

# KENWOOD

English

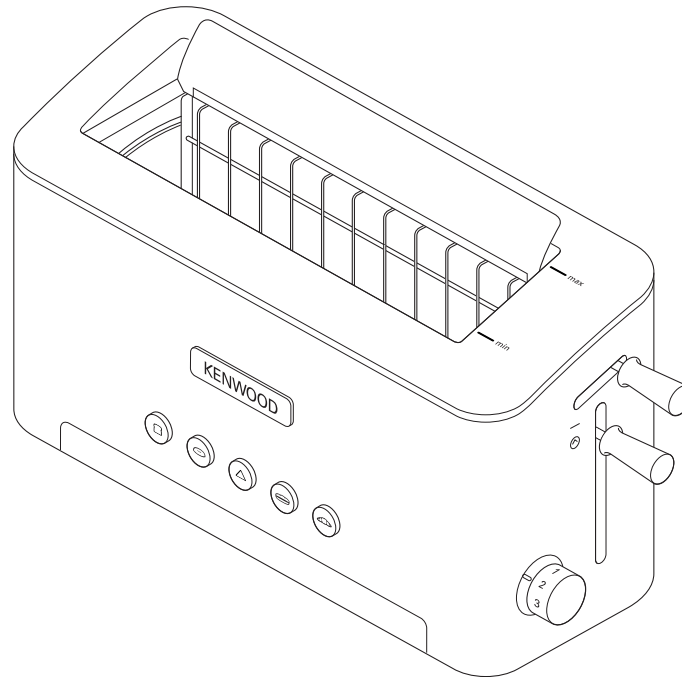
2 - 6

عربي

١١ - ٧

## TTM610 series

instructions



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

**KENWOOD**  
CREATE MORE

120718/1



Please also read the additional Important Safeguards in the accompanying leaflet

## before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

## safety

- Burnt food can catch fire, so:
  - never leave your toaster on unattended;
  - set the browning control lower for thin or dry bread;
  - never warm food with a topping eg pizza: if it drips into the toaster, it could catch fire. If warming food items with a filling always use the sandwich cage and follow the instructions provided.
  - Clean the removable crumb tray regularly: crumbs can smoke or burn. Pay particular attention to cleaning melted cheese and other ingredients from sandwiches etc that may fall onto the crumb tray.
- Sandwich fillings could melt and drip into the toaster. Take care as it could catch fire.
- To avoid electric shocks, **never:**
  - let the toaster, cord or plug get wet; or
  - put **your hand** or anything metal, other than the sandwich cage, into the toaster.
- Always unplug the toaster when not in use, before cleaning or attempting to clear any jammed sandwich cage/food.
- Never cover your toaster with a plate or anything else - it could overheat and catch fire.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- We recommend that you do not use your toaster directly under wall cupboards.
- Do not move the toaster whilst it is in operation.
- Never touch hot surfaces especially the metal top area and the sandwich cage.

## CAUTION: The fascia panel does get particularly hot during use.

- Never use an unauthorised attachment or accessory.
- Do not force food items into the toaster as difficulty may be experienced in removing them. Never insert broken pieces of bread.
- Never use a damaged toaster. Get it checked or repaired: see 'Service'.
- Select the appropriate button for the food item being toasted. See the 'hints & tips on using your toaster' table.
- This toaster will not cook raw meat or fish.
- Thoroughly cook or re-heat ingredients such as meat or fish prior to adding them to the food item and ensure all ingredients are piping hot throughout before serving. Do not re-heat ingredients more than once.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

## before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your toaster.
- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

## Important - UK only

- The wires in the cord are coloured as follows:
  - Green and Yellow = Earth,
  - Blue = Neutral,
  - Brown = Live.
- The appliance must be protected by a 13A approved (BS1362) fuse.
- WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

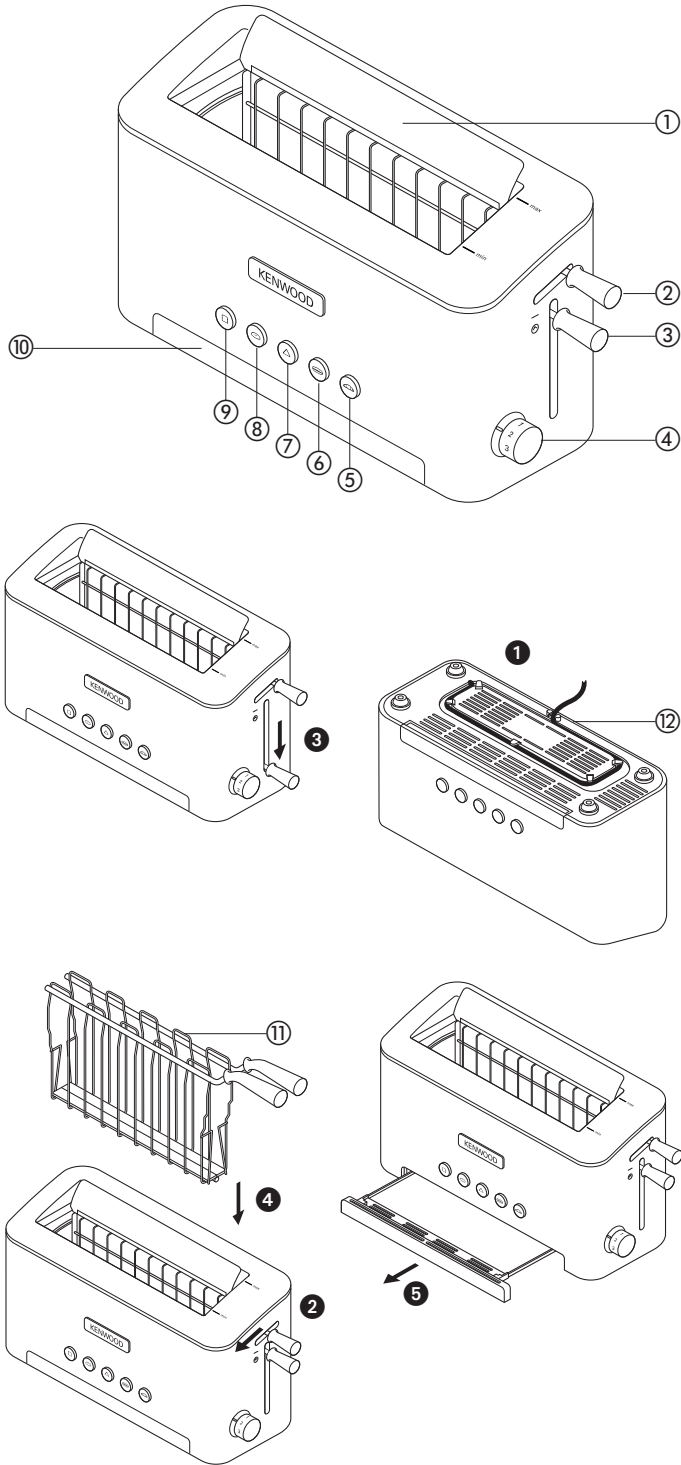
قبل القراءة، الرجاء قلب الصفحة الأولى لتعرض الصور

يرجى أيضاً قراءة إجراءات الوقاية الإضافية الهامة الموضحة في النشرة المرفقة

- قبل استخدام جهاز Kenwood الخاص بك
- اقرأ هذه التعليمات بحرص واحتفظ بها لرجع لها في المستقبل
- اخلع كل مواد التغليف وأي ملصقات.

## لسلامتك


- الطعام المحروق قد يتسبب في إشعال الحرائق، لذلك:
  - لا تترك محمصة الخبز قيد التشغيل دون مراقبة؛
  - ضع مفتاح التحكم في التحمير على الوضع المنخفض في حالة الخبز الرفيع أو الجاف؛
  - لا تسخن طعام توجد على سطحه إضافات مثل البيترزا؛ في حالة سقوط الإضافات السطحية في محمصة الخبز قد يتسبب ذلك في اشتعال الحرائق. في حالة تسخين مكونات غذائية ذات إضافات سطحية، استخدم دائماً شبكة الشطائر واتبع التعليمات المرفقة.
  - نظفي صينية الفتات المتحركة بشكل منتظم: قد تحترق الفتات أو يصدر عنها أدخنة. توخي الحذر عند تنظيف الجبن المنصهر أو المكونات الأخرى للشطائر التي قد تسقط في صينية الفتات.
  - قد تنصهر مكونات الشطائر وتسقط داخل محمصة الخبز. توخي الحذر حيث قد تتسبب في إشعال الحرائق.
  - لتجنب حدوث صدمات كهربائية، لا تسمحي أبداً:
    - بتعرض سلك أو مقبس محمصة الخبز للبلل؛
    - أو
    - لا تدخل يديك أو أي جسم معدني غير شبكة الشطائر داخل محمصة الخبز.
  - افصلي دائماً محمصة الخبز عن منفذ التيار الكهربائي في حالة عدم استخدامها، قبل التنظيف أو قبل إزالة انحرش شطائر/طعام في شبكة الشطائر.
  - لا تغطي محمصة الخبز ببطيخ أو أي شيء آخر - فمن الممكن حدوث تسخين بالغ واشتعال الحرائق.
  - احذري ترك السلك الكهربائي متدلياً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.



### Note:

- For non-rewireable plugs the fuse cover **MUST** be refitted when replacing the fuse. If the fuse cover is lost then the plug must not be used until a replacement can be obtained. The correct fuse cover is identified by colour and a replacement may be obtained from your Kenwood Authorised Repairer (see Service).
- If a non-rewireable plug is cut off it must be **DESTROYED IMMEDIATELY**. An electric shock hazard may arise if an unwanted non-rewireable plug is inadvertently inserted into a 13A socket outlet.

### before using for the first time


- 1 Clip excess cord into the cord storage clips in the base ❶.
- 2 Set the browning control to between settings 2 and 3, lower the carriage lever and press the toast button .
- As with all new heating elements, your toaster may emit a slight burning smell when it is first switched on. This is normal and not a cause for concern.
- 3 Wash the sandwich cage with hot soapy water, then dry thoroughly.

## key

- ❶ fascia panel
- ❷ adjustable slot lever
- ❸ Peek & View™ carriage lever
- ❹ browning control
- ❺ button with indicator light for croissants
- ❻ button with indicator light for paninis
- ❼ cancel button with indicator light
- ❽ button with indicator light for toasting one side only eg bagels
- ❾ button with indicator light for toast
- ❿ large removable crumb tray
- ⓫ sandwich cage
- ⓬ cord storage

## to use your toaster

Note: All filled food items such as sandwiches should be toasted using the sandwich cage see 'to toast food items using the sandwich cage'.

- 1 Plug the toaster into the power supply, an audible beep will be heard.
- 2 Adjust the slot width to suit the food item ❷. **CAUTION: Take care not to touch the fascia panel, it may be hot.**
- 3 Insert the bread, muffins, bagels, croissants etc. Do not force food items into the toaster.
- 4 Lower the carriage lever ❸.
- 5 Move the browning control to the desired setting. Use a low browning control setting for light toasting and for thin or dry bread.
- 6 Select the desired function button. The selected button and cancel button lights will illuminate, an audible beep will be heard and toasting will begin.
  - To toast bagels the cut face should be facing the front of the toaster.
  - Note: when toasting using the bagel button, the front element will toast with a higher heat than the element at the back of the toaster. **This will result in only one side of the item being toasted.**
  - To toast frozen bread etc., move the browning control to the defrost position .
  - You can use the carriage lever to lift the food item to Peek & View™ at any time without cancelling.
- 7 To stop toasting at any stage, press the cancel button. The toaster will emit an audible beep to indicate toasting is cancelled and the button lights will go out.
- 8 When toasting has finished the toaster will emit an audible beep and the button lights will go out and the toasting will stop. The food item will **NOT** pop up.
- 9 Use the carriage lever to raise the food item.
- 10 After use, unplug the toaster.

## to toast food items using the sandwich cage

- **Thoroughly cook or re-heat ingredients such as meat or fish prior to adding them to the item to be toasted and ensure all ingredients are piping hot throughout before serving. Do not re-heat ingredients more than once.**
- **Do not leave hot ingredients to cool before toasting the food item.**
- **Ensure all ingredients particularly meat or fish are fresh and used within use-by dates.**
- **Use other vegetable ingredients at room temperature to avoid them chilling the hot cooked ingredients.**

- When cutting your paninis or ciabattas etc do not cut all the way through, instead leave the bottom side uncut so that it prevents melted cheese from dripping into the toaster.
  - Cut ingredients thinly - do not use large chunks.
  - Take care when using ingredients that could melt and run out of the food item. We do not recommend the use of high fat or similar fillings that may drip into the toaster as this will be difficult to clean.
  - Lightly butter the outside surface of sandwiches and place the filling inbetween the unbuttered sides. This helps prevent the outside from burning. Do not use low fat spreads, which are not suitable for toasting.
  - Ensure the food item is evenly filled.
  - Always use food items that are a suitable size for the sandwich cage. Do not force food items into the toaster.
- 1 Plug the toaster into the power supply, an audible beep will be heard.
  - 2 Place the food item in the sandwich cage and close.

- 3 Adjust the slot width to suit the sandwich cage ②. **CAUTION: Take care not to touch the fascia panel, it may be hot.**
  - 4 Lower the carriage lever ③ and place the sandwich cage into the slot ④.
  - 5 Move the browning control to the desired setting.
  - 6 Select the desired button. The selected button and cancel button lights will illuminate, an audible beep will be heard and toasting will begin.
  - In order to monitor the progress of the toasting, the sandwich cage can be lifted up without cancelling.
  - 7 To stop toasting at any stage, press the cancel button. The toaster will emit an audible beep to indicate toasting is cancelled and the button lights will go out.
  - 8 When toasting has finished the toaster will emit an audible beep and the button lights will go out and the toasting will stop. The food item will **NOT** pop up.
  - 9 Leave the toasted food item to stand for 1 minute inside the toaster before serving.
  - 10 Remove the sandwich cage, then open it up and tip the food item onto a plate.
  - 11 After using, unplug the toaster.
- CAUTION:**
- **The sandwich cage will be very hot, ensure it is placed on a heat resistant surface and take care when handling.**
  - **Ensure ingredients are piping hot throughout before serving.**
  - **Take care when biting into the food items as the fillings can be very hot.**

## hints & tips on using your toaster

These are recommendations only. After a short period of use, experience will teach you which setting is the right one for your needs. It is advisable to initially start off with a lower setting until you become familiar with the toaster.

button	food item examples	setting range recommended
Bagel ☺ <b>For toasting one side only</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bagels</li> <li>• Crumpets</li> <li>• Hot cross buns</li> <li>• Teacakes</li> </ul>	2-3 3-4 1-3 1-3
Toast ☐	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pre-sliced shop bought bread</li> <li>• Hand cut bakery bread</li> <li>• Toasting waffles</li> </ul>	2-3 2-3 2-3
Croisant ☾ Paninni ☷	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filled half size ciabattas</li> <li>• Pains au chocolat</li> <li>• Scotch pancakes</li> <li>• Filled croissants</li> <li>• Filled sandwiches</li> </ul>	4-5 1-3 1-2 2-3 3-4

### hints & tips:

- Don't make the slot width too narrow or close the sandwich cage too tightly and squash the food item.
- Slices should be cleanly cut and not have ragged edges.
- For frozen bread use the frozen bread setting ❄ on the browning control.
- Cut ingredients thinly - do not use large chunks.
- Dry/stale bread toasts more quickly than fresh bread and thinly sliced bread toasts more quickly than thickly sliced bread. Therefore the browning control should be set at a lower setting than usual.
- For best results ensure that the bread slices are of an even thickness, freshness and size.
- In order to achieve uniform browning, we recommend you wait a minimum of 30 seconds between each toasting so that the control can automatically reset. Alternatively select a lower browning control setting when additional toasting is carried out.

### food safety:

- **Thoroughly cook or re-heat ingredients such as meat or fish prior to adding them to the food item and ensure all ingredients are piping hot throughout before serving. Do not re-heat ingredients more than once.**
- **Do not leave hot ingredients to cool before toasting the food item.**
- **Ensure all ingredients particularly meat or fish are fresh and used within use-by dates.**
- **Use other vegetable ingredients at room temperature to avoid them chilling the hot cooked ingredients.**

## care and cleaning

- 1 Before cleaning, unplug your toaster and let it cool down. Allow the sandwich cage to cool down completely before cleaning.
- 2 Wash the sandwich cage with hot soapy water, then dry thoroughly.
- 3 Push the crumb tray to release it, then slide out the crumb tray ⑤. Clean, then replace. Do this regularly: crumbs can smoke or even burn. Pay particular attention to cleaning melted cheese and other ingredients from sandwiches etc that may fall onto the crumb tray.
- 4 Wipe the outside of the toaster with a damp cloth, then dry.
- Do not wash any part in the dishwasher.

## service

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.  
If you need help with:
  - using your toaster or
  - servicing or repairs (in or out of guarantee)
- ☎ call Kenwood customer care on **023 9239 2333. Have your model number ready** - it's on the underside of your toaster.
- **spares and attachments**
- ☎ call 0844 557 3653.
- **other countries**
- Contact the shop where you bought your toaster.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



### **IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.**

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

### **guarantee (UK only)**

If your toaster goes wrong within one year from the date you bought it, we will repair or replace it free of charge provided:

- you have not misused, neglected or damaged it;
- it has not been modified (unless by Kenwood);
- it is not second-hand;
- it has not been used commercially;
- you have not fitted a plug incorrectly; and
- **you supply your receipt to show when you bought it.**

This guarantee does not affect your statutory rights.



## العناية والتنظيف

١ قبل التنظيف، افصلي محمصة الخبز عند مصدر التيار الكهربائي واطريها لكي يبرد. اتركى قفص الشطائر لكي يبرد تماماً قبل التنظيف.

٢ اغسلي قفص الشطائر في محلول ساخن من الماء والصابون ثم جففيه جيداً.

٣ ادفعي صينية الكسرات لتحريرها من موضعها ثم اسحبها للخارج ٥. نظفيهما ثم أعيديهما إلى موضعهما مرة أخرى. نفذي هذه العملية بشكل منتظم: قد يصدر دخاناً عن الكسرات وقد تحترق أيضاً.

توخي بالغ الحذر لتنظيف الجبن المنصهرة وغيرها من المكونات المتساقطة عن الشطائر والتي قد تسقط إلى صينية الكسرات.

٤ امسحي السطح الخارجي لمحمصة الخبز بقطعة قماش رطبة ثم جففيها.

• لا تضعي أي من الأجزاء في غسالة الأطباق.

## الخدمة ورعاية العملاء

• في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.

• إذا أردت الحصول على مساعدة بشأن:

• استخدام الجهاز عمليات صيانة

وإصلاحات

• اتصلي بالمتجر الذي اشتريتي منه الجهاز.

• تصميم وتطوير Kenwood في المملكة

المتحدة.

• صنع في الصين.

## معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج وفقاً لتوجيه الاتحاد الأوروبي 2002/96/EC.

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية.

بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجبهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.

التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة الأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد. للتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلة قمامة ذات عجلات.

## نصائح وتلميحات حول استخدام محمصة الخبز

النصائح والتلميحات التالية لتوصية فقط. بعد فترة قصيرة من الاستخدام، ستكتسبين خبرة حول كيفية استخدام الإعداد المناسب حسب احتياجاتك. من المستحسن البدء بإعداد الحرارة المنخفض حتى تتعودين على استخدام محمصة الخبز.

الزr	أمثلة للأطعمة	نطاق الأعداد المستحسن
خبز الباغيلز ☺ لتحميص وجه واحد فقط	• خبز الباغيلز	٢-٣
تحميص ☐	• خبز المحلات المقطع • تقطيع يدوي لخبز المخبز • الوافلز	٢-٣ ٣-٢ ٣-٢
الكرواسون هه البانيني ☹	• اللفائف النصف محشوة • البان أو شوكولا • الخبز الغير مقطع • الكرواسون المحشو • الشطائر المحشوة	٤-٥ ١-٣ ١-٢ ٢-٣ ٣-٤

### نصائح وتلميحات

- لا تجعلي فتحة إدخال الطعام ضيقة جداً أو لا تققلي شبكة الشطائر بشكل مضغوط حتى لا يحدث انحسار للطعام.
- يجب تقطيع الشرائح بشكل دقيق بحيث لا توجد جوانب مسننة في الشرائح.
- بالنسبة للخبز المجمد، استخدم إعداد الخبز المجمد ❄ الموجود في مفتاح تحكم درجة التحمير.
- قطعي المكونات إلى قطع صغيرة - لا تستخدم قطع كبيرة.
- يتم تحميص الخبز الجاف/المخزن بشكل أسرع من الخبز الطازج وأيضاً يتم تحميص شرائح الخبز الرفيعة بشكل أسرع من شرائح الخبز السمكية. ولذلك يجب ضبط مفتاح التحكم في التحمير على إعداد منخفض عن الإعداد العادي.
- للحصول على أفضل النتائج تأكدي أن شرائح الخبز متساوية في السمك والحجم وطازجة.
- للحصول على درجة تحمير متماثلة، ننصح بالانتظار حوالي ٣٠ ثانية بين كل عملية تحميص حتى يتم إعادة تعيين إعداد التحكم في درجة التحمير تلقائياً. أو بطريقة أخرى يمكنك استخدام إعداد تحكم في التحمير منخفض عند القيام بعملية تحميص إضافية.

### أمان الأطعمة

- اطهي المكونات مثل اللحم أو السمك بشكل تام أو أعيدي تسخينها قبل إضافتها الغذاء وتأكدي من سخونة المكونات قبل التقديم. لا تعيدي تسخين المكونات أكثر من مرة واحدة.
- لا تتركي المكونات لتبرد قبل تحميص الطعام.
- تأكدي أن المكونات وخاصة اللحم والسمك طازجة ويتم استخدامها داخل فترة صلاحيتها.
- استخدم مكونات الخضراوات الأخرى في درجة حرارة الغرفة حتى لا تتسبب في تبريد المكونات المطهية الساخنة.



- عند تقطيع الشطائر والفائف، لا تقطعيها بشكل طولي، اتركي الجانب السفلي دون تقطيع حتى تتجنبني سقوط الجبن المنصهر داخل محمصة الخبز.
- قطعي المكونات إلى قطع صغيرة - لا تستخدم قطع كبيرة.
- توخي الحذر عند استخدام مكونات يمكن أن تنصهر وتتساقط عن الطعام المراد تحميصه. لا ننصح باستخدام حشوات عالية الدهون حيث يمكن أن تتساقط داخل محمصة الخبز مما يشكل صعوبة في تنظيف محمصة الخبز فيما بعد.
- ادھني السطح الخارجي للشطائر بطبقة رقيقة من الزبد وضعي الحشو داخل الجوانب الغير مدهونة بالزبد. يساعد ذلك على منع احتراق السطح الخارجي. لا تستخدم مكونات قليلة الدهون حيث أنها غير مناسبة لعملية التحميص.
- تأكدي من حشو الطعام بشكل متساو.
- استخدمتي دائماً حجم الطعام المناسب لحجم شبكة الشطائر.
- لا تدفعي الطعام داخل محمصة الخبز بالقوة.
- ١ وصلي محمصة الخبز بمصدر التيار الكهربی، یصدر تنبیهاً صوتياً عن المحمصة.
- ٢ ضعي عنصر الطعام في قفص الشطائر وأغلقیه.
- ٣ اضبطي فتحة إدخال الطعام لتناسب مع حجم شبكة الشطائر ②. تحذیر: توخي الحذر لا تلمسي الغطاء العلوي، فقد یكون ساخناً.
- ٤ أخفضي ذارع القفص ③ ثم ضعي قفص الشطائر في الفتحة ④.
- ٥ اضبطي مفتاح التحكم في التحمير على الإعداد المطلوب.
- ٦ اختاري زر الوظيفة المطلوبة. یضيء زرا الوظيفة المحددة وزر الإلغاء، ثم تستمعین لنغمة صوتية قصيرة وتبدأ عملية التحميص.
- يمكنك رفع شبكة الشطائر لمراقبة تقدم عملية التحميص دو الحاجة لإلغاء العملية.
- ٧ لإيقاف عملية التحميص في أي مرحلة، اضغطي على زر الإلغاء. تصدر تنبيهاً صوتياً عن محمصة الخبز للإشارة إلى إلغاء عملية التحميص وينطفئ ضوء المؤشر.
- ٨ عند انتهاء عملية التحميص، تصدر المحمصة نغمة صوتية قصيرة وتنطفئ الأضواء وتتوقف عملية التحميص. لن يرتفع عنصر الطعام المحمص لأعلى.
- ٩ اتركي الطعام المحمص داخل محمصة الخبز لمدة دقيقة قبل التقديم.
- ١٠ أزيلی قفص الشطائر ثم افتحیه وأقلبی عنصر الطعام إلى طبق التقديم.
- ١١ بعد الانتهاء من الاستخدام، افصلي محمصة الخبز عن مصدر التيار الكهربی.

- ١ قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى  
لفي السلك الزائد حول طوق تخزين السلك  
في قاعدة الجهاز ①.
- ٢ وجهي مفتاح تحكم درجة التحمير بين  
موضعي الإعدادين ٢ و٣، اخفضي ذراع  
الحمل واضغطي على زر التحميص □.
- كما هو الحال مع كل عناصر التسخين  
الجديدة، قد تنبعث رائحة احتراق بسيطة  
عن محمصة الخبز عند بداية التشغيل. هذا  
الأمر طبيعي ولا داعي للقلق.
- ٣ اغسلي قمص الشطائر في محلول ساخن  
من الماء والصابون ثم جففيه جيداً.

## الدليل

- ① الغطاء العلوي
- ② ذراع ضبط فتحة إدخال الطعام
- ③ ذراع الحمل لوضع Peek & View™
- ④ مفتاح التحكم في التحمير
- ⑤ زر مزود بمؤشر ضوئي للكرواسون
- ⑥ زر مزود بمؤشر ضوئي للبانيني
- ⑦ زر الإلغاء المزود بمؤشر ضوئي
- ⑧ زر مزود بمؤشر ضوئي لاستخدام  
تحميص وجه واحد فقط على سبيل المثال  
خبز الباجلز
- ⑨ زر مزود بمؤشر ضوئي للتحميص
- ⑩ صينية الفتات الكبيرة المتحركة
- ⑪ شبكة الشطائر
- ⑫ مكان تخزين السلك

## استخدام محمصة الخبز

- ملاحظة: كل أنواع الأطعمة المحشوة مثل  
الشطائر يجب تحميصها باستخدام شبكة  
الشطائر راجعي قسم "تحميص الأطعمة  
باستخدام شبكة الشطائر".
- ١ وصلي محمصة الخبز بمصدر التيار  
الكهربي، يصدر تنبيهاً صوتياً عن  
المحمصة.
- ٢ اضبطي فتحة إدخال الطعام لتناسب مع  
حجم الطعام المراد تحميصه ②. تحذير:  
توخي الحذر لا تلمسي الغطاء  
العلوي، فقد يكون ساخناً.
- ٣ أدخل الخبز، الفطائر، خبز الباغيلز،  
الكرواسون الخ. لا تدفعي الطعام داخل  
المحمصة بقوة.
- ٤ اخفضي ذراع الحمل لأسفل ③.
- ٥ اضبطي مفتاح التحكم في التحمير على  
الإعداد المطلوب. استخدم إعداد مفتاح  
التحكم في التحمير المنخفض للتحميص  
الخفيف ومع الخبز الرفيع أو الجاف.

- ٦ اختاري زر الوظيفة المطلوبة. يضيء زرا  
الوظيفة المحددة وزر الإلغاء، ثم تستمعين  
لنغمة صوتية قصيرة وتبدأ عملية التحميص.
- لتحميص خبز الباغيلز، يجب أن يكون سطح  
التقطيع في مواجهة مقدمة المحمصة.
- ملاحظة: عن التحميص باستخدام زر خبز  
الباغيلز، يقوم سطح التحميص الأمامي  
بالتحميص على درجة حرارة أعلى من درجة  
حرارة سطح التحميص الخلفي. سينتج  
عن ذلك تحميص وجه واحد فقط من  
الطعام الجاري تحميصه.
- لتحميص الخبز المجمد وما شابه من  
المكونات، حركي مفتاح تحكم درجة  
التحميص إلى موضع "إذابة الثلج" ❄.
- يمكنك استخدام ذراع الحمل لرفع  
الطعام لوضع Peek & View™ في أي  
وقت دون الحاجة إلى إلغاء عملية التحميص.
- ٧ لإيقاف عملية التحميص في أي مرحلة،  
اضغطي على زر الإلغاء. تصدر تنبيهاً  
صوتياً عن محمصة الخبز للإشارة إلى  
إلغاء عملية التحميص وينطفئ ضوء  
المؤشر.
- ٨ عند انتهاء عملية التحميص، تصدر  
المحمصة نغمة صوتية قصيرة وتنطفئ  
الأضواء وتتوقف عملية التحميص. لن يرتفع  
عنصر الطعام المحمص لأعلى.
- ٩ استخدمي ذراع الحمل لرفع الطعام لأعلى.  
١٠ بعد الانتهاء من الاستخدام، افصلي  
محمصة الخبز عن مصدر التيار الكهربائي.

## تحميص الأطعمة باستخدام

### شبكة الشطائر

- قومي بطهي أو إعادة تسخين  
المكونات مثل اللحوم والأسماك قبل  
إضافتها إلى عنصر الطعام المراد  
تحميصه مع التأكد من سخونة كل  
المكونات قبل التقديم. لا تعيدي  
تسخين المكونات لأكثر من مرة  
واحدة.
- لا تتركي المكونات لتبرد قبل تحميص  
الطعام.
- تأكدي أن المكونات وخاصة اللحم  
والسمك طازجة ويتم استخدامها  
داخل فترة صلاحيتها.
- استخدمي مكونات الخضراوات  
الأخرى في درجة حرارة الغرفة حتى لا  
تتسبب في تبريد المكونات المطهية  
الساخنة.