

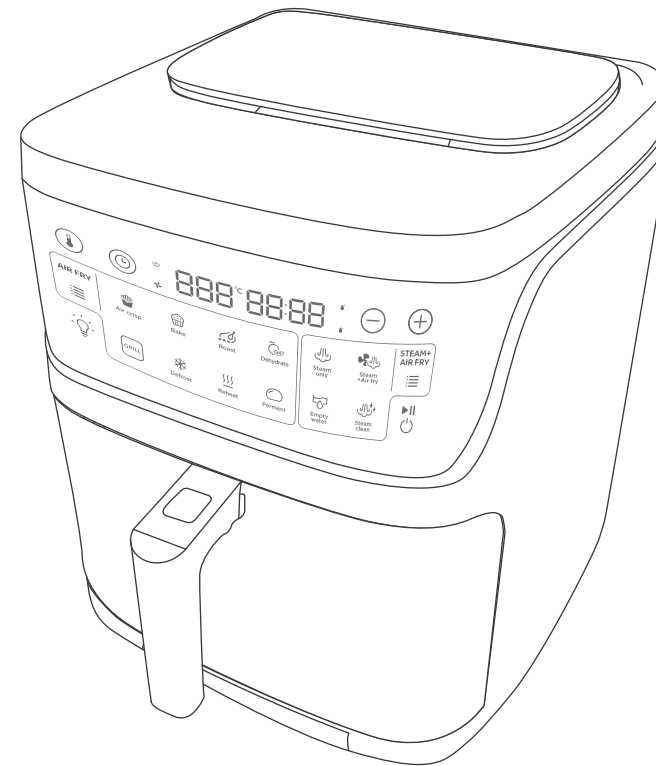
KENWOOD

Type HFS92

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

English	16 - 27
Français	28 - 40
Türkçe	41 - 52
عربي	53 - 65
فارسی	66 - 77

6385101700 - REV.1 26/11/2024

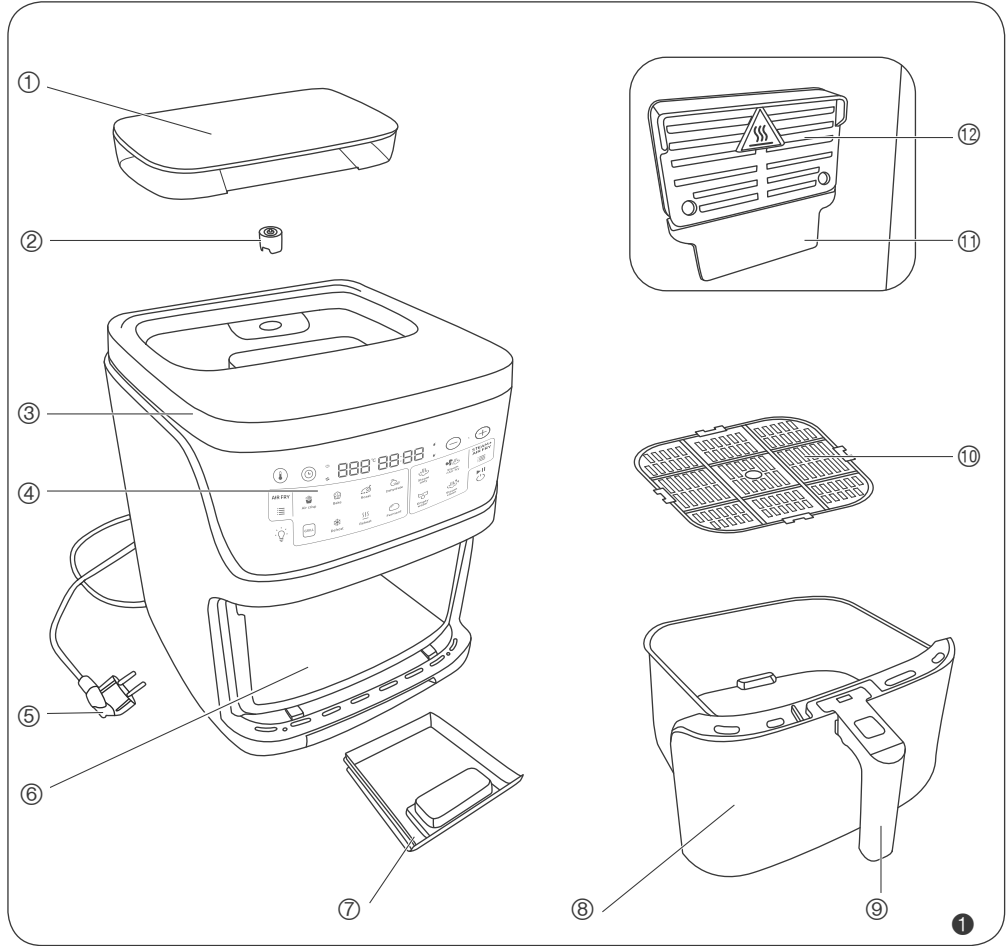


Kenwood Ltd

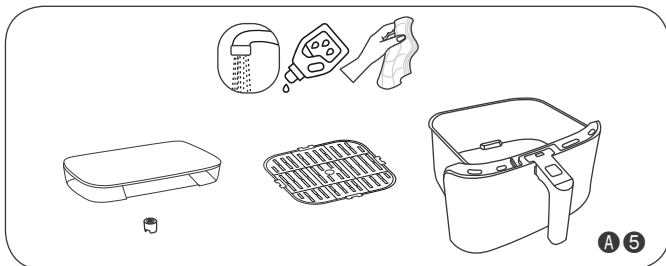
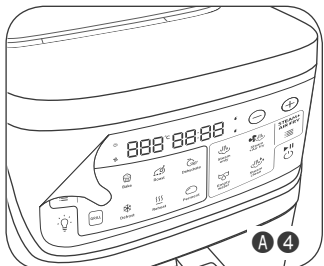
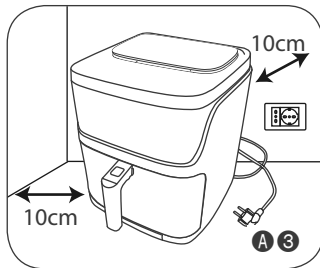
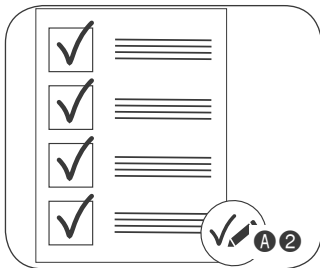
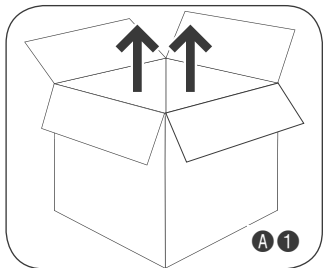
New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

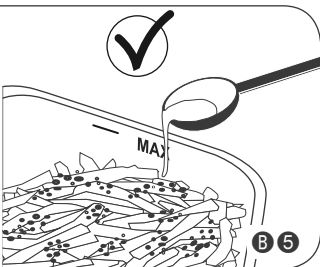
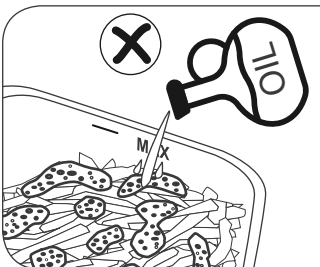
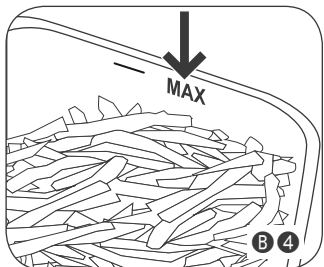
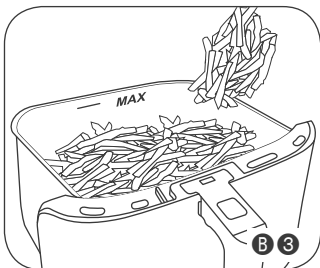
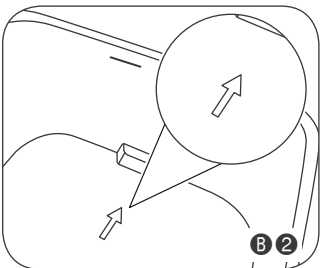
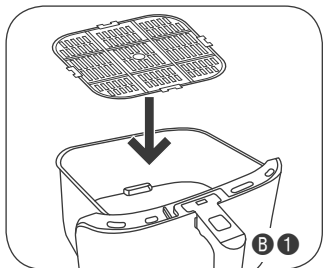
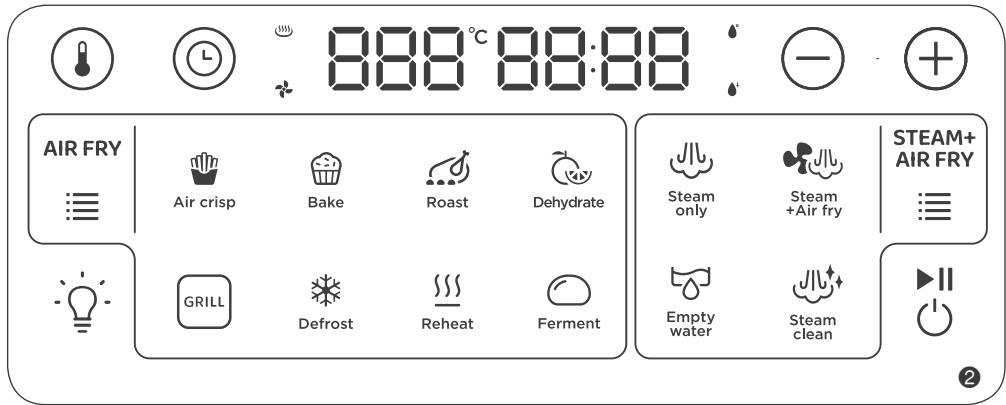
© Kenwood Ltd 2018

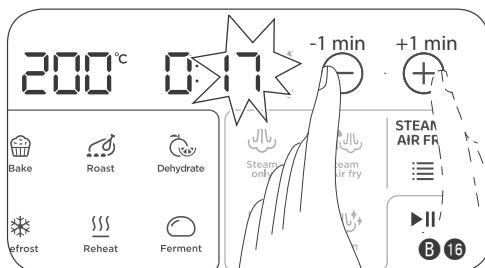
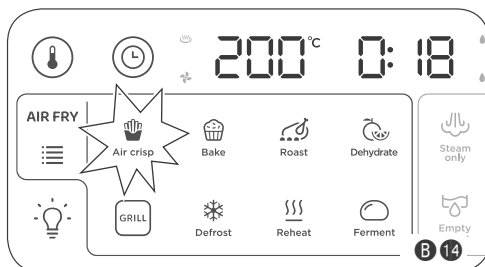
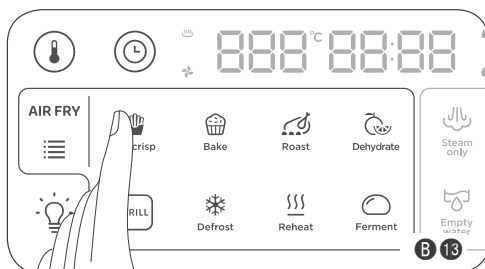
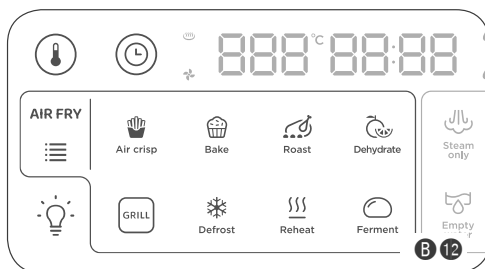
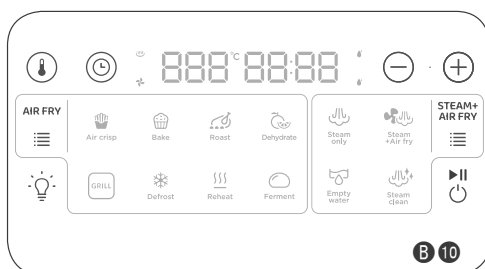
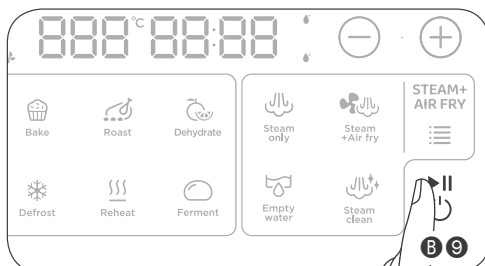
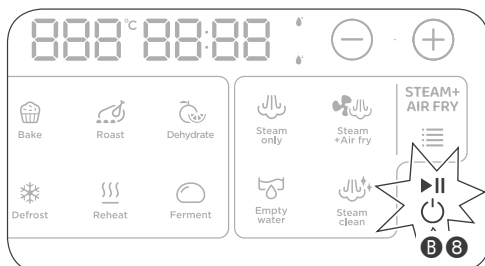
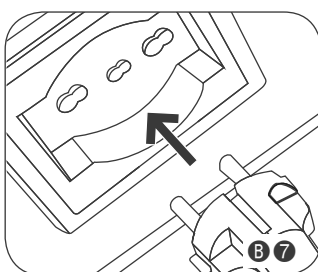
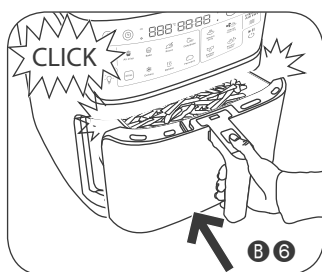


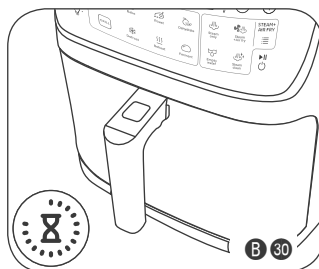
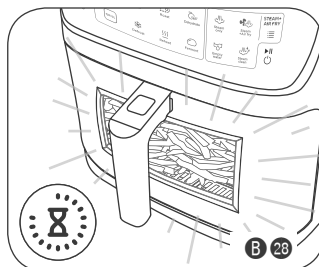
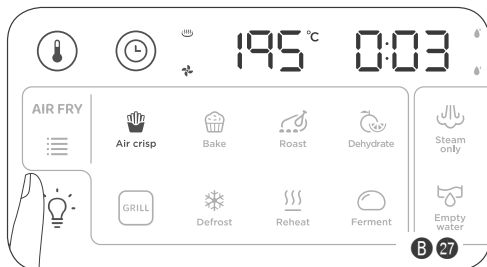
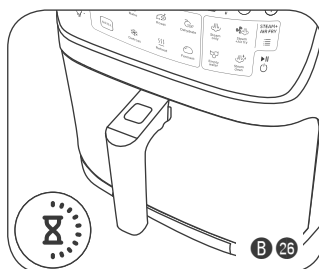
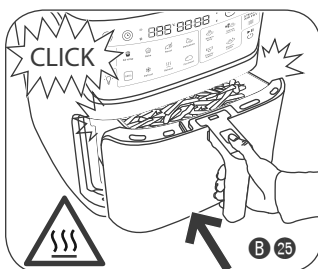
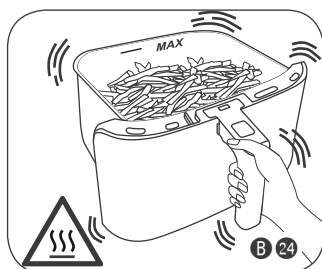
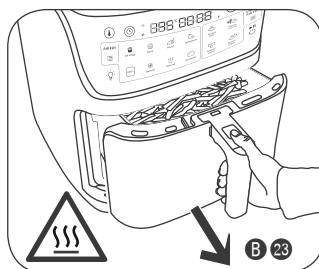
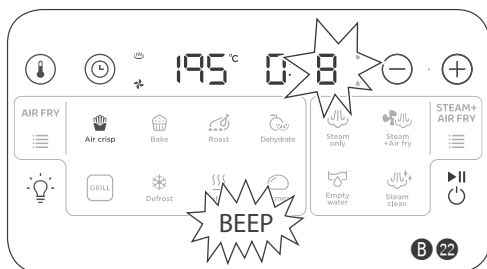
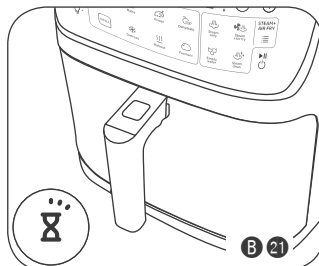
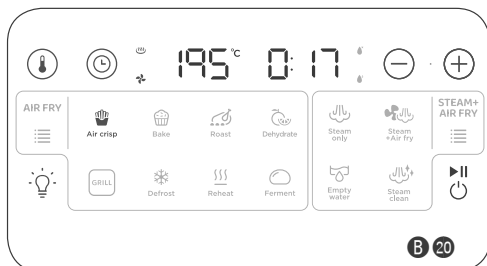
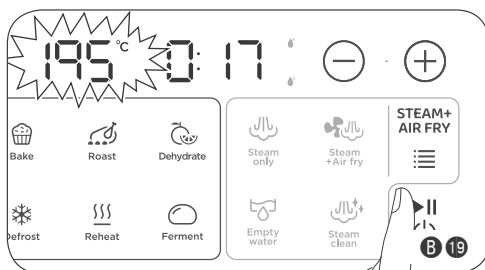
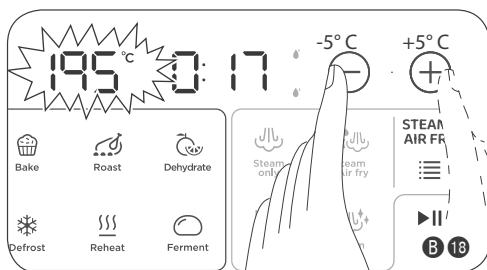
Preliminary operations | Opérations préliminaires | Hazırlık işlemleri | العمليات الأولية | عملیات مقدماتی

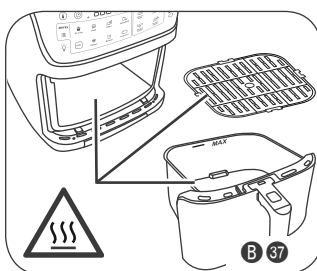
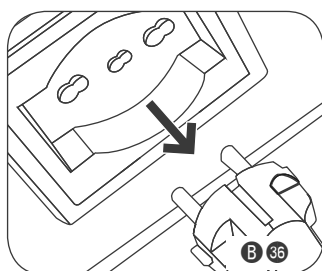
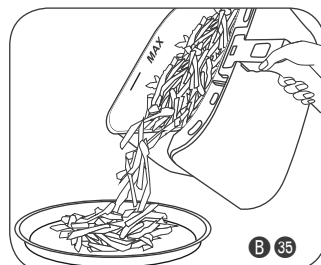
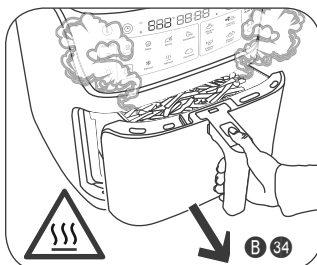
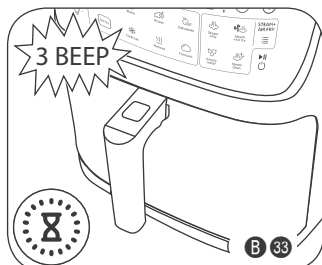
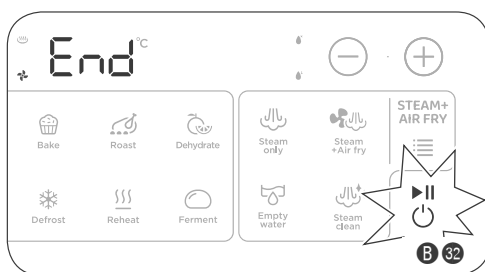
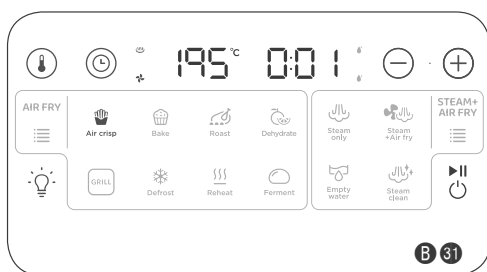


AIR FRY mode | Mode AIR FRY | AIR FRY fonksiyonu | AIR FRY حالت سرخ کردن با هوا | وضع



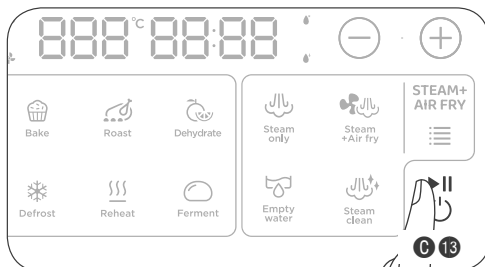
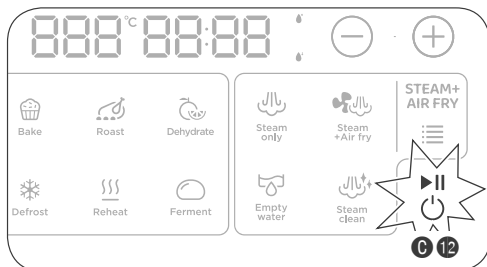
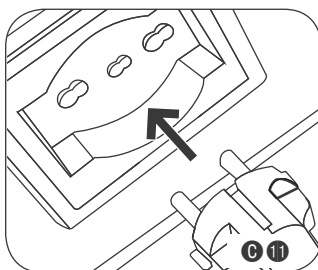
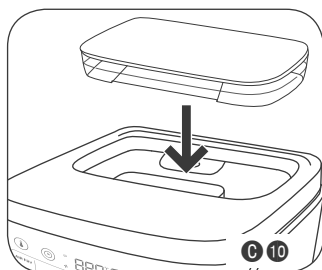
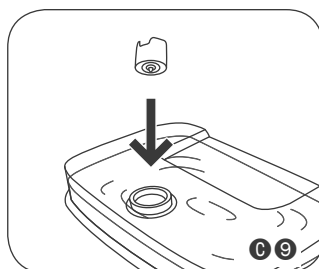
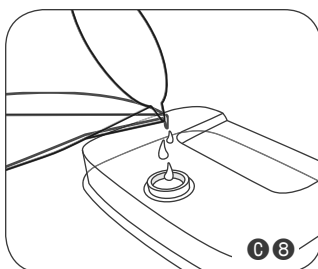
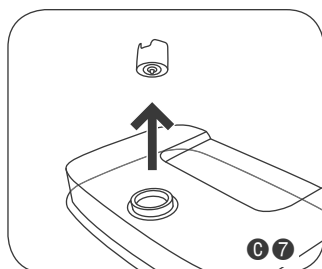
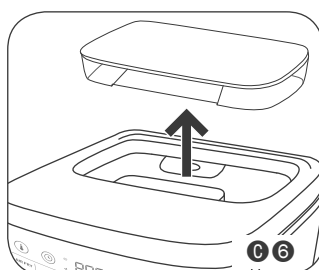
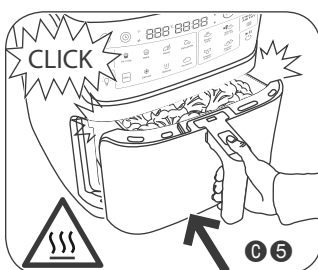
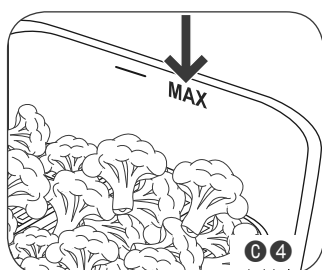
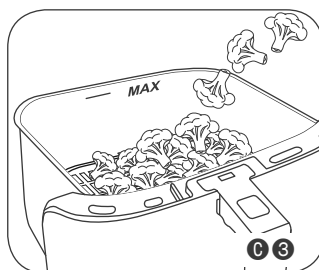
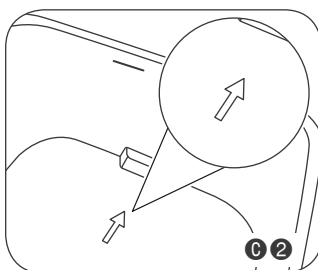
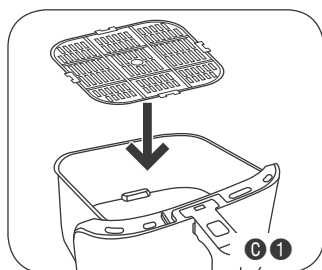


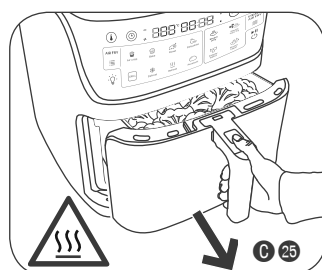
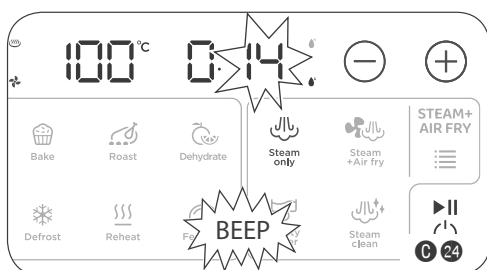
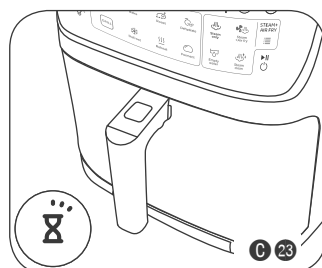
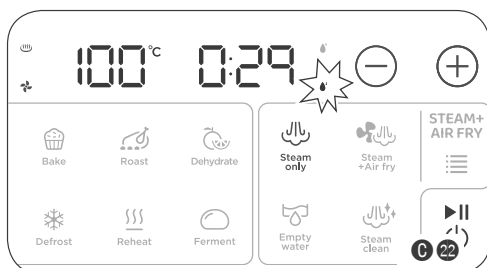
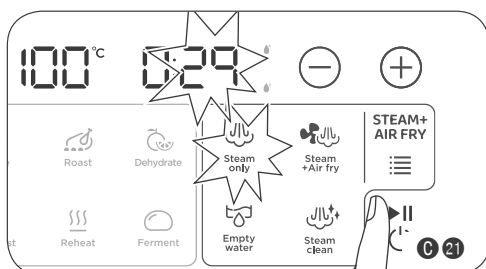
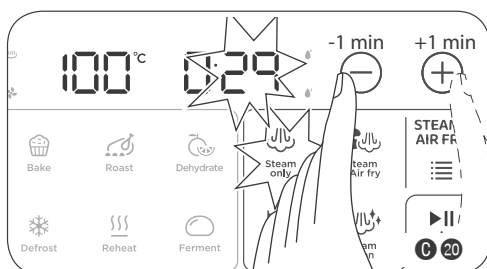
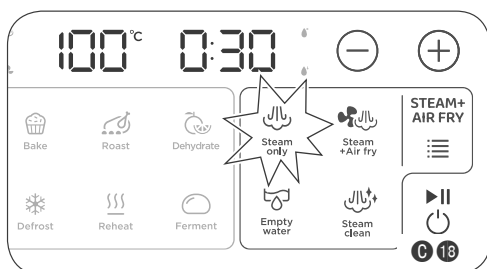
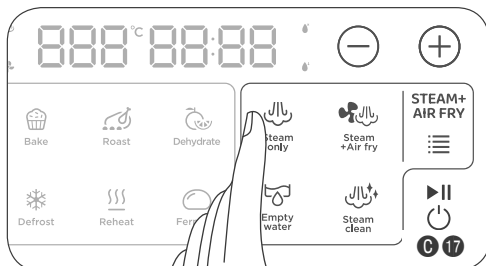
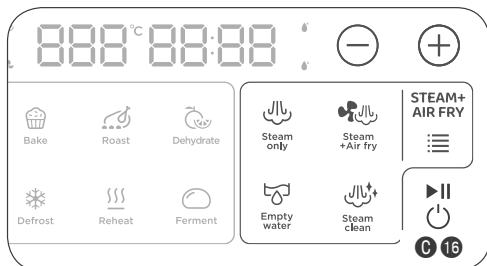
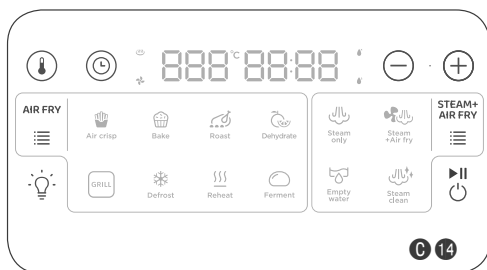


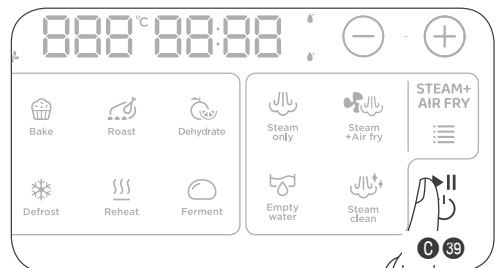
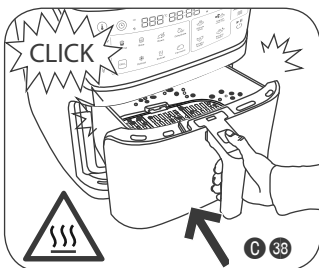
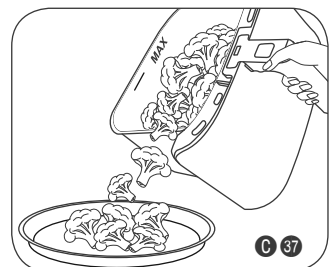
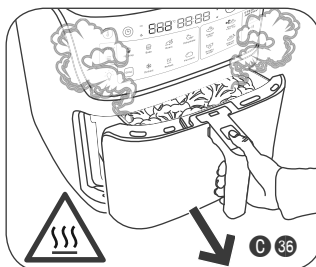
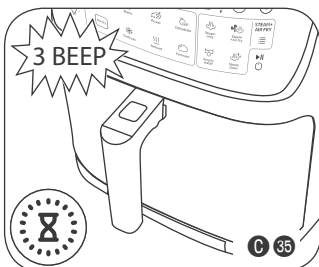
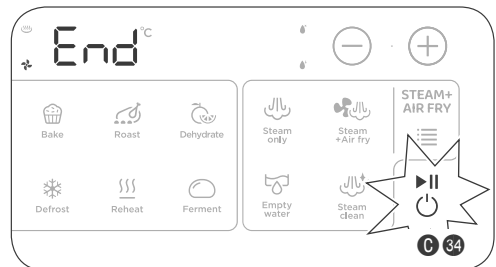
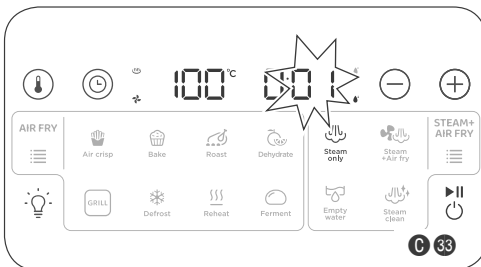
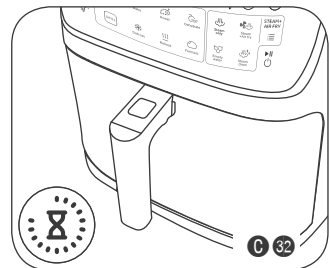
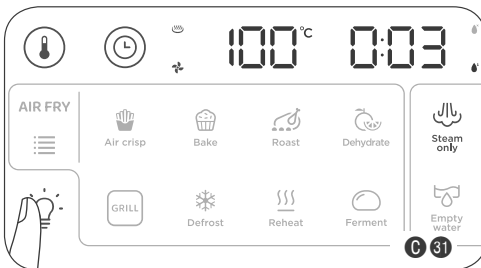
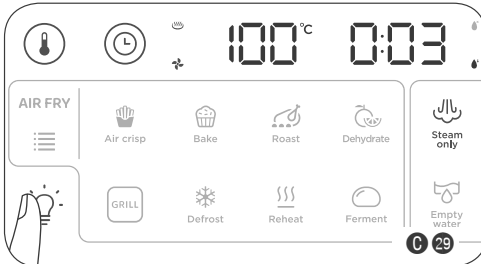
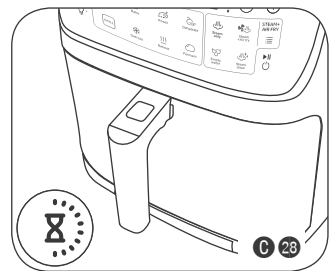
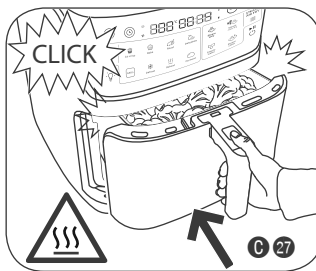
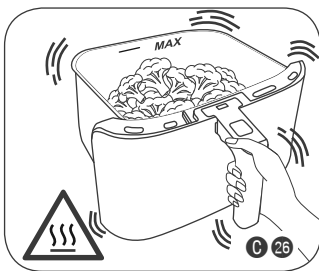


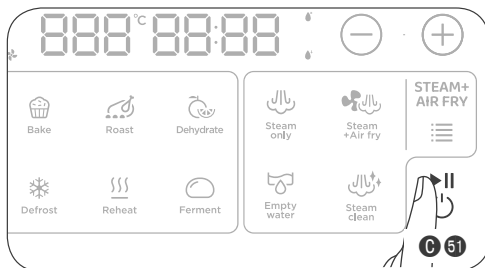
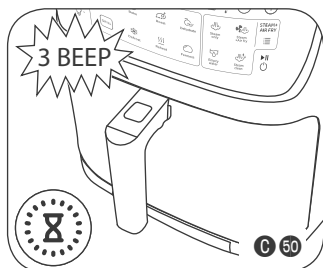
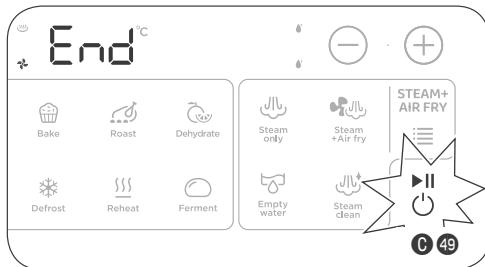
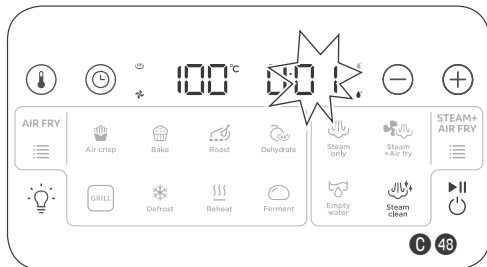
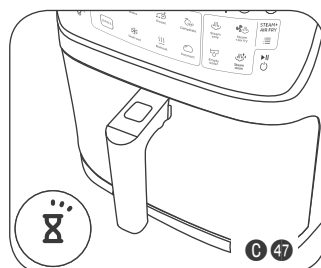
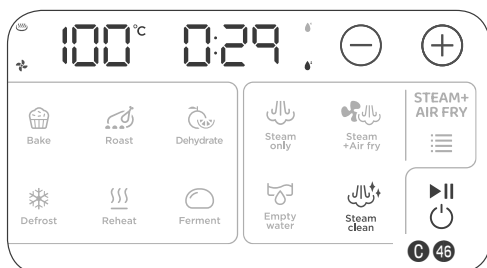
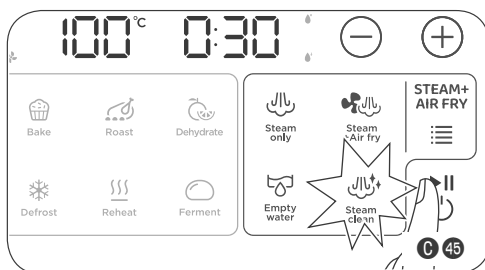
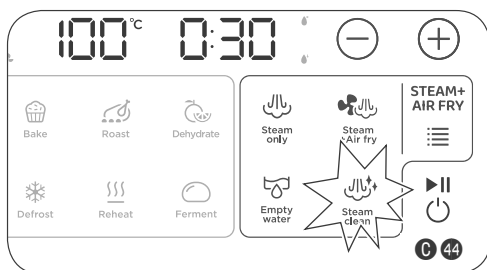
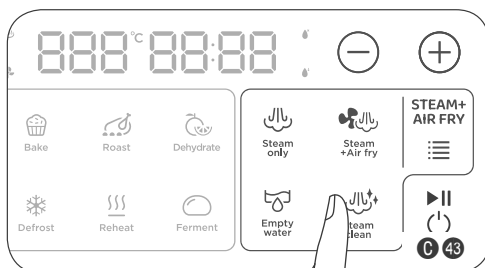
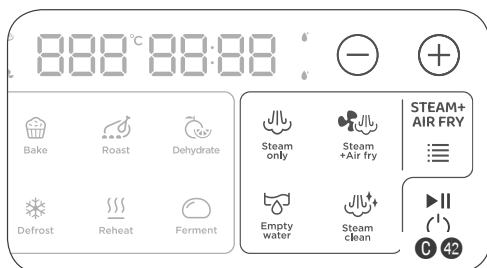
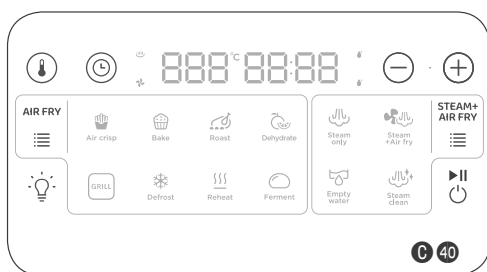


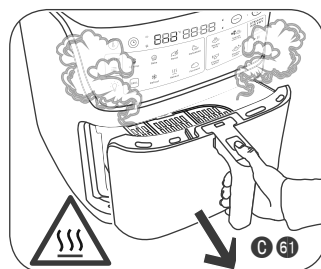
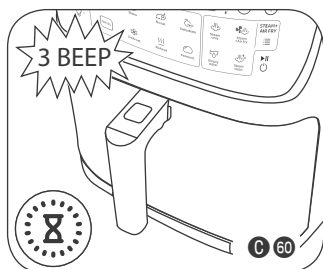
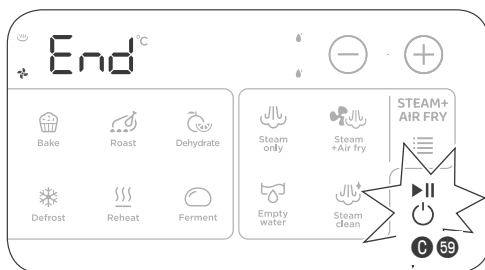
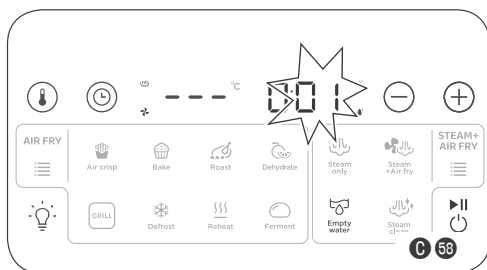
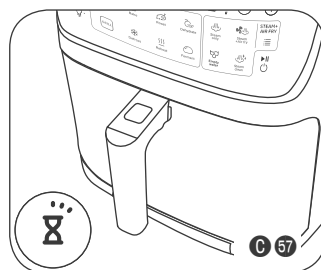
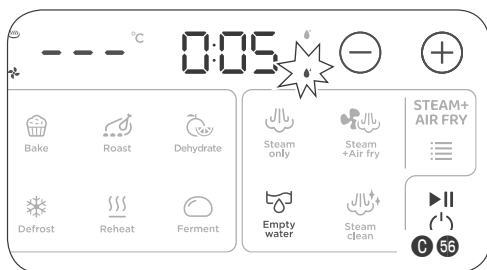
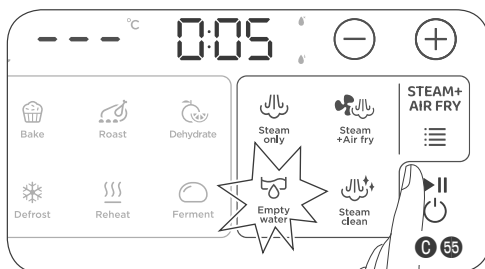
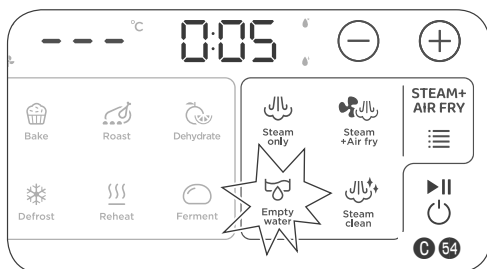
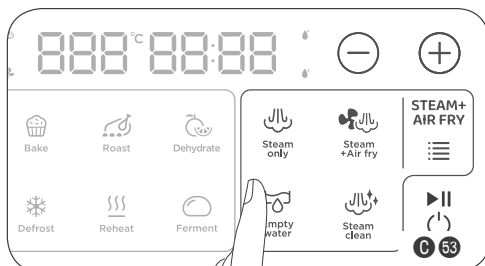
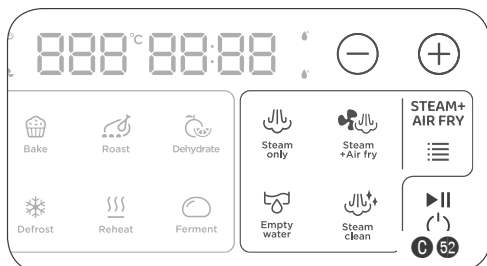
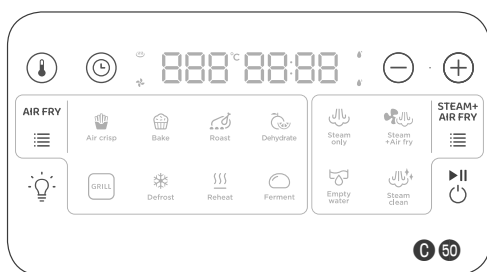
Steam only cooking 100° C | Cuisson à la vapeur pure 100° C | 100° C'de sadece buharda pişirme |
پخت فقط با بخار در ۱۰۰ درجه سانتیگراد | طهي ببخار نقي 100 درجة مئوية

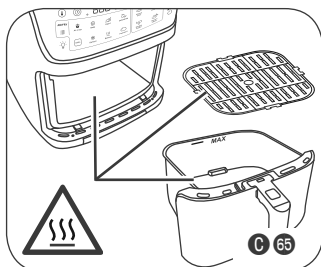
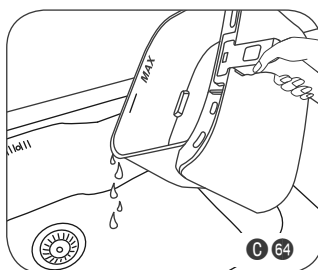
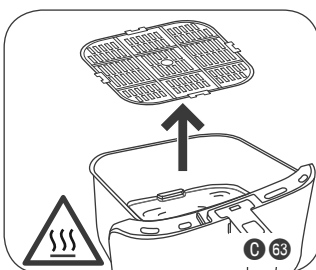
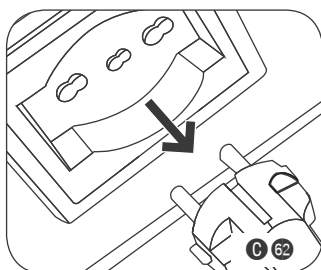




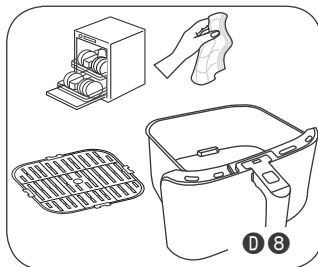
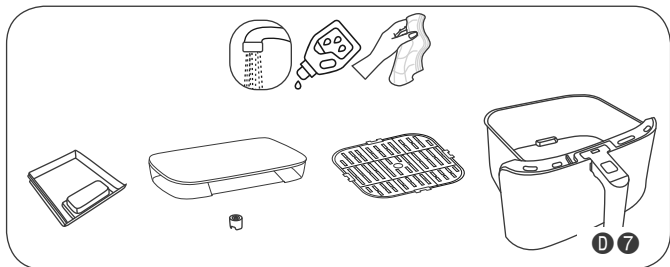
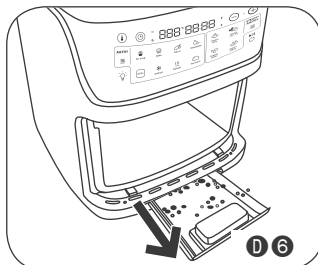
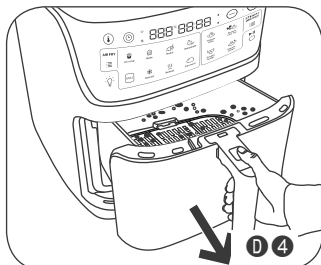
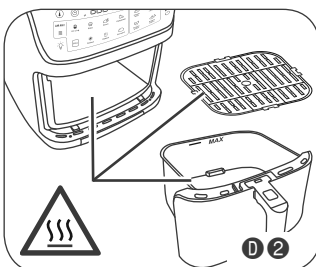
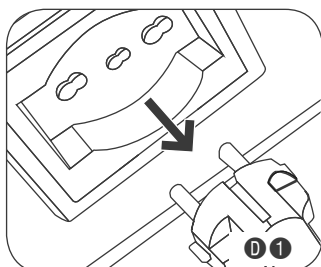








تمیز کردن و نگهداری | التنظيف والصيانة | Temizlik ve bakım | Nettoyage et entretien | Cleaning and maintenance



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.
- 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.

- Do not leave the packaging near children as it is a potential source of danger.
- If you decide to dispose of this appliance as waste, it is recommended to make it inoperative by cutting the power cord. It is also recommended to make harmless the parts of the appliance which could constitute a danger, especially for children who could use the appliance as a game.
- Before connecting the appliance to the power supply, check that the voltage shown on the identification plate under the appliance matches the local voltage supply.
- The use of extension cords not authorized by the manufacturer can lead to damages and accidents.
- Always connect the appliance to an earthed socket.
- Do not connect any other high-power equipment (such as stoves, irons, radiators) to the same power outlet. Danger of electric overload.
- Never pull the power cord or the appliance to disconnect the plug from the power outlet.
- Never put live parts in contact with water: risk of short circuit and/or electric shock.
- Do not leave the power cord against sharp parts or sharp edges.
- The power cord shall not touch hot surfaces.
- Do not use the appliance if your hands are wet or if you are barefoot.
- If the appliance is left unused, also for a short period of time, turn it off and always unplug the power cord from the power outlet.
- Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply.
- 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.
- If the appliance produces black smoke during operation, immediately unplug the appliance from the power outlet. Do not remove the basket from the cooking compartment. Wait for the smoke to stop. Contact the nearest authorized technical service centre to solve the problem.

- To avoid damaging the appliance, do not place metal tools or objects into the basket.
- 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 basket.
- 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 10 cm from walls, furniture or other appliances.
- Never use the appliance without inserting the basket in the cooking compartment.
- Never exceed the maximum capacity when filling the basket.
- After filling the water tank, tighten the water tank cap. Risk of water leakage.
- Do not pour water directly over the appliance when filling the water tank. Do not allow water to enter the appliance.
- Do not fill the water tank with water above 50° C or below 10° C to avoid leaks.

- Do not drop the water tank from a great height. The water tank may break and cause water leakage.
- Do not fill the basket with water when it is installed in the cooking compartment.
- Do not fill the basket with oil. Danger of fire.
- Never add liquid ingredients into the basket. 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.
- Put the ingredients only into the basket to prevent the food from touching the electric resistances.
- Always ensure the basket is properly inserted in the cooking compartment before starting the appliance.
- Before putting the appliance into operation, check that the basket 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 the basket is removed from the cooking compartment, air and hot steam also escape. Keep your hands and face away from the cooking compartment.
- Do not touch the basket, the cooking compartment, the non-stick plate 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.
- Grab the basket only by the handle and use pot holders or tea towels to remove the basket.
- Do not turn the basket upside down when removing food: hot oil residues may leak out of the basket. Danger of burns.
- Do not use metal tools to remove food from the basket or the non-stick plate.
- Make sure that the ingredients cooked into the appliance are golden brown and not black or dark. Remove the possible burned parts from the ingredients.

Description of the appliance

- | | |
|-------------------------|---------------------|
| ① Water tank | ⑦ Residue tray |
| ② Water tank cap | ⑧ Basket |
| ③ Body of the appliance | ⑨ Handle |
| ④ Touch screen display | ⑩ Non-stick plate |
| ⑤ Power cord | ⑪ Condensation tray |
| ⑥ Cooking compartment | ⑫ Air intake |

Touch screen display description

AIR FRY PRE-SET COOKING PROGRAMS	
 Air crisp	Crispy air frying
 Bake	Cakes/oven
 Roast	Roast
 Dehydrate	Food dehydration
 GRILL	Grill
 Defrost	Defrost
 Reheat	Heating system
 Ferment	Fermentation
STEAM + AIR FRY PRE-SET COOKING PROGRAMS	
 Steam only	Steam-only cooking at 100° C
 Steam +Air fry	Steam cooking+air fry
 Empty water	Pumping water out of the circuit
 Steam clean	Cleaning the water circuit with the steam-only mode

FUNCTION BUTTONS		
	Button	Description
	TEMPERATURE button	Allows the user to manually adjust the cooking temperature. Press the + or - buttons to raise or lower the cooking temperature.
	TIME button	Allows the user to manually adjust the cooking time. Press the + or - buttons to increase or decrease the cooking time.
	LIGHT button	Press the button to turn on the light inside the cooking compartment.
	AIR FRY MODE MENU button	Allows the user to access to the pre-set cooking programs of the AIR FRY mode.
	STEAM + AIR FRY MODE MENU button	Allows the user to access to the pre-set cooking programs of the STEAM+AIR FRY mode.
	ON/OFF/START/PAUSE button	Allows the user to turn on or off the appliance. Allows the user to start/pause the cooking process.

Description of the indicator lights on the display

Indicator light	Status	Meaning
	On	The heating of the appliance is in progress.
	On	The fan is operating.
	On	Insufficient amount of water in the tank/lack of water in the tank.
	On	Water is being drawn from the water tank.

How to use the appliance

Important

- The non-stick plate increases the crunchiness of the food. The use of the non-stick plate is optional.
- The appliance is equipped with a system that prevents its operation if the basket is not inserted correctly in the cooking compartment.
- 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 + or - buttons.

Important

- Any oil residue will be collected at the bottom of the basket.
To manually stop the cooking process, press the ON/OFF/START/PAUSE button () for about 3 seconds.

Important

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

Cooking modes

The appliance has two cooking modes: the AIR FRY mode and the STEAM+AIR FRY mode.

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 eight pre-set cooking programs: crispy air frying, cakes/oven, roasting, food dehydration, grilling, defrosting, heating, and fermentation. During AIR FRY mode, steam is absent.

Press the AIR FRY MODE MENU button () to access the pre-set cooking programs of the Air Fry mode.

Grill function

The grill mode is ideal for grilling meat, fish and vegetables. Place the non-stick plate into the basket before placing the food. Press the GRILL button () to activate the grill mode.

Defrost function

The appliance is equipped with a defrost function to defrost food before cooking.

- Press the defrost button ().
- If necessary, manually change the cooking time and temperature.

Dehydration function

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. Before dehydrating, insert the non-stick plate supplied into the basket.

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 12 hours. If the dehydration requires more time, set the appliance again at the end of the set time.

Fermentation function

The appliance is equipped with a fermentation function (ferment) to ferment various kinds of foods, such as yogurt, bread, vegetables, at low temperature at home.

STEAM+AIR FRY mode

The appliance's STEAM+AIR FRY mode includes four pre-set cooking programs: steam-only cooking at 100° C, steam+air frying cooking, pumping water out of the circuit, and cleaning the water circuit with the steam-only mode.

Two pre-set programs of the STEAM+AIR FRY mode are used to clean the appliance:

- Pumping water out of the circuit ()
- Cleaning the water circuit with the steam-only mode ().

Fill the water tank to use the pre-set cooking programs of the STEAM+AIR FRY mode. The water tank has a capacity of 1300 ml and can run for more than 60 min when filled with water.

Press the AIR FRY MODE MENU button

() to access the pre-set cooking programs of the Steam+Air Fry mode.

Steam-only cooking function at 100° C

The steam-only cooking function at 100° C

() allows vitamins and minerals to be retained within foods, enhancing their texture and flavor.

Press the 100° C steam-only cooking button () to activate the pre-set cooking program.

Steam+Air fry function

The appliance is equipped with a Steam+Air fry function ().

The cyclic alternation of air frying with steam cooking makes food crispy on the outside and soft and juicy on the inside, ensuring that the food's nutritional properties and taste are maintained.

The heating element operates until the set temperature is reached; once it is reached, the heating element stops operating and the steam generator begins generating steam. If the temperature of the basket falls below the minimum temperature range, the steam generator will stop and the heating element will begin to heat again.

Water circuit cleaning function with the steam-only mode

The water circuit cleaning function with the steam-only mode () automatically cleans the appliance with steam.

Press the water circuit cleaning button with the steam-only mode (). The descaling phase is started at 100° C for 20 minutes, followed by the drying phase at 100° C for 10 minutes.

Important

- Clean the water circuit with the steam-only mode () after using each pre-set cooking program of the STEAM+AIR FRY mode.
- To extend the useful life of the appliance and to avoid scale deposits, it is recommended to use mineral water with low dry residue.

Pumping water out of the circuit function

The function of pumping water out of the circuit () allows residual water to be drained from the circuit and the water tank inside the basket.

Carry out the function of pumping water out of the circuit () after carrying out the steam-only cooking function at 100° C ().

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. It is possible to change the time and temperature of the cooking programs.

AIR FRY mode programs		Time		Temperature (°C)	
		Default	Interval	Default	Interval
 Air crisp	Crispy air frying	18 min	1-60 min	200	80 - 200
 Bake	Cakes/oven	16 min	1-60 min	170	80 - 200
 Roast	Roast	25 min	1-60 min	200	80 - 200
 Dehydrate	Dehydration	6 h	1-12 h	80	50 - 90
 GRILL	Grill mode	15 min	1-60 min	200	160 - 200
 Defrost	Defrost	10 min	1-60 min	80	60 - 120
 Reheat	Heating system	6 min	1-60 min	120	80 - 200
 Ferment	Fermentation	1 h	1-12 h	40	35 - 50
STEAM+AIR FRY mode programs		Time		Temperature (°C)	
		Default	Interval	Default	Interval
 Steam only	Steam-only cooking at 100° C	30 min	1-60 min	100	-
 Steam + Air fry	Steam cooking+air fry	30 min	1-60 min	180	140 - 200
 Empty water	Pumping water out of the circuit	5	-	-	-
 Steam clean	Cleaning the water circuit with the steam-only mode	30	Steam cleaning at 100° C for 20 minutes. Drying at 100° C for 10 minutes.	100	-

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

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

Auto-off function

This appliance is equipped with an auto-off function. The appliance turns off automatically when not in use for a few minutes.

Heating protection function

The appliance is equipped with a overheating protection function. When the temperature is too high near the electronic components, the appliance will automatically turn off. Disconnect the plug from the power outlet and let the appliance cool down for at least half an hour.

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.
- 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 resistances with a dry cloth to remove residual of food.

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 ⑥ 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 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 basket are dishwasher safe. To extend the life of the non-stick coating, it is recommended to handwash the non-stick plate ⑩ and the basket ⑧. Use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge.

Descaling

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

Important

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

- 1 Remove the water tank ① from the appliance.
- 2 Unscrew the cap of the water tank ②.
- 3 Fill the tank with fresh still water.
- 4 Pour the percentage of descaling product recommended by the supplier of the solution into the water tank.

Important

- Do not use vinegar or other descaling agents not authorised by the Manufacturer.
- 5 Screw the water tank cap onto the tank.
 - 6 Insert the water tank into its seat.
 - 7 Plug the appliance into the power outlet.
 - 8 Press the ON/OFF/START/PAUSE button (▶||) **C 39**.
 - 9 Press the STEAM+AIR FRY MODE MENU button (STEAM+AIR FRY) to access the pre-set cooking programs of the Steam+Air Fry mode.
 - 10 Press the water circuit cleaning button with the steam-only mode (🌀) **C 43**.
 - 11 Press the ON/OFF/START/PAUSE button (▶||) to confirm **C 45**.
The descaling process starts. Limescale deposits will thus be removed from the internal circuit of the appliance.
 - 12 Repeat the process with fresh natural water to remove any residual descaling agent.

Service and customer care

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



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

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

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

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

Troubleshooting

Problems	Possible causes	Solutions
The appliance does not work.	The power cord is not plugged in.	Insert the plug into the power socket, which must be earthed.
	The timer has not been set.	Press the TIME button (⌚) to manually set the cooking time. Press the + or - buttons to set the desired cooking time.
	The basket has not been inserted correctly.	Properly insert the basket into the cooking compartment. The correct insertion is done with a "click" B 6 .
The ingredients are not ready.	The quantity of ingredients in the basket is too big.	Put less ingredients into the basket. Small food quantities are easier to be cooked evenly.
	The set temperature is too low.	Press the TEMPERATURE button (🌡️) to manually set the cooking temperature. Press the + or - buttons and set a higher cooking temperature. Refer to the recipes book.
	The cooking time selected is too short.	Press the TIME button (⌚) to manually set the cooking time. Press the + or - buttons and set a longer cooking time. Refer to the recipes book.
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 basket.
		Insert the non-stick plate into the basket to increase the food crunchiness.
The basket cannot be inserted completely into the cooking compartment.	The quantity of ingredients in the basket is too big.	Put less ingredients into the basket. Small food quantities are easier to be cooked evenly.
	The basket has not been inserted correctly into the cooking compartment.	Properly insert the basket into the cooking compartment. The correct insertion is done with a "click" B 6 .
White smoke comes out of the appliance.	The ingredients you are cooking are greasier.	When you fry greasier ingredients more oil deposits in the container. The oil produces more white smoke while cooking. This has no effect on the preparation of the ingredients or on the appliance.
	In the basket there are some residuals of grease left from the previous cooking.	The white smoke is caused by the warming of the grease or oil in the basket. Clean the basket thoroughly 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 non-stick plate into the basket to increase the food crunchiness.

Problems	Possible causes	Solutions
Water is leaking from the water tank.	The water tank cap is not tightened properly.	Tighten the water tank cap.
	The water tank broke falling from a great height.	Contact the nearest authorized service centre to replace the water tank.
Steam mode does not cook ingredients.	The ingredients are too big.	Cut the ingredients into smaller pieces.
	The cooking time selected is too short.	Press the TIME button (⌚) to manually set the cooking time. Press the + or - buttons and set a longer cooking time. Refer to the recipes book.
	The ingredients are not properly defrosted.	Defrost the ingredients before cooking.
	The steam generator is dirty.	Perform descaling (see paragraph "Descaling").
	Insufficient amount of water in the tank.	The indicator light (💧*) lights up and the appliance beeps. Add water to the water tank.
The appliance has a bad smell after a prolonged period of inactivity.	The appliance is not cleaned after use.	Clean the appliance after each use.
	After using the steam mode, the dirty water tank is not emptied and cleaned.	After each use, empty the dirty water.
	After using the Steam mode, the water in the tank is not emptied.	Empty and clean the water tank after each use.
E01	The appliance is damaged.	Contact an authorized Service Centre.
E02		
E03	The internal temperature has exceeded its maximum limit (280° C).	Turn off and let the appliance cool down. If the E03 problem persists, contact an authorized Service Centre.
E04	The appliance is damaged.	Contact an authorized Service Centre.
E05		
E11	The temperature of the steam generator has exceeded its maximum limit (200° C).	Turn off and let the appliance cool down. If the E11 problem persists, contact an authorized Service Centre.
E12	The water tank is empty.	Fill the water tank.
	There is no food in the basket or the amount of food in the basket is insufficient.	Add food into the basket. The cooking program, however, will not stop.

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.
- 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 garder l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation dans un endroit où il pourrait être saisi par un enfant.
- Placer l'appareil de manière que les enfants ne puissent pas toucher les parties chaudes.
- Les éléments d'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils sont des sources potentielles de danger.
- 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 tirer le cordon d'alimentation ou l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- Ne jamais mettre les parties sous tension en contact avec de l'eau : risque de court-circuit et/ou de choc électrique.
- 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 utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds nus.
- En cas de non-utilisation, même pendant une brève période de temps, éteindre l'appareil et toujours débrancher la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur le secteur.
- 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.
- Si l'appareil émet de la fumée noire pendant le fonctionnement, débrancher immédiatement l'appareil de la prise électrique. Ne pas retirer le panier du compartiment de cuisson. Attendre la fin de la fuite de fumée. Contacter le centre d'assistance technique agréé le plus proche pour résoudre le problème.
- Pour éviter d'endommager l'appareil, ne pas introduire d'ustensiles ou d'objets métalliques dans le panier.
- 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 du panier.
- 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 10 cm des murs, des meubles ou des autres appareils.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans avoir placé le panier dans le compartiment de cuisson.
- Ne jamais dépasser la capacité maximale lors du remplissage du panier.
- Verrouiller le bouchon du réservoir à eau après avoir rempli le réservoir à eau. Risque de fuite d'eau.
- Ne pas verser d'eau directement sur l'appareil lorsqu'on remplit le réservoir à eau. L'eau ne doit pas pénétrer dans l'appareil.
- Ne pas remplir le réservoir à eau avec de l'eau à plus de 50° C ou à moins de 10° C afin d'éviter les fuites.
- Ne pas laisser tomber le réservoir à eau d'une grande hauteur. Le réservoir à eau peut se briser et provoquer des fuites d'eau.
- Ne pas remplir d'eau le panier quand il est placé dans le compartiment de cuisson.
- Ne pas remplir le panier d'huile. Danger d'incendie.
- Ne jamais mettre d'ingrédients liquides dans le panier. Si nécessaire pour les besoins de cuisson, ajouter de petites doses de liquide. Toujours vérifier que le liquide a bien été absorbé par les ingrédients solides avant d'en rajouter.
- Ne placer les ingrédients que dans le panier pour éviter que les aliments entrent en contact avec les résistances électriques.
- Toujours vérifier que le panier est correctement inséré dans le compartiment de cuisson avant de démarrer l'appareil.
- Avant de mettre l'appareil en marche, vérifier que le panier 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 retire le panier 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 panier, le compartiment de cuisson, la plaque

antiadhésive 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.

- Ne saisir le panier que par la poignée et utiliser des maniques ou des torchons pour retirer le panier.
- Ne pas retourner le panier lorsqu'on sort des aliments : des résidus d'huile chaude peuvent s'échapper du panier. Danger de brûlures.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour retirer les aliments du panier ou de la plaque antiadhésive.
- S'assurer que les ingrédients cuisinés dans l'appareil sont dorés et pas noirs ou bruns. Éliminer d'éventuels résidus d'aliments brûlés.

Description de l'appareil

- | | |
|------------------------------|-----------------------|
| ① Réservoir à eau | ⑦ Bac à résidus |
| ② Bouchon du réservoir à eau | ⑧ Panier |
| ③ Corps de l'appareil | ⑨ Poignée |
| ④ Écran tactile | ⑩ Plaque antiadhésive |
| ⑤ Cordon d'alimentation | ⑪ Bac à condensat |
| ⑥ Compartiment de cuisson | ⑫ Entrée d'air |

Description de l'écran tactile

PROGRAMMES DE CUISSON PRÉRÉGLÉS AIR FRY

 Air crisp	Friture à air croustillante
 Bake	Gâteaux/four
 Roast	Rôti
 Dehydrate	Déshydratation d'aliments
 GRILL	Grill
 Defrost	Décongélation
 Reheat	Chauffage
 Ferment	Fermentation

PROGRAMMES DE CUISSON PRÉRÉGLÉS STEAM+AIR FRY

 Steam only	Cuisson à la vapeur pure à 100° C
 Steam + Air fry	Cuisson vapeur+friture à l'air
 Empty water	Pompage de l'eau hors du circuit
 Steam clean	Nettoyage du circuit d'eau en mode vapeur pure

BOUTONS DE FONCTION

	Bouton	Description
	Bouton TEMPÉRATURE	Permet de régler manuellement la température de cuisson. Appuyer sur les boutons + ou - pour augmenter ou réduire la température de cuisson.
	Bouton TEMPS	Permet de régler manuellement le temps de cuisson. Appuyer sur les boutons + ou - pour augmenter ou réduire le temps de cuisson.
	Bouton LUMIÈRE	Appuyer le bouton pour allumer la lumière à l'intérieur du compartiment de cuisson.
	Bouton MENU MODE AIR FRY	Permet d'accéder aux programmes de cuisson préréglés du mode AIR FRY.
	Bouton MENU STEAM+AIR FRY	Permet d'accéder aux programmes de cuisson préréglés du mode STEAM+AIR FRY.
	Bouton MARCHE/ ARRÊT/ DÉMARRAGE/ PAUSE	Permet d'allumer ou éteindre l'appareil. Permet de démarrer/mettre en pause le processus de cuisson.

Description des voyants sur l'écran

Voyant	État	Signification
	Allumé	Le chauffage de l'appareil est en cours.
	Allumé	Le ventilateur est en marche.
	Allumé	Quantité insuffisante d'eau dans le réservoir/ manque de l'eau dans le réservoir.
	Allumé	Le prélèvement d'eau dans le réservoir à eau est en cours.

Utilisation de l'appareil

Important

- La plaque antiadhésive permet d'obtenir des aliments plus croustillants. L'utilisation de la plaque antiadhésive est optionnelle.
- L'appareil est équipé d'un dispositif qui empêche son fonctionnement si le panier n'est pas correctement inséré dans le compartiment de cuisson.
- 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 boutons + ou - enfoncés.

Important

- Tout excédent d'huile est recueilli au fond du panier. Pour arrêter manuellement le processus de cuisson, appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT/ DÉMARRAGE/PAUSE () pendant environ 3 secondes.

Important

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

Modes de cuisson

L'appareil dispose de deux modes de cuisson : le mode AIR FRY et le mode STEAM+AIR FRY.

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 huit programmes de cuisson pré-réglés : friture croustillante, gâteau/four, rôti, déshydratation des aliments, grille, décongélation, réchauffage, fermentation. En mode AIR FRY, la vapeur est absente.

Appuyer sur la touche MENU AIR FRY MODE () pour accéder aux programmes de cuisson prédéfinis du mode Air Fry.

Fonction Grill

Le mode grill est idéal pour griller la viande, le poisson et les légumes. Insérer la plaque antiadhésive dans le panier avant de placer les aliments. Appuyer sur le bouton GRILL () pour activer le mode grill.

Fonction de décongélation

L'appareil est équipé d'une fonction de décongélation pour décongeler les aliments avant la cuisson.

- Appuyer sur le bouton de décongélation ()
- Si nécessaire, modifier manuellement le temps et la température de cuisson.

Fonction de déshydratation

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 séchent 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.

Avant d'effectuer la déshydratation, introduire la plaque antiadhésive fournie dans le panier.

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 12 heures. Si la déshydratation requiert plus de temps, régler à nouveau l'appareil une fois le temps réglé écoulé.

Fonction de fermentation

L'appareil est équipé d'une fonction de fermentation () qui permet de fermenter à basse température différents types d'aliments, tels que le yaourt, le pain et les légumes à la maison.

Mode STEAM+AIR FRY

Le mode STEAM+AIR FRY de l'appareil comprend quatre programmes de cuisson prééglés : cuisson à la vapeur pure à 100° C, cuisson vapeur+friture à l'air, pompage de l'eau hors du circuit, nettoyage du circuit d'eau avec le mode vapeur pure.

Deux programmes prééglés du mode STEAM+AIR FRY sont utilisés pour nettoyer l'appareil :

- Pompage de l'eau hors du circuit ()
- Nettoyage du circuit d'eau en mode vapeur pure ().

Pour utiliser les programmes de cuisson prééglés du mode STEAM+AIR FRY, remplir le réservoir à eau. Le réservoir à eau a une capacité de 1300 ml et peut fonctionner pendant plus de 60 minutes lorsqu'il est plein d'eau.

Appuyer sur le bouton MENU MODE STEAM+AIR FRY () pour accéder aux programmes de cuisson prédéfinis du mode STEAM+AIR FRY.

Fonction de cuisson à la vapeur pure à 100° C

La cuisson à la vapeur pure à 100° C () permet de conserver les vitamines et les minéraux dans les aliments, améliorant ainsi leur texture et leur saveur. Appuyer sur le bouton de cuisson à la vapeur pure 100° C () pour activer le programme de cuisson prédéfini.

Fonction de cuisson vapeur+friture à l'air

L'appareil est équipé d'une fonction de cuisson vapeur+friture à l'air ().

L'alternance cyclique de la friture à l'air et de la cuisson vapeur rend les aliments croustillants à

l'extérieur et moelleux et juteux à l'intérieur, ce qui permet de conserver les propriétés nutritionnelles et le goût des aliments.

L'élément chauffant fonctionne jusqu'à ce que la température définie soit atteinte ; une fois qu'elle est atteinte, l'élément chauffant cesse de fonctionner et le générateur de vapeur commence à produire de la vapeur. Si la température du panier tombe en dessous de la température minimale, le générateur de vapeur s'arrête et l'élément chauffant recommence à chauffer.

Fonction de nettoyage du circuit d'eau en mode vapeur pure

La fonction de nettoyage du circuit d'eau en mode vapeur pure () permet de nettoyer automatiquement l'appareil avec de la vapeur. Appuyer sur le bouton de nettoyage du circuit d'eau en mode vapeur pure (). La phase de détartrage à 100° C commence pendant 20 minutes, puis il y a la phase de détartrage à 100° C pendant 10 minutes.

Important

- Nettoyer le circuit d'eau avec le mode vapeur pure () après avoir utilisé chaque programme de cuisson prééglé du mode STEAM+AIR FRY.
- Pour prolonger la durée de vie de l'appareil et éviter les dépôts de calcaire, il est recommandé d'utiliser de l'eau minérale à faible quantité de résidus sec.

Fonction de pompage de l'eau hors du circuit

La fonction de pompage de l'eau hors du circuit () permet d'évacuer l'eau résiduelle du circuit et du réservoir à eau dans le panier.

Pomper l'eau hors du circuit () après avoir effectué la fonction de cuisson à la vapeur pure 100°C ().

Programmes de cuisson préréglés

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

Programmes du mode AIR FRY		Temps		Température (°C)	
		Défaut	Intervalle	Défaut	Intervalle
 Air crisp	Friture à air croustillante	18 min	1-60 min	200	80-200
 Bake	Gâteaux/four	16 min	1-60 min	170	80-200
 Roast	Rôti	25 min	1-60 min	200	80-200
 Dehydrate	Déshydratation	6 h	1-12 h	80	50-90
 GRILL	Mode grill	15 min	1-60 min	200	160-200
 Defrost	Décongélation	10 min	1-60 min	80	60-120
 Reheat	Chauffage	6 min	1-60 min	120	80-200
 Ferment	Fermentation	1 h	1-12 h	40	35-50
Programmes du mode STEAM+AIR FRY		Temps		Température (°C)	
		Défaut	Intervalle	Défaut	Intervalle
 Steam only	Cuisson à la vapeur pure à 100° C	30 min	1-60 min	100	-
 Steam +Air fry	Cuisson vapeur+friture à l'air	30 min	1-60 min	180	140-200
 Empty water	Pompage de l'eau hors du circuit	5	-	-	-
 Steam clean	Nettoyage du circuit d'eau en mode vapeur pure	30	Vapeur à 100° C pendant 20 minutes. Séchage à 100° C pendant 10 minutes.	100	-

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

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

Fonction extinction automatique

Cet appareil est équipé d'une fonction d'arrêt automatique. Après quelques minutes de non-utilisation, l'appareil s'éteint automatiquement.

Fonction de protection contre le chauffage

L'appareil est équipé d'une fonction de protection contre la surchauffe.

Lorsque la température de l'appareil est trop élevée à proximité des composants électroniques, l'appareil s'éteint automatiquement.

Débrancher la fiche de la prise électrique et laisser l'appareil refroidir pendant au moins une demi-heure.

Avertissements de sécurité lors du nettoyage et de l'entretien

- Un nettoyage régulier et quotidien permet de maintenir l'efficacité de l'appareil et de prolonger sa durée de vie.
- Toutes les opérations de nettoyage et d'entretien doivent être effectuées lorsque l'appareil est éteint et débranché de la prise électrique.

- Débrancher l'appareil de la prise électrique et attendre le refroidissement des parties chaudes avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien.
- Après avoir débranché la fiche du câble d'alimentation et laissé refroidir les parties chaudes, l'appareil ne doit être nettoyé qu'à l'aide d'un chiffon non abrasif légèrement humidifié, en ajoutant quelques gouttes de détergent neutre non agressif.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou d'outils métalliques pour éviter de rayer et d'endommager le revêtement. Ne jamais utiliser de solvants qui endommagent le plastique.
- 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 les résistances à l'aide d'un chiffon sec pour éliminer les éventuels résidus d'aliments.

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 ⑥ 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 ⑩ et le panier ⑧ à la main. Utiliser du liquide vaisselle courant et une éponge souple, non abrasive.

Détartrage

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

Important

- Le Fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux composants internes de l'appareil provoqués par une utilisation de produits non conformes à cause de la présence d'additifs chimiques.
- Procéder comme suit :
- 1 Retirer le réservoir à eau ① de l'appareil.
 - 2 Desserrer le bouchon du réservoir à eau ②.
 - 3 Remplir le réservoir à eau minérale froide.
 - 4 Ajouter le produit détartrant à l'intérieur du réservoir à eau dans le pourcentage recommandé par le fournisseur de la solution.

Important

- Ne pas utiliser de vinaigre ou d'autres produits détartrants non autorisés par le Fabricant.
- 5 Serrer le bouchon du réservoir à eau sur le réservoir.
 - 6 Installer le réservoir à eau dans son siège.
 - 7 Brancher la fiche sur la prise électrique.
 - 8 Appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT/ DÉMARRAGE/PAUSE () .
 - 9 Appuyer sur le bouton MENU MODE STEAM+AIR FRY () pour accéder aux programmes de cuisson prédéfinis du mode STEAM+AIR FRY .
 - 10 Appuyer sur le bouton de nettoyage du circuit d'eau en mode vapeur pure () .
 - 11 Appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT/ DÉMARRAGE/PAUSE () pour confirmer . Le processus de détartrage commence. Les dépôts de calcaire sont éliminés du circuit interne de l'appareil.
 - 12 Répéter l'opération avec de l'eau douce naturelle pour éliminer tout résidu de produits détartrants.

Service après-vente

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



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

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

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

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

Dépannage

Problèmes	Causes possibles	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'a pas été branchée sur la prise électrique.	Brancher l'appareil sur la prise électrique qui doit être équipée de mise à la terre.
	La minuterie n'a pas été réglée.	Appuyer sur le bouton TEMPS (⌚) pour régler manuellement le temps de cuisson. Appuyer sur les boutons + ou - pour régler le temps de cuisson souhaité.
	Le panier n'a pas été inséré correctement.	Insérer le panier correctement dans le compartiment de cuisson. L'insertion correcte s'effectue lorsqu'on entend un « clic » B 6.
Les ingrédients ne sont pas prêts.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop élevée.	Insérer moins d'ingrédients dans le panier. Une quantité plus petite d'ingrédients cuit plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Appuyer sur le bouton TEMPÉRATURE (🔥) pour régler manuellement la température de cuisson. Appuyer sur les boutons + ou - pour régler une température de cuisson plus élevée. Consulter le livre des recettes.
	Le temps de cuisson réglé ne suffit pas.	Appuyer sur le bouton TEMPS (⌚) pour régler manuellement le temps de cuisson. Appuyer sur les boutons + ou - pour régler un temps de cuisson plus long. Consulter le livre des recettes.
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 la plaque antiadhésive dans le panier pour obtenir des aliments plus croustillants.
Le panier ne s'insère pas complètement dans le compartiment de cuisson.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop élevée.	Insérer moins d'ingrédients dans le panier. Une quantité plus petite d'ingrédients cuit plus uniformément.
	Le panier n'a pas été inséré correctement dans le compartiment de cuisson.	Insérer le panier correctement dans le compartiment de cuisson. L'insertion correcte s'effectue lorsqu'on entend un « clic » B 6.
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 le panier. 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.
	Les paniers contiennent des résidus de graisse des cuissons précédentes.	La fumée blanche est causée par le réchauffement de la graisse ou de l'huile dans le panier. Nettoyer soigneusement le panier 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.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
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 la plaque antiadhésive dans le panier pour obtenir des aliments plus croustillants.
Le réservoir à eau a des fuites d'eau.	Le bouchon du réservoir à eau n'est pas correctement serré.	Verrouiller correctement le bouchon du réservoir à eau.
	Le réservoir à eau s'est brisé en tombant d'une grande hauteur.	Contacteur un centre d'assistance agréé pour remplacer le réservoir à eau.
Les ingrédients ne cuisent pas en mode vapeur.	Les ingrédients sont trop gros.	Couper les ingrédients en petits morceaux.
	Le temps de cuisson réglé ne suffit pas.	Appuyer sur le bouton TEMPS (⌚) pour régler manuellement le temps de cuisson. Appuyer sur les boutons + ou - pour régler un temps de cuisson plus long. Consulter le livre des recettes.
	Les ingrédients ne sont pas bien décongelés.	Décongeler les ingrédients avant la cuisson.
	Le générateur de vapeur est sale.	Effectuer la procédure de décalcification (consulter le paragraphe « Décalcification »).
	Quantité insuffisante d'eau dans le réservoir.	Le voyant (💧) s'allume et l'appareil émet un signal sonore. Ajouter de l'eau dans le réservoir à eau.
L'appareil a une mauvaise odeur après une période d'inactivité prolongée.	L'appareil n'est pas nettoyé après l'utilisation.	Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
	Après l'utilisation du mode vapeur, le réservoir à eau sale n'est pas vidé ni nettoyé.	Vider l'eau sale après chaque utilisation.
	Après avoir utilisé le mode vapeur, l'eau contenue dans le réservoir n'est pas vidée.	Vider et nettoyer le réservoir à eau après chaque utilisation.
E01	L'appareil est endommagé.	Contacter un Centre d'Assistance agréé.
E02		
E03	La température interne a dépassé la limite maximale (280° C).	Éteindre l'appareil et le laisser refroidir. Si le problème E03 persiste, contacter un Centre d'Assistance agréé.
E04	L'appareil est endommagé.	Contacter un Centre d'Assistance agréé.
E05		
E11	La température du générateur de vapeur a dépassé la limite maximale (200° C).	Éteindre l'appareil et le laisser refroidir. Si le problème E11 persiste, contacter un Centre d'Assistance agréé.
E12	Il n'y a plus d'eau dans le réservoir.	Remplir le réservoir à eau.
	Il n'y a pas de nourriture dans le panier ou la quantité de nourriture dans le panier est insuffisante.	Placer les aliments dans le panier. Cependant, le programme de cuisson ne s'arrêtera pas.

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.
- Bu cihaz, 8 yaşın üzerindeki çocuklar ve kısıtlı fiziksel, duyuşsal 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 aksamlara ulaşamayacakları bir şekilde yerleştiriniz.
- Tehlikeli olabilecekleri için ambalaj parçalarını çocuklardan uzak tutunuz.
- Cihazı bertaraf etmeye karar vermeniz halinde, güç kablosunu keserek devre dışı bırakmanız tavsiye edilir. Ayrıca, özellikle çocukların cihazla oynamaları halinde çocuklar için tehlike arz edebilecek cihaz parçalarını zararsız hale getirmenizi öneririz.
- Cihazın fişini prize takmadan önce, cihazın altındaki etikette belirtilen voltaj değerinin, bulunduğunuz yerdeki şebeke değeri ile aynı olduğunu kontrol ediniz.
- Üretici tarafından onaylanmayan uzatma kablolarının kullanılması hasarlara ve kazalara yol açabilir.
- Cihazı daima toprak hattı bulunan prizlere bağlayınız.
- Aynı elektrik prizine yüksek güç tüketen başka cihazlar (elektrikli ısıtıcı, ütü, radyatör, vb.) bağlamayınız. Aşırı yüklenme tehlikesi meydana gelebilir.
- Cihazın fişini çekmek için asla güç kablosunu ya da cihazı tutarak çekmeyiniz.
- Elektrik akımı taşıyan parçaları asla su ile temas ettirmeyiniz. Kısa devre ve/veya elektrik çarpmalarına yol açabilir.
- Elektrik kablosunu sivri köşe ya da kesici yüzeylerle temas halinde bırakmayınız.
- Elektrik kablosu, sıcak yüzeylere temas etmemelidir.
- Cihazı elleriniz ıslakken ya da yalın ayak kullanmayınız.
- Cihazı kısa süre için dahi kullanmayacağınız durumlarda, cihazı kapatıp daima fişini prizden çekiniz.
- Elektriğe bağlı bir cihazı asla denetimsiz bırakmayınız.
- 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.
- Cihazın çalışırken koyu renkli duman çıkarması durumunda derhal fişini çekiniz. Sepeti pişirme bölmesinden çıkarmayınız. Dumanın kesilmesini bekleyiniz. Sorunu gidermek için en yakın yetkili servis merkezi ile temas kurunuz.

- Cihazın zarar görmesini önlemek amacıyla, sepetin içine metal cisimler koymayınız.
- 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, sepetin 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 arızalı ise cihazı kullanmayınız. Her türlü risklerin önüne geçilmesi amacı ile; elektrik kablosunun değiştirilmesi de dahil olmak üzere, tüm tamir işlemleri yetkili Servis Merkezi ya da yetkili teknisyenler tarafından yapılmalıdır.
- **Kullanma 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 10 cm mesafeye yerleştiriniz.
- Cihazı asla sepeti pişirme bölmesine yerleştirmeden çalıştırmayınız.
- Sepeti asla maksimum seviyesinden fazla doldurmayınız.
- Su haznesini doldurduktan sonra, kapağını sıkıca kapatınız. Aksi takdirde su sızıntısı meydana gelebilir.
- Su haznesini doldururken cihazın üzerine su dökmemeye dikkat ediniz. Cihazın içine su girmesinden kaçınınız.
- Sızıntıları önlemek için, su haznesinin içine 50° C'den daha sıcak ya da 10° C'den daha soğuk su koymayınız.

- Su haznesinin çok yüksekten düşmemesine dikkat ediniz. Hazne kırılarak su sızıntılarına neden olabilir.
- Sepet pişirme bölmesine yerleştirilmiş durumdayken içine su doldurmayınız.
- Sepeti yağ ile doldurmayınız. Yangın tehlikesine yol açabilir.
- Sepete asla sıvı malzeme koymayınız. Yemeklerin pişmesi için gerekli olması durumunda, az miktarda sıvı ekleyiniz. Daha fazla sıvı eklemekten önce, eklemiş olduğunuz sıvıyı malzemelerin çekmiş olduğundan emin olunuz.
- Malzemelerin rezistanslara temas etmesini önlemek amacıyla malzemeleri sadece sepetin içine koyunuz.
- Cihazı çalıştırmadan önce daima sepetin pişirme bölmesine doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz.
- Cihazı çalıştırmadan önce, sepetin 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.
- Sepet pişirme bölmesinden çıkarılırken, sıcak hava ve buhar da çıkacaktır. Yüzünüzü ve ellerinizi pişirme bölmesinden uzak tutunuz.
- Cihaz çalışırken ya da kapatıldıktan sonraki birkaç dakika içinde sepete, pişirme bölmesine, yapışmaz plakaya ve metal iç yüzeylere elinizle dokunmayınız. Sıcak yüzeylerin soğumasını bekleyiniz.
- Sepeti sadece tutma sapından tutunuz ve sepeti çıkarmak için tutamaç ya da bez kullanınız.
- Yiyecekleri alırken sepeti baş aşağı çevirmeyiniz: içindeki sıcak yağ dışarı sızabilir. Yanık tehlikesi.
- Sepetten ya da yapışmaz plakadan 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 Su haznesi | ⑦ Kalıntı toplayıcı |
| ② Su haznesi kapağı | ⑧ Sepet |
| ③ Cihaz gövdesi | ⑨ Tutamak |
| ④ Dokunmatik ekran | ⑩ Yapışmaz plaka |
| ⑤ Elektrik kablosu | ⑪ Yoğuşma toplayıcısı |
| ⑥ Pişirme bölmesi | ⑫ Hava deliği |

Dokunmatik ekranın açıklaması

AIR FRY HAZIR PİŞİRME PROGRAMLARI	
 Air crisp	Yağsız çıtır kızartma
 Bake	Kek/hamur işi
 Roast	Fırında kızartma
 Dehydrate	Kurutma
 GRILL	Izgara
 Defrost	Buz çözme
 Reheat	Isıtma fonksiyonu
 Ferment	Mayalama
BUHAR + AIR FRY HAZIR PİŞİRME PROGRAMLARI	
 Steam only	100° C'de sadece buharda pişirme
 Steam + Air fry	Buharda pişirme+air fry
 Empty water	Devreden su pompalama
 Steam clean	Sadece buhar fonksiyonu ile su devresi temizleme

FONKSİYON TUŞLARI

	Tuş	Açıklaması
	TEMPERATURE tuşu	Pişme sıcaklığını manüel olarak ayarlamayı sağlar. Pişme sıcaklığını artırmak ya da azaltmak için + veya - tuşlarına basınız.
	SÜRE tuşu	Pişme süresini manüel olarak ayarlamayı sağlar. Pişme süresini artırmak ya da azaltmak için + veya - tuşlarına basınız.
	LAMBASI tuşu	Piştirme bölmesinin iç aydınlatma lambasını yakmak için bu tuşa basınız.
	AIR FRY MODE MENU tuşu	Air fry fonksiyonuna ait hazır pişirme programlarına erişimi sağlar.
	BUHAR + AIR FRY MODE MENU tuşu	Buhar + Air fry fonksiyonuna ait hazır pişirme programlarına erişimi sağlar.
	ON/OFF/START/PAUSE tuşu	Cihazı kapatıp açmayı sağlar. Pişme işlemini başlatmayı/ durdurmayı sağlar.

Ekrandaki gösterge lambalarının açıklaması

Gösterge lambası	Durum	Açıklama
	Yanıyor	Cihaz ısıtıyor.
	Yanıyor	Fan çalışıyor.
	Yanıyor	Haznedeki su miktarı yetersiz/haznede su yok.
	Yanıyor	Su haznesinden su çekiliyor.

Cihazın kullanımı

Önemli

- Yapışmaz plaka yiyeceklerin daha çıtır çıtır olmasını sağlar. Cihazı, yapışmaz plaka olmadan da kullanabilirsiniz.
- Cihaz, sepetin düzgün şekilde pişirme bölmesine yerleştirilmemesi halinde çalışmaya başlamasını önleyen bir sistemle donatılmıştır.
- 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 manuel olarak da ayarlanabilmektedir: Daha hızlı bir şekilde ilerlemek için, + veya - tuşuna basılı tutunuz.

Önemli

- Fazla yağ, sepetin dibinde birikir. Pişme işlemini manuel olarak durdurmak için, ON/OFF/START/PAUSE tuşunu (⏻) yaklaşık 3 saniye basılı tutunuz.

Önemli

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

Pişirme fonksiyonları

Cihazın iki farklı pişirme fonksiyonu mevcuttur: AIR FRY fonksiyonu ve BUHAR+AIR FRY fonksiyonu.

AIR FRY FONKSİYONU

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

AIR FRY fonksiyonunda, sekiz farklı hazır pişirme programı vardır: yağsız çıtır kızartma, kek/hamur işi, fırında kızartma, kurutma, grill, buz çözme, ısıtma ve mayalama. AIR FRY fonksiyonunda buhar yoktur. AIR FRY fonksiyonuna ait hazır pişirme programlarına ulaşmak için AIR FRY MODE MENU tuşuna (AIR FRY) basınız.

Grill fonksiyonu

Grill fonksiyonu, ızgarada et, balık ve sebze pişirmek için idealdir. Yiyecekleri sepete koymadan önce yapışmaz plakayı yerleştiriniz. Grill fonksiyonunu seçmek için GRILL tuşuna (GRILL) basınız.

Buz çözme fonksiyonu

Cihazın buz çözme fonksiyonu, yiyecekleri pişirmeden önce buzlarını çözme için sağlar.

- Buz çözme tuşuna (❄️) basınız.
- Gerekirse, sıcaklık ve süreyi manuel olarak ayarlayınız.

Kurutma fonksiyonu

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. Kurutma fonksiyonunu kullanmaya başlamadan önce, yapışmaz plakayı sepetin içine yerleştiriniz. 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

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

Mayalama fonksiyonu

Cihazın mayalama fonksiyonu (🌀), yoğurt, ekmek, sebze gibi çeşitli gıdaları evde düşük sıcaklıkta mayalamayı sağlar.

BUHAR+AIR FRY FONKSİYONU

Cihazın BUHAR+AIR FRY fonksiyonunda dört farklı hazır pişirme programı bulunmaktadır: 100°C'de sadece buharda pişirme, buhar+air fry, devreden su pompalama ve sadece buhar fonksiyonu ile su devresi temizleme.

BUHAR+AIR FRY fonksiyonundaki hazır pişirme programlarından ikisi, cihazın temizliği içindir:

- Devreden su pompalama (🔧)
- Sadece buhar fonksiyonu ile su devresi temizleme (💧).

BUHAR+AIR FRY fonksiyonuna ait hazır pişirme programlarını kullanmak için su haznesini doldurunuz. Su haznesinin kapasitesi 1300 ml'dir ve su ile doldurulduktan sonra en az 60 dakika boyunca kullanılabilir.

BUHAR+AIR FRY fonksiyonuna ait hazır pişirme programlarına ulaşmak için AIR FRY MODE MENU tuşuna (STEAM+AIR FRY) basınız.

100°C'de sadece buharda pişirme fonksiyonu

100°C'de sadece buharda pişirme fonksiyonu (💧), gıdaların vitamin ve minerallerini koruyarak kıvamlarını ve lezzetlerini artırmayı sağlar.

Bu hazır pişirme programını seçmek için 100°C'de sadece buharda pişirme tuşuna (💧) basınız.

Buhar+Air fry fonksiyonu

Cihazda, Buhar+Air fry fonksiyonu  bulunmaktadır.

Dönüşümlü olarak devreye giren air fry ve buharda pişirme fonksiyonları, yiyeceklerin dışının çıtır çıtır, içinin yumuşak ve sulu olmasını sağlarken, lezzetini ve besin değerlerini korur.

Isıtıcı aksam, ayarlanan sıcaklığa ulaşılan kadar çalışır; ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında ısıtıcı aksam durur ve buhar jeneratörü buhar oluşturmaya başlar. Sepet sıcaklığının minimum seviyenin altına düşmesi durumunda, buhar jeneratörü durur ve ısıtıcı aksam tekrar devreye girerek sepeti ısıtmaya başlar.

Sadece buhar modu ile su devresi temizleme fonksiyonu

Sadece buhar modu ile su devresi temizleme fonksiyonu,  cihazı otomatik olarak buharla temizlemeyi sağlar.

Sadece buhar fonksiyonu ile su devresi temizleme tuşuna  basınız. Kireç çözme işlemi, 100°C'de

başlayarak 20 dakika boyunca devam eder.

Ardından 10 dakika boyunca 100°C'de kurutma işlemi gerçekleştirilir.

Önemli

- BUHAR+AIR FRY fonksiyonun herhangi bir hazır pişirme programını kullandıktan sonra daima sadece buhar fonksiyonu ile su devresini temizleyiniz .
- Cihazın kullanım ömrünü uzatmak ve kireç birikimini önlemek amacıyla, çökelti miktarı düşük, doğal mineralli su kullanılması tavsiye edilir.

Devreden su pompalama fonksiyonu

Devreden su pompalama fonksiyonu , devrede ve su haznesinde kalan suyun sepetin içinde boşaltılmasını sağlar.

100°C'de sadece buharda pişirme fonksiyonunu  kullandıktan sonra, devreden su pompalama fonksiyonunu  çalıştırınız.

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. Hazır pişirme programlarının sıcaklık ve zaman ayarlarında değişiklik yapılabilmektedir.

AIR FRY fonksiyonuna ait programlar		Süre		Sıcaklık (°C)	
		Varsayılan	Aralık	Varsayılan	Aralık
 Air crisp	Yağsız çıtır kızartma	18 dk	1-60 dk	200	80 - 200
 Bake	Kek/hamur işi	16 dk	1-60 dk	170	80 - 200
 Roast	Fırında kızartma	25 dk	1-60 dk	200	80 - 200
 Dehydrate	Kurutma	6 sa	1-12 sa	80	50 - 90
 GRILL	Grill fonksiyonu	15 dk	1-60 dk	200	160 - 200
 Defrost	Buz çözme	10 dk	1-60 dk	80	60 - 120
 Reheat	Isıtma fonksiyonu	6 dk	1-60 dk	120	80 - 200
 Ferment	Mayalama	1 sa	1-12 sa	40	35 - 50

BUHAR+AIR FRY fonksiyonuna ait programlar		Süre		Sıcaklık (°C)	
		Varsayılan	Aralık	Varsayılan	Aralık
	100°C'de sadece buharda pişirme	30 dk	1-60 dk	100	-
	Buharda pişirme+air fry	30 dk	1-60 dk	180	140 - 200
	Devreden su pompalama	5	-	-	-
	Sadece buhar fonksiyonu ile su devresi temizleme	30	20 dakika boyunca 100°C'de buharla temizleme. 10 dakika boyunca 100°C'de kurutma.	100	-

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

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

Otomatik kapanma fonksiyonu

Cihaz kendiliğinden kapanma özelliğine sahiptir. Birkaç dakika boyunca kullanılmadığında, kendiliğinden kapanır.

Aşırı ısınmaya karşı koruma fonksiyonu

Cihaz, aşırı ısınmaya karşı koruma özelliğine sahiptir. Elektronik aksamın çevresindeki sıcaklığın aşırı derece yükselmesi durumunda, cihaz otomatik olarak kapanır.

Bu durumda cihazın fişini çekerek en az yarım saat boyunca soğumasını bekleyiniz.

 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 aksamalara zarar verebilecek çözücüler kullanmayınız.
- Kaplamaya zarar vermemek için cihazın bütün sabit parçalarını aşındırıcı olmayan, ıslak bir bezle temizleyiniz. Kuru bir bezle kurulayınız.
- Rezistansların üzerindeki yiyecek kalıntılarını kuru bir bezle siliniz.

Cihazın temizliği

- Kaplamaya zarar vermemek için cihazın bütün sabit parçalarını aşındırıcı olmayan, ıslak bir bezle temizleyiniz. Kuru bir bezle kurulayınız.
- Pişirme bölmelerini ⑥ 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 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 sepet bulaşık makinesinde yıkanabilmektedir. Yapışmaz kaplamanın uzun ömürlü olması için, yapışmaz plaka ⑩ ve sepetin ⑧ elde yıkanması tavsiye edilir. Normal bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan, yumuşak bir sünger kullanınız.

Kirecin söktürülmesi

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

Önemli

- Uygun olmayan kimyasal maddelerin kullanımı sonucunda cihazın iç aksamında meydana gelebilecek hasarlardan dolayı üretici hiçbir sorumluluk kabul etmez.
- Aşağıdaki adımları takip ediniz:
- 1 Su haznesini ① cihazdan çıkarınız.
 - 2 Su haznesinin kapağını açınız ②.
 - 3 Hazneyi gazsız soğuk su ile doldurunuz.
 - 4 Su haznesinin içine, kireç çözücü üreticisi tarafından önerilen miktarda kireç çözücü koyunuz.

Önemli

- Üretici tarafından onaylanmayan sirke ya da başka kireç çözücüler kullanmayınız.
- 5 Su haznesinin kapağını kapatınız.
 - 6 Su haznesini yerine takınız.
 - 7 Cihazın fişini takınız.
 - 8 ON/OFF/START/PAUSE tuşuna (⏻) basınız ④ ③.

- 9 BUHAR+AİR FRY fonksiyonuna ait hazır pişirme programlarına ulaşmak için BUHAR+AİR FRY MODE MENU tuşuna () basınız.
- 10 Sadece buhar fonksiyonu ile su devresi temizleme tuşuna () basınız  43.
- 11 Onaylamak için ON/OFF/START/PAUSE tuşuna () basınız  45.
- Kireç çözle işlemi başlar. Bu işlem sayesinde cihazın iç devresindeki kireç birikintileri temizlenir.
- 12 Kireç çözücü kalıntılarını gidermek için, aynı işlemi normal soğuk su ile tekrar ediniz.

Servis ve müşteri hizmetleri

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



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

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

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

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

Sorunları gidermek için

Sorun	Olası nedenleri	Çözüm
Cihaz çalışmıyor.	Cihazın fişi takılı değil.	Fişi toprak bağlantılı bir elektrik prizine takınız.
	Zaman ayarı yapılmamış.	Pişme süresini manüel olarak ayarlamak için TIME (⌚) tuşuna basınız. Arzu edilen pişme süresini ayarlamak için + ve - tuşlarına basınız.
	Sepet doğru şekilde takılmamış.	Sepeti pişirme bölmesine düzgün şekilde yerleştiriniz. Sepet doğru şekilde yerleştirildiğinde “kık” sesi duyulur B 6 .
Malzemeler pişmemiş.	Sepetin içindeki malzeme miktarı çok fazla.	Sepete daha az miktarda malzeme koyunuz. Az miktarda malzeme daha eşit bir şekilde pişecektir.
	Çok düşük bir sıcaklık ayarlanmış.	Pişme sıcaklığını manüel olarak ayarlamak için TEMPERATURE (🌡️) tuşuna basınız. Pişme sıcaklığını artırmak için + ve - tuşlarına basınız. Tarif kitabına başvurunuz.
	Ayarlanan pişirme süresi çok kısa.	Pişme süresini manüel olarak ayarlamak için TIME (⌚) tuşuna basınız. Pişme süresini artırmak için + ve - tuşlarına basınız. Tarif kitabına başvurunuz.
Malzemeler eşit bir şekilde pişmemiş.	Bazı malzemelerin pişerken birkaç defa karıştırılması gerekmektedir.	Üstte bulunan ya da üzeri başka malzemelerle kaplı olan malzemeler pişerken karıştırılmalıdır.
Kızartılan atıştırmalıklar çıtır çıtır olmuyor.	Kullandığınız atıştırmalıkların geleneksel yöntemlerle pişirilmesi gerekiyor.	Fırında pişirilen atıştırmalıklar kullanınız ya da atıştırmalıkları sepete koymadan önce üzerlerini yağlayınız.
		Yemeklerin daha çıtır çıtır olması için yapışmaz plakayı sepetin içine yerleştiriniz.
Sepetin tamamı pişirme bölmesine yerleştirilemiyor.	Sepetin içindeki malzeme miktarı çok fazla.	Sepete daha az miktarda malzeme koyunuz. Az miktarda malzeme daha eşit bir şekilde pişecektir.
	Sepet pişirme bölmesinin içine doğru şekilde yerleştirilmemiş.	Sepeti pişirme bölmesine düzgün şekilde yerleştiriniz. Sepet doğru şekilde yerleştirildiğinde “kık” sesi duyulur B 6 .
Cihazdan beyaz duman çıkıyor.	Pişirmekte olduğunuz malzemeler çok yağlı.	Yağlı gıdalar kızartılırken haznenin içinde daha fazla yağ birikir. Yağ, pişirme sırasında daha fazla beyaz duman çıkmasına neden olur. Bu durumun, pişirilen malzemelere ya da cihaza herhangi bir etkisi yoktur.
	Sepetin içinde bir önceki kullanımdan kalan yağ kalıntıları mevcut.	Beyaz duman, sepetteki yağın ısınması sonucu oluşur. Kullandıktan sonra sepeti iyice temizleyiniz.
Parmak şeklinde doğranmış taze patatesler eşit kızarmıyor.	Kullanılan patates türü kızartmak için uygun değil.	Taze patates kullanınız ve pişirirken karıştırmayı unutmayınız.
	Patatesleri kızartmadan önce yıkayıp kurulayınız.	Patatesleri yıkayıp üzerlerindeki nişastanın tamamını akıtınız.
Parmak şeklinde doğranmış taze patatesler, kızartma makinesinden çıkarıldığında çıtır çıtır olmuyor.	Patates kızartmasının çıtır olması, içerdiği su ve kızartma makinesinde kullanılan yağ miktarına bağlıdır.	Yağ eklemekten önce, patateslerin dışındaki suyu iyice kuruladığınızdan emin olunuz.
		Daha çıtır çıtır olmaları için patatesleri daha ince doğrayınız.
		Daha çıtır çıtır olmaları için bir miktar daha yağ ekleyiniz.
		Yemeklerin daha çıtır çıtır olması için yapışmaz plakayı sepetin içine yerleştiriniz.

Sorun	Olası nedenleri	Çözüm
Su haznesinden dışarı su sızıyor.	Su haznesinin kapağı iyi kapatılmamış.	Su haznesinin kapağını sıkıca kapatınız.
	Su haznesi yüksekte düşerek kırıldı.	Su haznesini yenisiyle değiştirmek için en yakın yetkili servise başvurunuz.
Buhar modunda yiyecekler pişmiyor.	Malzemeler çok iri doğranmış.	Malzemeleri daha küçük doğrayınız.
	Ayarlanan pişirme süresi çok kısa.	Pişme süresini manuel olarak ayarlamak için TIME (⌚) tuşuna basınız. Pişme süresini artırmak için + ve - tuşlarına basınız. Tarif kitabına başvurunuz.
	Malzemelerin buzu iyi çözülmemiş.	Malzemeleri pişirmeden önce buzlarını çözünüz.
	Buhar jeneratörü kirlidir.	Kireç çözme işlemi gerçekleştiriniz (bkz. "Kireç çözme" paragrafı).
	Su haznesindeki su miktarı yetersiz.	Gösterge lambası (💧) yanıyor ve cihaz bip sesi çıkıyor. Su haznesine su ekleyiniz.
Cihaz uzun süre kullanılmadıktan sonra kötü kokuyor.	Cihaz kullanıldıktan sonra temizlenmemiş.	Cihazı her kullanımdan sonra temizleyiniz.
	Buhar fonksiyonu kullanıldıktan sonra, kirliliği su haznesi boşaltılıp temizlenmemiş.	Her kullanımdan sonra kirliliği suyu boşaltınız.
	Buhar fonksiyonunu kullandıktan sonra, haznedeki su boşaltılmamış.	Su haznesini her kullanımdan sonra boşaltıp temizleyiniz.
E01	Cihaz hasar görmüş.	Yetkili Servise başvurunuz.
E02		
E03	İç sıcaklık maksimum seviyenin (280° C) üzerinde.	Cihazı kapatıp soğumasını bekleyiniz. E03 hatasının devam etmesi halinde, Yetkili Servise başvurunuz.
E04	Cihaz hasar görmüş.	Yetkili Servise başvurunuz.
E05		
E11	Buhar jeneratörünün sıcaklığı maksimum seviyenin (200° C) üzerinde.	Cihazı kapatıp soğumasını bekleyiniz. E11 hatasının devam etmesi halinde, Yetkili Servise başvurunuz.
E12	Haznede su tükendi.	Su haznesini doldurunuz.
	Sepette malzeme yok veya sepetteki malzeme miktarı yetersiz.	Sepete malzeme ekleyiniz. Pişirme programı duraklamadan devam eder.

المشكلات	الأسباب المحتملة	الحلول
E11	درجة حرارة مولد البخار تجاوزت الحد الأقصى (200° مئوية).	أطفئ الجهاز واتركه يبرد. إذا استمر الإنذار E11، فيجب الاتصال بأحد مراكز الدعم المعتمدة.
E12	كمية الماء في الخزان انتهت.	املأ الخزان بالماء.
	لا يوجد طعام في السلة أو كمية الطعام في السلة غير كافية.	أضف المزيد من الطعام في السلة. على أي حال، لن يتوقف برنامج الطهي.

المشكلات	الأسباب المحتملة	الحلول
لم يتم قلي البطاطس الطازجة والمقطعة على شكل أصابع بشكل متجانس.	نوع البطاطس المستخدم غير مناسب للقلي. أشطف وجفّف البطاطس قبل قليها.	استعمل بطاطس طازجة وتأكد من تقليبها أثناء عملية الطهي. أشطف البطاطس وأزل كامل النشا الذي ترسب على سطح البطاطس.
لم تصبح البطاطس الطازجة والمقطعة على شكل أصابع مقرمشة بمجرد خروجها من المقلاة.	تعتمد درجة قرمشة البطاطس المقلية على كمية الماء التي تحتوي عليها البطاطس وعلى كمية الزيت الموجودة في المقلاة.	تحقق من تجفيف سطح البطاطس من الماء جيدًا قبل إضافة الزيت. قطع البطاطس على شكل أصابع صغيرة لكي تحصل على بطاطس أكثر قرمشة. أضف كمية أكثر قليلًا من الزيت للحصول على قرمشة أكبر. أدخل اللوح المضاد للالتصاق في السلة لزيادة قرمشة الأطعمة.
يوجد تسرب ماء من خزان الماء.	سدادة خزان الماء غير مُحكّمة جيدًا. خزان الماء تعرض للكسر بسبب السقوط من مكان مرتفع.	أحكِم سدادة خزان الماء جيدًا. توجه إلى أحد مراكز الدعم المعتمدة لاستبدال خزان الماء.
لا يتم طهي المكونات في وضع البخار.	المكونات كبيرة جدًا. مدة الطهي قليلة للغاية.	قم بتقطيع المكونات إلى قطع أصغر. اضغط على زر الوقت (Ⓢ) لضبط مدة الطهي يدويًا. اضغط على الزر + أو - لضبط مدة الطهي أطول. انظر كتاب الوصفات.
لم تتم إذابة تجميد المكونات جيدًا.	مولد البخار متسخ.	يجب إذابة تجميد المكونات قبل الطهي. نفذ عملية إزالة الترسبات الكلسية (انظر فقرة «إزالة الترسبات الكلسية»).
كمية الماء في الخزان غير كافية.	لا يتم تنظيف الجهاز بعد الاستخدام. بعد استخدام وضع البخار، لا يتم تفريغ خزان الماء المتسخ وتنظيفه.	سيضيء المؤشر الضوئي (💧) وسيُصدر الجهاز إشارة صوتية. أضف ماء في خزان الماء. نظّف الجهاز بعد كل استعمال.
رائحة الجهاز أصبحت سيئة بعد فترة طويلة من عدم الاستخدام.	بعد استخدام وضع البخار، لا يتم تفريغ خزان الماء المتسخ وتنظيفه.	يجب تفريغ الماء المتسخ بعد كل استخدام.
الجهاز تالف.	الجهاز تالف.	اتصل بمركز الصيانة المرخص.
E01		
E02		
E03	درجة الحرارة الداخلية تجاوزت الحد الأقصى (280° مئوية).	أطفئ الجهاز واتركه يبرد. إذا استمر الإنذار E03، فيجب الاتصال بأحد مراكز الدعم المعتمدة.
E04	الجهاز تالف.	اتصل بمركز الصيانة المرخص.
E05		

إرشادات لحل بعض المشكلات

المشكلات	الأسباب المحتملة	الحلول
الجهاز لا يعمل.	القابس غير مدخل في المأخذ الكهربائي.	أدخل القابس في المأخذ الكهربائي، الذي يجب أن يكون مزود بنظام تأريض.
	لم يتم ضبط المؤقت.	اضغط على زر الوقت (Ⓢ) لضبط مدة الطهي يدويًا. اضغط على الزر + أو - لضبط مدة الطهي المطلوبة.
	لم يتم إدخال السلة بشكل صحيح.	أدخل السلة بشكل جيد في مقصورة الطهي. الإدخال بشكل صحيح يحدث مصحوبًا بصوت «نقرة» Ⓢ Ⓢ.
المكونات ليست جاهزة.	كمية المكونات الموجودة داخل السلة كبيرة للغاية.	أدخل مكونات أقل في السلة. يتم طهي كمية أقل بشكل أكثر تجانسًا.
	درجة الحرارة المضبوطة منخفضة للغاية.	اضغط على زر درجة الحرارة (Ⓢ) لضبط درجة حرارة الطهي يدويًا. اضغط على زر + أو - لضبط درجة حرارة طهي أعلى. انظر كتاب الوصفات.
	مدة الطهي قليلة للغاية.	اضغط على زر الوقت (Ⓢ) لضبط مدة الطهي يدويًا. اضغط على الزر + أو - لضبط مدة الطهي أطول. انظر كتاب الوصفات.
المكونات غير مطهية بشكل متجانس.	تتطلب بعض أنواع المكونات خلطها أكثر من مرة أثناء عملية الطهي.	يجب خلط المكونات الموجودة في الجزء العلوي، أو المغطاة بمكونات أخرى، أثناء الطهي.
الوجبات الخفيفة المقلية غير مقرمشة.	أنت تقوم باستخدام وجبات خفيفة يجب طهيها بالطرق التقليدية.	استعمل وجبات خفيفة مُخصصة للطهي بالفرن أو ادهن الوجبات الخفيفة بالزيت قبل إدخالها في السلة.
		أدخل اللوح المضاد للالتصاق في السلة لزيادة قرمشة الأطعمة.
لا تدخل السلة بالكامل في مقصورة الطهي.	كمية المكونات الموجودة داخل السلة كبيرة للغاية.	أدخل مكونات أقل في السلة. يتم طهي كمية أقل بشكل أكثر تجانسًا.
	لم يتم إدخال السلة بشكل صحيح في مقصورة الطهي.	أدخل السلة بشكل جيد في مقصورة الطهي. يتم التأكد من الإدخال بالشكل الصحيح من خلال سماع صوت "تعشيق" Ⓢ Ⓢ.
يخرج دخان أبيض من الجهاز.	أنت تقوم بإعداد مكونات غنية بالدهون.	عند تحضير مكونات غنية بالدهون، تترسب كمية أكبر من الزيت في السلة. يتولد عن الزيت دخان أبيض أكثر من المعتاد أثناء عملية الطهي. لا يؤثر ذلك بأي شكل من الأشكال على تحضير المكونات أو على الجهاز.
	تتبقى في السلة بقايا دهنية ناتجة عن عمليات الطهي السابقة.	ينتج الدخان الأبيض عن الارتفاع الزائد لدرجة حرارة الدهن أو الزيت الموجود في السلة. نظّف السلة بعناية بعد الاستعمال.

سرويس و مراقبت از مشتري

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب في "دليل اكتشاف المشكلات وحلها" المساعدة، يرجى مراجعة قسم الدليل أو زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com.
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة KENWOOD. يرجى زيارة موقع الويب، KENWOOD معتمد من أو موقع الويب المخصص لبلدك، www.kenwoodworld.com.
- صنع بالصين.



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

عند انتهاء عمر الجهاز، يجب عدم التخلص منه مع النفايات الحضرية. يجب تسليمه إلى المراكز الخاصة بتجميع النفايات المفروزة المعدة من قبل إدارات البلديات أو إلى الباعة الذين يقدمون هذا النوع من الخدمات. يسمح التخلص من الأجهزة الكهربائية المنزلية بشكل منفصل من تجنب النتائج السلبية المحتملة على البيئة والصحة الناتجة عن التخلص منه بطريقة غير ملائمة، ويسمح أيضاً باستعادة المواد التي يتم تصنيعها من أجل تحقيق وفورات كبيرة من حيث الطاقة والموارد. للتأكيد على ضرورة التخلص من الأجهزة الكهربائية المنزلية بشكل منفصل، تجد على المنتج رمز حاوية على عجلات مع إشارة مكونة خطين متقاطعين.

- يمكن غسل اللوح المضاد للالتصاق والسلة في غسالة الصحون. لإطالة عمر المعالجة المضادة للالتصاق، يُنصح بغسل اللوح المضاد للالتصاق ⑩ والسلة ⑧ يدوياً. استعمل منظف عادي للصحون وقطعة إسفنج ناعمة غير كاشطة.

إزالة الترسبات الكلسية

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

لا تتحمل جهة الصنع أي مسؤولية عن الأضرار التي تلحق بالمكونات الداخلية للجهاز نتيجة استعمال منتجات غير مطابقة بسبب وجود إضافات كيميائية.

تجري العملية على النحو التالي:

- 1 اخلع خزان الماء ① من الجهاز.
- 2 فك سدادة خزان الماء ②.
- 3 املأ الخزان بماء طبيعي عذب.
- 4 أضف منتج إزالة الترسبات الكلسية داخل خزان الماء بالنسبة التي تنصح بها جهة توريد المحلول.

لا تستخدم خل أو منتجات أخرى لإزالة الترسبات الكلسية غير مصرح بها من جهة الصنع.

- 5 اربط سدادة خزان الماء في الخزان.
- 6 أدخل خزان الماء في مكانه.
- 7 أدخل القابس في مأخذ التيار الكهربائي.
- 8 اضغط على زر تشغيل/إطفاء/بدء/إيقاف مؤقت (C 39) (ON/OFF).
- 9 اضغط على زر قائمة وضع البخار + القلي بالهواء (STEAM AIR FRY) () من أجل الوصول إلى برنامج الطهي المعدة مسبقاً في وضع البخار + القلي بالهواء (C 41).
- 10 اضغط على زر تنظيف دائرة الماء بوضع البخار النقي (C 43) (C 43).
- 11 اضغط على زر تشغيل/إطفاء/بدء/إيقاف مؤقت (C 45) (ON/OFF) للتأكيد (C 45).

ستبدأ عملية إزالة الترسبات الكلسية. ستزال الترسبات الكلسية من الدائرة الداخلية بالجهاز.

12 كرر العملية بماء طبيعي وعذب للتخلص من أي بقايا لمنتج إزالة الترسبات الكلسية.

⚠️ تحذيرات السلامة أثناء التنظيف والصيانة

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

تنظيف الجهاز

- نظف الأجزاء الثابتة من الجهاز باستخدام قطعة قماش مُبللة وغير كاشطة لتجنب إتلاف طبقة الطلاء الخارجي. جفّف بواسطة قطعة قماش جافة.
- قم بتنظيف مقصورة الطهي ⑥ بالجهاز باستخدام قطعة قماش غير كاشطة، ومشبعة بالماء الساخن. جفّف بواسطة قطعة قماش جافة.
- نظّف المقاومات بواسطة قطعة قماش جافة لإزالة بقايا الطعام عنها.

تنظيف المكونات

صنّع اللوح المضاد للالتصاق والسلة من مادة مضادة للالتصاق: اللون غير اللامع والعلامات التي قد تظهر بعد فترة طويلة من الاستعمال، هي ظواهر طبيعية ولا تؤثر سلبيًا على طهي الأطعمة ومذاقها.

يوضح الجدول التالي المدد التقديرية ودرجات الحرارة لأنواع الطعام المختلفة:

بطاطس مقلية (مجمدة)	15 - 20 دقيقة	200 درجة مئوية
بطاطس مقلية (طازجة)	20 - 30 دقيقة حسب تقطيع البطاطس	180 درجة مئوية 200 درجة مئوية
مقالي (خضروات)	10 - 15 دقيقة	200 درجة مئوية
كروكيت	12 - 15 دقيقة	190 درجة مئوية
كروكيت الدجاج	10 دقائق	200 درجة مئوية
أفخاذ دجاج	20 - 25 دقيقة	190 درجة مئوية
شريحة لحم	10 - 15 دقيقة	190 درجة مئوية
كرات لحم	8 دقائق	180 درجة مئوية
فُريدس	15 - 20 دقيقة	160 درجة مئوية
كعكة	20 - 30 دقيقة	160 درجة مئوية
كيش	25 - 30 دقيقة	180 درجة مئوية
سمك	15 - 20 دقيقة	160 درجة مئوية 180 درجة مئوية
شريحة لحم خنزير	10 - 15 دقيقة	200 درجة مئوية
سبرنج رول (لفات الربيع)	10 - 15 دقيقة	200 درجة مئوية
خضروات	10 - 20 دقيقة	180 درجة مئوية

وظيفة إيقاف التشغيل الذاتي

هذا الجهاز مزود بوظيفة إيقاف التشغيل الذاتي. بعد بضع دقائق من عدم التشغيل، ينطفئ الجهاز تلقائيًا.

خاصية الحماية من السخونة

الجهاز مزود بخاصية الحماية من فرط السخونة. عندما تكون درجة حرارة الجهاز مرتفعة بشدة بالقرب من العناصر الإلكترونية، فإن الجهاز ينطفئ تلقائيًا. أخرج القابص من مأخذ التيار الكهربائي، واترك الجهاز يبرد لمدة نصف ساعة على الأقل.

برامج الطهي المُعدة مُسبقًا

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

برامج وضع القلي بالهواء		المدة		درجة الحرارة (منوية)	
الوضع الافتراضي	الفاصل الزمني	الوضع الافتراضي	الفاصل الزمني	الوضع الافتراضي	الفاصل الزمني
قلي مقرمش بالهواء	Air crisp	18 دقيقة	1-60 دقيقة	200	80-200
حلويات/فرن	Bake	16 دقيقة	1-60 دقيقة	170	80-200
شوي	Roast	25 دقيقة	1-60 دقيقة	200	80-200
التجفيف	Dehydrate	6 ساعات	1-12 ساعة	80	50-90
وضع الشواية	GRILL	15 دقيقة	1-60 دقيقة	200	160-200
إذابة التجميد	Defrost	10 دقائق	1-60 دقيقة	80	60-120
التسخين	Reheat	6 دقائق	1-60 دقيقة	120	80-200
تخمير	Ferment	1 ساعات	1-12 ساعة	40	35-50
برامج وضع بخار + قلي بالهواء		المدة		درجة الحرارة (منوية)	
الوضع الافتراضي	الفاصل الزمني	الوضع الافتراضي	الفاصل الزمني	الوضع الافتراضي	الفاصل الزمني
طهي البخار النقي 100° منوية	Steam only	30 دقيقة	1-60 دقيقة	100	-
طهي البخار + قلي بالهواء	Steam + Air fry	30 دقيقة	1-60 دقيقة	180	140-200
ضخ الماء خارج الدائرة	Empty water	5	-	-	-
تنظيف دائرة الماء بوضع البخار النقي	Steam clean	30	بخار 100° منوية لمدة 20 دقيقة. تجفيف 100° منوية لمدة 10 دقائق.	100	-

يجب تنفيذ عملية تنظيف دائرة الماء بوضع البخار النقي (بالهواء) بعد استعمال جميع برامج الطهي المعدة مُسبقاً في وضع بخار + قلي بالهواء.

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

وظيفة ضخ الماء خارج الدائرة

وظيفة ضخ الماء خارج الدائرة (لج) تتيح تفريغ الماء المتبقي من الدائرة ومن خزان الماء إلى السلة.

يجب تشغيل وظيفة ضخ الماء خارج الدائرة (لج) بعد تنفيذ وظيفة الطهي بالبخار النقي 100° مئوية (بالهواء).

اضغط على زر قائمة الوضع بخار + قلي بالهواء (بالهواء) من أجل الوصول إلى برامج الطهي المعدة مُسبقاً في الوضع بخار + قلي بالهواء.

وظيفة الطهي بالبخار النقي 100° مئوية

الطهي بالبخار النقي 100° مئوية (بالهواء) يتيح الاحتفاظ بالفيتامينات والأملاح المعدنية داخل الأطعمة، ما يزيد من تماسكها ومذاقها.

اضغط على زر الطهي بالبخار النقي 100° مئوية (بالهواء) لتنشيط برنامج الطهي المعد مُسبقاً.

وظيفة طهي بالبخار + قلي بالهواء

الجهاز مزود بوظيفة طهي بالبخار + قلي بالهواء (بالهواء). التناوب الدوري بين القلي بالهواء والطهي بالبخار يجعل الأطعمة مقرمشة من الخارج وطرية وملينة بالعصارة في الداخل، ما يضمن احتفاظ الطعام بخصائصه التغذوية وبمذاقه.

يعمل عنصر التسخين حتى الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة؛ بمجرد الوصول إليها، يتوقف عنصر التسخين عن العمل، ويبدأ مولد البخار في توليد البخار. إذا انخفضت درجة حرارة السلة إلى ما دون الحد الأدنى لدرجة الحرارة، فسيوقف مولد البخار، وسيبدأ عنصر التسخين العمل على التسخين مجدداً.

وظيفة تنظيف دائرة الماء بوضع البخار النقي

وظيفة تنظيف دائرة الماء بوضع البخار النقي (بالهواء) تتيح تنظيف الجهاز تلقائياً بالبخار.

اضغط على زر تنظيف دائرة الماء بوضع البخار النقي (بالهواء). ستبدأ مرحلة إزالة الترسبات الكلسية على درجة حرارة 100° مئوية لمدة 20 دقيقة، ثم مرحلة التجفيف على درجة حرارة 100° مئوية لمدة 10 دقائق.

لإيقاف عملية الطهي يدويًا، اضغط على زر تشغيل/إطفاء/بدء/إيقاف مؤقت (⏻) لمدة 3 ثوانٍ تقريبًا. عند انتهاء عملية الطهي، يمكن إعادة استعمال الجهاز فورًا لتحضير أطعمة أخرى.

وضع الطهي

يحتوي الجهاز على وضعي طهي: وضع القلي بالهواء ووضع بخار + قلي بالهواء.

وضع القلي بالهواء

وضع القلي بالهواء مثالي للطهي بصورة صحية أكثر دون التخلي عن مذاق الأطعمة المقالية وقرمشتها. دوران الهواء الساخن يتيح الطهي المتناسق للحرارة. وضع القلي بالهواء في الجهاز يضم ثمانية برامج طهي مُعدة مُسبقًا: قلي مقرمش بالهواء، حلويات/فرن، شوي، تجفيف الأطعمة، شواية، إذابة التجميد، تسخين، تخمير. أثناء وضع القلي بالهواء لا يوجد بخار. اضغط على زر قائمة وضع القلي بالهواء (AIR FRY) من أجل الدخول إلى برامج الطهي المُعدة مُسبقًا الخاصة بوضع القلي بالهواء.

وظيفة الشواية

وضع الشواية مثالي لشوي اللحوم والأسماك والخضروات. أدخل اللوح المضاد للالتصاق في السلة قبل وضع الطعام. اضغط على زر الشواية (GRILL) لتنشيط وضع الشواية.

وظيفة إذابة التجميد

الجهاز مزود بوظيفة إذابة تجميد لإذابة تجميد الأطعمة قبل الطهي.

- اضغط على زر إذابة التجميد (*). (Defrost)
- إذا لزم الأمر، قم بتعديل مدة الطهي ودرجة الحرارة يدويًا.

وظيفة التجفيف

تسمح وظيفة التجفيف (Dehydrate) بتجفيف الأطعمة بكفاءة 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. قبل الشروع في التجفيف، أدخل اللوح المضاد للالتصاق المرفق في السلة. يوضح الجدول التالي مدد ودرجات حرارة التجفيف التقديرية لأنواع الطعام المختلفة:

الأطعمة	درجة الحرارة	المدة
الأعشاب	50 درجة مئوية	من 5 ساعات إلى 15/20 ساعة
خضروات	50-55 درجة مئوية	
الفواكه	55-60 درجة مئوية	
سمك/لحم	65-70 درجة مئوية	من ساعتين إلى 8 ساعات

يمكن ضبط المؤقت إلى 12 ساعة. إذا استغرق التجفيف وقتًا أطول، أعد برمجة الجهاز بعد انقضاء الوقت المحدد.

وظيفة التخمير

الجهاز مزود بوظيفة التخمير (Ferment) من أجل تخمير أنواع مختلفة من الأطعمة في المنزل، مثل الزبادي والخبز والخضروات، على درجة حرارة منخفضة.

وضع البخار + القلي بالهواء

وضع البخار + القلي بالهواء في الجهاز يتضمن أربعة برامج طهي مُعدة مُسبقًا: طهي بالبخار النقي 100° مئوية، طهي بالبخار + قلي بالهواء، ضخ الماء خارج الدائرة، تنظيف دائرة الماء بوضع البخار النقي. يوجد برنامجان معدان مسبقًا في وضع بخار + قلي بالهواء للاستخدام في تنظيف الجهاز:

- ضخ الماء خارج الدائرة (⌂)
- تنظيف دائرة الماء بوضع البخار النقي (⌂).

لاستعمال برامج الطهي المُعدة مُسبقًا في وضع بخار + قلي بالهواء، يجب ملء خزان الماء. تبلغ سعة خزان الماء 1300 ملل، ويمكن أن يعمل لمدة تتجاوز 60 دقيقة عندما يكون ممتلئًا بالماء.

يسمح بتشغيل الجهاز أو إيقاف تشغيله. يتيح بدء عملية الطهي/ إيقافها مؤقتاً.	زر تشغيل/إطفاء/بدء/ إيقاف مؤقت	▶ ⏻
--	-----------------------------------	----------

وصف المؤشرات الضوئية الموجودة على شاشة العرض

المعنى	الحالة	المؤشر الضوئي
جارٍ تسخين الجهاز.	مضاء	⏻
المروحة تعمل.	مضاء	⚙️
كمية الماء في الخزان غير كافية/عدم وجود ماء في الخزان.	مضاء	💧*
جارٍ سحب الماء من خزان الماء.	مضاء	💧↓

استخدام الجهاز

يسمح اللوح المضاد للالتصاق بزيادة قرمشة الأطعمة. يُعد استخدام اللوح المضاد للالتصاق أمراً اختيارياً. الجهاز مزود بآلية تمنع تشغيله إذا كانت السلة غير مدخلة في مقصورة الطهي بشكل صحيح.

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:

استمر في الضغط على الزر + أو - لزيادة سرعة الاختيار.

تتجمع أي كميات زائدة من الزيت في قاع السلة.

يسمح بضبط مدة الطهي يدوياً. اضغط على الأزرار + أو - لزيادة أو تقليل مدة الطهي.	زر الوقت	⌚
اضغط على الزر لتشغيل الضوء الموجود داخل مقصورة الطهي.	زر الضوء	💡
يتيح الوصول إلى برامج الطهي المعدة مُسبّقاً في وضع القلي بالهواء.	زر قائمة وضع القلي بالهواء	AIR FRY ⏻
يتيح الوصول إلى برامج الطهي المعدة مُسبّقاً في وضع البخار + القلي بالهواء.	زر قائمة وضع البخار + القلي بالهواء	STEAM+ AIR FRY ⏻

- لا تلمس السلة، ومقصورة الطهي، واللوح المضاد للالتصاق، والأجزاء المعدنية الداخلية للجهاز أثناء عمل الجهاز أو خلال الدقائق التي تلي إيقاف تشغيله. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الساخنة.
- أمسك السلة من المقبض فقط واستخدم حاملات الأواني أو مناشف الصحن لإزالة السلة.
- لا تقلب السلة رأساً على عقب عند إخراج الطعام: فقد تتسرب بقايا الزيت الساخن من السلة. خطر الإصابة بحروق.
- لا تستخدم أدوات معدنية لإخراج الطعام من السلة أو من اللوح المضاد للالتصاق.
- تأكد من أن المكونات المطهية بالجهاز ذهبية اللون وليست سوداء أو بنية. أبعاد أي بقايا محروقة عن الأطعمة.

وصف الجهاز

- ① خزان الماء
- ② سدادة خزان الماء
- ③ جسم الجهاز
- ④ شاشة تعمل باللمس
- ⑤ كابل الإمداد الكهربائي
- ⑥ مقصورة الطهي
- ⑦ حوض البقايا
- ⑧ السلة
- ⑨ المقبض
- ⑩ لوح مضاد للالتصاق
- ⑪ حوض ناتج التكثيف
- ⑫ مدخل الهواء

وصف الشاشة اللمسية

برامج الطهي المُعدة مُسبقاً - القلي بالهواء

قلي مقرمش بالهواء	 Air crisp
حلويات/فرن	 Bake
شوي	 Roast
تجفيف الأطعمة	 Dehydrate
الشواية	 GRILL
إذابة التجميد	 Defrost
التسخين	 Reheat
تخمير	 Ferment

برامج الطهي المُعدة مُسبقاً - البخار + قلي بالهواء		
طهي بالبخار النقي 100° مئوية	 Steam only	
طهي بالبخار + قلي بالهواء	 Steam + Air fry	
ضخ الماء خارج الدائرة	 Empty water	
تنظيف دائرة الماء بوضع البخار النقي	 Steam clean	
مفاتيح الوظائف		
الوصف	الزر	
يسمح بضبط درجة حرارة الطهي يدوياً. اضغط على الأزرار + أو - لزيادة أو تقليل درجة الحرارة الطهي.	زر درجة الحرارة	

- 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 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 10 سم بعيداً عن الجدران أو الأثاث أو الأجهزة الأخرى.
- لا تستخدم الجهاز أبداً دون إدخال السلة في مقصورة الطهي.
- لا تتجاوز مطلقاً السعة القصوى عند ملء السلة.
- بعد ملء خزان الماء، أغلق غطاء خزان الماء بإحكام. خطر تسرب الماء.
- لا تسكب الماء مباشرةً من أعلى الجهاز، أثناء ملء خزان الماء. يجب ألا يتغلغل الماء في الجهاز.
- لا تملأ خزان الماء بماء تتجاوز درجة حرارته 50 درجة مئوية أو تقل درجة حرارته عن 10 درجات مئوية، لتجنب التسرب.
- لا تترك خزان الماء يسقط من مكان مرتفع. قد ينكسر خزان الماء ويتسبب في تسرب الماء.
- لا تملأ السلة بالماء أثناء إدراجها في مقصورة الطهي.
- لا تملأ السلة بالزيت. خطر الحريق.
- لا تضع مكونات سائلة مطلقاً داخل السلة. إذا لزم الأمر لاحتياجات الطهي، أضف جرعات صغيرة من السائل. تحقق دائماً من امتصاص المكونات الصلبة للسائل قبل إضافة المزيد.
- أدخل المكونات دائماً فقط في السلة لكي تتجنب ملامسة الطعام للمقاومات الكهربائية.
- تأكد دائماً من إدخال السلة بشكل صحيح في مقصورة الطهي قبل بدء تشغيل الجهاز.
- قبل تشغيل الجهاز، تأكد من خلو السلة 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.
- عندما تتم إزالة السلة من مقصورة الطهي، يخرج أيضاً هواء وبخار ساخن. أبعد يديك ووجهك عن مقصورة الطهي.

⚠️ خطر بسبب الكهرباء

- 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.
- لا تقم بتوصيل أي جهاز كهربائي آخر ذي قدرة عالية (دقّيات، ومكواة، ومشعّات حرارية) في نفس المأخذ الكهربائي. خطر حدوث حمل كهربائي زائد.
- لا تسحب مطلقاً كابل الإمداد الكهربائي أو الجهاز ذاته لفصل القابس عن المأخذ الكهربائي.
- يجب عدم ملامسة الأجزاء الخاضعة للجهد الكهربائي للماء: خطر حدوث دائرة قصر وصدمة كهربائية أو أيهما.
- يجب عدم ترك كابل الإمداد الكهربائي ملامساً للأجزاء الحادة أو الحواف الحادة.
- تأكد من أن كابل الإمداد الكهربائي لا يتلامس مع الأسطح الساخنة.
- يجب عدم استخدام الجهاز بأيدي مبللة أو حافي القدمين.
- في حالة عدم استخدام الجهاز، ولو لفترة قصيرة من الوقت، يجب إيقاف تشغيله وفصل كابل الإمداد الكهربائي دائماً من المأخذ الكهربائي.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء توصيله بالشبكة الكهربائية.

⚠️ تنبيه – أضرار مادية

- 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.
- إذا انبعث دخان أسود من الجهاز أثناء عمله، فافصله عن مأخذ التيار الكهربائي فوراً. لا تخلع السلّة من مقصورة الطهي. انتظر انتهاء خروج الدخان. يرجى التوجه إلى أقرب مركز دعم فني معتمد من أجل معالجة المشكلة.
- لتجنب الإضرار بالجهاز، لا تدخل أدوات أو أغراض معدنية في السلّة.
- 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).

⚠️ خطر وقوع أضرار لأسباب أخرى

- أمسك جسم الجهاز لرفعه.
- لا تحرك الجهاز دون إخراج الطعام من السلّة.
- افصل الجهاز دائماً عن مأخذ التيار الكهربائي قبل تركيب أو فك المكونات الفردية.

تحذيرات السلامة

اقرأ التعليمات بعناية قبل الاستعمال.

- تم تصنيع الجهاز وفقًا 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 أيضًا هذه التعليمات.
- تم تصميم هذا الجهاز من أجل الاستعمال في بيئات منزلية أو بيئات شبيهة بالبيئات المنزلية، مثل:
 - في أماكن الطهي المخصصة للعاملين في المتاجر، والمكاتب، وأماكن العمل الأخرى
 - في المزارع
 - في الفنادق، ونزل المبيت والإفطار، والبيئات السكنية الأخرى (للاستعمال من قبل الضيوف).
- لا تستخدم الجهاز لأغراض مختلفة عما هو محدد في الدليل. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن استعمال الجهاز بشكل خاطئ أو لأغراض مختلفة عن الأغراض المبينة في هذا الدليل. وبالإضافة إلى ذلك، يؤدي الاستعمال غير الملائم للجهاز إلى إبطال أي شكل من أشكال الضمان.
- يُنصح بالاحتفاظ بمواد التغليف الأصلية، لأن الدعم المجاني لا يشمل الأعطال الناتجة عن تغليف المنتج بمواد غير لائقة أثناء نقله إلى مركز دعم مُعتمد.
- لعدم التأثير سلبًا على سلامة الجهاز، يجب استخدام قطع الغيار والملحقات الأصلية المعتمدة فقط من الشركة المصنعة.
- يعد الجهاز مطابقًا للائحة (الاتحاد الأوروبي) رقم 1935/2004 الصادرة بتاريخ 27/10/2004 الخاصة بالمواد الملامسة للمنتجات الغذائية.

⚠ خطر على الأطفال

- يمكن استعمال هذا الجهاز من قبل أطفال تزيد أعمارهم عن 8 سنوات ومن قبل أشخاص من ذوي القدرات الجسدية، أو الحسية، أو الذهنية المحدودة، أو أشخاص لا يمتلكون خبرة أو معرفة بالجهاز، فقط إذا تم الإشراف عليهم من قبل شخص مسؤول عنهم أو إذا تم تدريبهم على استعمال الجهاز بشكل آمن وإطلاعهم على التعليمات وعلى الأخطار القائمة أثناء استعمال الجهاز.
- يجب عدم السماح للأطفال باللعب بالجهاز.
- يجب ألا يقوم الأطفال بعمليات تنظيف وصيانة الجهاز التي ينفذها المستخدم إلا إذا كان عمرهم أكبر من 8 سنوات وتم الإشراف عليهم.
- قم بجعل الجهاز وكابل الإمداد الكهربائي بعيدين دائمًا عن متناول الأطفال الأقل من عمر 8 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.
- يجب عدم ترك مواد التغليف في متناول الأطفال، لأنها تشكل مصادر خطر محتملة عليهم.
- في حالة ما إذا قررت التخلص من الجهاز، يُنصح بجعله غير صالح للتشغيل من خلال نزع الكابل الكهربائي. كما يوصى باتخاذ التدابير اللازمة، بحيث لا تشكل بعض أجزاء من الجهاز خطر على الأطفال في حالة اللعب به.

مشکلات	علل احتمالی	راه حل ها
E۱۱	دمای مولد بخار از حداکثر حد مجاز خود (۲۰۰ درجه سانتیگراد) فراتر رفته است.	دستگاه را خاموش کنید و اجازه دهید خنک شود. در صورت ادامه مشکل E۱۱، با یک مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید.
E۱۲	مخزن آب خالی است. هیچ غذایی در سبد وجود ندارد یا مقدار غذا در سبد کافی نیست.	مخزن آب را پر کنید. غذا را به سبد اضافه کنید. با این حال، برنامه آشپزی متوقف نخواهد شد.

مشکلات	علل احتمالی	راه حل ها
سیبزمینی های تازه و خاللی که از سرخن خارج می کنم، تُرد نیستند.	تُرد بودن سیبزمینی های سرخ شده به مقدار آب موجود در سیبزمینی و همچنین به مقدار روغن موجود در سرخن بستگی دارد.	قبل از اضافه کردن روغن حتماً آب قسمت های خارجی سیبزمینی را بگیرید. سیبزمینی ها را در قطعات کوچکتر خرد کنید تا تُرد شوند. برای افزایش تُردی کمی روغن اضافه کنید. صفحه نجسب را داخل سبد قرار دهید تا تُردی غذا بیشتر شود.
	درپوش مخزن آب به درستی سفت نشده است.	درپوش مخزن آب را سفت کنید.
	مخزن آب در اثر سقوط از ارتفاع زیاد شکسته است.	برای تعویض مخزن آب با نزدیکترین مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید.
	مواد غذایی خیلی بزرگ هستند.	مواد را به قطعات کوچکتر برش دهید.
حالت بخار باعث پختن مواد غذایی نمی شود.	زمان پخت تنظیم شده خیلی کوتاه است.	دکمه TIME (Ⓢ) را فشار دهید و زمان پخت را به صورت دستی تنظیم کنید. دکمه های + یا - را فشار دهید و زمان پخت بیشتری را تنظیم کنید. به کتاب دستورالعمل ها مراجعه کنید.
	مواد غذایی به طور مساوی یخزدایی نشده اند.	قبل از پختن مواد را یخزدایی کنید.
	مولد بخار کثیف است.	رسوب زدایی را انجام دهید (به بند «رسوب زدایی» مراجعه کنید).
	مقدار ناکافی آب در مخزن.	چراغ نشانگر (Ⓢ) روشن می شود و دستگاه بوق می زند. آب را به مخزن آب اضافه کنید.
دستگاه پس از مدت طولانی عدم فعالیت بوی بدی می دهد.	دستگاه پس از استفاده تمیز نشده است.	بعد از هر بار استفاده، دستگاه را تمیز کنید.
	پس از استفاده از حالت بخار، مخزن آب کثیف تخلیه و تمیز نشده است.	پس از هر بار استفاده، آب کثیف را خالی کنید.
	پس از استفاده از حالت بخار، آب مخزن تخلیه نشده است.	پس از هر بار استفاده، مخزن آب را تخلیه و تمیز کنید.
	دستگاه صدمه دیده است.	با یک مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید.
E۰۱	دمای داخلی از حداکثر حد مجاز خود (۲۸۰ درجه سانتیگراد) فراتر رفته است.	دستگاه را خاموش کنید و اجازه دهید خنک شود. در صورت ادامه مشکل E۰۳، با یک مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید.
E۰۲		
E۰۳	دستگاه صدمه دیده است.	با یک مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید.
E۰۴	دستگاه صدمه دیده است.	
E۰۵		

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 TIME (Ⓢ) را فشار دهید و زمان پخت را به صورت دستی تنظیم کنید. دکمه های + یا - را به منظور تنظیم زمان پخت دلخواه فشار دهید.
	سبد درست وارد نشده است.	سبد را درست در محفظه پخت قرار دهید. نصب صحیح با یک «کلیک» 6 6 انجام می شود.
محتویات آماده نیستند.	مقدار مواد لازم در سبد خیلی زیاد است.	مواد کمتری را درون سبد قرار دهید. مقادیر کم مواد غذایی به راحتی به طور یک نواخت پخته می شوند.
	دمای تنظیم شده بسیار کم است.	دکمه های تنظیم دما (Ⓢ) را فشار دهید و دمای پخت را به صورت دستی انتخاب کنید. دکمه های + یا - را فشار دهید و دمای پخت بالاتری را تنظیم کنید. به کتاب دستورالعمل ها مراجعه کنید.
	زمان پخت تنظیم شده خیلی کوتاه است.	دکمه TIME (Ⓢ) را فشار دهید و زمان پخت را به صورت دستی تنظیم کنید. دکمه های + یا - را فشار دهید و بیشتری را تنظیم کنید. به کتاب دستورالعمل ها مراجعه کنید.
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 قرار دادن در سبد روغن مالی کنید.
		صفحه نچسب را داخل سبد قرار دهید تا تُردی غذا بیشتر شود.
سبد را نمی توان به طور کامل در محفظه پخت قرار داد.	مقدار مواد لازم در سبد خیلی زیاد است.	مواد کمتری را درون سبد قرار دهید. مقادیر کم مواد غذایی به راحتی به طور یک نواخت پخته می شوند.
	سبد درست در محفظه پخت قرار نگرفته است.	سبد را درست در محفظه پخت قرار دهید. درج صحیح با یک «کلیک» 6 6 انجام می شود.
دود سفید از دستگاه بیرون می آید.	موادی که می پزید چرب تر هستند.	هنگامی که مواد چرب تر را سرخ می کنید، بیشتر ذخایر روغن درون ظرف قرار می گیرد. روغن هنگام پخت و پز دود سفید بیشتری تولید می کند. این هیچ تأثیری در تهیه مواد اولیه یا بر روی دستگاه ندارد.
	در سبد، مقداری چربی باقی مانده از پخت و پز قبلی وجود دارد.	دود سفید در اثر گرم شدن پیه یا روغن در سبد ایجاد می شود. سبد را بعد از استفاده با 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 بشوید و خشک کنید.	سیب زمینی ها را بشوید و تمام نشاسته ای را که روی سیب زمینی ها نشسته از بین ببرید.

خدمات و حمایت از مشتری

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



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

در پایان عمر کاری محصول، نباید آن را مانند زباله شهری دفع کرد. آن باید به مرکز محلی و رسمی مخصوص جمع‌آوری زباله تفکیک‌شده یا به نمایندگی ارائه‌دهنده این خدمات برده شود.

دفع لوازم خانگی به‌صورت تفکیک‌شده از پیامدهای منفی احتمالی ناشی از دفع نامناسب برای محیط زیست و سلامت جلوگیری می‌کند و موجب بازیافت مواد تشکیل‌دهنده و صرفه‌جویی فراوان در انرژی و منابع می‌شود. برای یادآوری این مهم که لوازم خانگی باید به‌صورت تفکیک‌شده دفع شوند، این محصول با علامت سطل زباله چرخ‌دار خط‌خوده مشخص شده است.

کاهش می‌دهد. با وجود این، در صورتی که پس از مدتی عملکرد دستگاه به دلیل استفاده مکرر از آب سخت و بسیار آهکی به خطر بیفتد، می‌توان برای رفع نقص، رسوب‌زدایی انجام داد. برای این منظور فقط از یک محصول رسوب‌زدای مبتنی بر اسید سیتریک استفاده کنید. این محصول را می‌توان به راحتی در مراکز خدمات یافت.

مهم

- سازنده هیچ گونه مسئولیتی در قبال خسارت وارده به اجزای داخلی دستگاه، به علت استفاده از محصولات غیرسازگار و دارای مواد افزودنی شیمیایی تقبل نمی‌کند.
- مراحل زیر را دنبال کنید:

 - ۱ مخزن آب ① را از دستگاه جدا کنید.
 - ۲ درپوش مخزن آب ② را باز کنید.
 - ۳ مخزن را از آب تازه شیر پر کنید.
 - ۴ درصد محصول رسوب‌زدایی توصیه‌شده توسط تامین‌کننده محلول را در مخزن آب بریزید.

مهم

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

 - ۵ درپوش مخزن آب را روی مخزن ببیچانید.
 - ۶ مخزن آب را داخل مقر آن قرار دهید.
 - ۷ دستگاه را به پریز برق وصل کنید.
 - ۸ دکمه ON/OFF/START/PAUSE (روشن/خاموش/شروع/توقف) (ON) ③۹ را فشار دهید.
 - ۹ دکمه منوی حالت سرخ‌کن با بخار + هوا (STEAM AIR FRY) را به‌منظور دسترسی به برنامه‌های پخت از پیش تنظیم‌شده حالت سرخ‌کن بخار + هوا فشار دهید.
 - ۱۰ دکمه تمیز کردن مدار آب با حالت فقط بخار (WASH) ④۳ را فشار دهید.
 - ۱۱ دکمه ON/OFF/START/PAUSE (روشن/خاموش/شروع/توقف) (ON) ④۵ را برای تایید فشار دهید.

فرایند پوسته‌زدایی آغاز می‌شود. بدین ترتیب رسوبات آهک از مدار داخلی دستگاه جدا می‌شوند.

۱۲ این فرایند را با آب طبیعی تازه تکرار کنید تا باقیمانده مواد رسوب‌زدایی از بین برود.

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

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

عملکرد خاموش خودکار

دستگاه با عملکرد خاموشی خودکار ارائه شده است. دستگاه وقتی که به مدت چند دقیقه استفاده نشود، به‌طور خودکار خاموش می‌شود.

عملکرد محافظت در برابر گرم شدن بیش‌ازحد

دستگاه با عملکرد محافظت در برابر گرم شدن بیش‌ازحد ارائه شده است.

هنگامی که دما در نزدیکی قطعات الکترونیکی خیلی زیاد باشد، دستگاه به‌طور خودکار خاموش می‌شود. دوشاخه را از پریز برق جدا کنید و اجازه دهید دستگاه حداقل به‌مدت نیم ساعت خنک شود.

⚠ هشدارهای ایمنی هنگام تمیز کردن و نگهداری

- تمیز کردن منظم و روزانه دستگاه را کارآمد نگه می‌دارد و عمر دستگاه را افزایش می‌دهد.
- عملیات تمیز کردن و تعمیر و نگهداری باید هنگام خاموش و جدابودن دستگاه از پریز برق انجام گیرد.
- قبل از انجام هرگونه عملیات تمیز کردن و

نگهداری، دستگاه را از برق بکشید و منتظر بمانید تا قطعات داغ خنک شوند.

- پس از جدا کردن دستگاه از برق و هنگامی که قسمت‌های داغ سرد شدند، دستگاه را فقط باید با استفاده از یک پارچه غیرساینده نمدار و چند قطره شوینده ملایم و غیرتهاجمی تمیز کنید.
- برای جلوگیری از خراشیدگی و آسیب‌رساندن به پوشش، از پاک‌کننده‌های ساینده یا ابزار فلزی استفاده نکنید. هرگز از حلال‌هایی که به قطعات پلاستیکی آسیب می‌رسانند، استفاده نکنید.
- قسمت‌های ثابت دستگاه را با یک پارچه مرطوب غیرساینده تمیز کنید تا پوشش دستگاه آسیب نبیند. برای خشک کردن از یک پارچه خشک استفاده کنید.
- مقاومت‌ها را با یک پارچه خشک تمیز کنید تا باقی‌مانده مواد غذایی از بین بروند.

تمیز کردن دستگاه

- قسمت‌های ثابت دستگاه را با یک پارچه مرطوب غیرساینده تمیز کنید تا پوشش دستگاه آسیب نبیند.
- برای خشک کردن از یک پارچه خشک استفاده کنید.
- محفظه پخت ⑥ را با پارچه غیرساینده آغشته به آب گرم تمیز کنید. برای خشک کردن از یک پارچه خشک استفاده کنید.
- مقاومت‌ها را با یک پارچه خشک تمیز کنید تا باقی‌مانده مواد غذایی از بین بروند.

تمیز کردن قطعات مهم

- صفحه نجسب و سبد از مواد نجسب ساخته شده‌اند: کدری و علایمی که ممکن است بعد از استفاده طولانی‌مدت بر سطح آن‌ها ظاهر شوند، طبیعی هستند و بر پخت و طعم غذا تأثیر نمی‌گذارند.
- صفحه نجسب و سبد را می‌توان در ماشین ظرف‌شویی شست‌وشو داد. برای افزایش طول عمر پوشش نجسب، شست‌وشوی دستی صفحه نجسب ⑩ و سبد ⑧ توصیه می‌شود. از مایع ظرف‌شویی معمولی و یک اسفنج نرم و غیرساینده استفاده کنید.

رسوب‌زدایی

نگهداری مناسب و تمیز کردن منظم دستگاه، آن را برای مدت طولانی‌تری کارآمد نگه می‌دارد، همچنین خطر تشکیل رسوبات در دستگاه را تا حد زیادی

برنامه‌های پخت پیش‌تنظیم

جدول زیر برنامه‌های از پیش تنظیم شده موجود در صفحه نمایش لمسی را نشان می‌دهد. هر نماد با یک برنامه آشپزی از پیش تنظیم شده مطابقت دارد. این برنامه بر اساس دما و زمان پخت توصیه شده بر اساس نوع غذا تنظیم شده است. زمان پخت تقریبی است، همچنین به ضخامت و مقدار مواد مورد استفاده نیز بستگی دارد. همچنین می‌توان زمان و دمای برنامه‌های پخت از پیش تنظیم شده را تغییر داد.

برنامه‌های حالت سرخ‌کن با هوا		زمان		دما (درجه سانتی‌گراد)	
		پیش‌فرض	فاصله	پیش‌فرض	فاصله
 Air crisp	سرخ کردن هوای ترد	۱۸ دقیقه	۶۰-۱ دقیقه	200	80 - 200
 Bake	کیک/فر	16 دقیقه	۶۰-۱ دقیقه	170	80 - 200
 Roast	کباب کردن	۲۵ دقیقه	۶۰-۱ دقیقه	200	80 - 200
 Dehydrate	آب‌گیری	6 ساعت	12-1 ساعت	80	50 - 90
 GRILL	حالت گریل	۱۵ دقیقه	۶۰-۱ دقیقه	200	160 - 200
 Defrost	یخزدایی	۱۰ دقیقه	۶۰-۱ دقیقه	80	60 - 120
 Reheat	سیستم گرمایش	۶ دقیقه	۶۰-۱ دقیقه	120	80 - 200
 Ferment	تخمیر	1 ساعت	12-1 ساعت	40	35 - 50
برنامه‌های حالت سرخ‌کن با بخار + هوا		زمان		دما (درجه سانتی‌گراد)	
		پیش‌فرض	فاصله	پیش‌فرض	فاصله
 Steam only	پخت فقط با بخار در 100 درجه سانتی‌گراد	۳۰ دقیقه	۶۰-۱ دقیقه	100	-
 Steam + Air fry	بخارپز + سرخ‌کن با هوا	۳۰ دقیقه	۶۰-۱ دقیقه	180	140 - 200
 Empty water	پمپاژ آب به بیرون از مدار	5	-	-	-
 Steam clean	تمیز کردن مدار آب با حالت فقط بخارپز	30	تمیز کردن با بخار در دمای 100 درجه سانتی‌گراد به مدت 20 دقیقه. خشک کردن در دمای 100 درجه سانتی‌گراد به مدت 10 دقیقه.	100	-

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

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

زمان‌سنج می‌تواند تا ۱۲ ساعت تنظیم شود. اگر آبگیری مستلزم زمان بیشتری است، دستگاه را بار دیگر در پایان زمان تنظیم‌شده تنظیم کنید.

عملکرد تخمیر

این دستگاه مجهز به عملکرد تخمیر (Ferment) برای تخمیر انواع غذاها مانند ماست، نان، سبزیجات در دمای پایین در خانه است.

حالت سرخ‌کن با بخار + هوا

حالت سرخ‌کن با بخار + هوا دستگاه شامل چهار برنامه پخت از پیش تنظیم‌شده است: پخت فقط با بخار در ۱۰۰ درجه سانتی‌گراد، پخت با بخار + هوا، پمپاژ آب از مدار و تمیز کردن مدار آب با حالت فقط بخار. برای تمیز کردن دستگاه از دو برنامه از پیش تنظیم‌شده حالت سرخ‌کن با بخار + هوا استفاده می‌شود:

- پمپاژ آب به بیرون از مدار (Steam Only)
 - تمیز کردن مدار آب با حالت فقط بخار (Steam Only).
- برای استفاده از برنامه‌های پخت از پیش تنظیم‌شده حالت سرخ‌کن با بخار + هوا، مخزن آب را پر کنید. مخزن آب دارای ظرفیت ۱۳۰۰ میلی‌لیتر است و در صورت پر شدن از آب می‌تواند بیش از ۶۰ دقیقه کار کند. دکمه منوی حالت سرخ‌کن با هوا (Steam & Air Fry) را به منظور دسترسی به برنامه‌های پخت از پیش تنظیم‌شده حالت سرخ‌کن بخار + هوا فشار دهید.

عملکرد پخت فقط با بخار در ۱۰۰ درجه سانتی‌گراد

عملکرد پخت فقط با بخار در دمای ۱۰۰ درجه سانتی‌گراد (Steam Only) به امکان حفظ ویتامین‌ها و مواد معدنی در غذاها را فراهم می‌کند و بافت و طعم آنها را بهبود می‌بخشد.

برای فعال کردن برنامه پخت از پیش تنظیم‌شده، دکمه پخت فقط با بخار ۱۰۰ درجه سانتی‌گراد (Steam Only) را فشار دهید.

عملکرد سرخ‌کن با بخار + هوا

دستگاه مجهز به عملکرد سرخ‌کن با بخار + هوا (Steam & Air Fry) است.

تناوب چرخشی سرخ‌کن با هوا و بخار پز باعث می‌شود که غذا از بیرون ترد و از داخل نرم و آبدار باشد و از حفظ خواص غذایی و طعم غذا اطمینان حاصل شود.

المنت گرمایش تا رسیدن به دمای تنظیم‌شده کار می‌کند. پس از رسیدن به آن دما، المنت گرمایشی کار نمی‌کند و مولد بخار شروع به تولید بخار می‌کند. اگر دمای سبد کمتر از محدوده دمایی حداقل شود، مولد بخار متوقف می‌شود و المنت گرمایش دوباره شروع به گرم شدن می‌کند.

عملکرد تمیز کردن مدار آب با حالت فقط بخار

عملکرد تمیز کردن مدار آب با حالت فقط بخار (Steam Only) به‌طور خودکار دستگاه را با بخار تمیز می‌کند. دکمه تمیز کردن مدار آب با حالت فقط بخار را فشار دهید (Steam Only). مرحله رسوب‌زدایی در دمای ۱۰۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۲۰ دقیقه شروع شده و سپس مرحله خشک کردن در دمای ۱۰۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۱۰ دقیقه انجام می‌شود.

مهم

- پس از استفاده از هر برنامه پخت از پیش تنظیم‌شده حالت سرخ‌کن با بخار + هوا، مدار آب با حالت فقط بخار (Steam Only) را تمیز کنید.
- برای افزایش عمر مفید دستگاه و جلوگیری از رسوبات، استفاده از آب معدنی با پسماند خشک کم توصیه می‌شود.

پمپاژ آب به بیرون از عملکرد مدار

عملکرد پمپاژ آب به بیرون از مدار (Steam Only) اجازه می‌دهد تا آب باقیمانده از مدار و مخزن آب داخل سبد تخلیه شود.

عملکرد پمپاژ آب به بیرون از مدار (Steam Only) را پس از انجام عملیات پخت فقط با بخار در دمای ۱۰۰ درجه سانتی‌گراد (Steam Only) انجام دهید.

شرح چراغ‌های نشان‌گر روی صفحه نمایش

لامپ نشانگر	وضعیت	معنی
	روشن	گرم‌کردن دستگاه در حال انجام است.
	روشن	پنکه در حال کار است.
	روشن	مقدار ناکافی آب در مخزن/کمبود آب در مخزن.
	روشن	آب در حال تخلیه از مخزن است.

نحوه استفاده از دستگاه

مهم

- صفحات نجسب باعث افزایش تُردی غذا می‌شود. استفاده از صفحات نجسب اختیاری است.
- دستگاه مجهز به سیستمی است که اگر سبید درست در محفظه پخت قرار نگیرد، از عملکرد آن جلوگیری می‌کند.
- 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 پیش تنظیم شده دارای یک زمان پخت پیش فرض است، اما می‌توان به صورت دستی دما و زمان پخت را تنظیم کرد: برای افزایش سرعت انتخاب، کلیدهای تنظیم زمان و دما را فشار دهید و نگه دارید.

مهم

- هر گونه روغن باقی مانده در کف سبید جمع خواهد شد.
- برای توقف دستی فرآیند پخت، دکمه ON/OFF/START/PAUSE (روشن/خاموش/شروع/توقف) را به مدت 3 ثانیه فشار دهید.

مهم

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

حالت‌های پخت

این دستگاه دارای دو حالت پخت است: حالت سرخ‌کن با هوا و حالت سرخ‌کن با بخار + هوا.

حالت سرخ‌کن با هوا

حالت سرخ‌کن با هوا برای پخت سالم‌تر بدون از بین بردن طعم و تردی غذاهای سرخ شده ایده‌آل است. گردش هوای گرم اجازه می‌دهد تا غذا به‌طور یکنواخت پخته شود.

حالت سرخ‌کن با هوا دستگاه شامل هشت برنامه پخت از پیش تنظیم شده است: ترد کردن با هوا، کیک/فر، برشته کردن، آبگیری غذا، کباب کردن، یخزدایی، گرم کردن، و تخمیر. در حالت سرخ‌کن با هوا، از بخار استفاده نمی‌شود.

دکمه منوی حالت سرخ‌کن با هوا (AIR FRY) را فشار دهید تا به برنامه‌های پخت از پیش تنظیم شده حالت سرخ‌کن با هوا دسترسی داشته باشید.

عملکرد گریل

حالت گریل برای کباب کردن گوشت، ماهی و سبزیجات ایده‌آل است. پیش از قراردادن غذا در دستگاه، صفحه نجسب را داخل سبید قرار دهید. دکمه گریل (GRILL) را برای فعال کردن حالت گریل فشار دهید.

عملکرد یخزدایی

- دستگاه مجهز به عملکرد یخزدایی برای یخزدایی مواد غذایی قبل از پخت است.
- دکمه یخزدایی (Defrost) را فشار دهید.
 - در صورت لزوم، زمان و دمای پخت را به صورت دستی تغییر دهید.

عملکرد آبگیری

عملکرد آبگیری (Dehydrate) اجازه می‌دهد تا به‌طور موثر مواد غذایی را برای ذخیره سازی 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 لذت بردن از میوه‌ها، سبزیجات و قارچ‌ها یا خشک کردن گل‌ها و گیاهان استفاده کرد.

قبل از آبگیری، صفحه نجسب ارایه شده را در سبید وارد کنید.

توصیف دستگاه

- ① مخزن آب
- ② مخزن آب
- ③ بدنه دستگاه
- ④ صفحه نمایش لمسی
- ⑤ سیم برق
- ⑥ محفظه پخت
- ⑦ سینی باقیمانده
- ⑧ سبد
- ⑨ دسته
- ⑩ صفحه نجسب
- ⑪ سینی چگالش
- ⑫ دریچه هوا

توصیف صفحه نمایش لمسی

برنامه‌های پخت از پیش تنظیم شده هواپز	
	سرخ کردن هوای ترد Air crisp
	کیک/فر Bake
	کباب کردن Roast
	آبگیری غذا Dehydrate
	گریل GRILL
	یخزدایی Defrost
	سیستم گرمایش Reheat
	تخمیر Ferment
برنامه‌های پخت از پیش تنظیم شده با بخار + سرخ‌کن با هوا	
	پخت فقط با بخار در 100 درجه سانتیگراد Steam only
	بخارپز + سرخ‌کن با هوا Steam + Air fry
	پمپاژ آب به بیرون از مدار Empty water
	تمیز کردن مدار آب با حالت فقط بخارپز Steam clean

دکمه‌های عملکرد

دکمه	توصیف
	دکمه تنظیم دما به کاربر اجازه می‌دهد تا دمای پخت را به صورت دستی تنظیم کند. دکمه + یا - را فشار دهید تا زمان پخت افزایش یا کاهش یابد.
	دکمه زمان به کاربر امکان می‌دهد تا زمان پخت را به صورت دستی تنظیم کند. دکمه + یا - را برای افزایش یا کاهش زمان پخت فشار دهید.
	دکمه چراغ دکمه را فشار دهید تا چراغ داخل محفظه پخت روشن شود.
	دکمه منوی حالت سرخ‌کن با هوا به کاربر امکان دسترسی به برنامه‌های پخت از پیش تنظیم شده حالت سرخ‌کن با هوا را می‌دهد.
	دکمه منوی حالت بخارپز + سرخ‌کن با هوا به کاربر امکان می‌دهد به برنامه‌های پخت از پیش تنظیم شده حالت سرخ‌کن با بخار + هوا دسترسی داشته باشد.
	دکمه روشن/خاموش/شروع/توقف به کاربر اجازه می‌دهد دستگاه را روشن یا خاموش کند. به کاربر اجازه می‌دهد تا فرایند پخت را شروع/متوقف کند.

⚠ هشدارهای ایمنی در 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 ۱۰ سانتی‌متری از دیوارها، مبلمان یا سایر وسایل قرار دهید.
 - هرگز بدون قراردادن سبد در محفظه پخت از دستگاه استفاده نکنید.
 - هیچ‌گاه هنگام پرکردن سبد از میزان حداکثر تجاوز نکنید.
 - پس از پرکردن مخزن آب، درپوش مخزن آب را ببندید. خطر نشت آب.
 - هنگام پرکردن مخزن آب، به‌طور مستقیم روی دستگاه آپ نپاشید. اجازه ندهید آب وارد دستگاه شود.
 - به‌منظور جلوگیری از نشتی، مخزن را با آب با دمای بالای ۵۰ درجه یا زیر ۱۰ درجه سانتیگراد پر نکنید.
 - مخزن آب را از ارتفاع بالا نیندازید. ممکن است مخزن آب بشکند و باعث نشتی آب شود.
 - هنگام نصب سبد در محفظه پخت، آن را از آب پر نکنید.
 - سبد را از روغن پر نکنید. خطر آتش.
 - هیچ‌وقت مواد مایع را به سبد اضافه نکنید. اگر افزودن مایعات برای پخت غذا ضروری است، مقادیر کمی از مایعات را بیافزایید. بیش از افزودن مایع بیشتر اطمینان حاصل کنید که غذای جامد مایع قبلی را جذب کرده است.
 - مواد را فقط درون سبد قرار دهید تا از تماس غذا با مقاومت الکتریکی جلوگیری شود.
 - همیشه قبل از راه‌اندازی دستگاه اطمینان حاصل کنید که سبد درست در محفظه پخت قرار گرفته باشد.
 - قبل از راه‌اندازی دستگاه، بررسی کنید که سبد 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 سبد از محفظه پخت خارج می‌شود، هوا و بخار داغ نیز خارج می‌شوند. دست و صورت خود را از محفظه پخت دور نگه دارید.
 - هنگامی که دستگاه کار می‌کند یا تا چند دقیقه بعد از خاموش شدن دستگاه، به سبد، محفظه پخت، صفحه نجسب و قطعات فلزی داخلی دستگاه دست نزنید. منتظر بمانید تا قطعات داغ خنک شوند.
 - سبد را فقط از دسته بگیرید و از دستگیره یا دستمال برای جداکردن سبد استفاده کنید.
 - هنگام خارج کردن غذا سبد را وارونه نکنید: ممکن است باقی‌مانده روغن داغ از سبد به بیرون نشت کند. خطر سوختگی.
 - از ابزار فلزی برای خارج کردن غذا از سبد یا صفحه نجسب 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.

- هرگز قسمت‌های دارای جریان الکتریکی را در تماس با آب قرار ندهید: ممکن است اتصال کوتاه و/یا شوک الکتریکی رخ دهد.
- سیم برق را در معرض لبه‌های تیز یا قسمت‌های تیز قرار ندهید.
- سیم برق نباید با سطوح داغ تماس داشته باشد.
- زمانی‌که دست‌های شما خیس یا پاهای شما برهنه هستند، از دستگاه استفاده نکنید.
- اگر دستگاه حتی برای مدت کوتاهی بدون استفاده باقی بماند، آن را خاموش کرده و همیشه سیم برق را از پریز برق جدا کنید.
- زمانی‌که دستگاه به منبع برق متصل است، آن را بدون نظارت رها نکنید.
- 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 قرار ندهید (مانند پارچه، پرده).
- دستگاه یا سیم برق را نزدیک یا بالای اجاق گازها یا مشعل‌های برقی داغ یا نزدیک اجاق مایکروویو 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.
- اگر دستگاه در حین کار دود سیاه تولید کرد، فوراً دستگاه را از پریز برق جدا کنید. سبد را از محفظه پخت خارج نکنید. صبر کنید تا دود قطع شود. برای رفع مشکل با نزدیک‌ترین مرکز خدمات فنی مجاز تماس بگیرید.
- برای جلوگیری از آسیب‌رساندن به دستگاه، ابزار یا اشیای فلزی را در سبد قرار ندهید.
- هرگز اشیاء را روی دستگاه قرار ندهید.
- از دستگاه خالی استفاده نکنید.
- از دستگاه در فضای بیرون استفاده نکنید.
- دستگاه را در معرض عوامل جوّی (مانند باران یا خورشید) قرار ندهید.
- برای بلندکردن دستگاه، آن را از بدنه بگیرید.
- بدون تخلیه مواد غذایی از سبد، دستگاه را 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 به‌راحتی 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.
- 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.
- تمیزکردن 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.
- بسته‌بندی را در مجاورت کودکان نگذارید زیرا منبع بالقوه خطر است.
- اگر تصمیم دارید این دستگاه را به‌عنوان زباله دور بیندازید، توصیه می‌شود با قطع سیم برق آن را غیرفعال کنید. همچنین توصیه می‌شود برای جلوگیری از آسیب‌دیدگی به‌ویژه در مورد کودکانی که با دستگاه بازی می‌کنند، اجزای احتمالاً خطرناک دستگاه از کار انداخته شوند.
- قبل از اتصال دستگاه به پریز برق، بررسی کنید که ولتاژ درج‌شده بر روی برچسب مشخصات کف دستگاه با ولتاژ محلی مطابقت دارد.
- استفاده از سیم‌های سیاری که مورد تأیید تولیدکننده نیستند، موجب بروز خطر یا سانحه می‌شود.
- همیشه دستگاه را به پریز زمینی متصل کنید.
- دیگر تجهیزات پر قدرت (بخاری، اتو، رادیاتور) را به همان پریز برق وصل نکنید. خطر اضافه بار الکتریکی.
- هرگز سیم برق یا دستگاه را برای جداکردن دوشاخه از پریز، نکشید.