

KENWOOD

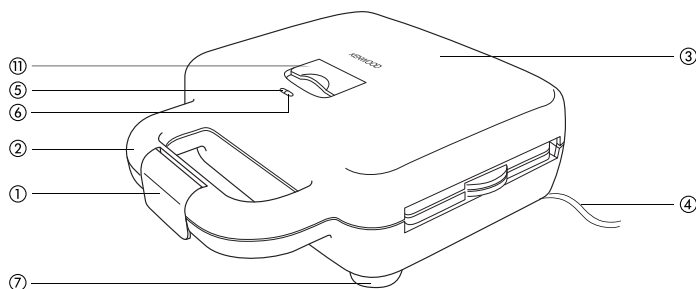
sandwich maker SMP84 Series

instructions
instructions
talimatlar
تعليمات
دستورالعملها



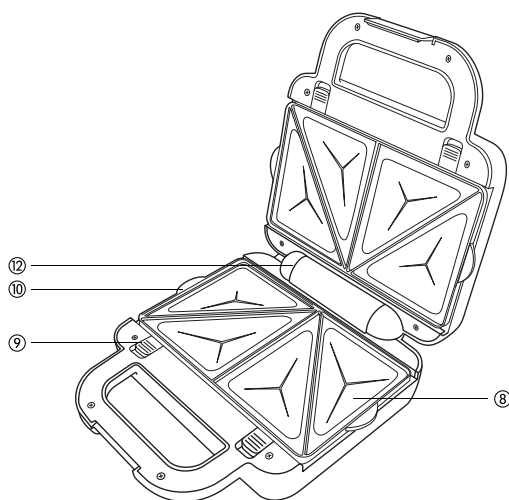
English	3 - 13
Français	14 - 24
Türkçe	25 - 35
عربي	36 - 46
فارسی	47 - 57

English

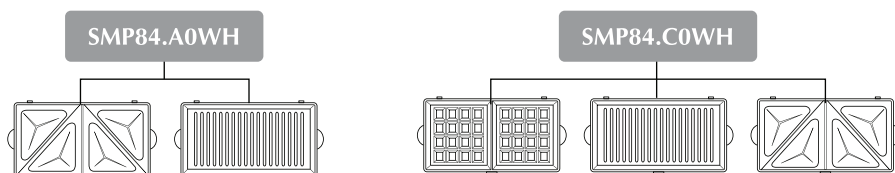


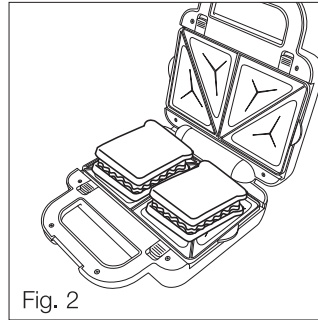
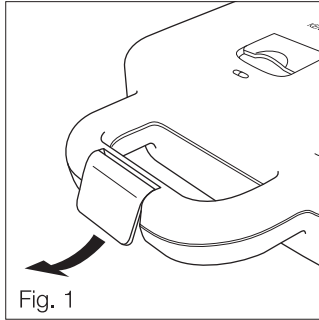
key

- ① handle latch
- ② handle
- ③ lid
- ④ cord
- ⑤ power on indicator
- ⑥ ready indicator
- ⑦ feet
- ⑧ non-stick toasting plates
- ⑨ plate release catch
- ⑩ plate handle
- ⑪ griddle leg
- ⑫ floating hinge

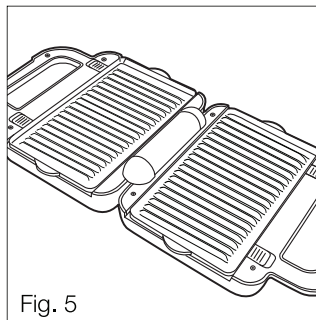
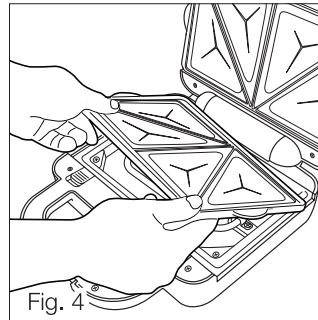
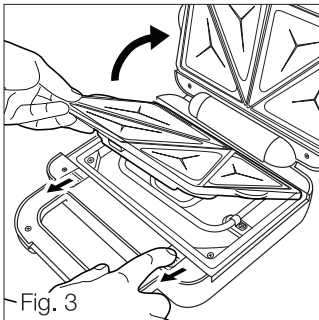


plates included with family models





Note: do not overfill with food - forcing the lid closed can break the handle latch.



Connecting to power

Before switching on make sure that the voltage of your electricity supply is the same as that indicated on the rating plate.

IMPORTANT SAFEGUARDS**DO NOT IMMERSE THIS APPLIANCE IN WATER**

When using electrical appliances basic safety precautions should always be followed, including the following:-

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces, and beware of steam which may escape from the appliance during operation.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquids.
4. Do not use metal objects, knives, forks or similar implements as they may damage the plates.
5. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
6. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
7. Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

8. Do not leave your snack maker on unattended.
9. Do not use any unauthorised attachments with your snack maker, they may be hazardous.
10. Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
11. Do not cover your snack maker whilst it is hot or in use.
12. If the supply cord of this appliance is damaged, it must for safety reasons be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer.
13. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injury.
14. Do not use outdoors.
15. Do not let cord hang over edge of table or worktop or touch hot surfaces.
16. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
17. Do not switch on the unit without the cooking plates installed.
18. Do not reel the cord around the appliance during operation.
19. Place the appliance on a firm, dry, clean, flat, open heatproof worktop, do not use it on uneven surface like tablecloth or carpet and closed area like cabinets.
20. Do not block the vent during operation and cooling down.
21. Earthing instruction
Warning: This appliance must be earthed
 - This appliance is equipped with a mains cord having an earthed plug.
 - The plug must be plugged into an appropriate mains socket that is installed and earthed in accordance with all local standards and requirements.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

before using your snack maker

Before using your snack maker for the first time, clean the appliance and plates as described in the 'Cleaning' section.

Brush a little cooking oil on the plates, heat the appliance with the lid open for 5 minutes. Unplug and allow to cool, then remove any surplus oil with absorbent paper. The snack maker is now ready for use.

When using your snack maker for the first time you may notice a fine smoke haze being emitted. This is normal and is due to the initial heating of the internal components.

operation

Please read all instructions before using this appliance.

Your Multi Snacker can be used in two positions :

- In the normal closed position with scalloped sandwich plates for making toasted sandwiches or pastry snacks; or with ribbed grill plates for making grilled sandwiches and snacks including pannini & focaccia; or with waffle plates for making waffles.
- Opened flat with flat ribbed plates as a griddle for patties, fritters, pikelets, kebabs, tomatoes, mushrooms and many more foods.

In the normal closed position either the waffle plates or the ribbed plates can be used. In the opened flat position, only the ribbed plates should be used.

To change the plates - all models

1. Make sure the plates are cool before starting to change.
2. Remove the plug from the power supply .
3. To remove the plate already in the multisnacker, slide the plate release catches ⑨ forward and then remove the plates (see Fig. 3) by lifting up the plate handles. Remove the other plate in the same manner.
4. Put the locating tabs of the new plate into the tab slots near the hinge (see Fig. 4).
5. Push down the plate handles until the plate clicks into place.
6. Do the same on the other plate.

To open flat as a griddle

1. Make sure the Multi Snacker is cool before opening flat.
2. Unplug the Multi Snacker from the power source.
3. Lift the Griddle leg ⑪ which is on the cover into the upright position.
4. Open the lid of the Multi Snacker to the normal open position (just past upright). Lift the handle a little further. This opens the floating hinge ⑫ and allows the lid to be laid down into the opened flat position (see fig. 5).

To make toasted sandwiches

1. Close the lid of the snack maker
2. Plug the appliance into the power supply. The red light will glow indicating that the power is on. When the green light comes on the snack maker has reached operating temperature and the sandwiches or snacks can be put in to start cooking. The green light will go off as cooking proceeds, and then come back up again as the temperature comes back up again.
3. Whilst the snack maker is heating prepare the bread and filling.
4. For golden toasted sandwiches, spread butter on the outside of the bread.
Beware of some spreads which are not suitable for toasting. Always select bread of a suitable size to fit the plates. Place the filling between the unbuttered sides of bread. Ensure the sandwiches are evenly filled to assist with even browning. As an alternative to butter, use a non-stick cooking oil spray on the plates before heating.
5. Open the snack maker by pulling the handle latch outwards and lifting the lid (see Fig. 1).
6. Place the sandwiches into the appliance (see Fig. 2).
7. Close the lid, using a wooden spoon to hold the bread in place if necessary, until the handle latch locks. Do not force the lid closed. If the lid is difficult to close you may have too much filling or the bread slices may be too thick.
8. Allow the sandwich to toast for 3-8 minutes according to taste and ensuring that raw ingredients (eg bacon) are thoroughly cooked, alternatively, pre-cook them before toasting. Beware of steam which may escape from the front of the appliance.
9. Open the snack maker in one swift movement and remove the toasted sandwiches. Do not use a metal implement for this as it may damage the toasting plates.
10. After use, unplug the appliance and allow to cool.

To make pastry snacks

Ready made pastry sheets such as filo or puff pastry are ideal for making quick and easy snacks.

1. Place a suitable sized piece of pastry sheet onto the pre-heated cooking plate of your snack maker.
2. Form hollows in the pastry and spoon on the filling such as apple, ricotta cheese or vegetables.
3. Top with another piece of pastry sheet and close the lid.
4. Cook until the pastry is golden brown and the filling cooked.

IMPORTANT

Be careful when biting into anything cooked in the snack maker, as some filling such as cheese and jam can be extremely hot and will burn if eaten too quickly.

To make grilled sandwiches

Using the ribbed plates you can make grilled sandwiches using ordinary bread or other types of bread such as pannini or focaccia. The floating hinge will let you make a thick grilled sandwich.

With the ribbed plates in place, follow the instructions for preheating the multisnacker and preparing and cooking the sandwiches as above.

Fillings can include thin sliced meats, cheese, tomato and prepared fillings such as precooked chicken or tuna mayonnaise.

Ensure that raw ingredients eg bacon, onion, eggs are thoroughly cooked; alternatively precook them before toasting.

To use as a griddle

In the opened flat position and using the ribbed plates the Multisnacker can be used as a griddle to cook a range of foods including patties, fritters, pikelets, kebabs, tomatoes, mushrooms and many more foods.

Cooking times will vary depending on ingredients, always ensure foods fully cooked.

To make waffles - SMP84.C0WH

1. With the waffle plates fitted, heat up the snackmaker as above.
2. For best result, lightly spray the waffle plates before putting in the waffle mixture. This will make it easier to remove the waffles after cooking - and use a plastic spatula so the plates cannot be scratched.
3. Use a plastic spatula to spoon onto the lower plate enough batter to cover the plate without overflowing over the sides.

WARNING : do not touch the hot plates - you could be burnt.

: only cook waffles when the plates are hot; and only add batter or remove cooked waffles with a plastic spatula so the coating on the plates cannot be scratched.

4. Close the lid and clip the handle latch closed. There should not be so much batter that the latch is difficult to close.
5. Cook the waffles for the time indicated in the recipes. These times should be treated as a guide and you may need to experiment to achieve the results which are your personal preference.

WARNING : only add batter or remove cooked waffles with a plastic spatula so the coating on the plates cannot be scratched.

- Hints :**
- heavy batters take longer to cook than lighter batters - check the indicated times in recipes and experiment.
 - waffles are best eaten hot and fresh immediately after cooking while still crispy waffles can be chilled or frozen - simply reheat in a toaster, under a grill or in a hot oven until crisp and heated through.
 - always use a plastic spatula and have the plates well oiled or greased before cooking; the waffles will be easier to remove.
 - you can make your own flavour of batter by adding different ingredients - for example add a quarter cup of orange juice for orange flavour; or 150 -200gm chocolate chips; or add 40 - 60gm of chopped ham to the cheese batter for ham & cheese waffles - or many more according to your taste.

waffles recipes

Traditional waffles

Fragrant for the holidays.

Makes 16 waffles

Cooking time: approx. 4 minutes

300g flour, 10g baking powder, salt, 75g icing sugar, 100g butter, 2 eggs, 1/2 litre milk

- Mix the flour and baking powder together in a bowl. Add the salt, sugar, melted butter and eggs.
- Mix together, adding a little milk at a time.
- Leave the mix to stand for an hour.

Thin waffles

Prepare the waffles with the ingredients of your choice.

For 12 waffles

Cooking time: approx. 4 minutes

300g flour, 1 sachet baking powder, 1 pinch of salt, 1 tablespoon sugar, 2 eggs, 400ml milk

- Beat the eggs together until smooth.
- Mix in the other ingredients, beating them until smooth.

Belgian waffles

In Belgium they make waffles like this.

For 12 waffles

Cooking time: approx. 4 minutes.

5 eggs, 1 sachet baking powder, 300g flour, 300g sugar, 300g butter

- Soften the butter.
- Mix the flour, sugar and baking powder together.
- Add the softened butter and the eggs.
- Mix together well.

Soft belgian waffles

Try these soft, fragrant waffles.

For 16 waffles

Cooking time: approx. 5 to 5 1/2 minutes

500g flour, 1/2 sachet baking powder, 400g butter, 400g sugar, 200 ml milk, 1/2 sachet of vanilla-flavoured sugar, 5 eggs

- Beat the egg yolks together.
- Gradually add the other ingredients, folding in the firmly whisked egg whites at the end.

Sponge waffles

A little lemon rind for wonderful waffles.

For 10 waffles

Cooking time: approx. 2 1/2 minutes

5 egg yolks, 5 tablespoons warm water, 100g sugar, the rind of one lemon, 150g flour, 1/2 teaspoon baking powder, 5 egg whites.

- Beat the egg yolks, water, sugar and grated lemon rind together.
- Mix the flour and baking powder together and add to the other ingredients.
- Whisk the egg whites until stiff and fold them into the mixture.

Vanilla waffles

An exotic, vanilla delight.

For 14 waffles

Cooking time: approx. 3 to 4 minutes

200g butter, 50g sugar, 1 piece of vanilla pod or 2 sachets of vanilla flavouring, pinch of salt, 6 eggs, 300g flour, 2 teaspoons baking powder, 1/4 litre of milk, 1 teaspoon rum

- Beat the butter, sugar, vanilla and salt together.
- Mix in the flour and baking powder, gradually add the milk and eggs and lastly, fold in the rum.

Cheese waffles

The Ideal appetiser!

For 20 waffles

Cooking time: approx. 4 1/2 minutes

100g butter, 8 egg yolks, 1/2 teaspoon salt, 500g flour, 1/2 teaspoon baking powder, 50g grated Parmesan cheese, 1/2 litre water, 8 egg whites

- Beat the butter.
- Mix the flour and baking powder together.
- Add, one after the other, the egg yolks, salt, flour, cheese and water.
- Then fold in the stiffly beaten egg whites.

IMPORTANT

Be careful when biting into anything cooked in the snack maker, as some fillings such as cheese and jam can be extremely hot and will burn if eaten too quickly.

cleaning

Remove the plug from the power supply before cleaning.

Do not clean the snack maker under running water and do not immerse in water.

To clean the plates, allow to cool then remove plates and wash in hot soapy water. Rinse and dry thoroughly.

To clean the body of the multi snacker, allow to cool then wipe the appliance with a damp cloth. Dry thoroughly afterwards. Do not immerse in water. Do not wash the cooking plates in dishwasher.

Always keep the appliance and cooking plates clean for best performance.

Never use abrasive cloth or pad to clean the cooking plate in order to protect the non-stick coating.

storage

When the appliance is cool, the cord can be wrapped around the appliance.

service and customer care

- Rating of the unit: AC220V-240V, 700W.
- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

If you need help with:

- using your multi-snacker or
 - servicing or repairs (in or out of guarantee)
- contact the Kenwood distributor or your authorised Kenwood repairer.

Have your model number ready - it's on the underside of the multi-snacker.

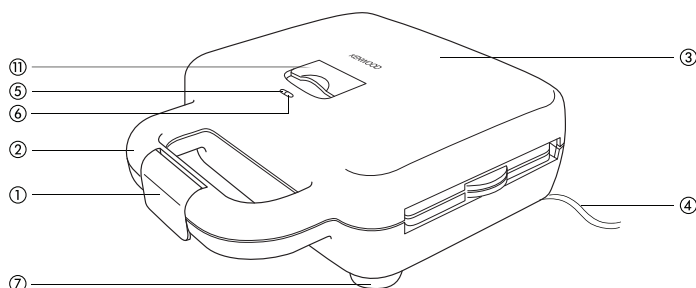


IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2009/96/EC.

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.

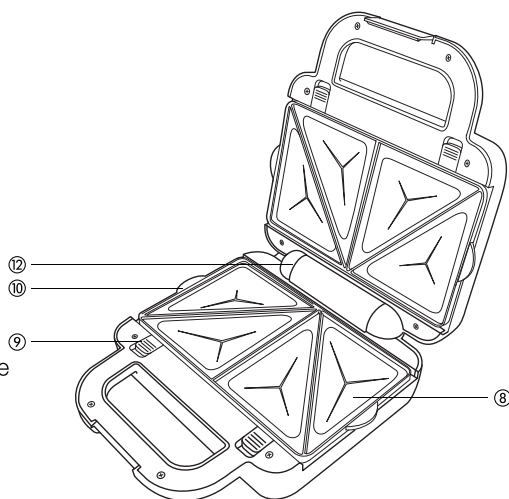
Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of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

Français

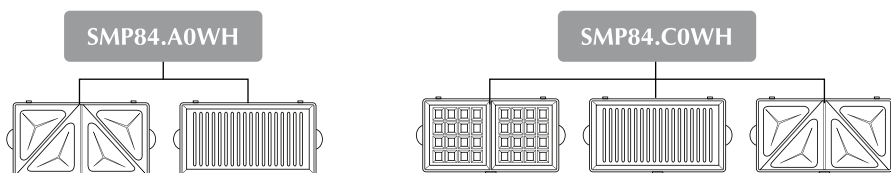


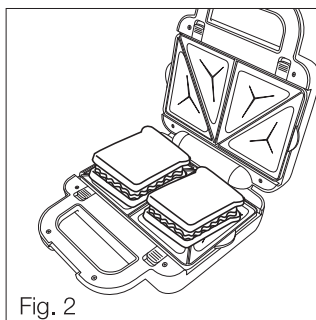
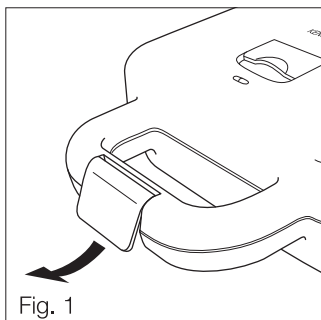
touche

- ① Taquet de la poignée CD
- ② Poignée
- ③ Couvercle CID
- ④ Cordon
- ⑤ Indicateur de marche
- ⑥ Indicateur de prêt à l'emploi
- ⑦ Pied
- ⑧ Plaque de grill non adhérente
- ⑨ Taquet de libération du plat
- ⑩ Poignée de la plaque
- ⑪ Patte du grill
- ⑫ Charnière flottante

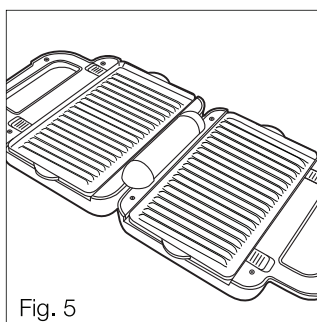
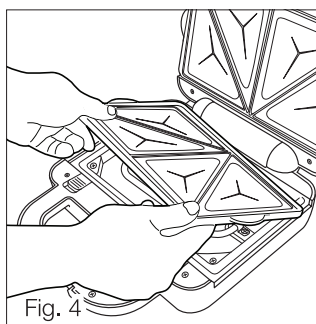
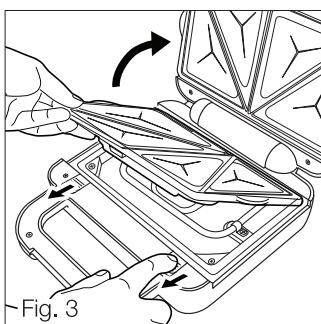


plats inclus dans les modèles de la gamme





Note: do not overfill with food - forcing the lid closed can break the handle latch.



Branchement électrique

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 est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

NE PAS SUBMERGER CET APPAREIL DANS L'EAU

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours suivre des mesures de sécurité de base, y compris les suivantes:

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes et faites attention à la vapeur qui peut s'échapper de l'appareil lors de son fonctionnement.
3. Afin d'éviter les décharges, ne submergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
4. N'utilisez pas d'objets métalliques, couteaux, fourchettes ou autres ustensiles qui pourraient endommager les plaques.
5. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes présentant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou n'ayant aucune expérience ou connaissance, hormis si elles agissent sous la supervision de personnes responsables de leur sécurité, ou si des instructions leur sont fournies. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien utilisateur peuvent être effectuées par des enfants âgés de plus de 8 ans et dès lors qu'ils sont sous surveillance.
6. Conservez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

7. N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.
8. Ne laissez pas votre gaufrier branché sans surveillance.
9. N'utilisez pas d'accessoires non autorisés avec votre gaufrier, ils pourraient s'avérer dangereux.
10. Débranchez-le de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas, et avant de nettoyer.
11. Ne recouvrez pas votre gaufrier alors qu'il est encore chaud ou en fonctionnement.
12. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il devra être remplacé pour des raisons de sécurité par Kenwood ou un réparateur autorisé par Kenwood.
13. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
14. N'utilisez pas en extérieur.
15. Ne laissez pas le cordon trîner sur le bord de la table ou du plan de travail, ou toucher une surface chaude.
16. 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.
17. N'allumez pas l'appareil sans que les plaques de cuisson ne soient installées.
18. Ne rembobinez pas le cordon de l'appareil lors de son utilisation.
19. Placez l'appareil sur un plan de travail calorifuge dur, sec, propre et plat ; ne l'utilisez pas sur une surface irrégulière comme sur une nappe ou un tapis, ou dans des espaces clos comme des placards.
20. Ne bloquez pas l'orifice de ventilation pendant l'utilisation et le refroidissement.

21. Instructions (mise à la terre)

Attention : Cet appareil doit être relié à une prise terre.

- Cet appareil est équipé d'un cordon secteur doté d'une fiche à contact
- Le fil doit être branché à une prise secteur adéquate qui est proprement installée et mise à la terre en concordance avec les codes et réglementations locales.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

avant d'utiliser votre gaufrier

Avant d'utiliser votre gaufrier pour la première fois, nettoyez l'appareil et les plaques comme décrit dans le chapitre « Nettoyage ».

Passez un peu d'huile de cuisine avec un pinceau sur les plaques, chauffez l'appareil avec le couvercle ouvert pendant 5 minutes. Débranchez puis laissez refroidir avant d'enlever tous les excédents d'huile avec du papier absorbant. Le gaufrier est alors prêt à l'emploi.

Lorsque vous utilisez votre gaufrier pour la première fois, vous remarquerez peut être un peu de fumée s'échapper. Cela est normal et se doit à l'échauffement initial des composants internes.

fonctionnement

Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

Votre Multigaufrier peut être utilisé dans deux positions :

- En position fermée normale avec les plats à sandwiches crantés pour fabriquer des sandwiches grillés ou des snacks en pâte; ou avec le plat à griller nervuré pour fabriquer des sandwiches et des snacks grillés, y compris les panninis & fougasses; ou avec le plat à gaufres pour fabriquer des gaufres.
- Plat ouvert avec les plaques plates à rainures comme un gril pour les fricadelles, les beignets, les crêpes, les kebabs, les tomates, les champignons et beaucoup d'autres aliments.

Dans la position fermée normale, on peut utiliser indistinctement les plaques à gaufre ou à rainure. Dans la position du plat ouvert, vous ne pouvez utiliser que les plaques à rainures.

Changer les plats - tous les modèles

1. Assurez-vous que les plaques soient froides avant de commencer à les changer.
2. Débranchez la prise de l'alimentation.
3. Enlever le plat encore dans la machine de fabrication de snacks, glisser les taquets de libération du plat ⑨ vers l'avant puis enlever le plat (voir Fig.3) en soulevant les poignées du plat. Enlever l'autre plat de la même manière.
4. Mettez les languettes de position de la nouvelle plaque dans les fentes des languettes près de la charnière (voir schéma 4) .
5. Appuyez sur les poignées de la plaque jusqu'à ce que la plaque fasse clic dans sa place.
6. Faites la même chose avec l'autre plaque.

Ouverture du plat comme un grill

1. Assurez-vous que le Multigaufrier est froid avant d'ouvrir le plat.
2. Débranchez le Multigaufrier de la source d'alimentation.
3. Levez la patte du grill ⑪ qui est sur le couvercle, celui-ci en position verticale.
4. Ouvrez le couvercle du Multigaufrier en position ouverte normale en dépassant la position verticale.) Levez encore un peu la poignée. Cela ouvrira la charnière flottante ⑫ et permettra au couvercle de se fixer sur le plat ouvert (voir schéma 5).

Faire des sandwichs

1. Fermez le couvercle du gaufrier
2. Brancher l'appareil dans l'alimentation. La lumière rouge s'allume indiquant que l'appareil est sous tension. Lorsque la lumière verte s'allume, la machine de fabrication de snacks a atteint sa température de fonctionnement et les sandwichs ou snacks peuvent être insérés pour commencer à cuire. La lumière verte s'éteint pendant la cuisson, puis se rallume lorsque la température remonte.
3. Pendant que le gaufrier chauffe, préparez le pain et sa garniture.
4. Pour des sandwichs grillés et dorés, beurrez le dessus du pain.
Faites attention car certains produits à tartiner ne peuvent être grillés. Choisissez toujours du pain d'une taille correcte et qui s'ajuste aux plaques. Placez la garniture entre les faces non beurrées de pain. Assurez-vous que le sandwich soit garni de façon égale pour lui permettre de bien dorer. Au lieu de beurre, vaporisez de l'huile de cuisine sans réserve sur les plaques avant le chauffage.
5. Ouvrez le gaufrier en tirant du taquet de la poignée et en levant le couvercle (voir schéma 1).
6. Placez les sandwichs dans l'appareil (voir schéma 2)
7. Fermez le couvercle, en utilisant une cuillère en bois afin de maintenir le pain en place si besoin est, jusqu'à ce que le taquet de la poignée se verrouille. Ne forcez pas la fermeture du couvercle. S'il vous est difficile de fermer le couvercle, c'est que vous avez peut être trop mis de garniture ou que les tranches de pain sont trop grosses.

8. Laissez le sandwich griller pendant 3 à 8 minutes selon votre goût, et assurez-vous que les ingrédients frais (ex. Bacon) soient bien cuits, d'un autre côté vous pouvez les précuire d'abord. Faites attention à la vapeur qui peut s'échapper de la partie avant de l'appareil.
9. Ouvrez le gaufrier en un seul geste rapide et enlevez les sandwiches grillés. N'utilisez pas d'ustensile métallique pour cela car cela pourrait endommager les plaques.
10. Après utilisation, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

Pour fabriquer des snacks en pâte

Les feuilles de pâte toute faite comme le filo ou la pâte feuilletée sont idéales pour fabriquer rapidement et facilement des snacks.

1. Mettre un morceau de pâte de taille appropriée sur la plaque de cuisson préchauffée de votre machine de fabrication de snacks.
2. Former des creux dans la pâte et déposer la garniture telle que de la pomme, de la ricotta, du fromage ou des légumes, à la cuillère.
3. Recouvrir d'un autre morceau de la feuille de pâte et fermer le couvercle.
4. Cuire jusqu'à ce que la pâte soit dorée et la garniture cuite.

IMPORTANT

Attention en mordant dans un mets cuit dans la machine de fabrication de snacks, certaines garnitures telles que le fromage et le jambon peuvent être extrêmement chaudes et brûler si elles sont mangées trop rapidement.

Faire des sandwiches grillés

Avec les plaques à rainures, vous pouvez faire des sandwiches grillés en utilisant du pain ordinaire ou d'autres genres de pain comme les Pannini ou focaccia. La charnière flottante vous permettra de faire un sandwich grillé épais.

Avec les plaques à rainures en place, suivez les instructions de préchauffage du Multigaufrier, et de préparation et de cuisine des sandwiches comme ci-dessus.

Les garnitures peuvent comprendre des tranches de viande, de fromage, de la tomate et des garnitures préparées comme le poulet précuit ou le thon-mayonnaise.

Assurez-vous que les ingrédients frais comme le bacon, l'oignon, ou les œufs soient assez cuits ; vous pouvez d'abord les précuire, avant de les griller.

Utilisation comme gril

En position de plat ouvert, et avec les plaques à rainure, le Multi gaufrier peut être utilisé comme gril pour cuisiner toute une gamme d'aliments comme les fricadelles, les beignets, les crêpes, les kebabs, les tomates, les champignons et beaucoup d'autres aliments.

Les temps de cuisson peuvent varier selon les ingrédients, assurez-vous toujours que les aliments sont complètement cuits.

Faire des gaufres - SMP84.COWH

1. Avec les plaques à gaufres fixées, chauffez le gaufrier comme ci-dessus.
2. Pour obtenir de meilleurs résultats, vaporisez un peu les plaques à gaufre avant de mettre la pâte à gaufre. Cela vous aidera à enlever plus aisément les gaufres cuites et, utilisez une spatule en plastique pour ne pas rayer les plaques.
3. Utilisez une spatule en plastique pour égaler assez de pâte sur la plaque inférieure sans que cela ne déborde sur les côtés.

ATTENTION : Ne touchez pas les plaques chaudes - vous pourriez vous brûler.

: Ne cuisez les gaufres que lorsque les plaques sont chaudes, et n'utilisez qu'une spatule en plastique pour ajouter la pâte ou enlever les gaufres cuites, pour ne pas rayer le revêtement des plaques.

4. Fermez le couvercle et maintenez le taquet de la poignée fermé. Il ne devrait pas y avoir tant de pâte pour pouvoir fermer le taquet sans difficulté.
5. Cuisez les gaufres selon le temps indiqué dans la recette. Ces temps ne sont donnés qu'à titre indicatif, et vous devrez peut-être vérifier jusqu'à obtenir les résultats conformes à vos goûts personnels.

ATTENTION : N'ajoutez la pâte ou n'enlevez les gaufres cuites qu'avec une spatule en plastique pour ne pas rayer le revêtement des plaques.

- Conseils** :
- Les pâtes épaisses ont besoin d'un temps de cuisson supérieur à celui des plus légères - vérifiez les temps indiqués dans la recette et goûtez.
 - Les gaufres sont meilleures mangées chaudes, et juste après la cuisson alors qu'elles sont croustillantes, les gaufres peuvent être refroidies ou congelées - vous n'avez qu'à les réchauffer dans un grille-pain, sur un gril ou à four chaud, jusqu'à redevenir croustillantes et chaudes.
 - Utilisez toujours une spatule en plastique, et huilez ou graissez bien les plaques avant toute cuisson. Les gaufres seront plus faciles à enlever.
 - Vous pouvez préparer une pâte à votre goût en ajoutant différents ingrédients - par exemple ajoutez un quart de verre de jus d'orange pour donner un goût d'orange ; ou 150 -200 g. de grains de chocolat ; ou ajoutez 40 -60g de jambon haché gros à la pâte au fromage pour des gaufres Jambon-fromage - ou beaucoup d'autres selon votre goût.

recettes

Gaufres traditionnelles

Gaufres parfumées pour les vacances.

Faites 16 gaufres

Temps de cuisson : environ 4mn

300g de farine, 10g de levure chimique, sel, 75g de sucre glace, 100g de beurre, 2 œufs, 1/2 litre de lait

- Mélangez la pâte et la levure dans un bol. Ajoutez le sel, le sucre, le beurre ramolli et les œufs.
- Tout mélanger, puis ajoutez le lait peu à peu.
- Laissez reposer le mélange pendant une heure.

Gaufres minces

Préparez les gaufres avec les ingrédients de votre choix.

Pour 12 gaufres

Temps de cuisson : environ 4mn

300g de farine, 1 sachet de levure chimique, 1 pincée de sel, 1 cuillère à soupe de sucre, 2 œufs, 400 ml de lait

- Battez les œufs jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Mélangez le reste des autres ingrédients, battez-les jusqu'à ce que ce soit lisse.

Gaufres belges

En Belgique, on fait les gaufres de cette manière .

Pour 12 gaufres

Temps de cuisson : environ 4mn

5 œufs, 1 sachet de levure chimique, 300g de farine, 300g de sucre, 300g de beurre

- Ramollissez le beurre.
- Mélangez la farine, le sucre et la levure ensemble.
- Ajoutez le beurre ramolli et les œufs.
- Mélangez bien tout.

Gaufres molles belges

Goûtez ces gaufres molles et aromatiques.

Pour 16 gaufres

Temps de cuisson : environ 5mn - 5 1/2mn

500g de farine, 1/2 sachet de levure chimique, 400g de beurre, 400g de sucre, 200 ml de lait, 1/2 sachet de sucre vanillé, 5 œufs

- Battez les jaunes d'œuf ensemble.
- Ajoutez peu à peu les autres ingrédients, en remuant doucement avec les blancs d'œuf fouettés fermes à la fin.

Gaufres de Savoie

Un zest de citron pour des gaufres merveilleuses.

Pour 10 gaufres

Temps de cuisson : environ 2 1/2 mn

5 jaunes d'œuf, 5 cuillères à soupe d'eau chaude, 100g de sucre, le zest d'un citron, 150g de farine, 1/2 cuillère à café de levure chimique, 5 blancs d'œuf.

- Battez les jaunes d'œuf, l'eau, le sucre et le zest de citron râpé.
- Mélangez la farine et la levure, puis ajoutez le reste des ingrédients.
- Fouettez les blancs d'œuf en neige et incorporez-les au mélange.

Gaufres à la vanille

Un délice exotique, à la vanille.

Pour 14 gaufres

Temps de cuisson : environ 3mn - 4mn

200g de beurre, 50g de sucre, 1 gousse de vanille ou 2 sachets d'arôme vanille, 1 pincée de sel, 6 œufs, 300g de farine, 2 cuillères à café de levure chimique, 1/4 litre de lait, 1 cuillère à café de rhum.

- Remuez le beurre, le sucre, la vanille et le sel ensemble.
- Mélangez la farine avec la levure, ajoutez peu à peu le lait et les œufs puis, le rhum.

Gaufres au fromage

L'apéritif idéal !

Pour 20 gaufres

Temps de cuisson : environ 4 1/2 mn

100g de beurre, 8 jaunes d'œufs. 1/2 cuillère à café de sel, 500g de farine, 1/2 cuillère à café de levure chimique, 50g de Parmesan râpé, 1/2 litre d'eau et 8 blancs d'œuf

- Battez le beurre.
- Mélangez la farine et la levure ensemble.
- Ajoutez, les uns après les autres, les jaunes d'œuf, le sel, la farine, le fromage puis l'eau.
- Puis incorporez les blancs en neige fermes .

IMPORTANT

Faites attention en goûtant quelque chose cuit dans le gaufrier, car certaines garnitures comme le fromage ou le jambon peuvent être extrêmement chaudes et vous brûler si vous les mangez trop vite.

nettoyage

Débranchez la prise de l'alimentation avant de nettoyer.

Ne nettoyez pas le gaufrier sous l'eau courante et ne le submergez pas non plus dans l'eau.

Pour nettoyer les plaques, laissez-les refroidir puis enlevez-les pour les laver avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

Pour nettoyer le corps du multi gaufrier, laissez-le refroidir puis frottez l'appareil avec un chiffon humide. Puis séchez minutieusement. Ne le submergez pas dans l'eau.

Gardez toujours l'appareil et les plaques de cuisson propres pour de meilleurs résultats. N'utilisez jamais de tissu abrasif pour nettoyer la plaque de cuisson afin de protéger son revêtement anti-adhésif.

stockage

Lorsque l'appareil est froid, enroulez le cordon autour de l'appareil.

service et attention à la clientèle

- Note donnée à l'appareil : AC220V-240V, 700W.
- Si le cordon est endommagé, il devra être remplacé pour des raisons de sécurité par Kenwood ou un réparateur autorisé par Kenwood.

Si vous avez besoin d'aide pour:

- utiliser votre multigaufrier ou
- l'entretien courant ou les réparations (avec ou sans garantie)

Contactez votre distributeur Kenwood ou votre réparateur homologué Kenwood.

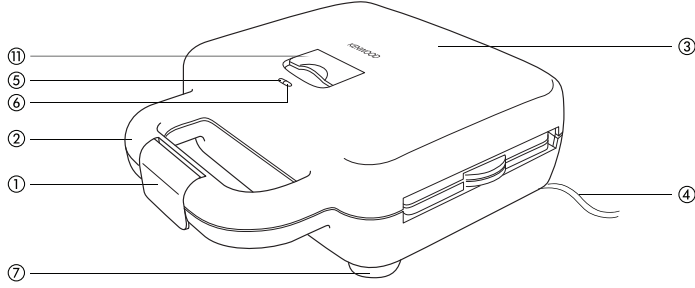
Préparez le numéro de votre modèle : il se trouve sous le gaufrier.



AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC.

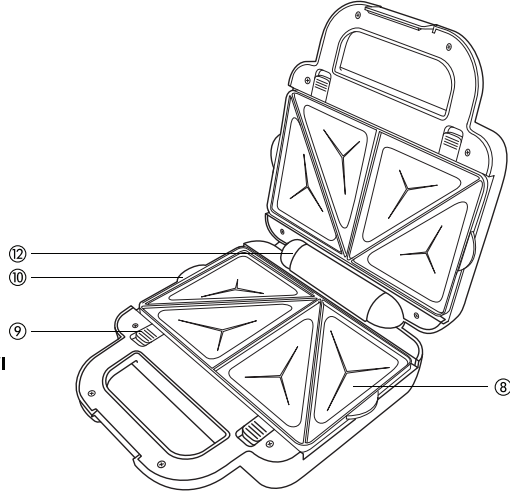
Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter 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.

Türkçe

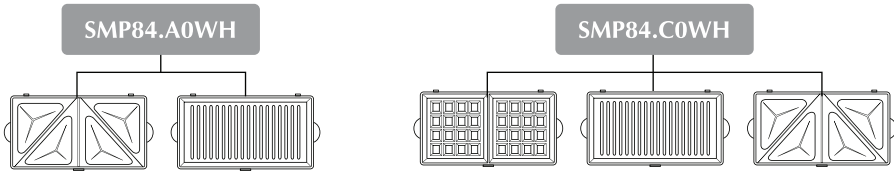


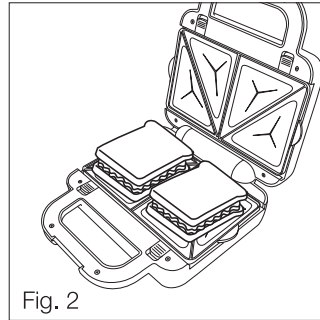
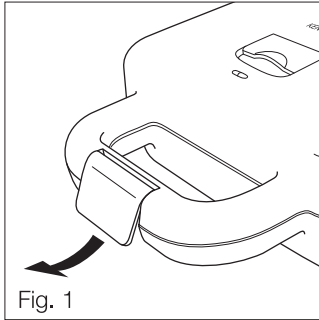
düğme

- ① sap mandalı
- ② sap
- ③ kapak
- ④ elektrik kablosu
- ⑤ cihaz açık göstergesi
- ⑥ hazır göstergesi
- ⑦ ayaklar
- ⑧ yapışmaz kızartma tablaları
- ⑨ plaka açma yen
- ⑩ tabla sapı
- ⑪ saplı ızgara ayağı
- ⑫ kayan menteşe

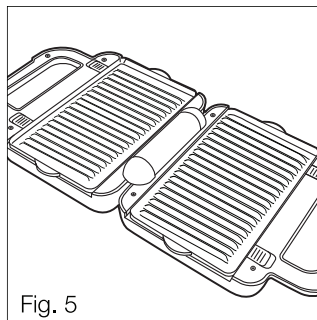
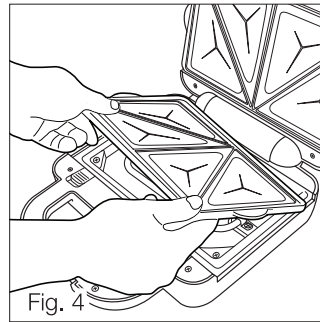
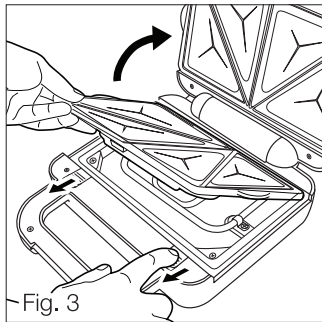


aile modellerinde plaka bulunmaktadır





Note: do not overfill with food - forcing the lid closed can break the handle latch.



Cihazın elektrik akımına bağlanması

Cihazı çalıştırmadan önce, kullandığınız elektrik voltajının cihazın özellikler plakasında belirtilen voltaj değeri ile aynı olduğundan emin olunuz.

Bu cihaz Elektro Manyetik Uyumluluk ile ilgili EC direktifi 2004/108/EC ile uyumludur.

ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ**BU CİHAZI SUYA BATIRMAYINIZ**

Elektrikli cihazlar kullanılırken, aşağıdaki hususlar dahil olmak üzere, temel güvenlik önlemlerine her zaman uyulmalıdır:

1. Tüm talimatları okuyunuz.
2. Sıcak yüzeylere dokunmayınız ve kullanım esnasında cihazdan çıkabilecek buharla ilgili olarak dikkatli olunuz.
3. Elektrik çarpmasından korunmak için, kabloyu, fişi veya cihazın kendisini suya veya diğer sıvıların içine batırmayınız.
4. Tablalara zarar verebilecekleri için metal nesneler, bıçaklar, çatalar ve benzeri aletleri kullanmayınız.
5. Bu cihaz 8 yaş ve üzerindeki çocuklar tarafından, fiziki, algılama ya da zihinsel yetersizliği olan kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişiler tarafından gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakım işlemleri 8 yaşından büyük ve denetim altında olmadıkça çocuklar tarafından yapılamaz.
6. Cihazı ve kordonunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
7. Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

8. Hafif yemek kızartma makinesinin başından ayrılmayınız.
9. Hafif yemek kızartma makinenizle birlikte, tehlikeli olabilecekleri için, onaylanmamış ek parçaları kullanmayınız.
10. Kullanımda olmadığı zaman veya temizleme öncesinde cihazın fişini prizden çekiniz.
11. Sıcak veya kullanım halinde iken hafif yemek kızartma makinenizin üzerini kapatmayınız.
12. Eğer bu cihazın elektrik kablosu hasar görürse, güvenlik amacıyla, kablonun Kenwood veya yetkili bir Kenwood tamircisi tarafından değiştirilmesi gerekmektedir.
13. Cihazın üreticisi tarafından tavsiye edilmemiş olan aksesuar parçalarının kullanılması yaralanmalara neden olabilir.
14. Cihazı dış mekanlarda kullanmayınız.
15. Kabloyu masanın veya tezgahın kenarından sarkıtmayınız veya kablonun sıcak yüzeylere dokunmasına izin vermeyiniz.
16. Bu cihaz harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmak için değildir.

BU TALİMATLARI SAKLAYINIZ

hafif yemek kızartma makinenizi kullanmadan önce

Hafif yemek kızartma makinenizi ilk defa kullanmadan önce, 'Temizleme' kısmında anlatıldığı gibi cihazı ve tablaları temizleyiniz.

Tablaların üzerine bir miktar pişirme yağı sürünüz ve kapağını 5 dakika kadar açık tutarak cihazı ısıtınız. Cihazın fişini çekiniz ve cihazı soğumaya bırakınız, sonrasında emici bir kağıt kullanarak fazla yağı tablalardan alınız. Hafif yemek kızartma makinesi şimdi kullanıma hazırdır.

Hafif yemek kızartma makinenizi ilk defa kullandığınızda ince bir dumanın çıkmakta olduğunu görebilirsiniz. Bu durum normaldir ve cihazın iç bileşenlerinin ilk defa ısıtılmasından dolayı ortaya çıkmaktadır.

kullanım

Lütfen bu cihazı kullanmadan önce tüm talimatları okuyunuz.

Hafif Yemek Kızartma Makineniz iki konumda kullanılabilir :

- Fistolanan sandviç plakaları ile birlikte normal kapalı konumda tost veya hamurışı atırtırmalıklar yapmak içindir; ya da çıkıntılı ızgara plakaları ile ızgaralı sandviçler ww atırtırmalıklar içindir ve pannini ile focaccia dahildir; ya da waffle plakaları ile waffle yapmak içindir.
- Çörekler, fritterler, pikeletler, kebaplar, domatesler, mantarlar ve daha pek çok yemek çeşidi yapmak için bir saplı ızgara olarak düz çizgili tablalarla, açılmış düz konumda.

Normal kapalı konumda hem gözleme tablaları hem de çizgili tablalar kullanılabilir. Açılmış düz konumda, yalnızca çizgili tablalar kullanılmalıdır.

Plakaları değiştirmek için – tüm modeller

1. Değiştirmeye başlamadan önce tablaların soğuk olduğundan emin olunuz.
2. Cihazın fişini elektrik prizinden çekiniz.
3. Çoklu atırtırmalık yapma makinesinde bulunan plakayı çıkarmak için, plaka açma yerlerini ⑨ ileri kaydırın ve ardından plaka kollarını yukarı kaldırarak plakaları (Bkz. Şek.3) çıkarın. Diğer plakayı şekilde çıkarın.
4. Yeni tablanın yerleştirme tırnaklarını menteşenin yakınındaki tırnak yuvalarına takınız (bkz. Şekil 4).
5. Tabla yerine klik sesi ile yerleşinceye kadar tabla saplarını aşağıya bastırınız.
6. Diğer tabla için de aynı işlemi tekrarlayınız.

Bir saplı ızgara gibi düz açmak için

1. Düz açmadan önce Hafif Yemek Kızartma Makinesinin soğuk olduğundan emin olunuz.
2. Hafif Yemek Kızartma Makinesinin fişini elektrik prizinden çekiniz.
3. Kapakta bulunan Saplı Izgara ayağını ⑪ yukarı konuma kaldırınız.
4. Hafif Yemek Kızartma Makinesinin kapağını normal açık konuma getiriniz (yukarı çıkarınız). Sapı biraz ileride kaldırınız. Bu, kayan menteşeyi ⑫ açar ve kapağın açılmış olan düz konuma yatırılmasına imkan verir (bkz. Şekil 5).

kızartma sandviçler yapmak için

1. Hafif yemek kızartma makinesinin kapağını kapatınız
2. Cihazı güç kaynağına takın. Kırmızı ışık yanarak gücün açık olduğunu gösterecektir. Yeşil ışık açıldığında atıştırılabilirlik yapma makinesi çalışma sıcaklığına ulaşır ve sandviçler veya stıştırmalıklar pişirmek üzere yerleştirilebilir. Pişirme işlemi ilerledikçe yeşil ışık sönecektir ve sonrasında sıcaklık tekrar elde edildiğinde tekrar gelecektir.
3. Cihaz ısınmakta iken ekmeği ve içerikleri hazırlayınız.
4. Eğer sandviçleri sarımsı bir renkte kızartmak isterseniz, ekmeğin dışına tereyağı sürünüz. Bazı tereyağlarının kızartma için uygun olmadığını unutmayınız. Her zaman tablalara uygun ebatta olan ekmekleri seçiniz. Ekmeğin tereyağı sürülmemiş yüzlerini içerikle doldurunuz. Dengeli kızartma elde etmek için, sandviçlerin dengeli bir biçimde doldurulmuş olduğundan emin olunuz. Tereyağına alternatif olarak, ısıtma öncesinde tablalar üzerinde bir pişirme yağı spreyi kullanınız.
5. Cihazın sap mandalını dışarı çekiniz ve kapağı kaldırınız (bkz. Şekil 1).
6. Sandviçleri cihazın üzerine yerleştiriniz (bkz Şekil 2).
7. Gerekli ise ekmeğin yerine yerleştikten emin olmak üzere bir tahta kaşık kullanınız, sap mandalı yerine oturana dek kapağı kapatınız. Kapatıldıktan sonra kapağı daha fazla zorlamayınız. Eğer kapağın kapatılması zor ise, bu durum sandviç içeriğinin çok olması veya ekmek dilimlerinin çok kalın olmasından dolayı olabilir.
8. Çiğ malzemelerin (örnek jambon) iyi bir şekilde pişirildiğinden emin olarak veya buna alternatif bir şekilde bunları ön pişirmeye tabi tutarak ağız tadınıza göre sandviçin 3 ila 8 dakika kadar kızarmasını sağlayınız. Cihazın ön kısmından çıkabilecek buharla ilgili olarak dikkatli olunuz.
9. Cihazı tek bir hareketle açınız ve kızarmış sandviçleri yerinden kaldırınız. Bu işlem esnasında, kızartma tablalarına zarar verebilecekleri için, metal bir alet kullanmayınız.
10. Kullanım sonrasında, cihazın fişini çekiniz ve cihazı soğumaya terk ediniz.

Hamurışı atıştırma yapmak için

Kolay ve hızlı atıştırma için milföy veya puf hamuru gibi hazır hamurlar.

1. Atıştırma yapma makinesinin önceden ısıtılan pişirme plakasına uygun boyuttaki hamurları yerleştirin.
2. Hamur içindeki deliklerden elma, peynir ya da sebze gibi dolgu malzemelerini kagşıkla yerleştirin.
3. Diğer hamuru da doldurdun ve kapağı kapatın.
4. Hamur altın sarısı rengini alıncaya ve dolgular pişinceye kadar pişirin.

ÖNEMLİ

Atıştırma yapma makinesinde herhangi birşey pişirirken dikkatli olun, çünkü peynir ve reçel gibi bazı dolgu malzemeleri aşırı sıcak olabilir ve hızlı yenirse yakabilir.

Izgara sandviçler yapmak için

Normal ekmekleri veya panini ya da fokaçıya gibi diğer türdeki ekmekleri kullanarak, çizgili tablalarla kızartma sandviçler yapabilirsiniz. Kayan menteşe, kalın kızarmış sandviçler yapmanıza imkan verecektir.

Çizgili tablalar yerinde iken, cihazı ön ısıtmaya tabi tutmak ve yukarıda açıklandığı gibi sandviçleri hazırlamak ve pişirmek için talimatları takip ediniz.

Sandviçte iç malzeme olarak ince dilimli etler, peynir, domatesin yanında ön-piştirilmiş tavuk veya ton mayonez gibi hazırlanmış içerikler de kullanılabilir.

Jambon, soğan, yumurta gibi çığ malzemelerin iyi piştirilmiş olduğunu garanti ediniz; buna alternatif olarak kızartma öncesinde bunları ön pişirmeye tabi tutabilirsiniz.

Bir saplı ızgara olarak kullanmak için

Çörekler, fritterler, pikeletler, kebaplar, domatesler, mantarlar ve daha pek çok yemekler yapmak için, cihaz açılmış düz konumda ve çizgili tablalar kullanılarak, bir saplı ızgara olarak kullanılabilir.

İçeriklere bağlı olarak pişirme süreleri değişiklik gösterebilir, yemeklerin her zaman tam olarak pişirildiklerinden emin olunuz.

Gözlemeler (veya Waffle) yapmak için - SMP84.COWH

1. Gözleme tablaları doldurulmuş halde, cihazı yukarıdaki gibi ısıtınız.
2. En iyi sonuçlar için, gözleme karışımını yerleştirmeden önce gözleme tablalarını hafifçe spreyleyiniz. Bu, pişirme sonrasında gözlemelerin çıkarılmasını kolaylaştıracaktır – plastik bir spatula kullanarak tablaların çizilmesini önleyiniz.
3. Yanlardan taşmasını önleyerek tablanın yeterli bir şekilde sulu hamurla kaplanmasını sağlamak üzere, alttaki tabla üstünde gezdirmek için plastik bir spatula kullanınız.

DİKKAT : sıcak tablalara dokunmayınız - yanabilirsiniz.

: gözlemeleri yalnızca tablalar sıcak olduğunda pişiriniz ve tablaların üzerindeki kaplamanın çizilmesini önlemek için yalnızca plastik bir spatula ile sulu hamur ekleyiniz ve pişirilmiş gözlemeleri çıkarınız.

4. Kapağı kapatınız ve sap mandalını kapatmak üzere birleştiriniz. Çok fazla sulu hamur koyulmamalıdır, aksi halde mandalın kapanması zor olacaktır.
5. Gözlemeleri, yemek tarifinde belirtilen süre ile pişiriniz. Bu süreler bir kılavuz olarak kullanılmalıdır, kendi zevkinize uygun olan neticeler elde etmek için farklı süreler denemeniz gerekebilir.

DİKKAT : tablaların üzerindeki kaplamanın çizilmesini önlemek için yalnızca plastik bir spatula ile sulu hamur ekleyiniz ve pişirilmiş gözlemeleri çıkarınız.

- İpuçları:**
- ağır sulu hamurların pişirilmesi hafif sulu hamurların pişirilmesinden daha fazla zaman alır – yemek tarifinde gösterilen süreyi kontrol ediniz ve süreyi kendinize göre deneyiniz.
 - gözlemeler en iyi, pişirme sonrasında sıcak ve taze iken yenilebilir ve ayrıca çıtır gözlemeler dondurulabilir – bunları basitçe bir tost makinesinde, bir ızgara altında veya sıcak bir fırın içinde çıtır hale gelene ve iyice ısıtılana dek yeniden ısıtınız.
 - her zaman plastik bir spatula kullanınız ve tablaların pişirme öncesinde iyi bir şekilde yağlanmış olduğundan emin olunuz; bu sayede gözlemelerin yerinden çıkarılması daha kolay olacaktır.
 - farklı malzemeler ekleyerek kendinize uygun tatta sulu hamurlar oluşturabilirsiniz - örneğin portakal tadı için çeyrek bardak portakal suyu ya da çikolata tadı için 150 –200 g çikolata parçaları ekleyiniz; jambonlu & peynirli gözlemeler için peynir içeren sulu hamura 40 – 60 g parça jambon ekleyiniz - kendi zevkinize göre bundan çok daha fazlasını deneyebilirsiniz.

yemek tarifleri

Geleneksel waffle lari

Tatil günleri için güzel kokulu waffle lari.

16 waffle yapılabilir

Piştirme süresi: yaklaşık 4 dak

300g un, 10g kabartma tozu, tuz, 75g pudra şekeri, 100g tereyağı, 2 yumurta, 1/2 litre süt

- Unu ve kabartma tozunu bir kap içinde karıştırınız. Tuz, şeker, eritilmiş tereyağı ve yumurtaları ekleyiniz.
- Bunları birlikte karıştırınız ve bu esnada bir miktar süt ekleyiniz.
- Karışımı bir saat için beklemeye bırakınız.

İnce waffle lari

Tercihinize göre farklı malzemelerle waffle lari hazırlayınız.

12 waffle için

Piştirme süresi: yaklaşık 4 dak

300 g un, 1 poşet kabartma tozu, 1 tutam tuz, 1 sofra kaşığı şeker,

2 yumurta, 400 ml sut

- İncelinceye kadar yumurtaları birlikte çırpınız.
- Yumuşayana dek çırparak diğer malzemelerle karıştırınız.

Belçika waffle lari

Belçika'da waffle'lar şu şekilde yapılır.

12 waffle için

Piştirme süresi: yaklaşık 4 dak

5 yumurta, 1 poşet kabartma tozu, 300g un, 300g şeker, 300g tereyağı

- Tereyağını yumuşatınız.
- Unu, şekeri ve kabartma tozunu bir kap içinde karıştırınız.
- Yumuşatılmış tereyağını ve yumurtaları ekleyiniz.
- Bunları bir arada karıştırınız.

Yumuşak Belçika waffle lari

Bu yumuşak, güzel kokulu waffle lari deneyin.

16 waffle için

Piştirme süresi: 5 ila 5 1/2 dakika (yaklaşık)

500g yumurta, 1/2 poşet kabartma tozu, 400g tereyağı, 400g şeker, 200 ml süt, 1/2 poşet vanilya-tatlı şeker, 5 yumurta

- Yumurta sarılarını birlikte çırpınız.
- Sıkı bir şekilde çırpılmış yumurta beyazlarını sonunda üzerine sererek diğer malzemeleri aşamalı bir şekilde ekleyiniz.

Sünger waffle leri

Harika waffle leri için biraz limon kabuğu.

10 waffle için

Piştirme süresi: yaklaşık 2 1/2 dak

5 yumurta sarısı, 5 sofra kaşığı ılık su, 100g şeker, bir limon kabuğu, 150g un, 1/2 şeker kaşığı kabartma tozu, 5 yumurta akı.

- Yumurta sarılarını, suyu, şekeri ve rendelenmiş limon kabuğunu birlikte çırpınız.
- Unu ve kabartma tozunu bir kap içinde karıştırınız ve diğer malzemelere ekleyiniz.
- Yumurta beyazlarını koyu hale gelene dek çırpınız ve bunu karışımın üzerine seriniz.

Vanilyalı waffle leri

Egzotik bir vanilyalı tat.

14 waffle için

Piştirme süresi: 3 ila 4 dakika (yaklaşık)

200 g tereyağı, 50 g şeker, 1 parça vanilya göbeği veya 2 poşet vanilya tatlandırıcısı, bir tutam tuz, 6 yumurta, 300 g un, 2 çay kaşığı kabartma tozu, 1/4 litre süt, 1 çay kaşığı rom

- Tereyağı, şeker, vanilya ve tuzu birlikte çırpınız.
- Unu ve kabartma tozunu bir kap içinde karıştırınız, aşamalı olarak sütü ve yumurtaları ekleyiniz ve en sonunda rom üzerine seriniz.

Peynirli waffle leri

İdeal iştah açıcı!

20 waffle için

Piştirme süresi: yaklaşık 4 1/2 dak

100g tereyağı, 8 yumurta sarısı, 1/2 çay kaşığı tuz, 500g un, 1/2 çay kaşığı kabartma tozu, 50g rendelenmiş Parmesan peyniri, 1/2 litre su, 8 yumurta akı

- Tereyağını yumuşatınız.
- Unu ve kabartma tozunu bir kap içinde karıştırınız.
- Birbiri ardına yumurta sarılarını, tuzu, unu, peyniri ve suyu ekleyiniz.
- Sonra koyulaşana dek çırpılmış yumurta beyazlarını seriniz.

ÖNEMLİ

Cihazda pişirilmiş olan yiyecekleri ısıırken dikkatli olunuz, peynir ve jambon gibi bazı yiyecekler aşırı sıcak olabilir ve çok hızlı yenmesi halinde ağzınızı yakabilir.

temizlik

Temizleme öncesinde cihazın fişini elektrik prizinden çekiniz.

Cihazı akan su altında temizlemeyiniz ve suya batırmayınız.

Tablaları temizlemek için, önce bunları soğumaya bırakınız, sonra tablaları çıkarınız ve sıcak sabunlu bir su ile yıkayınız. Durulayınız ve iyice kurulayınız.

Cihazın gövdesini temizlemek için, öncesinde bunu soğumaya bırakınız, sonra cihazı nemli bir bezle siliniz. Sonrasında iyice kurulayınız. Suya batırmayınız.

saklama

Cihaz soğuk olduğu zaman, elektrik kablosu cihazın çevresine sarılabilir.

servis ve müşteri hizmetleri

- Eğer elektrik kablosu hasar görürse, güvenlik amacıyla, kablonun KENWOOD veya yetkili bir KENWOOD tamircisi tarafından değiştirilmesi gerekmektedir.

Eğer şu hususlarla ilgili olarak yardıma ihtiyacınız olursa:

- hafif yemek kızartma makinesinin kullanımı veya
- servis veya yedek parça (garanti dahili ve harici)

Kenwood distribütörü veya yetkili Kenwood tamircisi ile irtibat kurunuz.

Cihaz model numarasını not edip yanınızda bulundurunuz – bu numara, hafif yemek kızartma makinesinin alt tarafındadır.



ÜRÜNÜN AT DİREKTİFİ 2002/96/AT İLE UYUMLU OLARAK DOĞRU ŞEK LDE BERTARAF EDİLMESİ İÇİN ÖNEMLİ BİLGİ.

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır. Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir. Ev aletlerinin ayrı bir ekilde atılması çevre üzerindeki olası negatif etkileri azaltır ve aynı zamanda mümkün olan malzemelerin geri dönüşümünü sağlayarak önemli enerji ve kaynak tasarrufu sağlar. Ev aletlerinin ayrı olarak atılması gerekliliğini hatırlatmak amacıyla üzeri çarpı ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi kullanılmıştır.

التنظيف

انزع القابس من مصدر التيار قبل التنظيف.

لا تقم بتنظيف جهاز تحضير الوجبات السريعة تحت ماء جاري ولا تغمس الجهاز في الماء. لتنظيف المقلاة، اتركها تبرد ثم أخرجها واغسلها في ماء صابوني ساخن. اشطف وجفف المقلاة تمامًا. لا تغسل ألواح الطهي في غسالة الأطباق. لتنظيف جسم جهاز تحضير الوجبات السريعة، اتركه يبرد ثم امسح الجهاز بقطعة قماش مبللة. ثم جفف الجهاز تمامًا. لا تغمس جسم الجهاز في الماء. يحفظ الجهاز وألواح الطهي دائمًا على نحو نظيف لضمان أفضل أداء. لا تستخدم قماش أكال لتنظيف ألواح الطهي لحماية الطلاق غير الملتصق.

التخزين

تصنيف الوحدة: AC220V-240V, 700W

عندما يبرد الجهاز، يمكن لف السلك حوله.

الصيانة وخدمة العملاء

- في حالة حدوث تلف في سلك الجهاز، فلا بد من تغييره لأسباب تتعلق بالأمان وذلك بواسطة كينوود أو فني معتمد من كينوود.

إذا احتجت للمساعدة في:

- استخدام جهاز تحضير الوجبات السريعة الخاص بك أو
- الصيانة أو الإصلاحات (بالضمان أو خارج الضمان)
- اتصل بموزع كينوود لديك أو الفني المعتمد من كينوود.
- قم بتجهيز رقم الطراز الخاص بك—يوجد على الجانب السفلي لجهاز تحضير الوجبات السريعة.



معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج حسب توجيهات المجموعة الاقتصادية الأوروبية 2002/96/EC.

عند انتهاء العمر التشغيلي للمنتج يجب عدم التخلص من المنتج في مخلفات المناطق الحضرية. لا بد من أخذ المنتج إلى مركز سلطة محلية خاصة متخصصة في جمع النفايات أو موزع يقدم هذه الخدمة. إن التخلص من الأجهزة المنزلية بشكل منفصل يجنب الآثار السلبية المترتبة على البيئة والصحة والناجمة عن التخلص من الأجهزة بصورة غير سليمة كما أن هذا الإجراء يساعد في إعادة استخدام المواد التأسيسية مما يوفر جانباً فعالاً من الطاقة والموارد. وللتذكير بوجوب التخلص من الأجهزة المنزلية وبشكل منفصل وضع على المنتج علامة سلة مهملات ذات العجلات مشطوبة.

الفطائر الإسفنجية

قليل من قشر الليمون للحصول على فطائر لذيذة.

إعداد ١٠ فطائر

مدة الطهي: من ٣ إلى ٣ دقائق ونصف (تقريبًا)

صغار ٥ بيضات، ٥ ملاعق ماء ساخن، ١٠٠ جرام سكر، قشرة ليمونة، ١٥٠ جم دقيق، نصف ملعقة من الخميرة، بياض ٥ بيضات.

- قم بخفق صغار البيض والماء والسكر وقشرة الليمون المبشورة.
- قم بخلط الدقيق والخميرة وأضف الخليط إلى المكونات الأخرى.
- قم بخفق بياض البيض حتى يتببس ثم قم بإضافته إلى الخليط.

فطائر الفانيلا

فطيرة فانيلا لذيذة ومدهشة.

إعداد ١٤ فطيرة

مدة الطهي: من ٣ إلى ٤ دقائق (تقريبًا)

٢٠٠ جرام من الزبد، ٥٠ جرام سكر، ٢ كيس فانيلا، قرص ملح، ٦ بيضات، ٣٠٠ جرام دقيق، معلقتان من الخميرة، ٤/١ لتر حليب، ملعقة صغيرة من شراب الرم.

- قم بخفق الزبد والسكر والفانيلا والملح.
- قم بخلط الدقيق والخميرة، ثم أضف الحليب والبيض تدريجيًا، وبعد ذلك أضف شراب الرم.

فطائر بالجبن

فاتح الشهية المثالي!

إعداد ٢٠ فطيرة

مدة الطهي: من ٤ إلى ٤ دقائق ونصف (تقريبًا)

١٠٠ جرام من الزبد، صغار ٨ بيضات. نصف ملعقة ملح، ٥٠٠ جرام دقيق، نصف ملعقة خميرة، ٥٠ جرام من جبنة البارميزان المبشورة، نصف لتر ماء، بياض ٨ بيضات

- قم بخفق الزبد.
- اخلط الدقيق والخميرة.
- أضف صغار البيض واحدًا بعد الآخر وأضف الملح والدقيق والجبن والماء.
- ثم قم بإضافة بياض البيض المخفوق.

هام

انتبه عند تناول أي طعام تم إعداده باستخدام جهاز تحضير الوجبات السريعة فمن الممكن أن يكون الحشو شديد السخونة ويسبب حروقًا إذا تم التهامه بسرعة كبيرة.

كتيب الوصفات

القطائر التقليدية

القطائر المعطرة للأجازات.

إعداد ١٦ فطيرة

مدة الطهي: ٣ دقائق ونصف تقريباً

٣٠٠ جرام دقيق، ١٠ جرام خميرة خبز (بكينج بودر)، ملح، ٧٥ جرام سكر ناعم، ١٠٠ جرام زبد،

بيضتان، نصف لتر حليب

- اخلط الدقيق مع خميرة الخبز في وعاء. أضف الملح، والسكر والزبد المذاب والبيض.
- اخلطها معاً وأضف قليل من اللبن تدريجياً.
- اترك الخليط لمدة ساعة.

القطائر الرقيقة

قم بإعداد القطائر مستخدماً المكونات التي تختارها.

إعداد ١٢ فطيرة

مدة الطهي: من ٣ إلى ٣ ساعات ونصف (تقريباً) ٣٠٠ جرام دقيق، كيس خميرة (بكينج بودر)، قرص ملح،

ملعقة سكر كبيرة،

بيضتان، ٤٠٠ ملي لتر حليب

- اخفق البيضتين معاً حتى يتم الحصول على خليط سلس.
- ثم اخلط باقي المكونات الأخرى وقم بخفقها جيداً حتى يصير الخليط سلساً.

القطائر البلجيكية

في بلجيكا يتم إعداد القطائر كما يلي

إعداد ١٢ فطيرة

مدة الطهي: من ٤ إلى ٤ دقائق ونصف (تقريباً)

٥ بيضات، كيس خميرة، ٣٠٠ جرام دقيق، ٣٠٠ جرام سكر، ٣٠٠ جرام زبد

- قم بتليين الزبد.
- قم بخلط الدقيق والسكر والخميرة.
- أضف الزبد والبيض.
- اخلط المكونات معاً بشكل جيد.

القطائر البلجيكية الناعمة

جرب هذه القطائر المعطرة الناعمة.

إعداد ١٦ فطيرة

مدة الطهي: من ٥ إلى ٥ دقائق ونصف (تقريباً)

٥٠٠ جرام دقيق، نصف كيس من الخميرة، ٤٠٠ جرام من الزبدة، ٤٠٠ جرام من السكر، ٢٠٠ مليلتر

من الحليب، نصف كيس سكر بنكهة الفانيليا، خمس بيضات

- قم بخفق صفار البيض.
- أضف المكونات الأخرى تدريجياً، ثم قم بإضافة بياض البيض المخفوق في النهاية.
- ضع الخليط المعد في التلاجة.

إعداد الفطائر - SMP84.C0WH

١. قم بتركيب مقلاة الفطائر، ثم سخن جهاز تحضير الوجبات السريعة على النحو المذكور أعلاه.
٢. للحصول على أفضل نتيجة، قم برش مقلاة الفطائر رشًا خفيفًا قبل وضع خليط الكعك. سوف يساعد هذا الأمر على تسهيل عملية إخراج الفطائر بعد الطبخ - ويرجى استخدام مفرقة بلاستيكية حتى لا يتم خدش المقلاة.
٣. استخدم المفرقة البلاستيكية لصب قدر كافي من الخليط على المقلاة السفلية ليتم تغطية المقلاة دون أن يتدفق الخليط على الجوانب.

تحذير: لا تلمس المقلاة الساخنة - فقد يؤدي هذا إلى حدوث حروق بالجلد.

- : قم بطهي الفطائر فقط عندما تكون المقلاة ساخنة، وأضف الخليط أو أخرج الفطائر الجاهزة باستخدام مفرقة بلاستيكية بحيث لا يتم خدش طلاء المقلاة.
٤. أغلق الغطاء وكذلك مزلاج المقبض. لا ينبغي أن يكون هناك كم كبير من الخليط لا يسمح بإغلاق المزلاج.
 ٥. لا بد من مراعاة الوقت الموضح في كتيب الوصفات. ينبغي التعامل مع هذه الأوقات كدليل لك وقد تحتاج إلى مزيد من التجربة للوصول إلى النتائج التي تفضلها.

تحذير: أضف الخليط أو أخرج الفطائر المعدة باستخدام مفرقة بلاستيكية بحيث لا يتم خدش طلاء المقلاة.

تنويه: • يستغرق الخليط الكثيف وقتًا أطول من الخليط البسيط - راجع الوقت الموضح في كتيب الوصفات واستعن ببعض التجارب.

- يفضل تناول الفطائر وهي ساخنة وطازجة بعد الطهي مباشرة أما الفطائر الكريسيبي فيمكن تبريدها أو تجميدها - قم بإعادة تسخينها في محمصة خبز كهربائية أو تحت شواية أو في فرن تسخين حتى يتم تسخينها تمامًا.
- دائمًا استخدم مفرقة بلاستيكية وتأكد من تزييت الألواح جيدًا أو تشحيمها قبل الطهي؛ لتسهيل إخراج الفطائر.
- يمكنك إعداد نكهتك المفضلة في الخليط من خلال إضافة مكونات مختلفة - على سبيل المثال أضف ربع كوب من عصير البرتقال للحصول على نكهة البرتقال أو ١٥٠ إلى ٢٠٠ جرام من رقائق الشوكولا؛ أو أضف ٤٠ - ٦٠ جرام من لحم مملح إلى خليط الزبد للحصول على فطائر بطعم الجبن واللحم - أو غير ذلك وفق ذوقك.

لعمل وجبات خفيفة من الفطائر – يتم استخدام الأجهزة

تعد رقائق الفطائر الجاهزة، مثل رقائق فيلو أو باف، مثالية كوجبات خفيفة سريعة وسهلة.

١- ضع رقيقة من الفطير ذات حجم مناسب على لوح الطهي الذي قمت بالإحماء عليه في جهاز صانع الوجبات الخفيفة.

٢- قم باستخدام المعلقة لملأ تجاويف الفطيرة بحشو من التفاح أو جبن الريكوتا أو الخضراوات.

٣- ضع رقيقة أخرى فوق طبقة الحشو وأغلق الغطاء.

٤- قم بطهي الفطيرة حتى تتحول إلى اللون البني الذهبي وحتى ينضج الحشو بداخلها

هام

كن حذرًا عند قضم أحد الأشياء التي تم طهوها داخل الجهاز حيث أن بعض أنواع الحشو كالجبين أو المربي قد تكون ساخنة للغاية وربما أصابتك بحروق إذا حاولت أكلها بسرعة شديدة.

إعداد الشطائر المشوية

استخدم المقلاة المضلعة لعمل الشطائر المشوية باستخدام الخبز العادي أو أي نوع آخر من أنواع الخبز مثل خبز باتيني أو فوكاتشا. نتيج لك المفصلة العائمة إعداد شطيرة مشوية كبيرة.

اترك المقلاة المضلعة في موضعها واتبع التعليمات الخاصة بالتسخين المسبق لجهاز تحضير الوجبات السريعة ولإعداد وطبخ الشرائح بالشكل المذكور أعلاه.

يمكن أن يكون الحشو شرائح لحم رقيقة والجبين والطماطم والحشو المعد مثل الفراخ المطبوخة أو صلصة تونة.

تأكد من أن المكونات النيئة مثل اللحم المملح والبصل والبيض قد تم طهيها تمامًا أو قم بطهيها مقدمًا قبل التحميص.

استخدام الجهاز كصينية خبز

يمكنك في الوضع المسطح المفتوح ومن خلال المقلاة المضلعة استخدام جهاز تحضير الوجبات السريعة كصينية خبز لإعداد مجموعة متنوعة من الأطعمة من بينها الفطائر الصغيرة والفطائر المقلية والكباب و البندورة وعيش الغراب وغيرها من الأطعمة المتنوعة.

يتنوع الوقت الذي تستغرقه عملية الطهي باختلاف المكونات، تأكد دومًا من طهي الأطعمة تمامًا.

لفتح الجهاز واستخدامه كصينية خبز

١. تأكد من أن جهاز تحضير الوجبات السريعة بارد قبل القيام بفتحه على نحو مسطح.
٢. قم بفصل جهاز تحضير الوجبات السريعة عن مصدر الطاقة.
٣. قم برفع القوائم الخاص بالصينية ⑪ والموجود على الغطاء واجعله في الوضع العمودي.
٤. افتح غطاء جهاز تحضير الوجبات السريعة في الوضع المفتوح العادي. قم برفع المقبض قليلاً. يتم فتح المفصلة العائمة ⑫ مما يسمح بتثبيت الغطاء على الوضع المسطح المفتوح (كما في الشكل ٥).

إعداد الشطائر المحمصة

١. أغلق غطاء جهاز تحضير الوجبات
٢. قم بتوصيل الجهاز بمصدر إمداد الطاقة، فيضيء المؤشر حينئذٍ باللون الأحمر للدلالة على أن الجهاز في وضع التشغيل. وعندما يضيء المؤشر باللون الأخضر، يدل ذلك على أن جهاز صانع الوجبات الخفيفة قد وصل إلى درجة حرارة التشغيل ومن ثم يمكن إدخال الشطائر أو الوجبات الخفيفة لبدء الطهي. سوف ينطفئ مؤشر الضوء الأخضر مع استمرار عملية الطهي، ثم يعود ليضيء ثانية مع ارتفاع درجة الحرارة مرة أخرى.
٣. في الوقت الذي يقوم فيه جهاز تحضير الوجبات السريعة بالتسخين يتم إعداد الخبز والحشو.
٤. لإعداد الشطائر المحمصة ذهبية اللون، قم برش الزبدة على الجزء الخارجي للخبز. انتبه لبعض المواد التي يتم رشها على الخبز فقد لا تكون مناسبة مع عملية التحميص. اختر دوماً خبزاً مناسب الحجم ليتلاءم مع المقلاة. ضع الحشو بين جوانب الخبز الخالية من الزبد. تأكد من أن الشطائر مملوءة بالتساوي لتساعدك عند تحمير الطعام. يمكنك أن ترش قدر من زيت الطهي على المقلاة قبل التسخين بدلاً من الزبد.
٥. قم بفتح جهاز تحضير الوجبات السريعة من خلال سحب مزلاج المقبض للخارج ورفع الغطاء (كما في الشكل ١).
٦. ضع الشطائر في الجهاز (كما في الشكل ٢).
٧. أغلق الغطاء باستخدام ملعقة خشبية وذلك لإبقاء الخبز في مكانه عند الضرورة حتى يتم إغلاق مزلاج المقبض. لا تغلق الغطاء بالقوة. إذا واجهت أية صعوبة في إغلاق الغطاء فقد يكون ذلك نتيجة وجود حشو كثير جداً أو قد تكون شرائح الخبز سمكة أكثر من اللازم.
٨. قم بتحميم الشريحة لمدة ٣-٨ دقائق على حسب المذاق الذي تريده ثم تأكد من أن المكونات النينة (مثل اللحم المملح) قد تم طهيها تماماً أو قم بطهيها أولاً قبل التحميص. انتبه للبخار الذي قد يتصاعد من الجزء الأمامي للجهاز.
٩. قم بفتح جهاز تحضير الوجبات السريعة بحركة واحدة سريعة وأخرج الشرائح المحمصة. لا تستخدم أداة معدنية لهذا الغرض إذ ربما تسبب تلفاً في مقلاة التحميص.
١٠. بعد الانتهاء من استخدام الجهاز قم بفصل التيار الكهربائي عنه ثم اتركه يبرد.

قم بحفظ هذه الإرشادات

قبل استخدام جهاز تحضير الوجبات السريعة

قبل استخدام جهاز تحضير الوجبات السريعة الخاص بك، قم بتنظيف الجهاز والمقلاة على النحو المذكور في جزء "التنظيف".

امسح المقلاة بشيء من زيت الطبخ ثم قم بتسخين الجهاز مع إبقاء الغطاء مفتوحاً لمدة ٥ دقائق. قم بفصل التيار الكهربائي عن الجهاز ثم تخلص من أي زيت متبقي باستخدام ورق ماص. الآن أصبح جهاز تحضير الوجبات السريعة جاهزاً للاستخدام.

عند استخدام جهاز تحضير الوجبات السريعة الخاص بك لأول مرة قد تلاحظ انبعاث سحابة دخان رقيقة. يعد هذا أمراً طبيعياً نتيجة تسخين المكونات الداخلية لأول مرة.

التشغيل

يرجى قراءة كافة التعليمات قبل استخدام هذا الجهاز.

يمكن استخدام جهاز تحضير الوجبات السريعة المتعددة في وضعين:

- في الوضع المغلق العادي مع مقلاة الفطائر لإعداد الكعك والفطائر أو مع مقلاة مضلعة لإعداد الشرائح المشوية والوجبات السريعة مثل البانيني & الفوكاتشا.
 - الوضع المسطح المفتوح مع مقلاة مضلعة كصينية لخبز الفطائر، وتجهيز الكباب وعيش الغراب وغيرها من الأطعمة الكثيرة.
- يمكن استخدام مقلاة الفطائر أو المقلاة المضلعة في الوضع المغلق العادي. أما في الوضع المسطح المفتوح، ينبغي استخدام المقلاة المضلعة فقط.

لتغيير الأنواع - في كل الطرازات

١. تأكد من أن المقلاة باردة قبل الشروع في تغييرها.
٢. انزع القابض من مصدر التيار.
٣. لإزالة الألواح الموجودة بالفعل داخل جهاز الوجبات الخفيفة المتعددة، قم بزلق قوابض الألواح إلى ⑤ الأمام لتحريكها ثم أزل الألواح (راجع الشكل ٣) عن طريق رفع المقابض الموجودة بها، ثم أزل اللوح الآخر بنفس الطريقة.
٤. قم بوضع مقابض التثبيت الصغيرة الخاصة بالمقلاة الجديدة في فتحات المقابض الصغيرة بالقرب من المفصلة (كما في الشكل ٤).
٥. اضغط لأسفل على مقابض المقلاة حتى تستقر المقلاة في مكانها تماماً.
٦. اتبع نفس الخطوات مع اللوح الآخر.

٩. لا تستخدم مطلقاً أية أدوات ملحقة غير مرخصة مع جهاز تحضير الوجبات السريعة فقد تكون هذه الملحقات مصدر خطر.
١٠. انزع القابس من مأخذ التيار الكهربائي في حالة عدم استخدام الجهاز أو قبل التنظيف.
١١. لا تقم بتغطية جهاز تحضير الوجبات السريعة الخاص بك أثناء استخدامه أو عندما يكون ساخناً.
١٢. في حالة حدوث تلف في سلك التوصيل، فلا بد من تغييره لأسباب تتعلق بالأمان وذلك بواسطة كينوود أو فني معتمد من كينوود.
١٣. استخدام ملحقات غير موصى بها من قبل الجهة المصنعة للجهاز قد يتسبب في ضرر ما.
١٤. لا تستخدم هذا الجهاز خارج المنزل في الهواء الطلق.
١٥. لا تترك كبل التوصيل الكهربائي يتدلى فوق حافة المنضدة أو سطح العمل أو يلامس الأسطح الساخنة.
١٦. هذا الجهاز غير معد للتشغيل باستخدام موقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
١٧. لا تقم بتشغيل الوحدة دون تركيب ألواح الطهي.
١٨. لا تلف السلك حول الجهاز أثناء التشغيل.
١٩. ضع الجهاز على سطح ثابت وجاف ونظيف ومسطح ومفتوح ومقاوم للحرارة، لا تستخدمه على سطح غير مستو مثل أقمشة الطاولة أو السجادات أو الأماكن المغلقة كالخزانات.
٢٠. لا تغلق الفوهة أثناء التشغيل والتبريد.
٢١. إرشادات التأريض
 - تحذير: يجب تأريض هذا الجهاز.
 - يتم تزويد هذا الجهاز بسلك رئيسي بقابس أرضي
 - يجب إدخال القابس في مقبس رئيسي مثبت ومؤرض وفقاً لجميع المعايير والمتطلبات المحلية.

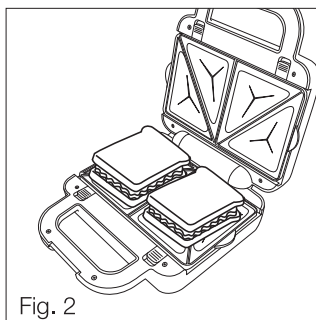
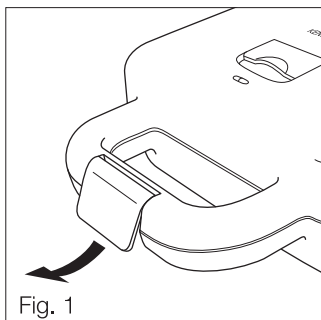
التوصيل بمصدر الطاقة
قبل التشغيل، يجب التأكد من أن الجهد الكهربائي (الفولت) في مصدر التيار الكهربائي الخاص بك هو نفسه
الموضح على ملصق المعايير.

إجراءات وقائية هامة

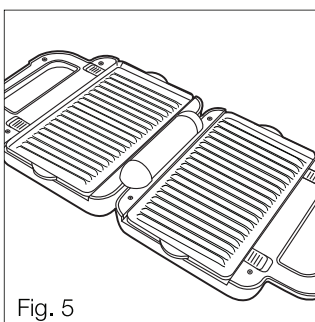
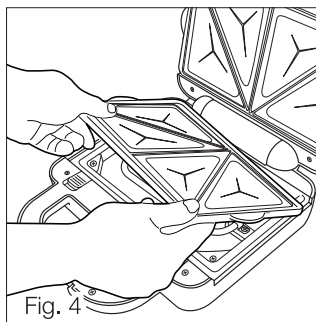
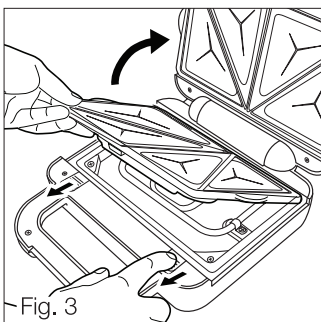
لا تقم بغمس هذا الجهاز في الماء

لا بد من اتباع احتياطات الأمان الأساسية عند استخدام الأجهزة الكهربائية،
ومن بين هذه الاحتياطات:

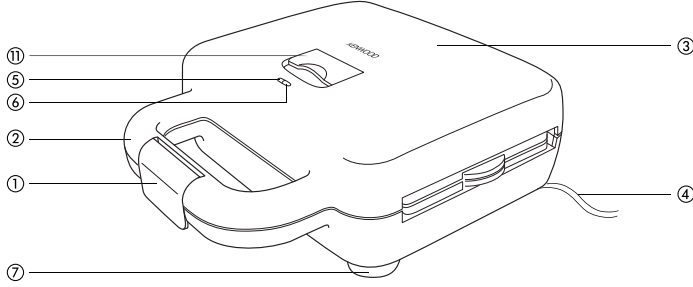
١. قراءة جميع الإرشادات.
٢. عدم لمس الأسطح الساخنة والانتباه للبخر المنبعث من الجهاز أثناء التشغيل.
٣. لتجنب خطر التعرض لصدمة كهربائية، لا تقم بغمس الأسلاك أو القابس أو الجهاز نفسه في الماء أو في أي نوع آخر من السوائل.
٤. لا تقم باستخدام الأشياء المعدنية، أو السكاكين أو شوكة الطعام أو أية آلة مماثلة إذ قد تتسبب في إتلاف مقلاة الجهاز.
٥. يمكن استخدام الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين ٨ سنوات وما فوق وأيضاً من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الجهاز في حالة منحهم التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز. لا ينبغي على الأطفال العبث في الجهاز. ينبغي عدم تنظيف وصيانة الجهاز من قبل الأطفال إلا إذا كان عمرهم أكبر من ٨ سنوات وتحت إشراف من الكبار.
٦. يحفظ الجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال ممن هم دون ٨ سنوات من العمر.
٧. استخدم الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.
٨. لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء تشغيله.



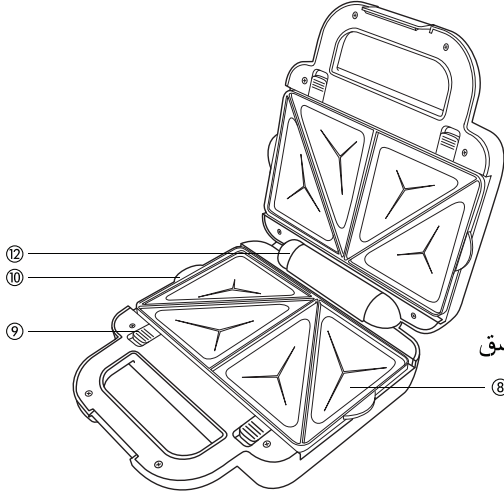
Note: do not overfill with food - forcing the lid closed can break the handle latch.



عربي

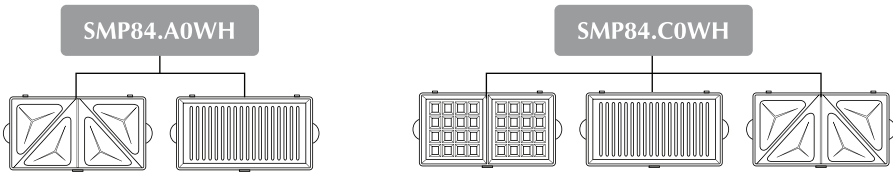


المفتاح



- ① مزلاج مقبض اسطواني
- ② مقبض
- ③ غطاء اسطواني
- ④ سلك
- ⑤ مؤشر التشغيل
- ⑥ مؤشر وضع الاستعداد
- ⑦ قوائم
- ⑧ مقلاة تجميع من النوع غير اللاصق
- ⑨ قابض تحرير اللوح
- ⑩ مقبض المقلاة
- ⑪ قائم الصينية
- ⑫ مفصلة عاتمة

الألواح مرفقة مع طرازات عائلة الأجهزة



سیمی

پیش از تمیزکاری، دوشاخه را از پریز برق جدا کنید.
اسنک ساز را برای تمیز کردن زیر آب بگیرید و آن را در آب فرو نبرید.
برای تمیز کردن صفحه ما، بگذارید صفحه ما خنک شوند، سپس صفحه ما را درآورید و آنها را با آب داغ و مایع شوینده بشویید. کاملاً با آب بشویید و خشک کنید.
از شستن صفحات دستگاه با استفاده از ماشین ظرفشویی خودداری نمایید.
برای تمیز کردن بدنه Multi Snacker، بگذارید خنک شود و آن را با یک پارچه مرطوب تمیز کنید. پس از آن، کاملاً وسیله را خشک کنید. وسیله را در آب فرو نبرید.
برای بهره مندی از بهترین عملکرد، همیشه دستگاه و صفحات آن را تمیز نگه دارید.
به منظور حفاظت از روکش نجسب، هرگز از پارچه های زبر و ساینده جهت تمیز کردن صفحات استفاده نکنید.

نگهداری

وقتی وسیله خنک است، می توان سیم برق را دور آن پیچید.

خدمات و پشتیبانی مشتریان

رده بندی دستگاه: AC220V-240V, 700W

- اگر سیم برق صدمه دیده است، به دلایل ایمنی، باید توسط KENWOOD یا مرکز مجاز تعمیرات KENWOOD تعویض شود.

- اگر در موارد زیر نیاز به کمک دارید:
- استفاده از اسنک ساز چندکاره خود یا
- خدمات یا تعمیرات (مشمول ضمانت نامه یا خارج از پوشش آن)
- با توزیع کننده Kenwood یا مرکز مجاز تعمیرات Kenwood تماس بگیرید.
- شماره مدل خود را در دسترس داشته باشید - شماره مدل در قسمت زیر اسنک ساز چندکاره مشخص شده است.



اطلاعات مهم در باره مصرف درست محصول وفق رهنمود انجمن اروپایی 2002/96/EC

در پایان حیات کارگر بودن محصول، آنرا نباید مانند اتلاف شهری مرتب کرده شود.
باید آن را به یک مدرک خاص محلی مرکز تفکیک شده جمع آوری اتلاف یا به یک معاملات
چی برده شود که این سرویس را فراهم می سازد با جداگانه مرتب کردن یک وسیله خانگی
از نتیجه های منفی امکانی برای محیط و بهبودی منتج شده از مصرف بیمورد دوری
جسته می شود و آن ماده اصلی را جهت حاصل کردن پس اندازی قابل توجه در
توانایی و وسایل قادر بر دوباره بدست آوردن می سازد بطوریکه یادآور احتیاج به جداگانه
مرتب کردن وسایل خانگی، آن محصول را با یک زباله دانی چرخ دار قلمزده نشان کرده می شود

- مواد دیگر را به تدریج اضافه کنید و سفیده های کاملاً زده شده تخم مرغ ما را در آخر آمسته اضافه کنید و به هم بزنید.
- مخلوط آماده شده را در یخچال قرار دهید.

وافل های اسفنجی

کمی پوست لیمو برای درست کردن وافل های فوق العاده.

برای ۱۰ وافل

زمان پخت: از سه تا سه و نیم دقیقه (تقریبی)

- ۵ عدد زرده تخم مرغ، ۵ قاشق غذاخوری آب گرم، ۱۰۰ گرم شکر، پوست یک عدد لیمو، ۱۵۰ گرم آرد، نصف قاشق چایخوری بیکینگ پودر، ۵ عدد سفیده تخم مرغ.
- زرده های تخم مرغ، آب، شکر و پوست رنده شده لیمو را با هم بزنید.
- آرد و بیکینگ پودر را با هم مخلوط کرده و به سایر مواد اضافه کنید.
- سفیده های تخم مرغ را بزنید تا سفت شود و آنها را آرام آرام به مخلوط اضافه کرده و به هم بزنید.

وافل های وانیلی

طعم فوق العاده وانیل.

برای ۱۴ وافل

زمان پخت: از سه تا چهار دقیقه (تقریبی)

- ۲۰۰ گرم کره، ۵۰ گرم شکر، ۱ قطعه پوست وانیل یا ۲ بسته کوچک وانیل، یک سر انگشت نمک، ۶ عدد تخم مرغ، ۳۰۰ گرم آرد، ۲ قاشق چایخوری بیکینگ پودر، یک چهارم لیتر شیر، ۱ قاشق چایخوری رم
- کره، شکر، وانیل و نمک را با هم بزنید.
- آرد و بیکینگ پودر را با آنها مخلوط کنید و به تدریج شیر و تخم مرغ ما را اضافه کرده و در آخر رم را آرام آرام اضافه کرده و به هم بزنید.

وافل های پنیری

اشتها آور ایده آل!

برای ۲۰ وافل

زمان پخت: از چهار تا چهار و نیم دقیقه (تقریبی)

- ۱۰۰ گرم کره، ۸ عدد زرده تخم مرغ، نصف قاشق چایخوری نمک، ۵۰۰ گرم آرد، نصف قاشق چایخوری بیکینگ پودر، ۵۰ گرم پنیر پارمزان رنده شده، نیم لیتر آب، ۸ عدد سفیده تخم مرغ
- کره را بزنید.
- آرد و بیکینگ پودر را با هم مخلوط کنید.
- زرده های تخم مرغ، نمک، آرد، پنیر و آب را یکی یکی اضافه کنید.
- سپس سفیده های کاملاً زده شده که سفت شده اند را آرام آرام اضافه کرده و به هم بزنید.

مهم

منگام گاز زدن غذاهای پخته شده در اسنک ساز مراقب باشید، زیرا برخی محتویات مانند پنیر و مربا می توانند فوق العاده داغ باشند و اگر به سرعت خورده شوند باعث سوختگی می شوند.

دستورهای پخت

وافل های سنتی

وافل های معطر برای روزهای تعطیل.

برای درست کردن ۱۶ وافل

زمان پخت: تقریباً سه و نیم دقیقه

۳۰۰ گرم آرد، ۱۰ گرم بیکنینگ پودر، نمک، ۷۵ گرم شکر نرم، ۱۰۰ گرم کره، ۲ عدد تخم مرغ، نیم لیتر شیر

- آرد و بیکنینگ پودر را با هم در یک کاسه مخلوط کنید. نمک، شکر، کره آب شده و تخم مرغ ما را اضافه کنید.
- با هم مخلوط کنید و کم کم شیر اضافه کنید.
- بگذارید این مخلوط به مدت یک ساعت بماند.

وافل های نازک

وافل ما را با مواد مورد علاقه خود درست کنید

برای ۱۲ وافل

زمان پخت: از سه تا سه و نیم دقیقه (تقریبی) ۳۰۰ گرم آرد، ۱ بسته کوچک بیکنینگ پودر، یک سر

انگشت نمک، ۱ قاشق غذاخوری شکر.

۲ عدد تخم مرغ، ۴۰۰ میلی لیتر شیر

- تخم مرغ ما را با هم بزنید تا یکدست شوند.
- سایر مواد را با هم مخلوط کنید و آنها را بزنید تا یکدست شوند.

وافل بلژیکی

در بلژیک، وافل ما را این طور درست می کنند.

برای ۱۲ وافل

زمان پخت: از چهار تا چهار و نیم دقیقه (تقریبی)

۵ عدد تخم مرغ، ۱ بسته کوچک بیکنینگ پودر، ۳۰۰ گرم آرد، ۳۰۰ گرم شکر، ۳۰۰ گرم کره

- کره را نرم کنید.
- آرد، شکر و بیکنینگ پودر را با هم مخلوط کنید.
- کره نرم شده و تخم مرغ ما را اضافه کنید.
- با هم خوب مخلوط کنید.

وافل های نرم بلژیکی

این وافل های معطر نرم را امتحان کنید.

برای ۱۶ وافل

زمان پخت: از پنج تا پنج و نیم دقیقه (تقریبی)

۵۰۰ گرم آرد، نیم بسته کوچک بیکنینگ پودر، ۴۰۰ گرم کره، ۴۰۰ گرم شکر، ۲۰۰ میلی لیتر شیر، نیم

بسته کوچک شکر طعم وانیل، ۵ عدد تخم مرغ

- زرده تخم مرغ ما را با هم بزنید.

برای درست کردن وافل - SMP84.C0WH

۱. در حالی که صفحه مای مخصوص وافل نصب شده است، اسنک ساز را به شیوه فوق گرم کنید.
۲. برای دستیابی به بهترین نتیجه، پیش از قرار دادن مخلوط وافل، روی صفحه مای مخصوص وافل، کمی روغن اسپری کنید. این کار باعث می شود درآوردن وافل ما بعد از پخت آسانتر شود و از یک کاردک پلاستیکی استفاده کنید تا صفحه ما خراشیده نشوند.
۳. از یک کاردک پلاستیکی برای ریختن خمیر کافی در صفحه پایین استفاده کنید تا خمیر، صفحه را بپوشاند بدون اینکه از طرفین سرریز شود.

مشار: به صفحات داغ دست نزنید- امکان سوختگی وجود دارد.

: فقط زمانی که صفحه ما داغ هستند، وافل بپزید؛ و فقط با کاردک پلاستیکی خمیر بریزید یا وافل مای پخته شده درآوردید تا پوشش روی صفحه ما خراشیده نشود.

۴. در را بسته و چفت دسته را ببندید. نباید آنقدر خمیر وجود داشته باشد که بستن چفت دشوار باشد.
۵. وافل ما را به مدت زمان مشخص شده در دستور پخت، بپزید. این زمان ما به عنوان راهنما بوده و ممکن است لازم باشد تجربه کنید تا به نتایجی طبق سلاقی شخصی خود دست یابید.

مشار: فقط با کاردک پلاستیکی خمیر بریزید یا وافل مای پخته شده را درآوردید تا پوشش روی صفحه ما خراشیده نشود.

- **نکته ما:** پخت خمیرمای سنگین تر نسبت به خمیرمای سبکتر زمان بیشتری طول می کشد، زمان مای مشخص شده در دستورهای پخت و بدست آمده طی تجربیات خود را بررسی نمایید.
- وافل مای داغ و تازه، بلافاصله بعد از پخت، بسیار خوشمزه هستند، با این وجود می توان وافل مای ترد و برشته را سرد یا منجمد کرد و بعداً در تستر، در کباب پز یا در فر داغ، مجدداً گرم کرد تا دوباره داغ و ترد شوند.
- همیشه از یک کاردک پلاستیکی استفاده کنید و پیش از پخت، صفحه ما را خوب چرب یا روغنی کنید؛ با انجام این کار، درآوردن وافل ما آسانتر است.
- می توانید با اضافه کردن مواد مختلف، خمیری با طعم مخصوص به خود درست کنید، به عنوان مثال برای طعم پرتقال، یک چهارم فنجان آب پرتقال اضافه کنید؛ یا ۱۵۰-۲۰۰ گرم خرده شکلات؛ یا برای درست کردن وافل پنیر و گوشت ران، ۴۰-۶۰ گرم گوشت ران خرد شده به خمیر پنیر اضافه کنید - یا بسیاری مواد دیگر طبق ذائقه خود.

برای درست کردن غذاهای کلوچه ای

صفحات آماده برای درست کردن غذاهای کلوچه ای مانند فیلو یا کلوچه های گرد برای درست کردن غذاهای سریع و ساده مناسب هستند.

۱. صفحه ای با اندازه متناسب با اندازه کلوچه را روی صفحه از پیش گرم شده غذاساز قرار دهید.
 ۲. سوراخهایی را روی کلوچه ایجاد کنید و موادی مانند سیب، ریکوتا یا سبزیجات را روی آن قرار دهید.
 ۳. قطع‌گیری زیرگم‌کلوچه را روی آن قرار ندهید و درپوش را ببندید.
 ۴. حرارت دادن را تا زمانی ادامه دهد که کلوچه به رنگ قهوه ای طلایی درآمده و مواد داخل آن بپزد.
- مهم
- هنگام خوردن غذاهای پخته شده در غذاساز، مراقب باشید؛ غذاهایی مانند پنیر و مربا می توانند بسیار گرم شده و در صورت خورده شدن بی درنگ، باعث سوختگی شوند.

برای درست کردن ساندویچ کباب شده

بوسیله صفحه مای شیاردار می توانید با استفاده از نان عادی یا سایر انواع نان، مانند پانینی یا فوکاسیا، ساندویچ مای کباب شده درست کنید. لولای شناور به شما امکان می دهد یک ساندویچ ضخیم کباب شده درست کنید.

در حالی که صفحه مای شیاردار نصب شده است، برای پیش گرمادهی Multi Snacker و آماده سازی و پخت ساندویچ ما به روش فوق، دستورالعملها را دنبال کنید.

محتویات ساندویچ می تواند شامل برش مای نازک گوشت، پنیر، گوجه فرنگی و محتویات آماده شده مانند مرغ پخته شده یا مایونز تن ماهی باشد.

برای استفاده به صورت صفحه فلزی

در وضعیت باز مسطح و بوسیله صفحه مای شیاردار می توان از Multi Snacker به عنوان یک صفحه فلزی برای پخت غذاهای متنوعی از جمله پای گوشت، کیک گوشت و میوه و سبزیجات، کیک مخمردار، کباب، گوجه فرنگی، قارچ و بسیاری از غذاهای دیگر استفاده کرد.

بسته به ترکیبات، زمان پخت متفاوت است و همیشه دقت کنید که مواد غذایی کاملاً پخته شده باشند.

برای باز کردن صفحه به صورت صفحه فلزی

۱. دقت کنید که Multi Snacker پیش از باز کردن به صورت مسطح، خنک شده باشد.
۲. دوشاخه Multi Snacker را از پریز برق جدا کنید.
۳. پایه صفحه فلزی ⑪ را که روی درپوش قرار دارد، بلند کرده و در وضعیت عمودی قرار دهید.
۴. در Multi Snacker را در وضعیت باز عادی (کمی بیشتر از زاویه عمود)، باز کنید. دسته را کمی بیشتر بلند کنید. این کار باعث باز کردن لولای شناور ⑫ شده و امکان می دهد در در وضعیت باز مسطح، باز شود (به شکل ۵ نگاه کنید).

برای درست کردن ساندویچ تست

۱. در اسنک ساز را ببندید.
۲. دستگاه را به برق متصل کنید. چراغ قرمز روشن خواهد شد که به معنای روشن بودن دستگاه است. زمانی که چراغ سبز روشن می شود، غذا ساز به دمای کار رسیده است و ساندویچ یا غذا را می تو ان درون آن قرار داده و شروع به پخت و پز کرد. پس از گذشت مدت زمانی از شروع به کار، چراغ سبز خاموش می شود و به محض رسیدن به دمای مورد نظر دوباره روشن می شود.
۳. زمانی که اسنک ساز در حال گرم شدن است، نان و محتویات ساندویچ را آماده کنید.
۴. برای درست کردن ساندویچ مای برشته شده طلایی رنگ، روی سطح بیرون نان، کره بمالید. مراقب بعضی مواد غذایی مایلهایی که مناسب برشته کردن نیستند، باشید. همیشه از نان با اندازه مناسب برای صفحه ما، استفاده کنید. محتویات ساندویچ را بین دو طرف نان که روی آن کره نمالیده اید، بگذارید. دقت کنید که ساندویچ ما به صورت یکنواخت پر شده باشند، تا به قهوه ای شدن یکدست آنها کمک شود. به جای کره می توانید پیش از گرمادهی روی صفحه ما از اسپری نچسب روغن آشپزی استفاده کنید.
۵. با کشیدن چفت دسته به سمت بیرون و بلند کردن در، اسنک ساز را باز کنید (به شکل ۱ نگاه کنید).
۶. ساندویچ ما را داخل وسیله قرار دهید (به شکل ۲ نگاه کنید).
۷. در را ببندید، در صورت لزوم از یک قاشق چوبی استفاده کنید تا زمانی که چفت دسته قفل می شود، نان در جای خود نگه داشته شود. در را با زور نبندید. اگر بستن در دشوار است، ممکن است محتویات زیادی داخل ساندویچ قرار داده باشید یا برش مای نان خیلی ضخیم باشند.
۸. مطابق ذائقه خود، بگذارید ساندویچ به مدت ۳-۸ دقیقه برشته شود و دقت کنید که مواد خام (به عنوان مثال بیکن) کاملاً پخته شده باشد، یا اینکه پیش از برشته کردن آنها را بپزید. مراقب بخاری که ممکن است از جلو وسیله خارج شود، باشید.
۹. اسنک ساز را با یک حرکت سریع باز کنید و ساندویچ مای برشته شده را بیرون بیاورید. برای این کار از وسایل فلزی استفاده نکنید زیرا ممکن است به صفحات مخصوص برشته کردن آسیب برساند.
۱۰. پس از استفاده، وسیله را از برق جدا کنید و بگذارید خنک شود.

قبل از استفاده از اسنک ساز

قبل از استفاده از اسنک ساز برای اولین بار، وسیله و صفحه های آن را همانطور که در قسمت «تمیزکاری» شرح داده شده، تمیز کنید.

کمی روغن آشپزی روی صفحه ما بمالید، و وسیله را در حالی که در آن باز است به مدت ۵ دقیقه حرارت دهید. دوشاخه را از پریز برق جدا کنید، سپس تمام روغن های باقیمانده را با کاغذ خشک کن، پاک کنید. اسنک ساز اکنون آماده استفاده است.

منگام استفاده از اسنک ساز برای اولین بار، ممکن است متوجه متصاعد شدن کمی غبار دود شوید. این وضعیت طبیعی بوده به دلیل گرمایش اولیه قطعات داخلی است.

استفاده

لطفاً پیش از استفاده از این وسیله، تمام دستورالعمل ما را مطالعه نمایید. می توان از Multi Snacker در دو وضعیت استفاده نمود:

- در حالت بسته عادی با ظروف ساندویچ صدفی برای درست کردن ساندویچهای برشته یا غذاهای کلوچه ای؛ یا با ظروف شبکه ای دنده ای برای درست کردن ساندویچهای کبابی و غذاهایی مانند پانینی و فوکاچیا؛ یا با ظروف دو سطحی برای درست کردن وافل.
- در وضعیت باز سطح با صفحات مسطح شیاردار به صورت صفحه فلزی برای پای گوشت، کیک گوشت و میوه و سبزیجات، کیک مخمردار، کباب، گوجه فرنگی، قارچ و بسیاری از غذاهای دیگر.

در وضعیت بسته عادی، می توان از صفحات مخصوص وافل یا صفحات شیاردار استفاده کرد. در وضعیت باز سطح، فقط از صفحات شیاردار باید استفاده کرد.

برای تغییر ظروف-تمامیها

۱. پیش از شروع تعویض، دقت کنید که صفحه ما خنک باشند.
۲. دوشاخه را از پریز برق جدا کنید.
۳. برای خارج کردن ظرف درون غذاساز چندانکاره، دستگیره رهاسازی ظرف (۹) را به جلو بلغزانید و سپس ظرف را با بالا برون دستگیره های ظرف، خارج کنید. (شکل ۳ را ببینید) ظرف دیگر را به همان روش بردارید.
۴. زبانه های جایگذاری صفحه جدید را داخل شکاف های زبانه نزدیک لولا قرار دهید (به شکل ۴ نگاه کنید).
۵. دسته های صفحه را به پایین فشار دهید تا صفحه با صدای تق در جای خود قرار گیرد.
۶. همین کار را برای صفحه دیگر انجام دهید.

۱۰. وقتی از وسیله استفاده نمی کنید و پیش از تمیزکاری، دوشاخه را از پریز برق جدا کنید.
۱۱. زمانی که اسنک ساز داغ یا در حال استفاده است، روی آن را نبوشانید.
۱۲. اگر سیم برق این وسیله صدمه دیده است، به دلایل ایمنی، باید توسط Kenwood یا مرکز مجاز تعمیرات Kenwood تعویض شود.
۱۳. استفاده از وسایل جانبی الحاقی که توسط تولید کننده این وسیله توصیه نشده است ممکن است باعث بروز جراحت شود.
۱۴. از این وسیله در بیرون از ساختمان استفاده نکنید.
۱۵. اجازه ندهید سیم برق از لبه میز یا کابینت آویزان شود یا با سطوح داغ تماس پیدا کند.
۱۶. این وسیله برای استفاده بوسیله یک تایمر خارجی یا یک سیستم کنترل از راه دور در نظر گرفته نشده است.
۱۷. دستگاه را بدون قرار دادن صفحات در جای خود، روشن نکنید.
۱۸. در هنگام کار دستگاه، از پیچاندن سیم به دور آن خودداری نمایید.
۱۹. دستگاه را روی یک سطح محکم، خشک، تمیز، صاف، باز و مقاوم در برابر حرارت قرار دهید، از استفاده از دستگاه بر روی سطوح غیرمسطح مانند رومیزی یا فرش و همچنین فضاهاى بسته مانند کابینت خودداری نمایید.
۲۰. در هنگام کار و سرد شدن دستگاه، دریچه تهویه را مسدود نکنید.
۲۱. دستورالعمل اتصال زمین
 - هشدار: این دستگاه باید اتصال زمین داشته باشد.
 - این دستگاه به سیم برقی مجهز شده است که دوشاخه آن دارای سیم اتصال زمین می باشد
 - این دوشاخه باید به پریز مناسبی که مطابق با تمام استانداردها و الزامات محلی نصب شده و دارای سیم اتصال زمین می باشد، متصل شود.

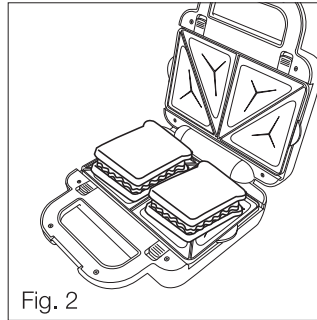
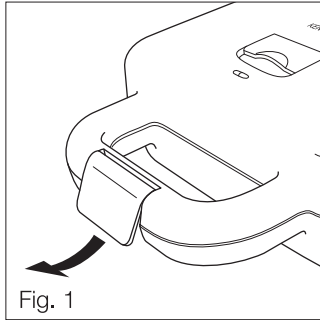
پیش از روشن کردن دستگاه مطمئن شوید که ولتاژ منبع برق با ولتاژ مشخص شده روی پلاک رده بندی یکسان باشد.

تدابیر مهم ایمنی

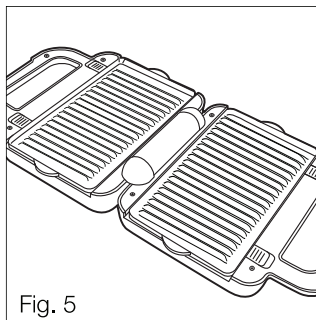
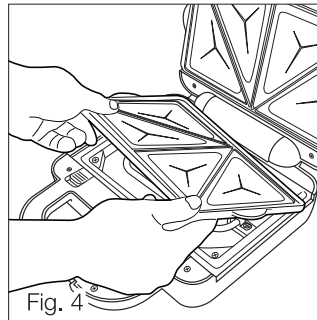
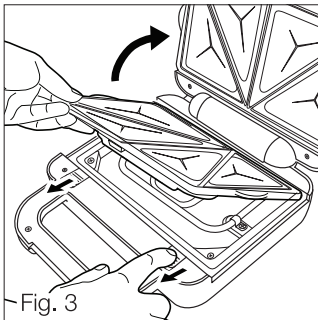
این وسیله را در آب فرو نبرید

هنگام استفاده از وسایل برقی باید همواره از تدابیر ایمنی اولیه، از جمله موارد زیر، پیروی نمود:

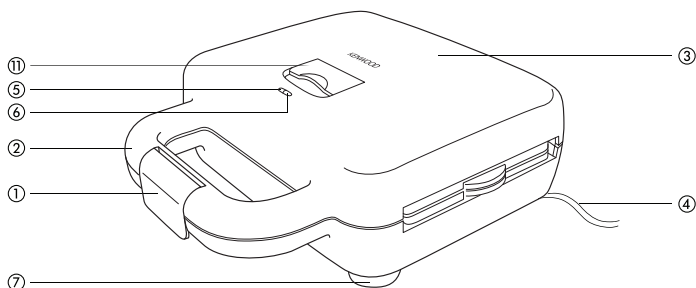
۱. تمام دستورالعمل ما را مطالعه کنید.
۲. به سطوح داغ دست نزنید و مراقب بخاری که ممکن است در حین کار دستگاه از آن خارج شود، باشید.
۳. برای محافظت در برابر برق گرفتگی، سیم برق، دوشاخه یا وسیله را در آب یا سایر مایعات فرو نبرید.
۴. از اجسام فلزی، کارد، چنگال یا سایر وسایل مشابه استفاده نکنید زیرا ممکن است به صفحه آسیب برسانند.
۵. این دستگاه می تواند توسط کودکان ۸ ساله و بالاتر و افرادی که دارای ناتوانیهای بدنی، حسی یا ذهنی می باشند یا تجربه یا دانش کافی ندارند مورد استفاده قرار گیرد به شرط آنکه دستورالعملهای لازم برای استفاده ایمن از دستگاه به آنها داده شده و تحت نظارت قرار بگیرند و از خطرات استفاده از دستگاه آگاه شوند. کودکان نباید با این دستگاه بازی کنند.
۶. تمیز کردن و نگهداری از دستگاه نباید توسط کودکان انجام شود مگر اینکه سن آنان از ۸ سال بالاتر بوده و تحت نظارت قرار داشته باشند.
۷. دستگاه و سیم آن را دور از دسترس کودکان زیر ۸ سال دور نگاه دارید. از دستگاه فقط برای منظوری که طراحی شده است در خانه استفاده کنید. اگر دستگاه به طور نادرست به کار گرفته شود، و یا این دستورالعملها رعایت نشده باشند Kenwood هیچ مسئولیتی نخواهد پذیرفت.
۸. اسنک ساز را روشن نگذارید و به محل دیگری بروید.
۹. از وسایل الحاقی غیرمجاز با اسنک ساز خود استفاده نکنید زیرا ممکن است خطرناک باشند.



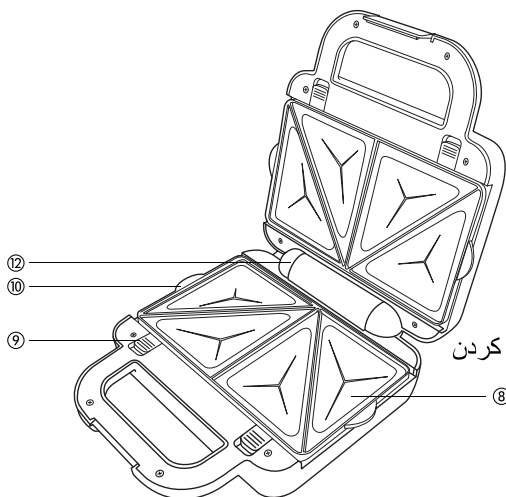
Note: do not overfill with food - forcing the lid closed can break the handle latch.



فارسی

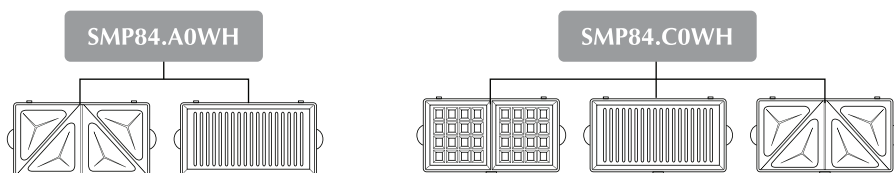


راهنمای قسمت ها



- ① چفت دسته
- ② دسته
- ③ در
- ④ سیم برق
- ⑤ نشانگر روشن بودن
- ⑥ نشانگر آماده به کار
- ⑦ پایه ما
- ⑧ صفحات نجسب مخصوص برشته کردن
- ⑨ دستگیره رهاسازی ظرف
- ⑩ دسته صفحه
- ⑪ پایه صفحه فلزی
- ⑫ لولای شناور

ظروف همراه با مدل های خانواده





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

kenwoodworld.com

KENWOOD
C R E A T E M O R E

139991/1