

KENWOOD

Oven MO280/ MO286 series

instruction

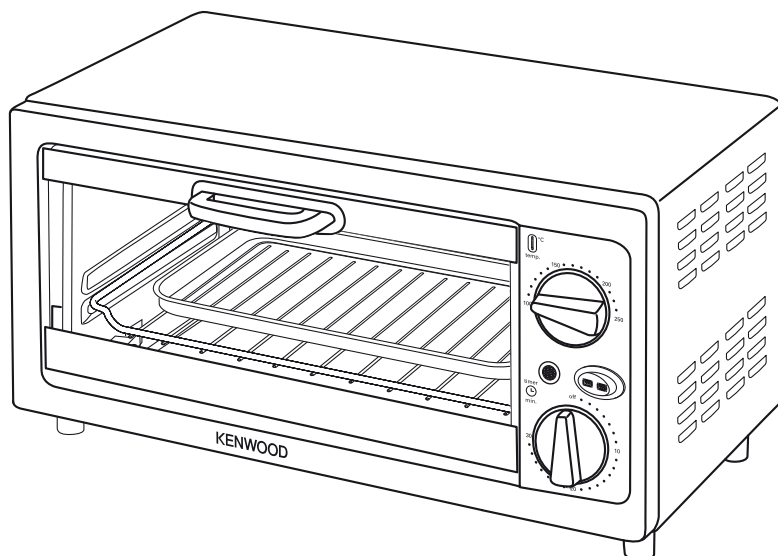
instruction

istruzioni

yönergeler

تعليمات

دستور العمل ها



English	3 - 12
Français	13 - 23
Italiano	24 - 34
Türkçe	35 - 45
عربي	46 - 56
فارسی	57 - 69

ABOUT YOUR KENWOOD OVEN

Your new Kenwood oven is an 1100 watt max model with useable capacity of 10 litres. This multi-function oven can be used for grilling, baking and toasting and so makes good use of your kitchen space through having all these functions in one appliance which is compact and easy to use and clean.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- ❶ **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. READ CAREFULLY BEFORE USING THE OVEN AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.**
- ❷ **DO NOT** under any circumstances use this appliance for anything other than its intended domestic purpose. Do not use outdoors.
- ❸ **DO NOT** immerse this appliance or its power cord or plug in water or other liquids.
- ❹ **DO NOT** put this oven on or near a hot electric element or gas flame or any other oven. **DO NOT** put this oven on top of any other appliance.
- ❺ This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- ❻ **ALWAYS** operate this appliance on a stable, flat and heat resistant surface and away from walls which might be discoloured by its heat. Do not operate on a cloth surface or near curtains or other flammable materials.
- ❼ **DO NOT** touch hot surfaces. The door and parts of the exterior and all of the interior can become hot during use. Always use the product's handles or knobs to operate it. Allow the oven to cool before cleaning any parts.
- ❽ **TAKE EXTRA CARE** when removing a hot roasting dish or disposing of hot oil or grease. Use oven mitts whenever handling hot racks or dishes.
- ❾ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ❿ **WARNING:** The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision. Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- ⓫ **DO NOT** let the power cord hang over the edge of the table or work surface, or touch hot surfaces.
- ⓬ **DO NOT** place anything on top of the oven. Do not allow anything to cover the sides or rear of the oven or block any of the oven's air vents.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- ⑬ **DO NOT** use the oven for storing food or other items when not in use. Store only the wire rack, handle and the cooking dish.
- ⑭ **DO NOT OPERATE IF THE CORD HAS BEEN DAMAGED OR THE OVEN DROPPED OR DAMAGED IN ANY MANNER.** The oven and cord must for safety reasons only be repaired by Kenwood or an authorized Kenwood repairer.
- ⑮ The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- ⑯ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- ⑰ If smoke is observed, keep the oven door closed and switch off and disconnect the power supply. Leave well alone until the smoke has ceased.

before plugging in

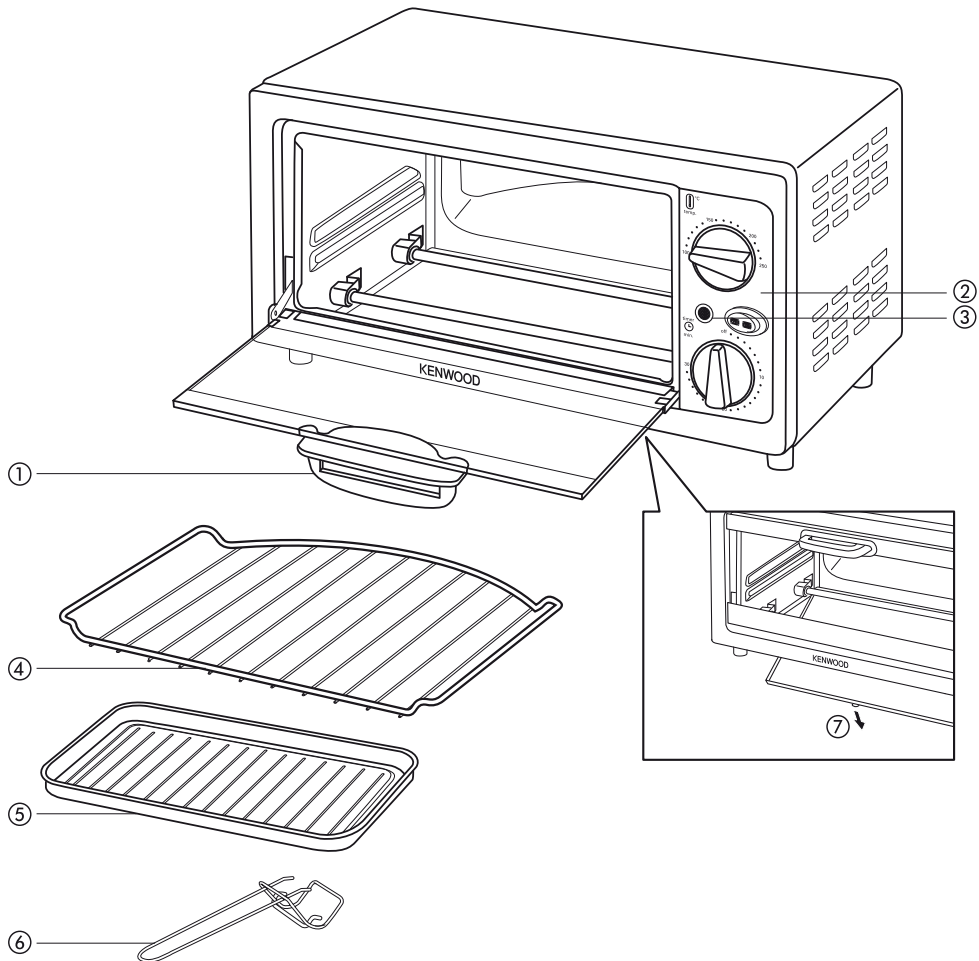
- Before switching on make sure that the voltage of your electricity supply is the same as that indicated on the rating plate.
- The appliance must be earthed.

Note: This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility.

before using for the first time

- Remove all labels and any packaging from inside the oven.
- Remove any promotional stickers or protective films from the oven.
- Wash the trays & racks and other accessories in warm sudsy water and dry thoroughly.
- Wipe the inside walls, floor & roof with a damp cloth, then wipe dry.
- To ensure adequate ventilation make sure there is 10cm of clear space behind and on each side of the oven, and 30cm of space above the oven.
- During the first heating up period there may be traces of smoke visible. this is normal for newly manufactured electrical heating appliances and there should be no cause for alarm.
- Plug the powercord in and switch the power on. Set the temperature control knob to 220°C and put the setting knob to operate both upper and lower elements. Turn the timer knob to 15 minutes and allow the oven to operate.
- Allow the oven to cool and it is now ready for use.

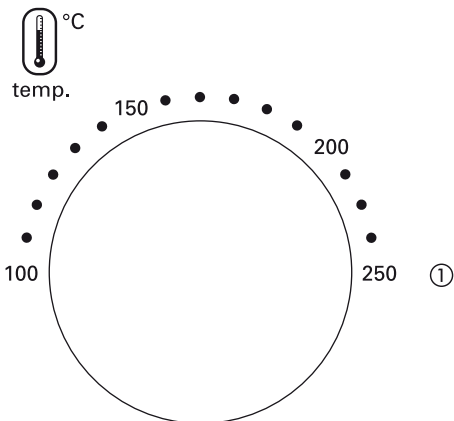
KNOW YOUR KENWOOD OVEN



key

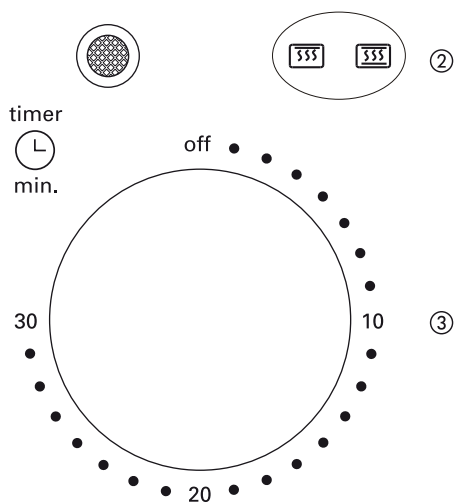
- | | |
|----------------------|--------------------|
| ① door handle | ⑤ cooking dish |
| ② control panel | ⑥ tray/dish handle |
| ③ power 'on' light | ⑦ crumb door |
| ④ slide-in wire rack | |

THE CONTROL PANEL



key

- ① temperature control knob
- ② function selector switch
- ③ timer knob



USING YOUR KENWOOD OVEN

- These ovens have 2 height settings for trays. Depending on the recipe and quantity of food being cooking, the upper level should be used for grilling and toasting; the lower level for baking.
- When setting the timer to run for short periods, say 5 or 10, minutes, it will operate more accurately if the timer knob is turned round to 15 minutes and then back to the desired setting.
- When the timer completed its operation, a bell sounds to signal that the timer and cooking have finished.
- The power 'on' light operates whenever the timer function is operated.
- Similarly, the elements themselves operate only when the timer is in operation. So for cooking for long periods such as baking for more than 30 minutes, it is necessary to reset the timer after the first and subsequent periods of 30 minutes have finished.
- For grilling use the upper elements only; for toasting use upper + lower; for baking use upper or upper+lower according to preference.
- For baking it is recommended that the oven is pre-heated before cooking starts. The oven can be pre-heated by setting the temperature control knob to the required temperature and then operating the oven without the food in it for 10 or 15 minutes.
- At the end of any cooking, turn the temperature control and the timer knobs back to their start positions.
- Other heat resistant baking dishes can be used in the oven, but for the slide-in rack **use only the accessories provided.**

GRILLING

- Switch the function selector to the upper position ().
- Turn the temperature control knob to desired temperature, for grilling this is usually close to 250°C
- Put the slide-in wire rack into the oven. Put the food to be grilled onto the cooking dish and place it on the rack. For easy cleaning put cooking foil under the food.
- Turn the timer knob to the desired cooking time.

TOASTING

- Switch the function selector to the upper+lower position ().
- Turn the temperature control knob to desired temperature, for grilling this is usually close to 200°C
- Put the slide-in wire rack into the oven. Put the food to be toasted onto the cooking dish.
- Turn the timer knob to the desired cooking time.

BAKING

- Switch the function selector to upper () or upper+lower () according to preference.
- Turn the temperature control knob to the desired temperature.
- Pre-heat the oven to between 200 and 250°C according to personal preference.
- Put the slide-in wire rack into the oven. Put the food to be baked onto the cooking dish and place it on the wire rack. For easy cleaning put cooking foil under the food. The oven door should be closed.
- Set the temperature control knob to the desired baking temperature.
- Set the timer knob to the desired baking time.

COOKING HINTS

- Personal recipes will vary in results from oven to oven. Feel free to vary cooking temperatures and times to achieve the best taste results.
- Food items that could bubble or spread during cooking, such as pies and pizzas etc should be placed on a baking tray to prevent splashing onto the bottom elements.
- When cooking for short times better results will usually be obtained if the oven is pre-heated first.
- Remember when setting the timer to run for short periods, say 5 or 10 minutes, it will operate more accurately if the timer knob is turned round to 15 minutes and then back to the desired setting.
- Even cooking can be improved by turning pans or trays around half way through the cooking.
- Preheating for baking will assist getting the desired uniform cooking result.
- When toasting several successive items, the later ones will not take as long to toast as the first.

CLEANING

Turn the oven off and unplug from the wall and allow it to cool down before cleaning.

Cleaning inside the oven : wipe with a damp cloth. Stubborn stains or burnt-on residues should be removed using a damp cloth or foam based cleaner or soft plastic scouring pad.

Do not use an abrasive cleaner or pad as these can scratch or damage the surfaces.

After cleaning, dry with a paper towel or soft, dry cloth.

Take care when cleaning around the element.

Cleaning the outside and door : clean the outside and door with a non-abrasive cleaner or wipe with a damp cloth; dry thoroughly.

Wire rack, cooking dish and handle: wash immediately after use in warm sudsy water, rinse and dry.

It is recommended that the oven is cleaned after each use to prevent any build up of grease or odors.

SERVICE AND CUSTOMER CARE

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be repaired by Kenwood or an authorized Kenwood repairer.

If you need help with :

- using your oven, or
- servicing or repairs (in or out of guarantee) contact the Kenwood distributor or authorized Kenwood repairer. Have your model number ready - it's on the rear of the oven.



**IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN
ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2009/96/EC.**

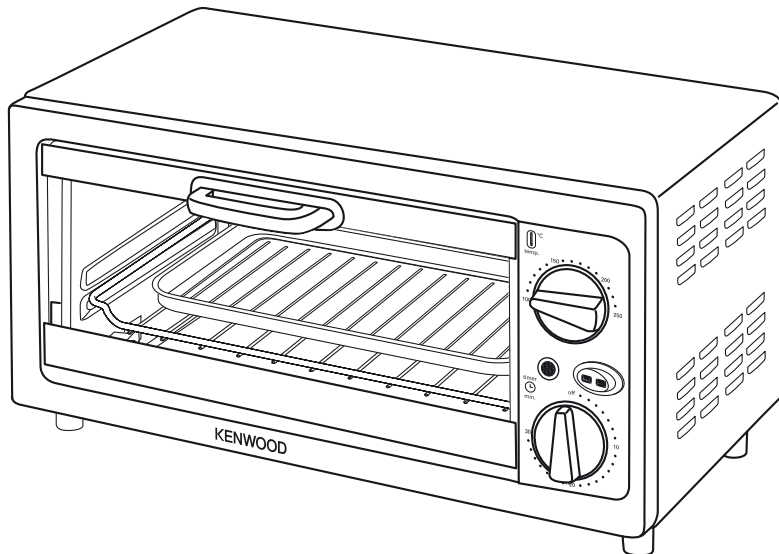
At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment 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.

KENWOOD

Four Gamme MO280/ MO286

Fr

instructions



À PROPOS DE VOTRE FOUR KENWOOD

Votre nouveau four Kenwood est un modèle de 1100 watts, d'une capacité utile de 10 litres. Ce four multifonction peut être utilisé pour, griller, cuire et toaster les aliments. En outre, la disponibilité de l'ensemble de ces fonctions en un seul appareil compact et facile à utiliser et à nettoyer, vous permet d'utiliser intelligemment l'espace de votre cuisine.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

- ❶ **INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SECURITE. LIRE AVEC SOINS AVANT D'UTILISER LE FOUR ET CONSERVER POUR TOUTE CONSULTATION A L'AVENIR.**
- ❷ **NE PAS**, dans toutes circonstances, utiliser cet appareil pour un autre usage que domestique. Ne pas utiliser en extérieur.
- ❸ **NE PAS** immerger l'appareil ou son cordon d'alimentation ou sa prise dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- ❹ **NE PAS** mettre ce four sur ou à côté d'un élément électrique chaud ou d'une source de flammes ou de tout autre four. **NE PAS** disposer ce four sur un autre appareil.
- ❺ Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- ❻ **TOUJOURS** faire fonctionner cet appareil sur une surface résistant à la chaleur, stable et plane et éloigné des murs qui pourraient être décolorés par sa chaleur. Ne pas faire fonctionner sur une surface en tissu ou proche de rideaux ou d'autres matériaux inflammables.
- ❼ **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. La porte et les éléments extérieurs ainsi que tous les éléments intérieurs peuvent devenir très chauds durant l'usage. Toujours utiliser les poignées et boutons de l'appareil pour le faire fonctionner. Permettre au four de refroidir avant de nettoyer tout élément.
- ❽ **NE METTEZ PAS VOS MAINS DANS LE FOUR** lorsque la fonction convection est activée. Utilisez systématiquement la poignée de la rôtisserie pour introduire ou retirer l'ensemble rôtisserie du four.
- ❾ **PRENDRE UN SOIN PARTICULIER** quand vous retirez un plateau de cuisson chaud ou quand vous manipulez de l'huile ou de la graisse chaude. Utiliser des gants de protection à chaque fois que vous manipulez des plateaux.
- ❿ Les enfants doivent être supervisés pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- ⓫ **ATTENTION :** Cet appareil ne doit pas être utilisé par des jeunes enfants ou des personnes handicapées sauf sous la supervision d'un adulte. Les enfants ne doivent pas utiliser ce four sans la supervision d'un adulte, sauf s'ils ont reçus des instructions détaillées pour qu'ils comprennent comment faire pour utiliser ce four de la bonne manière et les dangers qu'il présente s'il est utilisé incorrectement.
- ⓬ **NE PAS** laisser le cordon d'alimentation prendre au bord de la table ou sur la surface de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
- ⓭ **NE RIEN** disposer au-dessus du four. Ne pas couvrir les côtés ou l'arrière du four et ne pas bloquer les orifices de ventilation du four.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

- ❶❹ **N'UTILISER PAS** le four pour stocker des aliments ou d'autres éléments lorsqu'il n'est pas utilisé. Vous pouvez uniquement y ranger la grille, la poignée et la vaisselle.
- ❶❺ **NE PAS FAIRE FONCTIONNER SI LE CORDON A ETE ENDOMMAGE OU SI LE FOUR A SUBIT UNE CHUTE OU A ETE ENDOMMAGE DE QUELQUE MANIERE.**
Pour des raisons de sécurité, le four et le cordon doivent être réparés uniquement par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.
- ❶❻ Le four doit être nettoyé régulièrement et les résidus de nourriture doivent être enlevés.
- ❶❼ Nettoyez et gardez toujours ce four aussi propre que possible pour réduire le risque de dégradation de sa surface, ce qui pourrait réduire la durée de vie de l'appareil et être dangereux.
- ❶❽ Si vous remarquez de la fumée, laissez la porte du four fermée et éteignez le four puis débranchez le cordon d'alimentation. Attendez jusqu'à ce que la fumée se soit arrêtée.

Avant de brancher

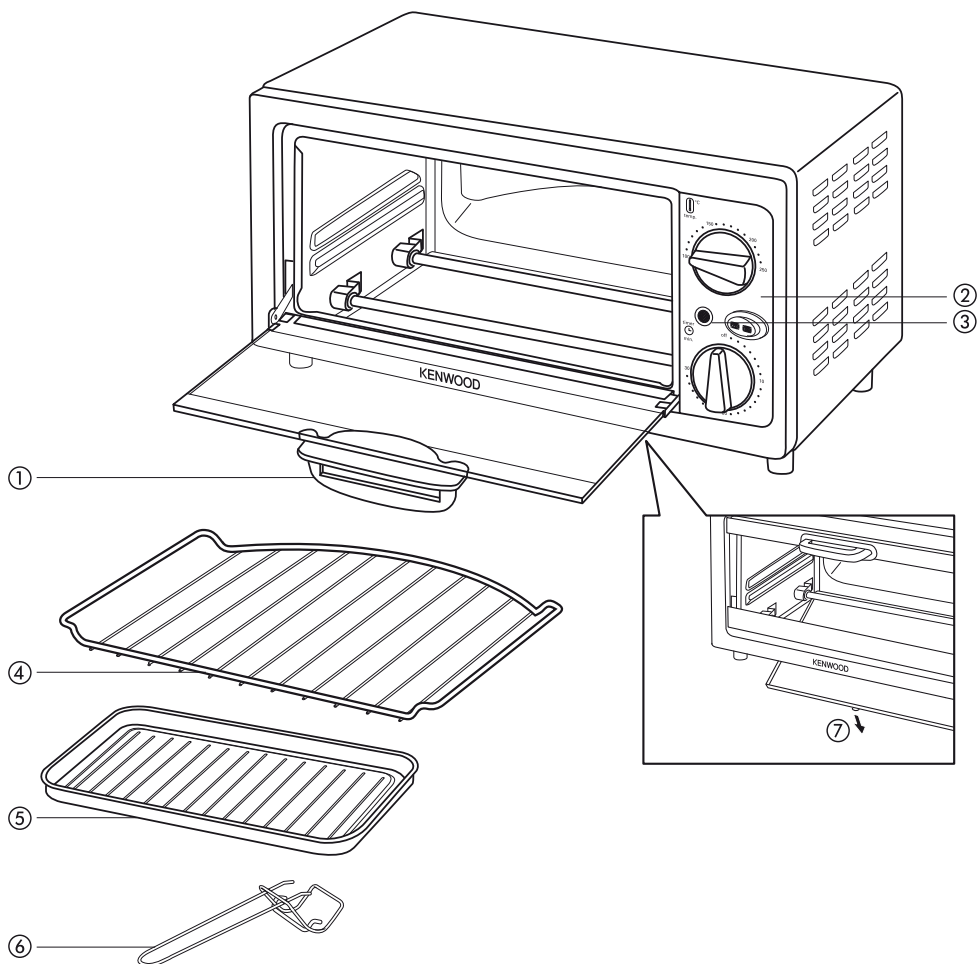
- Avant de faire les branchements, assurez-vous que la tension de votre alimentation électrique soit la même que celle indiquée sur la plaque signalétique.
- Cet appareil doit être mis à la terre.

Remarque : Cet appareil est conforme à la Directive CE 2004/108/CE sur la compatibilité électromagnétique.

Avant la première utilisation

- Retirer tous les éléments disposés à l'intérieur du four.
- Retirer tous les autocollants commerciaux et les films de protection du four.
- Laver les plateaux et les grilles et tout autre accessoire dans de l'eau savonneuse tiède puis séchez complètement.
- Nettoyer les surfaces internes, côtés, haut et bas avec un tissu humide, puis sécher-les.
- Afin d'assurer une ventilation adéquate, assurez-vous qu'il existe un espace de 10 cm à l'arrière et de chaque côté du four, ainsi qu'un espace de 30 cm au-dessus de celui-ci.
- Durant la première période de chauffage, des traces de fumée peuvent apparaître. Ceci est normal pour un appareil de chauffage électrique nouvellement fabriqué et ne doit pas vous inquiéter.
- Brancher la prise d'alimentation. Régler le bouton de contrôle de la température sur 220°C et tourner le bouton de fonctionnement pour faire fonctionner à la fois les éléments supérieurs et inférieurs. Régler le bouton de la minuterie sur 15 minutes et laisser le four fonctionner.
- Permettre au four de refroidir, il est maintenant prêt à être utilisé.

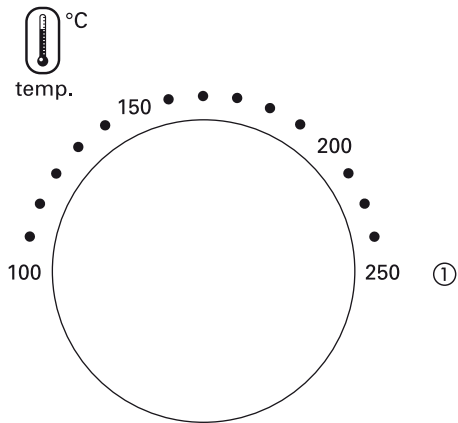
CONNAITRE VOTRE FOUR KENWOOD



éléments

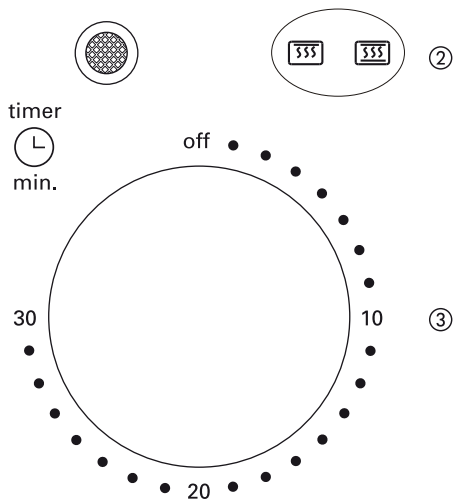
- ① poignée de la porte
- ② panneau de contrôle
- ③ voyant d'alimentation
- ④ grille de cuisson amovible
- ⑤ ustensiles de cuisson
- ⑥ poignée pour plateaux/grilles
- ⑦ ramasse-miettes

LE PANNEAU DE CONTROLE



touche

- ① bouton de contrôle de température
- ② sélecteur de fonction
- ③ bouton minuterie et ventilateur



UTILISER VOTRE FOUR KENWOOD

- Les plateaux peuvent être positionnés à 2 hauteurs. En fonction de la recette et de la quantité de nourriture à cuisiner, les niveaux supérieurs sont à utiliser pour griller et toaster ; le niveau inférieur est à utiliser pour décongeler, cuire et rôtir.
- Quand vous réglez la minuterie pour fonctionner sur de courtes périodes, comme par exemple 5 ou 10 minutes, elle fonctionnera plus précisément si le bouton de la minuterie est tourné jusqu'à 15 minutes puis ramené en arrière jusqu'à la durée désirée.
- Quand la minuterie a terminé son fonctionnement, une sonnerie se déclenche pour signaler que la minuterie et la cuisson sont terminées.
- Le voyant d'alimentation s'allume à chaque fois que la minuterie est activée.
- De la même façon, les éléments ne peuvent fonctionner que si la minuterie est en marche. Pour une cuisson longue, soit plus de 30 minutes, il faut réinitialiser la minuterie après chaque période de 30 minutes.
- Pour le gril, utilisez uniquement les éléments supérieurs ; pour toaster, utilisez l'élément supérieur+inférieur ; pour la cuisson, utilisez l'élément supérieur ou supérieur+inférieur, selon votre préférence.
- Pour la cuisson, il est préférable de préchauffer le four avant d'enfourner.
Pour préchauffer le four : placer le bouton de commande de la température du four sur la température requise, mettre le four en marche, sans enfourner le plat, pendant 10 ou 15 minutes.
- A la fin de chaque cuisson, ramener les boutons de contrôle de la température et de la minuterie à leurs emplacements de départ.
- Vous pouvez utiliser d'autres ustensiles de cuisson résistants à la chaleur. Placez-les alors sur la grille coulissante pour la rôtisserie, **n'utilisez que les accessoires fournis.**

GRILLAGE

- Placer le sélecteur de fonction en position supérieur ()
- Placer la grille dans le four. Placez l'aliment à griller dans le récipient et l'enfourner. Pour un nettoyage plus simple, placez un film de cuisson sous l'aliment.

TOAST

- Placer le sélecteur de fonction en position supérieur+inférieur ()
- Mettre le bouton de commande de la température à la température désirée. Pour la fonction grill, choisir une température avoisinante les 200°C.
- Placer la grille dans le four. Placer l'aliment à toaster dans un récipient de cuisson.
- Régler le bouton de la minuterie selon la durée de cuisson désirée.

CUISSON

- Placer le sélecteur de fonction sur supérieur() ou supérieur+inférieur () selon votre préférence.
- Mettre le bouton de commande de la température à la température désirée.
- Préchauffer le four entre 200 et 250°C selon votre préférence.
- Placer la grille dans le four. Placez l'aliment à cuire dans le récipient et l'enfourner. Pour un nettoyage plus simple, placez un film de cuisson sous l'aliment. La porte du four doit rester fermée.
- Mettre le bouton de commande de la température à la température de cuisson désirée.
- Régler le bouton de la minuterie selon la durée de cuisson désirée.

ASTUCES DE CUISSON

- Les résultats des recettes personnelles varient d'un four à l'autre. N'hésitez pas à modifier les températures de cuisson ainsi que les durées pour aboutir aux meilleurs résultats gastronomiques.
- Les nourritures qui pourraient engendrer des bulles ou qui pourraient se répandre durant la cuisson, telles que tartes et pizzas, doivent être placées sur un plateau de cuisson afin d'empêcher un éclaboussement des éléments du bas du four.
- Pour des cuissons de courte durée, de meilleurs résultats seront généralement obtenus si le four est préchauffé en premier.
- Souvenez-vous que pour le réglage de la minuterie pour de courtes périodes, par exemple 5 ou 10 minutes, elle fonctionnera de manière plus précise si le bouton de la minuterie est réglé sur 15 minutes puis ramené à la durée désirée.
- Une cuisson homogène peut être améliorée en tournant les plateaux ou récipients à la mi-cuisson.
- Préchauffez pour une cuisson peut aider à obtenir la cuisson homogène désirée.
- Quand vous grillez plusieurs éléments successivement, les derniers éléments ne nécessitent pas d'aussi longues durées dans le four.

NETTOYAGE

Eteindre le four, débrancher la prise murale et attendre que le four soit froid avant tout nettoyage.

Nettoyage de l'intérieur du four : essuyer avec un tissu humide. Les taches résistantes ou les morceaux de nourriture brûlés doivent être retirés avec un tissu humide ou un nettoyeur à base d'éponge ou un tampon à récurer en plastic doux.

Après le nettoyage, sécher avec un sopalin ou un tissu doux et sec.

Faire attention au moment de nettoyer autour de l'élément.

Nettoyage de l'extérieur et de la porte : nettoyer l'extérieur et la porte avec un nettoyeur non-abrasif ou essuyer avec un tissu humide ; séchez complètement.

Grille, ustensiles de cuisson et poignée : les nettoyer immédiatement après utilisation, dans de l'eau chaude savonneuse, rincer puis sécher.

Il est recommandé de nettoyer le four après chaque utilisation afin de prévenir toute accumulation de graisse ou d'odeurs.

ENTRETIEN ET SOIN D'UTILISATION

- Si le cordon est endommagé, il doit, pour des raisons de sécurité, être réparé par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.

Si vous avez besoin d'assistance pour :

- utiliser votre four, ou
- entretenir ou réparer votre four (sous et hors garantie), contactez le distributeur Kenwood ou un réparateur agréé Kenwood. Ayez disponible votre numéro de modèle – il se trouve à l'arrière de votre four.



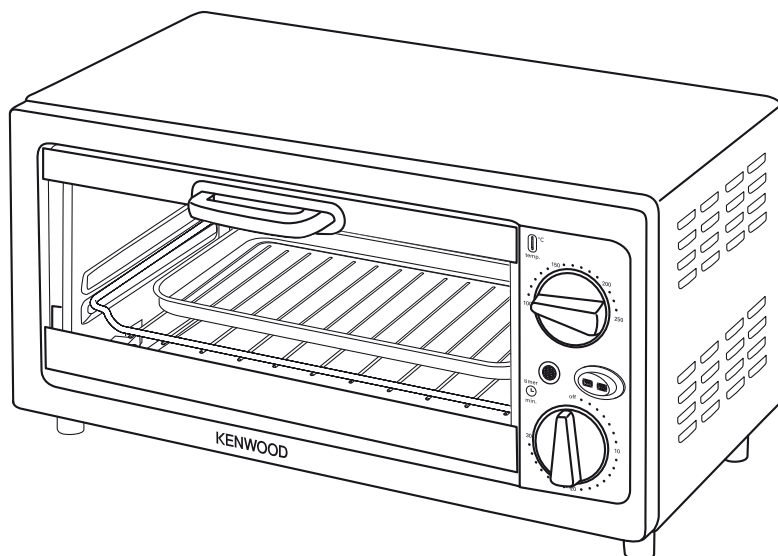
INFORMATIONS IMPORTANTES CONCERNANT LA MISE AU REBUT DE CE PRODUIT, CONFORMÉMENT À LA DIRECTIVE 2009/96/EC DE LA EC.

A la fin de sa vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Il doit être envoyé à un centre de collection spécial des déchets ou à un collecteur spécialisé fournissant ce service. Si vous jetez ce produit d'une manière incorrect, cela peut avoir des conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine ; veuillez recycler ce produit ; certains éléments de ce produit peuvent être récupérés et recyclés afin d'économiser de l'énergie et les ressources naturelles. Le symbole d'une poubelle avec une croix dessus indique que cet appareil n'est pas un produit ménager et doit être jeté séparément.

KENWOOD

Forno Serie MO280/ MO286

istruzioni



INFORMAZIONI SUL FORNO KENWOOD

Questo forno Kenwood è un modello da 1100 watt max con una capacità di utilizzo di 10 litri. Questo forno multifunzione può essere usato per arrostiti, grigliare, cuocere e tostare, ottimizzando lo spazio in cucina grazie al fatto che tutte queste funzioni sono incluse in un unico elettrodomestico compatto e facile da usare.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

- ❶ **ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA. LEGGERE ATTENTAMENTE PRIMA DI USARE IL FORNO E CONSERVARE PER RIFERIMENTI FUTURI.**
- ❷ **NON** utilizzare mai questo apparecchio per scopi diversi da quelli domestici previsti. Non utilizzare all'aperto.
- ❸ **NON** immergere l'apparecchio, il cavo elettrico o la spina in acqua o in altri liquidi.
- ❹ **NON** mettere il forno accanto o sopra elementi elettrici o fiamme a gas o altri forni. **NON** collocare il forno sopra altri apparecchi.
- ❺ Questo apparecchio non deve essere azionato con un timer esterno o un sistema separato di controllo remoto.
- ❻ Usare **SEMPRE** questo elettrodomestico su una superficie stabile, piana e resistente al calore e sempre lontano da pareti che potrebbero scolorirsi a causa del calore. Non usare su una superficie ricoperta da un panno o accanto a tende o altri materiali infiammabili.
- ❼ **NON** toccare le superfici calde. Lo sportello e le parti esterne e tutte quelle interne possono diventare molto calde durante l'uso. Per farlo funzionare, usare sempre le maniglie del prodotto o le rotelle. Lasciare che il forno si raffreddi prima di pulirne le parti.
- ❽ **NON METTERE LE MANI ALL'INTERNO DEL FORNO** mentre la funzione di convezione è attiva. Usare sempre la maniglia del girarrosto per inserire il gruppo girarrosto nel forno o per toglierlo da esso.
- ❾ **FARE MOLTA ATTENZIONE** quando si toglie un piatto per girarrosto molto caldo o quando viene gettato olio o grasso caldo. Usare un guanto da forno ogni volta che si spostano le griglie, i piani o i piatti.
- ❿ Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- ⓫ **AVVISO:** L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini o da persone inferme senza supervisione. Bambini o persone inferme possono usare il forno senza supervisione solo se hanno ricevuto istruzioni adeguate per poter utilizzare l'apparecchio in condizioni di sicurezza e se hanno compreso i pericoli di un uso improprio.
- ⓬ **NON** lasciare a penzolari il cavo elettrico oltre il bordo del tavolo o della superficie di lavoro, né toccare le superfici roventi.
- ⓭ **NON** posizionare alcun oggetto sopra il forno. Lasciare sempre scoperti i lati o la parte posteriore del forno per non bloccare in nessun modo le sue prese d'aria.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

- ⑭ **NON** usare il forno per riporre alimenti o altri oggetti quando non è in uso. Riporre solo la griglia ripiano, la maniglia e il piatto di cottura.
- ⑮ **NON USARE SE IL CAVO È DANNEGGIATO O SE IL FORNO È STATO FATTO CADERE O RIPORTA DANNI DI QUALSIASI GENERE.** Il forno e il cavo, per ragioni di sicurezza, devono essere riparati da Kenwood o da altri riparatori Kenwood autorizzati.
Pulire periodicamente il forno ed eliminare tutti i depositi di cibo.
- ⑯ Se non si mantiene il forno pulito, potrebbe causarsi un deterioramento della
- ⑰ superficie che potrebbe influire negativamente sulla durata dell'apparecchio e causare, eventualmente, situazioni di pericolo.
Se si nota fumo, tenere lo sportello chiuso, quindi spegnere e scollegare
- ⑱ l'alimentazione. Non aprire finché non cessa il fumo.

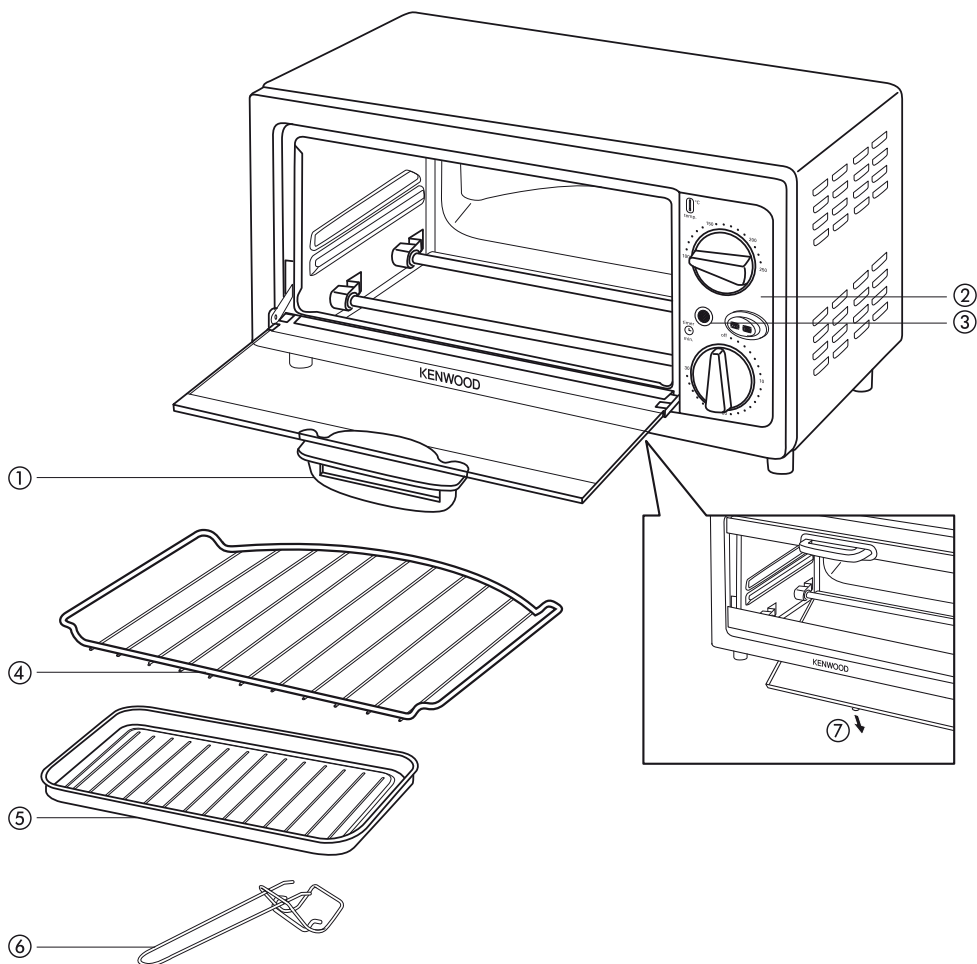
prima di collegarlo

- Prima di accendere, assicurarsi che la tensione della propria alimentazione domestica sia uguale a quella indicata sulla targhetta identificativa.
- L'apparecchio deve disporre di messa a terra.
Nota: questo apparecchio è conforme alla direttiva CE 2004/108/CE sulla compatibilità elettromagnetica.

prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutte le etichette e l'imballaggio dall'interno del forno.
- Togliere tutti gli adesivi promozionali e le pellicole protettive dal forno.
- Lavare le teglie, le griglie ripiano e tutti gli altri accessori con acqua saponata calda e asciugare accuratamente.
- All'interno, pulire le pareti, la base e la parte superiore usando un panno umido, quindi asciugare.
- Per garantire una ventilazione adeguata, accertarsi che ci siano 10 cm di spazio libero dietro e accanto a ciascun lato del forno, e 30 cm di spazio sopra di esso.
- Durante il primo periodo di riscaldamento possono essere visibili tracce di fumo. Questo è normale per gli elettrodomestici, come i forni, appena prodotti e non è necessario preoccuparsi.
- Inserire il cavo elettrico e accendere l'interruttore. Impostare la rotella di controllo della temperatura su 220 °C e spostare la rotella Impostazioni in modo che metta in funzione gli elementi superiore e inferiore. Ruotare la rotella del timer su 15 minuti e lasciare il forno acceso.
- Lasciare che il forno si raffreddi. A questo punto è pronto per l'uso.

INFORMAZIONI SUL FORNO KENWOOD

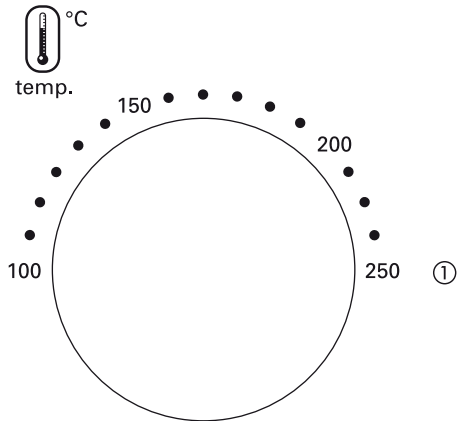


tasto

- ① maniglia sportello
- ② pannello di controllo
- ③ luce di accensione
- ④ griglia ripiano con inserimento a scorrimento

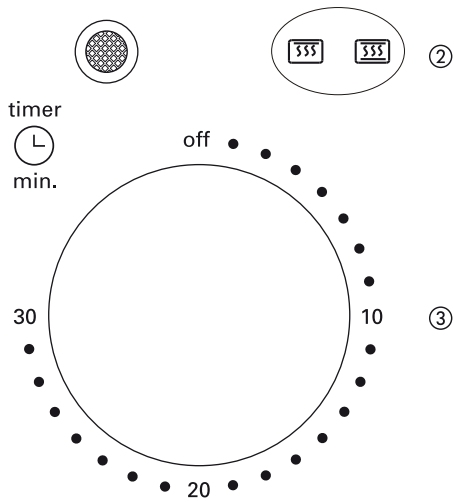
- ⑤ disco di cottura
- ⑥ maniglia teglia/piatto
- ⑦ sportello briciole

PANNELLO DI CONTROLLO



tasto

- ① rotella di controllo della temperatura
- ② interruttore selettore funzione
- ③ rotella timer



UTILIZZO DEL FORNO KENWOOD

- Questi forni hanno 2 impostazioni di altezza per le teglie. In base alla ricetta e alla quantità di cibi da cuocere, i livelli superiori devono essere utilizzati per grigliare e tostare; il livello inferiore per scongelare, cuocere e arrostitire.
- Quando il timer viene impostato per essere utilizzato per brevi periodi, diciamo da 5 o 10 minuti, il suo funzionamento sarà più accurato se la rotella viene ruotata su 15 minuti e poi di nuovo alle impostazioni desiderate.
- Quando il timer completa il suo funzionamento, si sente un campanello che segnala che il timer è arrivato alla fine e la cottura terminata.
- La luce di accensione funziona ogni volta che viene usato messo in funzione il timer.
- Allo stesso modo, l'elemento stesso funziona solo quando il timer è in uso. Pertanto, per arrostitire per lunghi periodi, ad esempio per oltre 30 minuti, è necessario reimpostare il timer dopo il primo periodo di 30 minuti e poi per i seguenti periodi.
- Per grigliare, usare solo l'elemento superiore, per scongelare, tostare e arrostitire usare sia l'elemento superiore che quello inferiore, per cuocere e per il girarrosto, usando gli elementi in base alla preferenza.
- Per cuocere, per arrostitire o per il girarrosto si consiglia che il forno venga preriscaldato. Il forno può essere preriscaldato impostando la rotella di controllo della temperatura alla temperatura necessaria, quindi metterlo in funzione senza cibi al suo interno per 10 o 15 minuti.
- Alla fine di ogni cottura, riportare le rotelle di controllo della temperatura e del timer alla loro posizione iniziale.
- Nel forno possono essere usati altri piatti termoresistenti, tuttavia per la griglia ripiano e per il girarrosto **usare solo gli accessori in dotazione.**

GRILL

- Ruotare l'interruttore di selezione in posizione superiore ()
- Mettere la griglia ripiano con inserimento a scorrimento nel forno. Inserire il cibo da grigliare nel piatto di cottura e collocarlo sulla griglia. Per una pulizia facile, mettere della stagnola sotto gli alimenti.

TOSTARE

- Ruotare l'interruttore di selezione in posizione superiore + inferiore ()
- Girare la rotella di controllo della temperatura alla temperatura desiderata, per grigliare in genere tale temperatura è intorno al 200 °C.
- Mettere la griglia ripiano con inserimento a scorrimento nel forno. Mettere i cibi da tostare nel piatto di cottura.
- Girare la rotella del timer sul tempo di cottura desiderato.

COTTURA

- Girare il selettore di funzione su oppure superiore () oppure superiore + inferiore () in base alle preferenze.
- Girare la rotella di controllo della temperatura sulla temperatura desiderata.
- Preriscaldare il forno tra 200 e 250 °C, in base alle proprie preferenze.
- Mettere la griglia ripiano con inserimento a scorrimento nel forno. Inserire il cibo da cuocere nel piatto di cottura e collocarlo sulla griglia ripiano. Per una pulizia facile, mettere della stagnola sotto gli alimenti. Lo sportello del forno deve essere lasciato chiuso.
- Girare la rotella di controllo della temperatura sulla temperatura di cottura.
- Impostare la rotella del timer sul tempo di cottura desiderato.

CONSIGLI PER LA COTTURA

- I risultati delle ricette personali variano in base al forno utilizzato. È possibile variare le temperature e i tempi di cottura per ottenere i risultati migliori.
- Tutti i cibi che possono fare bolle o possono spandersi durante la cottura, come le crostate e le pizze, devono essere collocati su una teglia per evitare che schizzino gli elementi in basso.
- Se si deve cucinare per tempi brevi, si otterranno i migliori risultati se il forno viene prima preriscaldato.
- Quando il timer viene impostato per essere utilizzato per brevi periodi, diciamo da 5 o 10 minuti, il suo funzionamento sarà più accurato se la rotella viene girata su 15 minuti e poi di nuovo alle impostazioni desiderate.
- La cottura può essere migliorata ruotando le terrine o le teglie a metà cottura.
- Il preriscaldamento del forno per la cottura contribuisce ad ottenere i risultati di uniformità desiderati.
- Se è necessario tostare diversi elementi in successione, l'ultimo non impiegherà lo stesso tempo del primo.

CURA E PULIZIA

Prima di pulire il forno, spegnerlo e scollegarlo dalla presa, quindi lasciarlo raffreddare.

Pulire l'interno del forno: pulire con un panno umido. Le macchie ostinate o i residui di bruciature devono essere tolti usando un panno umido o un detergente schiumogeno e una spugna in plastica morbida.

Non usare detergenti abrasivi o pagliette in quanto possono graffiare o danneggiare le superfici.

Dopo la pulizia, asciugare con carta da cucina o con un panno morbido e asciutto.

Fare attenzione nel pulire attorno all'elemento.

Pulizia dell'esterno e dello sportello: pulire la parte esterna e lo sportello con un detergente non abrasivo o con uno strofinaccio umido. Asciugare completamente.

Teglie, griglie, padelle e accessori : lavare immediatamente dopo l'uso in acqua calda saponata, risciacquare e asciugare.

Si consiglia di pulire il forno dopo ogni utilizzo così da evitare l'accumularsi di grasso o odori.

ASSISTENZA

- Se il cavo fosse danneggiato, per ragioni di sicurezza, deve essere riparato da Kenwood o da altri riparatori Kenwood autorizzati.

In caso di necessità di assistenza per:

- l'utilizzo del forno, oppure
- manutenzione o riparazioni (in garanzia o fuori garanzia) contattare il distributore Kenwood o il riparatore Kenwood autorizzato, tenendo a disposizione il numero del modello del forno (si trova sul retro dello stesso).



**IMPORTANTI INFORMAZIONI PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL
PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA CE 2009/96/CE.**

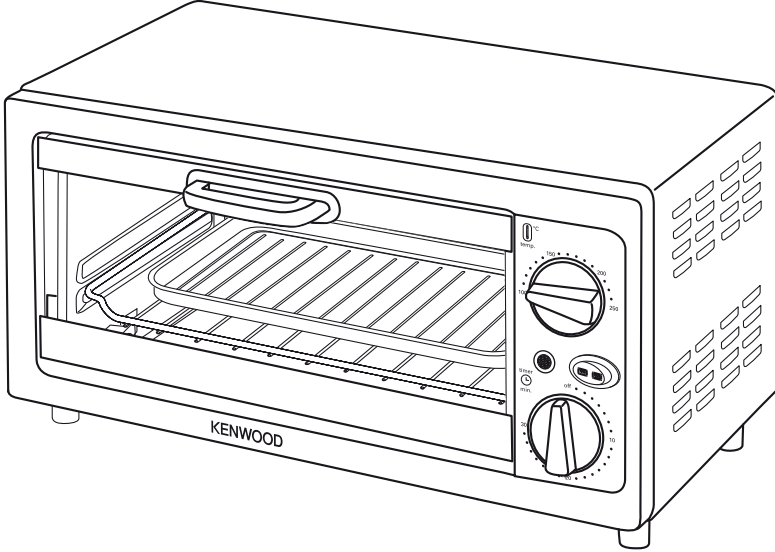
Al termine della vita utile, non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici. Portarlo presso gli appositi centri di raccolta differenziata degli enti locali o presso un depuratore che fornisce tale servizio. Lo smaltimento separato di un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e la salute derivanti da uno smaltimento inadeguato e permette di recuperare i componenti per ottenere un importante risparmio di energia e risorse. Per rimarcare la necessità di smaltire separatamente gli elettrodomestici, il prodotto è contrassegnato con un bidone della spazzatura con una croce.

KENWOOD

Fırın MO280/ MO286 serisi

Tur

yönergeler



KENWOOD FIRININIZ HAKKINDA

Yeni Kenwood fırınınız 10 litrelik kullanım kapasitesine sahip 1100 watt modelidir. Bu çok işlevli fırın ızgara, fırınlama ve kızartma işlemleri için kullanılabilir ve bu işlevlerin tamamını küçük, temizlemesi ve kullanımı kolay bir cihazda toplayarak mutfak alanınızdan tasarruf etmenizi sağlar.

ÖNEMLİ KORUYUCU ÖNLEMLER

- ❶ **ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI. FIRINI KULLANMADAN ÖNCE DİKKATLİCE OKUYUN VE İLERİDE REFERANS OLMASI İÇİN SAKLAYIN.**
- ❷ Bu cihazı hiç bir durumda amaçlanan ev içi kullanımı haricinde **KULLANMAYIN**. Ev dışında kullanmayın.
- ❸ Bu cihazı ve güç kablosunu suya veya diğer sıvıların içine **BATIRMAYIN**.
- ❹ Bu fırını sıcak elektrikli cisimlerin veya gaz ateşinin veya diğer fırınların yanına **KOYMAYIN**. Bu fırını diğer cihazların üzerine **KOYMAYIN**.
- ❺ Bu cihaz, harici zamanlayıcı veya ayrı uzaktan kumanda sistemiyle çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- ❻ Bu cihazı **DAİMA** düz, dengeli ve ısıya karşı dirençli bir yüzey üzerinde çalıştırın ve duvarın boyasını etkileyebileceğinden duvardan uzak tutun. Kumaş kaplı yüzeyler üzerinde veya perde ya da diğer alev alabilen malzemelerin yanında çalıştırmayın.
- ❼ Yüzeylere **DOKUNMAYIN**. Kapı ile dış ve iç kısımlarının tamamı kullanım sırasında çok ısınabilir. Cihazı çalıştırmak için daima tutamakları veya düğmeleri kullanın. Herhangi bir parçasını temizlemeden önce fırını soğumaya bırakın.
- ❽ Konvansiyon işlevi çalışırken **ELLERİNİZİ FIRININ İÇİNE KOYMAYIN**. Döner şiş için hazırladıklarınızı fırına koyarken veya fırından çıkarırken daima döner şiş tutamağını kullanın.
- ❾ Sıcak kızartma tabağını alırken ya da sıcak yağı veya tereyağını boşaltırken **FAZLADAN DİKKAT GÖSTERİN**. Sıcak raflara veya tabaklara dokunacağınızda fırın eldivenlerini kullanın.
- ❿ Çocukların cihaz ile oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmalıdır.
- ⓫ **UYARI:** Cihaz genç yaştaki çocuklar ya da gözetleme altında tutulması gereken kişiler tarafından kullanılması için değildir. Çocuklara yeterli talimatlar verilerek çocuğun fırını kullanması sağlandığında ve yanlış kullanılması sonucunda oluşabilecek tehlikeleri kavradığında çocuğu gözetim altında tutmadan fırını kullanmasına izin verin.
- ⓬ Güç kablosunun masanın veya çalışma yüzeyinin kenarından sarkmasına ya da sıcak yüzeylere değmesine izin **VERMEYİN**. Fırının üzerine herhangi bir şey **YERLEŞ TİRMİYİN**. Herhangi bir şeyin fırının
- ⓭ kenarlarını veya arkasını kapatmasına ya da fırının havalandırma deliklerini bloke etmesine izin vermeyin.

ÖNEMLİ KORUYUCU ÖNLEMLER

- 14 Fırını yiyecek saklamak veya diğer malzemeleri içine koymak için **KULLANMAYIN**. Sadece tel rafı, tutacağı ve pişirme tabağını saklayın.
- 15 **KABLO ZARAR GÖRMÜŞ SE YA DA F T N YERE DÜŞ MÜŞ SE VEYA B R Ş EKİLDE HASAR GÖRMÜŞ SE FİRİNİ ÇALIŞ TİRMAYIN**. Fırın ve kablosu güvenlik nedeniyle sadece Kenwood veya yetkili bir Kenwood Tamircisi tarafından onarılmalıdır.
- 16 Fırın düzenli olarak temizlenmeli ve yiyecek artıkları çıkarılmalıdır.
- 17 Fırın temiz durumda tutulmazsa, cihazın kullanım ömrünü azaltabilen ve tehlike durumlara neden olabilen yüzey bozulması ortaya çıkabilir.
- 18 Duman görünürse, fırın kapağını kapalı tutun, elektriği kesin ve güç beslemesi ile olan bağlantısını kesin. Duman kayboluncaya kadar başından ayrılın.

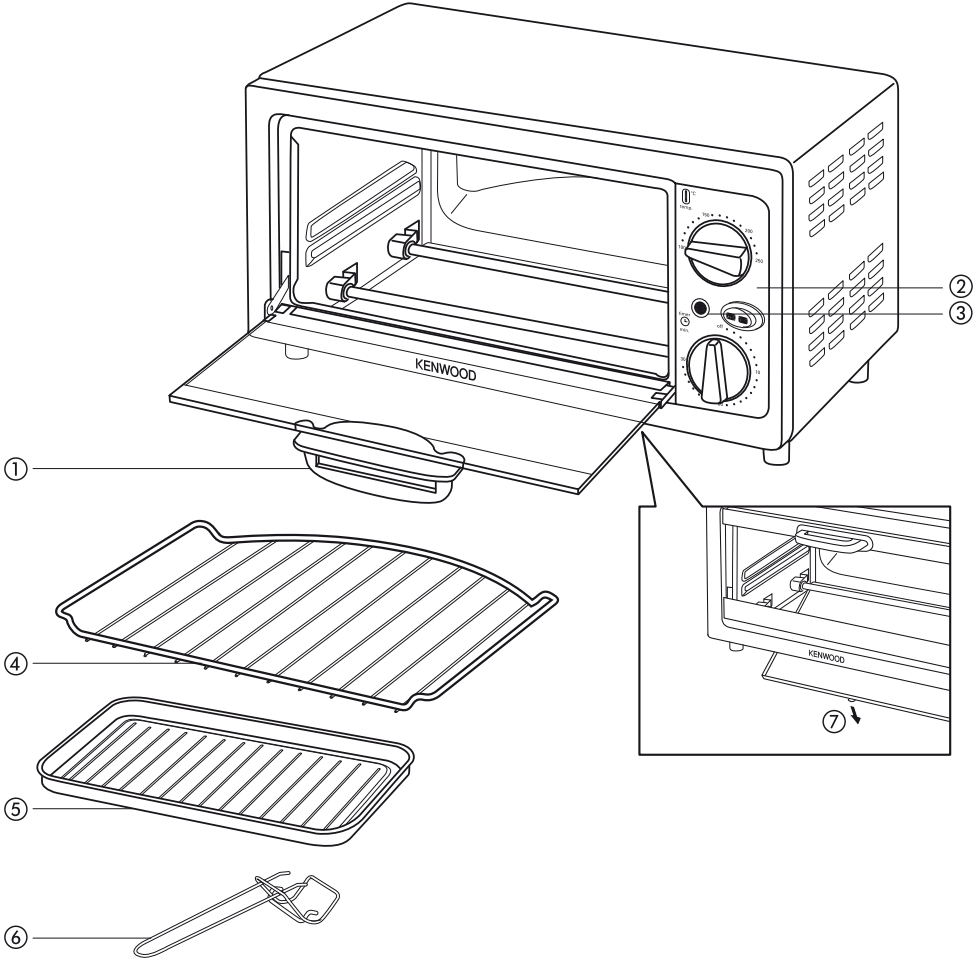
Prize takmadan önce

- Açmadan önce, elektrik besleme voltajınızın işletme tablosunda belirtilen ile aynı olduğundan emin olun.
- Bu cihaz topraklanmalıdır.
Not: Bu cihaz, Elektromanyetik Uyumluluk ile ilgili 2004/108/EC EC yönergesine uygundur.

İlk kez kullanmadan önce

- Tüm ambalaj malzemelerini fırının içinden çıkartın.
- Reklam etiketlerini veya koruyucu filmleri fırından çıkartın.
- Tepsiler ve raflar ile birlikte diğer aksesuarları ılık köpüklü suda yıkayın ve iyice kurulayın.
- İç duvarları, zemini ve çatısını nemli bir bezle silin, ardından silerek kurutun.
- Yeterli havalandırma yapıldığından emin olmak için fırının arkasında ve yan taraflarında 10 cm'lik ve üst tarafında ise 30 cm'lik boş alan bulunduğundan emin olun.
- İlk ısıtma sırasında, duman görülebilir. Yeni üretilen elektrikli bir ısıtma cihazında bu normaldir ve telaşlanmanıza gerek yoktur.
- Güç kablosunu prize takın ve güç düğmesini açın. Sıcaklık Kontrol düğmesini 220°C'ye getirin ve Ayar düğmesini hem üst hem de alt elemanları çalıştırabileceğiniz şekilde ayarlayın. Zamanlayıcı düğmesini 15 dakikaya getirin ve fırını çalışmaya bırakın.
- Fırını soğumaya bırakın ve artık kullanıma hazırdır.

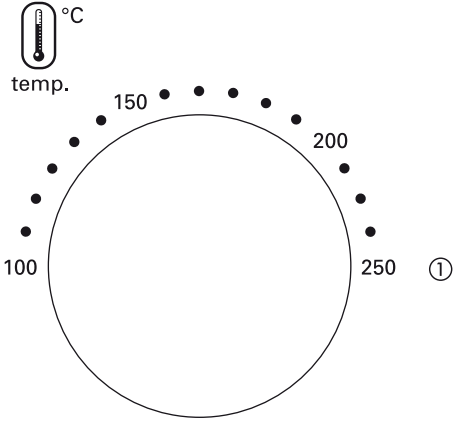
KENWOOD FİRİNİNİZİ TANIYIN



parçalar

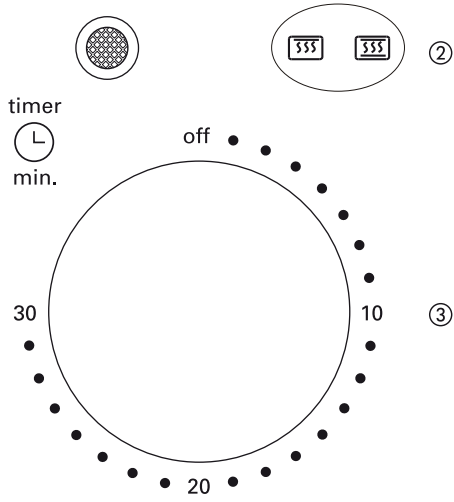
- | | |
|--------------------|------------------------|
| ① kapı tutamağı | ⑤ pişirme tabağı |
| ② kontrol paneli | ⑥ tepsi/tabak tutamağı |
| ③ güç 'açık' ışığı | ⑦ kırıntı kapağı |
| ④ kayar tel raf | |

KONTROL PANELİ



parçalar

- ① sıcaklık kontrol düğmesi
- ② fonksiyon seçme düğmesi
- ③ zamanlayıcı ve fan düğmesi



KENWOOD FİRİNİN KULLANIMI

- Bu fırınlarda tepsiler için 2 yükseklik ayarı vardır. Tarifeye ve pişirilecek yiyecek miktarına bağlı olarak, ızgara ve kızartma için üst seviye kullanılmalıdır; alt seviye ise boz çözme, fırınlama ve tavlama içindir.
- Zamanlayıcıyı örneğin 5 veya 10 dakika gibi çok kısa süre çalışacak şekilde ayarladığınızda, zamanlayıcı düğmesi 15 dakika civarına getirdikten sonra istediğiniz ayara getirdiğinizde daha doğru çalışacaktır.
- Zamanlayıcı çalışmasını tamamladığında, bir sesi duyularak zamanlayıcının ve pişirme işleminin tamamlandığını duyurur.
- Güç 'açık' ışığı zamanlayıcı işlevi kullanıldığında çalışır.
- Benzer şekilde, elemanların kendileri de sadece zamanlayıcı çalışırken kullanılır. Dolayısıyla pişirme gibi 30 dakikadan daha uzun süre pişireceğinizde, zamanlayıcıyı ilk kez ve ardından 30 dakikalık sürelerde ardı ardına sıfırlamanız gerekmektedir.
- Izgara için sadece üstteki parçaları kullanın; tost i lemi için üst + alt parçaları kullanın; fırınlama için tercihe göre üst veya üst+alt parçaları kullanın.
- Fırınlama için, pişirme işlemine başlamadan önce fırının önceden ısıtılması önerilir. Sıcaklık kontrol düğmesi istediğiniz sıcaklığa ayarlanarak fırın önceden ısıtılabilir ve ardından fırının içinde yiyecek yokken 10 veya 15 dakika çalıştırılır.
- Pişirme işleminin sonunda, Sıcaklık Kontrolünü ve Zamanlayıcı düğmelerini tekrar başlangıç konumuna getirin.
- Diğer ısıya dayanıklı fırınlama tabakları fırında kullanılabilir ancak kayar rafta kullanılamaz. ve döner şiş için **sadece temin edilen aksesuarları kullanın.**

IZGARA

- Fonksiyon seçme düğmesini üst konuma (SSS) getirin.
- Kayar tel rafı fırına yerle tirin Izgara yapılacak yiyeceği pişirme tabağına yerleştirin ve tabağı rafın üzerine koyun. Kolay temizlemek için yiyeceğin altına folyo yerleştirin.

KIZARTMA

- Fonksiyon seçme düğmesini üst+alt konuma (SSS) getirin.
- Sıcaklık kontrol düğmesini istediğiniz sıcaklığa getirin, ızgara için bu genellikle 200°C'ye yakındır.
- Kayar tel rafı fırına yerleştirin. Kızartılacak yiyeceği pişirme tabağına yerleştirin.
- Zamanlama düğmesini istenen pişirme süresine getirin.

FIRINLAMA

- Fonksiyon seçme düğmesini tercihinize göre veya üst (SSS) veya üst+alta (SSS) getirin.
- Sıcaklık kontrol düğmesini istenengsıcaklığa getirin.
- Kişisel tercihinize göre fırını 200 ya da 250°C'ye ısıtın.
- Kayar tel rafı fırına yerleştirin. Fırınlanacak yiyeceği pişirme tabağına yerleştirin ve tabağı tel rafın üzerine koyun. Kolay temizlemek için yiyeceğin altına folyo yerleştirin. Fırın kapağı kapalı olmalıdır.
- Sıcaklık kontrol düğmesini istenen fırınlama sıcaklığına getirin.
- Zamanlama düğmesini istenen fırınlama süresine getirin.

PIŞ IRME İPUÇLARI

- Kişisel yemek tariflerinden alınan sonuç fırından fırına farklılık gösterecektir. En iyi damak tadı sonuçlarını almak için pişirme sıcaklıklarını ve zamanlarını rahatlıkla değiştiriniz.
- Kekler ve pizzalar gibi pişirme sırasında patlayabilecek veya saçılacak yiyecekler alt kısımındaki parçalara sıçramasını önlemek için fırınlama tepsisine yerleştirilmelidir.
- Kısa süreli pişirme işlemi yapılacağı zaman fırın önceden ısıtıldığında daha iyi sonuç elde edilmektedir.
- Zamanlayıcıyı örneğin 5 veya 10 dakika gibi çok kısa süre çalışacak şekilde ayarladığınızda, zamanlayıcı düğmesi 15 dakika civarına getirdikten sonra istediğiniz ayara getirdiğinizde daha doğru çalışacağını aklınızda bulundurun.
- Tavaları veya tepsileri pişirme sırasında yarım ölçü çevirmek pişirmeyi iyileştirmektedir.
- Fırınlama için önceden ısıtılması istediğiniz dengeli pişme sonucunu elde etmenize yardımcı olacaktır.
- Ardı ardına birkaç kez tavlama yapacağınızda, sonraki tavlamlar ilk tavlama kadar uzun zaman almayacaktır.

TEMİZLİK

Fırını kapatın, fişini prizden çekin ve temizlemeden önce soğumaya bırakın.

Fırının içinin temizlenmesi: Nemli bir bezle silin. İnatçı lekeler ve yanık kalıntıları nemli bir bez veya köpük bazlı bir temizleyici veya yumuşak plastik sürtme materyali kullanılarak çıkarılmalıdır.

Aşındırıcı temizleyiciler veya materyaller kullanmayın, bu gibi temizleyiciler yüzeylere hasar verebilir veya çizebilir.

Temizledikten sonra, kağıt havlu veya yumuşak, kuru bir bez ile kurulayın.

Parçaların çevresini temizlerken dikkatli olun.

Dışının ve kapının temizlenmesi: Dışını veya kapıyı aşındırmayan bir temizleyici ile temizleyin veya nemli bir bezle silin; iyice kurutun.

Tel raf, pişirme tabağı ve tutacak : Kullandıktan sonra hemen ılık köpüklü suda yıkayın, durulayın ve kurutun.

Herhangi bir yağ veya kötü koku birikimini önlemek için fırının her kullanım sonrasında temizlenmesi önerilir.

SERVİS VE MÜŞTERİ HİZMETLERİ

- Kablo zarar görmüşse, güvenlik nedeniyle Kenwood veya yetkili Kenwood tamircisi tarafından onarılmalıdır.

Aşağıdakiler ile ilgili olarak yardım almanız gerekirse:

- fırınınızın kullanılması veya
- servis veya onarımlar (garanti içinde veya dışında), Kenwood distribütörü veya yetkili Kenwood tamircisi ile temasa geçiniz. Model numaranızı hazırlayın – bu numarayı fırının arkasında görebilirsiniz.



ÜRÜNÜN 2009/96/EC YÖNERGESİNE GÖRE DOĞRU ŞEKİLDE ATILMASI İÇİN ÖNEMLİ BİLGİLER.

Kullanım ömrünün sonunda, ürün şehir atığı olarak atılmamalıdır. Özel yerel ayrılmış atık toplama yetkilisine ya da bu hizmeti sağlayan bir temizleyiciye götürülmelidir. Ev cihazının ayrı olarak atılması, çevre ve sağlık için uygunsuz atık atmanın neden olduğu olası negatif sonuçları önler ve enerji ve kaynaklarda önemli tasarruf elde etmek için bileşen malzemelerinin kurtarılmasını sağlar. Ev cihazlarının ayrı olarak atılması gerektiğini hatırlatmak üzere, ürün çapraz çizgili tekerlekli çöp bidonuyla işaretlenmiştir.



معلومات هامة للتخلص من المنتج على نحو صحيح وفقاً لتوجيه المفوضية الأوروبية رقم EC/2009/96.

بعد انتهاء العمر الافتراضي للميكروويف، يجب ألا يتم التخلص منه كغيره من النفايات العادية. بل يجب أخذه إلى أي مركز تجميع نفايات تابع للسلطة المحلية أو أي جهة مسؤولة توفر تلك الخدمة. جدير بالذكر أن التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل يساعد على منع التبعات السلبية المحتملة على البيئة التي يسببها التخلص غير الملائم من هذه المنتجات كما يتيح استعادة المواد الأولية وصولاً إلى أكبر قدر من توفير للطاقة والموارد. ونذكيراً بأهمية التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يُرسم على المنتج رمز صندوق القمامة ذو العجلات المشطوب عليه.

التنظيف

قم بإطفاء الفرن وخلص المقبس من الحائط واتركه يبرد قبل تنظيفه.

تنظيف الفرن من الداخل: يمسح الفرن بقطعة قماش مبللة. ويجب إزالة الأوساخ الصلبة أو البقايا المتفحمة باستخدام قطعة قماش مبللة أو منظف في قاعدة رغوية أو قطعة من البلاستيك الناعم المخصص للتنظيف. **لا تستخدم منظف أو مواد تنظيف تسبب الخدش** لأنها قد تخدش الأسطح وتتسبب في تلفها.

يجب توخي الحذر عند تنظيف المنطقة المحيطة بالفرن.

بعد التنظيف يجفف الفرن بفوطة من الورق أو قطعة قماش ناعمة وجافة.

تنظيف الفرن من الخارج وتنظيف الباب: ينظف الفرن من الخارج وينظف الباب بمنظف لا يسبب الخدش أو يسمح بقطعة قماش مبللة؛ ويجفف جيداً.

يراعى غسل هذه المكونات بعد استخدامها مباشرة بالماء الساخن مع الصابون ثم شطفها وتجفيفها: الشبكة وطبق الطعام والمقبض.

إننا ننصح بأن يتم تنظيف الفرن بعد كل استعمال لمنع تراكم الشحوم أو الروائح الكريهة.

الخدمة ورعاية العملاء

• إذا كان السلك تالفاً فإنه لأسباب تتعلق بالسلامة يجب استبداله من قبل Kenwood أو فني تصليح مصرح له من قبل Kenwood.

إذا كنت في حاجة إلى مساعدة فيما يتعلق بـ:

- استخدام الفرن، أو
- صيانة أو إصلاح الفرن (في فترة الضمان أو بعدها) اتصل بموزع Kenwood أو فني تصليح مصرح له من قبل Kenwood. ويجب أن يكون رقم الطراز معك - وهو موجود على الفرن من الخلف.

نصائح للطهي

- تختلف الأكلات الشخصية في نتائجها من فرن لآخر. يمكنك تغيير درجات حرارة الطهي وأوقات الطهي لتحقيق أفضل النتائج بالنسبة لك.
- أنواع الطعام التي قد يزيد حجمها أو يتصاعد منها فقاعات، مثل البتزا والفطائر وغيرها، يجب وضعها على صينية خبيز لمنع تطايرها على عناصر التسخين السفلية.
- عند الطهي لفترات قصيرة، يتم عادة الحصول على نتائج أفضل إذا تم تسخين الفرن تسخيناً مسبقاً.
- تذكر عند ضبط الموقت أن تقوم بتدويره لفترات قصيرة، ٥ أو ١٠ دقائق مثلاً، حيث أنه يعمل بدقة أكثر في حالة تدوير مفتاح الموقت إلى ١٥ دقيقة ثم إعادة تدويره إلى الضبط المطلوب.
- حتى الطهي نفسه يمكن تحسينه عن طريق تدوير الأواني والصواني نصف لفة خلال عملية الطهي.
- التسخين المسبق للخبيز يساعد على الحصول على نتيجة الطهي الموحدة والمطلوبة.
- عند طهي عدة أطعمة بطريقة الروست لا يستغرق تحميص الأطعمة الأخيرة وقتاً طويلاً مثل الأطعمة الأولى.

الشواء

- أدر مفتاح الوظيفة إلى الوضع المرتفع (333).
- ضع الشبكة المنزلقة داخل الفرن. ضع الطعام المراد شواءه داخل طبق الطهي ثم ضع الطبق فوق الشبكة. ولسهولة التنظيف ضع الرقائق المخصصة للطهي تحت الطعام،

التحميص

- أدر مفتاح الوظيفة إلى وضع مرتفع+منخفض (333).
- أدر مفتاح التحكم في درجة الحرارة إلى درجة الحرارة المطلوبة، وعادةً ما تستخدم درجة حرارة قريبة من ٢٠٠ درجة مئوية عند الشواء.
- ضع الشبكة المنزلقة داخل الفرن. ضع الطعام المراد تسخينه في طبق الطهي.
- أدر مفتاح الموقت إلى الوقت المطلوب للطهي.

الخبز

- أدر مفتاح الوظيفة إلى المرتفع (333) أو الوضع المنخفض+المرتفع (333) حسب احتياجاتك.
- اضبط مفتاح التحكم في درجة الحرارة على درجة الحرارة المطلوبة.
- قم بإحماء الفرن عند درجة حرارة تتراوح بين ٢٠٠ و ٢٥٠ درجة مئوية حسب احتياجاتك.
- ضع الشبكة المنزلقة داخل الفرن. ضع الطعام المراد طهيه داخل طبق الطهي ثم ضع الطبق فوق الشبكة. ولسهولة التنظيف ضع الرقائق المخصصة للطهي تحت الطعام، وينبغي إغلاق باب الفرن عند بدء الطهي.
- اضبط مفتاح التحكم في درجة الحرارة على درجة حرارة الطهي المطلوبة.
- اضبط مفتاح الموقت على الوقت المطلوب للطهي.

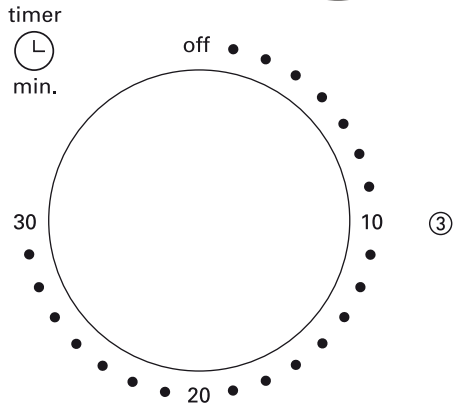
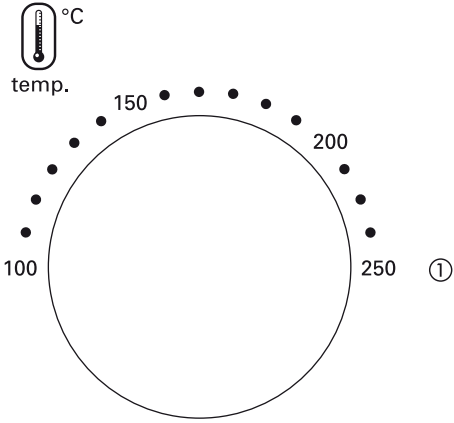
استخدام فرن KENWOOD

- يشتمل هذا النوع من الأفران على أوضاع للصواني. وعلى حسب طريقة إعداد وكمية الطعام المطهوه يستخدم المستويان العلويان في شواء وتسخين الطعام، أما المستوى المنخفض فيستخدم في إذابة الثلج والخبز والتحميص.
- عند ضبط الموقت للعمل لفترات قصيرة، ٥ أو ١٠ دقائق مثلاً، فإنه يعمل بدقة أكثر إذا تم تدوير مفتاح الموقت إلى ١٥ دقيقة ثم إلى الضبط المطلوب.
- عندما ينتهي الوقت المحدد للموقت يصدر صوت جرس للإشارة إلى انتهاء وقت الموقت ووقت الطهي.
- الضوء الدال على تشغيل الطاقة يعمل في حالة تشغيل وظيفة الموقت.
- لا تعمل عناصر التشغيل إلا عند تشغيل موقت الطهي. وبالنسبة للطهي لفترات طويلة مثل الخبز لفترة تزيد عن ٣٠ دقيقة، فمن الضروري إعادة ضبط الموقت بعد الانتهاء من فترات الطهي الأولى واللاحقة والتي تمتد لمدة ٣٠ دقيقة.
- تستخدم العناصر العليا للشواء فقط، أما عند التسخين فتستخدم الأدوات العليا والمنخفضة، أما عند الخبز فتستخدم العناصر العليا أو العليا والمنخفضة حسب الاحتياج.
- قبل الشروع في الطهي يوصى بإحماء الفرن مسبقاً، خاصة عند الخبز.
- يمكن إحماء الفرن مسبقاً من خلال ضبط مفتاح التحكم في الحرارة على الدرجة المطلوبة ومن ثم تشغيل الفرن لمدة ١٠ أو ١٥ دقيقة دون وضع الطعام فيه.
- في نهاية أي عملية طهي أعد بتدوير مفتاح التحكم في درجة الحرارة ومفتاح الموقت إلى الأوضاع الأولى.
- يمكن استخدام أطباق تسخين أخرى مقاومة للحرارة، أما بالنسبة للرف المنزلق (والشواء) فيوصى باستخدام الملحقات المرفقة مع الفرن.

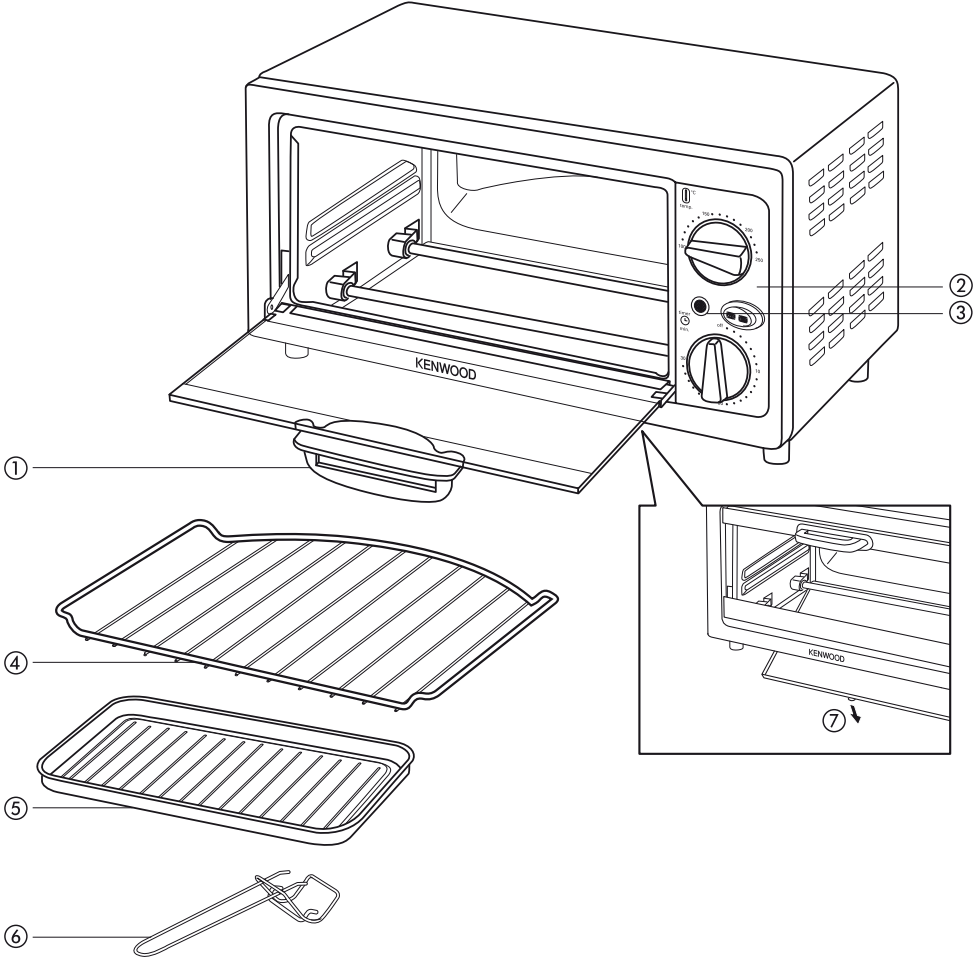
لوحة التحكم

المفتاح

- ① مفتاح التحكم في درجة الحرارة
- ② مفتاح اختيار الوظيفة
- ③ مفتاح الموقت



التعرف على فرن KENWOOD



المفتاح

- | | |
|----------------------|--------------------|
| ⑤ طبق الطهي | ① مقبض الباب |
| ⑥ مقبض الصينية/الطبق | ② لوحة التحكم |
| ⑦ باب فتات الطعام | ③ ضوء تشغيل الطاقة |
| | ④ رف شبكة متحرك |

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.

قبل استخدام الفرن للمرة الأولى

- أخرج جميع مواد التغليف من داخل الفرن.
- أخرج أي ملصقات إعلانية أو ملصقات واقية من الفرن.
- اغسل الصواني والأرفف وجميع الملحقات الأخرى في ماء به صابون أو منظف وجففها جيداً.
- امسح الجدران من الداخل والأرضية والسقف بقطعة قماش مبللة ثم جففها.
- لضمان كفاية التهوية تأكد من وجود فراغ لا يقل عن ١٠ سم خلف الفرن ومن كل جانب من جوانبه، و ٣٠ سم فوق الفرن.
- خلال فترة التسخين الأولى قد يلاحظ وجود دخان. هذا شيء طبيعي بالنسبة للأجهزة المصنعة حديثاً عند تسخينها بالكهرباء، ويجب أن لا يكون هناك أي سبب يدعو للذعر.
- أدخل القابس في مصدر التيار الكهربائي وقم بتشغيل الطاقة. اضبط مفتاح التحكم في درجة الحرارة على ٢٢٠ درجة مئوية واضبط مفتاح الضبط لتشغيل عنصر التسخين العلوي والسفلي. قم بتدوير الموقت إلى ١٥ دقيقة واترك الفرن يعمل.
- اترك الفرن يبرد. الفرن الآن جاهز للاستعمال.

احتياطات هامة للسلامة

- 14 يحظر استخدام الفرن في تخزين الطعام أو أي شيء آخر في حالة عدم الاستخدام. ما عليك سوى تخزين الشبكة والمقبض وطبق الطهي.
- 15 لا تقم بتشغيل الفرن إذا كان السلك تالفاً أو في حالة رمي الفرن أو إتلافه بأي طريقة. ولأغراض السلامة، يجب أن لا يقوم بإصلاح الفرن سوى فني تصليح من Kenwood أو مصرح له من قبل Kenwood.
- 16 ينبغي تنظيف الفرن بصفة منتظمة وإزالة أي بقايا طعام منه.
- 17 لتعلم أن التقاعس عن المحافظة على نظافة الفرن قد يؤدي إلى تلف السطح مما قد ينعكس بالسلب على العمر الافتراضي للجهاز وقد ينجم عنه خطر محتمل.
- 18 في حال ملاحظة تصاعد دخان، ابق باب الفرن مغلقاً وأغلق مصدر الإمداد بالطاقة وافصل كبل الطاقة؛ واترك الجهاز بعيداً تماماً إلى أن يتوقف الدخان.

حول فرن Kenwood

فرن جديد من إنتاج شركة Kenwood تصل قدرته إلى ١١٠٠ وات كحد أقصى وسعته ١٠ لتر. ويمكن استخدام هذا الفرن متعدد الوظائف في الشواء والخبز والتحميص، كما يتيح الاستغلال الأمثل لمساحة المطبخ من خلال القيام بكل هذه الوظائف في جهاز واحد صغير سهل الاستخدام والتنظيف.

احتياطات هامة للسلامة

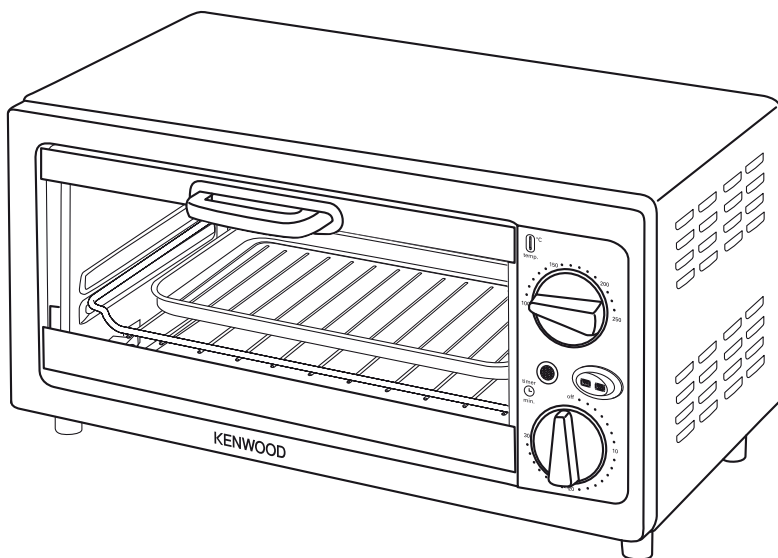
- ① هذه الارشادات هامة للسلامة. يرجى الاطلاع عليها جيداً قبل استعمال الفرن، والاحتفاظ بها للرجوع إليها مستقبلاً.
- ② لا تقم في أي ظرف من الظروف بتشغيل هذا الجهاز لأي غرض سوى الأغراض المنزلية. ولا تستخدمه خارج المنزل.
- ③ لا تغمر الجهاز أو سلك الطاقة أو القابس في الماء أو أي سوائل أخرى.
- ④ لا تضع هذا الفرن على أو بالقرب من قضيب كهربائي ساخن أو لهب أو أي فرن آخر. ولا تضعه فوق أي جهاز آخر.
- ⑤ هذا الجهاز غير مخصص للتشغيل باستخدام مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- ⑥ يجب دائماً تشغيل الجهاز على سطح ثابت ومستوٍ ومقاوم للحرارة، وبعيداً عن الجدران التي قد يتغير لونها بالحرارة. ويجب عدم تشغيله على سطح من القماش أو بالقرب من الستائر أو المواد الأخرى السريعة الاشتعال.
- ⑦ لا تلمس الأسطح. قد يصبح الباب والأجزاء من الخارج والجهاز كله من الداخل ساخناً جداً أثناء الاستعمال. استخدم دائماً مقابض المنتج أو أزراره لتشغيله. واطرف الفرن حتى يبرد قبل تنظيف أي جزء من أجزائه.
- ⑧ لا تضع يدك داخل الفرن أثناء تشغيل خاصية الحمل الحراري. واحرص دائماً على استخدام مقبض الشواء عند وضع مجموعة الشواء داخل الفرن أو إخراجها.
- ⑨ يجب توخي العناية القصوى عند إخراج أي طبق روست ساخن أو عند التخلص من الزيوت أو الشحوم الساخنة عند التعامل مع الأطباق أو الأرفف الساخنة.
- ⑩ ينبغي الإشراف على الأطفال لضمان عدم العبث بالجهاز.
- ⑪ تحذير: هذا الجهاز غير مناسب لاستخدام الأطفال أو الأشخاص غير الواعين دون متابعة من غيرهم. وعليه لا يسمح للأطفال باستخدام الفرن بدون إشراف إلا في حال توعيتهم بالارشادات المناسبة التي تمكنهم من استخدامه بطريقة آمنة وتنبيههم إلى مخاطر الاستخدام غير الصحيح.
- ⑫ لا تسمح لسلك الطاقة بأن يتدلى على حافة الطاولة أو على سطح العمل، ولا تلمس الأسطح الساخنة.
- ⑬ لا تضع أي شيء فوق الفرن. ولا تسمح لأي شيء بأن يغطي الفرن من الجانبين أو من الخلف أو يسد أي

KENWOOD

Ara

فرن
سلسلة MO280/ MO286

تعليمات





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 یستی 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 تتوری 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 قبل 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 تتوری 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 (۳۳۳) 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 (۳۳۳) 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

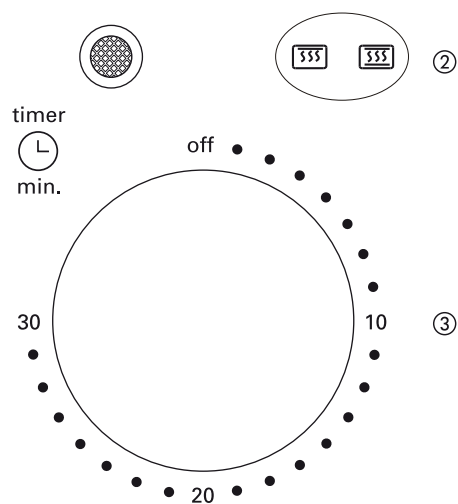
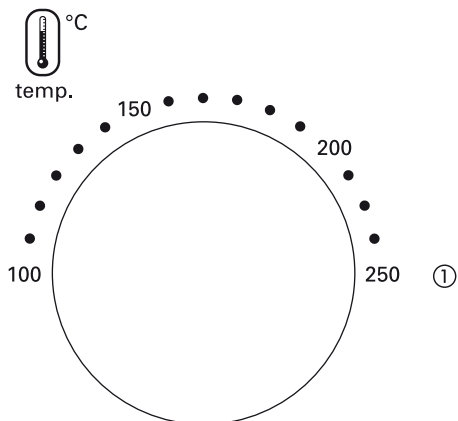
- انتخابگر عملکرد را طبق سلیقه خود روی یا بالایی (۳۳۳) یا بالایی+پایینی (۳۳۳) قرار دهید.
- دکمه کنترل دما را روی دمای مورد نظر قرار دهید.
- اجاق را طبق سلیقه شخصی بین 200 تا 250 سانتی گراد گرم کنید.
- سینی توری کشویی را درون اجاق قرار دهید. غذایی را که باید تنوری شود، روی ظرف پخت قرار داده و آن را روی 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.

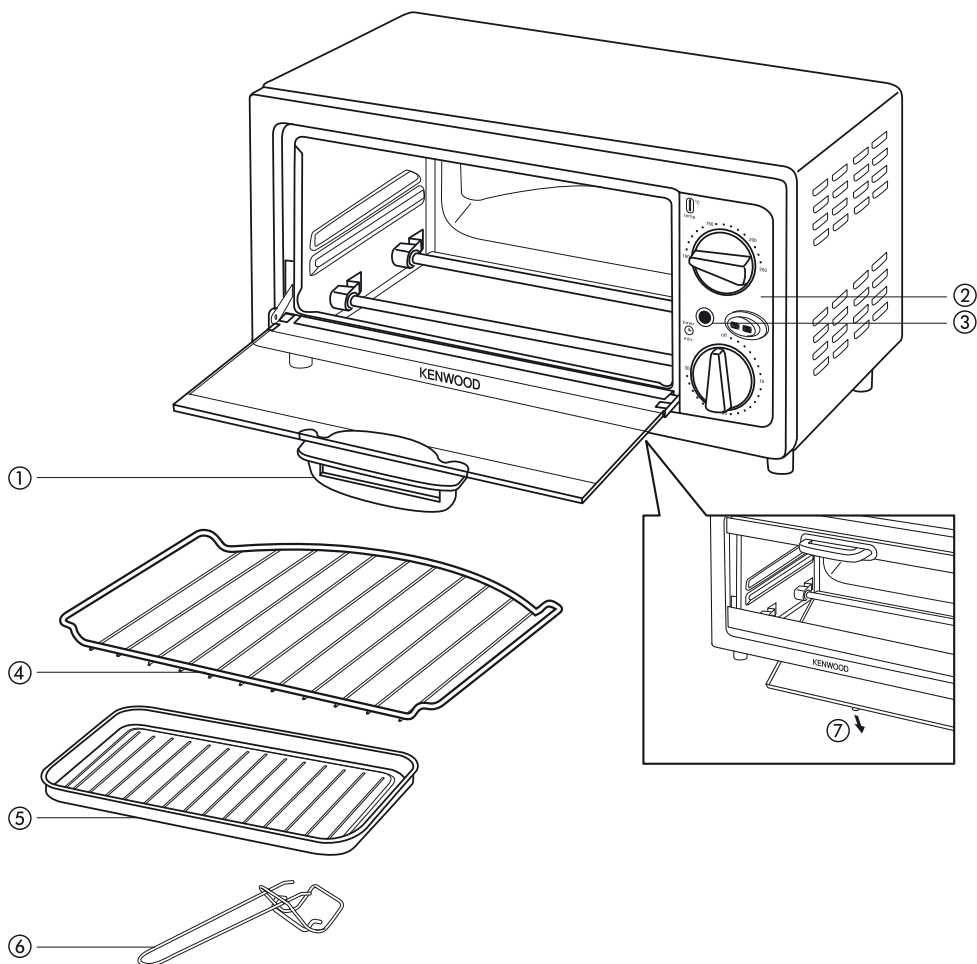
استفاده از اجاق فر خودتان

- 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 پخت 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 بالایی یا بالایی + پایینی استفاده کنید.
- برای تنوری کردن، گرم کردن اولیه اجاق پیش از شروع پخت توصیه می شود. برای گرم کردن اولیه اجاق، دگمه کنترل دما را روی دمای مورد نیاز قرار داده و سپس اجاق را بدون غذا به مدت 10 یا 15 دقیقه به کار بیاورید.
- 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 برجست تبلیغاتی یا نوار محافظتی را از فر بیرون آورید.
- همه سینی ها و پایه ها و وسایل و ضمایم دیگر آن را در آب صابون کفدار گرم بشویند و بطور کامل خشک کنید.
- دیواره های داخلی و کف و سقف فر را با پارچه نمدار بمالید و سپس با پارچه نمدار 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 نشانهایی 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 دوی 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 بالابروی 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.

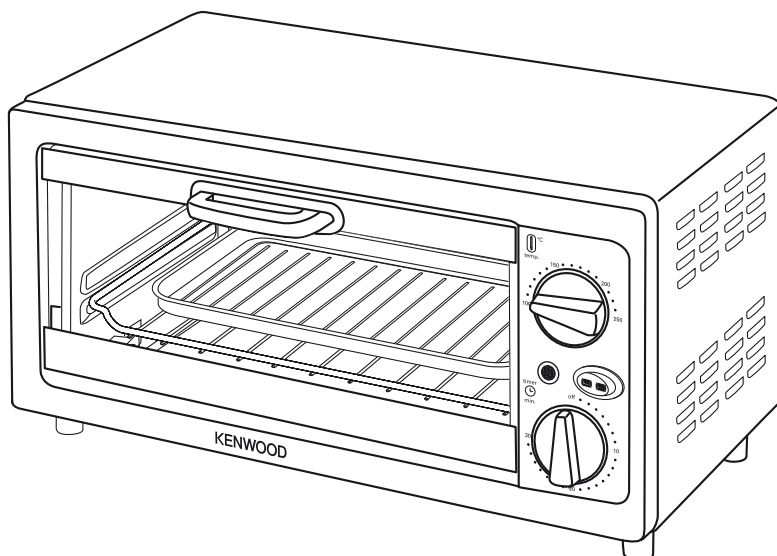
KENWOOD

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

19930/4