

KENWOOD

TYPE MOM45-MOM56-MOM70

instructions
mode d'emploi
talimatlar
التعليمات
راهنمای استفاده

Cod. 6125100900 Rev. 2 - 26/02/2021



English	2 - 8
Français	9 - 16
Türkçe	17 - 24
العربية	٢٥ - ٣١
فارسی	٣٢ - ٣٨

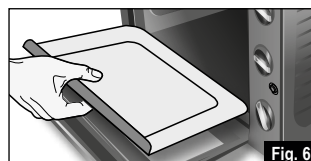
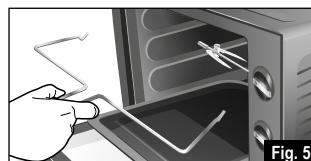
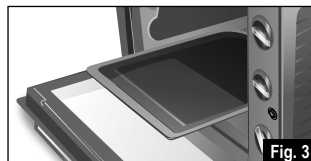
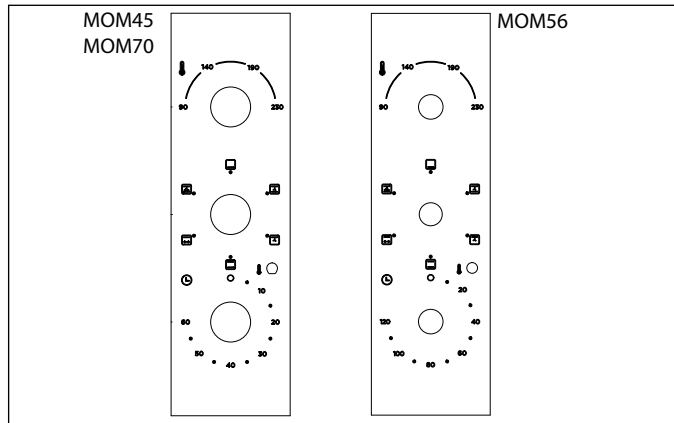
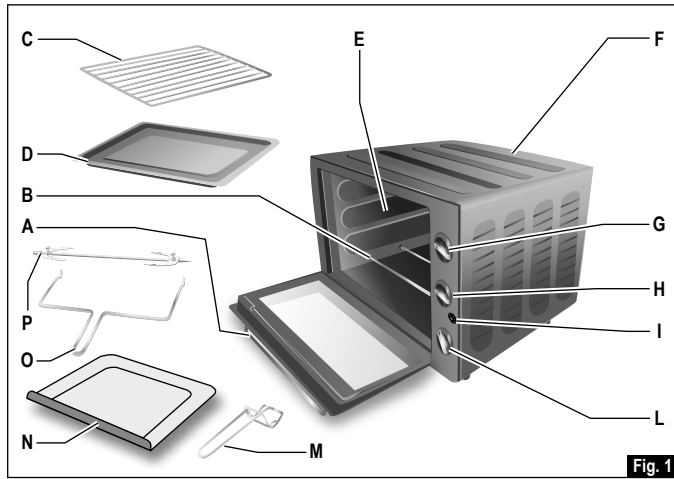
Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH
kenwoodworld.com



© Copyright 2020.Kenwood Limited. All rights reserved

English



safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.
- 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.
- Place the oven on a work top or kitchen cabinet capable of withstanding a temperature of at least 90°C and leave some room above it. Under no circumstances should it be slotted in or inserted into a unit.
- Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
- 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 only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Do not allow children to play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 and supervised.

- Children under age 8 should not be allowed to handle appliance and its power cord which must be kept out of their reach.
- 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.
- 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.
- Remove all internal accessories, then wash and dry with care.
- Do not transport the appliance while it is operating.
- Do not cover the inside parts of the oven with aluminium foil as this could seriously damage thermostat operation.
-  During operation, the metal parts and glass become hot: only touch the door handle at this time.
- Do not place anything on the door when it is open.
- Do not place dish cloths or plates on the appliance.
- Only use the appliance for cooking purposes.

- The appliance shall be placed against a wall when use.
-  Do not allow acid substances (lemon juice, vinegar, etc.) to remain on the appliance.
Acidic as lemon juice, tomato sauce, vinegar or similar, if leaved for long time, may harm the enamel, making it opaque.
- To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
- 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 and may not be used for commercial or industrial purposes.
- Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.
- 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.

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

key

- A Handle
- B Heating elements
- C Grill
- D Drip pan
- E Cooking levels
- F Appliance body
- G Thermostat dial
- H Function select dial
- I Temperature light
- L Power on and timer dial
- M Fork to remove grill and drip pan
- N Crumb tray⁴
- O Fork to remove brochette
- P Rotisserie brochette

using for the first time

Carry out an "empty" cooking cycle so as to remove any smell and smoke from the protective coatings applied to metal parts:

- switch on the oven by turning the dial (H) to the symbol ; set the temperature to the maximum and the timer to 15 minutes;
- leave the appliance to operate with the door open in a well-aired environment.

During this operation, it is usual for smoke to come off metal parts and side openings. After this operation, ventilate the room.

instructions for use

- Prepare the foods for cooking by placing them on the grill (C) or inside the drip pan (D).
- Plug the appliance into the mains power and use the function select dial (H) to select the type of cooking required:



lower cooking for grating;



full power cooking (top and bottom at the same time) with fan;



top cooking with fan;



full power cooking (top and bottom at the same time).

Note: Owing to the fan function, hot ventilated air guarantees an even temperature distribution and permits a uniform cooking on several levels without mixing up smells.

- Turn the dial of the thermostat (G) and set the required cooking temperature.
- Place the grill (C) with the previously prepared food into the oven at the required cooking level (E), by using the suitable fork (M) (Fig. 2). When cooking foods on the grill (C), also insert the drip pan (D) at a lower level (E) than the grill (C) so as to collect any cooking fat. We recommend pouring two glasses of water in the drip pan (D) to prevent smoke, unpleasant odours and build up.

In case of food prepared in the drip pan (D), insert the grill (C) into the oven first, and then position the drip pan itself on it (D) (Fig. 3).

important:

Place foods at a minimum distance of 2 cm from the top heating element.

- Use the dial (L) to set the timer for the required cooking time.

At this stage, the oven starts cooking and the temperature light (I) switches on; it switches off when reaching the set temperature or if the dial (H) is manually reset to "0" position.

important:

Keep an eye on the food while it is cooking.

- At the end of the cooking time, the oven stops automatically, sending out an alarm.
- Unplug the appliance, open the door and remove the grill (C) or the drip pan (D) using suitable oven gloves or the appropriate fork (M) supplied with the latter.

roisserie cooking

- Slide one of the carving forks along the brochette (P), with the tips inwards, and screw to lock. Tie the roast with a string (meat, chicken, etc.) and skewer it being careful to centre the meat properly, and then slide the second fork with the tip inwards.

If necessary, unscrew the first fork to centre the roast on the brochette and lock the two forks.

- Remove the oven grill (C) and put the drip pan (D) on a level (E) below the brochette position (P).
- Insert the sharp tip of the brochette (P) into the cavity situated on the right side by fixing it to the motor shaft. Place the opposite side on the brochette support positioned on the left side (Fig. 4).
- Plug in appliance and select the required cooking type by means of the function selecting dial (H):



full power rotisserie cooking (top and bottom at the same time, with fan)



top rotisserie cooking

(it is possible to use only the upper cooking function even though the rotisserie brochette is not inserted)

- Turn the thermostat knob (G) to set the required cooking temperature.
- Turn the dial (L) to set the timer according to required cooking time. At this stage, the oven starts cooking and the temperature light (I) switches on; it switches off when reaching the temperature set or if the dial (L) is manually reset to "0" position.

warning:

Monitor food while cooking.

- The oven stops automatically when the cooking time has elapsed or when the dial (L) is brought to "0" position. In both cases, the light (M) goes off.
- Unplug the appliance, open the door, lift the brochette from the side of the left support using the fork (O) and then remove the other end from the motor shaft (Fig. 5).

Recipes/quantities	Degrees	Times	Funct.
Meat roasts (1 Kg)	200°-230°	60-80 min.	  
Roast fish (1 Kg)	190°-210°	30-40 min.	
Baked vegetables (500 g)	190°-210°	30-40 min.	
Brochettes, sausage, chopped meats (500 g)	190°-210°	30-45 min.	
Wrapped meat, vegetables and fish (500 g)	190°-210°	30-45 min.	
Meat, vegetable, fish gratin (500 g)	230°	20-30 min.	
Oven-baked pasta (1 Kg)	200°	20-30 min.	
Bread, pizza and focaccia (500 g)	230°	20-35 min.	
Cakes, pastries (500 g)	170°-180°	25-40 min.	
Biscuits, small pastries (200 g)	170°	10-15 min	

cleaning

- Frequent cleaning prevents the formation of smoke and unpleasant odours during cooking.
- Use the special oven gloves to remove the crumb tray (N) and proceed to clean. Return it to the inside of the appliance, taking care to position it correctly under the heating elements (B) (Fig. 6).
- The drip pan (D), the grill (C), the crumb tray (N), and the brochette (P) may be washed in warm water and soap, or in the upper part of the dishwasher.
- Always wipe the outside clean with a damp sponge.
Do not use abrasive products that can damage the paintwork.
- Never use products that might corrode aluminium (spray detergents) to clean the inside surfaces and never scrape the sides with sharp or pointed objects. Wipe with a damp sponge at the end of each use, when the oven has completely cooled.

important:

All enamelled parts need to be washed with soapy water or other non-abrasive products.

- When there are grease spots or smoke exhalations, we recommend removing grease with a sponge soaked in hot soapy water.

important:

Dry with a soft cloth. Acidic substances such as lemon juice, tomato purée, vinegar or similar can damage the enamel, making it lose shine.

service and customer care

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance 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.
- 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.

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.

sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.
- Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
- Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
- Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
- Poser le four sur un plan de travail ou sur un meuble de cuisine supportant une température d'au moins 90°C et prévoir un espace libre au-dessus du four. Le four ne doit en aucun cas être encastré ou introduit dans un meuble.
- N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
- Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés ou majeurs de 8 ans. Les personnes

presentant des capacites physiques, sensorielles ou mentales reduites ou depourvues d'experience et de connaissance de l'appareil, ou n'ayant pas reçu les instructions necessaires devront utiliser l'appareil sous la surveillance d'une personne responsable de leur securite ou devront etre correctement instruites sur les modalites d'emploi en toute securite de cet appareil et sur les risques lies a son utilisation. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Les operations de nettoyage et d'entretien doivent etre effectuees par des enfants ages de plus de 8 ans et, dans tous les cas, sous la surveillance d'un adulte.

- Garder l'appareil et son cordon d'alimentation loin de la portee des enfants ages de moins de 8 ans.
- NE PAS PLONGER LE CORPS DU PRODUIT, LA FICHE NI LE CABLE ELECTRIQUE DANS L'EAU OU AUTRES LIQUIDES, ET UTILISER TOUJOURS UN CHIFFON HUMIDE POUR LES NETTOYER.
- MEME LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS EN MARCHÉ, DEBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ELECTRIQUE AVANT D'INSTALLER OU DE DEFAIRE LES SIMPLES PARTIES OU AVANT DE PROCEDER AU NETTOYAGE.
- Vérifier d'avoir toujours les mains sèches avant d'utiliser ou de régler les interrupteurs placés sur l'appareil ou avant de manipuler la fiche et les connexions électriques.
- Retirer tous les accessoires internes, puis les laver et les essuyer soigneusement.
- L'appareil ne doit pas être transporté quand

il est en marche.

- Ne jamais recouvrir les parties internes du four avec des feuilles d'aluminium afin d'éviter le risque d'endommager gravement le fonctionnement du thermostat.
-  Durant le fonctionnement, les parties métalliques et la vitre sont chauds: manipuler l'appareil en ne touchant que le manche de la porte.
- Ne rien appuyer sur le portillon lorsqu'il est ouvert.
- Utiliser le four uniquement pour cuire les aliments.
- Ne pas poser de torchons ou d'assiettes sur le four.
- Appuyer l'appareil contre une paroi durant son utilisation.
-  Eviter de laisser des substances acides sur les surfaces (jus de citron, vinaigre, etc.). Les substances acides telles que le jus de citron, les tomates en conserve, le vinaigre et similaires peuvent attaquer la surface et la rendre opaque en cas de contact prolongé avec cette dernière.
- Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble électrique ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil résulte défectueux; dans ce cas, contactez le Centre d'Assistance Après-vente Autorisé le plus proche.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Constructeur ou par

son service après-vente ou, dans tous les cas, par un technicien qualifié, de façon à éviter tout risque de danger.

- L'appareil a été conçu **EXCLUSIVEMENT** pour un **USAGE DOMESTIQUE** et il ne peut en aucun cas être destiné à un usage commercial ou industriel.
- Toute modification du produit, non autorisé expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.
- Si vous décidez de vous défaire de cet appareil, il est fortement recommandé de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation électrique. Nous conseillons en outre d'exclure toute partie de l'appareil pouvant constituer une source de danger, en particulier pour les enfants qui peuvent se servir de l'appareil pour jouer.
- Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.
- Le produit ne doit pas être alimenté à travers des timer externes ou avec des installations séparées commandées à distance.

légende

- A Poignée
- B Résistances
- C Grille
- D Lèchefrite
- E Niveaux de cuisson
- F Corps de l'appareil
- G Poignée thermostat
- H Poignée de sélection des fonctions
- I Témoin de température
- L Poignée mise en marche et minuterie
- M Fourchette extraction grille et lèchefrite
- N Plateau de récupération des miettes
- O Fourchette extraction brochette
- P Brochette pour rôtissoire

première utilisation

Effectuer un cycle de cuisson "à vide" pour éliminer l'odeur et la fumée que les substances de protection présentes sur les parties en métal peuvent développer:

- allumer le four en tournant la poignée (H) sur le symbole , programmer la température au maximum et la minuterie sur 15 minutes;
- faire fonctionner l'appareil avec le portillon ouvert dans un lieu aéré.

Pendant cette opération, l'émission de fumée depuis les parties métalliques et à travers les grilles de ventilation latérales est un phénomène tout à fait normal. Aérer correctement le local après cette opération.

instructions pour l'utilisation du four

- Prépare les aliments à cuire en les plaçant sur la grille (C) ou dans le lèchefrite (D).
- Brancher la fiche dans la prise de courant et, à l'aide de la poignée de sélection des fonctions (H), sélectionner le type de cuisson désiré:



cuisson inférieure pour gratiner;



cuisson à pleine puissance (supérieure et inférieure conjointement) avec ventilation.



cuisson supérieure avec ventilation;



cuisson à pleine puissance (supérieure et inférieure conjointement);

Note: Grâce à la fonction ventilation, l'air chaud ventilé garantit une distribution uniforme de la température et permet une cuisson homogène sur plusieurs niveaux sans mélanger les odeurs.

- Tourner la poignée du thermostat (G) et programmer la température de cuisson désirée.
- Positionner la grille (C) avec les aliments préparés précédemment, à l'intérieur du four au niveau de cuisson (E) désiré, en utilisant la fourchette (M) (Fig. 2).

Si les aliments ont été disposés sur la grille (C), introduire aussi le lèchefrite (D) à un niveau (E) inférieur par rapport à la grille (C) de façon à recueillir les graisses. Il est conseillé de verser deux verres d'eau dans le lèchefrite (D) pour éviter la formation de fumée, de mauvaises odeurs et d'incrustations. Si les aliments ont été préparés à l'intérieur du lèchefrite (D), il faut d'abord introduire la grille (C) à l'intérieur du four puis poser le lèchefrite dessus (D) (Fig. 3).

attention:

Positionner les aliments à une distance d'au moins 2 cm. des résistances

supérieures.

- A l'aide de la poignée (L), programmer la minuterie selon le temps de cuisson désiré.

A ce point, le four démarre la cuisson et le témoin de température (I) s'allume ; il s'éteint quand le four atteint la température programmée ou si la poignée (L) est remise manuellement sur "0".

attention:

Surveiller la préparation durant la cuisson.

- A la fin du temps de cuisson, le four s'arrête automatiquement en émettant un signal sonore
- Débrancher la fiche de la prise de courant, ouvrir la porte du four et extraire la grille (C) ou le lèche-frite (D) en utilisant la fourchette (M) fournie en dotation ou des gants de cuisine pour éviter de se brûler.

cuisson avec rotissoire

- Faire glisser l'une des fourchettes sur la brochette (P) (avec les deux pointes vers l'intérieur) et visser pour la bloquer. Lier le rôti (viande, poulet, etc.) avec de la ficelle et l'enfourcher en faisant attention de bien centrer la viande, puis faire glisser la deuxième fourchette toujours avec la pointe vers l'intérieur. Dévisser, si nécessaire, la première fourchette pour centrer le rôti sur la brochette puis bloquer les deux fourchettes.
- Extraire la grille (C) du four et poser le lèche-frites (D) sur un niveau (E) inférieur au positionnement de la brochette (P).
- Introduire l'extrémité pointue de la brochette (P) dans la cavité située sur la paroi de droite en la fixant à l'axe moteur. Poser l'extrémité opposée sur le support de la brochette positionné sur la paroi de gauche (Fig. 4).
- Brancher la fiche dans la prise de courant et, à l'aide de la poignée de sélection des fonctions (H), sélectionner le type de cuisson désiré:



cuisson rotissoire à pleine puissance (supérieure et inférieure conjointement);



cuisson rotissoire supérieure

(Il est possible d'utiliser seulement la fonction cuisson supérieure, même sans la brochette pour rotissoire insérée)

- Tourner la poignée du thermostat (G) et programmer la température de cuisson désirée.
- Avec la poignée (L), programmer le temporisateur selon le temps de cuisson désiré. A ce point, le four commence la cuisson et le voyant lumineux de température (I) s'allume; il s'éteint quand le four atteint la température programmée ou si on remet manuellement la poignée (L) sur "0".

attention:

Surveiller le rôti pendant la cuisson.

- Le four s'arrête automatiquement quand le temps de cuisson programmé s'est écoulé ou quand la poignée (L) est remise sur "0". Dans les deux cas, le voyant (M) s'éteint.
- Débrancher la fiche de la prise de courant, ouvrir entièrement la porte du four et, à l'aide de la fourchette (O) soulever la brochette du côté du support de gauche, puis extraire l'autre extrémité de l'axe moteur (Fig. 5).

Recettes/quantités	Degrés	Temps	Fonctions
Rôtis de viande (1 Kg)	200°-230°	60-80 min.	  
Poissons rôtis (1 Kg)	190°-210°	30-40 min.	
Légumes au four (500 g)	190°-210°	30-40 min.	
Brochettes, saucisses, viande en morceaux (500 g)	190°-210°	30-45 min.	
Viande, légumes, poisson dans l'aluminium (500 g)	190°-210°	30-45 min.	
Viande, légumes, poisson gratinés (500 g)	230°	20-30 min.	
Pâtes au four (1 Kg)	200°	20-30 min.	
Pain, pizza et galettes (500 g)	230°	20-35 min.	
Tartes (500 g)	170°-180°	25-40 min.	
Biscuits, petites pâtisseries (200 g)	170°	10-15 min	

nettoyage

- Un nettoyage fréquent évite la formation de la fumée et des mauvaises odeurs durant la cuisson.
- En utilisant des gants de cuisine, extraire le plateau de récupération des miettes (N) et procéder à son nettoyage. Le remettre à l'intérieur du four en le positionnant correctement sous les résistances (B) (Fig. 6).
- Le lèchefrite (D), la grille (C), le plateau à miettes (N) et la brochette (P) peuvent être lavés avec de l'eau tiède et du produit vaisselle, ou au lave-vaisselle, sur la clayette supérieure.
- Pour le nettoyage de la surface externe, utiliser toujours une éponge humide.
Éviter l'emploi de produits abrasifs pouvant endommager la peinture.
- Pour le nettoyage des surfaces internes, ne pas utiliser de produits corrosifs pour l'aluminium (détergents en spray) et ne pas gratter les parois du four avec des objets pointus ou tranchants. Nettoyer avec une éponge humide, à la fin de chaque utilisation, quand le four s'est entièrement refroidi.

attention:

Toutes les parties émaillées doivent être lavées avec de l'eau et du savon ou d'autres produits non abrasifs.

- En présence de taches ou d'exhalations de fumée, nous conseillons de retirer le gras avec une éponge imbibée d'eau chaude et de savon.

attention:

Essuyer de préférence avec un chiffon souple. Les substances acides comme le jus de citron, les tomates en conserve, le vinaigre et similaires, abîment l'émail en le rendant opaque si elles sont laissées trop longtemps sur la surface.

service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, veuillez consulter notre site www.kenwoodworld.com avant de contacter le service après-vente.
- N'oubliez pas que votre appareil est couvert par une garantie, qui respecte toutes les dispositions légales concernant les garanties existantes et les droits du consommateur dans le pays où vous avez acheté le produit.
- Si votre appareil Kenwood fonctionne mal ou si vous trouvez un quelconque défaut, veuillez l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des détails actualisés sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consulter www.kenwoodworld.com ou le site internet spécifique à votre pays.
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.



AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

Türkçe

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açın ve açıklayıcı resimlere bakınız

güvenlik

- Butalimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Kablo hasar görmüşse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD servisi tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazı kullanmadan önce cihaz voltajının elektrik şebekenize uyup uymadığını kontrol ediniz.
- Elektrik şebekeye bağlı olduğu zaman cihazı denetimsiz bırakmayınız; her kullanımdan sonra fişten çekiniz.
- Ürünü ısı kaynaklarının üzerine veya yakınında yerleştirmeyiniz.
- Kullanım sırasında cihazı düz, sabit ve iyi ışıklandırılmış bir yüzeye yerleştiriniz.
- Cihazı en azından 90°C sıcaklığa dayanıklı olan bir iş masası veya bir mutfak mobilyası üzerine yerleştiriniz ve üzerinde biraz boş alan bırakmaya özen gösteriniz. Hiçbir durumda gömme olarak veya bir mobilya içerisinde kullanmayınız.
- Ürünü aşırı atmosferik etkenlere (yağmur, güneş, vb.) maruz kalacak yerlerde bırakmayınız.
- Cihazın elektrik kablolarının sıcak yüzeylerle temas etmemesine dikkat ediniz.
- Bu cihazın, 8 veya 8 yaşından büyük çocuk, fiziksel, duymasal ya da zihinsel kapasiteleri kısıtlı kişiler ya da cihaz hakkında bilgiden yoksun ya da kullanım hakkında talimat almayan kişiler tarafından kullanılması takdirde, kullanım sırasında güvenliklerinden sorumlu bir kişinin

denetimi altında olmalılar ya da cihazın güvenli kullanımı hakkında ve kullanımdan doğabilecek tehlikeler hakkında onlara bilgi verilmelidir. Çocukların cihazla oynamaları yasaktır. Cihazın temizleme ve bakım işlemleri yalnızca 8 yaş ve üstü çocuklar tarafından yerine getirilebilir ve her halükârda bu işlemler sırasında bir yetişkinin denetimi altında olmalılar.

- Cihazı ve elektrik kablosunu 8 yaşından küçük çocuklardan uzak tutunuz.
- ÜRÜNÜ, FİŞİNİ VE ELEKTRİK KABLOSUNU ASLA SUYA YA DA BAŞKA SIVILARA DALDIRMAYINIZ VE TEMİZLEMELİK İÇİN NEMLİ BİR BEZ KULLANINIZ.
- CİHAZ ÇALIŞMADIĞI ZAMAN BİLE, PARÇALARI ÇIKARMADAN, TAKMADAN VEYA HERHANGİ BİR TEMİZLİK İŞLEMİNE BAŞLAMADAN ÖNCE, CİHAZIN FİŞİNİ ELEKTRİK PRİZİNDEN ÇIKARINIZ.
- Cihazı kullanmadan, cihaz üzerindeki tuşlara basmadan ya da cihazın fiş veya besleme kablosuna dokunmadan önce ellerinizin daima kuru olduğundan emin olunuz.
- Cihazın tüm iç aksesuarlarını çıkarınız, sonra iyice yıkayınız ve kurulayınız.
- Cihazı çalışırken hareket ettirmeyiniz.
- Termostatın çalışmasına ciddi zarar vermemek için fırının iç kısımlarını alüminyum folyo ile örtmeyiniz.
-  Kullanım sırasında fırının metalik ve cam kısımları sıcaktır: cihaza dokunmanız gerektiğinde yalnızca kapının tutma yerine

dokununuz.

- Açık durumda iken fırının kapısına hiçbir şey koymayınız.
- Fırını yalnızca gıda maddelerin pişirilmesinde kullanınız.
- Cihazın üzerine bulaşık bezi veya tabak koymayınız.
- Kullanım sırasında cihazı duvara yaslayınız.
-  Yüzeyler üzerinde asitli maddeler (limon suyu, sirke, vs....) bırakmaktan kaçınınız. Limon suyu, domates konservesi, sirke ve benzer asidik maddeler, uzun süre bırakılırsa, emayeyi zarar verip matlaştırır.
- Fişi prizden çıkarmak için, direkt olarak elinizle tutunuz ve prizden çıkarınız. Cihazın besleme kablosundan çekmeyiniz.
- Cihazın, besleme kablosu veya fişinin hasar görmesi ve/veya iyi çalışmaması halinde, cihazı kullanmayınız; böyle bir durumda en yakın yetkilendirilmiş bir Teknik Bakım Servisine başvurunuz.
- Bu cihazın besleme kablosu hasar görmüş ise, olası her tür riski önlemek için değiştirilmesi için, Üretici ya da üretici firma tarafından onaylanan yetkili bir teknik servis merkezi veya bir kişiye başvurulmalıdır.
- Bu cihaz YALNIZCA EV ORTAMINDA kullanılmak üzere tasarlanmış olup ticari ya da sanayi ortamlarda kullanılmamalıdır.
- Bu cihaza getirilecek üretici tarafından onaylanmayan değişiklikler ürünün güvenliğini tehlikeye sokar ve ürünü garanti kapsamı dışında bırakır.
- Cihazı bir daha kullanmamaya karar

verdiğiniz takdirde, fişini elektrik prizinden çıkardıktan sonra, besleme kablosunu keserek kullanılmaz duruma getirilmesi tavsiye edilir. Ayrıca, özellikle çocukların oynamak için kullanabilecekleri ve tehlike oluşturabilecek parçaları kullanılmaz ve tehlikesiz hale getirilmesi tavsiye edilir.

- Ambalaj malzemelerini çıkarınız ve tehlikeli olabileceğinden çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayınız.
- Cihaz harici zamanlayıcılar veya ayrı uzaktan kumandalı sistemler tarafından yönetilmemelidir.

parçalar

- A Tutma kolu
- B Rezistans
- C Izgara
- D Damlama tepsisi
- E Pişirme seviyeleri
- F Cihazın gövdesi
- G Termostat düğmesi
- H Fonksiyon seçim düğmesi
- I Isı gösterge ışığı
- L Açma kapama ve pişirme süresi (timer) düğmesi
- M Izgara ve damlama tepsisini çıkartma çatalı
- N Kırıntı toplama tepsisi
- O Şişten gıdaların çıkartılmasına yarayan çatal
- P Çevirme için şiş

ilk kullanımda

- Yeni kokusunu ve metal kısımlarının üzerindeki koruyucu maddelerin çıkartabileceği dumanı gidermek için fırınınızı bir devir boş halde çalıştırınız:
- açma düğmesini (H) çevirip  sembolü üzerine getirerek fırını yakınız; maksimum sıcaklığı seçiniz ve zamanlayıcıyı 15 dakika olarak ayarlayınız;
- cihazı kapısı açık olarak iyi havalandırılmış bir ortamda çalışmasına izin veriniz. Bu işlem sırasında metal kısımlardan ve yan açıklıklardan dumanın çıkması normaldir. Bu işleminden sonra, odayı havalandırınız.

kullanım talimatları

- Pişirmek istediğiniz gıdaları hazırlayıp ızgara (C) üzerine ya da damlama tepsisinin (D) içine yerleştiriniz.
- Cihazın fişini elektrik prizine takınız ve, fonksiyon seçme düğmesi (H) aracılığıyla, istediğiniz pişirme çeşidini seçiniz:



alttan pişirme, graten pişirmek için;



tam güç pişirme (aynı anda alttan ve üstten), havalandırmalı.



üstten pişirme, havalandırmalı;



tam güç pişirme (aynı anda alttan ve üstten).

Not: Havalandırma fonksiyonu sayesinde havalandırılan sıcak hava sıcaklığın eşit düzeyde dağılmasını sağlar ve, kokuları karıştırmadan çok seviyede eşit düzeyde bir pişirme sağlar.

- Termostatın düğmesini (G) çeviriniz ve arzu ettiğiniz pişirme sıcaklığını ayarlayınız.
- Izgarayı (C) daha önceden hazırlanmış gıdalarla birlikte, fırının içine ilgili çatalı (M) kullanarak arzu ettiğiniz pişirme seviyesine (E) yerleştiriniz (Resim 2). Ayrıca, yağları toplamak için damlama tepsisini (D) ızgaradan (C) daha düşük bir seviyeye (E) yerleştiriniz. Dumanı, kötü kokuları ve yağ katmanının oluşmasını önlemek için damlama tepsisinin (D) içine iki bardak su dökmeniz önerilir. Yemek damlama tepsisinin (D) içinde hazırlanmış ise, önce ızgarayı (C) fırının içine yerleştirilmeli ve daha sonra üzerine damlama tepsisi (D) yerleştirilmelidir (Resim 3).

dikkat:

Yiyecekleri üst rezistanslardan en az 2 cm mesafede yerleştiriniz.

- Düğmeyi (L) kullanarak zamanlayıcıyı istenen pişirme

süresine göre ayarlayınız.

Bu noktada fırın çalışmaya başlar ve hazır sıcaklık göstergesi (I) yanar; ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında veya düğme (L) manuel olarak "0" konumuna döndürüldüğünde kapanır.

dikkat:

Yiyeceği pişirme sırasında kontrol ediniz.

- Pişirme süresi bittiğinde fırın otomatik olarak durur ve bir bip sesi çıkarır.
- Cihazın fişini elektrik prizinden çıkarınız, kapıyı açınız ve yanmayı önlemek için ızgarayı (C) veya damlama tepsisini (D) ilgili mutfak eldiveni veya cihazla birlikte verilen çatalı (M) kullanarak çıkarınız.

roti (çevirme) pişirme

- Şiş (P) üzerindeki çatlardan birini kaydırınız (iki ucu içe doğru gelecek şekilde) ve bloke etmek için çevirip sıkıştırınız. Kızartılan yiyeceği (et, tavuk, vb.) ip ile bağlayınız ve eti iyice ortaladığınızdan emin olarak şişin üzerine geçirin, daha sonra ise ikinci çatalı ucu daima içe doğru gelecek şekilde kaydırınız. Yiyeceği şiş üzerinde ortalamak için gerekirse ilk çatalı sökünüz ve iki çatalı bloke ediniz.
- Fırının ızgarasını (C) çıkartınız ve damlama tepsisini (D) şiş (P) konumuna göre daha alçak bir düzeye (E) yerleştiriniz.
- Şişin (P) sivri ucunu sağ duvardaki boşluğa yerleştirip tahrik miline sabitleyiniz. Karşı ucunu sol duvarda bulunan şiş desteğine yerleştiriniz (Resim 4).
- Cihazın fişini elektrik prizine takınız ve, fonksiyon seçme düğmesi (H) aracılığıyla, istediğiniz pişirme çeşidini seçiniz:



tam güç çevirme pişirme (aynı anda alttan ve üstten, havalandırmalı);



üstten çevirme pişirme (şişin takılmadığı durumda bile üst pişirme fonksiyonunu kullanmak mümkündür)

- Termostatın düğmesini (G) çeviriniz ve arzu ettiğiniz pişirme sıcaklığını ayarlayınız.
- Düğmeyi (L) kullanarak zamanlayıcıyı istenen pişirme süresine göre ayarlayınız. Bu noktada fırın çalışmaya başlar ve hazır sıcaklık göstergesi (I) yanar; ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında veya düğme (L) manuel olarak “0” konumuna döndürüldüğünde kapanır.

dikkat:

Yiyeceği pişirme sırasında kontrol ediniz.

- Fırın pişirme süresi bittiğinde veya düğme (L) manuel olarak “0” konumuna döndürüldüğünde otomatik olarak kapanır. Her iki durumda da, gösterge ışığı (M) söner.
- Fişi elektrik prizinden çıkarınız, kapıyı tamamen açınız ve çatal (O) yardımıyla şişi sol desteğin tarafından kaldırınız ve ardından diğer ucunu tahrik milinden çekiniz (Resim 5).

Tarif/miktar	Sıcaklık	Zaman	Fonksiyon
Rozbif (1 Kg)	200°-230°	60-80 dak.	
Balık kızartması (1 Kg.)	190°-210°	30-40 dak.	
Fırında sebze (500 g)	190°-210°	30-40 dak.	
Şiş, sosis, kuşbaşı et (500 g)	190°-210°	30-45 dak.	
Et, sebze, folyoda balık (500 g)	190°-210°	30-45 dak.	
Et, sebze, balık graten (500 g)	230°	20-30 dak.	
Fırında makarna (1 Kg)	200°	20-30 dak.	
Ekmek, pizza ve focaccia İtalyan pidesi (500 g)	230°	20-35 dak.	
Pasta, tart (500 g)	170°-180°	25-40 dak.	
Bisküvi, pastalar (200 g)	170°	10-15 dak	

temizlik

- Sık yapılan temizlik, pişirme sırasında duman ve kötü koku oluşumunu önler.
- Özel mutfak eldivenleri kullanarak, kırıntı tepsisini (N) çıkarınız ve temizlik işlemine başlayınız. Sonra doğru şekilde rezistansların (N) altına gelmesine dikkat ederek cihazın içinde yeniden yerleştiriniz (Resim 6).
- Damlama tepsisi (D), ızgara (C), kırıntı toplama tepsisi (N) ve şiş (P) ılık su ve sabunla ya da

bulaşık makinesinin üst rafında yıkanabilir.

- Dış yüzeyin temizliği için daima nemli bir sünger kullanınız. Boyaya zarar verebilecek aşındırıcı ürün kullanmaktan kaçınınız.
- İç yüzeyleri temizlemek için asla alüminyum aşırdırıcı ürünleri (sprey temizleyicileri) kullanmayınız ve keskin veya sivri uçlu nesnelerle duvarları çizmeyiniz. Fırın tamamen soğuduktan sonra her kullanımdan

sonra nemli bir süngerle
aracılığıyla temizleyiniz.

dikkat:

Tüm emaye parçalar sabunlu su veya
aşındırıcı olmayan başka ürünlerle
yıkamalıdır.

- Yağ lekeleri mevcut ise veya
duman çıkarsa, yağı sabunlu
sıcak suya batırılmış bir süngerle
temizleyip çıkarmanızı öneririz.

dikkat:

Yumuşak bir bezle kurulayınız. Limon
suyu, domates konservesi, sirke
ve benzer asidik maddeler, uzun
süre bırakılırsa, emayeyi zarar verip
matlaştırır.

servis ve müşteri hizmetleri

- Cihazınızın çalışması ile ilgili
herhangi bir sorun yaşarsanız,
yardım istemeden önce
www.kenwoodworld.com adresini
ziyaret edin.
- Lütfen unutmayın, ürün ürünün
satıldığı ülkedeki mevcut tüm
garanti ve tüketici hakları ile ilgili
yasal mevzuata uygun bir garanti
kapsamındadır.
- Kenwood ürününüz arızalanırsa
veya herhangi bir kusur
bulursanız yetkili KENWOOD
Servis Merkezine gönderin veya
götürün. Size en yakın yetkili
KENWOOD Servis Merkezinin
güncel bilgilerine ulaşmak için
www.kenwoodworld.com adresini
veya ülkenize özel web sitesini
ziyaret edin.
- Kenwood tarafından İngiltere’de
dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin’de üretilmiştir.



ÜRÜNÜN ATIK ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANIN BERTARAF EDİLMESİNE İLİŞKİN AVRUPA DİREKTİFİNE UYGUN ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ HAKKINDA ÖNEMLİ BİLGİ (WEEE)

Kullanım ömrünün sonunda ürün
evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.
Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş
atık toplama merkezine veya
bu hizmeti sağlayan bir satıcıya
götürülmelidir. Ev aletlerinin ayrı bir
şekilde atılması çevre üzerindeki
olası negatif etkileri azaltır ve
aynı zamanda mümkün olan
malzemelerin geri dönüşümünü
sağlayarak önemli enerji ve kaynak
tasarrufu sağlar. Ev aletlerinin
ayrı olarak atılması gerekliliğini
hatırlatmak amacıyla üzeri çarpı
ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi
kullanılmıştır.



تحذيرات مهمة للتخلص الصحيح من المنتج وفقاً للتوجيه الأوروبي المتعلق بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (RAEE)

عند انتهاء عمر المنتج الافتراضي، يجب عدم التخلص منه مع نفايات الحضرية. يجب تسليمه إلى مراكز إعادة التدوير الخاصة التي توفرها البلديات أو لدى بائعي التجزئة الذين يوفر هذه الخدمة. يسمح التخلص من الأجهزة الكهربائية المنزلية بشكل منفصل بتجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة الناجمة عن التخلص غير الملائم، كما يسمح باستعادة المواد التي صُنعت منها، وذلك بهدف الحصول على توفير مهم للطاقة والموارد.

للتذكير بالتزام التخلص من الأجهزة الكهربائية المنزلية بشكل منفصل، يوجد على المنتج رمز حاوية النفايات ذات العجلات المشطوب عليه.

الصيانة والدعم الفني

- في حالة حدوث مشكلات مع تشغيل الجهاز، زر الموقع الإلكتروني www.kenwoodworld.com قبل طلب الدعم.
- ملحوظة يغطي الجهاز الضمان، وفقاً لجميع أحكام القانون المتعلقة بالضمانات الموجودة مسبقاً ولحقوق المستهلكين السارية في البلد الذي تم شراء الجهاز منه.
- في حالة حدوث عطل أو خلل بجهاز كينوود "Kenwood" فيرجى إرسال الجهاز أو تسليمه شخصياً لأحد مراكز الدعم الفني الخاصة بشركة "KENWOOD". لتحديد موقع مركز الدعم الفني لشركة "KENWOOD" الأقرب إليك، زر الموقع الإلكتروني www.kenwoodworld.com الخاص ببلد الإقامة.
- تم تصميمهم وتطويره من قبل شركة كينوود Kenwood في المملكة المتحدة.
- صُنِعَ في الصين.

التنظيف

- إن التنظيف المتكرر يجنبك تكوين الأدخنة والروائح الكريهة أثناء الطهي.
- باستخدام قفازات المطبخ المناسبة قم بإخراج صينية جمع الفتات (N)، وابدأ في تنظيفها.
- ثم أعد تركيبها داخل الجهاز مع الحرص على وضعها بشكل صحيح تحت المقاومات (B) (الشكل ٦).
- يُمكن غسل صينية جمع قطرات الشحوم (D) والشواية (C) وصينية جمع فتات الخبز (N) والسيخ (P) باستخدام المياه الدافئة والصابون أو في غسالة الأواني في الرف العلوي.
- لنظافة السطح الخارجي للجهاز، استعمل دائماً قطعة من الإسفنج المبلل. احذر استخدام المواد الكاشطة التي تضر بالطلاء.
- لنظافة سطح الفرن الداخلي لا تستعمل أبداً مواد تعمل على تآكل الألمنيوم (المنظفات المعبأة غازياً)، ولا تحك

الجدران بمواد حادة أو قاطعة. قم بالتنظيف بقطعة من الإسفنج المبلل، عند الانتهاء من كل استخدام، بعد أن يكون الفرن قد برد تماماً.

تنبيه:

يجب غسل جميع الأجزاء المطلية، بالماء والصابون أو أي منتجات أخرى غير كاشطة.

- في حالة وجود بقع شحوم أو روائح دخان، ينصح بمسح الشحم بقطعة من الإسفنج المتشرب بالماء الساخن والصابون.

تنبيه:

يفضل استخدام قطعة قماش ناعمة للتجفيف. إذا تركت المواد الحمضية كعصير الليمون، معجون الطماطم، والخل وما شابه ذلك، لوقت طويل، تتسبب في تآكل الطلاء ويصبح الجهاز غير لامع.

نوع الطعام/الكمية	درجات	الوقت	طريقة الطهي
لحم مشوي (١٠٠٠ جم)	٥٢٣٠-٥٢٠٠	٦٠-٨٠ دقيقة	
سمك مشوي (١٠٠٠ جم)	٥٢١٠-٥١٩٠	٣٠-٤٠ دقيقة	
خضروات بالفرن (٥٠٠ جم)	٥٢١٠-٥١٩٠	٣٠-٤٠ دقيقة	
أطعمة السيخ، السجق، قطع اللحم (٥٠٠ جم)	٥٢١٠-٥١٩٠	٣٠-٤٥ دقيقة	
اللحم، الخضروات، السمك المغلف (٥٠٠ جم)	٥٢١٠-٥١٩٠	٣٠-٤٥ دقيقة	
اللحم، الخضروات، سمك باليقسمات (٥٠٠ جم)	٥٢٣٠	٢٠-٣٠ دقيقة	
مكرون بالفرن (١٠٠٠ جم)	٥٢٠٠	٢٠-٣٠ دقيقة	
خبز، بيتزا، وفطائر (٥٠٠ جم)	٥٢٣٠	٢٠-٣٥ دقيقة	
الكعك، والفطائر (٥٠٠ جم)	٥١٨٠-٥١٧٠	٢٥-٤٠ دقيقة	
البسكويت، والحلوى الصغيرة (٢٠٠ جم)	٥١٧٠	١٠-١٥ دقائق	

- عن طريق المقبض (L) قم بضبط المؤقت طبقاً لزمان الطهي المطلوب. في هذا الوقت، يبدأ الفرن في الطهي، وتضاء لمبة المؤشر الخاصة باستعداد درجة الحرارة (I)، وتنطفئ إذا تم الوصول إلى درجة الحرارة المُعينة أو إذا تمت إعادة المقبض (L) إلى الوضع "0" يدوياً

تنبيه:

- راقب الطعام أثناء عملية الطهي.
- عند انتهاء زمن الطهي، يتوقف الفرن تلقائياً ويصدر إشارة صوتية.
- قم بإزالة القابض عن مأخذ التيار وافتح الباب و، لتجنب الإصابة بالحروق، قم بإزالة الشواية (C) أو الصينية (D) باستخدام قفازات المطبخ المناسبة أو الشوكة الخاصة (C) المرفقة في الحالة الثانية.

الطهي على المشواه

- أجعل أحد الشوك تنزلق على السيخ (P) (الطرفين ناحية الداخل) و أربط لتثبيتها. أربط الطعام المشوي (اللحم والفراخ وغيرها) بالخيط وثبته مع مراعاة توسيط اللحم جيداً، ثم تحريك الشوكة الثانية مع توجيه الطرف دائماً ناحية الداخل.
- فك الشوكة الأولى إذا لزم الأمر لتوسيط الطعام المشوي على السيخ وثبت الشوكتين.
- أزل شبكة (C) الفرن وضع صينية جمع قطرات الشحوم (D) على مستوى (E) أقل من وضع السيخ.
- ضع الطرف المدبب للسيخ (P) في التجويف الموجود في الجدار الأيمن للفرن مع تثبيته في محور المحرك. ضع الطرف الآخر على داعم السيخ الموجود على الجدار الأيسر للفرن (الشكل ٤).

- أدخل القابض في مقبس التيار الكهربائي وعن طريق مفتاح اختيار الوظائف (H)، اختر نوع الطهي المطلوب:

 الطهي على المشواه باستخدام الطاقة الكاملة (في الجزء العلوي والسفلي بالتزامن مع مروحة التهوية)؛

 الطهي على المشواه في الجزء العلوي؛

(يُمكن استخدام فقط وظيفة الطهي في الجزء العلوي وأيضاً بدون وضع سيخ المشواة)

- أدر مفتاح منظم الحرارة (G) واضبط درجة حرارة الطهي المطلوبة.
- أضبط المؤقت باستخدام المفتاح (L) وفقاً لوقت الطهي المطلوب. في هذه المرحلة يبدأ الفرن الطهي ويضيء مؤشر استعداد درجة الحرارة (I)، سيتوقف الضوء إما عند الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة أو إذا تم تحويل المفتاح (L) يدوياً إلى الوضع «0».

تنبيه:

- قم بالإشراف على الطعام أثناء الطهي.
- يتوقف الفرن تلقائياً إما عند انتهاء وقت الطهي المحدد أو إذا تم تحويل المفتاح (L) يدوياً إلى الوضع «0».
- في كلتا الحالتين، يتوقف المؤشر (M).
- أفصل القابض عن مأخذ الكهرباء، أفتح الباب تماماً، وأرفع السيخ باستخدام الشوكة (O) من الجانب الأيسر للداعم ثم أسحب الطرف الآخر من محور المحرك (الشكل ٥).

قائمة الرموز

A	المقبض
B	المقاومات
C	الشواوية
D	صينية جمع قطرات الشحوم
E	مستويات الطهي
F	جسم الجهاز
G	مفتاح الترموستات
H	مفتاح اختيار طرق الطهي
I	لمبة المؤشر الخاص باستعداد درجة الحرارة
L	مقبض التشغيل والمؤقت "التايمر"
M	شوكة إخراج الشواوية وصينية جمع قطرات الشحوم
N	صينية جمع الفتات
O	شوكة لإزالة سيخ الشوي
P	سيخ المشواء

تعليمات الاستخدام:

- جهاز الطعام الذي يجب طهيه وضعه إما على الشواوية (C) أو بداخل الصينية (D).
- أدخل القابض في مأخذ التيار، وبواسطة مقبض اختيار الوظائف (H)، قم باختيار نوع الطهي المطلوب:

 الطهي في الجزء السفلي لأطباق الجراتان؛

 الطهي باستخدام الطاقة الكاملة (في الجزء العلوي والسفلي بالتزامن) مع مروحة التهوية.

 الطهي في الجزء أعلى مع مروحة التهوية؛

 الطهي باستخدام الطاقة الكاملة (في الجزء العلوي والسفلي في الوقت ذاته)؛

ملحوظة: بفضل وظيفة التهوية، يعمل الهواء الساخن المروحي على ضمان توزيع منتظم للحرارة، كما إنه يسمح بطهي متجانس على أكثر من مستوى دون خلط الروائح.

- قم بإدارة مفتاح الترموستات (G) وضبط درجة حرارة الطهي المطلوبة.

- ضع الشواوية (C) مع الطعام المُجهز مُسبقاً داخل الفرن على مستوى الطهي (E) المرغوب فيه باستخدام الشوكة الخاصة (M) (الشكل ٢).

في حالة وضع الأطعمة على شبكة الشواء (C)، ضع الصينية أيضاً (D) على مستوى (E) أسفل مستوى شبكة الشواء (C) وذلك لجمع قطرات الشحوم. ينصح بإضافة ٢ كوب ماء في الصينية (D) لتجنب انبعاث الدخان والروائح الكريهة والطبقات المتراكمة. في حالة ما إذا كان قد تم إعداد الطعام بداخل الصينية (D)، يجب إدخال الشواوية (C) أولاً داخل الفرن ثم وضعها فوق الصينية نفسها (D) (الشكل ٣).

تنبيه:

ضع الأطعمة على بعد ٢ سم على الأقل من المقاومة العليا.

عند الاستخدام الأول

قم بدورة طهي "على الفارغ" حتى تتخلص من الرائحة والدخان الناتج عن وجود مواد للحماية على الأجزاء المعدنية:

- قم بتشغيل الفرن بتحريك المفتاح إلى الرمز ، وقم بضبط درجة الحرارة على أقصى درجة وضبط المؤقت على ١٥ دقيقة؛
 - اترك الجهاز يعمل مع فتح باب الفرن وتهوية المكان.
- أثناء هذه العملية يكون من الطبيعي انبعاث دخان من الأجزاء المعدنية والفتحات الجانبية. قم بتهوية المكان بعد الانتهاء من هذه العملية.

الطماطم المحفوظة والخل وما شابه ذلك عند تركها لفترة طويلة السطح وتفقدته لمعانه.

- لنزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم ابداً سحبها من عن بعد.

- تجنبوا إستعمال الجهاز في حالة وجود عطب او ضرر بالفيشة او بالسلك الكهربائي او بالجهاز نفسه ، بل في هذه الحالة يجب عليكم حمله الى اقرب مركز صيانة مرخص.

- في حالة وجود ضرر او عطب بالسلك الكهربائي، يجب ان يتم إستبداله من قبل الشركة المصنعة او من قبل مركز الرعاية الفنية التابعة لها، او على اية حال من قبل فني مؤهل و ذلك لتفادي حدوث او وقوع اي خطر.

- تم تصنيع الجهاز لإستعمال منزلي فقط و لذا يجب عدم إستعماله في إطار صناعي او تجاري.

- اي تعديلات غير مرخصة من الشركة المصنعة يخضع لها الجهاز لها ان تشكل خطر على المستخدم و تبطل فاعلية الضمان.

- في حالة اردتم التخلص من الجهاز، ننصح اولاً بجعله غير قادر على العمل من خلال نزع السلك الكهربائي، ثانياً ننصح بفك الاجزاء التي لها ان تشكل خطر على الاطفال و الذين من الممكن ان يستعملوا الجهاز او احدى مكوناته للعب و اللهو.

- من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الاطفال اذا ما تم تركها بمتناولهم.

- لا يجب تغذية المنتج بالتيار الكهربائي من خلال مؤقت خارجي أو أنظمة مستقلة للتحكم عن بعد.

سلامتهم أو يتم تعليمهم جيداً فيما يتعلق باستخدام الجهاز نفسه وإحاطتهم علماً بجميع المخاطر التي قد يتسبب بها الجهاز. من المحظور لعب الأطفال بالجهاز. لا يجب أن يقوم الأولاد بعمليات التنظيف وصيانة الجهاز إلا أولئك الأكبر من سن ٨ سنوات وفي جميع الأحوال تحت مراقبة شخص بالغ.

- قم بإبعاد الأطفال الأقل من سن ٨ سنوات عن الجهاز وعن الكابل.

- لا تغمر أبداً جسم المنتج و القابس و سلك الكهرباء في الماء أو في أي سوائل أخرى. استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.

- حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.

- تأكد من تجفيف يديك جيداً قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقبل لمس القابس والتوصيل الكهربائي.

- انزع كل الوحدات التكميلية، ثم اغسلها وجففها بعناية.
- لا تقم بنقل الجهاز أثناء التشغيل.

- لا تغطي الأجزاء الداخلية للفرن بأوراق الألومنيوم حتى تتفادى الإضرار بشكل خطير بتشغيل وحدة ضبط الحرارة (الترموستات).

-  أثناء التشغيل تكون الأجزاء المعدنية ساخنة وكذلك الزجاج: تعامل مع الجهاز بلمس مقبض الباب فقط.

- لا تضع أي شيء فوق باب الفرن عندما يكون مفتوحاً.
- استخدم الفرن فقط لطهي الأطعمة.

- لا تضع أية مفارش أو أطباق فوق الجهاز.
- لا تناد الجهاز على أحد الجدران أثناء الاستخدام.

-  تجنب ترك مواد حمضية على سطح الفرن (عصير ليمون، خل،...).

تتلف المواد الحمضية مثل عصير الليمون وصلصة

العربية

يُرجى فتح الصفحة الأولى قبل قراءة هذا الكتيب، حيث أنها تحتوي على الرسوم التوضيحية

الأمان

- اقرأ هذه الإرشادات بعناية واحتفظ بها كمرجع مستقبلي.
- قم بإزالة العبوة والملصقات.
- إذا كان الكابل تالفاً ولأسباب تتعلق بالأمان يجب استبداله فقط من الشركة المُصنعة أو من مركز دعم فني خاص بكينوود "KENWOOD" مُعتمد للتصليحات.
- تأكدوا من ان خصائص الجهاز توافق مواصفات شبكة الكهرباء بمنزلكم من ناحية قوة الجهد.
- تفادوا ترك الجهاز من دون مراقبة و هو لا يزال متصل بالتيار الكهربائي بل يجب عليكم فصله عن التيار بعد كل إستعمال.
- لا تضعوا الجهاز فوق او بالقرب من مصادر الحرارة.
- قوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة و منبسطة اثناء الاستعمال.
- ضع الفرن فوق سطح العمل أو فوق قطعة أثاث في المطبخ يمكنها أن تتحمل درجة حرارة ٩٠ درجة مئوية على الأقل و اترك فوقه القليل من المساحة الفارغة. لا يجب مطلقاً استخدام الفرن بتثبيته أو إدخاله في إحدى قطع الأثاث.
- لا تتركوا الجهاز عرضة العوامل الطبيعية (المطر و الشمس الخ،،).
- تجنبوا تلامس السلك الكهربائي بسطحيات ساخنة.
- يمكن أن يقوم الأولاد الأكبر أو الذين يبلغون من العمر ٨ سنوات باستخدام هذا الجهاز؛ كما يمكن استخدامه من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية محدودة؛ أو من قبل أشخاص تفتقد الخبرة والمعرفة بالجهاز أو الذين لم يتم منحهم تعليمات الاستخدام، وبالتالي تتم مراقبتهم بعناية من قبل شخص مسئول عن



**اطلاعات مهم برای دفع محصول طبق
دستورالعمل اروپا در مورد پسماند
تجهیزات الکتریکی و الکترونیکی
(WEEE)**

محصول نباید در انتهای عمر مفید خود
مانند زباله شهری دفع شود.
دفع جداگانه لوازم خانگی مانع از
عواقب منفی محیط زیست و سلامتی
ناشی از دفع نامناسب میشود و امکان
بازیافت مواد تشکیل دهنده و صرفه
جویی در مصرف انرژی را فراهم
میکند. به عنوان یادآوری در مورد لزوم
دفع جداگانه لوازم خانگی، روی این
محصول علامت ممنوع در سطل زباله
چرخدار زده شده است.

ی (L) به (۰) ، چراغ (M) روشن خواهد شد.

- سیم برق را از پریز بیرون بکشید، در را به طور کامل باز کنید و با کمک چنگال (O) سیخ کباب را از سمت پایه چپ بلند کنید و سپس انتهای دیگر را از محور موتور جدا کنید (شکل ۵).

توجه:

ترجیحا با یک دستمال نرم خشک کنید. مواد اسیدی مانند آب لیمو ، رب گوجه فرنگی ، سرکه و موارد مشابه دیگر اگر به مدت طولانی در آن بمانند، باعث آسیب رساندن به لاک می شوند و آن را مات می کنند.

تعمیرات و خدمات فنی

- در صورت مواجهه با هر مشکلی در رابطه با کار کردن دستگاه خود، قبل از کمک خواستن از خدمات فنی از www.kenwoodworld.com بازدید کنید.
- لطفا توجه داشته باشید که محصول شما تحت پوشش ضمانت نامه ای است، که مطابق با تمام مقررات قانونی مربوط به هرگونه ضمانتنامه موجود و حقوق مشتری در کشور محل فروش دستگاه می-باشد.
- در صورت خرابی یا بد کار کردن محصولات کن وود، لطفا دستگاه را ارسال کنید یا به صورت حضوری آن را به یکی از مراکز خدمات کن وود تحویل دهید. برای شناسایی نزدیک ترین مرکز خدمات فنی کن وود، از وب سایت www.kenwoodworld.com یا سایت مخصوص به کشور خود بازدید کنید.
- طراحی و مهندسی شده توسط شرکت کن وود در انگلستان.
- ساخت چین

پاکسازی

- تمیز کردن مرتب از ایجاد دود و بوی بد هنگام پخت غذا جلوگیری می کند.
- با استفاده از دستکش، سینی مخصوص جمع آوری خرده ریز (N) را از دستگاه بیرون آورده و آن را تمیز کنید. سپس با توجه به محل قرارگیری دقیق المنت های حرارت (B) آن را در محل صحیح خود جا بزنید.
- سینی فر (D) ، گریل (C) ، سینی جمع کن خرده ریز (N) و سیخ (P) را می توان در آب صابون گرم یا در ماشین ظرفشویی ، در قفسه بالایی آن شستشو داد.
- برای تمیز کردن سطح خارجی همیشه از یک اسفنج نم دار استفاده کنید.
- از مصرف محصولات ساینده که به رنگ آسیب می رسانند ، خودداری کنید.
- برای تمیز کردن سطوح داخلی ، هرگز از محصولاتی که آلومینیوم را از بین می برند (اسپری های شوینده) استفاده نکنید و دیواره ها را با اشیاء نوک تیز یا برنده خراشیده نکنید.
- پس از هر بار استفاده و سرد شدن کامل محیط داخلی دستگاه، با اسفنج یا دستمال مرطوب دستگاه را تمیز کنید.

توجه:

- تمام قسمتهای لاک دار باید با آب صابون یا شوینده های دیگر که ساینده نباشند، شسته شوند.
- زمانی که لکه های چربی یا دود وجود دارد ، پیشنهاد می شود که چربی را با اسفنج خیس شده در آب صابون گرم پاک کنید.

پخت با کباب گردان

 پخت کباب گردان با قدرت کامل (بالا

و پایین به طور همزمان با گردش هوای داغ);

 پخت کباب گردان بالایی;

(می توان فقط از کاربرد بالایی پخت حتی بدون وارد کردن کباب گردان استفاده کرد)

- کلید ترموستات (G) را چرخانده و دمای پخت مورد نظر خود را تنظیم کنید.

- توسط کلید (L) , زمان سنج را طبق زمان پخت مورد نظر تنظیم کنید. در این مرحله، فر شروع به پخت غذا خواهد کرد و چراغ نشانگر دما (I)، روشن می شود. با رسیدن دما به مقدار از پیش تعیین شده یا با برگرداندن دستی گزینه ی (L) به صفر (۰) خاموش خواهد شد.

توجه:

مواد غذایی شده را هنگام پخت نظارت کنید.

- توجه داشته باشید همزمان با پایان یافتن زمان پخت یا در اثر پایان دادن دستی زمان پخت، با چرخاندن دکمه

- یکی از چنگالها را روی سیخ کباب (پی) (دو نوک به سمت داخل) بکشید و ببیچانید تا قفل شود. کباب (گوشت ، مرغ و غیره) را با نخ مناسب ببندید تا گوشت را به خوبی محکم کنید و آن را با دقت در فر وارد کنید، سپس چنگال دوم را با نوک همیشه به سمت داخل سر دهید.

در صورت نیاز، اولین چنگال را باز کنید تا کباب را روی سیخ قرار دهید و دو چنگال را قفل کنید.

- گریل (C) را از فر خارج کرده و سینی فر (D) را روی یک سطح (E) پایین تر از جایگاه سیخ (P) قرار دهید.

- انتهای نوک تیز سیخ (P) را در حفره واقع در دیواره راست قرار دهید و آن را به محور موتور ثابت کنید. انتهای مخالف را به پایه سیخ که روی دیوار چپ قرار دارد ، تکیه دهید (شکل ۴).

- سیم برق را وارد پریز کنید و توسط کلید انتخاب کاربرد (H) ، نوع پخت مورد نظر خود را انتخاب کنید:

دستور پخت / مقدار ها	درجه	زمان	کاربرد
گوشت کبابی (۱کیلو گرم)	۲۰۰ - ۲۳۰ درجه	۶۰-۸۰ دقیقه.	  
ماهی کبابی (۱ کیلو گرم)	۱۹۰ - ۲۱۰ درجه	۳۰-۴۰ دقیقه.	
سبزیجات با پخت در فر (۵۰۰ گرم)	۱۹۰ - ۲۱۰ درجه	۳۰-۴۰ دقیقه.	
گوشت به سیخ زده، سوسیس ، گوشت تکه ای (۵۰۰ گرم)	۱۹۰ - ۲۱۰ درجه	۳۰-۴۰ دقیقه.	
گوشت ، سبزیجات ، ماهی با پخت در کاغذ فر یا فویل (۵۰۰ گرم)	۱۹۰ - ۲۱۰ درجه	۳۰-۴۵ دقیقه.	
گوشت ، سبزیجات ، ماهی بریان (۵۰۰ گرم)	۲۳۰ درجه	۲۰-۳۰ دقیقه.	
پاستای طبخ شده در فر (۱کیلو گرم)	۲۰۰ درجه	۲۰-۳۰ دقیقه.	
نان ، پیتزا و فوکاچا (۵۰۰ گرم)	۲۳۰ درجه	۲۰-۳۵ دقیقه.	
کیک ، شیرینی جات (۵۰۰ گرم)	۱۷۰ - ۱۸۰ °	۲۵-۴۰ دقیقه.	
بیسکویت ، شیرینی کوچک (۲۰۰ گرم)	۱۷۰ °	۱۰-۱۵ دقیقه	

جدول

□ پخت با قدرت کامل (بالا و پایین به طور همزمان).

مهم: با استفاده از قابلیت فن یا چرخش هوای گرم، گردش گرما به صورت یکنواخت در دستگاه تضمین شده و اجازه می دهد پخت همگن روی چندین سطح بدون مخلوط کردن بوی غذا انجام گیرد.

- کلید ترموستات (G) را چرخانده و دمای پخت مورد نظر خود را تنظیم کنید.
- گریل (C) را با مواد غذایی از قبل آماده شده، با استفاده از چنگال (M) داخل فر در سطح پخت مورد نظر (E) تنظیم کنید (شکل ۲). سینی فر (D) را هم در سطح (E) پایین تر از گریل (C) قرار دهید تا بتواند چربی ها را جمع کند. پیشنهاد می شود برای جلوگیری از دود، بوی بد و چسبندگی چربی، دو لیوان آب درون سینی فر (D) بریزید.
- در صورتیکه مواد غذایی در سینی فر (D) آماده شده باشند، اول باید گریل (C) را درون فر گذاشته و سپس سینی فر (D) را در محل خود قرار دهید. (شکل ۳).

توجه:

- مواد غذایی را حداقل با فاصله دو سانتی متر از میله های المنت بالای دستگاه قرار دهید.
- با استفاده از کلید (L)، زمان سنج را مطابق زمان مورد نیاز تنظیم نمایید.
- در این مرحله، فر شروع به پخت غذا خواهد کرد و چراغ نشانگر دما (I)، روشن می شود. با رسیدن دما به مقدار از پیش تعیین شده یا با برگرداندن دستی گزینه ی (H) به صفر (۰) خاموش خواهد شد.

توجه: مواد غذایی را هنگام پخت نظارت کنید.

- در پایان زمان پخت، فر به طور خودکار متوقف می شود و یک سیگنال صوتی ایجاد می کند.
- سیم برق را از پریز بیرون بکشید، در فر را باز کنید و برای جلوگیری از سوختگی، با استفاده از دستکش مناسب آشپزی یا چنگال (M) ارائه شده در قسمت دوم، گریل (C) یا سینی فر (D) را بیرون آورید.

A کلید

B مقاومت ها

C گریل

D سینی فر

E سطح پخت

F بدنه دستگاه

G کلید ترموستات

H کلید انتخاب کاربرد

I چراغ درجه حرارت آماده

L کلید روشن و تایمر

M چنگال بیرون آوردن گریل و سینی

N سینی جمع کن خرده ریز

O چنگال برداشتن سیخ

P سیخ برای کباب گردان

اولین استفاده

به منظور از بین بردن بو و دود احتمالی از مواد محافظ موجود در قطعات فلزی، یک چرخه پخت "به صورت خالی" انجام دهید:

- با چرخاندن کلید (H) روی نماد □ فر را روشن کنید، دما را روی بالاترین درجه و زمان سنج را روی ۱۵ دقیقه تنظیم کنید؛
- اجازه دهید تا دستگاه با درب باز در یک محیط دارای جریان هوا کار کند.
- در طی این عملیات، بیرون آمدن دود از قطعات فلزی و از شکافهای جانبی طبیعی است. پس از این کار، هوای مکان را تهویه کنید.

راهنمای روش مصرف

- مواد غذایی را آماده کنید و آنها را یا روی گریل (C) یا داخل سینی فر (D) قرار دهید.
- سیم برق را وارد پریز کنید و توسط کلید انتخاب کاربرد (H)، نوع پخت مورد نظر خود را انتخاب کنید:



پخت پایین برای برشته کردن;



پخت با قدرت کامل (بالا و پایین به طور همزمان) با تهویه.



پخت بالا با تهویه؛

- رب گوجه فرنگی ، سرکه و مواد مشابه آن، در صورت رها شدن طولانی مدت روی سطوح، باعث خوردگی، آسیب دیدگی و مات شدن دستگاه خواهند شد.
- برای جدا کردن دستگاه از اتصال برق، دوشاخه را بگیرید. هرگز برای جداسازی دستگاه از اتصال برق، آن را از سیم دستگاه نکشید.
 - در صورت آسیب دیدگی سیم برق، دو شاخه یا آسیب دیدگی احتمالی خود دستگاه، از استفاده از آن پرهیزید. دستگاه را برای تعمیر به نزدیک ترین دفتر خدمات مجاز تحویل دهید.
 - در صورت هرگونه آسیب به سیم برق، و برای جلوگیری از خطرات احتمالی، سیم باید توسط سرویس خدمات پس از فروش یا شخص واجد شرایط تعویض گردد.
 - این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است و نباید از آن برای مصارف تجاری یا صنعتی استفاده شود.
 - هرگونه دستکاری در این محصول ، که توسط سازنده به صورت آشکار بیان و تجویز نشده باشد ، ممکن است باعث از بین رفتن امنیت و ضمانت استفاده از آن توسط کاربر شود.
 - پیشنهاد میشود در صورت تصمیم بر عدم استفاده از دستگاه و دور انداختن آن به عنوان زباله، سیم برق دستگاه را از آن جدا کنید تا کاملاً بدون استفاده باشد.
- همچنین توصیه می شود برای جلوگیری از آسیب دیدن احتمالی کودکانی که امکان دارد از این وسیله به عنوان وسیله ی بازی استفاده کنند، قسمت هایی از دستگاه که امکان ایجاد خطر دارند را از آن جدا کنید.
- عناصر استفاده شده در یسته بندی محصول امکان خطر آفرینی دارند، آنها را از دسترس کودکان دور قرار دهید.
 - این دستگاه نباید توسط زمان سنج های جانبی یا سیستم های کنترل از راه دور، اداره شود.

ممنوع است. عملیات تمیز کردن و نگهداری دستگاه توسط کودکان قابل انجام نیست، مگر برای کودکان بالای هشت سال و همراه با نظارت بزرگسالان.

- دستگاه و سیم برق آن را دور از دسترس کودکان زیر هشت سال نگهدارید.

- هرگز بدنه محصول ، دو شاخه و سیم برق را در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید، از یک دستمال نم دار برای تمیز کردن آنها استفاده کنید.

- حتی زمانی که دستگاه در حال کار نمی باشد ، قبل از وارد کردن یا در آوردن قطعات یا قبل از تمیز کردن ،سیم برق را از پریز بیرون بکشید.

- قبل از استفاده از دستگاه یا تنظیم موارد مختلف با استفاده از دکمه های آن،همچنین قبل از تماس دست با پریز یا دو شاخه های دستگاه، از خشک بودن دستهای خود اطمینان حاصل نمایید.

- تمام لوازم جانبی داخلی را برداشته و سپس آنها را بشویید و با دقت خشک کنید.

- از جا به جا کردن کردن دستگاه در حال کار بپرهیزید.

- از پوشاندن قسمت های داخلی فر با فویل آلومینیومی که باعث آسیب جدی در ترموستات می شود پرهیز کنید.

-  در هنگام کار، قطعات فلزی و شیشه گرم هستند: تنها با دست زدن به دستگیره درب ، روی دستگاه کار کنید.

- از قرار دادن هرگونه جسمی، هنگام باز بودن درب دستگاه خودداری کنید.

- از فر فقط برای پختن مواد غذایی استفاده کنید.

- از قرار دادن هرگونه دستمال، بشقاب یا ظروف روی دستگاه بپرهیزید.

- در هنگام استفاده از دستگاه آنرا به یک دیوار تکیه دهید.

-  از رها کردن مواد اسیدی مثل (آبلیمو، سرکه،..) روی سطوح خودداری کنید. مواد اسیدی مانند آب لیمو ،

ایمنی

- دستورالعملهای حاضر را بدقت مطالعه کنید و به عنوان مرجعی برای آینده نگه دارید.
- تمام بسته بندی ها و برچسبها را جدا کنید.
- به دلایل ایمنی، در صورت آسیب دیدگی کابل، باید توسط KENWOOD یا نمایندگی مجاز KENWOOD تعویض گردد.
- اطمینان حاصل کنید که ولتاژ الکتریکی دستگاه مطابق با شبکه برق شما باشد.
- هرگز دستگاه متصل به برق را بدون نظارت رها نکنید ; بعد از هر بار استفاده آن را از شبکه برق بیرون بکشید.
- دستگاه را روی منبع گرما یا نزدیک آن قرار ندهید.
- همیشه دستگاه را بر روی سطح صاف و پایدار قرار دهید.
- فر را روی میز یا کابینت آشپزخانه ای قرار دهید که تحمل دمای حداقل ۹۰ درجه ی سانتیگراد را داشته باشد و در اطراف آن فضای خالی در نظر بگیرید. تحت هیچ شرایطی فر را درون کابینت یا قفسه ای قرار ندهید.
- دستگاه را در معرض عوامل جوی (باران ، خورشید و...) قرار ندهید.
- دقت کنید تا سیم برق با سطوح داغ یا گرمایز در تماس نباشد.
- کودکان هشت سال به بالا می توانند از این دستگاه استفاده کنند. افرادی که توانایی جسمی ، حسی یا ذهنی کمتری دارند یا تجربه و دانش کافی در باره این دستگاه ندارند یا اینکه به آنها روش مصرف آموزش داده نشده است باید زیر نظر فردی که مسئولیت ایمنی آنها را بر عهده می گیرد ، باشند یا اینکه باید در ابتدا به صورت مناسب روش استفاده از دستگاه با در نظر گرفتن نکات ایمنی و خطرات ناشی از آن به آنها آموخته شده باشد. بازی کردن کودکان با دستگاه