

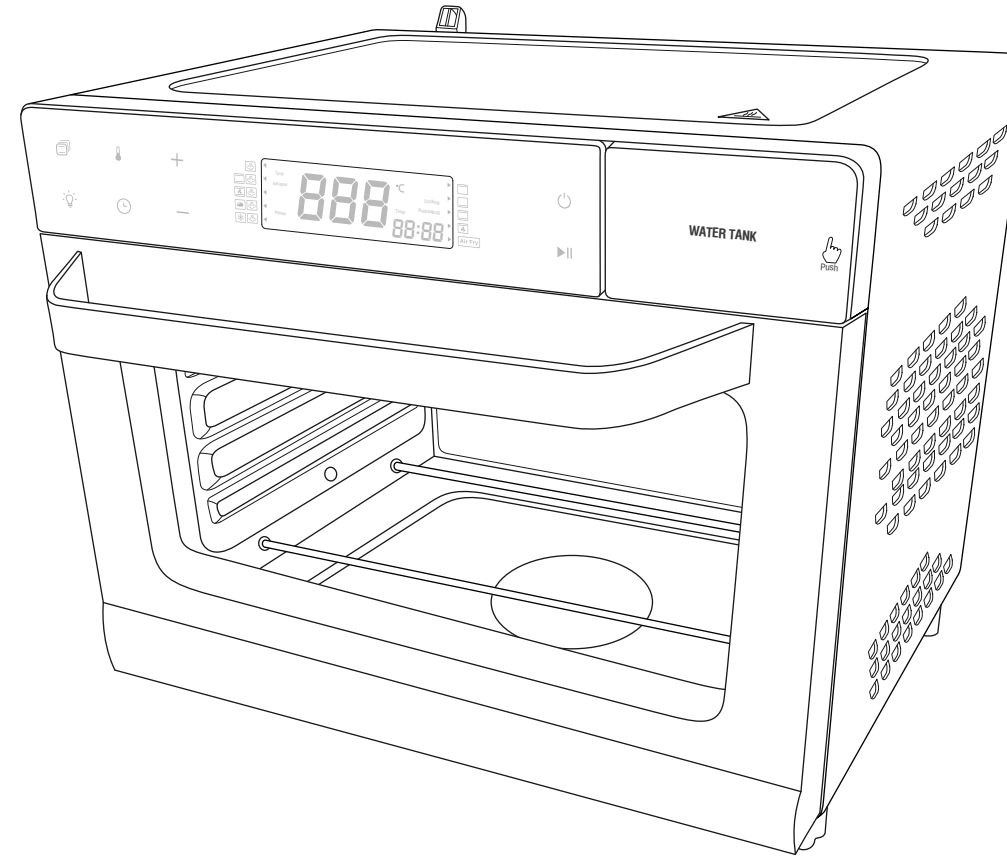
KENWOOD

Type MOS40

instructions for use
mode d'emploi
kullanım bilgileri
دستورالعمل برای استفاده
لأمعتدلاً تامیلة

English	3 - 13
Français	14 - 25
Türkçe	26 - 36
عربي	37 - 46
فارسی	47 - 55

6385102600 - REV.0 13/02/2025



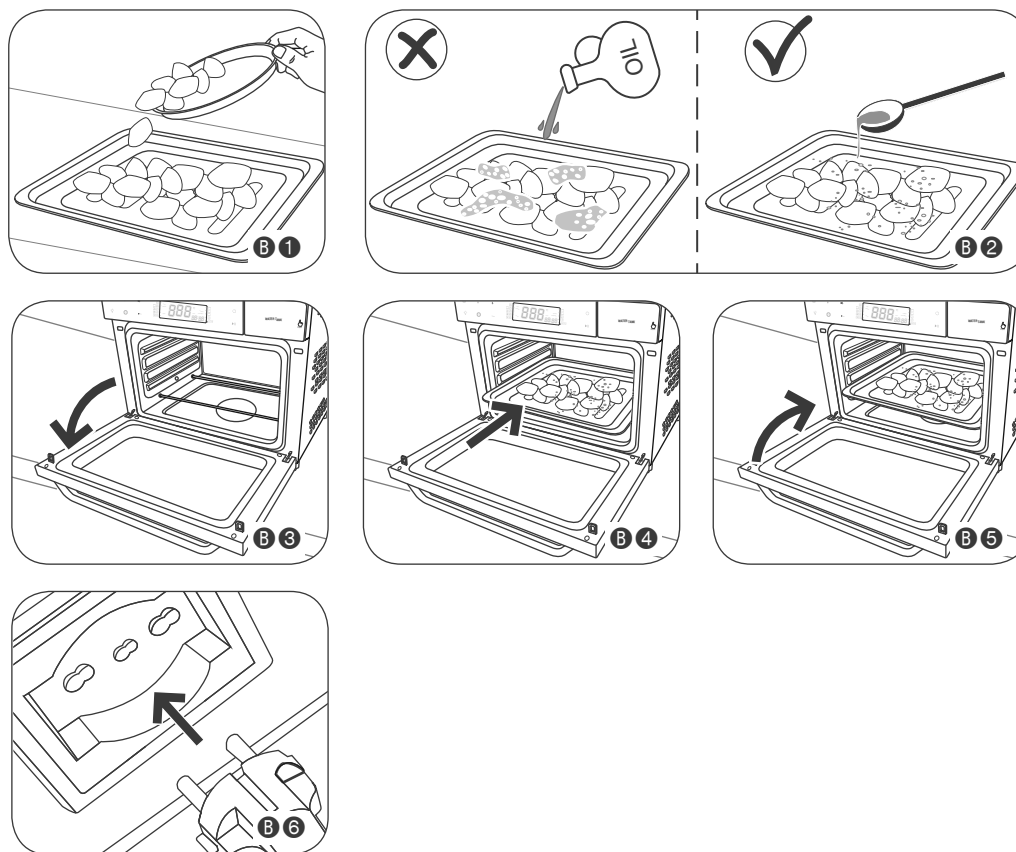
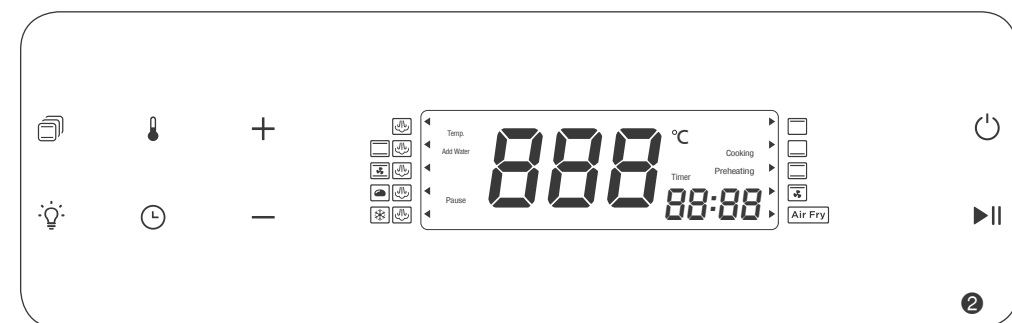
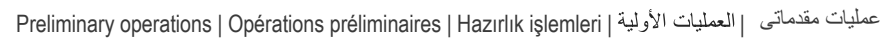
Kenwood Ltd

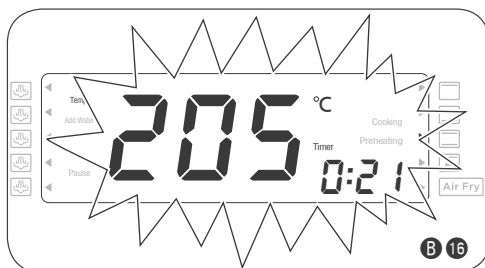
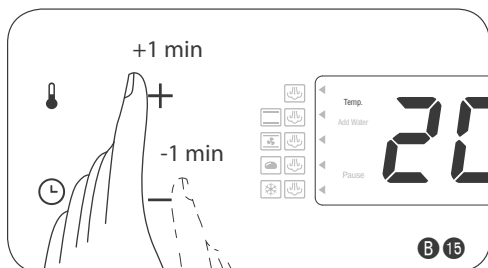
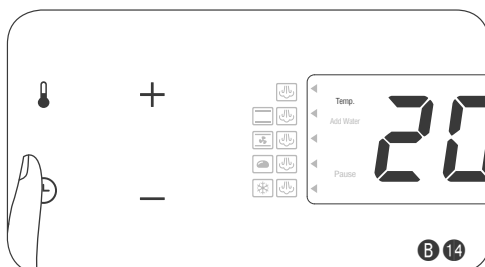
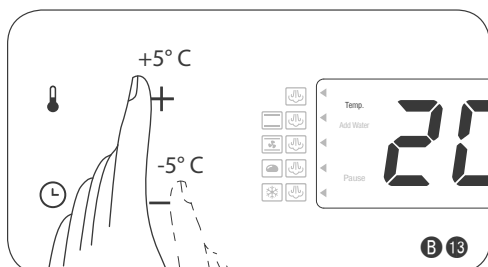
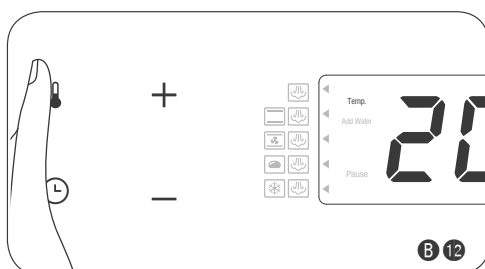
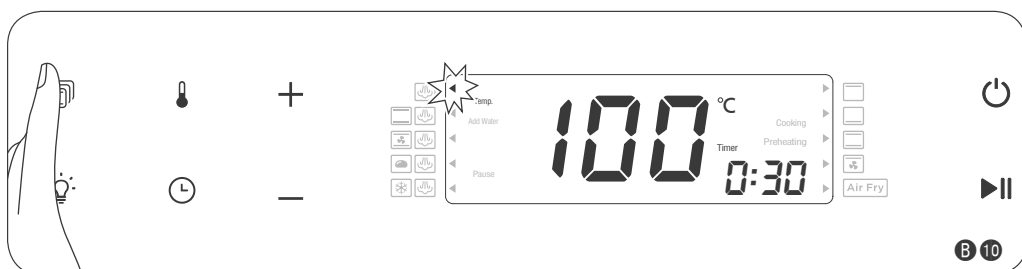
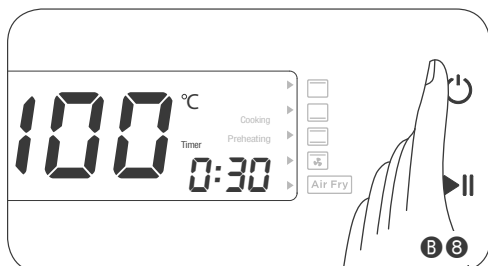
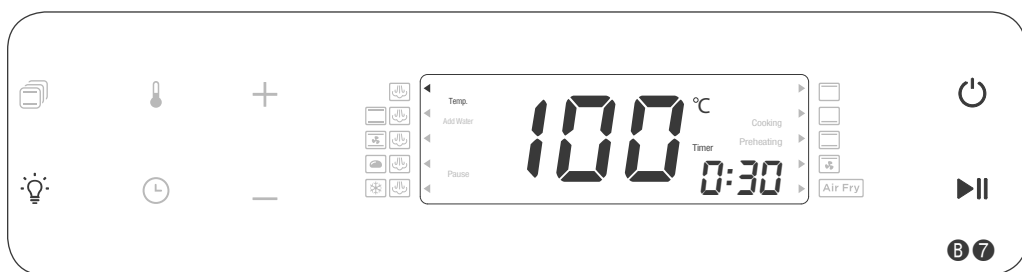
New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

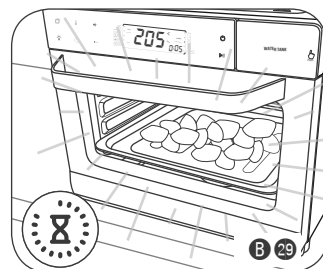
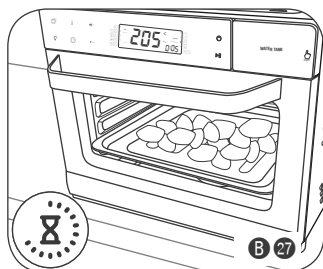
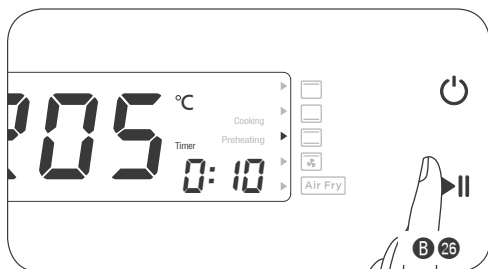
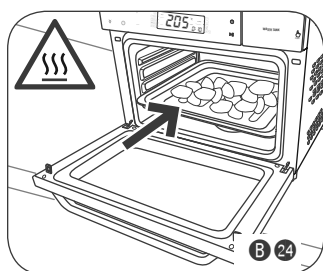
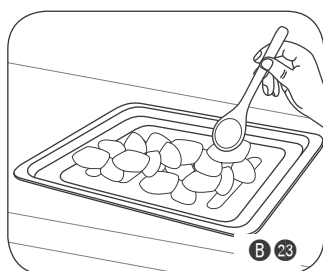
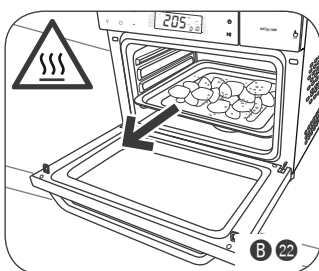
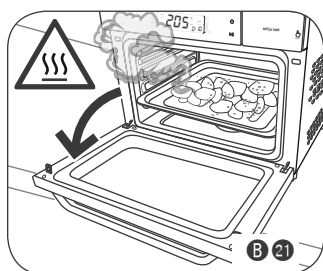
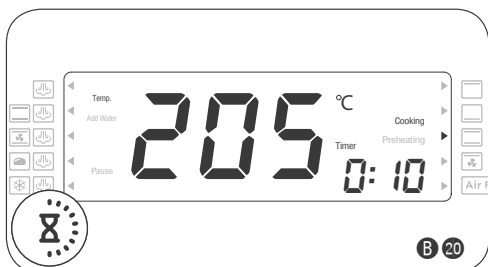
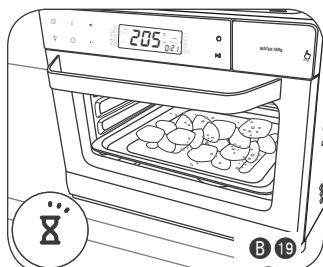
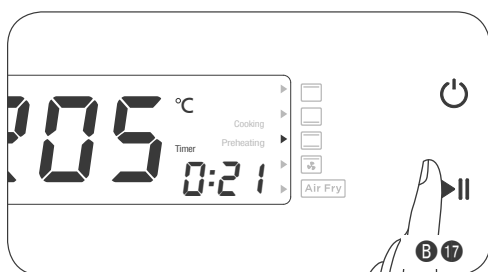
kenwoodworld.com

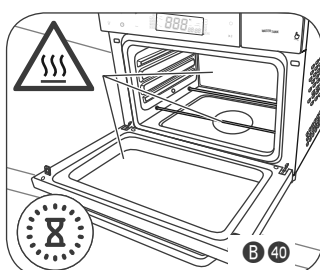
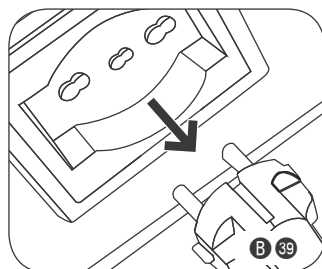
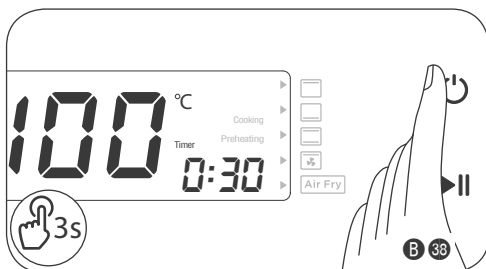
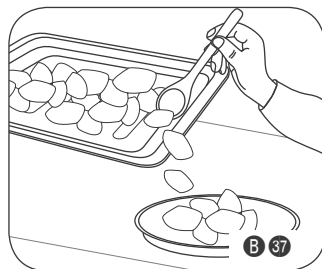
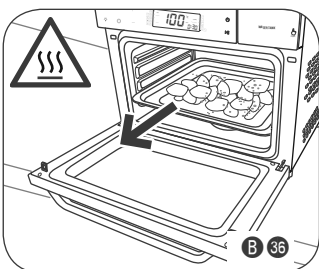
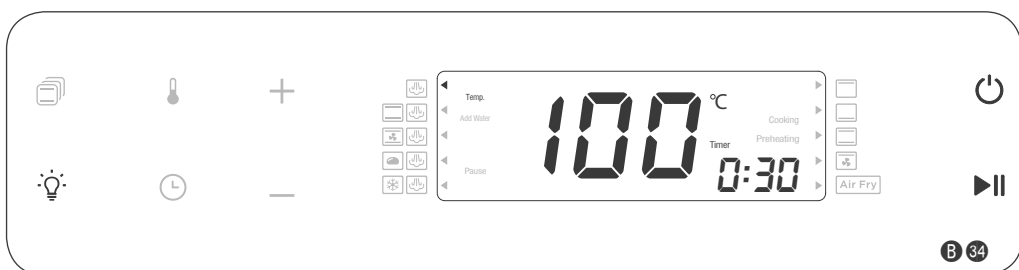
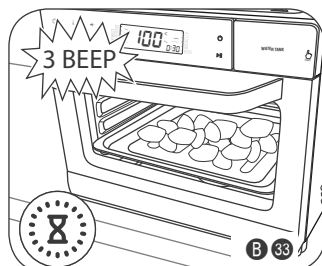
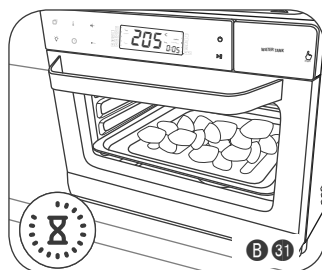
© Kenwood Ltd 2018

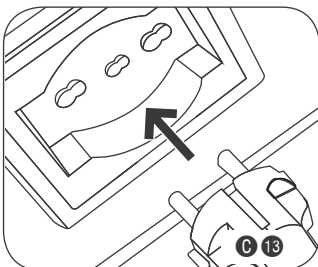
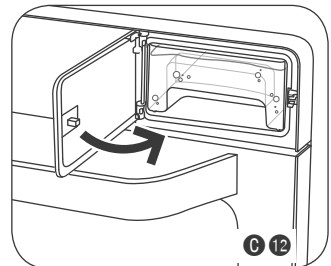
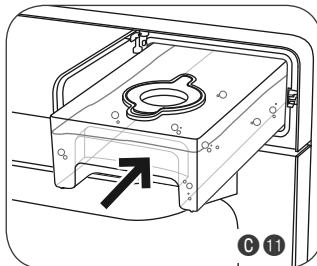
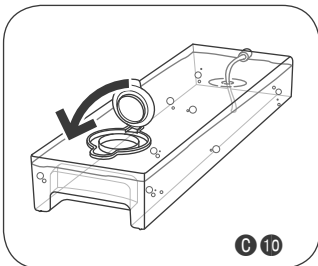
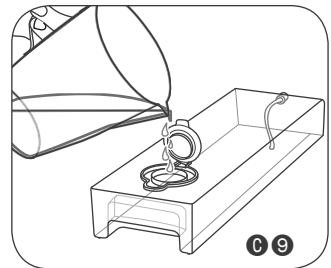
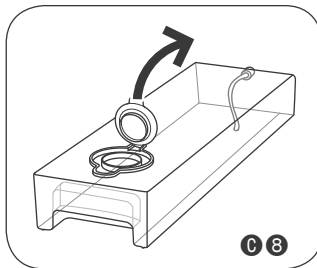
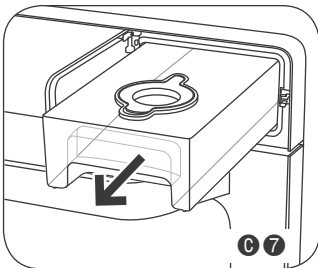
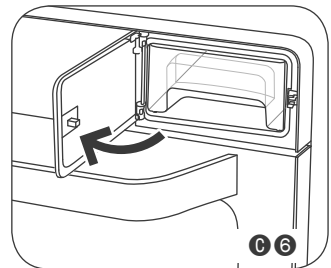
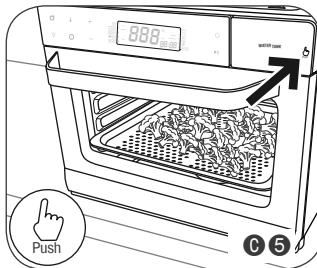
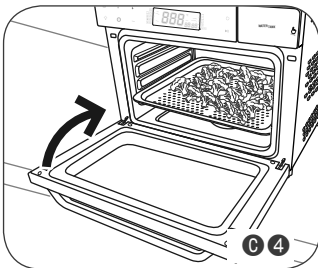
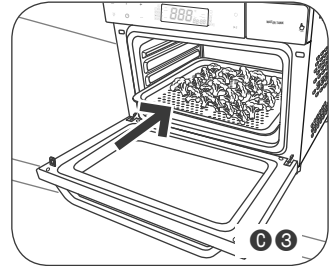
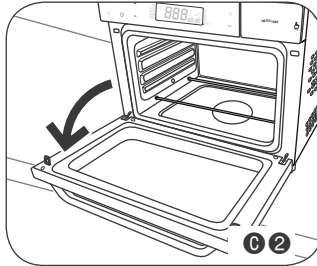
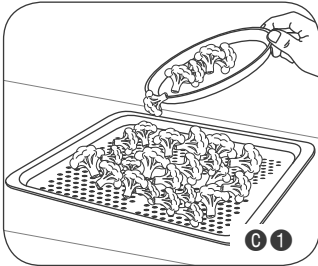


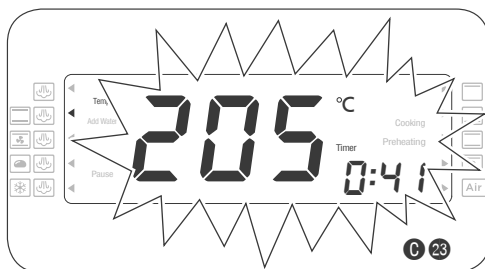
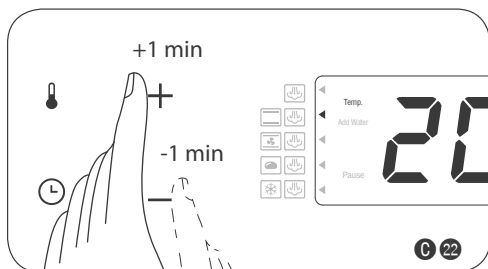
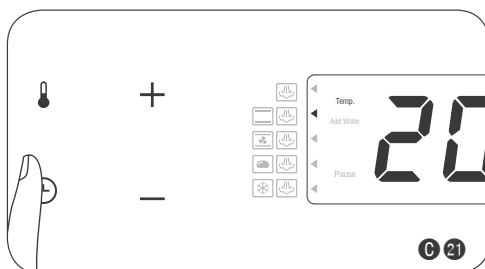
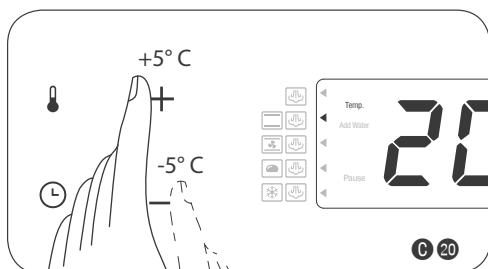
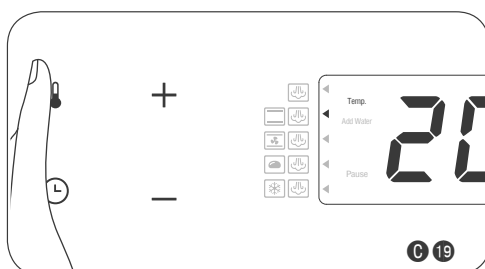
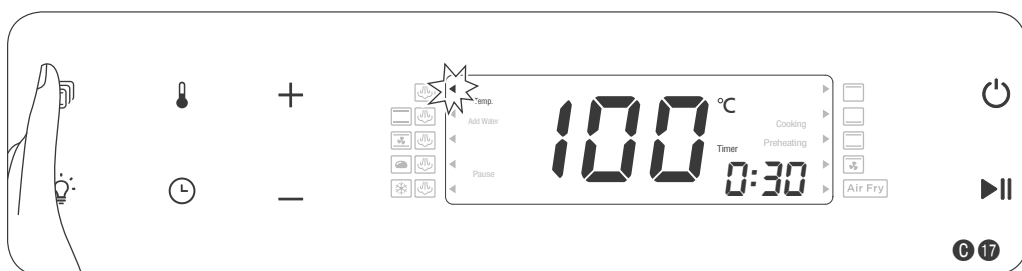
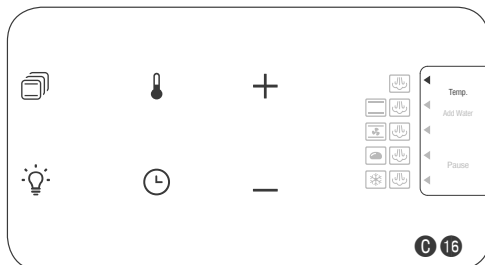
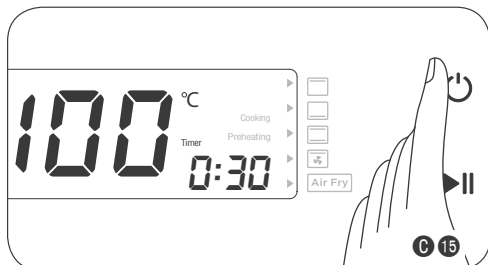
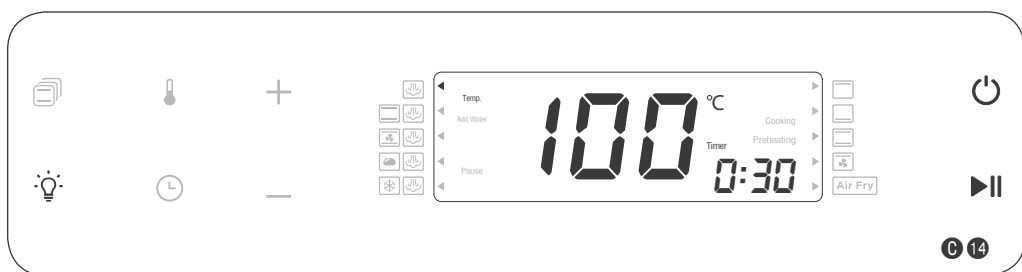


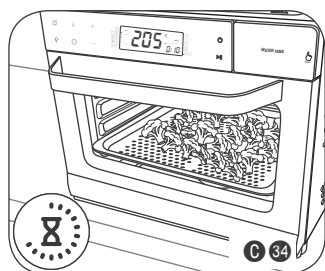
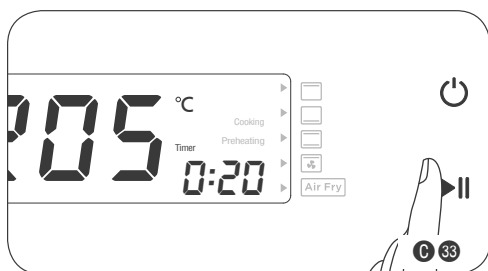
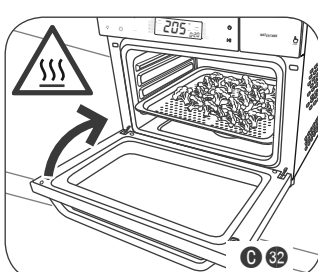
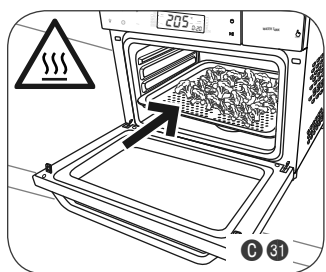
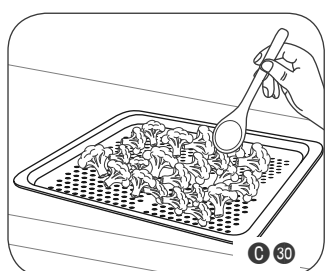
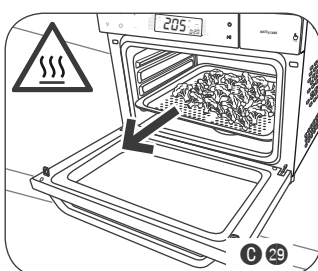
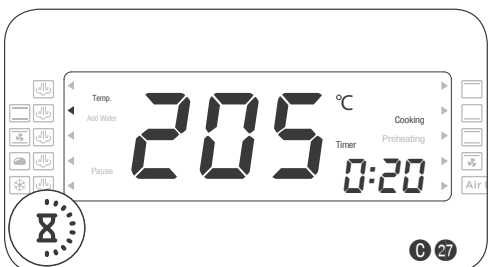
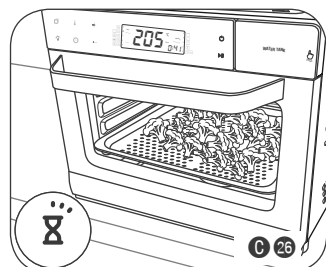
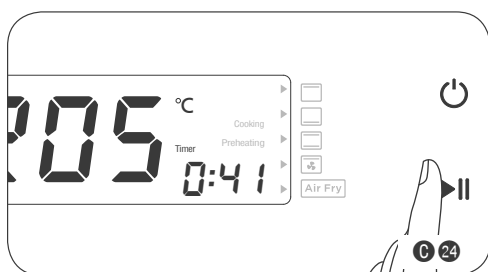


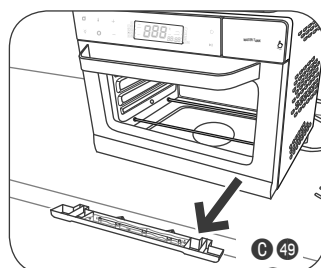
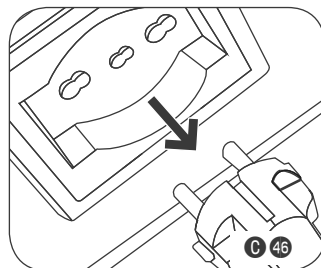
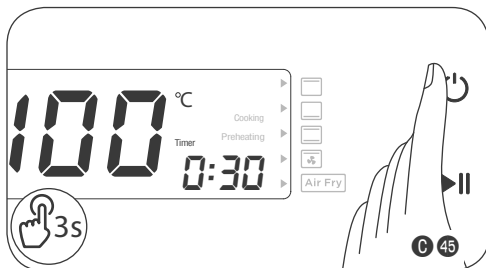
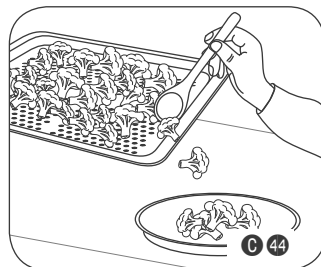
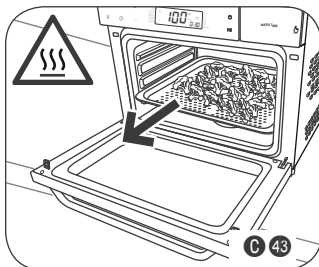
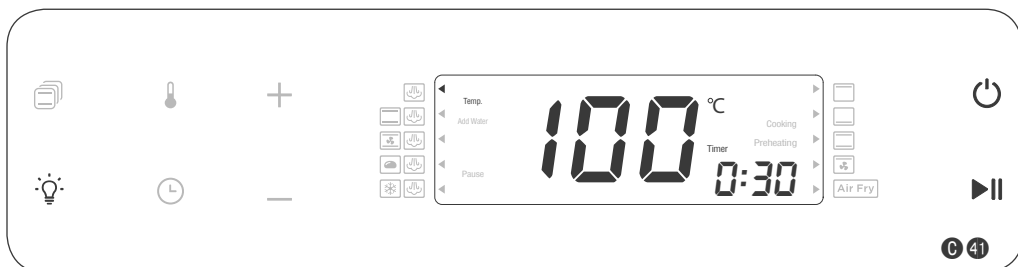
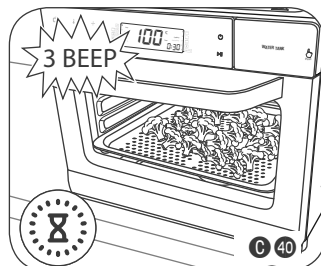
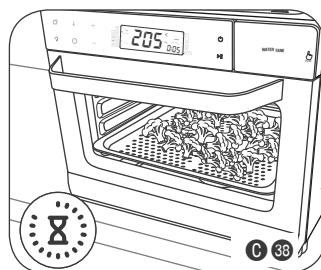


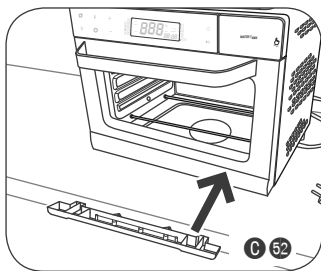
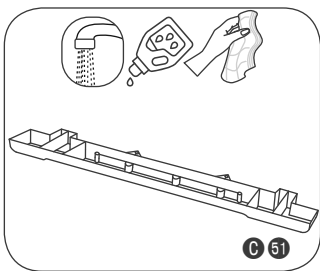
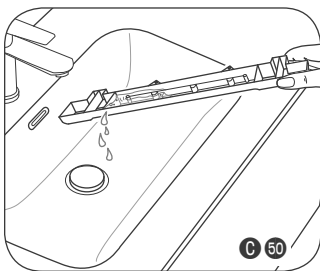




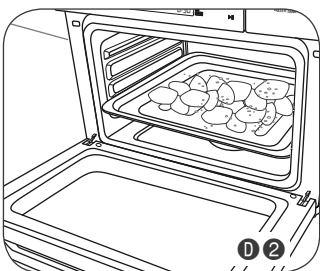


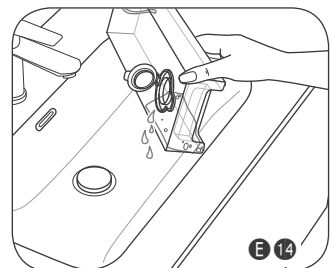
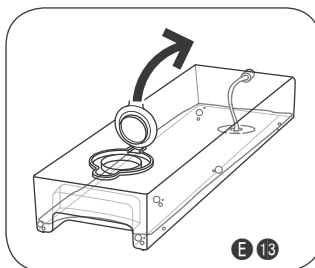
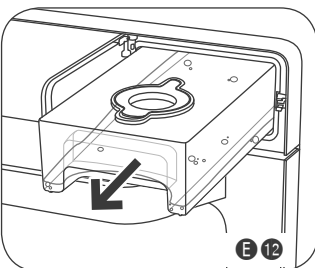
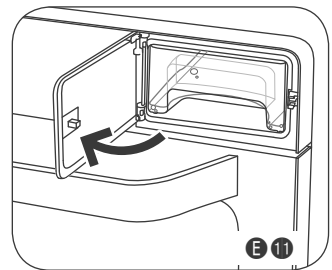
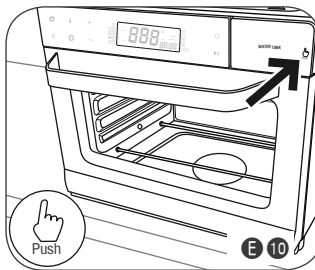
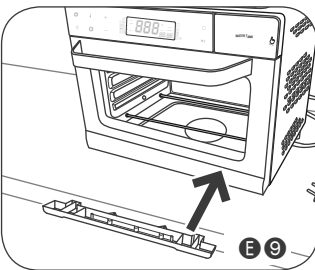
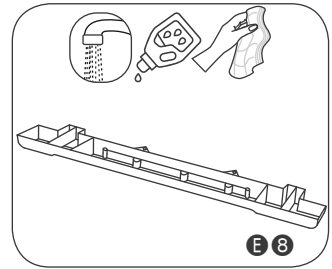
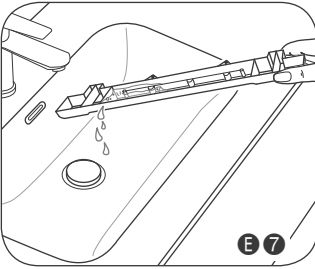
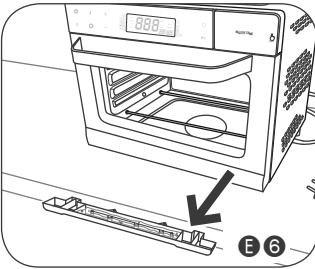
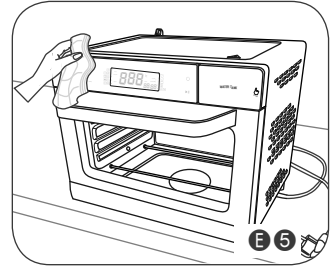
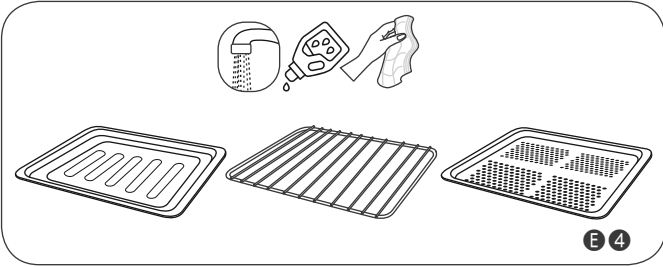
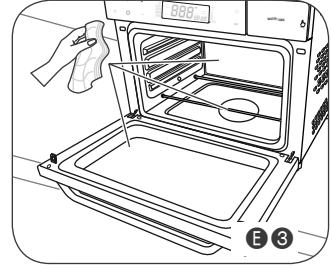
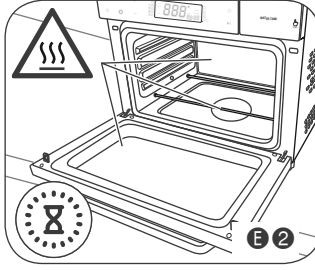
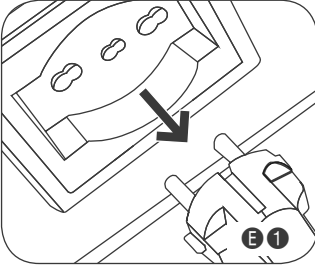


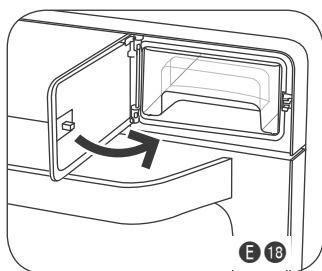
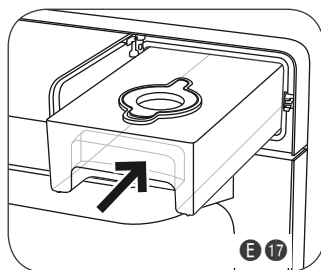
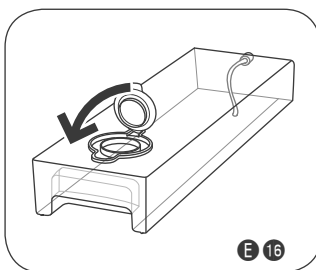
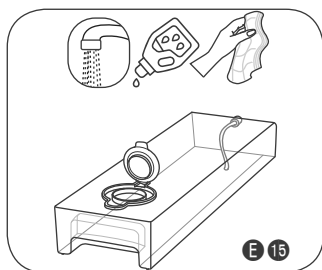




Accessories | Accessoires | Aksesuarlar | الملحقات | لوازم جانبی







English

Please refer to the first page, where you will find illustrations

Safety warnings

Read the instructions carefully before use.

- The appliance has been manufactured in compliance with the specific European Standards in force and all the parts potentially dangerous to the user are protected. Use the appliance only for its intended use to avoid possible injury and damage. Keep this manual handy for future reference. Should you decide to give this appliance to other people, remember to include these instructions as well.
- The appliance has been designed to be used for household purposes or similar, such as:
 - in cooking areas reserved for shop staff, offices and other professional environments
 - on farms
 - hotels, motels, bed & breakfasts and other residential facilities (for use by guests).
- Do not use the appliance for purposes other than those described in this manual. The manufacturer declines any responsibility for misuse or for any use other than those specified in this manual. Improper use also results in voiding any form of warranty.
- We suggest keeping the original packaging, as free assistance is not provided for failures resulting from inadequate packaging of the product at the time of shipping to an authorized Service Centre.
- In order not to compromise the safety of the appliance, use only original spare parts and accessories authorized by the manufacturer.
- The appliance complies with the Regulation (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 concerning the materials intended to come into contact with food products.
- Do not leave the packaging near children as it is a potential source of danger.
- The appliance can be used by children over 8 years of age and by people with reduced physical, sensory or mental capacities, or who lack experience or knowledge, only if they are supervised by a responsible person or if they have received and understood the instructions and the existing dangers when using the appliance.
- Children shall not play with the appliance.
- Always keep the appliance and the power cord out of the reach of children under the age of 8.
- Do not let the power cord hang in a place where it could be grasped by a child.

- Position the appliance so that children cannot reach the hot parts.
- Cleaning and maintenance by the user shall not be carried out by children unless they are older than 8 years and are supervised during the operation.
- If you decide to dispose of this appliance as waste, it is recommended to make it inoperative by cutting the power cord. It is also recommended to make harmless the parts of the appliance which could constitute a danger, especially for children who could use the appliance as a game.
- Before connecting the appliance to the power supply, check that the voltage shown on the identification plate under the appliance matches the local voltage supply.
- The use of extension cords not authorized by the manufacturer can lead to damages and accidents.
- Always connect the appliance to an earthed socket.
- Do not connect any other high-power equipment (such as stoves, irons, radiators) to the same power outlet. Danger of electric overload.
- Fully unwind the power cord before use.
- Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply.
- Do not leave the power cord against sharp parts or sharp edges.
- The power cord shall not touch hot surfaces.
- Never put live parts in contact with water: risk of short circuit and/or electric shock.
- Do not use the appliance if your hands are wet or if you are barefoot.
- If the appliance is left unused, also for a short period of time, turn it off and always unplug the power cord from the power outlet.
- Never pull the power cord or the appliance to disconnect the plug from the power outlet.
- The appliance shall be used and left at rest on a stable surface.
- Place the appliance in an environment that is sufficiently lit, clean and where the power outlet is easily accessible.
- Place the appliance on a flat, stable and heat resistant surface.
- Do not place the appliance on very hot surfaces or near open flames to prevent the coating from being damaged.
- Do not place the appliance near flammable materials (such as fabrics, curtains).
- Do not place the appliance or the power cord near or over hot electric or gas stoves, or near a microwave oven.
- The appliance must not be powered by external timers or separate remote-controlled systems.
- Never place objects on the appliance.
- Do not operate the appliance empty.

- Do not use the appliance outdoors.
- Do not leave the appliance exposed to weathering (such as rain or sun).
- In order to lift the appliance, hold it by the body.
- The appliance must not be used if it has been dropped or if there are visible signs of damage. Do not use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance is faulty. All repairs, including the power cord replacement, shall be carried out only by authorized Service Centre or technicians, in order to prevent any risk.
- **ALWAYS KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.**

 Safety warnings during use

- The appliance can be used to cook solid foods. Do not use the appliance to cook liquid foods. This appliance must not be used for commercial and industrial purposes. Any other use of the appliance is not intended by the Manufacturer, which is exempt from any liability for damage of any kind, generated by improper use of the appliance. Improper use also results in voiding any form of warranty.
- Do not pour water directly over the appliance when filling the water tank. Do not allow water to enter the appliance.
- Do not fill the water tank with water above 50° C or below 10° C to avoid leaks.
- Close the water tank cap properly after filling the water tank. Risk of water leakage.
- Do not drop the water tank from a great height. The water tank may break and cause water leakage.
- Do not fill the drip pan with oil. Danger of fire.
- Never add liquid ingredients into the drip pan. If necessary for cooking needs, add small quantities of liquid. Always check that the liquid has been absorbed by the solid ingredients before adding more.
- Do not place objects on the appliance door when it is open.
- Always and only insert the ingredients into the accessories supplied, to avoid food contact with the electric resistances.
- Always check that the accessories are properly inserted into the cooking compartment before starting the appliance.
- Never use the appliance without inserting at least one of the accessories into the cooking compartment.
- Before putting the appliance into operation, check that the accessories and the cooking compartment are free from foreign objects.

- Do not insert an excessive amount of food to be cooked. Danger of fire and/or electric shock.
- Do not insert utensils, metal objects or flammable materials (for example cardboard, plastic) into the accessories or the cooking compartment. Danger of fire and/or electric shock.
-  Warning: hot surface.
- The cooking compartment, the accessories and the internal metal parts of the appliance can become hot during use. Keep your hands and face away from the hot parts of the appliance.
- Hot steam may escape from the air intake or the cooking compartment of the appliance during cooking. Keep your hands and face away from the air intake and the cooking compartment.
- Do not touch the cooking compartment, the accessories and the internal metal parts of the appliance when the appliance is operational or in the minutes following its shut-down. Wait for the cooling of hot parts.
- Danger of breaking the door glass. Do not pour water or other liquids on the door glass when it is hot.
- When you open the door, or when you remove the accessories from the cooking compartment, hot air and steam also come out. Keep your hands and face away from the cooking compartment.
- Always grasp the handle to open the appliance door.
- Use pot holders or tea towels to remove the accessories.
- Do not touch the resistances.
- Do not use metal utensils to remove food from the accessories.
- Do not obstruct the air intake when the appliance is operational, to avoid material damage and/or the appliance overheating.
- Make sure that the ingredients cooked into the appliance are golden brown and not black or dark. Remove the possible burned parts from the ingredients.

Description of the appliance

- | | |
|----------------------------------|------------------------|
| ① Body of the appliance | ⑨ Power cord |
| ② Water tank door opening button | ⑩ Steam exhaust duct |
| ③ Water tank door | ⑪ Condensation drawer |
| ④ Water tank cap | ⑫ Handle |
| ⑤ Water tank | ⑬ Door |
| ⑥ Drip pan | ⑭ Cooking compartment |
| ⑦ Grill | ⑮ Touch screen display |
| ⑧ Perforated tray | |

Touch screen display description

BAKING PROGRAMS		
	TOP HEATING	
	BOTTOM HEATING	
	TOP AND BOTTOM HEATING	
	TOP HEATING + FAN	
	AIR FRY	
STEAM COOKING PROGRAMS		
	STEAM COOKING	
	TOP AND BOTTOM HEATING + STEAM COOKING	
	TOP AND BOTTOM HEATING + FAN + STEAM COOKING	
	FERMENTATION + STEAM COOKING	
	DEFROST + STEAM COOKING	
BUTTONS		
	Button	Description
	PROGRAMS button	Allows the user to select the desired cooking program.
	LUCE button	Press the button to turn on the light inside the cooking compartment.
	TEMPERATURE button	Allows the user to manually adjust the cooking temperature. Press the + or - buttons to raise or lower the cooking temperature.
	TEMPO button	Allows the user to manually adjust the cooking time. Press the + or - buttons to increase or decrease the cooking time.

	ON/OFF button	Allows the user to turn on or off the appliance.
	START/PAUSE button	Allows the user to start/pause the cooking process.

Description of the indicator lights on the display

Indicator light	Indicator light name	Status	Meaning
Add Water	ADD WATER	On	Fill the water tank with water.
Cooking	COOKING	On	Cooking process underway.
Preheating	PRE-HEATING	On	Pre-heating of the appliance in progress.
Pause	PAUSE	On	The appliance has been paused.
	SELECTION ARROW	On	It shows the chosen cooking program.

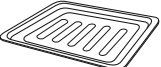
How to use the appliance

Before use, insert the steam exhaust duct ⑩ at the back of the appliance A 5.

Important

- When using the appliance for the first time, you may notice the release of a slight smell and a little smoke: this is to be considered perfectly normal because some parts have been slightly lubricated, it will stop occurring after a short time. This will have no effect on the operation of the appliance.

More than one accessory can be placed in the cooking compartment ⑭ at the same time to cook more food.

	Drip pan for roasting, baking, gratin. Ideal for roast chicken, red meat, gratinated vegetables, sponge cake and all baked foods
	Perforated tray for drying, air frying, browning, toasting. Ideal for bread, potatoes, meat, fish, fruit, vegetables
	Grill for food to be cooked inside a mould (such as cakes) or an oven pan, for pizza, meat and fish.

Important

- Do not overload the accessories with an excessive quantity of food.
- If it is necessary to add cooking oil, it is possible to place an aluminium foil in the chosen accessory and another aluminium foil to cover the food to be cooked. This will prevent hot oil from splashing on the resistances of the cooking compartment.
- When cooking with a grill, perforated tray or drip pan, distribute the oil evenly over the food for crispier and browner results. Then, place the food to be cooked on the grill, in the perforated tray or in the drip pan.
- When cooking food with a grill or a perforated tray, it is also possible to insert the drip pan at the lowest level of the cooking compartment to collect fat. To avoid fumes, bad smells and scale deposits, it is advisable to pour a little water into the drip pan.

Press the PROGRAMS button () repeatedly until selecting the desired cooking program **B 10**. The selection arrow shows the selected cooking program on the display ( **B 11**).

Important

- Place the chosen accessory so that the food is at a distance of at least 2 cm from the heaters located in the upper and lower part of the cooking compartment.

Each pre-set cooking program has a default cooking time, but it is possible to manually set the cooking temperature and time.

To increase the selection speed, press and hold down the + or - buttons.

While cooking, the display **15** shows the decreasing time and the set temperature.

Throughout the cooking process, the display will show the COOKING indicator light (**Cooking**).

If you want to change the temperature or cooking time after you have started cooking:

- 1 Press the START/PAUSE button () to pause the appliance operation. The PAUSE indicator light flashes on the display of the appliance (**Pause**).
- 2 Set the desired cooking time and temperature.
- 3 Press the START/PAUSE button () to resume the cooking process.

Press the LIGHT button () to turn on the light inside the cooking compartment if you want to check the cooking process of the food.

It is possible to open the appliance during operation, for example to mix the ingredients during the cooking process. The cooking process stops. The PAUSE indicator light flashes on the display of the appliance (**Pause**). Press the START/PAUSE button () to resume the cooking process after closing the door.

Important

- At the end of the cooking process, the appliance can be used immediately to prepare other food.

Press and hold the ON/OFF button () to turn off the appliance.

Baking programs

See the pictures in the "Baking programs" sequence to use the baking programs.

Steam cooking programs

See the pictures in the "Steam cooking programs" sequence to use the steam cooking programs.

Fill the water tank to use the steam cooking programs.

To extend the useful life of the appliance and to avoid scale deposits, it is recommended to use mineral water with low dry residue.

If there is insufficient water in the water tank, the appliance beeps 2 times every 5 seconds for 5 minutes and the ADD WATER indicator light (**Add Water**) flashes on the display.

The cooking process stops.

Add water to the water tank. Press the START/PAUSE button () to resume the cooking process.

If no action is taken, the appliance will enter the stand-by mode after 5 minutes.

If a steaming program is started without the water tank inserted, or if the water tank is removed while the steaming program is ongoing, the appliance will beep twice every 5 seconds for 5 minutes and the cooking process will stop. The PAUSE indicator light flashes on the display of the appliance (**Pause**). Insert the water tank into its seat. Press the START/PAUSE button () to resume the cooking process.

If no action is taken, the appliance will enter the stand-by mode after 5 minutes.

Important

- After using each steam cooking program, wipe off any condensation from the cooking compartment and the door glass of the appliance with a cloth.
- After using each steam cooking program, remove the condensation drawer **11**. Empty and dry the condensation drawer.

Cooking programs

The following table shows the pre-set cooking programs available on the touch screen display.

Each symbol corresponds to a pre-set cooking program. The program is set with a recommended cooking temperature and time based on the type of food. The cooking time is approximate, it depends also on the thickness and the quantity of the ingredients used. It is possible to change the time and temperature of the cooking programs.

Baking programs		Time		Temperature (°C)		Top heating	Bottom heating	Ventilation system
		Default	Interval	Default	Interval			
	Top heating	50 min	5 min - 2 h	180	80 - 200	YES	NO	NO
	Bottom heating	50 min	5 min - 2 h	180	80 - 200	NO	YES	NO
	Top and bottom heating	20 min	5 min - 2 h	200	80 - 230	YES	YES	NO
	Top heating + fan	45 min	5 min - 2 h	180	80 - 200	YES	NO	YES
	Air Fry	30 min	5 min - 2 h	160	80 - 230	YES	YES	YES
Steam cooking programs		Time		Temperature (°C)		Top heating	Bottom heating	Ventilation system
		Default	Interval	Default	Interval			
	Steam cooking	30 min	5 min - 2 h	100	-	NO	NO	NO
	Top and bottom heating + Steam cooking	40 min	5 min - 2 h	200	120 - 230	YES	YES	NO
	Top and bottom heating + Fan + Steam cooking	50 min	5 min - 2 h	180	120 - 230	YES	YES	YES
	Fermentation + Steam cooking	1 h	5 min - 12 h	38	30 - 50	NO	NO	NO
	Defrost + Steam cooking	30 min	5 min - 2 h	40	30 - 60	NO	NO	YES

The following table shows approximate times and temperatures for different types of food:

Chips (frozen)	15 – 20 minutes	200°
Chips (fresh)	20 – 30 minutes depending on how the potato is cut	180° 200°
Fried vegetables	10 – 15 minutes	200°
Croquettes	12 – 15 minutes	190°
Chicken nuggets	10 minutes	200°
Chicken legs	20 – 25 minutes	190°
Steak	10 – 15 minutes	190°
Meatballs	8 minutes	180°
Scampi	15 – 20 minutes	160°
Cake	20 – 30 minutes	160°
Quiche	25 – 30 minutes	180°
Fish	15 – 20 minutes	160° 180°
Pork cutlet	10 – 15 minutes	200°
Spring rolls	10 – 15 minutes	200°
Vegetables	10 - 20 minutes	180°

TOP AND BOTTOM HEATING program

The TOP AND BOTTOM HEATING program has a pre-heating function. The pre-heating function lasts for about 8 minutes, depending on the selected temperature.

- 1 Press the PROGRAMS button () until selecting the TOP AND BOTTOM HEATING program ().
- If necessary, manually change the cooking time and temperature.
- 2 Press the START/PAUSE button () to start the cooking program. The PRE-HEATING indicator light flashes on the display of the appliance (Preheating).

At the end of the pre-heating function, the appliance beeps 2 times every 30 seconds. If no action is taken for 2 minutes after the pre-heating function, the cooking process starts automatically.

If the pre-heating function is not required, press the START/PAUSE button () again to start the cooking time. Throughout the cooking process, the display will show the COOKING indicator light (Cooking).

The cooking time does not include pre-heating.

DEFROST + STEAM COOKING program

The appliance has a DEFROST + STEAM COOKING program to defrost food before cooking.

- 1 Press the PROGRAMS button () until selecting the DEFROST + STEAM COOKING program ().
- If necessary, manually change the cooking time and temperature.
- 2 Press the START/PAUSE button () to start the cooking program.

FERMENTATION + STEAM COOKING program

The appliance has a FERMENTATION + STEAM COOKING program () to ferment various kinds of foods, such as yogurt, bread, vegetables, at low temperature at home.

- 1 Press the PROGRAMS button () until selecting the FERMENTATION + STEAM COOKING program ().
- If necessary, manually change the cooking time and temperature. When using the FERMENTATION + STEAM COOKING program () , the temperature increases or decreases by 1 °C at a time to ensure a more precise temperature setting.
- 2 Press the START/PAUSE button () to start the cooking program.

AIR FRY program

The AIR FRY program () is suitable for fast, even and crispy cooking with the addition of a tablespoon of oil.

- 1 Press the PROGRAMS button () until selecting the AIR FRY program ().
- If necessary, manually change the cooking time and temperature.
- 2 Press the START/PAUSE button () to start the cooking program.

Stand-by mode

This appliance is equipped with a stand-by mode.

The appliance enters the stand-by mode:

- 5 minutes after the cooking has been stopped.
- At the end of the cooking process, after about 2 minutes of non-use.

Safety warnings during cleaning and maintenance

- Regular and daily cleaning maintains the appliance efficient and extends the life of the appliance.
- Cleaning and maintenance operations shall be carried out when the appliance is off and unplugged from the power outlet.
- Unplug the appliance from the power outlet and wait for the hot parts to cool down before carrying out any cleaning and maintenance operations.
- After unplugging the appliance and when hot parts have cooled down, only clean the appliance using a damp, non-abrasive cloth and a few drops of mild, non-aggressive detergent.
- Do not use abrasive cleansers or metal tools to avoid scratching and damaging the coating. Never use solvents that damage plastic parts.

See the pictures in the "Cleaning and Maintenance" sequence for the cleaning and maintenance of the appliance.

Cleaning the appliance

- Clean the fixed parts of the appliance using a non-abrasive damp cloth to prevent damaging the coating. Dry using a dry cloth.
- Clean the cooking compartment  of the appliance with a non-abrasive cloth, soaked in warm water. Dry using a dry cloth.
- Clean the resistances with a dry cloth to remove residual of food.

Cleaning the accessories

Important

- The accessories are dishwasher-safe. Alternatively, use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge.
- To soften food residues, immerse the accessories in hot water. Add a few drops of detergent. Let effect for 10 minutes. Wash and dry.

Cleaning the water tank

- Clean the water tank regularly.
- Empty the water tank and add clean water after no more than 3 days of non-use.

Descaling

Good maintenance and regular cleaning preserve and keep the appliance efficient for a longer period of time, as well as significantly reduce possible limescale deposits in the appliance. Despite this, should the appliance operation be compromised after some time, due to frequent use of hard and very calcareous water, descaling can be carried out in order to remove the malfunction. For this purpose, only use a citric acid-based descaling product. This product can be easily found at Service Centres.

The Manufacturer assumes no responsibility for damage to internal components of the appliance caused by the use of non-compliant products due to the presence of chemical additives.

Follow the steps below:

- 1 Press the opening button of the water tank door   .
 - 2 Open the water tank door  of the appliance .
 - 3 Remove the water tank  from the appliance .
 - 4 Remove the water tank cap  .
 - 5 Fill the tank with fresh still water.
 - 6 Pour the percentage of descaling product recommended by the supplier of the solution into the water tank.
- Do not use vinegar or other descaling agents not authorised by the Manufacturer.**
- 7 Insert the water tank cap into the tank.
 - 8 Insert the water tank into its seat.
 - 9 Close the water tank door of the appliance.
 - 10 Plug the appliance into the power outlet.
 - 11 Press the ON/OFF button   .
 - 12 Press the PROGRAMS button  until selecting the STEAM COOKING program .
 - Do not adjust the cooking time manually. Maintain the default cooking time (30 minutes) of the STEAM COOKING program .
 - 13 Press the START/PAUSE button   to confirm. The descaling process starts. Limescale deposits will thus be removed from the internal circuit of the appliance.
 - 14 Repeat the process with fresh natural water to remove any residual descaling agent.

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 shall not be disposed of as urban waste.

It shall 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.

Troubleshooting

Problems	Possible causes	Solutions
The appliance does not work.	The power cord is not plugged in.	Insert the plug into the power socket, which must be earthed.
The ingredients are not ready.	The amount of ingredients is too high.	Use a smaller amount of ingredients. Small food quantities are easier to be cooked evenly.
	The set temperature is too low.	Set a higher cooking temperature.
	The cooking time selected is too short.	Set a longer cooking time.
The ingredients are not cooked evenly.	Some ingredients need to be stirred several times during cooking.	The ingredients on top or that are covered with other ingredients must be stirred while cooking.
The ingredients are not crunchy.	Some ingredients need larger amounts of oil.	Add a little more oil.
	You are using snacks that have to be cooked in a traditional way.	Use snacks for the oven or brush the snacks with oil before putting them into the accessory.
White smoke comes out of the appliance.	The ingredients you are cooking are greasier.	When frying fatter ingredients, more oil is deposited on the accessories. The oil produces more white smoke while cooking. This has no effect on the preparation of the ingredients or on the appliance.
	There are residues of fat from previous cooking on the accessories.	White smoke is caused by heating of fat or oil on the accessories. Thoroughly clean the accessories after use.
Fresh potatoes, cut in sticks, are not fried evenly.	The type of potatoes used is not suitable for frying.	Use fresh potatoes and be sure to stir them while cooking.
	Wash and dry the potatoes before frying them.	Wash the potatoes and remove all the starch that has deposited on the potatoes.
Fresh potatoes, cut in sticks, are not crunchy.	The crunchiness of the fried potatoes depends on the quantity of water contained in the potatoes and from the quantity of oil.	Make sure to dry the water from the external parts of the potatoes before you add the oil.
		Cut the potatoes in smaller sticks for more crunchiness.
		Add a little more oil.
E1	The appliance is in short-circuit or open-circuit condition	Contact an authorized Service Centre.
E2	The steam generator is in short-circuit or open-circuit condition	Contact an authorized Service Centre.
E3	The appliance is overheating	Turn off and let the appliance cool down.

Français

Se référer à la première page, où on trouve les illustrations

Avertissements de sécurité

Lire attentivement les instructions avant l'utilisation.

- L'appareil a été fabriqué conformément aux Normes européennes spécifiques en vigueur et toutes les pièces potentiellement dangereuses pour l'utilisateur sont protégées. Utiliser cet appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu afin d'éviter tout risque de blessure et de dommage. Conserver ce manuel à portée de main pour référence future. Si on souhaite transmettre cet appareil à d'autres personnes, n'oublier pas d'inclure également ces instructions.
- L'appareil a été conçu pour être utilisé dans des environnements domestiques ou similaires, tels que :
 - dans les coins cuisine réservés au personnel des magasins, dans les bureaux et autres environnements professionnels
 - dans les fermes
 - hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres installations de type logement (à l'usage de leurs clients).
- Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles décrites dans ce manuel. Aucune responsabilité n'est assumée pour une utilisation incorrecte ou pour des utilisations autres que celles spécifiées dans ce manuel. Une utilisation incorrecte entraîne également l'annulation de toute forme de garantie.
- Il est conseillé de conserver l'emballage d'origine, car les dommages dus à un emballage inapproprié lors de l'expédition à un Centre d'Assistance agréé ne sont pas couverts par l'assistance gratuite.
- Afin de ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, n'utiliser que des pièces de rechange et des accessoires d'origine autorisés par le fabricant.
- L'appareil est conforme au règlement (CE) n°1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires.
- Les éléments d'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils sont des sources potentielles de danger.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, uniquement s'ils sont supervisés par une personne responsable ou s'ils ont reçu et compris les instructions et les dangers existants lors de l'utilisation de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Toujours garder l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation dans un endroit où il pourrait être saisi par un enfant.
- Placer l'appareil de manière que les enfants ne puissent pas toucher les parties chaudes.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectuées par des enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et opèrent sous surveillance.
- Si on décide d'éliminer cet appareil en tant que déchet, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant le cordon d'alimentation. Il est également recommandé de rendre inoffensives les parties de l'appareil qui pourraient constituer un danger, notamment pour les enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.
- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, vérifier que la tension indiquée sur la plaque signalétique située sous l'appareil correspond à celle du secteur local.
- L'utilisation de rallonges non autorisées par le Fabricant de l'appareil peut provoquer des dommages et des accidents.
- Brancher l'appareil uniquement sur une prise mise à la terre.
- Ne pas brancher d'autres appareils à puissance élevée (poêles, fers à repasser, radiateurs électriques) sur la même prise électrique. Danger de surcharge électrique.
- Dérouler complètement le cordon d'alimentation avant l'utilisation.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur le secteur.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation en contact avec des pièces coupantes et des arêtes vives.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne jamais mettre les parties sous tension en contact avec de l'eau : risque de court-circuit et/ou de choc électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds nus.
- En cas de non-utilisation, même pendant une brève période de temps, éteindre l'appareil et toujours débrancher la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.
- Ne pas tirer le cordon d'alimentation ou l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- L'appareil doit être utilisé et laissé à l'arrêt sur une surface stable.
- Placer l'appareil dans un endroit bien éclairé, propre et présentant la prise de courant facilement accessible.
- Placer l'appareil sur une surface plate, stable et résistante aux hautes températures.

- Ne pas placer l'appareil sur des surfaces très chaudes ou à proximité de flammes nues pour éviter d'endommager le revêtement.
- Ne pas placer l'appareil à proximité de matériaux inflammables (par exemple, tissus, rideaux).
- Ne pas placer l'appareil ou le cordon d'alimentation à proximité ou au-dessus d'une cuisinière électrique ou à gaz chaude, ou à proximité d'un four à micro-ondes.
- L'appareil ne doit pas être alimenté par des minuteries externes ou des systèmes de contrôle à distance.
- Ne jamais placer d'objets sur l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (par exemple pluie, soleil).
- Saisir le corps de l'appareil pour le soulever.
- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles de dommages. Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil est défectueux. Afin d'éviter tous les risques possibles, l'ensemble des réparations, y compris le remplacement du cordon d'alimentation, doivent exclusivement être effectuées par un Centre d'Assistance ou par des techniciens agréés.
- **TOUJOURS CONSERVER CES INSTRUCTIONS.**

Avertissement de sécurité lors de l'utilisation

- L'appareil peut être utilisé pour cuisiner des aliments solides. Ne pas utiliser l'appareil pour cuisiner des aliments liquides. Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins commerciales et industrielles. Toute autre utilisation de l'appareil n'est pas prévue par le Fabricant, qui est exonéré de toute responsabilité pour les dommages de toute nature, générés par une mauvaise utilisation de l'appareil. Une utilisation incorrecte entraîne également l'annulation de toute forme de garantie.
- Ne pas verser d'eau directement sur l'appareil lorsqu'on remplit le réservoir à eau. L'eau ne doit pas pénétrer dans l'appareil.
- Ne pas remplir le réservoir à eau avec de l'eau à plus de 50° C ou à moins de 10° C afin d'éviter les fuites.
- Fermer correctement le bouchon du réservoir à eau après avoir rempli le réservoir à eau. Risque de fuite d'eau.
- Ne pas laisser tomber le réservoir à eau d'une grande hauteur. Le réservoir à eau peut se briser et provoquer des fuites d'eau.
- Ne pas remplir d'huile la lèchefrite. Danger d'incendie.

- Ne jamais mettre d'ingrédients liquides dans la lèchefrite. Si nécessaire pour les besoins de cuisson, ajouter de petites doses de liquide. Toujours vérifier que le liquide a bien été absorbé par les ingrédients solides avant d'en rajouter.
- Ne pas placer des objets sur la porte de l'appareil lorsqu'elle est ouverte.
- N'insérer les ingrédients que dans les accessoires fournis, pour éviter tout contact des aliments avec les résistances électriques.
- Toujours vérifier que les accessoires sont correctement insérés dans le compartiment de cuisson avant de démarrer l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans avoir inséré au moins un des accessoires dans le compartiment de cuisson.
- Avant de mettre l'appareil en marche, vérifier que les accessoires et le compartiment de cuisson sont exempts de corps étrangers.
- Ne pas insérer une quantité excessive d'aliments à cuire. Danger d'incendie et/ou de choc électrique.
- Ne pas insérer d'ustensiles, d'objets métalliques ou de matériaux inflammables (par exemple du carton, du plastique) dans les accessoires ou le compartiment de cuisson. Danger d'incendie et/ou de choc électrique.
-  Attention : surface chaude.
- Le compartiment de cuisson, les accessoires et les parties métalliques internes de l'appareil peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Garder les mains et le visage éloignés des parties chaudes de l'appareil.
- Pendant la cuisson, de la vapeur chaude peut s'échapper de l'entrée d'air ou du compartiment de cuisson de l'appareil. Garder les mains et le visage éloignés de l'entrée d'air et du compartiment de cuisson.
- Ne pas toucher le compartiment de cuisson, les accessoires et les parties métalliques internes de l'appareil pendant le fonctionnement de l'appareil ou dans les minutes suivant son arrêt. Laisser refroidir les parties chaudes.
- Danger de briser le verre de la porte. Ne pas verser d'eau ou d'autres liquides sur le verre de la porte lorsqu'il est chaud.
- Lorsqu'on ouvre la porte, ou lorsqu'on retire les accessoires du compartiment de cuisson, de l'air et de la vapeur chauds s'échappent. Garder les mains et le visage à distance du compartiment de cuisson.
- Toujours saisir la poignée pour ouvrir la porte de l'appareil.
- Utiliser des maniques ou des chiffons pour retirer les accessoires.
- Ne pas toucher les résistances.
- Ne pas utiliser d'outils métalliques pour retirer les aliments des accessoires.
- Ne jamais bloquer l'entrée d'air lorsque l'appareil fonctionne, pour éviter des dommages matériels et/ou la surchauffe de l'appareil.
- S'assurer que les ingrédients cuisinés dans l'appareil sont dorés et pas noirs ou bruns. Éliminer d'éventuels résidus d'aliments brûlés.

Description de l'appareil

- ① Corps de l'appareil

② Bouton d'ouverture de la porte du réservoir à eau

③ Porte du réservoir à eau

④ Bouchon du réservoir à eau

⑤ Réservoir à eau

⑥ Lèchefrite

⑦ Gril

⑧ Plateau perforé
- ⑨ Cordon d'alimentation

⑩ Conduit de sortie de la vapeur

⑪ Tiroir à condensat

⑫ Poignée

⑬ Porte

⑭ Compartiment de cuisson

⑮ Écran tactile

Description de l'écran tactile

PROGRAMMES DE CUISSON AU FOUR	
	CHALEUR SUPÉRIEURE
	CHALEUR INFÉRIEURE
	CHALEUR SUPÉRIEURE ET INFÉRIEURE
	CHALEUR SUPÉRIEURE + VENTILATEUR
	FRITURE À L'AIR
PROGRAMMES DE CUISSON VAPEUR	
	CUISSON VAPEUR
	CHALEUR SUPÉRIEURE ET INFÉRIEURE + CUISSON VAPEUR
	CHALEUR SUPÉRIEURE ET INFÉRIEURE + VENTILATEUR + CUISSON VAPEUR
	FERMENTATION + CUISSON VAPEUR
	DÉCONGÉLATION

BOUTONS		
	Bouton	Description
	Bouton PROGRAMMES	Il permet de choisir le programme de cuisson souhaité.
	Bouton LUCE	Appuyer le bouton pour allumer la lumière à l'intérieur du compartiment de cuisson.
	Bouton TEMPÉRATURE	Permet de régler manuellement la température de cuisson. Appuyer sur les boutons + ou - pour augmenter ou réduire la température de cuisson.
	Bouton TEMPO	Permet de régler manuellement le temps de cuisson. Appuyer sur les boutons + ou - pour augmenter ou réduire le temps de cuisson.
	Bouton MARCHÉ/ ARRÊT	Permet d'allumer ou éteindre l'appareil.
	Bouton DÉMARRAGE/ PAUSE	Permet de démarrer/mettre en pause le processus de cuisson.

Description des voyants sur l'écran

Voyant	Nom du voyant	État	Signification
Add Water	AJOUTER L'EAU	Allumé	Ajouter de l'eau dans le réservoir.
Cooking	EN TRAIN DE CUIRE	Allumé	Le processus de cuisson est en cours.
Preheating	PRÉCHAUFFAGE	Allumé	Le préchauffage de l'appareil est en cours.
Pause	PAUSE	Allumé	L'appareil est en pause.
	FLÈCHE DE SÉLECTION	Allumé	Elle montre le programme de cuisson pré-réglé.

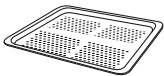
Utilisation de l'appareil

Avant toute utilisation, insérer le conduit de sortie de la vapeur ⑩ à l'arrière de l'appareil ④ ⑤.

Important

- Lors de la première utilisation, l'appareil pourrait dégager une légère odeur et un peu de fumée : il s'agit d'un phénomène tout à fait normal parce que certaines parties ont été lubrifiées légèrement, ce phénomène va bientôt disparaître. Cela n'aura aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil.

Plusieurs accessoires peuvent être placés simultanément dans le compartiment de cuisson ⑭, afin de cuire une plus grande quantité d'aliments.

	Lèchefrite pour rôtir, cuire au four, gratiner. Idéal pour le poulet rôti, la viande rouge, les gratins de légumes, la génoise et tous les aliments à cuire au four
	Plateau perforé pour le séchage, la friture à air, dorer, griller. Idéal pour le pain, les pommes de terre, la viande, le poisson, les fruits, les légumes
	Gril pour les aliments à cuire à l'intérieur d'un moule (par exemple les gâteaux) ou d'un plat à four, pour les pizzas, les viandes et les poissons.

Important

- Ne pas surcharger les accessoires avec une quantité excessive d'aliments.
- S'il est nécessaire d'ajouter de l'huile pour la cuisson, une feuille d'aluminium peut être placée dans l'accessoire choisi et une autre feuille peut être placée pour couvrir les aliments à cuire. Cela empêchera les éclaboussures d'huile bouillante sur les résistances du compartiment de cuisson.
- Si on fait cuire les aliments sur le gril, le plateau perforé ou la lèchefrite, répartir uniformément l'huile sur les aliments pour obtenir une nourriture plus croustillante et dorée. Placer ensuite les aliments à cuire sur le gril, dans le plateau perforé ou dans la lèchefrite.
- Si on fait cuire les aliments sur le gril ou le plateau perforé, il est également possible d'insérer la lèchefrite au niveau le plus bas du compartiment de cuisson pour récupérer les graisses. Pour éviter les odeurs, les fumées et les incrustations il est recommandé de verser un peu d'eau dans la lèchefrite.

Appuyer sur le bouton PROGRAMMES (📅) plusieurs fois jusqu'à sélectionner le programme de cuisson désiré ⑥ ⑩. Le programme de cuisson sélectionné est indiqué sur l'écran par la flèche de sélection (◀) ⑥ ⑪.

Important

- Placer l'accessoire choisi de sorte que les aliments soient à une distance minimale de 2 cm des résistances positionnées dans la partie supérieure et inférieure du compartiment de cuisson.

Chaque programme de cuisson préréglé a un temps de cuisson par défaut, cependant on peut régler manuellement la température et le temps de cuisson. Pour augmenter la vitesse de sélection, maintenir les boutons + ou - enfoncés.

Pendant la cuisson, l'écran ⑫ affiche le temps, qui diminue, et la température réglée.

Pendant toute la durée de la cuisson, l'écran affiche le voyant EN TRAIN DE CUIRE (Cooking).

Si on souhaite modifier la température ou le temps de cuisson après avoir commencé la cuisson :

- 1 Appuyer sur le bouton DÉMARRAGE/PAUSE (▶||) pour mettre en pause le fonctionnement de l'appareil. Le voyant PAUSE clignote sur l'écran de l'appareil (Pause).
- 2 Régler la température et le temps de cuisson souhaités.
- 3 Appuyer sur le bouton DÉMARRAGE/PAUSE (▶||) pour reprendre le processus de cuisson.

Appuyer sur le bouton LUMIÈRE (💡) pour allumer la lumière à l'intérieur du compartiment de cuisson si on veut vérifier le processus de cuisson des aliments.

On peut ouvrir la porte de l'appareil pendant le fonctionnement, par exemple, pour mélanger les ingrédients pendant le processus de cuisson. Le processus de cuisson s'arrête. Le voyant PAUSE clignote sur l'écran de l'appareil (Pause). Appuyer sur le bouton DÉMARRAGE/PAUSE (▶||) pour reprendre le processus de cuisson après avoir fermé la porte.

Important

- Au bout du processus de cuisson, l'appareil peut être utilisé immédiatement pour préparer d'autres aliments.

Appuyer et maintenir la pression sur le bouton MARCHE/ARRÊT (🔌) pour éteindre l'appareil.

Programmes de cuisson au four

Pour l'utilisation des programmes de cuisson au four, voir les images de la séquence « Programmes de cuisson au four ».

Programmes de cuisson vapeur

Pour l'utilisation des programmes de cuisson vapeur, voir les images de la séquence « Programmes de cuisson vapeur ».

Pour utiliser les programmes de cuisson vapeur, remplir le réservoir à eau.

Pour prolonger la durée de vie de l'appareil et éviter les dépôts de calcaire, il est recommandé d'utiliser de l'eau minérale à faible quantité de résidus sec.

En cas d'insuffisance d'eau dans le réservoir, l'appareil émet 2 bips toutes les 5 secondes pendant 5 minutes et le voyant AJOUTER DE L'EAU (Add Water) clignote sur l'écran.

Le processus de cuisson s'arrête.
Ajouter de l'eau dans le réservoir à eau. Appuyer sur le bouton DÉMARRAGE/PAUSE (▶||) pour reprendre le processus de cuisson.

Si aucune action n'est effectuée, l'appareil passe en mode veille après 5 minutes.

Si un programme de cuisson vapeur démarre sans avoir inséré le réservoir à eau ou si le réservoir à

eau est retiré alors que le programme de cuisson vapeur est en cours, l'appareil émet 2 bips toutes les 5 secondes pendant 5 minutes et le processus de cuisson s'arrête. Le voyant PAUSE (Pause) clignote sur l'écran de l'appareil. Installer le réservoir à eau dans son siège. Appuyer sur le bouton DÉMARRAGE/PAUSE (▶||) pour reprendre le processus de cuisson.

Si aucune action n'est effectuée, l'appareil passe en mode veille après 5 minutes.

Important

- Après chaque programme de cuisson vapeur, sécher la condensation sur le compartiment de cuisson et la vitre de la porte de l'appareil avec un chiffon.
- Après chaque programme de cuisson vapeur, retirer le tiroir à condensat ⓘ. Vider et sécher le tiroir à condensat.

Programmes de cuisson

Le tableau suivant montre les programmes de cuisson préréglés présents sur l'écran tactile. Chaque symbole correspond à un programme de cuisson préréglé. Le programme est réglé avec une température et un temps de cuisson recommandés en fonction du type d'aliment. Le temps de cuisson est approximatif, il dépend aussi de l'épaisseur et de la quantité d'ingrédients utilisés. On peut changer le temps et la température des programmes de cuisson.

Programmes de cuisson au four		Temps		Température (°C)		Chaleur supérieure	Chaleur inférieure	Ventilateur
		Défaut	Intervalle	Défaut	Intervalle			
	Chaleur supérieure	50 min	5 min - 2 h	180	80 - 200	OUI	NON	NON
	Chaleur inférieure	50 min	5 min - 2 h	180	80 - 200	NON	OUI	NON
	Chaleur supérieure et inférieure	20 min	5 min - 2 h	200	80 - 230	OUI	OUI	NON
	Chaleur supérieure + Ventilateur	45 min	5 min - 2 h	180	80 - 200	OUI	NON	OUI
	Air Fry	30 min	5 min - 2 h	160	80 - 230	OUI	OUI	OUI

Programmes de cuisson vapeur		Temps		Température (°C)		Chaleur supérieure	Chaleur inférieure	Ventilateur
		Défaut	Intervalle	Défaut	Intervalle			
	Cuisson vapeur	30 min	5 min - 2 h	100	-	NON	NON	NON
	Chaleur supérieure et inférieure + Cuisson vapeur	40 min	5 min - 2 h	200	120 - 230	OUI	OUI	NON
	Chaleur supérieure et inférieure + Ventilateur + Cuisson vapeur	50 min	5 min - 2 h	180	120 - 230	OUI	OUI	OUI
	Fermentation + Cuisson vapeur	1 h	5 min - 12 h	38	30 - 50	NON	NON	NON
	Décongélation + Cuisson vapeur	30 min	5 min - 2 h	40	30 - 60	NON	NON	OUI

Le tableau suivant montre les temps et les températures approximatifs pour différents types d'aliments :

Frites (surgelées)	15 – 20 minutes	200°
Frites (fraîches)	20 – 30 minutes en fonction de la coupe de la pomme de terre	180° 200°
Légumes frits	10 – 15 minutes	200°
Croquettes	12 – 15 minutes	190°
Nuggets de poulet	10 minutes	200°
Cuisses de poulet	20 – 25 minutes	190°
Bifteck	10 – 15 minutes	190°
Boulettes de viande	8 minutes	180°
Langoustines	15 – 20 minutes	160°
Gâteau	20 – 30 minutes	160°
Quiche	25 – 30 minutes	180°
Poisson	15 – 20 minutes	160° 180°
Côtelette de porc	10 – 15 minutes	200°
Rouleau de printemps	10 – 15 minutes	200°
Légumes	10 - 20 minutes	180°

Programme CHALEUR SUPÉRIEURE ET INFÉRIEURE

Le programme RESISTANCE SUPERIEURE ET INFÉRIEURE a une fonction de préchauffage. La fonction de préchauffage dure environ 8 minutes, en fonction de la température sélectionnée.

- Appuyer sur le bouton PROGRAMMES () jusqu'à sélectionner le programme CHALEUR SUPÉRIEURE ET INFÉRIEURE ().
- Si nécessaire, modifier manuellement le temps et la température de cuisson.
- Appuyer sur le bouton DÉMARRAGE/PAUSE () pour démarrer le programme de cuisson. Le voyant PRÉCHAUFFAGE (Preheating) clignote sur l'écran de l'appareil.

À la fin de la fonction de préchauffage, l'appareil émet 2 bips toutes les 30 secondes. Si aucune action n'est effectuée 2 minutes après la fin de la fonction de préchauffage, le processus de cuisson démarre automatiquement.

Si la fonction de préchauffage n'est pas nécessaire, appuyer à nouveau sur le bouton DÉMARRAGE/PAUSE () pour activer le temps de cuisson. Pendant toute la durée de la cuisson, l'écran affiche le voyant EN TRAIN DE CUIRE (Cooking).

Le temps de cuisson ne comprend pas le préchauffage.

Programme DÉCONGÉLATION + CUISSON VAPEUR

L'appareil est équipé d'un programme de DÉCONGÉLATION + CUISSON VAPEUR pour décongeler les aliments avant la cuisson.

- 1 Appuyer sur le bouton PROGRAMMES () jusqu'à sélectionner le programme DÉCONGÉLATION + CUISSON VAPEUR ( ).
- Si nécessaire, modifier manuellement le temps et la température de cuisson.
- 2 Appuyer sur le bouton DÉMARRAGE/PAUSE () pour démarrer le programme de cuisson.

Programme FERMENTATION + CUISSON VAPEUR

L'appareil est équipé d'un programme de FERMENTATION + CUISSON VAPEUR ( ) qui permet de fermenter à basse température différents types d'aliments, tels que le yaourt, le pain et les légumes à la maison.

- 1 Appuyer sur le bouton PROGRAMMES () jusqu'à sélectionner le programme FERMENTATION + CUISSON VAPEUR ( ).
- Si nécessaire, modifier manuellement le temps et la température de cuisson. Lorsqu'on utilise le programme FERMENTATION + CUISSON VAPEUR ( ) , la température augmente ou diminue de 1 °C à la fois pour assurer un réglage plus précis de la température.
- 2 Appuyer sur le bouton DÉMARRAGE/PAUSE () pour démarrer le programme de cuisson.

Programme AIR FRY

Le programme AIR FRY () permet une cuisson rapide, homogène et croustillante avec l'ajout d'une cuillère d'huile.

- 1 Appuyer sur le bouton PROGRAMMES () jusqu'à sélectionner le programme AIR FRY ().
- Si nécessaire, modifier manuellement le temps et la température de cuisson.
- 2 Appuyer sur le bouton DÉMARRAGE/PAUSE () pour démarrer le programme de cuisson.

Mode veille

Cet appareil est équipé d'un mode veille.
L'appareil passe en mode veille :

- 5 minutes après avoir interrompu la cuisson.
- À la fin du processus de cuisson, après environ 2 minutes de non-utilisation.

 Avertissements de sécurité lors du nettoyage et de l'entretien

- Un nettoyage régulier et quotidien permet de maintenir l'efficacité de l'appareil et de prolonger sa durée de vie.
- Toutes les opérations de nettoyage et d'entretien doivent être effectuées lorsque l'appareil est éteint et débranché de la prise électrique.
- Débrancher l'appareil de la prise électrique et attendre le refroidissement des parties chaudes avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien.
- Après avoir débranché la fiche du câble d'alimentation et laissé refroidir les parties chaudes, l'appareil ne doit être nettoyé qu'à l'aide d'un chiffon non abrasif légèrement humidifié, en ajoutant quelques gouttes de détergent neutre non agressif.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou d'outils métalliques pour éviter de rayer et d'endommager le revêtement. Ne jamais utiliser de solvants qui endommagent le plastique.

Pour le nettoyage et l'entretien de l'appareil, voir les images de la séquence « Nettoyage et entretien ».

Nettoyage de l'appareil

- Nettoyer les parties fixes de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide non abrasif pour éviter d'endommager le revêtement. Sécher à l'aide d'un chiffon sec.
- Nettoyer le compartiment de cuisson ⑭ de l'appareil à l'aide d'un chiffon non abrasif imbibé d'eau chaude. Sécher à l'aide d'un chiffon sec.
- Nettoyer les résistances à l'aide d'un chiffon sec pour éliminer les éventuels résidus d'aliments.

Nettoyage des accessoires

Important

- Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle. Autrement, utiliser du liquide vaisselle courant et une éponge souple, non abrasive.
- Pour assouplir les résidus de nourriture, tremper les accessoires dans de l'eau chaude. Ajouter quelques gouttes de liquide vaisselle. Laisser agir 10 minutes. Laver et sécher.

Nettoyage du réservoir à eau

- Nettoyez régulièrement le réservoir à eau.
- Vider le réservoir à eau et ajouter de l'eau propre après un maximum de 3 jours de non-utilisation.

Détartrage

Un bon entretien et un nettoyage régulier préservent et maintiennent l'appareil efficace plus longtemps, en limitant remarquablement les risques de formation de dépôts de calcaire dans l'appareil. Si malgré cela, après quelques temps, le bon fonctionnement de l'appareil est compromis, suite à une utilisation fréquente d'eau dure et très calcaire, on peut procéder au détartrage de l'appareil pour rétablir son fonctionnement. Utiliser à cet effet un détartrant à base d'acide citrique. On peut trouver aisément ce produit dans les Centres d'Assistance.

Le Fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux composants internes de l'appareil provoqués par une utilisation de produits non conformes à cause de la présence d'additifs chimiques.

Procéder comme suit :

- 1 Bouton d'ouverture de la porte du réservoir à eau (👉) ② E 10.
- 2 Ouvrir la porte du réservoir à eau ③ de l'appareil E 11.

- 3 Retirer le réservoir à eau ⑤ de l'appareil E 12.
- 4 Retirer le bouchon du réservoir à eau ④ E 13.
- 5 Remplir le réservoir à eau minérale froide.
- 6 Ajouter le produit détartrant à l'intérieur du réservoir à eau dans le pourcentage recommandé par le fournisseur de la solution.

Ne pas utiliser de vinaigre ou d'autres produits détartrants non autorisés par le Fabricant.

- 7 Insérer le bouchon du réservoir à eau sur le réservoir.
- 8 Installer le réservoir à eau dans son siège.
- 9 Fermer la porte du réservoir à eau de l'appareil.
- 10 Brancher la fiche sur la prise électrique.
- 11 Appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (⏻) B 8.
- 12 Appuyer sur le bouton PROGRAMMES (📄) jusqu'à sélectionner le programme CUISSON VAPEUR (👉).
- Ne pas modifier manuellement le temps de cuisson. Maintenir le temps de cuisson par défaut (30 minutes) du programme CUISSON VAPEUR (👉).
- 13 Appuyer sur le bouton DÉMARRAGE/PAUSE (▶||) pour confirmer.
Le processus de détartrage commence. Les dépôts de calcaire sont éliminés du circuit interne de l'appareil.
- 14 Répéter l'opération avec de l'eau douce naturelle pour éliminer tout résidu de produits détartrants.

Service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, reportez-vous à la section « Dépannage » de ce manuel ou consultez la page 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 informations actualisées sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consultez www.kenwoodworld.com ou le site internet spécifique à votre Pays.
- 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 comme un déchet urbain.

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.

Dépannage

Problèmes	Causes possibles	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'a pas été branchée sur la prise électrique.	Brancher l'appareil sur la prise électrique qui doit être équipée de mise à la terre.
Les ingrédients ne sont pas prêts.	La quantité d'ingrédients est trop élevée.	Insérer une plus petite quantité d'ingrédients. Une quantité plus petite d'ingrédients cuit plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Régler une température de cuisson plus élevée.
	Le temps de cuisson réglé ne suffit pas.	Régler un temps de cuisson plus long.
Les ingrédients ne sont pas cuits uniformément.	Certains ingrédients doivent être mélangés plusieurs fois pendant la cuisson.	Les ingrédients qui sont en haut, ou qui sont couverts par d'autres ingrédients, doivent être mélangés pendant la cuisson.
Les ingrédients ne sont pas croustillants.	Certains ingrédients nécessitent de plus d'huile.	Ajouter un peu plus d'huile.
	On utilise des snacks qui doivent être cuisinés avec des méthodes traditionnelles.	Utiliser des snacks à cuire au four ou les badigeonner d'huile avant de les placer dans l'accessoire.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	On prépare des aliments riches en matières grasses.	Lorsqu'on fait frire des aliments riches en matières grasses, une quantité plus élevée d'huile est recueillie sur les accessoires. L'huile produit plus de fumée blanche que d'habitude pendant la cuisson. Cela n'a aucun effet sur la préparation des ingrédients ou sur l'appareil.
	Des résidus de graisse des cuissons précédentes sont restés sur les accessoires.	La fumée blanche est causée par le réchauffement de la graisse ou de l'huile sur les accessoires. Nettoyer soigneusement les accessoires après chaque utilisation.
Les pommes de terre fraîches, coupées en bâtonnets, ne sont pas frites uniformément.	La variété de pommes de terre utilisée n'est pas adaptée pour la friture.	Utiliser des pommes de terre fraîches et s'assurer de les remuer pendant la cuisson.
	Rincer et sécher les pommes de terre avant de les faire frire.	Rincer les pommes de terre et éliminer tout l'amidon qui s'est déposé sur la surface des pommes de terre.
Les pommes de terre fraîches, coupées en bâtonnets, ne sont pas croustillantes.	La texture crouillante des frites dépend de la quantité d'eau contenue dans les pommes de terre et de la quantité d'huile.	S'assurer de bien sécher l'eau sur la surface des pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Couper les pommes de terre en petits bâtonnets pour un résultat plus crouillant.
		Ajouter un peu plus d'huile.
E1	L'appareil est en court-circuit ou en circuit ouvert	Contacter un Centre d'Assistance agréé.
E2	Le générateur de vapeur est en court-circuit ou en circuit ouvert	Contacter un Centre d'Assistance agréé.
E3	L'appareil a surchauffé	Éteindre l'appareil et le laisser refroidir.

Türkçe

Resimli gösterimler için lütfen kullanım kılavuzunun ilk sayfasını açınız

Güvenlik uyarıları

Cihazı kullanmadan önce kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz.

- Bu cihaz, yürürlükte olan ilgili Avrupa Standartlarına uygun şekilde üretilmiş olup, kullanıcı için tehlikeli olabilecek parçaların tümü korumalarla donatılmıştır. Olası yaralanma ve maddi hasarları önlemek için cihazı sadece kullanım amacına uygun şekilde kullanınız. Bu kullanım kılavuzuna başvurabilmek için her zaman ulaşabileceğiniz bir yerde saklayınız. Cihazı başkasına devretmeniz durumunda, kullanım kılavuzunu da dahil etmeyi unutmayınız.
- Bu cihaz, aşağıda örnekleri verilen, ev ve benzeri ortamlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
 - mağaza, ofis ve vb. gibi iş yerlerinde çalışanlar için tahsis edilmiş mutfak alanları
 - çiftlikler
 - otel, motel, bed&breakfast ve diğer konaklama tesisleri (misafirler tarafından kullanılmak üzere).
- Cihazı, kullanma kılavuzunda belirtilen amaçların dışında kullanmayınız. Üretici, bu kullanım kılavuzunda öngörülen kullanım biçimleri haricinde veya hatalı kullanımdan dolayı ortaya çıkabilecek hasarlara ait herhangi bir sorumluluk kabul etmez. Cihazın amacının dışında kullanılması halinde her türlü garanti iptal olur.
- Ücretsiz müşteri hizmetlerimiz, ürünün yetkili servise gönderilmesi sırasında doğru şekilde paketlenmemesinden dolayı oluşan hasarları kapsamadığından, ürünün orijinal ambalajını saklamanızı tavsiye ederiz.
- Cihazın güvenliğini tehlikeye atmamak amacıyla, sadece üretici firma tarafından onaylanmış, orijinal yedek parça ve aksesuarlar kullanınız.
- Bu cihaz, gıda ile temas eden malzemelerle ilgili, 27/10/2004 tarihli ve 1935/2004 sayılı tüzüğe (AB) uygundur.
- Tehlikeli olabilecekleri için ambalaj parçalarını çocuklardan uzak tutunuz.
- Bu cihaz, 8 yaşın üzerindeki çocuklar ve kısıtlı fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasiteye sahip kişiler, ya da kullanım hakkında gerekli tecrübe ve bilgiden yoksun kişiler tarafından, ancak sorumlu bir şahıs gözetimi altında veya kullanım talimatları ve mevcut tehlikeler hakkında tüm bilgilendirilmeleri gerektiği gibi almış olmaları koşulu ile kullanılabilir.
- Çocukların cihaz ile oyun oynamasına asla müsaade etmeyiniz.
- Cihazı ve elektrik kablosunu daima 8 yaşın altındaki çocukların erişemeyeceği yerde saklayınız.
- Cihazın kablosunu, çocukların ulaşabileceği bir konumda asılı şekilde bırakmayınız.

- Cihazı, çocukların sıcak aksamalara ulaşamayacakları bir şekilde yerleştiriniz.
- Cihazın temizlik ve bakım işlemleri çocuklar tarafından ancak 8 yaşın üzerinde olmaları ve işlemler sırasında gözetim altında tutulmaları koşulu ile gerçekleştirilebilir.
- Cihazı bertaraf etmeye karar vermeniz halinde, güç kablosunu keserek devre dışı bırakmanız tavsiye edilir. Ayrıca, özellikle çocukların cihazla oynamaları halinde çocuklar için tehlike arz edebilecek cihaz parçalarını zararsız hale getirmenizi öneririz.
- Cihazın fişini prize takmadan önce, cihazın altındaki etikette belirtilen voltaj değerinin, bulunduğunuz yerdeki şebeke değeri ile aynı olduğunu kontrol ediniz.
- Üretici tarafından onaylanmayan uzatma kablolarının kullanılması hasarlara ve kazalara yol açabilir.
- Cihazı daima toprak hattı bulunan prizlere bağlayınız.
- Aynı elektrik prizine yüksek güç tüketen başka cihazlar (elektrikli ısıtıcı, ütü, radyatör, vb.) bağlamayınız. Aşırı yüklenme tehlikesi meydana gelebilir.
- Cihazı kullanmadan önce elektrik kablosunu tamamen açınız.
- Elektriğe bağlı bir cihazı asla denetimsiz bırakmayınız.
- Elektrik kablosunu sivri köşe ya da kesici yüzeylerle temas halinde bırakmayınız.
- Elektrik kablosu, sıcak yüzeylere temas etmemelidir.
- Elektrik akımı taşıyan parçaları asla su ile temas ettirmeyiniz. Kısa devre ve/veya elektrik çarpmalarına yol açabilir.
- Cihazı elleriniz ıslakken ya da yalın ayak kullanmayınız.
- Cihazı kısa süre için dahi kullanmayacağınız durumlarda, cihazı kapatıp daima fişini prizden çekiniz.
- Cihazın fişini çekmek için asla güç kablosunu ya da cihazı tutarak çekmeyiniz.
- Cihazın kullanıldığı ve konumlandırıldığı zemin sağlam olmalıdır.
- Cihazı, yeterli aydınlatmaya sahip, temiz ve elektrik prizinin kolayca erişilebilir olduğu bir yere yerleştiriniz.
- Cihazı düz, sağlam ve ısıya dayanıklı bir yüzeyin üzerine yerleştiriniz.
- Kaplamasının hasar görmesini önlemek amacıyla, cihazı asla çok sıcak yüzeylerin üzerine veya açık alevlerin yakınına koymayınız.
- Cihazı yanıcı malzemelerin (kumaş, perde gibi) yanına yerleştirmeyiniz.
- Cihazı veya elektrik kablosunu sıcak durumdaki elektrikli ısıtıcı, ocak ya da mikrodalga fırının yakınına ya da üzerine koymayınız.
- Cihazı harici zamanlayıcı ya da uzaktan kumanda sistemleri ile çalıştırmayınız.
- Cihazın üzerine asla herhangi bir cisim koymayınız.
- Cihazı boş olarak çalıştırmayınız.

- Cihazı açık havada kullanmayınız.
- Cihazı (yağmur, güneş vb. gibi) hava şartlarına maruz bırakmayınız.
- Cihazı gövdesinden tutarak kaldırınız.
- Cihaz yere düşürülmüşse ya da gözle görülür biçimde hasar görmüşse kullanılmamalıdır. Elektrik kablosu veya fişi hasar görmüşse ya da cihaz arızalı ise cihazı kullanmayınız. Her türlü risklerin önüne geçilmesi amacı ile; elektrik kablosunun değiştirilmesi de dahil olmak üzere, tüm tamir işlemleri yetkili Servis Merkezi ya da yetkili teknisyenler tarafından yapılmalıdır.
- **KULLANMA KILAVUZUNU İLERİDE BAŞVURMAK ÜZERE DAİMA SAKLAYINIZ.**

 Kullanım sırasında uyulması gereken güvenlik uyarıları

- Bu cihaz, katı gıdaları pişirmek için kullanılabilir. Bu cihazı, sıvı gıdaları pişirmek için kullanmayınız. Bu cihaz ticari ya da endüstriyel kullanım için tasarlanmamıştır. Üretici firma, belirtilenin dışındaki her türlü kullanımı amacının dışında kullanım olarak kabul edip, sonucunda oluşabilecek hasarlara ait herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir. Cihazın amacının dışında kullanılması halinde her türlü garanti iptal olur.
- Su haznesini doldururken cihazın üzerine su dökmemeye dikkat ediniz. Cihazın içine su girmesinden kaçınınız.
- Sızıntıları önlemek için, su haznesinin içine 50° C'den daha sıcak ya da 10° C'den daha soğuk su koymayınız.
- Su haznesini doldurduktan sonra dolum kapağını iyi kapatınız. Aksi takdirde su sızıntısı meydana gelebilir.
- Su haznesinin çok yüksekte düşmemesine dikkat ediniz. Hazne kırılarak su sızıntılarına neden olabilir.
- Fırın tepsisini yağ ile doldurmayınız. Yangın tehlikesine yol açabilir.
- Fırın tepsisine asla sıvı malzeme koymayınız. Yemeklerin pişmesi için gerekli olması durumunda, az miktarda sıvı ekleyiniz. Daha fazla sıvı eklemeyen önce, eklemiş olduğunuz sıvıyı malzemelerin çekmiş olduğundan emin olunuz.
- Cihazın kapağı açıkken üzerine herhangi bir cisim koymayınız.
- Malzemelerin elektrikli rezistanslara temas etmesini önlemek için malzemeleri daima sadece ürünle birlikte gelen aksesuarların içine koyunuz.
- Cihazı çalıştırmadan önce aksesuarların pişirme bölmesine doğru şekilde yerleştirildiğinden daima emin olunuz.
- Cihazı asla pişirme bölmesine herhangi bir aksesuar yerleştirmeden çalıştırmayınız.
- Cihazı çalıştırmadan önce, aksesuarların ve pişirme bölmesinin içinde yabancı cisim olmadığından emin olunuz.

- Cihazın içine aşırı miktarda malzeme koymayınız. Yangın ve/veya elektrik çarpmasına yol açabilir.
- Aksesuarların ya da pişirme bölmesinin içine herhangi bir alet, metal cisim ya da yanıcı malzeme (örn. karton, plastik) koymayınız. Yangın ve/veya elektrik çarpmasına yol açabilir.
-  Dikkat: sıcak yüzeyler.
- Pişirme bölmesi, aksesuarlar ve cihazın metal iç yüzeyleri kullanım sırasında çok sıcak olabilir. Yüzünüzü ve ellerinizi cihazın sıcak kısımlarından uzak tutunuz.
- Cihaz çalışırken cihazın hava deliğinden ya da pişirme bölmesinden sıcak buhar çıkabilir. Yüzünüzü ve ellerinizi hava deliğinden ve pişirme bölmesinden uzak tutunuz.
- Cihaz çalışırken ya da kapatıldıktan sonraki birkaç dakika içinde pişirme bölmesine, cihazın aksesuarlarına ve metal iç yüzeylerine elinizle dokunmayınız. Sıcak yüzeylerin soğumasını bekleyiniz.
- Kapak camının kırılma tehlikesi. Kapak sıcakken camın üzerine su veya başka sıvılar dökmeyiniz.
- Kapak açılırken ya da pişirme bölgesinden aksesuarlar çıkarılırken cihazdan sıcak hava ve buhar da çıkar. Yüzünüzü ve ellerinizi pişirme bölmesinden uzak tutunuz.
- Cihazın kapağını daima kolundan tutarak açınız.
- Aksesuarları çıkarmak için bez veya tutamaç kullanınız.
- Rezistanslara elinizle dokunmayınız.
- Aksesuarlardan yiyecekleri almak için metal cisimler kullanmayınız.
- Cihaz çalışırken hava deliklerini kapatmayınız; aksi takdirde cihaz aşırı ısınabilir ve/veya zarar görebilir.
- Cihazda pişirilen malzemelerin siyah ya da kahverengi değil, altın renginde olduğundan emin olunuz. Malzemelerin varsa yanık kısımlarını gideriniz.

Cihazın tanımlaması

- | | |
|----------------------------------|------------------------|
| ① Cihaz gövdesi | ⑨ Elektrik kablosu |
| ② Su haznesi kapağı açma düğmesi | ⑩ Buhar tahliye borusu |
| ③ Su haznesi kapağı | ⑪ Yoğuşma suyu haznesi |
| ④ Su haznesi dolum kapağı | ⑫ Tutamak |
| ⑤ Su haznesi | ⑬ Kapak |
| ⑥ Fırın tepsisi | ⑭ Pişirme bölmesi |
| ⑦ Izgara | ⑮ Dokunmatik ekran |
| ⑧ Delikli tepsi | |

Dokunmatik ekranın açıklaması

FIRIN PROGRAMLARI

	ÜST ISITMA
	ALT ISITMA
	ÜST VE ALT ISITMA
	ÜST ISITMA + FAN
	AIR FRY

BUHARDA PİŞİRME PROGRAMLARI

	BUHARDA PİŞİRME
	ÜST VE ALT ISITMA + BUHARDA PİŞİRME
	ÜST VE ALT ISITMA + FAN + BUHARDA PİŞİRME
	MAYALAMA + BUHARDA PİŞİRME
	BUZ ÇÖZME + BUHARDA PİŞİRME

TUŞLAR

	Tuş	Açıklaması
	PROGRAM tuşu	Arzu edilen pişirme programını seçmeyi sağlar.
	İÇ AYDINLATMA tuşu	Piştirme bölmesinin iç aydınlatma lambasını yakmak için bu tuşa basınız.
	SICAKLIK tuşu	Piştirme sıcaklığını manüel olarak ayarlamayı sağlar. Piştirme sıcaklığını artırmak ya da azaltmak için + veya - tuşlarına basınız.

	ZAMAN tuşu	Piştirme süresini manüel olarak ayarlamayı sağlar. Piştirme süresini artırmak ya da azaltmak için + veya - tuşlarına basınız.
	Çalıştırma düğmesi	Cihazı kapatıp açmayı sağlar.
	ÇALIŞTIRMA/ DURDURMA TUŞU	Piştirme işlemini başlatmayı/ durdurmaya sağlar.

Ekrandaki gösterge lambalarının açıklaması

Gösterge lambası	Gösterge lambasının adı	Durum	Açıklama
Add Water	SU EKLE	Yanıyor	Su haznesine su doldurunuz.
Cooking	PİŞİRME	Yanıyor	Piştirme işlemi devam ediyor.
Preheating	ÖN ISITMA	Yanıyor	Cihaz ısıtıyor.
Pause	DURAKLATMA	Yanıyor	Cihaz duraklatıldı.
	SEÇİM OKU	Yanıyor	Seçili piştirme programını gösterir.

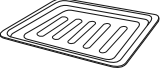
Cihazın kullanımı

Kullanmadan önce buhar tahliye borusunu ⑩ cihazın arkasına ① ⑤ yerleştiriniz.

Önemli

- Cihazın ilk kullanımı sırasında, hafif koku ve duman çıkardığını görebilirsiniz: bazı kısımlar hafif yağlanmış olduğundan bu durum oldukça normal olup, kısa sürede ortadan kalkacaktır. Bu durumun, cihazın çalışması üzerinde herhangi bir etkisi yoktur.

Aynı anda daha fazla yemek pişirmek için, piştirme bölümüne ⑭ birden fazla aksesuar koyabilirsiniz.

	Fırında kızartmak, pişirmek ve gratenlemek için tepsî. Kızarmış piliç, kırmızı et, sebze graten, pandispanya ve fırında pişecek her türlü yemek için ideal
	Kurutmak, yağsız kızartmak, yemeklerin üstünü kızartmak, kavurmak için delikli tepsî. Ekmek, patates, et, balık, meyve, sebze için ideal
	Kalıpta (örneğin tatlılar) ya da fırın tepsisinde pişen yiyecekler, pizza, et ve balık için ızgara.

Önemli

- Aksesuarları aşırı miktarda malzeme ile doldurmayınız.
- Yağ eklemeniz gerekirse, kullanılacak aksesuarın üzerine alüminyum folyo serdikten sonra pişirilecek yemeğin üzerini de alüminyum folyo ile kaplayınız. Bu sayede, kızgın yağın pişirme bölmesindeki rezistanslara sıçramasını önlemiş olacaksınız.
- Izgara, delikli tepsî ya da fırın tepsisini kullanırken, daha çıtır çıtır ve altın gibi kızarmış sonuçlar elde etmek için yağı malzemelerin üzerine eşit olarak dağıtınız. Ardından, pişirilecek gıdayı ızgaranın, delikli tepsinin ya da fırın tepsisinin üzerine yerleştiriniz.
- Gıdaları ızgarada ya da delikli tepside pişireceğiniz zaman, yağları biriktirmesi için fırın tepsisini pişirme bölmesinin en alt seviyesine yerleştirebilirsiniz. Duman, kötü koku ve tortu oluşumunu önlemek için tepsinin içine bir miktar su koymanızı tavsiye ederiz.

PROGRAM tuşuna (📄) arzu edilen pişirme programı seçilene kadar üst üste basınız **B 10**. Seçim oku ekranda seçili pişirme programını gösterir (◀) **B 11**.

Önemli

- Kullanılacak aksesuarı, yiyecekler pişirme bölmesindeki alt ve üst ısıtıcılardan en az 2 cm mesafede olacak şekilde yerleştiriniz.
- Hazır pişirme programların her birinin belli bir pişme süresi vardır; ancak pişme sıcaklığı ve pişme süresi manüel olarak da ayarlanabilmektedir. Daha hızlı bir şekilde ilerlemek için, + veya - tuşuna basılı tutunuz. Pişirme sırasında ekranda **15** kalan süre ve pişirme sıcaklığı gösterilir. Pişirme işlemi boyunca, ekranda **PIŞİRME** gösterge lambası (Cooking) yanar.
- Pişirme işlemi başladıktan sonra sıcaklığı ya da pişme süresini değiştirmek için:
- Cihazı duraklatmak için START/PAUSE tuşuna (▶||) basınız. Cihazın ekranında DURAKLATMA gösterge lambası yanıp sönmeye başlar (Pause).

- Arzu edilen pişirme sıcaklığını ayarlayınız.
- Pişirme işlemine devam etmek için ÇALIŞTIRMA/ DURDURMA düğmesine (▶||) basınız.

Pişirme bölmesinin iç aydınlatma lambasını yakarak yiyeceklerin pişip pişmediğini kontrol etmek için (💡) IÇ AYDINLATMA tuşuna basınız.

Cihaz çalışırken, örneğin pişirme sırasında malzemeleri karıştırmak için kapağını açabilirsiniz. Pişirme işlemi durur. Cihazın ekranında DURAKLATMA gösterge lambası yanıp sönmeye başlar (Pause). Pişirme işlemine devam etmek için kapağı kapattıktan sonra ÇALIŞTIRMA/DURDURMA düğmesine (▶||) basınız.

Önemli

- Pişirme işleminin hemen ardından, cihazı başka malzemeleri pişirmek için kullanabilirsiniz.
- Cihazı kapatmak için AÇMA/KAPAMA düğmesini (⏻) basılı tutunuz.

Fırın programları

Fırın programlarını kullanmak için "Fırın programları" görsellerini inceleyiniz.

Buharda pişirme programları

Buharda pişirme programlarını kullanmak için "Buharda pişirme programları" görsellerini inceleyiniz.

Buharda pişirme programlarını kullanmak için su haznesini doldurunuz.

Cihazın kullanım ömrünü uzatmak ve kireç birikimini önlemek amacıyla, çökelti miktarı düşük, doğal mineralli su kullanılması tavsiye edilir.

Su haznesinde yeterli su olmaması halinde, cihaz 5 dakika boyunca 5 saniyede bir 2 bip sesi çıkarır ve ekranda SU EKLE gösterge lambası (Add Water) yanıp sönmeye başlar.

Pişirme işlemi durur.

Su haznesine su ekleyiniz. Pişirme işlemine devam etmek için ÇALIŞTIRMA/DURDURMA düğmesine (▶||) basınız.

Herhangi bir işlem yapılmaması halinde, cihaz 5 dakika sonra stand-by moduna geçer.

Su haznesi takılmadan herhangi bir buharda pişirme programının başlatılması halinde, veya buharda pişirme programı devam ederken su haznesi çıkarılırsa, cihaz 5 dakika boyunca 5 saniyede bir 2 bip sesi çıkarır ve pişirme işlemi durur. Cihazın ekranında DURAKLATMA gösterge lambası yanıp sönmeye başlar (Pause). Su haznesini yerine takınız. Pişirme işlemine devam etmek için ÇALIŞTIRMA/ DURDURMA düğmesine (▶||) basınız.

Herhangi bir işlem yapılmaması halinde, cihaz 5 dakika sonra stand-by moduna geçer.

Önemli

- Herhangi bir buharda pişirme programını kullandıktan sonra pişirme bölümündeki yoğunlaşma suyunu ve cihazın kapak camını bezle kurulayınız.
- Herhangi bir buharda pişirme programını kullandıktan sonra, yoğunlaşma suyu haznesini ⑪ çıkarınız. Yoğunlaşma suyu haznesini boşaltıp kurulayınız.

Pişirme programları

Aşağıdaki tabloda, dokunmatik ekranda yer alan hazır pişirme programları gösterilmektedir. Simgelerin her biri farklı bir hazır pişirme programını gösterir. Programların, gıda türüne bağlı olarak önerilen belirli pişirme sıcaklığı ve süreleri vardır. Pişirme süresi yaklaşık olarak ayarlanmış olup, kullanılan malzemelerin kalınlık ve miktarına göre değişiklik gösterir. Hazır pişirme programlarının sıcaklık ve zaman ayarlarında değişiklik yapılabilmektedir.

Fırın programları		Süre		Sıcaklık (°C)		Üst ısıtma	Alt ısıtma	Fan sistemi
		Varsayılan	Aralık	Varsayılan	Aralık			
	Üst ısıtma	50 dk	5 dk - 2 sa	180	80 - 200	VAR	YOK	YOK
	Alt ısıtma	50 dk	5 dk - 2 sa	180	80 - 200	YOK	VAR	YOK
	Üst ve alt ısıtma	20 dk	5 dk - 2 sa	200	80 - 230	VAR	VAR	YOK
	Üst ısıtma + fan	45 dk	5 dk - 2 sa	180	80 - 200	VAR	YOK	VAR
	Air Fry	30 dk	5 dk - 2 sa	160	80 - 230	VAR	VAR	VAR
Buharda pişirme programları		Süre		Sıcaklık (°C)		Üst ısıtma	Alt ısıtma	Fan sistemi
		Varsayılan	Aralık	Varsayılan	Aralık			
	Buharda pişirme	30 dk	5 dk - 2 sa	100	-	YOK	YOK	YOK
	Üst ve alt ısıtma + Buharda pişirme	40 dk	5 dk - 2 sa	200	120 - 230	VAR	VAR	YOK
	Üst ve alt ısıtma + Fan + Buharda pişirme	50 dk	5 dk - 2 sa	180	120 - 230	VAR	VAR	VAR
	Mayalama + Buharda pişirme	1 sa	5 dk - 12 sa	38	30 - 50	YOK	YOK	YOK
	Buz Çözme + Buharda pişirme	30 dk	5 dk - 2 sa	40	30 - 60	YOK	YOK	VAR

Aşağıdaki tabloda, çeşitli malzemelere ait yaklaşık pişirme süreleri ve sıcaklıkları verilmiştir:

Patates kızartması (dondurulmuş)	15 – 20 dakika	200°
Patates kızartması (taze)	Patateslerin doğranma şekline bağlı olarak 20-30 dakika	180° 200°
Sebze kızartması	10 – 15 dakika	200°
Kroket	12 – 15 dakika	190°
Tavuk nugget	10 dakika	200°
Tavuk budu	20 – 25 dakika	190°
Biftek	10 – 15 dakika	190°
Köfte	8 dakika	180°
Karides	15 – 20 dakika	160°
Kek	20 – 30 dakika	160°
Kiş	25 – 30 dakika	180°
Balık	15 – 20 dakika	160° 180°
Domuz şinitzel	10 – 15 dakika	200°
Çin böreği	10 – 15 dakika	200°
Sebze	10 - 20 dakika	180°

ÜST VE ALT ISITMA Programı

ÜST VE ALT ISITMA programında ön ısıtma fonksiyonu mevcuttur. Ön ısıtma fonksiyonu, seçilen sıcaklığa bağlı olarak yaklaşık 8 dakika sürer.

- 1 ÜST VE ALT ISITMA programı () seçilene kadar PROGRAM tuşuna () basınız.
- Gerekirse, sıcaklık ve süreyi manüel olarak ayarlayınız.
- 2 Pişirme programını başlatmak için ÇALIŞTIRMA/ DURDURMA düğmesine () basınız. Cihazın ekranında ÖN ISITMA gösterge lambası yanıp sönmeye başlar (Preheating).

Ön ısıtma fonksiyonunun sonunda, cihaz 30 saniyede bir 2 bip sesi çıkarır. Ön ısıtma fonksiyonunun sonunda 2 dakika boyunca herhangi bir işlem yapılmazsa, pişirme işlemi otomatik olarak başlar.

Ön ısıtma fonksiyonu gerekli değilse, pişirme süresini başlatmak için ÇALIŞTIRMA/DURDURMA düğmesine () tekrar basınız. Pişirme işlemi boyunca, ekranda PİŞİRME gösterge lambası (Cooking) yanar.

Pişme süresine ön ısıtma süresi dahil değildir.

BUZ ÇÖZME + BUHARDA PİŞİRME Programı

Cihaz, yiyecekleri pişirmeden önce buzlarını çözmek için BUZ ÇÖZME + BUHARDA PİŞİRME programı ile donatılmıştır.

- 1 BUZ ÇÖZME + BUHARDA PİŞİRME programı () seçilene kadar PROGRAM tuşuna () basınız.
- Gerekirse, sıcaklık ve süreyi manüel olarak ayarlayınız.
- 2 Pişirme programını başlatmak için ÇALIŞTIRMA/ DURDURMA düğmesine () basınız.

MAYALAMA + BUHARDA PİŞİRME Programı

Cihazın MAYALAMA + BUHARDA PİŞİRME fonksiyonu (), yoğurt, ekmek, sebze gibi çeşitli gıdaları evde düşük sıcaklıkta mayalamayı sağlar.

- 1 MAYALAMA + BUHARDA PİŞİRME programı () seçilene kadar PROGRAM tuşuna () basınız.
- Gerekirse, sıcaklık ve süreyi manüel olarak ayarlayınız. MAYALAMA + BUHARDA PİŞİRME programı () kullanılırken, daha hassas bir zaman ayarı sunmak amacıyla sıcaklık 1'er °C artırılır ya da azaltılır.
- 2 Pişirme programını başlatmak için ÇALIŞTIRMA/ DURDURMA düğmesine () basınız.

AIR FRY programı

AIR FRY programı (), bir yemek kaşığı yağ kullanarak hızlıca çtır çtır yiyecekler hazırlamayı sağlar.

- 1 AIR FRY programı () seçilene kadar PROGRAM tuşuna () basınız.
- Gerekirse, sıcaklık ve süreyi manüel olarak ayarlayınız.
- 2 Pişirme programını başlatmak için çalıştırma/ durdurma düğmesine () basınız.

Stand-by modu

Cihaz stand-by modu ile donatılmıştır.

Cihaz, aşağıdaki durumlarda stand-by moduna geçer:

- Pişirme işlemi durdurulduktan 5 dakika sonra.
- Pişirme işleminin sonunda, 2 dakika boyunca herhangi bir işlem yapılmadığında.



Temizlik ve bakım sırasında uyulması gereken güvenlik uyarıları

- Cihazın düzenli olarak ve her gün temizlenmesi cihazı korur ve cihazın kullanım ömrünü uzatır.
- Temizlik ve bakım işlemleri cihaz kapatılıp fişi çekildikten sonra yapılmalıdır.
- Her türlü temizlik ve bakım işleminden önce cihazın fişini prizden çekip sıcak yüzeylerinin soğumasını bekleyiniz.
- Cihazı, fişini çektikten ve sıcak yüzeyleri soğuduktan sonra, su ve birkaç damla nötr deterjanla bir miktar ıslatılmış, aşındırıcı olmayan bir bez ile temizleyiniz.
- Kaplamaların zarar görmesini önlemek için aşındırıcı temizlik malzemeleri ya da metal cisimler kullanmayınız. Asla plastik aksamlara zarar verebilecek çözücüler kullanmayınız.

Cihazın temizlik ve bakımı için "Temizlik ve Bakım" bölümündeki görselleri inceleyiniz.

Cihazın temizliği

- Kaplamaya zarar vermemek için cihazın bütün sabit parçalarını aşındırıcı olmayan, ıslak bir bezle temizleyiniz. Kuru bir bezle kurulayınız.
- Cihazın pişirme bölgesini 14 aşındırıcı olmayan bir bez ve sıcak su ile siliniz. Kuru bir bezle kurulayınız.
- Rezistansların üzerindeki yiyecek kalıntılarını kuru bir bezle siliniz.

Aksesuarların temizlenmesi

Önemli

- Aksesuarları bulaşık makinesinde yıkayabilir. Normal bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan, yumuşak bir süngerle elde yıkayabilirsiniz.
- Yemek kalıntılarını yumuşatmak için aksesuarları sıcak suda bekletiniz. Birkaç damla deterjan ekleyiniz. 10 dakika bekletiniz. Ardından yıkayıp kurulayınız.

Su haznesini temizleyiniz

- Su haznesini düzenli olarak temizleyiniz.
- Cihaz en az 3 gün boyunca kullanılmadıysa su haznesini boşaltıp temiz su ile doldurunuz.

Kirecin söktürülmesi

İyi bir bakım ve düzenli aralıklarla yapılan temizlik işlemleri cihazı korur, cihazın uzun süre verimli çalışmasını sağlar ve cihaz içerisinde kireç oluşma tehlikesini büyük ölçüde azaltır. Buna rağmen, belirli bir süre sonra, sert ve çok kireçli su kullanımına bağlı olarak cihazın düzgün çalışmama başlanması durumunda, sorunu gidermek için kireç çözme işlemi yapılabilir. Bu işlem için, sadece sitrik asit içerikli ürün kullanılması gerekmektedir. Bu ürünü Teknik Servis merkezlerinden kolayca temin edebilirsiniz.

Uygun olmayan kimyasal maddelerin kullanımı sonucunda cihazın iç aksamında meydana gelebilecek hasarlardan dolayı üretici hiçbir sorumluluk kabul etmez.

Aşağıdaki adımları takip ediniz:

- 1 Su haznesi kapağını açma tuşuna basınız () ② **E 10**.
 - 2 Cihazın su haznesi kapağını ③ açınız **E 11**.
 - 3 Su haznesini ⑤ cihazdan çıkarınız **E 12**.
 - 4 Su haznesi dolum kapağını açınız ④ **E 13**.
 - 5 Hazneyi gazsız soğuk su ile doldurunuz.
 - 6 Su haznesinin içine, kireç çözücü üreticisi tarafından önerilen miktarda kireç çözücü koyunuz.
- Üretici tarafından onaylanmayan sirke ya da başka kireç çözücüler kullanmayınız.**
- 7 Su haznesi dolum kapağını yerine takınız.
 - 8 Su haznesini yerine takınız.
 - 9 Cihazın su haznesi kapağını kapatınız.
 - 10 Cihazın fişini takınız.
 - 11 Açma/kapama düğmesine () **E 8** basınız.
 - 12 BUHARDA PIŞİRME programı () seçilene kadar PROGRAM tuşuna () basınız.
 - Pişme süresini manüel olarak ayarlamayınız. BUHARDA PIŞİRME programının varsayılan pişme süresini (30 dakika) kullanınız ().
 - 13 Onaylamak için ÇALIŞTIRMA/DURDURMA tuşuna () basınız.
- Kireç çözme işlemi başlar. Bu işlem sayesinde cihazın iç devresindeki kireç birikintileri temizlenir.
- 14 Kireç çözücü kalıntılarını gidermek için, aynı işlemi normal soğuk su ile tekrar ediniz.

Servis ve müşteri hizmetleri

- Cihazınızın çalışması ile ilgili herhangi bir sorunla karşılaşmanız halinde, müşteri hizmetleri ile iletişim kurmadan önce lütfen www.kenwoodworld.com adresini ziyaret ediniz.
- Ürününüzün, satın alındığı ülkedeki mevcut tüm garanti ve tüketici hakları ile ilgili yasal mevzuata uygun şekilde garanti kapsamında olduğunu unutmayınız.
- Kenwood marka ürününüzün düzgün çalışmaması ya da üründe herhangi bir kusur tespit etmeniz halinde ürününüzü lütfen herhangi bir yetkili KENWOOD Servisine gönderiniz ya da götürünüz. Size en yakın yetkili KENWOOD Servisine ait en güncel bilgiler için lütfen www.kenwoodworld.com adresini ya da kendi ülkenize özel web sitemizi ziyaret ediniz.
- Çin'de üretilmiştir.



ÜRÜNÜN, ATIK ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EŞYALAR (AEEE) HAKKINDAKİ AVRUPA YÖNETMELİĞİNE UYGUN BERTARAFI HAKKINDA ÖNEMLİ BİLGİLER

Ürünün kullanım ömrünün sona ermesinden sonra, diğer şehir atıkları ile birlikte çöpe atılmaması gereklidir.

Bulunulan bölgedeki yetkili ayrıştırılmış atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir şirkete götürülmelidir.

Ev aletlerinin ayrı bir şekilde bertaraf edilmesi, hatalı bertaraf sonucu çevre ve sağlık üzerinde meydana gelebilecek olası olumsuz etkileri önler ve kullanılan malzemelerin geri kazanılarak önemli düzeyde enerji ve kaynak tasarrufu elde etmeyi sağlar. Ev aletlerinin ayrı olarak bertaraf edilmesi gerekliliğini hatırlatmak amacıyla ürünün üzerine, üzeri çarpı ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi yerleştirilmiştir.

Sorunları gidermek için

Sorun	Olası nedenleri	Çözüm
Cihaz çalışmıyor.	Cihazın fişi takılı değil.	Fişi toprak bağlantılı bir elektrik prizine takınız.
Malzemeler pişmemiş.	Malzeme miktarı çok fazla.	Daha az miktarda malzeme kullanınız. Az miktarda malzeme daha eşit bir şekilde pişecektir.
	Çok düşük bir sıcaklık ayarlanmış.	Daha yüksek bir pişirme sıcaklığı ayarlayınız.
	Ayarlanan pişirme süresi çok kısa.	Daha uzun bir pişirme süresi ayarlayınız.
Malzemeler eşit bir şekilde pişmemiş.	Bazı malzemelerin pişerken birkaç defa karıştırılması gerekmektedir.	Üstte bulunan ya da üzeri başka malzemelerle kaplı olan malzemeler pişerken karıştırılmalıdır.
Malzemeler çıtır çıtır olmamış.	Bazı malzemeler daha fazla yağ gerektirir.	Bir miktar yağ daha ekleyiniz.
	Kullandığınız atıştırmalıkların geleneksel yöntemlerle pişirilmesi gerekiyor.	Fırında pişirilen atıştırmalıklar kullanınız ya da atıştırmalıkları aksesuarın içine koymadan önce üzerlerini yağlayınız.
Cihazdan beyaz duman çıkıyor.	Pişirmekte olduğunuz malzemeler çok yağlı.	Yağlı gıdalar kızartılırken, aksesuarlarda daha fazla yağ birikir. Yağ, pişirme sırasında daha fazla beyaz duman çıkmasına neden olur. Bu durumun, pişirilen malzemelere ya da cihaza herhangi bir etkisi yoktur.
	Aksesuarların üzerinde bir önceki kullanımdan kalan yağ kalıntıları mevcut.	Beyaz duman, aksesuarlar üzerindeki yağların ısınması sonucunda meydana gelir. Kullandıktan sonra aksesuarları iyice temizleyiniz.
Parmak şeklinde doğranmış taze patatesler eşit kızarmıyor.	Kullanılan patates türü kızartmak için uygun değil.	Taze patates kullanınız ve pişirirken karıştırmayı unutmayınız.
	Patatesleri kızartmadan önce yıkayıp kurulayınız.	Patatesleri yıkayıp üzerlerindeki nişastanın tamamını akıtınız.
Parmak şeklinde doğranmış taze patatesler çıtır çıtır olmuyor.	Patates kızartmasının çıtır olması, içerdiği su ve kullanılan yağ miktarına bağlıdır.	Yağ eklemeyen önce, patateslerin dışındaki suyu iyice kuruladığınızdan emin olunuz.
		Daha çıtır çıtır olmaları için patatesleri daha ince doğrayınız.
		Bir miktar yağ daha ekleyiniz.
E1	Cihazda kısa devre ya da açık devre arızası	Yetkili Servise başvurunuz.
E2	Buhar jeneratöründe kısa devre ya da açık devre arızası	Yetkili Servise başvurunuz.
E3	Cihaz aşırı ısınıyor	Cihazı kapatıp soğumasını bekleyiniz.

إرشادات لحل بعض المشكلات

المشكلات	الأسباب المحتملة	الحلول
الجهاز لا يعمل.	القابس غير مدخل في المأخذ الكهربائي.	أدخل القابس في المأخذ الكهربائي، الذي يجب أن يكون مزود بنظام تأريض.
المكونات ليست جاهزة.	كمية المكونات كبيرة جدًا.	ضع كمية أقل من المكونات. يتم طهي كمية أقل بشكل أكثر تجانسًا.
	درجة الحرارة المضبوطة منخفضة للغاية.	اضبط درجة حرارة طهي أعلى.
	مدة الطهي قليلة للغاية.	اضبط وقت طهي أطول.
المكونات غير مطهية بشكل متجانس.	بعض المكونات تحتاج إلى المزج أكثر من مرة أثناء عملية الطهي.	يجب خلط المكونات الموجودة في الجزء العلوي، أو المغطاة بمكونات أخرى، أثناء الطهي.
المكونات ليست مقرمشة.	بعض لمكونات تحتاج إلى كميات أكبر من الزيت.	أضف القليل من الزيت.
	أنت تقوم باستخدام وجبات خفيفة يجب طهيها بالطرق التقليدية.	يجب استعمال وجبات خفيفة مُخصصة للطهي في الفرن أو دهن الوجبات الخفيفة بالزيت قبل إدخالها في الملحق.
	أنت تقوم بإعداد مكونات غنية بالدهون.	عند قلي مكونات غنية بالدهون، تترسب كمية أكبر من الزيت على الملحقات. يتولد عن الزيت دخان أبيض أكثر من المعتاد أثناء عملية الطهي. لا يؤثر ذلك بأي شكل من الأشكال على تحضير المكونات أو على الجهاز.
لم يتم قلي البطاطس الطازجة والمقطعة على شكل أصابع بشكل متجانس.	تَبَقَّت بقايا دهنية على الملحقات نتيجة لعمليات الطهي السابقة.	ينتج الدخان الأبيض عن تسخين الدهن أو الزيت الموجود على الملحقات. نظّف الملحقات بعناية بعد الاستعمال.
	نوع البطاطس المستخدم غير مناسب للقلي.	استعمل بطاطس طازجة، وتأكد من مزجها أثناء عملية الطهي.
	أشطف وجفّف البطاطس قبل قليها.	أشطف البطاطس وأزل كامل النشا الذي ترسب على سطح البطاطس.
البطاطس الطازجة والمقطعة على شكل أصابع غير مقرمشة.	تعتمد درجة قرمشة البطاطس المقلية على كمية الماء التي تحتوي عليها البطاطس وعلى كمية الزيت.	تحقق من تجفيف سطح البطاطس من الماء جيدًا قبل إضافة الزيت. قطع البطاطس على شكل أصابع صغيرة لكي تحصل على بطاطس أكثر قرمشة.
		أضف القليل من الزيت.
		اتصل بمركز الصيانة المرخص.
E١	الجهاز معرض لدائرة قصر أو دائرة مفتوحة	اتصل بمركز الصيانة المرخص.
E٢	مولد البخار معرض لدائرة قصر أو دائرة مفتوحة	أطفئ الجهاز واتركه يبرد.
E٣	الجهاز شديد السخونة	



تنبيهات هامة من أجل التخلص من المنتج بالشكل الصحيح وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي بشأن النفايات المكونة من المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

عند انتهاء عمر الجهاز، يجب عدم التخلص منه مع النفايات الحضرية.

يجب تسليمه إلى المراكز الخاصة بتجميع النفايات المفروزة المعدة من قبل إدارات البلديات أو إلى الباعة الذين يقدمون هذا النوع من الخدمات.

يُسمح التخلص من الأجهزة الكهربائية المنزلية بشكل منفصل من تجنب النتائج السلبية المحتملة على البيئة والصحة الناتجة عن التخلص منه بطريقة غير ملائمة، ويسمح أيضاً باستعادة المواد التي يتم تصنيعها من أجل تحقيق وفورات كبيرة من حيث الطاقة والموارد. للتأكيد على ضرورة التخلص من الأجهزة الكهربائية المنزلية بشكل منفصل، تجد على المنتج رمز حاوية على عجلات مع إشارة مكوّنة خطين متقاطعين.

سرويس و مراقبت از مشترى

- إذا وجدت مشاكل في عمل الجهاز، اذهب إلى موقع www.kenwoodworld.com، قبل طلب المساعدة.
- 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.
- أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة KENWOOD. يرجى زيارة موقع الويب، www.kenwoodworld.com.
- صنع بالصين.

⚠ تحذيرات السلامة أثناء التنظيف والصيانة

- التنظيف المنتظم واليومي يتيح الحفاظ على كفاءة الجهاز، ويطيل من عمره.
- يجب أن تتم جميع عمليات التنظيف والصيانة والجهاز مُطفأً والقابس مفصول عن مأخذ التيار الكهربائي.
- افصل الجهاز عن مأخذ التيار الكهربائي وانتظر إلى أن تبرد الأجزاء الساخنة قبل القيام بأي عملية من عمليات التنظيف والصيانة.
- بعد فصل قابس الإمداد الكهربائي وبعد أن تبرد الأجزاء الساخنة، يجب تنظيف الجهاز فقط بواسطة قطعة قماش غير كاشطة بعد ترطيبها بإضافة قطرات قليلة من منظف محايد غير أكال.
- لا تستخدم منظفات كاشطة أو أدوات معدنية لتجنب خدش وتلف طبقة الطلاء. لا تستخدم أبدًا المذيبات التي تلحق الضرر بالبلاستيك.
- لتنظيف الجهاز وصيانته، يُرجى الرجوع إلى الصور في تسلسل «التنظيف والصيانة».

تنظيف الجهاز

- نظف الأجزاء الثابتة من الجهاز باستخدام قطعة قماش مُبللة وغير كاشطة لتجنب إتلاف طبقة الطلاء الخارجي. جفّف بواسطة قطعة قماش جافة.
- يجب تنظيف مقصورة الطهي (14) بالجهاز باستخدام قطعة قماش غير كاشطة، ومُبللة بالماء الساخن. جفّف بواسطة قطعة قماش جافة.
- نظّف المقاومات بواسطة قطعة قماش جافة لإزالة بقايا الطعام عنها.

تنظيف الملحقات

هام

- يمكن غسل الملحقات في غسالة الأواني. بدلاً من ذلك، استعمل منظّف عادي للصحون وقطعة إسفنج ناعمة وغير كاشطة.
- لتليين بقايا الأطعمة، اغمر الملحقات في ماء ساخن. أضف بضع القطرات من المنظّف. اتركه يتفاعل لمدة ١٠ دقائق. اغسل وجفّف.

تنظيف خزان الماء

- يجب تنظيف خزان الماء بصورة دورية.
- يجب تفريغ خزان الماء وإضافة ماء نظيف بعد حد أقصاه ٣ أيام من عدم الاستخدام.

إزالة الترسبات الكلسية

الصيانة الجيدة والتنظيف المنتظم يحافظان على الجهاز وبيقيان على كفاءته لفترة أطول، ما يحد بشكل كبير من مخاطر تكون الترسبات الكلسية في الجهاز. على الرغم من ذلك، إذا تضرر عمل الجهاز بعد فترة من الوقت بسبب الاستعمال المستمر للماء العسير الذي يحتوي على نسبة عالية من الكلس، يمكن العمل على إزالة الترسبات الكلسية من أجل إزالة الخل. استعمل لهذا الغرض منتج مزيل للترسبات الكلسية مكوّن بشكل أساسي من حمض الستريك. يمكن العثور على هذا المنتج بسهولة في مراكز الدعم.

لا تتحمل جهة الصنع أي مسؤولية عن الأضرار التي تلحق بالمكونات الداخلية للجهاز نتيجة استعمال منتجات غير مطابقة بسبب وجود إضافات كيميائية. تجري العملية على النحو التالي:

- ١ اضغط على زر فتح باب خزان الماء (10) (E).
- ٢ افتح باب خزان الماء (3) بالجهاز (11) (E).
- ٣ اخلع خزان الماء (5) من الجهاز (12) (E).
- ٤ اخلع سدادة خزان الماء (4) (13) (E).
- ٥ املاً الخزان بماء طبيعي عذب.
- ٦ أضف منتج إزالة الترسبات الكلسية داخل خزان الماء بالنسبة التي تنصح بها جهة توريد المحلول.
- لا تستخدم خل أو منتجات أخرى لإزالة الترسبات الكلسية غير مصرح بها من جهة الصنع.
- ٧ أدخل سدادة خزان الماء في الخزان.
- ٨ أدخل خزان الماء في مكانه.
- ٩ أغلق باب خزان الماء بالجهاز.
- ١٠ أدخل القابس في مأخذ التيار الكهربائي.
- ١١ اضغط على زر تشغيل/إطفاء (1) (8) (B).
- ١٢ اضغط على زر البرامج (12) (C) حتى اختيار برنامج الطهي بالبخر (13) (D).
- يجب عدم تعديل مدة الطهي يدويًا. يجب الاحتفاظ بمدة الطهي الافتراضية (٣٠ دقيقة) الخاصة ببرنامج الطهي بالبخر (13) (D).
- ١٣ اضغط على زر بدء/إيقاف مؤقت (14) (E) للتأكيد.
- ستبدأ عملية إزالة الترسبات الكلسية. ستزال الترسبات الكلسية من الدائرة الداخلية بالجهاز.
- ١٤ كرر العملية بماء طبيعي وعذب للتخلص من أي بقايا لمنتج إزالة الترسبات الكلسية.

يوضح الجدول التالي المدد التقديرية ودرجات الحرارة لأنواع الطعام المختلفة:

بطاطس مقلية (مجمدة)	١٥ - ٢٠ دقيقة	٢٠٠ درجة مئوية
بطاطس مقلية (طازجة)	٢٠ - ٣٠ دقيقة حسب تقطيع البطاطس	١٨٠ درجة مئوية ٢٠٠ درجة مئوية
مقالي (خضروات)	١٠ - ١٥ دقيقة	٢٠٠ درجة مئوية
كروكيت	١٢ - ١٥ دقيقة	١٩٠ درجة مئوية
كروكيت الدجاج	١٠ دقائق	٢٠٠ درجة مئوية
أفخاذ دجاج	٢٠ - ٢٥ دقيقة	١٩٠ درجة مئوية
شريحة لحم	١٠ - ١٥ دقيقة	١٩٠ درجة مئوية
كرات لحم	٨ دقائق	١٨٠ درجة مئوية
فريدس	١٥ - ٢٠ دقيقة	١٦٠ درجة مئوية
كعكة	٢٠ - ٣٠ دقيقة	١٦٠ درجة مئوية
كيش	٢٥ - ٣٠ دقيقة	١٨٠ درجة مئوية
سمك	١٥ - ٢٠ دقيقة	١٦٠ درجة مئوية ١٨٠ درجة مئوية
شريحة لحم خنزير	١٠ - ١٥ دقيقة	٢٠٠ درجة مئوية
سبرنج رول (لفات الربيع)	١٠ - ١٥ دقيقة	٢٠٠ درجة مئوية
خضروات	١٠ - ٢٠ دقيقة	١٨٠ درجة مئوية

برنامج المقاومة العلوية والسفلية

برنامج المقاومة العلوية والسفلية مزود بوظيفة التسخين المسبق. تستمر وظيفة التسخين المسبق لمدة ٨ دقائق تقريباً، وذلك بناءً على درجة الحرارة المختارة.

- ١ اضغط على زر البرامج (🔧) حتى اختيار برنامج المقاومة العلوية والسفلية (🔧).
- إذا لزم الأمر، قم بتعديل مدة الطهي ودرجة الحرارة يدوياً.
- ٢ اضغط على زر بدء/إيقاف مؤقت (⏸) لبدء برامج الطهي. سيومض على شاشة الجهاز المؤشر الضوئي «تسخين مسبق» (Preheating).

في نهاية وظيفة التسخين المسبق، يُصدر الجهاز صافرتين كل ٣٠ ثانية. في حالة عدم التدخل في غضون دقيقتين من نهاية وظيفة التسخين المسبق، ستبدأ عملية الطهي آلياً. إن لم تكن وظيفة التسخين المسبق ضرورية، فاضغط مجدداً على زر بدء/إيقاف مؤقت (⏸) لبدء مدة الطهي. طوال عملية الطهي بالكامل، سيظهر على الشاشة المؤشر الضوئي «جارٍ الطهي» (Cooking).

مدة الطهي لا تتضمن التسخين المسبق.

برنامج إذابة التجميد + طهي البخار

الجهاز مزود ببرنامج إذابة التجميد + طهي البخار لإذابة تجميد الأطعمة قبل الطهي.

- ١ اضغط على زر البرامج (🔧) حتى اختيار برنامج إذابة التجميد + طهي البخار (🔧).
- إذا لزم الأمر، قم بتعديل مدة الطهي ودرجة الحرارة يدوياً.
- ٢ اضغط على زر بدء/إيقاف مؤقت (⏸) لبدء برامج الطهي.

برنامج تخمير + طهي البخار

الجهاز مزود ببرنامج تخمير + طهي البخار (🔧) من أجل تخمير أنواع مختلفة من الأطعمة في المنزل، مثل الزبادي والخُبز والخضروات، على درجة حرارة منخفضة.

- ١ اضغط على زر البرامج (🔧) حتى اختيار برنامج تخمير + طهي البخار (🔧).
- إذا لزم الأمر، قم بتعديل مدة الطهي ودرجة الحرارة يدوياً. في برنامج تخمير + طهي البخار (🔧)، تزيد درجة الحرارة أو تنخفض بمقدار ١° مئوية في المرة، لضمان ضبط أدق لدرجة الحرارة.
- ٢ اضغط على زر بدء/إيقاف مؤقت (⏸) لبدء برامج الطهي.

برامج القلي بالهواء

يُنصح ببرنامج القلي بالهواء (Air Fry) من أجل طهي الطعام بسرعة وبصورة متجانسة، والحصول على نتيجة مقرمشة بإضافة ملعقة زيت.

- ١ اضغط على زر البرامج (🔧) حتى اختيار برنامج القلي بالهواء (Air Fry).
- إذا لزم الأمر، قم بتعديل مدة الطهي ودرجة الحرارة يدوياً.
- ٢ اضغط على زر بدء/إيقاف مؤقت (⏸) لبدء برامج الطهي.

وضع الاستعداد

هذا الجهاز مزود بوضع الاستعداد.

سيدخل الجهاز إلى وضع الاستعداد:

- بعد ٥ دقائق من الإيقاف المؤقت للطهي.
- في نهاية عملية الطهي، بعد دقيقتين تقريباً من عدم الاستخدام.

برامج الطهي

يعرض الجدول التالي برامج الطهي المُعدة مسبقًا والموجودة على الشاشة التي تعمل باللمس. يمثل كل رمز برنامج طهي مُعد مسبقًا. البرنامج مضبوط مسبقًا على درجة الحرارة ومدة الطهي الموصى بها بناءً على نوع الطعام. تعد مدة الطهي تقديرية، أي تعتمد أيضًا على سمك وكمية المكونات المستخدمة. يمكن تعديل درجة حرارة برامج الطهي ومدتها.

برامج للطهي في الفرن	المدة		درجة الحرارة (منوية)		المقاومة العلوية	المقاومة السفلية	المروحة
	الوضع الافتراضي	الفاصل الزمني	الوضع الافتراضي	الفاصل الزمني			
	المقاومة العلوية	٥٠ دقيقة	دقائق - ٥ ساعات	١٨٠	- ٨٠ ٢٠٠	نعم	لا
	المقاومة السفلية	٥٠ دقيقة	دقائق - ٥ ساعات	١٨٠	- ٨٠ ٢٠٠	لا	نعم
	المقاومة العلوية والسفلية	٢٠ دقيقة	دقائق - ٥ ساعات	٢٠٠	- ٨٠ ٢٣٠	نعم	لا
	المقاومة العلوية + المروحة	٤٥ دقيقة	دقائق - ٥ ساعات	١٨٠	- ٨٠ ٢٠٠	نعم	لا
	قلي بالهواء	٣٠ دقيقة	دقائق - ٥ ساعات	١٦٠	- ٨٠ ٢٣٠	نعم	نعم
برامج للطهي بالبخار	المدة		درجة الحرارة (منوية)		المقاومة العلوية	المقاومة السفلية	المروحة
	الوضع الافتراضي	الفاصل الزمني	الوضع الافتراضي	الفاصل الزمني			
	طهي بالبخار	٣٠ دقيقة	دقائق - ٥ ساعات	١٠٠	-	لا	لا
	المقاومة العلوية والسفلية + طهي بالبخار	٤٠ دقيقة	دقائق - ٥ ساعات	٢٠٠	- ١٢٠ ٢٣٠	نعم	لا
	المقاومة العلوية والسفلية + المروحة + طهي بالبخار	٥٠ دقيقة	دقائق - ٥ ساعات	١٨٠	- ١٢٠ ٢٣٠	نعم	نعم
	تخمير + طهي بالبخار	١ ساعة	٥ دقائق - ١٢ ساعة	٣٨	- ٣٠ ٥٠	لا	لا
	إذابة التجميد + طهي بالبخار	٣٠ دقيقة	دقائق - ٥ ساعات	٤٠	- ٣٠ ٦٠	لا	نعم

هام

- لا تفرط في ملء الملحقات بكمية طعام مبالغ فيها.
- إن كان من الضروري إضافة زيت للطهي، فيمكن وضع ورقة ألومنيوم في الملحق المُختار، وورقة ألومنيوم أخرى لتغطية الأطعمة المُراد طهيها. سيمنع هذا رذاذ الزيت المغلي من التناثر على المقاومات الموجودة في مقصورة الطهي.
- في حالة طهي أطعمة باستعمال الشبكة أو الصينية المثقوبة أو المقطرة، يجب توزيع الزيت بشكل متناسق على الأطعمة، للحصول على طعام أكثر قرمشة وذهي اللون. ولاحقاً، يجب وضع الأطعمة المُراد طهيها على الشبكة أو في الصينية المثقوبة أو في المقطرة.
- في حالة طهي أطعمة باستعمال الشبكة أو مع الصينية المثقوبة يمكن وضع المقطرة أيضاً في المستوى الأدنى بمقصورة الطهي، من أجل تجميع الدهون. لتجنب صدور دخان وروائح كريهة وتشكيل تكتلات أو ساخ، يُنصح بسكب القليل من الماء داخل المقطرة.

اضغط على زر البرامج (B 10) أكثر من مرة حتى تختار برنامج الطهي المطلوب B 10. برنامج الطهي المُختار يُشار إليه على الشاشة من خلال سهم الاختيار (B 11).

هام

- ضع الملحق المُختار بصورة تجعل الأطعمة تبعد مسافة ٢ سم على الأقل عن المقاومات الكهربائية الموجودة في الجزء العلوي والسفلي بمقصورة الطهي.
- يحتوي كل برنامج طهي معد مسبقاً على مدة طهي افتراضية، لكن يمكن ضبط درجة حرارة الطهي ومدته يدوياً.
- استمر في الضغط على الزر + أو - لزيادة سرعة الاختيار.
- أثناء عملية الطهي، سيظهر على الشاشة 15 المدة، التي تنقصر، ودرجة الحرارة المُختارة.
- طوال عملية الطهي بالكامل، سيظهر على الشاشة المؤشر الضوئي «جار الطهي» (Cooking).
- عند الرغبة في تعديل درجة حرارة الطهي أو مدته، بعد بدء عملية الطهي:

١ اضغط على زر بدء/إيقاف مؤقت (B 11) لإيقاف عمل الجهاز مؤقتاً. سيومض على شاشة الجهاز المؤشر الضوئي «إيقاف مؤقت» (Pause).

٢ اضبط درجة حرارة الطهي ومدته على النحو المطلوب.

٣ اضغط على زر بدء/إيقاف مؤقت (B 11) لاستئناف عملية الطهي.

اضغط على زر الضوء (P) لتشغيل الضوء الموجود داخل مقصورة الطهي، إذا أردت مراقبة عملية طهي الأطعمة. يمكن فتح باب الجهاز أثناء التشغيل، على سبيل المثال من أجل خلط المكونات أثناء عملية الطهي. ستتوقف عملية الطهي. سيومض على شاشة الجهاز المؤشر الضوئي «إيقاف مؤقت» (Pause). اضغط على زر بدء/إيقاف مؤقت (B 11) لاستئناف عملية الطهي، بعد غلق الباب.

هام

- عند انتهاء عملية الطهي، يمكن إعادة استعمال الجهاز فوراً لتحضير أطعمة أخرى.
- اضغط مطوياً على زر تشغيل/إطفاء (P) لإطفاء الجهاز.

برامج للطهي في الفرن

لاستعمال البرامج للطهي في الفرن، يُرجى الرجوع إلى الصور في تسلسل «برامج للطهي في الفرن».

برامج للطهي بالبخار

لاستعمال البرامج للطهي بالبخار، يُرجى الرجوع إلى الصور في تسلسل «برامج للطهي بالبخار».

لاستعمال البرامج للطهي بالبخار، يجب ملء خزان الماء.

إطالة العمر الافتراضي للجهاز، ولتجنب الترسبات، يُنصح باستعمال مياه معدنية ذات محتوى منخفض من المواد المذابة.

في حالة عدم وجود ماء أو وجود كمية غير كافية منه في خزان الماء، سيصدر الجهاز صافرتين كل ٥ ثوانٍ لمدة ٥ دقائق وسيومض على الشاشة المؤشر الضوئي «إضافة الماء» (Add Water).

ستتوقف عملية الطهي.

أضف ماء في خزان الماء. اضغط على زر بدء/إيقاف مؤقت (B 11) لاستئناف عملية الطهي.

في حالة عدم التدخل، سيدخل الجهاز إلى وضع الاستعداد بعد ٥ دقائق.

إذا تم بدء برنامج للطهي بالبخار من دون إدخال خزان الماء، أو إذا تم إخراج خزان الماء أثناء تشغيل برنامج الطهي بالبخار، سيصدر الجهاز صافرتين كل ٥ ثوانٍ لمدة ٥ دقائق، وستتوقف عملية الطهي. سيومض على شاشة الجهاز المؤشر الضوئي «إيقاف مؤقت» (Pause).

أدخل خزان الماء في مكانه. اضغط على زر بدء/إيقاف مؤقت (B 11) لاستئناف عملية الطهي.

في حالة عدم التدخل، سيدخل الجهاز إلى وضع الاستعداد بعد ٥ دقائق.

هام

- بعد استخدام كل برنامج طهي بالبخار، يجب استعمال قطعة قماش لتجفيف ناتج التكثيف الموجود في مقصورة الطهي وزجاج باب الجهاز.
- بعد استعمال جميع برامج الطهي بالبخار، يجب خلط درج ناتج التكثيف 11. وتفرغ درج ناتج التكثيف وتجفيفه.

وصف الشاشة اللمسية

برامج للطهي في الفرن		
	المقاومة العلوية	
	المقاومة السفلية	
	المقاومة العلوية والسفلية	
	المقاومة العلوية + المروحة	
	قلي بالهواء	
برامج للطهي بالبخار		
	طهي بالبخار	
	المقاومة العلوية والسفلية + طهي بالبخار	
	المقاومة العلوية والسفلية + المروحة + طهي بالبخار	
	تخمير + طهي بالبخار	
	إذابة التجميد + طهي بالبخار	
الأزرار		
الوصف	الزر	
يُتيح اختيار برنامج الطهي المطلوب.	زر البرامج	
اضغط على الزر لتشغيل الضوء الموجود داخل مقصورة الطهي.	زر الضوء	
يسمح بضبط درجة حرارة الطهي يدوياً. اضغط على الأزرار + أو - لزيادة أو تقليل درجة الحرارة الطهي.	زر درجة الحرارة	
يسمح بضبط مدة الطهي يدوياً. اضغط على الأزرار + أو - لزيادة أو تقليل مدة الطهي.	زر الوقت	
يسمح بتشغيل الجهاز أو إيقاف تشغيله.	زر تشغيل/إطفاء	
يُتيح بدء عملية الطهي/إيقافها مؤقتاً.	زر بدء/إيقاف مؤقت	

وصف المؤشرات الضوئية الموجودة على شاشة العرض

المؤشر الضوئي	اسم المؤشر الضوئي	الحالة	المعنى
Add Water	إضافة الماء	مضاء	يجب إضافة ماء في الخزان.
Cooking	جار الطهي	مضاء	عملية الطهي جارية.
Preheating	تسخين مسبق	مضاء	جار تنفيذ التسخين المسبق للجهاز.
Pause	إيقاف مؤقت	مضاء	تم وضع الجهاز قيد الإيقاف المؤقت.
	سهم الاختيار	مضاء	يشير إلى برنامج الطهي المُختار.

استخدام الجهاز

قبل الاستخدام، يجب إدخال قناة خروج البخار ⑩ في الجزء الخلفي من الجهاز ⑤ A.

هام

- عند أول استخدام، قد تنبعث من الجهاز رائحة خفيفة ودخان قليل: هذه ظاهرة طبيعية تماماً لأن بعض الأجزاء قد تم تشحيمها قليلاً، وبعد فترة قصيرة تختفي هذه الظاهرة. لا يؤثر ذلك على عمل الجهاز.
- يمكن وضع أكثر من ملحق في مقصورة الطهي ⑭ في نفس الوقت، من أجل طهي كمية أكبر من الأطعمة.

مقطرة للشوى، وللطهي في الفرن، ولعمل الغراتان. مثالية للدجاج المشوي واللحوم الحمراء وغراتان الخضروات والكيك الإسفنجي وجميع الأطعمة التي تُعد في الفرن	
الصينية المثقوبة للتجفيف والقلّي بالهواء والتخمير والتحميص. مثالية للخبز والبطاطس واللحوم والأسماك والفاكهة والخضروات	
الشبكة للأطعمة المطلوب طهيها داخل قالب (على سبيل المثال حلويات) أو أحد الأواني المقاومة لحرارة الفرن، ومن أجل النيوزا واللحوم والأسماك.	

- لا تملأ المقطرة بالزيت. خطر الحريق.
- لا تضع مكونات سائلة أبدًا في المقطرة. إذا لزم الأمر لاحتياجات الطهي، أضف جرعات صغيرة من السائل. تحقق دائمًا من امتصاص المكونات الصلبة للسائل قبل إضافة المزيد.
- لا تضع أشياء على باب الجهاز أثناء فتحه.
- ضع المكونات دائمًا في الملحقات المرفقة فقط، لكي تتجنب ملامسة الطعام للمقاومات الكهربائية.
- تحقق دائمًا من إدخال الملحقات بشكل صحيح في مقصورة الطهي قبل بدء تشغيل الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز أبدًا دون وضع واحد من الملحقات كحد أدنى في مقصورة الطهي.
- قبل تشغيل الجهاز، تأكد من خلو الملحقات ومقصورة الطهي من الأجسام الغريبة.
- لا تضع كمية مبالغ فيها من الطعام المطلوب طهيها. خطر اندلاع حريق و/أو حدوث صدمة كهربائية.
- يجب عدم وضع أدوات أو أشياء معدنية أو مواد قابلة للاشتعال (مثل الكرتون والبلاستيك) في الملحقات أو في مقصورة الطهي. خطر اندلاع حريق و/أو حدوث صدمة كهربائية.
-  تنبيه: سطح ساخن.
- مقصورة الطهي والملحقات والأجزاء المعدنية الداخلية للجهاز قد يصبحون ساخنين أثناء الاستخدام. أبعد اليدين والوجه عن أجزاء الجهاز الساخنة.
- أثناء الطهي، قد يتسرب البخار الساخن من مدخل الهواء أو من مقصورة طهي الجهاز. أبعد دائمًا اليدين والوجه عن مدخل الهواء ومقصورة الطهي.
- لا تلمس مقصورة الطهي والملحقات والأجزاء المعدنية الداخلية للجهاز أثناء عمل الجهاز أو خلال الدقائق التي تلي إيقاف تشغيله. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الساخنة.
- خطر كسر زجاج الباب. لا تسكب ماء أو سوائل أخرى على زجاج الباب عندما يكون ساخنًا.
- عند فتح الباب، أو عند إخراج الملحقات من مقصورة الطهي، يخرج أيضًا هواء وبخار ساخن. أبعد يديك ووجهك عن مقصورة الطهي.
- أمسك دائمًا المقبض لفتح باب الجهاز.
- استخدم مسكات أو قطع قماش لخلع الملحقات.
- لا تلمس المقاومات.
- لا تستعمل أدوات معدنية لإخراج الطعام من الملحقات.
- لا تقم أبدًا بإعاقة مدخل الهواء أثناء عمل الجهاز، وذلك لتجنب تلف المواد و/أو ارتفاع درجة حرارة الجهاز.
- تأكد من أن المكونات المطهية بالجهاز ذهبية اللون وليست سوداء أو بنية. أبعد أي بقايا محروقة عن الأطعمة.

وصف الجهاز

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| ① جسم الجهاز | ⑨ كابل الإمداد الكهربائي |
| ② زر فتح باب خزان الماء | ⑩ قناة خروج البخار |
| ③ باب خزان الماء | ⑪ درج ناتج التكثيف |
| ④ سدادة خزان الماء | ⑫ مقبض |
| ⑤ خزان الماء | ⑬ باب |
| ⑥ مقطرة | ⑭ مقصورة الطهي |
| ⑦ شبكة | ⑮ شاشة تعمل باللمس |
| ⑧ الصينية المثقوبة | |

- فكّ كابل الإمداد الكهربائي بالكامل قبل استعمال الجهاز.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء توصيله بالشبكة الكهربائية.
- يجب عدم ترك كابل الإمداد الكهربائي ملامساً للأجزاء الحادة أو الحواف الحادة.
- تأكد من أن كابل الإمداد الكهربائي لا يتلامس مع الأسطح الساخنة.
- يجب عدم ملامسة الأجزاء الخاضعة للجهد الكهربائي للماء: خطر حدوث دائرة قصر وصدمة كهربائية أو أيهما.
- يجب عدم استخدام الجهاز بأيدي مبللة أو حافي القدمين.
- في حالة عدم استخدام الجهاز، ولو لفترة قصيرة من الوقت، يجب إيقاف تشغيله وفصل كابل الإمداد الكهربائي دائماً من المأخذ الكهربائي.
- لا تسحب مطلقاً كابل الإمداد الكهربائي أو الجهاز ذاته لفصل القابس عن المأخذ الكهربائي.
- يجب استخدام الجهاز وتركه على سطح ثابت أثناء الراحة.
- ضع الجهاز في بيئة نظيفة ومضاءة بشكل كافٍ، مع مقبس كهربائي يسهل الوصول إليه.
- ضع الجهاز على سطح مستو، ومستقر، ومقاوم لدرجات الحرارة العالية.
- لا تضع الجهاز على أسطح ساخنة جداً أو بالقرب من اللهب الحر خوفاً من تلف طبقة الطلاء الخارجي.
- لا تضع الجهاز بالقرب من مادة قابلة للاشتعال (على سبيل المثال أقمشة أو ستائر).
- لا تضع الجهاز أو الكابل الكهربائي بالقرب من أو فوق أفران كهربائية، أو مواقد غاز ساخنة، أو بالقرب من الميكروويف.
- يجب عدم إمداد الجهاز بالطاقة من خلال مؤقتات خارجية أو من خلال منظومات منفصلة يتم التحكم بها عن بُعد.
- لا تضع أبداً أشياء فوق الجهاز.
- لا تشغل الجهاز وهو فارغ.
- لا تستعمل الجهاز في الهواء الطلق.
- لا تترك الجهاز معرضاً للعوامل الجوية (على سبيل المثال الأمطار، الشمس).
- أمسك جسم الجهاز لرفعه.
- يجب عدم استعمال الجهاز في حالة سقوطه أو في حالة وجود أضرار مرئية عليه. لا تستخدم الجهاز في حالة تلف كابل الإمداد الكهربائي أو القابس، أو إذا كان الجهاز نفسه معيباً. جميع عمليات التصليح، بما في ذلك استبدال كابل الإمداد بالطاقة، يجب أن تتم حصراً لدى أحد مراكز الدعم أو على يد فنيين معتمدين، من أجل تجنب جميع الأخطار.
- احتفظ دائماً بهذه التعليمات.

⚠ تحذيرات السلامة أثناء الاستخدام

- يمكن استخدام الجهاز لطهي الأطعمة الصلبة. لا تستخدم الجهاز لطهي الأطعمة السائلة. يجب عدم استعمال هذا الجهاز لأغراض تجارية أو صناعية. لا تصرح الشركة المصنعة بأي استخدام آخر للجهاز ولا تتحمل أي مسؤولية عن الأضرار من أي نوع الناجمة عن الاستخدام غير السليم للجهاز ذاته.
- وبالإضافة إلى ذلك، يؤدي الاستعمال غير الملائم للجهاز إلى إبطال أي شكل من أشكال الضمان.
- لا تسكب الماء مباشرة من أعلى الجهاز، أثناء ملء خزان الماء. يجب ألا يتغلغل الماء في الجهاز.
- لا تملأ خزان الماء بماء تتجاوز درجة حرارته ٥٠ درجة مئوية أو تقل درجة حرارته عن ١٠ درجات مئوية، لتجنب التسرب.
- بعد ملء خزان الماء، أغلق سدادة خزان الماء بشكل صحيح. خطر تسرب الماء.
- لا تترك خزان الماء يسقط من مكان مرتفع. قد ينكسر خزان الماء ويتسبب في تسرب الماء.

العربية

يُرجى الرجوع إلى الصفحة الأولى، حيث توجد الرسومات التوضيحية

تحذيرات السلامة

اقرأ التعليمات بعناية قبل الاستعمال.

- تم تصنيع الجهاز وفقاً للمعايير الخاصة الأوروبية السارية، وهو محمي في جميع الأجزاء التي قد تشكل مصدر خطر بالنسبة للمستخدم. استخدم الجهاز فقط للاستخدام الذي صُمم من أجله لتجنب الإصابات والأضرار المحتملة. احتفظ بهذا الدليل في متناول يدك للاطلاع عليه في المستقبل. إذا كنت ترغب في بيع هذا الجهاز إلى أشخاص آخرين، فتذكر أن تسلمهم أيضاً هذه التعليمات.
- تم تصميم هذا الجهاز من أجل الاستعمال في بيئات منزلية أو بيئات شبيهة بالبيئات المنزلية، مثل:
 - في أماكن الطهي المخصصة للعاملين في المتاجر، والمكاتب، وأماكن العمل الأخرى
 - في المزارع
 - في الفنادق، ونزل المبيت والإفطار، والبيئات السكنية الأخرى (للاستعمال من قبل الضيوف).
- لا تستخدم الجهاز لأغراض مختلفة عما هو محدد في الدليل. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن استعمال الجهاز بشكل خاطئ أو لأغراض مختلفة عن الأغراض المبينة في هذا الدليل. وبالإضافة إلى ذلك، يؤدي الاستعمال غير الملائم للجهاز إلى إبطال أي شكل من أشكال الضمان.
- يُنصح بالاحتفاظ بمواد التغليف الأصلية، لأن الدعم المجاني لا يشمل الأعطال الناتجة عن تغليف المنتج بمواد غير لائقة أثناء نقله إلى مركز دعم مُعتمد.
- لعدم التأثير سلباً على سلامة الجهاز، يجب استخدام قطع الغيار والملحقات الأصلية المعتمدة فقط من الشركة المصنعة.
- يعد الجهاز مطابقاً لللائحة (الاتحاد الأوروبي) رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ الصادر بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ الخاصة بالمواد الملامسة للمنتجات الغذائية.
- يجب عدم ترك مواد التغليف في متناول الأطفال، لأنها تشكل مصادر خطر محتملة عليهم.
- يمكن استعمال هذا الجهاز من قبل أطفال تزيد أعمارهم عن ٨ سنوات ومن قبل أشخاص من ذوي القدرات الجسدية، أو الحسية، أو الذهنية المحدودة، أو أشخاص لا يمتلكون خبرة أو معرفة بالجهاز، فقط إذا تم الإشراف عليهم من قبل شخص مسؤول عنهم أو إذا تم تدريبهم على استعمال الجهاز بشكل آمن وإطلاعهم على التعليمات وعلى الأخطار القائمة أثناء استعمال الجهاز.
- يجب عدم السماح للأطفال باللعب بالجهاز.
- قم بجعل الجهاز وكابل الإمداد الكهربائي بعيدين دائماً عن متناول الأطفال الأقل من عمر ٨ سنوات.
- يجب عدم ترك كابل الإمداد الكهربائي متدلياً في مكان يمكن الوصول إليه من قبل الأطفال.
- ضع الجهاز في مكان لا يسمح للأطفال بالوصول إلى الأجزاء الساخنة.
- يجب ألا يقوم الأطفال بعمليات تنظيف وصيانة الجهاز التي ينفذها المستخدم إلا إذا كان عمرهم أكبر من ٨ سنوات وتم الإشراف عليهم.
- في حالة ما إذا قررت التخلص من الجهاز، يُنصح بجعله غير صالح للتشغيل من خلال نزع الكابل الكهربائي. كما يوصى باتخاذ التدابير اللازمة، بحيث لا تشكل بعض أجزاء من الجهاز خطر على الأطفال في حالة اللعب به.
- تحقق قبل توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية من أن الجهد المحدد على بطاقة البيانات المُلصقة أسفل الجهاز يتوافق مع الجهد الخاص بالشبكة المحلية.
- قد يؤدي استعمال الوصلات الكهربائية غير المعتمدة من قبل الشركة المصنعة إلى وقوع أضرار وحوادث.
- قم بتوصيل الجهاز دائماً بمأخذ كهربائي مؤرّض.
- لا تقم بتوصيل أي جهاز كهربائي آخر ذي قدرة عالية (دَقّايَات، ومكواة، ومشعّات حرارية) في نفس المأخذ الكهربائي. خطر حدوث حمل كهربائي زائد.

عیب‌زدایی

مشکلات	علل احتمالی	راه‌حل‌ها
دستگاه کار نمی‌کند.	دستگاه درست به برق وصل نشده است.	دوشاخه را به پریز زمینی متصل کنید.
محتویات آماده نیستند.	مقدار مواد خیلی زیاد است.	از مقدار کمتری از مواد استفاده کنید. مقادیر کم مواد غذایی به راحتی به‌طور یک‌نواخت پخته می‌شوند.
	دمای تنظیم‌شده بسیار کم است.	دمای پخت بالاتری را تنظیم کنید.
	زمان پخت تنظیم‌شده خیلی کوتاه است.	زمان پخت طولانی‌تری را تنظیم کنید.
مواد به‌طور مساوی پخته نشده اند.	بعضی از مواد باید در هنگام پخت چندین بار مخلوط شوند.	مواد موجود در سطح غذا یا مواد پوشیده‌شده با مواد دیگر باید هنگام پخت هم زده شوند.
مواد ترد نیستند.	برخی از مواد به مقدار بیشتری روغن نیاز دارند.	کمی دیگر روغن اضافه کنید.
	شما از اسنک‌هایی استفاده می‌کنید که باید به روش سنتی طبخ شوند.	از اسنک‌های مخصوص اجاق گاز استفاده کنید یا آن‌ها را قبل از قراردادن در لوازم جانبی روغن‌مالی کنید.
دود سفید از دستگاه بیرون می‌آید.	موادی که می‌پزید چرب‌تر هستند.	هنگامی که مواد چرب‌تر را سرخ می‌کنید، روغن بیش‌تری درون لوازم جوانبی رسوب می‌کند. روغن هنگام پخت‌وپز دود سفید بیش‌تری تولید می‌کند. این هیچ تأثیری در تهیه مواد اولیه یا بر روی دستگاه ندارد.
	مقداری چربی باقی‌مانده از پخت قبلی در لوازم جانبی وجود دارد.	دود سفید در اثر گرم‌شدن پیه یا روغن در لوازم جانبی ایجاد می‌شود. لوازم جانبی را بعد از استفاده به‌دقت تمیز کنید.
سیب‌زمینی‌های تازه و خلال سیب‌زمینی به‌طور مساوی سرخ نمی‌شوند.	شما از نوع سیب‌زمینی مناسب برای سرخ کردن استفاده نمی‌کنید.	از سیب‌زمینی‌های تازه استفاده کنید و حتماً هنگام پخت آن‌ها را هم بزنید.
	سیب‌زمینی‌ها را قبل از سرخ کردن بشویید و خشک کنید.	سیب‌زمینی‌ها را بشویید و تمام نشاسته‌ای را که روی سیب‌زمینی‌ها نشسته از بین ببرید.
سیب‌زمینی‌های تازه و خلال سیب‌زمینی به‌طور مساوی سرخ نمی‌شوند.	ترد بودن سیب‌زمینی‌های سرخ‌شده به مقدار آب موجود در سیب‌زمینی و به مقدار روغن بستگی دارد.	قبل از اضافه کردن روغن حتماً آب قسمت‌های خارجی سیب‌زمینی را بگیرید.
		سیب‌زمینی‌ها را در قطعات کوچک‌تر خرد کنید تا ترد شوند.
		کمی دیگر روغن اضافه کنید.
E1	دستگاه در شرایط اتصال کوتاه یا مدار باز است	با یک مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید.
E2	دستگاه بخارساز در شرایط اتصال کوتاه یا مدار باز است	با یک مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید.
E3	دستگاه بیش از حد گرم می‌شود	دستگاه را خاموش کنید و اجازه دهید خنک شود.

رسوب‌زدایی

نگهداری مناسب و تمیز کردن منظم دستگاه، آن را برای مدت طولانی‌تری کارآمد نگه می‌دارد، همچنین خطر تشکیل رسوبات در دستگاه را تا حد زیادی کاهش می‌دهد. با وجود این، در صورتی که پس از مدتی عملکرد دستگاه به دلیل استفاده مکرر از آب سخت و بسیار آهکی به خطر بیفتد، می‌توان برای رفع نقص، رسوب‌زدایی انجام داد. برای این منظور فقط از یک محصول رسوب‌زدای مبتنی بر اسید سیتریک استفاده کنید. این محصول را می‌توان به راحتی در مراکز خدمات یافت.

سازنده هیچ گونه مسئولیتی در قبال خسارت وارده به اجزای داخلی دستگاه، به علت استفاده از محصولات غیرسازگار و دارای مواد افزودنی شیمیایی تقبل نمی‌کند.

مراحل زیر را دنبال کنید:

- ۱ دکمه باز شدن درب مخزن آب را فشار دهید (E 10) ②.
- ۲ درب مخزن آب ③ دستگاه E 11 را باز کنید.
- ۳ مخزن آب ⑤ را از دستگاه E 12 جدا کنید.
- ۴ درپوش مخزن آب را بردارید ④ E 13.
- ۵ مخزن را از آب تازه شیر پر کنید.
- ۶ درصد محصول رسوب‌زدایی توصیه‌شده توسط تامین‌کننده محلول را در مخزن آب بریزید.

از سرکه یا سایر مواد رسوب‌زدایی غیرمجاز شناخته‌شده توسط سازنده استفاده نکنید.

- ۷ درپوش مخزن آب را داخل مخزن قرار دهید.
- ۸ مخزن آب را داخل مقر آن قرار دهید.
- ۹ درب مخزن آب دستگاه را ببندید.
- ۱۰ دستگاه را به پریز برق وصل کنید.
- ۱۱ دکمه روشن/خاموش (E 8) B را فشار دهید.
- ۱۲ دکمه برنامه‌ها (E 12) را فشار دهید تا برنامه بخارپز کردن (E 13) را انتخاب کنید.

- زمان پخت را به صورت دستی تنظیم نکنید. زمان پخت پیش‌فرض (۳۰ دقیقه) برنامه بخارپز کردن (E 13) را حفظ کنید.

- ۱۳ دکمه شروع/مکث (E 14) را برای تایید فشار دهید.
- فرایند پوست‌زدایی آغاز می‌شود. بدین‌ترتیب رسوبات آهک از مدار داخلی دستگاه جدا می‌شوند.
- ۱۴ این فرایند را با آب طبیعی تازه تکرار کنید تا باقیمانده مواد رسوب‌زدایی از بین برود.

خدمات و حمایت از مشتری

- اگر در کار با دستگاه خود مشکلی دارید، قبل از درخواست کمک، از وبسایت www.kenwoodworld.com دیدن کنید.
- لطفاً توجه داشته باشید که محصول شما تحت پوشش ضمانتی است که با کلیه مقررات قانونی مربوط به هرگونه ضمانت موجود و حقوق مصرف‌کننده در کشوری که محصول خریداری شده است، مطابقت دارد.
- اگر محصول Kenwood شما درست کار نمی‌کند یا ایرادی دارد، لطفاً آن را مرجوع یا به یکی از مراکز خدمات مجاز KENWOOD ارسال کنید. برای یافتن اطلاعات به‌روز درباره نزدیک‌ترین مرکز خدمات مجاز KENWOOD به خود، به www.kenwoodworld.com یا وبسایت اختصاصی کشور خود مراجعه کنید.
- ساخت چین.



اطلاعات مهم در مورد دفع صحیح محصول مطابق با دستورالعمل اروپایی در مورد زباله‌های تجهیزات الکتریکی و الکترونیکی (WEEE)

در پایان عمر کاری محصول، نباید آن را مانند زباله شهری دفع کرد.

آن باید به مرکز محلی و رسمی مخصوص جمع‌آوری زباله تفکیک‌شده یا به نمایندگی ارائه‌دهنده این خدمات برده شود. دفع لوازم خانگی به‌صورت تفکیک‌شده از پیامدهای منفی احتمالی ناشی از دفع نامناسب برای محیط زیست و سلامت جلوگیری می‌کند و موجب بازیافت مواد تشکیل‌دهنده و صرفه‌جویی فراوان در انرژی و منابع می‌شود. برای یادآوری این مهم که لوازم خانگی باید به‌صورت تفکیک‌شده دفع شوند، این محصول با علامت سطل زباله چرخ‌دار خط‌خورده مشخص شده است.

برنامه یخزدایی + بخارپز کردن

دستگاه دارای یک برنامه یخزدایی + بخارپز کردن برای یخزدایی مواد غذایی قبل از پخت است.

- ۱ دکمه برنامه‌ها (🔧) را فشار دهید تا برنامه یخزدایی + بخارپز کردن (❄️🔥) را انتخاب کنید.
- در صورت لزوم، زمان و دمای پخت را به صورت دستی تغییر دهید.
- ۲ دکمه شروع/مکث (▶️||) را فشار دهید تا برنامه پخت شروع شود.

برنامه تخمیر + بخارپز کردن

این دستگاه مجهز به برنامه تخمیر + بخارپز کردن (🍷🔥) برای تخمیر انواع غذاها مانند ماست، نان، سبزیجات در دمای پایین در خانه است.

- ۱ دکمه برنامه‌ها (🔧) را فشار دهید تا برنامه تخمیر + بخارپز کردن (🍷🔥) را انتخاب کنید.
- در صورت لزوم، زمان و دمای پخت را به صورت دستی تغییر دهید. هنگام استفاده از برنامه تخمیر + بخارپز کردن (🍷🔥)، درجه حرارت هر بار ۱ درجه سانتیگراد افزایش یا کاهش می‌یابد تا از تنظیم دقیق دما اطمینان حاصل شود.
- ۲ دکمه شروع/مکث (▶️||) را فشار دهید تا برنامه پخت شروع شود.

برنامه‌های سرخ‌کن بدون روغن

برنامه سرخ‌کن بدون روغن (Air Fry) برای پخت سریع، یکنواخت و ترد با اضافه کردن یک قاشق غذاخوری روغن مناسب است.

- ۱ دکمه برنامه‌ها (🔧) را فشار دهید تا برنامه سرخ‌کن بدون روغن (Air Fry) را انتخاب کنید.
- در صورت لزوم، زمان و دمای پخت را به صورت دستی تغییر دهید.
- ۲ دکمه شروع/مکث (▶️||) را فشار دهید تا برنامه پخت شروع شود.

حالت آماده‌باش

این دستگاه دارای حالت آماده‌باش است.

دستگاه در حالت آماده‌باش قرار می‌گیرد:

- ۵ دقیقه پس از توقف پخت.
- در پایان فرآیند پخت، پس از حدود ۲ دقیقه عدم استفاده.

⚠ هشدارهای ایمنی هنگام تمیز کردن و نگهداری

نگهداری

- تمیز کردن منظم و روزانه دستگاه را کارآمد نگه می‌دارد و عمر دستگاه را افزایش می‌دهد.
- عملیات تمیز کردن و تعمیر و نگهداری باید هنگام خاموش و جدابودن دستگاه از پریز برق انجام گیرد.
- قبل از انجام هرگونه عملیات تمیز کردن و نگهداری، دستگاه را از برق بکشید و منتظر بمانید تا قطعات داغ خنک شوند.
- پس از جدا کردن دستگاه از برق و هنگامی که قسمت‌های داغ سرد شدند، دستگاه را فقط باید با استفاده از یک پارچه غیرساینده نمدار و چند قطره شوینده ملایم و غیرتهاجمی تمیز کنید.
- برای جلوگیری از خراشیدگی و آسیب‌رساندن به پوشش، از پاک‌کننده‌های سابنده یا ابزار فلزی استفاده نکنید. هرگز از حلال‌هایی که به قطعات پلاستیکی آسیب می‌رسانند، استفاده نکنید.

برای تمیز کردن و نگهداری دستگاه، تصاویر موجود در دنباله «تمیز کردن و نگهداری» را ببینید.

تمیز کردن دستگاه

- قسمت‌های ثابت دستگاه را با یک پارچه مرطوب غیرساینده تمیز کنید تا پوشش دستگاه آسیب نبیند. برای خشک کردن از یک پارچه خشک استفاده کنید.
- محفظه پخت 14 دستگاه را با پارچه غیرساینده آغشته به آب گرم تمیز کنید. برای خشک کردن از یک پارچه خشک استفاده کنید.
- مقاومت‌ها را با یک پارچه خشک تمیز کنید تا باقی‌مانده مواد غذایی از بین بروند.

تمیز کردن لوازم جانبی

مهم

- لوازم جانبی قابل‌شست‌وشو در ماشین ظرفشویی هستند. یا از مواد شوینده معمولی و یک اسفنج نرم و غیرساینده استفاده کنید.
- برای نرم شدن باقی‌مانده غذا، لوازم جانبی را در آب داغ غوطه‌ور کنید. چند قطره ماده شوینده اضافه کنید. ۱۰ دقیقه صبر کنید تا اثر کند. بشویید و خشک کنید.

مخزن آب را تمیز کنید

- مخزن آب را به‌طور منظم تمیز کنید.
- مخزن آب را خالی کنید و پس از ۳ روز عدم استفاده، آب تمیز اضافه کنید.

برنامه‌های پخت		زمان		دما (درجه سانتی‌گراد)		گرمایش از بالا	گرمایش از پایین	سیستم تهویه
		پیش‌فرض	فاصله	پیش‌فرض	فاصله			
	گرمایش از بالا	۵۰ دقیقه	۵ دقیقه - ۲ ساعت	180	200 - 80	بله	خیر	خیر
	گرمایش از پایین	۵۰ دقیقه	۵ دقیقه - ۲ ساعت	180	200 - 80	خیر	بله	خیر
	گرمایش بالا و پایین	20 دقیقه	۵ دقیقه - ۲ ساعت	200	230 - 80	بله	بله	خیر
	گرمایش بالا + فن	۴۵ دقیقه	۵ دقیقه - ۲ ساعت	180	200 - 80	بله	خیر	بله
	سرخ‌کردن بدون روغن	۳۰ دقیقه	۵ دقیقه - ۲ ساعت	160	230 - 80	بله	بله	بله
برنامه‌های پخت با بخار		زمان		دما (درجه سانتی‌گراد)		گرمایش از بالا	گرمایش از پایین	سیستم تهویه
		پیش‌فرض	فاصله	پیش‌فرض	فاصله			
	بخارپز کردن	۳۰ دقیقه	۵ دقیقه - ۲ ساعت	۱۰۰	-	خیر	خیر	خیر
	گرمایش بالا و پایین + بخارپز کردن	۴۰ دقیقه	۵ دقیقه - ۲ ساعت	۲۰۰	۲۳۰ - ۱۲۰	بله	بله	خیر
	گرمایش بالا و پایین + فن + بخارپز کردن	۵۰ دقیقه	۵ دقیقه - ۲ ساعت	۱۸۰	۲۳۰ - ۱۲۰	بله	بله	بله
	تخمیر + بخارپز کردن	۱ ساعت	۵ دقیقه - ۱۲ ساعت	۳۸	۵۰ - ۳۰	خیر	خیر	خیر
	پخ‌زدایی + بخارپز کردن	۳۰ دقیقه	۵ دقیقه - ۲ ساعت	۴۰	۶۰ - ۳۰	خیر	خیر	بله

برنامه گرمایش بالا و پایین

جدول زیر زمان و دمای تقریبی را برای انواع مختلف غذا نشان می‌دهد:

چیپس (منجمد)	۲۰ - ۱۵ دقیقه	۲۰۰ درجه
چیپس (تازه)	۲۰ تا ۳۰ دقیقه بسته به نحوه برش سبزی‌مینی	۱۸۰ درجه
سبزیجات سرخ‌شده	۱۵ - ۱۰ دقیقه	۲۰۰ درجه
کراکت	۱۵ - ۱۲ دقیقه	۱۹۰ درجه
ناگت مرغ	۱۰ دقیقه	۲۰۰ درجه
پای مرغ	۲۵ - ۲۰ دقیقه	۱۹۰ درجه
استیک	۱۵ - ۱۰ دقیقه	۱۹۰ درجه
کوفته قلقلی	۸ دقیقه	۱۸۰ درجه
اسکمپی	۲۰ - ۱۵ دقیقه	۱۶۰ درجه
کیک	۳۰ - ۲۰ دقیقه	۱۶۰ درجه
خوراک کیش	۳۰ - ۲۵ دقیقه	۱۸۰ درجه
ماهی	۲۰ - ۱۵ دقیقه	۱۶۰ درجه
کنتلت خوک	۱۵ - ۱۰ دقیقه	۲۰۰ درجه
اسپرینگ رول	۱۵ - ۱۰ دقیقه	۲۰۰ درجه
سبزیجات	۲۰ - ۱۰ دقیقه	۱۸۰ درجه

برنامه گرمایش بالا و پایین دارای یک عملکرد پیش‌گرم‌کردن است. عملکرد پیش‌گرم‌کردن بسته به دمای انتخابی حدود 8 دقیقه باقی می‌ماند.

۱ دکمه برنامه‌ها () را فشار دهید تا برنامه گرمایش بالا و پایین () را انتخاب کنید.

- در صورت لزوم، زمان و دمای پخت را به‌صورت دستی تغییر دهید.

۲ دکمه شروع/مکث () را فشار دهید تا برنامه پخت شروع شود. چراغ نشانگر پیش‌گرم‌کردن روی نمایشگر دستگاه (Preheating) چشمک می‌زند.

در پایان عملکرد پیش‌گرم‌کردن، دستگاه هر 30 ثانیه 2 بار بوق می‌زند. اگر به مدت 2 دقیقه پس از عملکرد پیش‌گرم‌کردن هیچ اقدامی انجام نشود، فرآیند پخت به‌طور خودکار شروع می‌شود.

اگر عملکرد پیش‌گرم‌کردن مورد نیاز نیست، دکمه شروع/مکث () را دوباره فشار دهید تا زمان پخت شروع شود. در طول فرآیند پخت، صفحه نمایش چراغ نشانگر پخت (Cooking) را نشان می‌دهد.

زمان پخت شامل پیش‌گرم‌کردن نمی‌شود.

- هنگام پخت‌وپز با سیخ شبکه‌ای، سینی شبکه‌دار یا ماهیتابه، روغن را به طور مساوی روی غذا پخش کنید تا در نتیجه غذا ترد و قهوه‌ای‌تر شود. سپس، مواد غذایی را که باید پخته شود بر روی سیخ شبکه‌ای یا داخل تابه قطرجمع‌کن قرار دهید.
- هنگام پخت غذا با استفاده از سیخ یا سینی شبکه‌دار، می‌توان سینی قطرجمع‌کن را در پایین‌ترین سطح محفظه پخت قرار داد تا چربی‌ها را جمع کند. برای جلوگیری از دود، بوی بد و رسوبات، توصیه می‌شود مقداری آب درون تابه قطرجمع‌کن بریزید.

دکمه برنامه‌ها را (⏮) به‌طور مکرر فشار دهید تا برنامه پخت موردنظر را انتخاب کنید (10 B). این پیکان انتخاب برنامه پخت موردنظر را بر روی نمایشگر (⏮) (11 B) نشان می‌دهد.

مهم

- لوازم جانبی موردنظر را طوری قرار دهید که غذا دست کم ۲ سانتی‌متر از گرم‌کن‌های موجود در قسمت بالایی محفظه پخت فاصله داشته باشد.

هر برنامه ازپیش‌تنظیم‌شده دارای یک زمان پخت پیش‌فرض است، اما می‌توان به‌صورت دستی دما و زمان پخت را تنظیم کرد.

برای افزایش سرعت انتخاب، کلیدهای تنظیم زمان و دما را فشار دهید و نگه دارید.

در حین پخت، نمایشگر (15) به‌طورمتناوب کاهش زمان و دمای تنظیم‌شده را نشان می‌دهد.

در طول فرایند پخت، صفحه نمایش چراغ نشانگر پخت (Cooking) را نشان می‌دهد.

اگر می‌خواهید بعد از شروع پخت، دما یا زمان پخت را تغییر دهید:

- ۱ دکمه شروع/مکث (⏮) را فشار دهید تا عملیات دستگاه متوقف شود. چراغ نشانگر مکث روی نمایشگر دستگاه (Pause) چشمک می‌زند.
- ۲ زمان و دمای پخت موردنظر را تنظیم کنید.
- ۳ دکمه شروع/مکث (⏮) را فشار دهید تا فرایند پخت از سرگیری شود.

اگر می‌خواهید روند پخت غذا را بررسی کنید، دکمه چراغ (⏮) را فشار دهید تا چراغ داخل محفظه پخت روشن شود.

درب دستگاه را می‌توان در حین کار، مثلاً برای مخلوط‌کردن مواد در طی فرایند پخت، باز کرد. فرایند پخت متوقف می‌شود. چراغ نشانگر مکث روی صفحه نمایش دستگاه چشمک می‌زند (Pause). دکمه شروع/مکث (⏮) را فشار دهید تا پس از بستن درب، فرایند پخت از سرگیری شود.

مهم

- در پایان فرایند پخت، می‌توان بلافاصله از دستگاه برای تهیه مواد غذایی دیگر استفاده کرد.

دکمه روشن/خاموش (⏻) را فشار داده و نگه دارید تا دستگاه خاموش شود.

برنامه‌های پخت

برای استفاده از برنامه‌های پخت، تصاویر موجود در دنباله «برنامه‌های پخت» را مشاهده کنید.

برنامه‌های پخت با بخار

برای استفاده از برنامه‌های پخت با بخار، تصاویر دنباله «برنامه‌های پخت با بخار» را ببینید.

برای استفاده از برنامه‌های پخت با بخار، مخزن آب را پر کنید.

برای افزایش عمر مفید دستگاه و جلوگیری از رسوبات، استفاده از آب معدنی یا پسماند خشک کم توصیه می‌شود.

اگر آب کافی در مخزن آب وجود نداشته باشد، دستگاه 2 بار هر 5 ثانیه به مدت 5 دقیقه بوق می‌زند و چراغ نشانگر افزودن آب (Add Water) روی نمایشگر چشمک می‌زند.

فرایند پخت متوقف می‌شود.

آب را به مخزن آب اضافه کنید. دکمه شروع/مکث (⏮) را فشار دهید تا فرایند پخت از سرگیری شود.

در صورتی که اقدامی انجام نشود، دستگاه پس از 5 دقیقه وارد حالت آماده‌به‌کار می‌شود.

اگر برنامه بخاردهی بدون تعبیه مخزن آب شروع شود، یا اگر در حینی که برنامه پخت با بخار ادامه دارد، مخزن آب خارج شود، دستگاه هر 5 ثانیه دو بار به مدت 5 دقیقه بوق می‌زند و فرایند پخت متوقف می‌شود. چراغ نشانگر مکث روی نمایشگر دستگاه (Pause) چشمک می‌زند. مخزن آب را داخل مقر آن قرار دهید. دکمه شروع/مکث (⏮) را فشار دهید تا فرایند پخت از سرگیری شود.

در صورتی که اقدامی انجام نشود، دستگاه پس از 5 دقیقه وارد حالت آماده‌به‌کار می‌شود.

مهم

- پس از استفاده از هر برنامه پخت با بخار، با یک پارچه هرگونه تراکم را از محفظه پخت و شیشه درب دستگاه پاک کنید.
- پس از استفاده از هر برنامه پخت با بخار، کشوی چگالش را جدا کنید (11). کشوی چگالش را خالی و خشک کنید.

برنامه‌های پخت‌وپز

جدول زیر برنامه‌های ازپیش‌تنظیم‌شده موجود در صفحه نمایش لمسی را نشان می‌دهد.

هر نماد با یک برنامه آشپزی ازپیش‌تنظیم‌شده مطابقت دارد. این برنامه بر اساس دما و زمان پخت توصیه‌شده بر اساس نوع غذا تنظیم شده است. زمان پخت تقریبی است، همچنین به ضخامت و مقدار مواد مورد استفاده نیز بستگی دارد. همچنین می‌توان زمان و دمای برنامه‌های پخت ازپیش‌تنظیم‌شده را تغییر داد.

توصیف صفحه نمایش لمسی

برنامه‌های پخت		
	گرمایش از بالا	
	گرمایش از پایین	
	گرمایش بالا و پایین	
	گرمایش بالا + فن	
	سرخ کردن بدون روغن	Air Fry
برنامه‌های پخت با بخار		
	بخارپز کردن	
	گرمایش بالا و پایین + بخارپز کردن	
	گرمایش بالا و پایین + فن + بخارپز کردن	
	تخمیر + بخارپز کردن	
	یخزدایی + پخت بخار	
دکمه‌ها		
دکمه	توصیف	
	دکمه برنامه‌ها	به کاربر اجازه می‌دهد تا برنامه پخت موردنظر را انتخاب کند.
	دکمه LUCE	دکمه را فشار دهید تا چراغ داخل محفظه پخت روشن شود.
	دکمه تنظیم دما	به کاربر اجازه می‌دهد تا دمای پخت را به صورت دستی تنظیم کند. دکمه + یا - را فشار دهید تا زمان پخت افزایش یا کاهش یابد.
	دکمه TEMPO	به کاربر امکان می‌دهد تا زمان پخت را به صورت دستی تنظیم کند. دکمه + یا - را برای افزایش یا کاهش زمان پخت فشار دهید.

	دکمه روشن/خاموش	به کاربر اجازه می‌دهد دستگاه را روشن یا خاموش کند.
	دکمه شروع/مکث	به کاربر اجازه می‌دهد تا فرایند پخت را شروع/متوقف کند.

شرح چراغ‌های نشانگر روی صفحه نمایش

لامپ نشانگر	نام لامپ نشانگر	وضعیت	معنی
Add Water	افزودن آب	روشن	مخزن آب را با آب پر کنید.
Cooking	پختوپز	روشن	فرایند پختوپز در حال انجام است.
Preheating	پیش‌گرم کردن	روشن	پیش‌گرم کردن دستگاه در حال انجام است.
Pause	مکث	روشن	دستگاه متوقف شده است.
	پیکان انتخاب	روشن	برنامه پختوپز انتخابی را نشان می‌دهد.

نحوه استفاده از دستگاه

قبل از استفاده، مجرای خروجی بخار 10 را در پشت دستگاه 5A قرار دهید.

مهم

- هنگام استفاده از دستگاه برای اولین بار، ممکن است بویی خفیف و اندکی دود از آن متصاعد شود: این مسأله کاملاً طبیعی است زیرا بعضی از قسمت‌ها کمی روان‌کاری شده‌اند، این مشکل پس از مدت کوتاهی رفع می‌شود. این هیچ تأثیری در عملکرد دستگاه نخواهد داشت.

می‌توان همزمان بیش از یک وسیله جانبی را در محفظه پخت 14 قرار داد تا غذای بیشتری بپزد.

	سینی قطرجمع‌کن برای تنوری کردن، پختن و برشته کردن. ایده‌آل برای مرغ تنوری، گوشت قرمز، سبزیجات برشته کردن، کیک اسفنجی و تمام غذاهای پخته شده است
	سینی شبکه‌دار برای خشک کردن، سرخ کردن بدون روغن، تفت دادن، تست کردن. ایده‌آل برای نان، سیب‌زمینی، گوشت، ماهی، میوه، سبزیجات
	برای پختن غذا در داخل قالب (مانند کیک) یا تابه فر، برای پیترز، گوشت و ماهی، از گریل استفاده کنید.

مهم

- لوازم جانبی را بیش از حد مجاز پر نکنید.
- در صورت نیاز به اضافه کردن روغن، یک فویل آلومینیومی روی لوازم جانبی موردنظر و یک فویل آلومینیومی دیگر که روی غذایی موردنظر را بپوشاند، قرار دهید. این کار از پاشیدن روغن داغ بر روی مقاومت‌های محفظه پخت جلوگیری خواهد کرد.

- هیچ وقت مواد مایع را به سینی قطر جمع کن اضافه نکنید. اگر افزودن مایعات برای پخت غذا ضروری است، مقادیر کمی از مایعات را بیافزایید. پیش از افزودن مایع بیشتر اطمینان حاصل کنید که غذای جامد مایع قبلی را جذب کرده است.
- هنگامی که در باز است، هیچ گونه شیئی را روی دستگاه قرار ندهید.
- مواد را فقط درون لوازم جانبی قرار دهید تا از تماس غذا با مقاومت الکتریکی جلوگیری شود.
- همیشه قبل از راه اندازی دستگاه اطمینان حاصل کنید که لوازم جانبی درست در محفظه پخت قرار گرفته اند.
- هرگز بدون قرار دادن دست کم یکی از لوازم جانبی در محفظه پخت از دستگاه استفاده نکنید.
- قبل از راه اندازی دستگاه، بررسی کنید که لوازم جانبی و محفظه پخت عاری از اشیای خارجی باشند.
- مقدار زیادی از غذا را برای پخت وارد نکنید. خطر آتش سوزی و/یا شوک الکتریکی.
- ظروف، اشیای فلزی یا مواد قابل اشتعال (مثلاً مقوا، پلاستیک) را داخل لوازم جانبی یا محفظه پخت قرار ندهید. خطر آتش سوزی و/یا شوک الکتریکی.
-  هشدار: سطح داغ.
- محفظه پخت، لوازم جانبی و قطعات فلزی داخلی دستگاه ممکن است در حین استفاده داغ شوند. دست و صورت خود را از قطعات داغ دستگاه دور نگاه دارید.
- ممکن است در حین پخت بخار داغ از دریچه هوا یا محفظه پخت دستگاه خارج شود. دست و صورت خود را از دریچه هوا و محفظه پخت دور نگه دارید.
- هنگامی که دستگاه کار می کند یا تا چند دقیقه بعد از خاموش شدن دستگاه، به محفظه پخت، لوازم جانبی و قطعات فلزی داخلی دستگاه دست نزنید. منتظر بمانید تا قطعات داغ خنک شوند.
- خطر شکستن شیشه در. هنگامی که شیشه در داغ است، بر روی آن آب یا مایع دیگری نریزید.
- هنگامی که در را باز می کنید یا لوازم جانبی را از محفظه پخت خارج می کنید، هوا و بخار داغ نیز خارج می شود. دست و صورت خود را از محفظه پخت دور نگه دارید.
- برای باز کردن در دستگاه همیشه از دسته آن بگیرید.
- برای برداشتن لوازم جانبی از دستگاه یا دستمال حوله ای استفاده کنید.
- به مقاومت ها دست نزنید.
- از ابزار فلزی برای خارج کردن غذا از لوازم جانبی استفاده نکنید.
- ورودی هوا را هنگامی که دستگاه در حال کار است، مسدود نکنید تا دستگاه دچار صدمه فیزیکی نشود و داغ نکند.
- اطمینان حاصل کنید که مواد پخته شده با دستگاه قهوه ای طلایی اند و سیاه یا تیره نیستند. قسمت های سوخته احتمالی را از مواد جدا کنید.

توصیف دستگاه

- | | |
|-----------------------------|--------------------|
| ① بدنه دستگاه | ⑨ سیم برق |
| ② دکمه باز کردن درب مخزن آب | ⑩ مجرای آگزوز بخار |
| ③ درب مخزن آب | ⑪ کشوی چگالش |
| ④ مخزن آب | ⑫ دسته |
| ⑤ مخزن آب | ⑬ درب |
| ⑥ تابه چربی | ⑭ محفظه پخت |
| ⑦ گریل | ⑮ صفحه نمایش لمسی |
| ⑧ سینی شبکه دار | |

- هرگز قسمت‌های دارای جریان الکتریکی را در تماس با آب قرار ندهید: ممکن است اتصال کوتاه و/یا شوک الکتریکی رخ دهد.
- زمانی که دست‌های شما خیس یا پاهای شما برهنه هستند، از دستگاه استفاده نکنید.
- اگر دستگاه حتی برای مدت کوتاهی بدون استفاده باقی بماند، آن را خاموش کرده و همیشه سیم برق را از پریز برق جدا کنید.
- هرگز سیم برق یا دستگاه را برای جداکردن دوشاخه از پریز، نکشید.
- دستگاه باید بر روی سطحی ثابت مورد استفاده و در حالت استراحت قرار گیرد.
- دستگاه را در محیطی قرار دهید که به اندازه کافی روشن و تمیز بوده و پریز برق به راحتی در دسترس باشد.
- دستگاه را بر روی سطحی صاف، ثابت و مقاوم در برابر گرما قرار دهید.
- برای جلوگیری از آسیب دیدگی پوشش دستگاه، آن را بر روی سطوح بسیار داغ یا در نزدیکی شعله‌های باز آتش قرار ندهید.
- دستگاه را در نزدیکی مواد قابل اشتعال قرار ندهید (مانند پارچه، پرده).
- دستگاه یا سیم برق را نزدیک یا بالای اجاق گازها یا مشعل‌های برقی داغ یا نزدیک اجاق میکروویو قرار ندهید.
- برق دستگاه نباید توسط زمان‌سنج‌های خارجی یا سیستم‌های کنترل از راه دور جداگانه تأمین شود.
- هرگز اشیاء را روی دستگاه قرار ندهید.
- از دستگاه خالی استفاده نکنید.
- از دستگاه در فضای بیرون استفاده نکنید.
- دستگاه را در معرض عوامل جوی (مانند باران یا خورشید) قرار ندهید.
- برای بلندکردن دستگاه، آن را از بدنه بگیرید.
- دستگاه در صورتی که سقوط کرده یا آثار آسیب دیدگی بر آن مشهود باشد، نباید مورد استفاده قرار گیرد.
- در صورت خراب بودن سیم برق یا دوشاخه یا خود دستگاه، از دستگاه استفاده نکنید. کلیه تعمیرات، از جمله تعویض سیم برق، فقط باید توسط مرکز خدمات یا تکنیسین‌های مجاز انجام شود تا از بروز هرگونه خطری جلوگیری شود.
- **همواره این دستورالعمل‌ها را برای مراجعات بعدی نگهدارید.**

⚠ هشدارهای ایمنی در حین استفاده

- از این دستگاه می‌توان برای پخت غذاهای جامد استفاده کرد. از دستگاه برای پخت غذاهای مایع استفاده نکنید. از این دستگاه نباید برای مقاصد تجاری و صنعتی استفاده شود. هر نوع استفاده دیگر از این دستگاه مدنظر سازنده نیست و هیچ‌گونه مسئولیتی در قبال هیچ‌یک از خسارت‌های ناشی از استفاده نادرست از دستگاه را نمی‌پذیرد. استفاده نادرست همچنین باعث ابطال هر نوع ضمانت می‌شود.
- هنگام پرکردن مخزن آب، به‌طور مستقیم روی دستگاه آپ نپاشید. اجازه ندهید آب وارد دستگاه شود.
- به‌منظور جلوگیری از نشئی، مخزن را با آب با دمای بالای ۵۰ درجه یا زیر ۱۰ درجه سانتیگراد پر نکنید.
- پس از پر کردن مخزن آب، درب مخزن آب را به درستی ببندید. خطر نشئی آب.
- مخزن آب را از ارتفاع بالا نیندازید. ممکن است مخزن آب بشکند و باعث نشئی آب شود.
- تابه چربی را با روغن پر نکنید. خطر آتش.

هشدارهای ایمنی

قبل از استفاده، این دفترچه راهنما را به دقت بخوانید.

- این دستگاه مطابق با استانداردهای خاص و جاری اروپایی ساخته شده است و تمام قطعات بالقوه خطرناک برای کاربر دارای محافظ هستند. برای جلوگیری از صدمات و آسیب‌های احتمالی از دستگاه فقط برای کاربرد خاص آن استفاده کنید. برای مشاوره بعدی، دفترچه راهنما را در دسترس نگاه دارید. اگر تصمیم دارید این دستگاه را در اختیار دیگران قرار دهید، به‌خاطر داشته باشید که این دستورالعمل‌ها را نیز در اختیارشان بگذارید.
- این دستگاه برای مصارف خانگی یا موارد مشابه طراحی شده است، مانند:
 - در مکان‌ها اختصاص داده‌شده برای پخت‌وپز پرسنل مغازه‌ها، دفاتر و سایر محیط‌های حرفه‌ای
 - در مزارع
 - هتل‌ها، متل‌ها، مهمان‌خانه‌ها و سایر تجهیزات مسکونی (برای استفاده توسط مهمانان).
- از دستگاه برای مقاصد غیر از مواردی که در این راهنما آمده است، استفاده نکنید. سازنده هیچ‌گونه مسئولیتی در قبال استفاده نادرست یا استفاده‌ای غیر از موارد ذکرشده در این راهنما را نمی‌پذیرد.
- استفاده نادرست همچنین باعث ابطال هر نوع ضمانت می‌شود.
- ما پیشنهاد می‌کنیم جعبه و بسته‌بندی اصلی را نگه دارید، زیرا سرویس رایگان ما هیچ‌گونه خسارت ناشی از بسته‌بندی ناقص محصول هنگام ارسال به مرکز خدمات مجاز را پوشش نمی‌دهد.
- به‌منظور حفظ ایمنی دستگاه، فقط از قطعات یدکی و لوازم جانبی مورد تأیید سازنده استفاده کنید.
- دستگاه با مقررات (کمیسون اروپا) به شماره ۲۰۰۴/۱۹۳۵ مورخ ۲۰۰۴/۱۰/۲۷ در مورد مواد در تماس با محصولات غذایی مطابقت دارد.
- بسته‌بندی را در مجاورت کودکان نگذارید زیرا منبع بالقوه خطر است.
- کودکان بالای ۸ سال و افراد با توانایی‌های جسمی، حسی یا ذهنی کم یا تجربه و دانش کم، در صورت نظارت شخصی مسئول یا دریافت راهنمایی‌های لازم و درک خطرات ناشی از استفاده با دستگاه، می‌توانند از آن استفاده کنند.
- کودکان نباید با دستگاه بازی کنند.
- همیشه دستگاه و سیم برق را از دسترس کودکان زیر ۸ سال دور نگاه دارید.
- اجازه ندهید که سیم برق در مکانی که یک کودک می‌تواند آن را بکشد، آویزان بماند.
- دستگاه را طوری قرار دهید که کودکان به قسمت‌های داغ دسترسی پیدا نکنند.
- تمیزکردن و نگهداری نباید توسط کودکان انجام شود مگر این‌که بالای ۸ سال و تحت نظارت باشند.
- اگر تصمیم دارید این دستگاه را به‌عنوان زباله دور بیندازید، توصیه می‌شود با قطع سیم برق آن را غیرفعال کنید. همچنین توصیه می‌شود برای جلوگیری از آسیب‌دیدگی به‌ویژه در مورد کودکانی که با دستگاه بازی می‌کنند، اجزای احتمالاً خطرناک دستگاه از کار انداخته شوند.
- قبل از اتصال دستگاه به پریز برق، بررسی کنید که ولتاژ درج‌شده بر روی برچسب مشخصات کف دستگاه با ولتاژ محلی مطابقت دارد.
- استفاده از سیم‌های سیاری که مورد تأیید تولیدکننده نیستند، موجب بروز خطر یا سانحه می‌شود.
- همیشه دستگاه را به پریز زمینی متصل کنید.
- دیگر تجهیزات پر قدرت (بخاری، اتو، رادیاتور) را به همان پریز برق وصل نکنید. خطر اضافه بار الکتریکی.
- همیشه سیم برق را قبل از استفاده از آن کاملاً باز کنید.
- زمانی‌که دستگاه به منبع برق متصل است، آن را بدون نظارت رها نکنید.
- سیم برق را در معرض لبه‌های تیز یا قسمت‌های تیز قرار ندهید.
- سیم برق نباید با سطوح داغ تماس داشته باشد.