



اطلاعات مهم درباره دفع صحیح این محصول در مطابقت با مقررات EC/2009/96 اتحادیه اروپا.

در پایان عمر مفید استفاده، دستگاه را نباید به صورت یک زباله شهری دفع کرد. این محصول باید به مراجع محلی مشخص، مرکز جمع آوری ضایعات تفکیک شده یا عامل جمع آوری زباله که این خدمات را انجام می دهد، تحویل داده شود. دفع تفکیک شده لوازم خانگی مستعمل از پیامدهای منفی احتمالی زیست محیطی و بهداشتی ناشی از دفع نامناسب آنها جلوگیری می کند و بازیافت مواد سازنده آنها به منظور صرفه جویی قابل ملاحظه در انرژی و منابع اولیه را ممکن می سازد. به منظور یادآوری لزوم دفع تفکیک شده این لوازم خانگی، بر روی این دستگاه علامت ضربدر روی سطل زباله شهری درج شده است.

تمیز کردن

پیش از تمیز کردن فر را خاموش کنید و دوشاخه آن را از پریز برق درآورید و بگذارید که خنک شود.

تمیز کردن قسمت داخلی فر: با پارچه نمدار آن را بمالید و تمیز کنید. موادی که به دیواره های داخلی فر چسبیده اند و باقیمانده مواد سوخته از آن که بطور محکم به قسمت داخلی فر چسبیده اند با پستی توسط پارچه آغشته با آب و صابون یا پلاستیک نرم و مواد شوینده آن را تمیز و پاک کنید.

بعد از تمیز کردن توسط حوله کاغذی یا پارچه نرم آن را خشک کنید.

سینی توری، ظرف پخت و دسته :

بلافاصله پس از مصرف با آب گرم و کف آلود بشویید و سپس از آبکشی، خشک کنید.

هنگام تمیز کردن اطراف المنت هاو چراغ داخل فر و جوجه گردان در مدل **مراقب باشید و دقت کنید.**

سینی ها، قفسه ها، تابه ها و لوازم جانبی : بلافاصله پس از مصرف با آب گرم و کف آلود بشویید و سپس از آبکشی، خشک کنید.

توصیه می شود که فر را بعد از هر بار استفاده برای جلوگیری از تشکیل چربی و بو گرفتن تمیز کنید.

سرویس و حمایت از مشتریان

- اگر کابل برق دستگاه صدمه دیده باشد بنا به دلایل ایمنی باید توسط شرکت کن وود یا تعمیرکار رسمی و مجاز این شرکت تعویض شود.

اگر شما در موارد زیر به کمک نیاز داشته باشید:

- استفاده از فر خود یا،
- سرویس و تعمیر (که شامل گارانتی باشد یا نباشد) با توزیع کننده رسمی محصولات کن وود یا نماینده و تعمیرکار رسمی این شرکت تماس بگیرید. شماره مدل خود را آماده نگه دارید- آن در قسمت عقب دستگاه است.

نکته های ضروری در پخت غذا

- علایق و نظرات شخصی در نتیجه از اجاقی به اجاق دیگر متفاوت هستند. بنابراین درجه حرارت و مدت زمان پخت را مطابق دلخواه خود تنظیم کنید تا بهترین نتایج را در طعم و مزه غذا بدست آورید.
- مواد غذایی ممکن است در طی پخت پف کنند و پخش شوند ، بنابراین این مواد مانند کیکها و پیتزاها بایستی بر روی سینی تنوری و پخت قرار گیرند تا از پخش و پاشیده شدن آنها به پایین و روی المنت جلوگیری شود.
- هنگام پختن مواد غذایی برای مدت کوتاه اگر فر از قیل گرم شده باشد، نتایج بهتری بدست می آید.
- هنگام تنظیم تایمر برای مدت زمان کوتاه ، ۵ یا ۱۰ دقیقه ، اگر دگمه تایمر به میزان ۱۵ دقیقه چرخانده شود و سپس به عقب برگردانده شود و بر روی تنظیمات دلخواه قرار گیرد بسیار قاطع و دقیق کار خواهد کرد. حتی عمل پخت می تواند با گرداندن ظرفها و سینی ها در نیمه کار پخت بهتر کرد.
- گرم کردن با درجه حرارت بالا پیش از سرخ کردن به برشته شدن قسمت بیرونی غذا و جذب آب و گرم کردن پیش از تنوری کردن به پخت یکسان و دلخواه ماده غذایی کمک خواهد کرد.
- هنگام تست کردن موفق چندین ماده غذایی ، ماده غذایی آخری زمان زیادی برای تست کردن مانند ماده اولی نیاز نخواهد داشت.

کیاب کردن

- انتخابگر عملکرد را روی وضعیت بالایی (۲۲۲) قرار دهید.
- سینی توری کشویی را درون اجاق قرار دهید. غذایی را که باید کیاب شود، روی ظرف پخت قرار داده و آن را روی سینی قرار دهید. قرار دادن فویل آشپزی زیر غذا، کار نظافت را آسان می کند.

تنوری کردن

- انتخابگر عملکرد را روی وضعیت بالایی + پایینی (۲۲۲) قرار دهید.
- دکمه کنترل دما را روی دمای مورد نظر قرار دهید؛ این دما برای کیاب کردن معمولاً نزدیک به 200 سانتی گراد است
- سینی توری کشویی را درون اجاق قرار دهید. غذایی را که باید برشته شود، روی ظرف پخت قرار دهید.
- دکمه زمان سنج را روی زمان پخت مورد نظر قرار دهید.

سرخ کردن

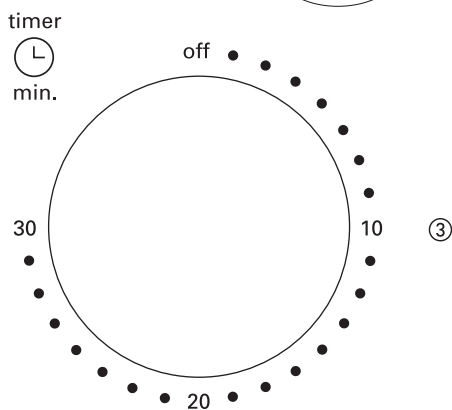
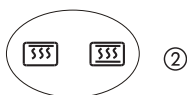
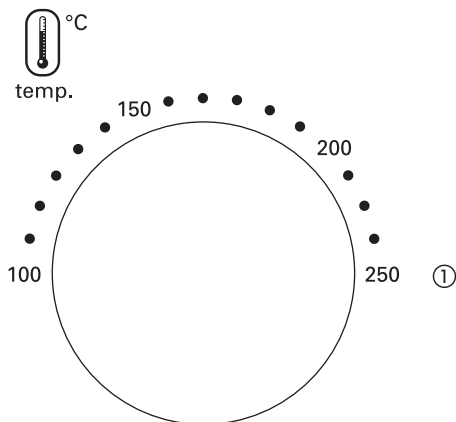
- انتخابگر عملکرد را طبق سلیقه خود روی یا بالایی (۳۳۳) یا بالایی+پایینی (۲۲۲) قرار دهید.
- دکمه کنترل دما را روی دمای مورد نظر قرار دهید.
- اجاق را طبق سلیقه شخصی بین 200 تا 250 سانتی گراد گرم کنید.
- سینی توری کشویی را درون اجاق قرار دهید. غذایی را که باید تنوری شود، روی ظرف پخت قرار داده و آن را روی سینی توری قرار دهید. قرار دادن فویل آشپزی زیر غذا، کار نظافت را آسان می کند. درب اجاق باید بسته باشد.
- دکمه کنترل دما را روی دمای تنوری کردن مورد نظر قرار دهید.
- دکمه زمان سنج را روی زمان مورد نظر برای تنوری کردن قرار دهید.

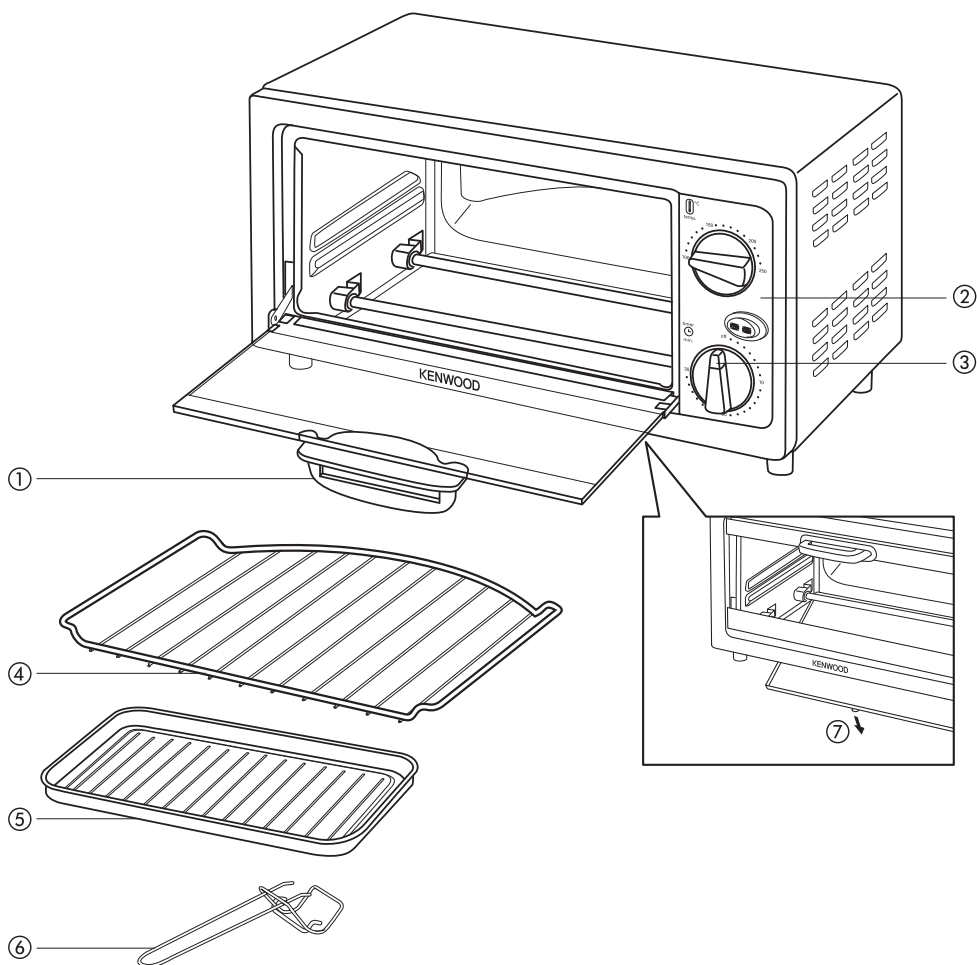
استفاده از اجاق فر خودتان

- این اجاقها دارای سه 2 تنظیم ارتفاع برای سینی ها است. بسته به دستور پخت و مقدار غذای در حال پخت، برای کباب کردن و برشته کردن باید از دو سطح بالایی استفاده کرد؛ سطح پایین تر برای یخ زدایی، تنوری کردن و سرخ کردن مورد استفاده قرار می گیرد.
- هنگام تنظیم تایمر برای مدت زمان کوتاه ، ۵ یا ۱۰ دقیقه ، اگر دگمه تایمر به میزان ۱۵ دقیقه چرخانده شود و سپس به عقب برگردانده شود و بر روی تنظیمات دلخواه قرار گیرد بسیار قاطع و دقیق کار خواهد کرد.
- وقتی که تایمر عملکرد خود را کامل می کند يك صدای سیگنالی به صدا در می آید که کار تایمر و پخت تمام شده است.
- چراغ داخلی و فن کنوکسیون با دگمه تایمر کار می کنند و هنگامی کار می کنند که تایمر مورد استفاده قرار می گیرند.
- چراغ "روشن بودن" وقتی کار می کند که عملکرد تایمر مورد استفاده قرار می گیرد.
- به طور مشابه، المنت ها فقط زمانی کار می کنند که زمان سنج به کار افتاده باشد. پس برای پخت هایی با زمان طولانی، مثل تنوری کردن به مدت بیش از 30 دقیقه، بازنشانی زمان سنج پس از پایان 30 دقیقه نخست و 30 دقیقه های بعدی ضروری است.
- برای کباب کردن، فقط از المنت بالایی استفاده کنید؛ برای برشته کردن از المنت بالایی + پایینی، و برای تنوری کردن طبق اولویت از المنت پایینی یا بالایی + پایینی استفاده کنید.
- برای تنوری کردن، گرم کردن اولیه اجاق پیش از شروع پخت توصیه می شود. برای گرم کردن اولیه اجاق، دکمه کنترل دما را روی دمای مورد نیاز قرار داده و سپس اجاق را بدون غذا به مدت 10 یا 15 دقیقه به کار بباندازید.
- از سایر ظرفهای پخت مقاوم در برابر حرارت، ولی فقط در سینی کشویی و برای جوجه گردان می توان در اجاق استفاده کرد. فقط از لوازم جانبی عرضه شده استفاده کنید.

کلیدها

- ① دگمه کنترل درجه حرارت
- ② سوییچ انتخابگر عملکرد
- ③ دگمه تایمر





کلیدها

- | | |
|---------------------|--------------------------|
| ⑤ ظرف پخت | ① دستگیره درب |
| ⑥ دستگیره سینی/ ظرف | ② پانل کنترل |
| ⑦ درب خرده غذا | ③ چراغ "روشن" بودن |
| | ④ توری سیمی داخلی لغزنده |

قبل از وصل کردن دوشاخه

- قبل از روشن کردن دستگاه اطمینان حاصل کنید ولتاژ منبع برق موجود با ولتاژ نشان داده شده در صفحه درجه بندی دستگاه مطابقت دارد.
- دستگاه باید با سیم ارت به زمین متصل باشد.
- توجه: این دستگاه با مقررات 2004/108/EC اتحادیه اروپا در رابطه با سازگاری الکترومغناطیسی مطابقت دارد.

پیش از استفاده برای اولین بار

- اما وسایل بسته بندی را از داخل فر درآورد.
- هرگونه برجستگی تبلیغاتی یا نوار محافظتی را از فر بیرون آورید.
- همه سینی ها و پایه ها و وسایل و ضمیمه دیگر آن را در آب صابون گرم بشوئید و بطور کامل خشک کنید.
- دیواره های داخلی و کف و سقف فر را با پارچه نمادار بمالید و سپس با پارچه نمادار دیگری خشک کنید.
- برای ایجاد اطمینان از فضای کافی برای تهویه هوا ۱۰ سانتی متر فاصله بین عقب و هر سمت دستگاه و ۳۰ سانتی متر در بالای دستگاه باقی بگذارید.
- در طی اولین گرم شدن ممکن است نشانه های مرنی بو و دود در آن مشاهده شود. این برای وسیله برقی تازه ساخت هنگام اولین گرم شدن طبیعی است و هیچ دلیلی برای هشدار و خطر نمی باشد.
- کابل برق دستگاه را به برق وصل کنید و سوئیچ آن را روشن کنید. دگمه کنترل درجه حرارت را بر روی ۲۲۰ درجه سانتیگراد قرار دهید و دگمه تنظیم را برای عمل با هر دو المنت های بالایی و پایینی تنظیم کنید. دگمه تایمر را بر روی ۱۵ دقیقه قرار دهید و بگذارید دستگاه کار کند.
- سپس بگذارید که ماکروفر خنک شود و حالا برای استفاده آماده است.

نکات ایمنی مهم

- 14 در هنگام خاموش بودن این اجاق، از آن برای نگهداری غذا یا سایر مواد استفاده نکنید. فقط قرار دادن سینی توری، دسته و ظرف پخت در آن مجاز است.
- 15 اگر کابل برق دستگاه صدمه دیده باشد یا فر از جاي بلندي افتاده یا به صورت دیگری صدمه دیده باشد ، از آن استفاده نکنید. فر و کابل آن به دلایل ایمنی بایستی توسط شرکت کن وود یا تعمیرکار رسمی و مجاز این شرکت تعمیر شود.
- 16 اجاق باید به صورت مرتب تمیز شده و هر نوع مواد غذایی باقیمانده از آن خارج شوند.
- 17 تمیز نگه نداشتن اجاق می تواند با افزایش روند فرسایش سطوح منجر به تأثیرات نامطلوب روی عمر مفید دستگاه و احتمال بروز موقعیت خطرناک شود.
- 18 در صورت مشاهده دود، درب اجاق را بسته نگه دارید و بعد از خاموش کردن اجاق، منبع برق آن را نیز قطع نمایید. آن را به حال خود رها کنید تا دود متوقف شود.

درباره اجاق فر کن وود خود

اجاق جدید Kenwood شما یک مدل حداکثر 1100 وات است که دارای 10 لیتر ظرفیت قابل استفاده است. این اجاق چندکاره که برای، کباب کردن، تنوری کردن و برشته کردن به کار می رود، با وارد کردن تمام این کاربردها در یک دستگاه از فضای آشپزخانه شما به طور بهینه استفاده می کند. کار کردن با این دستگاه جمع و جور، راحت و تمیز کردن آن آسان است.

نکات ایمنی مهم

- دستورالعملهای ایمنی مهم. پیش از استفاده از فر خود آنها را به دقت بخوانید و برای استفاده در آینده آنها را نگهداری کنید.**
- هرگز این وسیله را برای استفاده دیگری به غیر از استفاده خانگی گفته شده آن استفاده نکنید.** این وسیله رادر بیرون از منزل استفاده نکنید.
- هرگز این وسیله یا کابل برق و دوشاخه آن را در آب یا مایعات دیگر فرو نکنید.**
- هرگز این وسیله را در نزدیکی یا روی وسایل برقی دارای المت داغ یا شعله گاز یا فرهای دیگری استفاده نکنید.** این فر را در بالاوروی وسایل دیگر قرار ندهید.
- این دستگاه جهت استفاده از طریق یک زمان سنج خارجی سیستم کنترل راه دور طراحی نشده است.**
- همیشه این وسیله را بر روی سطح ثابت، پهن و مقاوم به گرما استفاده کنید و دور از دیوارها بگذارید چون ممکن است آنها در اثر گرما رنگ خود را از دست بدهند. آن را در روی سطح پارچه ای یا نزدیک پرده ها و اشیای قابل اشتعال استفاده نکنید.**
- هرگز سطوح داغ را لمس نکنید.** درب دستگاه و قسمتهای بیرونی و همه قسمتهای درونی در حین استفاده بشدت داغ می شوند. همیشه از دستگیره ها و دگمه های دستگاه برای جابجا کردن آنها استفاده کنید. پیش از تمیز کردن هر قسمت آن بگذارید تا دستگاه خنک شود.
- در هنگام بهره برداری از قابلیت انتقال گرما، از وارد کردن دست درون اجاق خودداری کنید.** برای قرار دادن ابزار جوجه گردان درون اجاق یا خارج کردن آن از اجاق، همواره از دسته جوجه گردان استفاده کنید.
- هشدار: دستگاه جهت استفاده بدون نظارت توسط کودکان یا افراد ناتوان طراحی نشده است.** تنها زمانی اجازه استفاده بدون نظارت از اجاق را به کودکان بدهید که آنها دستورالعمل های کافی را دریافت کرده و از این رو قادر به استفاده ایمن و مطمئن از دستگاه بوده و خطرات استفاده نادرست را به خوبی درک می نمایند.
- ضروری است از کودکان مراقبت به عمل آید تا اطمینان حاصل شود که آنها با دستگاه بازی نمی کنند.**
- هشدار: دستگاه جهت استفاده بدون نظارت توسط کودکان یا افراد ناتوان طراحی نشده است.** تنها زمانی اجازه استفاده بدون نظارت از اجاق را به کودکان بدهید که آنها دستورالعمل های کافی را دریافت کرده و از این رو قادر به استفاده ایمن و مطمئن از دستگاه بوده و خطرات استفاده نادرست را به خوبی درک می نمایند.
- برای کاستن از خطر آتش سوزی در فضای اجاق ضروری است هنگام استفاده از آن و بویژه هنگام گرم کردن یا پختن غذا در ظروف یکبار مصرف پلاستیکی، کاغذی یا سایر مواد قابل احتراق همیشه مراقب دستگاه باشید.**
- در صورت مشاهده دود، درب اجاق را بسته نگه دارید و بعد از خاموش کردن اجاق، منبع برق آن را نیز قطع نمایید.** آن را به حال خود رها کنید تا دود متوقف شود.

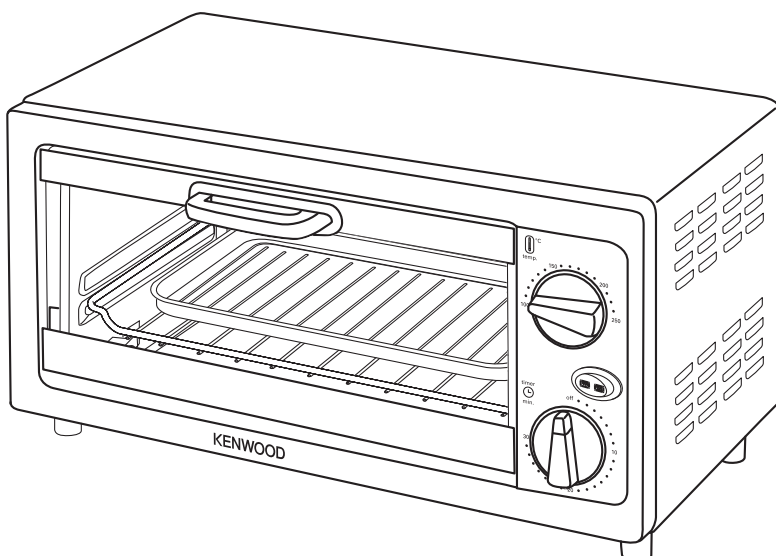
KENWOOD

(Far)

اجاق

MO280/ MO286

دستور العمل ها





HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

19930/2