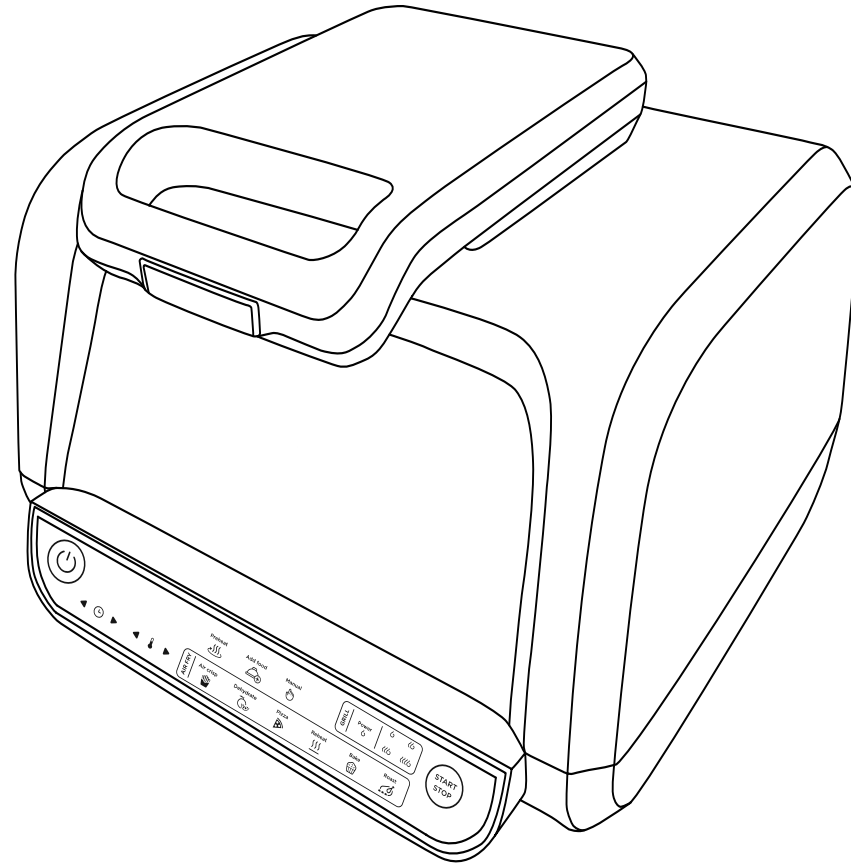


KENWOOD

Type GHF40

instructions for use
mode d'emploi
kullanım bilgileri
دستور العمل برای استفاده
لأعمالهاتاميلعنه

English	3 - 12
Français	13-22
Türkçe	23-32
عربي	33-40
فارسی	41-49



6385101200 - REV.0 02/08/2024

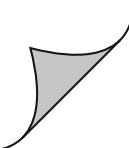


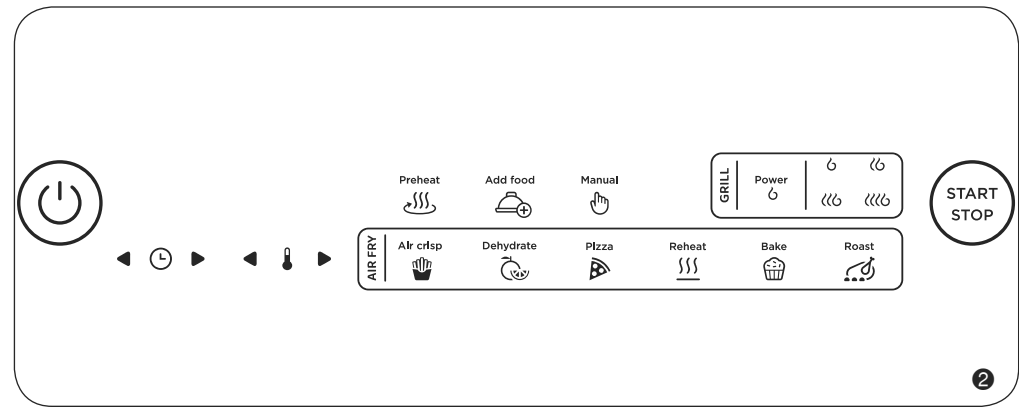
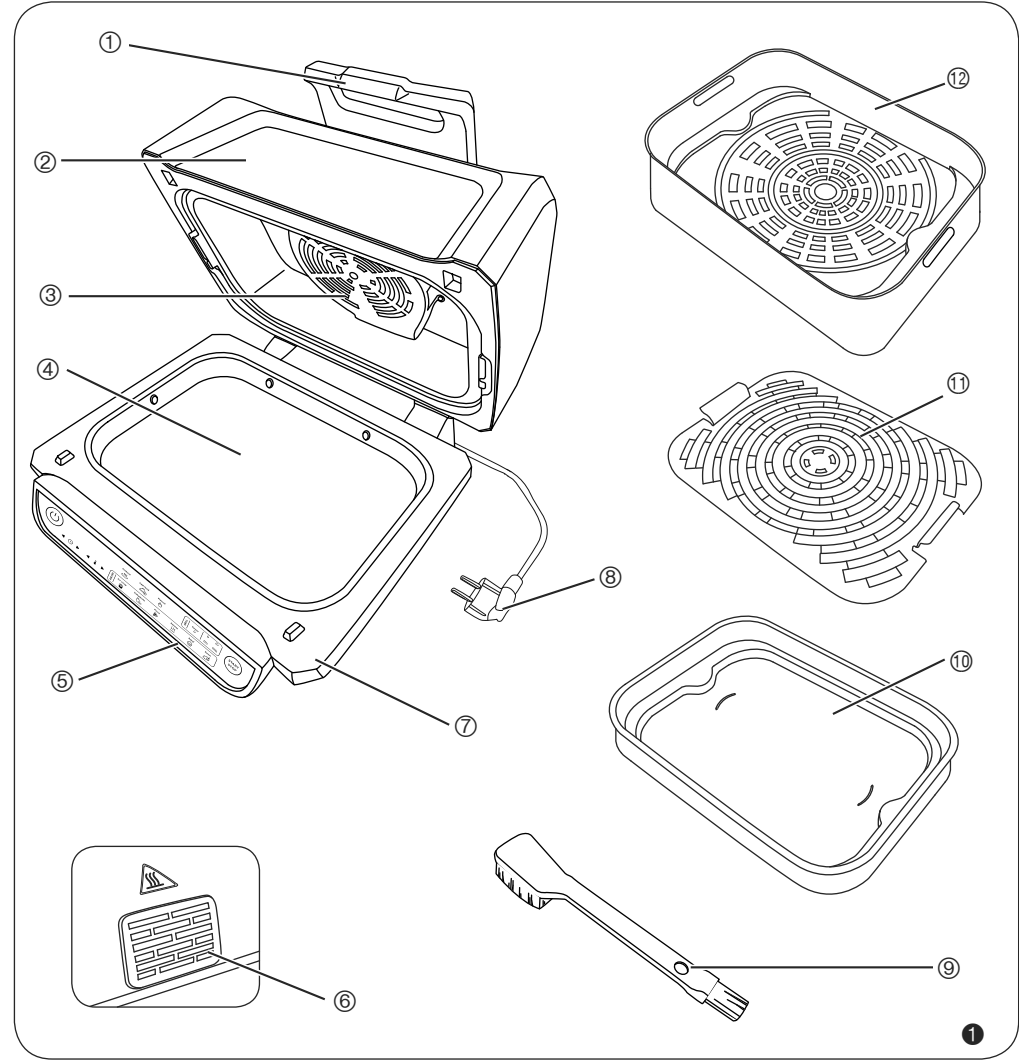
Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

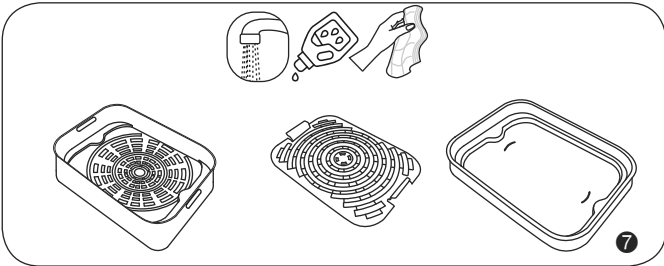
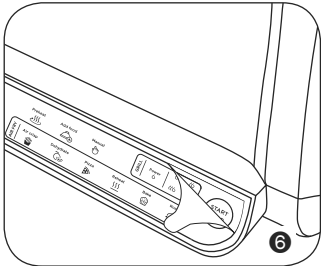
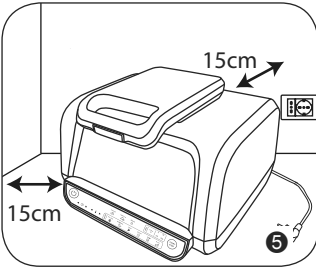
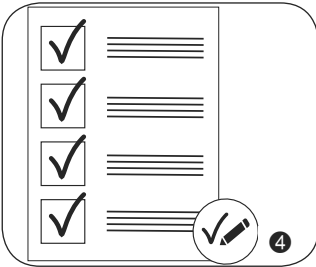
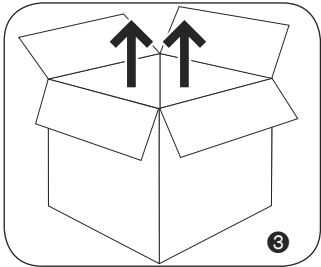
kenwoodworld.com

© Kenwood Ltd 2018

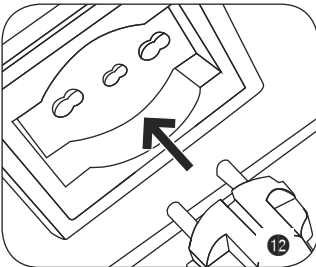
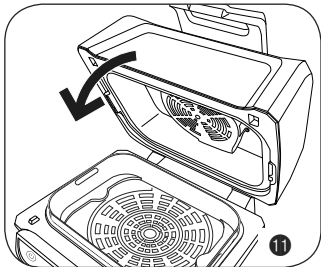
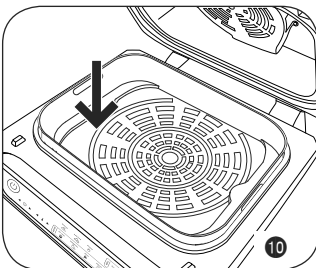
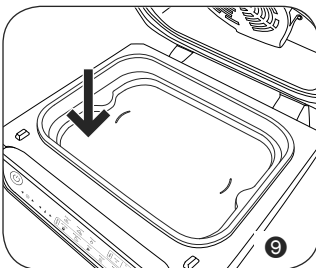
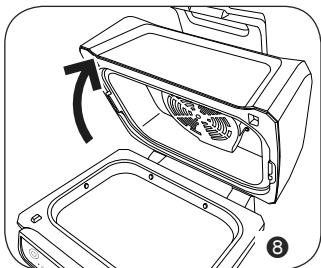


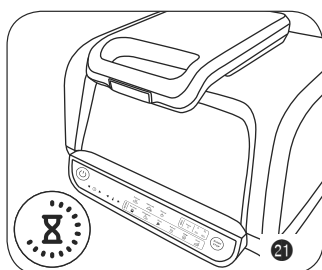
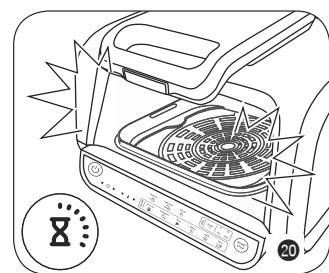
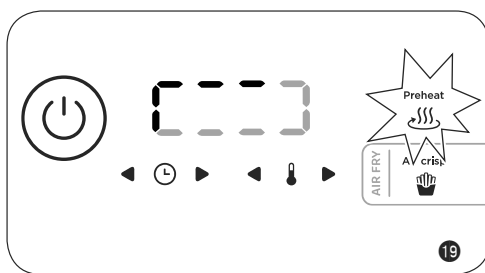
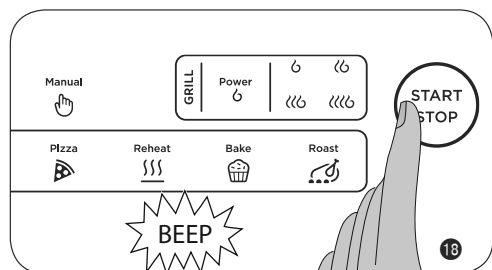
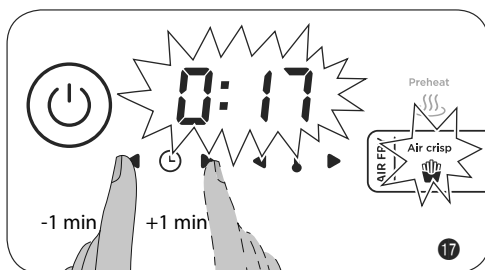
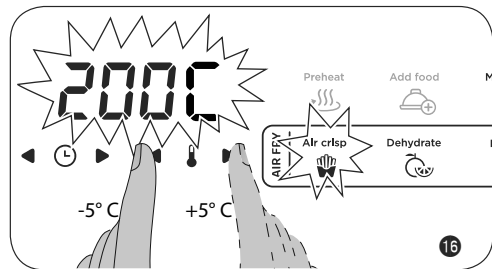
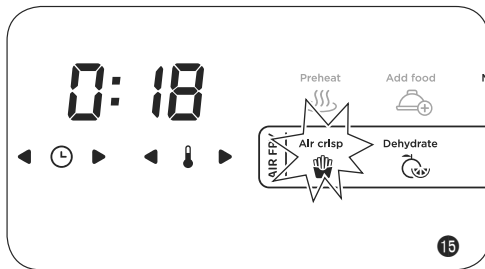


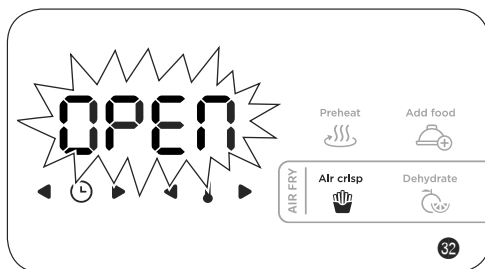
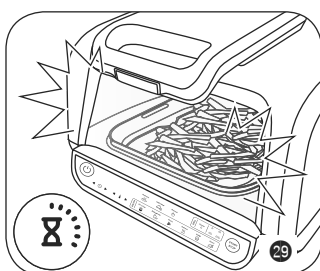
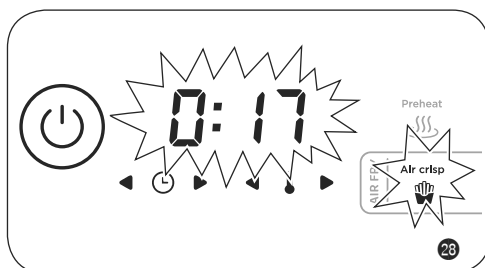
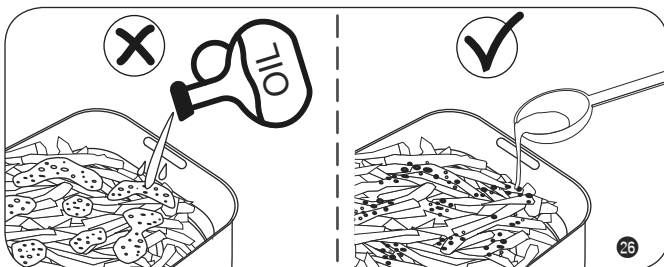
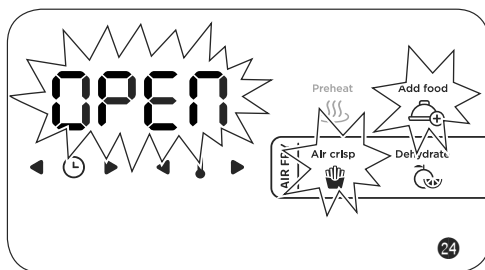
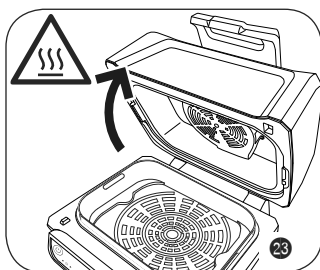
Preliminary operations | Opérations préliminaires | Hazırlık işlemleri | العمليات الأولية | عملیات مقدماتی

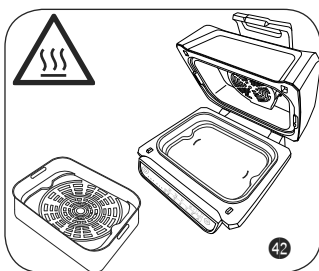
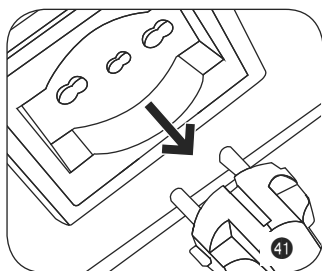
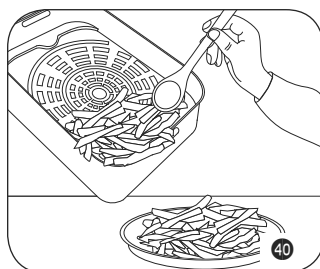
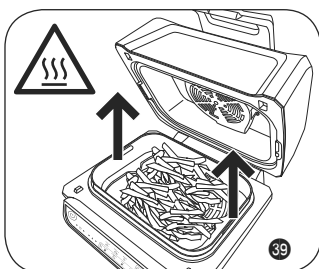
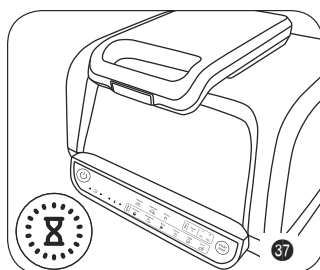
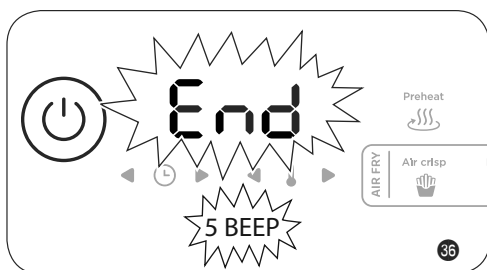
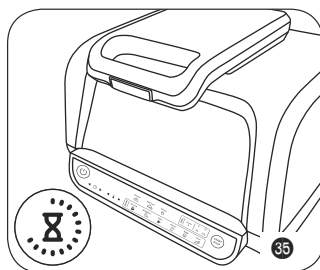
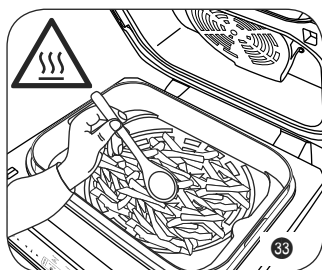


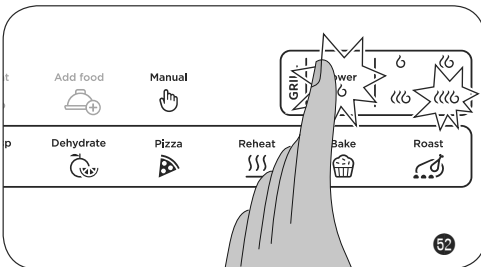
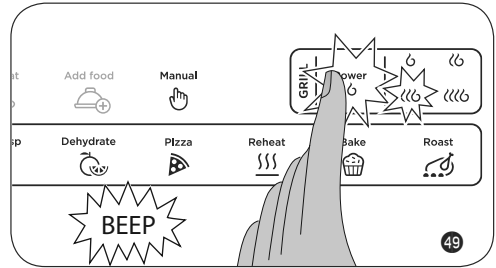
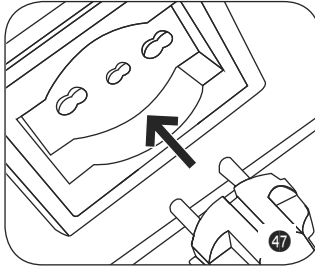
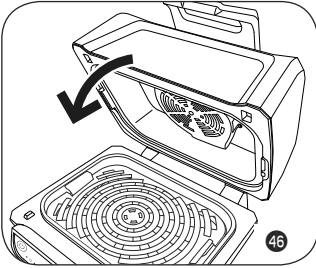
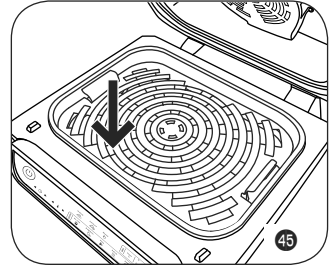
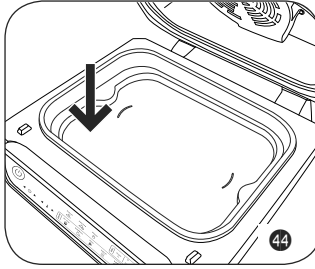
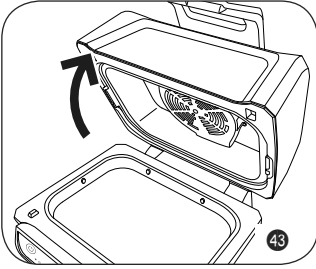
AIR FRY mode | Mode AIR FRY | AIR FRY fonksiyonu | AIR FRY وضع | حالت سرخ کردن با هوا

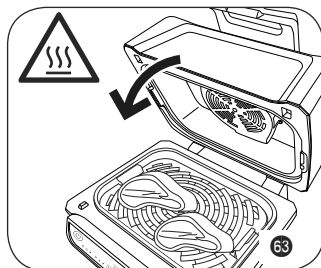
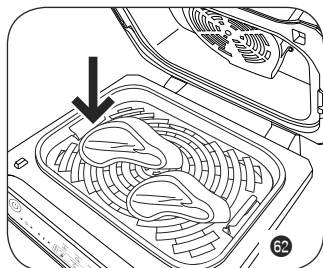
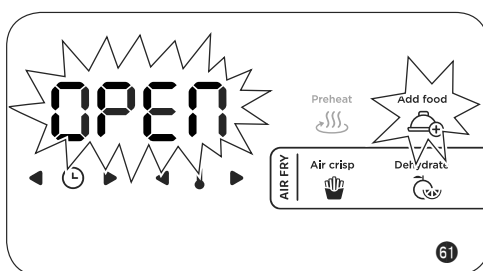
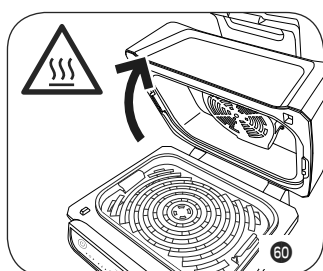
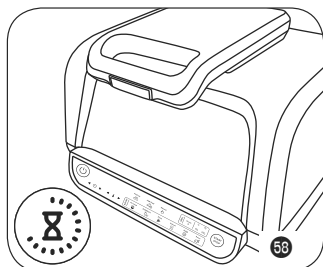
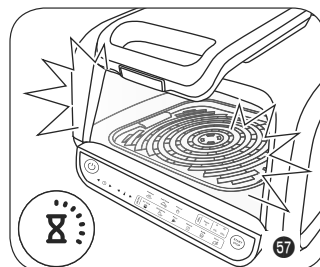
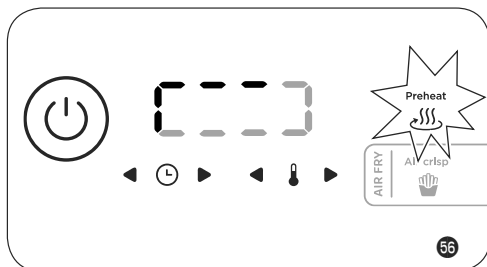
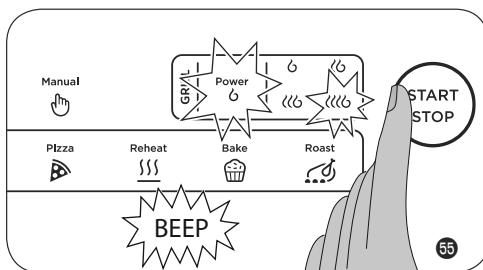
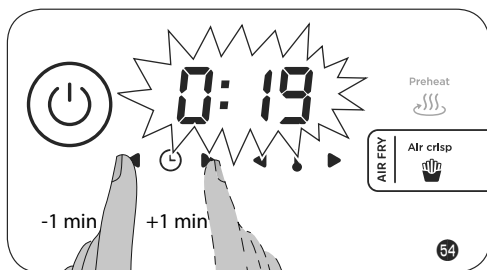


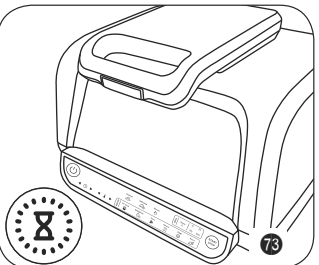
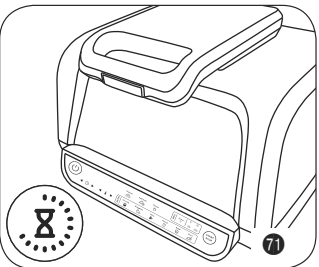
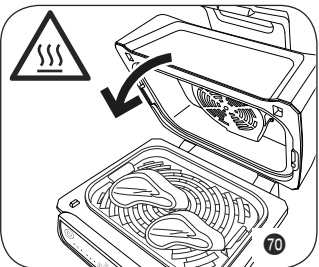
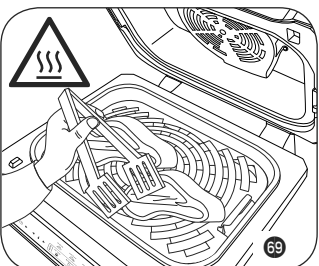
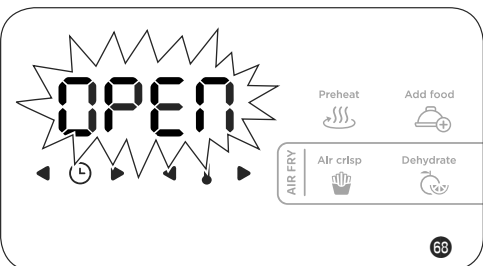
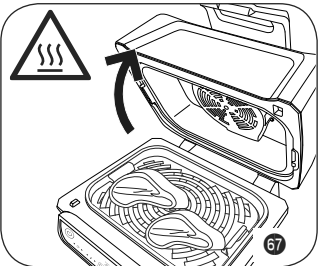
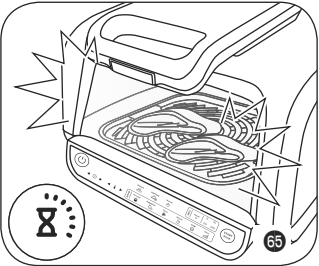
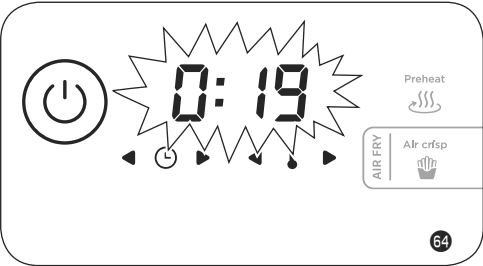


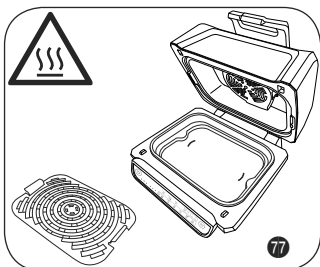
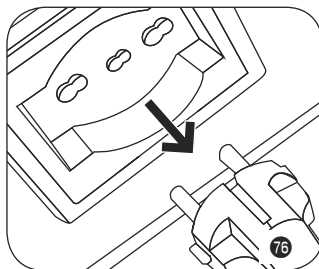
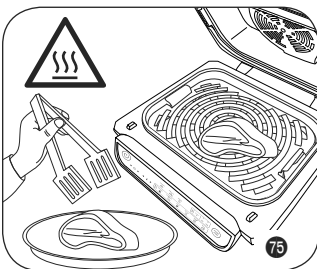
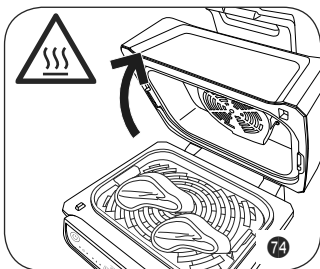




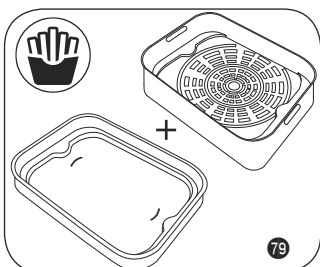
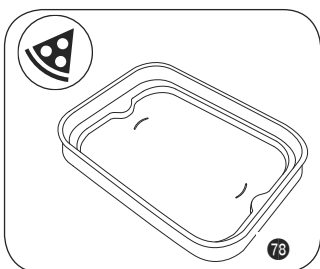


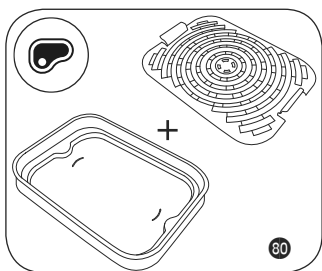




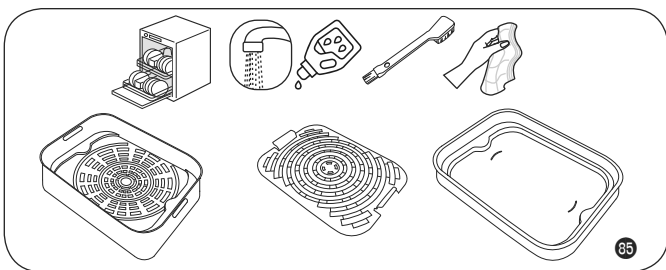
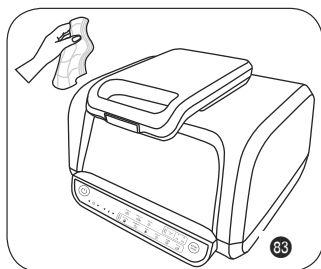
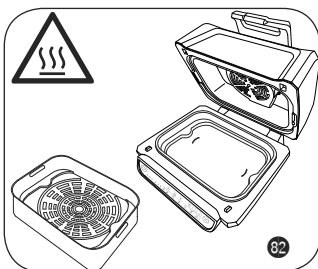
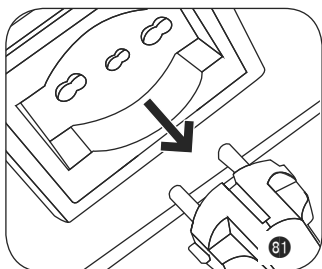


Accessories | Accessoires | Aksesuarlar | الملحقات | لوازم جانبی





Cleaning and maintenance | Nettoyage et entretien | Temizlik ve bakım | التنظيف والصيانة | تمیز کردن و نگهداری



English

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

Safety warnings

Read the instructions carefully before use.

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

- Do not let the power cord hang in a place where it could be grasped by a child.
- Position the appliance so that children cannot reach the hot parts.
- If you decide to dispose of this appliance as waste, it is recommended to make it inoperative by cutting the power cord. It is also recommended that all potentially dangerous components of the appliance, especially for children who could use the appliance as a game, are rendered harmless.
- Before connecting the appliance to the power supply, check that the voltage shown on the identification plate under the appliance matches the local voltage supply.
- The use of extension cords not authorized by the manufacturer can lead to damages and accidents.
- Always connect the appliance to an earthed socket.
- Do not connect any other high-power equipment (such as stoves, irons, radiators) to the same power outlet. Danger of electric overload.
- Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply.
- Never put live parts in contact with water: risk of short circuit and/or electric shock.
- Never immerse the appliance, plug or power cord in water or other liquids.
- Do not use the appliance if your hands are wet or if you are barefoot.
- Do not leave the power cord against sharp parts or sharp edges.
- The power cord shall not touch hot surfaces.
- Never pull the power cord or the appliance to disconnect the plug from the power outlet.
- If the appliance is left unused, also for a short period of time, turn it off and always unplug the power cord from the power outlet.
- The appliance shall be used and left at rest on a stable surface.
- Do not place the appliance on very hot surfaces or near open flames to prevent the coating from being damaged.
- Do not place the appliance near flammable materials (such as fabrics, curtains).
- Do not place the appliance or the power cord near or over hot electric or gas stoves, or near a microwave oven.
- Fully unwind the power cord before use.
- The appliance must not be powered by external timers or separate remote-controlled systems.
- Do not insert utensils, metal objects, aluminium foil, or flammable materials (for example cardboard, plastic) into the accessories or the cooking compartment. Danger of fire and/or electric shock.

- If the appliance produces black smoke during operation, immediately unplug the appliance from the power outlet. Contact the nearest authorized technical service centre to solve the problem.
- Never place objects on the appliance.
- Do not operate the appliance empty.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not leave the appliance exposed to weathering (such as rain or sun).
- In order to lift the appliance, hold it by the body.
- Do not move the appliance without removing the food from the accessories.
- Always unplug the appliance from the power outlet before inserting or removing individual components.
- Place the appliance in an environment that is sufficiently lit, clean and where the power outlet is easily accessible.
- Place the appliance on a flat, stable and heat resistant surface.
- The appliance must not be used if it has been dropped or if there are visible signs of damage. Do not use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance is faulty. All repairs, including the power cord replacement, shall be carried out only by authorized Service Centres or technicians, in order to prevent any risk.
- **Always keep these instructions for future reference.**

 Safety warnings during use

- The appliance can be used to cook solid foods. Do not use the appliance to cook liquid foods. If an excessive amount of liquid is added, it may leak out and damage the appliance.
- This appliance must not be used for commercial and industrial purposes.
- Any other use of the appliance is not intended by the Manufacturer, which is exempt from any liability for damage of any kind, generated by improper use of the appliance.
- Improper use also results in voiding any form of warranty.
- Place the appliance at a distance of at least 15 cm from walls, furniture or other appliances.
- Do not use the appliance without inserting the cooking pot in the cooking compartment.
- Always and only insert the ingredients into the accessories supplied, to avoid food contact with the electric resistances.
- Do not insert an excessive amount of food to be cooked. Danger of fire and/or electric shock.
- Do not fill the cooking pot with oil. Danger of fire.
- If necessary for cooking needs, add small quantities of liquid. Always check that the liquid has been absorbed by the solid ingredients before adding more.
- Always check that the accessories are properly inserted into the cooking compartment before starting the appliance.
- Before putting the appliance into operation, check that the accessories and the cooking compartment are free from foreign objects.
-  Warning: hot surface.
- Hot steam may escape from the air intake or the cooking compartment of the appliance during cooking. Keep your hands and face away from the air intake and the cooking compartment.
- Do not obstruct the air intake when the appliance is operational, to avoid material damage and/or the appliance overheating.
- When you open the door, or when you remove the accessories from the cooking compartment, hot air and steam also come out. Keep your hands and face away from the cooking compartment.
- Do not touch the cooking compartment, the accessories and the internal metal parts of the appliance when the appliance is operational or in the minutes following its shut-down. Wait for the cooling of hot parts.
- Always grasp the handle to open the appliance door.
- Use pot holders or tea towels to remove the accessories.
- Do not turn the accessory upside down when removing food: hot oil residues may leak out. Danger of burns.

- Do not use metal utensils to remove food from the accessories.
- Make sure that the ingredients cooked into the appliance are golden brown and not black or dark. Remove the possible burned parts from the ingredients.

Description of the appliance ❶

- ❶ Handle

❷ Door

❸ Splash protection

❹ Cooking compartment
- ❺ Touch screen display

❻ Air intake

❼ Body of the appliance

❽ Power cord

Description of the accessories

- ❾ Cleaning brush

❿ Cooking pot
- ⓫ Non-stick plate

⓬ Perforated basket

Touch screen display description ❷

PRE-SET COOKING PROGRAMS	
Air crisp 	Crispy air frying
Dehydrate 	Food dehydration
Pizza 	Pizza
Reheat 	Heating system
Bake 	Cakes/oven
Roast 	Roast
Manual 	Manual

FUNCTION BUTTONS		
	Button	Description
	On/off button	Allows the user to turn on or off the appliance.
	Cooking time setting buttons	Allows the user to manually adjust the cooking time. Press the arrows to increase or decrease the cooking time.
	Cooking temperature setting buttons	Allows the user to manually adjust the cooking temperature. Press the arrows to increase or decrease the cooking temperature.
	START/STOP button	Allows the user to start/pause the cooking process.
	POWER button	Allows the user to choose the 4 temperature levels of the GRILL mode.

Description of the indicator lights on the display

Indicator light	Name	Status	Meaning
	Pre-heating indicator light	On	Device pre-heating in progress.
	Add food indicator light	On	Add food into the accessory.
	GRILL temperature level indicator light	On	It indicates the selected temperature level of the GRILL mode, from 1 to 4.

How to use the appliance

Important

- When using the appliance for the first time, you may notice the release of a slight smell and a little smoke: this is to be considered perfectly normal because some parts have been slightly lubricated, it will stop occurring after a short time. This will have no effect on the operation of the appliance. Each pre-set cooking program has a default cooking time, but it is possible to manually set the cooking temperature and time. To increase the selection speed, press and hold down the arrows of the cooking time (◀ ⏻ ▶) and temperature setting buttons (◀ ⏻ ▶).
- To manually stop the cooking process, press the on/off button (⏻). After a few seconds, the appliance turns off.

Important

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

Setting the unit of measurement

The appliance allows to choose the temperature unit of measurement between °F and °C. The unit of measure in °C is active by default.

When the appliance is in stand-by mode or while cooking food:

- Press the right arrow of the cooking temperature setting buttons (◀ ⏻ ▶) and the heating button (⏻) simultaneously.
- Choose the temperature unit of measurement between °F and °C. The choice will be confirmed in 3 seconds. Repeat the procedure the change the setting.

Pre-heating function

This appliance is equipped with a pre-heating function.

- Select the pre-set cooking program.
- If desired, change the temperature manually.
- Press the START STOP button (⏻). The pre-heating indicator light (⏻) lights up and the pre-heating phase of the appliance starts.

The pre-heating function lasts for about 5 minutes, depending on the selected temperature. The time and temperature of the pre-heating function are set and cannot be adjusted.

If the pre-heating function is not required, press the desired pre-set cooking program button again. The pre-heating function is cancelled and the Add food indicator light (⏻) lights up.

Program		Pre-heating
Air crisp 	Crispy air frying	YES
Dehydrate 	Dehydration	NO
Pizza 	Pizza	YES
Reheat 	Heating system	NO
Bake 	Cakes/oven	YES
Roast 	Roast	YES

Power 	GRILL	YES
Manual 	Manual	YES

Stand-by mode

This appliance is equipped with a stand-by mode.

The appliance enters the stand-by mode:

- If you do not interact with the touch screen display ⑤ for more than 1 minute.
- If you interrupt the pre-set cooking program and do not interact with the touch screen display for more than 5 minutes.

GRILL mode

The GRILL mode is ideal for grilling meat, fish and vegetables. For the GRILL mode, use the non-stick plate ⑪.

- Press the POWER button (⏻) to choose between the 4 temperature levels of the GRILL mode (low, medium, high, maximum).
- Press the START/STOP button (⏻) to activate the GRILL mode.

Alternatively, press the cooking temperature setting buttons to manually set the cooking temperature of the GRILL mode (low, medium, high, maximum).

When cooking in GRILL mode, smoke remains inside the appliance.

AIR FRY mode

The AIR FRY mode is ideal for healthier cooking without sacrificing the taste and crunchiness of fried foods. Hot air circulation allows food to be cooked evenly.

The appliance's AIR FRY mode includes 6 pre-set cooking programs: crispy air frying, drying, pizza, heating, cakes/oven, roast.

Use the perforated basket ⑫ for AIR FRY mode.

Pre-set cooking programs

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

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

Program		Time		Temperature (°C)		Accessories
		Default	Interval	Default	Interval	
 Air crisp	Crispy air frying	18 min	1-60 min	205	50 - 230	Perforated basket
 Dehydrate	Dehydration	6 h	30 min-24 h	50	50 - 90	Perforated basket
 Pizza	Pizza	25 min	1-90 min	195	50 - 205	Perforated basket Non-stick plate
 Reheat	Heating system	10 min	1-60 min	205	50 - 230	Perforated basket Non-stick plate
 Bake	Cakes/oven	25 min	1 min-2 h	175	50 - 205	Perforated basket
 Roast	Roast	25 min	1 min-4 h	205	50 - 220	Perforated basket
 Power	GRILL	20 min	1-60 min	205 (high)	150 (low) 175 (medium) 205 (high) 230 (maximum)	Non-stick plate
 Manual	Manual	1	1 min-6 h	50	50 - 230	Perforated basket Non-stick plate

Before inserting the non-stick plate  or the perforated basket , insert the cooking pot  into the cooking compartment.

Liquid foods in particular can be cooked directly in the cooking pot.

Indicative table for food in AIR FRY mode

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

Food	Program	Time	Temperature (°C)
Chips (frozen)	 Air crisp	15 – 20 minutes	205°
Chips (fresh)	 Air crisp	20 – 30 minutes depending on how the potato is cut	180° 205°
Fried vegetables	 Air crisp	10 – 15 minutes	205°
Croquettes	 Air crisp	12 – 15 minutes	190°
Chicken nuggets	 Air crisp	10 minutes	205°
Fried fish	 Air crisp	18 minutes	205°
Chicken legs	 Roast	25 – 30 minutes	190°

Spring rolls	Air crisp 	10 – 15 minutes	200°
Meatballs	Roast 	8 – 10 minutes	180°
Pizza	Pizza 	15 – 18 minutes	195°
Scampi	Air crisp 	10 – 12 minutes	160°
Muffins	Bake 	10 minutes	160-170°
Cake	Bake 	20 – 30 minutes	160°
Vegetables	Air crisp 	15 – 18 minutes	180°

Dehydration function

Dehydrate

The dehydration function () allows to effectively dehydrate foods for optimal storage. Warm air circulates freely inside the appliance drying the foods evenly while minimising the loss of healthy vitamins.

This function can be used to enjoy fruits, vegetables and mushrooms, or to dry flowers and plants.

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

Food	Temperature	Time
Herbs	50 °C	From 5 to 15/20 hours
Vegetables	50-55 °C	
Fruit	55-60 °C	
Fish/Meat	65-70 °C	From 2 to 8 hours

The timer can be set up to 24 hours. If the dehydration requires more time, set the appliance again at the end of the set time.

Indicative table for food in GRILL mode

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

LOW level (150° C)	MEDIUM level (175° C)	HIGH level (205° C)	MAXIMUM level (230° C)
Sausages	Frozen meat	Steaks	Vegetables
Bacon	Marinated meat	Chicken wings	Frozen fish
	Fresh fish	Whole chicken	Hamburger
		Vienna sausage	Skewers

Safety warnings during cleaning and maintenance

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

Cleaning the appliance

- Clean the fixed parts of the appliance using a non-abrasive damp cloth to prevent damaging the coating. Dry using a dry cloth.
- Clean the cooking compartment ④ of the appliance with a non-abrasive cloth, soaked in warm water. Dry using a dry cloth.
- Clean the resistances with a dry cloth to remove residual of food.

Cleaning the components

Important

- The non-stick plate and the perforated basket are made of non-stick material: any opacity and mark which may appear after prolonged use is normal and does not affect cooking and food taste.

- The non-stick plate and the perforated basket are dishwasher safe. To extend the life of the non-stick coating, it is recommended to handwash the non-stick plate ⑪ and the perforated basket ⑫. Use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge. Use the supplied cleaning brush to remove any food residue.

Service and customer care

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



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

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

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

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

Troubleshooting

Problems	Possible causes	Solutions
The appliance does not work.	The power cord is not plugged in.	Insert the plug into the power socket, which must be earthed.
	The timer has not been set.	Press the cooking time setting buttons (◀ ⏻ ▶) to set the cooking time manually. Press the arrows of the cooking time setting buttons (◀ ⏻ ▶) to set the desired cooking time.
The ingredients are not ready.	The amount of ingredients is too high.	Use a smaller amount of ingredients. Small food quantities are easier to be cooked evenly.
	The set temperature is too low.	Press the cooking temperature setting buttons (◀ 🔥 ▶) to manually set the cooking temperature. Press the right arrow of the cooking temperature setting buttons (◀ 🔥 ▶) to set a higher cooking temperature.
	The cooking time selected is too short.	Press the cooking time setting buttons (◀ ⏻ ▶) to set the cooking time manually. Press the arrows of the cooking time setting buttons (◀ ⏻ ▶) to set the desired cooking time.
The ingredients are not cooked evenly.	Some ingredients required to be stirred several times while cooking.	The ingredients on top or that are covered with other ingredients must be stirred while cooking.
The fried snacks are not crispy.	You are using snacks that have to be cooked in a traditional way.	Use snacks for the oven or brush the snacks with oil before putting them into the perforated basket.
		Insert the perforated basket into the cooking compartment to increase the food crunchiness.
The accessory cannot be inserted completely into the cooking compartment.	The amount of ingredients is too high.	Use a smaller amount of ingredients. Small food quantities are easier to be cooked evenly.
	The accessory has not been inserted correctly into the cooking compartment.	Properly insert the accessory into the cooking compartment.
White smoke comes out of the appliance.	The ingredients you are cooking are greasier.	When you fry greasier ingredients more oil deposits in the cooking pot. The oil produces more white smoke while cooking. This has no effect on the preparation of the ingredients or on the appliance.
	There are residues of fat from previous cooking on the accessories.	White smoke is caused by heating of fat or oil on the accessories. Thoroughly clean the accessories after use.
Fresh potatoes, cut in sticks, are not fried evenly.	The type of potatoes used is not suitable for frying.	Use fresh potatoes and make sure to mix 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 I take them out of the fryer.	The crunchiness of the fried potatoes depends on the quantity of water contained in the potatoes and from the quantity of oil introduced into the fryer.	Make sure to dry the water from the external parts of the potatoes before you add the oil.
		Cut the potatoes in smaller sticks for more crunchiness.
		Add a bit more oil for more crunchiness.
		Insert the perforated basket into the cooking compartment to increase the food crunchiness.
E1	The appliance is damaged.	Contact an authorized Service Centre.
E2		
E3		

Avertissements de sécurité

Lire attentivement les instructions avant l'utilisation.

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

- Toujours conserver l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation dans un endroit où il pourrait être saisi par un enfant.
- Placer l'appareil de manière que les enfants ne puissent pas toucher les parties chaudes.
- Si on décide d'éliminer cet appareil en tant que déchet, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant le cordon d'alimentation. Il est également recommandé de rendre inoffensives les parties de l'appareil qui pourraient constituer un danger, notamment pour les enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.
- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, vérifier que la tension indiquée sur la plaque signalétique située sous l'appareil correspond à celle du secteur local.
- L'utilisation de rallonges non autorisées par le Fabricant de l'appareil peut provoquer des dommages et des accidents.
- Brancher l'appareil uniquement sur une prise mise à la terre.
- Ne pas brancher d'autres appareils à puissance élevée (poêles, fers à repasser, radiateurs électriques) sur la même prise électrique. Danger de surcharge électrique.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur le secteur.
- Ne jamais mettre les parties sous tension en contact avec de l'eau : risque de court-circuit et/ou de choc électrique.
- Ne jamais plonger l'appareil, la fiche et le câble d'alimentation dans l'eau ni dans d'autres liquides.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds nus.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation en contact avec des pièces coupantes et des arêtes vives.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas tirer le cordon d'alimentation ou l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- En cas de non-utilisation, même pendant une brève période de temps, éteindre l'appareil et toujours débrancher la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.
- L'appareil doit être utilisé et laissé à l'arrêt sur une surface stable.
- Ne pas placer l'appareil sur des surfaces très chaudes ou à proximité de flammes nues pour éviter d'endommager le revêtement.

- Ne pas placer l'appareil à proximité de matériaux inflammables (par exemple, tissus, rideaux).
- Ne pas placer l'appareil ou le cordon d'alimentation à proximité ou au-dessus d'une cuisinière électrique ou à gaz chaude, ou à proximité d'un four à micro-ondes.
- Dérouler complètement le cordon d'alimentation avant l'utilisation.
- L'appareil ne doit pas être alimenté par des minuteries externes ou des systèmes de contrôle à distance.
- Ne pas insérer d'ustensiles, d'objets métalliques, de feuilles d'aluminium ou de matériaux inflammables (par exemple du carton, du plastique) dans les accessoires ou le compartiment de cuisson. Danger d'incendie et/ou de choc électrique.
- Si l'appareil émet de la fumée noire pendant le fonctionnement, débrancher immédiatement l'appareil de la prise électrique. Contacter le centre d'assistance technique agréé le plus proche pour résoudre le problème.
- Ne jamais placer d'objets sur l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (par exemple pluie, soleil).
- Saisir le corps de l'appareil pour le soulever.
- Ne pas déplacer l'appareil sans avoir retiré les aliments des accessoires.
- Toujours débrancher l'appareil de la prise électrique avant d'insérer ou de retirer des composants individuels.
- Placer l'appareil dans un endroit bien éclairé, propre et présentant la prise de courant facilement accessible.
- Placer l'appareil sur une surface plate, stable et résistante aux hautes températures.
- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles de dommages. Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil est défectueux. Afin d'éviter tous les risques possibles, l'ensemble des réparations, y compris le remplacement du cordon d'alimentation, doivent exclusivement être effectuées par un Centre d'Assistance ou par des techniciens agréés.
- **Toujours conserver ces instructions.**

 Avertissement de sécurité lors de l'utilisation

- L'appareil peut être utilisé pour cuisiner des aliments solides. Ne pas utiliser l'appareil pour cuisiner des aliments liquides. Si on ajoute une quantité excessive de liquide, il pourrait s'échapper et endommager l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins commerciales et industrielles.
- Toute autre utilisation de l'appareil n'est pas prévue par le Fabricant, qui décline toute responsabilité pour les dommages de toute nature, résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil.
- Une utilisation incorrecte entraîne également l'annulation de toute forme de garantie.
- Placer l'appareil à une distance d'au moins 15 cm des murs, des meubles ou des autres appareils.
- Ne pas utiliser l'appareil sans avoir placé la marmite dans le compartiment de cuisson.
- N'insérer les ingrédients que dans les accessoires fournis, pour éviter tout contact des aliments avec les résistances électriques.
- Ne pas insérer une quantité excessive d'aliments à cuire. Danger d'incendie et/ou de choc électrique.
- Ne pas remplir la marmite d'huile. Danger d'incendie.
- Si nécessaire pour les besoins de cuisson, ajouter de petites doses de liquide. Toujours vérifier que

le liquide a bien été absorbé par les ingrédients solides avant d'en rajouter.

- Toujours vérifier que les accessoires sont correctement insérés dans le compartiment de cuisson avant de démarrer l'appareil.
- Avant de mettre l'appareil en marche, vérifier que les accessoires et le compartiment de cuisson sont exempts de corps étrangers.
-  Attention : surface chaude.
- Pendant la cuisson, de la vapeur chaude peut s'échapper de l'entrée d'air ou du compartiment de cuisson de l'appareil. Garder les mains et le visage éloignés de l'entrée d'air et du compartiment de cuisson.
- Ne jamais bloquer l'entrée d'air lorsque l'appareil fonctionne, pour éviter des dommages matériels et/ou la surchauffe de l'appareil.
- Lorsqu'on ouvre la porte, ou lorsqu'on retire les accessoires du compartiment de cuisson, de l'air et de la vapeur chauds s'échappent. Garder les mains et le visage à distance du compartiment de cuisson.
- Ne pas toucher le compartiment de cuisson, les accessoires et les parties métalliques internes de l'appareil pendant le fonctionnement de l'appareil ou dans les minutes suivant son arrêt. Laisser refroidir les parties chaudes.
- Toujours saisir la poignée pour ouvrir la porte de l'appareil.

- Utiliser des maniques ou des chiffons pour retirer les accessoires.
- Ne pas retourner l'accessoire lorsqu'on sort des aliments : des résidus d'huile chaude peuvent s'échapper du panier. Danger de brûlures.
- Ne pas utiliser d'outils métalliques pour retirer les aliments des accessoires.
- S'assurer que les ingrédients cuisinés dans l'appareil sont dorés et pas noirs ou bruns. Éliminer d'éventuels résidus d'aliments brûlés.

Description de l'appareil ❶

- ❶ Poignée

❷ Porte

❸ Protection contre les éclaboussures

❹ Compartiment de cuisson
- ❺ Écran tactile

❻ Entrée d'air

❼ Corps de l'appareil

❽ Cordon d'alimentation

Description des accessoires

- ❾ Brosse de nettoyage

❿ Plateau
- ⓫ Plaque antiadhésive

⓬ Panier

Description de l'écran tactile ❷

PROGRAMMES DE CUISSON PRÉRÉGLÉS	
Air crisp 	Friture à air croustillante
Dehydrate 	Déshydratation d'aliments
Pizza 	Pizza
Reheat 	Chauffage
Bake 	Gâteaux/four
Roast 	Rôti
Manual 	Manuel

BOUTONS DE FONCTION		
	Bouton	Description
	Bouton marche/arrêt	Permet d'allumer ou éteindre l'appareil.
	Boutons de réglage du temps de cuisson	Permet de régler manuellement le temps de cuisson. Appuyer sur les flèches pour augmenter ou réduire le temps de cuisson.
	Boutons de réglage de la température de cuisson	Permet de régler manuellement la température de cuisson. Appuyer sur les flèches pour augmenter ou réduire la température de cuisson.
	Bouton DÉMARRAGE/ ARRÊT	Permet de démarrer/mettre en pause le processus de cuisson.
Power 	Bouton POWER	Permet de choisir les 4 niveaux de température du mode GRILL.

Description des voyants sur l'écran

Voyant	Nom	État	Signification
Preheat 	Voyant de préchauffage	Allumé	Le préchauffage de l'appareil est en cours.
Add food 	Voyant Ajouter des aliments	Allumé	Ajouter des aliments à l'accessoire.
6 66 666 6666	Voyant du niveau de température GRILL	Allumé	Indique le niveau de température sélectionné pour le mode GRILL, de 1 à 4.

Utilisation de l'appareil

- Important**
- Lors de la première utilisation, l'appareil pourrait dégager une légère odeur et un peu de fumée : il s'agit d'un phénomène tout à fait normal parce que certaines parties ont été lubrifiées légèrement, ce phénomène va bientôt disparaître. Cela n'aura aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil. Chaque programme de cuisson pré-réglé a un temps de cuisson par défaut, cependant on peut régler manuellement la température et le temps de cuisson. Pour augmenter la vitesse de sélection, maintenir les flèches des boutons de réglage du temps de cuisson (◀ ⏻ ▶) et de la température de cuisson (◀ 🔥 ▶) enfoncés.
 - Pour arrêter manuellement le processus de cuisson, appuyer sur le bouton marche/arrêt (⏻). Après quelques secondes, l'appareil s'éteint.

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

- Réglage de l'unité de mesure**
- L'appareil permet de choisir l'unité de mesure de la température entre °F et °C. L'unité de mesure en °C est active par défaut.
- En mode veille ou pendant la cuisson des aliments :
- Appuyer simultanément sur la flèche droite des boutons de réglage de la température de cuisson (◀ 🔥 ▶) et sur le bouton de chauffage (🔥).
Reheat
 - Choisir l'unité de température entre °F et °C. Le choix sera confirmé dans les 3 secondes.
Répéter la procédure pour modifier le réglage.

- Fonction de préchauffage**
- Cet appareil est équipé d'une fonction de préchauffage.
- Choisir le programme de cuisson pré-réglé.
 - Si on veut, on peut modifier la température manuellement.
 - Appuyer sur le bouton DÉMARRAGE/ARRÊT (⏻). Le voyant de préchauffage (🔥) s'allume et la phase de préchauffage de l'appareil commence.
Preheat
- La fonction de préchauffage dure environ 5 minutes, en fonction de la température sélectionnée. La durée et la température de la fonction de préchauffage sont réglées et ne peuvent pas être ajustées.
- Si la fonction de préchauffage n'est pas nécessaire, appuyer à nouveau sur le bouton du programme de cuisson pré-réglé souhaité. La fonction de préchauffage est annulée et le voyant Ajouter des aliments (🍴) s'allume.

Programme		Préchauffage
Air crisp 👉	Friture à air croustillante	OUI
Dehydrate 🌀	Déshydratation	NON
Pizza 🍕	Pizza	OUI
Reheat 🔥	Chauffage	NON

Bake 🍰	Gâteaux/four	OUI
Roast 🍖	Rôti	OUI
Power 🔥	GRILL	OUI
Manual 👉	Manuel	OUI

- Mode veille**
- Cet appareil est équipé d'un mode veille.
- L'appareil passe en mode veille :
- Si on n'interagit pas avec l'écran tactile ⑤ pendant plus d'une minute.
 - Si on interrompt le programme de cuisson pré-réglé et n'interagit pas avec l'écran tactile pendant plus de 5 minutes.

- Mode « GRILL »**
- Le mode GRILL est idéal pour griller la viande, le poisson et les légumes.
- Pour le mode GRILL, utiliser la plaque antiadhésive ⑪.
- Appuyer sur le bouton POWER (🔥) pour choisir entre les 4 niveaux de température du mode GRILL (bas, moyen, élevé, maximal).
 - Appuyer sur le bouton DÉMARRAGE/ARRÊT (⏻) pour activer le mode GRILL.
- Autrement, on peut également appuyer sur les boutons de réglage de la température de cuisson pour régler manuellement la température de cuisson du mode GRILL (basse, moyenne, élevée, maximale).
- Lors de la cuisson en mode GRILL, de la fumée reste à l'intérieur de l'appareil.

- Mode AIR FRY**
- Le mode AIR FRY est idéal pour une cuisson plus saine sans sacrifier le goût et le croustillant des aliments frits. La circulation de l'air chaud permet de cuire les aliments de manière uniforme.
- Le mode AIR FRY de l'appareil comprend 6 programmes de cuisson pré-réglés : friture croustillante, déshydratation, pizza, chauffage, gâteaux/four, rôti.
- Pour le mode AIR FRY, utiliser le panier ⑫.

Programmes de cuisson pré-réglés

Le tableau suivant montre les programmes de cuisson pré-réglés présents sur l'écran tactile.

Chaque symbole correspond à un programme de cuisson pré-réglé. Le programme est réglé avec une température et un temps de cuisson recommandés en fonction du type d'aliment. Le temps de cuisson est approximatif, il dépend aussi de l'épaisseur et de la quantité d'ingrédients utilisés.

Programme		Temps		Température (°C)		Accessoires
		Défaut	Intervalle	Défaut	Intervalle	
 Air crisp	Friture à air croustillante	18 min	1-60 min	205	50-230	Panier
 Dehydrate	Déshydratation	6 h	30 min-24 h	50	50-90	Panier
 Pizza	Pizza	25 min	1-90 min	195	50-205	Panier Plaque antiadhésive
 Reheat	Chauffage	10 min	1-60 min	205	50-230	Panier Plaque antiadhésive
 Bake	Gâteaux/four	25 min	1 min-2 h	175	50-205	Panier
 Roast	Rôti	25 min	1 min-4 h	205	50-220	Panier
 Power	GRILL	20 min	1-60 min	205 (haut)	150 (bas) 175 (moyen) 205 (haut) 230 (maximum)	Plaque antiadhésive
 Manual	Manuel	1	1 min-6 h	50	50-230	Panier Plaque antiadhésive

Avant d'insérer la plaque antiadhésive ^⑪ ou le panier ^⑫, insérer la marmite ^⑩ dans le compartiment de cuisson.

On peut cuire directement dans la marmite, en particulier les aliments plus liquides.

Tableau indicatif pour les aliments en mode AIR FRY

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

Aliment	Programme	Temps	Température (°C)
Frites (surgelées)	 Air crisp	15 – 20 minutes	205°
Frites (fraîches)	 Air crisp	20 – 30 minutes en fonction de la coupe de la pomme de terre	180° 205°
Légumes frits	 Air crisp	10 – 15 minutes	205°
Croquettes	 Air crisp	12 – 15 minutes	190°
Nuggets de poulet	 Air crisp	10 minutes	205°
Poisson frit	 Air crisp	18 minutes	205°
Cuisses de poulet	 Roast	25 – 30 minutes	190°
Rouleau de printemps	 Air crisp	10 – 15 minutes	200°

Boulettes de viande	Roast 	8 – 10 minutes	180°
Pizza	Pizza 	15 – 18 minutes	195°
Langoustines	Air crisp 	10 – 12 minutes	160°
Muffin	Bake 	10 minutes	160-170°
Gâteau	Bake 	20 – 30 minutes	160°
Légumes	Air crisp 	15 – 18 minutes	180°

Fonction de déshydratation
 Dehydrate
 La fonction de déshydratation () permet de déshydrater les aliments efficacement pour une conservation optimale. L'air chaud circule librement à l'intérieur de l'appareil, de cette façon les aliments sèchent uniformément et avec des pertes minimales de vitamines saines. Cette fonction peut être utilisée pour goûter fruits, légumes et champignons, ou pour déshydrater fleurs et plantes. Le tableau suivant montre les temps et les températures de déshydratation approximatifs pour différents types d'aliments :

Aliment	Température	Temps
Herbes	50 °C	De 5 à 15/20 heures
Légumes	50-55 °C	
Fruits	55-60 °C	
Poisson/Viande	65-70 °C	De 2 à 8 heures

La minuterie peut être réglée jusqu'à 24 heures. Si la déshydratation requiert plus de temps, régler à nouveau l'appareil une fois le temps réglé écoulé.

Tableau indicatif pour les aliments en mode GRILL
 Le tableau suivant montre les temps et les températures approximatifs pour différents types d'aliments :

Niveau BAS (150° C)	Niveau MOYEN (175° C)	Niveau ÉLEVÉ (205° C)	Niveau MAXIMAL (230° C)
Saucisses	Viande congelée	Biftecks	Légumes
Bacon	Viande marinée	Ailes de poulet	Poisson surgelé
	Poisson frais	Poulet entier	Les hamburgers
		Saucisse de Vienne	Brochettes

Avertissements de sécurité lors du nettoyage et de l'entretien

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

Nettoyage de l'appareil

- Nettoyer les parties fixes de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide non abrasif pour éviter d'endommager le revêtement. Sécher à l'aide d'un chiffon sec.
- Nettoyer le compartiment de cuisson ④ de l'appareil à l'aide d'un chiffon non abrasif imbibé d'eau chaude. Sécher à l'aide d'un chiffon sec.
- Nettoyer les résistances à l'aide d'un chiffon sec pour éliminer les éventuels résidus d'aliments.

Nettoyage des composants

Important

- La plaque antiadhésive et le panier ont un revêtement antiadhésif : l'opacité et les marques qui pourraient apparaître après une utilisation prolongée sont normales et ne compromettent pas la cuisson et le goût des aliments.
- La plaque antiadhésive et le panier peuvent être lavés au lave-vaisselle. Pour prolonger la durée du traitement antiadhésif, il est recommandé de laver la plaque antiadhésive ⑪ et le panier ⑫ à la main. Utiliser du liquide vaisselle courant et une éponge souple, non abrasive. Utiliser la brosse de nettoyage fournie pour éliminer tout résidu alimentaire.

Service après-vente

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



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

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé comme un déchet urbain.

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

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

Dépannage

Problèmes	Causes possibles	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'a pas été branchée sur la prise électrique.	Brancher l'appareil sur la prise électrique qui doit être équipée de mise à la terre.
	La minuterie n'a pas été réglée.	Appuyer sur les boutons de réglage du temps de cuisson (◀ ⏸ ▶) pour régler manuellement le temps de cuisson. Appuyer sur les flèches des boutons de réglage du temps de cuisson (◀ ⏸ ▶) pour régler le temps de cuisson souhaité.
Les ingrédients ne sont pas prêts.	La quantité d'ingrédients est trop élevée.	Insérer une plus petite quantité d'ingrédients. Une quantité plus petite d'ingrédients cuit plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Appuyer sur les boutons de réglage de la température de cuisson (◀ 🔥 ▶) pour régler manuellement la température de cuisson. Appuyer sur la flèche des boutons de réglage de la température de cuisson (◀ 🔥 ▶) pour régler une température de cuisson plus élevée.
	Le temps de cuisson réglé ne suffit pas.	Appuyer sur les boutons de réglage du temps de cuisson (◀ ⏸ ▶) pour régler manuellement le temps de cuisson. Appuyer sur les flèches des boutons de réglage du temps de cuisson (◀ ⏸ ▶) pour régler le temps de cuisson souhaité.
Les ingrédients ne sont pas cuits uniformément.	Certains ingrédients doivent être mélangés plusieurs fois pendant la cuisson.	Les ingrédients qui sont en haut, ou qui sont couverts par d'autres ingrédients, doivent être mélangés pendant la cuisson.
Les snacks frits ne sont pas croustillants.	On utilise des snacks qui doivent être cuisinés avec des méthodes traditionnelles.	Utiliser des snacks à cuire au four ou les badigeonner d'huile avant de les insérer dans le panier.
		Insérer le panier dans le compartiment de cuisson pour obtenir des aliments plus croustillants.
L'accessoire ne s'insère pas complètement dans le compartiment de cuisson.	La quantité d'ingrédients est trop élevée.	Insérer une plus petite quantité d'ingrédients. Une quantité plus petite d'ingrédients cuit plus uniformément.
	L'accessoire n'a pas été inséré correctement dans le compartiment de cuisson.	Insérer l'accessoire correctement dans le compartiment de cuisson.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	On prépare des aliments riches en matières grasses.	Lorsqu'on fait frire des aliments riches en matières grasses, une quantité plus élevée d'huile est recueillie dans la marmite. L'huile produit plus de fumée blanche que d'habitude pendant la cuisson. Cela n'a aucun effet sur la préparation des ingrédients ou sur l'appareil.
	Des résidus de graisse des cuissons précédentes sont restés sur les accessoires.	La fumée blanche est causée par le réchauffement de la graisse ou de l'huile sur les accessoires. Nettoyer soigneusement les accessoires après chaque utilisation.
Les pommes de terre fraîches, coupées en bâtonnets, ne sont pas frites uniformément.	La variété de pommes de terre utilisée n'est pas adaptée pour la friture.	Utiliser des pommes de terre fraîches et s'assurer de les remuer pendant la cuisson.
	Rincer et sécher les pommes de terre avant de les faire frire.	Rincer les pommes de terre et éliminer tout l'amidon qui s'est déposé sur la surface des pommes de terre.
Les pommes de terre fraîches, coupées en bâtonnets, ne sont pas croustillantes quand elles sortent de la friteuse.	La texture croustillante des frites dépend de la quantité d'eau contenue dans les pommes de terre et de la quantité d'huile versée dans la friteuse.	S'assurer de bien sécher l'eau sur la surface des pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Couper les pommes de terre en petits bâtonnets pour un résultat plus croustillant.
		Ajouter un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.
		Insérer le panier dans le compartiment de cuisson pour obtenir des aliments plus croustillants.
E1	L'appareil est endommagé.	Contacter un Centre d'Assistance agréé.
E2		
E3		

Türkçe

Resimli gösterimler için lütfen kullanım kılavuzunun ilk sayfasını açınız

Güvenlik uyarıları

Cihazı kullanmadan önce kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz.

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

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

- Cihazı harici zamanlayıcı ya da uzaktan kumanda sistemleri ile çalıştırmayınız.
- Aksesuarların ya da pişirme bölmesinin içine herhangi bir alet, metal cisim, alüminyum folyo ya da yanıcı malzeme (örn. karton, plastik) koymayınız. Yangın ve/veya elektrik çarpmasına yol açabilir.
- Cihazın çalışırken koyu renkli duman çıkarması durumunda derhal fişini çekiniz. Sorunu gidermek için en yakın yetkili servis merkezi ile temas kurunuz.
- Cihazın üzerine asla herhangi bir cisim koymayınız.
- Cihazı boş olarak çalıştırmayınız.
- Cihazı açık havada kullanmayınız.
- Cihazı (yağmur, güneş vb. gibi) hava şartlarına maruz bırakmayınız.
- Cihazı gövdesinden tutarak kaldırınız.
- Cihazı, aksesuarların içinde yiyecek varken taşımayınız.
- Cihaza parça takma ve çıkarma işlemlerinden önce daima fişini prizden çekiniz.
- Cihazı, yeterli aydınlatmaya sahip, temiz ve elektrik prizinin kolayca erişilebilir olduğu bir yere yerleştiriniz.
- Cihazı düz, sağlam ve ısıya dayanıklı bir yüzeyin üzerine yerleştiriniz.
- Cihaz yere düşürülmüşse ya da gözle görülür biçimde hasar görmüşse kullanılmamalıdır. Elektrik kablosu veya fişi hasar görmüşse ya da cihaz hasarlı ise cihazı kullanmayınız. Her türlü risklerin önüne geçilmesi amacı ile; elektrik kablosunun değiştirilmesi de dahil olmak üzere, tüm tamir işlemleri yetkili Servis Merkezi ya da yetkili teknisyenler tarafından yapılmalıdır.
- **Kullanma kılavuzunu ileride başvurmak üzere daima saklayınız.**

 Kullanım sırasında uyulması gereken güvenlik uyarıları

- Bu cihaz, katı gıdaları pişirmek için kullanılabilir. Bu cihazı, sıvı gıdaları pişirmek için kullanmayınız. Aşırı miktarda sıvı eklenmesi halinde sıvı dışarı sızarak cihazda hasara neden olabilir.
- Bu cihaz ticari ya da endüstriyel kullanım için tasarlanmamıştır.
- Üretici firma, belirtilenin dışındaki her türlü kullanımı amacının dışında kullanım olarak kabul edip, sonucunda oluşabilecek hasarlara ait herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir.
- Cihazın amacının dışında kullanılması halinde her türlü garanti iptal olur.
- Cihazı duvar, mobilya ve diğer cihazlardan en az 15 cm mesafeye yerleştiriniz.
- Cihazı asla pişirme haznesini pişirme bölmesine yerleştirmeden çalıştırmayınız.
- Malzemelerin elektrikli rezistanslara temas etmesini önlemek için malzemeleri daima sadece ürünle birlikte gelen aksesuarların içine koyunuz.
- Cihazın içine aşırı miktarda malzeme koymayınız. Yangın ve/veya elektrik çarpmasına yol açabilir.
- Pişirme haznesini yağ ile doldurmayınız. Yangın tehlikesine yol açabilir.
- Yemeklerin pişmesi için gerekli olması durumunda, az miktarda sıvı ekleyiniz. Daha fazla sıvı eklemeden

önce, eklemiş olduğunuz sıvıyı malzemelerin çekmiş olduğundan emin olunuz.

- Cihazı çalıştırmadan önce aksesuarların pişirme bölmesine doğru şekilde yerleştirildiğinden daima emin olunuz.
- Cihazı çalıştırmadan önce, aksesuarların ve pişirme bölmesinin içinde yabancı cisim olmadığından emin olunuz.
-  Dikkat: sıcak yüzeyler.
- Cihaz çalışırken cihazın hava deliğinden ya da pişirme bölmesinden sıcak buhar çıkabilir. Yüzünüzü ve ellerinizi hava deliğinden ve pişirme bölmesinden uzak tutunuz.
- Cihaz çalışırken hava deliklerini kapatmayınız; aksi takdirde cihaz aşırı ısınabilir ve/veya zarar görebilir.
- Kapak açılırken ya da pişirme bölgesinden aksesuarlar çıkarılırken cihazdan sıcak hava ve buhar da çıkar. Yüzünüzü ve ellerinizi pişirme bölmesinden uzak tutunuz.
- Cihaz çalışırken ya da kapatıldıktan sonraki birkaç dakika içinde pişirme bölmesine, cihazın aksesuarlarına ve metal iç yüzeylerine elinizle dokunmayınız. Sıcak yüzeylerin soğumasını bekleyiniz.
- Cihazın kapağını daima kolundan tutarak açınız.
- Aksesuarları çıkarmak için bez veya tutamaç kullanınız.
- Yiyecekleri alırken aksesuarları baş aşağı çevirmeyiniz: içlerindeki sıcak yağ dışarı sızabilir. Yanık tehlikesi.

- Aksesuarlardan yiyecekleri almak için metal cisimler kullanmayınız.
- Cihazda pişirilen malzemelerin siyah ya da kahverengi değil, altın renginde olduğundan emin olunuz. Malzemelerin varsa yanık kısımlarını gideriniz.

Cihazın tanımlaması ①

- | | |
|--------------------|--------------------|
| ① Tutamak | ⑤ Dokunmatik ekran |
| ② Kapak | ⑥ Hava deliği |
| ③ Sıçrama koruyucu | ⑦ Cihaz gövdesi |
| ④ Pişirme bölmesi | ⑧ Elektrik kablosu |

Aksesuarların tanımlaması

- | | |
|---------------------|------------------|
| ⑨ Temizleme fırçası | ⑪ Yapışmaz plaka |
| ⑩ Pişirme haznesi | ⑫ Delikli sepet |

Dokunmatik ekranda yer alan simgelerin açıklamaları ②

HAZIR PIŞIRME PROGRAMLARI	
	Yağsız çıtır kızartma
	Kurutma
	Pizza
	Isıtma fonksiyonu
	Kek/hamur işi
	Fırında kızartma
	Manüel

FONKSİYON TUŞLARI		
	Tuş	Açıklaması
	Çalıştırma düğmesi	Cihazı kapatıp açmayı sağlar.
	Pişme süresi ayar düğmeleri	Pişme süresini manüel olarak ayarlamayı sağlar. Pişme süresini artırmak ya da azaltmak için ok tuşlarına basınız.
	Pişme sıcaklığı ayar düğmeleri	Pişme sıcaklığını manüel olarak ayarlamayı sağlar. Pişme sıcaklığını artırmak ya da azaltmak için ok tuşlarına basınız.
	START/STOP tuşu	Pişme işlemini başlatmayı/durdurmayı sağlar.
	POWER tuşu	GRILL fonksiyonun 4 farklı sıcaklık seviye ayarından birini seçmeyi sağlar.

Ekrandaki gösterge lambalarının açıklaması

Gösterge lambası	Ad	Durum	Açıklama
	Ön ısıtma gösterge lambası	Yanıyor	Cihazda ön ısıtma gerçekleştiriliyor.
	Malzeme koyma gösterge lambası	Yanıyor	Aksesuarın içine malzemeleri koyabilirsiniz.
	GRİLL sıcaklık seviyesi gösterge lambası	Yanıyor	1'den 4'e kadar olan GRİLL fonksiyonu sıcaklık seviye ayarlarından hangisinin seçili olduğunu gösterir.

Cihazın kullanımı

Önemli

- Cihazın ilk kullanımı sırasında, hafif koku ve duman çıkardığını görebilirsiniz: bazı kısımlar hafif yağlanmış olduğundan bu durum oldukça normal olup, kısa sürede ortadan kalkacaktır. Bu durumun, cihazın çalışması üzerinde herhangi bir etkisi yoktur.
- Hazır pişirme programların her birinin belli bir pişme süresi vardır; ancak pişme sıcaklığı ve pişme süresi manüel olarak da ayarlanabilmektedir.
- Daha hızlı bir şekilde iletirmek için, zaman (◀ ▶) ve sıcaklık (▲ ▼) ayar düğmelerindeki oklara basılı tutunuz.
- Pişme işlemini manüel olarak durdurmak için, açma/kapama düğmesine (⏻) basınız. Birkaç saniye sonra cihaz kapanır.

Önemli

- Pişirme işleminin hemen ardından, cihazı başka malzemeleri pişirmek için kullanabilirsiniz.

Ölçü biriminin ayarlanması

Cihazın sıcaklık ölçü birimi, °F ya da °C olarak ayarlanabilmektedir. Varsayılan sıcaklık birimi, °C'dir.

Cihaz stand-by modunda ya da yiyecekleri pişirirken:

- Sıcaklık ayar düğmelerinin (◀ ▶) sağındaki okuna ve sıcaklık düğmesine (⏻) aynı anda basınız.
- Sıcaklık ölçü birimini °F ya da °C olarak ayarlayınız. Yapılan seçim 3 saniye içinde onaylanır.

Ayarı değiştirmek için işlemi tekrar ediniz.

Ön ısıtma fonksiyonu

Cihaz ön ısıtma fonksiyonu ile donatılmıştır.

- Herhangi bir hazır pişirme programı seçiniz.
- Arzu ederseniz, sıcaklığı manüel olarak ayarlayınız.
- START STOP düğmesine basınız (⏻). Ön ısıtma gösterge lambası (⏻) yanar ve cihazın ön ısıtma işlemi başlar. Ön ısıtma fonksiyonu, seçilen sıcaklığa bağlı olarak yaklaşık 5 dakika sürer. Ön ısıtma fonksiyonunun sıcaklık ve süre ayarları sabittir ve değiştirilemez. Ön ısıtma işlemi gerekli değilse, kullanılmak istenen hazır pişirme programının düğmesine tekrar basınız. Ön ısıtma fonksiyonu iptal edilir ve Malzeme koyma gösterge lambası (⏻) yanar.

Program		Ön ısıtma
Air crisp 	Yağsız çtır kızartma	VAR
Dehydrate 	Kurutma	YOK
Pizza 	Pizza	VAR
Reheat 	Isıtma fonksiyonu	YOK
Bake 	Kek/hamurışı	VAR
Roast 	Fırında kızartma	VAR

Power 	GRILL	VAR
Manual 	Manüel	VAR

Stand-by modu

Cihaz stand-by modu ile donatılmıştır.

Cihaz, aşağıdaki durumlarda stand-by moduna geçer:

- Dokunmatik ekranda ⑤ en az 1 dakika boyunca herhangi bir tuşa dokunulmaması halinde.
- Hazır pişirme programı durdurulup en az 5 dakika boyunca dokunmatik ekranda herhangi bir tuşa dokunulmaması halinde.

GRILL fonksiyonu

GRILL fonksiyonu, ızgarada et, balık ve sebze pişirmek için idealdir.

- GRILL fonksiyonu için, yapışmaz plakayı ⑪ kullanınız.
- GRILL fonksiyonunun 4 farklı sıcaklık seviyesinden birini (düşük, orta, yüksek, maksimum) seçmek için POWER düğmesine (⏻) basınız.

- GRILL fonksiyonunu devreye sokmak için START/STOP düğmesine (⏻) basınız.

Ya da, GRILL fonksiyonunun sıcaklık ayarını (düşük, orta, yüksek, maksimum) manüel olarak yapmak için pişme sıcaklığı ayar düğmelerine basınız.

GRILL fonksiyonu kullanılırken, duman cihazın içinde kalır.

AIR FRY fonksiyonu

AIR FRY fonksiyonu, yiyeceklerin lezzetinden ödün vermeden, çtır çtır ve sağlıklı yemekler pişirmek için idealdir. Sıcak hava akımı sayesinde yiyecekler eşit olarak pişer.

Cihazın AIR FRY fonksiyonu, 6 adet hazır pişirme programı içerir: yağsız çtır kızartma, kurutma, pizza, ısıtma, kek/hamur işi, fırında kızartma.

AIR FRY fonksiyonu için delikli sepeti ⑫ kullanınız.

Hazır pişirme programları

Aşağıdaki tabloda, dokunmatik ekranda yer alan hazır pişirme programları gösterilmektedir.

Simgelerin her biri farklı bir hazır pişirme programını gösterir. Programların, gıda türüne bağlı olarak önerilen belirli pişirme sıcaklığı ve süreleri vardır. Pişirme süresi yaklaşık olarak ayarlanmış olup, kullanılan malzemelerin kalınlık ve miktarına göre değişiklik gösterir.

Program		Süre		Sıcaklık (°C)		Aksesuarlar
		Varsayılan	Aralık	Varsayılan	Aralık	
 Air crisp	Yağsız kızır kızartma	18 dk	1-60 dk	205	50 - 230	Delikli sepet
 Dehydrate	Kurutma	6 sa	30 dk-24 sa	50	50 - 90	Delikli sepet
 Pizza	Pizza	25 dk	1-90 dk	195	50 - 205	Delikli sepet Yapışmaz plaka
 Reheat	Isıtma fonksiyonu	10 dk	1-60 dk	205	50 - 230	Delikli sepet Yapışmaz plaka
 Bake	Kek/hamur işi	25 dk	1 dk-2 sa	175	50 - 205	Delikli sepet
 Roast	Fırında kızartma	25 dk	1 dk-4 sa	205	50 - 220	Delikli sepet
 Power	GRILL	20 dk	1-60 dk	205 (yüksek)	150 (düşük) 175 (orta) 205 (yüksek) 230 (maksimum)	Yapışmaz plaka
 Manual	Manüel	1	1 dk-6 sa	50	50 - 230	Delikli sepet Yapışmaz plaka

Yapışmaz plakayı ⑪ ya da delikli sepeti ⑫ yerleştirmeden önce, pişirme haznesini ⑩ pişirme bölmesine yerleştiriniz.

Bilhassa sıvı gıdalar, doğrudan pişirme haznesinin içinde pişirilebilir.

AIR FRY fonksiyonu pişirme tablosu

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

Malzeme	Program	Süre	Sıcaklık (°C)
Patates kızartması (dondurulmuş)	 Air crisp	15 – 20 dakika	205°
Patates kızartması (taze)	 Air crisp	Patateslerin doğranma şekline bağlı olarak 20-30 dakika	180° 205°
Sebze kızartması	 Air crisp	10 – 15 dakika	205°
Kroket	 Air crisp	12 – 15 dakika	190°
Tavuk nugget	 Air crisp	10 dakika	205°
Balık kızartması	 Air crisp	18 dakika	205°
Tavuk budu	 Roast	25 – 30 dakika	190°
Çin böreği	 Air crisp	10 – 15 dakika	200°

Köfte	Roast 	8 – 10 dakika	180°
Pizza	Pizza 	15 – 18 dakika	195°
Karides	Alır crlsp 	10 – 12 dakika	160°
Muffin	Bake 	10 dakika	160-170°
Kek	Bake 	20 – 30 dakika	160°
Sebze	Alır crlsp 	15 – 18 dakika	180°

Kurutma fonksiyonu

Dehydrate

Kurutma fonksiyonu (), gıdaları bozulmadan saklamak için kurutmayı sağlar. Sıcak hava cihazın içinde dolaşarak gıdaları eşit bir şekilde ve vitamin kaybını en aza indirerek kurutur.

Bu fonksiyon meyve, sebze ve mantarın yanı sıra çiçek ve bitkileri kurutmak için de kullanılabilir.

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

Malzeme	Sıcaklık	Süre
Kokulu otlar	50 °C	5 saat ile 15/20 saat arası
Sebze	50-55 °C	
Meyve	55-60 °C	
Balık/Et	65-70 °C	2 saat ile 8 saat arası

24 saate kadar zaman ayarı yapılabilmektedir. Kurutma işleminin daha uzun sürmesi halinde, ayarlanan sürenin sonunda cihazı tekrar çalıştırınız.

GRİLL fonksiyonu pişirme tablosu

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

DÜŞÜK seviye (150° C)	ORTA seviye (175° C)	YÜKSEK seviye (205° C)	MAKSİMUM seviye (230° C)
Sosis	Dondurulmuş et	Biftek	Sebze
Domuz pastırması	Marine edilmiş et	Tavuk kanat	Dondurulmuş balık
	Taze balık	Bütün piliç	Hamburger köftesi
		Viyana sosisi	Şiş

⚠ Temizlik ve bakım sırasında uyulması gereken güvenlik uyarıları

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

Cihazın temizliği

- Kaplamaya zarar vermemek için cihazın bütün sabit parçalarını aşındırıcı olmayan, ıslak bir bezle temizleyiniz. Kuru bir bezle kurulayınız.
- Cihazın pişirme bölgesini ④ sıcak su ile ıslatılmış aşındırıcı olmayan bir bez ile siliniz. Kuru bir bezle kurulayınız.
- Rezistansların üzerindeki yiyecek kalıntılarını kuru bir bezle siliniz.

Parçaların temizliği

Önemli

- Yapışmaz plaka ve delikli sepet, yapışmaz malzemeden yapılmıştır: uzun süre kullandıktan sonra yüzeylerinde meydana gelebilecek matlaşma ve izler son derece normal olup, pişirmeyi ve yiyeceklerin lezzetini etkilemez.
- Yapışmaz plaka ve delikli sepet bulaşık makinesinde yıkanabilmektedir. Yapışmaz kaplamanın uzun ömürlü olması için, yapışmaz plaka ① ve delikli sepetin ⑫ elde yıkanması tavsiye edilir. Normal bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan, yumuşak bir sünger kullanınız. Her türlü yiyecek kalıntısını gidermek için ürünün kendi temizleme fırçasını kullanınız.

Servis ve müşteri hizmetleri

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



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

Ürünün kullanım ömrünün sona ermesinden sonra, diğer şehir atıkları ile birlikte çöpe atılmaması gereklidir. Bulunulan bölgedeki yetkili ayrıştırılmış atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir şirkete götürülmelidir. Ev aletlerinin ayrı bir şekilde bertaraf edilmesi, hatalı bertaraf sonucu çevre ve sağlık üzerinde meydana gelebilecek olası olumsuz etkileri önler ve kullanılan malzemelerin geri kazanılarak önemli düzeyde enerji ve kaynak tasarrufu elde etmeyi sağlar. Ev aletlerinin ayrı olarak bertaraf edilmesi gerekliliğini hatırlatmak amacıyla ürünün üzerine, üzeri çarpı ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi yerleştirilmiştir.

Sorunları gidermek için

Sorun	Olası nedenleri	Çözüm
Cihaz çalışmıyor.	Cihazın fişi takılı değil.	Fişi toprak bağlantılı bir elektrik prizine takınız.
	Zaman ayarı yapılmamış.	Pişirme süresini manüel olarak ayarlamak için pişme süresi ayar düğmelerine (◀ ⏻ ▶) basınız. Pişme süresi ayar düğmelerinin oklarına (◀ ⏻ ▶) basarak arzu edilen pişirme süresini ayarlayınız.
Malzemeler pişmemiş.	Malzeme miktarı çok fazla.	Daha az miktarda malzeme kullanınız. Az miktarda malzeme daha eşit bir şekilde pişecektir.
	Çok düşük bir sıcaklık ayarlanmış.	Pişirme sıcaklığını manüel olarak ayarlamak için pişme sıcaklığı ayar düğmelerine (◀ 🔥 ▶) basınız. Pişme sıcaklığını daha yüksek bir sıcaklığa ayarlamak için pişme sıcaklığı ayar düğmelerinin sağındaki oka (◀ 🔥 ▶) basınız.
	Ayarlanan pişirme süresi çok kısa.	Pişirme süresini manüel olarak ayarlamak için pişme süresi ayar düğmelerine (◀ ⏻ ▶) basınız. Pişme süresi ayar düğmelerinin oklarına (◀ ⏻ ▶) basarak arzu edilen pişirme süresini ayarlayınız.
Malzemeler eşit bir şekilde pişmemiş.	Bazı malzemelerin pişerken birkaç defa karıştırılması gerekmektedir.	Üstte bulunan ya da üzeri başka malzemelerle kaplı olan malzemeler pişerken karıştırılmalıdır.
Kızartılan atıştırmalıklar çıtır çıtır olmuyor.	Kullandığınız atıştırmalıkların geleneksel yöntemlerle pişirilmesi gerekiyor.	Fırında pişirilen atıştırmalıklar kullanınız ya da atıştırmalıkları delikli sepete koymadan önce üzerlerini yağlayınız.
		Yemeklerin daha çıtır çıtır olması için delikli sepeti pişirme bölmesinin içine yerleştiriniz.
Aksesuarın tamamı pişirme bölgesine yerleştirilemiyor.	Malzeme miktarı çok fazla.	Daha az miktarda malzeme kullanınız. Az miktarda malzeme daha eşit bir şekilde pişecektir.
	Aksesuar pişirme bölgesinin içine doğru şekilde yerleştirilmemiş.	Aksesuarı pişirme bölgesine düzgün şekilde yerleştiriniz.
Cihazdan beyaz duman çıkıyor.	Pişirmekte olduğunuz malzemeler çok yağlı.	Yağlı gıdalar kızartılırken pişirme haznesinin içinde daha fazla yağ birikir. Yağ, pişirme sırasında daha fazla beyaz duman çıkmasına neden olur. Bu duruma, pişirilen malzemelere ya da cihaza herhangi bir etkisi yoktur.
	Aksesuarların üzerinde bir önceki kullanımdan kalan yağ kalıntıları mevcut.	Beyaz duman, aksesuarlar üzerindeki yağların ısınması sonucunda meydana gelir. Kullandıktan sonra aksesuarları iyice temizleyiniz.
Parmak şeklinde doğranmış taze patatesler eşit kızarmıyor.	Kullanılan patates türü kızartmak için uygun değil.	Taze patates kullanınız ve pişirirken karıştırmayı unutmayınız.
	Patatesleri kızartmadan önce yıkayıp kurutunuz.	Patatesleri yıkayıp üzerlerindeki nişastanın tamamını akıtınız.
Parmak şeklinde doğranmış taze patatesler, kızartma makinesinden çıkarıldığında çıtır çıtır olmuyor.	Patates kızartmasının çıtır çıtır olması, içerdiği su ve kızartma makinesinde kullanılan yağ miktarına bağlıdır.	Yağ eklemeyen önce, patateslerin dışındaki suyu iyice kuruladığınızdan emin olunuz.
		Daha çıtır çıtır olmaları için patatesleri daha ince doğrayınız.
		Daha çıtır çıtır olmaları için bir miktar daha yağ ekleyiniz.
		Yemeklerin daha çıtır çıtır olması için delikli sepeti pişirme bölmesinin içine yerleştiriniz.
E1	Cihaz arızalı.	Yetkili Servise başvurunuz.
E2		
E3		

إرشادات لحل بعض المشكلات

الحلول	الأسباب المحتملة	المشكلات
أدخل القابس في المأخذ الكهربائي، الذي يجب أن يكون مزود بنظام تأريض.	القابس غير مدخل في المأخذ الكهربائي.	الجهاز لا يعمل.
اضغط على زرّي ضبط مدة الطهي (⏻⏮)، من أجل ضبط مدة الطهي يدويًا. اضغط على سهمي زرّي ضبط مدة الطهي (⏻⏭) لضبط مدة الطهي المرغوبة.	لم يتم ضبط المؤقت.	
ضع كمية أقل من المكونات. يتم طهي كمية أقل بشكل أكثر تجانسًا.	كمية المكونات كبيرة جدًا.	المكونات ليست جاهزة.
اضغط على زرّي ضبط درجة حرارة الطهي (⏻⏮)، من أجل ضبط درجة حرارة الطهي يدويًا. اضغط على السهم الأيمن بزرّي ضبط درجة حرارة الطهي (⏻⏭) لضبط درجة حرارة طهي أعلى.	درجة الحرارة المضبوطة منخفضة للغاية.	
اضغط على زرّي ضبط مدة الطهي (⏻⏮)، من أجل ضبط مدة الطهي يدويًا. اضغط على سهمي زرّي ضبط مدة الطهي (⏻⏭) واضبط مدة الطهي المرغوبة.	مدة الطهي قليلة للغاية.	
يجب خلط المكونات الموجودة في الجزء العلوي، أو المغطاة بمكونات أخرى، أثناء الطهي.	تتطلب بعض أنواع المكونات خلطها أكثر من مرة أثناء عملية الطهي.	المكونات غير مطهية بشكل متجانس.
يجب استعمال وجبات خفيفة مُخصصة للطهي في الفرن أو يجب دهن الوجبات الخفيفة بالزيت قبل وضعها في السلة المثقوبة.	أنت تقوم باستخدام وجبات خفيفة يجب طهيها بالطرق التقليدية.	الوجبات الخفيفة المقلية غير مقرمشة.
أدخل السلة المثقوبة في مقصورة الطهي لزيادة قرمشة الأطعمة.		
ضع كمية أقل من المكونات. يتم طهي كمية أقل بشكل أكثر تجانسًا.	كمية المكونات كبيرة جدًا.	الملح لا يدخل بالكامل في مقصورة الطهي.
أدخل الملحق جيدًا في مقصورة الطهي.	لم يتم ادخال الملحق بشكل صحيح في مقصورة الطهي.	
عند قلّي مكونات غنية بالدهون، تترسب كمية أكبر من الزيت في إناء الطهي. يتولد عن الزيت دخان أبيض أكثر من المعتاد أثناء عملية الطهي. لا يؤثر ذلك بأي شكل من الأشكال على تحضير المكونات أو على الجهاز.	أنت تقوم بإعداد مكونات غنية بالدهون.	يخرج دخان أبيض من الجهاز.
يُنْتِج الدخان الأبيض عن تسخين الدهن أو الزيت الموجود على الملحقات. نظف الملحقات بعناية بعد الاستعمال.	تَبَقَّت بقايا دهنية على الملحقات نتيجة لعمليات الطهي السابقة.	
استعمل بطاطس طازجة وتأكد من تقليبها أثناء عملية الطهي.	نوع البطاطس المستخدم غير مناسب للقلّي.	لم يتم قلّي البطاطس الطازجة والمقطعة على شكل أصابع بشكل متجانس.
أشطف البطاطس وأزل كامل النشا الذي ترسب على سطح البطاطس.	أشطف وجفف البطاطس قبل قليها.	
تحقق من تجفيف سطح البطاطس من الماء جيدًا قبل إضافة الزيت. قَطِّع البطاطس على شكل أصابع صغيرة لكي تحصل على بطاطس أكثر قرمشة.	تعتمد درجة قرمشة البطاطس المقلية على كمية الماء التي تحتوي عليها البطاطس وعلى كمية الزيت الموجودة في المقلاة.	لم تصبح البطاطس الطازجة والمقطعة على شكل أصابع مقرمشة بمجرد خروجها من المقلاة.
أضف كمية أكثر قليلًا من الزيت للحصول على قرمشة أكبر.		
أدخل السلة المثقوبة في مقصورة الطهي لزيادة قرمشة الأطعمة.		
اتصل بمركز الصيانة المرخص.	الجهاز تالف.	E1
		E2
		E3

جدول توضيحي للأطعمة في وضع الشواية

يوضح الجدول التالي المدد التقديرية ودرجات الحرارة لأنواع الطعام المختلفة:

مستوى منخفض (150 درجة مئوية)	مستوى متوسط (175 درجة مئوية)	مستوى مرتفع (٢٠٥ درجة مئوية)	أقصى مستوى (230 درجة مئوية)
سجق رفيف	لحم مجمد	شرائح لحم	خضروات
لحم مقدد	لحم متبل	أجنحة الدجاج	سمك مجمد
	سمك طازج	دجاج كامل	هامبرجر
		نفاق	كباب

⚠ تحذيرات السلامة أثناء التنظيف والصيانة

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

تنظيف الجهاز

- نظف الأجزاء الثابتة من الجهاز باستخدام قطعة قماش مبللة وغير كاشطة لتجنب إتلاف طبقة الطلاء الخارجي. جفف بواسطة قطعة قماش جافة.
- قم بتنظيف مقصورة الطهي ④ بالجهاز بواسطة قطعة قماش غير كاشطة، ومبللة بالماء الساخن. جفف بواسطة قطعة قماش جافة.
- نظف المقاومات بواسطة قطعة قماش جافة لإزالة بقايا الطعام عنها.

تنظيف المكونات

المهم

- اللوحة المضاد للالتصاق والسلة المثقوبة مصنوعان من مادة مضادة للالتصاق: انطفاء اللعنة والعلامات اللذان قد يظهرا بعد فترة طويلة من الاستعمال، يعدان أمرًا طبيعيًا ولا يؤثران سلبيًا على طهي الأطعمة ومذاقها.

- يمكن غسل اللوحة المضاد للالتصاق والسلة المثقوبة في غسالة الصحون. لإطالة عمر المعالجة المضادة للالتصاق، يوصى بغسل اللوحة المضاد للالتصاق ⑪ والسلة المثقوبة ⑫ يدويًا. استعمل منظف عادي للصحون وقطعة إسفنج ناعمة غير كاشطة. يجب استعمال فرشاة التنظيف المرفقة للتخلص من أي بقايا للطعام.

الخدمة ورعاية العملاء

- إذا وجدت مشاكل في عمل الجهاز، اذهب إلى موقع www.kenwoodworld.com، قبل طلب المساعدة.
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- إذا وحدث 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، KENWOOD 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 مكوّنة خطين متقاطعين.

جدول توضيحي للأطعمة في وضع القلي بالهواء

يوضح الجدول التالي المدد التقديرية ودرجات الحرارة لأنواع الطعام المختلفة:

الأطعمة	البرنامج	المدة	درجة الحرارة (منوية)
بطاطس مقليّة (مجمّدة)	Air crisp 	١٥ - ٢٠ دقيقة	٢٠٥ درجة مئوية
بطاطس مقليّة (طازجة)	Air crisp 	٢٠ - ٣٠ دقيقة حسب تقطيع البطاطس	١٨٠ درجة مئوية ٢٠٥ درجة مئوية
مقالي (خضروات)	Air crisp 	١٥ - ١٠ دقيقة	٢٠٥ درجة مئوية
كروكيت	Air crisp 	١٢ - ١٥ دقيقة	١٩٠ درجة مئوية
كروكيت الدجاج	Air crisp 	١٠ دقائق	٢٠٥ درجة مئوية
سمك مقلي	Air crisp 	١٨ دقائق	٢٠٥ درجة مئوية
أفخاذ دجاج	Roast 	٢٥ - ٣٠ دقيقة	١٩٠ درجة مئوية
سيرنج رول (لفات الربيع)	Air crisp 	١٥ - ١٠ دقيقة	٢٠٠ درجة مئوية
كرات لحم	Roast 	٨ - ١٠ دقيقة	١٨٠ درجة مئوية
بيتزا	Pizza 	١٥ - ١٨ دقيقة	١٩٥ درجة مئوية
فُريدس	Air crisp 	١٠ - ١٢ دقيقة	١٦٠ درجة مئوية
مافن	Bake 	١٠ دقائق	١٦٠-١٧٠°
كعكة	Bake 	٢٠ - ٣٠ دقيقة	١٦٠ درجة مئوية
خضروات	Air crisp 	١٥ - ١٨ دقيقة	١٨٠ درجة مئوية

الأطعمة	درجة الحرارة	المدة
الأعشاب	٥٠ درجة مئوية	من ٥ ساعات إلى ٢٠/١٥ ساعة
خضروات	٥٠-٥٥ درجة مئوية	
الفواكه	٥٥-٦٠ درجة مئوية	
سمك/لحم	٦٥-٧٠ درجة مئوية	من ساعتين إلى ٨ ساعات

يمكن ضبط المؤقت إلى ٢٤ ساعة. إذا استغرق التجفيف وقتًا أطول، أعد برمجة الجهاز بعد انقضاء الوقت المحدد.

وظيفة التجفيف

Dehydrate

تسمح وظيفة التجفيف () بتجفيف الأطعمة بشكل فعال لحفظها على النحو الأمثل. يدور الهواء الساخن بحرية داخل الجهاز، وهكذا تجف الأطعمة بشكل متجانس وبأقل قدر من فقدان الفيتامينات الصحية.

يمكن استخدام هذه الوظيفة للاستمتاع بمذاق الفواكه، والخضروات، والفطر، أو لتجفيف الزهور والنباتات. يوضح الجدول التالي مدد ودرجات حرارة التجفيف التقديرية لأنواع الطعام المختلفة:

وضع الاستعداد

هذا الجهاز مزود بوضع الاستعداد.

سيدخل الجهاز إلى وضع الاستعداد:

- في حالة عدم التعامل مع الشاشة للمسسية ⑤ لمدة تتجاوز دقيقة واحدة.

- عند إيقاف برنامج الطهي المضبوط مسبقاً وعدم التعامل مع الشاشة للمسسية لأكثر من ٥ دقائق.

وضع الشواية

وضع الشواية مثالي لشوي اللحوم والأسماك والخضروات.

في وضع الشواية يجب استعمال اللوح المضاد للالتصاق ⑪.

- اضغط على زر الطاقة (Power) للاختيار من بين ٤ مستويات لدرجة الحرارة في وضع الشواية (منخفض، متوسط، مرتفع، الأقصى).

- اضغط على زر تشغيل/إطفاء (START/STOP) من أجل تنشيط وضع الشواية.

برامج الطهي المعدة مسبقاً

يعرض الجدول التالي برامج الطهي المعدة مسبقاً والموجودة على الشاشة التي تعمل باللمس.

يمثل كل رمز برنامج طهي مُعد مسبقاً. البرنامج مضبوط مسبقاً على درجة الحرارة ومدة الطهي الموصى بها بناءً على نوع الطعام. تعد مدة الطهي تقديرية، أي تعتمد أيضاً على سمك وكمية المكونات المستخدمة.

البرنامج	المدة		درجة الحرارة (منوية)		الملحق
	الوضع الافتراضي	الفصل الزمني	الوضع الافتراضي	الفصل الزمني	
Air crisp 	قلي مقرمش بالهواء	18 دقيقة	205	50-230	سلة مثقوبة
Dehydrate 	التجفيف	6 ساعات	50	50-90	سلة مثقوبة
Pizza 	بيتزا	25 دقيقة	195	50-205	سلة مثقوبة لوح مضاد للالتصاق
Reheat 	التسخين	10 دقائق	205	50-230	سلة مثقوبة لوح مضاد للالتصاق
Bake 	حلويات/فرن	25 دقيقة	175	50-205	سلة مثقوبة
Roast 	شوي	25 دقيقة	205	50-220	سلة مثقوبة
Power 	الشواية	20 دقيقة	205 (مرتفع)	150 (منخفض) 175 (متوسط) 205 (مرتفع) 230 (الأقصى)	لوح مضاد للالتصاق
Manual 	يدوي	1	50	50-230	سلة مثقوبة لوح مضاد للالتصاق

قبل إدخال اللوح المضاد للالتصاق ⑪ أو السلة المثقوبة ⑫، يجب إدخال إناء الطهي ⑩ في مقصورة الطهي.

يمكن الطهي في إناء الطهي مباشرة، خصوصاً الأطعمة الأكثر سيولة.

ضبط وحدة القياس

يُتيح الجهاز اختيار وحدة قياس درجة الحرارة من بين درجة فهرنهايت ودرجة مئوية. وحدة القياس بدرجة الحرارة المنوية تكون نشطة افتراضياً.

في وضع الاستعداد أو أثناء طهي الأطعمة:

- 1 اضغط في نفس الوقت على السهم الأيمن بزرّي ضبط درجة حرارة الطهي (◀▶) وزر التسخين (Reheat) (⏮).
- 2 اختر وحدة قياس درجة الحرارة بين فهرنهايت ودرجة مئوية. سيتم تأكيد الاختيار في غضون 3 ثوانٍ. كرر الإجراء لتعديل الضبط.

وظيفة التسخين المسبق

هذا الجهاز مزود بوظيفة التسخين المسبق.

- 1 اختر برنامج الطهي المضبوط مسبقاً.
- عند الرغبة، يمكن تعديل درجة الحرارة يدوياً.
- 2 اضغط على زر تشغيل/إيقاف (START STOP). سيضيء المؤشر الضوئي للتسخين المسبق (Preheat) (⏮) وستبدأ مرحلة التسخين المسبق للجهاز. تستمر وظيفة التسخين المسبق لمدة 5 دقائق تقريباً، وذلك بناءً على درجة الحرارة المُختارة. مدة وظيفة التسخين المسبق ودرجة حرارتها يكونان مضبوطين ولا يمكن تعديلهما. إن لم تكن وظيفة التسخين المسبق ضرورية، فاضغط مجدداً على زر برنامج الطهي المطلوب والمضبوط مسبقاً. عندها يتم إلغاء وظيفة التسخين المسبق وسيضيء المؤشر الضوئي لإضافة الطعام (Add food) (⏭).

البرنامج	تسخين مسبق
Air crisp قلي مقرمش بالهواء	نعم
Dehydrate التجفيف	لا
Pizza بيتزا	نعم
Reheat التسخين	لا
Bake حلويات/فرن	نعم
Roast شوي	نعم
Power شواية	نعم
Manual يدوي	نعم

مفاتيح الوظائف		
الوصف	الزر	
يسمح بتشغيل الجهاز أو إيقاف تشغيله.	زر التشغيل/إيقاف التشغيل	⏻
يسمح بضبط مدة الطهي يدوياً. اضغط على السهمين لزيادة مدة الطهي أو لتقليلها.	زرا ضبط مدة الطهي	⏮ ⏭
يسمح بضبط درجة حرارة الطهي يدوياً. اضغط على السهمين لزيادة درجة الحرارة الطهي أو لتقليلها.	زرا ضبط درجة حرارة الطهي	⏮ ⏭
يتيح بدء عملية الطهي/إيقافها مؤقتاً.	زر تشغيل/إيقاف	START STOP
يُتيح الاختيار من بين 4 مستويات لدرجة الحرارة في الوضع الشواية.	زر الطاقة	Power 6

وصف المؤشرات الضوئية الموجودة على شاشة العرض

المؤشر الضوئي	الاسم	الحالة	المعنى
Preheat ⏮	المؤشر الضوئي للتسخين المسبق	مضاء	جارٍ تنفيذ التسخين المسبق للجهاز.
Add food ⏭	المؤشر الضوئي لإضافة الطعام	مضاء	يجب وضع الطعام في الملحق.
⏻ ⏮ ⏭ ⏻	المؤشر الضوئي لمستويات درجة حرارة الشواية	مضاء	يشير إلى مستوى درجة الحرارة المُختارة، لوضع الشواية، بداية من 1 إلى 4.

استخدام الجهاز

المهم

- عند أول استخدام، قد تنبعث من الجهاز رائحة خفيفة ودخان قليل: هذه ظاهرة طبيعية تماماً لأن بعض الأجزاء قد تم تشحيمها قليلاً، وبعد فترة قصيرة تختفي هذه الظاهرة. لا يؤثر ذلك على عمل الجهاز.
- يحتوي كل برنامج طهي معد مسبقاً على مدة طهي افتراضية، لكن يمكن ضبط درجة حرارة الطهي ومدته يدوياً.
- لزيادة سرعة الاختيار، استمر في الضغط على سهمي زرّي ضبط مدة الطهي (⏮ ⏭) ودرجة حرارة الطهي (◀▶).
- لإيقاف عملية الطهي يدوياً، اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل (⏻). سينطفئ الجهاز بعد بضع ثوانٍ.

المهم

- عند انتهاء عملية الطهي، يمكن إعادة استعمال الجهاز فوراً لتحضير أطعمة أخرى.

⚠️ تحذيرات السلامة أثناء الاستخدام

- يمكن استخدام الجهاز لطهي الأطعمة الصلبة. لا تستخدم الجهاز لطهي الأطعمة السائلة. إذا أضفت كمية مفرطة من السائل، فقد يتسرب ويتلف الجهاز.
- يجب عدم استعمال هذا الجهاز لأغراض تجارية أو صناعية.
- لا تصرح الشركة المصنعة بأي استخدام آخر للجهاز ولا تتحمل أي مسؤولية عن الأضرار من أي نوع الناجمة عن الاستخدام غير السليم للجهاز ذاته.
- وبالإضافة إلى ذلك، يؤدي الاستعمال غير الملائم للجهاز إلى إبطال أي شكل من أشكال الضمان.
- ضع الجهاز على مسافة لا تقل عن ١٥ سم بعيداً عن الجدران أو الأثاث أو الأجهزة الأخرى.
- لا تستخدم الجهاز دون وضع إناء الطهي في مقصورة الطهي.

- ضع المكونات دائماً في الملحقات المرفقة فقط، لكي تتجنب ملامسة الطعام للمقاومات الكهربائية.
- لا تضع كمية مبالغ فيها من الطعام المطلوب طهيها. خطر اندلاع حريق و/أو حدوث صدمة كهربائية.

- لا تملأ إناء الطهي بالزيت. خطر الحريق.
- إذا لزم الأمر لاحتياجات الطهي، أضف جرعات صغيرة من السائل. تحقق دائماً من امتصاص المكونات الصلبة للسائل قبل إضافة المزيد.
- تحقق دائماً من إدخال الملحقات بشكل صحيح في مقصورة الطهي قبل بدء تشغيل الجهاز.
- قبل تشغيل الجهاز، تأكد من خلو الملحقات ومقصورة الطهي من الأجسام الغريبة.

- ⚠️ تنبيه: سطح ساخن.
- أثناء الطهي، قد يتسرب البخار الساخن من مدخل الهواء أو من مقصورة طهي الجهاز. أبعد دائماً اليدين والوجه عن مدخل الهواء ومقصورة الطهي.
- لا تقم أبداً بإعاقة مدخل الهواء أثناء عمل الجهاز، وذلك لتجنب تلف المواد و/أو ارتفاع درجة حرارة الجهاز.
- عند فتح الباب، أو عند إخراج الملحقات من

- مقصورة الطهي، يخرج أيضاً هواء وبخار ساخن. أبعد يديك ووجهك عن مقصورة الطهي.
- لا تلمس مقصورة الطهي والملحقات والأجزاء المعدنية الداخلية للجهاز أثناء عمل الجهاز أو خلال الدقائق التي تلي إيقاف تشغيله. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الساخنة.
- أمسك دائماً المقبض لفتح باب الجهاز.
- استخدم مسكات أو قطع قماش لخلع الملحقات.
- لا تقلب الملحق رأساً على عقب عند إخراج الطعام: فقد تتسرب بقايا الزيت الساخن. خطر الإصابة بحروق.
- لا تستعمل أدوات معدنية لإخراج الطعام من الملحقات.
- تأكد من أن المكونات المطهية بالجهاز ذهبية اللون وليست سوداء أو بنية. أبعد أي بقايا محروقة عن الأطعمة.

١ وصف الجهاز

- ① مقبض
- ② باب
- ③ حماية مضادة للرداذ
- ④ مقصورة الطهي
- ⑤ شاشة تعمل باللمس
- ⑥ مدخل الهواء
- ⑦ جسم الجهاز
- ⑧ كابل الإمداد الكهربائي

وصف الملحقات

- ⑨ فرشاة التنظيف
- ⑩ إناء طهي
- ⑪ لوح مضاد للانصاق
- ⑫ سلة مثقوبة

وصف الشاشة اللمسية ②

برامج طهي مُعدة مسبقاً	
Alr crlsp	قلي مقرمش بالهواء
Dehydrate	تجفيف الأطعمة
Pizza	بيتزا
Reheat	التسخين
Bake	حلويات/فرن
Roast	شوي
Manual	يدوي

- لا تقم بتوصيل أي جهاز كهربائي آخر ذي قدرة عالية (دفايات، ومكواة، ومشعات حرارية) في نفس المأخذ الكهربائي. خطر حدوث حمل كهربائي زائد.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء توصيله بالشبكة الكهربائية.
- يجب عدم ملامسة الأجزاء الخاضعة للجهد الكهربائي للماء: خطر حدوث دائرة قصر وصدمة كهربائية أو أيهما.
- لا تغمر الجهاز، والقابس، وكابل الإمداد الكهربائي مطلقاً في الماء أو في سوائل أخرى.
- يجب عدم استخدام الجهاز بأيدي مبتللة أو حافي القدمين.
- يجب عدم ترك كابل الإمداد الكهربائي ملامساً للأجزاء الحادة أو الحواف الحادة.
- تأكد من أن كابل الإمداد الكهربائي لا يتلامس مع الأسطح الساخنة.
- لا تسحب مطلقاً كابل الإمداد الكهربائي أو الجهاز ذاته لفصل القابس عن المأخذ الكهربائي.
- في حالة عدم استخدام الجهاز، ولو لفترة قصيرة من الوقت، يجب إيقاف تشغيله وفصل كابل الإمداد الكهربائي دائماً من المأخذ الكهربائي.
- يجب استخدام الجهاز وتركه على سطح ثابت أثناء الراحة.
- لا تضع الجهاز على أسطح ساخنة جداً أو بالقرب من اللهب الحر خوفاً من تلف طبقة الطلاء الخارجي.
- لا تضع الجهاز بالقرب من مادة قابلة للاشتعال (على سبيل المثال أقمشة أو ستائر).
- لا تضع الجهاز أو الكابل الكهربائي بالقرب من أو فوق أفران كهربائية، أو مواقد غاز ساخنة، أو بالقرب من الميكروويف.
- فكّ كابل الإمداد الكهربائي بالكامل قبل استعمال الجهاز.
- يجب عدم إمداد الجهاز بالطاقة من خلال مؤقتات خارجية أو من خلال منظومات منفصلة يتم التحكم بها عن بُعد.
- لا تُدخل أدوات أو أشياء معدنية أو ورق ألومنيوم أو مواد قابلة للاشتعال (مثل الكرتون والبلاستيك) في الملحقات أو في مقصورة الطهي. خطر اندلاع حريق و/أو حدوث صدمة كهربائية.
- إذا انبعث دخان أسود من الجهاز أثناء عمله، فافصله عن مأخذ التيار الكهربائي فوراً. يرجى التوجه إلى أقرب مركز دعم فني معتمد من أجل معالجة المشكلة.
- لا تضع أبداً أشياء فوق الجهاز.
- لا تشغل الجهاز وهو فارغ.
- لا تستعمل الجهاز في الهواء الطلق.
- لا تترك الجهاز مُعرضاً للعوامل الجوية (على سبيل المثال الأمطار، الشمس).
- أمسك جسم الجهاز لرفعه.
- لا تحرك الجهاز قبل إخراج الطعام من الملحقات.
- افصل الجهاز دائماً عن مأخذ التيار الكهربائي قبل تركيب أو فك المكونات الفردية.
- ضع الجهاز في بيئة نظيفة ومضاءة بشكل كافٍ، مع مقبس كهربائي يسهل الوصول إليه.
- ضع الجهاز على سطح مستوٍ، ومستقر، ومقاوم لدرجات الحرارة العالية.
- يجب عدم استعمال الجهاز في حالة سقوطه أو في حالة وجود أضرار مرئية عليه. لا تستخدم الجهاز في حالة تلف كابل الإمداد الكهربائي أو القابس، أو إذا كان الجهاز نفسه معيباً. جميع عمليات التصليح، بما في ذلك استبدال كابل الإمداد بالطاقة، يجب أن تتم حصراً لدى أحد مراكز الدعم أو على يد فنيين معتمدين، من أجل تجنب جميع الأخطار.
- احتفظ دائماً بهذه التعليمات.

تحذيرات السلامة

اقرأ التعليمات بعناية قبل الاستعمال.

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

مشکلات	علل احتمالی	راه حل ها
دستگاه کار نمی کند.	دستگاه درست به برق وصل نشده است.	دوشاخه را به پریز زمینی متصل کنید.
	زمان سنج تنظیم نشده است.	دکمه های تنظیم زمان پخت (⏻ⓂⓂ) را فشار داده و زمان پخت را به صورت دستی تنظیم کنید. فلش دکمه های تنظیم زمان پخت (ⓂⓂⓂ) را به منظور تنظیم زمان پخت دلخواه فشار دهید.
محتویات آماده نیستند.	مقدار مواد خیلی زیاد است.	از مقدار کمتری از مواد استفاده کنید. مقادیر کم مواد غذایی به راحتی به طور یک نواخت پخته می شوند.
	دمای تنظیم شده بسیار کم است.	دکمه های تنظیم دمای پخت (⏻ⓂⓂ) را فشار داده و دمای پخت را به صورت دستی تنظیم کنید. فلش سمت راست دکمه های تنظیم دمای پخت (ⓂⓂⓂ) را به منظور تنظیم یک دمای بالاتر برای پخت فشار دهید.
	زمان پخت تنظیم شده خیلی کوتاه است.	دکمه های تنظیم زمان پخت (⏻ⓂⓂ) را فشار داده و زمان پخت را به صورت دستی تنظیم کنید. فلش دکمه های تنظیم زمان پخت (ⓂⓂⓂ) را به منظور تنظیم زمان پخت دلخواه فشار دهید.
مواد به طور مساوی پخته نشده اند.	بعضی از مواد لازم است در هنگام پخت چندین بار هم زده شوند.	مواد موجود در سطح غذا یا مواد پوشیده شده با مواد دیگر باید هنگام پخت هم زده شوند.
اسنک های سرخ شده تُرد نیست.	شما از اسنک هایی استفاده می کنید که باید به روش سنتی طبخ شوند.	از اسنک های مخصوص اجاق گاز استفاده کنید یا آن ها را قبل از قراردادن در سبد سوراخ دار روغن مالی کنید.
		صفحه نجسب را داخل سبد سوراخ دار قرار دهید تا تُردی غذا بیشتر شود.
سبد سوراخ دار را نمی توان به طور کامل در محفظه پخت قرار داد.	مقدار مواد خیلی زیاد است.	از مقدار کمتری از مواد استفاده کنید. مقادیر کم مواد غذایی به راحتی به طور یک نواخت پخته می شوند.
	لوازم جانبی درست در محفظه پخت قرار نگرفته است.	لوازم جانبی را به طور صحیح در محفظه پخت قرار دهید.
دود سفید از دستگاه بیرون می آید.	موادی که می پزید چرب تر هستند.	هنگامی که مواد چرب تر را سرخ می کنید، روغن بیشتری درون دیگ پخت رسوب می کند. روغن هنگام پخت ویز دود سفید بیشتری تولید می کند. این هیچ تأثیری در تهیه مواد اولیه یا بر روی دستگاه ندارد.
	مقداری چربی باقی مانده از پخت قبلی در لوازم جانبی وجود دارد.	دود سفید در اثر گرم شدن پیه یا روغن در لوازم جانبی ایجاد می شود. لوازم جانبی را بعد از استفاده به دقت تمیز کنید.
سیب زمینی های تازه و خلال سیب زمینی به طور مساوی سرخ نمی شوند.	شما از نوع سیب زمینی مناسب برای سرخ کردن استفاده نمی کنید.	از سیب زمینی های تازه استفاده کنید و حتماً هنگام پخت آن ها را هم بزنید.
	سیب زمینی ها را قبل از سرخ کردن بشویید و خشک کنید.	سیب زمینی ها را بشویید و تمام نشاسته ای را که روی سیب زمینی ها نشسته از بین ببرید.
سیب زمینی های تازه و خلالی که از سرخ کن خارج می کنم، تُرد نیستند.	تُرد بودن سیب زمینی های سرخ شده به مقدار آب موجود در سیب زمینی و همچنین به مقدار روغن موجود در سرخ کن بستگی دارد.	قبل از اضافه کردن روغن حتماً آب قسمت های خارجی سیب زمینی را بگیرید.
		سیب زمینی ها را در قطعات کوچک تر خرد کنید تا تُرد شوند.
		برای افزایش تُردی کمی روغن اضافه کنید.
		سبد سوراخ دار را داخل محفظه پخت قرار دهید تا تُردی غذا بیشتر شود.
E1	دستگاه صدمه دیده است.	با یک مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید.
E2		
E3		

مراقبت

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



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

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

عیب‌زدایی

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

تمیزکردن دستگاه

- قسمت‌های ثابت دستگاه را با یک پارچه مرطوب غیرساینده تمیز کنید تا پوشش دستگاه آسیب نبیند. برای خشک‌کردن از یک پارچه خشک استفاده کنید.
- محفظه پخت دستگاه ④ را با پارچه غیرساینده آغشته به آب گرم تمیز کنید. برای خشک‌کردن از یک پارچه خشک استفاده کنید.
- مقاومت‌ها را با یک پارچه خشک تمیز کنید تا باقی‌مانده مواد غذایی از بین بروند.

تمیزکردن قطعات

مهم

- صفحه نجسب و سبد از مواد نجسب ساخته شده‌اند؛ هرگونه کدری و علایمی که ممکن است بعد از استفاده طولانی‌مدت بر سطح آن‌ها ظاهر شود، طبیعی است و بر پخت و طعم غذا تأثیر نمی‌گذارد.
- صفحه نجسب و سبد سوراخ‌دار را می‌توان در ماشین ظرف‌شویی شست‌وشو داد. برای افزایش طول عمر پوشش نجسب، شست‌وشوی دستی صفحه نجسب ⑪ و سبد سوراخ‌دار ⑫ توصیه می‌شود. از مایع ظرف‌شویی معمولی و یک اسفنج نرم و غیرساینده استفاده کنید. از برس تمیزکننده ارائه‌شده برای پاک کردن بقایای مواد غذایی استفاده کنید.

خدمات و حمایت از مشتری

اسپرینگ رول	 Air crisp	۱۵ - ۱۰ دقیقه	۲۰۰ درجه
کوفته قفلی	 Roast	۱۰ - ۸ دقیقه	۱۸۰ درجه
پیتزا	 Pizza	۱۸ - ۱۵ دقیقه	۰۱۹۵
اسکمپی	 Air crisp	۱۲ - ۱۰ دقیقه	۱۶۰ درجه
مافین	 Bake	۱۰ دقیقه	۰۱۷۰-۱۶۰
کیک	 Bake	۳۰ - ۲۰ دقیقه	۱۶۰ درجه
سبزیجات	 Air crisp	۱۸ - ۱۵ دقیقه	۱۸۰ درجه

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

سطح ماکزیم (C 230°)	سطح بالا (C ۲۰۵)	سطح متوسط (C 175°)	سطح پایین (C 150°)
سبزیجات	استیک	گوشت منجمد	سوسیس
ماهی منجمد	بال جوجه	گوشت طعم‌دار شده	بیکن
همبرگر	جوجه کامل	ماهی تازه	
کباب سیخی	سوسیس وینی		

⚠ هشدارهای ایمنی هنگام تمیزکردن و

عملکرد آبگیری

Dehydrate

عملکرد آبگیری () اجازه می‌دهد تا به‌طور موثر مواد غذایی را برای ذخیره‌سازی بهینه خشک کنید. هوای گرم آزادانه در داخل دستگاه گردش می‌کند و غذاها را به‌طور یکنواخت خشک می‌کند و در عین حال اتلاف ویتامین‌های سالم را به حداقل می‌رساند.

از این عملکرد می‌توان برای لذت‌بردن از میوه‌ها، سبزیجات و قارچ‌ها یا خشک‌کردن گل‌ها و گیاهان استفاده کرد.

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

زمان	دما	غذا
از ۵ تا ۲۰/۱۵ ساعت	۵۰ درجه سانتی‌گراد	گیاهان
	۵۵-۵۰ درجه سانتی‌گراد	سبزیجات
	۶۰-۵۵ درجه سانتی‌گراد	میوه
از ۲ تا ۸ ساعت	۷۰-۶۵ درجه سانتی‌گراد	ماهی/گوشت

زمان‌سنج می‌تواند تا ۲۴ ساعت تنظیم شود. اگر آبگیری مستلزم زمان بیشتری است، دستگاه را بار دیگر در پایان زمان تنظیم‌شده تنظیم کنید.

جدول نشان‌گر غذا در حالت گریل

برنامه‌های پخت پیش‌تنظیم

جدول زیر برنامه‌های از پیش تنظیم شده موجود در صفحه نمایش لمسی را نشان می‌دهد. هر نماد با یک برنامه آشپزی 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.

برنامه	زمان		دما (درجه سانتی‌گراد)		لوازم جانبی
	پیش فرض	فاصله	پیش فرض	فاصله	
Air crisp 	هواپز تردکننده	18 دقیقه	1-60 دقیقه	205	سبدهای سوراخدار
Dehydrate 	آبگیری	6 ساعت	30 دقیقه-24 ساعت	50	سبدهای سوراخدار
Pizza 	پیتزا	25 دقیقه	1-90 دقیقه	195	سبدهای سوراخدار صفحه نجسب
Reheat 	سیستم گرمایش	10 دقیقه	1-60 دقیقه	205	سبدهای سوراخدار صفحه نجسب
Bake 	کیک/فر	25 دقیقه	1 دقیقه-2 ساعت	175	سبدهای سوراخدار
Roast 	کباب کردن	25 دقیقه	1 دقیقه-4 ساعت	205	سبدهای سوراخدار
Power 	گریل	20 دقیقه	1-60 دقیقه	150 (پایین) 175 (متوسط) 205 (بالا) 230 (ماکزیمم)	صفحه نجسب
Manual 	کتابچه راهنما	1	1 دقیقه-6 ساعت	50	سبدهای سوراخدار صفحه نجسب

قبل از قرار دادن بشقاب نجسب ⑪ یا سبدهای سوراخدار ⑫، ظرف پخت ⑩ را داخل محفظه پخت قرار دهید. به‌ویژه غذاهای مایع را می‌توان مستقیماً در دیگ پخت طبخ کرد.

جدول نشان‌گر غذا در حالت سرخ کردن با هوا

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

غذا	برنامه	زمان	دما (درجه سانتی‌گراد)
چیپس (منجمد)	Air crisp 	۲۰ - ۱۵ دقیقه	۲۰۵
چیپس (تازه)	Air crisp 	۲۰ تا ۳۰ دقیقه بسته به نحوه برش سیبزمینی	۱۸۰ درجه ۲۰۵
سبزیجات سرخ شده	Air crisp 	۱۵ - ۱۰ دقیقه	۲۰۵
کراکت	Air crisp 	۱۵ - ۱۲ دقیقه	۱۹۰ درجه
ناگت مرغ	Air crisp 	۱۰ دقیقه	۲۰۵
ماهی سرخ شده	Air crisp 	۱۸ دقیقه	۲۰۵
پای مرغ	Roast 	۳۰ - ۲۵ دقیقه	۱۹۰ درجه

عملکرد پیش گرم کردن

این دستگاه دارای عملکرد پیش گرم کردن است.

۱ برنامه پخت از پیش تنظیم شده را انتخاب کنید.

- در صورت تمایل، دما را به صورت دستی تغییر دهید.

۲ دکمه START STOP را فشار دهید (START STOP). چراغ نشانگر پیش گرم کردن (Preheat) روشن شده و مرحله پیش گرمایش دستگاه شروع می شود.

عملکرد پیش گرم کردن بسته به دمای انتخابی حدود 5 دقیقه باقی می ماند. زمان و دمای عملکرد پیش گرم کردن تنظیم شده است و قابل تغییر نیست.

اگر عملکرد پیش گرم کردن مورد نیاز نیست، دکمه برنامه

پخت از پیش تنظیم شده دلخواه را دوباره فشار دهید. عملکرد

پیش گرم کردن لغو شده و چراغ نشانگر افزودن غذا (Add food) روشن می شود.

حالت آماده باش

این دستگاه دارای حالت آماده باش است.

دستگاه در حالت آماده باش قرار می گیرد:

- چنانچه به مدت بیش از ۱ دقیقه تعاملی با صفحه نمایش لمسی ⑤ نداشته باشید.

- اگر برنامه پخت از پیش تنظیم شده را قطع کنید و بیش از ۵ دقیقه با صفحه نمایش لمسی تعامل نداشته باشید.

حالت گریل

حالت گریل برای کباب کردن گوشت، ماهی و سبزیجات ایده آل است.

برای حالت گریل، از بشقاب نچسب ⑪ استفاده کنید.

- برای انتخاب بین ۴ سطح دمای حالت GRILL (کم، متوسط، زیاد، حداکثر) دکمه POWER (Power) را فشار دهید.

- دکمه START/STOP (START STOP) را فشار دهید تا حالت گریل فعال شود.

همچنین، دکمه های تنظیم دمای پخت را فشار دهید تا دمای پخت حالت گریل (کم، متوسط، زیاد، حداکثر) را به صورت دستی تنظیم کنید.

هنگام پخت و پز در حالت گریل، دود داخل دستگاه باقی می ماند.

حالت سرخ کردن با هوا

حالت سرخ کردن با هوا برای پخت سالم تر بدون از بین بردن طعم و تردی غذاهای سرخ شده ایده آل است. گردش هوای گرم اجازه می دهد تا غذا به طور یکنواخت پخته شود.

حالت سرخ کردن با هوای دستگاه شامل 6 برنامه پخت

از پیش تنظیم شده است: ترد کردن با هوا، خشک کردن، پیتزا، گرم کردن، کیک/فر، کباب کردن.

از سبب سوراخ دار ⑫ برای حالت سرخ کردن با هوا استفاده کنید.

برنامه		پیش گرم کردن
Air crisp	هواپز تردکننده	بله
Dehydrate	آب گیری	خیر
Pizza	پیتزا	بله
Reheat	سیستم گرمایش	خیر
Bake	کیک/فر	بله
Roast	کباب کردن	بله
Power	گریل	بله
Manual	کتابچه راهنما	بله

توصیف صفحه نمایش لمسی 2

شرح چراغ‌های نشان‌گر روی نمایشگر

لامپ نشانگر	نام	وضعیت	معنی
Preheat 	چراغ نشان‌گر پیش‌گرمایش	روشن	پیش‌گرم کردن دستگاه در حال انجام است.
Add food 	افزودن چراغ نشان‌گر غذا	روشن	غذا را به داخل لوازم جانبی اضافه کنید.
⏻ ⏻ ⏻ ⏻⏻	چراغ نشان‌گر سطح دمای گریل	روشن	سطح دمای انتخاب‌شده حالت گریل را از ۱ تا ۴، نشان می‌دهد.

نحوه راه‌اندازی دستگاه

مهم

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

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

برای افزایش سرعت انتخاب، فلش دکمه‌های تنظیم زمان (◀▶) و دما (⬇⬆⬇) را فشار دهید و نگه دارید.

- برای متوقف کردن دستی فرآیند پخت، دکمه روشن/خاموش را فشار دهید (⏻). پس از چند ثانیه، دستگاه خاموش می‌شود.

مهم

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

تنظیم واحد اندازه‌گیری

دستگاه این امکان را به شما می‌دهد تا واحد اندازه‌گیری دما را بین درجه فارنهایت و درجه سانتی‌گراد انتخاب کنید. واحد اندازه‌گیری در درجه سانتی‌گراد به‌طور پیش‌فرض فعال است. وقتی دستگاه در حالت آماده باش قرار می‌گیرد، یا در زمان پخت غذا:

- ۱ فلش سمت راست دکمه‌های تنظیم دمای پخت (⬆⬇⬆) و دکمه گرمایش (⏻) را به‌طور همزمان فشار دهید.
 - ۲ واحد اندازه‌گیری دما را بین درجه فارنهایت و درجه سانتی‌گراد انتخاب کنید. انتخاب در ۳ ثانیه تأیید می‌شود.
- این روند را تکرار کنید و تنظیمات را تغییر دهید.

برنامه‌های پخت از پیش‌تنظیم‌شده		
Alr crisp 	هواپز تردکننده	
Dehydrate 	آبگیری غذا	
Pizza 	پیتزا	
Reheat 	سیستم گرمایش	
Bake 	کیک/فر	
Roast 	کباب‌کردن	
Manual 	کتابچه راهنما	
دکمه‌های عملکرد		
دکمه	توصیف	
	دکمه روشن/خاموش	به کاربر اجازه می‌دهد دستگاه را روشن یا خاموش کند.
◀ ▶	دکمه‌های تنظیم زمان پخت	به کاربر امکان می‌دهد تا زمان پخت را به‌صورت دستی تنظیم کند. برای افزایش یا کاهش زمان پخت فلش‌ها را فشار دهید.
⬆ ⬇ ▶	دکمه‌های تنظیم درجه حرارت پخت	به کاربر اجازه می‌دهد تا دمای پخت را به‌صورت دستی تنظیم کند. برای افزایش یا کاهش دمای پخت فلش‌ها را فشار دهید.
	دکمه START/STOP	به کاربر اجازه می‌دهد تا فرآیند پخت را شروع/متوقف کند.
Power ⏻	دکمه POWER	به کاربر اجازه می‌دهد تا سطح دمای حالت گریل را انتخاب کند.

⚠ هشدارهای ایمنی حین استفاده

- از این دستگاه می‌توان برای پخت غذاهای جامد استفاده کرد. از دستگاه برای پخت غذاهای مایع استفاده نکنید. اگر مقدار زیادی مایع اضافه شود، ممکن است سرریز شده و به دستگاه آسیب برساند.
- از این دستگاه نباید برای مقاصد تجاری و صنعتی استفاده شود.
- هر نوع استفاده دیگر از این دستگاه مدنظر سازنده نیست و هیچ‌گونه مسئولیتی در قبال هیچ‌یک از خسارت‌های ناشی از استفاده نادرست از دستگاه را نمی‌پذیرد.
- استفاده نادرست همچنین باعث ابطال هر نوع ضمانت می‌شود.
- دستگاه را در فاصله حداقل ۱۵ سانتی‌متری از دیوارها، مبلمان یا سایر وسایل قرار دهید.
- هرگز بدون قرار دادن سبد در محفظه پخت از دستگاه استفاده نکنید.
- مواد را فقط درون لوازم جانبی قرار دهید تا از تماس غذا با مقاومت الکتریکی جلوگیری شود.
- مقدار زیادی از غذا را برای پخت وارد نکنید.
- خطر آتش‌سوزی و/یا شوک الکتریکی.
- دیگ پخت را از روغن پر نکنید. خطر آتش.
- اگر افزودن مایعات برای پخت غذا ضروری است، مقادیر کمی از مایعات را بیافزایید. پیش از افزودن مایع بیشتر اطمینان حاصل کنید که غذای جامد مایع قبلی را جذب کرده است.
- همیشه قبل از راه‌اندازی دستگاه اطمینان حاصل کنید که لوازم جانبی درست در محفظه پخت قرار گرفته‌اند.
- قبل از راه‌اندازی دستگاه، بررسی کنید که لوازم جانبی و محفظه پخت عاری از اشیای خارجی باشند.

⚠ هشدار: سطح داغ.

- ممکن است در حین پخت بخار داغ از دریچه هوا یا محفظه پخت دستگاه خارج شود. دست و صورت خود را از دریچه هوا و محفظه پخت دور نگه دارید.

- ورودی هوا را هنگامی که دستگاه در حال کار است، مسدود نکنید تا دستگاه دچار صدمه فیزیکی نشود و داغ نکند.
- هنگامی که در را باز می‌کنید یا لوازم جانبی را از محفظه پخت خارج می‌کنید، هوا و بخار داغ نیز خارج می‌شود. دست و صورت خود را از محفظه پخت دور نگه دارید.
- هنگامی که دستگاه کار می‌کند یا تا چند دقیقه بعد از خاموش‌شدن دستگاه، به محفظه پخت، لوازم جانبی و قطعات فلزی داخلی دستگاه دست نزنید. منتظر بمانید تا قطعات داغ خنک شوند.
- برای بازکردن در دستگاه همیشه از دسته آن بگیرید.
- برای برداشتن لوازم جانبی از دستگیره یا دستمال حوله‌ای استفاده کنید.
- هنگام خارج کردن غذا لوازم جانبی را وارونه نکنید: ممکن است باقی‌مانده روغن داغ از سبد به بیرون نشت کند. خطر سوختگی.
- از ابزار فلزی برای خارج کردن غذا از لوازم جانبی استفاده نکنید.
- اطمینان حاصل کنید که مواد پخته‌شده با دستگاه قهوه‌ای طلایی‌اند و سیاه یا تیره نیستند.
- قسمت‌های سوخته احتمالی را از مواد جدا کنید.

توصیف دستگاه ①

- | | |
|------------------------|-------------------|
| ① دسته | ⑤ صفحه نمایش لمسی |
| ② درب | ⑥ دریچه هوا |
| ③ محافظت در برابر پاشش | ⑦ بدنه دستگاه |
| ④ محفظه پخت | ⑧ سیم برق |

توصیف لوازم جانبی

- | | |
|-----------------|-----------------|
| ⑨ برس تمیزکننده | ⑪ صفحه نجسب |
| ⑩ دیگ پخت | ⑫ سبد سوراخ‌دار |

- هرگز قسمت‌های دارای جریان الکتریکی را در تماس با آب قرار ندهید: ممکن است اتصال کوتاه و/یا شوک الکتریکی رخ دهد.
- هرگز بدنه دستگاه، دوشاخه و سیم برق را در آب یا مایعات دیگر غوطه‌ور نکنید.
- زمانی‌که دست‌های شما خیس یا پاهای شما برهنه هستند، از دستگاه استفاده نکنید.
- سیم برق را در معرض لبه‌های تیز یا قسمت‌های تیز قرار ندهید.
- سیم برق نباید با سطوح داغ تماس داشته باشد.
- هرگز سیم برق یا دستگاه را برای جداکردن دوشاخه از پریز، نکشید.
- اگر دستگاه حتی برای مدت کوتاهی بدون استفاده باقی بماند، آن را خاموش کرده و همیشه سیم برق را از پریز برق جدا کنید.
- دستگاه باید بر روی سطحی ثابت مورد استفاده و در حالت استراحت قرار گیرد.
- برای جلوگیری از آسیب‌دیدگی پوشش دستگاه، آن را بر روی سطوح بسیار داغ یا در نزدیکی شعله‌های باز آتش قرار ندهید.
- دستگاه را در نزدیکی مواد قابل‌اشتعال (مانند پارچه، پرده) قرار ندهید.
- دستگاه یا سیم برق را نزدیک یا بالای اجاق گازها یا مشعل‌های برقی داغ یا نزدیک اجاق میکروویو قرار ندهید.
- همیشه سیم برق را قبل از استفاده از آن کاملاً باز کنید.
- برق دستگاه نباید توسط زمان‌سنج‌های خارجی یا سیستم‌های کنترل از راه دور جداگانه تأمین شود.
- ابزار، اشیای فلزی، فویل آلومینیومی یا مواد قابل‌اشتعال (مثلاً مقوا، پلاستیک) را داخل لوازم جانبی یا محفظه پخت قرار ندهید. خطر آتش‌سوزی و/یا شوک الکتریکی.
- اگر دستگاه در حین کار دود سیاه تولید کرد، فوراً دستگاه را از پریز برق جدا کنید. برای رفع مشکل با نزدیک‌ترین مرکز خدمات فنی مجاز تماس بگیرید.
- هرگز اشیاء را روی دستگاه قرار ندهید.
- از دستگاه خالی استفاده نکنید.
- از دستگاه در فضای بیرون استفاده نکنید.
- دستگاه را در معرض عوامل جوی (مانند باران یا خورشید) قرار ندهید.
- برای بلندکردن دستگاه، آن را از بدنه بگیرید.
- دستگاه را بدون تخلیه غذا از لوازم جانبی، جابه‌جا نکنید.
- همیشه دستگاه را قبل از نصب یا بازکردن قطعات از برق بکشید.
- دستگاه را در محیطی قرار دهید که به اندازه کافی روشن و تمیز بوده و پریز برق به راحتی در دسترس باشد.
- دستگاه را بر روی سطحی صاف، ثابت و مقاوم در برابر گرما قرار دهید.
- دستگاه در صورتی‌که سقوط کرده یا آثار آسیب‌دیدگی بر آن مشهود باشد، نباید مورد استفاده قرار گیرد.
- در صورت خراب‌بودن سیم برق یا دوشاخه یا خود دستگاه، از دستگاه استفاده نکنید. کلیه تعمیرات، از جمله تعویض سیم برق، فقط باید توسط مرکز خدمات یا تکنیسین‌های مجاز انجام شود تا از بروز هرگونه خطری جلوگیری شود.
- این دستورالعمل‌ها را برای مراجعات بعدی نگهدارید.

هشدارهای ایمنی

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

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