

KENWOOD

TYPE: KPO10

3/3. Instructions

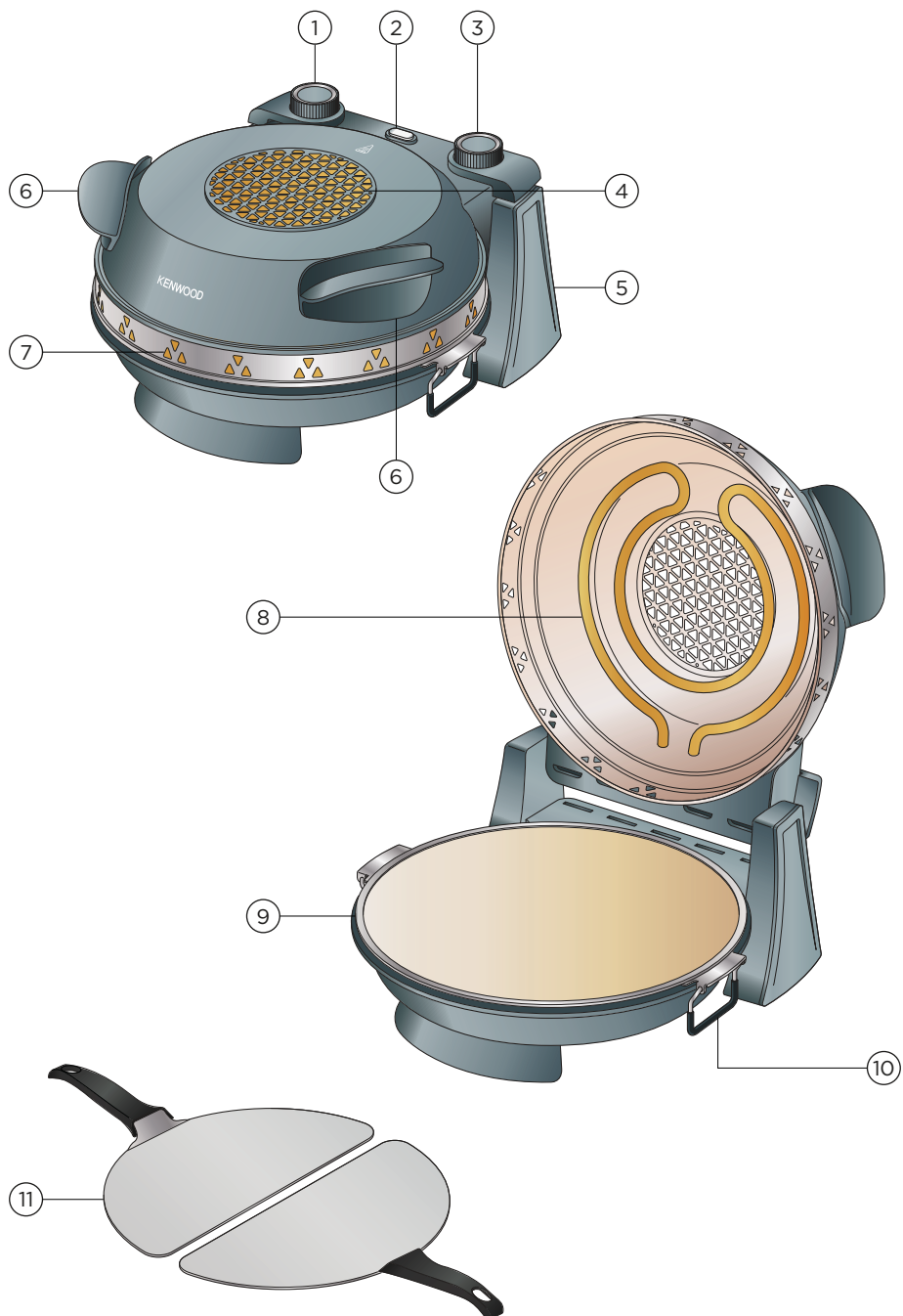


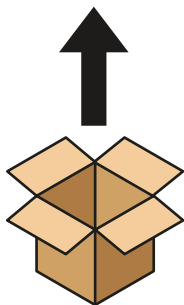
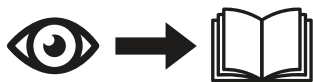
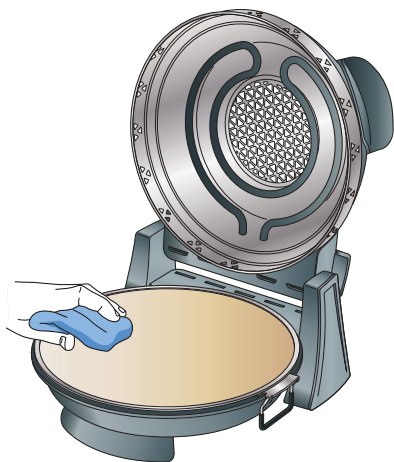
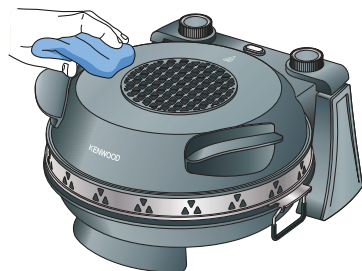
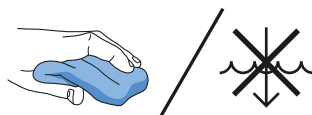
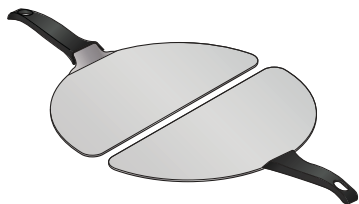
English

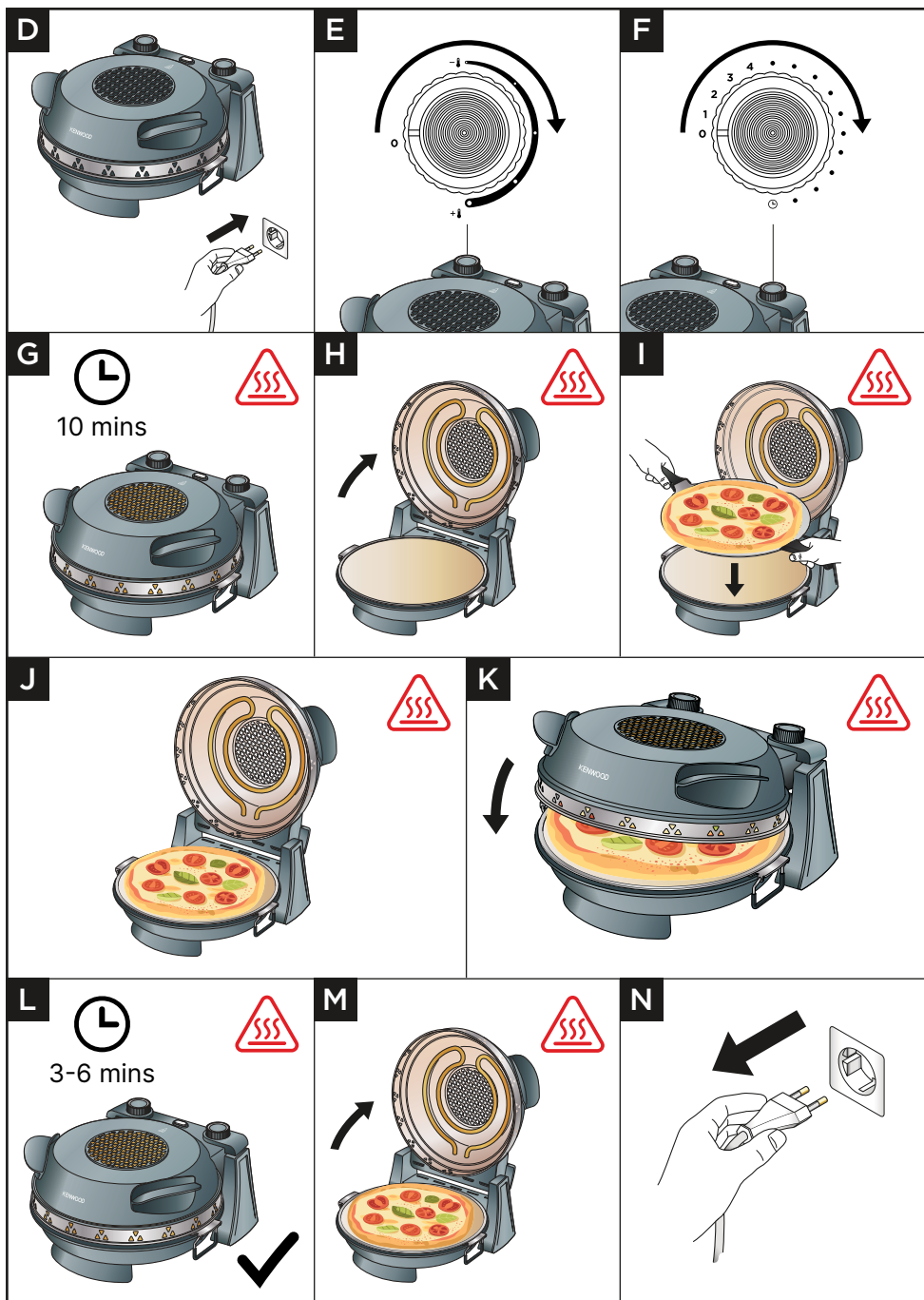
2 - 11

عربي

٢١ - ١٢



A**B****C**



English

- Important Safety Information 3-5
- Cleaning and Maintenance 5
- Plug and Fuse Information 6
- Before Use 6
- Key 6
- To Use Your Pizza Oven 7
- Recommended Usage Chart 8-9
- Recipes 9-10
- Service and Customer Care 11



Important Safety Information

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.

The necessary precautions must be taken when using electrical appliances, and these include the following:

- Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
- **Never** leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
- **Never** place the appliance on or close to sources of heat.
- **Always** place the appliance on a flat, level surface during use.
- **Do not** leave the appliance exposed to harmful weather conditions, as rain, moisture, ice, etc. Store in dry areas.
- Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
- 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 maintenance shall be made by children aged from 8 years and under surveillance.
- Keep the appliance and the power cord out of reach of children under 8 years of age.
- **NEVER** PLACE THE APPLIANCE BODY, PLUG OR POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS; ALWAYS WIPE CLEAN WITH A DAMP CLOTH.
- **ALWAYS** UNPLUG THE POWER CORD FROM THE ELECTRICITY MAINS BEFORE FITTING OR REMOVING SINGLE ATTACHMENTS OR BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.
- THE APPLIANCE IS OFF ONLY WHEN UNPLUGGED.
- **Always** make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
- **WARNING: Continuous Operation - Do not** operate the appliance for longer than 45 minutes. Unplug and allow a 45 minute cool down period between each 45 minute operation.
- The Baking Stone Plate must only be used with the ceramic coated surface facing upwards.
- **Do not** handle or touch the appliance with wet hands or when barefoot.
- To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
- For safety reasons, your appliance must be connected to an earthed socket according to the electrical regulations in force. AVOID THE USE OF ANY ELECTRICAL DEVICES THAT DO NOT CONFORM TO THE NORMS.
- **Do not** move the appliance while it is operating.
- **Do not** let the electrical cord hang over the edge of a table or work surface. Avoid contact with hot surfaces.
- **Do not** touch the cooking surface when the oven is operating and wait until it reaches the ambient temperature after unplugging it.

- During the initial operating cycles the oven will smoke. This is absolutely normal and will disappear after it has been used for some time. Note: A certain amount of smoke or steam is always generated when cooking, this is normal.
- **Do not** place the appliance on/near to sources of heat or electrical parts. Do not position it on other appliances.
- **Do not** cover the insides of the oven with aluminium foil.
- **Do not** use baking paper with the appliance to avoid risk of fire.
- Only use the oven to cook or heat foods.
- **Do not** place cloths or plates on the appliance.
- **Do not** use the oven in kitchen units or built into furniture.
- **Do not** use the appliance near to walls or curtains.
- After use, switch off and wait to cool down before moving or cleaning it.
- The outer surfaces of the appliance can become very hot while it is operating.
- **WARNING** – Place the oven on a worktop capable of withstanding temperatures of at least 90°C, taking care that there is nothing on it to prevent the passage of air.
- **WARNING** – Danger of burns. Do not touch the hot surfaces while the oven is in use.
- **Do not** touch the external and internal surfaces when the appliance is on, these parts are very hot. Use oven gloves when cooking with the appliance.
- This product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **Never** use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance itself is faulty; in this case, take it to your nearest Authorised Assistance Centre.
- To prevent any risks, if the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Technical Assistance Service or a similarly qualified person.
- This appliance is designed for HOME USE ONLY. It is not intended to be used in: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses, hotels, motels and other residential type environments, bed and breakfast type environments.
- This appliance conforms to the directives 2014/35/EU and EMC 2014/30/EU, and to the regulations (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 regarding material in contact with foods.
- Any changes to this product, including the thermostat setting modification, may compromise the safety use of the product and lead to the user's guarantee being rendered null.
- In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
- Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
- This appliance is intended to be attended during the usage. In case of fault of the appliance, switch off the power plug.
- **Do not** use extension cords but plug the appliance always directly to the power socket.
-  To dispose of product correctly according to European Directive 2012/19/EU, please refer to and read the provided leaflet enclosed with the product.

- **WARNING:** The appliance is designed to be operated strictly with the lid in the closed position.
- The lid is specifically intended to function as a splash guard to prevent hot grease or liquids escaping during the cooking process.
-  Caution, hot surface. The surfaces are liable to get hot during use.
- This appliance is not intended and engineered for outdoor use. Use it indoor only.
- Do not allow the upper part to fall uncontrollably, as this could damage the baking stone plate or cause crushed hands or fingers. Always operate the top gently using the handles when opening and closing.

Cleaning and Maintenance

WARNING:

Only clean the oven after first making sure that it is unplugged from the power mains and that it has cooled down completely.

- Remove cooking residues with a heat resistant spatula.
- Avoid the use of abrasive products or any other aggressive detergents.
- The baking stone plate tends to change its colour into a darker hue, showing spots and small cracks. This does not jeopardize the operation of the oven or the cooking quality.
- Wipe the outer surfaces of the appliance with a damp cloth. The baking stone plate can also be cleaned with a damp cloth.

Power Consumption

- With temperature control in 'O' position
 - Automatic switching to OFF Mode: Not applicable.
 - Off Mode Power: $\leq 0.3W$.

Plug and Fuse Information

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the power unit.

Important – Plug and Fuse Information

- The wires in the cord are coloured as follows:
Blue = Neutral, Brown = Live
- If the 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 socket outlet.
- If the plug supplied with your appliance has a fuse fitted and the fuse fails it must be replaced with one of the same rating.

Note:

- For non-rewireable Plug Type G 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).



Plug Type G

- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Before Use

- 1 Remove the packaging material and make sure all parts are included. **Never use the appliance if damaged.**
- 2 Check the baking plate is clean and free of dust streaks. If need be, clean using a damp cloth.
- 3 It is recommended to clean the base before starting heating up and proceed with cooking to remove any small dust residues that have formed in the cooling and rest stage of the product. Clean all parts in contact with food before first use.
- 4 While using for the first time, a very small amount of smoke may come out. This is just caused by the warming up of some parts.
- 5 Ensure the cord is fully unwound before using the appliance.

Key

- ① Power On and Temperature Dial
- ② Thermostat indicator
- ③ Timer Dial
- ④ Viewing Window
- ⑤ Stand
- ⑥ Handles
- ⑦ Vents
- ⑧ Heating Element
- ⑨ Baking Stone Plate
- ⑩ Pizza Stone Handles
- ⑪ Pizza Peels

To Use Your Pizza Oven

Important

- The timer does not switch on and off the oven! It is therefore important to check the appliance after the time set has elapsed. To switch the appliance off, set the temperature dial to "O" and unplug it.
- For the best pizza baking results, it is recommended to pre-heat the oven at the highest temperature for about 10 minutes.
- When cooking fresh dough, lightly flour the stone before placing the dough directly on the stone. If you have a sticky dough, add more flour to the dough as it will stick to the stone.
- The maximum diameter of pizzas that can be baked using the pizza oven is 11 inches/28cm.
- **WARNING: Continuous Operation - Do not** operate the appliance for longer than 45 minutes. Unplug and allow a 45 minute cool down period between each 45 minute operation.
- The Baking Stone Plate must only be used with the ceramic coated surface facing upwards.

- 1 Plug in appliance.
- 2 Switch the pizza oven on and set the required temperature level, according to your needs, using the dial ①. The related light ② goes on indicating starting of the pre-heating phase.
- 3 After few minutes, the light turns off and the appliance is ready for use.
- 4 Raise then the upper part of the appliance using both hands with both handles ⑥ and place the pizza or any other food to be baked on the baking stone plate ⑨ by using the pizza peels provided or oven gloves.
- 5 Close appliance upper part.
- 6 Set baking time by rotating the timer dial ③.
- 7 'Timer' sends out a signal after every baking cycle. Rotate the temperature dial **E** to "O" and disconnect the plug from the socket.
- 8 Remove the food from the baking stone plate.

Recommended Usage Chart

	Pizza Type			
Pizza	Standard Simple Pizza	5	4	Use semolina on the base of the pizza to ensure that the pizza does not stick.
	Thin and Crispy Pizza	5	3-5	
	Quick Pizza (200g Pizza Dough +45g Pizza Sauce + 90g Grated Cheese)	5	3	
	Neapolitan	4	5	
	Pan Pizza	2	6 mins Total 3 mins base only + 3 mins with toppings and sauce.	Use a pizza pan (7 inches/17cm) Use semolina on the base of the pizza pan to ensure that the pizza does not stick.
	Gluten Free	3	6 mins Total 3 mins base only + 3 mins with toppings and sauce.	Cook the pizza base without any sauce or toppings for 1 minute, remove from the pizza stone and then add sauce and toppings.
	Frozen, Shop Brought Pizza	5	4-6	Defrost pizzas for 15 minutes to reduce cooking time. Use semolina on the base of the pizza to ensure that the pizza does not stick.
	Fresh, Shop Brought Pizza	5	3-5	-
	Calzone (Homemade)	5	6	Flip Halfway through the cooking process



	Pizza Type			
Additional Food Items	Bagels	4	60 seconds on each side	Heating/Toasting
	Croissants/ Pre-made Fresh Pastries	4	30 seconds	For Heating Do not cook frozen pastries
	Tortilla Wraps	4	20 seconds	For Heating/Toasting
	Filled Crepes	4	20 seconds	Heating/Toasting
	Garlic Bread (Flat bread/Pizza Bread)	4	4-10 minutes	Heating/Toasting
	Breakfast Muffins	3	30 seconds on each side	Heating/Toasting
	Waffles	2	10 seconds on each side	Heating/Toasting
	Pitta Bread/ Naan Bread	4	60 seconds on each side	Heating/Toasting
	Dough Balls	3	3 minutes	Heating/Toasting Flip halfway through heating
	Crumpets	3	1 minute	Heating/Toasting
	Sausage Rolls	2	2 minutes	Heating
	Flat Bread (Homemade)	3-4	3 minutes	Flip halfway through the heating
	Quesadilla's	3-4	2-3 minutes	Do not flip during heating
	Quick Tortilla Wrap Pizza	3	1-2 minutes	Do not flip during heating

Recipes

Gluten Free Pizza Dough

250 g Gluten Free Bread Flour 250g

(For best results use a gluten free flour made from a blend of rice and maize starches and buckwheat flour)

210 g Water

3.5 g Instant Yeast

6 g Salt

10 g Olive Oil

10 g Sugar

- 1 Add all the ingredients to your bowl.
- 2 Knead the ingredients for 10 minutes

- 3 Transfer into a floured bowl, cover with clingfilm and refrigerate for 30 minutes.
- 4 Roll the dough into 250g balls, on a floured surface.
- 5 Bake the pizza base for 3 minutes without toppings.
- 6 Bake the pizza base for a further 3 minutes with the sauce and toppings added.

Simple Pizza Dough

500 g Bread Flour
10 g Salt
340 g Water
7 g Instant Yeast
30 g Olive Oil

- 1 Add all the ingredients to your bowl.
- 2 Knead the ingredients for 10 minutes.
- 3 Transfer into a floured bowl, cover with clingfilm and proof for 1 hour.
- 4 Roll the dough into 300g balls, on a floured surface.
- 5 Bake the pizza base for 4 minutes with pizza sauce and toppings.

Quick Flat Bread

225 g Plain Flour
3 tsp Baking Powder
 $\frac{3}{4}$ tsp Salt
225 g Natural Yoghurt
25 g Olive Oil

- 1 Add all the ingredients into your bowl.
- 2 Knead the ingredients for 10 minutes
- 3 Transfer into a floured bowl, cover with clingfilm and proof for 1 hour.
- 4 Roll the dough into 200g balls, on a floured surface.
- 5 Bake the flat breads for 3-4 minutes on setting 4.

Quick 3 minute Cook Pizza

200 g Fresh Pizza Dough (Homemade or Shop brought dough)
45 g Pizza Sauce
90 g Grated Mozzarella Cheese

- 1 Pre-heat the pizza oven on setting 5 for 10 minutes.
- 2 On a floured surface, roll out the fresh pizza dough into a 11inch thin pizza.
- 3 Spread the the pizza sauce topping across the base, leaving a small edge for the crust.
- 4 Top with the grated mozzarella cheese.
- 5 Using the pizza peels transfer the pizza to the pre-heated oven.
- 6 Cook for 3 minute on setting 5.
- 7 Using the pizza peels, transfer to a chopping board, cut into slices.

Service and Customer Care

UK

If you need help with:

- using your appliance or
 - servicing, spare parts or repairs (in or out of guarantee)
-  call Kenwood customer care on **0345 222 0458**. **Have your model number (e.g. TYPE: KPO10.000GY) and date code (5 digit code e.g. 26T01) ready.** They are on the underside of the power unit.
- **spares and attachments**
-  call 0844 557 3653.

Other countries

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the 'Troubleshooting Guide' section in the manual or visit www.kenwoodworld.com.
- Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.
- If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your Country.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH THE EUROPEAN DIRECTIVE ON WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)

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.

Guarantee UK only

- If your food processor goes wrong within one year from the date you bought it, we will repair it (or replace it if necessary) free of charge provided:
 - it has been used in accordance with these instructions.
 - 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.

- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لبلدك.
- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



معلومات مهمة تتعلق بالكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية. بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.

خبز مسطح سريع التحضير

- ٢٢٥ جرام دقيق أبيض
- ٣ ملاعق صغيرة بيكنج باودر
- $\frac{3}{4}$ ملعقة صغيرة ملح
- ٢٢٥ جرام زبادي طبيعي
- ٢٥ جرام زيت زيتون

- ١ أضيفي كل المكونات للسلطانية.
- ٢ اعجني المكونات لمدة ١٠ دقائق
- ٣ انقلي العجينة إلى وعاء مغطى بالدقيق، ثم غطيها بالنايلون اللاصق واتركيها لتختمر لمدة ساعة.
- ٤ شكلي العجينة إلى كرات وزن كل منها ٢٠٠ جم على سطح مرشوش بالدقيق.
- ٥ اخبزي الخبز المسطح لمدة ٣-٤ دقائق على الإعداد ٤.

بيتزا سريعة - ٣ دقائق

- ٢٠٠ جرام عجينة بيتزا طازجة (منزلية أو جاهزة من المتجر)
- ٤٥ جرام صلصة بيتزا
- ٩٠ جرام جبن موزاريلا مبشور
- ١ سخني فرن البيتزا مسبقاً على الإعداد ٥ لمدة ١٠ دقائق.
- ٢ على سطح مرشوش بالدقيق، افردى عجينة البيتزا الطازجة لعمل بيتزا رقيقة قطرها ١١ بوصة.
- ٣ افردى صلصة البيتزا على القاعدة مع ترك حافة صغيرة للحافة الكرسية.
- ٤ أضيفي جبن الموزاريلا المبشور فوق البيتزا.
- ٥ باستخدام مجارف البيتزا، انقلي البيتزا إلى الفرن المسخن مسبقاً.
- ٦ اطهي البيتزا لمدة ٣ دقائق على الإعداد ٥.
- ٧ باستخدام مجارف البيتزا، انقليها إلى لوح التقطيع وقطّعيها إلى شرائح.

عجينة بيتزا خالية من الجلوتين

٢٥٠ جم دقيق خبز خال من الجلوتين
(لأفضل النتائج، استخدمني دقيقاً خالياً من الجلوتين مصنوعاً من مزيج من نشا الأرز ونشا الذرة ودقيق الحنطة السوداء)

٢١٠ جم ماء

٣,٥ جم خميرة فورية

٦ جرام ملح

١٠ جرام زيت الزيتون

١٠ جرام سكر

١ أضيفي كل المكونات للسلطانية.

٢ اعجني المكونات لمدة ١٠ دقائق

٣ انقلي العجينة إلى وعاء مغطى بالدقيق، ثم غطيه بالنايلون اللاصق وضعه في الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة.

٤ شكلي العجينة إلى كرات وزن كل منها ٢٥٠ جم على سطح مرشوش بالدقيق.

٥ اخبزي قاعدة البيتزا لمدة ٣ دقائق دون أي إضافات.

٦ اخبزي قاعدة البيتزا لمدة ٣ دقائق إضافية بعد إضافة الصلصة والإضافات.

عجينة البيتزا البسيطة

٥٠٠ جرام دقيق الخبز

١٠ جرام ملح

٢٤٠ جرام ماء

٧ جرام خميرة فورية

٣٠ جرام زيت الزيتون

١ أضيفي كل المكونات للسلطانية.

٢ اعجني المكونات لمدة ١٠ دقائق.

٣ انقلي العجينة إلى وعاء مغطى بالدقيق، ثم غطيها بالنايلون اللاصق واتركيها لتختمر لمدة ساعة.

٤ شكلي العجينة إلى كرات وزن كل منها ٣٠٠ جم على سطح مرشوش بالدقيق.

٥ اخبزي قاعدة البيتزا لمدة ٤ دقائق إضافية مع صلصة البيتزا والإضافات.

أنواع البيتزا		Ⓐ	Ⓢ
خبز البيغل	٤	٦٠ ثانية على كل جانب	التسخين/التحميص
كرواسون/ مخبوزات طازجة جاهزة	٤	٣٠ ث	للتسخين لا تقومي بطهي المعجنات المجمدة
لفائف التورتिला	٤	٢٠ ثانية	للتسخين/التحميص
كريب محشو	٤	٢٠ ثانية	للتسخين/التحميص
خبز الثوم (خبز مسطح/خبز بيتزا)	٤	٤-١٠ دقيقة	للتسخين/التحميص
مافن الإفطار	٣	٣٠ ثانية على كل جانب	التسخين/التحميص
الوافل	٢	١٠ ثانية على كل جانب	التسخين/التحميص
خبز البيتزا/خبز النان	٤	٦٠ ثانية على كل جانب	التسخين/التحميص
كرات العجين	٣	٣ دقائق	التسخين/التحميص اقلبي في منتصف عملية التسخين.
خبز الكرامبت	٣	١ دقيقة	التسخين/التحميص
لفائف السجق	٢	٢ دقيقة	التسخين
خبز مسطح (منزلي الصنع)	٣-٤	٣ دقائق	اقلبي في منتصف عملية التسخين.
كويسادايلا	٣-٤	٢-٣ دقائق	لا تقربي أثناء التسخين.
بيتزا تورتिला سريعة التحضير	٣	١-٢ دقيقة	لا تقربي أثناء التسخين.

أطعمة إضافية

مخطط الاستخدام الموصى به

①	Ⓛ	🌡	أنواع البيتزا	
استخدمي السيمولينا تحت قاعدة البيتزا لضمان عدم التصاق البيتزا.	٤	٥	بيتزا عادية بسيطة	نابوليتانا
	٥-٣	٥	بيتزا رقيقة وهشة	
	٣	٥	بيتزا سريعة التحضير (٢٠٠ جم عجينة بيتزا + ٤٥ جم صلصة بيتزا + ٩٠ جم جبن مبشور)	
	٥	٤	بيتزا	
استخدمي صينية بيتزا (مقاس ٧ بوصات / ١٧ سم). رُشي السيمولينا على قاعدة الصينية لضمان عدم التصاق البيتزا.	إجمالي الوقت: ٦ دقائق ٣ دقائق لخبز القاعدة فقط + ٣ دقائق بعد إضافة الصلصة والإضافات.	٢	بيتزا نابوليتانا	
اخبزي قاعدة البيتزا بدون صلصة أو إضافات لمدة دقيقة، ثم ارفعيها من حجر البيتزا وأضيفي الصلصة والإضافات.	إجمالي الوقت: ٦ دقائق ٣ دقائق لخبز القاعدة فقط + ٣ دقائق بعد إضافة الصلصة والإضافات.	٣	خالية من الجلوتين	
دعي البيتزا تذوب لمدة ١٥ دقيقة لتقليل وقت الطهي. رُشي السيمولينا على قاعدة الصينية لضمان عدم التصاق البيتزا.	٦-٤	٥	بيتزا مُجمّدة جاهزة من المتجر	
-	٥-٣	٥	بيتزا ظازجة جاهزة من المتجر	
اقلبي في منتصف عملية الطهي.	٦	٥	كالزون (مُحضّر في المنزل)	

مفتاح الرموز

- ① زر التشغيل وقرص ضبط الحرارة
- ② مؤشر منظم الحرارة
- ③ قرص المؤقت
- ④ نافذة العرض
- ⑤ الحامل
- ⑥ المقابض
- ⑦ منافذ التهوية
- ⑧ عنصر التسخين
- ⑨ صفيحة الخبز الحجرية
- ⑩ مقابض حجر البيتزا
- ⑪ مجارف البيتزا

لاستخدام فرن البيتزا

مهم

- المؤقت لا يقوم بتشغيل أو إيقاف تشغيل الفرن! ولذلك من المهم التحقق من الجهاز بعد انتهاء الوقت المحدد. لإيقاف تشغيل الجهاز، اضبطي قرص ضبط الحرارة على «0» ثم افصليه من مصدر الكهرباء.
- للحصول على أفضل نتائج في خبز البيتزا، يُوصى بتسخين الفرن مسبقاً على أعلى درجة حرارة لمدة تقارب ١٠ دقائق.
- عند طهي عجينة طازجة، رُشي قليلاً من الدقيق على الحجر قبل وضع العجين مباشرة عليه. إذا كانت العجينة لزجة، أضيفي المزيد من الدقيق إليها لأنها ستلتصق بالحجر.
- يبلغ أقصى قطر للبيتزا الممكن خبزها في فرن البيتزا ١١ بوصة (٢٨ سم).
- **تحذير: التشغيل المستمر - لا تشغلي الجهاز لمدة تزيد عن ٤٥ دقيقة.** افصلي الجهاز من مصدر التيار الكهربائي واتركه يبرد لمدة ٤٥ دقيقة بين كل فترة تشغيل مدتها ٤٥ دقيقة.
- يجب استخدام لوح حجر الخبز بحيث يكون السطح المطلي بالسيراميك متجهاً لأعلى فقط.

- ١ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.
- ٢ شغلي فرن البيتزا واضبطي مستوى الحرارة المطلوب وفق احتياجاتك باستخدام القرص رقم ①. يضئ الضوء رقم ②، مما يدل على بداية مرحلة التسخين المسبق.
- ٣ بعد بضع دقائق، ينطفئ الضوء ويصبح الجهاز جاهزاً للاستخدام.
- ٤ ارفعي بعد ذلك الجزء العلوي من الجهاز باستخدام كلتا يديك عبر المقابض رقم ⑥، وضعي البيتزا أو أي طعام آخر مطلوب خبزه على صفيحة الخبز الحجرية رقم ⑨ باستخدام مجارف البيتزا المرفقة أو قفازات الفرن.
- ٥ أغلقي الجزء العلوي من الجهاز.
- ٦ اضبطي وقت الخبز عن طريق تدوير قرص المؤقت رقم ③.
- ٧ يُصدر «المؤقت» إشارة بعد كل دورة خبز. حركي قرص ضبط الحرارة **E** إلى وضع «0» وافصلي القابس من المقبس.
- ٨ أزيل الطعام من صفيحة الخبز الحجرية.

- لا تسمحي بسقوط الجزء العلوي بشكل غير مُتحكَّم فيه، فقد يتسبَّب ذلك في تلف صفيحة الخَبز الحجرية أو في سحق اليدين أو الأصابع. احرصى دائماً على تشغيل الجزء العلوي برفق باستخدام المقابض عند الفتح والإغلاق.

التنظيف والصيانة

تحذير:

- قومي بتنظيف الفرن فقط بعد أن تتأكدي من أنه غير متصل بمأخذ التيار وعندما يكون قد برد تماماً.
- أزيلِي بقايا الطهي باستخدام ملعقة بلاستيكية مقاومة للحرارة.
- تجنبي استخدام المنتجات الكاشطة أو أي منظفات قوية أخرى.
- من الطبيعي أن يتحول لون صفيحة الخَبز الحجرية إلى درجة أغمق، مع ظهور بقع وتشققات صغيرة. لا يؤثر هذا على عمل الفرن أو جودة الطهي.
- نظفي الجزء الخارجي من الجهاز باستخدام قطعة قماش منداة. يمكن أيضاً تنظيف الصفيحة نظفي للحرارة بقطعة قماش مبللة.

استهلاك الطاقة

- مع جعل مفتاح التحكم في درجة الحرارة على الوضع «O»
○ التحول التلقائي إلى وضع إيقاف التشغيل: غير منطبق.
○ طاقة وضع Off (إيقاف التشغيل): $\leq 3,0$ وات.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- تأكدي من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربائي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- تحذير: يجب توصيل هذا الجهاز بطرف أرضي.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

قبل الاستخدام

- ١ أزيلِي مواد التغليف وتأكدي من وجود جميع الأجزاء. يحظر استخدام الجهاز إذا كان تالفاً.
- ٢ تأكدي من أن صفيحة الخَبز نظيفة وخالية من أي آثار غبار. إذا لزم الأمر، نظفي باستخدام قطعة قماش مبللة.
- ٣ يُوصى بتنظيف القاعدة قبل بدء التسخين والشروع في الطهي، لإزالة أي بقايا غبار صغيرة قد تكونت خلال مرحلة تبريد الجهاز وراحته. نظفي جميع الأجزاء المتلامسة للطعام قبل الاستخدام الأول.
- ٤ عند استخدام الجهاز للمرة الأولى، قد تخرج كمية صغيرة جداً من الدخان. وهذا ناجم فقط عن تسخين بعض أجزاء الجهاز.
- ٥ تأكدي من أن السلك مفكوك بالكامل قبل استخدام الجهاز.

فوق أجهزة أخرى.

- لا تغطي الجدران الداخلية للفرن بأوراق الألومنيوم.
- لا تستخدم ورق الخبز مع الجهاز لتجنب خطر نشوب حريق.
- استخدم الفرن فقط لطهي أو لتسخين الأطعمة.
- لا تضع أي مفارش أو أطباق فوق الجهاز.
- لا تستخدم الفرن داخل وحدات المطبخ أو مدمجًا في الأثاث.
- لا تستخدم الجهاز بالقرب من الجدران والستائر.
- بعد الاستخدام، أطفئ الجهاز واتركه يبرد قبل نقله أو تنظيفه.
- قد تصبح الأسطح الخارجية للجهاز ساخنة للغاية أثناء تشغيله.
- تحذير - ضعي الفرن على سطح عمل قادر على تحمل درجات حرارة لا تقل عن ٩٠ درجة مئوية، مع التأكد من عدم وجود أي شيء عليه قد يعيق مرور الهواء.
- تحذير - خطر الإصابة بحروق. لا تلمس الأسطح الساخنة أثناء استخدام المنتج.
- لا تلمس الأسطح الخارجية أو الداخلية أثناء تشغيل الجهاز، فهذه الأجزاء تكون شديدة السخونة. استخدم قفازات الفرن عند الطهي باستخدام الجهاز.
- هذا المنتج غير مخصص للتشغيل بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.
- يحظر استخدام الجهاز إذا كان سلك الكهرباء أو القابس تالفاً، أو إذا كان الجهاز نفسه معيباً؛ وفي هذه الحالة، يجب أخذه إلى أقرب مركز صيانة معتمد.
- لتفادي أي مخاطر، يجب استبدال سلك الكهرباء إذا كان تالفاً من قبل الشركة المصنعة أو خدمة المساعدة الفنية التابعة لها أو شخص يتمتع بنفس الكفاءة.
- هذا الجهاز مُصمم للاستخدام المنزلي فقط. وهو غير مخصص للاستخدام في: مطابخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وغيرها من بيئات العمل، أو في المزارع والفنادق والموتيلات وغيرها من البيئات السكنية المشابهة، أو في أماكن الإقامة من نوع "مبيت وإفطار".
- هذا الجهاز يطابق التوجيهات الأوروبية 2014/35/EU EMC/35/2014 EU، وكذلك يطابق اللوائح (EC) رقم 1935/2004 الصادرة بتاريخ ٢٧ / ١٠ / ٢٠٠٤ الخاصة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.
- أي تعديلات في هذا المنتج، بما في ذلك التعديلات في ضبط الترموستات، يمكن أن تؤثر على عمل المنتج وقد تؤدي إلى سقوط ضمان المستخدم.
- في حالة قررت التخلص من الجهاز، ننصح أولاً بجعله غير قادر على العمل من خلال نزع السلك الكهربائي، ثانياً ننصح بك الأجزاء التي يمكن أن تشكل خطراً على الأطفال الذين من الممكن أن يستعملوا الجهاز أو إحدى مكوناته للعب و اللهو.
- من الممكن أن تشكل مواد التغليف خطراً على الأطفال إذا ما تم تركها بمتناولهم.
- يجب مراقبة هذا الجهاز أثناء عمله. في حالة وجود عطل بالجهاز، أوقف تشغيله وافصلي قابس التيار الكهربائي.
- لا تستخدم وصلات تمديد ولكن قومي دائماً بتوصيل الجهاز مباشرة بمأخذ التيار.
- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً لللائحة الأوروبية 2012/19/EU ، نرجو  قراءة النشرة الخاصة بالحقبة بالمنتج.
- تحذير: الجهاز مصمم للتشغيل فقط مع إغلاق الغطاء بإحكام.
- الغطاء العلوي مصمم خصيصاً ليعمل كحاجز كواقي من الرذاذ لمنع تطاير الشحوم أو السوائل الساخنة أثناء عملية الطهي.
-  تحذير: سطح ساخن. قد تصبح الأسطح ساخنة أثناء الاستخدام.
- هذا الجهاز غير مخصص ولا مُصمم للاستخدام في الأماكن المفتوحة. استخدمه داخل الأماكن المغلقة فقط.

معلومات مهمة للسلامة

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام

- يجب اتخاذ الاحتياطات اللازمة عند استخدام الأجهزة الكهربائية، وتشمل ما يلي:
- تأكد من تطابق الجهد الكهربائي المدون على لوحة الجهاز مع جهد الكهرباء الرئيسي.
- يحظر ترك الجهاز من دون مراقبة وهو لا يزال متصل بالتيار الكهربائي بل يجب فصله عن التيار بعد كل استعمال.
- يحظر وضع الجهاز فوق أو بالقرب من مصادر الحرارة.
- ضعي الجهاز دائماً فوق سطح مستو ومسطح أثناء الاستعمال.
- لا تعرضي الجهاز لظروف جوية ضارة مثل المطر، والرطوبة، والصقيع، وما إلى ذلك. يُحفظ المنتج في أماكن جافة.
- تجنبني تلامس السلك الكهربائي بسطحيات ساخنة.
- من الممكن أن يستخدم الجهاز الأطفال الذين يبلغ أعمارهم (٨) سنوات على الأقل، إلى جانب الأشخاص ذوي الاحتياجات البدنية أو الحسية أو العقلية، أو ذوي الخبرة والمعرفة المحدودة شريطة أن يتم الإشراف عليهم أو تلقيهم التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر الناجمة عن ذلك. يجب ألا يلهو الأطفال بالجهاز. يجب ألا يقوم الأطفال بتنظيف الجهاز وصيانته إلا إذا كانت أعمارهم تتجاوز (٨) سنوات وتحت الإشراف.
- يُحفظ الجهاز وسلك الكهرباء الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن (٨) سنوات.
- يحظر غمر جسم المنتج و القابس وسلك الكهرباء في الماء أو في أي سائل أخرى.
- استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.
- يجب دائماً فصل سلك الكهرباء عن مصدر التيار قبل تركيب أو إزالة أي ملحقات فردية أو قبل تنظيف الجهاز.
- يتم إيقاف تشغيل الجهاز فقط عند فصل القابس من مقبس الطاقة.
- احرص دائماً على أن تكون يداك جافتين تماماً قبل استخدام مفاتيح الجهاز أو ضبطها، أو قبل لمس قابس الكهرباء أو توصيلات الطاقة.
- **تحذير: التشغيل المستمر** - لا تشغلي الجهاز لمدة تزيد عن ٤٥ دقيقة. افصلي الجهاز من مصدر التيار الكهربائي و اتركه يبرد لمدة ٤٥ دقيقة بين كل فترة تشغيل مدتها ٤٥ دقيقة.
- يجب استخدام لوح حجر الخبز بحيث يكون السطح المطلي بالسيراميك متجهاً لأعلى فقط.
- لا تتعامل مع الجهاز أو تلمسيه ويداك مبللتان أو وأنت حافية القدمين.
- لفصل الجهاز من الكهرباء، أمسكي بالقابس واسحبيه مباشرة من المقبس. لا تقومي أبداً بشد سلك الكهرباء لفصل الجهاز.
- لدواعي الأمان والسلامة، يجب عليك توصيل جهازك في مأخذ تيار أرضي مطابق للوائح السارية المتعلقة بالتوصيلات الكهربائية. تجنبني أي تركيب كهربائي غير مطابق.
- لا تحركي الجهاز أثناء عمله.
- يجب عدم ترك كابل التغذية يتدلى من حافة المنضدة أو من سطح الارتكاز. يجب عدم ملامسة الكابل للأسطح الساخنة.
- لا تلمسي سطح الطهي أثناء عمل الفرن، وكذلك بعد أن تلمسي، إلى أن يعود إلى درجة حرارة الغرفة.
- أثناء دورات التشغيل الأولى سوف ينبعث من الفرن دخان. يُعد هذا شيئاً طبيعياً للغاية وسوف ينتهي بعد استخدامه لفترة من الوقت. ملاحظة: ينتج عن الطهي دائماً كمية معينة من الدخان أو البخار، وهذا أمر طبيعي.
- لا تضعي الجهاز فوق أو بالقرب من مصادر الحرارة والعناصر الكهربائية. لا تضعي الجهاز

- معلومات مهمة للسلامة ١٥-١٣
- التنظيف والصيانة ١٥
- قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي ١٥
- قبل الاستخدام ١٥
- مفتاح الرموز ١٦
- لاستخدام فرن البيتزا ١٦
- مخطط الاستخدام الموصى به ١٨-١٧
- الوصفات ٢٠-١٩
- الصيانة ورعاية العملاء ٢١

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2026 Kenwood Limited. All rights reserved



5711812997/2