

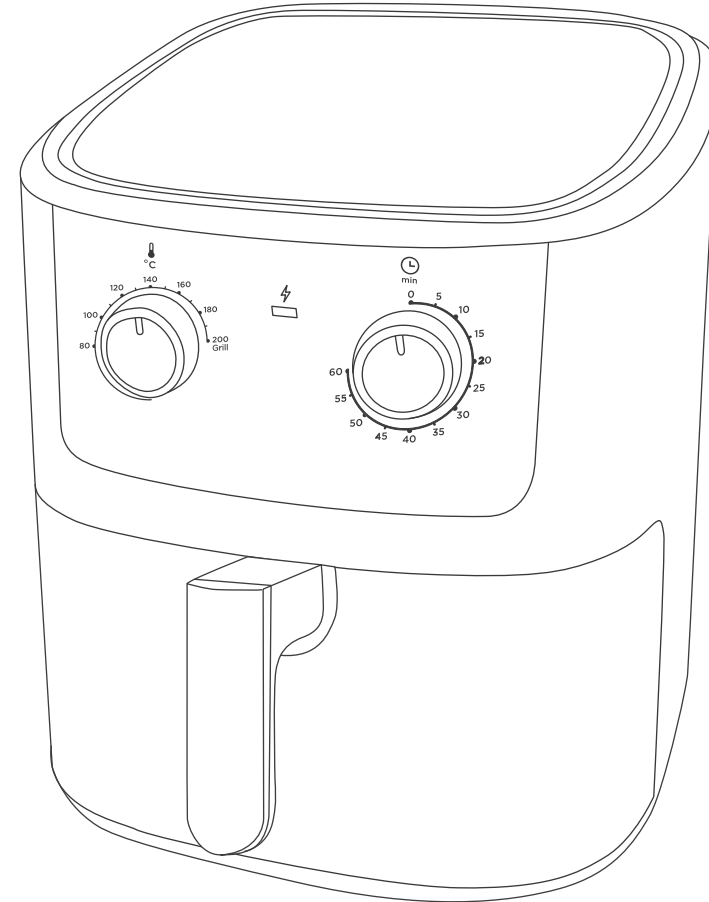
KENWOOD

Type HFP40/HFP45

instructions for use
mode d'emploi
kullanım bilgileri
دستورالعمل برای استفاده
لأامعتدلا تاميلع

English	3 - 9
Français	10 - 16
Türkçe	17 - 23
عربي	24 - 29
فارسی	30 - 35

6385102300 - REV.0 07/10/2024

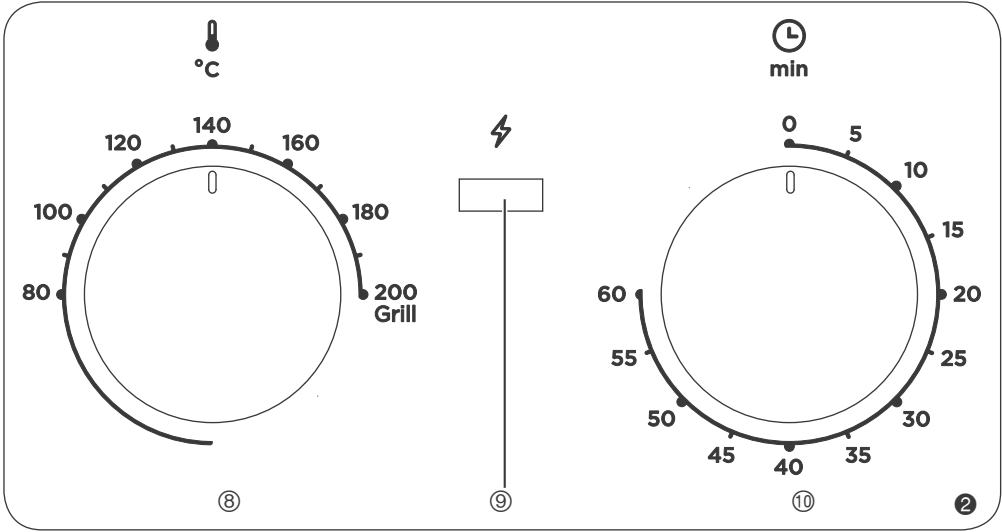
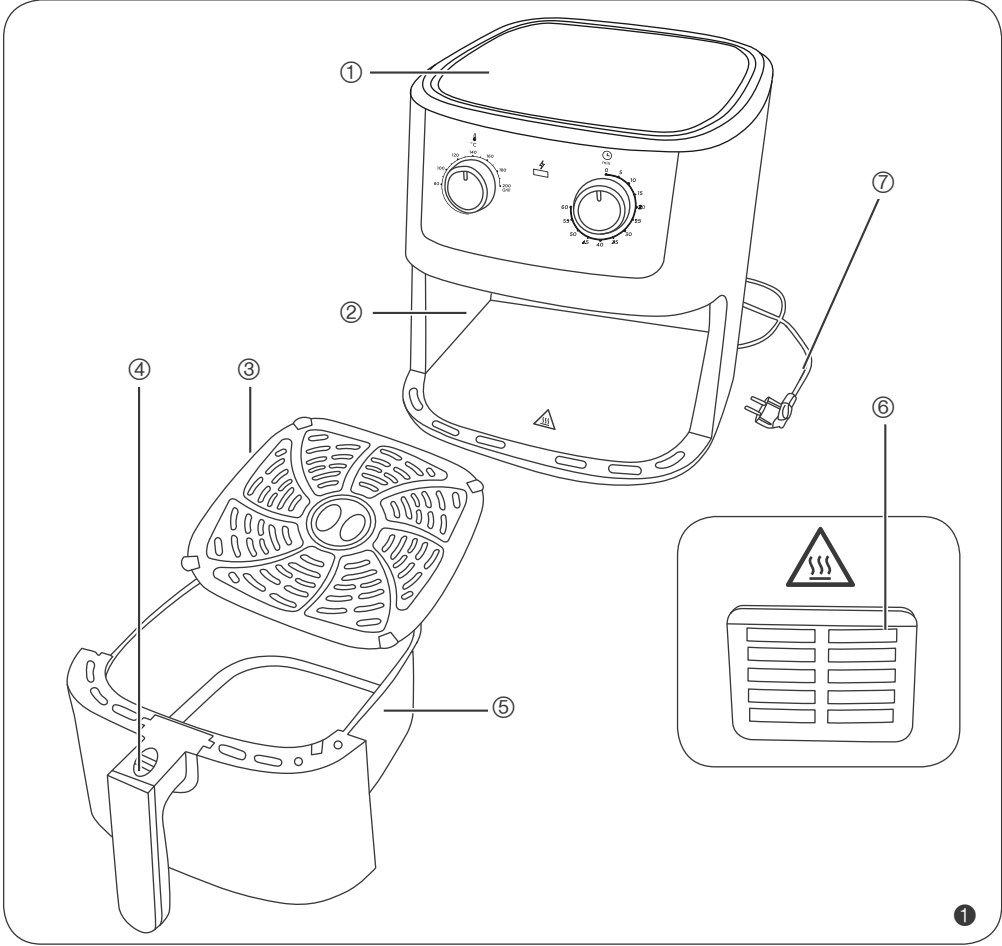


Kenwood Ltd

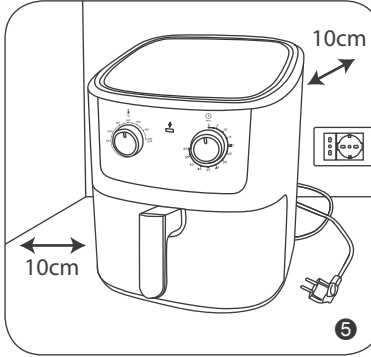
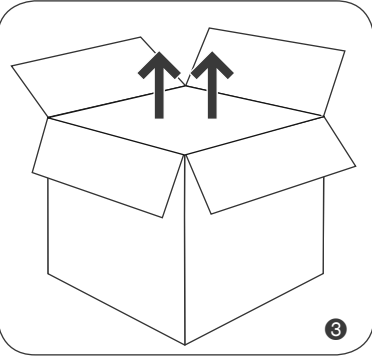
New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

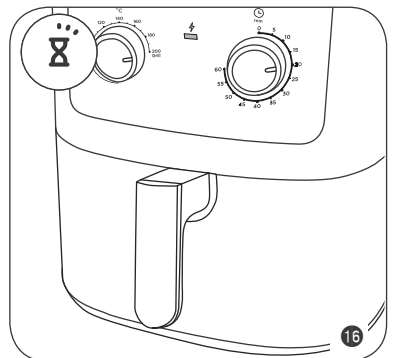
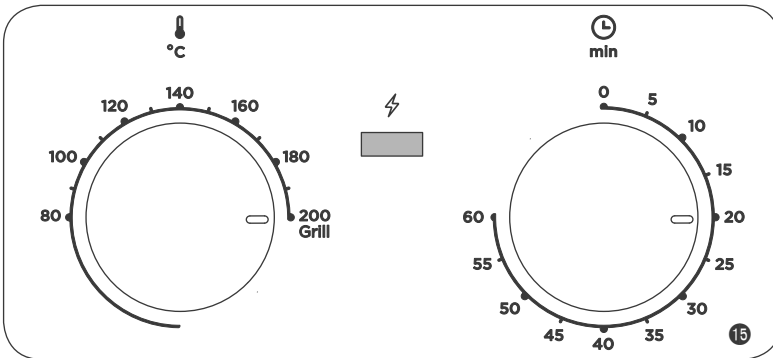
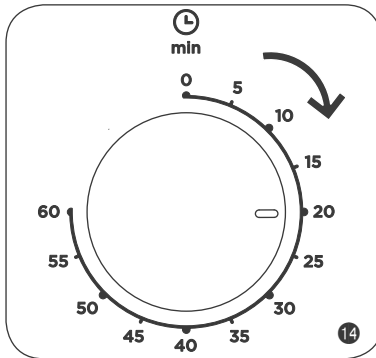
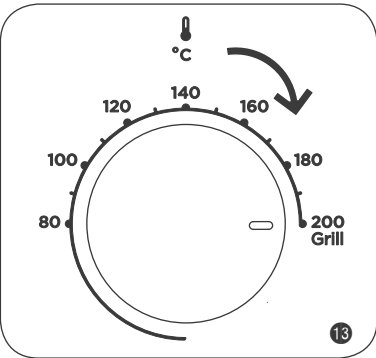
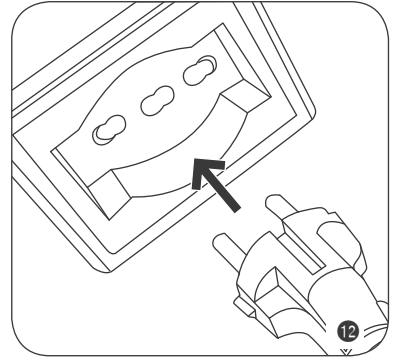
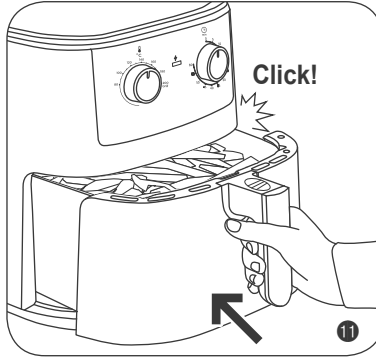
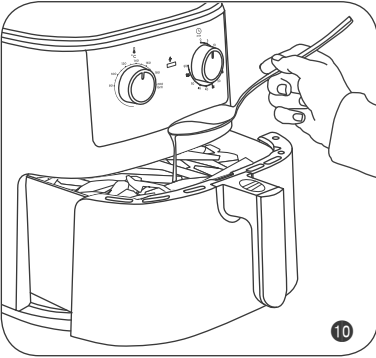
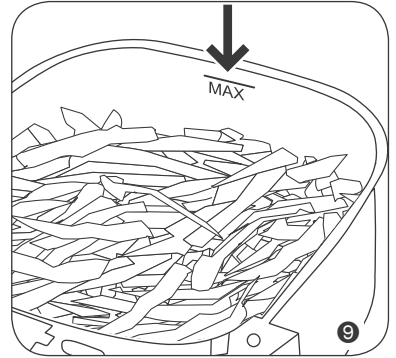
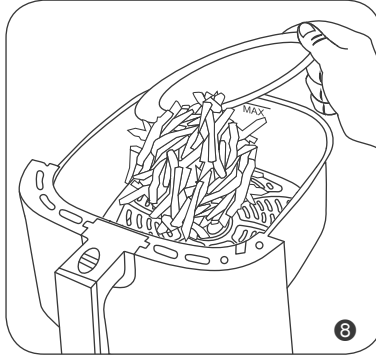
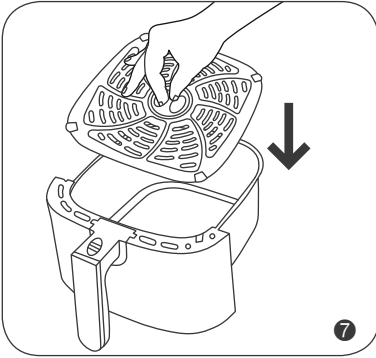
kenwoodworld.com

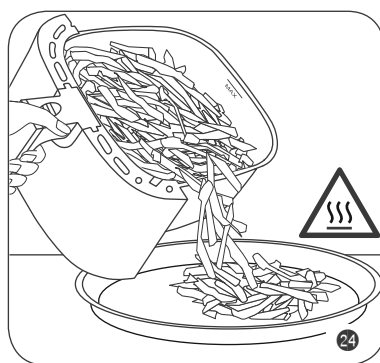
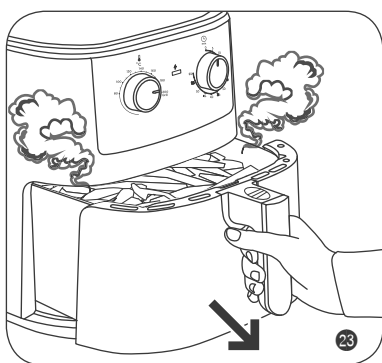
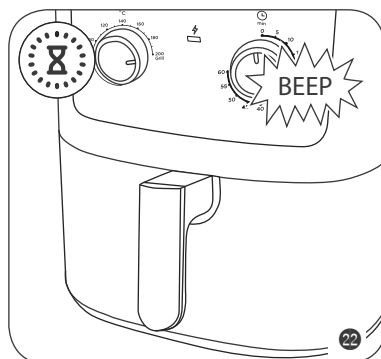
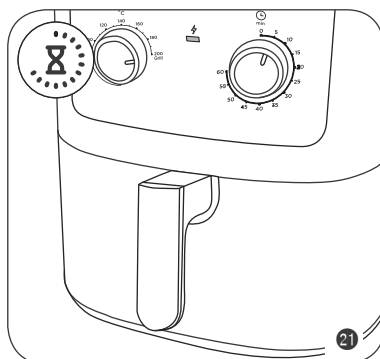
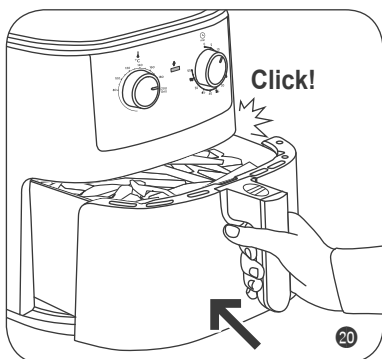
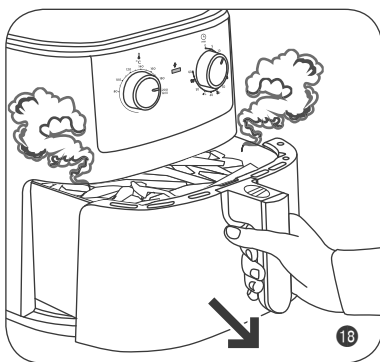
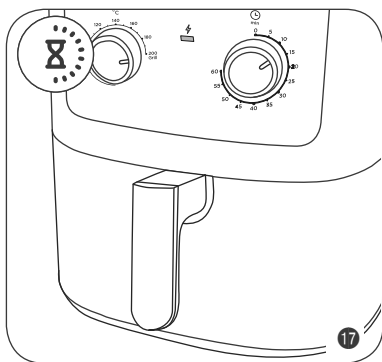
© Kenwood Ltd 2018

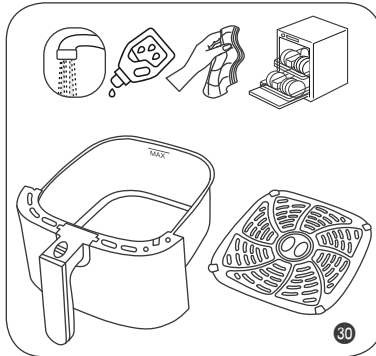
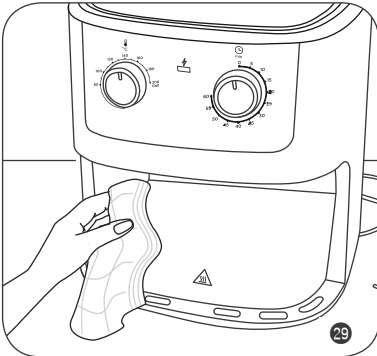
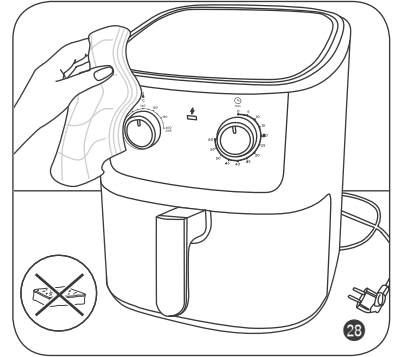
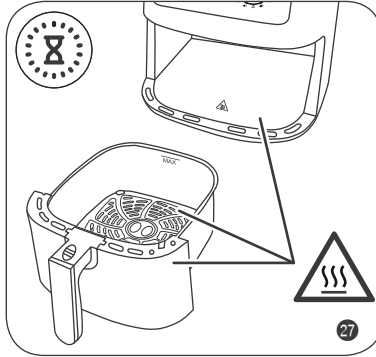
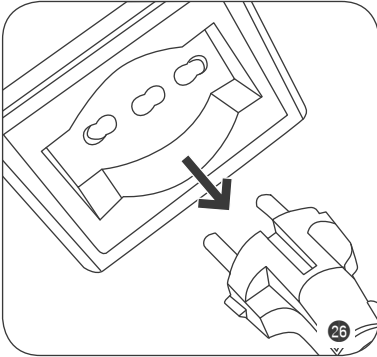


Preliminary operations | Opérations préliminaires | Hazırlık işlemleri | العمليات الأولية | عمليات مقدماتی









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.
-  Warning: hot surface.
- 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.
- Never immerse the appliance, the plug and the power cord in water or other liquids.
- 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 inflammable materials (such as fabrics, curtains).
- The power cord shall not touch hot surfaces.
- Do not place the appliance or the power cord near or over hot electric or gas stoves, or near a microwave oven.
- Fully unwind the power cord before use.
- The appliance must not be powered by external timers or separate remote-controlled systems.
- Do not obstruct the air intake when the appliance is operational, to avoid material damage and/or the appliance overheating.

- 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.
- 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 shall 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 the plug are damaged, or if the appliance is faulty. All repairs, including the power cord replacement, shall be carried out only by authorized Service Centre or technicians, in order to prevent any risk.
- **Always keep these instructions for future reference.**

 Safety warnings during use

- The appliance can be used to cook solid foods. Do not use the appliance to cook liquid foods. 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.
- Put the ingredients only into the basket to prevent the food from touching the electric resistances.
- Never exceed the maximum capacity when filling the basket.
- 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.
- Do not fill the basket with oil. Danger of fire.
- To avoid damaging the appliance, do not place metal tools or objects into the basket.
- Before putting the appliance into operation, check that the basket and the cooking compartment are free from foreign objects.

- Always ensure the basket is properly inserted in the cooking compartment before starting the appliance.
- The basket, the cooking compartment, the non-stick plate and the internal metal parts of the appliance can become hot during use. Keep your hands and face away from the hot parts of the appliance.
- 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.
- 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.
- During use, air and hot steam are released from the air intake. Keep your hands and face at a safe distance from the air intake.
- 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.
- Grab the basket only by the handle and use pot holders or tea towels to remove the basket.
- 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 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.
- Do not move the appliance without removing the food from the basket.
- 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

- ① Body of the appliance

② Cooking compartment

③ Non-stick plate

④ Handle
- ⑤ Basket

⑥ Air intake

⑦ Power cord

Description of the control panel ②

- ⑧ Temperature knob

⑨ Power indicator light
- ⑩ Time knob

Identification data

The following identification data of the appliance are reported on the data plate under the base of the appliance:

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

For any requests to the Authorized Service Centres, specify model and serial number.

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.
The appliance can be paused at any moment, for example to mix the ingredients independently during the cooking process.
When cooking is complete, the appliance emits a sound and turns off ②②.
If the ingredients are not ready, put the basket back into the cooking compartment and set the timer to a few more minutes.
- Alternatively, you can manually stop the cooking process. Turn the time knob counter-clockwise until the timer sounds. The appliance stops the cooking process.

Important

- Any oil residue will be collected at the bottom of the basket.
- At the end of the cooking process, the appliance can be used immediately to prepare other food.

Preparation tips

Heating the appliance before cooking food optimizes the final result.

The smaller ingredients require a shorter cooking time compared to the bigger ingredients.

A larger amount of ingredients requires a slightly longer preparation time while a smaller amount requires a slightly shorter time.

Stirring the smaller ingredients while cooking optimizes the final result and helps to cook the ingredients evenly.

For a crispier result, add a tablespoon of oil ⑩ to fresh or frozen potatoes and use the provided non stick plates.

You can cook in the airy fryer also the snacks that normally you bake.

Use ready-made doughs to prepare stuffed snacks quickly and easily. Ready-made doughs cook faster than the home made ones.

Cooking programs

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

Fries	20 min	200 °C	300-500 g
Bacon	5 min	180 °C	80-120 g
Chicken	40 min	180 °C	500-550 g
Chicken legs	22 min	190 °C	400-600 g
Steak	12 min	180 °C	150-200 g
Bakery food	15 min	180 °C	120-200 g
Shrimps	8 min	185 °C	350-500 g
Baked desserts	15 min	180 °C	-
Fish	15 min	180 °C	200-300 g
Frozen food	20 min	180 °C	200-300 g
Vegetables	10 min	150 °C	400-550 g

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.
- Never immerse the appliance, the plug and the power cord in water or other liquids. Do not fill the basket with water when it is installed in the cooking compartment.

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 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 and the basket. Use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge.

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.	Set the desired cooking time by turning the time knob.
	The basket has not been inserted correctly.	Properly insert the basket into the cooking compartment. The correct insertion is done with a "click" 11 .
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.	Set a higher cooking temperature. Turn the temperature knob clockwise. Refer to the recipes book.
	The cooking time selected is too short.	Set a longer cooking time. Turn the time knob clockwise. Refer to the recipes book 11 .
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" 11 .
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.

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.
-  Attention : surface chaude.
- 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 jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise électrique.
- Ne mettre jamais de pièces 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.
- Ne jamais plonger l'appareil, la fiche et le cordon d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides.
- Ne pas utiliser l'appareil si on a les mains mouillées ou les pieds nus.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, même pour une courte période, l'éteindre et toujours débrancher la fiche du cordon d'alimentation de la prise électrique.
- 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).
- Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil ou le cordon d'alimentation à proximité ou au-dessus d'une cuisinière électrique ou à gaz chaude, ou à proximité d'un four à micro-ondes.
- Dérouler complètement le cordon d'alimentation avant l'utilisation.
- L'appareil ne doit pas être alimenté par des minuteries externes ou des systèmes de contrôle à distance.
- Ne jamais bloquer l'entrée d'air lorsque l'appareil fonctionne, pour éviter des dommages matériels et/ou la surchauffe de l'appareil.
- 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.
- Toujours débrancher l'appareil de la prise électrique avant d'insérer ou de retirer des composants individuels.
- Placer l'appareil dans une pièce suffisamment éclairée, propre et où la prise électrique est 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 cordon 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 est exonéré de toute responsabilité pour les dommages de toute nature, générés par une mauvaise utilisation de l'appareil. Une utilisation incorrecte entraîne également l'annulation de toute forme de garantie.

- 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 placer les ingrédients que dans le panier pour éviter que les aliments entrent en contact avec les résistances électriques.
- Ne jamais dépasser la capacité maximale lors du remplissage du panier.
- 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 pas remplir le panier d'huile. Danger d'incendie.
- Pour éviter d'endommager l'appareil, ne pas introduire d'ustensiles ou d'objets métalliques dans le panier.
- Avant de mettre l'appareil en marche, vérifier que le panier et le compartiment de cuisson sont exempts de corps étrangers.
- Toujours vérifier que le panier est correctement inséré dans le compartiment de cuisson avant de démarrer l'appareil.
- Le panier, le compartiment de cuisson, la plaque antiadhésive et les parties métalliques internes de l'appareil peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Garder les mains et le visage éloignés des parties chaudes de l'appareil.
- 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.
- 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.
- Lors de l'utilisation, de l'air et de la vapeur chauds s'échappent de l'entrée d'air. Garder les mains et le visage à distance de l'entrée d'air.
- 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.
- Ne saisir le panier que par la poignée et utiliser des maniques ou des torchons pour retirer le panier.
- 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 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.
- Ne pas déplacer l'appareil sans avoir retiré les aliments du panier.
- S'assurer que les ingrédients cuisinés dans l'appareil sont dorés et pas noirs ou bruns. Éliminer d'éventuels résidus d'aliments brûlés.

Description de l'appareil ❶

- ❶ Corps de l'appareil

❷ Compartiment de cuisson

❸ Plaque antiadhésive

❹ Poignée

❺ Panier

❻ Entrée d'air

❼ Cordon d'alimentation

Description du panneau de commande ❷

- ❽ Bouton de la température

❾ Voyant lumineux d'alimentation

❿ Bouton du temps de cuisson

Données d'identification

Les données d'identification suivantes de l'appareil sont indiquées sur la plaque signalétique située sous la base de support de l'appareil :

- fabricant et marquage CE
 - modèle [Mod.]
 - n° de série [SN]
 - tension d'alimentation [V] et fréquence [Hz]
 - puissance électrique absorbée [W]
 - numéro d'assistance sans frais
- Dans toute demande auprès des Centres d'Assistance Agréés, indiquer le modèle et le numéro de série.

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. L'appareil peut être mis en pause à tout moment, par exemple, pour mélanger les ingrédients en toute autonomie pendant le processus de cuisson. À la fin de la cuisson, l'appareil émet un son et s'éteint ❷❷. Si les ingrédients ne sont pas prêts, il suffira de remettre le panier dans le compartiment de cuisson et de régler la minuterie pour quelques minutes supplémentaires.

- Autrement, on peut interrompre manuellement le processus de cuisson. Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton du temps de cuisson jusqu'à le son de la minuterie. L'appareil arrête le processus de cuisson.

Important

- Tout excédent d'huile est recueilli au fond du panier.
- Au bout du processus de cuisson, l'appareil peut être utilisé immédiatement pour préparer d'autres aliments.

Conseils de préparation

Le chauffage de l'appareil avant la cuisson des aliments optimise le résultat final.

Les ingrédients plus petits nécessitent d'un temps de cuisson plus bref par rapport aux ingrédients plus grands. Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite d'un temps de préparation légèrement plus long, tandis qu'une quantité plus petite nécessite d'un temps légèrement plus court.

Mélanger les ingrédients plus petits à mi-cuisson pour optimiser le résultat final et obtenir une cuisson uniforme.

Pour un résultat croustillant, ajouter une cuillère d'huile ❶ aux pommes de terre fraîches ou surgelées et utiliser les plaques antiadhésives fournies.

Les snacks à cuire dans le four peuvent également être cuits dans la friteuse à air chaude.

Utiliser des pâtes prêtes à l'emploi pour préparer des en-cas farcis facilement et rapidement. Les pâtes prêtes à cuire cuisent plus vite que les pâtes faites maison.

Programmes de cuisson

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

Frites	20 min	200 °C	300-500 g
Bacon	5 min	180 °C	80-120 g
Poulet	40 min	180 °C	500-550 g
Cuisses de poulet	22 min	190 °C	400-600 g
Bifteck	12 min	180 °C	150-200 g
Aliments à cuire au four	15 min	180 °C	120-200 g
Crevettes	8 min	185 °C	350-500 g
Gâteaux	15 min	180 °C	-
Poisson	15 min	180 °C	200-300 g
Aliments surgelés	20 min	180 °C	200-300 g
Légumes	10 min	150 °C	400-550 g

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.
- Ne jamais plonger l'appareil, la fiche et le cordon d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides. Ne pas remplir d'eau le panier quand il est placé dans le compartiment de cuisson.

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

Service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, consultez la page www.kenwoodworld.com avant de contacter le service après-vente.
- N'oubliez pas que votre appareil est couvert par une garantie, qui respecte toutes les dispositions légales concernant les garanties existantes et les droits du consommateur dans le Pays où vous avez acheté le produit.

- Si votre appareil Kenwood fonctionne mal ou si vous trouvez un quelconque défaut, veuillez l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des informations actualisées sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consultez www.kenwoodworld.com ou le site internet spécifique à votre Pays.
- Fabriqué en Chine.



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

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

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

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

Dépannage

Problèmes	Causes possibles	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'a pas été branchée sur la prise électrique.	Brancher l'appareil sur la prise électrique qui doit être équipée de mise à la terre.
	La minuterie n'a pas été réglée.	Régler le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton du temps de cuisson.
	Le panier n'a pas été inséré correctement.	Insérer le panier correctement dans le compartiment de cuisson. Lorsque l'engagement est correct, un « clic » se produit 11 .
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.	Régler une température de cuisson plus élevée. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton de la température. Consulter le livre des recettes.
	Le temps de cuisson réglé ne suffit pas.	Régler un temps de cuisson plus long. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton du temps de cuisson. Consulter le livre des recettes 11 .
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. Lorsque l'engagement est correct, un « clic » se produit 11 .
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.
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.

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, duyuşal veya zihinsel kapasiteye sahip kişiler, ya da kullanım hakkında gerekli tecrübe ve bilgiden yoksun kişiler tarafından, ancak sorumlu bir şahıs gözetimi altında veya kullanım talimatları ve mevcut tehlikeler hakkında tüm bilgilendirilmeleri gerektiği gibi almış olmaları koşulu ile kullanılabilir.
- Çocukların cihaz ile oyun oynamasına asla müsaade etmeyiniz.
- 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 yaşı'n altındaki çocukların erişemeyeceği yerde saklayınız.
- Cihazın kablosunu, çocukların ulaşabileceği bir konumda asılı şekilde bırakmayınız.
- Cihazı, çocukların sıcak aksamalara 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.
-  Dikkat: sıcak yüzeyler.
- 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 yükleme 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.
- Cihazı, fişini ve elektrik kablosunu asla su ya da başka sıvıların içine daldırmayınız.
- Cihazı elleriniz ıslakken ya da yalın ayak kullanmayınız.
- Cihazı kısa süre için dahi kullanmayacağınız durumlarda, cihazı kapatıp daima fişini prizden çekiniz.
- Elektrige 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.
- Elektrik kablosu, sıcak yüzeylere temas etmemelidir.
- 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.

- Cihaz çalışırken hava deliklerini kapatmayınız; aksi takdirde cihaz aşırı ısınabilir ve/veya zarar görebilir.
- 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.
- 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 kusurlu 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.
- Malzemelerin rezistanslara temas etmesini önlemek amacıyla malzemeleri sadece sepetin içine koyunuz.
- Sepeti asla maksimum seviyesinden fazla doldurmayınız.
- 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.
- Sepeti yağ ile doldurmayınız. Yangın tehlikesine yol açabilir.
- Cihazın zarar görmesini önlemek amacıyla, sepetin içine metal cisimler koymayınız.

- Cihazı çalıştırmadan önce, sepetin ve pişirme bölmesinin içinde yabancı cisim olmadığından emin olunuz.
- Cihazı çalıştırmadan önce daima sepetin pişirme bölümüne doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz.
- Sepet, pişirme bölümü, yapışmaz plaka ve cihazın metal iç yüzeyleri kullanım sırasında çok sıcak olabilir. Yüzünüzü ve ellerinizi cihazın sıcak kısımlarından uzak tutunuz.
- Cihaz çalışırken ya da kapatıldıktan sonraki birkaç dakika içinde sepete, pişirme bölümüne, yapışmaz plakaya ve metal iç yüzeylere elinizle dokunmayınız. Sıcak yüzeylerin soğumasını bekleyiniz.
- Cihaz çalışırken cihazın hava deliğinden ya da pişirme bölümünden sıcak buhar çıkabilir. Yüzünüzü ve ellerinizi hava deliğinden ve pişirme bölümünden uzak tutunuz.
- Cihaz çalışırken, hava deliklerinden sıcak hava ve buhar çıkışı olur. Yüzünüzü ve ellerinizi hava deliklerinden güvenli bir mesafede tutmaya dikkat ediniz.
- Cihazın çalışırken koyu renkli duman çıkarması durumunda derhal fişini çekiniz. Sepeti pişirme bölümünden çıkarmayınız. Dumanın kesilmesini bekleyiniz. Sorunu gidermek için en yakın yetkili servis merkezi ile temas kurunuz.
- Sepeti sadece tutma sapından tutunuz ve sepeti çıkarmak için tutamaç ya da bez kullanınız.
- Sepet pişirme bölümünden çıkarılırken, sıcak hava ve buhar da çıkacaktır. Yüzünüzü ve ellerinizi pişirme bölümünden uzak tutunuz.
- Yiyecekleri alırken sepeti baş aşağı çevirmeyiniz: içindeki sıcak yağ dışarı sızabilir. Yanık tehlikesi.
- Sepetten ya da yapışmaz plakadan yiyecekleri almak için metal cisimler kullanmayınız.
- Cihazı, sepetin içinde yiyecek varken taşımayınız.
- Cihazda pişirilen malzemelerin siyah ya da kahverengi değil, altın renginde olduğundan emin olunuz. Malzemelerin varsa yanık kısımlarını gidiniz.

Cihazın tanımlaması ①

- ① Cihaz gövdesi
- ② Pişirme bölümü
- ③ Yapışmaz plaka
- ④ Tutamak
- ⑤ Sepet
- ⑥ Hava deliği
- ⑦ Elektrik kablosu

Kontrol panelinin tanımlaması ②

- ⑧ Sıcaklık ayar düğmesi
- ⑨ Güç gösterge lambası
- ⑩ Zaman ayar düğmesi

Tanımlayıcı bilgiler

Cihazın aşağıda verilen tanımlayıcı bilgileri, tabanının altında yer alan veri plakasında yer almaktadır:

- üreticisi ve CE işareti
 - modeli [Mod.]
 - seri numarası [SN]
 - besleme gerilimi [V] ve frekans [Hz]
 - güç tüketimi [W]
 - müşteri hizmetleri ücretsiz telefon hattı
- Yetkili Servis Merkezine iletilecek her türlü talep için, cihazın modeli ve seri numarası belirtilmelidir.

Cihazın kullanımı

Önemli

- Yapışmaz plaka yiyeceklerin daha çtır çtır olmasını sağlar. Cihazı, yapışmaz plaka olmadan da kullanabilirsiniz.
- Cihaz, sepetin düzgün şekilde pişirme bölümüne 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. Cihaz arzu edildiğinde, örneğin pişirme sırasında malzemeleri karıştırmak için duraklatılabilir. Pişirme işlemi tamamlandığında, cihaz uyarı vererek kapanır ②②. Malzemeler henüz pişmemişse, sepeti pişirme bölümüne geri koyup zaman ayarını birkaç dakikaya getiriniz.
- Pişirme işlemini manuel olarak da durdurabilirsiniz. Zaman ayar düğmesini zamanlayıcı ses çıkarana kadar saat yönünün tersine çeviriniz. Cihaz pişirme işlemini durdurur.

Önemli

- Fazla yağ, sepetin dibinde birikir.
- Pişirme işleminin hemen ardından, cihazı başka malzemeleri pişirmek için kullanabilirsiniz.

Pişirme tavsiyeleri

Yemek pişirmeden önce cihazı ısıtırsanız daha iyi sonuçlar elde edersiniz.

Küçük malzemeler, büyük malzemelere göre daha kısa zamanda pişecektir.

Malzeme miktarı ne kadar fazlaysa, pişirme süresi de o kadar uzun olacaktır.

Pişirme sırasında küçük malzemelerin karıştırılması, malzemelerin eşit biçimde pişmesini ve daha iyi sonuç elde edilmesini sağlar.

Daha çtır çtır sonuçlar elde etmek için, taze ya da dondurulmuş patatesleri kızartırken bir yemek kaşığı yağ ekleyiniz ⑩ ve yapışmaz plakaları kullanınız.

Normalde fırında pişirilen atıştırmalıklar da yağsız kızartma makinesinde pişirilebilir.

İçi dolu atıştırmalıkları kolayca hazırlamak için hazır hamur kullanabilirsiniz. Hazır hamurların, ev yapımı hamurlara göre daha çabuk piştiğini unutmayınız.

Pişirme programları

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

Patates kızartması	20 dk	200°C	300-500 g
Domuz pastırması	5 dk	180°C	80-120 g
Tavuk	40 dk	180°C	500-550 g
Tavuk budu	22 dk	190°C	400-600 g
Biftek	12 dk	180°C	150-200 g
Hamur işleri	15 dk	180°C	120-200 g
Karides	8 dk	185°C	350-500 g
Fırın tatlıları	15 dk	180°C	-
Balık	15 dk	180°C	200-300 g
Dondurulmuş gıda	20 dk	180°C	200-300 g
Sebzeler	10 dk	150°C	400-550 g

 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.
- Cihazı, fişini ve elektrik kablosunu asla su ya da başka sıvıların içine daldırmayınız. Sepet pişirme bölmesine yerleştirilmiş durumdayken içine su doldurmayınız.

Cihazın temizliği

- Kaplamaya zarar vermemek için cihazın bütün sabit parçalarını aşındırıcı olmayan, ıslak bir bezle temizleyiniz. Kuru bir bezle kurulayınız.
- Pişirme bölmesini 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 ve sepetin elde yıkanması tavsiye edilir. Normal bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan, yumuşak bir sünger kullanınız.

Servis ve müşteri hizmetleri

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



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

Ürünün kullanım ömrünün sona ermesinden sonra, diğer şehir atıkları ile birlikte çöpe atılmaması gereklidir. Bulunulan bölgedeki yetkili ayrıştılmış 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.	Zaman ayar düğmesini çevirerek arzu edilen pişirme süresini ayarlayınız.
	Sepet doğru şekilde takılmamış.	Sepeti pişirme bölmesine düzgün şekilde yerleştiriniz. Sepet doğru şekilde yerleştirildiğinde "klik" sesi duyulur 11.
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.	Daha yüksek bir pişirme sıcaklığı ayarlayınız. Sıcaklık ayar düğmesini saat yönünde çeviriniz. Tarif kitabına başvurunuz.
	Ayarlanan pişirme süresi çok kısa.	Daha uzun bir pişirme süresi ayarlayınız. Zaman ayar düğmesini saat yönünde çeviriniz. Tarif kitabına başvurunuz 11.
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 "klik" sesi duyulur 11.
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 kızartmıyor.	Kullanılan patates türü kızartmak için uygun değil.	Taze patates kullanınız ve pişirirken karıştırmayı unutmayınız.
	Patatesleri kızartmadan önce yıkayıp kurulayınız.	Patatesleri yıkayıp üzerlerindeki nişastanın tamamını akitiniz.
Parmak şeklinde doğranmış taze patatesler, kızartma makinesinden çıkarıldığında çıtır çıtır olmuyor.	Patates kızartmasının çıtır çıtır olması, içerdiği su ve kızartma makinesinde kullanılan yağ miktarına bağlıdır.	Yağ eklemeyen önce, patateslerin dışındaki suyu iyice kuruladığınızdan emin olunuz.
		Daha çıtır çıtır olmaları için patatesleri daha ince doğrayınız.
		Daha çıtır çıtır olmaları için bir miktar daha yağ ekleyiniz.
		Yemeklerin daha çıtır çıtır olması için yapışmaz plakayı sepetin içine yerleştiriniz.

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.	اضبط وقت الطهي المطلوب عن طريق تدوير مقبض الوقت
	لم يتم إدخال السلة بشكل صحيح.	أدخل السلة بشكل جيد في مقصورة الطهي. يتم التأكد من الإدخال بالشكل الصحيح من خلال سماع «نقرة» ⑪.
المكونات ليست جاهزة.	كمية المكونات الموجودة داخل السلة كبيرة للغاية.	أدخل مكونات أقل في السلة. يتم طهي كمية أقل بشكل أكثر تجانساً.
	درجة الحرارة المضبوطة منخفضة للغاية.	اضبط درجة حرارة طهي أعلى. لف مقبض درجة الحرارة في اتجاه عقارب الساعة. انظر كتاب الوصفات.
	مدة الطهي قليلة للغاية.	اضبط وقت طهي أطول. لف مقبض الوقت في اتجاه عقارب الساعة. انظر كتاب الوصفات ⑪.
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 تجانساً.
	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 «نقرة» ⑪.
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. نظف السلة بعناية بعد الاستعمال.
لم يتم قلي البطاطس الطازجة والمقطعة على شكل أصابع بشكل متجانس.	نوع البطاطس المستخدم غير مناسب للقلي.	استعمل بطاطس طازجة وتأكد من تقليبها أثناء عملية الطهي.
	أشطف وجّف البطاطس قبل قليها.	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 جيداً قبل إضافة الزيت. قطع البطاطس على شكل أصابع صغيرة لكي تحصل على بطاطس أكثر قرمشة. أضف كمية أكثر قليلاً من الزيت للحصول على قرمشة أكبر. أدخل اللوح المضاد للالتصاق في السلة لزيادة قرمشة الأطعمة.

⚠️ تحذيرات السلامة أثناء التنظيف والصيانة

- يسمح التنظيف المنتظم واليومي بالحفاظ 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 أبداً المذيبات التي تلحق الضرر بالبلاستيك.
- لا تغمر الجهاز، والقابس، وكابل الإمداد الكهربائي مطلقاً في الماء أو في سوائل أخرى. لا تملأ السلة بالماء أثناء إدراجها في مقصورة الطهي.

الخدمات وخدمة العملاء

- إذا وجدت مشاكل في عمل الجهاز، اذهب إلى موقع www.kenwoodworld.com قبل طلب المساعدة.
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة KENWOOD. للحصول على أحدث البيانات حول أقرب مركز خدمة KENWOOD معتمد، يُرجى زيارة www.kenwoodworld.com أو الموقع الإلكتروني المُخصص لبلدك.
- صنّيع في تركيا.



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

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

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 طهي الجهاز بواسطة قطعة قماش غير كاشطة، مُبللة بالماء الساخن. جفّف بواسطة قطعة قماش جافة.
- نظّف المقاومات بواسطة قطعة قماش جافة لإزالة بقايا الطعام عنها.

تنظيف المكونات

هام

- 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 سلباً على طهي الأطعمة ومذاقها.
- يمكن غسل اللوح المضاد للالتصاق والسلة في غسالة الصحون. لإطالة عمر المعالجة المضادة للالتصاق، يُنصَح بغسل اللوح المضاد للالتصاق والسلة يدوياً. استعمل منظف عادي للصحون وقطعة إسفنجة ناعمة غير كاشطة.

وصف الجهاز ①

- ① جسم الجهاز
- ② مقصورة الطهي
- ③ لوح مضاد للالتصاق
- ④ المقبض
- ⑤ السلة
- ⑥ مدخل الهواء
- ⑦ كابل الإمداد الكهربائي

وصف لوحة التحكم ②

- ⑧ مقبض درجة الحرارة
- ⑨ المؤشر الضوئي للتشغيل
- ⑩ مقبض الوقت

بيانات فنية

- تحتوي بطاقة البيانات الموجودة أسفل قاعدة استناد الجهاز على البيانات التالية المتعلقة بتعريف الجهاز:
- الشركة المصنعة وعلامة جودة الاتحاد الأوروبي CE
- الموديل [Mod.]
- الرقم المسلسل [SN]
- جهد الشبكة الكهربائية [فولت V] والتردد [هرتز Hz]
- القدرة الكهربائية المستهلكة [وات W]
- الرقم المجاني لخدمة الدعم
- في حالة مراجعة مركز صيانة مرخص، يرجى ذكر الموديل والرقم المسلسل.

استخدام الجهاز

هام

- يسمح اللوح المضاد للالتصاق بزيادة قرمشة الأطعمة. يُعد استخدام اللوح المضاد للالتصاق أمرًا اختياريًا.
- الجهاز مزود بألية 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 تمامًا لأن بعض الأجزاء قد تم تشحيمها قليلًا، وبعد فترة قصيرة تختفي هذه الظاهرة. لا يؤثر ذلك على عمل الجهاز.
- يمكن إيقاف الجهاز بشكل مؤقت في أي وقت، على سبيل المثال من أجل خلط المكونات بصورة مستقلة أثناء عملية الطهي. عند انتهاء عملية الطهي يُصدر الجهاز صوتًا وينطفئ ⑫.
- إذا كانت المكونات غير جاهزة، يكفي إعادة إدخال السلة في مقصورة الطهي وضبط المؤقت لبضع دقائق.
- بدلاً من ذلك، يمكن إنهاء عملية الطهي يدويًا. لف مقبض الوقت عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يصدر صوت المؤقت. يوقف الجهاز عملية الطهي.

هام

- تتجمع أي كميات زائدة من الزيت في قاع السلة.
- عند انتهاء عملية الطهي، يمكن إعادة استعمال الجهاز فورًا لتحضير أطعمة أخرى.

نصائح التحضير

تسخين الجهاز قبل طهي الأطعمة يؤدي إلى تحسين النتيجة النهائية.

تحتاج المكونات الأصغر حجمًا إلى مدة أقل للطهي مقارنة بالمكونات الكبيرة.

تتطلب الكميات الكبيرة من المكونات وقت إعداد أطول، بينما المكونات الصغيرة تحتاج إلى وقت أقل.

اخلط المكونات الأصغر في منتصف مدة الطهي، لكي تحصل على نتيجة أفضل وعلى عملية طهي متجانسة.

للحصول على نتيجة مقرمشة، أضف ملعقة من الزيت ⑩ على البطاطس الطازجة أو المجمدة، واستخدم اللوح المضاد للالتصاق المرفق.

يمكن طهي الوجبات الخفيفة التي تطهى في الفرن في المقلاة الهوائية.

استخدم عجائن جاهزة، لكي تُحضّر بسرعة ويسر وجبات خفيفة محشوة. العجائن الجاهزة تطهى أسرع من تلك المصنوعة في المنزل.

برامج الطهي

يوضح الجدول التالي المدد التقديرية ودرجات الحرارة لأنواع الطعام المختلفة:

بطاطس مقليّة	20 دقيقة	200° مئوية	300-500 جم
بانشيتا (لحم بطن خنزير مجفف)	5 دقائق	180° مئوية	80-120 جم
دجاج	40 دقيقة	180° مئوية	500-550 جم
أفخاذ دجاج	22 دقيقة	190° مئوية	400-600 جم
شريحة لحم	12 دقيقة	180° مئوية	150-200 جم
الأطعمة المخبوزة في الفرن	15 دقيقة	180° مئوية	120-200 جم
جمبري	8 دقائق	185° مئوية	350-500 جم
حلويات	15 دقيقة	180° مئوية	-
سمك	15 دقيقة	180° مئوية	200-300 جم
الأطعمة المجمدة	20 دقيقة	180° مئوية	200-300 جم
خضروات	10 دقائق	150° مئوية	400-550 جم

⚠ 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 ١٠ سم على الأقل من الجدران، أو الأثاث، أو الأجهزة الأخرى.
- لا تستخدم الجهاز أبدًا دون إدخال السلة في مقصورة الطهي.
- أدخل المكونات دائمًا وفقط في السلة لكي تتجنب ملامسة الطعام للمقاومات الكهربائية.
- لا تتجاوز مطلقًا السعة القصوى عند ملء السلة.
- لا تضع مكونات سائلة مطلقًا داخل السلة. إذا لزم الأمر لاحتياجات الطهي، أضف جرعات صغيرة من السائل. تحقق دائمًا من امتصاص المكونات الصلبة للسائل قبل إضافة المزيد.
- لا تملأ السلة بالزيت. خطر الحريق.
- لتجنب الإضرار بالجهاز، لا تدخل أدوات أو أغراض معدنية في السلة.
- قبل تشغيل الجهاز، تأكد من خلو السلة ومقصورة الطهي من الأجسام الغريبة.
- تأكد دائمًا من إدخال السلة بشكل صحيح في مقصورة الطهي قبل بدء تشغيل الجهاز.
- السلة، ومقصورة الطهي، واللوح المضاد للالتصاق، والأجزاء المعدنية الداخلية للجهاز قد يصبحون ساخنين أثناء الاستخدام. أبعد اليدين والوجه عن أجزاء الجهاز الساخنة.
- 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.
- أثناء الطهي، قد يتسرب البخار الساخن من مدخل الهواء أو من مقصورة طهي الجهاز. أبعد دائمًا اليدين والوجه عن مدخل الهواء ومقصورة الطهي.
- أثناء الاستعمال، يخرج الهواء والبخار الساخن من مدخل الهواء. أبعد دائمًا اليدين والوجه عن مدخل الهواء.
- إذا انبعث دخان أسود من الجهاز أثناء عمله، فافصله عن مأخذ التيار الكهربائي فورًا. لا تخلع السلة من مقصورة الطهي. انتظر انتهاء خروج الدخان. يرجى التوجه إلى أقرب مركز دعم فني معتمد من أجل معالجة المشكلة.
- أمسك السلة من المقبض فقط واستخدم حاملات الأواني أو مناشف الصحن لإزالة السلة.
- عندما تتم إزالة السلة من مقصورة الطهي، يخرج أيضًا هواء وبخار ساخن. أبعد يديك ووجهك عن مقصورة الطهي.
- لا تقلب السلة رأسًا 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.
- لا تحرك الجهاز دون إخراج الطعام من السلة.
- تأكد من أن المكونات المطهية بالجهاز ذهبية اللون وليست سوداء أو بنية. أبعد أي بقايا محروقة عن الأطعمة.

- لا تقم بتوصيل أي جهاز كهربائي آخر ذي قدرة عالية (دفايات، ومكواة، ومشعات 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.
- لا تغمر الجهاز، والقابس، وكابل الإمداد الكهربائي مطلقاً في الماء أو في سوائل أخرى.
- يجب عدم استخدام الجهاز بأيدي مبتللة 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.
- يجب استخدام الجهاز وتركه على سطح ثابت أثناء الراحة.
- لا تضع الجهاز على أسطح ساخنة جداً أو بالقرب من اللهب المكشوف خوفاً من تلف طبقة الطلاء الخارجي.
- لا تضع الجهاز بالقرب من مادة قابلة للاشتعال (على سبيل المثال أقمشة، أو ستائر).
- تأكد من أن كابل الإمداد الكهربائي لا يتلامس مع الأسطح الساخنة.
- 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 تغذية الجهاز من خلال مؤقتات خارجية أو من خلال منظومات منفصلة يتم التحكم بها عن بعد.
- لا تقم أبداً بإعاقة مدخل الهواء أثناء عمل الجهاز، وذلك لتجنب تلف المواد و/أو ارتفاع درجة حرارة الجهاز.
- لا تضع أبداً أشياء فوق الجهاز.
- لا تشغل الجهاز وهو فارغ.
- لا تستعمل الجهاز في الهواء الطلق.
- لا تترك الجهاز معرضاً للعوامل الجوية (على سبيل المثال الأمطار، الشمس).
- أمسك جسم الجهاز لرفعه.
- افصل الجهاز دائماً عن مأخذ التيار الكهربائي قبل تركيب أو فك المكونات الفردية.
- ضع الجهاز في بيئة نظيفة ومضاءة بشكل كافٍ، مع مقبس كهربائي يسهل الوصول إليه.
- ضع الجهاز على سطح مستوٍ، ومستقر، ومقاوم لدرجات الحرارة العالية.
- يجب عدم استعمال الجهاز في حالة سقوطه على الأرض أو في حالة وجود أضرار مرئية عليه. لا تستخدم الجهاز إذا كان كابل الإمداد الكهربائي أو القابس به تلف، أو إذا كان الجهاز نفسه به عيب. جميع عمليات التصليح، بما في ذلك استبدال كابل الإمداد بالطاقة، يجب أن تتم حصراً لدى أحد مراكز الدعم أو على يد فنيين معتمدين، من أجل تجنب جميع الأخطار.
- احتفظ دائماً بهذه التعليمات.

تحذيرات السلامة**اقرأ التعليمات بعناية قبل الاستعمال.**

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

مشکلات	علل احتمالی	را‌محل‌ها
دستگاه کار نمی‌کند.	دستگاه درست به برق وصل نشده است.	دوشاخه را به پریز زمینی متصل کنید.
	زمان‌سنج تنظیم نشده است.	زمان پخت موردنظر را با چرخاندن دکمه زمان‌سنج تنظیم کنید.
	سبب درست وارد نشده است.	سبب را درست در محفظه پخت قرار دهید. درج صحیح با یک «کلیک» 11 انجام می‌شود.
محتویات آماده نیستند.	مقدار مواد لازم در سبب خیلی زیاد است.	مواد کمتری را درون سبب قرار دهید. مقادیر کم مواد غذایی به‌راحتی به‌طوریکه‌خواخت پخته می‌شوند.
	دمای تنظیم‌شده بسیار کم است.	دمای پخت بالاتری را تنظیم کنید. دکمه تنظیم دما را در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید. به کتاب دستورالعمل‌ها مراجعه کنید.
	زمان پخت تنظیم‌شده خیلی کوتاه است.	زمان پخت طولانی‌تری را تنظیم کنید. دکمه زمان‌سنج را در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید. به کتاب دستورالعمل‌ها مراجعه کنید 11.
مواد به‌طور مساوی پخته نشده‌اند.	بعضی از مواد لازم است در هنگام پخت چندین بار هم زده شوند.	مواد موجود در سطح غذا یا مواد پوشیده‌شده با مواد دیگر باید هنگام پخت هم زده شوند.
اسنک‌های سرخ‌شده تُرد نیست.	شما از اسنک‌هایی استفاده می‌کنید که باید به روش سنتی طبخ شوند.	از اسنک‌های مخصوص اجاق گاز استفاده کنید یا آن‌ها را قبل از قرار دادن در سبب روغن‌مالی کنید.
		صفحه‌نچسب را داخل سبب قرار دهید تا تُردی غذا بیشتر شود.
سبب را نمی‌توان به‌طور کامل در محفظه پخت قرار داد.	مقدار مواد لازم در سبب خیلی زیاد است.	مواد کمتری را درون سبب قرار دهید. مقادیر کم مواد غذایی به‌راحتی به‌طوریکه‌خواخت پخته می‌شوند.
	سبب درست در محفظه پخت قرار نگرفته است.	سبب را درست در محفظه پخت قرار دهید. درج صحیح با یک «کلیک» 11 انجام می‌شود.
دود سفید از دستگاه بیرون می‌آید.	موادی که می‌پزید چرب‌تر هستند.	هنگامی‌که مواد چرب‌تر را سرخ می‌کنید، بیش‌تر ذخایر روغن درون ظرف قرار می‌گیرد. روغن هنگام پخت‌وپز دود سفید بیش‌تری تولید می‌کند. این هیچ تأثیری در تهیه مواد اولیه یا بر روی دستگاه ندارد.
	در سبب، مقداری چربی باقی‌مانده از پخت‌وپز قبلی وجود دارد.	دود سفید در اثر گرم‌شدن پیه یا روغن در سبب ایجاد می‌شود. سبب را بعد از استفاده با دقت تمیز کنید.
سبب‌زمینی‌های تازه و خلال سبب‌زمینی به‌طور مساوی سرخ نمی‌شوند.	شما از نوع سبب‌زمینی مناسب برای سرخ‌کردن استفاده نمی‌کنید.	از سبب‌زمینی‌های تازه استفاده کنید و حتماً هنگام پخت آن‌ها را هم بزنید.
	سبب‌زمینی‌ها را قبل از سرخ‌کردن بشویید و خشک کنید.	سبب‌زمینی‌ها را بشویید و تمام نشاسته‌ای را که روی سبب‌زمینی‌ها نشسته از بین ببرید.
سبب‌زمینی‌های تازه و خالی که از سرخ‌کن خارج می‌کنم، تُرد نیستند.	تُردبودن سبب‌زمینی‌های سرخ‌شده به مقدار آب موجود در سبب‌زمینی و همچنین به مقدار روغن موجود در سرخ‌کن بستگی دارد.	قبل از اضافه‌کردن روغن حتماً آب قسمت‌های خارجی سبب‌زمینی را بگیرید. سبب‌زمینی‌ها را در قطعات کوچک‌تر خرد کنید تا تُرد شوند. برای افزایش تُردی کمی روغن اضافه کنید. صفحه‌نچسب را داخل سبب قرار دهید تا تُردی غذا بیشتر 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.
- هرگز بدنه دستگاه، دوشاخه و سیم برق را در آب یا مایعات دیگر غوطه‌ور نکنید. هنگام نصب سبد در محفظه پخت، آن را از آب پر نکنید.

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 دستگاه را با پارچه غیرساینده آغشته به آب گرم تمیز کنید. برای خشک کردن از یک پارچه خشک استفاده کنید.
- مقاومت‌ها را با یک پارچه خشک تمیز کنید تا باقی‌مانده مواد غذایی از بین بروند.

تمیز کردن قطعات

مهم

- صفحه نجسب و سبد از مواد نجسب ساخته شده‌اند: کدری و علائمی 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 و سبد توصیه می‌شود. از مایع ظرفشویی معمولی و یک اسفنج نرم و غیرساینده استفاده کنید.



اطلاعات مهم در مورد دفع صحیح محصول مطابق با

دستورالعمل اروپایی در مورد زباله‌های تجهیزات الکتریکی و الکترونیکی (WEEE)

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

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

توصیف دستگاه 1

- ① بدنه دستگاه
- ② محفظه پخت
- ③ صفحه نجسب
- ④ دسته
- ⑤ سبد
- ⑥ دریچه هوا
- ⑦ سیم برق

توضیحات پائل کنترل 2

- ⑧ دکمه تنظیم دما
- ⑨ چراغ نشانگر روشن/خاموش
- ⑩ دکمه زمان سنج

داده‌های شناسایی

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

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

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 سبد 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.
- دستگاه را می‌توان در هر زمان، مثلاً برای مخلوط‌کردن مواد در طی فرآیند پخت، متوقف کرد.
- پس از تکمیل پخت، دستگاه صدایی ایجاد کرده و خاموش می‌شود 22.
- اگر مواد آماده نیستند، کافی است سبد را داخل محفظه پخت قرار دهید و زمان‌سنج را برای چند دقیقه دیگر تنظیم کنید.
- در غیر این‌صورت می‌توانید به‌طور دستی فرآیند پخت را متوقف کنید. دکمه زمان‌سنج را تا زمانی که صدا بدهد، در جهت خلاف عقربه‌های ساعت بچرخانید. دستگاه فرآیند پخت‌وپز را متوقف می‌کند.

مهم

- هر گونه روغن باقی‌مانده در کف سبد جمع خواهد شد.
- در پایان فرآیند پخت، می‌توان بلافاصله از دستگاه برای تهیه مواد غذایی دیگر استفاده کرد.

نکات آماده‌سازی

گرم‌کردن دستگاه قبل از پخت غذا نتیجه نهایی را بهینه می‌کند. مواد کوچک‌تر در مقایسه با مواد بزرگ‌تر به زمان پخت کم‌تری احتیاج دارند.

آماده‌سازی مقادیر زیاد مواد غذایی مستلزم صرف زمان بیشتری است و آماده‌سازی مقادیر کم مواد غذایی مستلزم صرف زمان نسبتاً کم‌تری است.

هم‌زدن مواد کوچک‌تر هنگام پخت نتیجه نهایی را بهینه می‌کند و به طبخ یک‌نواخت مواد کمک می‌کند.

برای نتیجه تُردتر، یک قاشق غذاخوری روغن 10 را به سبب‌ز مینی‌های تازه یا منجمد اضافه کنید و از صفحات نجسب ارائه‌شده استفاده کنید.

همچنین می‌توانید اسنک‌هایی که معمولاً می‌پزید را در سرخ‌کن تهیه کنید.

از خمیرهای آماده استفاده کنید تا اسنک‌های شکمپر را راحت و سریع آماده کنید. خمیرهای آماده سریع‌تر از خمیرهای خانگی می‌پزند.

برنامه‌های پخت‌وپز

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

300-500 گرم	200°C	20 دقیقه	سبب‌ز مینی سرخ‌کرده
80-120 گرم	180°C	5 دقیقه	بیکن
500-550 گرم	180°C	40 دقیقه	مرغ
400-600 گرم	190°C	22 دقیقه	پای مرغ
150-200 گرم	180°C	12 دقیقه	استیک
120-200 گرم	180°C	15 دقیقه	غذای نانوایی
350-500 گرم	185°C	8 دقیقه	میگو
-	180°C	15 دقیقه	دسرهای پخته‌شده
200-300 گرم	180°C	15 دقیقه	ماهی
200-300 گرم	180°C	20 دقیقه	غذای منجمد
400-550 گرم	150°C	10 دقیقه	سبزیجات

- هرگز بدون قرار دادن سبد در محفظه پخت از دستگاه استفاده نکنید.
- مواد را فقط درون سبد قرار دهید تا از تماس غذا با مقاومت الکتریکی جلوگیری شود.
- هیچگاه هنگام پرکردن سبد از میزان حداکثر تجاوز نکنید.
- هیچوقت مواد مایع را به سبد اضافه نکنید. اگر افزودن مایعات برای پخت غذا ضروری است، مقادیر کمی از مایعات را بیافزایید. پیش از افزودن مایع بیشتر اطمینان حاصل کنید که غذای جامد مایع قبلی را جذب کرده است.
- سبد را از روغن پر نکنید. خطر آتش.
- برای جلوگیری از آسیب‌رساندن به دستگاه، ابزار یا اشیای فلزی را در سبد قرار ندهید.
- قبل از راه‌اندازی دستگاه، بررسی کنید که سبد و محفظه پخت عاری از اشیای خارجی باشند.
- همیشه قبل از راه‌اندازی دستگاه اطمینان حاصل کنید که سبد درست در محفظه پخت قرار گرفته باشد.
- سبد، محفظه پخت، صفحه نجسب و قطعات فلزی داخلی دستگاه ممکن است در حین استفاده داغ شوند.
- دست و صورت خود را از قطعات داغ دستگاه دور نگاه 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.
- 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.
- در حین استفاده، هوا و بخار داغ از دریچه هوا آزاد می‌شود. دست و صورت خود را در فاصله‌ای مطمئن از دریچه هوا نگه دارید.
- 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.
- سبد را فقط از دسته بگیرید و از دستگیره یا دستمال برای جدا کردن سبد استفاده کنید.
- 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.
- 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.
- بدون تخلیه مواد غذایی از سبد، دستگاه را جابه‌جا 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.
- هرگز بدنه دستگاه، دوشاخه و سیم برق را در آب یا مایعات دیگر غوطه‌ور نکنید.
- زمانی که دست‌های شما خیس یا پاهای شما برهنه هستند، از دستگاه استفاده نکنید.
- اگر دستگاه حتی برای مدت کوتاهی بدون استفاده باقی بماند، آن را خاموش کرده و همیشه سیم برق را از پریز برق جدا کنید.
- زمانی که 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 قابل اشتعال قرار ندهید (مانند پارچه، پرده).
- سیم برق نباید با سطوح داغ تماس داشته باشد.
- دستگاه یا سیم برق را نزدیک یا بالای اجاق گازها یا مشعل‌های برقی داغ یا نزدیک اجاق میکروویو قرار ندهید.
- همیشه سیم برق را قبل از استفاده از آن کاملاً باز کنید.
- برق دستگاه نباید توسط زمان‌سنج‌های خارجی یا سیستم‌های کنترل از راه دور جداگانه تأمین شود.
- ورودی هوا را هنگامی که دستگاه در حال کار است، مسدود نکنید تا دستگاه دچار صدمه فیزیکی نشود و داغ نکند.
- هرگز اشیاء را روی دستگاه قرار ندهید.
- از دستگاه خالی استفاده نکنید.
- از دستگاه در فضای بیرون استفاده نکنید.
- دستگاه را در معرض عوامل جوی (مانند باران یا خورشید) قرار ندهید.
- برای بلندکردن دستگاه، آن را از بدنه بگیرید.
- همیشه دستگاه را قبل از نصب یا بازکردن قطعات از برق بکشید.
- دستگاه را در محیطی قرار دهید که به اندازه کافی روشن و تمیز بوده و پریز برق به راحتی در دسترس باشد.
- دستگاه را بر روی سطحی صاف، ثابت و مقاوم در برابر گرما قرار دهید.
- دستگاه در صورتی که 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 درحین 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.

لطفاً به صفحه اول مراجعه و تصاویر را مشاهده کنید**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 (کمیسون اروپا) به شماره ۱۹۳۵/۲۰۰۴ مورخ ۲۷/۱۰/۲۰۰۴ 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.
-  هشدار: سطح داغ.
- 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 پرقدرت (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.