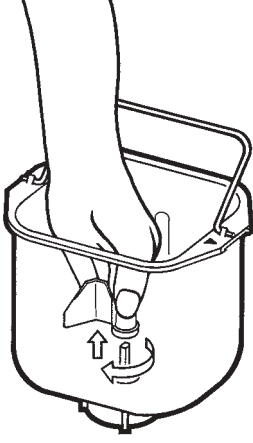


كينوود المحدودة
الخط الجديد، هافانت، هاميسفير ب.و 9 2ن.أنش

دبليو دبليو دبليو.كينوود.كوم

العناية والتنظيف



إزالة العجان / الخلط

- هام:** إنزع المقبس من الكهرباء و اترك صانعة الخبز حتى تبرد قبل البدء بالتنظيف.
- لا تغمر صانعة الخبز بالماء سواء كان ذلك من الداخل أو القاعدة الخارجية لوعاء الخبز.
 - لا تستعمل غسالة الصحون لغسل وعاء الخبز وإلا قد تتلف المادة المانعة لإلتصاق الخبز.
 - لا تحاول حك أو كشط لوحات علامات الأوساخ أو أي من الأدوات المعدنية.
 - نظف وعاء الخبز والعجان/الخلط بعد كل إستعمال وذلك بمليء جزئي للماء في الوعاء أو ماء دافئ مع سائل تنظيف. أترك السائل لفترة 5 – 10 دقائق كي ينتقع الوعاء. أبرم العجان باتجاه عقارب الساعة ثم إرفعه. أنهى عملية التنظيف بقطعة قماش ناعمة، إغسل الوعاء وجففه جيداً.
 - إستعمل قطعة قماش ناعمة لتنظيف صانعة الخبز من الداخل والخارج في كل مرة تنظف بها الماكينة.

الصيانة وخدمة العناية بالعملاء

- من الضروري تغيير السلك الكهربائي إذا ما بدت عليه أي علامة من علامات الأعطال وذلك لدواعي السلامة. يمكنك إستبداله من كينوود أو أي من فنيي كينوود المعتمدين.
- إنجلترا :-**
- إذا ما إحتجت أي نوع من أنواع المساعدة بخصوص إستعمال الماكينة
- الصيانة والتصليح (ضمن أو خارج فترة الضمان)
- إتصل بـ كينوود على الرقم 02392392333 و اطلب قسم خدمة العملاء، واعطهم رقم الموديل المدون أسفل الماكينة. كما يمكنك الإتصال بفنيي كينوود المعتمدين المذكورة أرقامهم في الصفحات الصفراء تحت بند تصليح الأدوات الكهربائية المنزلية.
- البلدان الأخرى :- إتصل بالمحل حيث إشتريت صانعة الخبز الخاصة بك.
- الضمان – إنجلترا فقط :-**
- إذا ما حدث أي شئ خطأ في صانعة الخبز خلال العام الأول من تاريخ الشراء، سوف نقوم بإصلاحها لك (أو تبديلها إذا ما دعت الحاجة لذلك) بدون أي رسوم شريطة أن :
- لا تكون قد أسأت إستخدام الماكينة، تجاهلت الشروط الخاصة بالإستخدام أو قمت بإتغالها لسبب أو لآخر.
 - لا تكون قد حاولت إصلاحها أو إجراء أي تعديل كان (بإستثناء فنيي كينوود).
 - لا تكون قد إستخدمت لأغراض تجارية.
 - لا تكون قد أسأت توصيلها بالكهرباء أي بالطريقة الخطأ
 - إبراز إيصال الدفع عند شرائك للماكينة لإثبات تاريخ الشراء.
- هذه الكفالة لا تؤثر بأي شكل من الأشكال على حقوقك القانونية.

دليل تحديد / مواجهة الأعطال (تابع)

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
ميانيكية صانعة الخبز		
17. المكونات لم تخلط	• عدم عمل الماكينة • من الممكن أن تكون قد نسيت وضع العجان / الخلط في الوعاء	• اضغط على زر البدء مباشرة بعد البرمجة • تأكد من وجود العجان في مكانه قبل إضافة المكونات في الوعاء.
18. رائحة إحترق ونقاط محترقة أثناء العمل	• تتناثر المكونات داخل الفرن • تسرب ما من الوعاء • زيادة الكمية المسموح بها في وعاء الخبز	• إحذر تتناثر المكونات أثناء إضافتها في الوعاء، قد تحترق الحرارة وتسبب الدخان. • لا تستعمل أكثر من الكمية المسموح بها
19. إذا ما إنتزع المقبس من الكهرباء سهواً أو بطريق الخطأ، أو إذا ما إنقطع التيار الكهربائي بشكل مفاجئ. كيف يمكنني أن أحفظ الخبز؟	• إذا كانت الماكينة في مرحلة دوران العجين، تخلص من المكونات وابدء من جديد. • إذا كانت الماكينة في مرحلة التخمير، إنزع العجين، قم بتشكيله ثم إحفظه في وعاء مزيت/مشحم قياس 12.5×23 سم / 5×9 بوصة. إصنع أرغفة رقيقة، قم بتغطيتها واتركها لتخمر حتى تصبح ضعف حجمها الأساسي • إخبزها في فرن تم تسخينه مسبقاً بدرجة حرارة 200 درجة مئوية / 400 فهرنهايت / علامة الغاز 6 درجات لمدة 30 – 35 دقيقة أو لكي يصبح اللون بني / ذهبي. • إذا كانت الماكينة في مرحلة الخبز، قم بتسخين فرن مسبقاً بدرجة حرارة 200 درجة مئوية / 400 فهرنهايت / علامة الغاز 6 درجات. إسحب الخبز من الطبقة العليا للماكينة بعناية وضعه في الطبقة السفلى للفرن واخلزه حتى يصبح لونه بني / ذهبي.	
20. ظهور علامة EH على شاشة العرض الماكينة لا تعمل	• غرفة الفرن حامية جداً	• إنزع المقبس من الكهرباء واترك الماكينة لمدة 30 دقيقة كي تبرد.
21. ظهور علامة E-L أو E-S على شاشة العرض الماكينة لا تعمل	• صانعة الخبز لا تعمل بشكل سليم	• راجع قسم الصيانة وخدمة العملاء

دليل تحديد / مواجهة الأعطال (تابع)

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
بنية / تركيبة الخبز		
8. بنية / تركيبة الخبز كثيفة	- زيادة كمية الطحين - كمية الخميرة قليلة - كمية السكر قليلة	- ضع الكمية طبقاً للموازين الصحيحة - ضع الكمية الموصى بها (صفحة) - ضع الكمية الموصى بها (صفحة 5)
9. بنية / تركيبة الخبز فاتحة، هابطة ومنقطة	- عدم وجود ملح - كمية الخميرة كثيرة - كمية السوائل أكثر من اللازم	- ضع الكمية الموصى بها في الكتيب - ضع الكمية الموصى بها طبقاً للموازين - قلل السوائل بنسبة 15مل/3 ملاعق شاي
10. وسط الرغيف لا زال غير ناضج، لم يتم خبزه لمدة كافية	- كمية السوائل أكثر من اللازم - إقطاع التيار الكهربائي عن الماكينة بشكل مفاجئ أثناء العمل - الكمية أكبر من ما تحتمله سعة الماكينة	- قلل السوائل بنسبة 15مل/3 ملاعق شاي - تخلص من الخبز الغير ناضج وابدأ العمل من جديد بعد عودة التيار. - خفف الكمية إلى الحد المسموح به فقط
11. الخبز سميك جداً ويصعب تقطيعه إلى شرائح	- محاولة تقطيع الخبز وهو ساخن - السكين غير جيد لتقطيع الخبز	- أمنح الخبز فترة 30 دقيقة كي يبرد - إستعمل سكيناً جيداً لتقطيع الخبز
لون وسماكة وجه / قشرة الرغيف		
12. قشرة داكنة اللون وسميكة جداً	إستعمال ميزة القشرة الداكنة	إستعمل ميزة الأساسي الأبيض الكبير
13. إحتراق رغيف الخبز	صانعة الخبز لا تعمل بشكل سليم	راجع صفحة 15 الصيانة والعناية بالعملاء
14. القشرة فاتحة اللون	- لم يخبز الرغيف بشكل كافي - عدم وجود حليب في الخلطة	- إخبز الرغيف لمدة أطول - أضف 15مل/3ملاعق شاي من الحليب
مشاكل الوعاء		
15. عدم إمكانية رفع العجان	ضع بعض الماء في وعاء الخبز وحاول أن تجعل العجان / الخلط ينتقع في الماء قبل رفعه	إتبع تعليمات التنظيف بعد كل إستعمال. حاول تحريك العجان قليلاً بعد نقه ثم تفكيكه ورفع.
16. إلتصاق الخبز بالوعاء/صعوبة الخلط	الإستعمال لفترة طويلة	- إمسح الوعاء بعناية ببعض زيت الخضار - راجع صفحة 15 الصيانة والعناية بالعملاء

دليل تحديد / مواجهة الأعطال (تابع)

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
حجم وشكل الرغيف		
3. منتفخ على شكل حبة الفطر	- زيادة كمية الخميرة - زيادة كمية السكر - زيادة كمية الطحين - كمية الملح قليلة - الطقس الدافئ والرطب	- قلل الخميرة بنسبة ربع ملعقة شاي - قلل السكر بنسبة ملعقة شاي واحدة - قلل الطحين بنسبة 9-9 ملاعق شاي - ضع كمية الملح طبقاً للوصفة الموصى بها - قلل السوائل بنسبة 15 مل والخميرة ربع م.
4. الجوانب والجهة العليا مجوفة كالكهف	- وجود سوائل أكثر من المطلوب - زيادة كمية الخميرة - الطقس الدافئ والرطوبة العالية - خمرت العجين بسرعة.	- قلل السوائل 15 مل أو ضف بعض الطحين - ضع الكمية الموصى بها/جرب دورة أسرع - برّد الماء أو أضف الحليب مباشرة من البراد
5. مشوّه، منقط وغير ناعم الوجه	- عدم وجود سوائل كافية - زيادة كمية طحين - عدم تشكيل وجوه الأرغفة جيداً وهذا لا يؤثر على نكهة وطعم الخبز.	- زد السوائل بنسبة 15 مل / 3 ملاعق شاي - ضع الكمية الموصى بها بعناية - احرص على عمل العجين في جو مناسب. أنظر كتيب الوصفات.
6. هبوط أثناء الخبز	- وجود الماكينة في مكان غير مناسب أو تم تحريكها بشكل مفاجئ أثناء تخمير/إنتفاخ الخبز - زيادة كمية الخبز المسموح بها في الوعاء - عدم وجود ملح أو بنسبة قليلة - زيادة كمية الخميرة - الطقس الدافئ والرطب	- أعد وضع الماكينة في مكان مناسب - لا تستعمل أكثر من كمية المكونات الموصى بها - ضع كمية الملح الموصى بها في الكتيب - ضع الخميرة طبقاً للكمية الموصى بها - قلل من السوائل بنسبة 15 مل / 3 ملاعق شاي والخميرة بنسبة 1/4 ملعقة شاي
7. إنتفاخ الأرغفة غير متساوية أي منتفخة في أماكن وهابطة في أماكن أخرى	جفاف العجين وعدم منحه فرصة التخمير/الإنتفاخ في وعاء الخبز.	أضف سوائل بنسبة 15 مل / 3 ملاعق شاي

دليل تحديد / مواجهة الأعطال

فيما يلي بعض الأعطال الثانوية التي قد تحدث أثناء عمل الخبز في صانعة كينوود للخبز الخاصة بك. يرجى قراءة الأعطال المبينة أدناه للتعرف على الأسباب التي قد تكون سبباً لتلك الأعطال ليتثنى لك مواجهتها وإتخاذ ما يلزم نحو تجنبها مستقبلاً وتتعلم بعمل خبز ناجح.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
حجم وشكل الرغيف		
1. الخبز لا ينتفخ/يخمر بشكل كافٍ	• كمية الطحين الأسمر قد تكون أقل من كمية الطحين الأبيض لأن المواد المكونة للبروتين الموجودة فيه أقل منها في الطحين الأبيض. • عدم وجود سوائل كافية • عدم إضافة السكر أو بكمية قليلة • إستعمال نوع خاطئ من الطحين • إستعمال نوع خاطئ من الخميرة • كمية الخميرة المضافة أقل من المطلوب أو نوعية الخميرة غير جيدة / قديمة • إختيار خاصة الخبز بدورة سريعة • مزج السكر والخميرة معاً قبل بدء دورة العجن	• حالة عادية، لا يوجد حل لذلك. • أضف 15مل / 3 ملاعق شاي من السوائل • أضف المكونات طبقاً لكتيب الوصفات • إستعملت طحين أبيض عادي بدلاً من طحين الخبز الأبيض الذي يحتوي على نسبة أعلى من مكونات البروتين. • لا تستعمل طحين لكل الأصناف • إستعمل الخاصة السريعة، الخلط السهل، الخميرة الناشفة ولا تستعمل الخميرة الطازجة. • إتبع الكميات المحددة وإنبتة لصلاحية مدتها • الدورة السريعة مخصصة للأرغفة الصغيرة/ أمر طبيعي • لا تمزج الخميرة والسكر معاً حتى في وعاء العجين
2. أرغفة الخبز لا تنتفخ	• عدم ترك العجين ليخمر بالشكل الكافي • الخميرة غير جيدة / قديمة • السوائل ساخنة جداً • زيادة كمية الملح بنسبة عالية • في حال إستعمال المؤقت، قد يكون العجين قد وصل إلى مرحلة التبلل قبل بدء الماكينة بالعمل.	• أضف المكونات طبقاً لكتيب الوصفات • تأكد من صلاحية مدتها • تأكد من حرارة السوائل المستعملة للخبز • إستعمل الكمية الموصى بها • ضع المكونات الجافة في زوايا مخلقة من الوعاء وحفرة صغيرة في الوسط لحماية الخميرة من السوائل.

أجزاء عمل دورات الخبز/العجين

إذا أصبحت تعلم ماذا يحصل بالضبط داخل صانعة كينوود للخبز أثناء العمل. الجدول التالي يبين عمل الدورات المطلوبة ويجزئها بالدقيقة والثانية. علماً بأن الاوقات المبينة أدناه هي أوقات تقريبية للعمل بها كدليل فقط. إجمالي وقت العمل تم احتسابه أيضاً بالساعات والدقائق، طبقاً للاختيار المراد تباعاً.

الإعداد	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
الدورة	خبز مطول	أساسي عادي 700 غ	أساسي كبير 900	أساسي كبير داكن 700 غ	أسمر عادي 700 غ	أسمر كبير 900 غ	أسمر كبير سريع 900	فرنسي	حلو	عجين	خبز سريع	مربيات	خبز بدور ساعة واحد
سكون	-	-	-	-	30 دقيقة	30 دقيقة	15 دقيقة	-	-	-	-	-	-
عجن 1	-	6 دقائق	6 دقائق	6 دقائق	6 دقائق	6 دقائق	6 دقائق	6 دقائق	6 دقائق	6 دقائق	6 دقائق	45 دقيقة	-
عجن 2	-	27 دقيقة	31 دقيقة	31 دقيقة	18 دقيقة	25 دقيقة	22 دقيقة	31 دقيقة	24 دقيقة	14 دقيقة	15 دقيقة	11 دقيقة	-
تخمير 1	-	23 دقيقة	29 دقيقة	29 دقيقة	76 دقيقة	79 دقيقة	39 دقيقة	40 دقيقة	60 دقيقة	-	-	-	17 دقيقة
تخريم 1	-	-	-	-	10 ثواني	15 ثانية	15 ثواني	5 ثواني	5 ثواني	-	-	-	-
تخريم 2	-	-	-	-	-	-	10 ثواني	10 ثواني	10 ثواني	-	-	-	-
تخريم 3	-	-	-	-	-	-	5 ثواني	5 ثواني	5 ثواني	-	-	-	-
سكون	-	-	-	-	30 دقيقة	30 دقيقة	15 دقيقة	29 دقيقة	29 دقيقة	-	-	-	-
شكل 1	-	5 ثواني	5 ثواني	5 ثواني	3 ثواني	3 ثواني	3 ثواني	5 ثواني	5 ثواني	-	-	-	-
شكل 2	-	10 ثواني	10 ثواني	10 ثواني	-	-	10 ثواني	10 ثواني	10 ثواني	-	-	-	-
شكل 3	-	5 ثواني	5 ثواني	5 ثواني	-	-	5 ثواني	5 ثواني	5 ثواني	-	-	-	-
تخمير 2	-	64 دقيقة	54 دقيقة	54 دقيقة	55 دقيقة	45 دقيقة	54 دقيقة	54 دقيقة	49 دقيقة	-	-	-	-
خبز	60 دقيقة	45 دقيقة	50 دقيقة	70 دقيقة	45 دقيقة	55 دقيقة	55 دقيقة	65 دقيقة	50 دقيقة	-	90 دقيقة	-	31 دقيقة
حفظ الحرارة	-	60 دقيقة	60 دقيقة	60 دقيقة	60 دقيقة	60 دقيقة	60 دقيقة	60 دقيقة	60 دقيقة	-	60 دقيقة	-	60 دقيقة
إجمالي الوقت	1:00	2:45	2:50	3:10	4:20	4:30	3:20	3:30	3:25	1:30	1:50	1:00	0:59
أقصى تأخير للوقت	-	14:45	14:50	15:10	16:20	16:30	15:20	15:30	15:25	13:30	13:50	13:00	12:59

* دورة الطحين الأسمر تبدأ بفترة سكون لتمنح وقتاً كافياً للمكونات أن تمتص السوائل الموجودة في الوعاء. عملية النقع هذه تسهل عملية خلط المحتويات جيداً نتيجة الطراوة التي تتمتع بها بعد النقع. لا يوجد أي عملية خلط أثناء عملية النقع.

* قد تصدر اصواتاً أثناء عملية العجن للتذكير بضرورة إضافة مكونات إضافية إذا ما كانت هناك ضرورة لذلك.

* عملية الوقت الإجمالي لا تشمل فترة الحفاظ على الحرارة.

بداية العمل

خبز رغيفٍ عادي من الطحين الأبيض

المكونات:

- 230 مل / 8 أونصات من المياه
- 350 غ / 12 أونصة من طحين الخبز الأبيض الغير مبيّض
- 15 مل / 3 ملاعق شاي قشدة حليب البودرة
- 7.5 مل / 1.5 ملعقة شاي ملح
- 10 مل / 2 ملعقة شاي سكر
- 15 غ / 0.5 أونصة زبدة
- 5 مل / 1 ملعقة شاي خميرة جافة

ملاحظة: يجب أن تضيف المكونات بشكلٍ متتالي وكما هو مبين في الوصفة. لا تحاول فتح الغطاء أثناء دورة الخبز تجنباً لفساد عملية الخبز.

1. ضع العجان في المكان المخصص له داخل وعاء الخبز (أنظر الصفحة رقم 3).
 2. أسكب الماء في وعاء الخبز واحرص على أن تكون معادلة لدرجة حرارة الغرفة العادية.
 3. أنثر كمية الطحين المحددة لتغطي الماء الموجود في وعاء الخبز.
 4. أضف قشدة حليب البودرة، السكر، الملح والزبدة فوق الحليب وفي زاوية مختلفة.
 5. اصنع حفرة في وسط الخليط دون الوصول إلى مستوى الماء وذلك لوضع الخميرة بداخلها.
 6. ضع وعاء الخبز في غرفة الفرن مستعملاً علامات التساوي متأكداً من الوضع الصحيح للوعاء وذلك عبر وضعها في المكان المناسب ولوجها فيه ووجهتها المناسبة والمحددة لذلك.
 7. ضع الماكينة في وضعية التشغيل ON من مفتاح التشغيل الرئيسي ثم اضغط على زر الاختيار SELECT ليظهر الرقم (1) على شاشة العرض.
 8. اضغط على زر البدء START .
- في نهاية الدورة، ضع الماكينة في وضعية الإيقاف OFF ثم إسحب وعاء الخبز من المسكة الخاصة. تذكر واحرص دائماً على ضرورة استعمال قفازات الفرن الخاصة والمقاومة للحرارة. ضع الخبز خارجاً على سطح معدني لمدة 30 دقيقة كي يبرد. يرجى مراعاة استعمال خاصية الخبز الطول (إختياريًا) إذا ما دعت الحاجة لخبز الخبز لمدة أطول (راجع القسم الخاص بالخبز المطول).
- إذا كانت صانعة الخبز في وضع عمل الخبز (12، 10، 8-1)، قد تبقى في وضعية الحفاظ على الحرارة لمدة ساعة واحدة أو لغاية وضعها في موضع الإيقاف وعدم الإستعمال أيهما أقرب.
- لمزيد من المعلومات عن صنع الخبز والمزيد من الوصفات، راجع كتيب كينوود الخاص بالوصفات.

إعداد (المنبه/المؤقت)

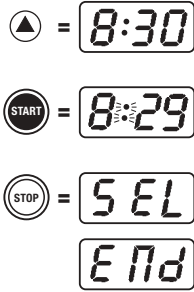
لوحة إعداد المنبه تسمح لك بتأخير عملية صنع الخبز لغاية 12 ساعة إذا ما تم إختياركم لذلك وإعدادكم لبدء وقت التنفيذ. علماً بأن عملية التأخير لا ينصح بها أثناء صنع العجين والمرببات وخبز الكيك.

هام: عند إستعمالك لوظيفة التأخير، إحرص على عدم إستعمال أي من المكونات القابلة للفساد، كتلك التي تنتهي صلاحيتها لمجرد تركها في درجة حرارة غرفة عادية أو أعلى من ذلك. كالحليب مثلاً، البيض، الجبنة، اللبن، إلخ... لإستعمال ميزة ضبط المنبه، يمكنك ببساطة وضع المحتويات داخل وعاء الخبز، ضع الوعاء في صانعة الخبز واحكم إغلاقه ثم:

- إضغط على لوحة الإختيار SELECT لإختيار الطريقة المطلوبة.
- إضغط على لوحة ضبط المنبه إلى أن يظهر إعداد مؤقت الدوران. تابع عملية الضغط على لوحة المنبه إلى أن يظهر الوقت المطلوب. أثناء الضغط على لوحة المنبه، يبدأ العد من 10 دقائق فصاعداً. علماً بأنك لا تحتاج إلى حساب الفرق في إعداد الوقت الذي تم إختياره لأن صانعة الخبز سوف تبدأ بحساب عدد الساعات المطلوبة أوتوماتيكياً بما في ذلك إعداد وقت الدورات وذلك بمجرد بدأ الضغط على لوحة ضبط المنبه.
- يمكنك الضغط على لوحة ضبط المنبه مجدداً إذا ما أردت العودة لخطئ ما في إعداد الوقت.

مثلاً:

- إضغط لإختيار الإعداد المطلوب (3) على سبيل المثال ثم إستعمل لوحة ضبط المنبه لزيادة الوقت من 10 دقائق فصاعداً حتى تصل إلى 8:30. أما إذا تخطيت الـ 8:30، فيمكنك ببساطة الضغط على لوحة ضبط المنبه مجدداً إلى أن تعود إلى 8:30.
- إضغط على لوحة البدء START لتظهر علامة (:) على شكل وميض/فلاش لتعلن بذلك عن بدء التوقيت وأن الدقائق سوف تبدأ بالعد العكسي.
- إذا ما إرتكبت أي خطئ ما وترغب في تغيير الوقت، إضغط على لوحة الإيقاف STOP إلى أن تسمع نغمة الإيقاف وظهور علامة صفة الإختيار S E L مجدداً، ثم تعيد عملية برمجة الوقت من جديد.
- عند نهاية الدورة سوف تظهر علامة END على الشاشة ثم تسمع نغمة الإيقاف لتعلمك بأن الخبز قد نضج.



ملاحظة هامة: إحرص على فصل التيار الكهربائي عن صانعة الخبز بعد الإنتهاء من كل إستعمال وتذكر ضرورة إستعمال القفاز المضاد للحرارة الخاص بالأفران لإخراج الخبز من وعاء الخبز. إحرص على تنظيف وعاء الخبز بقطعة قماش قطنية مبللة ثم نشفه بعناية وذلك بعد كل إستعمال.

لوحة الاختيارات

- (1) (2) (3) الأبيض: يمكنك اختيار هذه الطريقة لإعداد أي نوع من أنواع الخبز بشكل عام أو الحلويات المصنوعة من الطحين الأبيض بشكل أساسي.
 - (4) (5) (6) الأسمر: يمكنك اختيار هذه الطريقة لإعداد الخبز أو الحلويات المصنوعة أساساً من الطحين الأسمر أو حبات القمح الكاملة.
 - (7) الفرنسي: هذه الطريقة مخصصة لصنع القشرة الخارجية الهشة/المقرمشة/الناضرة للخبز والحلويات وذلك نظراً لطول فترة الخبز المخصصة.
 - (8) الحلو: لإعداد وخبز الخبز على درجة حرارة أقل لتخفيض نسبة إحمراز / إسمرار العجين خاصة تلك التي تحتوي على نسبة عالية من السكر.
 - (9) العجين: هذه الميزة مخصصة لصنع العجين بالشكل المرغوب به كما يصنع بالطريقة اليدوية ليخبز بفرنك الخاص.
 - (10) الكيك / الخبز السريع: لإعدادات مميزة، خاصة وفريدة كالخبز المجهز بدون الخميرة، الكيك بدون زبدة ككعكة الزنجبيل على سبيل المثال. الخبز السريع لا يحتاج إلى وقت متصاعد. المحتويات ممزوجة مع بعضها البعض ببساطة والخبز تم خبزه.
 - (11) المربيات: إعداد تلقائي / أوتوماتيكي لطبخ المربيات في وعاء الخبز.
 - (12) الدورة السريعة: هذه الميزة مخصصة لعمل رغيف ساخن أو خبز طازج خلال ساعة واحدة. للحصول على أفضل النتائج، احرص على خلط الميزج مع الخميرة لفترة أطول مع تخفيض نسبة الملح.
- يرجى الملاحظة:** أثناء استعمال الميزات (2-3) الطحين الأبيض الأساسي الكبير و(8) الحلو، سوف يصدر صوت في الدقائق الخمس الأخيرة من دورة العجن الثانية وذلك للتذكير بإضافة المحتويات المطلوبة إذا ما أردتم ذلك. أما إذا لن تكن هناك أي إضافات على المحتويات، فيمكنكم ببساطة أن تتجاهلوا ذاك الرنين.
- في حالة استعمال البيض، الحليب أو أي من المحتويات الموجودة في الثلاجة، يرجى مراعاة تركها في درجة حرارة الغرفة العادية لمدة 30 دقيقة قبل الإستعمال.

لوحة الاختيارات

لوحة الاختيارات تمنحك ميزة اختيار عددٍ من الخصائص المختلفة لطرق إعداد وتحضير الخبز، العجين والمرببات أيضاً. ففي كل مرة تضغط فيها على لوحة الاختيار، يتغير الرقم الظاهر على شاشة العرض ليقدم طريقة الإعداد التالية في القائمة. فإذا كنت مثلاً تود أن تخبز رغيف كبير داكن، اضغط على لوحة الاختيار لتصل إلى الرقم 3 ثم اضغط على لوحة البدء.

عندما تصل الماكينة بالطاقة للمرة الأولى، ستسمع نغمة منفردة تصدر عنها مع ظهور علامة $S E L$ على شاشة العرض وهي عبارة عن إختصار لكلمة إختار باللغة الإنجليزية (SELECT) في إشارة بذلك إلى إختيار طريقة الإعداد التي ترغب القيام بها. علماً بأن لديك 12 إختياراً على الشكل التالي:

أبيض	دقيق أسمر / حبات القمح	أصناف خاصة
(00) خبز مطول	(04) عادي	(07) فرنسي
(01) عادي	(05) كبير	(08) حلو
(02) كبير	(06) كبير وسريع	(09) عجين
(03) كبير وداكن (غامق)		(10) كيك / خبز سريع
		(11) مربى
		(12) دورة سريعة

طريقة إعداد الخبز المطول (0) تسمح لك متابعة الخبز لفترة أطول بعد إتمام الدورة المحددة، إذ أنك قد تحتاج مثلاً لخبز رغيف من الخبز لفترة أطول من الفترة المحددة لتحصل عليه بالطريقة التي تناسبك. خاصية الخبز المطول يمكن إستخدامها بعد إتمام الدورة العادية وظهور علامة النهاية END على شاشة العرض.

لتنشيط / القيام بعملية الخبز المطول:

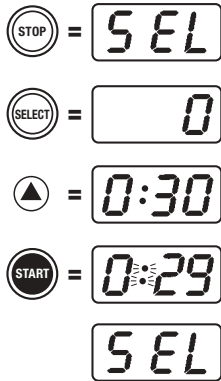
• اضغط بشكل مطول على لوحة الإيقاف STOP إلى أن تظهر علامة الإختيار $S E L$ على الشاشة.

• اضغط على لوحة الإختيار SELECT ثم إختار طريقة إعداد (0).

• اضغط على لوحة إعداد المنبه TIMER SET حتى يظهر الوقت المطلوب للخبز المطول. شاشة العرض تبدأ دائماً بـ 0:20 دقيقة إلا أنك تستطيع أن تعيد ضبطه من دقيقة واحدة ولغاية 60 دقيقة.

• اضغط على لوحة البدء START لتظهر علامة (:) على شكل وميض/فلاش لتعلن بذلك عن بدء العد العكسي. إذا أردت تغيير وقت الإعداد لخطئ ما أو لأي سبب كان، يمكنك الضغط على لوحة الإيقاف STOP إلى أن تسمع نغمة الإيقاف وظهور علامة صفة الإختيار $S E L$ مجدداً، ثم تعيد عملية برمجة الوقت من جديد.

• بنهاية دورة الخبز المطول، تسمع نغمة الإيقاف وتظهر علامة صفة الإختيار $S E L$ فيمكنك عندئذ إعادة برمجة الخبز المطول.



كيف تستخدم صانعة الخبز الخاصة بك

قبل أن تصل الماكينة بالكهرباء:

- تأكد من تناسب قوة الكهرباء لديك مع قوة صانعة الخبز الخاصة بك والمبين أسفل الماكينة.
- هام (المستخدمين في بريطانيا فقط): الأسلاك داخل الكابل الكهربائي ملونة على الشكل التالي:
أخضر وأصفر = أرض أزرق = عادي بني = حامي / حي
- هذه الماكينة مطابقة لتوجيهات المجموعة الاقتصادية الأوروبية بموجب الموافقة رقم 336/89/ئي.ئي.سي

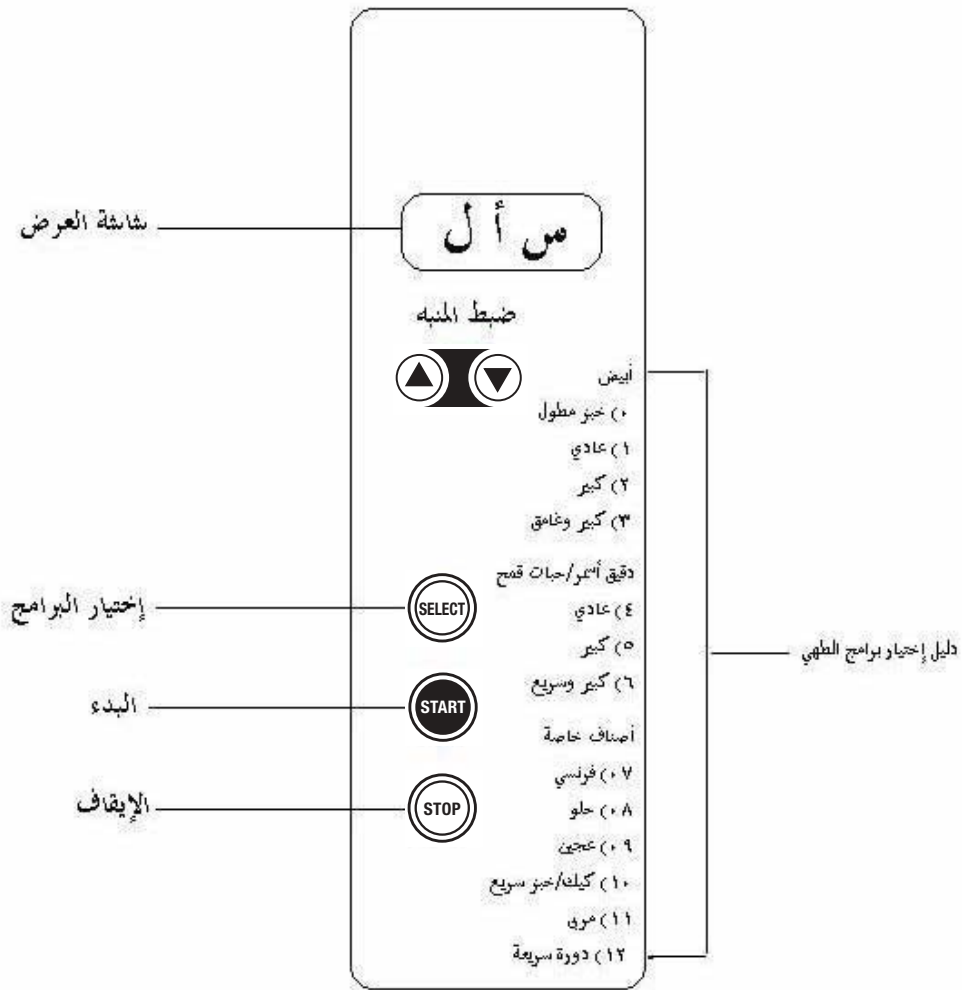
قبل أن تبدأ باستخدام صانعة الخبز الخاصة بك للمرة الأولى:

- إنزع كافة أدوات التغليف والملصقات.
- اغسل جميع القطع كما هو مبين في قسم التنظيف داخل هذا الكتيب.

كيف تقوم بعملية توزيع المقادير :

- للحصول على أفضل النتائج، من الضروري جداً أن تحرص على توزيع المقادير كما هو محدد. لا تخلط المقياس بعضها ببعض. احرص على استعمال نوع واحد من المقاييس المعروفة فقط.
- اخلط المقادير السائلة دائماً في الكوب المخصص لذلك وطبقاً للعلامات المحددة. احرص على وصول السائل إلى العلامة المحددة على كوب دون زيادة أو نقصان.
- استعمل السوائل دائماً في غرفة ذات حرارة معتدلة لا تتجاوز 20 درجة مئوية / 68 فهرنهايت، إلا في حالة صنع الخبز بدورة سريعة لا تتجاوز الساعة الواحدة. إتبع التعليمات في كتيب الوصفات.
- استعمل الملاعة المخصصة لتوزيع المقادير خاصة فيما يتعلق بزيادة كميات قليلة من المواد الجافة على السوائل. للحصول على مقدار ملعقة شاي كاملة، أملئ الملاعة إلى المستوى الأعلى، أما الخط المبين في وسط الملاعة، فهو محدد للحصول على مقدار نصف ملعقة شاي.

لوحة التحكم



صانعة كينوود للخبز الخاصة بك



تعليمات التشغيل

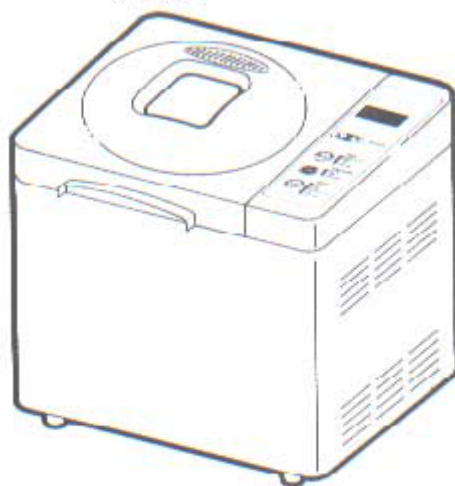
حرصاً منا للحفاظ على سلامتك وسلامة من حولك، يرجى قراءة التعليمات بعناية والخاصة بالإجراءات الوقائية للسلامة والمبينة أدناه:

إجراءات وقائية هامة

- (01) إقرأ كافة التعليمات كي تستفيد من كافة خصائص صانعة الخبز الخاصة بك.
- (02) لا تلمس الأماكن الساخنة كالأماكن المعدنية الداخلية والمنطقة العليا وحامل الوعاء. احرص على إستعمال القفازات الخاصة بالأفران لرفع وعاء الخبز الساخن.
- (03) إستعمل صانعة الخبز للأغراض المخصصة لها فقط.
- (04) لا تستعمل هذه الماكينة إذا كان هناك ما يشير إلى وجود عطلٍ أو خللٍ ما خاصةً فيما يتعلق بالسلك الكهربائي أو إذا ما تعرضت الماكينة لحادث سقوط أو ما شابه ذلك.
- (05) لا تغمر هذه الماكينة والسلك الكهربائي التابع لها بالماء أو بأي سائل آخر.
- (06) إنزع السلك من المقبس الكهربائي عندما تنتهي من إستعمال الماكينة، أثناء عدم التشغيل، تركيب قطع غيار أو أثناء/قبل التنظيف.
- (07) لا تدع السلك الكهربائي عند حافة سطح ما، أو مكان عمل أو أن يلامس مكاناً ساخناً كالغاز أو السخان الكهربائي.
- (08) يرجى الحذر والإشراف بعناية عند إستعمال الماكينة خاصةً في أماكن تواجد الأطفال أو أشخاصاً غير جديرين بالثقة.
- (09) لا تضع يدك داخل غرفة الفرن بعد إزالة الخبز.
- (10) لا تلمس الأماكن المتحركة داخل صانعة الخبز.
- (11) لا تزيد على الكمية القصوى المشار إليها كي لا تحمل صانعة الخبز أكثر من طاقتها.
- (12) لا تترك الماكينة عرضةً لأشعة الشمس المباشرة، بالقرب من الأجهزة الساخنة أو الأماكن الغير مناسبة لذلك.
- (13) في حال الإنقطاع المفاجئ للتيار الكهربائي ووجود المحتويات بالداخل، يجب إعادة عملية وضع المقادير مجدداً ومن البداية فور عودة التيار.
- (14) لا تستعمل هذه الماكينة في الأماكن الخارجية.
- (15) لا تحاول تشغيل صانعة الخبز هذه عندما تكون فارغة كي لا تتعرض لخرابٍ حقيقي.
- (16) لا تحاول إستعمال الفرن لأي عملية تخزين مهما كان نوعها.
- (17) لا تحاول تغطية فتحات البخار الموجودة في الغطاء وحرص على وجود صانعة الخبز في مكان فسيح وجيد التهوية أثناء صنع الخبز.
- (18) نظف الفرن والوعاء جيداً بعد كل إستعمال وحرص على أن يكونا باردين.
- (19) لا تترك هذه الماكينة بين أيدي الأطفال أو تسمح لهم بالعبث أو اللعب بها.

KENWOOD

کینوود



BM200

کینوود

BM200