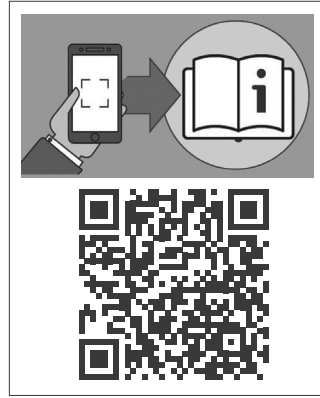


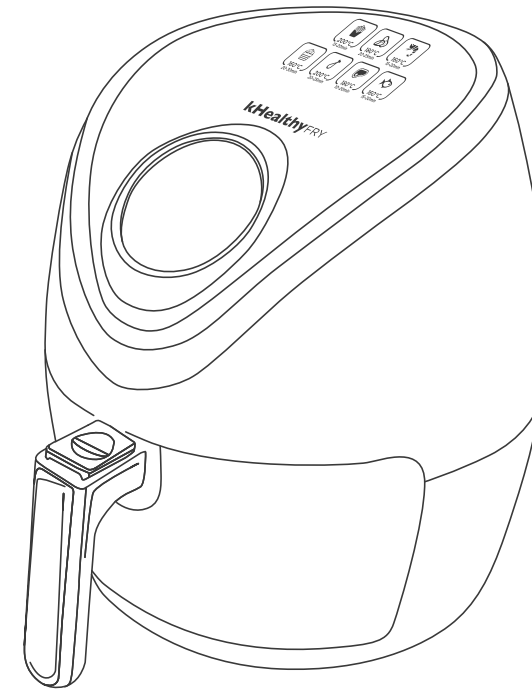
# KENWOOD

## Type HFP52-HFP72

instructions for use  
mode d'emploi  
kullanım bilgileri  
دستورالعمل برای استفاده  
لأامعتسللا تاميلعت



|           |         |
|-----------|---------|
| English   | 7 - 13  |
| Français  | 14 - 20 |
| Türkçe    | 21 - 27 |
| عربي      | 28 - 35 |
| ایتالیایی | 36 - 43 |



6385101100 - REV.1 19/12/2024

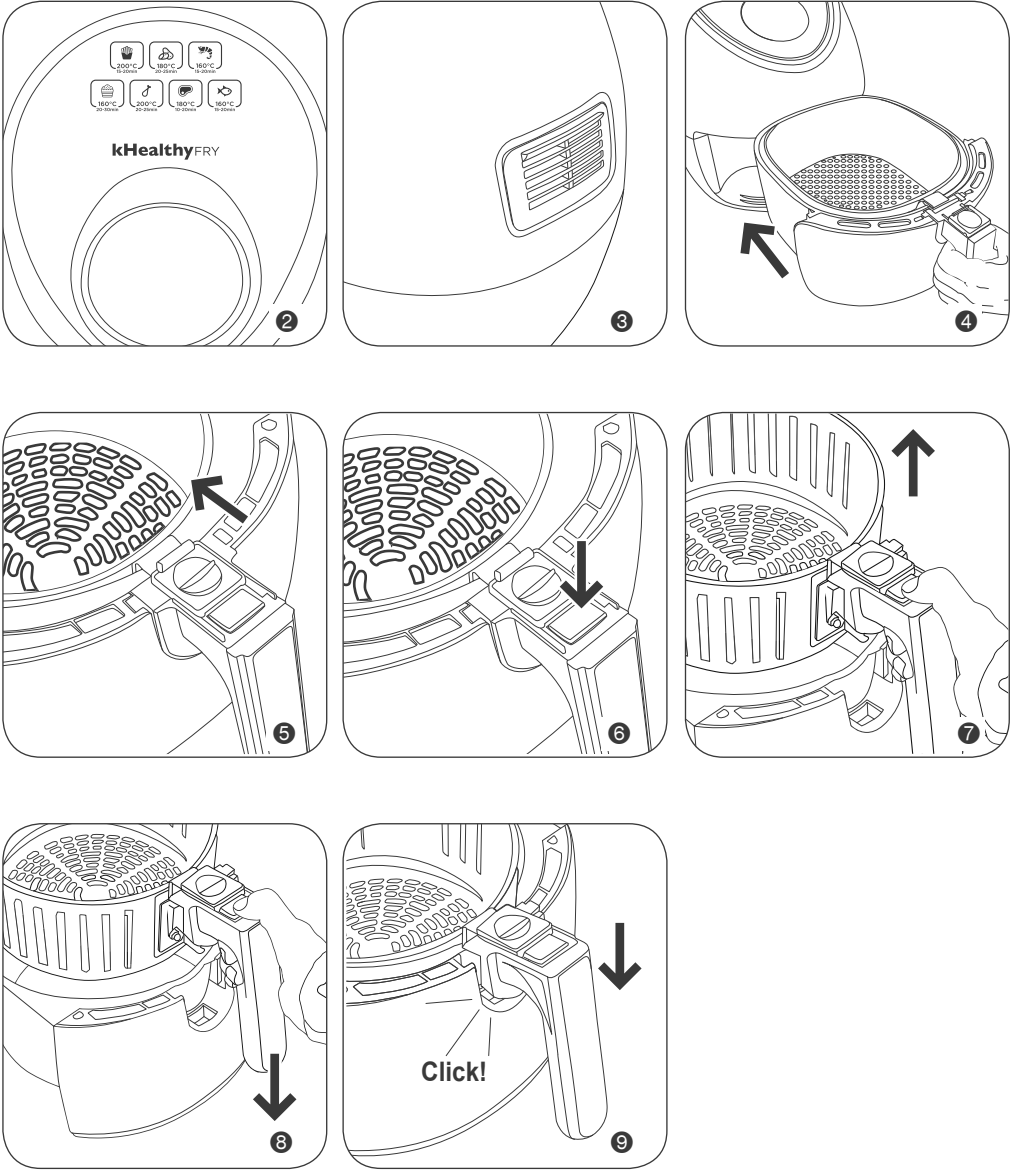
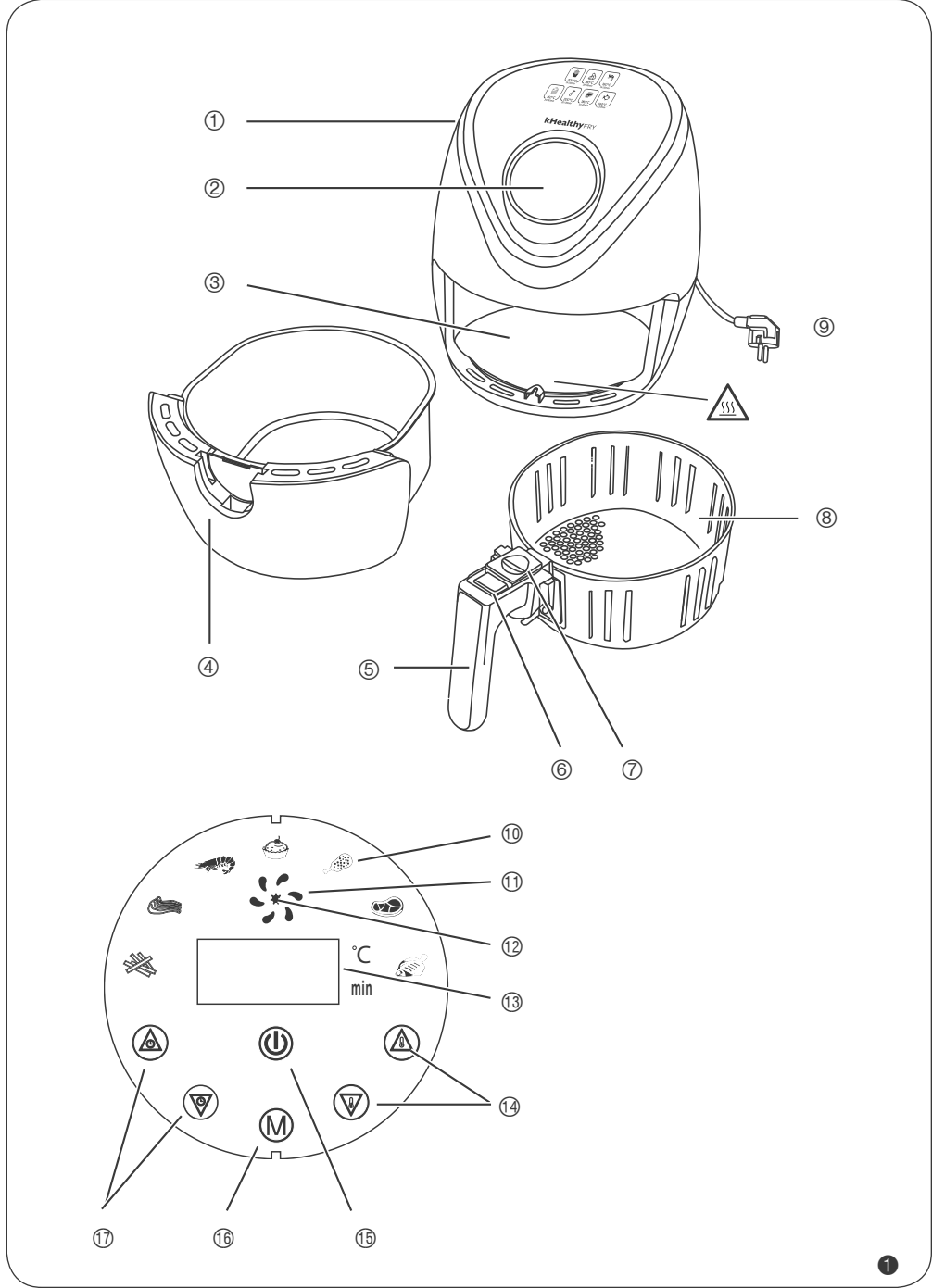


### Kenwood Ltd

New Lane  
Havant  
Hampshire  
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Kenwood Ltd 2018



# English

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

With regard to this manual

- This appliance is made in conformity with appropriate European Regulations in force, to protect the user wherever possible from potential hazards. Even if you are familiar with this type of appliance, carefully read this manual before use. Only use this appliance for the purpose it is designed for in order to prevent accidents and damage. Keep this manual close by for future consultation. Should you decide to give this appliance to other people, please remember to also include these instructions.

Intended use

- You can use the appliance to cook food. The product is not suitable for liquid preparations. If you need to add small doses of liquid for cooking needs, you can do it very carefully, checking the liquid is absorbed by solid food before pouring more. If too much liquid is added, leaking may occur in some parts of the appliance, thus making the appliance cleaning difficult and/or damaging the appliance. Any other use of the appliance is not intended by the Manufacturer who does not accept any responsibility for damages of any kind caused by improper use of the appliance. Any change to the appliance will void the warranty.

Safety warnings

**Read these instructions carefully.**

- This appliance has been designed for household and similar uses only, such as:
  - in cooking areas used by the personnel of shops, offices and other professional environments;
  - in farms;
  - guests of hotels, motels and other residential environments;
  - bed and breakfast type environments.
- We decline any responsibility resulting from misuse or any use other than those covered in this booklet.
- We suggest you keep the original packaging, as free assistance service is not provided for any damage resulting from improper packaging of the product when this is sent back to an authorised Service Centre.
- Using accessories not recommended or not supplied by the manufacturer of the appliance may entail risks of fire, electric shock or injuries to people.
- The appliance complies with Regulation (EC) No 1935/2004 of 27/10/2004 on the materials in contact with food.
- This appliance can be used by children aged 8 and older, as well as by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or who lack experience and knowledge, only if they are supervised by a responsible person or if they have been made aware and understood the instructions regarding the safe use of the appliance and the hazards involved during use.
- Children shall not play with the appliance or its components.
- Cleaning and maintenance shall not be made by children unless they are at least 8 years old and supervised.
- Always keep the appliance and the power cord out of the reach of children under the age of 8 years old.
- Place the appliance so that children cannot reach the hot parts.
- Do not leave the packaging near children because it is potentially dangerous.
- Prevent children from grabbing the power cord, as this may cause the appliance to fall down.

- In the event this appliance shall be disposed of, it is suggested to cut off the power cord. It is also recommended to make all potentially dangerous components, including the power cord, harmless to prevent personal injury, especially for children who could use the appliance as a game. Do not let children play with the appliance or its components.
- Do not touch the basket, the container and the internal metallic parts for some minutes after turning off the appliance. Wait for hot parts to cool down. Danger of burns.
- When the appliance is not in use, unplug it from the mains socket. Let the appliance cool down before cleaning it.
- Do not move the appliance while it still contains food.
- Do not turn on the appliance when it does not contain food.
- Place the ingredients only in the basket to prevent food from getting in contact with the electrical heating elements.
- Do not obstruct the air intakes.
- Do not fill the container with oil. Danger of fire.
- During use, air and hot steam are released from the air intake. Keep your hands and face at a safe distance from the air intake.
- When removing the container from the appliance body, hot air and steam come out. Keep your hands and face away from the container.
- If you see dark smoke coming out of the air intake, immediately turn off the appliance. Unplug the appliance from the mains socket. Wait until no more smoke comes out of the air intake. Remove the container from the appliance body.
-  Warning: hot surface.
- Before plugging the appliance into the mains socket, ensure the voltage shown on the rating plate matches the local voltage supply.
- If the appliance is used in a Country other than the one where it was purchased, have the electrical compatibility checked at an Authorized Service Centre.
- If you decide to use an extension cord, it shall be suitable for the appliance power, to prevent the operator from any hazard and to preserve the safety of the working environment.
- Always connect the appliance to an earthed socket.
- Do not plunge the appliance in water or other liquids.
- Do not use the appliance if your hands are wet or if you are barefoot.
- Do not use the appliance if the power cord or the plug are damaged, or if the appliance is faulty. To prevent any accident, all repairs, including the power cord replacement, shall be only carried out by an Authorised Service Centre or by similarly qualified personnel.

- Do not connect any other high-power equipment (electric heaters, irons, radiators) to the same power outlet. Danger of electric overload.
- The appliance and the power cord shall not touch hot surfaces.
- Do not pull the power cord to unplug the appliance.
- Do not place the power cord against sharp edges or sharp parts.
- Do not pull the power cord to move the appliance.
- In the event of a thunderstorm, unplug the appliance from the mains socket.
- Always unwind the power cord before use.
- The appliance shall not be powered through external timers or separate remote-control systems.
- In order not to compromise the appliance safety, use only original spare parts and accessories approved by the manufacturer.
- The appliance shall only be cleaned with a non-abrasive, slightly dampened cloth after unplugging the appliance and all its parts cool down. Never use solvents, as they may damage the plastic parts.
- Do not place the appliance near inflammable materials (fabrics, curtains).
- Always unplug the power cord before storing the appliance. Wait for hot parts to cool down.
- Do not leave the appliance exposed to weathering (rain, sun, etc).
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not disassemble the appliance. There are no internal components to use or clean.
- Store the appliance indoors in a cool and dry place.
- Turn on the appliance only when it is in working position.
- Never leave the appliance unattended when it is plugged in.
- If you have to leave, even for a short period of time, turn off the appliance and always unplug the electrical power cord.
- **Save these instructions for future reference.**

## Description of the appliance

- |                         |                                |
|-------------------------|--------------------------------|
| ① Air intake            | ⑩ Programs                     |
| ② Touch control panel   | ⑪ Ventilation indicator light  |
| ③ Appliance body        | ⑫ Cooking indicator light      |
| ④ Container             | ⑬ Time and temperature display |
| ⑤ Handle                | ⑭ Temperature setting buttons  |
| ⑥ Basket release button | ⑮ Power button                 |
| ⑦ Slider                | ⑯ Program selection button     |
| ⑧ Basket                | ⑰ Cooking time setting buttons |
| ⑨ Power cord            |                                |

## Identification data

The label under the appliance base reports the following identification data of the appliance:

- manufacturer and CE marking
- model (Mod.)
- serial number (SN)
- electrical supply voltage (V) and frequency (Hz)
- electrical power consumption (W)
- assistance toll-free phone number

When contacting the Authorized Service Centres, please report the model and serial number of the appliance.

## Before use

- Remove the packaging materials from the appliance.
- Place the appliance on a flat surface and away from the water. The appliance shall be used and rested on a stable and heat-resisting surface.
- Totally unwind the power cord.

### Important

- Check that the domestic mains voltage is the same as the voltage indicated on the label of the appliance.
  - **Place the appliance at a distance of at least 10 cm from walls, furniture or other appliances.**
  - Before using the appliance for the first time, wash the container ④ and the basket ⑧.
- 1 Grab the handle ⑤ and remove the container with the basket from the appliance body ③ ④.
  - 2 Move the slider ⑦ towards the basket ⑤.
  - 3 Press the basket release button ⑥ and at the same time remove the basket from the container by lifting it upwards ⑦.
- The container and the basket are dishwasher safe. Alternatively, use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge. See the "Appliance cleaning" paragraph.

## Instructions for use

- 1 Place the ingredients into the basket. Do not exceed the MAX level.
- 2 Insert the basket into the container. The correct insertion is done with a "click" ⑨.
- 3 Move the slider ⑦ towards the handle.
- 4 Insert the container into the body of the appliance.

### Important

- If the container is not correctly installed, the appliance does not start working.
- 5 Plug the appliance into the mains socket.
  - 6 Press the temperature setting buttons ⑭ and select the cooking temperature. The temperature can be set from 80°C to 200°C, at 5°C intervals.
  - 7 Press the cooking time setting buttons ⑰ and set the timer. Time can be set from 1 minute to 60 minutes, at 1 minute intervals.
- To increase selection speed, press and hold the time and temperature setting buttons.
  - Alternatively, press the program selection button ⑯. Select the cooking program corresponding to the type of food displayed (see "Preparation Tips" for program details).
- 8 Press the power button ⑮ to start cooking.
- The ventilation indicator light ⑪ turns on to indicate the ventilation system has started operating. The cooking indicator light ⑫ turns on.
  - The appliance starts cooking food.
  - During cooking, you will notice the cooking indicator light ⑫ turns on and off periodically. This means the thermostat is operational to maintain the ideal cooking temperature. The display switches between the time view, which decreases, and the selected temperature view. To change time and temperature during cooking, use the setting buttons.
  - The air fryer can be used for the preparation of a large variety of foods. Please refer to the recipe book.
  - It is possible to preheat the food for 3-5 minutes before setting the cooking time, or you can directly add the heating time to the cooking time.

### Important

- Do not fill the container with oil.
  - Do not overload the basket with too many ingredients. Do not exceed the maximum allowed quantity indicated in the table.
  - When using the appliance for the first time, you may notice a slight odour and a little smoke: there is no need to worry. The phenomenon is perfectly normal, as some parts have been lightly lubricated, and will disappear after a short time. This will have no effect on the appliance operation.
  - The appliance can be paused during operation, for example to stir the ingredients during the cooking process.
- 9 Grab and pull the handle to remove the container. The appliance stops working.
  - 10 Shake the container to cook the ingredients evenly.
  - 11 To resume normal operation of the appliance, place the container back into the appliance body.
- **Danger of burns. Do not touch the container, the basket and the metal parts of the appliance.**
  - **Danger of burns. Do not press the basket release button while shaking the appliance.**
  - **Danger of burns. When removing the container from the appliance body, hot air and steam come out. Keep your hands and face away from the container.**
  - After cooking, the appliance beeps and turns off. If the ingredients are not ready, just place the container back into the appliance and set the timer to a few minutes.

- To manually turn off appliance, press the power button 15. The cooking indicator light 12 turns off. The ventilation system stops a few moments later.

12 Remove the container from the appliance.

13 Move the slider 7 towards the basket 5.

14 Press the basket release button 6 and at the same time remove the basket from the container by lifting it upwards 7.

15 Pour the ingredients on a plate. Serve out.

- Danger of burns. Do not touch the basket, the container and the internal metallic parts for some minutes after turning off the appliance. Wait for hot parts to cool down.**

- Make sure the ingredients cooked with the appliance are golden brown and not black or dark. Remove the possible burned parts from the ingredients.**

### Important

- To remove large or fragile ingredients from the basket, use kitchen tongs.
- Any excess oil is collected on the bottom of the container.
- Once the ingredients are cooked, the appliance can be immediately used to prepare other foods.

### Preparation tips

- If you wish, you can preheat the appliance without ingredients.
- Press the temperature setting buttons 14 and select the cooking temperature.
  - Press the cooking time setting buttons 17 and set the timer to more than three minutes.
  - Press the power button 15.
    - The appliance starts operating.
- Smaller ingredients require shorter cooking times compared to larger ingredients.
  - A larger amount of ingredients requires a slightly longer preparation time, while a smaller amount requires a slightly shorter time.
  - Stirring the smaller ingredients while cooking optimizes the final result and helps getting an even cooking.
  - For a crispier result, add a tablespoon of oil to fresh or frozen potatoes.
  - The air fryer is also suitable to cook the snacks you would normally bake.
  - The optimal amount to make crispy fries is about 1.2-1.8 kg.
  - Use ready-made doughs to prepare stuffed snacks easily and quickly. Moreover, ready-made doughs cook faster than the home-made ones.

## Pre-set programs

The following table shows the control panel pre-set programs.

|                                                                                                     |              | Temperature (°C) | Time (min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------|------------|
|  200°C<br>15-20min | frozen chips | 200              | 15         |
|  180°C<br>20-25min | meat         | 180              | 25         |
|  160°C<br>15-20min | shellfish    | 160              | 20         |
|  160°C<br>20-30min | sweets       | 160              | 30         |
|  200°C<br>20-25min | chicken      | 200              | 20         |
|  180°C<br>10-20min | red meat     | 180              | 20         |
|  160°C<br>15-20min | fish         | 160              | 20         |

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

|                  |                                                         |              |
|------------------|---------------------------------------------------------|--------------|
| Chips (frozen)   | 15 – 20 minutes                                         | 200°         |
| Chips (fresh)    | First cooking: 18 minutes<br>Second cooking: 12 minutes | 140°<br>180° |
| Fried vegetables | 10 – 15 minutes                                         | 200°         |
| Potato quarters  | 18 – 22 minutes                                         | 180°         |
| Nuggets          | 12 – 15 minutes                                         | 185°         |
| Chicken nuggets  | 10 minutes                                              | 200°         |
| Chicken legs     | 20 – 25 minutes                                         | 180°         |
| Beef steak       | 10 – 15 minutes                                         | 180°         |
| Meatballs        | 8 minutes                                               | 180°         |
| Prawns           | 15 – 20 minutes                                         | 160°         |
| Cake             | 20 – 30 minutes                                         | 160°         |
| Quiche           | 25 – 30 minutes                                         | 180°         |
| Fish             | 15 – 20 minutes                                         | 200°         |
| Pork cutlet      | 10 – 15 minutes                                         | 200°         |
| Spring rolls     | 10 – 15 minutes                                         | 200°         |

### Auto-off function

- This appliance is equipped with a timer. When the timer reaches "0", the appliance beeps and turns off automatically. To manually turn off the appliance, press the power button 15. The cooking indicator light 12 turns off. The ventilation system stops a few moments later.

- If the container is removed during cooking, the appliance will automatically turn off.

## Cleaning and maintenance

- **Always unplug the appliance before cleaning it. Each operation shall be carried out when the appliance is cold.**
- **Never plunge the appliance in water or other liquids.**
- **Check the condition of the power cable of your appliance on a regular basis before using it and, if it is damaged, take it to the service centre closest to you to have it replaced only by specialised personnel.**
- **Do not use abrasive tools to clean the appliance.**

## Cleaning the appliance

- Clean plastic parts with a damp, non-abrasive cloth and dry them with a dry cloth.
- Clean the internal part of the appliance with a non-abrasive cloth, soaked in hot water. Dry the surfaces.
- Clean the heating elements with a dry cloth to remove food residues.

## Cleaning the components

- The container and the basket are dishwasher safe. Alternatively, use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge.
- 1 Grab the handle and remove the container with the basket from the appliance body.
  - 2 Press the basket release button ⑥ and at the same time remove the basket from the container by lifting it upwards ⑦.
- To soften food residues in the basket, it is possible to fill a container with hot water. Add a few drops of detergent. Insert the basket and let the product act for 10 minutes. Rinse and dry.
- Important**
- The container and the basket are made of non-stick material: opacity and signs that may appear after prolonged use are normal and do not compromise the cooking and the taste of the food.

## Service and customer care

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the "trouble-shooting guide" section in the manual or visit [www.kenwood-world.com](http://www.kenwood-world.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](http://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

| Issue                                                                          | Possible cause                                                                                                                            | Solution                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The appliance does not work.                                                   | The power cord has not been plugged into the mains socket.                                                                                | Plug the appliance into the socket, which shall be earthed.                                                                                                                                                |
|                                                                                | The timer has not been set.                                                                                                               | Press the cooking time setting buttons and set the required preparation time. Press the power button to start cooking.                                                                                     |
|                                                                                | The container has not been inserted correctly.                                                                                            | Correctly place the container into the appliance.                                                                                                                                                          |
| The ingredients are not ready.                                                 | The quantity of ingredients in the basket is too large.                                                                                   | Place less ingredients into the basket. Small food quantities are easier to be cooked evenly.                                                                                                              |
|                                                                                | The set temperature is too low.                                                                                                           | Press the cooking temperature setting buttons and set the required temperature. Please refer to the recipe book.                                                                                           |
|                                                                                | The set preparation time is too short.                                                                                                    | Press the cooking time setting buttons and set the required preparation time. Please refer to the recipe book.                                                                                             |
| The ingredients are not cooked evenly.                                         | Some ingredients need to be stirred several times while cooking.                                                                          | The ingredients on top or those covered with other ingredients (fries) need to be stirred while cooking.                                                                                                   |
| The fried snacks are not crispy.                                               | You are using a type of snacks that need to be cooked in a traditional way.                                                               | Use oven-proof snacks or brush snacks with oil before placing them into the basket.                                                                                                                        |
| The container has not been inserted correctly.                                 | The quantity of ingredients in the basket is too large.                                                                                   | Place less ingredients into the basket. Small food quantities are easier to be cooked evenly.                                                                                                              |
|                                                                                | The basket has not been inserted correctly in the container.                                                                              | Keep the basket properly positioned within the container.                                                                                                                                                  |
| White smoke comes out of the appliance.                                        | You are cooking ingredients rich in fats.                                                                                                 | When frying fattier ingredients, more oil settles in the container. During cooking, more white smoke is produced by the oil. This has no effect on the preparation of the ingredients or on the appliance. |
|                                                                                | There are residues of grease left from the previous cooking in the container.                                                             | White smoke is due to the heating of grease or oil placed on the container. Carefully clean the container after use.                                                                                       |
| Fresh potatoes, cut in sticks, are not fried evenly.                           | The type of potatoes you're using 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.                                                                                                                            |
| The fresh potatoes, cut in sticks, are not crispy when taken out of the fryer. | The crunchiness of fried potatoes depends on the amount of water that potatoes contain and on the amount of oil used to prepare potatoes. | Make sure to dry water from the external part of the potatoes before adding the oil.                                                                                                                       |
|                                                                                |                                                                                                                                           | Cut the potatoes in smaller sticks for more crispiness.                                                                                                                                                    |
|                                                                                |                                                                                                                                           | Add a bit more oil for more crispiness.                                                                                                                                                                    |

# Français

**Veillez vous référer à la première page, où vous trouverez les illustrations**

## À propos du manuel

- Cet appareil a été réalisé en conformité avec les Normes européennes spécifiques en vigueur, afin de protéger l'utilisateur autant que possible contre les dangers potentiels. Même si vous connaissez ce type d'appareil, lisez attentivement ce manuel avant l'utilisation. N'utilisez l'appareil que pour ce qu'il a été conçu, afin de prévenir les accidents et les dommages. Gardez ce livret à portée de main pour les futures consultations. Si vous décidez de donner cet appareil à d'autres personnes, n'oubliez pas d'inclure également ces instructions.

## Utilisation prévue

- On peut utiliser cet appareil pour cuisiner les aliments. Le produit n'est pas conçu pour cuisiner des aliments liquides. Si pour des exigences de cuisson il faut ajouter des petites quantités de liquide, il est possible de le faire avec attention, en vérifiant que le liquide soit absorbé par les aliments solides avant d'en verser encore. Si trop de liquide est ajouté, des fuites peuvent se produire dans certaines parties de l'appareil, ce qui rend le nettoyage de l'appareil difficile et/ou endommage l'appareil. Toute autre utilisation de l'appareil n'est pas prévue par le Fabricant, qui n'accepte aucune responsabilité pour les dommages de toute nature causés par une mauvaise utilisation de l'appareil. La modification de l'appareil entraîne l'annulation de la garantie.

## Avertissement pour la sécurité

### **Lisez attentivement ces instructions.**

- Cet appareil est destiné à être utilisé pour les applications domestiques ou semblables, comme :
  - dans les coins cuisine réservés au personnel des magasins, des bureaux et d'autres milieux professionnels ;
  - dans les fermes ;
  - les clients d'hôtel, de motel et d'autres milieux à caractère résidentiel ;
  - dans les locaux de type bed and breakfast.
- Le Fabricant décline toute responsabilité pour une utilisation erronée ou pour des emplois autres que ceux prévus par ce manuel.
- Il est conseillé de conserver les emballages d'origine car les dommages dus à un emballage inapproprié lors de l'expédition à un Centre d'Assistance agréé ne sont pas couverts et on ne pourra pas bénéficier de l'assistance gratuite.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non fournis par le fabricant de l'appareil peut comporter des risques d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
- L'appareil est conforme au règlement (CE) N° 1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux en contact avec les aliments.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou bien qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition d'être accompagnés par un adulte responsable ou d'avoir reçu et compris les instructions concernant l'utilisation en sécurité de l'appareil et les dangers découlant de son l'usage.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par les enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et soient surveillés par un adulte.
- Conservez toujours l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

- Positionnez l'appareil de sorte que les enfants ne puissent pas toucher de parties chaudes.
- Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent une source de danger.
- Évitez que les enfants ne tirent le cordon d'alimentation, faisant ainsi tomber l'appareil.
- Lorsqu'on décide de jeter cet appareil, il est recommandé de couper le câble d'alimentation pour le mettre hors fonction. Il est également recommandé de protéger les parties susceptibles de constituer un danger, spécialement pour les enfants qui pourraient se servir de l'appareil pour jouer. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil ou ses composants.
- Ne touchez pas le panier, le récipient et les parties métalliques de l'appareil dans les minutes qui suivent son arrêt. Attendez que les parties chaudes refroidissent. Danger de brûlures.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, déconnectez la fiche de la prise électrique. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne déplacez pas d'appareil lorsqu'il contient encore des aliments.
- N'allumez pas l'appareil lorsqu'il ne contient pas de nourriture.
- Les ingrédients doivent être uniquement placés dans le panier pour empêcher tout contact des aliments avec les éléments chauffants.
- Ne bouchez pas de prises d'air.
- Ne remplissez pas le récipient avec de l'huile. Danger d'incendie.
- Pendant l'utilisation, air et vapeur chaude sortent de la prise d'air. Ne mettez pas de mains et de visage près de la prise d'air.
- Lorsque le récipient est enlevé du corps de l'appareil, de l'air et de la vapeur chaude s'échappent. Gardez les mains et le visage loin du récipient.
- Si de la fumée noire sort de la prise d'air, éteignez immédiatement l'appareil. Débranchez la fiche de la prise de courant. Attendez que plus de fumée ne sorte de la prise d'air. Retirez le récipient du corps de l'appareil.
-  Attention : surface chaude.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaquette corresponde effectivement à celle du réseau local.
- Si l'appareil est utilisé dans un Pays autre que celui où il a été acheté, faites vérifier la compatibilité électrique dans un Centre de Service Agréé.
- Si l'on décide d'utiliser une rallonge, celle-ci doit être adaptée à la puissance de l'appareil afin d'éviter que l'opérateur se retrouve en situation de danger et pour préserver la sécurité de l'environnement de travail.
- Branchez toujours l'appareil à une prise dotée de mise à la terre.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds nus.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise sont endom-

magés, ou que l'appareil est défectueux. Pour éviter tout accident, toutes les réparations, y compris le remplacement du cordon d'alimentation, doivent exclusivement être effectuées dans un Centre de Service Agréé ou par du personnel qualifié.

- Ne branchez aucun autre appareil de haute puissance (radiateurs électriques, fers à repasser, radiateurs, etc) à la même prise de courant. Danger de surcharge électrique.
- L'appareil et le cordon d'alimentation ne doivent pas entrer en contact avec les surfaces chaudes.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- Ne placez pas le cordon d'alimentation contre des arêtes vives ou des parties tranchantes.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour déplacer l'appareil.
- En cas d'orage, débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant.
- Déroulez toujours le cordon d'alimentation avant l'utilisation.
- L'appareil ne doit pas être alimenté par des minuteries externes ou des systèmes de télécommande séparés.
- Pour ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, utilisez uniquement des pièces de rechange et des accessoires d'origine approuvés par le fabricant.
- Après avoir débranché l'appareil et refroidi toutes ses pièces, l'appareil ne doit être nettoyé qu'avec un chiffon non abrasif et légèrement humide. N'utilisez jamais de solvants, car ils peuvent endommager les parties en plastique.
- Ne placez pas l'appareil près de matériaux inflammables (tissus, rideaux).
- Débranchez toujours le cordon d'alimentation avant de ranger l'appareil. Attendez que les parties chaudes refroidissent.
- Ne laissez pas l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc).
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Ne démontez pas l'appareil. Il n'y a aucun composant interne à utiliser ou à nettoyer.
- Rangez l'appareil à l'intérieur dans un endroit frais et sec.
- Allumez l'appareil uniquement lorsqu'il est en position de travail.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Si vous devez partir, même pour une courte période, éteignez l'appareil et débranchez toujours le cordon d'alimentation électrique.
- **Conservez ces instructions.**

## Description de l'appareil

- ① Prise d'air
- ② Écran tactile
- ③ Corps de l'appareil
- ④ Récipient
- ⑤ Poignée
- ⑥ Bouton de déblocage du panier
- ⑦ Curseur
- ⑧ Panier
- ⑨ Cordon d'alimentation
- ⑩ Programmes
- ⑪ Voyant de ventilation
- ⑫ Voyant de cuisson
- ⑬ Afficheur du temps et de la température
- ⑭ Boutons de réglage de la température
- ⑮ Bouton de marche
- ⑯ Bouton de sélection des programmes
- ⑰ Boutons de réglage du temps de cuisson

## Données d'identification

L'étiquette sous la base de l'appareil indique les données d'identification de l'appareil suivantes :

- fabricant et marque CE
- modèle (Mod.)
- n° de série (SN)
- tension d'alimentation (V) et fréquence (Hz)
- consommation électrique (W)
- numéro de téléphone sans frais

Lorsque vous contactez les Centres de Service Agréés, veuillez indiquer le modèle et le numéro de série de l'appareil.

## Avant l'utilisation

- Retirez les matériaux d'emballage de l'appareil.
- Placez l'appareil sur une surface plane et loin de l'eau. L'appareil doit être utilisé et posé sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation.

### Important

- Vérifiez que la tension du réseau domestique est identique à la tension indiquée sur l'étiquette de l'appareil.
- **Disposer l'appareil à au moins 10 cm des parois, meubles ou autres appareils.**
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lavez le récipient ④ et le panier ⑧.
- 1 Saisissez la poignée ⑤ et retirez le récipient avec le panier du corps de l'appareil ③ ④.
- 2 Déplacer le curseur ⑦ en direction du panier ⑤.
- 3 Appuyez sur le bouton de déblocage du panier ⑥ et en même temps retirez le panier du récipient en le soulevant vers le haut ⑦.
- Le récipient et le panier peuvent être lavés au lave-vaisselle. Autrement, utilisez un liquide vaisselle standard et une

éponge souple, non abrasive. Voir le paragraphe "Nettoyage de l'appareil".

## Mode d'emploi

- 1 Placez les ingrédients dans le panier. Ne dépassez pas le niveau MAX.
- 2 Placez le panier dans le récipient. Lorsque l'engagement est correct, un "clic" se produit ⑨.
- 3 Déplacer le curseur ⑦ en direction de la poignée.
- 4 Placez le récipient dans le corps de l'appareil.

### Important

- Si le récipient n'a pas été inséré correctement, l'appareil ne démarre pas.
  - 5 Branchez l'appareil sur de la prise de courant.
  - 6 Appuyez sur les boutons de réglage de la température ⑭ et sélectionnez la température de cuisson. Il est possible de régler la température de 80°C à 200°C, par intervalles de 5°C.
  - 7 Appuyez sur les boutons de réglage du temps de cuisson ⑰ et programmez la minuterie. On peut régler le temps de 1 minute à 60 minutes, par intervalles d'une minute.
  - Pour augmenter la vitesse de sélection, maintenez enfoncés les boutons de réglage du temps et de la température.
  - Autrement, appuyez sur le bouton de sélection des programmes ⑯. Sélectionnez le programme de cuisson correspondant au type d'aliment représenté (voir les "Conseils de préparation" pour les détails des programmes).
  - 8 Appuyez sur le bouton de marche ⑮ pour démarrer la cuisson.
  - Le voyant de ventilation ⑪ s'allume pour indiquer que le système de ventilation est entré en fonction. Le voyant de cuisson ⑫ s'allume.
  - L'appareil commence la cuisson des aliments.
  - Pendant la cuisson, on remarquera que le voyant de cuisson ⑫ s'allume et s'éteint périodiquement. Cela indique le fonctionnement du thermostat qui garde la température de cuisson convenable. Sur l'écran on voit en alternance le temps, qui diminue, et la température sélectionnée. Pour modifier le temps et la température pendant la cuisson, utilisez les boutons de réglage.
  - La friteuse à air peut être utilisée pour préparer une grande variété d'aliments. Consultez le livre de recettes.
  - Il est possible de préchauffer les aliments pendant 3-5 minutes avant de régler le temps de cuisson, ou bien on peut rajouter directement le temps de préchauffage à celui de cuisson.
- ### Important
- Ne remplissez pas le récipient avec de l'huile.
  - Ne surchargez pas le panier avec trop d'ingrédients. Ne dépassez pas la quantité maximale autorisée indiquée dans le tableau.
  - Lors de la première utilisation de l'appareil, vous remarquerez peut-être une légère odeur et un peu de fumée : il n'y a pas lieu de s'inquiéter. Le phénomène est parfaitement normal, car certaines pièces ont été légèrement lubrifiées, et disparaîtra en peu de temps. Cela n'aura aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil.
  - L'appareil peut être mis en pause pendant le fonctionnement, par exemple pour mixer les ingrédients pendant le processus de cuisson.

- 9 Saisissez et tirez la poignée pour retirer le récipient. L'appareil s'arrête.
- 10 Secouez le récipient pour cuire les ingrédients uniformément.
- 11 Pour reprendre le fonctionnement normal de l'appareil, replacez le récipient dans le corps de l'appareil.
- **Danger de brûlures. Ne touchez pas le récipient, le panier et les parties métalliques de l'appareil.**
  - **Danger de brûlures. N'appuyez pas sur le bouton de déblocage du panier pendant que vous secouez l'appareil.**
  - **Danger de brûlures. Lorsque le récipient est enlevé du corps de l'appareil, de l'air et de la vapeur chaude s'échappent. Gardez les mains et le visage loin du récipient.**
  - À la fin de la cuisson, l'appareil émet un "bip" et s'éteint. Si les ingrédients ne sont pas prêts, il suffira de remettre le récipient dans l'appareil et de régler la minuterie sur quelques minutes de plus.
  - Pour éteindre manuellement l'appareil, appuyez sur le bouton de marche 15. Le voyant de cuisson 12 s'éteint. Le système de ventilation s'arrête quelques instants après.
  - 12 Retirez le récipient du corps de l'appareil.
  - 13 Déplacer le curseur 7 en direction du panier 5.
  - 14 Appuyez sur le bouton de déblocage du panier 6 et en même temps retirez le panier du récipient en le soulevant vers le haut 7.
  - 15 Versez les aliments dans une assiette. Servir à table.
  - **Danger de brûlures. Ne touchez pas le panier, le récipient et les parties métalliques de l'appareil dans les minutes qui suivent son arrêt. Attendez que les parties chaudes refroidissent.**
  - **Assurez-vous que les ingrédients cuits avec l'appareil sont dorés et non noirs ou foncés. Éliminez les éventuels résidus de brûlé des aliments.**

**Important**

- Pour sortir les ingrédients larges ou fragiles du panier, utilisez des pinces de cuisine.
- Tout excès d'huile est collecté au fond du récipient.
- Une fois les ingrédients cuisinés, l'appareil peut être réutilisé immédiatement pour préparer d'autres aliments.

**Conseils de préparation**

- Si vous souhaitez, vous pouvez préchauffer l'appareil sans ingrédients.
- 1 Appuyez sur les boutons de réglage de la température 14 et sélectionnez la température de cuisson.
- 2 Appuyez sur les boutons de réglage du temps de cuisson 17 et réglez la minuterie sur plus de trois minutes.
- 3 Appuyez sur le bouton de marche 15.
- L'appareil entre en fonction.
- Les ingrédients plus petits nécessitent d'un temps de cuisson plus bref par rapport aux ingrédients plus grands.
- Une quantité plus élevée d'ingrédients nécessite d'un temps de préparation légèrement plus long, alors qu'une quantité inférieure nécessite d'un temps légèrement plus court.
- Mélanger les ingrédients plus petits pendant la cuisson optimise le résultat final et aide une cuisson uniforme.
- Pour un résultat plus croustillant, ajoutez une cuillère d'huile aux pommes de terre fraîches ou surgelées.

- La friteuse sans huile peut être utilisée aussi pour cuire les snacks à cuisiner normalement dans le four.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 1,2-1,8 kg environ.
- Utilisez des pâtes prêtes pour préparer des snacks farcis de manière rapide et simple. De plus, les pâtes prêtes cuisent plus rapidement que les pâtes maison.

Programmes préréglés

Le tableau suivant montre les programmes préréglés présents sur l'écran de contrôle.

|                                                                                                          |                     | Température (°C) | Temps (min) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------|-------------|
| <br>200°C<br>15-20min   | frites<br>surgelées | 200              | 15          |
| <br>180°C<br>20-25min   | viande              | 180              | 25          |
| <br>160°C<br>15-20min   | crustacés           | 160              | 20          |
| <br>160°C<br>20-30min   | desserts            | 160              | 30          |
| <br>200°C<br>20-25min   | poulet              | 200              | 20          |
| <br>180°C<br>10-20min  | viande rouge        | 180              | 20          |
| <br>160°C<br>15-20min | poisson             | 160              | 20          |

Chaque symbole correspond à un programme de cuisson. Le programme est réglé avec une température et un temps de cuisson recommandés en fonction du type d'aliment. Le temps de cuisson est indicatif, car il dépend aussi de l'épaisseur et de la quantité des ingrédients utilisés. Il est aussi possible de changer le temps et la température des programmes de cuisson préréglés.

|                              |                                                                      |              |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------|
| Frites (surgelées)           | 15 – 20 minutes                                                      | 200°         |
| Frites (fraîches)            | Première cuisson :<br>18 minutes<br>Deuxième cuisson :<br>12 minutes | 140°<br>180° |
| Friture de légumes           | 10 – 15 minutes                                                      | 200°         |
| Quartiers de pommes de terre | 18 – 22 minutes                                                      | 180°         |
| Croquettes                   | 12 – 15 minutes                                                      | 185°         |
| Croquettes de poulet         | 10 minutes                                                           | 200°         |
| Hauts de cuisse de poulet    | 20 – 25 minutes                                                      | 180°         |
| Steak de bœuf                | 10 – 15 minutes                                                      | 180°         |
| Boulettes de viande          | 8 minutes                                                            | 180°         |

|                      |                 |      |
|----------------------|-----------------|------|
| Langoustines         | 15 – 20 minutes | 160° |
| Tarte                | 20 – 30 minutes | 160° |
| Quiche               | 25 – 30 minutes | 180° |
| Poisson              | 15 – 20 minutes | 200° |
| Côtelette de porc    | 10 – 15 minutes | 200° |
| Rouleau de printemps | 10 – 15 minutes | 200° |

#### Fonction d'arrêt automatique

- Cet appareil est équipé d'un minuteur. Quand le minuteur atteint "0", l'appareil sonne et s'arrête automatiquement. Pour éteindre manuellement l'appareil, appuyez sur le bouton de marche (15). Le voyant de cuisson (12) s'éteint. Le système de ventilation s'arrête quelques instants après.
- Si l'on retire le récipient pendant la cuisson, l'appareil s'éteint automatiquement.

## Nettoyage et entretien

- **Avant de nettoyer l'appareil, il faut toujours débrancher la fiche de la prise de courant. Toute opération doit être effectuée lorsque l'appareil est froid.**
- **Ne plongez jamais d'appareil dans l'eau ou dans tout liquide.**
- **Vérifiez régulièrement la condition du cordon d'alimentation de l'appareil avant de l'utiliser. S'il est abîmé, amenez l'appareil au centre d'assistance le plus proche pour que le personnel spécialisé le remplace.**
- **N'utilisez pas d'outils abrasifs pour nettoyer l'appareil.**

## Nettoyage de l'appareil

- Nettoyez les parties en plastique avec un linge humide non abrasif et séchez-les avec un linge sec.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec un linge non abrasif, mouillé d'eau chaude. Séchez les surfaces.
- Nettoyez les résistances avec un linge sec pour éliminer tout résidu de nourriture.

## Nettoyage des composants

- Le récipient et le panier peuvent être lavés au lave-vaisselle. Autrement, utilisez un liquide vaisselle standard et une éponge souple, non abrasive.
- 1 Saisissez la poignée et retirez le récipient avec le panier du corps de l'appareil.
  - 2 Appuyez sur le bouton de déblocage du panier (6) et en même temps retirez le panier du récipient en le soulevant vers le haut (7).
- Pour assouplir les résidus de nourriture dans le panier, on peut remplir un récipient avec de l'eau chaude. Ajoutez quelques gouttes de détergent. Insérez le panier et laissez le produit agir pour 10 minutes. Rincez et séchez.

#### Important

- Le récipient et le panier sont en matériau antiadhésif : l'opacité et les signes qui peuvent apparaître après une utilisation prolongée sont normaux et ne compromettent pas la cuisson et le goût des aliments.

## 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](http://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](http://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

| Problème                                                                                                           | Cause possible                                                                                                                                             | Solution                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'appareil ne fonctionne pas.                                                                                      | La fiche n'a pas été branchée dans la prise de courant.                                                                                                    | Branchez l'appareil à la prise de courant qui doit être dotée d'une prise de terre.                                                                                                                                          |
|                                                                                                                    | La minuterie n'a pas été réglée.                                                                                                                           | Appuyez sur les boutons de réglage du temps de cuisson et programmez le temps de préparation requis. Appuyez sur le bouton de marche pour démarrer la cuisson.                                                               |
|                                                                                                                    | Le récipient n'a pas été inséré correctement.                                                                                                              | Placez correctement le récipient dans l'appareil.                                                                                                                                                                            |
| Les ingrédients ne sont pas prêts.                                                                                 | La quantité d'ingrédients dans le panier est trop élevée.                                                                                                  | Placez moins d'ingrédients dans le panier. Une quantité plus petite d'ingrédients se cuit de manière plus uniforme.                                                                                                          |
|                                                                                                                    | La température choisie est trop basse.                                                                                                                     | Appuyez sur les boutons de réglage de la température de cuisson et réglez la température requise. Consultez le livre de recettes.                                                                                            |
|                                                                                                                    | Le temps de préparation réglé est trop court.                                                                                                              | Appuyez sur les boutons de réglage du temps de cuisson et programmez le temps de préparation requis. Consultez le livre de recettes.                                                                                         |
| Les ingrédients ne sont pas cuits uniformément.                                                                    | Certains ingrédients nécessitent d'être mélangés plusieurs fois pendant la cuisson.                                                                        | Les ingrédients qui se trouvent en haut ou qui sont couverts par d'autres ingrédients (frites) doivent être mélangés pendant la cuisson.                                                                                     |
| Les snacks frits ne sont pas croustillants.                                                                        | On a utilisé des snacks qui doivent être cuisinés de façon traditionnelle.                                                                                 | Utilisez des snacks à cuire au four ou badigeonnez-les d'huile avant de les placer dans le panier.                                                                                                                           |
| Le récipient n'a pas été inséré correctement.                                                                      | La quantité d'ingrédients dans le panier est trop élevée.                                                                                                  | Placez moins d'ingrédients dans le panier. Une quantité plus petite d'ingrédients se cuit de manière plus uniforme.                                                                                                          |
|                                                                                                                    | Le panier n'a pas été inséré correctement dans le récipient.                                                                                               | Gardez le panier correctement positionné dans le récipient.                                                                                                                                                                  |
| De la fumée blanche sort de l'appareil.                                                                            | On a utilisé des ingrédients plus riches en graisses.                                                                                                      | Lorsque l'on frit des ingrédients plus gras, plus d'huile se dépose dans le récipient. Pendant la cuisson, l'huile produit plus de fumée blanche. Cela n'a aucun effet sur la préparation des ingrédients ou sur l'appareil. |
|                                                                                                                    | Il y a des résidus de graisse dus aux cuissons précédentes dans le récipient.                                                                              | La fumée blanche est causée par le chauffage de la graisse ou de l'huile se trouvant sur le récipient. Nettoyez à fond le récipient après l'utilisation.                                                                     |
| Les pommes de terre fraîches, coupées en bâtonnets, ne sont pas frites de manière uniforme.                        | Le type de pommes de terre utilisé n'est pas adapté à la friture.                                                                                          | Utilisez des pommes de terre fraîches et mélangez-les pendant la cuisson.                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                    | Rincez et séchez les pommes de terre avant de les frire.                                                                                                   | Rincez les pommes de terre et éliminez tout l'amidon de la surface des pommes de terre.                                                                                                                                      |
| Les pommes de terre fraîches, coupées en bâtonnets, ne sont pas croustillantes quand elles sortent de la friteuse. | La texture croustillante des frites dépend de la quantité d'eau qu'elles contiennent et de la quantité d'huile utilisée pour préparer les pommes de terre. | Séchez bien l'eau sur la surface des pommes de terre avant d'ajouter l'huile.                                                                                                                                                |
|                                                                                                                    |                                                                                                                                                            | Coupez les pommes de terre en petits bâtonnets pour une texture plus croustillante.                                                                                                                                          |
|                                                                                                                    |                                                                                                                                                            | Ajoutez un peu plus d'huile pour une texture plus croustillante.                                                                                                                                                             |

# Türkçe

## **Resimli gösterimler için lütfen kullanım kılavuzunun ilk sayfasını açınız**

### Kullanım kılavuzu hakkında

- Bu cihaz, kullanıcıları olası tehlikelere karşı mümkün olduğunca korumak amacıyla, yürürlükteki Avrupa standartlarına uygun şekilde üretilmiştir. Bu tür cihazlara aşına olsanız dahi, cihazı kullanmadan önce kullanma kılavuzunu dikkatle okuyunuz. Kaza ve hasarları önlemek için, bu cihazı amacının dışında kullanmayınız. Bu kullanım kılavuzuna başvurabilmek için her zaman ulaşabileceğiniz bir yerde saklayınız. Cihazı başkasına devretmeniz durumunda, kullanım kılavuzunu da dahil etmeyi unutmayınız.

### Kullanım amacı

- Bu cihazı, gıdaları pişirmek için kullanabilirsiniz. Bu cihaz, sıvı gıdalar için uygun değildir. Az miktarda sıvı eklemeniz gerekirse, daha fazla sıvı eklemeyen önce, katı gıdanın suyu çektiğinden emin olarak, bu işlemi dikkatli bir şekilde gerçekleştiriniz. Aşırı miktarda sıvı eklenmesi halinde, cihazın bazı kısımlarında sızıntı meydana gelerek temizliği zorlaştırabilir ve/veya cihaza zarar verebilir. Üretici firma, belirtilen dışındaki her türlü kullanımı amacının dışında kullanım olarak kabul edip, bunun sonucunda oluşabilecek hasarlara ait herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir. Cihazda herhangi bir değişiklik yapılması durumunda garanti iptal olacaktır.

### Güvenlik uyarıları

#### **Bu talimatları dikkatle okuyunuz.**

- Bu cihaz ev ve benzeri ortamlarda kullanılmak üzere tasarlanmış olup, bunlardan bazıları:
  - mağaza, ofis ve diğer iş yerlerinde çalışanlar için tahsis edilmiş mutfak alanları;
  - çiftlikler;
  - otel, motel ve diğer konaklama tesislerinde müşteriler tarafından kullanım;
  - pansiyon türü mekanlar.
- Bu kılavuzda öngörülen kullanım biçimleri haricinde veya hatalı kullanımdan dolayı ortaya çıkabilecek olumsuzluklardan dolayı asla sorumluluk kabul edilmez.
- Ücretsiz müşteri hizmetlerimiz, ürünün yetkili servise gönderilmesi sırasında doğru şekilde paketlenmemesinden dolayı oluşan hasarları kapsamadığından, ürünün orijinal ambalajını saklamanızı tavsiye ederiz.
- Üretici tarafından temin edilmeyen veya tavsiye edilmeyen aksesuarların kullanımı, yangın, elektrik çarpması veya yaralanmalara neden olabilir.
- Bu cihaz, gıda ile temas eden madde ve malzemeler hakkındaki 27/10/2004 tarihli ve 1935/2004 sayılı tüzüğe (AB) uygundur.
- Bu cihaz, 8 yaşını geçmiş çocuklar, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri tam olarak gelişmemiş kişiler ile, kullanım hakkında tecrübesi bulunmayanlar, sorumlu bir şahıs gözetimi altında veya kullanım talimatları ve tehlikeler hakkında tüm bilgilendirilmeleri gerektiği gibi almış kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar cihaz ile ya da cihazın parçaları ile oyun oynamamalıdır.
- Kullanıcı tarafından gerçekleştirilecek temizlik ve bakım işlemleri en az 8 yaşında olmadıkça ve gözetim altında olmadıkça çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.
- Cihazı ve elektrik kablosunu daima 8 yaşın altındaki çocukların erişemeyeceği yerde saklayınız.
- Cihazı, çocukların sıcak aksamalara ulaşamayacakları bir yere yerleştiriniz.
- Tehlikeli olabilecekleri için ambalaj parçalarını çocuklardan uzak tutunuz.

- Çocukların elektrik kablosunu çekerek cihazı yere düşürmelerini engelleyiniz.
- Cihaz çöpe atılacaksa, bağlantı kablosunu kesmek suretiyle cihazı kullanılmaz hale getirmenizi öneririz. Ayrıca, özellikle çocukların cihazla oynamaları halinde çocuklar için tehlike arz edebilecek cihaz parçalarını zararsız hale getirmenizi öneririz. Çocukların cihaz ile ya da cihazın parçaları ile oyun oynamasına asla müsaade etmeyiniz.
- Cihazı kapattıktan sonraki birkaç dakika boyunca sepete, hazneye ve metal iç aksamaya dokunmayınız. Sıcak yüzeylerinin soğumasını bekleyiniz. Yanık tehlikesi.
- Cihazı kullanmayacağınız zaman fişini prizden çekiniz. Cihazı temizlemeden önce soğumasını bekleyiniz.
- Cihazın içi dolu iken yerini değiştirmeyiniz.
- İçinde gıda yokken cihazı çalıştırmayınız.
- Malzemelerin rezistanslara temas etmesini önlemek amacıyla malzemeleri sadece sepetin içine koyunuz.
- Hava deliklerini kapatmayınız.
- Hazneyi yağ ile doldurmayınız. Yangın tehlikesine yol açabilir.
- Cihaz çalışırken, hava deliklerinden sıcak hava ve buhar çıkışı olur. Yüzünüzü ve ellerinizi hava deliklerinden güvenli bir mesafede tutmaya dikkat ediniz.
- Hazne cihazın gövdesinden çıkarılırken, sıcak hava ve buhar çıkışı da meydana gelir. Yüzünüzü ve ellerinizi hazneden uzak tutunuz.
- Hava deliklerinden koyu renkli duman çıktığını görürseniz cihazı derhal kapatınız. Besleme kablosunu elektrik prizinden çekiniz. Hava deliğinden çıkan dumanın durmasını bekleyiniz. Hazneyi cihaz gövdesinden çıkarınız.
-  Dikkat: sıcak yüzeyler.
- Cihazın fişini prize takmadan önce, üzerinde bulunan etikette belirtilen voltaj değerinin, bulunduğunuz yerdeki şebeke değeri ile aynı olduğunu kontrol ediniz.
- Cihazın, satın alınmış olduğu ülkeden başka bir ülkede kullanılacak olması durumunda, herhangi bir Teknik Servis Merkezine başvurarak cihazın elektrik şebekesine uygunluğunu kontrol ediniz.
- Uzatma kablosu kullanılacaksa, kullanıcının ve içinde bulunulan mekanın güvenliği için bu kablonun, cihazın güç değerlerine uygun olması gerekmektedir.
- Cihazı daima toprak hattı bulunan prize bağlayınız.
- Cihazı asla suya veya başka bir sıvıya daldırmayınız.
- Cihazı elleriniz ıslakken ya da yalın ayak kullanmayınız.
- Elektrik kablosu veya fişi hasar görmüşse ya da cihaz kusurlu ise cihazı kullanmayınız. Elektrik kablosunun değiştirilmesi de dahil olmak üzere tüm tamir

işlemleri, her türlü kazayı önlemek amacıyla yalnızca Yetkili Teknik Servis veya gerekli vasıflara sahip personel tarafından yapılmalıdır.

- Aynı elektrik prizine yüksek güç tüketen başka cihazlar (elektrikli ısıtıcı, ütü, radyatör, vb) bağlamayınız. Aşırı yükleme tehlikesi meydana gelebilir.
- Cihaz ve elektrik kablosu, sıcak yüzeylere temas etmemelidir.
- Elektrik prizinden fişi çıkartırken asla kablodan çekmeyiniz.
- Elektrik kablosunu sivri köşe ya da kesici yüzeylerle temas halinde bırakmayınız.
- Cihazı elektrik kablosundan çekerek taşımayınız.
- Fırtına durumunda cihazın fişini çekiniz.
- Cihazı kullanmadan önce elektrik kablosunu daima açınız.
- Cihazı harici zamanlayıcı ya da uzaktan kumanda sistemleri ile çalıştırmayınız.
- Cihazın güvenliğini tehlikeye atmamak amacıyla, sadece üretici firma tarafından onaylanmış, orijinal yedek parça ve aksesuarlar kullanınız.
- Elektrik besleme kablo fişini prizden çıkardıktan ve tüm parçaların soğumasını bekledikten sonra, cihaz; sadece su ile nemlendirilmiş aşındırıcı olmayan bir bez ile temizlenmelidir. Plastik aksamalara zarar verebilecek çözücüler asla kullanmayınız.
- Cihazı yanıcı malzemelerin (kumaş, perde gibi) yanına yerleştirmeyiniz.
- Cihazı yerine kaldırmadan önce daima fişini çekiniz. Sıcak yüzeylerinin soğumasını bekleyiniz.
- Cihazı (yağmur, güneş vb. gibi) hava şartlarına maruz bırakmayınız.
- Cihazı açık havada kullanmayınız.
- Cihazın parçalarını sökmeyiniz. İç kısımda temizlenmesi gereken parça bulunmamaktadır.
- Cihazı kapalı bir mekanda, serin ve kuru yerde muhafaza ediniz.
- Cihazı sadece kullanılacağı konumuna getirdikten sonra çalıştırınız.
- Elektriğe bağlı bir cihazı asla denetimsiz bırakmayınız.
- Kısa bir süre için dahi uzaklaşmanız gerektiğinde, daima cihazı kapatıp fişini çekiniz.
- **Kullanım kılavuzunu ileride başvurmak üzere saklayınız.**

## Cihazın tanımlaması

- ① Hava deliği
- ② Dokunmatik kontrol paneli
- ③ Cihaz gövdesi
- ④ Hazne
- ⑤ Tutma sapı
- ⑥ Sepet çıkarma düğmesi
- ⑦ Sürgü
- ⑧ Sepet
- ⑨ Elektrik kablosu
- ⑩ Programlar
- ⑪ Fan gösterge lambası
- ⑫ Pişirme gösterge lambası
- ⑬ Zaman ve sıcaklık göstergesi
- ⑭ Sıcaklık ayar düğmeleri
- ⑮ Açma/kapama düğmesi
- ⑯ Program seçme düğmesi
- ⑰ Pişirme süresi ayar düğmeleri

## Tanımlayıcı bilgiler

Cihazın tabanının altında yer alan etikette, cihaza ait aşağıda verilen bilgiler yer almaktadır:

- üreticisi ve CE işareti
  - modeli (Mod.)
  - seri numarası (SN)
  - besleme gerilimi (V) ve frekans (Hz)
  - elektrik gücü tüketimi (W)
  - müşteri hizmetleri ücretsiz telefon hattı
- Yetkili müşteri hizmetleri merkezlerine başvurmanız halinde daima cihazın modelini ve seri numarasını belirtiniz.

## Cihazı kullanmadan önce

- Ambalaj malzemelerini cihazdan çıkarınız.
- Cihazı sudan uzak, düz bir yüzeyin üzerine yerleştiriniz. Cihazın yerleştirileceği ve kullanılacağı yüzey, sağlam ve ısıya dayanıklı olmalıdır.
- Elektrik kablosunu tamamen açınız.

### Önemli

- Şebeke geriliminin cihazın etiketinde yer alan bilgilere uyup uymadığını kontrol ediniz.
- **Cihazı duvar, mobilya ve diğer cihazlardan en az 10 cm mesafeye yerleştiriniz.**
- Cihazı ilk kez kullanmadan önce, hazneyi ④ ve sepeti ⑧ yıkayınız.
- 1 Sapından ⑤ tutarak hazneyi ve sepeti cihaz gövdesinden ③ çıkarınız ④.
- 2 Sürgüyü ⑦ sepete doğru itiniz ⑤.
- 3 Sepet çıkarma düğmesine ⑥ basıp aynı anda sepeti yukarı kaldırarak hazneden çıkarınız ⑦.
- Hazneyi ve sepeti bulaşık makinesinde ya da. Normal bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan, yumuşak bir süngerle elde yıkayabilirsiniz. Bkz. "Cihazın temizliği" paragrafı.

## Kullanma talimatları

- 1 Malzemeleri sepete koyunuz. MAX ile belirtilen seviyeyi aşmayınız.
- 2 Sepeti haznenin içine yerleştiriniz. Sepet doğru şekilde yerleştirildiğinde "kık" sesi duyulur ⑨.
- 3 Sürgüyü ⑦ sepete doğru itiniz.
- 4 Hazneyi cihaz gövdesine yerleştiriniz.

### Önemli

- Hazne doğru şekilde yerleştirilmezse cihaz çalışmaya başlamayacaktır.
- 5 Elektrik prizinden fişi hemen çekiniz.
- 6 Sıcaklık ayar düğmelerine ⑭ basarak pişirme sıcaklığını seçiniz. Sıcaklık, 5°C'lik aralıklarla 80°C ile 200°C arasında bir değere ayarlanabilmektedir.
- 7 Pişirme süresi ayar düğmelerine ⑰ basarak zaman ayarını yapınız. Pişirme süresi, 1 dakikadan 60 dakikaya kadar herhangi bir değere ayarlanabilir.
- Daha hızlı bir şekilde ilerlemek için, zaman ve sıcaklık ayar düğmelerine basılı tutunuz.
- Alternatif olarak program seçme düğmesine ⑱. basınız. Gösterilen gıdaya ait pişirme programını seçiniz (Program detayları için bkz. "Pişirme Tavsiyeleri").
- 8 Pişirmeye başlamak için açma/kapama düğmesine ⑮ basınız.
- Fan gösterge lambası ⑪ yanarak fan sisteminin çalışmaya başladığını gösterir. Pişirme gösterge lambası ⑫ yanar.
- Cihaz gıdaları pişirmeye başlar.
- Gıdalar pişerken, pişirme gösterge lambası ⑫ belirli aralıklarla yanar ve söner. Bunun nedeni, termostatin ideal pişirme sıcaklığını korumak için çalışıyor olmasıdır. Ekranda pişirme süresinin geri sayımı ve seçilen sıcaklık gösterilir. Pişirme sırasında zaman ve sıcaklık ayarlarını değiştirmek için, ayar düğmelerini kullanınız.
- Yağsız kızartma makinesi ile çok sayıda yiyecek hazırlayabilirsiniz. Tarif kitabına başvurunuz.
- Pişirme süresini ayarlamadan önce gıdaları 3-5 dakika ısıtılabilir, ya da ısıtma süresini pişirme süresine doğrudan ekleyebilirsiniz.

### Önemli

- Hazneyi yağ ile doldurmayınız.
- Sepeti aşırı miktarda malzeme ile doldurmayınız. Tabloda belirtilen maksimum miktarların dışına çıkmayınız.
- Cihaz ilk kullanımı sırasında, hafif bir koku ve bir miktar duman çıkarabilir: endişe etmeyiniz, bazı kısımlar hafif yağlanmış olduğundan bu durum oldukça normal olup, kısa sürede ortadan kalkacaktır. Bu durumun, cihazın çalışması üzerinde herhangi bir etkisi yoktur.
- Cihaz çalışırken, örneğin pişirme sırasında malzemeleri karıştırmak için duraklatılabilir.
- 9 Tutma sapını kavrayıp hazneyi çekerek çıkarınız. Cihazın çalışması durur.
- 10 Malzemeleri eşit bir şekilde pişirmek için hazneyi çalkalayınız.
- 11 Cihazın tekrar çalışmaya başlaması için, hazneyi tekrar cihaz gövdesine yerleştiriniz.
- **Yanık tehlikesi. Hazneye, sepete ve cihazın metal yüzeylerine dokunmayınız.**
- **Yanık tehlikesi. Hazneyi çalkalarken sepet çıkarma düğmesine basmayınız.**

- **Yanık tehlikesi. Hazne cihazın gövdesinden çıkarılırken, sıcak hava ve buhar çıkışı da meydana gelir. Yüzünüzü ve ellerinizi hazneden uzak tutunuz.**

- Pişirmenin sonunda cihaz bip sesi çıkararak kapanır. Malzemeler henüz pişmemişse, hazneyi tekrar yerine takıp zaman ayarını birkaç dakikaya getiriniz.
- Cihazı manüel olarak kapatmak için, açma/kapama düğmesine 15 basınız. Pişirme gösterge lambası 12 söner. Fanın çalışması ise birkaç dakika sonra durur.

12 Hazneyi cihazdan çıkarınız.

13 Sürgüyü 7 sepete doğru itiniz 5.

14 Sepet çıkarma düğmesine 6 basıp aynı anda sepeti yukarı kaldırarak hazneden çıkarınız 7.

15 Malzemeleri bir tabağa aktarınız. Servis ediniz.

- **Yanık tehlikesi. Cihazı kapattıktan sonraki birkaç dakika boyunca sepete, hazneye ve metal iç aksamaya dokunmayınız. Sıcak yüzeylerinin soğumasını bekleyiniz.**

- **Cihazda pişirilen malzemelerin siyah ya da kahverengi değil, altın renginde olduğundan emin olunuz. Malzemelerin varsa yanık kısımlarını gideriniz.**

#### Önemli

- Büyük ya da kolay parçalanmış malzemeleri sepetten almak için maşa kullanınız.
- Fazla yağ, haznenin dibinde biriktirilir.
- Malzemeler piştikten sonra cihaz hemen başka malzemeleri pişirmek için kullanılabilir.

#### Piştirme tavsiyeleri

- Dilerseniz cihazı boşken ısıtabilirsiniz.
- 1 Sıcaklık ayar düğmelerine 14 basarak piştirme sıcaklığını seçiniz.
  - 2 Piştirme süresi ayar düğmelerine 17 basarak süreyi en az üç dakikaya ayarlayınız.
  - 3 Açma/kapama düğmesine 15 basınız.
- Cihaz çalışmaya başlar.
  - Küçük malzemeler, büyük malzemelere göre daha kısa zamanda pişecektir.
  - Malzeme miktarı ne kadar fazlaysa, piştirme süresi de o kadar uzun olacaktır.
  - Piştirme sırasında küçük malzemelerin karıştırılması, malzeme-lerin eşit biçimde pişmesini ve daha iyi sonuç elde edilmesini sağlar.
  - Daha çıtır çıtır olmaları için taze ya da dondurulmuş patates-leri kızartırken bir yemek kaşığı yağ ekleyiniz.
  - Normalde fırında pişirilen atıştırmalıklar da yağsız kızartma makinesinde pişirilebilir.
  - Patateslerin çıtır çıtır olması için ideal miktar yaklaşık 1,2-1,8 kg'dır.
  - İçi dolu atıştırmalıkları kolayca hazırlamak için hazır hamur kullanabilirsiniz. Hazır hamurların, ev yapımı hamurlara göre daha çabuk piştiğini unutmayınız.

## Hazır programlar

Aşağıdaki tabloda, kontrol panelinde yer alan hazır programlar gösterilmiştir.

|                                                                                                        |                                | Sıcaklık (°C) | Süre (dk) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------|-----------|
| <br>200°C<br>15-20min | dondurulmuş patates kızartması | 200           | 15        |
| <br>180°C<br>20-25min | et                             | 180           | 25        |
| <br>160°C<br>15-20min | kabuklu deniz ürünleri         | 160           | 20        |
| <br>160°C<br>20-30min | tatlılar                       | 160           | 30        |
| <br>200°C<br>20-25min | tavuk                          | 200           | 20        |
| <br>180°C<br>10-20min | kırmızı et                     | 180           | 20        |
| <br>160°C<br>15-20min | balık                          | 160           | 20        |

Simgelerin her biri farklı bir piştirme programını gösterir. Programların, gıda türüne bağlı olarak önerilen belirli piştirme sıcaklığı ve piştirme süreleri vardır. Piştirme süresi yaklaşık olarak ayarlanmış olup, kullanılan malzemelerin kalınlık ve miktarına göre değişiklik gösterir. Hazır programların da sıcaklık ve zaman ayarlarında değişiklik yapılabilir.

|                                  |                                                       |              |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------|
| Patates kızartması (dondurulmuş) | 15 – 20 dakika                                        | 200°         |
| Patates kızartması (taze)        | İlk piştirme: 18 dakika<br>İkinci piştirme: 12 dakika | 140°<br>180° |
| Sebzeler kızartması              | 10 – 15 dakika                                        | 200°         |
| Elma dilim patates               | 18 – 22 dakika                                        | 180°         |
| Nugget                           | 12 – 15 dakika                                        | 185°         |
| Tavuk nugget                     | 10 dakika                                             | 200°         |
| Tavuk budu                       | 20 – 25 dakika                                        | 180°         |
| Biftek                           | 10 – 15 dakika                                        | 180°         |
| Köfte                            | 8 dakika                                              | 180°         |
| Kerevit                          | 15 – 20 dakika                                        | 160°         |
| Kek                              | 20 – 30 dakika                                        | 160°         |
| Kişi                             | 25 – 30 dakika                                        | 180°         |
| Balık                            | 15 – 20 dakika                                        | 200°         |
| Domuz şinitzel                   | 10 – 15 dakika                                        | 200°         |
| Çin böreği                       | 10 – 15 dakika                                        | 200°         |

### Otomatik kapanma fonksiyonu

- Cihaz zamanlayıcı ile donatılmıştır. Zamanlayıcı "0" a ulaştığında cihaz sesli ikaz vererek otomatik olarak kapanır. Cihazı manuel olarak kapatmak için, açma/kapama düğmesine ⑤ basınız. Pişirme gösterge lambası ⑫ söner. Fanın çalışması ise birkaç dakika sonra durur.
- Pişirme sırasında haznenin çıkarılması halinde, cihaz otomatik olarak kapanır.

## Temizlik ve bakım

- **Cihazı temizlemeden önce daima fişini çekiniz. İşlemlerin tamamı cihaz soğukken yapılmalıdır.**
- **Cihazı asla suya veya başka bir sıvıya daldırmayınız.**
- **Her kullanım öncesinde, cihazın elektrik kablosunu kontrol ediniz; her hangi bir hasar tespit etmeniz halinde en yakın teknik servise başvurup, sadece uzman personel tarafından değiştirilmesini sağlayınız.**
- **Cihazı temizlemek için aşındırıcı aletler kullanmayınız.**

## Cihazın temizliği

- Plastik aksamalarını aşındırıcı olmayan nemli bir bez ile temizleyiniz ve kuru bez ile kurulayınız.
- Cihazın iç kısmını sıcak su ile ıslatılmış, aşındırıcı olmayan bir bez ile siliniz. Yüzeyleri kurulayınız.
- Rezistanların üzerindeki yiyecek kalıntılarını kuru bir bezle siliniz.

## Parçaların temizliği

- Hazneyi ve sepeti bulaşık makinesinde ya da. Normal bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan, yumuşak bir süngerle elde yıkayabilirsiniz.
- 1 Sapından tutarak hazneyi ve sepeti cihaz gövdesinden çıkarınız.
  - 2 Sepet çıkarma düğmesine ⑥ basıp aynı anda sepeti yukarı kaldırarak hazneden çıkarınız ⑦.
- Sepetin üzerindeki yiyecek kalıntılarını yumuşatmak için, bir kabin içine sıcak su doldurup, birkaç damla deterjan ekleyiniz. Sepeti bu suyun içinde 10 dakika bekletiniz. Ardından yıkayıp kurulayınız.

### Önemli

- Hazne ve sepet yapışmaz özelliklidir: uzun süre kullandıktan sonra yüzeylerinde meydana gelebilecek matlaşma ve izler son derece normal olup, pişirmeyi ve yiyeceklerin lezzetini etkilemez.

## Servis ve müşteri hizmetleri

- Cihazınızın çalışması ile ilgili herhangi bir sorunla karşılaşmanız halinde, müşteri hizmetleri ile iletişim kurmadan önce lütfen "sorun giderme kılavuzu" bölümüne başvurunuz ya da [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) adresini ziyaret ediniz.
- Ürününüzün, satın alındığı ülkedeki mevcut tüm garanti ve tüketiciler 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](http://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

Ürün, kullanım ömrünün sonunda evsel atıklarla birlikte atılmamalı.

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.                                                                                    | Fiş takılı değil.                                                                           | Fişi toprak bağlantılı bir prize takınız.                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                      | Zaman ayarı yapılmamış.                                                                     | Pişirme süresi ayar düğmelerine basarak gerekli pişirme süresini ayarlayınız. Pişirmeye başlamak için açma/kapama düğmesine basınız.                                                                               |
|                                                                                                      | Hazne doğru şekilde takılmamış.                                                             | Hazneyi cihaza doğru şekilde yerleştiriniz.                                                                                                                                                                        |
| Malzemeler pişmemiş.                                                                                 | Sepetin içindeki malzeme miktarı çok fazla.                                                 | Sepete daha az miktarda malzeme koyunuz. Az miktarda malzeme daha eşit bir şekilde pişecektir.                                                                                                                     |
|                                                                                                      | Çok düşük bir sıcaklık ayarlanmış.                                                          | Pişirme sıcaklığı ayar düğmelerine basarak gerekli sıcaklığı ayarlayınız. Tarif kitabına başvurunuz.                                                                                                               |
|                                                                                                      | Ayarlanan pişirme süresi çok kısa.                                                          | Pişirme süresi ayar düğmelerine basarak gerekli pişirme süresini ayarlayınız. Tarif kitabına başvurunuz.                                                                                                           |
| Malzemeler eşit bir şekilde pişmemiş.                                                                | Bazı malzemelerin pişerken birkaç defa karıştırılması gerekmektedir.                        | Üstte bulunan ya da üzeri başka malzemelerle kaplı olan malzemeler (patates kızartması) pişerken karıştırılmalıdır.                                                                                                |
| Kızartılan atıştırmalıklar çıtır çıtır olmuyor.                                                      | Kullandığınız atıştırmalıkların geleneksel yöntemlerle pişirilmesi gerekiyor.               | Fırında pişirilen atıştırmalıklar kullanınız ya da atıştırmalıkları sepete koymadan önce üzerlerini yağlayınız.                                                                                                    |
| Hazne doğru şekilde takılmamış.                                                                      | Sepetin içindeki malzeme miktarı çok fazla.                                                 | Sepete daha az miktarda malzeme koyunuz. Az miktarda malzeme daha eşit bir şekilde pişecektir.                                                                                                                     |
|                                                                                                      | Sepet haznenin içine doğru şekilde yerleştirilmemiş.                                        | Sepeti haznenin içine iyice yerleştiriniz.                                                                                                                                                                         |
| Cihazdan beyaz duman çıkıyor.                                                                        | Yağlı gıdalar pişiriyorsunuz.                                                               | Yağlı gıdalar kızartılırken haznenin içinde 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. |
|                                                                                                      | Kabın içinde bir önceki kullanımdan kalan yağ kalıntıları mevcut.                           | Beyaz duman, haznedeki yağın ısınması sonucu oluşur. Kullandıktan sonra hazneyi iyice temizleyiniz.                                                                                                                |
| Parmak şeklinde doğranmış taze patatesler eşit kızarmıyor.                                           | Kullandığınız patatesler kızartmak için uygun değil.                                        | Taze patates kullanınız ve pişirirken karıştırmayı unutmayınız.                                                                                                                                                    |
|                                                                                                      | Patatesleri kızartmadan önce yıkayıp kurulayınız.                                           | Patatesleri yıkayıp üzerlerindeki nişastanın tamamını aktınız.                                                                                                                                                     |
| Parmak şeklinde doğranmış taze patatesler, kızartma makinesinden çıkarıldığında çıtır çıtır olmuyor. | Patates kızartmasının çıtır çıtır olması, içerdiği su ve kullanılan yağ miktarına bağlıdır. | Yağ eklemekten önce, patateslerin dışındaki suyu iyice kuruladığınızdan emin olunuz.                                                                                                                               |
|                                                                                                      |                                                                                             | Daha çıtır çıtır olmaları için patatesleri daha ince doğrayınız.                                                                                                                                                   |
|                                                                                                      |                                                                                             | Daha çıtır çıtır olmaları için daha fazla yağ ekleyiniz.                                                                                                                                                           |

## إرشادات لحل بعض المشاكل

| الحلول                                         | الأسباب الممكنة                                                                                                  | المشكلة                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| الجهاز لا يعمل.                                | لم يتم إدخال القابس في المأخذ الكهربائي.                                                                         | أدخل القابس في المأخذ الكهربائي الذي يجب أن يكون مؤرّض.                                                                                                                                                                   |
|                                                | لم يتم ضبط الموقّت.                                                                                              | اضغط أزرار التّحكّم بوقت الطهي، ثم اضبط الوقت المطلوب. اضغط على زرّ الإشعال/الإطفاء لكي تشغّل عملية الطهي.                                                                                                                |
|                                                | لم يتم إدخال الوعاء بالشكل الصحيح.                                                                               | أدخل الوعاء في جسم الجهاز.                                                                                                                                                                                                |
| أدخل كمية أقلّ من المكونات.                    | كمية المكونات المتواجدة داخل الوعاء كبيرة جداً.                                                                  | أدخل مكونات أقلّ في السّلة. عندما تكون الكمية قليلة، يتم طهوها بشكل متجانس.                                                                                                                                               |
|                                                | درجة الحرارة المضبوطة منخفضة جداً.                                                                               | اضغط أزرار التّحكّم بدرجة الحرارة، ثم اضبط درجة الحرارة المطلوبة. راجع كتيب الوصفات.                                                                                                                                      |
|                                                | زد مدّة الطهي.                                                                                                   | اضغط أزرار التّحكّم بوقت الطهي، ثم اضبط الوقت المطلوب. راجع كتيب الوصفات.                                                                                                                                                 |
| المكونات غير مطهية بشكل متجانس.                | تتطلب بعض أنواع المكونات خلطها أكثر من مرة أثناء عملية الطهي.                                                    | المكونات المتواجد في الجزء العلوي أو المغطية بمكونات أخرى (بطاطا) يجب خلطها أثناء الطهي.                                                                                                                                  |
| الوجبات الخفيفة المقلية غير محمّصة.            | أنت تقوم باستعمال وجبات خفيفة غير قابلة للطهي بالطريقة التقليدية.                                                | الوجباستعمل وجبات خفيفة تُطهى بالفرن أو ادهن الوجبات الخفيفة بالزيت قبل إدخالها في السّلة.ت الخفيفة المقلية غير محمّصة.                                                                                                   |
| لم يتم إدخال الوعاء بالشكل الصحيح.             | كمية المكونات المتواجدة داخل الوعاء كبيرة جداً.                                                                  | أدخل مكونات أقلّ في السّلة. عندما تكون الكمية قليلة، يتم طهوها بشكل متجانس.                                                                                                                                               |
|                                                | لم يتم إدخال السّلة بالشكل الصحيح داخل الوعاء.                                                                   | أدخل السّلة بشكل جيد داخل الوعاء.                                                                                                                                                                                         |
| يخرج دخان أبيض من الجهاز.                      | أنت تقوم بإعداد مكونات مدهنة.                                                                                    | لا يؤثر ذلك بعند تحضير مكونات مدهنة، تترسب كمية أكبر من الزيت في الوعاء.أي شكل من الأشكال على تحضير المكونات أو على الجهاز. أنت تقوم بإعداد مكونات مدهنة لا يؤثر ذلك بأي شكل من الأشكال على تحضير المكونات أو على الجهاز. |
|                                                | يعود الدخان الأبيض إلى تسخين الدهن أو الزيت المتواجد على المقاومات الكهربائية.                                   | نظّف حيزّ الطهييعود الدخان الأبيض إلى الارتفاع الزائد لدرجة حرارة الدهن أو الزيت المتواجد في الوعاء. بشكل جيّد بعد الاستعمال. نظف الوعاء بشكل جيد بعد الاستعمال.العمليات المطلوب إجراؤها عندما يبرد الجهاز.               |
| استعمل بطاطا طازجة واقلبها أثناء عملية الطهي.  | أنت تقوم باستعمال نوع بطاطا غير مناسب للقلي.                                                                     | استعمل بطاطا طازجة واقلبها أثناء عملية الطهي.                                                                                                                                                                             |
|                                                | أشطف وجفّف البطاطا قبل قليها.                                                                                    | أشطف وجفّف البطاطا قبل قليها                                                                                                                                                                                              |
| البطاطا الطازجة المقطعة على شكل عصي غير محمّصة | تعتمد درجة تحميص البطاطا المقلية على كمية الماء المتواجدة في البطاطا وكمية الزيت الذي استخدمتموه لإعداد البطاطا. | البطاطا الطازجة المقطعة على شكل عصي غير محمّصة حال تناولها من المقلاة.                                                                                                                                                    |
| المقلاة.                                       |                                                                                                                  | قطع البطاطا على شكل عصي صغيرة لكي تحصل على بطاطا محمّصة بشكل جيد.                                                                                                                                                         |
|                                                |                                                                                                                  | أضف كمية أكثر من الزيت للحصول على مستوى جيد من التحميص.                                                                                                                                                                   |

## سرويس و مراقبت از مشتري

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب في "دليل اكتشاف المشكلات وحلها" المساعدة، يرجى مراجعة قسم الدليل أو زيارة موقع الويب [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- 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](http://www.kenwoodworld.com) معتمد من أو موقع الويب المخصص لبلدك، صنع بالصين.



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.

يسمح 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 مكونة خطين متقاطعين.

كل رمز مطابق لبرنامج طهي. البرنامج مضبوط مع درجة حرارة ووقت للطهي المنصوح بها بناء على نوع الطعام. مدة الطهي تقديرية، أي تعتمد أيضاً على سمك وكمية المواد الغذائية المستخدمة. يمكن تغيير الوقت ودرجة الحرارة وكذلك برامج الطهي المضبوطة مسبقاً.

|                                                  |                                                     |                        |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------|
| بطاطا مقلية (مجمدة)                              | 15-20 دقيقة                                         | 200 مئوية              |
| بطاطا مقلية (طازجة)                              | الطهي أول مرة: 18 دقيقة<br>الطهي ثاني مرة: 12 دقيقة | 140 مئوية<br>180 مئوية |
| مقالي خضار                                       | 10-15 دقيقة                                         | 200 مئوية              |
| أرباع البطاطا                                    | 18-22 دقيقة                                         | 180 مئوية              |
| كروكيت                                           | 12-15 دقيقة                                         | 185 مئوية              |
| كروكيت الدجاج                                    | 10 دقيقة                                            | 200 مئوية              |
| أفخاذ دجاج                                       | 20-25 دقيقة                                         | 180 مئوية              |
| شريحة لحم                                        | 10-15 دقيقة                                         | 180 مئوية              |
| كبة لحم                                          | 8 دقيقة                                             | 180 مئوية              |
| قُريدس                                           | 15-20 دقيقة                                         | 160 مئوية              |
| تورته                                            | 20-30 دقيقة                                         | 160 مئوية              |
| كيشي                                             | 25-30 دقيقة                                         | 180 مئوية              |
| سمك                                              | 15-20 دقيقة                                         | 200 مئوية              |
| شريحة لحم خنزير مكسوة بفتات الخبز والبيض المخفوق | 10-15 دقيقة                                         | 200 مئوية              |
| لقات الربيع                                      | 10-15 دقيقة                                         | 200 مئوية              |

## تنظيف الماكينة

- نظّف الأجزاء البلاستيكية بواسطة ممسحة رطبة وغير حادة، ثم جفّفها من خلال استعمال قطعة قماش جافة.
- اغسل الأجزاء الداخلية من الجهاز بواسطة قطعة قماش غير حادة بعد أن تبّلها بالماء الساخن. جفّف السطوح.
- نظّف المقاومات بواسطة قطعة قماش جافة لإبعاد مخلفات الطعام عنها.

## تنظيف المركبات

- يمكن غسيل الوعاء والسلة داخل غسالة الأواني. بدلاً من ذلك، استعمل منظّف عادي للصحون وقطعة اسفنج ناعمة غير حادة.
- ١ امسك المقبض واسحب الوعاء بما فيه السلة من جسم الجهاز.
- ٢ اضغط زرّ إعتاق السلة ⑥ وبنفس الوقت اسحب السلة من الوعاء من خلال رفعه باتجاه الأعلى ⑦.
- لتطرية مخلفات الطعام المتواجدة على السلة، يمكن ملئ وعاء بالماء الساخن. أضف بضع نقاط من المنظّف. ادخل السلة وانتظر ١٠ دقائق لكي يأخذ المنظّف مفعوله. اغسل وجفّف.

### المهم!

- الوعاء والسلة مصنوعتان من مواد مقاومة للانصاف: اللون الباهت والعلامات التي يمكن أن تظهر بعد فترة طويلة من الاستعمال، هي ظواهر طبيعية ولا تؤثر على طهي الأطعمة ونكهتها.

## وظيفة الإطفاء الذاتي

- هذا الجهاز مزوّد في موقت (تايمر). عندما يصل الموقت (تايمر) إلى "٠" يصدر صوت عن الجهاز، ثم يُطفأ بشكل أوتوماتيكي. لإطفاء الجهاز بشكل يدوي، اضغط على زرّ الإشعال/الإطفاء ⑮. المؤشر الضوئي للطهي ⑫ يُطفأ. يتوقف نظام التهوية عن العمل بعد لحظات قليلة.
- إذا سحب الوعاء أثناء عملية الطهي، يتوقّف الجهاز عن العمل بشكل أوتوماتيكي. يطفأ الجهاز بشكل أوتوماتيكي إذا تم فتح الباب أثناء عملية الطهي.

## التنظيف والصيانة

- افصل القابض عن المأخذ الكهربائي قبل البدء بتنظيف الجهاز. انتظر إلى حين أن يبرد الجهاز قبل القيام بأي عملية.
- لا تغطس الجهاز في الماء أو في السوائل الأخرى.
- تحقق من حالة كبل التغذية الكهربائية الخاص بجهازك بشكل منتظم قبل استعماله، وفي حالة تلفه خذّه إلى أقرب مركز خدمة لكي يتم استبداله فقط من قبل شخص مختص.
- لا تستعمل أدوات حادة لتنظيف الجهاز.

- الكميات الكبيرة من المكونات تتطلب مدة طهي أطول، بينما المكونات الصغيرة تحتاج إلى وقت أقل.
- اخلط المكونات الأصغر في منتصف مدة الطهي، لكي تحصل على نتيجة أفضل وعلى عملية طهي متجانسة.
- للحصول على أطعمة محمّصة، أضف ملعقة من الزيت على البطاطا الطازجة أو المجمّدة.
- الوجبات الخفيفة التي تطهى في الفرن، يمكن طهوها في المقلاة الهوائية.
- الكمية المناسبة لإعداد البطاطا المحمّصة هي ١,٨-٢ كغم تقريباً.
- استعمل عجينة جاهزة لتحضير الوجبات الخفيفة المحشوة بطريقة سهلة وسريعة. زيادة على ذلك، تحتاج العجينة الجاهزة إلى مدة طهي أقل من العجينة التي يتم إعدادها في البيت.

## البرامج المضبوطة مسبقاً

يُبين الجدول اللاحق البرامج المضبوطة مسبقاً والمتواجدة على لوحة التحكم.

|                                                                                     |                        | درجة الحرارة<br>(مئوية) | الوقت (الحد الأدنى) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------|---------------------|
|    | بطاطا مقليّة<br>مجمّدة | 200                     | 15                  |
|    | لحم                    | 180                     | 25                  |
|   | القشريات<br>البحرية    | 160                     | 20                  |
|  | حلويات                 | 160                     | 30                  |
|  | دجاج                   | 200                     | 20                  |
|  | لحم أحمر               | 180                     | 20                  |
|  | سمك                    | 160                     | 20                  |

- وناتجة عن تشحيم خفيف لبعض الأجزاء، وسوف تتلاشى بعد قليل من الوقت. لا يؤثر ذلك على عمل الجهاز.
- يمكن توقيف الجهاز بشكل مؤقت أثناء التشغيل، من أجل خلط المكونات أثناء عملية الطهي على سبيل المثال.
- ٩ امسك المقبض واسحب الوعاء باتجاه الخارج. يتوقف الجهاز عن العمل.
- ١٠ خضّ الوعاء من أجل طهي المكونات بشكل متجانس.
- ١١ لتشغيل الجهاز من جديد، أدخل الوعاء في مقرّه.
- خطر التعرّض للاحتراق. لا تلمس الوعاء والسلة والأجزاء المعدنية للجهاز.
- خطر التعرّض للاحتراق. لا تضغط على زرّ إعتاق السلة عندما تخضّ الوعاء.
- خطر التعرّض للاحتراق. عندما يتم إبعاد الوعاء عن جسم الجهاز، يخرج أيضاً هواء وبخار ساخن. يجب أن تكون اليدين والوجه بعيدة عن الوعاء.
- عند انتهاء مدة الطهي، يصدر الجهاز صفير ومن بعدها يطفأ. إذا كانت المكونات غير جاهزة، يكفي إدخال الوعاء من جديد في الجهاز وضبط المؤقت (تايمر) لبضع دقائق.
- لإطفاء الجهاز بشكل يدوي، اضغط على زرّ الإشعال/الإطفاء (15). المؤشر الضوئي للطهي (12) يُطفأ. يتوقف نظام التهوية عن العمل بعد لحظات قليلة.
- ١٢ اسحب الوعاء.
- ١٣ أنقل الزلافة (7) باتجاه السلة (5).
- ١٤ اضغط زرّ إعتاق السلة (6) وبنفس الوقت اسحب السلة من الوعاء من خلال رفعه باتجاه الأعلى (7).
- ١٥ ضع المواد الغذائية في صحن. قدم الطعام.
- خطر التعرّض للاحتراق. لا تلمس الوعاء والسلة والأجزاء المعدنية من الجهاز خلال الدقائق التي تلي عملية الإطفاء. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الساخنة.
- تأكد من أن المكونات المطهية بالجهاز يجب أن تكون ذهبية اللون وليست سوداء أو بنية. أبعد المخلفات المحروقة عن المواد الغذائية.

## المهم!

- لإبعاد المكونات العريضة أو الهشة من السلة، استعمل ملاقط أطعمة.
- تتجمع الكميات الزائدة المحتملة من الزيت في قعر الوعاء.
- عندما تنتهي من طهي المكونات، يمكن استعمال الجهاز فوراً لتحضير مواد غذائية أخرى.

## نصائح التحضير

- إذا أردت، يمكن أن تترك الجهاز يسخن بدون المكونات.
- ١ اضغط على أزرار ضبط درجة الحرارة (14)، ثم اختر درجة حرارة الطهي.
- ٢ اضغط على أزرار ضبط مدة الطهي (17)، ثم اضبط المؤقت (تايمر) على أكثر من ثلاثة دقائق.
- ٣ اضغط على زرّ الإشعال/الإطفاء (15).
- يبدأ الجهاز بالعمل.
- تحتاج المكونات الصغيرة إلى وقت أقل للطهي مقارنة مع المكونات الكبيرة.

## مواصفات الجهاز

- ① مأخذ هواء
- ② لوحة تحكم باللمس
- ③ هيكل الجهاز
- ④ الوعاء
- ⑤ مقبض
- ⑥ زرّ إعتاق السلّة
- ⑦ زلاّقة
- ⑧ سلّة
- ⑨ كبل التغذية الكهربائية
- ⑩ البرامج
- ⑪ المؤشر الضوئي للتهوية
- ⑫ المؤشر الضوئي للطهي
- ⑬ إظهار الوقت ودرجة الحرارة
- ⑭ أزرار ضبط درجة الحرارة
- ⑮ زر الإشعال/الإطفاء
- ⑯ زراختيار البرامج
- ⑰ أزرار لضبط مدة الطهي

## معلومات فنية

تحتوي اللوحة المتواجدة على القاعدة الإستنادية للجهاز على البيانات التالية التي تحدد هوية الجهاز:

- الصانع والعلامة CE
  - الموديل (Mod).
  - رقم المجموعة (SN)
  - فلتية التغذية الكهربائية (فولت) والتزرد (هيرتز)
  - القدرة الكهربائية الممتصة (واط)
  - رقم هاتف قسم الرعاية والصيانة
- عند الاتصال بمركز الرعاية والصيانة، يجب ذكر الموديل ورقم الجهاز.

## قبل الاستعمال

- أبعد مواد التنظيف عن الجهاز.
- ضع الجهاز على سطح مستوي وبعيد عن الماء. يتوجب استعمال الجهاز و تركه في حالة عدم استعماله على سطح ثابت و مقاوم لدرجات الحرارة العالية.
- فكّ كبل التغذية الكهربائية بشكل كامل.

### المهم

- تحقق من أن فلتية الشبكة الكهربائية مساوية للفلتية المبيّنة على لوحة المعلومات الفنية للجهاز.
- ضع الجهاز على مسافة ١٠ سم من الجدران أو الموبيليا أو الأجهزة الأخرى.
- قبل استعمال الجهاز لأول مرة، اغسل الوعاء ④ والسلّة ⑧.
- ١ امسك المقبض ⑤ واسحب الوعاء بما فيه السلّة من جسم الجهاز ③ ④.
- ٢ أنقل الزلاّقة ⑦ باتجاه السلّة ⑤.

- ٣ اضغط زرّ إعتاق السلّة ⑥ وبنفس الوقت اسحب السلّة من الوعاء من خلال رفعه باتجاه الأعلى ⑦.
- يمكن غسيل الوعاء والسلّة داخل غسّالة الأواني. بدلاً من ذلك، استعمل منظّف عادي للصّحون وقطعة اسفنج ناعمة غير حاكّة. راجع فقرة "تنظيف الجهاز".

## تعليمات الاستعمال

- ١ ضع المواد الغذائية في السلّة. يجب عدم تجاوز الحد المبيّن في عبارة MAX.
- ٢ أدخل السلّة في الوعاء. يتم الإدخال بالشكل الصحيح من خلال سماع "طقّة" ⑨.
- ٣ أنقل الزلاّقة ⑦ باتجاه المقبض.
- ٤ أدخل الوعاء في جسم الجهاز.

### المهم!

- لا يشتغل الجهاز، إذا لم يتم إدخال الوعاء بالشكل الصحيح.
- ٥ أدخل القابس في المأخذ الكهربائي. أفضل القابس عن المأخذ الكهربائي.
- ٦ اضغط على أزرار ضبط درجة الحرارة ⑭، ثم اختار درجة حرارة الطهي. يمكن ضبط درجة الحرارة من ٨٠ إلى ٢٠٠ درجة مئوية على نطاق ٥ درجات مئوية.
- ٧ اضغط على زرّ ضبط وقت الطهي ⑰، ثم اضغط على المؤكّت (تايمر). يمكن ضبط الوقت من ١ إلى ٦٠ دقيقة كل دقيقة.
- لزيادة سرعة الاختيار، اضغط على أزرار ضبط الوقت ودرجة الحرارة.
- بدلاً عن ذلك، اضغط على زرّ اختيار البرامج ⑱. اختار زرّ الطهي المطابق لنوع الطعام المبيّن (راجع "تصائح التحضير").
- ٨ اضغط على زرّ الإشعال/الإطفاء ⑮ لبدء عملية الطهي.
- يُشعل المؤشر الضوئي للتهوية ⑰ مما يشير على أن نظام التهوية بدأ يعمل. المؤشر الضوئي للطهي ⑱ يُطفأ.
- يبدأ الجهاز بطهي الأطعمة.
- أثناء عملية الطهي، يمكن ملاحظة أن المؤشر الضوئي للطهي ⑱ يشعل ويطفأ بشكل دوري. أثناء عملية الطهي، يمكن ملاحظة أن الإشارة الضوئية لدرجة الحرارة تشعل وتطفأ بشكل دوري. يدلّ ذلك على تدخل الترموستات من أجل الحفاظ على درجة الحرارة المناسبة للطهي. يظهر على الشاشة بشكل متناوب الوقت الذي ينقص ودرجة الحرارة المختارة. لتعديل الوقت ودرجة الحرارة أثناء عملية الطهي، استعمل أزرار الضبط.
- يمكن استعمال المقلاة الهوائية من أجل تحضير أنواع مختلفة من الأطعمة. راجع كتيب الوصفات.
- يمكن تسخين الأطعمة مسبقاً لمدة ٣-٥ دقائق قبل ضبط درجة الحرارة أو إضافة مباشرة وقت التسخين الأولي إلى وقت الطهي.

### المهم!

- لا تملأ الوعاء بالزيت.
- لا تضع كمية زائدة من المواد الغذائية في السلّة. تقيّد بكميات الحد الأقصى المبيّنة في الجدول.
- عندما تستعمل الجهاز لأول مرة، يمكن أن يصدر عنه رائحة خفيفة وقليل من الدخان: لا تهتم لذلك لأن هذه الظاهرة طبيعية

- فقط بواسطة ممسحة غير خشنة ومرطبة قليلا بالماء. لا تستعمل مطلقا مذيبيات يمكن أن تؤدي إلى تلف الأجزاء المصنوعة من البلاستيك.
- لا تضع الجهاز بالقرب من المواد القابلة للاشتعال (أقمشة وستائر).
  - افصل القابس دائما عن المأخذ الكهربائي قبل حفظ الجهاز. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الساخنة.
  - لا تترك الجهاز معرض للعوامل الجوية (المطر والشمس وغيرها).
  - لا تستعمل الماكينة في الهواء الطلق.
  - لا تقلك الجهاز. لا توجد أجزاء داخلية للاستخدام أو التنظيف.
  - احفظ الجهاز في مكان مسقوف وبارد وجاف.
  - أشعل الجهاز فقط عندما يكون في وضعية العمل.
  - لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء وصله بالشبكة الكهربائية.
  - في حالة الابتعاد ولو لفترة قصيرة من الوقت، افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية من خلال سحب القابس من المأخذ الكهربائي.
  - **احتفظ دائما بهذه التعليمات.**

- لا تلمس الوعاء والسّلة والأجزاء المعدنية من الجهاز خلال الدقائق التي تلي عملية الإطفاء. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الساخنة. خطر التعرّض للاحتراق.
- عندما يكون الجهاز متوقف عن العمل، أفصل القابس عن المأخذ الكهربائي. انتظر إلى حين أن يبرد الجهاز قبل القيام بتنظيفه.
- لا تحرك الجهاز عندما يتواجد بداخله طعام.
- لا تشعل الجهاز عندما يكون فارغ من الأطعمة.
- أدخل المكونات دائماً فقط في السّلة لكي تتجنّب التصاق المواد الغذائية بالمقاومات الكهربائية.
- لا تعيق فتحات التهوية.
- لا تملأ الوعاء بالزيت. خطر حريق.
- أثناء الاستعمال، يخرج الهواء والبخار الساخن من فتحة التهوية. أبعد دائماً اليدين والوجه عن فتحة التهوية.
- عندما يتم إبعاد الوعاء عن جسم الجهاز، يخرج أيضاً هواء وبخار ساخن. يجب أن تكون اليدين والوجه بعيدة عن الوعاء.
- إذا خرج دخان أسود من فتحة التهوية، أطفأ فوراً الجهاز. أفصل القابس عن المأخذ الكهربائي. انتظر إلى حين أن ينتهي خروج الدخان من فتحة التهوية. اسحب الوعاء من جسم الجهاز.
-  تنبيه: سطح ساخن.
- قبل توصيل الجهاز بالكهرباء تأكد أن الفلطيّة المبيّنة على بطاقة المعلومات مطابقة لفولطيّة الشبكة الكهربائية.
- إذا تم استعمال الجهاز في بلد يختلف عن البلد الذي تم شراؤه منه، تحقق من التلائم الكهربائي للجهاز في أحد مراكز الصيانة الفنية.
- إذا قررت استعمال وصلة كهربائية، يجب أن تكون هذه الأخيرة متوافقة مع قدرة الجهاز، لتحاشي إلحاق الضرر بالشخص الذي يقوم باستعماله ومن أجل ضمان سلامة البيئة التي يستخدم فيها الجهاز نفسه.
- أوصل الجهاز دائماً بمأخذ كهربائي مؤرّض.
- لا تغطس الجهاز في الماء أو في سوائل أخرى.
- لا تستعمل الجهاز إذا كانت يديك مبلولة بالماء أو إذا كنت حافي القدمين.
- لا تستعمل الجهاز في حالة تلف الكبل الكهربائي أو المأخذ الكهربائي أو إذا تبين أن الجهاز نفسه معطوب. لمنع أي حادث ، يجب إجراء جميع الإصلاحات ، بما في ذلك استبدال سلك الطاقة ، فقط من قبل مركز خدمة معتمد أو من قبل موظفين مؤهلين بالمثل.
- لا تشبك أي جهاز آخر ذات قدرة عالية (سخانات ومكاوي ومشعات راديوتر وغيرها.) على نفس المأخذ الكهربائي. خطر تجاوز الحمولة الكهربائية.
- يجب عدم ملامسة الجهاز والكبل الكهربائي للسطوح الحارة.
- لا تفصل القابس عن المأخذ الكهربائي من خلال شدّ الكبل.
- لا تترك كبل التغذية الكهربائية مقابل حواف أو أجزاء حادّة، خوفاً من تعرّضه للتلف.
- لا تنقل الجهاز من خلال سحبه بواسطة كبل التغذية الكهربائية.
- في حالة وقوع عاصفة جوية، أفصل كبل التغذية الكهربائية عن المأخذ الكهربائي.
- فكّ كبل التغذية قبل الاستعمال.
- يجب عدم تغذية الجهاز بواسطة موقّت (تايمر) خارجي أو بواسطة أجهزة يتم التحكم عن بعد.
- للحفاظ على سلامة الجهاز، استخدم فقط قطع غيار أصلية وملحقات أصلية معتمدة من قبل الشركة المصنّعة.
- بعد فصل قابس كبل التغذية الكهربائية عن المأخذ الكهربائي وبُروء جميع الأجزاء، يمكن تنظيف الجهاز

## بخصوص هذا الكتيب

- على الرغم من أن الأجهزة مصنوعة حسب المقاييس المحددة من قبل مجموعة الدول الأوروبية، ومحمية في جميع الأجزاء التي يمكن أن تشكل مصدر للخطر، يجب قراءة هذه التنبيهات بحرص واستعمال الجهاز فقط للغرض الذي صنع من أجله، لمنع وقوع الحوادث والأضرار. احتفظ بهذا الكتيب للاطلاع عليه في المستقبل وعند الحاجة. أرفق هذه التعليمات مع الجهاز في حالة بيعه أو إهدائه للغير.

## الغرض من الجهاز

- يمكنكم استعمال هذا الجهاز لطهي الأطعمة. الجهاز غير مناسب لطهي مواد غذائية سائلة. إذا احتاجت عملية الطهي إلى إضافة كميات قليلة من السائل، يمكنك القيام بذلك ضمن عناية فائقة، وبعد أن تتحقق من أن السائل تم امتصاصه من قبل المادة الغذائية الصلبة قبل أن تسكب كمية أخرى منه. في حالة إضافة الكثير من السوائل، فقد يحدث تسرب في بعض أجزاء الجهاز، مما يجعل تنظيف الجهاز صعباً و / أو ي تلف الجهاز. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن استعمال الجهاز لأغراض تختلف عن الغرض الذي صنع من أجله أو في حالة استعمال الجهاز نفسه بطريقة غير لائقة. يؤدي تعديل الجهاز إلى إبطال الضمان.

## تنبيهات أمان

### اقرأ بحرص التعليمات قبل الاستعمال.

- صمّم وصنع هذا الجهاز للاستعمال في التطبيقات المنزلية وما شابهها، مثل:
  - في مناطق الطهي المخصصة لموظفي المحلات التجارية وفي المكاتب;
  - المزارع;
  - استعمال من قبل عملاء الفنادق والبيئات السكنية الأخرى;
  - ونزل المبيت والإفطار.
- لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن استعمال الجهاز بشكل خاطئ أو لأغراض مختلفة عن الأغراض المبينة في هذا الكتيب.
- يُنصح الاحتفاظ ب مواد التغليف الأصلية، لأن الصيانة المجانية لا تتضمن العطب الناتج عن تغليف المنتج ب مواد غير لائقة أثناء نقله إلى مركز الصيانة المرخص.
- استعمال معدات غير لائقة وغير مودة من صانع الجهاز، يمكن أن يؤدي إلى وقوع أخطار حريق أو صدمات كهربائية أو إلحاق الضرر بالأشخاص.
- الجهاز مطابق لنظم مجموعة الدول الأوروبية رقم ١٩٣٥/٢٠٠٤ الصادرة بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ والمتعلقة بالمواد الملامسة للأغذية.
- يمكن استعمال هذا الجهاز من قبل أطفال تزيد أعمارهم عن ٨ سنوات أو من قبل أشخاص لا يملكون كامل قواهم الفيزيائية والحسية والعقلية أو الأشخاص الذين ليس لديهم خبرة أو معرفة بالجهاز، فقط إذا تم الإشراف عليهم من قبل الشخص المسؤول عنهم أو إذا تم تدريبهم على استعمال الجهاز بشكل آمن وإطلاعهم على الأخطار القائمة أثناء استعمال الجهاز.
- يجب عدم السماح للأطفال باللعب بالجهاز.
- أعمال التنظيف والصيانة التي تأتي ضمن مهام المستخدم، يجب أن لا يقوم بها أولاد تقل أعمارهم عن ٨ سنوات، وشريطة أن يتم مراقبتهم من قبل الشخص المسؤول عنهم.
- يجب حفظ الجهاز والكبل الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن ٨ سنوات.
- ضع الجهاز في مكان لا يسمح للأطفال بالوصول إلى الأجزاء الساخنة.
- لا تترك مواد التغليف في متناول الأطفال، لأنها تشكل مصدر خطر عليهم.
- تلاشى بأن يقوم طفل بشدّ كبل التغذية الكهربائية وإسقاط الجهاز على الأرض.
- عند التخلص من هذا الجهاز بشكل نهائي، يجب العمل على منع استعماله من خلال قص كبل التغذية الكهربائية. زيادة على ذلك، يجب اتخاذ التدابير اللازمة، بحيث لا تشكل بعض أجزاء من الجهاز خطر على الأطفال في حالة اللعب به. يجب عدم السماح للأطفال باللعب بالجهاز.

| مشکلات                                                            | علل احتمالی:                                                                                                             | راه‌حل‌ها                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| دستگاه کار نمی‌کند.                                               | دوشاخه متصل نشده است.                                                                                                    | دوشاخه را به پریز زمینی متصل کنید.                                                                                                                                                       |
|                                                                   | تایمر تنظیم نشده است.                                                                                                    | دکمه‌های کنترل زمان پخت را فشار داده و زمان آماده‌سازی لازم را تنظیم کنید. دکمه روشن/خاموش را فشار دهید تا پخت شروع شود.                                                                 |
|                                                                   | ظرف درست وارد نشده است.                                                                                                  | ظرف را درست در دستگاه قرار دهید.                                                                                                                                                         |
| مواد لازم آماده نیستند.                                           | مقدار مواد لازم در سبد خیلی زیاد است.                                                                                    | مواد کمتری را درون سبد قرار دهید. مقادیر کم مواد غذایی به راحتی به‌طور یک‌نواخت پخته می‌شوند.                                                                                            |
|                                                                   | دمای تنظیم‌شده بسیار کم است.                                                                                             | دکمه‌های کنترل دمای پخت را فشار دهید و دمای لازم را تنظیم کنید. به کتاب دستورالعمل‌ها مراجعه کنید.                                                                                       |
|                                                                   | مجموعه زمان آماده‌سازی خیلی کوتاه است.                                                                                   | دکمه‌های کنترل زمان پخت را فشار داده و زمان آماده‌سازی لازم را تنظیم کنید. به کتاب دستورالعمل‌ها مراجعه کنید.                                                                            |
| مواد به‌طور مساوی پخته نمی‌شوند.                                  | بعضی از مواد لازم است در هنگام پخت چندین بار هم زده شوند.                                                                | مواد موجود در بالا یا موادی که با مواد دیگر پوشیده شده‌اند (چیپس) باید هنگام پخت هم زده شوند.                                                                                            |
| اسنک‌های سرخ‌شده تُرد نیست.                                       | 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 سبد روغن‌مالی کنید.                                                                                               |
| ظرف درست وارد نشده است.                                           | مقدار مواد لازم در سبد خیلی زیاد است.                                                                                    | مواد کمتری را درون سبد قرار دهید. مقادیر کم مواد غذایی به راحتی به‌طور یک‌نواخت پخته می‌شوند.                                                                                            |
|                                                                   | سبد درست در ظرف قرار نگرفته است.                                                                                         | سبد را به‌خوبی درون ظرف نگه دارید.                                                                                                                                                       |
| دود سفید از دستگاه بیرون می‌آید.                                  | شما در حال پخت مواد تشکیل‌دهنده سرشار از چربی‌ها هستید.                                                                  | هنگامی که مواد چرب‌تر را سرخ می‌کنید، بیشتر ذخایر روغن درون ظرف قرار می‌گیرد. روغن هنگام پخت‌وپز دود سفید بیشتری تولید می‌کند. این هیچ تأثیری در تهیه مواد اولیه یا بر روی دستگاه ندارد. |
|                                                                   | در ظرف، مقداری چربی باقی‌مانده از پخت‌وپز قبلی وجود دارد.                                                                | دود سفید در اثر گرم‌شدن پیه یا روغن در ظرف ایجاد می‌شود. ظرف را بعد از استفاده با دقت تمیز کنید.                                                                                         |
| سیب‌زمینی‌های تازه و خلال سیب‌زمینی به‌طور مساوی سرخ نمی‌شوند.    | شما از نوع سیب‌زمینی مناسب برای سرخ‌کردن استفاده نمی‌کنید.                                                               | از سیب‌زمینی‌های تازه استفاده کنید و حتماً هنگام پخت آن‌ها را هم بزنید.                                                                                                                  |
|                                                                   | سیب‌زمینی‌ها را قبل از سرخ‌کردن بشویید و خشک کنید.                                                                       | سیب‌زمینی‌ها را بشویید و تمام نشاسته‌ای را که روی سیب‌زمینی‌ها نشسته از بین ببرید.                                                                                                       |
| سیب‌زمینی‌های تازه و خلالی که از سرخ‌کن خارج می‌کنم، تُرد نیستند. | تُرد بودن سیب‌زمینی‌های سرخ‌شده به میزان آب موجود در سیب‌زمینی و میزان روغن مورد استفاده برای تهیه سیب‌زمینی بستگی دارد. | قبل از اضافه‌کردن روغن حتماً آب قسمت‌های خارجی سیب‌زمینی را بگیرید.                                                                                                                      |
|                                                                   |                                                                                                                          | سیب‌زمینی‌ها را در قطعات کوچک‌تر خرد کنید تا تُرد شوند.                                                                                                                                  |
|                                                                   |                                                                                                                          | برای دستیابی به چیپس تُردتر، کمی روغن اضافه کنید.                                                                                                                                        |

## خدمات و حمایت از مشتری

- اگر در کار با دستگاه خود مشکلی دارید، قبل از درخواست کمک به بخش «راهنمای عیب‌یابی» در دفترچه راهنما مراجعه یا از وبسایت [www.kenwoodworld.com](http://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](http://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 پسماندهای 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 خط‌خوده مشخص شده است.

هر نماد با یک برنامه آشنایی مطابقت دارد. این برنامه بر اساس دما و زمان پخت توصیه شده بر اساس نوع غذا تنظیم شده است. زمان پخت تقریبی است، همچنین به ضخامت و مقدار مواد مورد استفاده نیز بستگی دارد. همچنین می توان زمان و دمای برنامه های از پیش تعیین شده پخت را تغییر داد.

|                 |                                        |                      |
|-----------------|----------------------------------------|----------------------|
| چیپس (منجمد)    | ۲۰ - ۱۵ دقیقه                          | ۲۰۰ درجه             |
| چیپس (تازه)     | پخت اول: ۱۸ دقیقه<br>پخت دوم: ۱۲ دقیقه | ۱۴۰ درجه<br>۱۸۰ درجه |
| سبزیجات سرخ شده | ۱۵ - ۱۰ دقیقه                          | ۲۰۰ درجه             |
| سیبزمینی قایقی  | ۲۲ - ۱۸ دقیقه                          | ۱۸۰ درجه             |
| ناگت            | ۱۵ - ۱۲ دقیقه                          | ۱۸۵ درجه             |
| ناگت مرغ        | ۱۰ دقیقه                               | ۲۰۰ درجه             |
| پای مرغ         | ۲۵ - ۲۰ دقیقه                          | ۱۸۰ درجه             |
| استیک گاو       | ۱۵ - ۱۰ دقیقه                          | ۱۸۰ درجه             |
| کوفته قلقلی     | ۸ دقیقه                                | ۱۸۰ درجه             |
| میگوی اسکامپی   | ۲۰ - ۱۵ دقیقه                          | ۱۶۰ درجه             |
| کیک             | ۳۰ - ۲۰ دقیقه                          | ۱۶۰ درجه             |
| خوراک کیش       | ۳۰ - ۲۵ دقیقه                          | ۱۸۰ درجه             |
| ماهی            | ۲۰ - ۱۵ دقیقه                          | ۲۰۰ درجه             |
| کناث خوک        | ۱۵ - ۱۰ دقیقه                          | ۲۰۰ درجه             |
| اسپرینگ رول     | ۱۵ - ۱۰ دقیقه                          | ۲۰۰ درجه             |

## تمیز کردن دستگاه

- قطعات پلاستیکی را با پارچه ای مرطوب و غیرساینده تمیز و با یک تکه پارچه خشک، خشک کنید.
- قسمت داخلی دستگاه را با پارچه ای غیرساینده که در آب داغ خیس خورده است، تمیز کنید. سطوح را خشک کنید.
- مقاومت ها را با یک پارچه خشک تمیز کنید تا باقی مانده مواد غذایی از بین بروند.

## تمیز کردن قطعات

- ظرف و سبد را می توان در ماشین ظرفشویی شست و شو داد. یا از مواد شوینده معمولی و یک اسفنج نرم و غیرساینده استفاده کنید.
- 1 دسته را بگیرید و ظرف را با سبد از بدنه دستگاه جدا کنید.
- 2 دکمه بازکردن سبد ⑥ را فشار دهید و در همان حال سبد را به سمت بالا بکشید و از ظرف جدا کنید ⑦.
- برای نرم کردن باقی مانده مواد غذایی روی سبد می توان ظرف را با آب داغ پر کرد. چند قطره ماده شوینده اضافه کنید. سبد را داخل آب قرار دهید و بگذارید ۱۰ دقیقه در آن بماند. بشویید و خشک کنید.

### مهم

- ظرف و سبد نجسب هستند: کنورت و علایمی که ممکن است بعد از استفاده طولانی مدت بر سطح آن ها ظاهر شوند، طبیعی هستند و بر پخت و طعم غذا تأثیر نمی گذارند.

## عملکرد خاموش خودکار

- این دستگاه دارای یک تایمر است. هنگامی که تایمر به «0» می رسد، دستگاه بوق می زند و به طور خودکار خاموش می شود. برای خاموش کردن دستی دستگاه، دکمه روشن/خاموش ⑮ را فشار دهید. چراغ نشانگر پخت ویز ⑫ خاموش می شود. سیستم تهویه چند لحظه بعد متوقف می شود.
- اگر ظرف هنگام پخت خارج شود، دستگاه به طور خودکار خاموش می شود.

## تمیز کردن و تعمیر و نگهداری

- همیشه دستگاه را از قبل از تمیز کردن از برق جدا کنید. هرگونه عملیاتی باید هنگامی که دستگاه سرد است، انجام شود.
- هرگز دستگاه را در آب یا مایعات دیگر فرو نکنید.
- قبل از استفاده، وضعیت سیم برق دستگاه خود را به طور مرتب بررسی کنید و در صورت آسیب دیدگی آن را به نزدیکترین مرکز خدمات ببرید تا پرسنل متخصص آن را تعویض کنند.
- برای تمیز کردن دستگاه از ابزارهای ساینده استفاده نکنید.

- 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.
- دستگاه می‌تواند در حین کار، مثلاً برای هم‌زدن مواد در طی فرآیند پخت متوقف شود.
- 9 دسته را بگیرید و با کشیدن ظرف آن را جدا کنید. دستگاه متوقف می‌شود.
- 10 ظرف را تکان دهید تا مواد به‌طور یکنواخت پخته شوند.
- 11 برای از سرگیری کارکرد طبیعی دستگاه، ظرف را مجدداً درون بدنه دستگاه قرار دهید.
- خطر سوختگی. ظرف، سبد و قسمت‌های فلزی دستگاه را لمس نکنید.
- خطر سوختگی. هنگام تکان دادن دستگاه، دکمه بازکردن سبد را فشار ندهید.
- خطر سوختگی. وقتی ظرف را از بدنه دستگاه جدا می‌کنید، هوا و بخار داغ بیرون می‌آید. دست و صورت خود را از ظرف دور نگه دارید.
- بعد از اتمام پخت، دستگاه بوق می‌زند و خاموش می‌شود. اگر مواد آماده نیستند، کافی است ظرف را داخل دستگاه قرار دهید و تایمر را برای چند دقیقه تنظیم کنید.
- برای خاموش کردن دستی دستگاه، دکمه روشن/خاموش ⑮ را فشار دهید. چراغ نشان‌گر پخت‌وپز ⑫ خاموش می‌شود. سیستم تهویه چند لحظه بعد متوقف می‌شود.
- 12 ظرف را از دستگاه خارج کنید.
- 13 مکان‌نما ⑦ را در جهت سبد حرکت دهید ⑤.
- 14 دکمه بازکردن سبد ⑥ را فشار دهید و در همان حال سبد را به سمت بالا بکشید و از ظرف جدا کنید ⑦.
- 15 مواد را روی یک بشقاب بریزید. غذا را سرو کنید.
- خطر سوختگی. مدتی بعد از خاموش کردن دستگاه، سبد، ظرف و قطعات فلزی داخلی را لمس نکنید. صبر کنید تا قطعات داغ خنک شوند.
- اطمینان حاصل کنید که مواد پخته‌شده با دستگاه قهوه‌ای طلایی‌اند و سیاه یا تیره نیستند. قسمت‌های سوخته احتمالی را از مواد جدا کنید.

#### مهم

- برای خارج کردن مواد بزرگ یا شکننده از سبد از انبر استفاده کنید.
- روغن اضافی در کف ظرف جمع می‌شود.
- پس از اتمام پخت مواد، بلافاصله می‌توان از دستگاه برای تهیه سایر مواد استفاده کرد.

#### نکات آماده‌سازی

- در صورت تمایل، می‌توانید دستگاه خالی را گرم کنید.
- 1 دکمه‌های تنظیم دما ⑭ را فشار دهید و دمای پخت را انتخاب کنید.
- 2 دکمه‌های تنظیم زمان پخت ⑰ را فشار دهید و تایمر را برای بیش از سه دقیقه تنظیم کنید.
- 3 دکمه روشن/خاموش ⑮ را فشار دهید.
- دستگاه شروع به کار می‌کند.

- مواد کوچک‌تر در مقایسه با مواد بزرگ‌تر به زمان پخت کم‌تری احتیاج دارند.
- بیش‌تر مواد تشکیل‌دهنده به زمان آماده‌سازی کمی طولانی‌تری نیاز دارند درحالی‌که مقدار کم‌تری از آن‌ها به زمان کمی کوتاه‌تر نیاز دارند.
- هم‌زدن مواد کوچک‌تر هنگام پخت نتیجه نهایی را بهینه می‌کند و به طبخ یکنواخت مواد کمک می‌کند.
- برای دستیابی به چپسی تردتر، یک قاشق غذاخوری روغن به سیب‌زمینی‌های تازه یا منجمد اضافه کنید.
- همچنین می‌توانید اسنک‌هایی که معمولاً می‌پزد را در سرخ‌کن تهیه کنید.
- مقدار بهینه برای تهیه چپس ترد حدود ۱,۲ تا ۱,۸ کیلوگرم است.
- از خمیرهای آماده استفاده کنید تا اسنک‌های شکمپر را راحت و سریع آماده کنید. علاوه بر این، خمیرهای آماده سریع‌تر از غذاهای خانگی طبخ می‌شوند.

#### برنامه‌های ازپیش تنظیم‌شده

جدول زیر برنامه‌های ازپیش تنظیم‌شده کنترل پتل را نشان می‌دهد.

| زمان (دقیقه) | دما (درجه سانتی‌گراد) |                      |                                                                                                          |
|--------------|-----------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 15           | ۲۰۰                   | خلال سیب‌زمینی منجمد | <br>200°C<br>15-20min   |
| 25           | 180                   | گوشت                 | <br>180°C<br>20-25min  |
| 20           | 160                   | حلزون صدف‌دار        | <br>160°C<br>15-20min |
| 30           | 160                   | شیرینی               | <br>160°C<br>20-30min |
| 20           | ۲۰۰                   | مرغ                  | <br>200°C<br>20-25min |
| 20           | 180                   | گوشت قرمز            | <br>180°C<br>10-20min |
| 20           | 160                   | ماهی                 | <br>160°C<br>15-20min |

## توصیف دستگاه

- ① دریچه هوا
- ② کنترل پیل لمسی
- ③ بدنه دستگاه
- ④ ظرف
- ⑤ دسته
- ⑥ دکمه باز کردن سبد
- ⑦ مکان‌نما
- ⑧ سبد
- ⑨ سیم برق
- ⑩ برنامه‌ها
- ⑪ چراغ نشان‌گر تهویه
- ⑫ چراغ نشان‌گر پخت
- ⑬ مشاهده‌گر زمان و دما
- ⑭ دکمه‌های تنظیم دما
- ⑮ دکمه روشن/خاموش
- ⑯ دکمه انتخاب برنامه
- ⑰ دکمه‌های تنظیم زمان پخت

## داده‌های شناسایی

داده‌های شناسایی زیر بر روی برچسب زیر پایه دستگاه درج شده است:

- تولیدکننده و مارک CE
  - مدل (Mod.)
  - شماره سریال (SN)
  - ولتاژ منبع تغذیه (V) و فرکانس (Hz)
  - مصرف برق (W)
  - شماره تلفن تول‌فری کمک
- هنگام ثبت سفارش در مراکز خدمات مجاز، مدل و شماره سریال را مشخص کنید.

## قبل از استفاده

- مواد بسته‌بندی را از دستگاه جدا کنید.
- دستگاه را روی یک سطح صاف و به دور از آب قرار دهید.
- دستگاه باید در یک سطح پایدار و مقاوم در برابر حرارت مورد استفاده قرار گیرد و استقرار یابد.
- سیم برق را کاملاً باز کنید.

### مهم

- اطمینان حاصل کنید که ولتاژ اصلی شبکه داخلی همان ولتاژ ذکرشده در برچسب دستگاه باشد.

- دستگاه را در فاصله حداقل ۱۰ سانتی‌متری از دیوارها، مبلمان یا سایر وسایل قرار دهید.

- قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار، ظرف ④ و سبد ⑧ را بشویید.

- 1 دسته ⑤ را بگیرید و ظرف را به‌همراه سبد از بدنه دستگاه ③، جدا کنید ④.

- 2 مکان‌نما ⑥ را در جهت سبد حرکت دهید ⑤.
- 3 دکمه بازکردن سبد ⑥ را فشار دهید و در همان حال سبد را به سمت بالا بکشید و از ظرف جدا کنید ⑦.
- ظرف و سبد را می‌توان در ماشین ظرفشویی شست‌وشو داد. یا از مواد شوینده معمولی و یک اسفنج نرم و غیرساینده استفاده کنید. بند «تمیزکردن لوازم» را ببینید.

## دستورالعمل‌های استفاده

- 1 مواد را داخل سبد قرار دهید. از سطح MAX فراتر نروید.
- 2 سبد را درون ظرف قرار دهید. درج صحیح با یک «کلیک» انجام می‌شود ⑨.
- 3 مکان‌نما ⑦ را به سمت دسته حرکت دهید.
- 4 ظرف را در بدنه دستگاه قرار دهید.

### مهم

- چنانچه ظرف درست وارد دستگاه نشده باشد، دستگاه شروع به‌کار نمی‌کند.
- 5 دوشاخه را به پریز برق متصل کنید.
- 6 دکمه‌های تنظیم دما ⑭ را فشار دهید و دمای پخت را انتخاب کنید. دما می‌تواند از ۸۰ درجه سانتی‌گراد تا ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد و با فواصل ۵ درجه سانتی‌گراد تنظیم شود.
- 7 دکمه‌های تنظیم زمان پخت ⑰ را فشار دهید و تایمر را تنظیم کنید. زمان می‌تواند از ۱ دقیقه تا ۶۰ دقیقه با فواصل زمانی ۱ دقیقه تعیین شود.
- برای افزایش سرعت انتخاب، کلیدهای تنظیم زمان و دما را فشار دهید و نگه دارید.
- یا این‌که دکمه انتخاب برنامه ⑯ را فشار دهید. برنامه آشپزی متناسب با نوع غذای نشان‌داده‌شده را انتخاب کنید (برای کسب اطلاعات بیشتر در مورد برنامه‌ها به «نکات آمادسازی» مراجعه کنید).
- 8 برای شروع پخت، دکمه روشن/خاموش ⑮ را فشار دهید.
- چراغ نشان‌گر تهویه ⑪ روشن می‌شود که نشان می‌دهد سیستم تهویه شروع به‌کار کرده است. نشان‌گر پخت ⑫ روشن می‌شود.
- دستگاه شروع به پخت غذا می‌کند.
- هنگام پخت غذا، نشان‌گر پخت‌وپز ⑫ گاه به‌صورت دوره‌ای روشن و خاموش می‌شود. دلیل این است که ترموستات برای حفظ دمای ایده‌آل پخت‌وپز تلاش می‌کند. صفحه نمایش زمان و دمای انتخاب‌شده را تغییر و کاهش می‌دهد. برای تغییر زمان و دما در حین پخت غذا از دکمه‌های تنظیم استفاده کنید.
- از سرخ‌کن هواپز می‌توان برای تهیه غذاهای متنوع استفاده کرد. به کتاب دستورالعمل‌ها مراجعه کنید.
- قبل از تنظیم زمان پخت غذا می‌توانید آن را ۳ تا ۵ دقیقه گرم کنید و یا مستقیماً زمان گرم‌کردن را به زمان پخت اضافه کنید.

### مهم

- ظرف را با روغن پر نکنید.
- سبد را بیش‌ازحد با مواد پر نکنید. حداکثر مقدار مجاز ذکرشده در جدول را رعایت کنید.
- هنگام استفاده از دستگاه برای اولین بار، ممکن است بویی خفیف و اندک دود از آن متصاعد شود؛ نگران نباشید، کاملاً

- به‌منظور حفظ ایمنی دستگاه، فقط از قطعات یدکی و لوازم جانبی اصلی مورد تأیید سازنده استفاده کنید.
- دستگاه تنها باید پس از جداکردن آن از برق، با پارچه‌ای نرم و اندکی مرطوب و پس از خنک‌شدن تمامی قسمت‌های آن تمیز شود. هرگز از حلال‌هایی که می‌توانند به قطعات پلاستیکی آسیب برسانند، استفاده نکنید.
- دستگاه را در نزدیکی مواد قابل اشتعال قرار ندهید (پارچه، پرده).
- همیشه پیش از کنارگذاشتن دستگاه، آن را از برق جدا کنید. صبر کنید تا قطعات داغ خنک شوند.
- دستگاه را در معرض هوازدگی (باران، خورشید و غیره) قرار ندهید.
- از دستگاه در فضای بیرون استفاده نکنید.
- قطعات دستگاه را از هم جدا نکنید. هیچ قسمت داخلی برای استفاده یا تمیزکردن وجود ندارد.
- دستگاه را در داخل خانه در جای خشک و خنک نگهداری کنید.
- تنها زمانی دستگاه را روشن کنید که در موقعیت آماده‌به‌کار قرار داشته باشد.
- زمانی‌که دستگاه به منبع برق متصل است، آن را بدون نظارت رها نکنید.
- وقتی مجبور هستید حتی برای مدتی کوتاه دستگاه را ترک کنید، همیشه آن را خاموش و سیم آن را از برق جدا کنید.
- این دستورالعمل‌ها را برای مراجعات بعدی نگهدارید.

- مدتی بعد از خاموش کردن دستگاه، سبد، ظرف و قطعات فلزی داخلی را لمس نکنید. صبر کنید تا قطعات داغ خنک شوند. خطر سوختگی.
- هنگامی که دستگاه در حال استفاده نیست، آن را از پریز برق جدا کنید. قبل از تمیز کردن، بگذارید دستگاه خنک شود.
- دستگاه را در حالی که هنوز حاوی مواد غذایی است، حرکت ندهید.
- دستگاه را هنگامی که حاوی مواد غذایی نیست، روشن نکنید.
- مواد لازم را فقط درون سبد قرار دهید تا از تماس مواد غذایی با عناصر گرمایش برقی جلوگیری شود.
- دریچه های هوا را مسدود نکنید.
- ظرف را با روغن پر نکنید. خطر آتش.
- در حین استفاده، هوا و بخار داغ از دریچه هوا آزاد می شود. دست و صورت خود را در فاصله ای مطمئن از دریچه هوا نگه دارید.
- وقتی ظرف را از بدنه دستگاه جدا می کنید، هوا و بخار داغ بیرون می آید. دست و صورت خود را از ظرف دور نگه دارید.
- اگر می بینید که دود تیره از دریچه هوا خارج می شود، سریعاً دستگاه را خاموش کنید. دستگاه را از پریز برق جدا کنید. صبر کنید تا خروج دود از دریچه هوا متوقف شود. ظرف را از بدنه دستگاه جدا کنید.
-  توجه: سطح داغ.
- قبل از اتصال دستگاه به پریز اصلی، اطمینان حاصل کنید که ولتاژ درج شده بر روی برچسب مشخصات دستگاه با ولتاژ محلی مطابقت دارد.
- اگر این دستگاه در کشوری غیر از کشور خریداری شده مورد استفاده قرار می گیرد، در مرکز خدمات فنی تناسب دستگاه را بررسی کنید.
- اگر تصمیم دارید که از سیم سیار استفاده کنید، از سیمی با طول مناسب استفاده کنید تا اپراتور در معرض خطر قرار نگیرد و ایمنی محیط کار تأمین شود.
- همیشه دستگاه را به پریز زمینی متصل کنید.
- دستگاه را در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.
- زمانی که دست های شما خیس یا پاهای شما برهنه هستند، از دستگاه استفاده نکنید.
- در صورت خراب بودن سیم برق یا دوشاخه یا خود دستگاه، از دستگاه استفاده نکنید. برای جلوگیری از بروز هرگونه حادثه، کلیه تعمیرات، از جمله تعویض سیم برق، باید توسط مرکز خدمات مجاز یا پرسنل مجرب انجام شود.
- دیگر تجهیزات پر قدرت (بخاری برقی، آهن، رادیاتور) را به همان پریز برق وصل نکنید. خطر اضافه بار الکتریکی.
- دستگاه و سیم برق نباید با سطوح داغ تماس برقرار کنند.
- برای جدا کردن دستگاه از برق، سیم برق را نکشید.
- سیم برق را در معرض لبه های تیز یا قسمت های تیز قرار ندهید.
- دستگاه را از طریق کشیدن آن توسط سیم برق جابه جا نکنید.
- هنگام رعد و برق، سیم برق را از پریز برق جدا کنید.
- همیشه سیم برق را قبل از استفاده از آن کاملاً باز کنید.
- برق دستگاه نباید توسط تایمرهای خارجی یا سیستم های کنترل از راه دور جداگانه تأمین شود.

## درباره این دفترچه راهنما

- این دستگاه مطابق با مقررات مقتضی و در حال اجرای اروپایی ساخته شده است تا در مکان‌های مختلف از کاربر در برابر خطرات احتمالی محافظت کند. حتی اگر با این نوع دستگاه آشنایی دارید، این دفترچه را قبل از استفاده از آن با دقت بخوانید. برای جلوگیری از بروز حوادث و خسارات، از این دستگاه تنها برای هدفی که برای آن طراحی شده است، استفاده کنید. برای مشاوره بعدی، دفترچه راهنما را در دسترس نگاه دارید. اگر تصمیم دارید این دستگاه را در اختیار دیگران قرار دهید، به خاطر داشته باشید که این دستورالعمل‌ها را نیز در اختیارشان بگذارید.

## کاربرد دستگاه

- شما می‌توانید از دستگاه برای طبخ غذا استفاده کنید. این محصول برای آماده‌سازی مایعات مناسب نیست. اگر لازم است مقادیر کمی مایع اضافه کنید، شما می‌توانید این کار را با احتیاط انجام دهید و همزمان اطمینان حاصل کنید که مایع قبل از ریختن مایعات بیشتر، توسط غذای جامد جذب می‌شود. در صورت اضافه شدن بیش از حد مایعات، ممکن است در برخی از بخش‌های دستگاه نشی رخ بدهد که این امر می‌تواند تمیز کردن دستگاه را دشوار ساخته و/یا باعث صدمه به آن 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. هرگونه دستکاری در دستگاه، ضمانت را باطل می‌کند.

## هشدارهای ایمنی

### این دستورالعمل‌ها را با دقت بخوانید.

- این دستگاه صرفاً برای مصارف خانگی و موارد مشابه مانند:
  - در مناطق پخت‌وپز که توسط پرسنل مغازه‌ها، دفاتر و سایر محیط‌های حرفه‌ای استفاده می‌شود.
  - در مزارع؛
  - میهمانان هتل‌ها، هتل‌ها و سایر محیط‌های مسکونی؛
  - در محیط‌هایی مانند پانسیون و مهمانسرا.
- ما هرگونه مسئولیت ناشی از استفاده نادرست یا استفاده غیر از موارد ذکر شده در این جزوه را نمی‌پذیریم.
- 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.
- استفاده از لوازم جانبی که توسط سازنده دستگاه توصیه یا ارایه نشده است، ممکن است خطر آتش‌سوزی، شوک الکتریکی یا صدمه را برای افراد به همراه داشته باشد.
- دستگاه با مقررات (اتحادیه اروپا) به شماره ۱۹۳۵/۲۰۰۴ مورخ ۲۷/۱۰/۲۰۰۴ در مورد مواد در تماس با غذا مطابقت دارد.
- این دستگاه می‌تواند توسط کودکان از ۸ سال به بالا و افراد با توانایی‌های جسمی، حسی یا ذهنی کم یا تجربه و دانش کم، در صورت داشتن نظارت یا راهنمایی در رابطه با استفاده از دستگاه به روش ایمن و درک خطرات ناشی از آن، مورد استفاده قرار گیرد.
- کودکان نباید با دستگاه یا اجزای آن بازی کنند.
- تمیز کردن و نگهداری دستگاه نباید توسط کودکان انجام شود مگر این‌که ۸ ساله یا بالاتر و تحت نظارت باشند.
- همیشه دستگاه و سیم برق را از دسترس کودکان زیر ۸ سال دور نگاه دارید.
- دستگاه را در جایی قرار قرار دهید که کودکان به قسمت‌های داغ دسترسی پیدا نکنند.
- بسته‌بندی را در نزدیکی کودکان نگذارید زیرا احتمالاً خطرناک است.
- از آن شوید که کودکان سیم برق را بکشند و باعث افتادن دستگاه شوند.
- چنانچه قصد دور انداختن دستگاه را دارید، پیشنهاد می‌شود سیم برق را قطع کنید. همچنین توصیه می‌شود برای جلوگیری از آسیب‌دیدگی شخصی، تمام اجزای احتمالاً خطرناک دستگاه از جمله سیم برق از کار انداخته شوند. اجازه ندهید کودکان با دستگاه یا اجزای آن بازی کنند.