

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Kenwood Ltd 2018



6195102300 - REV.0 09/06/2020

KENWOOD

Type HFP90

instructions for use

mode d'emploi

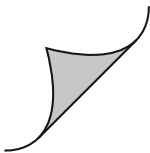
kullanım bilgileri

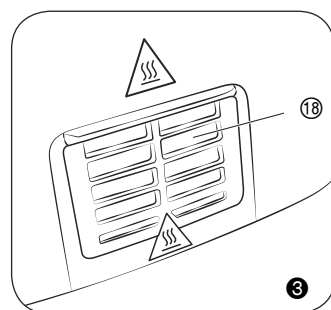
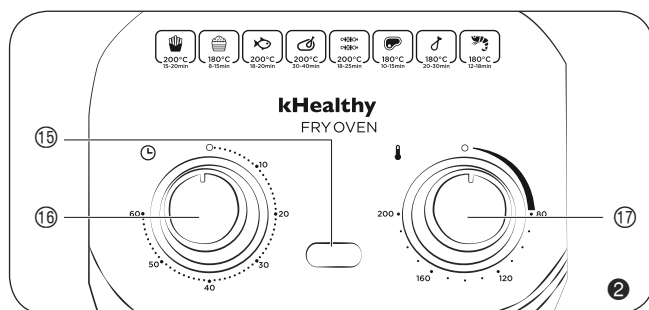
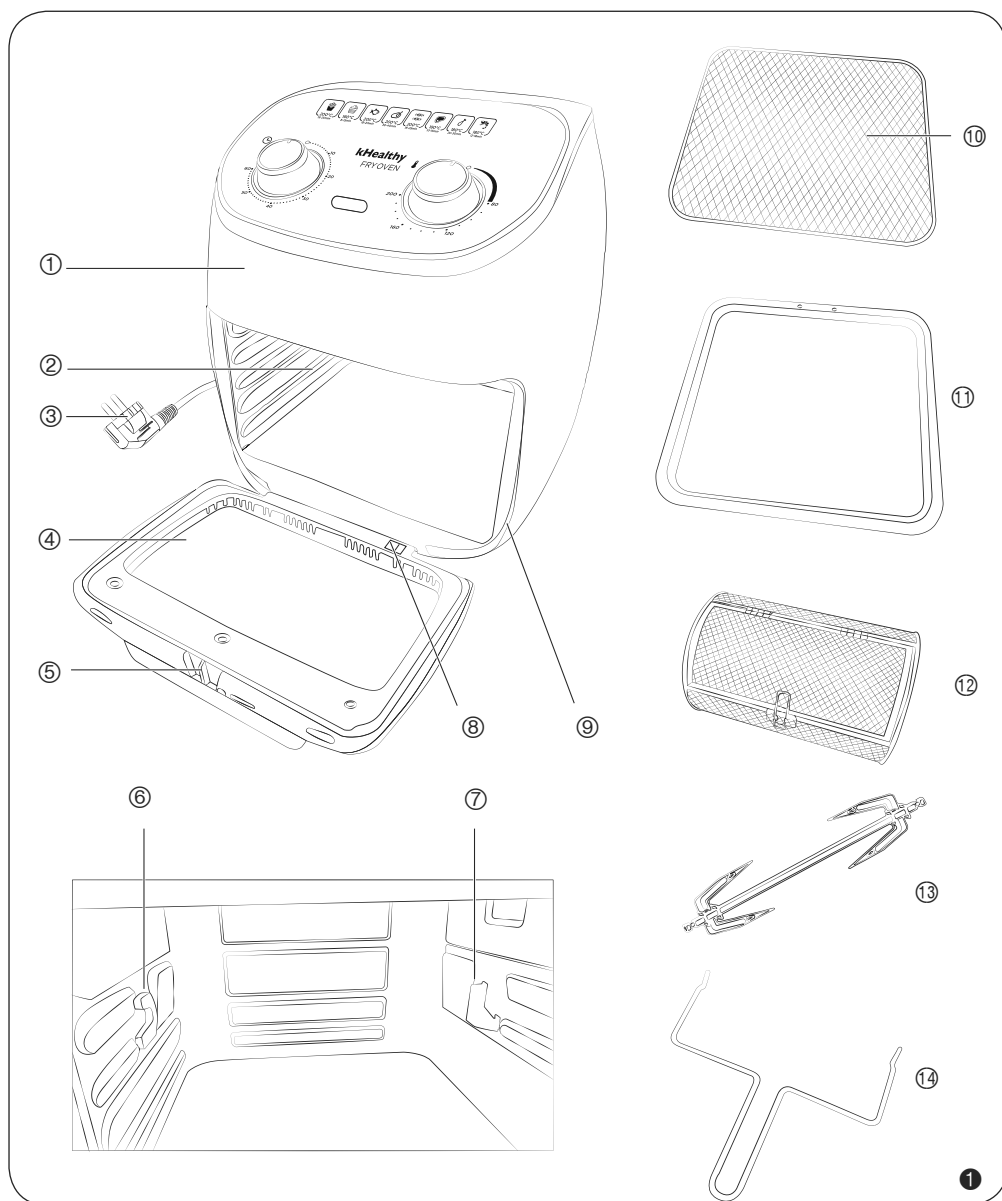
دليل الاستعمال

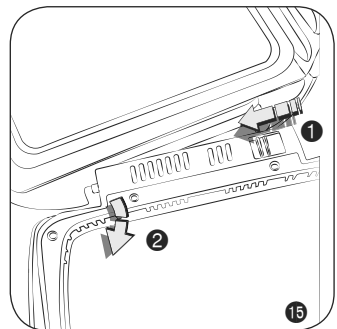
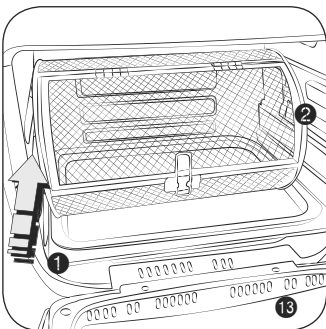
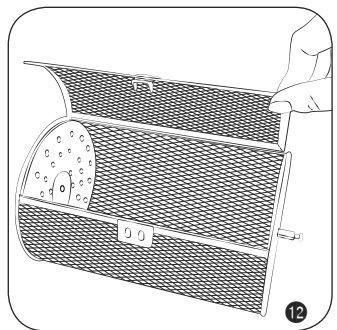
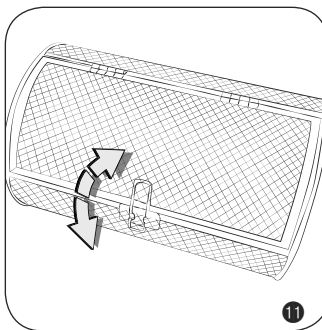
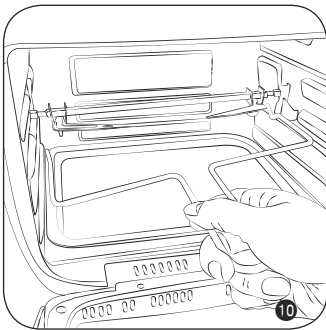
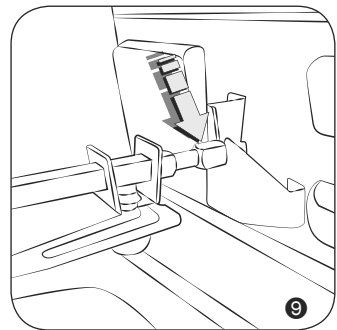
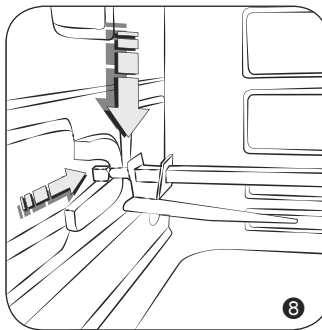
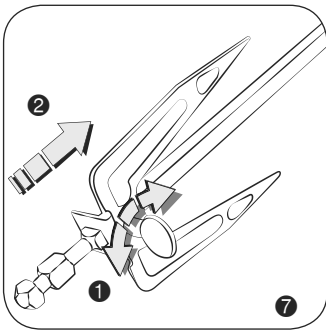
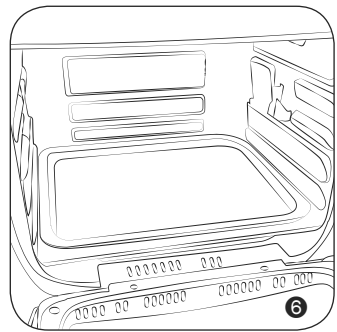
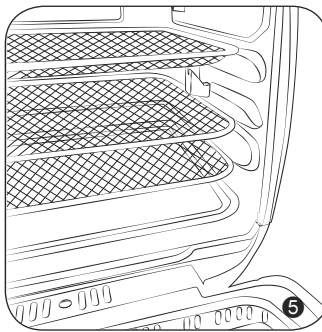
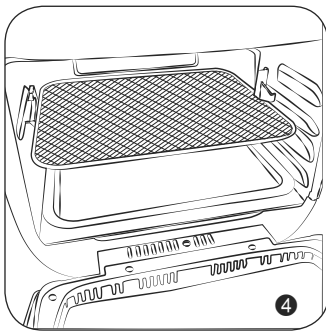
دستورالعمل برای استفاده



English	7 - 14
Français	15 - 23
Türkçe	24 - 32
عربي	33 - 41
فارسی	42 - 50







With regard to this manual

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

Intended use

- You can use the appliance to cook food. The product is not suitable for liquid preparations. Any other use of the appliance is not intended by the Manufacturer who does not accept any responsibility for damages of any kind caused by improper use of the appliance. Any change to the appliance will void the warranty.

Safety warnings

Read these instructions carefully.

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

appliance to fall down.

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

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

Description of the appliance

- ① Appliance body
- ② Cooking compartment
- ③ Power cord
- ④ Door
- ⑤ Handle
- ⑥ Motorized left support
- ⑦ Right support
- ⑧ Door release button
- ⑨ Carrying handle
- ⑩ Grill (3 pieces)
- ⑪ Drip pan
- ⑫ Basket
- ⑬ Roaster spit
- ⑭ Spit and basket removal fork
- ⑮ Basket rotation button with indicator lights
- ⏻ operating light
- ⏻ button-indicator for basket/spit rotation and internal light on/off
- 🔥 temperature light
- ⌚ Cooking time control knob
- 🌡 Temperature control knob
- 🌬 Air intake

Identification data

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

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

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

Before use

- **Danger of material damage. Do not cover the internal parts of the appliance with aluminum foil to avoid seriously damaging the thermostat operation.**

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

Important

- Check that the domestic mains voltage is the same as the voltage indicated on the label of the appliance.

- **Danger of material damage. Place the appliance at a distance of at least 10 cm from walls, furniture or other appliances.**
- **Do not place any objects on the door when it is open.**
- Before using the appliance for the first time, wash the grills ⑩, the drip pan ⑪, the basket ⑫ and the spit ⑬. The grills, the drip pan, the basket and the spit are dishwasher safe. Alternatively, use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge. See the "Appliance cleaning" paragraph.
- At first use, it is advisable to keep the appliance on for a few minutes to eliminate the smell of "new".
 - 1 Turn the temperature control knob ⑰ to the maximum.
 - 2 To turn on the appliance, turn the timer knob ⑯. Let the appliance run in a ventilated environment for at least 15 minutes.
 - 3 To turn off the appliance, turn the timer knob ⑯ to 0.

Important

- When using the appliance for the first time, you may notice a slight odour and a little smoke: there is no need to worry. The phenomenon is perfectly normal, as some parts have been lightly lubricated, and will disappear after a short time. This will have no effect on the appliance operation.

Instructions for use

- **Danger of material damage. Do not include foods that may leak during cooking. In fact, not only do they make cleaning the appliance difficult, but they can also cause fires. Clean the cooking compartment from any food residues or crumbs before each use.**
- **Danger of glass breaking. Do not pour water on the door glass when it is hot. Do not place any object on the door glass when it is open.**
- **Do not place any object on top of the appliance during its operation.**
- **Risk of electric shock. Do not insert forks or other utensils into the appliance. This operation might damage the heating elements of the appliance and give rise to a danger of electric shock.**
- **Danger of burns. During operation, the metal and glass parts are hot: only touch the door by the handle.**
- **Do not heat any food keeping its own packaging (bottle, box, etc).**

- 1 Place the food to be cooked on the grill ⑩ or inside the drip pan ⑪. It is possible to use only one grill ④ or the three grills simultaneously ⑤.



Drip pan for roasting, baking, gratinating. Ideal for roast chicken, red meat, gratin vegetables, sponge cake and all baked foods

	Grill (3 pieces) for drying, air frying, browning, toasting. Ideal for bread, potatoes, meat, fish, fruit, vegetables
	For all foods that might leak while cooking on the grill, place the drip pan on the lowest level

Important

- When cooking foods with oil, use two aluminum sheets to avoid splashing hot oil on the heating elements of the cooking compartment. Put a sheet on the drip pan or on the grill and use the other one to cover food.
 - When cooking foods using the grill or the basket, evenly distribute oil on food to make it more crunchy and golden. Next, place foods to be cooked on the grill or into the basket.
 - When cooking food using the grill, the spit or the basket, also place the drip pan at the lowest level of the cooking compartment to collect fats. To avoid fumes, odours and fouling, it is advisable to pour a little water into the drip pan.
 - It is possible to preheat the food for 3-5 minutes before setting the cooking time, or you can directly add the heating time to the cooking time.
- 2 Place the grill ⑩ or the drip pan ⑪ with the previously prepared food inside the cooking compartment.

Important

- Place the grill or the drip pan so that the food is at least 2 cm away from the heating elements placed in the upper part of the cooking compartment.
 - Do not overload the grills, the drip pan or the basket with too much food. Do not exceed the maximum allowed quantity indicated in the table.
- 3 Plug the appliance into the socket, which shall be earthed.
- 4 To turn on the appliance, turn the timer knob ⑯. Set the desired cooking time. The timer is adjustable up to 60 minutes.
- 5 The operation indicator (⏻) turns on and the oven starts cooking. After the set time expires, the indicator light turns off.
- 6 Turn the temperature control knob ⑰. Set the desired cooking temperature. Temperature range is 80-200 degrees.
- 7 The temperature indicator light (💡) turns on. As soon as the appliance reaches the desired temperature, the indicator light (💡) turns off.
- 8 The internal light can be turned on during cooking by pressing the button ⑮.
- When the appliance starts operating, ventilation also starts automatically. The ventilated hot air ensures a uniform distribution of the temperature and allows an even cooking on multiple levels without mixing the odours.
 - The appliance can be paused during operation, for example to stir the ingredients during the cooking process.
 - **Danger of material damage. Do not insert forks or other utensils into the appliance. This operation might damage the heating elements of the appliance and give rise to a danger of electric shock.**

9 To turn off the appliance, turn the timer knob ⑯ to 0. The heating elements turn off.

- After cooking, the appliance beeps and turns off. If the ingredients are not ready, just put everything back in the cooking compartment and set the timer to a few more minutes.

Important

- The appliance is provided with an auto-off function. If the door is opened during cooking, the heating elements and the internal light automatically turn off. When closing the door, the appliance resumes normal operation and the internal light automatically turns on, provided it had been previously turned on.
- **Danger of burns. During operation, the metal and glass parts are hot: only touch the door by the handle. To remove the grill or the drip pan, use gloves or cloths to avoid the danger of burns. To remove the basket or the spit, use the provided fork to avoid the danger of burns. Do not touch the heating elements.**

10 Unplug the appliance from the mains socket.

11 Open the door.

- **Danger of burns. When opening the appliance door, hot air and steam also come out. Keep your hands and face away from the cooking compartment.**

12 Use gloves or cloths to remove the drip pan or the grill.

13 Pour the ingredients on a plate. Serve out.

- During cooking, you will notice the temperature light (💡) turns on and off periodically. This means the thermostat is operational to maintain the ideal cooking temperature. Turn the control knobs in order to change time and temperature during cooking.

Important

- The cooked ingredients shall be golden and not black or brown. Remove the possible burned parts from the ingredients.
- To remove large or fragile ingredients from the basket, use kitchen tongs.
- Once the ingredients are cooked, the appliance can be immediately used to prepare other foods.

Preparation tips

- If you wish, you can preheat the appliance without ingredients.
- Smaller ingredients require shorter cooking times compared to larger ingredients.
- A larger amount of ingredients requires a slightly longer preparation time, while a smaller amount requires a slightly shorter time.
- Stirring the smaller ingredients while cooking optimizes the final result and helps getting an even cooking.
- For a crunchy result, oil fresh or frozen potatoes before cooking them.
- The airy fryer is also suitable to cook the snacks you would normally bake.
- The optimal amount to make crispy fries is about 700 g.
- Use ready-made doughs to prepare stuffed snacks easily and quickly. Moreover, ready-made doughs cook faster than the home-made ones.

- Do not cook excessively fatty foods.
- You can use the appliance to reheat already cooked food.
Set temperature to 150 °C and time to 10 minutes.

Pre-set programs

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

		Temperature (°C)	Time (min)
 200°C 15-20min	frozen chips	200	15-20
 180°C 8-15min	sweets	200	18-20
 200°C 18-20min	fish	200	18-20

		Temperature (°C)	Time (min)
 200°C 30-40min	spit-roasted chicken	200	30-40
 200°C 18-25min	meat skewers	200	18-25
 180°C 10-15min	red meat	180	10-15
 180°C 20-30min	chicken	180	20-30
 180°C 12-18min	shellfish	180	12-18

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

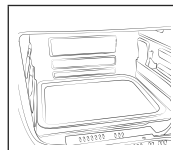
	Min-max quantity (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Information
Potatoes and fries				
Thin frozen fries	600-700	15-20	200	
Thick frozen fries	600-700	20-25	200	
Potato gratin	800-1000	25-30	200	
Meat and Poultry				
Beef steak	500-800	10-15	180	
Pork ribs	500-800	10-15	180	
Hamburger	400-800	10-15	180	
Sausage rolls	400-800	13-15	200	
Chicken legs	400-800	25-30	180	
Chicken breast	400-800	15-20	180	
Chicken	500-1000	30-40	200	
Snacks				
Spring rolls	500-800	8-10	200	Use oven-ready food
Frozen chicken nuggets	500-1000	6-10	200	Use oven-ready food
Frozen fish fingers	500-800	6-10	200	Use oven-ready food
Frozen bread crumbed foods				
Cheese snacks	500-800	8-10	180	Use oven-ready food
Stuffed vegetables	400-800	10	160	
Baking foods				
Cakes	800	20-25	160	Use a baking tray
Quiche	800	20-22	180	Use a baking tray / an oven dish
Muffins	800	15-18	200	Use a baking tray
Sweet snacks	800	20	160	Use a baking tray / an oven dish
Food drying				
Fruit, vegetables, meat, fish, bread	500-700	6-12 h	80	Use the three grills provided ⑩

Auto-off function

- This appliance is equipped with a timer. When the timer reaches "0", the appliance beeps and turns off automatically. The ventilation system stops a few moments later.
- If the door is opened during cooking, the appliance will automatically turn off. When closing the door, the appliance resumes normal operation and the internal light automatically turns on.

Roaster cooking

- 1 Remove the grill ⑩. Place the drip pan ⑪ on the lowest level of the cooking compartment ⑥.

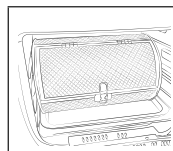


For all foods to be cooked with rotisserie, place the drip pan on the lowest level

- 2 Slide one of the forks onto the spit ⑬ (the two tips inwards) and screw to lock it ⑦. Tie the roast with a twine (meat, chicken, etc.) and skewer it being careful to center the meat properly. Let the other carving fork glide on the spit always with the tips inwards. If necessary unscrew the first carving fork to center the roast and block the two carving forks.
- 3 Insert the end of the spit into the housing located in line with the left motorized support ③. Rest the opposite end on the right support ⑨.
- Proceed with cooking food as described in the "Instructions for use" paragraph.
- 4 Press the spit or basket rotation button (⤵). The internal light will automatically turn on. To stop rotation any time, press the spit or basket rotation button ⑮.
- At the end of cooking, use the fork ⑭ to lift the spit from the right support and then remove the other end from the left motorized support ⑩.

Cooking with the basket

- 1 To open the basket door, lift the hook upwards ⑪.
- 2 Place food inside.
- 3 Close the basket door.



For all foods to be cooked in air frying mode, place the drip pan on the lowest level

- **Danger of food falling into the cooking compartment. During the basket rotation, food contained in the basket may fall. Check the basket door is properly close.**
- 4 Remove the grill ⑩. Place the drip pan ⑪ on the lowest level of the cooking compartment ⑥.
 - 5 Insert the end of the basket rod into the housing located in line with the left motorized support ⑬. Rest the opposite end on the right support.
 - Proceed with cooking food as described in the "Instructions for use" paragraph.
 - 6 Press the spit or basket rotation button (⤵). The internal light will automatically turn on. To stop rotation any time, press the spit or basket rotation button ⑮.

- At the end of cooking, use the fork ⑭ to lift the basket from the right support and then remove the other end from the left motorized support ⑬.

Cleaning and maintenance

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

Cleaning the appliance

- Clean the oven from any food residue or crumbs before each use.
- Clean plastic parts with a damp, non-abrasive cloth and dry them with a dry cloth.
- Clean the internal part of the appliance with a non abrasive cloth, soaked in hot water. Dry the surfaces.
- Clean the heating elements with a dry cloth to remove food residues.
- **Danger of material damage. Do not leave acid substances on metal surfaces. Acid substances such as lemon juice, tomato paste, vinegar and similar, if left on for a long time, erode the enamel making it dull.**
- **Do not use abrasive detergents or metal utensils as they will scratch the coating.**
- **To clean internal surfaces, never use products that corrode aluminium (detergents in spray cans) and never scrape the walls using sharp or cutting objects.**
- **Do not wash the appliance in a dishwasher.**
- At the end of each use, after the appliance has completely cooled down, clean the internal surfaces with soap and water, using a damp sponge.
- Clean the exterior using a soft cloth.

Cleaning of components

- The grills, the drip pan, the basket and the spit are dishwasher safe. Alternatively, use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge.
 - To soften food residues in the basket, it is possible to fill a container with hot water. Add a few drops of detergent. Insert the basket and let the product act for 10 minutes.
 - The appliance door can be removed in order to clean it in the dishwasher.
- 1 Open the door.
 - 2 Move the slider ⑧ to the left and remove the door from the left support ⑮.
 - 3 Pull the door to the right to free the door from the right support.
 - Carry out such operations in reverse order to reinstall the door.

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 must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

Troubleshooting

Issue	Possible cause	Solution
The appliance does not work	The power cord has not been plugged into the mains socket.	Plug the appliance into the socket, which must be earthed.
	The timer has not been set.	Turn the timer knob. Set the desired cooking time
	The door is not properly close.	Properly close the appliance door.
The ingredients are not ready	The quantity of ingredients is too large	Use less ingredients. Small food quantities are easier to be cooked evenly.
	The set temperature is too low.	Increase cooking temperature. Turn the temperature control knob.
	The set preparation time is too short.	Increase cooking time. Turn the timer knob.
The ingredients are not cooked evenly	Some ingredients need to be stirred several times while cooking.	The ingredients on top or those covered with other ingredients (fries) need to be stirred while cooking.
The fried snacks are not crispy.	You are using a type of snacks that need to be cooked in a traditional way.	Use oven-proof snacks or brush snacks with oil before placing them into the cooking compartment.
White smoke comes out of the appliance.	You are cooking ingredients rich in fats	When frying fattier ingredients, more oil settles in the pan. During cooking, more white smoke is produced by the oil. This has no effect on the preparation of the ingredients or on the appliance.
	There are residues of grease left from the previous cooking in the container.	White smoke is due to the heating of grease or oil placed on the heating elements. Carefully clean the cooking compartment after use. Operation to be performed when the appliance is cold.
Fresh potatoes, cut in sticks, are not fried evenly.	The type of potatoes you're using is not suitable for frying.	Use fresh potatoes and be sure to stir them while cooking.
	Wash and dry the potatoes before frying them	Wash the potatoes and remove all the starch that has deposited on the potatoes.
The fresh potatoes, cut in sticks, are not crispy when taken out of the fryer.	The crunchiness of fried potatoes depends on the amount of water that potatoes contain and on the amount of oil used to prepare potatoes.	Make sure to dry water from the external part of the potatoes before adding the oil.
		Cut the potatoes in smaller sticks for more crispiness.
		Add a bit more oil for more crispiness.

Français

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

À propos du manuel

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

Utilisation prévue

- On peut utiliser cet appareil pour cuisiner les aliments. Le produit n'est pas conçu pour cuisiner des aliments liquides. Toute autre utilisation de l'appareil n'est pas prévue par le Fabricant, qui n'accepte aucune responsabilité pour les dommages de toute nature causés par une mauvaise utilisation de l'appareil. La modification de l'appareil entraîne l'annulation de la garantie.

Avertissement pour la sécurité

Lisez attentivement ces instructions.

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

parties chaudes.

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

toutes les réparations, y compris le remplacement du cordon d'alimentation, doivent exclusivement être effectuées dans un Centre de Service Agréé ou par du personnel qualifié.

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

Description de l'appareil

- ① Corps de l'appareil
- ② Compartiment de cuisson
- ③ Cordon d'alimentation
- ④ Porte
- ⑤ Poignée
- ⑥ Support motorisé gauche
- ⑦ Support droit
- ⑧ Bouton de déblocage de la porte
- ⑨ Poignée de transport
- ⑩ Grille (3 pièces)
- ⑪ Lèchefrite
- ⑫ Panier
- ⑬ Broche pour rôtissoire
- ⑭ Fourche d'enlèvement de la broche et du panier
- ⑮ Bouton de rotation du panier avec voyants lumineux
-  voyant de fonctionnement
-  bouton-voyant de rotation du panier/de la broche et d'allumage de la lumière interne
-  voyant de température
- ⑯ Bouton de réglage du temps de cuisson
- ⑰ Bouton rotatif de réglage de la température
- ⑱ Prise d'air

Données d'identification

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

- fabricant et marque CE
 - modèle (Mod.)
 - n° de série (SN)
 - tension d'alimentation (V) et fréquence (Hz)
 - consommation électrique (W)
 - numéro de téléphone sans frais
- Lorsque vous contactez les Centres de Service Agréés, veuillez indiquer le modèle et le numéro de série de l'appareil.

Avant l'utilisation

- **Danger de dommages matériels. Ne couvrez pas les parties internes de l'appareil avec du papier d'aluminium pour éviter d'endommager gravement le fonctionnement du thermostat.**

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

Important

- Vérifiez que la tension du réseau domestique est identique à la tension indiquée sur l'étiquette de l'appareil.

- **Danger de dommages matériels. Disposer l'appareil à au moins 10 cm des parois, meubles ou autres appareils.**
 - **Ne placez aucun objet sur la porte quand elle est ouverte.**
 - Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lavez les grilles ⑩, la lèchefrite ⑪, le panier ⑫ et la broche ⑬. Les grilles, la lèchefrite, le panier et la broche peuvent être lavés au lave-vaisselle. Autrement, utilisez un liquide vaisselle standard et une éponge souple, non abrasive. Voir le paragraphe "Nettoyage de l'appareil".
 - Lors de la première utilisation, il est conseillé de laisser l'appareil en marche quelques minutes pour éliminer l'odeur de "neuf".
- 1 Tournez le bouton de réglage de la température ⑰ au maximum.
 - 2 Pour allumer l'appareil, tournez le bouton de la minuterie ⑯. Laissez l'appareil fonctionner dans un environnement ventilé pendant au moins 15 minutes.
 - 3 Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton de la minuterie ⑯ sur 0.

Important

- Lors de la première utilisation de l'appareil, vous remarquerez peut-être une légère odeur et un peu de fumée : il n'y a pas lieu de s'inquiéter. Le phénomène est parfaitement normal, car certaines pièces ont été légèrement lubrifiées, et disparaîtra en peu de temps. Cela n'aura aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil.

Mode d'emploi

- **Danger de dommages matériels. N'introduisez pas d'aliments pouvant couler pendant la cuisson. En fait, non seulement ils rendent le nettoyage de l'appareil difficile, mais ils peuvent également provoquer des incendies. Nettoyez le compartiment de cuisson de tout résidu ou miette avant chaque utilisation.**
 - **Risque de bris de verre. Ne versez pas d'eau sur la vitre de la porte lorsqu'elle est chaude. Ne placez pas d'objets sur la vitre de la porte lorsqu'elle est ouverte.**
 - **Ne placez pas d'objets sur l'appareil pendant son fonctionnement.**
 - **Danger d'électrocution. Ne mettez pas de fourchettes ou d'autres ustensiles à l'intérieur de l'appareil. Cette opération peut endommager les résistances de l'appareil et créer un risque de choc électrique.**
 - **Danger de brûlures. Pendant le fonctionnement, les parties en métal et en verre sont chaudes : touchez la porte uniquement par la poignée.**
 - **Ne chauffez aucun aliment en gardant son emballage (bouteilles, boîtes, etc).**
- 1 Placez les aliments à cuire sur la grille ⑩ ou dans la lèchefrite ⑪. On peut utiliser une seule grille ④ ou les trois grilles simultanément ⑤.

	Lèchefrite pour rôtir, cuire au four, gratiner. Outil idéal pour le poulet rôti, la viande rouge, les gratins de légumes, la génoise et tous les aliments à cuire au four
	Grille (3 pièces) pour sécher, frire à l'air, dorer, griller. Outil idéal pour le pain, les pommes de terre, la viande, le poisson, les fruits, les légumes
	Pour tous les aliments qui pourraient couler pendant la cuisson sur la grille, placez la lèchefrite au niveau le plus bas

Important

- Lorsque vous cuisinez des aliments avec de l'huile, utilisez deux feuilles d'aluminium pour éviter de projeter de l'huile chaude sur les résistances du compartiment de cuisson. Placez une feuille sur la lèchefrite ou sur la grille et utilisez l'autre pour couvrir les aliments.
 - Lorsqu'on utilise la grille ou le panier pour cuire les aliments, répartissez uniformément l'huile sur les aliments pour les rendre plus croquants et dorés. Ensuite, placez les aliments à cuire sur la grille ou dans le panier.
 - Lorsqu'on utilise la grille, la broche ou le panier pour cuire les aliments, placez également la lèchefrite au niveau le plus bas du compartiment de cuisson pour recueillir les graisses. Pour éviter les fumées, les odeurs et l'encrassement, il est conseillé de verser un peu d'eau dans la lèchefrite.
 - Il est possible de préchauffer les aliments pendant 3-5 minutes avant de régler le temps de cuisson, ou bien on peut rajouter directement le temps de préchauffage à celui de cuisson.
- 2 Placez la grille ⑩ ou la lèchefrite ⑪ avec les aliments préalablement préparés dans le compartiment de cuisson.

Important

- Placez la grille ou la lèchefrite de sorte que les aliments soient à une distance minimale de 2 cm des résistances positionnées dans la partie supérieure du compartiment de cuisson.
 - Ne surchargez pas les grilles, la lèchefrite ou le panier avec trop d'ingrédients. Ne dépassez pas la quantité maximale autorisée indiquée dans le tableau.
- 3 Branchez l'appareil à la prise de courant qui doit être dotée d'une prise de terre.
- 4 Pour allumer l'appareil, tournez le bouton de la minuterie ⑩. Réglez la température de cuisson souhaitée. La minuterie est réglable jusqu'à 60 minutes.
- 5 Le voyant de fonctionnement (⚡) s'allume et le four commence la cuisson. Au terme du temps programmé, le voyant s'éteint.
- 6 Tournez le bouton de réglage de la température ⑪. Réglez la température de cuisson souhaitée. La plage de température est de 80-200 degrés.
- 7 Le voyant de température prête (🔥) s'allume. Dès que l'appareil atteint la température souhaitée, le voyant (🔥) s'éteint.

- 8 Pendant la cuisson, il est possible d'allumer la lumière interne au moyen du bouton ⑫.
- Lorsque l'appareil commence à fonctionner, la ventilation démarre aussi automatiquement. L'air chaud ventilé garantit une répartition uniforme de la température et permet une cuisson plus homogène sur plusieurs niveaux sans mélanger les odeurs.
 - L'appareil peut être mis en pause pendant le fonctionnement, par exemple pour mixer les ingrédients pendant le processus de cuisson.
 - **Danger de dommages matériels. Ne mettez pas de fourchettes ou d'autres ustensiles à l'intérieur de l'appareil. Cette opération peut endommager les résistances de l'appareil et créer un risque de choc électrique.**
- 9 Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton de la minuterie ⑩ sur 0. Les résistances s'éteignent.
- À la fin de la cuisson, l'appareil émet un "bip" et s'éteint. Si les ingrédients ne sont pas prêts, il suffira de les remettre dans le compartiment de cuisson et de régler la minuterie sur quelques minutes de plus.

Important

- L'appareil est équipé de la fonction d'arrêt automatique. Si l'on ouvre la porte pendant la cuisson, les résistances et la lumière interne s'éteignent automatiquement. Lorsqu'on referme la porte, l'appareil reprend son normal fonctionnement et la lumière interne se rallume, pourvu qu'elle ait été allumée précédemment.
- **Danger de brûlures. Pendant le fonctionnement, les parties en métal et en verre sont chaudes : touchez la porte uniquement par la poignée. Pour retirer la grille ou la lèchefrite, utilisez des gants ou des torchons afin d'éviter des brûlures. Pour retirer le panier ou la broche, utilisez la fourche en dotation afin d'éviter des brûlures. Ne touchez pas de résistances.**

10 Débranchez la fiche de la prise de courant.

11 Ouvrez la porte.

- **Danger de brûlures. Lorsque l'on ouvre la porte de l'appareil, de l'air et de la vapeur chaude vont également s'échapper. Gardez les mains et le visage loin du compartiment de cuisson.**

12 Retirez la grille ou la lèchefrite à l'aide de gants ou de torchons.

13 Versez les aliments dans une assiette. Servir à table.

- Pendant la cuisson, on remarquera que le voyant de la température (🔥) s'allume et s'éteint périodiquement. Cela indique le fonctionnement du thermostat qui garde la température de cuisson convenable. Pour modifier le temps et la température pendant la cuisson, tournez les boutons de réglage.

Important

- Les ingrédients cuits doivent être dorés et non noirs ou bruns. Éliminez les éventuels résidus de brûlé des aliments.
- Pour sortir les ingrédients larges ou fragiles du panier, utilisez des pinces de cuisine.
- Une fois les ingrédients cuisinés, l'appareil peut être réutilisé immédiatement pour préparer d'autres aliments.

Conseils de préparation

- Si vous souhaitez, vous pouvez préchauffer l'appareil sans ingrédients.
- Les ingrédients plus petits nécessitent d'un temps de cuisson plus bref par rapport aux ingrédients plus grands.
- Une quantité plus élevée d'ingrédients nécessite d'un temps de préparation légèrement plus long, alors qu'une quantité inférieure nécessite d'un temps légèrement plus court.
- Mélanger les ingrédients plus petits pendant la cuisson optimise le résultat final et aide une cuisson uniforme.
- Pour un résultat croustillant, huiler les pommes de terre fraîches ou surgelées avant de les cuire.
- La friteuse sans huile peut être utilisée aussi pour cuire les snacks à cuisiner normalement dans le four.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 700 grammes environ.
- Utilisez des pâtes prêtes pour préparer des snacks farcis de manière rapide et simple. De plus, les pâtes prêtes cuisent plus rapidement que les pâtes maison.
- Ne cuisinez pas d'aliments trop gras.
- On peut utiliser l'appareil pour réchauffer des aliments déjà cuits. Réglez la température à 150°C pour une durée de 10 minutes.

Programmes préréglés

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

		Température (°C)	Temps (min)
 200°C 15-20min	frites surgelées	200	15-20

		Température (°C)	Temps (min)
 180°C 8-15min	desserts	200	18-20
 200°C 18-20min	poisson	200	18-20
 200°C 30-40min	poulet à la broche	200	30-40
 200°C 18-25min	brochettes	200	18-25
 180°C 10-15min	viande rouge	180	10-15
 180°C 20-30min	poulet	180	20-30
 180°C 12-18min	crustacés	180	12-18

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

	Quantité min-max (g)	Temps (min)	Température (°C)	Informations
Pommes de terre et frites				
Pommes de terre en fines tranches surgelées	600-700	15-20	200	
Pommes de terre en tranches épaisses surgelées	600-700	20-25	200	
Gratin de pommes de terre	800-1000	25-30	200	
Viande et Volaille				
Steak de bœuf	500-800	10-15	180	
Côtes de porc	500-800	10-15	180	
Steak haché	400-800	10-15	180	
Paupiettes de saucisse	400-800	13-15	200	
Hauts de cuisse de poulet	400-800	25-30	180	
Blanc de poulet	400-800	15-20	180	
Poulet	500-1000	30-40	200	
Snacks				
Rouleau de printemps	500-800	8-10	200	Utilisez des produits précuits
Nuggets de poulet surgelés	500-1000	6-10	200	Utilisez des produits précuits

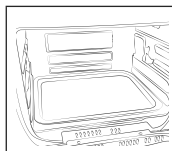
	Quantité min-max (g)	Temps (min)	Température (°C)	Informations
Bâtonnets de poisson surgelés	500-800	6-10	200	Utilisez des produits précuits
Aliments panés surgelés				
Snacks au fromage	500-800	8-10	180	Utilisez des produits précuits
Légumes farcis	400-800	10	160	
Aliments à cuire au four				
Tartes	800	20-25	160	Utilisez une plaque de cuisson
Quiche	800	20-22	180	Utilisez une plaque de cuisson / un plat de cuisson
Muffin	800	15-18	200	Utilisez une plaque de cuisson
Snacks sucrés	800	20	160	Utilisez une plaque de cuisson / un plat de cuisson
Séchage d'aliments				
Fruits, légumes, viande, poisson, pain	500-700	6-12 h	80	Utilisez les trois grilles en dotation ⑩

Fonction d'arrêt automatique

- Cet appareil est équipé d'un minuteur. Quand le minuteur atteint "0", l'appareil sonne et s'arrête automatiquement. Le système de ventilation s'arrête quelques instants après.
- Si l'on ouvre la porte pendant la cuisson, l'appareil s'éteint automatiquement. Lorsqu'on referme la porte, l'appareil reprend son normal fonctionnement et la lumière interne se rallume automatiquement.

Cuisson avec rôtissoire

- 1 Retirez la grille ⑩. Placez la lèchefrite ⑪ au niveau le plus bas du compartiment de cuisson ⑥.

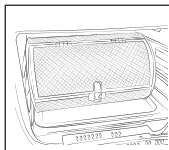


Pour tous les aliments à cuire par le tournebroche, placez la lèchefrite au niveau le plus bas

- 2 Faites glisser l'une des fourches sur la broche ⑬ (les deux pointes vers l'intérieur) et vissez pour la bloquer ⑦. Ficelez le rôti avec la ficelle (viande, poulet, etc) et embrochez-le en faisant attention à centrer la viande. Faites glisser la deuxième fourche sur la broche tout en gardant les pointes vers l'intérieur. Si nécessaire, dévissez la première fourche pour centrer le rôti sur la broche et bloquez les deux fourches.
- 3 Introduisez l'extrémité de la broche dans la cavité située en correspondance avec le support motorisé gauche ⑧. Placez l'extrémité opposée sur le support droit ⑨.
 - Procédez à la cuisson des aliments comme décrit au paragraphe « Mode d'emploi ».
- 4 Appuyez sur le bouton de rotation de la broche ou du panier (⊙). La lumière interne s'allumera automatiquement. Pour arrêter la rotation à tout moment, appuyez sur le bouton de rotation de la broche ou du panier ⑮.
 - À la fin de la cuisson, utilisez la fourche ⑭ pour enlever la broche du support droit, puis retirez l'autre extrémité du support motorisé gauche ⑩.

Cuisiner avec le panier

- 1 Pour ouvrir la porte du panier, soulevez le crochet vers le haut ⑪.
- 2 Introduisez les aliments.
- 3 Fermez la porte du panier.



Pour tous les aliments à cuire en mode friture à air, placez la lèchefrite au niveau le plus bas

- **Risque de chute de nourriture dans le compartiment de cuisson. Lors de la rotation, les aliments contenus dans le panier peuvent tomber. Vérifiez la fermeture de la porte du panier.**
- 4 Retirez la grille ⑩. Placez la lèchefrite ⑪ au niveau le plus bas du compartiment de cuisson ⑥.
 - 5 Introduisez l'extrémité de l'axe du panier dans la cavité située en correspondance avec le support motorisé gauche ⑬. Placez l'extrémité opposée sur le support droit.
 - Procédez à la cuisson des aliments comme décrit au paragraphe « Mode d'emploi ».
 - 6 Appuyez sur le bouton de rotation de la broche ou du panier (⊙). La lumière interne s'allumera automatiquement. Pour arrêter la rotation à tout moment, appuyez sur le bouton de rotation de la broche ou du panier ⑮.
 - À la fin de la cuisson, utilisez la fourche ⑭ pour enlever le panier du support droit, puis retirez l'autre extrémité du support motorisé gauche ⑩.

Nettoyage et entretien

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

Nettoyage de l'appareil

- Éliminez les possibles résidus d'aliments ou les miettes avant chaque usage.
- Nettoyez les parties en plastique avec un linge humide non abrasif et séchez-les avec un linge sec.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec un linge non abrasif, mouillé d'eau chaude. Séchez les surfaces.
- Nettoyez les résistances avec un linge sec pour éliminer tout résidu de nourriture.
- **Danger de dommages matériels. Ne laissez pas de substances acides sur les parties métalliques. Les substances acides comme le jus de citron, la sauce de tomates, le vinaigre et similaires affectent l'intégrité de l'émail en le rendant opaque, si on les laisse appliquées longtemps.**
- **N'utilisez pas de détergents abrasifs ou d'ustensiles métalliques pour éviter de rayer et d'endommager le revêtement.**
- **Pour le nettoyage des surfaces internes, n'utilisez jamais de produits qui rongent l'aluminium (détergents en bombes) et grattez pas de surfaces avec des objets pointus ou coupants.**
- **Ne lavez pas d'appareil au lave-vaisselle.**
- Après chaque utilisation, lorsque l'appareil a complètement refroidi, nettoyez les surfaces internes avec de l'eau et du savon, à l'aide d'une éponge humide.
- Nettoyez l'extérieur au moyen d'un chiffon doux.

Nettoyage des composants

- Les grilles, la lèchefrite, le panier et la broche peuvent être lavés au lave-vaisselle. Autrement, utilisez un liquide vaisselle standard et une éponge souple, non abrasive.
 - Pour assouplir les résidus de nourriture dans le panier, on peut remplir un récipient avec de l'eau chaude. Ajoutez quelques gouttes de détergent. Insérez le panier et laissez le produit agir pour 10 minutes.
 - La porte de l'appareil peut être démontée pour être lavée au lave-vaisselle.
- 1 Ouvrez la porte.
 - 2 Déplacez le curseur ⑧ à gauche et enlevez la porte du support gauche ⑮.

- 3 Tirez la porte à droite pour la libérer du support droit.
- Effectuez les opérations dans l'ordre inverse pour remonter la porte.

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

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

Türkçe

Resimli gösterimler için lütfen kullanım kılavuzunun ilk sayfasını açınız

Kullanım kılavuzu hakkında

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

Kullanım amacı

- Bu cihazı, gıdaları pişirmek için kullanabilirsiniz. Bu cihaz, sıvı gıdalar için uygun değildir. Üretici firma, belirtilenin dışındaki her türlü kullanımı amacının dışında kullanım olarak kabul edip, bunun sonucunda oluşabilecek hasarlara ait herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir. Cihazda herhangi bir değişiklik yapılması durumunda garanti iptal olacaktır.

Güvenlik uyarıları

Bu talimatları dikkatle okuyunuz.

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

- Cihaz çöpe atılacaksa, bağlantı kablosunu kesmek suretiyle cihazı kullanılamaz hale getirmenizi öneririz. Ayrıca, özellikle çocukların cihazla oynamaları halinde çocuklar için tehlike arz edebilecek cihaz parçalarını zararsız hale getirmenizi öneririz. Çocukların cihaz ile ya da cihazın parçaları ile oyun oynamasına asla müsaade etmeyiniz.
- Yanık tehlikesi. Cihazı kullanırken ve kapattıktan sonraki birkaç dakika boyunca metal yüzeylere ve kapağın cam yüzeyine dokunmayınız. Kapağı sadece tutma sapından tutunuz. Sıcak yüzeylerinin soğumasını bekleyiniz.
- Cihazı kullanmayacağınız zaman fişini prizden çekiniz. Cihazı temizlemeden önce soğumasını bekleyiniz.
- Cihazın içi dolu iken yerini değiştirmeyiniz.
- Gıdaların elektrikli ısıtıcı aksamla temas etmesini önlemek amacıyla malzemeleri daima sadece ızgaraların ya da sepetin üzerine yerleştiriniz.
- Hava deliklerini kapatmayınız.
- Tepsiyi yağ ile doldurmayınız. Yangın tehlikesine yol açabilir.
- Cihaz çalışırken, hava deliklerinden sıcak hava ve buhar çıkışı olur. Yüzünüzü ve ellerinizi hava deliklerinden güvenli bir mesafede tutmaya dikkat ediniz.
- Cihazın kapağı açıldığında, dışarı sıcak hava ve buhar da çıkar. Yüzünüzü ve ellerinizi kapaktan uzak tutunuz.
- Hava deliklerinden koyu renkli duman çıktığını görürseniz cihazı derhal kapatınız. Besleme kablosunu elektrik prizinden çekiniz. Hava deliğinden çıkan dumanın durmasını bekleyiniz. Cihazın içindeki gıdaları çıkarınız.
- Cihazın fişini prize takmadan önce, üzerinde bulunan etikette belirtilen voltaj değerinin, bulunduğunuz yerdeki şebeke değeri ile aynı olduğunu kontrol ediniz.
- Cihazın, satın alınmış olduğu ülkeden başka bir ülkede kullanılacak olması durumunda, herhangi bir Teknik Servis Merkezine başvurarak cihazın elektrik şebekesine uygunluğunu kontrol ediniz.
- Uzatma kablosu kullanılacaksa, kullanıcının ve içinde bulunan mekanın güvenliği için bu kabloun, cihazın güç değerlerine uygun olması gerekmektedir.
- Cihazı daima toprak hattı bulunan prize bağlayınız.
- Cihazı asla suya veya başka bir sıvıya daldırmayınız.
- Cihazı elleriniz ıslakken ya da yalın ayak kullanmayınız.
- Elektrik kablosu veya fişi hasar görmüşse ya da cihaz kusurlu ise cihazı kullanmayınız. Elektrik kablosunun değiştirilmesi de dahil olmak üzere tüm tamir işlemleri, her türlü kazayı önlemek amacıyla yalnızca Yetkili Teknik Servis veya gerekli vasıflara sahip personel tarafından yapılmalıdır.
- Aynı elektrik prize yüksek güç tüketen başka cihazlar (ısıtıcı, ütü, radyatör, vb.) bağlamayınız. Aşırı yükleme tehlikesi meydana gelebilir.
- Cihaz ve elektrik kablosu, sıcak yüzeylere temas etmemelidir.

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

Cihazın tanımlaması

- ① Cihaz gövdesi
- ② Pişirme bölmesi
- ③ Elektrik kablosu
- ④ Kapak
- ⑤ Tutma sapı
- ⑥ Motorlu sol destek elemanı
- ⑦ Sağ destek elemanı
- ⑧ Kapak çıkarma düğmesi
- ⑨ Taşıma sapı
- ⑩ Izgara (3 parça)
- ⑪ Tepsi
- ⑫ Sepet
- ⑬ Piliç çevirme şışı
- ⑭ Şiş ve sepet çıkarma aparatı
- ⑮ Gösterge lambalı sepet döndürme düğmesi
- ⏻ çalışma gösterge lambası
- ⏻ gösterge lambalı sepet/şiş döndürme ve iç aydınlatma lambası açma/kapama düğmesi
- 🌡 sıcaklık gösterge lambası
- ⏻ Pişme süresi ayar düğmesi
- ⏻ Sıcaklık ayar düğmesi
- ⏻ Hava deliği

Tanımlayıcı bilgiler

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

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

Cihazı kullanmadan önce

- **Maddi hasar tehlikesi. Termostatta ciddi hasara neden olabileceğinden, cihazın iç aksamını alüminyum folyo ile kaplamayınız.**
- Ambalaj malzemelerini cihazdan çıkarınız.
- Cihazı sudan uzak, düz bir yüzeyin üzerine yerleştiriniz. Cihazın yerleştirileceği ve kullanılacağı yüzey, sağlam ve ısıya dayanıklı olmalıdır.
- Elektrik kablosunu tamamen açınız.

Önemli

- Şebeke geriliminin cihazın etiketinde yer alan bilgilere uyup uymadığını kontrol ediniz.
- **Maddi hasar tehlikesi. Cihazı duvar, mobilya**

ve diğer cihazlardan en az 10 cm mesafeye yerleştiriniz.

- **Kapak açırken üzerine herhangi bir cisim koymayınız.**
 - Cihazı ilk kez kullanmadan önce, ızgaraları ⑩, tepsiyi ⑪, sepeti ⑫ ve şişi ⑬ yıkayınız. Izgaralar, tepsi, sepet ve şişi bulaşık makinesinde ya da Normal bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan, yumuşak bir süngerle elde yıkayabilirsiniz. Bkz. "Cihazın temizliği" paragrafı.
 - İlk kullanım sırasında, cihazdaki "yeni" kokusunu gidermek amacıyla cihazın birkaç dakika çalıştırılması tavsiye edilir.
- 1 Sıcaklık ayar düğmesini ⑰ maksimuma getiriniz.
 - 2 Cihazı çalıştırmak için, zaman ayar düğmesini ⑱ çeviriniz. Cihazı havadar bir mekanda en az 15 dakika çalıştırınız.
 - 3 Cihazı kapatmak için, zaman ayar düğmesini ⑱ 0'a getiriniz.

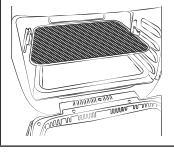
Önemli

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

Kullanma talimatları

- **Maddi hasar tehlikesi. Cihaza, pişerken suyu akabilecek gıdalar koymayınız. Bu tür gıdalar, cihazın temizliğini zorlaştırmadan yanı sıra, yangına da neden olabilir. Pişirme bölümündeki yiyecek kalıntıları ve kırıntıları her kullanımdan önce temizleyiniz.**
 - **Cam kırılma tehlikesi. Kapak sıcakken camın üzerine su dökmeyiniz. Kapak açırken camın üzerine herhangi bir cisim koymayınız.**
 - **Cihaz çalışırken üzerine herhangi bir cisim koymayınız.**
 - **Elektrik çarpma tehlikesi. Cihazın içine çatal ya da başka cisim sokmayınız. Aksi halde cihazın ısıtıcı aksamı zarar görebilir ve elektrik çarpma tehlikesi meydana gelebilir.**
 - **Yanık tehlikesi. Cihaz çalışırken metal ve cam yüzeyler ısınır: sadece tutma sapından tutunuz.**
 - **Hiçbir gıdayı ambalajından (şişe, kutu, vb.) çıkarmadan ısıtmayınız.**
- 1 Pişirilecek gıdayı ızgaranın ⑩ ya da tepsinin ⑪ üzerine yerleştiriniz. Izgaralardan sadece birini ④ ya da ızgaraların üçünü aynı anda ⑤ kullanabilirsiniz.

	Fırında kızartmak, pişirmek ve gratenlemek için tepsi. Kızarmış piliç, kırmızı et, sebze graten, pandispanya ve fırında pişecek her türlü yemek için ideal
	Kurutmak, yağsız kızartmak, yemeklerin üstünü kızartmak, kavurmak için ızgara (3 adet). Ekmek, patates, et, balık, meyve, sebze için ideal



Izgara da pişerken suyu damlayabilecek tüm gıdaların altına tepsiyi en alt seviyede olacak şekilde yerleştiriniz

Önemli

- Yağlı gıdaları pişirirken, sıcak yağın pişirme bölmesindeki ısıtıcı aksamın üzerine sıçramasını önlemek amacıyla iki adet alüminyum folyo kullanınız. Folyolardan birini tepsinin ya da ızgaranın üzerine, diğerini ise gıdaların üzerine yerleştiriniz.
 - Izgarayı ya da sepeti kullanırken, yiyeceklerin daha çıtır olması ve daha iyi kızarması için yağı üzerlerine eşit şekilde dağıtınız. Ardından, pişirilecek gıdaları ızgara ya da sepetin üzerine yerleştiriniz.
 - Gıdaları ızgarada, şişte ya da sepette pişireceğiniz zaman, yağları biriktirmesi için tepsiyi en alt seviyeye yerleştiriniz. Duman, koku ve tortu oluşumunu önlemek için tepsinin içine bir miktar su koymanızı tavsiye ederiz.
 - Pişirme süresini ayarlamadan önce gıdaları 3-5 dakika ısıtılabilir, ya da ısıtma süresini pişirme süresine doğrudan ekleyebilirsiniz.
- 2 Hazırlanmış olduğunuz gıdaları ızgara 10 ya da tepsiye 11 koyup pişirme bölgesine yerleştiriniz.

Önemli

- Izgara ya da tepsiyi, gıdalar pişirme bölmesinin üst tarafındaki ısıtıcı aksamdan en az 2 cm mesafede olacak şekilde yerleştiriniz.
 - Izgara, tepsi ya da sepeti aşırı gıda ile doldurmayınız. Tabloda belirtilen maksimum miktarların dışına çıkmayınız.
- 3 Fişi toprak bağlantılı bir prize takınız.
- 4 Cihazı çalıştırmak için, zaman ayar düğmesini 16 çeviriniz. Arzu edilen pişirme süresini ayarlayınız. 60 dakikaya kadar zaman ayarı yapılabilir.
- 5 Çalışma gösterge lambası () yanar ve fırın pişirmeye başlar. Ayarlanan süre dolduğunda, gösterge lambası söner.
- 6 Sıcaklık ayar düğmesini 17 çeviriniz. Arzu edilen pişirme sıcaklığını ayarlayınız. Ayarlanabilen sıcaklık değerleri 80-200 derece arasındadır.
- 7 Sıcaklık gösterge lambası () yanar. Cihaz ayarlanan sıcaklığa ulaştığında, gösterge lambası () söner.
- 8 Pişirme sırasında 15 tuşuna basarak iç aydınlatma lambasını yakabilirsiniz.
- Cihaz çalışmaya başladığında fan da otomatik olarak çalışmaya başlar. Fanın üflediği sıcak hava, ısının eşit bir şekilde dağıtılarak, her kattaki gıdanın kokuları birbirine karışmadan eşit bir biçimde pişmesini sağlar.
 - Cihaz çalışırken, örneğin pişirme sırasında malzemeleri karıştırmak için duraklatılabilir.
- **Maddi hasar tehlikesi. Cihazın içine çatal ya da başka cisim sokmayınız. Aksi halde cihazın ısıtıcı aksamı zarar görebilir ve elektrik çarpması tehlikesi meydana gelebilir.**
- 9 Cihazı kapatmak için, zaman ayar düğmesini 16 0'a getiriniz. Isıtıcı aksam kapanır.
- Pişirmenin sonunda cihaz bip sesi çıkararak kapanır. Malzemeler henüz pişmemişse, pişirme bölmesine geri koyup zaman ayarını birkaç dakikaya getiriniz.

Önemli

- Cihaz kendiliğinden kapanma özelliği ile donatılmıştır. Pişirme sırasında kapağı açıldığında, ısıtıcı aksam ve iç aydınlatma lambası otomatik olarak kapanır. Kapak kapatıldığında, cihaz tekrar çalışmaya başlar ve daha önceden yakıldıysa iç aydınlatma lambası otomatik olarak tekrar yanar.
 - **Yanık tehlikesi. Cihaz çalışırken metal ve cam yüzeyler ısınır: sadece tutma sapından tutunuz. Izgara ya da tepsiyi çıkarırken yanık tehlikesine karşı eldiven ya da bez kullanınız. Sepet ya da şişi çıkarırken yanık tehlikesine karşı ürünle birlikte gelen çıkarma aparatını kullanınız. Isıtıcı aksamı elinizle dokunmayınız.**
- 10 Besleme kablosunu elektrik prizinden çekiniz.
- 11 Kapağı açınız.
- **Yanık tehlikesi. Cihazın kapağı açıldığında, dışarı sıcak hava ve buhar da çıkar. Yüzünüzü ve ellerinizi pişirme bölmesinden uzak tutunuz.**
- 12 Tepsini ya da ızgarayı çıkarırken eldiven ya da bez kullanınız.
- 13 Malzemeleri bir tabağa aktarınız. Servis ediniz.
- Pişirme sırasında, sıcaklık gösterge lambasının () belirli aralıklarla yanıp söndüğünü göreceksiniz. Bunun nedeni, termostatin ideal pişirme sıcaklığını korumak için çalışıyor olmasıdır. Pişirme sırasında ayar düğmeleri aracılığıyla zaman ya da sıcaklık ayarlarını değiştirebilirsiniz.

Önemli

- Pişen malzemeler siyah ya da kahverengi değil, altın renginde olmalıdır. Malzemelerin varsa yanık kısımlarını gideriniz.
- Büyük ya da kolay parçalanabilen malzemeleri sepetten almak için maşa kullanınız.

Malzemeler piştikten sonra cihaz hemen başka malzemeleri pişirmek için kullanılabilir.

Pişirme tavsiyeleri

- Dilerseniz cihazı boşken ısıtılabilir.
- 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.
- Çıtır çıtır olmaları için, taze ya da dondurulmuş patatesleri pişirmeden önce yağlayınız.
- Normalde fırında pişirilen atıştırmalıklar da yağsız kızartma makinesinde pişirilebilir.
- Patateslerin çıtır çıtır olması için ideal miktar yaklaşık 700 gr'dır.
- İçerikli atıştırmalıkları kolayca hazırlamak için hazır hamur kullanabilirsiniz. Hazır hamurların, ev yapımı hamurlara göre daha çabuk piştiğini unutmayınız.
- Aşırı yağlı gıdalar pişirmeyiniz.
- Bu cihazı, daha önceden pişirilmiş gıdaları ısıtmak için de kullanabilirsiniz. Sıcaklığı 150 °C'ye, zamanı 10 dakikaya ayarlayınız.

Hazır programlar

Aşağıdaki tabloda, kontrol panelinde yer alan hazır programlar gösterilmiştir.

		Sıcaklık (°C)	Süre (dk)
 200°C 15-20min	dondurulmuş patates kızartması	200	15-20
 180°C 8-15min	tatlılar	200	18-20
 200°C 18-20min	balık	200	18-20
 200°C 30-40min	piliç çevirme	200	30-40
 200°C 18-25min	et şiş	200	18-25

		Sıcaklık (°C)	Süre (dk)
 180°C 10-15min	kırmızı et	180	10-15
 180°C 20-30min	tavuk	180	20-30
 180°C 12-18min	kabuklu deniz ürünleri	180	12-18

Simgelerin her biri farklı bir 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 programların da sıcaklık ve zaman ayarlarında değişiklik yapılabilmektedir.

	Miktar min.-maks. (gr)	Süre (dk)	Sıcaklık (°C)	Notlar
Patates ve cips				
İnce doğranmış dondurulmuş patates	600-700	15-20	200	
Kalın doğranmış dondurulmuş patates	600-700	20-25	200	
Patates graten	800-1000	25-30	200	
Et ve tavuk				
Biftek	500-800	10-15	180	
Domuz kaburga	500-800	10-15	180	
Hamburger köftesi	400-800	10-15	180	
Sosis sarma	400-800	13-15	200	
Tavuk budu	400-800	25-30	180	
Tavuk göğsü	400-800	15-20	180	
Tavuk	500-1000	30-40	200	
Atıştırmalıklar				
Çin böreği	500-800	8-10	200	Hazır gıda kullanınız
Dondurulmuş tavuk nugget	500-1000	6-10	200	Hazır gıda kullanınız
Dondurulmuş balık kroket	500-800	6-10	200	Hazır gıda kullanınız
Dondurulmuş paneli gıdalar				
Peynirli atıştırmalıklar	500-800	8-10	180	Hazır gıda kullanınız
Sebze dolması	400-800	10	160	
Hamur işleri				
Kekler	800	20-25	160	Fırın tepsisi kullanınız
Kiş	800	20-22	180	Fırın tepsisi / fırın tabağı kullanınız
Muffin	800	15-18	200	Fırın tepsisi kullanınız
Tatlı atıştırmalıklar	800	20	160	Fırın tepsisi / fırın tabağı kullanınız

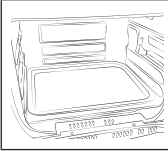
	Miktar min.-maks. (gr)	Süre (dk)	Sıcaklık (°C)	Notlar
Gıdaların kurutulması				
Meyve, sebze, et, balık, ekmek	500-700	6-12 saat	80	Ürünle birlikte gelen üç adet ızgarayı ⑩ kullanınız

Otomatik kapanma fonksiyonu

- Cihaz zamanlayıcı ile donatılmıştır. Zamanlayıcı "0" a ulaştığında cihaz sesli ikaz vererek otomatik olarak kapanır. Fanın çalışması ise birkaç dakika sonra durur.
- Pişirme sırasında kapağının açılması halinde, cihaz otomatik olarak kapanır. Kapak kapatıldığında, cihaz tekrar çalışmaya başlar ve iç aydınlatma lambası otomatik olarak tekrar yanar.

Piliç çevirme aparatı ile pişirme

- 1 Izgarayı ⑩ çıkarınız. Tepsiyi ⑪ pişirme bölmesinin en alt seviyesine yerleştiriniz ⑥.

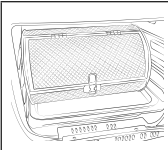


Piliç çevirme aparatı ile pişirilecek tüm gıdaların altına tepsiyi en alt seviyede olacak şekilde yerleştiriniz

- 2 Çatallardan birini şişin ⑬ üzerinde (uçları içe doğru) kaydırıp vidalayarak sabitleyiniz ⑦. Rostoyu (et, tavuk, vb.) iple bağladıktan sonra, eti iyice ortalamaya dikkat ederek şişe geçiriniz. Diğer çatalı da uçları içe dönük olacak şekilde şişin üzerinde kaydırınız. Gerekirse diğer çatalın vidasını gevşetip rostoyu ortladıktan sonra çatalları yeniden sıkınız.
- 3 Şişin bir ucunu motorlu sol destek elemanının hizasındaki yuvaya yerleştiriniz ⑧. Diğer ucu sağ destek elemanına oturtunuz ⑨.
- "Kullanma talimatları" paragrafında açıklanan şekilde pişirme işlemine geçiniz.
- 4 Şiş/sepet döndürme düğmesine basınız (↻). İç aydınlatma lambası otomatik olarak yanar. Şiş/sepet döndürme düğmesine ⑮ basarak dönme hareketini istediğiniz zaman durdurabilirsiniz.
- Pişirme işleminin sonunda, çıkarma aparatını ⑭ kullanarak şişin önce sağ destek elemanı üzerindeki ucunu, ardından motorlu sol destek elemanı üzerindeki ucunu çıkarınız ⑩.

Sepetle pişirme

- 1 Sepetin kapağını açmak için, çengeli yukarı kaldırınız ⑪.
- 2 Gıdaları sepetin içine yerleştiriniz.
- 3 Sepetin kapağını kapatınız.



Yağsız kızartma modunda pişirilecek tüm gıdaların altına tepsiyi en alt seviyede olacak şekilde yerleştiriniz

- **Gıdaların pişirme bölümüne dökülme tehlikesi. Sepetin dönüşü sırasında, içinde bulunan gıdalar dökülebilir. Sepet kapağının iyice kapandığından emin olunuz.**
- 4 Izgarayı ⑩ çıkarınız. Tepsiyi ⑪ pişirme bölmesinin en alt seviyesine yerleştiriniz ⑥.
 - 5 Sepet ekseninin bir ucunu motorlu sol destek elemanının

hizasındaki yuvaya yerleştiriniz ⑬. Diğer ucu sağ destek elemanına oturtunuz.

- "Kullanma talimatları" paragrafında açıklanan şekilde pişirme işlemine geçiniz.
- 6 Şiş/sepet döndürme düğmesine basınız (↻). İç aydınlatma lambası otomatik olarak yanar. Şiş/sepet döndürme düğmesine ⑮ basarak dönme hareketini istediğiniz zaman durdurabilirsiniz.
 - Pişirme işleminin sonunda, çıkarma aparatını ⑭ kullanarak sepetin önce sağ destek elemanı üzerindeki ucunu, ardından motorlu sol destek elemanı üzerindeki ucunu çıkarınız ⑩.

Temizlik ve bakım

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

Cihazın temizliği

- Her kullanımdan önce fırının içindeki yiyecek kalıntıları ve kırıntılar temizleyiniz.
- Plastik aksamaları aşındırıcı olmayan nemli bir bez ile temizleyiniz ve kuru bez ile kurulayınız
- Cihazın iç kısmını sıcak su ile ıslatılmış aşındırıcı olmayan bir bez ile siliniz. Yüzeyleri kurulayınız.
- Rezistansların üzerindeki yiyecek kalıntıları kuru bir bezle siliniz.
- **Maddi hasar tehlikesi. Metal yüzeylerin üzerinde asidik maddeler bırakmayınız. Limon suyu, domates konservesi, sirke ve benzeri asidik maddeler, uzun süre temas etmeleri halinde kaplamaya zarar vererek matlaştıırır.**
- **Kaplamanın çizilmesini ve zarar görmesini önlemek için, aşındırıcı deterjan ya da metal cisimler kullanmayınız.**
- **İç yüzeyleri temizlemek için, alüminyum malzemelere zarar verecek ürünler (sprey deterjanlar) kullanmayınız ve iç duvarları asla sivri uçlu ve kesici aletlerle kazımayınız.**
- **Cihazı bulaşık makinesinde yıkamayınız.**
- Her kullanımın sonunda, cihaz tamamen soğuduktan sonra, iç yüzeylerini nemli bir sünger kullanarak sabun ve su ile siliniz.
- Dış yüzeyleri yumuşak bir bezle siliniz.

Parçaların temizliği

- Izgaralar, tepsi, sepet ve şişi bulaşık makinesinde ya da. Normal bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan, yumuşak bir süngerle elde yıkayabilirsiniz.
 - Sepetin üzerindeki yiyecek kalıntılarını yumuşatmak için, bir kabin içine sıcak su doldurup, birkaç damla deterjan ekleyiniz. Sepeti bu suyun içinde 10 dakika bekletin.
 - Cihazın kapağı çıkarılarak bulaşık makinesinde yıkanabilmektedir.
- 1 Kapağı açınız.
 - 2 Sürgüyü ⑧ sola iterek kapağı sol destek elemanından çıkarınız ⑮.
 - 3 Kapağı sağa doğru iterek sağ destek elemanından kurtarınız.
- Kapağı tekrar yerine takmak için bu işlemleri ters sıra ile gerçekleştiriniz.

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

Ürün, kullanım ömrünün sonunda evsel atıklarla birlikte atılmamalı.

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

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

Sorunları gidermek için

Sorun	Olası nedenleri	Çözüm
Cihaz çalışmıyor	Fiş takılı değil.	Fişi toprak bağlantılı bir prize takınız.
	Zaman ayarı yapılmamış.	Zaman ayar düğmesini çeviriniz. Arzu edilen pişirme süresini ayarlayınız
	Kapak iyi kapatılmamış.	Cihazın kapağını iyice kapatınız.
Malzemeler pişmemiş.	Malzeme miktarı çok fazla	Daha az miktarda malzeme kullanınız. Az miktarda malzeme daha eşit bir şekilde pişecektir.
	Çok düşük bir sıcaklık ayarlanmış.	Sıcaklığı artırınız. Sıcaklık ayar düğmesini br çeviriniz.
	Ayarlanan pişirme süresi çok kısa.	Pişirme süresini artırınız. Zaman ayar düğmesini çeviriniz.
Malzemeler eşit bir şekilde pişmemiş.	Bazı malzemelerin pişerken birkaç defa karıştırılması gerekmektedir.	Üstte bulunan ya da üzeri başka malzemelerle kaplı olan malzemeler (patates kızartması) pişerken karıştırılmalıdır.
Kızartılan atıştırmalıklar çıtır çıtır olmuyor.	Kullandığınız atıştırmalıkların geleneksel yöntemlerle pişirilmesi gerekiyor.	Fırında pişirilen atıştırmalıklar kullanınız ya da atıştırmalıkları pişirme bölümüne koymadan önce üzerlerini yağlayınız.
Cihazdan beyaz duman çıkıyor.	Yağlı gıdalar pişiriyorsunuz.	Yağlı gıdalar kızartılırken, tepside 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.
	Kabin içinde bir önceki kullanımdan kalan yağ kalıntıları mevcut.	Beyaz duman, ısıtıcı elemanlar üzerinde biriken yağların ısınması sonucunda meydana gelir. Cihazı kullandıktan sonra pişirme bölümünü dikkatli bir şekilde temizleyiniz. Bu işlem, cihaz soğukken yapılmalıdır.
Parmak şeklinde doğranmış taze patatesler eşit kızarmıyor.	Kullandığınız patatesler kızartmak için uygun değil.	Taze patates kullanınız ve pişirirken karıştırmayı unutmayınız.
	Patatesleri kızartmadan önce yıkayıp kurulaştırınız.	Patatesleri yıkayıp üzerlerindeki nişastanın tamamını akıtınız.
Parmak şeklinde doğranmış taze patatesler, kızartma makinesinden çıkarıldığında çıtır çıtır olmuyor.	Patates kızartmasının çıtır çıtır olması, içerdiği su ve 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 daha fazla yağ ekleyiniz.

تشخيص الأخطاء وإصلاحها

الحلول	الأسباب الممكنة	المشكلة
أدخل القابس في المأخذ الكهربائي الذي يجب أن يكون مؤرّض.	لم يتم إدخال القابس في المأخذ الكهربائي.	أدخل القابس في المأخذ الكهربائي الذي يجب أن يكون مؤرّض.
لم يتم ضبط الموقّت.	أغلق باب الجهاز بشكل جيّد.	وقت التحضير المطلوب قليل جداً. لم يتم ضبط الموقّت.
أدخل كمية أقلّ من المكونات.	عندما تكون الكمية قليلة، يتم طهوها بشكل متجانس.	الباب غير مغلق بشكل جيّد.
	درجة الحرارة المضبوطة منخفضة جداً.	كمية المكونات عالية جداً عندما تكون الكمية قليلة، يتم طهوها بشكل متجانس.
	زد مدة الطهي.	دور مقبض ضبط درجة الحرارة. درجة الحرارة المضبوطة منخفضة جداً.
المكونات غير مطهية بشكل متجانس.	تتطلب بعض أنواع المكونات خلطها أكثر من مرة أثناء عملية الطهي.	دور قبضة الموقّت. وقت التحضير المطلوب قليل جداً.
الوجبات الخفيفة المقلية غير محمّصة.	أنت تقوم باستعمال وجبات خفيفة غير قابلة للطهي بالطريقة التقليدية.	المكونات المتواجد في الجزء العلوي أو المغطّية بمكونات أخرى (بطاطا) يجب خلطها أثناء الطهي.
يخرج دخان أبيض من الجهاز.	يتولّد عن الزيت دخان أكثر أثناء عملية الطهي.	الوجبات الخفيفة المقلية غير محمّصة.
	يعود الدخان الأبيض إلى تسخين الدهن أو الزيت المتواجد على المقاومات الكهربائية.	لا يؤثر ذلك بأي شكل من الأشكال على تحضير المكونات أو على الجهاز. أنت تقوم بإعداد مكونات مدھنة لا يؤثر ذلك بأي شكل من الأشكال على تحضير المكونات أو على الجهاز.
استعمل بطاطا طازجة واقلبها أثناء عملية الطهي.	أنت تقوم باستعمال نوع بطاطا غير مناسب للقلي.	نظّف حيز الطهي بشكل جيّد بعد الاستعمال. العمليات المطلوب إجراؤها عندما يبرد الجهاز. يتواجد في الوعاء مخلفات دهنية ناتجة عن عمليات الطهي السابقة.
استعمل البطاطا المقطّعة على شكل عصي غير محمّصة.	أشطف البطاطا وأزل كامل النشا الذي ترسب على سطح البطاطا.	استعمل بطاطا طازجة واقلبها أثناء عملية الطهي.
البطاطا الطازجة المقطّعة على شكل عصي غير محمّصة.	تعتمد درجة تحميص البطاطا المقلّية على كمية الماء المتواجدة في البطاطا وكمية الزيت الذي استخدمتموه لإعداد البطاطا.	أشطف وجفّف البطاطا قبل قليها
البطاطا المقطّعة على شكل عصي غير محمّصة.		البطاطا الطازجة المقطّعة على شكل عصي غير محمّصة حال تناولها من المقلاة.
		قُطّع البطاطا على شكل عصي صغيرة لكي تحصل على بطاطا محمّصة بشكل جيّد.
		أضف كمية أكثر من الزيت للحصول على مستوى جيد من التحميص.

التنظيف والصيانة

• خطر التعرض للاحتراق. افصل القابس عن المأخذ الكهربائي قبل البدء بتنظيف الجهاز. انتظر إلى حين أن يبرد الجهاز قبل القيام بأي عملية.

• خطر الصعق بالكهرباء. لا تغطس الجهاز في الماء أو في السوائل الأخرى.

• خطر إلحاق أضرار مادية. تحقق من حالة كبل التغذية الكهربائية الخاص بجهازك بشكل منتظم قبل استعماله، وفي حالة تلفه خذه إلى أقرب مركز خدمة لكي يتم استبداله فقط من قبل شخص مختص.

• لا تستعمل أدوات حادة لتنظيف الجهاز.

تنظيف الماكينة

• نظّف الفرن من ترسبات الغذاء أو الفتات قبل كل مرة استعمال.

• نظّف الأجزاء البلاستيكية بواسطة مسحة رطبة وغير حادة، ثم جفّفها من خلال استعمال قطعة قماش جافة.

• اغسل الأجزاء الداخلية من الجهاز بواسطة قطعة قماش غير حادة بعد أن تبلّها بالماء الساخن. جفّف السطوح.

• نظّف المقاومات بواسطة قطعة قماش جافة لإبعاد مخلفات الطعام عنها.

• خطر إلحاق أضرار مادية. لا تترك على السطوح المعدنية عناصر حامضية. تؤدي العناصر الحامضية مثل عصير الليمون والطماطم المعلبة والخل وما شابهها إلى تلف الطلاء في حالة تركها لفترة طويلة من الوقت.

• لا تستخدم منظّفات حادة أو أدوات معدنية خوفاً من خدش أو تلف الطلاء السطحي.

• عند تنظيف السطوح الداخلية من الفرن، لا تستعمل منتجات تؤدي تآكل الألمنيوم (منظّفات محفوظة داخل قواريير) ولا تحكّ الجدران بأشياء مديبة أو حادة.

• لا تغسل الجهاز داخل غسالة الأواني.

• عند الانتهاء من استعمال الجهاز، وبعد أن يبرد بشكل تام، نظّف السطوح الداخلية بواسطة الماء والصابون ومن خلال الاستعانة بقطعة اسفنج رطبة.

• نظّف السطح الخارجي بواسطة قطعة قماش ناعمة.

تنظيف المركبات

• يمكن غسيل الشبكات والمقطرة والسلة والسيخ داخل غسالة الأواني. بدلاً من ذلك، استعمل منظّف عادي للصحون وقطعة اسفنج ناعمة غير حادة.

• لتطرية مخلفات الطعام المتواجدة على السلة، يمكن ملئ وعاء بالماء الساخن. أضف بضع نقاط من المنظّف. ادخل السلة وانتظر ١٠ دقائق لكي يأخذ المنظّف مفعوله.

• يمكن فكّ باب الجهاز وغسله داخل غسالة الأواني.

١ افتح الباب.

٢ أنقل الزلافة ⑧ باتجاه اليسار واسحب الباب من السناد الأيسر.

⑩

٣ اسحب الباب باتجاه اليمين لاعتاقه من السناد الأيمن.

• أجرى العمليات بالعكس، لإعادة تركيب الباب.

الخدمة ورعاية العملاء

• 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.

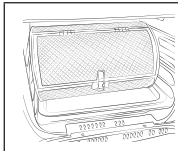
يسمح التخلص من الأجهزة الكهربائية المنزلية بشكل منفصل من تجنّب النتائج السلبية المحتملة على البيئة والصحة الناتجة عن التخلص منه بطريقة غير ملائمة، ويسمح أيضاً باستعادة المواد التي يتم تصنيعها من أجل تحقيق وفورات كبيرة من حيث الطاقة والموارد. للتأكيد على ضرورة التخلص من الأجهزة الكهربائية المنزلية بشكل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

كمية الحد الأدنى-الحد الأقصى (غم)	الوقت (الحد الأدنى)	درجة الحرارة (مئوية)	معلومات
أطعمة مكسوة بفتات الخبز ومجمدة			
وجبة خفيفة بالجينة	500-800	8-10	استعمل منتجات مطهية مسبقاً
خضار محشو	400-800	10	
أطعمة يتم إعدادها بالفرن			
تورتن	800	20-25	استخدم صينية فرن
كيشي	800	20-22	استخدم صينية فرن / وعاء من زجاج البريكس
مافين	800	15-18	استخدم صينية فرن
وجبة خفيفة من الحلوى	800	20	استخدم صينية فرن / وعاء من زجاج البريكس
تجفيف الأطعمة			
فواكه وخضار ولحوم وسمك وخبز	500-700	6-12 ساعة	استعمل الشبكات الثلاثة الموردة مع الجهاز ⑩

- عند انتهاء عملية الطهي، استخدم الشوكة ⑭ من أجل رفع السيخ من جهة السناد الأيمن، ثم اسحب الطرف الآخر من السناد الأيسر المزود بمحرك ⑩.

طهي بواسطة السلّة

- ١ لفتح باب السلّة، ارفع المشبك باتجاه الأعلى ⑪.
- ٢ أدخل الأطعمة.
- ٣ أغلق باب السلّة.



ضع المقطرة بأدنى مستوى عند طهي جميع الأطعمة بطريقة القلي بالهواء

- خطر سقوط الطعام في حيز السيخ. يمكن أن يسقط الطعام المتواجد داخل السلّة أثناء عملية التدوير. تحقق من أن باب السلّة مغلق بشكل جيد.

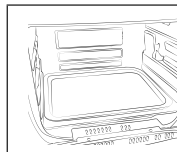
- ٤ أبعد الشبكة ⑩. ضع المقطرة ⑪ على أدنى مستوى من حيز الطهي ⑥.
- ٥ أدخل طرف محور السلّة في التجويف المطابق للسناد الأيسر المزود بمحرك ⑧. أسند الطرف المعاكس على السناد الأيمن.
- ابدأ بعملية طهي الأطعمة حسب ما هو مبين في فقرة "تعليمات الاستعمال".
- ٦ اضغط على زرّ تدوير السيخ أو السلّة (⊗). يشعل بشكل أوتوماتيكي أيضاً الضوء الداخلي. لإيقاف عملية الدوران في أي لحظة، اضغط على زرّ تدوير السيخ أو السلّة ⑮.
- عند انتهاء عملية الطهي، استخدم الشوكة ⑭ من أجل رفع السيخ من جهة السناد الأيمن، ثم اسحب الطرف الآخر من السناد الأيسر المزود بمحرك ⑭.

وظيفة الإطفاء الذاتي

- هذا الجهاز مزود في مؤقت (تايمر). عندما يصل المؤقت (تايمر) إلى "0" يصدر صوت عن الجهاز، ثم يُطفأ بشكل أوتوماتيكي. يتوقف نظام التهوية عن العمل بعد لحظات قليلة.
- يطفأ الجهاز بشكل أوتوماتيكي إذا تم فتح الباب أثناء عملية الطهي. عند غلق الباب، يبدأ الجهاز بالعمل من جديد ويشعل الضوء الداخلي بشكل أوتوماتيكي إذا تم إشعاله في السابق.

الطهي بواسطة المشواة

- ١ أبعد الشبكة ⑩. ضع المقطرة ⑪ على أدنى مستوى من حيز الطهي ⑥.



ضع المقطرة بأدنى مستوى عند طهي جميع الأطعمة بواسطة المشواة

- ٢ حرّك أحد الشوكتين الكبيرتين على السيخ ⑬ (الطرفان باتجاه الداخل)، ثم شدّ البرغي لكي تثبتها ⑦. أربط بواسطة خيط قطعة اللحم المطلوب شويها (لحم بقر أو دجاج أو غيرها)، ثم أغرزها مع مراعاة ادخال السيخ في وسط قطعة اللحم. هبّط الشوكة الثانية مع مراعاة أن تكون الأطراف دائماً باتجاه الداخل. فكّ الشوكة الأولى عند اللزوم لكي تغرز قطعة اللحم في الوسط ومن بعدها تثبت الشوكتين.
- ٣ أدخل طرف السيخ في التجويف المطابق للسناد الأيسر المزود بمحرك ⑧. أسند الطرف المعاكس على السناد الأيمن ⑨.
- ابدأ بعملية طهي الأطعمة حسب ما هو مبين في فقرة "تعليمات الاستعمال".
- ٤ اضغط على زرّ تدوير السيخ أو السلّة (⊗). يشعل بشكل أوتوماتيكي أيضاً الضوء الداخلي. لإيقاف عملية الدوران في أي لحظة، اضغط على زرّ تدوير السيخ أو السلّة ⑮.

18-20	200	سمك 200°C 18-20min
30-40	200	دجاج مشوي 200°C 30-40min
18-25	200	أسيخ 200°C 18-25min
10-15	180	لحم أحمر 180°C 10-15min
20-30	180	دجاج 180°C 20-30min
12-18	180	القشريات البحرية 180°C 12-18min

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

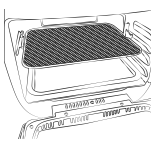
- اخلط المكونات الأصغر في منتصف مدة الطهي، لكي تحصل على نتيجة أفضل وعلى عملية طهي متجانسة.
- للحصول على نتيجة محمّصة، اقلي البطاطا الطازجة أو المجمدة قبل البدء بطهوها.
- الوجبات الخفيفة التي تطهى في الفرن، يمكن طهوها في المقلاة الهوائية.
- الكمية المناسبة لإعداد البطاطا المحمّصة هي ٧٠٠ غم تقريباً.
- استعمل عجينة جاهزة لتحضير الوجبات الخفيفة المحشوة بطريقة سهلة وسريعة. زيادة على ذلك، تحتاج العجينة الجاهز إلى مدة طهي أقل من العجينة التي يتم إعدادها في البيت.
- لا تطهي أطعمة مدهنة بشكل زائد.
- يمكنكم استعمال الجهاز من أجل تسخين أطعمة مطهية مسبقاً. اضبط درجة الحرارة على درجة ١٥٠ مئوية ولمدة ١٠ دقائق.

البرامج المضبوطة مسبقاً

يُبين الجدول اللاحق البرامج المضبوطة مسبقاً والمتواجدة على لوحة التحكم.

الوقت (الحد الأدنى)	درجة الحرارة (مئوية)	
15-20	200	بطاطس مقالية 200°C 15-20min
18-20	200	حلويات 180°C 8-15min

معلومات	درجة الحرارة (مئوية)	الوقت (الحد الأدنى)	كمية الحد الأدنى-الحد الأقصى (غم)	
				بطاطس مقالية
	200	15-20	600-700	بطاطس مقالية مجمدة
	200	20-25	600-700	بطاطا على شكل قطع سمكية مجمدة
	200	25-30	800-1000	غراتن بطاطا
				لحوم ودجاج
	180	10-15	500-800	شريحة لحم
	180	10-15	500-800	ضلع الخنزير
	180	10-15	400-800	هامبورجر
	200	13-15	400-800	لُفَات من السجق
	180	25-30	400-800	أفخاذ دجاج
	180	15-20	400-800	صدر دجاج
	200	30-40	500-1000	دجاج
				وجبة خفيفة
استعمل منتجات مطهية مسبقاً	200	8-10	500-800	لُفَات الربيع
استعمل منتجات مطهية مسبقاً	200	6-10	500-1000	قطع دجاج صغيرة مجمدة
استعمل منتجات مطهية مسبقاً	200	6-10	500-800	قطع سمك صغيرة مجمدة

	شبكة (3 قطع) للتجفيف والقلي بالهواء والتحميص والشوي. مناسبة للخبز والبطاطا واللحوم والسّمك والفواكه والخضار
	ضع المقطرة على أدنى مستوى عند طهي الأطعمة التي يمكن أن تنقط أثناء الطهي بواسطة الشبكة

تعليمات هامة

- في حالة طهي الأطعمة بواسطة الزيت، استعمل ورقتين من الألمنيوم لتجنّب رشق الزيت الحارّ على المقاومات الكهربائية المتواجدة في حيز الطهي. ضع ورقة على المقطرة أو على الشبكة والورقة الثانية استعملها لتغطية الطعام.
- في حالة طهي الأطعمة بواسطة الشبكة أو بواسطة السلّة، وزّع الزيت بشكل متجانس على الأطعمة لكي تحصل على طعام محمّص ومحمّر بشكل جيّد. في وقت لاحق، ضع الأطعمة المطلوب طهوها على الشبكة أو في السلّة.
- في حالة طهي الأطعمة بواسطة الشبكة أو السبخ أو السلّة، أدخل أيضاً المقطرة على أدنى مستوى من حيز الطهي لكي تتجمع الدهون بداخلها. لتلاشي صدور دخان وروائح كريهة وتشكيل وسخ جافّ، أسكب قليل من الماء داخل المقطرة.
- يمكن تسخين الأطعمة مسبقاً لمدة ٣-٥ دقائق قبل ضبط درجة الحرارة أو إضافة مباشرة وقت التسخين الأولي إلى وقت الطهي.
- ٢ ضع الشبكة (١٥) أو المقطرة (١١) مع الأطعمة المعدة مسبقاً داخل حيز الطهي.

تعليمات هامة

- ضع الشبكة أو المقطرة بحيث تبعد الأطعمة عن المقاومات الكهربائية المتواجدة في الجزء العلوي من حيز الطهي ٢ سم كحد أدنى.
- لا تضع أطعمة ضمن كمّية زائد على الشبك أو المقطرة أو السلّة. تقيد بكميات الحد الأقصى المبينة في الجدول.
- ٣ أدخل القابس في المأخذ الكهربائي الذي يجب أن يكون مؤرّض.
- ٤ لإشعال الجهاز، دَوّر قبضة الموقّت (١٦). اضبط وقت الطهي المطلوب. يمكن ضبط الموقّت إلى غاية ٦٠ دقيقة.
- ٥ تشعل الإشارة الضوئية التي تدل على عمل الجهاز (٥) ويبدأ الفرن بعملية الطهي. تطفأ الإشارة الضوئية عند انتهاء المدة المضبوطة.
- ٦ دَوّر قبضة ضبط درجة الحرارة (١٧). اضبط درجة حرارة الطهي المطلوبة. تتراوح درجة الحرارة من ٨٠-٢٠٠ درجة مئوية.
- ٧ تشعل الإشارة الضوئية عند ضبط الجهاز على درجة الحرارة المطلوبة (٨). عندما يصل الجهاز إلى درجة الحرارة المطلوبة تطفأ الإشارة الضوئية (٨).
- ٨ أثناء عملية الطهي، يمكن إشعال الضوء الداخلي بواسطة الزرّ (١٥).
- يبدأ نظام التهوية بالعمل حال تشغيل الجهاز. يضمن الهواء الساخن توزيع متجانس لدرجة الحرارة ويسمح بعملية طهي

- متجانسة على أكثر من مستوى بدون خلط الروائح.
- يمكن توقيف الجهاز بشكل مؤقت أثناء التشغيل، من أجل خلط المكونات أثناء عملية الطهي على سبيل المثال.
- خطر إلحاق أضرار مادية. لا تدخل شوكة أو أدوات أخرى داخل الجهاز. يمكن أن تؤدي هذه العملية إلى تلف المقاومات الكهربائية للجهاز وتخلق خطر وقوع صدمة كهربائية.
- ٩ لإطفاء الجهاز، دَوّر قبضة الموقّت (١٦) وضعها على وضعية ٠. تطفأ المقاومة.
- عند انتهاء مدة الطهي، يصدر الجهاز صفير ومن بعدها يطفأ. إذا كانت المكونات غير جاهزة، يكفي إعادة الكل داخل حيز الطهي وضبط الموقّت لبضع دقائق.

تعليمات هامة

- الجهاز مزوّد بوظيفة الإطفاء الذاتي. في حالة فتح الباب أثناء عملية الطهي، تطفأ المقاومات الكهربائية والضوء الداخلي بشكل أوتوماتيكي. عند غلق الباب، يبدأ الجهاز بالعمل من جديد ويشعل الضوء الداخلي بشكل أوتوماتيكي إذا تم إشعاله في السابق.
- خطر التعرّض للاحتراق. ترتفع درجة حرارة الأجزاء المعدنية والزجاج أثناء التشغيل: لمس فقط مقبض الباب. لسحب الشبكة أو المقطرة، استخدم قفّازات أو قطعة قماش خوفاً من التعرّض إلى الاحتراق. لسحب السلّة أو السبخ، استخدم الشوكة المورّدة مع الجهاز خوفاً من التعرّض إلى الاحتراق. لا تلمس المقاومات الكهربائية.
- ١٠ أفضل القابس عن المأخذ الكهربائي.
- ١١ افتح الباب.
- خطر التعرّض للاحتراق. عندما تفتح باب الجهاز، يخرج أيضاً هواء وبخار ساخنان. أبعد يديك ووجهك عن حيز الطهي.
- ١٢ أبعد الشبكة أو المقطرة من خلال استخدام القفّازات أو قطعة قماش.
- ١٣ ضع المواد الغذائية في صحن. قدّم الطعام.
- أثناء عملية الطهي، يمكن ملاحظة أن الإشارة الضوئية لدرجة الحرارة (٨) تشعل وتطفأ بشكل دوري. يدل ذلك على تدخل الترموستات من أجل الحفاظ على درجة الحرارة المناسبة للطهي. لتعديل الوقت ودرجة الحرارة أثناء الطهي، استعمل قبضات الضبط الخاصة لهذا الغرض.
- تعليمات هامة
- يجب أن تكون المكونات المطهّنة محمّرة وليست سوداء أو بنية اللون. أبعد المخلفات المحروقة عن المواد الغذائية.
- لإبعاد المكونات العريضة أو الهشة من السلّة، استعمل ملاقط أطعمة.
- عندما تنتهي من طهي المكونات، يمكن استعمال الجهاز فوراً لتحضير مواد غذائية أخرى.

نصائح التحضير

- إذا أردت، يمكن أن تترك الجهاز يسخن بدون المكونات.
- تحتاج المكونات الصغيرة إلى وقت أقلّ للطهي مقارنة مع المكونات الكبيرة.
- الكميات الكبيرة من المكونات تتطلب مدّة طهي أطول، بينما المكونات الصغيرة تحتاج إلى وقت أقلّ.

مواصفات الجهاز

- ① هيكل الجهاز
- ② حيز الطهي
- ③ كبل التغذية الكهربائية
- ④ باب
- ⑤ مقبض
- ⑥ سناد أيسر مزود بمحرك
- ⑦ سناد أيمن
- ⑧ زرّ إعتاق الباب
- ⑨ مقبض لنقل الجهاز
- ⑩ شبكة (3 قطع)
- ⑪ مقطرة
- ⑫ سلّة
- ⑬ سبيخ للمشواة
- ⑭ شوكة إبعاد السبيخ والسلّة
- ⑮ زرّ تدوير السلّة مع إشارة ضوئية
- ⏻ إشارة ضوئية تدل على عمل الجهاز
- ⚡ الزرّ-الإشارة الضوئية لتدوير السلّة/السبيخ وإشعال الضوء الداخلي

- ⚡ الإشارة الضوئية لدرجة الحرارة
- ⑯ قبضة ضبط درجة حرارة الطهي
- ⑰ قبضة تعديل درجة الحرارة
- ⑱ مأخذ هواء

معلومات فنية

- تحتوي اللوحة المتواجدة على القاعدة الإستنادية للجهاز على البيانات التالية التي تحدد هوية الجهاز:
- الصانع والعلامة CE
 - الموديل (Mod).
 - رقم المجموعة (SN)
 - فلتية التغذية الكهربائية (فولت) والتردد (هيرتز)
 - القدرة الكهربائية الممتصة (واط)
 - رقم هاتف قسم الرعاية والصيانة
- عند الاتصال بمركز الرعاية والصيانة، يجب ذكر الموديل ورقم الجهاز.

قبل الاستعمال

- خطر إلحاق أضرار مادية. لا تغطّي الأجزاء الداخلية بورق الألمنيوم خوفاً من تعرّض الترموستات إلى التلف.
- أبعد مواد التنظيف عن الجهاز.
- ضع الجهاز على سطح مستوٍ وبعيد عن الماء. يتوجب استعمال الجهاز وتركه في حالة عدم استعماله على سطح ثابت و مقاوم لدرجات الحرارة العالية.
- فكّ كبل التغذية الكهربائية بشكل كامل.

تعليمات هامة

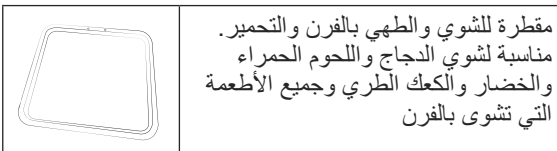
- تحقق من أن فلتية الشبكة الكهربائية مساوية للفلتية المبينة على لوحة المعلومات الفنية للجهاز.
- خطر إلحاق أضرار مادية. ضع الجهاز على مسافة ١٠ سم من الجدران أو الموبيليا أو الأجهزة الأخرى.
- لا تسند أي شيء على الباب وهو مفتوح.
- قبل استعمال الجهاز لأول مرّة، اغسل الشبك ⑩ والمقطرة ⑪ والسلّة ⑫ والسبيخ ⑬. يمكن غسيل الشبكات والمقطرة والسلّة والسبيخ داخل غسالة الأواني. بدلاً من ذلك، استعمل منظف عادي للصحون وقطعة اسفنج ناعمة غير حاكّة. راجع فقرة "تنظيف الجهاز".
- عند استعمال الجهاز لأول مرّة، ينصح بترك الجهاز مشعل لبضع دقائق لكي يتم التخلص من رائحة "الجديد".
- ١ لفّ مقبضضبط درجة الحرارة ⑰ إلى غاية الحد الأقصى.
- ٢ لإشعال الجهاز، دَوِّر قبضة الموقّت ⑱. اترك الجهاز يعمل داخل بيئة مهوأة لمدة ١٥ دقيقة كحد أدنى.
- ٣ لإطفاء الجهاز، دَوِّر قبضة الموقّت ⑱ وضعها على وضعية ٠.

تعليمات هامة

- عندما تستعمل الجهاز لأول مرة، يمكن أن يصدر عنه رائحة خفيفة وقليل من الدخان: لا تهتم لذلك لأن هذه الظاهرة طبيعية وناتجة عن تشحيم خفيف لبعض الأجزاء، وسوف تتلاشى بعد قليل من الوقت. لا يؤثر ذلك على عمل الجهاز.

تعليمات الاستعمال

- خطر إلحاق أضرار مادية. لا تضع مواد غذائية يمكن أن تنقط ماء أثناء عملية الطهي. لأنها بالإضافة إلى زيادة صعوبة التنظيف، يمكن أن تولد حريق. نظّف حيز الطهي من مخلفات الطعام أو الفتات قبل الاستعمال.
- خطر كسر الزجاج. لا تسكب ماء على الزجاج عندما يكون ساخناً. لا تسند أي شيء على زجاج الباب عند يكون مفتوح.
- لا تضع أي شيء على الجهاز أثناء تشغيله.
- خطر الصعق بالكهرباء. لا تدخل شوكة أو أدوات أخرى داخل الجهاز. يمكن أن تؤدي هذه العملية إلى تلف المقاومات الكهربائية للجهاز وتخلق خطر وقوع صدمة كهربائية.
- خطر التعرّض للاحتراق. ترتفع درجة حرارة الأجزاء المعدنية والزجاج أثناء التشغيل: ألمس فقط مقبض الباب.
- لا تسخن أي غذاء مع غلافه (قارورة وعلبة وغيرها).
- ١ ضع الأغذية المطلوب طهوها على الشبكة ⑩ أو داخل المقطرة ⑪. يمكن استعمال شبكة واحدة ④ أو الثلاثة شبكات سوياً ⑤.



مقطرة للشوي والطهي بالفرن والتحمير.
مناسبة لشوي الدجاج واللحوم الحمراء والخضار والكعك الطري وجميع الأطعمة التي تشوى بالفرن

- لا تفكّ الجهاز. لا توجد أجزاء داخلية للاستخدام أو التنظيف.
- احفظ الجهاز في مكان مسقوف وبارد وجاف.
- أشعل الجهاز فقط عندما يكون في وضعية العمل.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء وصله بالشبكة الكهربائية.
- في حالة الابتعاد ولو لفترة قصيرة من الوقت، افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية من خلال سحب القابس من المأخذ الكهربائي.
- احتفظ دائما بهذه التعليمات للرجوع إليها مُستقبلاً.

- الجهاز قبل القيام بتنظيفه.
- لا تحرك الجهاز عندما يتواجد بداخله طعام.
- أدخل المكونات دائما فقط على الشبك أو داخل السلّة خوفاً من ملامسة الطعام للمقاومات الكهربائية.
- لا تعيق فتحات التهوية.
- لا تملأ المقطرة بالزيت. خطر حريق.
- أثناء الاستعمال، يخرج الهواء والبخار الساخن من فتحة التهوية. أبعد دائماً اليدين والوجه عن فتحة التهوية.
- عندما تفتح باب الجهاز، يخرج أيضا هواء وبخار سخان. أبعد اليدين والوجه عن باب الجهاز.
- إذا خرج دخان أسود من فتحة التهوية، أطفأ فوراً الجهاز. أفصل القابس عن المأخذ الكهربائي. انتظر إلى حين أن ينتهي خروج الدخان من فتحة التهوية. اسحب الطعام من الجهاز.
- قبل توصيل الجهاز بالكهرباء تأكد أن الفلطيّة المبيّنة على بطاقة المعلومات مطابقة لفولطيّة الشبكة الكهربائية.
- إذا تم استعمال الجهاز في بلد يختلف عن البلد الذي تم شراؤه منه، تحقق من التلائم الكهربائي للجهاز في أحد مراكز الصيانة الفنية.
- إذا قرّرت استعمال وصلة كهربائية، يجب أن تكون هذه الأخيرة متوافقة مع قدرة الجهاز، لتحاشي إلحاق الضرر بالشخص الذي يقوم باستعماله ومن أجل ضمان سلامة البيئة التي يستخدم فيها الجهاز نفسه.
- أوصل الجهاز دائما بمأخذ كهربائي مؤرّض.
- لا تضع الجهاز في الماء أو في سوائل أخرى.
- لا تستعمل الجهاز إذا كانت يديك مبلولة بالماء أو إذا كنت حافي القدمين.
- لا تستعمل الجهاز في حالة تلف الكبل الكهربائي أو المأخذ الكهربائي أو إذا تبين أن الجهاز نفسه معطوب. لمنع أي حادث ، يجب إجراء جميع الإصلاحات ، بما في ذلك استبدال سلك الطاقة ، فقط من قبل مركز خدمة معتمد أو من قبل موظفين مؤهلين بالمثل.
- لا تشبك أي جهاز كهربائي آخر ذات قدرة عالية (دقّاية ومكوى ومشعّات حرارية وغيرها) على نفس المأخذ الكهربائي. خطر تجاوز الحمولة الكهربائية.
- يجب عدم ملامسة الجهاز والكبل الكهربائي للسطوح الحارة.
- لا تفصل القابس عن المأخذ الكهربائي من خلال شدّ الكبل.
- لا تترك كبل التغذية الكهربائية مقابل حواف أو أجزاء حادّة، خوفاً من تعرّضه للتلف.
- لا تنقل الجهاز من خلال سحبه بواسطة كبل التغذية الكهربائية.
- في حالة وقوع عاصفة جوية، افصل كبل التغذية الكهربائية عن المأخذ الكهربائي.
- فكّ كبل التغذية قبل الاستعمال.
- يجب عدم تغذية الجهاز بواسطة مؤقت (تايمر) خارجي أو بواسطة أجهزة يتم التحكم عن بعد.
- للحفاظ على سلامة الجهاز، استخدم فقط قطع غيار أصلية وملحقات أصلية معتمدة من قبل الشركة المصنّعة.
- بعد فصل قابس كبل التغذية الكهربائية عن المأخذ الكهربائي وُبرود جميع الأجزاء، يمكن تنظيف الجهاز فقط بواسطة ممسحة غير خشنة ومربّطة قليلا بالماء. لا تستعمل مطلقا مذيبيات يمكن أن تؤدي إلى تلف الأجزاء المصنوعة من البلاستيك.
- لا تضع الجهاز بالقرب من المواد القابلة للاشتعال (أقمشة وستائر).
- افصل القابس دائما عن المأخذ الكهربائي قبل حفظ الجهاز. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الساخنة.
- لا تترك الجهاز معرّض للعوامل الجوية (المطر والشمس وغيرها).
- لا تستعمل الماكينة في الهواء الطلق.

بخصوص هذا الكتيب

- على الرغم من أن الأجهزة مصنوعة وفقاً للوائح الأوروبية النافذة، لتقي المُستخدم من حدوث الأخطار، يجب قراءة هذه التنبيهات بحرص واستعمال الجهاز فقط للغرض الذي صنع من أجله، لمنع وقوع الحوادث والأضرار. احتفظ بهذا الكتيب للاطلاع عليه في المستقبل وعند الحاجة. أرفق هذه التعليمات مع الجهاز في حالة بيعه أو إهدائه للغير.

الغرض من الجهاز

- يمكنكم استعمال هذا الجهاز لطهي الأطعمة. الجهاز غير مناسب لطهي مواد غذائية سائلة. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن استعمال الجهاز لأغراض تختلف عن الغرض الذي صنع من أجله أو في حالة استعمال الجهاز نفسه بطريقة غير لائقة. يؤدي تعديل الجهاز إلى إبطال الضمان.

تنبيهات الأمان

اقرأ بحرص التعليمات قبل الاستعمال.

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

مشکلات	علل احتمالی:	راه‌حل‌ها
دستگاه کار نمی‌کند.	دوشاخه متصل نشده است.	دوشاخه را به پریز زمینی متصل کنید.
	تایمر تنظیم نشده است.	دکمه تایمر را بچرخانید. زمان پخت موردنظر را تنظیم کنید
	درب درست بسته نشده است.	درب دستگاه را درست ببندید.
مواد لازم آماده نیستند	مقدار مواد لازم در سبد خیلی زیاد است.	از مواد کمتری استفاده کنید. مقادیر کم مواد غذایی به راحتی به‌طور یک‌نواخت پخته می‌شوند.
	دمای تنظیم‌شده بسیار کم است.	دمای پخت را افزایش دهید. دکمه تنظیم دما را بچرخانید.
	مجموعه زمان آماده‌سازی خیلی کوتاه است.	زمان پخت را افزایش دهید. دکمه تایمر را بچرخانید.
مواد به‌طور مساوی پخته نشده اند	بعضی از مواد لازم است در هنگام پخت چندین بار هم زده شوند.	مواد موجود در بالا یا موادی که با مواد دیگر پوشیده شده‌اند (چیپس) باید هنگام پخت هم زده شوند.
اسنک‌های سرخ‌شده تُرد نیست.	شما از اسنک‌هایی استفاده می‌کنید که باید به روش سنتی طبخ شوند.	از اسنک‌های مخصوص فر استفاده کنید یا آن‌ها را قبل از قرار دادن در محفظه پخت روغن‌مالی کنید.
دود سفید از دستگاه بیرون می‌آید.	شما در حال پخت مواد تشکیل‌دهنده سرشار از چربی‌ها هستید	هنگامی که مواد چرب‌تر را سرخ می‌کنید، بیش‌تر ذخایر روغن درون تابه قرار می‌گیرد. روغن هنگام پخت‌وپز دود سفید بیش‌تری تولید می‌کند. این هیچ تأثیری در تهیه مواد اولیه یا بر روی دستگاه ندارد.
	در ظرف، مقداری چربی باقی‌مانده از پخت‌وپز قبلی وجود دارد.	دود سفید در اثر حرارت دیدن چربی یا روغنی که بر روی عناصر گرمایش قرار دارد، ایجاد می‌شود. پس از استفاده محفظه آشپزی را با دقت تمیز کنید. عملیاتی برای تمیز کردن دستگاه باید هنگامی که دستگاه سرد است، انجام شود.
سیب‌زمینی‌های تازه و خلال سیب‌زمینی به‌طور مساوی سرخ نمی‌شوند.	شما از نوع سیب‌زمینی مناسب برای سرخ‌کردن استفاده نمی‌کنید.	از سیب‌زمینی‌های تازه استفاده کنید و حتماً هنگام پخت آن‌ها را هم بزنید.
	سیب‌زمینی‌ها را قبل از سرخ‌کردن بشوئید و خشک کنید	سیب‌زمینی‌ها را بشوئید و تمام نشاسته‌ای را که روی سیب‌زمینی‌ها نشسته از بین ببرید.
	تُرد بودن سیب‌زمینی‌های سرخ‌شده به میزان آب موجود در سیب‌زمینی و میزان روغن مورد استفاده برای تهیه سیب‌زمینی بستگی دارد.	قبل از اضافه‌کردن روغن حتماً آب قسمت‌های خارجی سیب‌زمینی را بگیرید.
که از سرخ‌کن خارج می‌کنم، تُرد نیستند.		سیب‌زمینی‌ها را در قطعات کوچک‌تر خرد کنید تا تُرد شوند.
		برای دستیابی به چیپس تُردتر، کمی روغن اضافه کنید.



سطوح داخلی را با آب و صابون و با یک اسفنج مرطوب تمیز کنید.

- سطوح بیرونی را با یک پارچه نرم تمیز کنید.

تمیز کردن قطعات

- سیخ‌های شبکه‌ای، سینی قطر جمع‌کن، سبد و سیخ جوجه‌گردان قابل شست‌وشو در ماشین ظرفشویی هستند. در غیر این صورت می‌توانید از مواد شوینده معمولی و یک اسفنج نرم و غیرساینده استفاده کنید.
- برای نرم کردن باقی‌مانده مواد غذایی چسبیده روی سبد می‌توان ظرف را با آب داغ پر کرد. چند قطره ماده شوینده اضافه کنید. سبد را داخل آب قرار دهید و بگذارید ۱۰ دقیقه در آن بماند.
- برای تمیز کردن دستگاه در ماشین ظرفشویی می‌توان درب آن را جدا کرد.
- ۱. درب را باز کنید.
- ۲. نوار لغزنده ⑧ را به سمت چپ حرکت دهید و درب را از تکیه‌گاه چپ خارج کنید ⑩.
- ۳. درب را به سمت راست بکشید تا از تکیه‌گاه راست آزاد شود. برای نصب مجدد درب، عملیات مذکور را از انتها به ابتدا انجام دهید.

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 با ابرارد، 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)

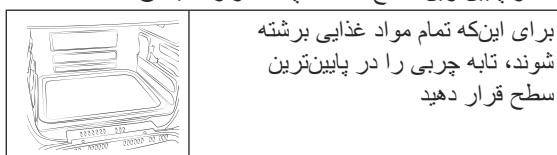
در پایان عمر کاری محصول، نباید آن را مانند زباله شهری دفع کرد. دستگاه باید به مرکز محلی و رسمی مخصوص جمع‌آوری زباله تفکیک‌شده یا به نمایندگی ارائه‌دهنده این خدمات برده شود. دفع لوازم خانگی به‌صورت تفکیک‌شده از پسماندهای منفی احتمالی ناشی از دفع نامناسب برای محیط زیست و سلامت جلوگیری می‌کند و موجب بازیافت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

عملکرد خاموش خودکار

- این دستگاه دارای یک زمان سنج است. هنگامی که زمان سنج به «۰» می‌رسد، دستگاه بوق می‌زند و به‌طور خودکار خاموش می‌شود. سیستم تهویه چند لحظه بعد متوقف می‌شود.
- اگر درب در حین پخت باز شود، دستگاه به‌طور خودکار خاموش می‌شود. هنگام بستن درب، دستگاه عمل‌کرد عادی را از سر می‌گیرد و چراغ داخلی به‌طور خودکار روشن می‌شود.

برشته کردن

- ۱ سینی شبکه‌دار ⑩ را خارج کنید. سینی قطرجمع‌کن ⑪ را در پایین‌ترین سطح محفظه پخت قرار دهید ⑥.



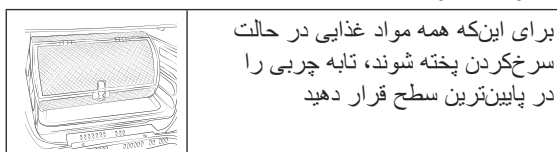
برای این‌که تمام مواد غذایی برشته شوند، تابه چربی را در پایین‌ترین سطح قرار دهید

- ۲ یکی از چنگال‌ها را در کنار سیخ جوجه‌گردان ⑬ قرار دهید (دو سر چنگال به‌سمت داخل باشد) و بپیچانید تا قفل شود ⑦. کباب را با ریسمن (گوشت، مرغ و غیره) ببندید و مراقب باشید که گوشت را در مرکز سیخ قرار دهید. بگذارید که چنگال بزرگ دوم همیشه با دو سر رو به پایین در کنار سیخ جوجه‌گردان قرار گیرد. در صورت لزوم، نخست چنگال بزرگ را باز کنید و کباب را در مرکز قرار دهید و چنگال‌های بزرگ را در نهایت محکم کنید.
- ۳ سر سیخ جوجه‌گردان را به موازات تکیه‌گاه موتور چپ در محفظه قرار دهید ⑧. سر دیگر را بر تکیه‌گاه راست قرار دهید ⑨.

- مطابق با بند «دستورالعمل استفاده» درمورد آشپزی غذا اقدام کنید.
- ۴ دکمه چرخش سیخ جوجه‌گردان با سب را فشار دهید (Ⓚ). چراغ داخلی به‌طور خودکار روشن می‌شود. برای متوقف کردن چرخش در هر زمان، دکمه چرخش سیخ جوجه‌گردان یا سب را فشار دهید ⑮.
- در پایان پخت، از چنگال ⑭ برای بلند کردن سیخ جوجه‌گردان از تکیه‌گاه راست استفاده و سپس سر دیگر آن را از تکیه‌گاه موتور چپ خارج کنید ⑩.

آشپزی با سب

- ۱ برای باز کردن درب سب، قلاب را به سمت بالا بکشید ⑪.
- ۲ غذاها را داخل آن قرار دهید.
- ۳ درب سب را ببندید.



برای این‌که همه مواد غذایی در حالت سرخ‌کردن پخته شوند، تابه چربی را در پایین‌ترین سطح قرار دهید

- خطر سقوط مواد غذایی در محفظه پخت. در حین چرخش سب، مواد غذایی موجود در سب ممکن است سقوط کنند. بررسی کنید که درب سب درست بسته شده باشد.
- ۴ سینی شبکه‌دار ⑩ را خارج کنید. سینی قطرجمع‌کن ⑪ را

- در پایین‌ترین سطح محفظه پخت قرار دهید ⑥.
- دسته‌های سب را به موازات تکیه‌گاه موتور چپ در محفظه قرار دهید ⑬. سر دیگر را بر تکیه‌گاه راست قرار دهید.
- مطابق با بند «دستورالعمل استفاده» درمورد آشپزی غذا اقدام کنید.
- ۶ دکمه چرخش سیخ جوجه‌گردان یا سب را فشار دهید (Ⓚ). چراغ داخلی به‌طور خودکار روشن می‌شود. برای متوقف کردن چرخش در هر زمان، دکمه چرخش سیخ جوجه‌گردان یا سب را فشار دهید ⑮.
- در پایان پخت، از چنگال ⑭ برای بلند کردن سیخ جوجه‌گردان از تکیه‌گاه راست استفاده و سپس سر دیگر آن را از تکیه‌گاه موتور چپ خارج کنید ⑩.

تمیز کردن و تعمیر و نگهداری

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

تمیز کردن دستگاه

- قبل از استفاده، فر را از هرگونه مواد باقی‌مانده یا خرده مواد غذایی پاک کنید.
- قطعات پلاستیکی را با پارچه‌ای مرطوب و غیرساینده تمیز و با یک تکه پارچه خشک، خشک کنید.
- قسمت داخلی دستگاه را با پارچه‌ای غیرساینده که در آب داغ خیس خورده است، تمیز کنید. سطوح را خشک کنید.
- مقاومت‌ها را با یک پارچه خشک تمیز کنید تا باقی‌مانده مواد غذایی از بین بروند.
- خطر آسیب مواد. مواد اسیدی را بر روی سطوح فلزی رها نکنید. مواد اسیدی مانند آب لیمو، رب گوجه فرنگی، سرکه و غیره، در صورتی که مدتی طولانی بر برای تمیز کردن دستگاه روی دستگاه بمانند، لعاب دستگاه را از بین می‌برند و آن را کدر می‌کنند.
- از مواد شوینده ساینده یا وسایل فلزی استفاده نکنید زیرا پوشش دستگاه را می‌خراشد.
- برای تمیز کردن سطوح داخلی، هرگز از محصولات استفاده نکنید که آلومینیوم را از بین می‌برند (مواد شوینده موجود در ظرف‌های اسپری) و هرگز دیواره‌ها را با اشیای تیز یا بُرنده نخرشید.
- دستگاه را با ماشین ظرفشویی نشویید.
- در پایان هر بار استفاده، پس از خنک شدن کامل دستگاه،

اطلاعات	دما (درجه سانتی‌گراد)	زمان (دقیقه)	کم‌ترین-بیش‌ترین مقدار (g)	
سببزمینی و چپیس				
چپیس منجمد نازک	۲۰۰	۱۵-۲۰	600-700	
چپیس منجمد ضخیم	۲۰۰	20-25	600-700	
گراتین سببزمینی	۲۰۰	25-30	800-1000	
گوشت و مرغ				
استیک گاو	180	10-15	500-800	
دنده خوک	180	10-15	500-800	
همبرگر	180	10-15	400-800	
رول سوسیس	۲۰۰	13-15	400-800	
پای مرغ	180	25-30	400-800	
سینه مرغ	180	۱۵-۲۰	400-800	
مرغ	۲۰۰	30-40	500-1000	
اسنک‌ها				
اسپرینگ رول	۲۰۰	8-10	500-800	از غذاهای نیمه‌آماده استفاده کنید
ناگت مرغ منجمد	۲۰۰	6-10	500-1000	از غذاهای نیمه‌آماده استفاده کنید
فیش فینگر منجمد	۲۰۰	6-10	500-800	از غذاهای نیمه‌آماده استفاده کنید
غذاهای منجمد با ذرات نان				
میان‌وعده‌های پنیر	180	8-10	500-800	از غذاهای نیمه‌آماده استفاده کنید
سبزیجات شکمپر	160	10	400-800	
غذاهای پختنی				
کیک	160	20-25	800	از سینی پخت استفاده کنید
خوراک کیش	180	20-22	800	از سینی پخت / ظرف فر استفاده کنید
مافین	۲۰۰	۱۵-18	800	از سینی پخت استفاده کنید
اسنک‌های شیرین	160	20	800	از سینی پخت / ظرف فر استفاده کنید
خشک‌کردن مواد غذایی				
میوه، سبزیجات، گوشت، ماهی، نان	80	۶-۱۲ ساعت	500-700	از سه سیخ شبکه‌ای موجود استفاده کنید ⑩

درجه حرارت را بر روی ۱۵۰ درجه سانتی‌گراد و زمان را بر روی ۱۰ دقیقه تنظیم کنید.

برنامه‌های ازپیش تنظیم‌شده

جدول زیر برنامه‌های ازپیش تنظیم‌شده کنترل پنل را نشان می‌دهد.

زمان (دقیقه)	دما (درجه سانتی‌گراد)		
۱۵-۲۰	۲۰۰	خلال سیبزمینی منجمد	 200°C 15-20min
۱۸-۲۰	۲۰۰	شیرینی	 180°C 8-15min
۱۸-۲۰	۲۰۰	ماهی	 200°C 18-20min
30-40	۲۰۰	مرغ برشته	 200°C 30-40min
۱۸-۲۵	۲۰۰	کباب‌ها	 200°C 18-25min
۱۰-۱۵	۱۸۰	گوشت قرمز	 180°C 10-15min
۲۰-۳۰	۱۸۰	مرغ	 180°C 20-30min
۱۲-۱۸	۱۸۰	حلزون صدفدار	 180°C 12-18min

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

به‌طورخودکار خاموش می‌شوند. هنگام بستن درب، دستگاه عمل‌کرد عادی را از سر می‌گیرد و چراغ داخلی چنانچه خاموش شده باشد، به‌طورخودکار روشن می‌شود.

- **خطر سوختگی.** در حین کار، قطعات فلزی و شیشه‌ای داغ هستند: فقط دسته درب را لمس کنید. برای جداکردن سینی شبکه‌دار یا سینی قطره‌جمع‌کن، از دستکش یا پارچه استفاده کنید تا از خطر سوختگی در امان باشید. برای جداکردن سبد یا سیخ جوجه‌گردان، از چنگال موجود استفاده کنید تا از خطر سوختگی در امان باشید. عناصر گرمایش را لمس نکنید.

۱۰ دستگاه را از پریز برق جدا کنید.

۱۱ درب را باز کنید.

- **خطر سوختگی.** هنگام بازشدن درب دستگاه، هوا و بخار داغ نیز بیرون می‌آید. دست و صورت خود را از محفظه پخت دور نگه دارید.

۱۲ از دستکش یا پارچه برای جداکردن تابه چربی و یا سیخ جوجه‌گردان استفاده کنید.

۱۳ مواد را روی یک بشقاب بریزید. غذا را سرو کنید.

- هنگام پخت غذا، متوجه می‌شوید که چراغ دما () به‌صورت دوره‌ای روشن و خاموش می‌شود. دلیل این است که ترموستات برای حفظ دمای ایده‌آل پخت‌ویز تلاش می‌کند. پیچ‌های تنظیم را برای تغییر زمان و دما در حین پخت بچرخانید.

مهم

- مواد پخته‌شده باید طلایی باشند و سیاه یا قهوه‌ای نباشند.
- قسمت‌های سوخته احتمالی را از مواد جدا کنید.
- برای خارج کردن مواد بزرگ یا شکننده از سبد از انبر استفاده کنید.
- پس از اتمام پخت مواد، بلافاصله می‌توان از دستگاه برای تهیه سایر مواد استفاده کرد.

نکات آماده‌سازی

- در صورت تمایل، می‌توانید دستگاه خالی را گرم کنید.
- مواد کوچک‌تر در مقایسه با مواد بزرگ‌تر به زمان پخت کمتری احتیاج دارند.
- بیش‌تر مواد تشکیل‌دهنده به زمان آماده‌سازی کمی طولانی‌تری نیاز دارند درحالی‌که مقدار کمتری از آن‌ها به زمان کمی کوتاه‌تر نیاز دارند.
- هم‌زدن مواد کوچک‌تر هنگام پخت نتیجه نهایی را بهینه می‌کند و به طبخ یکنواخت مواد کمک می‌کند.
- برای دستیابی به چپسی تردتر، به سیبزمینی‌های تازه یا منجمد روغن اضافه کنید.
- همچنین می‌توانید اسنک‌هایی که معمولاً می‌پزید را در سرخ‌کن تهیه کنید.
- مقدار بهینه برای تهیه چپس ترد حدود ۷۰۰ گرم است.
- از خمیرهای آماده استفاده کنید تا اسنک‌های شکمپر را راحت و سریع آماده کنید. علاوه بر این، خمیرهای آماده سریع‌تر از غذاهای خانگی طبخ می‌شوند.
- غذاهای خیلی چرب را طبخ نکنید.
- می‌توانید از دستگاه برای گرم کردن غذای پخته استفاده کنید.

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.

دستورالعمل‌های استفاده

- طلایی‌تر شوند. در مرحله بعد، غذاهایی که باید پخته شوند، بر روی سینی شبکه‌دار یا داخل سبد قرار دهید.
- هنگام پخت غذا با استفاده از سینی شبکه‌دار، سیخ جوجه‌گردان یا سبد، سینی قطرمجمع‌کن را در پایین‌ترین سطح محفظه پخت قرار دهید تا چربی‌ها را جمع کند. برای جلوگیری از دود، بو و رسوب، توصیه می‌شود مقداری آب درون تابه چربی بریزید.
- قبل از تنظیم زمان پخت غذا می‌توانید آن را ۳ تا ۵ دقیقه گرم کنید و یا مستقیماً زمان گرم‌کردن را به زمان پخت اضافه کنید.
- ۲ سیخ شبکه‌ای ⑩ یا تابه چربی ⑪ را به همراه غذایی که قبلاً آماده کرده‌اید، درون محفظه پخت قرار دهید.

مهم

- سینی شبکه‌دار یا سینی قطرمجمع‌کن را طوری قرار دهید که مواد غذایی حداقل ۲ سانتی‌متر از عناصر گرمایش که در قسمت بالایی محفظه پخت قرار دارند، فاصله داشته باشند.
- سیخ‌های شبکه‌ای، سینی قطرمجمع‌کن یا سبد را از غذا انباشته نکنید. حداکثر مقدار مجاز ذکر شده در جدول را رعایت کنید.
- ۳ دوشاخه را به پرز زمینی متصل کنید.
- ۴ برای روشن کردن دستگاه، پیچ زمان سنج ⑫ را بچرخانید. زمان پخت موردنظر را تنظیم کنید. زمان سنج تا ۶۰ دقیقه قابل تنظیم است.
- ۵ نشان‌گر عملکرد (⓪) روشن می‌شود و فر شروع به پخت غذا می‌کند. پس از اتمام زمان تعیین شده، چراغ نشان‌گر خاموش می‌شود.
- ۶ دکمه تنظیم دما را بچرخانید ⑬. دمای پخت موردنظر را تنظیم کنید. دامنه دما ۸۰-۲۰۰ درجه است.
- ۷ چراغ نشان‌گر دما (Ⓛ) خاموش می‌شود. به محض رسیدن دستگاه به دمای مورد نظر، چراغ نشان‌گر (Ⓛ) خاموش می‌شود.
- ۸ با فشار دادن دکمه ⑭ می‌توان نور داخلی را هنگام پخت روشن کرد.
- با شروع کار دستگاه، تهویه نیز به صورت خودکار روشن می‌شود. هوای داغ تهویه شده، توزیع یکنواخت دما را تضمین می‌کند و حتی‌الامکان پخت در چندین سطح را بدون مخلوط کردن بو فراهم می‌کند.
- دستگاه می‌تواند در حین کار، مثلاً برای هم‌زدن مواد در طی فرایند پخت متوقف شود.
- **خطر آسیب مواد.** چنگال‌ها یا وسایل دیگر را داخل دستگاه قرار ندهید. این عمل ممکن است به عناصر گرمایشی دستگاه آسیب برساند و خطر برق‌گرفتگی را افزایش دهد.
- ۹ برای خاموش کردن دستگاه، دکمه زمان سنج ⑮ را بر روی • قرار دهید. عناصر گرمایش خاموش می‌شوند.
- بعد از اتمام پخت، دستگاه بوق می‌زند و خاموش می‌شود. اگر مواد آماده نیستند، کافی است ظرف را دوباره داخل محفظه پخت قرار دهید و زمان سنج را برای چند دقیقه دیگر تنظیم کنید.

مهم

- دستگاه با عملکرد خاموش خودکار ارایه شده است. اگر در حین پخت‌وپز درب باز شود، عناصر گرمایش و چراغ داخلی

- **خطر آسیب مواد.** غذاهایی که ممکن است در حین پخت چکه کنند، داخل دستگاه نگذارید. علاوه بر این که عملیات تمیز کردن را دشوار می‌کنند، ممکن است منجر به بروز حریق شوند. قبل از استفاده، محفظه پخت را از هرگونه مواد باقی‌مانده یا خرده مواد غذایی پاک کنید.
- **خطر شکستگی شیشه.** هنگامی که شیشه درب داغ است، بر روی آن آب نریزید. هنگامی که درب باز است، هیچ‌گونه شینی را روی آن قرار ندهید.
- **هنگامی که دستگاه مشغول به کار است، هیچ‌گونه شینی را روی آن قرار ندهید.**
- **خطر برق‌گرفتگی.** چنگال‌ها یا وسایل دیگر را داخل دستگاه قرار ندهید. این عمل ممکن است به عناصر گرمایشی دستگاه آسیب برساند و خطر برق‌گرفتگی را افزایش دهد.
- **خطر سوختگی.** در حین کار، قطعات فلزی و شیشه‌ای داغ هستند: فقط دسته درب را لمس کنید.
- **هیچ غذایی را با بسته‌بندی مخصوص خود (بطری، جعبه و غیره) گرم نکنید.**
- ۱ مواد غذایی را که باید پخته شود بر روی سینی شبکه‌دار ⑩ یا داخل سینی قطرمجمع‌کن ⑪ قرار دهید. استفاده از تنها یک سیخ ④ یا سه سیخ شبکه‌ای به‌طور هم‌زمان امکان‌پذیر است ⑤.

	سینی قطرمجمع‌کن برای تنوری کردن، پختن و برشته کردن. ایده‌آل برای مرغ تنوری، گوشت قرمز، سبزیجات گراتین، کیک اسفنجی و تمام غذاهای پخته شده است
	سینی شبکه‌دار (۳ قطعه) برای خشک کردن، سرخ کردن، قهوه‌ای کردن، تست کردن. ایده‌آل برای نان، سیب‌زمینی، گوشت، ماهی، میوه، سبزیجات
	برای کلیه غذاهایی که ممکن است هنگام پخت چکه کنند، تابه چربی را در پایین‌ترین سطح قرار دهید

مهم

- هنگام پختن غذاها با روغن، از دو ورق آلومینیوم استفاده کنید تا از پاشیدن روغن داغ بر عناصر گرمایش محفظه پخت جلوگیری شود. یک ورق را روی تابه چربی یا سیخ شبکه‌ای و دیگری را بر روی غذا قرار دهید.
- هنگام پختن غذاها با استفاده از سینی شبکه‌دار یا سبد، روغن را به‌طور مساوی روی مواد غذایی توزیع کنید تا تَر د و

- همیشه پیش از کنار گذاشتن دستگاه، آن را از برق جدا کنید. صبر کنید تا قطعات داغ خنک شوند.
- دستگاه را در معرض هوازگی (باران، خورشید و غیره) قرار ندهید.
- از دستگاه در فضای بیرون استفاده نکنید.
- قطعات دستگاه را از هم جدا نکنید. هیچ قسمت داخلی برای استفاده یا تمیز کردن وجود ندارد.
- دستگاه را در داخل خانه در جای خشک و خنک نگهداری کنید.
- تنها زمانی دستگاه را روشن کنید که در موقعیت آماده‌به‌کار قرار داشته باشد.
- زمانی که دستگاه به منبع برق متصل است، آن را بدون نظارت رها نکنید.
- وقتی مجبور هستید حتی برای مدتی کوتاه دستگاه را ترک کنید، همیشه آن را خاموش و سیم آن را از برق جدا کنید.
- این دستورالعمل‌ها را برای مراجعات بعدی نگهدارید.

توصیف دستگاه

- شماره تلفن تولفری کمک
- هنگام ثبت سفارش در مراکز خدمات مجاز، مدل و شماره سریال را مشخص کنید.

قبل از استفاده

- خطر آسیب مواد. قسمت‌های داخلی دستگاه را با فویل آلومینیومی نپوشانید تا به عمل‌کرد ترموستات آسیب جدی وارد نشود.
- مواد بسته‌بندی را از دستگاه جدا کنید.
- دستگاه را روی یک سطح صاف و به دور از آب قرار دهید.
- دستگاه باید در یک سطح پایدار و مقاوم در برابر حرارت مورد استفاده قرار گیرد و استقرار یابد.
- سیم برق را کاملاً باز کنید.

مهم

- اطمینان حاصل کنید که ولتاژ اصلی شبکه داخلی همان ولتاژ ذکر شده در برچسب دستگاه باشد.
- خطر آسیب مواد. دستگاه را در فاصله حداقل ۱۰ سانتی‌متری از دیوارها، مبلمان یا سایر وسایل قرار دهید.
- هنگامی که درب باز است، هیچ‌گونه شینی را روی آن قرار ندهید.
- قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار، سیخ‌های شبکه‌ای ⑩، تابه چربی ⑪، سبد ⑫ و سیخ جوجه‌گردان ⑬ را بشویید. سیخ‌های شبکه‌ای، سینی قطرجمع‌کن، سبد و سیخ جوجه‌گردان قابل شست‌وشو در ماشین ظرف‌شویی هستند. یا از مواد شوینده معمولی و یک اسفنج نرم و غیرساینده استفاده کنید. بند «تمیزکردن لوازم» را ببینید.
- هنگام اولین استفاده، توصیه می‌شود که دستگاه را چند دقیقه روشن نگاه دارید تا بوی «نوی» آن از بین برود.
- ۱ پیچ تنظیم دما ⑰ را بر روی دمای حداکثر قرار دهید.
- ۲ برای روشن کردن دستگاه، پیچ زمان سنج ⑱ را بچرخانید. بگذارید دستگاه حداقل ۱۵ دقیقه در محیط تهویه‌شده کار کند.
- ۳ برای خاموش کردن دستگاه، دکمه زمان سنج ⑱ را بر روی قرار دهید.

مهم

- هنگام استفاده از دستگاه برای اولین بار، ممکن است بویی خفیف و اندک دود از آن متصاعد شود؛ نگران نباشید، کاملاً

① بدنه دستگاه

② محفظه پخت

③ سیم برق

④ درب

⑤ دسته

⑥ تکیه‌گاه موتور چپ

⑦ تکیه‌گاه راست

⑧ دکمه باز شدن درب

⑨ دسته حمل

⑩ سیخ شبکه‌ای (۳ قطعه)

⑪ تابه چربی

⑫ سبد

⑬ سیخ جوجه‌گردان

⑭ سیخ جوجه‌گردان و چنگال خارج کردن سبد

⑮ دکمه چرخش سبد با چراغ‌های نشانگر

⏻ چراغ مشغول به کار

⌂ دکمه نشانگر سبد/چرخش سیخ جوجه‌گردان و چراغ داخلی روشن/خاموش

⚡ چراغ دما

⑰ پیچ تنظیم زمان پخت

⑱ پیچ تنظیم دما

⑲ دریچه هوا

داده‌های شناسایی

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

- تولیدکننده و مارک CE
- مدل (Mod)
- شماره سریال (SN)
- ولتاژ منبع تغذیه (V) و فرکانس (Hz)
- مصرف برق (W)

دستگاه خنک شود.

- دستگاه را درحالی‌که هنوز حاوی مواد غذایی است، حرکت ندهید.
- مواد را همیشه و فقط داخل سیخ‌های شبکه‌ای یا سبد قرار دهید تا از تماس مواد غذایی با عناصر گرمایش برقی جلوگیری شود.
- دریچه‌های هوا را مسدود نکنید.
- تابه چربی را با روغن پر نکنید. خطر آتش.
- 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.
- هنگام بازشدن درب دستگاه، هوا و بخار داغ نیز بیرون می‌آید. دست و صورت خود را از درب ظرف دور نگاه دارید.
- اگر می‌بینید که دود تیره از دریچه هوا خارج می‌شود، سریعاً دستگاه را خاموش کنید. دستگاه را از پریز برق جدا کنید. صبر کنید تا خروج دود از دریچه هوا متوقف شود. مواد غذایی را از بدنه دستگاه جدا کنید.
- قبل از اتصال دستگاه به پریز اصلی، اطمینان حاصل کنید که ولتاژ درج‌شده بر روی برچسب مشخصات دستگاه با ولتاژ محلی مطابقت دارد.
- اگر این دستگاه در کشوری غیر از کشور خریداری‌شده مورد استفاده قرار می‌گیرد، در مرکز خدمات فنی تناسب دستگاه را بررسی کنید.
- اگر تصمیم دارید که از سیم سیار استفاده کنید، از سیمی با طول مناسب استفاده کنید تا اپراتور در معرض خطر قرار نگیرد و ایمنی محیط کار تأمین شود.
- همیشه دستگاه را به پریز زمینی متصل کنید.
- دستگاه را در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.
- زمانی که دست‌های شما خیس یا پاهای شما برهنه هستند، از دستگاه استفاده نکنید.
- در صورت خراب‌بودن سیم برق یا دوشاخه یا خود دستگاه، از دستگاه استفاده نکنید. برای جلوگیری از بروز هرگونه حادثه، کلیه تعمیرات، از جمله تعویض سیم برق، باید توسط مرکز خدمات مجاز یا پرسنل مجرب انجام شود.
- دستگاه و دیگر وسایل پر قدرت (بخاری برقی، آتو، رادیاتور و غیره) را به یک پریز متصل نکنید. خطر اضافه بار الکتریکی.
- دستگاه و سیم برق نباید با سطوح داغ تماس برقرار کنند.
- برای جداکردن دستگاه از برق، سیم برق را نکشید.
- سیم برق را در معرض لبه‌های تیز یا قسمت‌های تیز قرار ندهید.
- دستگاه را از طریق کشیدن آن توسط سیم برق جابه‌جا نکنید.
- هنگام رعد و برق، سیم برق را از پریز برق جدا کنید.
- همیشه سیم برق را قبل از استفاده از آن کاملاً باز کنید.
- برق دستگاه نباید توسط زمان سنج‌های خارجی یا سیستم‌های کنترل از راه دور جداگانه تأمین شود.
- به‌منظور حفظ ایمنی دستگاه، فقط از قطعات یدکی و لوازم جانبی اصلی مورد تأیید سازنده استفاده کنید.
- دستگاه تنها باید پس از جداکردن آن از برق، با پارچه‌ای نرم و اندکی مرطوب و پس از خنک‌شدن تمامی قسمت‌های آن تمیز شود. هرگز از حلال‌هایی که می‌توانند به قطعات پلاستیکی آسیب برسانند، استفاده نکنید.
- دستگاه را در نزدیکی مواد قابل اشتعال قرار ندهید (پارچه، پرده).

درباره این دفترچه راهنما

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

کاربرد دستگاه

- می‌توانید از دستگاه برای طبخ غذا استفاده کنید. این محصول برای آماده‌سازی مایعات مناسب نیست. هر نوع استفاده دیگر از این دستگاه مدنظر سازنده نیست و هیچ‌گونه مسئولیتی در قبال هیچ‌یک از خسارت‌های ناشی از استفاده نادرست از دستگاه را نمی‌پذیرد. هرگونه دستکاری در دستگاه، ضمانت را باطل می‌کند.

هشدارهای ایمنی

- این دستگاه صرفاً برای مصارف خانگی و موارد مشابه مانند:
 - در مناطق پخت‌وپز که توسط پرسنل مغازه‌ها، دفاتر و سایر محیط‌های حرفه‌ای استفاده می‌شود؛
 - در مزارع؛
 - میهمانان هتل‌ها، مثل‌ها و سایر محیط‌های مسکونی؛
 - در محیط‌هایی مانند پانسیون و مهمانسرا.
- ما هرگونه مسئولیت ناشی از استفاده نادرست یا استفاده غیر از موارد ذکرشده در این جزوه را نمی‌پذیریم.
- ما پیشنهاد می‌کنیم جعبه و بسته‌بندی اصلی را نگه دارید، زیرا سرویس رایگان ما هیچ‌گونه خسارت ناشی از بسته‌بندی ناقص محصول هنگام ارسال به مرکز خدمات مجاز را پوشش نمی‌دهد.
- استفاده از لوازم جانبی که توسط سازنده دستگاه توصیه یا ارایه نشده است، ممکن است خطر آتش‌سوزی، شوک الکتریکی یا صدمه را برای افراد به‌همراه داشته باشد.
- دستگاه با مقررات (اتحادیه اروپا) به شماره ۲۰۰۴/۱۹۳۵ مورخ ۲۰۰۴/۱۰/۲۷ در مورد مواد در تماس با غذا مطابقت دارد.
- این دستگاه می‌تواند توسط کودکان از ۸ سال به بالا و افراد با توانایی‌های جسمی، حسی یا ذهنی کم یا تجربه و دانش کم، در صورت داشتن نظارت یا راهنمایی در رابطه با استفاده از دستگاه به روش ایمن و درک خطرات ناشی از آن، مورد استفاده قرار گیرد.
- کودکان نباید با دستگاه یا اجزای آن بازی کنند.
- تمیزکردن و نگهداری دستگاه نباید توسط کودکان انجام شود مگر این‌که ۸ ساله یا بالاتر و تحت نظارت باشند.
- همیشه دستگاه و سیم برق را از دسترس کودکان زیر ۸ سال دور نگاه دارید.
- دستگاه را در جایی قرار قرار دهید که کودکان به قسمت‌های داغ دسترسی پیدا نکنند.
- بسته‌بندی را در نزدیکی کودکان نگذارید زیرا احتمالاً خطرناک است.
- مانع از آن شوید که کودکان سیم برق را بکشند و باعث افتادن دستگاه شوند.
- چنانچه قصد دورانداختن دستگاه را دارید، پیشنهاد می‌شود سیم برق را قطع کنید. همچنین توصیه می‌شود برای جلوگیری از آسیب‌دیدگی شخصی، تمام اجزای احتمالاً خطرناک دستگاه از جمله سیم برق از کار انداخته شوند. اجازه ندهید کودکان با دستگاه یا اجزای آن بازی کنند.
- خطر سوختگی. در حین استفاده و تا چند دقیقه پس از خاموش‌شدن دستگاه، قطعات فلزی دستگاه و شیشه درب را لمس نکنید. فقط درب را با دسته لمس کنید. صبر کنید تا قطعات داغ خنک شوند.
- هنگامی‌که دستگاه در حال استفاده نیست، آن را از پریز برق جدا کنید. قبل از تمیزکردن، بگذارید