



Head Office Address:  
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK  
[www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com)  
Designed and engineered by Kenwood in the UK  
Made in China

19758/1  
Arabic

## دليل حل المشاكل (تابع)

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
<b>مشاكل المقلاة</b>		
١٥) لا يمكن إخراج العجانة.	• يجب إضافة ماء إلى مقلاة الخبز ونقع العجانة قبل إخراجها.	• اتبع إرشادات التنظيف بعد الاستخدام. قد تحتاج إلى إدارة العجانة قليلاً بعد نقعها لتحريرها.
١٦) الخبز يلتصق بالمقلاة/ من الصعب إزالته.	• يمكن أن يحدث مع الاستخدام المطول.	• مسح داخل مقلاة الخبز قليلاً بزيت نباتي. • راجع قسم "الخدمة ورعاية العملاء".
<b>العناصر الفنية في الجهاز</b>		
١٧) الجهاز لا يعمل / العجانة لا تتحرك.	• الجهاز ليس قيد التشغيل. • لم يتم وضع المقلاة بالشكل الصحيح. • تم تحديد موقت التأخير.	• افحص مفتاح التشغيل / الإيقاف ⑧ وتأكد بأنه في وضع التشغيل. • تحقق بأن المقلاة تم قفلها في مكانها الصحيح. • لن يعمل الجهاز حتى يصل العد التنازلي إلى وقت بدء البرنامج.
١٨) لم يتم خلط المكونات.	• لم يتم بدء تشغيل الجهاز. • نسي وضع العجانة في المقلاة.	• بعد برمجة لوحة التحكم، اضغط على زر بدء التشغيل لتشغيل الجهاز. • تأكد دائماً من وجود العجين على العمود في أسفل المقلاة قبل إضافة المكونات.
١٩) ملاحظة رائحة احتراق أثناء العمل.	• تم سكب المكونات داخل الفرن. • المقلاة ترسّخ. • يتجاوز سعة مقلاة الخبز.	• احذر من سكب المكونات عند إضافتها إلى المقلاة. يمكن أن تحرق المكونات عند تسخين الوحدة وتسبب دخان. • انظر قسم "الخدمة ورعاية العملاء". • لا تستخدم مكونات تزيد عن الحد الموصى به في الوصفة وقم بقياس المكونات دائماً بدقة.
٢٠) تم فصل الجهاز عن طريق الخطأ أو انقطاع التيار أثناء الاستخدام. كيف يمكنني إنقاذ الخبز؟	• إذا كان الجهاز في دورة عجن، فتخلص من المكونات وأبدأ من جديد. • إذا كان الجهاز في دورة ارتفاع، فأخرج العجين من مقلاة الخبز، وشكله وضعه في علة أرغفة وضع عليها زيت وحجمها ٢٣ x ١٢.٥ سم / ٩ x ٥ بوصة، مع تغطيتها والسماح لها بالارتفاع حتى يتضاعف حجمها. استخدم إعداد الخبز فقط ١١ أو الخبز في فرن عادي تم تسخينه مسبقاً على درجة حرارة ٢٠٠ مئوية / ٤٠٠ فهرنهايت / علامة الغاز ٦ لمدة ٢٠ إلى ٣٥ دقيقة أو حتى يتحول اللون إلى البني الذهبي. • إذا كان الجهاز في دورة خبز، فاستخدم الخبز فقط في الإعداد ١١ أو الخبز في فرن عادي تم تسخينه مسبقاً على درجة حرارة ٢٠٠ مئوية / ٤٠٠ فهرنهايت / علامة الغاز ٦ وانزع الحامل العلوي. أخرج المقلاة بحرص من الجهاز وضعها على الحامل الأسفل في الفرن. اخبز حتى يتحول اللون إلى البني الذهبي.	
٢١) E:01 على الشاشة ولا يمكن تشغيل الجهاز.	• غرفة الفرن ساخنة جداً.	• افصل الجهاز ودعه يبرد لمدة ٣٠ دقيقة.
٢٢) يظهر H:HH & E:EE على الشاشة والجهاز لا يعمل.	• جهاز الخبز معطل. • خطأ في أداة الاستشعار.	• انظر قسم "الخدمة ورعاية العملاء".

## دليل حل المشاكل (تابع)

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
<b>حجم الرغيف وشكله</b>		
(٦) الانهيار أثناء الخبز.	<ul style="list-style-type: none"> <li>تم وضع الجهاز بالقرب من جهاز تحويل الهواء الساخن أو ربما ضرب أو نقر أثناء الانتفاخ.</li> <li>يتجاوز سعة مقلاة الخبز.</li> <li>لم يتم استخدام كمية الملح الكافية أو التخلص منها.</li> <li>(الملح يساعد على منع زيادة حجم العجين بمقدار كبير).</li> <li>الكثير من الخميرة.</li> <li>جو دافئ ورطب.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>تغيير موضع الجهاز.</li> <li>لا تستخدم مكونات أكثر من الموصى به للرغيف الكبير (بحد أقصى ٧٥٠ جرام).</li> <li>استخدم مقدار الملح الموصى به في الوصفة.</li> <li>قياس الخميرة بدقة.</li> <li>تقليل السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ثلاث ملاعق شاي وتقليل الخميرة بمقدار ربع ملء ملعقة شاي.</li> </ul>
(٧) الأرغفة غير متساوية وأقصر في طرف واحد.	<ul style="list-style-type: none"> <li>العجين جاف جداً ولم يتم السماح له بالانتفاخ بشكل متساوٍ في المقلاة.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>زيادة السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٢ ملاعق شاي.</li> </ul>
<b>نسيج الخبز</b>		
(٨) نسيج كثيف.	<ul style="list-style-type: none"> <li>الكثير من الطحين.</li> <li>لم يتم استخدام كمية كافية من الخميرة.</li> <li>لم يتم استخدام كمية كافية من السكر.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>القياس بدقة.</li> <li>قياس الكمية الصحيحة من الخميرة الموصى بها.</li> <li>القياس بدقة.</li> </ul>
(٩) نسيج مفتوح ويحتوي ثقوب.	<ul style="list-style-type: none"> <li>تم إهمال الملح.</li> <li>الكثير من الخميرة.</li> <li>الكثير من السوائل.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>تجميع المكونات كما هو مسرود في الوصفة.</li> <li>قياس الكمية الصحيحة من الخميرة الموصى بها.</li> <li>تقليل السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٢ ملاعق شاي.</li> </ul>
(١٠) وسط الرغيف نين، ولم يتم خبزه بالقدر الكافي.	<ul style="list-style-type: none"> <li>الكثير من السوائل.</li> <li>انقطاع التيار الكهربائي أثناء العملية.</li> <li>الكميات كانت كبيرة جداً ولم يتمكن الجهاز من العمل معها.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>تقليل السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٣ ملاعق شاي.</li> <li>إذا حدث انقطاع للتيار الكهربائي أثناء العملية، لمدة تتجاوز ٨ دقائق فستحتاج إلى إخراج الرغيف غير المخبوز من المقلاة والبدء من جديد مع مكونات طازجة.</li> <li>تقليل الكميات إلى الحد الأقصى المسموح به.</li> </ul>
(١١) لا يتم تقطيع الخبز بشكل جيد، دبق جداً.	<ul style="list-style-type: none"> <li>تم التقطيع وهو ساخن جداً.</li> <li>عدم استخدام السكين المناسب.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>اترك الخبز على الحامل حتى يبرد لمدة ٣٠ دقيقة على الأقل لتحرير البخار، قبل التقطيع.</li> <li>استخدم سكين خبز جيدة.</li> </ul>
<b>لون القشرة والسّمك</b>		
(١٢) قشرة داكنة اللون / سمكية جداً	تم استخدام إعداد القشرة الداكنة.	استخدم الإعداد متوسط أو الخفيف في المرة القادمة.
(١٣) رغيف خبز احترق.	يوجد عطل في الجهاز.	راجع قسم "الخدمة ورعاية العملاء".
(١٤) القشرة خفيفة جداً.	<ul style="list-style-type: none"> <li>لم يتم الخبز مدة كافية.</li> <li>لا يوجد مسحوق حليب أو حليب طازج في الوصفة.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>إضافة ١٥ مللي / ملء ثلاث ملاعق شاي من مسحوق الحليب منزوع الدسم أو استبدل ٥٠٪ من الماء بالحليب للمساعدة على التخميص.</li> </ul>

## دليل حل المشاكل

فيما يلي بعض المشاكل التقليدية التي يمكن أن تحدث أثناء إعداد الخبز في الجهاز. يرجى مراجعة المشاكل وأسبابها المحتملة والحل الذي يجب القيام به لضمان العمل بنجاح.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
<b>حجم الرغيف وشكله</b>		
١) الخبز لا ينتفخ بالحجم الكافي	<ul style="list-style-type: none"> <li>خبز القمح الكامل سيكون أقل انتفاخاً عن الخبز الأبيض بسبب وجود كمية أقل من البروتين الذي يشكل الجلوتين أو المادة الدبقة في الطحين ذو القمح الكامل.</li> <li>لا توجد سوائل كافية.</li> <li>تم إهمال السكر أو لم يضاف بالكمية المناسبة.</li> <li>استخدام نوع خاطئ من الطحين.</li> <li>استخدام نوع خاطئ من الخميرة.</li> <li>عدم إضافة خميرة كافية أو أنها قديمة جداً.</li> <li>اختيار دورة خبز سريعة.</li> <li>حدث مزج بين السكر والخميرة قبل دورة العجن.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>في الوضع العادي، لا يوجد حل.</li> <li>زيادة السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٣ ملاعق شاي.</li> <li>تجميع المكونات كما هو مسرد في الوصفة.</li> <li>ربما استخدمت طحين أبيض عادي بدلاً من طحين الخبز القوي الذي يحتوي على محتوى جلوتين أعلى.</li> <li>لا تستخدم الطحين المستخدم لكل الأغراض.</li> <li>للحصول على أفضل النتائج استخدم فقط خميرة "سهلة المزج" وسريعة التفاعل.</li> <li>يجب قياس الكميات الموصى بها وتفقد تاريخ الصلاحية على العبوة.</li> <li>هذه الدورة تنتج أرغفة أقل. هذا أمر عادي.</li> <li>تأكد بأن تظل متفرقة عند إضافتها إلى مقلاة الخبز.</li> </ul>
٢) أرغفة مسطحة، دون انتفاخ.	<ul style="list-style-type: none"> <li>تم إهمال الخميرة.</li> <li>الخميرة قديمة للغاية.</li> <li>السائل ساخن جداً.</li> <li>تم إضافة الكثير من الملح.</li> <li>إذا تم استخدام الوقت، فقد أصبحت الخميرة رطبة قبل بدء عملية إعداد الخبز.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>تجميع المكونات كما هو مسرد في الوصفة.</li> <li>تحقق من تاريخ الصلاحية.</li> <li>استخدم سائل في درجات الحرارة المناسبة لإعداد الخبز المستخدم.</li> <li>استخدم الكمية الموصى بها.</li> <li>ضع مكونات جافة في زوايا المقلاة مع عمل فجوة صغيرة في منتصف المكونات الجافة للخميرة لحمايتها من السوائل.</li> </ul>
٣) القمة منتفخة - وتأخذ شكل الفطر.	<ul style="list-style-type: none"> <li>الكثير من الخميرة.</li> <li>الكثير من السكر.</li> <li>الكثير من الطحين.</li> <li>لم يتم استخدام كمية كافية من الملح.</li> <li>جوداقي ورطب.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>تقليل الخميرة بمقدار ربع ملء، ملعقة شاي.</li> <li>تقليل السكر بمقدار ملء، ملعقة شاي.</li> <li>تقليل الطحين بمقدار ملء ٦ إلى ٩ ملاعق.</li> <li>استخدم مقدار الملح الموصى به في الوصفة.</li> <li>تقليل السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٣ ملاعق شاي والخميرة بمقدار ملء ربع كوب شاي.</li> </ul>
٤) القمة والأطراف مجوفة إلى الداخل.	<ul style="list-style-type: none"> <li>الكثير من السوائل.</li> <li>الكثير من الخميرة.</li> <li>ربما تسبب الرطوبة المرتفعة والجو الدافئ في انتفاخ العجين بسرعة.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>تقليل السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ثلاث ملاعق شاي في المرة القادمة أو أو أضف القليل من الطحين الإضافي.</li> <li>استخدم الكمية الموصى بها في الوصفة أو حاول استخدام دورة أسرع في المرة القادمة.</li> <li>برد الماء أو أضف الحليب مباشرة من الثلاجة.</li> </ul>
٥) قمة مشوهة ومنتفخة - ليست ملساء.	<ul style="list-style-type: none"> <li>لا توجد سوائل كافية.</li> <li>الكثير من الطحين.</li> <li>قد لا تأخذ قمة الأرغفة الشكل المناسب، رغم ذلك فإن ذلك لا يؤثر في طعم الخبز الناتج.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>زيادة السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٣ ملاعق شاي.</li> <li>قياس الطحين بدقة.</li> <li>تأكد بأن العجين يتم إعداده في أفضل ظروف ممكنة.</li> </ul>

## خبز أبيض سريع

## زر الخبز السريع

المحتويات	١ كيلوجرام
حليب فاطر (٣٢ - ٣٥ درجة مئوية)	٣٥٠ مللي
بيض	٠٥ مللي
زيت نباتي	ملء ملعقة طعام
دقيق خبز أبيض غير المبيض	٦٠٠ جرام
مسحوق الحليب منزوع الدسم	ملء ملعقتي طعام
ملح	ملء ملعقة شاي
سكر	ملء ٤ ملاعق شاي
خميرة مجففة سهلة المزج	ملء ٤ ملاعق شاي

١ اضغط على زر الخبز السريع RAPID BAKE وسبيدأ البرنامج تلقائياً.

## البرنامج ٨

## ملفوفات الخبز

المحتويات	١ كيلوجرام
ماء	٢٤٠ مللي
بيض	١
دقيق خبز أبيض غير المبيض	٤٥٠ جرام
ملح	ملء ملعقة شاي
سكر	ملء ملعقتي شاي
زبدة	٢٥ جرام
خميرة مجففة سهلة المزج	ملء ملعقة شاي ونصف
<b>للطبقة العلوية:</b>	
صفار البيض مضروب مع ١٥ مللي (ملء ملعقة مائدة) من الماء،	١
بذور السمسم وبذور نباتية، لرشها على السطح، اختياري	

١ في نهاية الدورة، أخرج العجين إلى سطح عليه القليل من الطحين. اضرب برفق على ظهر العجين وقسمه إلى ١٢ قطعة متساوية مع تشكيله يدوياً.

٢ بعد التشكيل، دع العجين ليزيد إلى الحجم الأخير ثم اخبزه في فرنك الخاص.

## الوصفات (أضف المكونات إلى المقلاة بالترتيب المسرود في الوصفات)

### الخبز الأبيض الأساسي

#### البرنامج ١

المحتويات	٥٠٠ جرام	٧٥٠ جرام	١ كيلوجرام
ماء	٢٤٥ مللي	٢٩٠ مللي	٣٨٠ مللي
زيت نباتي	ملء ملعقة طعام	ملء ملعقة طعام ونصف	ملء ملعقة طعام ونصف
دقيق خبز أبيض غير المبيض	٣٥٠ جرام	٤٥٠ جرام	٦٠٠ جرام
مسحوق الحليب منزوع الدسم	ملء ملعقة طعام	ملء ٤ ملاعق شاي	ملء ملعقتي طعام
ملح	ملء ملعقة شاي	ملء ملعقة شاي ونصف	ملء ملعقة شاي ونصف
سكر	ملء ملعقتي شاي	ملء ملعقة طعام	ملء ٤ ملاعق شاي
خميرة مجففة سهلة المزج	ملء ملعقة شاي	ملء ملعقة شاي ونصف	ملء ملعقة شاي ونصف

ملء ملعقة شاي = ملعقة شاي مقدارها ٥ مللي

ملء ملعقة طعام = ملعقة طعام مقدارها ١٥ مللي

#### البرنامج ٤

#### خبز البريوش

المحتويات	٥٠٠ جرام	٧٥٠ جرام	١ كيلوجرام
حليب	١٣٠ مللي	٢٢٠ مللي	٢٦٠ مللي
بيض	١	٢	٢
زبدة، مذوية	٨٠ جرام	١٤٠ جرام	١٨٠ جرام
دقيق خبز أبيض غير المبيض	٣٥٠ جرام	٥٠٠ جرام	٦٠٠ جرام
ملح	ملء ملعقة شاي	ملء ملعقة شاي	ملء ملعقة شاي ونصف
سكر	٣٠ جرام	٦٠ جرام	٨٠ جرام
خميرة مجففة سهلة المزج	ملء ملعقة شاي ونصف	ملء ملعقتي شاي	ملء ملعقتي شاي ونصف

#### البرنامج ٣

#### خبز القمح الكامل المحلى

المحتويات	٧٥٠ جرام	١ كيلوجرام
ماء	٣٠٠ مللي	٣٨٠ مللي
زيت نباتي	ملء ملعقتي طعام	ملء ملعقة طعام ونصف
دقيق خبز كامل القمح الكامل	٤٠٠ جرام	٥٠٠ جرام
دقيق خبز أبيض غير المبيض	٥٠ جرام	١٠٠ جرام
مسحوق الحليب منزوع الدسم	ملء ٤ ملاعق شاي	ملء ملعقتي طعام
ملح	ملء ملعقتي شاي	ملء ملعقة شاي ونصف
سكر	ملء ملعقتي شاي	ملء ملعقة طعام
خميرة مجففة سهلة المزج	ملء ملعقتي شاي	ملء ملعقتي شاي
بذور البقطين	ملء ٣ ملاعق شاي	ملء ٣ ملاعق شاي
بذور دوآر الشمس	ملء ٣ ملاعق شاي	ملء ٣ ملاعق شاي
بذور نباتية	ملء ملعقتي شاي	ملء ٣ ملاعق شاي
بذور سمسم محمصة قليلاً	ملء ملعقتي شاي	ملء ٣ ملاعق شاي

(١) أضف البذور عندما يحدث الجهان صوتاً مسموعاً أثناء دورة العجن الثانية.

الاحتفاظ به دافئاً ***		تنبيه لإضافة ***		إجمالي وقت البرنامج			البرنامج
		١ كيلوجرام	٧٥٠ جرام	٥٠٠ جرام	١ كيلوجرام	٧٥٠ جرام	
٦٠	٢:٠٢	٢:٥٦	-	٢:٥١	٣:١٨	٣:١٣	وصفات طحين الخبز الأبيض أو الأسمر
٦٠	-	-	-	٣:٣٥	٣:٣٢	٣:٢٠	بنج قشرة هشّة ومناسب للارغفة مخفضة الدهون والسكر
٦٠	٣:٠١	٢:٥٨	-	٢:٣٥	٢:٢٢	٢:٢٠	أرغفة سريعة ***
٦٠	-	-	-	٢:٣٣	٢:٣٠	٢:٢٨	دقيق القمح الكامل الوصفات: ٣٠ دقيقة للإحماء
٦٠	٣:٠٥	٣:٠٠	-	٢:٣٧	٢:٢٢	٢:١٧	أرغفة سريعة: ٥ دقائق للإحماء ***
٦٠	-	-	-	٢:٣٤	٢:٢٤	٢:١٧	وصفات الخبز التي تحتوي كمية كبيرة من السكر والاستخدام مع الطحين الخالي من المواد الدبقة وخليط الخبز الخالي من المواد الدبقة.
٦٠	-	-	-	٢:٢٤	٢:٢٤	٢:٢٤	الخطوات الخبز سابقة التجهيز الوزن الأقصى للخليط ٥٠٠ خليط
-	-	-	-	١:٤٣	١:٤٣	١:٤٣	خبز وكلم بدون خميرة
-	-	-	-	١:٣٠	١:٣٠	١:٣٠	عجن لتشكل البيوت والخبز في الفرن الخاص بك.
-	-	-	-	٠:١٤	٠:١٤	٠:١٤	وصفات عجينة المكرونة
-	-	-	-	١:٠٥	١:٠٥	١:٠٥	عمل المريات.
٦٠	-	-	-	١:٠٠	١:٠٠	١:٠٠	ميزة الخبز فقط يمكن استخدامها أيضاً لإعادة تدفئة الأرغفة التي تم خبزها بالفعل ويرد أو جعلها هشّة.
٦٠	-	-	-	٠:٥٨	٠:٥٨	٠:٥٨	بنج أرغفة خبز في أقل من ساعة واحدة. تحتاج الأرغفة إلى مياه دافئة وخميرة إضافية وكمية أقل من الطح.

لاختيار برنامج الرفيف السريع أضغط على لوحة لون القشرة حتى يشير المؤشر إلى (▷).  
 سيتم إصدار صوت تنبيه قبل نهاية دورة العجين الثانية لإضافة المكونات إذا كانت الوصفة تنصح بذلك.  
 سيتم نقل الجهاز تلقائياً إلى وضع الاحتفاظ بالحرارة في نهاية دورة الخبز. ستظل في وضع الاحتفاظ بالحرارة لمدة ساعة أو حتى إيقاف تشغيل الجهاز، أيهما أقرب.



**معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج  
حسب توجيهات المجموعة الاقتصادية الأوروبية  
2002/96/EC.**

عند انتهاء العمر التشغيلي للمنتج يجب عدم التخلص من المنتج في مخلفات المناطق الحضرية.

لا بد من أخذ المنتج إلى مركز سلطة محلية خاصة متخصصة في جمع النفايات أو موزع يقدم هذه الخدمة. إن التخلص من الأجهزة المنزلية بشكل منفصل يجنب الآثار السلبية المترتبة على البيئة والصحة والناجمة عن التخلص من الأجهزة بصورة غير سليمة كما أن هذا الإجراء يساعد في إعادة استخدام المواد التأسيسية مما يوفر جانباً فعالاً من الطاقة والموارد. وللتذكير بوجوب التخلص من الأجهزة المنزلية وبشكل منفصل وضع على المنتج علامة سلة مهملات ذات العجلات مشطوبة.



09:05

- إذا قمت بأي خطأ أو كنت ترغب في تغيير الوقت، فاضغط على لوحة التشغيل / الإيقاف START/STOP حتى تصدر صوتاً. يمكنك عندئذ إعادة تعيين الوقت.

## الحماية من انقطاع التيار

يحتوي الجهاز على حماية ضد انقطاع التيار لمدة ٨ دقائق في حالة فصل الوحدة من غير قصد أثناء العمل. ستستمر الوحدة في البرنامج إذا تم توصيلها مرة أخرى على الفور.

## العناية والتنظيف

- **هام:** فك قابس الجهاز ودعه يبرد قبل التنظيف.
- لا تغمر جسم الجهاز أو القاعدة الخارجية لمقلاة الخبز في الماء.
- لا تستخدم غسالة الصحون لتنظيف مقلاة الخبز. يمكن أن تضر غسالة الصحون خاصية عدم الالتصاق في مقلاة الخبز ما قد يسبب الالتصاق أثناء الخبز.
- لا تستخدم ألواح صقل خشنة أو أدوات معدنية.
- نظف مقلاة الخبز والعجانة مباشرة بعد كل استخدام بملء المقلاة جزئياً بماء صابوني دافئ. اتركها لتتجف لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق. لإخراج العجانة، أدورها في اتجاه عقارب الساعة ثم ارفعها. استخدم قطعة قماش نظيفة للانتهاء من التنظيف ثم اشطفها وجففها.
- إذا تعذر إخراج العجانة بعد ١٠ دقائق، فأمسك العمود من أسفل المقلاة وأدره إلى الأمام والخلف حتى يتم تحرير العجانة.
- استخدم قماشاً رطبة ناعمة لتنظيف الأسطح الداخلية والخارجية من الجهاز عند الضرورة.
- يمكن رفع الغطاء للقيام بالتنظيف.

## الخدمة ورعاية العملاء

- إذا حدث تلف في السلك فقم باستبداله، لدواعي السلامة، بواسطة KENWOOD أو عامل إصلاح معتمد من KENWOOD.
- إذا أردت الحصول على المساعدة في أي مما يلي:
  - استخدام الجهاز أو
  - خدمات الصيانة أو الإصلاح
  - فاتصل بالمحل حيث قمت بشراء الجهاز.
- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

- ١٨ اترك الخبز حتى يبرد لمدة ٣٠ دقيقة قبل التقطيع إلى شرائح، للسماح بتسريبات البخار. سيكون من الصعب تقطيع الخبز إلى شرائح إذا كان ساخناً.
- ١٩ نظف مقلاة الخبز والعجانة على الفور بعد الاستخدام (انظر العناية والتنظيف).

## موقت التأخير ⓧ

- يسمح موقت التأخير بتأخير عملية صنع الخبز حتى ١٥ ساعة. لا يمكن استخدام البداية المتأخرة مع برنامج الخبز السريع "RAPID BAKE" ولا ينصح باستخدامه مع العجين أو المربي أو الإعدادات الخالية من المواد الدبقة.
- **هام:** عند استخدام وظيفة البداية المتأخرة هذه يجب عدم استخدام مكونات قابلة للفساد - وهي المكونات التي تفسد بسهولة في درجة حرارة الغرفة أو فوقها، مثل الحليب والبيض والجبنه واللبن المصفى والزبادي وغيرها.
- لاستخدام موقت التأخير DELAY TIMER فقط ضع المكونات في مقلاة الخبز واقفل المقلاة في الجهاز. ثم قم بالتالي:
  - اضغط على لوحة القائمة MENU ⓧ لاختيار البرنامج المطلوب - يتم عرض وقت دورة البرنامج.
  - حدد لون القشرة والحجم الذي تريد.
  - ثم قم بإعداد موقت التأخير.
  - اضغط على لوحة الموقت (+) TIMER واستمر في الضغط حتى يتم عرض إجمالي الوقت المطلوب. إذا تجاوزت الوقت المطلوب فاضغط على لوحة الموقت (-) TIMER للعودة. تتقدم لوحة الوقت عند الضغط عليها بزيادة عشر دقائق. لا تحتاج إلى تجريب الفرق بين وقت البرنامج المحدد وإجمالي عدد الساعات المطلوبة حيث سيضمن الجهاز وقت دورة الإعداد تلقائياً.
- مثال: المطلوب الانتهاء من رغيف في ٧ صباحاً. إذا تم إعداد الجهاز بمكونات الوصفة المطلوبة على ١٠ مساءً في الليلة السابقة، فإن إجمالي الوقت الذي يجب إعداده على موقت التأخير هو ٩ ساعات.



3:25

- اضغط على لوحة القائمة MENU لاختيار البرنامج، على سبيل المثال ١ واستخدم لوحة الموقت (+) لتمرير الوقت بزيادة ١٠ دقائق كل مرة لعرض "9:05". إذا تجاوزت "9:05"، فاضغط على لوحة الموقت (-) حتى تعود إلى "9:05".
- اضغط على لوحة التشغيل وستومض علامة النقطتين (:).
- سيبدأ الموقت في العد التنازلي.



09:05

## كيفية قياس المكونات (راجع الشكل التوضيحي

من ٣ إلى ٧)

من الهام استخدام المقياس الدقيق للمكونات للحصول على أفضل النتائج.

- يجب قياس مكونات السوائل دائماً في كوب القياس الشفاف الذي يحتوي على علامات مدرجة.
- يجب أن تصل السوائل إلى علامة في الكوب بمستوى العين، لا أكثر من ذلك ولا أقل (انظر ٣).
- استخدم دائماً السوائل بدرجة حرارة الغرفة، ٢٠ درجة مئوية أو ٦٨ درجة فهرنهايت، ما لم يتم عمل الخبز باستخدام الدورة السريعة التي تستغرق ساعة واحدة.
- اتبع الإرشادات الموضحة في قسم الوصفات.
- استخدم دائماً ملعقة القياس الموجودة لقياس الكميات الصغيرة للمكونات الجافة والسائلة. استخدم المنزلق للاختيار بين القياسات التالية - نصف ملء ملعقة شاي أو ملء ملعقة شاي كاملة أو نصف ملء ملعقة طعام أو ملء ملعقة طعام كاملة. أملاً حتى القمة ثم امسح الملعقة (انظر ٦ و٧)

## استخدام جهاز الخبز

(راجع إلى لوحة الشكل التوضيحي)

- ١ أزيل وعاء الخبز عن طريق الإمساك بالمقبض ولف الوعاء إلى الجزء الخلفي من غرفة الخبز.
- ٢ ثبت العجانة.
- ٣ صب الماء على مقلاة الخبز.
- ٤ أضف باقي المكونات إلى المقلاة بالترتيب المسرود في الوصفات.

- ٥ تأكد من وزن كل المكونات بشكل صحيح. حيث يؤدي استخدام الأوزان الخاطئة إلى الحصول على نتائج ضعيفة.
- ٦ أدخل وعاء الخبز داخل غرفة الفرن عن طريق وضع الوعاء على الزاوية المتجهة إلى الجانب الخلفي من الوحدة. ثم ثبتي الوعاء في موضعه الصحيح عن طريق لفة في اتجاه الجزء الأمامي.
- ٧ اخفض المقبض وأغلق الغطاء.
- ٨ قم بتوصيل الجهاز ثم تشغيله - ستصدر الوحدة صافرة وتبدأ العمل بالإعداد ١ (3:25).

- ٩ اضغط على زر القائمة ② (MENU) حتى يتم اختبار البرنامج المطلوب. يتم استخدام الإعداد ١ كيلو جرام ولون القشرة المتوسط بشكل افتراضي في الجهاز. ملاحظة: عند الرغبة في استخدام خيار الخبز السريع ⑨ "RAPID BAKE"، فقط اضغط الزر وسيبدأ البرنامج تلقائياً.
- ١٠ حدد حجم الرغيف بالضغط على زر حجم الرغيف ⑦ (LOAF SIZE) حتى يتحرك المؤشر إلى حجم الرغيف المطلوب.
- ١١ حدد لون القشرة بالضغط على زر القشرة ⑩ (CRUST) حتى يتحرك المؤشر إلى لون القشرة المطلوب (فاتحة أو متوسطة أو داكنة).

- ١٢ اضغط على زر التشغيل ⑧ (START). للإيقاف أو إلغاء البرنامج اضغط على الزر تشغيل / إيقاف لمدة ٢ - ٣ ثواني.
- ١٣ في نهاية دورة الخبز فك قابس الجهاز.
- ١٤ أزيل وعاء الخبز عن طريق الإمساك بالمقبض ولف الوعاء إلى الجزء الخلفي من غرفة الخبز. استخدم دائماً القفازات حيث غالباً ما يكون مقبض المقلاة ساخناً.
- ١٥ ثم ضع المقلاة على حامل سلكي لتبرد.

## مفتاح التشغيل / الإيقاف

- يحتوي جهاز Kenwood على مفتاح التشغيل / الإيقاف ولن يعمل حتى يتم الضغط على مفتاح التشغيل "on".
- قم بتوصيل الجهاز واضغط على مفتاح التشغيل / الإيقاف ⑧ الموجود خلف الجهاز - ستصدر الوحدة صافرة وسيظهر الرقم 3:25 على شاشة العرض.
  - أوقف عمل الجهاز دائماً وافصله عن الكهرباء بعد الاستخدام.

## مؤشر حالة البرنامج ⑭

يوجد مؤشر حالة البرنامج في شاشة العرض وسيشير سهم المؤشر إلى مرحلة دورة الجهاز التي تم الوصول إليها كما يلي: - تسخين مسبق ④ تعمل وظيفة التسخين المسبق فقط في بداية إعداد الخبز بالدقيق الأسمر (لمدة ٣٠ دقيقة) وإعداد الخبز السريع بالدقيق الأسمر (لمدة ٥ دقائق) لتدفئة المكونات قبل بدء مرحلة العجن الأولى. لا تعمل العجانة خلال هذه الفترة. لا يوجد أي نشاط للعجانة في هذه المرحلة.

العجن ⑤ إما أن يكون العجين في مرحلة العجن الأولى أو الثانية أو يتم ضربه بين دورات الانتفاخ. أثناء آخر ١٠ دقائق من دورة العجن الثانية عند الإعداد (١) و(٣) و(٤) سيصدر صوت تنبيه لإعلامك بأن تضيف المحتويات الإضافية يدوياً.

فترة الراحة ⑥ فترة راحة للعجين بين دورات العجانة.

الانتفاخ ⑦ العجين إما في دورة الانتفاخ الأولى أو الثانية أو الثالثة.

- لن تقبل Kenwood أي مسؤولية قانونية إذا تعرض الجهاز لسوء استخدام أو عدم اتباع هذه الإرشادات.

### قبل التوصيل بالكهرباء

- تأكد من أن مصدر التيار الكهربائي هو نفس الموضح في الجزء السفلي من الجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات المجموعة الأوروبية 2004/108/EC المتعلقة بالتوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات المجموعة الأوروبية رقم 1935/2004 بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ المتعلقة بالمواد المتلامسة مع الطعام.
- قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى اغسل كل الأجزاء (انظر العناية والتنظيف).

### المفتاح

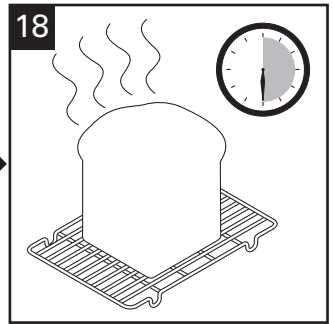
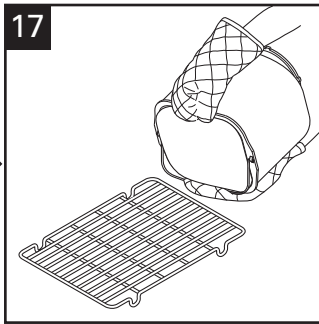
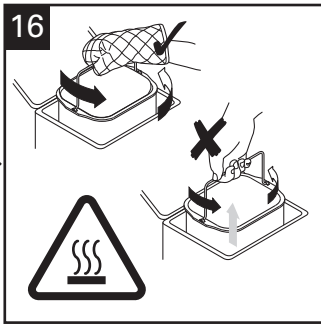
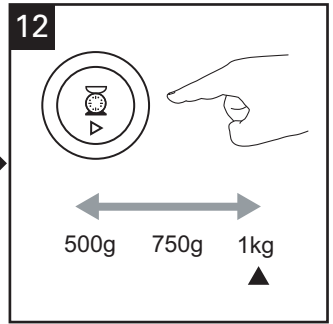
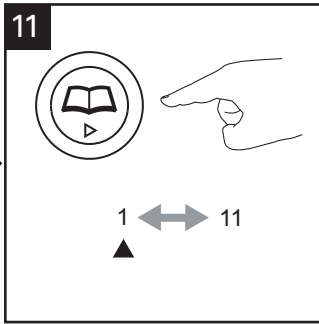
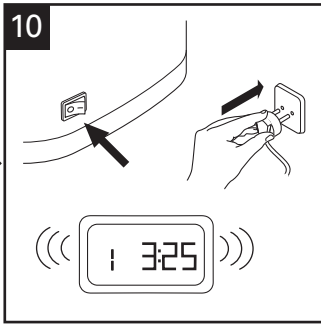
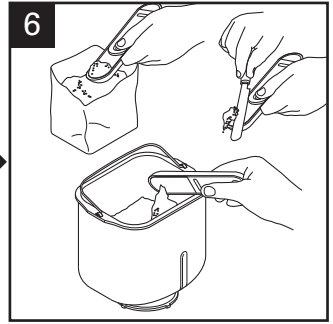
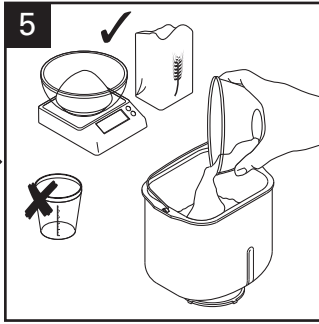
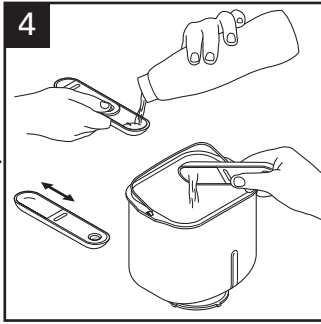
- ① مقبض الغطاء
- ② زجاج العرض
- ③ عنصر التسخين
- ④ مقبض مقلاة الخبز
- ⑤ العجانة
- ⑥ عمود المحرك
- ⑦ توصيلة المحرك
- ⑧ مفتاح التشغيل / الإيقاف
- ⑨ كوب قياس
- ⑩ ملعقة قياس مزبوجة ملاء ملعقة شاي وملاء ملعقة طعام
- ⑪ لوحة التحكم
- ⑫ شاشة العرض
- ⑬ مؤشر الموقت
- ⑭ مؤشر حالة البرنامج
- ⑮ مؤشرات لون القشرة (فاتحة، متوسطة، داكنة)
- ⑯ أزرار موقت التأخير
- ⑰ زر حجم الرغيف
- ⑱ زر التشغيل / الإيقاف
- ⑲ زر الخبز السريع
- ⑳ زر لون القشرة
- ㉑ زر القائمة
- ㉒ مؤشرات حجم الرغيف

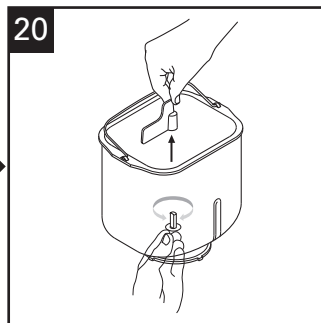
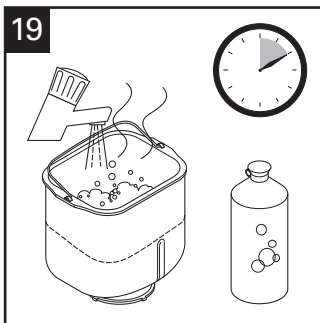
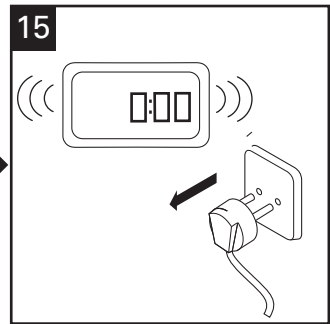
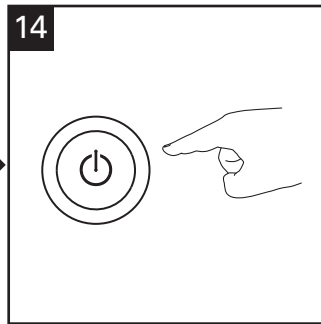
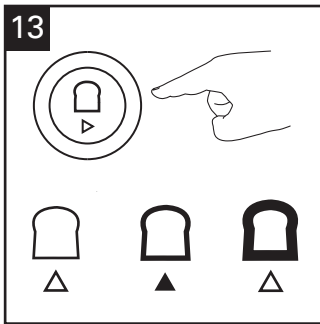
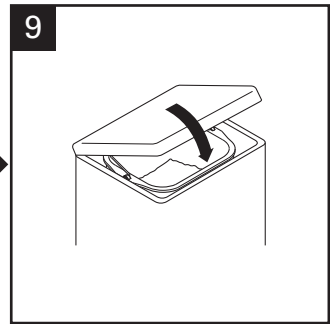
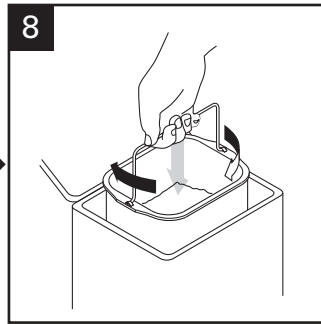
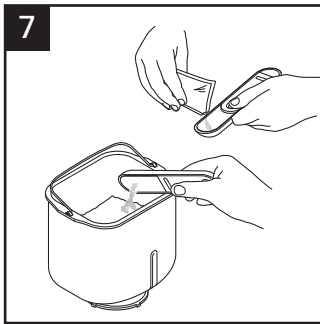
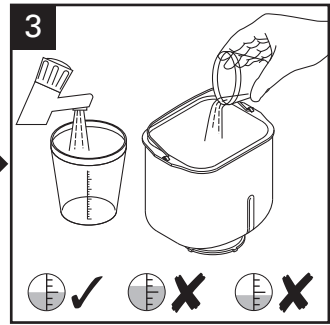
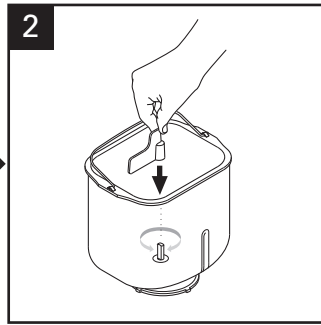
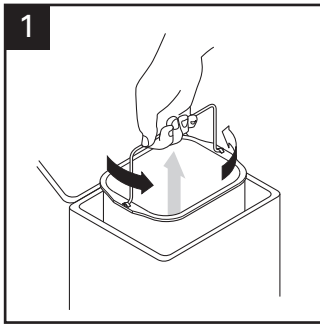
### قبل استخدام جهاز Kenwood

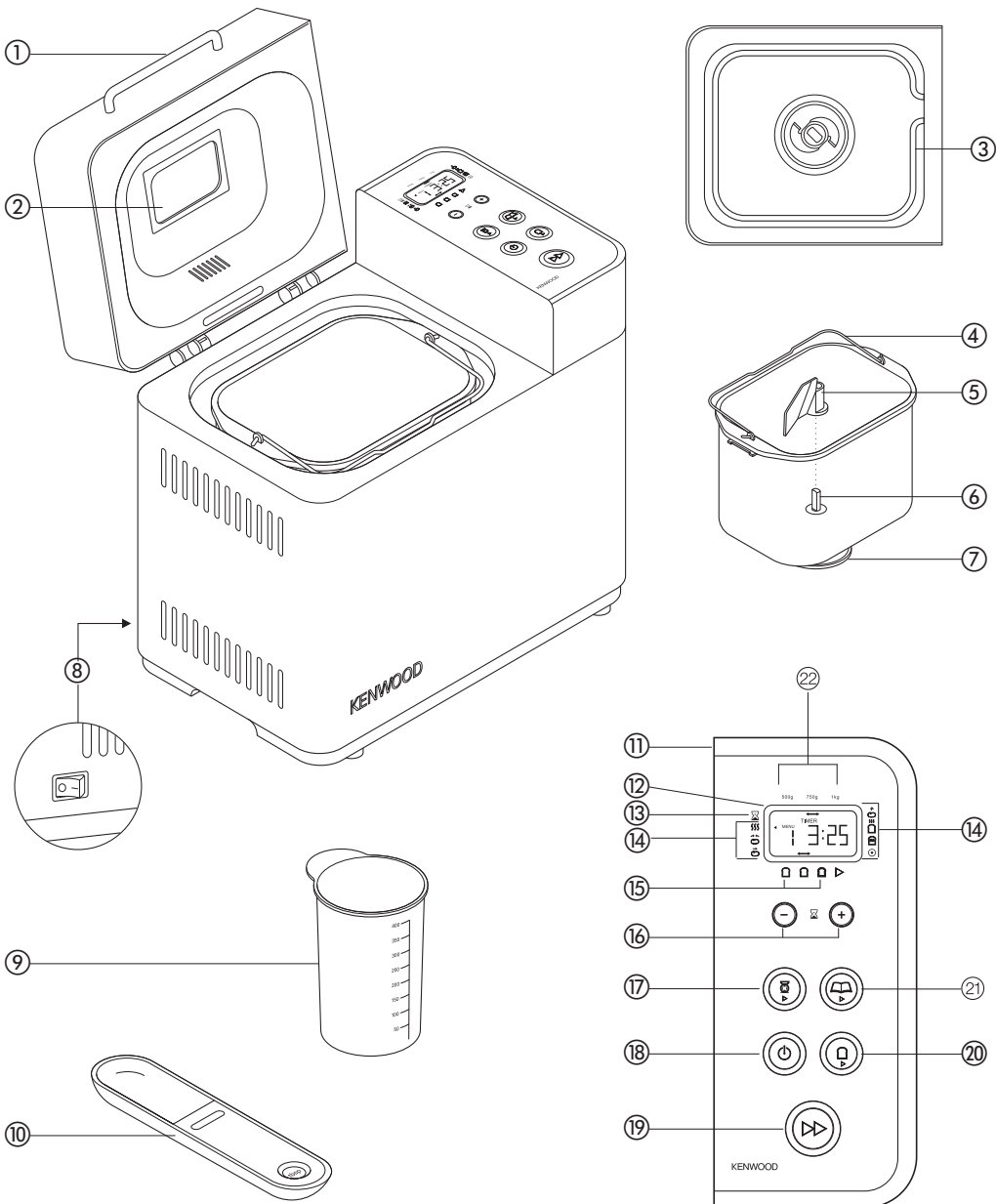
- اقرأ هذه التعليمات بحرص واحتفظ بها للرجوع إليها لاحقاً.
- فك جميع مواد التغليف وأي بطاقات.

### السلامة

- لا تلمس الأسطح الساخنة. الأسطح التي يمكن الوصول إليها عرضة لارتفاع درجة حرارتها أثناء الاستخدام. استخدم دائماً قفازات الفرن لإخراج مقلاة الخبز الساخنة.
- لمنع أي انسكاب داخل غرفة الفرن، أخرج دائماً مقلاة الخبز من الجهاز قبل إضافة المكونات. المكونات التي تنسكب على العنصر الساخن يمكن أن تحترق وتسبب الدخان
- لا تستخدم هذا الجهاز إذا كانت هنالك أي علامة مرئية على وجود تلف في سلك التيار أو إذا سقط من غير قصد.
- لا تغمر الجهاز أو سلك التيار أو القابس في الماء أو أي سائل آخر.
- أفضل الجهاز دائماً من الكهرباء بعد الاستخدام أو قبل تركيبه أو إزالة الأجزاء أو قبل التنظيف.
- لا تترك سلك التيار الكهربائي يتدلى على حافة سطح العمل أو السماح له بلمس الأسطح الساخنة مثل موقد الغاز أو مصباح كهربائي.
- يجب استخدام هذا الجهاز فقط على الأسطح المسطحة المقاومة للحرارة.
- لا تضع يدك داخل غرفة الفرن بعد إخراج مقلاة الخبز حيث ستكون ساخنة جداً.
- لا تلمس الأجزاء المتحركة داخل الجهاز.
- لا تتجاوز كميات الدقيق وعامل الرفع المحددة في وصفات التحضير المزودة.
- لا تضع الجهاز أمام أشعة الشمس المباشرة أو بالقرب من أجهزة ساخنة أو جهاز تحويل الهواء الساخن. يمكن لكل هذه الأشياء أن تؤثر في درجة الحرارة الداخلية للفرن، ما قد يفسد النتائج.
- لا تستخدم هذا الجهاز في الأماكن المكشوفة.
- لا تشغل الجهاز عندما يكون فارغاً حيث قد يتسبب ذلك في حدوث تلف كبير.
- لا تستخدم غرفة الفرن لأي نوع من التخزين.
- لا تغطي فتحات البخار في الغطاء وتأكد من وجود تهوية كافية حول الجهاز أثناء العمل.
- لا تسمح للأشخاص العاجزين باستخدام الجهاز دون إشراف.
- ليس المقصود من هذا الجهاز تشغيله بواسطة مؤقت زمني خارجي أو جهاز تحكم عن بعد خارجي.
- هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام بواسطة أشخاص (يتضمن ذلك الأطفال) بقدرات عقلية أو حسية أو جسدية منخفضة أو دون خبرة ومعرفة باستخدام الجهاز، إلا في حالة الإشراف عليهم أو التوجيه من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.



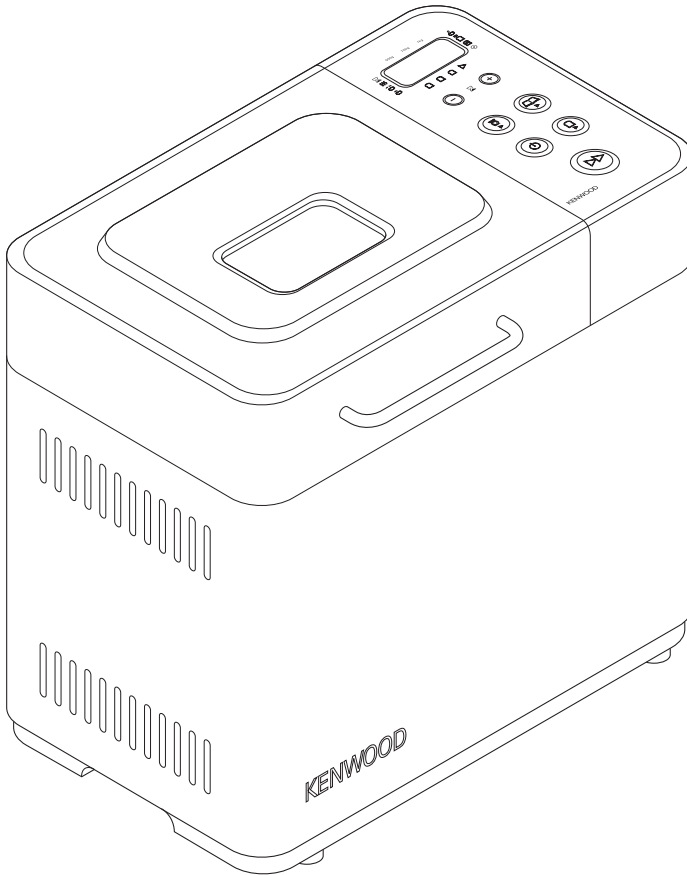




UNFOLD

# KENWOOD

## Rapid▷▷bake



BM250

BM256