمدة تصل إلى 3 أيام. تعمل الأكياس البلاستيكية القابلة للإغلاق أو الحاويات البلاستيكية أو صندوق الخبز القابل للإغلاق بشكل جيد. نظرًا لأن الخبز محلي الصنع لا يحتوي على مواد حافظة، فإنه يميل إلى الجفاف ويصبح قديمًا بشكل أسرع من الخبز المصنوع تجاريًا.
- للتخزين لفترة أطول، ضع الخبز في كيس بلاستيكي قابل للغلق، وأزل أي هواء قبل إغلاقه، ثم ضعه في الفريزر. يمكن تجميد الخبز لمدة تصل إلى شهر واحد.

## الإعدادات الاختيارية

### استخدام خاصية إيقاف المؤقت

استخدامات ميزة إيقاف المؤقت محدودة فقط بخيالك. يمكن تشكيل عجينة الخبز يدويًا على شكل خبز مضفر مع قشور زخرفية، أو لفها أو وضعها في طبقات في خبز محشو حلو أو مالح، أو الانتهاء منها بمجموعة متنوعة من الطلاء الزجاجي والفتات والطبقة.

2. في بداية مرحلة "الارتفاع 3"، اضغط مع الاستمرار على زر البداية | زر PAUSE لإيقاف الدورة مؤقتًا.
3. ارفع الغطاء وافتحه. أخرج صينية الخبز من حجرة الخبز وأغلق الغطاء.
4. أخرج العجينة والمجذاف من صينية الخبز.

5. قسمي العجينة إلى 3 قطع متساوية. قم بتمديد ولف كل قطعة في حبل بطول 25 سم. ضع الحبال على سطح مستو جنبًا إلى جنب. ابدأ في التضفير من منتصف الحبال بدلًا من الأطراف للحصول على شكل أكثر توازنًا. عند الانتهاء، قم بتدوير نصف الخبز المضفروكر الإجراء من المنتصف إلى الطرف الآخر. دس الأطراف تحتها وضعها في صينية الخبز. دهن الجزء العلوي من الرغيف بعناية بصغار البيض ورشيه بالبذور إذا رغبت في ذلك.

6. نعيد العجينة إلى صينية الخبز.
7. أعد صينية الخبز إلى غرفة الخبز.
8. إغلاق الغطاء. اضغط على ابدأ | زر PAUSE لاستئناف الدورة.

#### رولز قابلة للفصل

1. قم بإعداد مخفوق البيض باستخدام بياض بيضة واحدة أو بيضة كاملة بالإضافة إلى ملعقة كبيرة من الماء.
2. في بداية مرحلة "الارتفاع 3"، اضغط مع الاستمرار على زر البداية | زر PAUSE لإيقاف الدورة مؤقتًا.
3. ارفع الغطاء وافتحه. أخرج صينية الخبز من حجرة الخبز وأغلق الغطاء.
4. أخرج العجينة والمجذاف من صينية الخبز.
5. تُقسم العجينة إلى قطع متساوية (12، 18، أو 24) وتُلف كل قطعة على شكل كرة مستديرة. اصنعي طبقة واحدة من كرات العجين في صينية الخبز. دهن الطبقة بعناية بصغار البيض ورشها بالبهارات. استمر في وضع الطبقات والتوابل حتى يتم استخدام جميع كرات العجين.

#### الخبز المدلفن

1. قم بإعداد مخفوق البيض باستخدام بياض بيضة واحدة أو بيضة كاملة بالإضافة إلى ملعقة كبيرة من الماء.
2. في نهاية مرحلة "الارتفاع 2"، اضغط مع الاستمرار على زر البداية | زر PAUSE لإيقاف الدورة مؤقتًا.
3. ارفع الغطاء وافتحه. أخرج صينية الخبز من حجرة الخبز وأغلق الغطاء.
4. أخرج العجينة والمجذاف من صينية الخبز.
5. نفرّد العجينة على سطح مرشوش بقليل من الدقيق على شكل مستطيل بأبعاد 20 سم × 30 سم تقريبًا. يُوزّع معجون الطماطم فوق العجينة ويُوضع فوقها الأعشاب الإيطالية المختلطة والسلامي المفروم والزيتون الأسود المفروم والجبن المبشور. نشمر بالطول، كما هو الحال بالنسبة للسويسرول. دس الأطراف تحتها وضعها في صينية الخبز.
6. أعد صينية الخبز إلى غرفة الخبز.
7. إغلاق الغطاء. اضغط على ابدأ | زر PAUSE لاستئناف الدورة.
8. ستبدأ مرحلة "الارتفاع 3"، تليها مرحلة "الخبز".
9. بعد 15 دقيقة من مرحلة "الخبز"، اضغط مع الاستمرار على زر البدء | زر PAUSE لإيقاف الدورة مؤقتًا.
10. اتبع إجراء "القشور الزخرفية".

## 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 سيضمن 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 الخبز.

## باستخدام زر تأخير البدء

يسمح لك زر DELAY START باختيار الوقت الذي تريد أن يصبح فيه الرغيف جاهزًا، وتشغيل صانع الخبز تلقائيًا في الوقت المناسب. يمكنك ضبط المؤقت لمدة تصل إلى 13 ساعة مقدمًا قبل أن تطلب أن يكون الرغيف المخبوز جاهزًا.

بينما يمكن تحديد ميزة Delay Start في جميع الإعدادات باستثناء JAM و BAKE ONLY، فقد أظهرت تجربتنا أن بعض الوصفات، وخاصة الخبز الخالي من الخميرة، لا تمتزج جيدًا 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 أبدًا ميزة تأخير البدء إذا كانت الوصفة تحتوي على مكونات قابلة للتلف مثل منتجات الألبان والبيض وما إلى ذلك. يمكن استبدال بعض منتجات الألبان 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 لإبقائهما 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 إبدأ | زر PAUSE لتنشيط الدورة، اضغط على زر DELAY START. ستشير شاشة LCD إلى "جاهز" وسيومض وقت الدورة المضبوط مسبقًا.

3. قم بتدوير قرص التحديد لتغيير وقت الدورة بما يصل إلى 13 ساعة مقدمًا، ثم اضغط للتحديد. الوقت الذي تحدده يتعلق بوقت انتهاء الرغيف المخبوز على سبيل المثال، إذا حددت 10 ساعات، فستشير شاشة LCD إلى "جاهز للداخل" و "10:00 ساعة"، مما يعني أن الرغيف النهائي سيكون جاهزًا 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 إبدأ | زر PAUSE لتفعيل خاصية البدء المؤجل. سيضيء الزر المحيطي باللون الأحمر وستعرض شاشة LCD عبارة "جاهز للداخل" وتبدأ في العد التنازلي. لن تكون هناك حركة داخل صينية الخبز. بمجرد انقضاء الوقت الصحيح، ستبدأ الدورة تلقائيًا. ستشير شاشة LCD إلى الوقت المتبقي حتى يصبح الرغيف جاهزًا وسيومض مؤشر التقدم للإشارة إلى المرحلة الحالية من الدورة.

## ملحوظة

في حالة استخدام وظيفة التعديل، يجب إما تعديل جميع المراحل أو التحقق منها. أي؛ إذا لم تمر بجميع المراحل وقمت ببدء 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"التثقيب" و"الخبز" و"الحفاظ على الدفء" لتناسب وصفة معينة أو تفضيلاتك الشخصية. على سبيل المثال، إذا كنت تحب رغيفاً أكثر قشرة، فيمكن زيادة درجة حرارة الخبز ووقت الخبز.

## ملحوظة

لن يتم تخزين درجات الحرارة والأوقات المعدلة في ذاكرة صانع الخبز. وبدلاً 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 زر ابدأ أو زر PAUSE لتنشيط الدورة، اضغط على زر MODIFY. ستعرض شاشة LCD مؤشر التقدم وتومض 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 على زر ابدأ أو زر PAUSE لتنشيط الدورة.

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

#### مرحلة

جلسة	درجة حرارة ما قبل التسخين	وقت ما قبل التسخين	يعجن 1 مرة	يعجن 2 مرة	ارتفاع درجة الحرارة	الارتفاع مرة واحدة	لكمة إلى أسفل	الارتفاع مرتين	لكمة إلى أسفل	الارتفاع 3 مرات	الوقت خبز	درجة حرارة الخبز	حافظ على الوقت الدافئ
أساسي	0 دقيقة - 1:00 ساعة	0 دقيقة - 1:00 ساعة	27 درجة مئوية - 0 دقيقة - 34 درجة مئوية	0 دقيقة - 1:00 ساعة	27 درجة مئوية - 0 دقيقة - 34 درجة مئوية	0 دقيقة - 1:40 ساعة	0 — 120 ثانية	0 دقيقة - 1:40 ساعة	0 — 120 ثانية	0 دقيقة - 1:40 ساعة	0 دقيقة - 2 ساعة	60 درجة مئوية - 150 درجة مئوية	0 دقيقة - 1:00 ساعة
الأساسي السريع	0 دقيقة - 1:00 ساعة	0 دقيقة - 1:00 ساعة	27 درجة مئوية - 0 دقيقة - 34 درجة مئوية	0 دقيقة - 1:00 ساعة	27 درجة مئوية - 0 دقيقة - 34 درجة مئوية	0 دقيقة - 1:40 ساعة	0 — 120 ثانية	0 دقيقة - 1:40 ساعة	0 — 120 ثانية	0 دقيقة - 1:40 ساعة	0 دقيقة - 2 ساعة	60 درجة مئوية - 150 درجة مئوية	0 دقيقة - 1:00 ساعة
كل الدقيق	0 دقيقة - 1:00 ساعة	0 دقيقة - 1:00 ساعة	16 درجة مئوية - 0 دقيقة - 25 درجة مئوية	0 دقيقة - 1:00 ساعة	27 درجة مئوية - 0 دقيقة - 34 درجة مئوية	0 دقيقة - 1:40 ساعة	0 — 120 ثانية	0 دقيقة - 1:40 ساعة	0 — 120 ثانية	0 دقيقة - 1:40 ساعة	0 دقيقة - 2 ساعة	60 درجة مئوية - 150 درجة مئوية	0 دقيقة - 1:00 ساعة
قمح كامل سريع	0 دقيقة - 1:00 ساعة	0 دقيقة - 1:00 ساعة	16 درجة مئوية - 0 دقيقة - 25 درجة مئوية	0 دقيقة - 1:00 ساعة	27 درجة مئوية - 0 دقيقة - 34 درجة مئوية	0 دقيقة - 1:40 ساعة	0 — 120 ثانية	0 دقيقة - 1:40 ساعة	0 — 120 ثانية	0 دقيقة - 1:40 ساعة	0 دقيقة - 2 ساعة	60 درجة مئوية - 150 درجة مئوية	0 دقيقة - 1:00 ساعة
خالي من الغلوتين	0 دقيقة - 1:00 ساعة	0 دقيقة - 1:00 ساعة	27 درجة مئوية - 0 دقيقة - 34 درجة مئوية	0 دقيقة - 1:00 ساعة	27 درجة مئوية - 0 دقيقة - 34 درجة مئوية	0 دقيقة - 1:40 ساعة	0 — 120 ثانية					60 درجة مئوية - 150 درجة مئوية	0 دقيقة - 1:00 ساعة
رغيف قشري	0 دقيقة - 1:00 ساعة	0 دقيقة - 1:00 ساعة	27 درجة مئوية - 0 دقيقة - 34 درجة مئوية	0 دقيقة - 1:00 ساعة	27 درجة مئوية - 0 دقيقة - 34 درجة مئوية	0 دقيقة - 1:40 ساعة	0 — 120 ثانية	0 دقيقة - 1:40 ساعة	0 — 120 ثانية	0 دقيقة - 1:40 ساعة	0 دقيقة - 2 ساعة	60 درجة مئوية - 150 درجة مئوية	0 دقيقة - 1:00 ساعة
حلو	0 دقيقة - 1:00 ساعة	0 دقيقة - 1:00 ساعة	27 درجة مئوية - 0 دقيقة - 34 درجة مئوية	0 دقيقة - 1:00 ساعة	27 درجة مئوية - 0 دقيقة - 34 درجة مئوية	0 دقيقة - 1:40 ساعة	0 — 120 ثانية	0 دقيقة - 1:40 ساعة	0 — 120 ثانية	0 دقيقة - 1:40 ساعة	0 دقيقة - 2 ساعة	60 درجة مئوية - 150 درجة مئوية	0 دقيقة - 1:00 ساعة
خالية من الخميرة	10 دقائق - 30 دقيقة	10 دقائق - 30 دقيقة									0 دقيقة - 2 ساعة	60 درجة مئوية - 150 درجة مئوية	0 دقيقة - 1:00 ساعة
العجين - الخبز	0 دقيقة - 1:00 ساعة	0 دقيقة - 1:00 ساعة	27 درجة مئوية - 0 دقيقة - 34 درجة مئوية	0 دقيقة - 1:00 ساعة									
العجين - البيتزا	0 دقيقة - 1:00 ساعة	0 دقيقة - 1:00 ساعة	27 درجة مئوية - 0 دقيقة - 34 درجة مئوية	0 دقيقة - 1:00 ساعة									
العجين - المعكرونة	10 دقائق - 30 دقيقة	10 دقائق - 30 دقيقة											
اخبز فقط											0 دقيقة - 2 ساعة	60 درجة مئوية - 150 درجة مئوية	
مرى	60 درجة مئوية - 70 درجة مئوية										0 دقيقة - 2 ساعة	60 درجة مئوية - 150 درجة مئوية	

## 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 تنطبق على أحد الإعدادات، فحدد إعداد القمح الكامل واستخدمه كقاعدة لبرمجة 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 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 / زر الإيقاف المؤقت.
7. وبدلاً من ذلك، لتنشيط ميزة Delay Start، اضغط على زر DELAY START. أدر قرص الدفع SELECT لتغيير 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 لمراحل "التسخين المسبق" و"العجن" و"الرفع" و"التثقيب" و"الخبز" و"الحفاظ 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 الرطب يمكن تقليل دورات الارتفاع.

1. أدر قرص الدفع SELECT حتى يصل المؤشر الموجود على شاشة LCD إلى الإعدادات CUSTOM. اضغط على قرص الدفع للاختيار.
2. ستشير شاشة LCD إلى "CUSTOM 1". 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 والوصفة، 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 "التسخين المسبق" و"العجن" و"الرفع" و"التثقيب" و"الخبز" و"الحفاظ 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؟" الوامضة.

1. إذا كنت لا ترغب في استبدال الوصفة المخصصة المبرمجة، فاضغط على الزر "إلغاء". لن تشير شاشة LCD بعد الآن إلى عبارة "REPLACE" الوامضة. 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 "التسخين المسبق" و"العجن" و"الارتفاع" و"الثقيب" و"الخبز" و"الحفاظ 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 حديثًا.



قم بتسوية الجزء العلوي من الكوب عن طريق مسح الزائد بالجزء الخلفي من السكين أو مقبض الملاط. 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 بتفريغ (أو صفر) الميزان، ثم قم بمعلقة 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
1/4 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

## نصائح لصنع الخبز بشكل أفضل

### قياس ووزن المكونات

مع الخبز في صانع الخبز، فإن الخطوة الأكثر أهمية هي قياس المكونات ووزنها بدقة. تتمتع صينية الخبز بسعة محدودة، 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 ووزنها 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 جانبها. ضع الكأس عليه سطح مستو 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، استخدم ملاعق قياس جافة بلاستيكية أو معدنية. لا تستخدم ملاعق أدوات المائدة. من المهم وضع المكونات الجافة بالمعلقة أو سكبها 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 وليست متركمة.

## كدليل عام:

1 كوب دقيق الخبز	= 150 جرام
1 كوب دقيق كامل	= 150 جرام
1 كوب دقيق عادي	= 150 جرام
1 ملعقة كبيرة زبدة	= 20 جرام
2 ملعقة كبيرة زبدة	= 40 جرام
1 كوب سكر حبيبات	= 200 جرام
1 كوب سكر بني معبأ جيداً	= 220 جرام
1 كوب مكسرات مقطعة	= 125 جرام
1 كوب فواكه مجففة	= 150 جرام
1 كوب رقائق شوكولاتة	= 190 جرام

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

## أحجام الرغبة 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



لا تملأ صينية الخبز أو تملأها أكثر من اللازم لأن الخبز قد لا يمتزج بشكل صحيح.  
تم تصميم واختبار الوصفات الواردة في هذا الكتاب خصيصاً لإنتاج 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 صينية الخبز. في إعداد  
المربي، كدليل عام، يجب استخدام 500 جرام من الفاكهة كحد أقصى. للحصول  
على 500 جرام من الفاكهة، ستحتاج إلى حوالي 295 جراماً و 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 5-6 ملاعق كبيرة للحصول على نكهة أكثر ثراءً.

## المكونات الحيوية

### مسحوق الخبز

مسحوق الخبز مزدوج المفعول هو عامل تخمير يستخدم في الخبز الخالي 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 بدلا 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 بدلا من البيكنج باودر.

### بيض

يضيف البيض النكهة والغنى والحنان إلى الخبز. يمكن استبدال البيض الطازج ببدائل البيض السائل والبيض المسحوق وبياض البيض المسحوق، ولكن يجب أن تكون جميعها في درجة حرارة الغرفة قبل إضافتها إلى صينية الخبز ما لم يُنص 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 يُنص على خلاف ذلك. الخبز المخبوز على إعداد CRUSTY LOAF عمومًا يحصل على قشرته وملمسه المقرمشين بسبب قلة الدهون المضافة.

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

### دقيق

يعتبر الدقيق من أهم العناصر المستخدمة في صناعة الخبز. يوفر الغذاء للخميرة ويبني الرغيف. عند مزجه مع السائل، يبدأ البروتين الموجود في الدقيق في تكوين الغلوتين. الغلوتين عبارة عن شبكة من الخيوط المرنة التي تنشأ لتحتجز الغازات التي تنتجها الخميرة. وتزداد هذه العملية مع خضوع العجين للعجن وتزود العجين بالبنية المطلوبة لإنتاج وزن الخبز وشكله. احتفظ بالدقيق في وعاء آمن محكم الغلق. احتفظ بدقيق القمح الكامل مخزنًا في الثلاجة أو الفريزر أو في مكان بارد لمنعه من أن يصبح زنخًا. ليست هناك حاجة لنخل 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 لأنه ينتج رغيفًا طويلًا ونابضًا.

### دقيق صافي

يمكن تبييض الدقيق العادي أو عدم تبييضه، ونحن نوصي بالصنف غير المبيض. يعتبر هذا الدقيق مثاليًا للخبز الخالي من الخميرة (المعروف أيضًا باسم الخبز السريع أو خبز العجين أو خبز الكيك) لأنه ينتج رغيفًا طريًا ذو ملمس جيد وفتات. يميل دقيق الخبز إلى إنتاج رغيف قاسٍ خالي من الخميرة، بينما يميل دقيق المعجنات إلى إنتاج رغيف طري للغاية.

## دقيق الجاودار

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

## طحين ذاتي التخمير

لا يُنصح باستخدام الدقيق ذاتي التخمير في الخبز في ماكينة الخبز لأنه يحتوي على مكونات تخمير تتداخل مع عملية صنع الخبز. هذا الدقيق مناسب أكثر للبسكويت والكعكات والكعك القصير والبطائر 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 المخبوز بدقيق القمح الكامل يحتوي على نسبة أعلى من الألياف، إلا أن الرغيف بشكل عام أصغر وأثقل 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 يُنص على خلاف ذلك. لا يجوز استبدال الحليب الطازج بالحليب الجاف إلا إذا ذكر ذلك في الوصفة. يعتبر الحليب الجاف (خالٍ الدسم أو العادي) مناسباً ويمكنك من استخدام ميزة تأخير البدء. عند استخدام هذه الميزة مع البدائل المجففة، أضيفي الماء إلى صينية الخبز أولاً، ثم أضيفي البديل المجفف بعد الدقيق لإبقائهما 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. عادة ما تكون المكونات الموجودة في محسن الخبز عبارة عن حمض غذائي مثل حمض الأسكوربيك (فيتامين C) والإنزيمات 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 رشّة واحدة كبيرة لكل 450 جرام من الدقيق.

## ملح

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

## سكر

يوفر السكر الغذاء للخميرة والحلاوة 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 يُنص 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 (المعروفة أيضًا 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 يُنص على خلاف ذلك.

## ملحوظة

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

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

لا ننصح باستخدام الخميرة الطازجة في صانع الخبز.

## صمغ زنتان

صمغ الزانتان هو عامل سماكة يستخدم في الخبز الخالي من الغلوتين لإضافة الحجم والعمل كمواد رابطة للاحتفاظ بالرطوبة. يمكن استبدال صمغ الزانتان بصمغ الغوار.

## تحذير

لا تستخدم أبدًا المؤقت المضبوط مسبقًا للوصفات التي تحتوي على عناصر قابلة للتلف، مثل البيض والجبن والحليب والقشدة واللحوم.

## الزجاج

يعزز الطلاء الزجاجي نكهة الخبز المخبوز ويمنحه لمسة نهائية احترافية. بعد التزجيج، 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 الزبدة المذابة

دهن الزبدة المذابة فوق الخبز المخبوز للتو للحصول على قشرة أكثر ليونة وطراوة.

## صقيل الحليب

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

## الصقيل الجليد الحلو

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

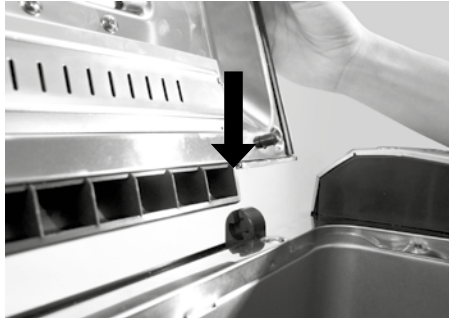


## العناية والتنظيف

4. اترك جميع الأسطح تجف تمامًا 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 النقاط المحورية الموجودة على المفصلة.



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

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

3. اترك جميع الأسطح تجف تمامًا 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 المايعد محيط زر PAUSE باللون الأحمر. قم بإزالة قابس الطاقة من مأخذ الطاقة. اترك صانع الخبز وجميع الملحقات تبرد تمامًا قبل تفكيكها وتنظيفها.

### تنظيف الهيكل المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ

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

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

3. في حالة حدوث انسكابات زائدة مثل الدقيق والمكسرات والزبيب 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 تمامًا ثم قم بفرك قطعة إسفنجة أو قطعة قماش ناعمة ورطبة بلطف على طول عنصر التسخين. لا تستخدم أي نوع من المنظفات أو عوامل التنظيف.

## تنظيف المجداف

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

## ملحوظة

لا ننصح بغسل المجاذيف في غسالة الأطباق. لإطالة عمر الطبقة غير اللاصقة، 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 المجداف.

## تخزين

1. تأكد من إيقاف تشغيل صانع الخبز بالضغط مع الاستمرار على زر إلقاء. يتم إيقاف تشغيل صانع الخبز عند بدء تشغيل الم بعد محيط زر PAUSE باللون الأحمر. قم بإزالة قابس الطاقة من مأخذ الطاقة.
2. تأكد من أن صانع الخبز وجميع ملحقاته باردة ونظيفة وجافة تمامًا.
3. ضع صينية الخبز والمجاديف في غرفة الخبز الداخلية.
4. تأكد من إغلاق الغطاء.
5. قم بتخزين الجهاز في وضع مستقيم واقفًا على أرجل الدعم الخاصة به. لا تقم بتخزين أي شيء في الأعلى.

## تنظيف صينية الخبز

1. املأ 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.

2. قم بإزالة المجداف واغسل الجزء الداخلي من صينية الخبز بقطعة قماش ناعمة. لا تستخدم منظفًا كاشطًا أو وسادة تنظيف معدنية لأنها ستخدش الطبقة غير اللاصقة. تأكد من عدم وجود بقايا خبز أو عجينة على عمود الإدارة. شطف جيدًا.

3. اترك جميع الأسطح تجف جيدًا 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 مطلي بطبقة عالية الجودة غير لاصقة. كما هو الحال مع أي سطح مطلي غير لاصق، لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو وسادات التنظيف المعدنية أو الأدوات المعدنية لتنظيف هذه العناصر لأنها قد تلحق الضرر بالطبقة النهائية.
- لا تغسل صينية الخبز في غسالة الأطباق أبدًا.



## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

### مكونات

مشكلة	حل سهل
هل يمكن تحضير وصفات خبز أخرى في هذه الآلة؟	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 ساعة وعاء الخبز. استخدم فقط الوصفات التي تحتوي على كميات مماثلة من المكونات. كدليل عام، يوصى باستخدام 300 جرام كحد أدنى و750 جرام كحد أقصى من إجمالي المكونات الجافة في إعدادات الخبز. في إعداد المربى، كدليل عام، يجب استخدام 500 جرام من الفاكهة كحد أقصى.
هل يمكن استخدام المنتجات المسحوقة بدلاً من المنتجات الطازجة والعكس؟	نعم، يمكن استخدام مساحيق البيض أو اللبن المجفف أو الحليب الجاف. تتيح لك هذه المنتجات استخدام ميزة تأخير البدء، ولكن تأكد دائماً من إضافة الماء إلى وعاء الخبز أولاً، ثم أضف البديل المجفف بعد الدقيق لإبقائهما منفصلين. وبالمثل، يمكن استبدال الحليب الطازج والبيض بالحليب الجاف ومساحيق البيض، لكن الخبز المخبوز سيكون له قوام أثقل. إذا كنت لا تزال تختار 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 استخدام الزبدة أو السمن بدلاً من الزيت؟	نعم، ولكن قد يبدو فئات الخبز بلون أصفر أكثر كريمية.
هل يمكن استخدام مواد تحلية أخرى بدلاً من السكر؟	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 بديل السكر السائل. لا ننصح باستخدام المحليات الصناعية المسحوقة أو السائلة.
هل يمكن الاستغناء عن الملح؟	يلعب الملح دوراً مهماً جداً في صنع الخبز. سيؤدي حذفها إلى تقليل احتباس الماء في العجين، كما يؤثر على الخلط وقوة تكوين الغلوتين وتخمير الخميرة. في الخبز النهائي، يعمل الملح على تحسين شكل الرغيف وبنية الفتات ولون القشرة، بالإضافة إلى إطالة العمر الافتراضي وتعزيز النكهة.
هل يمكنني استخدام الدقيق المطحون منزلياً أو المطحون منزلياً؟	اعتماداً على خشونة الدقيق، قد لا تكون النتائج مرضية. للحصول على أفضل النتائج، نوصي باستخدام مزيج من دقيق الخبز والدقيق المطحون منزلياً. تأكد من عدم طحن الدقيق بشكل خشن جداً لأنه قد يؤدي إلى إتلاف طلاء صينية الخبز.
لماذا يجب وضع المكونات في صينية الخبز بالترتيب المحدد؟	لضمان خلط جميع المكونات الجافة مع الماء ولتجنب تنشيط الخميرة قبل الألوان مع الماء أو الملح أو السكر عند استخدام خاصية تأخير البدء.



## 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 أبدًا لأنه سيقتل الخميرة.
لماذا نطاق درجة حرارة "الخبز" منخفض جدًا؟	نظرًا للحجرة الخبز الصغيرة المغلقة والقرب من عنصر التسخين، تكون درجات 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 مسبقًا لصانعي الخبز كدليل قبل ضبط درجة الحرارة و/أو وقت "الخبز" للحصول على النتائج المرغوبة.

## خبز الخبز

مشكلة	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 تلقائيًا الدورة التي انقطعت فيها، عند استعادة الطاقة.
إذا قمت بالإلغاء عن غير قصد أثناء مرحلة "العجن"، فماذا يمكنني أن أفعل؟	أعد ضبط إعدادات الخبز واطرك العجين يعاد عجنه ويستمر خلال عملية التخمير والخبز. قد تكون النتيجة رغيفًا أكبر حجمًا وأخف وزنًا في الملمس.
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 يقترب من أعلى المقلاة تقريبًا. قم بتشغيل صانع الخبز. حدد إعداد الخبز فقط، واضبط درجة حرارة الخبز المطلوبة والوقت ثم اضغط على زر البدء أو 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 أو زر PAUSE لتنشيط الدورة.
لماذا لم يرتفع الخبز؟	ربما يكون هنالك عده اسباب. تحقق من مستوى البروتين في الدقيق، ونوصي بالدقيق الذي يحتوي على 11-12% بروتين على الأقل. ربما فشلت الخميرة في التنشيط، لذا تحقق 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 وستخبز 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. التحقق من طريقة وزن/قياس المكونات. الكثير من الخميرة أو الماء أو المكونات السائلة الأخرى، أو عدم كفاية الدقيق، قد يتسبب في شحوب الخبز من الأعلى وانهيائه أثناء الخبز.
لماذا يختلف الخبز أحياناً في الطول والشكل؟	الخبز حساس لبيئته لذلك يمكن أن يتأثر بالارتفاع والرطوبة والطقس ودرجة حرارة الغرفة وطول مؤقت تأخير البدء والتقلبات في التيار المنزلي. يمكن أيضاً أن يتأثر شكل الخبز إذا تم استخدام مكونات قديمة أو تم قياسها بشكل غير صحيح.
لماذا يكون رغيف القمح الكامل أقصر من رغيفتي البيضاء العادية؟	لا يرتفع دقيق القمح الكامل وبعض الحبوب المميزة مثل دقيق الخبز. ستكون النتيجة رغيفاً أقصر وأصغر.
لماذا يختلف لون الخبز؟	يمكن أن تتسبب المكونات وخصائصها في تغير لون الرغيف إلى اللون البني. حاول تغيير لون القشرة أو تعديل درجة حرارة الخبز و/أو الوقت. أيضاً، ربما تكون القشرة قد أصبحت داكنة خلال مرحلة "الحفاظ على الدفء". نوصي بإزالة الخبز قبل بدء مرحلة "الحفاظ على الدفء".
لماذا يكون للخبز أحياناً رائحة غريبة؟	الكثير من الخميرة أو المكونات القديمة، وخاصة الدقيق والماء، يمكن أن تسبب الروائح. استخدم دائماً المكونات الطازجة والقياسات الدقيقة.
لماذا يلتصق الطحين أحياناً بجوانب الخبز؟	أثناء مرحلة "العجن" قد تلتصق أحياناً كميات صغيرة من الدقيق بجوانب صينية الخبز وتخبز على جوانب الرغيف. كشط الجزء المطحون من القشرة الخارجية بسكين حاد. في المرة القادمة التي تجرب فيها الوصفة، إذا لزم الأمر، خلال مرحلة "العجن 2"، استخدم ملعقة مطاطية لإضافة أي دقيق غير مخلوط من حول حواف صينية الخبز. هذا مهم بشكل خاص في الإعدادات الخالية من الغلوتين والخالية من الخميرة. قد ترغب في رش قاع صينية الخبز ومنتصف جوانبها بزيت الطهي قبل إضافة مكونات الخبز الخالي من الخميرة، واستخدام ملعقة مطاطية لتفكيك الرغيف قبل إخراجها.
لماذا يخرج المجداف مع الخبز؟	يمكن أن يحدث هذا لأن المجداف قابل للفصل. استخدم أداة غير معدنية لإزالته من الرغيف المخبوز قبل التقطيع. كن حذراً لأن المجداف سيكون ساخناً. وبدلاً من ذلك، يمكنك إزالة المجداف قبل بدء مرحلة "الخبز".
لماذا يخرج الدخان من صانع الخبز؟	من الطبيعي أن يصدر صانع الخبز 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 المنسكية على السطح الخارجي لوعاء الخبز وداخل حجرة الخبز. دون إيقاف تشغيل صانع الخبز، قم بإزالة القابس من مأخذ الطاقة. باستخدام قطعة قماش مبللة ناعمة (غير معدنية وغير كاشطة)، نظف الجزء الخارجي من صينية الخبز وحجرة الخبز وعنصر التسخين ثم جففها 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 تتدهور 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 تتدهور إذا تركت دون تبريد لأكثر من ساعة واحدة.

## موزع 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 صف فتحات البخار. ارفع القاعدة حتى تستقر في مكانها.



## الارتفاع والظروف الجوية

مشكلة	حل سهل
أنا أعيش في منطقة مرتفعة، هل هناك أي تعديلات يجب أن أقوم بها؟	في المناطق المرتفعة أكثر من 3000 قدم (900 متر): <ul style="list-style-type: none"> <li>يميل العجين إلى الارتفاع بشكل أسرع بسبب انخفاض ضغط الهواء. تقليل الخميرة بمقدار ربع ملعقة صغيرة. إذا كان العجين لا يزال مرتفعًا 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.</li> <li>يكون الدقيق أكثر جفافاً على الارتفاعات العالية ويمتص المزيد من السوائل. استخدم كمية أقل من الدقيق أو المزيد من السوائل وانتبه إلى تماسك العجين.</li> </ul>
أعيش في مناخ جاف أو رطب، هل هناك أي تعديلات يجب أن أقوم بها؟	في المناخات الجافة، يكون الدقيق أكثر جفافاً ويمتص المزيد من السوائل. استخدم كمية أقل من الدقيق أو المزيد من السوائل وانتبه إلى تماسك العجين. في الأجواء الرطبة، خفف في كمية الخميرة بمقدار ربع ملعقة صغيرة لتجنب ارتفاع العجينة. إذا كان العجين لا يزال مرتفعًا جدًا، قلل الخميرة بمقدار ربع ملعقة صغيرة أخرى في المرة التالية التي تجرب فيها الوصفة.

مشكلة	لا توجد حركة في وعاء الخبز	رغيف رطب أو لزج	ارتفاع الرغيف عاليًا جدًا	الرغيف يرتفع ثم يسقط	الرغيف قصير وكثيف
الأخطاء التشغيلية	<ul style="list-style-type: none"> <li>● لم يتم تجميع المجداف أو صينية الخبز بشكل آمن انظر الصفحتين 10 و 11 للحصول على تعليمات التجميع الصحيحة.</li> </ul>				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● مرحلة "التسخين المسبق". لا توجد حركة في صينية الخبز أثناء مرحلة "التسخين المسبق". تحدث هذه المرحلة في إعدادات القمح الكامل، والقمح الكامل السريع، والمربى.</li> </ul>				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● شاشات الكريستال السائل H--- أو H-: غرفة الخبز دافئة جدًا ولن تعمل حتى تبرد. ارفعي الغطاء وأزيلي صينية الخبز واتركي وقتًا كافيًا حتى تبرد. بمجرد أن تبرد، ستعود شاشة LCD إلى القائمة الرئيسية. اضغط على ابدأ زر PAUSE لتنشيط الدورة.</li> </ul>				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● شاشات الكريستال السائل L- صانع الخبز بارد جدًا ولن يعمل حتى يسخن. ضعه في بيئة أكثر دفئًا، 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.</li> </ul>				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● كان الغطاء مفتوحًا أثناء الخبز لا ينصح برفع الغطاء أثناء التشغيل ما لم ينص على ذلك في الوصفة؛ للتحقق من اتساق العجين، أو لتزجيج وإضافة البذور إلى أعلى الرغيف.</li> </ul>				●
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● مرحلة "الحفاظ على الدفء". يُترك الخبز في حجرة الخبز أثناء مرحلة "الحفاظ على الدفء". قم بإزالة صينية الخبز قبل مرحلة "الحفاظ على الدفء"، ثم قم بإزالة الخبز واتركه ليبرد على رف سلكي.</li> </ul>	●			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● خبز مقطوع إلى شرائح مباشرة بعد الخبز لم يُسمح للبخر بالهروب من الرغيف المخبوز. قم بتبريد الخبز لمدة لا تقل عن 20 دقيقة قبل تقطيعه.</li> </ul>	●			

مشكلة	لا توجد حركة في وعاء الخبز	رغيف رطب أو لزج	ارتفاع الرغيف عاليًا جدًا	الرغيف يرتفع ثم يسقط	الرغيف قصير وكثيف
الأخطاء لتشغيلية	02:ه اتصل بأقرب مركز خدمة Sage معتمد لديك.				
	02:ه اتصل بأقرب مركز خدمة Sage معتمد لديك.				
ماء	ليس كافي تحقق من تماسك العجين خلال مرحلة "العجن 2". إذا كان جافًا جدًا، أضف السائل (27 درجة مئوية)، 1/2 إلى 1 ملعقة كبيرة في المرة الواحدة.				
	أكثر مما ينبغي تحقق من تماسك العجين خلال مرحلة "العجن 2"، انظر الصفحة 22. إذا كان رطبًا جدًا، أضف الدقيق بمقدار ملعقة كبيرة في المرة الواحدة.				
	درجة الحرارة ساخنة جدًا أو باردة جدًا يجب أن تكون درجة حرارة الماء والسوائل (27 درجة مئوية) ما لم ينص على خلاف ذلك.				
دقيق	ليس كافي تحقق من تماسك العجين خلال مرحلة "العجن 2". إذا كان رطبًا جدًا، أضف الدقيق بمقدار ملعقة كبيرة في المرة الواحدة.				
	أكثر مما ينبغي تحقق من تماسك العجين خلال مرحلة "العجن 2". إذا كان جافًا جدًا، أضف السائل (27 درجة مئوية)، 1/2 إلى 1 ملعقة كبيرة في المرة الواحدة.				

مشكلة	لا توجد حركة في وعاء الخبز	رغيف رطب أو لزج	ارتفاع الرغيف عاليًا جدًا	الرغيف يرتفع ثم يسقط	الرغيف قصير وكثيف
	نوع الدقيق المستخدم بشكل خاطئ استخدم الدقيق الموصى به في الوصفة. لخبز الخبز، يوصى باستخدام دقيق الخبز الذي يحتوي على ما لا يقل عن 11-12% من البروتين لضمان الحصول على رغيف طويل وطويل.				
خميرة	ليس كافى زيادة بمقدار ¼ ملعقة صغيرة.				
	أكثر مما ينبغي تقليل بمقدار ¼ ملعقة صغيرة.				
	استخدام نوع خميرة خاطئ نوصي باستخدام الخميرة الجافة النشطة لجميع الإعدادات القياسية والخميرة الفورية للإعدادات السريعة.				
	الخميرة التي لا معنى لها تحقق من "الأفضل قبل التاريخ". راجع للحصول على نصائح حول التحقق من نضارة الخميرة.				
	الخميرة تنشيطها قبل الأوان تأكد دائمًا من وضع المكونات في صينية الخبز بالترتيب المذكور في الوصفة، مع فصل الخميرة عن السوائل. عند استخدام خاصية تأخير البدء، اصنعي تجويفًا صغيرًا في وسط الدقيق (مع التأكد من عدم ملاسة التجويف لطبقة الماء أو الملح أو السكر) ثم ضعي الخميرة في التجويف.				
سكر	ليس كافى يعد السكر جزءًا مهمًا من عملية صنع الخبز لأنه يوفر الغذاء للخميرة. لا ننصح باستخدام المحليات الصناعية المسحوقة أو السائلة.				
	المكونات والكميات المستخدمة غير الموصى بها استخدم المكونات والبدائل والكميات الموصى بها. قد تختلف النتائج عند استخدام صفات أخرى.				

## الإعداد: أساسي

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

## الإعداد: رغيف يابس

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

لا يتوفر تحديد وظيفة CRUST و RAPID في هذا الإعداد.

## الإعداد: سريع أساسي

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

## الإعداد: حلو

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

لا يتوفر تحديد وظيفة CRUST و RAPID في هذا الإعداد.



## الإعداد: القمح الكامل

الحجم/القشرة	درجة حرارة ما قبل التسخين (°C)	يعجن 1	يعجن 2	ارتفاع درجة الحرارة (درجة مئوية)	الارتفاع 1	لكمة إلى أسفل	الارتفاع 2	شكل	الارتفاع 3	خبز	درجة حرارة الخبز (°C)	الوقت الإجمالي (ساعة:دقيقة)	دافئ
0,5 كجم خفيف	16	2 دقيقة	17 دقيقة	32	50 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	10 ثانية	45 دقيقة	35 دقيقة	140	3:24	1 ساعة
0,5 كجم متوسط	16	2 دقيقة	17 دقيقة	32	50 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	10 ثانية	45 دقيقة	40 دقيقة	140	3:29	1 ساعة
0,5 كجم داكن	16	2 دقيقة	17 دقيقة	32	50 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	10 ثانية	45 دقيقة	48 دقيقة	142	3:37	1 ساعة
0,75 كجم خفيف	16	3 دقيقة	17 دقيقة	32	50 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	10 ثانية	45 دقيقة	37 دقيقة	140	3:27	1 ساعة
0,75 كجم متوسط	16	3 دقيقة	17 دقيقة	32	50 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	10 ثانية	45 دقيقة	42 دقيقة	140	3:32	1 ساعة
0,75 كجم داكن	16	3 دقيقة	17 دقيقة	32	50 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	10 ثانية	45 دقيقة	50 دقيقة	142	3:40	1 ساعة
1 كجم خفيف	16	4 دقيقة	17 دقيقة	32	50 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	10 ثانية	45 دقيقة	40 دقيقة	142	3:44	1 ساعة
1 كيلو وسط	16	4 دقيقة	17 دقيقة	32	50 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	10 ثانية	45 دقيقة	45 دقيقة	140	3:36	1 ساعة
1 كيلو غامق	16	4 دقيقة	17 دقيقة	32	50 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	10 ثانية	45 دقيقة	53 دقيقة	140	3:31	1 ساعة
1,25 كجم خفيف	16	5 دقيقة	15 دقيقة	32	50 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	10 ثانية	45 دقيقة	50 دقيقة	142	3:53	1 ساعة
1,25 كجم متوسطة	16	5 دقيقة	15 دقيقة	32	50 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	10 ثانية	45 دقيقة	55 دقيقة	140	3:45	1 ساعة
1,25 كجم داكن	16	5 دقيقة	15 دقيقة	32	50 دقيقة	10 ثانية	25 دقيقة	10 ثانية	45 دقيقة	1 ساعة و 3 دقائق	140	3:40	1 ساعة

## الإعداد: رغيف يابس

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

لا يتوفر تحديد وظيفة CRUST و RAPID في هذا الإعداد.

## الإعداد: القمح الكامل السريع

الحجم/القشرة	درجة حرارة ما قبل التسخين (°C)	يعجن 1	يعجن 2	ارتفاع درجة الحرارة (درجة مئوية)	الارتفاع 1	لكمة إلى أسفل	الارتفاع 2	شكل	الارتفاع 3	خبز	درجة حرارة الخبز (°C)	الوقت الإجمالي (ساعة:دقيقة)	دافئ
0,5 كجم خفيف	16	2 دقيقة	17 دقيقة	32	30 دقيقة	10 ثانية	10 دقيقة	10 ثانية	30 دقيقة	35 دقيقة	140	2:09	1 ساعة
0,5 كجم متوسط	16	2 دقيقة	17 دقيقة	32	30 دقيقة	10 ثانية	10 دقيقة	10 ثانية	30 دقيقة	40 دقيقة	140	2:14	1 ساعة
0,5 كجم داكن	16	2 دقيقة	17 دقيقة	32	30 دقيقة	10 ثانية	10 دقيقة	10 ثانية	30 دقيقة	48 دقيقة	142	2:22	1 ساعة
0,75 كجم خفيف	16	3 دقيقة	17 دقيقة	32	30 دقيقة	10 ثانية	10 دقيقة	10 ثانية	30 دقيقة	37 دقيقة	140	2:12	1 ساعة
0,75 كجم متوسط	16	3 دقيقة	17 دقيقة	32	30 دقيقة	10 ثانية	10 دقيقة	10 ثانية	30 دقيقة	42 دقيقة	140	2:17	1 ساعة
0,75 كجم داكن	16	3 دقيقة	17 دقيقة	32	30 دقيقة	10 ثانية	10 دقيقة	10 ثانية	30 دقيقة	50 دقيقة	142	2:25	1 ساعة
1 كجم خفيف	16	4 دقيقة	17 دقيقة	32	30 دقيقة	10 ثانية	10 دقيقة	10 ثانية	30 دقيقة	40 دقيقة	140	2:16	1 ساعة
1 كيلو وسط	16	4 دقيقة	17 دقيقة	32	30 دقيقة	10 ثانية	10 دقيقة	10 ثانية	30 دقيقة	45 دقيقة	140	2:21	1 ساعة
1 كيلو غامق	16	4 دقيقة	17 دقيقة	32	30 دقيقة	10 ثانية	10 دقيقة	10 ثانية	30 دقيقة	53 دقيقة	142	2:29	1 ساعة
1,25 كجم خفيف	16	5 دقيقة	15 دقيقة	32	30 دقيقة	10 ثانية	10 دقيقة	10 ثانية	30 دقيقة	50 دقيقة	140	2:25	1 ساعة
1,25 كجم متوسطة	16	5 دقيقة	15 دقيقة	32	30 دقيقة	10 ثانية	10 دقيقة	10 ثانية	30 دقيقة	55 دقيقة	140	2:30	1 ساعة
1,25 كجم داكن	16	5 دقيقة	15 دقيقة	32	30 دقيقة	10 ثانية	10 دقيقة	10 ثانية	30 دقيقة	1 ساعة و 3 دقائق	142	2:38	1 ساعة

## الإعداد: العجين

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

تحتوي جميعها على أقسام وصفات منفصلة.

## الإعداد: خالي من الغلوتين

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

يكفل



### كفالة محدود 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 أو استرداد أي منتج معيب (وفقاً لتقدير Sage® Appliances وحده).

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

ITA

**Italy**  
800 909 773

ESP

**Spain**  
0900 838 534

PTR

**Portugal**  
0800 180 243

POL

**Poland**  
00800 121 8713

BEL

**Belgium**  
0800 54 155

CHE

**Switzerland**  
0800 009 933

LUX

**Luxembourg**  
0800 880 72

DNK

**Denmark**  
80 820 827

SWE

**Sweden**  
0200 123 797

FIN

**Finland**  
0800 412 143

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 stale 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** Jatkuvan tuotekehittelyn seurauksena kuvituksen tuotteet eivät vältämättä 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](http://www.sageappliances.com)