

# TORNADO



شكراً لإختيارك صانعة الخبز - تورنيدو

موديل  
TBM-550

صانعة الخبز  
دليل التشغيل

هذه العلامة تورنيدو هي علامة تجارية مسجلة خاصة بشركة العربى

**ELARABY**



19319

[www.elarabygroup.com](http://www.elarabygroup.com)

Tornado

## إجراءات وقائية مهمة

١. قراءة كافة التعليمات.

٢. قبل الاستخدام، تحقق من تطابق فولتية منفذ التيار الكهربائي والفولتية المحددة بالمنتج.

٣. لا تقم بتشغيل أي جهاز باستخدام سلك أو قابس تالف، أو بعد تعطل الجهاز أو سقوطه أو تلفه بأي شكل من الأشكال. أعد الجهاز إلى أقرب مركز خدمة معتمد للفحص، أو الإصلاح أو الضبط الكهربائي أو الميكانيكي.

٤. لا تلمس الأسطح الساخنة.

٥. للحماية من الصدمات الكهربائية، لا تقم بغمر السلك، أو القوابس، أو جسم الجهاز في الماء أو في سائل آخر.

٦. افصل الجهاز من منفذ التيار الكهربائي عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام، وقبل تركيب أو فك الأجزاء، وقبل التنظيف.

٧. لا تدع السلك يتدلى من حافة منصدة أو من سطح ساخن.

٨. قد يتسبب استخدام المرفقات غير الموصى بها من قبل الشركة المصنعة في حدوث إصابات.

٩. لا تضع الجهاز على أو بالقرب من فرن غاز، أو موقد كهربائي أو في فرن ساخن.

١٠. لا تلمس أي أجزاء متحركة أو دوارة بالجهاز عند الخبز.

١١. لا تقم مطلقًا بتشغيل الجهاز دون وضع صينية الخبز المملوءة بالمكونات بشكل صحيح.

١٢. لا تطرق أعلى أو جانب صينية الخبز لفك الصينية لأن هذا قد يتلف صينية الخبز.

١٣. يجب عدم إدخال رقائق معدنية أو مواد أخرى في صانعة الخبز لأن ذلك قد يؤدي إلى خطر نشوب حريق أو ماس كهربائي.

١٤. يمكن للأطفال من سن ٨ سنوات أو أكبر والأشخاص الذين يعانون من قدرات بدنية، أو

حسية، أو ذهنية منخفضة أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة استخدام هذا الجهاز إذا كانوا

تحت إشراف أو إذا حصلوا على تعليمات بشأن استخدام الجهاز بطريقة آمنة وإذا أدركوا

المخاطر التي ينطوي عليها استخدام الجهاز. يجب ألا يعبث الأطفال بالجهاز. يجب ألا يقوم

الأطفال بإجراءات التنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من ٨ سنوات وتحت إشراف.

١٥. احتفظ بالجهاز وبالسلك بعيدًا عن متناول الأطفال أقل من ٨ سنوات.

١٦. لا تقم أبدًا بتغطية صانعة الخبز بمنشفة أو بأي مادة أخرى، حيث يجب أن تتمكن الحرارة والبخار من الخروج دون قيود. يمكن أن يحدث حريق إذا تم تغطيته أو إذا لمس مواد قابلة للاشتعال.

١٧. لا تقم بتشغيل الجهاز في غير الأغراض المخصصة.

١٨. قم دائمًا باستخدام الجهاز على سطح آمن، وجاف ومستوي.

١٩. لا تستخدم الجهاز خارج المنزل.

٢٠. تم دمج هذا الجهاز بقابس مؤرض. يرجى التأكد من أن مقبس الحائط في منزلك مؤرض جيدًا.

٢١. إن هذا الجهاز معد للاستخدام المنزلي والاستخدامات المماثلة مثل:

- مناطق مطابخ الموظفين في المحلات التجارية، والمكاتب وغيرها من بيئات العمل؛

- بيئات العمل الزراعية؛

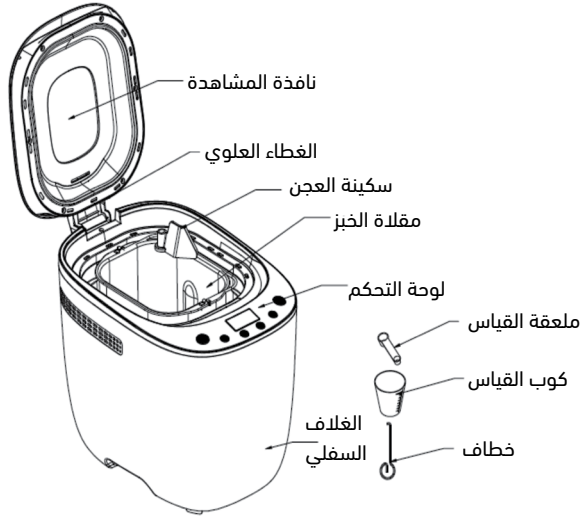
- يستخدمها العملاء في الفنادق، والموتيلات وغيرها من أمثلة البيئات السكنية؛

- البيئات مثل فنادق المبيت والإفطار.

٢٢. إن هذا الجهاز غير معد للتشغيل باستخدام مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.

٢٣. لا تقم بتشغيل الوحدة دون وضع صينية الخبز في التجويف لتجنب إتلاف الجهاز.

## تعرف على صانعة الخبز الخاص بك



## مقدمة عن لوحة التحكم



## مقدمة عن لوحة التحكم

### بعد التشغيل

بمجرد توصيل صانعة الخبز بمصدر الكهرباء ستسمع صوت تنبيه ويظهر لك "٣:١٠" على الشاشة بعد وقت قصير. لكن النقطتين بين "٣" و "١٠" لا تومض باستمرار. يشير السهم إلى ٩٠٠ جرام ومتوسط. هذا هو الإعداد الافتراضي.

### تشغيل / إيقاف

يستخدم هذا الزر لتشغيل وإيقاف برنامج الخبز المحدد. لبدء تشغيل أي برنامج، اضغط على الزر تشغيل / إيقاف مرة واحدة. ستسمع صوت صفير قصير وتبدأ النقطتان الموجودتان في شاشة LCD في الوميض، ويضيء مصباح العمل ويبدأ البرنامج. يتعطل أي زر آخر باستثناء زر تشغيل / إيقاف بعد بدء البرنامج. ستساعد هذه الخاصية على منع أي تعطيل غير مقصود لتشغيل البرنامج. لإيقاف البرنامج، اضغط على زر تشغيل / إيقاف لمدة ثابنتين تقريبًا، وعندها ستسمع صوت تنبيه، وسينطفئ مصباح العمل وهذا يعني أن قد تم إيقاف تشغيل البرنامج.

### خاصية الإيقاف المؤقت

بعد بدء الإجراء، يمكنك الضغط على الزر تشغيل / إيقاف مرة واحدة لإيقاف الجهاز في أي وقت وستتوقف العملية مؤقتًا ولكن سيتم حفظ الإعداد، وسيومض وقت العمل على شاشة LCD. المس زر تشغيل / إيقاف مرة أخرى أو في غضون ١٠ دقائق دون لمس أي زر وسيستأنف البرنامج العمل.

### القائمة

- تُستخدَم القائمة لتعيين برامج مختلفة. وفي كل مرة يتم الضغط عليها (مصحوبة بصوت صفير قصير) سيتغير البرنامج. اضغط على الزر باستمرار وستظهر ١٢ قائمة على شاشة LCD على التوالي. حدد البرنامج الذي تريده. وفيما يلي شرح الـ ١٢ قائمة.
١. الأساسي: لعجن الخبز العادي وتخميره وخبزه ويمكنك أيضًا إضافة مكونات لزيادة النكهة.
  ٢. الفرنسي: للعجن والتخمير والخبز مع زيادة وقت التخمير. عادة ما يكون للخبز المخبوز في هذه القائمة قشرة هشة وقوام خفيف.
  ٣. القمح الكامل: لعجن خبز القمح الكامل وتخميره وخبزه. لا ينصح باستخدام وظيفة تأجيل الوقت لأن ذلك قد يؤدي إلى نتائج سيئة.
  ٤. السريع: لعجن رغيف الخبز وتخميره وخبزه في وقت أقل من الخبز في البرنامج الأساسي. لكن الخبز المخبوز في هذا الإعداد عادة ما يكون أصغر حجمًا وذو قوام كثيف.
  ٥. الحلو: لعجن الخبز الحلو وتخميره وخبزه. يمكنك أيضًا إضافة مكونات لإضافة نكهة.
  ٦. العجين: للعجن والتخمير ولكن بدون خبز. افصل العجين واستخدمه في صنع لفائف الخبز والبيتزا والخبز المطهو على البخار، إلخ.
  ٧. الخبز الخالي من الجلوتين: لعجن الخبز الخالي من الجلوتين وتخميره وخبزه. يمكنك أيضًا إضافة مكونات لإضافة نكهة.
  ٨. الكيك: للعجن والرفع والخبز مع إضافة الصودا أو مسحوق الخبز.
  ٩. الساندويتش: لعجن الشطائر وتخميرها وخبزها، وخبز الخبز خفيف القوام ذو القشرة الرقيقة.
  ١٠. حليب الزبد: للخبز المصنوع من الزبد والزبادي.

## مقدمة عن لوحة التحكم

١١. العجن: لعجن الدقيق.

١٢. الخَبز: للخبز فقط بدون عجن أو تخمير. ويستخدم أيضًا لزيادة وقت الخبز في إعدادات محددة.

### اللون

بالضغط على هذا الزر يمكنك تحديد لون فاتح، أو متوسط أو داكن للقشرة. اضغط على هذا الزر لتحديد اللون المطلوب. لا يعمل هذا الزر مع برامج العجين والعجن.

### رغيف الخبز

اضغط على هذا الزر لاختيار حجم رغيف الخبز. يرجى ملاحظة أن إجمالي وقت التشغيل قد يختلف باختلاف حجم الرغيف. لا يعمل هذا الزر مع برنامج السريع، العجين، الكيك، العجن والخبز.

### خاصية تأجيل الوقت

في حالة رغبتك ألا يبدأ الجهاز في العمل على الفور، يمكنك استخدام هذا الزر لضبط وقت التأجيل.

يجب أن تقرر المدة التي سيستغرقها الخبز قبل أن يصبح الخبز جاهزًا بالضغط على زر الوقت. يرجى ملاحظة أن وقت التأجيل يجب أن يشمل وقت الخبز الخاص بالبرنامج، أي أنه عند انتهاء وقت التأجيل يمكنك تقديم الخبز الساخن. يجب في البداية تحديد البرنامج ودرجة التحمير ثم الضغط على زر "الوقت" لزيادة وقت التأجيل بمعدل ١٠ دقائق. الحد الأقصى للتأجيل هو ١٣ ساعة.

على سبيل المثال: إذا كانت الساعة الآن ٨:٣٠ مساءً وإذا كنت ترغب في أن يكون خبزك جاهزًا في صباح اليوم التالي في الساعة ٧ صباحًا، أي بعد ١٠ ساعات و٣٠ دقيقة. حدد القائمة واللون وحجم الرغيف ثم اضغط على "+" لإضافة الوقت حتى تظهر الساعة ١٠:٣٠ على شاشة LCD. ثم اضغط على زر تشغيل / إيقاف لتنشيط برنامج التأجيل هذا. يمكنك رؤية وميض النقطتين وستقوم شاشة LCD بالعد التنازلي لإظهار الوقت المتبقي. ستحصل على الخبز الطازج في الساعة ٧:٠٠ صباحًا، وإذا كنت لا ترغب في إخراج الخبز على الفور، يبدأ وقت الاحتفاظ به دافئًا لمدة ساعة واحدة.

ملحوظة: ١. لا يعمل ذا الزر مع برنامج الخبز.

٢. عند تأجيل وقت الخبز، لا تستخدم أي مكونات قابلة للتلف بسهولة مثل البيض والحليب الطازج والفواكه والبصل وما إلى ذلك.

### احتفظ بالخبز دافئًا

يمكنك الاحتفاظ بالخبز دافئًا تلقائيًا لمدة ٦٠ دقيقة بعد الخبز. إذا كنت ترغب في إخراج الخبز، أوقف تشغيل البرنامج باستخدام الزر تشغيل / إيقاف.

### الذاكرة

إذا انقطع مصدر الكهرباء أثناء عملية صنع الخبز، فستُستأنف عملية صنع الخبز تلقائيًا في غضون ١٠ دقائق حتى بدون الضغط على زر تشغيل / إيقاف. إذا تجاوز وقت الانقطاع ١٠ دقائق لا يمكن الاحتفاظ بالذاكرة ويجب إعادة تشغيل صانعة الخبز. ولكن إذا كان العجين لم يتعدى مرحلة العجن عند انقطاع التيار الكهربائي، يمكنك الضغط على تشغيل / إيقاف مباشرة لمتابعة البرنامج من البداية.

## مقدمة عن لوحة التحكم

### البيئة

قد يعمل الجهاز بشكل جيد في نطاق واسع من درجات الحرارة ولكن قد يكون هناك اختلاف في حجم الرغيف عند الخبز في غرفة دافئة جدًا وغرفة شديدة البرودة. ولذلك نقترح أن تتراوح درجة حرارة الغرفة بين ١٥ و ٣٤ درجة.

### شاشة التحذير:

١. إذا ظهر على الشاشة رمز "H HH" بعد بدء البرنامج فإن درجة الحرارة داخل الجهاز، لا تزال مرتفعة جدًا (يصاحبها ٥ أصوات صغير). وعندها يجب إيقاف البرنامج. افتح الغطاء واترك الجهاز يبرد لمدة تتراوح من ١٠ إلى ٢٠ دقيقة.
٢. إذا ظهر على الشاشة رمز "L LL" بعد الضغط على زر تشغيل / إيقاف (باستثناء برنامج الخبز) ، فهذا يعني أن درجة الحرارة بداخل الجهاز منخفضة جدًا (يصاحبها ٥ أصوات صغير)، أوقف الصوت عن طريق الضغط على زر تشغيل / إيقاف وافتح الغطاء واترك الجهاز يرتاح لمدة تتراوح من ١٠ إلى ٢٠ دقيقة للعودة إلى درجة حرارة الغرفة.
٣. إذا ظهر على الشاشة رمز "E rr" بعد الضغط على زر تشغيل / إيقاف، وفصل مستشعر درجة الحرارة. يرجى قيام خبير معتمد بفحص المستشعر بعناية.

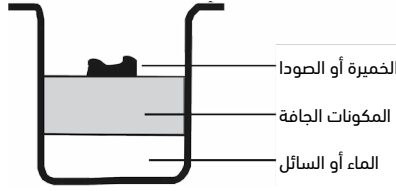
## الاستخدام لأول مرة

١. يرجى التحقق من اكتمال كافة الأجزاء والملحقات وأنها غير تالفة.
٢. قم بتنظيف كافة الأجزاء وفقًا للتعليمات الواردة في الفقرة التالية "التنظيف والصيانة".
٣. اضبط صانعة الخبز على وضع الخبز وشغلها فارغةً لمدة ١٠ دقائق تقريبًا وبعد تبريدها نظفها مرة أخرى.
٤. جفف كافة الأجزاء جيدًا وقم بتركيبها بحيث يكون الجهاز جاهزًا للاستخدام.

## كيف تصنع الخبز

١. ضع المقلاة في موضعها ولفها في اتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت طقطقة عندما تكون في الموضع الصحيح. أدخل سكينه العجن على عمود الدوران. يوصى بملء الثقوب بالسمن المقاوم للحرارة قبل وضع العجان وهذا لكي لا تجعل العجين يلتصق أسفل العجان ولتتمكن من إزالة العجان من الخبز بسهولة.
  ٢. ضع المكونات في مقلاة الخبز. يرجى الالتزام بالترتيب المذكور في الوصفة. عادة يجب وضع الماء أو المادة السائلة أولاً، ثم إضافة السكر والملح والدقيق، وأصف دائماً الخميرة أو مسحوق الخبز كأخر مكون.
- ملحوظة: يمكن الرجوع إلى الوصفة لمعرفة الكميات القصوى من الدقيق والخميرة التي يمكن استخدامها.

## كيف تصنع الخبز



- ملحوظة: يمكن الرجوع إلى الوصفة لمعرفة الكميات القصوى من الدقيق والخميرة التي يمكن استخدامها.
٣. اعمل بإصبعك فجوة صغيرة على جانب واحد من الدقيق. أضف الخميرة إلى الفجوة. تأكد من عدم ملامستها للمكونات السائلة أو الملح.
  ٤. أغلق الغطاء برفق وقم بتوصيل سلك الكهرباء بالمقبس الكهربائي في الحائط.
  ٥. اضغط على زر القائمة Menu حتى تحدد البرنامج الذي تريده.
  ٦. اضغط على زر اللون COLOR حتى تحدد لون القشرة المطلوب.
  ٧. اضغط على زر الرغيف LOAF حتى تحدد الحجم المطلوب.
  ٨. اضبط وقت التأجيل بالضغط على الزر TIME. يمكنك تخطي هذه الخطوة إذا كنت تريد تشغيل صانعة الخبز على الفور.
  ٩. اضغط على زر تشغيل / إيقاف لتشغيل الجهاز، وعندها سيضيء مصباح العمل.
  ١٠. بالنسبة لبرامج الأساسي، الفرنسي، القمح الكامل، الحلو، الخالي من الجلوتين، الساندويتش ولبليب الزبد، ستسمع ١٠ أصوات صفير أثناء التشغيل وهذا لتنبيهك لإضافة المكونات. افتح الغطاء وضع بعض المكونات. من الممكن أن يتسرب البخار من خلال فتحات التهوية في الغطاء أثناء الخبز. هذا أمر طبيعي.
  ١١. بمجرد اكتمال العملية ستسمع ١٠ أصوات صفير، وسيطفئ ضوء العمل. يمكنك الضغط على زر تشغيل / إيقاف لمدة ثانيتين تقريبًا لإيقاف العملية وإخراج الخبز. افتح الغطاء وباستخدام قفازات الفرن امسك مقبض مقلاة الخبز بقوة. لف المقلاة عكس اتجاه عقارب الساعة واسحب المقلاة برفق لأعلى خارج الجهاز.
  ١٢. استخدم ملعقة غير لاصقة لفك جوانب الخبز برفق من المقلاة.
  - تحذير: قد تكون مقلاة الخبز والخبز ساخين جدًا! تعامل دائمًا معها بعناية واستخدم قفازات الفرن.
  ١٣. اقلب مقلاة الخبز على سطح طهي نظيف ورجها برفق حتى يسقط الخبز على رف الشبكة.
  ١٤. أخرج الخبز بعناية من المقلاة واتركه ليبرد لمدة ٢٠ دقيقة قبل تقطيعه إلى شرائح.
  ١٥. إذا كنت خارج الغرفة أو لم تضغط على زر تشغيل / إيقاف في نهاية العملية، فسيبقى الخبز دافئًا تلقائيًا لمدة ساعة واحدة، وإذا كنت ترغب في إخراج الخبز أو وقف تشغيل البرنامج باستخدام زر تشغيل / إيقاف.
  ١٦. في حالة عدم استخدام الجهاز أو الانتهاء من تشغيله افصل سلك الكهرباء.
- ملحوظة: قبل تقطيع الرغيف إلى شرائح استخدم الخطاف لإزالة سكينه العجن من أسفل الرغيف. الرغيف ساخن فلا تستخدم اليد مطلقًا لإزالة سكينه العجن.

## كيف تصنع الخبز

### مقدمة خاصة للخبز السريع

يصنع الخبز السريع من مسحوق الخبز ووصودا الخبز التي تنشط بفعل الرطوبة والحرارة. للحصول على خبز سريع ومثالي، يُقترح وضع كل السوائل في قاع مقلاة الخبز ووضع المكونات الجافة في أعلاها. أثناء الخلط الأولي لخليط الخبز السريع قد يتجمع الزبد والمكونات الجافة في أركان المقلاة، قد يكون من الضروري مساعدة الماكينة على الخلط لتجنب تكتلات الدقيق. إذا كان الأمر كذلك استخدم ملعقة مطاطية.

## التنظيف والصيانة

1. فصل الجهاز عن الكهرباء واتركه يبرد قبل التنظيف.
1. مقلاة الخبز: افرك من الداخل والخارج بقطعة قماش مبللة. لا تستخدم أي أدوات حادة أو كاشطة لأغراض حماية الطبقة غير اللاصقة. يجب تجفيف المقلاة تمامًا قبل تركيبها.
2. سكين العجن: إذا كان من الصعب إزالة سكين العجن من المحور، في مثل هذه الحالة املاً الحاوية بالماء الدافئ واتركها تنقع لمدة ٣٠ دقيقة تقريبًا. يمكن بعد ذلك إزالة العجان بسهولة لتنظيفه. امسح الشفرة برفق بقطعة قماش قطنية مبللة. يرجى ملاحظة أن يمكن غسل كل من مقلاة الخبز وشفرة العجن في غسالة الأطباق بأمان.
3. الغطاء والنافذة: نظف الغطاء من الداخل والخارج بقطعة قماش رطبة.
4. الوعاء: امسح السطح الخارجي للوعاء برفق بقطعة قماش مبللة. لا تستخدم أي منظف كاشط للتنظيف لأن ذلك قد يفسد شدة لمعان السطح. لا تغمر الوعاء في الماء أبدًا للتنظيف.
5. قبل تغليف صانعة الخبز لتخزينها، تأكد من أنها باردة تمامًا ونظيفة وجافة، وضع الملاعة وسكين العجن في الدرج، وتأكد أن الغطاء مغلق.

## مقدمة عن مكونات الخبز

### ١. دقيق الخبز

يحتوي دقيق الخبز على نسبة عالية من الجلوتين (لذلك يمكن تسميته أيضًا بالدقيق عالي الجلوتين الذي يحتوي على نسبة عالية من البروتين)، وله مرونة جيدة ويمكن أن يحافظ على حجم الخبز من الانكماش بعد الارتفاع. ولأن محتوى الجلوتين أعلى من الدقيق العادي، فيمكن استخدامه لصنع الخبز بحجم كبير وألياف داخلية أفضل. دقيق الخبز هو أهم عنصر في عملية صنع الخبز.

### ٢. الدقيق العادي

الدقيق الذي لا يحتوي على مسحوق الخبز و يمكن استخدامه لصنع الخبز القابل للتمدد.

### ٣. دقيق القمح

يُطحن دقيق القمح الكامل من الحبوب ويحتوي على قشر القمح والجلوتين. دقيق القمح الكامل أثقل ومغذي أكثر من الدقيق العادي وعادةً ما يكون الخبز المصنوع من دقيق القمح



## مقدمة عن مكونات الخُبز

الكامل صَغير الحجم ولذلك عادةً ما تجمع العديد من الوصفات بين دقيق القمح الكامل أو دقيق الخُبز لتحقيق أفضل نتيجة.

### ٤. دقيق القمح الأسود

دقيق القمح الأسود ويسمى أيضًا "الدقيق الخام" هو نوع من الدقيق عالي الألياف، ويشبه دقيق القمح الكامل. للحصول على حجم كبير للخُبز بعد ارتفاعه، يجب استخدامه مع نسبة عالية من دقيق الخُبز.

### ٥. دقيق ذاتي التخمر

نوع من الطحين يحتوي على مسحوق الخبز ويستخدم في صنع الكيك خصيصًا.

### ٦. دقيق الذرة ودقيق الشوفان

يُطحن دقيق الذرة ودقيق الشوفان من الذرة والشوفان كل على حدة. وهي المكونات المضافة لصنع الخُبز الخام، والتي تستخدم لتعزيز النكهة والملمس.

### ٧. السكر

السكر عنصر مهم جدًا لإضافة المذاق الحلو واللون للخُبز. ويعتبر أيضًا تغذية لخُبز الخميرة. يستخدم السكر الأبيض بشكل كبير. ويمكن استخدام السكر البني أو مسحوق السكر أو سكر القطن حسب المتطلبات الخاصة.

### ٨. الخميرة

ستنتج الخميرة بعد عملية التخمير ثاني أكسيد الكربون. ويعمل ثاني أكسيد الكربون على مط الخبز وتطرية الألياف الداخلية. ومع ذلك، يحتاج التكاثر السريع للخميرة إلى الكربوهيدرات في السكر والدقيق كتغذية.

١ ملعقة صغيرة خميرة جافة نشطة =  $\frac{4}{3}$  ملعقة صغيرة خميرة فورية

١,٥ ملعقة صغيرة خميرة جافة نشطة = ١ ملعقة صغيرة خميرة فورية

٢ ملعقة صغيرة خميرة جافة نشطة = ١,٥ ملعقة صغيرة خميرة فورية

يجب تخزين الخميرة في الثلاجة لأن الفطريات الموجودة بها تموت في درجة الحرارة العالية ويجب التحقق قبل الاستخدام من تاريخ الإنتاج ومدة تخزين الخميرة. قم بتخزينها مرة أخرى في الثلاجة سريعًا بعد كل استخدام. عادة ما تكون الخميرة السيئة السبب في فشل ارتفاع الخبز.

يمكنك التحقق من خلال الطرق الموضحة أدناه مما إذا كانت الخميرة طازجة ونشطة.

(١) صب  $\frac{2}{1}$  كوب ماء دافئ (٤٥-٥٠ درجة مئوية) في كوب معياري.

(٢) ضع ١ ملعقة صغيرة من السكر الأبيض في الكوب وقلبه ثم رش ٢ ملعقة صغيرة من الخميرة فوق الماء.

(٣) ضع الكوب المعياري في مكان دافئ لمدة ١٠ دقائق ولا تقلب الماء.

(٤) يجب أن يصل حجم الرغوة إلى كوب واحد وإلا فتكون الخميرة تالفة أو غير نشطة.

### ٩. الملح

الملح ضروري لتعزيز نكهة الخُبز ولون القشرة. لكن الملح يمكن أيضًا أن يمنع الخميرة من الارتفاع. لا تستخدم أبدًا الكثير من الملح في الوصفة. لكن الخبز سيكون أكبر إذا كان بدون ملح.

## مقدمة عن مكونات الخُبز

### ١٠. البيض

يمكن للبيض أن يعزز من قوام الخبز ويجعله مغذيًا أكثر وأكبر حجمًا، ويجب تقشير البيضة وتقليبها جيدًا.

### ١١. دهن وزبد وزيت نباتي

يمكن للدهون أن تجعل الخبز أطرى ويزيد من مدة تخزينه. يجب إذابة الزبد أو تقطيعها إلى جزيئات صغيرة قبل استخدامها.


### ١٢. مسحوق الخبز (البيكنج بودر)

يستخدم مسحوق الخبز لرفع الكعك. ولأنه لا يحتاج إلى وقت للارتفاع ويمكنه إنتاج الهواء فإن الهواء سيشكل فقاعة لتطرية قوام الخبز باستخدام مادة كيميائية.

### ١٣. الصودا

تشبه الصودا مسحوق الخبز. يمكن استخدامه أيضًا مع مسحوق الخبز.

### ١٤. الماء والسوائل الأخرى

الماء عنصر أساسي لصنع الخبز. وبشكل عام أفضل درجة حرارة للماء تكون بين ٢٠ و ٢٥ درجة مئوية. يمكن استخدام الحليب الطازج أو الماء الممزوج بمسحوق الحليب بنسبة ٢٪ بدلًا من الماء، مما قد يعزز نكهة الخبز ويزيد لون القشرة. قد تتطلب بعض الوصفات عصيرًا بغرض تعزيز نكهة الخبز مثل عصير التفاح وعصير البرتقال وعصير الليمون وما إلى ذلك. 

يعتبر استخدام الكميات المناسبة من المكونات إحدى الخطوات المهمة لصنع خُبز جيد. ولذلك يُنصح بشدة باستخدام كوب معياري أو ملعقة معيارية للحصول على كمية دقيقة، وإلا سيتأثر الخبز بشكل كبير.

### ١. وزن المكونات السائلة

يجب قياس الماء أو الحليب الطازج أو محلول الحليب المجفف باستخدام أكواب معيارية. راقب مستوى الكوب المعياري بعينيك بشكل أفقي. عند قياس زيت الطهي أو المكونات الأخرى، نظف الكوب المعياري جيدًا من أي مكونات أخرى.

### ٢. قياس المكونات الجافة

يجب قياس المكونات الجافة عن طريق وضع المكونات برفق بالمعلقة في الكوب المعياري وعند ملؤها يسوى سطحها بسكين ويُفَرَّغ الكوب المعياري من الكميات الزائدة عما هو مطلوب لأن الكمية الزائدة قد تؤثر على توازن الوصفة. عند قياس كميات صغيرة من المكونات الجافة، يجب استخدام ملعقة معيارية. يجب أن تكون القياسات متساوية وليست متكدسة لأن هذا الاختلاف الصغير قد يخل بالتوازن المطلوب في الوصفة.

### ٣. إضافة المكونات بالترتيب

يجب الالتزام بإضافة المكونات بالترتيب، وهذا الترتيب بشكل عام، يكون على النحو التالي: المكونات السائلة والبيض والملح ومسحوق الحليب وما إلى ذلك. عند إضافة المكون، لا يمكن ترطيب الدقيق بالسائل تمامًا. لا يمكن وضع الخميرة إلا على الدقيق الجاف، ولا يجب أن تلامس الخميرة الملح. عند استخدام وظيفة التأجيل لفترة طويلة، لا تضاف أبدًا المكونات القابلة للتلف مثل البيض ومكونات الفاكهة.

## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

الحل	السبب	المشكلة
اسحب القابض ونظف الجزء الخارجي من مقلاة الخبز أو حجرة الخبز.	تلتصق المكونات بحجرة الخبز أو على السطح الخارجي لمقلاة الخبز.	يخرج الدخان من حجرة الخبز أو من فتحات التهوية.
أخرج الخبز من مقلاة الخبز قبل انتهاء وظيفة التسخين.	ربما ترك الخبز لفترة طويلة في المقلاة بعد الخبز والتسخين.	يهبط الخبز من المنتصف ويكون رطباً من الأسفل.
نظف سكين العجن والأعمدة بعد الانتهاء من الخبز وإذا لزم الأمر، املاً مقلاة الخبز بالماء الدافئ لمدة 30 دقيقة، وبعد ذلك يمكنك إزالة سكين العجن وتنظيفها بسهولة.	الجزء السفلي من الرغيف ملتصق بسكين العجن.	من الصعب إخراج الخبز من مقلاة الخبز.
تحقق من القائمة المُختارة والإعدادات الأخرى.	ضبط البرنامج غير صحيح.	لم يتم خلط المكونات أو لم يتم خبز الخبز بشكل صحيح
لا تستخدم المكونات وابدأ من جديد.	تم لمس زر تشغيل / إيقاف أثناء عمل الجهاز.	
لا تفتح الغطاء بشكل متكرر إلا إذا كان الأمر ضرورياً مثل إضافة بعض المكونات. وتأكد من إغلاق الغطاء جيداً بعد فتحه.	تم فتح الغطاء عدة مرات بينما كان الجهاز يعمل.	
لا تستخدم المكونات وابدأ من جديد.	انقطاع التيار الكهربائي لفترة طويلة أثناء عمل الجهاز.	
تأكد مما إذا كان سكين العجن مسدوداً بالحبوب أو ما إلى ذلك. اسحب مقلاة الخبز وتحقق مما إذا كانت المحركات تدور. وإذا لم تكن تدور أرسل الجهاز إلى خدمة العملاء.	هناك شيء يسد دوران سكين العجن.	
اسحب القابض للخارج وأخرج مقلاة الخبز واتركها لتبرد في درجة حرارة الغرفة. ثم أدخل القابض وابدأ من جديد.	لا يزال الجهاز ساخناً بعد إجراء عملية الخبز السابقة.	الجهاز لا يعمل. يظهر على الشاشة رمز HHHH.

أسئلة وأجوبة خاصة بصناعة الخبز

# استكشاف الأخطاء وإصلاحها

خطأ في الصفات	يرتفع الخبز بسرعة كبيرة	توجد الكثير من الخميرة أو الكثير من الدقيق أو الملح لا يكفي	أ / ب
		أو العديد من هذه الأسباب	
	الخبز لا يرتفع على الإطلاق أو لا يرتفع بدرجة كافية	لا توجد خميرة على الإطلاق أو الخميرة قليلة جدًا	أ / ب
		الخميرة قديمة أو كاملة	هـ
		السائل ساخن جدًا	ج
		لمست الخميرة السائل	د
		نوع دقيق سيء أو دقيق قديم	هـ
		السائل أكثر من اللازم أو السائل غير كاف	أ / ب / ز
		السكر لا يكفي	أ / ب
	ترتفع العجينة أكثر من اللازم وتنسكب على مقلاة الخبز	إذا كان الماء طريًا جدًا، فإن الخميرة تتخمّر أكثر	و
		الكثير من الحليب يؤثر على تخمر الخميرة	ج
	يهبط الخبز من المنتصف	حجم العجين أكبر من المقلاة والخبز يهبط	أ / و
		مدة التخمير قصيرة جدًا أو سريعة جدًا بسبب ارتفاع درجة حرارة الماء أو حجرة الخبز أو بسبب الرطوبة الزائدة	ج / ح / ط
	القوام ثقيل ومكتنل	يوجد الكثير من الدقيق أو السائل لا يكفي	أ / ب / ز
		الخميرة أو السكر غير كاف	أ / ب
		الكثير من الفاكهة أو القمح الكامل أو أحد المكونات الأخرى	ب
		الدقيق قديم أو فاسد، السوائل الدافئة تجعل العجين يرتفع بسرعة كبيرة ويهبط الرغيف قبل الخبز	هـ
		لا يوجد ملح أو السكر غير كاف	
	الخبز غير مستوي في الوسط	السائل أكثر من اللازم أو لا يكفي	أ / ب / ز
		نسبة الرطوبة عالية	ج
		الوصفات بها مكونات رطبة مثل الزبادي	ز
	بنية الخبز مفتوحة أو خشنة أو بها ثقوب كثيرة جدًا	يوجد الكثير من الماء	ز
		لا يوجد ملح	ب
		الرطوبة عالية والماء ساخن جدًا	ج / ط
		السائل كثير جدًا	ج
	سطح الخبز يشبه الفطر وغير مطهو	حجم الخبز كبير جدًا على المقلاة	أ / و
		الدقيق كثير خاصة بالنسبة للخبز الأبيض	و
		الكثير من الخميرة أو الملح غير كاف	أ / ب
		السكر كثير جدًا	أ / ب
		مكونات حلوة بجانب السكر	ب
	الشرائح غير متساوية أو يوجد كتل في منتصف الخبز	(لم يبرد الخبز بدرجة كافية (لم يخرج البخار	ي
	توجد روااسب طحين على قشرة الخبز	لم يعجن الدقيق جيدًا على الجوانب	ز / ط

## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

- (أ) قم بقياس المكونات بشكل صحيح.
- (ب) اضبط جرعات المكونات وتأكد من إضافة كل المكونات.
- (ج) استخدم سائل آخر أو اتركه ليبرد في درجة حرارة الغرفة. أضف المكونات المحددة في الوصفة بالترتيب الصحيح، وقم بعمل حفرة صغيرة في منتصف الدقيق وضع فيها الخميرة المفتتة أو الخميرة الجافة، وتجنب تلامس الخميرة والسائل مع بعض مباشرة.
- (د) استخدم فقط المكونات الطازجة والمخزنة بشكل صحيح.
- (هـ) قلل من الكمية الإجمالية للمكونات، لا تستخدم أكثر من كمية الدقيق المحددة. قلل كافة المكونات بمقدار ٣/١.
- (و) قم بتعديل كمية السائل. في حالة استخدام مكونات تحتوي على ماء، يجب تقليل جرعة السائل المراد إضافتها كما ينبغي.
- (ز) إذا كان الجو رطبًا قم بإزالة ١-٢ ملاعق كبيرة من الماء.
- (ح) إذا كان الجو حارًا لا تستخدم خاصية التوقيت. استخدم سوائل باردة.
- (ط) أخرج الخُبز من المقلدة بعد الخبز مباشرة واتركه ليبرد على الشبكة لمدة ١٥ دقيقة على الأقل قبل تقطيعه.
- (ي) قلل كمية الخميرة أو جميع جرعات المكونات بمقدار ٤/١.
- (ك) لا تدهن المقلدة أبدًا!
- (ل) أضف ملعقة كبيرة من جلوتين القمح إلى العجينة.

## التخلص من الجهاز الصديق للبيئة



يمكنك المساعدة في حماية البيئة!  
يرجى تذكر احترام القوانين المحلية: تُسلم الأجهزة الكهربائية  
التي لا تعمل إلى مركز التخلص من النفايات المناسب.

---

**ELARABY**



**19319**

[www.elarabygroup.Com](http://www.elarabygroup.Com)  
**f Tornado**

---

**ELARABY**



**19319**

[www.elarabygroup.Com](http://www.elarabygroup.Com)  
**Tornado**

## Ingredients Measurement

- a) Measure the ingredients correctly.
- b) Adjust the ingredient doses and check that all the ingredients have been added.
- c) Use another liquid or leave it to cool at room temperature. add the ingredients specified in the recipe in the right order, make a small ditch in the middle of the flour and put in the crumbled yeast or the dry yeast, avoid letting the yeast and the liquid come into direct contact.
- d) Use only fresh and correctly stored ingredients.
- e) Reduce the total amount of the ingredients, do not use more than the specified amount of flour. reduce all the ingredients by 1/3.
- f) Correct the amount of liquid. if ingredients containing water are used, the dose of the liquid to be added must be duly reduced.
- g) In case of every humid weather remove 1-2 tablespoons of water.
- h) In case of warm weather do not use the timing function. Use cold liquids.
- i) Take the bread out of the pan immediately after baking and leave it on the grid to cool for at least 15 minutes before cutting it.
- j) Reduce the amount of yeast or of all the ingredient doses by 1/4.
- k) Never grease the pan!
- l) Add a tablespoon of wheat gluten to the dough.

## Environment friendly disposal

You can help protect the environment!  
Please remember to respect the local regulations:  
hand in the non-working electrical equipments to an  
appropriate waste disposal center.





# Ingredients Measurement

Error with the prescriptions	The bread rises too fast	too much yeast, too much flour, not enough salt	a/b
		or several of these causes	
	The bread does not rise at all or not enough	No yeast at all or too little	a/b
		old or stale yeast	e
		liquid too hot	c
		the yeast has come into contact with the liquid	d
		wrong flour type or stale flour	e
		too much or not enough liquid	a/b/g
		not enough sugar	a/b
	The dough rises too much and spills over the baking pan	If the water is too soft the yeast ferments more	f
		too much milk affects the fermentation of the yeast	c
	The bread goes down in the middle	The dough volume is larger than the pan and the bread goes down.	a/f
		The fermentation is too short or too fast owing to the excessive temperature of the water or the baking chamber or to the excessive moistness	c/h/i
	Heavy, lumpy structure	too much flour or not enough liquid	a/b/g
		not enough yeast or sugar	a/b
		too much fruit, wholemeal or of one of the other ingredients	B
		old or stale flour, warm liquids make the dough rise too quickly and loaf fall in before baking	e
		no salt or not enough sugar	
		too much liquid	
	The bread is not baked in the center	too much or not enough liquid	a/b/g
		too much humidity	h
		recipes with moist ingredients, e.g. yogurt	g
	Open or coarse structure or too many holes	too much water	g
		no salt	b
		great humidity, water too hot	h/i
		too much liquid	c
	Mushroom-like, unbaked surface	bread volume too big for the pan	a/f
		too much flour, especially for white bread	f
		too much yeast or not enough salt	a/b
		too much sugar	a/b
		sweet ingredients besides the sugar	b
	The slices are uneven or there are clumps in the middle	bread not cooled enough (the vapor has not escaped)	j
	Flour deposits on the bread crust	the flour was not worked well on the sides during the kneading	g/i

# Ingredients Measurement

## 2. Dry measurements

Dry measuring must be done by gently spooning ingredients into the measuring cup and then once filled, leveling off with a knife. Scooping or tapping a measuring cup with more than is required. This extra amount could affect the balance of the recipe. When measuring small amounts of dry ingredients, the measuring spoon must be used. Measurements must be level, not heaped as this small difference could throw out the critical balance of the recipe.

## 3. Adding sequence

The sequence of adding ingredients should be abided, generally speaking, the sequence is: liquid ingredient, eggs, salt and milk powder etc. When adding the ingredient, the flour can't be wetted by liquid completely. The yeast can only be placed on the dry flour. And yeast can't touch with salt. When you use the delay function for a long time, never add the perishable ingredients such as eggs, fruit ingredient.

# Ingredients Measurement

Questions&Answers on Bread maker	Problem	Cause	Solution
	Smoke comes out of the baking compartment or of the vents	The ingredients stick to the baking compartment or on the outside of the baking pan	Pull out the plug and clean the outside of the baking pan or the baking compartment.
	The bread goes down in the middle and is moist on the bottom	The bread is left too long in the pan after baking and warming.	Take the bread out of the baking pan before the warming function is over.
	It is difficult to take the bread out of the baking pan.	The bottom of the loaf is stuck to the kneading blade	Clean the kneading blade and shafts after the baking. If necessary, fill the baking pan with warm water for 30 minutes, then the kneading blade can be easily removed and cleaned.
	The ingredients are not mixed or the bread is not baked correctly	Incorrect program setting	Check the selected menu and the other settings.
		The START/STOP button was touched while the machine was working	Do not use the ingredients and start over again
		The lid opened several times while the machine was working	Never open the lid frequently, otherwise it is necessary, such as add ingredients. And make sure that lid was closed well after being opened.
		Long blackout while the machine was working	Do not use the ingredients and start over again.
		The rotation of the kneading blade is blocked	Check that the kneading blade is blocked by grains, etc. Pull out the baking pan and check whether the drivers turn. If this is not the case, send the appliance to the customer service.
	The appliance does not start. The display shows HHH	The appliance is still hot after the previous baking procedure	Pull out the plug, take out the baking pan and leave it to cool at room temperature. then insert the plug and start again.

## Introduction of bread ingredients

The ways described below will check whether your yeast is fresh and active.

(1) Pour 1/2 cup warm water (45-50°C) into a measuring cup.

(2) Put 1 tsp. white sugar into the cup and stir, then sprinkle 2 tsp. yeast over the water.

(3) Place the measuring cup in a warm place for about 10min. Do not stir the water.

(4) The froth should be up to 1 cup. Otherwise the yeast is dead or inactive.

### **9. Salt**

Salt is necessary to improve bread flavor and crust color. But salt can also restrain yeast from rising. Never use too much salt in a recipe. But bread would be larger if without salt.

### **10. Egg**

Eggs can improve bread texture, make the bread more nourish and large in size, the egg must be peeled and stirred evenly.

11. Grease, butter and vegetable oil

Grease can make bread soften and delay storage life. Butter should be melted or chopped to small particles before using.

### **12. Baking powder**

Baking powder is used for rising the cake. As it does not need rise time, and it can produce the air, the air will form bubble to soften the texture of bread utilizing chemical principle.

### **13. Soda**

It is similar with baking powder. It can also used in combination with baking powder.

### **14. Water and other liquid**

Water is essential ingredient for making bread. Generally speaking, water temperature between 20°C and 25°C is the best. The water may be replaced with fresh milk or water mixed with 2% milk powder, which may enhance bread flavor and improve crust color. Some recipes may call for juice for the purpose of enhancing bread flavor, e.g. apple juice, orange juice, lemon juice and so on.

## Ingredients Measurement

One of important step for making good bread is proper amount of ingredients. It is strongly suggested that use measuring cup or measuring spoon to obtain accurate amount, otherwise the bread will be largely influenced.

### **1. Weighing liquid ingredients**

Water, fresh milk or milk powder solution should be measured with measuring cups. Observe the level of the measuring cup with your eyes horizontally. When you measure cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly without any other ingredients.

# Introduction of bread ingredients

## 1. Bread flour

Bread flour has high content of high gluten (so it can be also called high-gluten flour which contains high protein), it has good elastic and can keep the size of the bread from collapsing after rise. As the gluten content is higher than the common flour, so it can be used for making bread with large size and better inner fiber. Bread flour is the most important ingredient of making bread.

## 2. Plain flour

Flour that contains no baking powder, it is applicable for making extouch bread.

## 3. Whole-wheat flour

Whole-wheat flour is ground from grain. It contains wheat skin and gluten. Whole-wheat flour is heavier and more nutrient than common flour. The bread made by whole-wheat flour is usually small in size. So many recipes usually combine the whole -wheat flour or bread flour to achieve the best result.

## 4. Black wheat flour

Black wheat flour, also named as“rough flour”, it is a kind of high fiber flour, and it is similar with whole-wheat flour. To obtain the large size after rising, it must be used in combination with high proportion of bread flour.

## 5. Self-rising flour

A type of flour that contains baking powder, it is used for making cakes specially.

## 6. Corn flour and oatmeal flour

Corn flour and oatmeal flour are ground from corn and oatmeal separately. They are the additive ingredients of making rough bread, which are used for enhancing the flavor and texture.

## 7. Sugar

Sugar is very important ingredient to increase sweet taste and color of bread. And it is also considered as nourishment in the yeast bread. White sugar is largely used. Brown sugar, powder sugar or cotton sugar may be called by special requirement.

## 8. Yeast

After yeasting process, the yeast will produce carbon dioxide. The carbon dioxide will expand bread and make the inner fiber soften. However, yeast fast breeding needs carbohydrate in sugar and flour as nourishment.

1 tsp. active dry yeast =3/4 tsp. instant yeast

1.5 tsp. active dry yeast =1 tsp. instant yeast

2 tsp. active dry yeast =1.5 tsp. instant yeast

Yeast must be stored in the refrigerator, as the fungus in it will be killed at high temperature, before using, check the production date and storage life of your yeast. Store it back to the refrigerator as soon as possible after each use. Usually the failure of bread rising is caused by the bad yeast.

## How To Make Bread

hour, if you would like to take the bread out, switch the program off with the START/STOP button.

16. When do not use or completely operation, unplug the power cord.

Note: Before slicing the loaf, use the hook to remove out the kneading blade hidden on the bottom of loaf. The loaf is hot, never use hand to remove the kneading blade.

### **Special introduction**

For Quick breads

Quick breads are made with baking powder and baking soda that activated by moisture and heat. For perfect quick breads, it is suggested that all liquids be placed in the bottom of the bread pan, dry ingredients on top. During the initial mixing of quick bread batters and dry ingredients may collect in the corners of the pan, it may be necessary to help machine mix to avoid flour clumps. If so, use a rubber spatula.

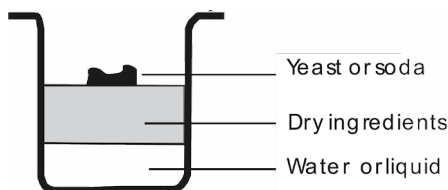
## Cleaning and Maintenance

Disconnect the machine from the power and let it cool down prior to cleaning.

1. Bread pan: Rub inside and outside with a damp cloth. Do not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan must be dried completely prior to installing.
2. Kneading blade: If the kneading bar is difficult to remove from the axle, in such an event fill the Container with warm water and allow it to soak for approx.30minutes. The kneader can then be easily removed for cleaning. Also wipe the blade carefully with a cotton damp cloth, Please note both the bread pan and kneading blade are dishwashing safe components.
3. Lid and window: clean the lid inside and outside with a slightly damp cloth.
4. Housing: gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner to clean as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.
5. Before the bread maker is packed away for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and put the spoon and the kneading blade in the drawer, and the lid is closed.

# How To Make Bread

Note: the maximum quantities of the flour and yeast which may be used refer to the recipe.



NOTE: The maximum quantities of the flour and yeast which may be used refer to the recipe.

3. With finger make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation,

Make sure it does not come into contact with the liquid ingredients or salt.

4. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.

5. Press the Menu button until your desired program is selected.

6. Press the COLOR button to select the desired crust color.

7. Press the LOAF button to select the desired size.

8. Set the delay time by pressing TIME button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.

9. Press the START/STOP button to start working, and the working light comes on.

10. For the program of Basic, French, Whole wheat, Sweet, Gluten free, Sandwich and Butter mkl, 10 beep sound will be heard during operation. This is to prompt you to add ingredients. Open the lid and put in some ingredients. It is possible that steam will escape through the vent slits in the lid during baking. This is normal.

11. Once the process has been completed 10 beeps sound will be heard, and the working light will extinguish. You can press START/STOP button for approx. 2 seconds to stop the process and take out the bread. Open the Lid and while using oven mitts, firmly grasp the bread pan handle. Turn the pan anti-clockwise and gently pull the pan straight up and out of the machine.

12. Use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.

Caution: the Bread pan and bread may be very hot! Always handle with care and use oven mitts.

13. Turn bread pan upside down onto a clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.

14. Remove the bread carefully from the pan and cool for about 20 minutes before slicing.

15. If you are out of the room or have not pressed START/STOP button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1

## Introduction Of Control Panel

kneading phase when the power supply breaks off, you can press the "START/STOP" straight to continue the program from the beginning .

### Environment

The machine may work well in a wide range of temperatures, but there could be a difference in loaf size between a very warm room and a very cold room. We suggest the room temperature should be between 15 ° and 34°

### WARNING DISPLAY:

1- If the display shows "H HH" after the program has been started, the temperature inside is still too high accompanied by 5 beep sounds. Then the program has to be stopped. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.

2- If the display shows "L LL" after pressing the START/STOP button ( except the programs BAKE), it means the temperature inside is too low accompanied by 5 beep sounds, stop sound by pressing the START/ STOP button, open the lid and let the machine rest for 10 to 20 minutes to return to room temperature.

3- If the display shows "E rr" after you have pressed START/STOP, the temperature sensor is disconnected please check the sensor carefully by Authorized expert.

## For The First Use

1- Please check if all parts and accessories are complete and free of damage .

2- Clean all the parts according to the latter section "Cleaning and Maintenance"

3- set the bread maker in baking mode and bake empty for about 10 minutes. After cooling it down clean once more.

4- Dry all parts thoroughly and assembly them, so the appliance is ready for using.

## How To Make Bread

1. Place the pan in position and turn it clockwise until it clicks in correct position. Insert the kneading blade onto the drive shaft. It is recommended to fill holes with heat-resisting margarine prior to placing the kneaders, this avoids the dough to stick below the kneaders and the kneaders could be removed from bread easily.

2. Place ingredients into the bread pan. Please keep to the order mentioned in the recipe.

Usually the water or liquid substance should be put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient.

## Introduction Of Control Panel

9. Sandwich: kneading, rise and baking sandwich. For baking light texture bread with a thinner crust.
10. Butter milk: for bread made with butter and yogurt.
11. Kneading: kneading flour.
12. Bake: only baking, no kneading and rise. Also used to increase the baking time on selected settings

### **Color**

With the button you can select a LIGHT, MEDIUM or DARK color for the crust. Press this button to select your desired color. This button is not applicable for the programs Dough and Kneading.

### **Loaf**

Press this button to select the Loaf size of the bread. Please note the total operation time may vary with the different loaf size. This button is not applicable for the program Quick, Dough, Cake Kneading and Bake.

### **DELAY function**

If you want the appliance do not start working immediately you can use this button to set the delay time.□

You must decide how long it will be before your bread is ready by pressing the TIME. Please note the delay time should include the baking time of program. That is, at the completion of delay time, there is hot bread can be serviced. At first the program and degree of browning must be selected, then pressing "TIME" to increase the delay time at the increment of 10 minutes. The maximum delay is 13 hours.

Example: Now it is 8:30p.m, if you would like your bread to be ready in the next morning at 7 o'clock, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Select your menu, color, loaf size then press the "+" to add the time until 10:30 appears on the LCD. Then press the STOP/START button to activate this delay program. You can see the dot flashed and LCD will count down to show the remaining time. You will get fresh bread at 7:00 in the morning, if you don't want to take out the bread immediately, the keeping warm time of 1hour starts.

Note: 1.This button is not applicable for the programs Bake.

2. For time delayed baking, do not use any easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits, onions, etc.□

### **KEEP WARM**

Bread can be automatically kept warm for 60 minutes after baking. If you would like to take the bread out, switch the program off with the START/STOP button.

### **MEMORY**

If the power supply has been broken off during the course of bread making, the process of bread making will be continued automatically within 10 minutes, even without pressing Start/stop button. If the break time exceeds 10 minutes the memory cannot be kept and the bread maker must be restarted□But if the dough is no further than the



# Introduction Of Control Panel

## **After Power-Up**

As soon as the bread maker is plugged into the power supply, a beep will be heard and “3:10” appears in the display after a short time. But the two dots between the “3” and “10” don’t flash constantly. The arrow points to 900g and MEDIUM. It is the default setting.

## **Start/Stop**

The button is used for starting and stopping the selected baking program.

To start a program, press the START/STOP button once. A short beep will be heard and the two dots in the LCD begin to flash, the working light illuminates and the program starts. Any other button is inactivated except the START/STOP button after a program has begun. This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of program.

To stop the program, press the START/STOP button for approx. 2 seconds, then a beep will be heard, the working light will be extinguished, it means that the program has been switched off.

## **PAUSE function**

After procedure starts up, you can press START/STOP button once to interrupt at any time, the operation will be paused but the setting will be memorized, the working time will be flashed on the LCD. Touch START/STOP button again or within 10 min without touching any button, the program will continue.

## **MENU**

It is used to set different programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) the program will vary. Press the button continuously, the 12 menus will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of 12 menus will be explained as below.

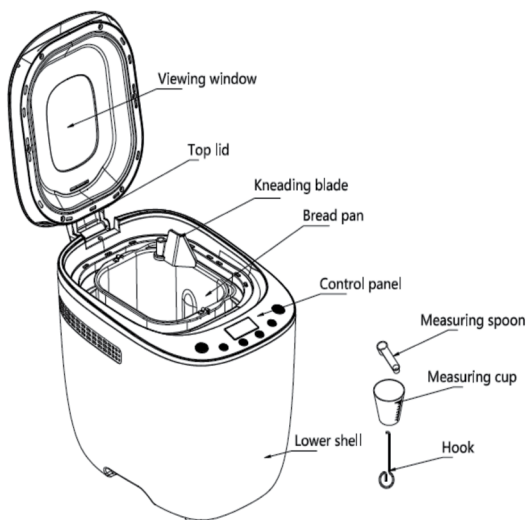
1. Basic: kneading, rise and baking normal bread. You may also add ingredients to increase flavor.
2. French: kneading, rise and baking within a longer rise time. The bread baked in this menu usually will have a crisper crust and light texture.
3. Whole wheat: kneading, rise and baking of whole wheat bread. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results.
4. Quick: kneading, rise and baking loaf within the time less than Basic bread. But the bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.
5. Sweet: kneading, rise and baking sweet bread. You may also add ingredients to add flavor.
6. Dough: kneading and rise, but without baking. Remove the dough and use for making bread rolls, pizza, steamed bread, etc.
7. Gluten free: kneading, rise and baking gluten free bread. You may also add ingredients to add flavor.
8. Cake: kneading, rise and baking, rise with soda or baking powder.

## Important Safety Instructions

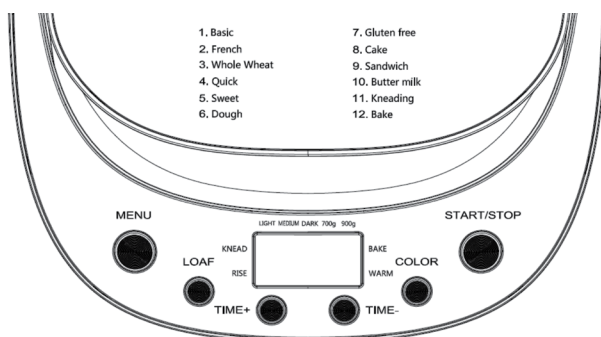
22. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

23. Do not operate the unit without bread pan placed in the chamber to avoid damaging the appliance.

## Know Your Bread Maker



## Introduction Of Control Panel



## Important Safety Instructions

1. READ ALL INSTRUCTIONS.
  2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to that shown on the rating plate.
  3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
  4. Do not touch hot surfaces.
  5. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid.
  6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
  7. Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
  8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
  9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
  10. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
  11. Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled with ingredients.
  12. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan as this may damage the bread pan.
  13. Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
  14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
  15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
  16. Never cover the bread maker with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if it is covered by, or comes into contact with combustible material.
  17. Do not operate the appliance for other than its intended use.
  18. Always use the appliance on a secure, dry level surface.
  19. Do not use outdoors.
  20. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.
  21. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
    - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
    - Farm houses;
    - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
    - Bed and breakfast type environments.
- 
-

# TORNADO

Model  
TBM-550



Thanks for Choosing Tornado  
Bread Maker

## ELARABY