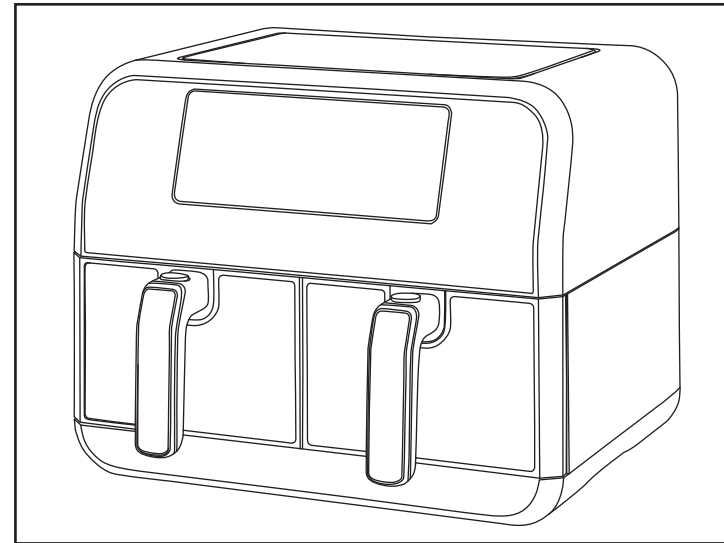


KENWOOD

Type HFP70

instructions for use
mode d'emploi
kullanım bilgileri
دستورالعمل برای استفاده
لأعمالهتدلا تاميلعت

English	3 - 11
Français	12 - 20
Türkçe	21 - 29
عربي	30 - 38
فارسی	39 - 47



6195103800 - REV.0 16/11/2021



Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Kenwood Ltd 2018

English

Please refer to the first page, where you will find illustrations

With regard to this manual

- The appliance has been manufactured in compliance with the specific European Standards in force and all the parts potentially dangerous to the user are protected. Read this manual carefully before use. Use the appliance only for its intended use to avoid possible injury and damage. Keep this manual handy for future reference. Should you decide to give this appliance to other people, remember to include these instructions as well.

Intended use

- The appliance can be used to cook solid foods. Do not use the appliance to cook liquid foods. If necessary for cooking, small quantities of liquid can be added, verifying that the liquid is absorbed by the solid food before pouring more liquid. If an excessive amount of liquid is added, it may leak out and damage the appliance.
- This appliance shall not be used for commercial and industrial purposes. Any other use of the appliance is not intended by the Manufacturer, which is exempt from any liability for damage of any kind, generated by improper use of the appliance. Improper use also results in voiding any form of warranty.

Safety warnings

Read these instructions carefully.

- The appliance has been designed to be used for household purposes or similar, such as:
 - in cooking areas reserved for shop staff, offices and other professional environments
 - on farms
 - hotels, motels, bed & breakfasts and other residential facilities (for use by guests).
- We decline any responsibility for misuse or for any use other than those specified in this manual. Improper use also results in voiding any form of warranty.
- We suggest keeping the original packaging, as free assistance is not provided for failures resulting from inadequate packaging of the product at the time of shipping to an authorized Service Centre.
- In order not to compromise the safety of the appliance, use only original spare parts and accessories authorized by the manufacturer.
- The appliance complies with the Regulation (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 concerning the materials intended to come into contact with food products.
- The appliance can be used by children over 8 years of age and by people with reduced physical, sensory or mental capacities, or who lack experience or knowledge, only if they are supervised by a responsible person or if they have received and understood the instructions and the existing dangers when using the appliance.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance operations described in this manual shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Always keep the appliance and the power cord out of the reach of children under the age of 8.

- Do not let the power cord hang in a place where it could be grasped by a child.
- Position the appliance so that children cannot reach the hot parts.
- Do not leave the packaging near children as it is a potential source of danger.
- If you decide to dispose of this appliance as waste, it is recommended to make it inoperative by cutting the power cord. It is also recommended to make harmless the parts of the appliance which could constitute a danger, especially for children who could use the appliance as a game.
- Unplug the appliance and wait for the hot parts to cool down before carrying out any cleaning and maintenance operations.
- Do not touch the baskets, the cooking compartment, the non-stick plates and the internal metal parts of the appliance when the appliance is operational or in the minutes following its shut-down.
- Grab the basket only by the handle and use pot holders or tea towels to remove the basket.
- Do not fill the basket with oil. Danger of fire.
- During use, air and hot steam are released from the air intake. Keep your hands and face at a safe distance from the air intake.
- When the basket is removed from the cooking compartment, air and hot steam also escape. Keep your hands and face away from the cooking compartment.
- Do not touch the baskets, the cooking compartment, the non-stick plates and the internal metal parts of the appliance when the appliance is operational or in the minutes following its shut-down. Wait for the cooling of hot parts.
-  Warning: hot surface.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids.
- Before connecting the appliance to the power supply, check that the voltage shown on the rating plate under the appliance matches the local voltage supply.
- The use of extension cords not authorized by the manufacturer can lead to damages and accidents.
- Always connect the appliance to an earthed socket.
- Do not connect any other high-power equipment (such as stoves, irons, radiators) to the same power outlet. Danger of electric overload.
- Never pull the power cord or the appliance to disconnect the plug from the power outlet.
- Never put live parts in contact with water: risk of short circuit and/or electric shock.
- Do not leave the power cord against sharp parts or sharp edges.

- Make sure that the power cord never touches hot surfaces.
- Cleaning and maintenance operations shall be carried out when the appliance is off and unplugged from the power outlet.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids.
- Do not use the appliance if your hands are wet or if you are barefoot.
- If the appliance is left unused, also for a short period of time, turn it off and always unplug the power cord from the power outlet.
- Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply.
- Place the appliance on a stable and dry surface.
- Do not place the appliance on very hot surfaces or near open flames to prevent the coating from being damaged.
- Do not place the appliance near inflammable materials (such as fabrics, curtains).
- The power cord shall not touch the hot parts of the appliance.
- Fully unwind the power cord before use.
- The appliance must not be power supplied by external timers or separate remote-controlled systems.
- Do not obstruct the air intake when the appliance is operational, to avoid material damage and/or the appliance overheating.
- Put the ingredients only in the basket to prevent the food from touching the electric resistances.
- Always ensure the baskets are properly inserted in the cooking compartment before starting the appliance.
- Never use the appliance without inserting the baskets in the cooking compartment.
- Never fill the basket over the maximum level.
- Never place objects on the appliance.
- Do not operate the appliance empty.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not leave the appliance exposed to weathering (such as rain or sun).
- After unplugging the appliance and when hot parts have cooled down, the appliance shall only be cleaned using a non-abrasive cloth slightly damped with water and a few drops of mild, non-aggressive detergent.
- Never use solvents that damage plastic parts.
- In order to lift the appliance, hold it by the body.
- Do not move the appliance without removing the food from the baskets.
- Place the appliance in an environment that is sufficiently lit, clean and where the power outlet is easily accessible.
- The appliance shall be used and left at rest on a stable surface.
- The appliance shall not be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage or if it has water leaks. Do not use the appliance if the

power cord or the plug are damaged, or if the appliance is faulty. All repairs, including the power cord replacement, shall be carried out only by the Kenwood Service Centre or by Kenwood authorized technicians, in order to prevent any risk.

• **Save these instructions for future reference.**

Description of the appliance

- ① Body of the appliance

② Touch screen display

③ Non-stick plates

④ Basket handles

⑤ Unlocking buttons of the baskets
- ⑥ Basket

⑦ Cooking compartment

⑧ Power cord

⑨ Air intake

Touch screen display description ②

PRE-SET COOKING PROGRAMS	
	Button
	Frozen chips
	Steak/red meat
	Fish
	Shellfish
	Fresh potatoes
	Chicken
	Bake
	Food dehydration

FUNCTION BUTTONS		
	Button	Description
	Start/Pause button	Allows the user to start or pause the cooking.
	SYNC FINISH button	Allows the user to synch different cooking times for the two baskets,in order to finish cooking at the same time.
	SHAKE button	Allows the user to activate or to deactivate the sound signal that indicates the need to shake or mix the food when the appliance reaches 2/3 of the total cooking time.
	DUAL COOK button	Allows the user to apply to the second basket the same settings selected for the first basket. Two cooking zones become one, ideal for large quantities of food.
	On/off button	Allows the user to turn on or off the appliance.
	Left basket control button	Allows the user to select the desired cooking settings for the left basket.
	Right basket control button	Allows the user to select the desired cooking settings for the right basket.
	TEMP button	Allows the user to manually adjust the cooking temperature. Press the + or - buttons to raise or lower the cooking temperature.
	TIME button	Allows the user to manually adjust the cooking time. Press the + or - buttons to increase or decrease the cooking time.

Identification data

- The label under the appliance base reports the following identification data of the appliance:
- manufacturer and CE marking
 - model (Mod.)
 - serial number (SN)
 - electrical supply voltage (V) and frequency (Hz)
 - electrical power consumption (W)
 - assistance toll-free phone number
- When contacting the Authorized Service Centres, please report the model and serial number of the appliance.

Before use

- 1 Remove the packing material and check that all components are present.

Important

- Check the voltage indicated on the rating plate under the appliance matches the local voltage supply.
 - **Place the appliance at a distance of at least 10 cm from walls, furniture or other appliances.**
 - **Never immerse the body of the appliance, the plug and the power cord in water or other liquids. Do not fill the baskets with water when they are installed in the cooking compartment.**
 - **Always unplug the appliance before inserting or removing individual components.**
- 2 Place the appliance on a flat, stable and heat resistant surface.
 - 3 Fully unwind the power cord.

Important

- Before using the appliance, it is recommended to clean all the removable parts that will come into contact with food. Use a cloth moistened with warm water and a mild detergent. Dry well. The non-stick plates and the baskets are dishwasher safe.

Instructions for Use

Important

- The appliance is equipped with two cooking baskets. It is possible to cook foods in both baskets (read the "Dual cooking" paragraph) or to only use one (read the "Single cooking" paragraph). The appliance operates only when both baskets are properly inserted in the cooking compartment, even if one of them is empty.
- The non-stick plates increase the crispiness of the food. The use of the non-stick plates is optional.

Before cooking

- If you want to increase the crispiness of your foods, insert the non-stick plate ③ in the basket ③.
- 1 Place the food in the basket ⑥ ④. Do not exceed the maximum level. The maximum level is indicated by the raised line on the external surface of the baskets ⑤.

Important

- Do not fill the basket with oil.
- 2 Insert the basket in the cooking compartment ⑦. The correct insertion is done with a "click" ⑥.
- **Make sure the baskets are properly inserted and locked before operating the appliance.**

Important

- The appliance is equipped with a system that prevents its operation if the baskets are not properly inserted in the cooking compartment. The display ② shows the word "Pot".
- 3 Plug the appliance into the power outlet ⑦.
 - 4 Press the ON/OFF button (⏻) ⑧.

Important

- When using the appliance for the first time, you may notice the release of a little smoke: this is to be considered perfectly normal because some parts have been slightly lubricated, it will stop occurring after a short amount of time. This will have no effect on the operation of the appliance.

Single cooking

- 1 Press the right basket control button (R) or the left one (L) to enable cooking in the desired basket.
- 2 Select the pre-set cooking program, depending on the type of food to cook (read "Cooking Tips" for details on the programs).
Each pre-set program has a default cooking time, but it is possible to manually set the cooking temperature and time:
 - Press the TEMP buttons + or - to set the cooking temperature, in intervals of 5°C.
 - Press the TIME buttons + or - to set the cooking time, in intervals of 1 minute.To increase the selection speed, press and hold down the cooking time and temperature setting buttons.
- Press the SHAKE button (SHAKE) to activate the sound signal that suggests shaking or mixing the foods when the appliance reaches 2/3 of the total cooking time.
- 3 Press the start/pause button (⏻). The appliance starts to cook food.

While cooking, the display ② will alternately show the decreasing time and the set temperature. To change the time and temperature during the cooking, press the right basket control button (R) or the left one (L), then press the setting buttons + or - to select the cooking time or temperature. It is not necessary to confirm the change, after a few minutes the change will be effective.

The appliance can be paused during operation, e.g. to mix the ingredients during the cooking process.

- **Danger of burns. Do not touch the metal parts of the appliance.**
- **When the basket is removed from the cooking compartment, air and hot steam also escape. Keep your hands and face away from the cooking compartment.**

- Press the start/pause button (⏻). The appliance stops the cooking process.
- Press the unlocking button ⑤ of the basket ⑥ ⑨. Grab the handle ④ and remove the basket in use from the cooking compartment ⑦ ⑩.
- Shake the basket to cook the ingredients evenly.
- To resume the appliance operation, insert the basket in the cooking compartment. Press the start/pause button (⏻).

Dual cooking

Important

- The dual cooking function can be used to cook the same food in both baskets, or to cook different foods at the same time. If you want to cook the same food in both baskets, it is possible to activate the DUAL COOK function, which will turn the two cooking zones into one, ideal to cook large quantities of food.
- Press the DUAL COOK button (DUAL COOK). The symbols of the right basket control button (R) and the left one (L) flash.
- Select the desired cooking program. The settings will be applied to both baskets.
- Press the start/pause button (⏻).
Alternatively, it is possible to cook different foods in the two baskets:
- Select the cooking settings for the left basket and then for the right basket. Follow the procedure described in the "Single cooking" paragraph.

Important

- Select the cooking settings according to the food placed in each basket.
- The cooking settings selected can be different for the two basket.
The appliance is equipped with the SYNC FINISH function, to synch the cooking time when you want to cook different foods in the two baskets. The cooking of the foods will therefore finish at the same time. To activate the SYNC FINISH function:
 - Select the different cooking settings for the two baskets through the right (**R**) and left (**L**) basket control buttons.
 - Press the SYNC FINISH button (). The appliance will regulate automatically the start of the cooking process of the two baskets. The cooking of the foods will finish at the same time.
 - Press the start/pause button ().
 If the SYNC FINISH function has been activated and you want to mix the ingredients while cooking, press the start/pause button () to stop both cooking processes.

After cooking

When cooking is complete, the appliance beeps a few times and the display shows the word "End". If the ingredients are not ready, put the basket back in the cooking compartment and set the timer to a few more minutes.

- To manually stop the cooking process, press the on/off button ().
- **Do not touch the baskets, the cooking compartment, the non-stick plates and the internal metal parts of the appliance when the appliance is operational or in the minutes following its shut-down. Wait for the cooling of hot parts.**
- **Make sure that the ingredients cooked with the appliance are golden brown and not black or dark. Remove the possible burned parts from the ingredients.**
- **Do not use metal tools to remove food from the basket.**

- 1 Press the unlocking button  of the basket  . Grab the handle  and remove the basket in use from the cooking compartment  .
- 2 Put the food on a plate. Serve out.

Important

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

Auto-off function

This appliance has a timer. When the timer reaches "0" the appliance beeps and switches off automatically. To turn the appliance off manually, press the on/off button (). The ventilation system stops a few moments later.

Preparation tips

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

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

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

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

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

The optimal amount to make crispy fries is about 1.2-1.7 kg.

Pre-set programs

The following table shows the pre set programs available on the touch screen display.

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

Program		Time		Temperature (°C)	
		Default	Interval	Default	Interval
	Frozen chips	15 min	1-60 min	200	60 - 200
	Steak/red meat	20 min	1-60 min	190	120 - 200
	Fish	15 min	1-60 min	180	120 - 200
	Shellfish	12 min	1-60 min	160	120-200
	Fresh potatoes	25 min	1-60 min	200	130 - 200
	Chicken	25 min	1-60 min	190	120 - 200
	Bake	30 min	1-60 min	160	120 - 200
	Dehydration	8 h	1-24 h	65	35 - 90

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

Chips (frozen)	15 – 20 minutes	200°
Chips (fresh)	20 - 30 minutes depending on how the potato is cut	180° 200°
Fried vegetables	10 – 15 minutes	200°
Croquettes	12 – 15 minutes	190°
Chicken nuggets	10 minutes	200°
Chicken legs	20 – 25 minutes	190°
Steak	10 – 15 minutes	190°
Meatballs	8 minutes	180°
Scampi	15 – 20 minutes	160°
Cake	20 – 30 minutes	160°
Quiche	25 – 30 minutes	180°
Fish	15 – 20 minutes	160° 180°
Pork cutlet	10 – 15 minutes	200°
Spring rolls	10 – 15 minutes	200°
Vegetables	10 - 20 minutes	180°
Shellfish	10 - 12 minutes	160

Preheating function

To preheat the appliance without ingredients or to reheat foods, press the button for the french fries program (🍟) which allows to select a cooking temperature between 60 and 200 °C and a cooking time between 1 and 60 minutes.

Dehydration function

The dehydration function (🌬️) allows to effectively dehydrate foods for optimal storage. Warm air circulates freely inside the appliance drying the foods evenly while minimising the loss of healthy vitamins.

This function can be used to enjoy fruits, vegetables and mushrooms, or to dry flowers and plants.

Before dehydrating, insert the two non-stick plates provided in the baskets.

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

Food	Temperature	Time
Herbs	35-40 °C	From 5 to 15/20 hours
Vegetables	50-55 °C	
Fruit	55-60 °C	
Fish/Meat	65-70 °C	From 2 to 8 hours

The timer can be set up to 24 hours. If the dehydration requires more time, set the appliance again at the end of the set time.

Cleaning and maintenance

- **Danger of electric shock. Do not immerse the appliance in water or other liquids.**
- **Do not fill the baskets with water when they are installed in the cooking compartment.**
- **Unplug the appliance and wait for the hot parts to cool down before carrying out any cleaning and maintenance operations.**
- **Do not use abrasive cleansers or metal tools to avoid scratching and damaging the coating. Never use solvents that damage plastic parts.**
- **Always unplug the appliance before inserting or removing individual components.**

Cleaning the appliance

Clean the fixed parts of the appliance using a non-abrasive damp cloth to prevent damaging the coating. Dry using a dry cloth.

Clean the cooking compartment with a non-abrasive cloth, soaked with warm water. Dry using a dry cloth.

Clean the resistances with a dry cloth to remove residual of food.

Cleaning the components

Important

- The non-stick plates and the baskets are made of non-stick material: any opacity and mark which may appear after prolonged use is normal and does not affect cooking and food taste.

The non-stick plates and the baskets are dishwasher safe. To extend the life of the non stick coating, it is recommended to handwash the non-stick plates ③ and the baskets ⑥. Use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge.

To soften the residues of food in the basket, it is possible to fill it with hot water. Add a few drops of detergent. Let effect for 10 minutes. Wash and dry.

Decommissioning

In the case of decommissioning of the appliance, it shall be electrically disconnected. Should the appliance be disposed of, separate the various materials used in the construction of the appliance and dispose of them according to their composition and the legal provisions in force in the country of use.

Service and customer care

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the “troubleshooting guide” section in the manual or visit www.kenwoodworld.com.
- Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.
- If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up-to-date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre, visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your Country.
- Made in China.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH THE EUROPEAN DIRECTIVE ON WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)

At the end of its working life, the product shall not be disposed of as urban waste.

It shall be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

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

Troubleshooting

Problems	Possible causes	Solutions
The appliance does not work.	The power cord is not plugged in.	Insert the plug into the power socket, which must be earthed.
	The timer has not been set.	Press the TIME button and set the desired cooking time. Press the start/pause button (⏸) to start cooking.
	The basket has not been inserted correctly.	Properly insert the basket in the cooking compartment. The correct insertion is done with a "click" ⑥.
The ingredients are not ready.	The quantity of ingredients in the basket is too big.	Put less ingredients in the basket. Small food quantities are easier to be cooked evenly.
	The set temperature is too low.	Press the TEMP button and set a higher cooking temperature. Refer to the recipes book.
	The cooking time selected is too short.	Press the TIME button and set a longer cooking time. Refer to the recipes book.
The ingredients are not cooked evenly.	Some ingredients required to be stirred several times while cooking.	The ingredients on top or that are covered with other ingredients must be stirred while cooking.
The fried snacks are not crispy.	You are using snacks that have to be cooked in a traditional way.	Use snacks for the oven or brush the snacks with oil before putting them in the basket.
		Insert the non-stick plate in the basket to increase the food crispiness.
The basket cannot be inserted completely in the cooking compartment.	The quantity of ingredients in the basket is too big.	Put less ingredients in the basket. Small food quantities are easier to be cooked evenly.
	The basket has not been inserted correctly in the cooking compartment.	Properly insert the basket in the cooking compartment. The correct insertion is done with a "click" ⑥.
White smoke comes out of the appliance.	The ingredients you are cooking are greasier.	When you fry greasier ingredients more oil deposits in the container. The oil produces more white smoke while cooking. This has no effect on the preparation of the ingredients or on the appliance.
	In the basket there are some residuals of grease left from the previous cooking.	The white smoke is caused by the warming of the grease or oil in the basket. Clean the basket thoroughly after use.
Fresh potatoes, cut in sticks, are not fried evenly.	The type of potatoes used is not suitable for frying.	Use fresh potatoes and make sure to mix them while cooking.
	Wash and dry the potatoes before frying them.	Wash the potatoes and remove all the starch that has deposited on the potatoes.
The fresh potatoes, cut in sticks are not crispy when I take them out of the fryer.	The crispiness of the fried potatoes depends on the quantity of water contained in the potatoes and from the quantity of oil introduced in the fryer.	Make sure to dry the water from the external parts of the potatoes before you add the oil.
		Cut the potatoes in smaller sticks for more crispiness.
		Add a bit more oil for more crispiness.
		Insert the non-stick plate in the basket to increase the food crispiness.

Français

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

À propos du manuel

- L'appareil a été fabriqué conformément aux Normes européennes spécifiques en vigueur et toutes les pièces potentiellement dangereuses pour l'utilisateur sont protégées. Lisez ce manuel avec attention avant l'utilisation. Utilisez cet appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu afin d'éviter tout risque de blessure et de dommage. Conservez ce manuel à portée de main pour référence future. Si vous souhaitez transmettre cet appareil à d'autres personnes, n'oubliez pas d'inclure également ces instructions.

Utilisation prévue

- L'appareil peut être utilisé pour cuisiner des aliments solides. N'utilisez pas l'appareil pour cuisiner des aliments liquides. Si nécessaire pour des exigences de cuisson, on peut ajouter des petites quantités de liquide, en vérifiant attentivement que le liquide est absorbé par les aliments solides avant d'en verser davantage. Si on ajoute une quantité excessive de liquide, il pourrait s'échapper et endommager l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins commerciales et industrielles. Toute autre utilisation de l'appareil n'est pas prévue par le Fabricant, qui est exonéré de toute responsabilité pour les dommages de toute nature, générés par une mauvaise utilisation de l'appareil. Une utilisation incorrecte entraîne également l'annulation de toute forme de garantie.

Avertissements de sécurité

Lisez attentivement ces instructions.

- L'appareil a été conçu pour être utilisé dans des environnements domestiques ou similaires, tels que :
 - dans les coins cuisine réservés au personnel des magasins, dans les bureaux et autres environnements professionnels
 - dans les fermes
 - hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres installations de type logement (à l'usage de leurs clients).
- Le fabricant décline toute responsabilité pour une utilisation incorrecte ou à des fins autres que celles spécifiées dans ce manuel. Une utilisation incorrecte entraîne également l'annulation de toute forme de garantie.
- Il est conseillé de conserver l'emballage d'origine, car les dommages dus à un emballage inapproprié lors de l'expédition à un Centre d'Assistance agréé ne sont pas couverts par l'assistance gratuite.
- Afin de ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, n'utilisez que des pièces de rechange et des accessoires d'origine autorisés par le fabricant.
- L'appareil est conforme au règlement (CE) n°1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, uniquement s'ils sont supervisés par une personne responsable ou s'ils ont reçu et compris les instructions et les dangers existants lors de l'utilisation de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien décrites dans ce manuel ne doivent être effectuées par des enfants que s'ils ont plus de 8 ans et opèrent sous surveillance.
- Gardez toujours l'appareil et le câble d'alimentation hors de la portée des

enfants de moins de 8 ans.

- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation dans un endroit où il pourrait être saisi par un enfant.
- Placez l'appareil de manière que les enfants ne puissent pas toucher les parties chaudes.
- Les éléments d'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils sont des sources potentielles de danger.
- Si vous décidez d'éliminer cet appareil en tant que déchet, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant le câble d'alimentation. Il est également recommandé de rendre inoffensives les parties de l'appareil qui pourraient constituer un danger, notamment pour les enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.
- Débranchez l'appareil et attendez le refroidissement des parties chaudes avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien.
- Ne touchez pas les paniers, le compartiment de cuisson, les plaques antiadhésives et les parties métalliques internes de l'appareil pendant le fonctionnement de l'appareil ou dans les minutes suivant son arrêt.
- Ne saisissez le panier que par la poignée et utilisez des maniques ou des torchons pour retirer le panier.
- Ne remplissez pas le panier d'huile. Danger d'incendie.
- Lors de l'utilisation, de l'air et de la vapeur chauds s'échappent de l'entrée d'air. Gardez les mains et le visage à distance de l'entrée d'air.
- Lorsque vous retirez le panier du compartiment de cuisson, de l'air et de la vapeur chauds s'échappent. Gardez les mains et le visage à distance du compartiment de cuisson.
- Ne touchez pas les paniers, le compartiment de cuisson, les plaques antiadhésives et les parties métalliques internes de l'appareil pendant le fonctionnement de l'appareil ou dans les minutes suivant son arrêt. Laissez refroidir les parties chaudes.
-  Attention : surface chaude.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque située sous l'appareil correspond à celle du secteur local.
- L'utilisation de rallonges non autorisées par le fabricant de l'appareil peut provoquer des dommages et des accidents.
- Branchez l'appareil uniquement à une prise mise à la terre.
- Ne branchez pas d'autres appareils à puissance élevée (poêles, fers à repasser, radiateurs électriques) sur la même prise électrique. Danger de surcharge électrique.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise électrique.

- Ne mettez jamais de pièces sous tension en contact avec de l'eau : risque de court-circuit et/ou de choc électrique.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation en contact avec des pièces coupantes et des arêtes vives.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Toutes les opérations de nettoyage et d'entretien doivent être effectuées lorsque l'appareil est éteint et débranché de la prise électrique.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- N'utilisez pas l'appareil si vous avez les mains mouillées ou les pieds nus.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, même pour une courte période, éteignez-le et débranchez toujours la fiche du câble d'alimentation de la prise électrique.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur le secteur.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables (par exemple tissus, rideaux).
- Le câble d'alimentation ne doit pas toucher les parties chaudes de l'appareil.
- Déroulez complètement le câble d'alimentation avant l'utilisation.
- L'appareil ne doit pas être alimenté par des minuteries externes ou des systèmes de contrôle à distance.
- Ne bloquez jamais l'entrée d'air lorsque l'appareil fonctionne, pour éviter des dommages matériels et/ou la surchauffe de l'appareil.
- Ne placez les ingrédients que dans les paniers pour éviter que les aliments entrent en contact avec les résistances électriques.
- Vérifiez toujours que les paniers sont correctement insérés dans le compartiment de cuisson avant de démarrer l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil sans avoir inséré les paniers dans le compartiment de cuisson.
- Ne remplissez jamais le panier au-delà du niveau maximal.
- Ne placez jamais d'objets sur l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas l'appareil exposé aux agents atmosphériques (par exemple pluie, soleil).
- Après avoir débranché la fiche du câble d'alimentation et laissé refroidir les parties chaudes, l'appareil ne doit être nettoyé qu'à l'aide d'un chiffon non abrasif légèrement humidifié, en ajoutant quelques gouttes de détergent neutre et non agressif.
- N'utilisez jamais de solvants qui endommagent le plastique.
- Saisissez le corps de l'appareil pour le soulever.

- Ne déplacez pas l'appareil sans avoir retiré les aliments des paniers.
- Placez l'appareil dans une pièce suffisamment éclairée, propre et où la prise électrique est facilement accessible.
- L'appareil doit être utilisé et laissé à l'arrêt sur une surface stable.
- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé, s'il présente des signes visibles de dommages, ou en cas de fuites d'eau. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil est défectueux. Toutes les réparations, y compris le remplacement du câble d'alimentation, doivent être effectuées uniquement par le Centre d'Assistance Kenwood ou par des techniciens agréés Kenwood, afin d'éviter tout risque.
- **Conservez ces instructions.**

Description de l'appareil

- ① Corps de l'appareil

② Écran tactile

③ Plaques antiadhésives

④ Poignées des paniers

⑤ Boutons de déverrouillage des paniers
- ⑥ Paniers

⑦ Compartiment de cuisson

⑧ Câble d'alimentation

⑨ Entrée d'air

Description de l'écran tactile ②

PROGRAMMES DE CUISSON PRÉRÉGLÉS	
	Bouton
	Frites surgelées
	Bifteck/Viande rouge
	Poisson
	Crustacés
	Pommes de terre fraîches
	Poulet
	Gâteaux
	Food dehydration

FUNCTION BUTTONS		
	Bouton	Description
	Bouton Démarrage/ Pause	Permet de démarrer ou mettre en pause la cuisson.
	Boutons SYNCH FINISH	Permet de synchroniser de différents temps de cuisson pour les deux paniers, de manière à terminer la cuisson simultanément.
	Bouton SHAKE	Permet d'activer et désactiver la sonnerie indiquant le besoin de remuer ou mélanger les aliments quand l'appareil atteint 2/3 du temps total de cuisson.
	Bouton DUAL COOK	Permet d'appliquer au deuxième panier les mêmes paramètres choisis pour le premier panier. Deux zones de cuisson deviennent une, ce qui est idéal pour de grandes quantités de nourriture.
	Bouton marche/arrêt	Permet d'allumer ou éteindre l'appareil.
	Bouton de contrôle du panier gauche	Permet de sélectionner les paramètres de cuisson souhaités pour le panier gauche.
	Bouton de contrôle du panier droit	Permet de sélectionner les paramètres de cuisson souhaités pour le panier droit.
	Bouton TEMP	Permet de régler manuellement la température de cuisson. Appuyez sur les boutons + ou - pour augmenter ou réduire la température de cuisson.
		Permet de régler manuellement le temps de cuisson. Appuyez sur les boutons + ou - pour augmenter ou réduire le temps de cuisson.

Données d'identification

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

- fabricant et marquage CE
- modèle (Mod.)
- n° de série (SN)
- tension d'alimentation (V) et fréquence (Hz)
- puissance électrique absorbée (W)
- numéro d'assistance sans frais

Dans toute demande auprès des Centres d'Assistance Agréés, indiquez le modèle et le numéro de série.

Avant l'utilisation

- 1 Retirez le matériel d'emballage et vérifiez que tous les composants sont présents.

Important

- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque située sous l'appareil correspond à celle du secteur local.
 - **Placez l'appareil à une distance d'au moins 10 cm des murs, des meubles ou des autres appareils.**
 - **Ne plongez jamais le corps de l'appareil, la fiche et le câble d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides. Ne remplissez pas d'eau les paniers quand ils sont insérés dans le compartiment de cuisson.**
 - **Débranchez toujours l'appareil avant d'insérer ou de retirer des composants individuels.**
- 2 Placez l'appareil sur une surface plate, stable et résistante aux hautes températures.
 - 3 Déroulez complètement le câble d'alimentation.

Instructions d'utilisation

Important

- L'appareil est équipé de deux paniers pour la cuisson. Vous pouvez cuire les aliments dans les deux paniers (voir le paragraphe « Double cuisson »), ou en utiliser seulement un (voir le paragraphe « Cuisson simple »). L'appareil fonctionne seulement quand les deux paniers sont correctement insérés dans le compartiment de cuisson, même si l'un des deux est vide.
- Les plaques antiadhésives permettent d'obtenir des aliments plus croustillants. L'utilisation des plaques antiadhésives est optionnelle.

Avant la cuisson

- Si vous souhaitez obtenir des aliments plus croustillants, insérez la plaque antiadhésive ③ dans le panier ③.
- 1 Insérez les aliments dans le panier ⑥ ④. Ne dépassez pas le niveau maximal. Le niveau maximal est indiqué par le trait en relief sur la surface extérieure des paniers ⑤.

Important

- Ne remplissez pas le panier d'huile.
- 2 Insérez le panier dans le compartiment de cuisson ⑦. L'insertion correcte s'effectue lorsque vous entendrez un « clic » ⑥.

- **Assurez-vous d'avoir correctement inséré et verrouillé les paniers avant de démarrer l'appareil.**

Important

- L'appareil est équipé d'un dispositif qui empêche son fonctionnement si les paniers ne sont pas insérés correctement dans le compartiment de cuisson. Le mot « Pot » s'affiche sur l'écran ②.
- 3 Branchez la fiche sur la prise électrique ⑦.
 - 4 Appuyez sur le bouton marche/arrêt (⏻) ⑧.

Important

- Lors de la première utilisation, l'appareil pourrait dégager une légère odeur et un peu de fumée : il s'agit d'un phénomène tout à fait normal parce que certaines parties ont été lubrifiées légèrement, ce phénomène va bientôt disparaître. Cela n'aura aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil.

Cuisson simple

- 1 Appuyez sur le bouton de contrôle du panier droit (R) ou gauche (L) pour activer la cuisson dans le panier souhaité.
- 2 Sélectionnez le programme de cuisson pré-régulé, en fonction des aliments à cuire (voir « Conseils de préparation » pour les détails sur les programmes).
Chaque programme pré-régulé a un temps de cuisson par défaut, cependant vous pouvez régler manuellement la température et le temps de cuisson :
 - Appuyez sur les boutons TEMP + ou - pour régler la température de cuisson, en intervalles de 5°C.
 - Appuyez sur les boutons TIME + ou - pour régler le temps de cuisson, en intervalles de 1 minute.

- Pour augmenter la vitesse de sélection, maintenez les boutons de réglage du temps et de la température enfoncés.
- Appuyez sur le bouton SHAKE (SHAKE) pour activer la sonnerie indiquant le besoin de remuer ou mélanger les aliments quand l'appareil atteint 2/3 du temps total.
- 3 Appuyez sur le bouton démarrage/pause (⏻). L'appareil commence à cuire les aliments.
Pendant la cuisson, l'écran ② affiche alternativement le temps, qui diminue, et la température réglée. Pour changer le temps et la température pendant la cuisson, appuyez sur le bouton de contrôle du panier droit (R) ou gauche (L), puis appuyez sur les boutons + ou - de réglage du temps ou de la température de cuisson. Il ne faut pas confirmer le changement, après quelques minutes le changement va résulter actif.
L'appareil peut être mis en pause pendant le fonctionnement, par exemple, pour mélanger les ingrédients pendant le processus de cuisson.

- **Danger de brûlures. Ne touchez pas le panier et les parties métalliques de l'appareil.**

- **Lorsque vous retirez le panier du compartiment de cuisson, de l'air et de la vapeur chauds s'échappent. Gardez les mains et le visage à distance du compartiment de cuisson.**

- Appuyez sur le bouton démarrage/pause (⏻). L'appareil arrête le processus de cuisson.

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage (5) du panier (6) (9). Saisissez la poignée (4) et retirez le panier utilisé du compartiment de cuisson (7) (10).
- Secouez le panier pour obtenir une cuisson uniforme.
- Pour reprendre le fonctionnement de l'appareil, insérez le panier dans le compartiment de cuisson. Appuyez sur le bouton démarrage/pause ((10)).

Double cuisson

Important

- La fonction de double cuisson peut être utilisée pour cuire le même aliment dans les deux paniers, ou pour cuire de différents aliments simultanément.
Si vous souhaitez cuire le même aliment dans les deux paniers, vous pouvez activer la fonction DUAL COOK qui transforme deux zones de cuisson en une, ce qui est idéal pour cuire de grandes quantités de nourriture.
- Appuyez sur le bouton DUAL COOK ((DUAL COOK)). Les symboles es bouton de contrôle du panier droit ((R)) et gauche ((L)) clignotent.
- Choisissez le programme de cuisson souhaité. Les paramètres vont s'appliquer aux deux paniers.
- Appuyez sur le bouton démarrage/pause ((10)).
Vous pouvez aussi cuire des aliments différents dans chaque panier :
- Choisissez les paramètres de cuisson pour le panier gauche et ensuite pour le panier droit. Suivez la procédure décrite dans le paragraphe « Cuisson simple ».

Important

- Choisissez les paramètres de cuisson en fonction du type d'aliment inséré dans chaque panier.
- Les paramètres de cuisson réglés peuvent être différents pour les deux paniers.
L'appareil est équipé de la fonction SYNC FINISH, qui permet de synchroniser les temps de cuisson quand vous souhaitez cuire des aliments différents dans les deux paniers. Ce faisant, la cuisson des aliments terminera au même moment. Pour activer la fonction SYNC FINISH :
- Choisissez les différents paramètres de cuisson pour les deux paniers à l'aide des boutons de contrôle du panier droit ((R)) ou gauche ((L)).
- Appuyez sur le bouton SYNC FINISH ((SYNC FINISH)). L'appareil réglera automatiquement le début du processus de cuisson des deux paniers. La cuisson des aliments terminera au même moment.
- Appuyez sur le bouton démarrage/pause ((10)).
Si vous avez activé la fonction SYNC FINISH et vous souhaitez mélanger les ingrédients pendant la cuisson, appuyez sur le bouton démarrage/pause ((10)) pour mettre en pause les deux processus de cuisson.

Après la cuisson

Au bout de la cuisson, l'appareil émet des bips et le mot « End » s'affiche sur l'écran. Si les ingrédients ne sont pas prêts, il suffira de les remettre dans le compartiment de cuisson et de régler la minuterie pour quelques minutes supplémentaires.

- Pour arrêter manuellement le processus de cuisson, appuyez sur le bouton marche/arrêt ((U)).
- **Ne touchez pas les paniers, le compartiment de cuisson, les plaques antiadhésives et les parties métalliques internes de l'appareil**

pendant le fonctionnement de l'appareil ou dans les minutes suivant son arrêt. Laissez refroidir les parties chaudes.

- **Assurez-vous que les ingrédients cuisinés dans l'appareil sont dorés et pas noirs ou bruns. Éliminez d'éventuels résidus d'aliments brûlés.**
- **N'utilisez pas d'outils métalliques pour retirer les aliments du panier.**

- 1 Appuyez sur le bouton de déverrouillage (5) du panier (6) (9). Saisissez la poignée (4) et retirez le panier utilisé du compartiment de cuisson (7) (10).
- 2 Versez les aliments sur une assiette. Servir à table.

Important

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

Fonction extinction automatique

Cet appareil est équipé d'une minuterie. Lorsque la minuterie arrive à « 0 », l'appareil sonne et s'arrête automatiquement. Pour éteindre manuellement l'appareil, appuyez sur le bouton marche/arrêt ((U)). Le système de ventilation s'arrête au bout de quelques instants.

Conseils de préparation

Les ingrédients plus petits nécessitent d'un temps de cuisson plus bref par rapport aux ingrédients plus grands.

Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite d'un temps de préparation légèrement plus long, tandis qu'une quantité plus petite nécessite d'un temps légèrement plus court.

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

Pour un résultat croustillant ajoutez une cuillère d'huile aux pommes de terre fraîches ou surgelées et utilisez les plaques antiadhésives (3) fournies.

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

La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est d'environ 1,2-1,7 kg.

Programmes préréglés

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

Chaque symbole correspond à un programme de cuisson.

Le programme est réglé avec une température et un temps de cuisson recommandés en fonction du type d'aliment.

Le temps de cuisson est approximatif, il dépend aussi de

l'épaisseur et de la quantité d'ingrédients utilisés. Vous pouvez changer le temps et la température des programmes préréglés.

Programme		Temps		Température (°C)	
		Défaut	Intervalle	Default	Intervalle
	Frites surgelées	15 min	1-60 min	200	60 - 200
	Bifteck/Viande rouge	20 min	1-60 min	190	120 - 200
	Poisson	15 min	1-60 min	180	120 - 200
	Crustacés	12 min	1-60 min	160	120-200
	Pommes de terre fraîches	25 min	1-60 min	200	130 - 200
	Poulet	25 min	1-60 min	190	120 - 200
	Gâteaux	30 min	1-60 min	160	120 - 200
	Déshydratation	8 h	1-24 h	65	35 - 90

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

Frites (surgelées)	15 – 20 minutes	200°
Frites (fraîches)	20 – 30 minutes en fonction de la coupe de la pomme de terre	180° 200°
Légumes frits	10 – 15 minutes	200°
Croquettes	12 – 15 minutes	190°
Nuggets de poulet	10 minutes	200°
Cuisses de poulet	20 – 25 minutes	190°
Bifteck	10 – 15 minutes	190°
Boulettes de viande	8 minutes	180°
Langoustines	15 – 20 minutes	160°
Gâteau	20 – 30 minutes	160°
Quiche	25 – 30 minutes	180°
Poisson	15 – 20 minutes	160° 180°
Côtelette de porc	10 – 15 minutes	200°
Rouleau de printemps	10 – 15 minutes	200°
Légumes	10 - 20 minutes	180°
Crustacés	10 - 12 minutes	160

Fonction de réchauffage

Pour préchauffer l'appareil sans ingrédients ou pour réchauffer les aliments, appuyez sur le bouton du programme frites () qui permet de régler la température de cuisson entre 60 et 200 °C et le temps de cuisson entre 1 et 60 minutes.

Fonction de déshydratation

La fonction de déshydratation () permet de déshydrater les aliments efficacement pour une conservation optimale. L'air chaud circule librement à l'intérieur de l'appareil, de cette façon les aliments séchent uniformément et avec des pertes minimales de vitamines saines.

Cette fonction peut être utilisée pour goûter fruits, légumes et champignons, ou pour déshydrater fleurs et plantes.

Avant d'effectuer la déshydratation, insérez les deux plaques antiadhésives fournies dans les paniers.

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

Aliment	Température	Temps
Herbes	35-40 °C	De 5 à 15/20 heures
Légumes	50-55 °C	
Fruits	55-60 °C	
Poisson/ Viande	65-70 °C	De 2 à 8 heures

La minuterie peut être réglée jusqu'à 24 heures. Si la déshydratation requiert plus de temps, réglez à nouveau l'appareil une fois le temps réglé écoulé.

Nettoyage et entretien

- **Danger de choc électrique. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.**
- **Ne remplissez pas d'eau les paniers quand ils sont insérés dans le compartiment de cuisson.**
- **Débranchez l'appareil et attendez le refroidissement des parties chaudes avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien.**
- **N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou d'outils métalliques pour éviter de rayer et d'endommager le revêtement. N'utilisez jamais de solvants qui endommagent le plastique.**
- **Débranchez toujours l'appareil avant d'insérer ou de retirer des composants individuels.**

Nettoyage de l'appareil

Nettoyez les parties fixes de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide non abrasif pour éviter d'endommager le revêtement. Séchez à l'aide d'un chiffon sec.

Nettoyez le compartiment de cuisson de l'appareil à l'aide d'un chiffon non abrasif imbibé d'eau chaude. Séchez à l'aide d'un chiffon sec.

Nettoyez les résistances à l'aide d'un chiffon sec pour éliminer les éventuels résidus d'aliments.

Nettoyage des composants

Important

- Les plaques antiadhésives et les paniers ont un revêtement antiadhésif : opacité et marques qui pourraient paraître après une utilisation prolongée sont normales et ne compromettent pas la cuisson et le goût des aliments.
Les plaques antiadhésives et les paniers peuvent être lavés au lave-vaisselle. Pour prolonger la durée du traitement antiadhésif, il est recommandé de laver les plaques antiadhésives ③ et les paniers ⑥. Use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge.
Utilisez du liquide vaisselle courant et une éponge souple, non abrasive.
Pour assouplir les résidus d'aliments dans le panier, vous pouvez le remplir d'eau chaude. Ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle. Laissez agir 10 minutes. Lavez et séchez.

Mise hors service

Si l'appareil est mis hors service, il doit être débranché électriquement. En cas de mise au rebut, les différents matériaux entrant dans la construction de l'appareil doivent être séparés et éliminés selon leur composition et les dispositions légales en vigueur dans le pays d'utilisation.

Service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, reportez-vous à la section « Résolution de problèmes » de ce manuel ou consultez la page www.kenwoodworld.com avant de contacter le service après-vente.
- N'oubliez pas que votre appareil est couvert par une garantie, qui respecte toutes les dispositions légales concernant les garanties existantes et les droits du consommateur dans le Pays où vous avez acheté le produit.
- Si votre appareil Kenwood fonctionne mal ou si vous trouvez un quelconque défaut, veuillez l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des informations actualisées sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consultez www.kenwoodworld.com ou le site internet spécifique à votre Pays.
- Fabriqué en Chine.



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

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

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

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

Résolution de problèmes

Problèmes	Causes possibles	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'a pas été branchée sur la prise électrique.	Branchez l'appareil sur la prise électrique qui doit être équipée de mise à la terre.
	La minuterie n'a pas été réglée.	Appuyez sur le bouton TIME et réglez le temps de cuisson souhaité. Appuyez sur le bouton démarrage/pause (⏻) pour démarrer la cuisson.
	Le panier n'a pas été inséré correctement.	Insérez le panier correctement dans le compartiment de cuisson. L'insertion correcte s'effectue lorsque vous entendrez un « clic » 6.
Les ingrédients ne sont pas prêts.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop élevée.	Insérez moins d'ingrédients dans le panier. Une quantité plus petite d'ingrédients cuit plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Appuyez sur le bouton TEMP et réglez une température de cuisson plus élevée. Consultez le livre des recettes.
	Le temps de cuisson réglé ne suffit pas.	Appuyez sur le bouton TIME et réglez un temps de cuisson plus long. Consultez le livre des recettes.
Les ingrédients ne sont pas cuits uniformément.	Certains ingrédients doivent être mélangés plusieurs fois pendant la cuisson.	Les ingrédients qui sont en haut, ou qui sont couverts par d'autres ingrédients, doivent être mélangés pendant la cuisson.
Les snacks frits ne sont pas croustillants.	Vous avez utilisé des snacks qui doivent être cuits de façon traditionnelle.	Utilisez des snacks à cuire au four ou badigeonnez-les d'huile avant de les insérer dans le panier.
		Insérez la plaque antiadhésive dans le panier pour obtenir des aliments plus croustillants.
Le panier ne s'insère pas complètement dans le compartiment de cuisson.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop élevée.	Insérez moins d'ingrédients dans le panier. Une quantité plus petite d'ingrédients cuit plus uniformément.
	Le panier n'a pas été inséré correctement dans le compartiment de cuisson.	Insérez le panier correctement dans le compartiment de cuisson. L'insertion correcte s'effectue lorsque vous entendrez un « clic » 6.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des aliments riches en matières grasses.	Lorsque vous faites frire des aliments riches en matières grasses, une quantité plus élevée d'huile est recueillie dans le panier. L'huile produit plus de fumée blanche que d'habitude pendant la cuisson. Cela n'a aucun effet sur la préparation des ingrédients ou sur l'appareil.
	Les paniers contiennent des résidus de graisse des cuissons précédentes.	La fumée blanche est causée par le réchauffement de la graisse ou de l'huile dans le panier. Nettoyez soigneusement le panier après chaque utilisation.
Les pommes de terre fraîches, coupées en bâtonnets, ne sont pas frites uniformément.	La variété de pommes de terre utilisée n'est pas adaptée pour la friture.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous de les remuer pendant la cuisson.
	Rincez et séchez les pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez les pommes de terre et éliminez tout l'amidon qui s'est déposé sur la surface des pommes de terre.
Les pommes de terre fraîches, coupées en bâtonnets, ne sont pas croustillantes quand elles sortent de la friteuse.	La texture crouillante des frites dépend de la quantité d'eau contenue dans les pommes de terre et de la quantité d'huile versée dans la friteuse.	Assurez-vous de bien sécher l'eau sur la surface des pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les pommes de terre en petits bâtonnets pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.
		Insérez la plaque antiadhésive dans le panier pour obtenir des aliments plus croustillants.

Türkçe

Resimli gösterimler için lütfen kullanım kılavuzunun ilk sayfasını açınız

Kullanım kılavuzu hakkında

- Bu cihaz, yürürlükte olan ilgili Avrupa Standartlarına uygun şekilde üretilmiş olup, kullanıcı için tehlikeli olabilecek parçaların tümü korumalarla donatılmıştır. Cihazı kullanmadan önce Kullanma kılavuzunu dikkatli bir şekilde okuyunuz. Olası yaralanma ve maddi hasarları önlemek için cihazı sadece kullanım amacına uygun şekilde kullanınız. Bu kullanım kılavuzuna başvurabilmek için her zaman ulaşabileceğiniz bir yerde saklayınız. Cihazı başkasına devretmeniz durumunda, kullanım kılavuzunu da dahil etmeyi unutmayınız.

Kullanım amacı

- Bu cihaz, katı gıdaları pişirmek için kullanılabilir. Bu cihazı, sıvı gıdaları pişirmek için kullanmayınız. Malzemelerin pişmesi için sıvı eklemek gerekirse, daha fazla sıvı eklemekten önce, katı gıdanın suyu çektiğinden emin olarak, az miktarda sıvı ekleyebilirsiniz. Aşırı miktarda sıvı eklenmesi halinde sıvı dışarı sızarak cihazda hasara neden olabilir.
- Bu cihaz ticari ya da endüstriyel kullanım için tasarlanmamıştır. Üretici firma, belirtilenin dışındaki her türlü kullanımı amacının dışında kullanım olarak kabul edip, sonucunda oluşabilecek hasarlara ait herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir. Cihazın amacının dışında kullanılması halinde her türlü garanti iptal olur.

Güvenlik uyarıları

Bu talimatları dikkatle okuyunuz.

- Bu cihaz, aşağıda örnekleri verilen, ev ve benzeri ortamlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
 - mağaza, ofis ve vb. gibi iş yerlerinde çalışanlar için tahsis edilmiş mutfak alanları
 - çiftlikler
 - otel, motel, bed&breakfast ve diğer konaklama tesisleri (misafirler tarafından kullanılmak üzere).
- Bu kullanım kılavuzunda öngörülen kullanım biçimleri haricinde veya hatalı kullanımdan dolayı ortaya çıkabilecek hasarlardan dolayı asla herhangi bir sorumluluk kabul edilmez. Cihazın amacının dışında kullanılması halinde her türlü garanti iptal olur.
- Ücretsiz müşteri hizmetlerimiz, ürünün yetkili servise gönderilmesi sırasında doğru şekilde paketlenmemesinden dolayı oluşan hasarları kapsamadığından, ürünün orijinal ambalajını saklamanızı tavsiye ederiz.
- Cihazın güvenliğini tehlikeye atmamak amacıyla, sadece üretici firma tarafından onaylanmış, orijinal yedek parça ve aksesuarlar kullanınız.
- Bu cihaz, gıda ile temas eden malzemelerle ilgili, 27/10/2004 tarihli ve 1935/2004 sayılı tüzüğe (AB) uygundur.
- Bu cihaz, 8 yaşın üzerindeki çocuklar ve kısıtlı fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasiteye sahip kişiler, ya da kullanım hakkında gerekli tecrübe ve bilgiden yoksun kişiler tarafından, ancak sorumlu bir şahıs gözetimi altında veya kullanım talimatları ve mevcut tehlikeler hakkında tüm bilgilendirilmeleri gerektiği gibi almış olmaları koşulu ile kullanılabilir.
- Çocukların cihaz ile oyun oynamasına asla müsaade etmeyiniz.
- Kullanım kılavuzunda açıklanan temizlik ve bakım işlemleri çocuklar tarafından ancak 8 yaşın üzerinde ve gözetim altında olmaları koşulu ile gerçekleştirilebilir.
- Cihazı ve elektrik kablosunu daima 8 yaşın altındaki çocukların erişemeyeceği yerde saklayınız.

- Cihazın kablosunu, çocukların ulaşabileceği bir konumda asılı şekilde bırakmayınız.
- Cihazı, çocukların sıcak aksamalara ulaşamayacakları bir şekilde yerleştiriniz.
- Tehlikeli olabilecekleri için ambalaj parçalarını çocuklardan uzak tutunuz.
- Cihazı bertaraf etmeye karar vermeniz halinde, güç kablosunu keserek devre dışı bırakmanız tavsiye edilir. Ayrıca, özellikle çocukların cihazla oynamaları halinde çocuklar için tehlike arz edebilecek cihaz parçalarını zararsız hale getirmenizi öneririz.
- Her türlü temizlik ve bakım işleminden önce cihazın fişini çekip sıcak yüzeylerinin soğumasını bekleyiniz.
- Cihaz çalışırken ya da kapatıldıktan sonraki birkaç dakika içinde sepetlere, pişirme bölmesine, yapışmaz plakalara ve metal iç yüzeylere elinizle dokunmayınız.
- Sepeti sadece tutma sapından tutunuz ve sepeti çıkarmak için tutamaç ya da bez kullanınız.
- Sepeti yağ ile doldurmayınız. Yangın tehlikesine yol açabilir.
- Cihaz çalışırken, hava deliklerinden sıcak hava ve buhar çıkışı olur. Yüzünüzü ve ellerinizi hava deliklerinden güvenli bir mesafede tutmaya dikkat ediniz.
- Sepet pişirme bölmesinden çıkarılırken, sıcak hava ve buhar da çıkacaktır. Yüzünüzü ve ellerinizi pişirme bölmesinden uzak tutunuz.
- Cihaz çalışırken ya da kapatıldıktan sonraki birkaç dakika içinde sepetlere, pişirme bölmesine, yapışmaz plakalara ve metal iç yüzeylere elinizle dokunmayınız. Sıcak yüzeylerin soğumasını bekleyiniz.
-  Dikkat: sıcak yüzeyler.
- Makineyi asla suya veya başka bir sıvıya daldırmayınız.
- Cihazın fişini prize takmadan önce, cihazın altındaki etikette belirtilen voltaj değerinin, bulunduğunuz yerdeki şebeke değeri ile aynı olduğunu kontrol ediniz.
- Üretici tarafından onaylanmayan uzatma kablolarının kullanılması hasarlara ve kazalara yol açabilir.
- Cihazı daima toprak hattı bulunan prizlere bağlayınız.
- Aynı elektrik prizine yüksek güç tüketen başka cihazlar (elektrikli ısıtıcı, ütü, radyatör, vb.) bağlamayınız. Aşırı yükleme tehlikesi meydana gelebilir.
- Cihazın fişini çekmek için asla güç kablosunu ya da cihazı tutarak çekmeyiniz.
- Elektrik akımı taşıyan parçaları asla su ile temas ettirmeyiniz. Kısa devre ve/veya elektrik çarpmalarına yol açabilir.
- Elektrik kablosunu sivri köşe ya da kesici yüzeylerle temas halinde bırakmayınız.
- Güç kablosunun asla sıcak yüzeylerle temas etmediğinden emin olunuz.
- Temizlik ve bakım işlemleri cihaz kapatılıp fişi çekildikten sonra yapılmalıdır.

- Makineyi asla suya veya başka bir sıvıya daldırmayınız.
- Cihazı elleriniz ıslakken ya da yalın ayak kullanmayınız.
- Cihazı kısa süre için dahi kullanmayacağınız durumlarda, cihazı kapatıp daima fişini prizden çekiniz.
- Elektriğe bağlı bir cihazı asla denetimsiz bırakmayınız.
- Cihazınızı sağlam ve kuru bir zemin üzerine yerleştiriniz.
- Kaplamasının hasar görmesini önlemek amacıyla, cihazı asla çok sıcak yüzeylerin üzerine veya açık alevlerin yakınına koymayınız.
- Cihazı yanıcı malzemelerin (kumaş, perde gibi) yanına yerleştirmeyiniz.
- Elektrik kablosu cihazın sıcak yüzeyleri ile temas etmemelidir.
- Cihazı kullanmadan önce elektrik kablosunu tamamen açınız.
- Cihazı harici zamanlayıcı ya da uzaktan kumanda sistemleri ile çalıştırmayınız.
- Cihaz çalışırken hava deliklerini kapatmayınız; aksi takdirde cihaz aşırı ısınabilir ve/veya zarar görebilir.
- Malzemelerin rezistanslara temas etmesini önlemek amacıyla malzemeleri sadece sepetin içine koyunuz.
- Cihazı çalıştırmadan önce daima sepetlerin pişirme bölmesine doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz.
- Cihazı asla sepetleri pişirme bölmesine yerleştirmeden çalıştırmayınız.
- Sepeti asla maksimum seviyeden fazla doldurmayınız.
- Cihazın üzerine asla herhangi bir cisim koymayınız.
- Cihazı boş olarak çalıştırmayınız.
- Cihazı açık havada kullanmayınız.
- Cihazı (yağmur, güneş vb. gibi) hava şartlarına maruz bırakmayınız.
- Cihazı, fişini çektikten ve sıcak yüzeyleri soğuduktan sonra, su ve birkaç damla nötr deterjanla bir miktar ıslatılmış, aşındırıcı olmayan bir bez ile temizleyiniz.
- Asla plastik aksamalara zarar verebilecek çözücüler kullanmayınız.
- Cihazı gövdesinden tutarak kaldırınız.
- Cihazı, sepetlerin içinde yiyecek varken taşımayınız.
- Cihazı, yeterli aydınlatmaya sahip, temiz ve elektrik prizinin kolayca erişilebilir olduğu bir yere yerleştiriniz.
- Cihazın kullanıldığı ve konumlandırıldığı zemin sağlam olmalıdır.
- Cihaz yere düşürülmüşse, gözle görülür hasar izleri varsa veya su sızdırıyorsa kullanılmamalıdır. Elektrik kablosu veya fişi hasar görmüşse ya da cihaz kusurlu ise cihazı kullanmayınız. Her türlü risklerin önüne geçilmesi amacı ile; elektrik kablosunun değiştirilmesi de dahil olmak üzere, tüm tamir işlemleri Kenwood Servis Merkezi ya da yetkili Kenwood teknisyenleri tarafından yapılmalıdır.
- **Kullanma kılavuzunu itina ile saklayınız.**

Cihazın tanımlaması

- | | |
|------------------------|--------------------|
| ① Cihaz gövdesi | ⑥ Sepet |
| ② Dokunmatik ekran | ⑦ Pişirme bölmesi |
| ③ Yapışmaz plakalar | ⑧ Elektrik kablosu |
| ④ Sepet tutma sapları | ⑨ Hava deliği |
| ⑤ Sepet açma düğmeleri | |

Dokunmatik ekranda yer alan simgelerin açıklamaları ②

HAZIR PİŞİRME PROGRAMLARI		
	Düğme	
	Dondurulmuş patates kızartması	
	Biftek/kırmızı et	
	Balık	
	Kabuklu deniz ürünleri	
	Taze patates	
	Tavuk	
	Tatlı	
	Kurutma	
FONKSİYON DÜĞMELERİ		
	Düğme	Açıklaması
	Çalıştırma/ Durdurma düğmesi	Kullanıcın pişirme işlemini başlatmasını ya da durdurmasını sağlar.
	SYNC FINISH düğmesi	Kullanıcının, farklı yemeklerin aynı anda pişmesi için, sepetler için farklı pişirme sürelerini senkronize etmesini sağlar.
	SHAKE tuşu	Cihaz toplam pişme süresinin 3'te 2'sine ulaştığında, yemekleri çalkalamak ya da karıştırmak gerektiğini belirten sinyal sesini devreye sokmayı ya da devre dışı bırakmayı sağlar.
	DUAL COOK düğmesi	Birinci sepet için seçilen aynı ayarları, ikinci sepete de uygulamayı sağlar. Bu şekilde iki pişirme bölgesi tek bir bölge haline gelerek, büyük miktardaki yemekleri pişirme imkanı sunar.

	Çalıştırma düğmesi	Cihazı kapatıp açmayı sağlar.
	Sol sepet kontrol düğmesi	Sol sepet için arzu edilen pişme ayarlarını seçmeyi sağlar.
	Sağ sepet kontrol düğmesi	Sağ sepet için arzu edilen pişme ayarlarını seçmeyi sağlar.
	TEMP tuşu	Pişme sıcaklığını manüel olarak ayarlamayı sağlar. Pişme sıcaklığını artırmak ya da azaltmak için + veya - tuşlarına basınız.
	TIME tuşu	Pişme süresini manüel olarak ayarlamayı sağlar. Pişme süresini artırmak ya da azaltmak için + veya - tuşlarına basınız.

Tanımlayıcı bilgiler

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

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

Cihazı kullanmadan önce

- 1 Ambalaj malzemelerini çıkarıp cihazın tüm parçalarının tam olup olmadığını kontrol ediniz.

Önemli

- Cihazın altındaki plakada belirtilen voltaj değerinin, bulunduğunuz yerdeki şebeke değeri ile aynı olduğunu kontrol ediniz.
- **Cihazı duvar, mobilya ve diğer cihazlardan en az 10 cm mesafeye yerleştiriniz.**
- **Cihazın gövdesini, fişini ve güç kablosunu asla su ya da başka sıvıların içine daldırmayınız. Sepetler pişirme bölgesine yerleştirilmiş durumdayken içlerine su doldurmayınız.**
- **Cihaza parça takma ve çıkarma işlemlerinden önce daima fişini çekiniz.**

- 2 Cihazı düz, sağlam ve ısıya dayanıklı bir yüzeyin üzerine yerleştiriniz.
- 3 Elektrik kablosunu tamamen açınız.

Önemli

- Cihazı kullanmadan önce, yiyeceklerle temas edecek olan tüm parçalarını temizlemenizi tavsiye ederiz. Sıcak su ve nötr bir deterjanla ıslatılmış bir bez kullanınız. İyice kurulaştırınız. Yapışmaz plakalar ve sepetler bulaşık makinesinde yıkanabilmektedir.

Kullanma Talimatları

Önemli

- Cihazda iki adet sepet bulunmaktadır. Sepetlerin her ikisinde aynı anda yemek pişirebilir (bkz. "Çift bölge pişirme" paragrafı) veya sepetlerden sadece birini kullanabilirsiniz (bkz. "Tek bölge pişirme" paragrafı). Cihaz, sepetlerin birisi boş dahi olsa, ancak sepetlerin her ikisi de pişirme bölmesine düzgün şekilde yerleştirildikten sonra çalışır.
- Yapışmaz plakalar yiyeceklerin daha çıtır çıtır olmalarını sağlar. Yapışmaz plakalar olmadan da cihazı kullanabilirsiniz.

Yemek pişirmeden önce

- Yiyeceklerin daha çıtır çıtır olmalarını istiyorsanız, yapışmaz plakayı ③ sepetin ③ içine yerleştiriniz.
- Malzemeleri sepetin ⑥ ④ içine koyunuz. Maksimum seviyeyi aşmayınız. Maksimum seviye, sepetlerin ⑤ dış yüzeyindeki çizgi ile gösterilmiştir.

Önemli

- Sepeti yağ ile doldurmayınız.
- Sepeti pişirme bölmesine ⑦ yerleştiriniz. Sepet doğru şekilde yerleştirildiğinde "kık" sesi duyulur ⑥.
- Cihazı çalıştırmadan önce sepetlerin düzgün şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz.**

Önemli

- Cihaz, sepetlerin düzgün şekilde pişirme bölmesine yerleştirilmemeleri halinde çalışmaya başlamasını önleyen bir sistemle donatılmıştır. Ekran ② "Pot" mesajı belirir.
- Cihazın fişini takınız ⑦.
- AÇMA/KAPAMA düğmesine (⏻) ⑧ basınız.

Önemli

- Cihazın ilk kullanımı sırasında, bir miktar duman çıkardığını görebilirsiniz: bazı kısımlar hafif yağlanmış olduğundan bu durum oldukça normal olup, kısa sürede ortadan kalkacaktır. Bu durumun, cihazın çalışması üzerinde herhangi bir etkisi yoktur.

Tek bölge pişirme

- Arzu ettiğiniz sepeti kullanmak için sağ (R) ya da sol sepet kontrol düğmesine (L) basınız.
- Pişirmek istediğiniz gıdaya uygun hazır pişirme programını seçiniz (Program detayları için bkz. "Pişirme Tavsiyeleri"). Hazır programların her birinin belli bir pişme süresi vardır; ancak pişme sıcaklığı ve pişme süresi manuel olarak da ayarlanabilmektedir:
 - Pişme sıcaklığını 5°C'lik aralıklar halinde ayarlamak için TEMP + ya da - düğmelerine basınız.
 - Pişme süresini 1 dakikalık aralıklar halinde ayarlamak için TIME + ya da - düğmelerine basınız.Daha hızlı bir şekilde iletlemek için, zaman ve sıcaklık ayar düğmelerine basılı tutunuz.
- Cihaz toplam pişme süresinin 3'te 2'sine ulaştığında, yemekleri çalkalamak ya da karıştırmak gerektiğini belirten sinyal sesini devreye sokmak için SHAKE düğmesine (SHAKE) basınız.
- Çalıştırma/Durdurma düğmesine basınız (⏻). Cihaz gıdaları pişirmeye başlar. Pişirme sırasında ekranda ② dönüşümlü olarak kalan süre ve pişirme sıcaklığı gösterilir. Pişirme sırasında süre ve sıcaklık ayarlarını değiştirmek için, sağ (R) ya da sol (L) sepet kontrol düğmesine bastıktan sonra + ya da - ayar düğmelerine

basarak süre ya da sıcaklığı ayarlayınız. Yapılan değişikliği onaylamak gerekmemektedir; birkaç dakika sonra yapılan değişiklikler etkin kılınacaktır.

Cihaz çalışırken, örneğin pişirme sırasında malzemeleri karıştırmak için duraklatılabilir.

- Yanık tehlikesi. Cihazın sıcak yüzeylerine elinizle dokunmayınız.**
- Sepet pişirme bölmesinden çıkarılırken, sıcak hava ve buhar da çıkacaktır. Yüzünüzü ve ellerinizi pişirme bölmesinden uzak tutunuz.**
 - Çalıştırma/Durdurma düğmesine basınız (⏻). Cihaz pişirme işlemini durdurur.
 - Sepet ⑥ açma düğmesine ⑥ basınız ⑨. Tutma sapından ④ tutarak kullanmakta olduğunuz sepeti pişirme bölmesinden ⑦ ⑩ çıkarınız.
 - Malzemeleri eşit bir şekilde pişirmek için sepeti çalkalayınız.
 - Cihazı tekrar çalıştırmak için sepeti pişirme bölmesine geri takınız. Çalıştırma/Durdurma düğmesine basınız (⏻).

Çift bölge pişirme

Önemli

- Çift bölge pişirme fonksiyonu, her iki sepette aynı anda aynı ya da farklı malzemeleri pişirmek için kullanılabilir. Her iki sepette de aynı malzemeleri pişirmek istiyorsanız ÇİFT BÖLGE PİŞİRME fonksiyonunu kullanabilirsiniz: iki pişirme bölgesi tek bir bölge halinde gelerek büyük miktardaki malzemeleri pişirmenize imkan sağlayacaktır.
 - DUAL COOK düğmesine basınız (DUAL COOK). Sağ (R) ve sol (L) sepet kontrol düğmelerinin ışıkları yanıp sönmeye başlar.
 - Arzu ettiğiniz pişirme programını seçiniz. Ayarlar sepetlerin her ikisine birden uygulanır.
 - Çalıştırma/Durdurma düğmesine basınız (⏻). Arzu ederseniz, iki ayrı sepette farklı malzemeleri de pişirebilirsiniz:
 - Önce sol sepetin, ardından da sağ sepetin pişirme ayarlarını seçiniz. "Tek bölge pişirme" paragrafında açıklanan prosedürü takip ediniz.

Önemli

- Sepetlerin içine koymuş olduğunuz malzemelere uygun pişirme ayarlarını seçiniz.
- Her iki sepet için seçilen pişirme ayarları birbirinden farklı olabilir. Cihaz, her iki sepette farklı yemekler pişirilirken, pişme süresini senkronize etmeyi sağlayan SYNC FINISH fonksiyonuna sahiptir. Bu sayede yemeklerin aynı anda pişmeleri sağlanır. SYNC FINISH fonksiyonunu devreye sokmak için:
 - Sağ (R) ve sol (L) sepet kontrol düğmeleri aracılığıyla sepetlerin pişirme ayarlarını seçiniz.
 - SYNC FINISH tuşuna basınız (SYNC FINISH). Cihaz, her iki sepetin pişirmeye başlama zamanını otomatik olarak düzenler. Bu sayede yemeklerin aynı anda pişmeleri sağlanır.
 - Çalıştırma/Durdurma düğmesine basınız (⏻). SYNC FINISH fonksiyonu kullanılırken yemekleri karıştırmak isterseniz, çalıştırma/durdurma düğmesine (⏻) basarak her iki sepeti de durdurunuz.

Piştikten sonra

Pişirme işleminin sonunda cihaz birkaç kez bip sesi çıkarır ve ekranda "End" mesajı belirir. Malzemeler henüz pişmemişse, sepeti pişirme bölmesine geri koyup zaman ayarını birkaç dakikaya getiriniz.

- Pişirme işlemini manüel olarak durdurmak için, açma/kapama düğmesine (🔌) basınız.
 - **Cihaz çalışırken ya da kapatıldıktan sonraki birkaç dakika içinde sepetlere, pişirme bölmesine, yapışmaz plakalara ve metal iç yüzeylere elinizle dokunmayınız. Sıcak yüzeylerin soğumasını bekleyiniz.**
 - **Cihazda pişirilen malzemelerin siyah ya da kahverengi değil, altın renginde olduğundan emin olunuz. Malzemelerin varsa yanık kısımlarını gideriniz.**
 - **Sepetten yiyecekleri almak için metal cisimler kullanmayınız.**
- 1 Sepet ⑥ açma düğmesine ⑥ basınız ⑨. Tutma sapından ④ tutarak kullanmakta olduğunuz sepeti pişirme bölmesinden ⑦ ⑩ çıkartınız.
 - 2 Malzemeleri bir tabağa aktarınız. Servis ediniz.

Önemli

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

Hazır programlar

Aşağıdaki tabloda, dokunmatik ekranda yer alan hazır programlar gösterilmektedir.

Simgelerin her biri farklı bir pişirme programını gösterir. Programların, gıda türüne bağlı olarak önerilen belirli pişirme sıcaklığı ve süreleri vardır. Pişirme süresi yaklaşık olarak ayarlanmış olup, kullanılan malzemelerin kalınlık ve miktarına göre değişiklik gösterir. Hazır programların sıcaklık ve zaman ayarlarında değişiklik yapılabilmektedir.

Program		Süre		Sıcaklık (°C)	
		Varsayılan	Aralık	Varsayılan	Aralık
	Dondurulmuş patates kızartması	15 dk	1-60 dk	200	60 - 200
	Biftek/kırmızı et	20 dk	1-60 dk	190	120 - 200
	Balık	15 dk	1-60 dk	180	120 - 200
	Kabuklu deniz ürünleri	15 dk	1-60 dk	160	120-200
	Taze patates	25 dk	1-60 dk	200	130 - 200
	Tavuk	25 dk	1-60 dk	190	120 - 200
	Tatlı	30 dk	1-60 dk	160	120 - 200
	Kurutma	8 sa	1-24 sa	65	35 - 90

Otomatik kapanma fonksiyonu

Cihaz zamanlayıcı ile donatılmıştır. Zamanlayıcı "0"a ulaştığında cihaz sesli ikaz vererek otomatik olarak kapanır. Cihazı manüel olarak kapatmak için, açma/kapama düğmesine (🔌) basınız. Fanın çalışması ise birkaç dakika sonra durur.

Pişirme tavsiyeleri

Küçük malzemeler, büyük malzemelere göre daha kısa zamanda pişecektir.

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

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

Daha çıtır çıtır sonuçlar elde etmek için, taze ya da dondurulmuş patatesleri kızartırken bir yemek kaşığı yağ ekleyiniz ve yapışmaz plakaları ③ kullanınız.

Normalde fırında pişirilen atıştırmalıklar da yağsız kızartma makinesinde pişirilebilir.

Patateslerin çıtır çıtır olması için ideal miktar yaklaşık 1,2-1,7 kg'dır.

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

Patates kızartması (dondurulmuş)	15 – 20 dakika	200°
Patates kızartması (taze)	Patateslerin doğranma şekline bağlı olarak 20-30 dakika	180° 200°
Sebze kızartması	10 – 15 dakika	200°
Kroket	12 – 15 dakika	190°
Tavuk nugget	10 dakika	200°
Tavuk budu	20 – 25 dakika	190°
Biftek	10 – 15 dakika	190°
Köfte	8 dakika	180°
Karides	15 – 20 dakika	160°
Kek	20 – 30 dakika	160°
Kış	25 – 30 dakika	180°
Balık	15 – 20 dakika	160° 180°
Domuz şinitzel	10 – 15 dakika	200°
Çin böreği	10 – 15 dakika	200°
Sebze	10 - 20 dakika	180°
Kabuklu deniz ürünleri	10 - 12 dakika	160

Ön ısıtma fonksiyonu

İçinde malzeme yokken cihazı ısıtmak ya da cihazın içinde yemek ısıtmak için, patates kızartma düğmesine (👉) basınız: bu düğme 60 ile 200 °C arasında bir sıcaklık değeri seçmeyi ve 1 ile 60 dakika arasında zaman ayarı yapmayı sağlar.

Kurutma fonksiyonu

Kurutma fonksiyonu (👉), gıdaları bozulmadan saklamak için kurutmayı sağlar. Sıcak hava cihazın içinde dolaşarak gıdaları eşit bir şekilde ve vitamin kaybını en aza indirerek kurutur. Bu fonksiyon meyve, sebze ve mantarın yanı sıra çiçek ve bitkileri kurutmak için de kullanılabilir.

Kurutma fonksiyonunu kullanmaya başlamadan önce, yapışmaz plakaları sepetlerin içine yerleştiriniz.

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

Malzeme	Sıcaklık	Süre
Kokulu otlar	35-40 °C	5 saat ile 15/20 saat arası
Sebze	50-55 °C	
Meyve	55-60 °C	
Balık/Et	65-70 °C	2 saat ile 8 saat arası

24 saate kadar zaman ayarı yapılabilir. Kurutma işleminin daha uzun sürmesi halinde, ayarlanan sürenin sonunda cihazı tekrar çalıştırınız.

Temizlik ve bakım

- **Elektrik çarpma tehlikesi. Makineyi asla suya veya başka bir sıvıya daldırmayınız.**
- **Sepetler pişirme bölmesine yerleştirilmiş durumdayken içlerine su doldurmayınız.**
- **Her türlü temizlik ve bakım işleminden önce cihazın fişini çekip sıcak yüzeylerinin soğumasını bekleyiniz.**
- **Kaplamaların zarar görmesini önlemek için aşındırıcı temizlik malzemeleri ya da metal cisimler kullanmayınız. Asla plastik aksamalara zarar verebilecek çözücüler kullanmayınız.**
- **Cihaza parça takma ve çıkarma işlemlerinden önce daima fişini çekiniz.**

Cihazın temizliği

Kaplamaya zarar vermemek için cihazın bütün sabit parçalarını aşındırıcı olmayan, ıslak bir bezle temizleyiniz. Kuru bir bezle kurulayınız.

Pişirme bölmesini sıcak suya batırılmış, aşındırıcı olmayan bir bezle siliniz. Kuru bir bezle kurulayınız.

Rezistanların üzerindeki yiyecek kalıntılarını kuru bir bezle siliniz.

Parçaların temizliği

Önemli

- Yapışmaz plakalar ve sepetler yapışmaz malzemeden yapılmıştır: uzun süre kullandıktan sonra yüzeylerinde meydana gelebilecek matlaşma ve izler son derece normal olup, pişirmeyi ve yiyeceklerin lezzetini etkilemez. Yapışmaz plakalar ve sepetler bulaşık makinesinde yıkanabilmektedir. Yapışmaz kaplamanın uzun ömürlü olması için, yapışmaz plakaların ③ ve sepetlerin ⑥ elde yıkanması tavsiye edilir. Normal bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan, yumuşak bir sünger kullanınız. Sepetin içindeki yiyecek kalıntılarını yumuşatmak için, içine sıcak su doldurabilirsiniz. Birkaç damla deterjan ekleyiniz. 10 dakika bekletin. Ardından yıkayıp kurulayınız.

Kullanım dışı bırakma

Cihaz kullanım dışı bırakılacağı zaman, elektrik bağlantısı kesilmelidir. Cihaz bertaraf edilecek ise, imalatında kullanılan çeşitli malzemeleri birbirinden ayırıp, bulunulan ülkede geçerli olan kanunlar doğrultusunda bertaraf ediniz.

Servis ve müşteri hizmetleri

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



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

Ürünün kullanım ömrünün sona ermesinden sonra, diğer şehir atıkları ile birlikte çöpe atılmaması gereklidir.

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

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

Sorunları gidermek için

Sorun	Olası nedenleri	Çözüm
Cihaz çalışmıyor.	Cihazın fişi takılı değil.	Fişi toprak bağlantılı bir elektrik prizine takınız.
	Zaman ayarı yapılmamış.	TIME düğmesine basarak arzu edilen pişirme süresini ayarlayınız. Pişirmeye başlamak için çalıştırma/durdurma düğmesine (⏻) basınız.
	Sepet doğru şekilde takılmamış.	Sepeti pişirme bölmesine düzgün şekilde yerleştiriniz. Sepet doğru şekilde yerleştirildiğinde “klik” sesi duyulur ⑥.
Malzemeler pişmemiş.	Sepetin içindeki malzeme miktarı çok fazla.	Sepete daha az miktarda malzeme koyunuz. Az miktarda malzeme daha eşit bir şekilde pişecektir.
	Çok düşük bir sıcaklık ayarlanmış.	TEMP düğmesine basarak arzu edilen pişirme sıcaklığını ayarlayınız. Tarif kitabına başvurunuz.
	Ayarlanan pişirme süresi çok kısa.	TIME düğmesine basarak daha uzun bir pişirme süresi ayarlayınız. Tarif kitabına başvurunuz.
Malzemeler eşit bir şekilde pişmemiş.	Bazı malzemelerin pişerken birkaç defa karıştırılması gerekmektedir.	Üstte bulunan ya da üzeri başka malzemelerle kaplı olan malzemeler pişerken karıştırılmalıdır.
Kızartılan atıştırmalıklar çıtır çıtır olmuyor.	Kullandığınız atıştırmalıkların geleneksel yöntemlerle pişirilmesi gerekiyor.	Fırında pişirilen atıştırmalıklar kullanınız ya da atıştırmalıkları sepete koymadan önce üzerlerini yağlayınız. Yemeklerin daha çıtır çıtır olması için yapışmaz plakaları kullanınız.
Sepetin tamamı pişirme bölmesine yerleştirilemiyor.	Sepetin içindeki malzeme miktarı çok fazla.	Sepete daha az miktarda malzeme koyunuz. Az miktarda malzeme daha eşit bir şekilde pişecektir.
	Sepet pişirme bölmesinin içine doğru şekilde yerleştirilmemiş.	Sepeti pişirme bölmesine düzgün şekilde yerleştiriniz. Sepet doğru şekilde yerleştirildiğinde “klik” sesi duyulur ⑥.
Cihazdan beyaz duman çıkıyor.	Pişirmekte olduğunuz malzemeler çok yağlı.	Yağlı gıdalar kızartılırken haznenin içinde daha fazla yağ birikir. Yağ, pişirme sırasında daha fazla beyaz duman çıkmasına neden olur. Bu durumun, pişirilen malzemelere ya da cihaza herhangi bir etkisi yoktur.
	Sepetin içinde bir önceki kullanımdan kalan yağ kalıntıları mevcut.	Beyaz duman, sepetteki yağın ısınması sonucu oluşur. Kullandıktan sonra sepeti iyice temizleyiniz.
Parmak şeklinde doğranmış taze patatesler eşit kızarmıyor.	Kullanılan patates türü kızartmak için uygun değil.	Taze patates kullanınız ve pişirirken karıştırmayı unutmayınız.
	Patatesleri kızartmadan önce yıkayıp kurulayınız.	Patatesleri yıkayıp üzerlerindeki nişastanın tamamını akitiniz.
Parmak şeklinde doğranmış taze patatesler, kızartma makinesinden çıkarıldığında çıtır çıtır olmuyor.	Patates kızartmasının çıtır çıtır olması, içerdiği su ve kızartma makinesinde kullanılan yağ miktarına bağlıdır.	Yağ eklemekten önce, patateslerin dışındaki suyu iyice kuruladığınızdan emin olunuz.
		Daha çıtır çıtır olmaları için patatesleri daha ince doğrayınız.
		Daha çıtır çıtır olmaları için daha fazla yağ ekleyiniz.
		Yemeklerin daha çıtır çıtır olması için yapışmaz plakaları kullanınız.

إرشادات لحل بعض المشكلات

المشكلات	الأسباب المحتملة	الحلول
الجهاز لا يعمل.	القابس غير مدخل في المأخذ الكهربائي.	أدخل القابس في المأخذ الكهربائي، الذي يجب أن يكون مزود بنظام تأريض.
	لم يتم ضبط المؤقت.	اضغط على الزر TIME واضبط مدة الطهي المرغوبة. اضغط على زر بدء التشغيل/الإيقاف المؤقت (⏻) لبدء عملية الطهي.
	لم يتم إدخال السلة بشكل صحيح.	أدخل السلة بشكل جيد في مقصورة الطهي. يتم التأكد من الإدخال بالشكل الصحيح من خلال سماع صوت "تعشيق" ⑥.
	كمية المكونات الموجودة داخل السلة كبيرة للغاية.	أدخل مكونات أقل في السلة. يتم طهي كمية أقل بشكل أكثر تجانساً.
المكونات ليست جاهزة.	درجة الحرارة المضبوطة منخفضة للغاية.	اضغط على زر TEMP واضبط درجة حرارة طهي أعلى. انظر كتاب الوصفات.
	مدة الطهي قليلة للغاية.	اضغط على الزر TIME واضبط مدة طهي أكبر. انظر كتاب الوصفات.
	تتطلب بعض أنواع المكونات خلطها أكثر من مرة أثناء عملية الطهي.	يجب خلط المكونات الموجودة في الجزء العلوي، أو المغطاة بمكونات أخرى، أثناء الطهي.
الوجبات الخفيفة المقلية غير مقرمشة.	أنت تقوم باستعمال وجبات خفيفة يجب طهيها بالطرق التقليدية.	استعمل وجبات خفيفة مُخصصة للطهي بالفرن أو ادهن الوجبات الخفيفة بالزيت قبل إدخالها في السلة.
		أدخل اللوح المضاد للالتصاق في السلة لزيادة قرمشة الأطعمة.
لا تدخل السلة بالكامل في مقصورة الطهي.	كمية المكونات الموجودة داخل السلة كبيرة للغاية.	أدخل مكونات أقل في السلة. يتم طهي كمية أقل بشكل أكثر تجانساً.
	لم يتم إدخال السلة بشكل صحيح في مقصورة الطهي.	أدخل السلة بشكل جيد في مقصورة الطهي. يتم التأكد من الإدخال بالشكل الصحيح من خلال سماع صوت "تعشيق" ⑥.
يخرج دخان أبيض من الجهاز.	أنت تقوم بإعداد مكونات غنية بالدهون.	عند تحضير مكونات غنية بالدهون، تترسب كمية أكبر من الزيت في السلة. يتولد عن الزيت دخان أبيض أكثر من المعتاد أثناء عملية الطهي. لا يؤثر ذلك بأي شكل من الأشكال على تحضير المكونات أو على الجهاز.
	تتبقى في السلة بقايا دهنية ناتجة عن عمليات الطهي السابقة.	ينتج الدخان الأبيض عن الارتفاع الزائد لدرجة حرارة الدهن أو الزيت الموجود في السلة. نظف السلة بعناية بعد الاستعمال.
لم يتم قلي البطاطس الطازجة والمقطعة على شكل أصابع بشكل متجانس.	نوع البطاطس المستخدم غير مناسب للقلي.	استعمل بطاطس طازجة وتأكد من تقليبها أثناء عملية الطهي.
	أشطف وجفّ البطاطس قبل قليها.	أشطف البطاطس وأزل كامل النشا الذي ترسب على سطح البطاطس.
لم تصبح البطاطس الطازجة والمقطعة على شكل أصابع مقرمشة بمجرد خروجها من المقلاة.	تعتمد درجة قرمشة البطاطس المقلية على كمية الماء التي تحتوي عليها البطاطس وعلى كمية الزيت الموجودة في المقلاة.	تحقق من تجفيف سطح البطاطس من الماء جيداً قبل إضافة الزيت.
		قطع البطاطس على شكل أصابع صغيرة لكي تحصل على بطاطس أكثر قرمشة.
		أضف كمية أكثر قليلاً من الزيت للحصول على قرمشة أكبر. أدخل اللوح المضاد للالتصاق في السلة لزيادة قرمشة الأطعمة.

إيقاف الماكينة عن العمل

في حالة إيقاف الجهاز عن الخدمة، يجب فصله كهربائياً. في حالة التخلص من الجهاز بعد انتهاء حياته، يجب فصل المواد المستخدمة في تصنيعه عن بعضها والتخلص منها حسب تركيبيتها وحسب أحكام القوانين السارية في بلد الاستعمال.

الخدمات وخدمة العملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب في « دليل اكتشاف المشكلات وحلها » المساعدة، يرجى مراجعة قسم الدليل أو زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com.
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة KENWOOD. يرجى زيارة موقع الويب، KENWOOD معتمد من أو موقع الويب المخصص لبلدك، www.kenwoodworld.com.
- صنع بالصين.



تنبيهات هامة من أجل التخلص من المنتج بالشكل الصحيح وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي بشأن النفايات المكونة من المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE) عند انتهاء عمر الجهاز، يجب عدم التخلص منه مع النفايات الحضرية.

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

يوضح الجدول التالي المدد التقديرية ودرجات الحرارة لأنواع الطعام المختلفة:

بطاطس مقليّة (مجمّدة)	15 - 20 دقيقة	200 درجة مئوية
بطاطس مقليّة (طازجة)	20 - 30 دقيقة حسب تقطيع البطاطس	180 درجة مئوية 200 درجة مئوية
مقالي (خضروات)	10 - 15 دقيقة	200 درجة مئوية
كروكيت	12 - 15 دقيقة	190 درجة مئوية
كروكيت الدجاج	10 دقائق	200 درجة مئوية
أفخاذ دجاج	20 - 25 دقيقة	190 درجة مئوية
شريحة لحم	10 - 15 دقيقة	190 درجة مئوية
كرات لحم	8 دقائق	180 درجة مئوية
قُرَيْدِس	15 - 20 دقيقة	160 درجة مئوية
كعكة	20 - 30 دقيقة	160 درجة مئوية
كيش	25 - 30 دقيقة	180 درجة مئوية
سمك	15 - 20 دقيقة	160 درجة مئوية 180 درجة مئوية
شريحة لحم خنزير	10 - 15 دقيقة	200 درجة مئوية
سبرنج رول (لفات الربيع)	10 - 15 دقيقة	200 درجة مئوية
خضروات	10 - 20 دقيقة	180 درجة مئوية
القشريات البحرية	10 - 12 دقيقة	160 درجة مئوية

وظيفة التسخين

لتسخين الجهاز بشكل مسبق بدون مكونات أو لإعادة تسخين الطعام، اضغط على زر برنامج البطاطس المقليّة (🍟) الذي يسمح بتحديد درجة حرارة الطهي بين ٦٠ و ٢٠٠ درجة مئوية، ومدة الطهي من ١ إلى ٦٠ دقيقة.

وظيفة التجفيف

تسمح وظيفة التجفيف (☀️) بتجفيف الأطعمة بشكل فعال لحفظها على النحو الأمثل. يدور الهواء الساخن بحرية داخل الجهاز، وهكذا تجف الأطعمة بشكل متجانس وبأقل قدر من فقدان الفيتامينات الصحية.

يمكن استخدام هذه الوظيفة للاستمتاع بمذاق الفواكه، والخضروات، والفطر، أو لتجفيف الزهور والنباتات. قبل الشروع في التجفيف، أدخل اللوحين المضادين للالتصاق المرفقين في السلال. يوضح الجدول التالي مدد ودرجات حرارة التجفيف التقديرية لأنواع الطعام المختلفة:

الأطعمة	درجة الحرارة	المدة
الأعشاب	35-40 درجة مئوية	من 5 ساعات إلى 15/20 ساعة
خضروات	50-55 درجة مئوية	
الفواكه	55-60 درجة مئوية	
سمك/لحم	65-70 درجة مئوية	من ساعتين إلى 8 ساعات

يمكن ضبط المؤقت إلى ٢٤ ساعة. إذا استغرق التجفيف وقتًا أطول، أعد برمجة الجهاز بعد انقضاء الوقت المحدد.

التنظيف والصيانة

- خطر التعرض إلى صدمة كهربائية. لا تغمر الجهاز في الماء أو في سوائل أخرى.
- لا تملأ السلال بالماء أثناء إدراجها في مقصورة الطهي.
- افصل الجهاز وانتظر إلى أن تبرد الأجزاء الساخنة قبل القيام بأي عملية من عمليات النظافة والصيانة.
- لا تستعمل منظّفات كاشطة أو أدوات معدنية لتجنّب خدش وتلف طبقة الطلاء الخارجي. لا تستخدم أبدًا المذيبات التي تلحق الضرر بالبلاستيك.
- افصل الجهاز دائمًا قبل تركيب أو فك المكونات الفردية.

تنظيف الجهاز

نظف الأجزاء الثابتة من الجهاز باستخدام قطعة قماش مبللة وغير كاشطة لتجنب إتلاف طبقة الطلاء الخارجي. جفّف بواسطة قطعة قماش جافة. قم بتنظيف مقصورة طهي الجهاز بواسطة قطعة قماش غير كاشطة، مبللة بالماء الساخن. جفّف بواسطة قطعة قماش جافة. نظّف المقاومات بواسطة قطعة قماش جافة لإزالة بقايا الطعام عنها.

تنظيف المكونات

المهم

- صنّعت الألواح المضادة للالتصاق والصلال من مادة غير لاصقة: اللون الباهت والعلامات التي قد تظهر بعد فترة طويلة من الاستعمال، هي ظواهر طبيعية ولا تؤثر على طهي الأطعمة ومذاقها.
- يمكن غسل الألواح المضادة للالتصاق والصلال داخل غسّالة الصحون. لإطالة عمر المعالجة المضادة للالتصاق، يوصى بغسل الألواح المضادة للالتصاق ③ والصلال ⑥ يدويًا. استعمل منظّف عادي للصحون وقطعة إسفنج ناعمة غير كاشطة. لتقليل التصاق بقايا الطعام بالسلة، يمكن ملئ السلة بماء ساخن. أضف بضع القطرات من المنظّف. اتركه يتفاعل لمدة ١٠ دقائق. اغسل وجفّف.

الطعام في نفس الوقت.

- اضغط على زر بدء التشغيل/الإيقاف المؤقت (⏸).
- إذا قمت بتنشيط وظيفة SYNC FINISH وتريد خلط المكونات أثناء الطهي، اضغط على زر بدء التشغيل/الإيقاف المؤقت (⏸) لإيقاف عمليتي الطهي مؤقتًا.

بعد الطهي

عند انتهاء مدة الطهي، يصدر الجهاز أصوات صغير وتظهر الكتابة "End" على الشاشة. إذا كانت المكونات غير جاهزة، يكفي إعادة إدخال السلة في مقصورة الطهي وضبط المؤقت لبضع دقائق.

- لإيقاف عملية الطهي يدويًا، اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل (⏸).

- لا تلمس السلال، ومقصورة الطهي، والألواح المضادة للالتصاق، والأجزاء المعدنية الداخلية للجهاز أثناء عمل الجهاز أو خلال الدقائق التي تلي إيقاف تشغيله. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الساخنة.
- تأكد من أن المكونات المطهية بالجهاز ذهبية اللون وليست سوداء أو بنية. أبعاد أي بقايا محروقة عن الأطعمة.
- لا تستخدم أدوات معدنية لإزالة الطعام من السلة.

- 1 اضغط زر تحرير ⑤ السلة ⑥. ⑨. أمسك المقبض ④ وقم بإزالة السلة التي تستخدمها من مقصورة الطهي ⑦ ⑩.
- 2 ضع الأطعمة في صحن. قدم الطعام على الطاولة.

المهم

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

وظيفة إيقاف التشغيل الذاتي

هذا الجهاز مزود بمؤقت. عندما يصل المؤقت إلى "0"، يصدر صوت عن الجهاز، ثم يُطفأ بشكل تلقائي. لإطفاء الجهاز يدويًا، اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل (⏸). يتوقف نظام التهوية عن العمل بعد لحظات قليلة.

نصائح التحضير

تحتاج المكونات الأصغر حجمًا إلى مدة أقل للطهي مقارنة بالمكونات الكبيرة. تتطلب الكميات الكبيرة من المكونات وقت إعداد أطول، بينما المكونات الصغيرة تحتاج إلى وقت أقل. اخلط المكونات الأصغر في منتصف مدة الطهي، لكي تحصل على نتيجة أفضل وعلى عملية طهي متجانسة. للحصول على نتيجة أكثر قرمشة، أضف ملعقة من الزيت على البطاطس الطازجة أو المجمدة واستخدم الألواح المضادة للالتصاق ③ المرفقة. يمكن طهي الوجبات الخفيفة التي تطهى في الفرن في المقلاة الهوائية. الكمية المناسبة لإعداد البطاطس المقرمشة هي ١,٢-١,٧ كجم تقريبًا.

البرامج المضبوطة مسبقًا

يُبين الجدول التالي البرامج المضبوطة مسبقًا والموجودة في الشاشة التي تعمل باللمس. يمثل كل رمز برنامج طهي. البرنامج مضبوط مسبقًا على درجة الحرارة ومدة الطهي الموصى بها بناءً على نوع الطعام. تعد مدة الطهي تقديرية، أي تعتمد أيضًا على سمك وكمية المكونات المستخدمة. يمكن تعديل المدة ودرجة الحرارة وكذلك برامج الطهي المضبوطة مسبقًا.

البرنامج		المدة		درجة الحرارة (منوية)	
		الوضع الافتراضي	الفاصل الزمني	الوضع الافتراضي	الفاصل الزمني
	بطاطس مقلية مجمدة	15 دقيقة	1-60 دقيقة	200	60-200
	شريحة لحم/لحم أحمر	20 دقيقة	1-60 دقيقة	190	120-200
	سمك	15 دقيقة	1-60 دقيقة	180	120-200
	الفشريات البحرية	12 دقيقة	1-60 دقيقة	160	120-200
	بطاطس طازجة	25 دقيقة	1-60 دقيقة	200	130-200
	دجاج	25 دقيقة	1-60 دقيقة	190	120-200
	حلويات	30 دقيقة	1-60 دقيقة	160	120-200
	التجفيف	8 ساعات	1-24 ساعة	65	35-90

تعليمات الاستعمال

المهم

- إن الجهاز مزود بسلتي طهي. يمكن طهي الأطعمة في كلتا السلتين (راجع فقرة "الطهي المزدوج")، أو استخدام واحدة فقط (انظر فقرة "الطهي الفردي"). يعمل الجهاز فقط عند إدخال كلتا السلتين بشكل صحيح في مقصورة الطهي، حتى لو كانت إحداها فارغة.
- تسمح الألواح المضادة للالتصاق بزيادة قرمشة الأطعمة. يُعد استخدام الألواح المضادة للالتصاق أمرًا اختياريًا.

قبل الطهي

- إذا كنت ترغب في زيادة قرمشة الأطعمة، أدخل اللوح المضاد للالتصاق ③ في السلة ③.
- 1 ضع الأطعمة في السلة ⑥ ④. لا تتجاوز المستوى الأقصى. يشار إلى المستوى الأقصى بالخط البارز على السطح الخارجي للسلال ⑤.

المهم

- لا تملأ السلة بالزيت.
- 2 أدخل السلة في مقصورة الطهي ⑦. يتم التأكد من الإدخال بالشكل الصحيح من خلال سماع صوت "تعشيق" ⑥.
- تحقق من إدخال وتثبيت السلال بشكل صحيح قبل تشغيل الجهاز.

المهم

- إن الجهاز مزود بآلية تمنع تشغيله إذا كانت السلال غير مدخلة بالشكل الصحيح في مقصورة الطهي. تظهر كلمة "Pot" على الشاشة التي تعمل باللمس ②.
- 3 ادخل القابس في مأخذ التيار الكهربائي ⑦.
- 4 اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل (⏻) ⑧.

المهم

- عند أول استخدام، قد تنبعث من الجهاز رائحة خفيفة ودخان قليل: هذه ظاهرة طبيعية تمامًا لأن بعض الأجزاء قد تم تشحيمها قليلًا، وبعد فترة قصيرة تختفي هذه الظاهرة. لا يؤثر ذلك على عمل الجهاز.

طهي فردي

- 1 اضغط على زر التحكم في السلة اليمنى (R) أو اليسرى (L) لتنشيط الطهي في السلة المطلوبة.
- 2 اختر برنامج الطهي المعد مسبقًا، بناءً على نوع الأطعمة المراد طهيها (انظر "نصائح التحضير" لمعرفة تفاصيل البرامج). يحتوي كل برنامج معد مسبقًا على مدة طهي افتراضية، ولكن يمكنك ضبط درجة حرارة الطهي ومدته يدويًا:
- اضغط على الأزرار TEMP + أو - لضبط درجة حرارة الطهي، بفاصل 5 درجات مئوية.
- اضغط على الأزرار TIME + أو - لضبط مدة الطهي، بفاصل 1 دقيقة.
- زيادة سرعة الاختيار، اضغط على أزرار ضبط مدة ودرجة حرارة الطهي.
- اضغط على الزر SHAKE (⚡) لتنشيط التنبيه الصوتي الذي يشير إلى رج أو خلط الطعام عندما يصل الجهاز إلى 3/2 مدة الطهي الإجمالية.

3 اضغط على زر بدء التشغيل/الإيقاف المؤقت (⏻). يبدأ الجهاز بطهي الأطعمة.

أثناء عملية الطهي، يظهر على الشاشة ② بشكل متناوب المدة، التي تنقصر، ودرجة الحرارة المختارة. لتعديل المدة ودرجة الحرارة أثناء الطهي، اضغط على زر التحكم في السلة اليمنى (R) أو اليسرى (L)، ثم اضغط على الأزرار + أو - لضبط مدة أو درجة حرارة الطهي. ليس من الضروري التأكيد بعد التعديل، بعد بضع دقائق سيكون التعديل نشطًا. يمكن إيقاف الجهاز بشكل مؤقت أثناء العمل، على سبيل المثال من أجل خلط المكونات أثناء عملية الطهي.

• خطر الإصابة بحروق. لا تلمس السلة والأجزاء المعدنية للجهاز.

• عندما تتم إزالة السلة من مقصورة الطهي، يخرج أيضًا هواء وبخار ساخن. أبعد يديك ووجهك عن مقصورة الطهي.

اضغط على زر بدء التشغيل/الإيقاف المؤقت (⏻). يوقف الجهاز عملية الطهي.

- اضغط زر تحرير ⑤ السلة ⑥ ⑨. أمسك المقبض ④ وقم بإزالة السلة التي تستخدمها من مقصورة الطهي ⑦ ⑩.
- قم برج السلة من أجل طهي المكونات بشكل متجانس.
- لاستئناف عمل الجهاز، أدخل السلة في مقصورة الطهي. اضغط على زر بدء التشغيل/الإيقاف المؤقت (⏻).

الطهي المزدوج

المهم

- يمكن استخدام وظيفة الطهي المزدوج لطهي نفس الطعام في كلتا السلتين، أو لطهي أطعمة مختلفة في نفس الوقت.
- إذا كنت ترغب في طهي نفس الطعام في كلتا السلتين، فيمكنك تنشيط وظيفة الطهي المزدوج "DUAL COOK" التي تحول منطقتي طهي إلى منطقة واحدة، ممتازة لطهي كميات كبيرة من الطعام.
- اضغط على زر أقصى قرمشة "DUAL COOK" (⚡). تومض أيقونات أزرار التحكم في السلة اليمنى (R) واليسرى (L).
- اختر برنامج الطهي المرغوب. سيتم تطبيق الإعدادات على كلتا السلتين.
- اضغط على زر بدء التشغيل/الإيقاف المؤقت (⏻). بدلاً من ذلك، يمكن طهي أطعمة مختلفة في السلتين:
- اختر إعدادات الطهي للسلة اليسرى ثم للسلة اليمنى. اتبع الإجراء الموضح في فقرة "الطهي الفردي".

المهم

- اختر إعدادات الطهي وفقًا لنوع الطعام الموجود في كل سلة.
- قد تكون إعدادات الطهي المختارة مختلفة للسلتين.
- الجهاز مزود بوظيفة SYNC FINISH، للسماح بمزامنة مدد الطهي عندما تريد طهي أطعمة مختلفة في السلتين. بهذه الطريقة سينتهي طهي الطعام في نفس الوقت. لتنشيط وظيفة أقصى قرمشة "SYNC FINISH":
- اختر إعدادات الطهي المختلفة للسلتين، باستخدام أزرار التحكم في السلة اليمنى (R) واليسرى (L).
- اضغط على زر أقصى قرمشة "SYNC FINISH" (⚡).
- سينظم الجهاز تلقائيًا بدء عملية الطهي للسلتين. سينتهي طهي

وصف الجهاز

- ① جسم الجهاز
- ② شاشة تعمل باللمس
- ③ ألواح مقاومة للاتصاق
- ④ مقابض السلال
- ⑤ أزرار تحرير السلال
- ⑥ السلال
- ⑦ مقصورة الطهي
- ⑧ كابل الإمداد الكهربائي
- ⑨ مدخل الهواء

وصف الشاشة التي تعمل باللمس ②

برنامج طهي مُعدة مُسبقًا	
الزر	
	بطاطس مقلية مُجمدة
	شريحة لحم/لحم أحمر
	سمك
	القشريات البحرية
	بطاطس طازجة
	دجاج
	حلويات
	تجفيف الأطعمة
مفاتيح الوظائف	
الزر	الوصف
	زر بدء التشغيل/الإيقاف المؤقت
	زر SYNC FINISH
	زر SHAKE
	زر DUAL COOK
	زر التشغيل/إيقاف التشغيل
	زر التحكم في السّلة اليسرى

يسمح باختيار إعدادات الطهي المرغوبة للسّلة اليمنى.	زر التحكم في السّلة اليمنى	
يسمح بضبط درجة حرارة الطهي يدويًا. اضغط على الأزرار + أو - لزيادة أو تقليل درجة الحرارة الطهي.	زر TEMP	
يسمح بضبط مدة الطهي يدويًا. اضغط على الأزرار + أو - لزيادة أو تقليل مدة الطهي.	زر TIME	

بيانات فنية

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

قبل الاستعمال

- قم بإزالة مواد التغليف وتحقق من وجود جميع المكونات. تحقق من أن الجهد المُحدد على بطاقة البيانات المُصقفة أسفل الجهاز يُطابق ذلك الخاص بالشبكة المحلية.

المهم

- تحقق من أن الجهد المُحدد على بطاقة البيانات المُصقفة أسفل الجهاز يُطابق ذلك الخاص بالشبكة المحلية.
- ضع الجهاز على مسافة ١٠ سم على الأقل من الجدران، أو الأثاث، أو الأجهزة الأخرى.
- لا تغمر أبدًا جسم الجهاز، والقابض، وكابل الإمداد الكهربائي في الماء أو في سوائل أخرى. لا تملأ السلال بالماء أثناء إدراجها في مقصورة الطهي.
- افصل الجهاز دائمًا قبل تركيب أو فك المكونات الفردية.
- ضع الجهاز على سطح مستوٍ، ومستقر، ومقاوم لدرجات الحرارة العالية.
- فك كابل التغذية الكهربائية بشكل كامل.

المهم

- قبل استخدام الجهاز، يُنصح بتنظيف جميع الأجزاء القابلة للفق والتي ستتلامس مع الطعام. استخدم قطعة قماش مبللة بالماء الدافئ ومنظف لطيف. جفف جيدًا. يمكن غسل الألواح المضادة للاتصاق والسلال داخل غسّالة الصحون.

- أدخل المكونات دائماً وفقط في السلال لكي تتجنب التصاق الطعام بالمقاومات الكهربائية.
- تحقق دائماً من إدخال السلال بشكل صحيح في مقصورة الطهي قبل بدء تشغيل الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز أبداً دون إدخال السلال في مقصورة الطهي.
- لا تملأ السلة أبداً بما يزيد عن مستوى الحد الأقصى.
- لا تضع أبداً أشياء فوق الجهاز.
- لا تشغل الجهاز وهو فارغ.
- لا تستعمل الجهاز في الهواء الطلق.
- لا تترك الجهاز معرضاً للعوامل الجوية (على سبيل المثال الأمطار، الشمس).
- بعد فصل قابس الإمداد الكهربائي وبعد أن تبرد الأجزاء الساخنة، يجب أن يتم تنظيف الجهاز فقط بواسطة قطعة قماش غير كاشطة ورطبة مع إضافة قطرات قليلة من منظف محايد غير أكال.
- لا تستخدم أبداً المذيبات التي تلحق الضرر بالبلاستيك.
- أمسك جسم الجهاز لرفعه.
- لا تحرك الجهاز دون إزالة الطعام من السلال.
- ضع الجهاز في بيئة نظيفة ومضاءة بشكل كافٍ، مع مقبس كهربائي يسهل الوصول إليه.
- يجب استخدام الجهاز وتركه على سطح ثابت أثناء الراحة.
- يجب عدم استعمال الجهاز في حالة سقوطه على الأرض، أو في حالة وجود أضرار مرئية عليه، أو في حالة تسرب الماء منه. لا تستخدم الجهاز إذا كان كابل الإمداد الكهربائي أو القابس به تلف، أو إذا كان الجهاز نفسه به عيب. يجب أن يقوم بتنفيذ كافة الإصلاحات، بما في ذلك استبدال كابل الإمداد الكهربائي، مركز دعم أرييتي "Kenwood" فقط أو فنيو أرييتي "Kenwood" المرخصين، من أجل تجنب كافة المخاطر.
- احتفظ دائماً بهذه التعليمات.

- لا تلمس السلال، ومقصورة الطهي، والألواح المضادة للالتصاق، والأجزاء المعدنية الداخلية للجهاز أثناء عمل الجهاز أو خلال الدقائق التي تلي إيقاف تشغيله. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الساخنة.
- افصل الجهاز وانتظر إلى أن تبرد الأجزاء الساخنة قبل القيام بأي عملية من عمليات النظافة والصيانة.
- لا تلمس السلال، ومقصورة الطهي، والألواح المضادة للالتصاق، والأجزاء المعدنية الداخلية للجهاز أثناء عمل الجهاز أو خلال الدقائق التي تلي إيقاف تشغيله.
- أمسك السلة من المقبض فقط واستخدم حاملات الأواني أو مناشف الصحن لإزالة السلة.
- لا تملأ السلة بالزيت. خطر الحريق.
- أثناء الاستعمال، يخرج الهواء والبخار الساخن من مدخل الهواء. أبعد دائمًا اليدين والوجه عن مدخل الهواء.
- عندما تتم إزالة السلة من مقصورة الطهي، يخرج أيضًا هواء وبخار ساخن. أبعد يديك ووجهك عن مقصورة الطهي.
-  تنبيه: سطح ساخن.
- لا تغمر الجهاز في الماء أو في سوائل أخرى.
- تحقق قبل توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية من أن الجهد المحدد على بطاقة البيانات المُلصقة أسفل الجهاز يُطابق ذلك الخاص بالشبكة المحلية.
- قد يؤدي استعمال الوصلات الكهربائية غير المعتمدة من قبل الشركة المصنعة إلى وقوع أضرار وحوادث.
- قم بتوصيل الجهاز دائمًا بمأخذ كهربائي مؤرّض.
- لا تقم بتوصيل أي جهاز كهربائي آخر ذي قدرة عالية (دقّايات، ومكواة، ومشغّات حرارية) في نفس المأخذ الكهربائي. خطر حدوث حمل كهربائي زائد.
- لا تسحب مطلقًا كابل الإمداد الكهربائي أو الجهاز ذاته لفصل القابس عن المأخذ الكهربائي.
- يجب عدم ملامسة الأجزاء الخاضعة للجهد الكهربائي للماء: خطر حدوث دائرة قصر وصدمة كهربائية أو أيهما.
- يجب عدم ترك كابل الإمداد الكهربائي ملامسًا للأجزاء الحادة أو الحواف الحادة.
- تأكد من أن كابل الإمداد الكهربائي لا يتلامس مع الأسطح الساخنة.
- يجب أن تتم جميع عمليات التنظيف والصيانة والجهاز مُطفأً والقابس مفصول عن مأخذ التيار الكهربائي.
- لا تغمر الجهاز في الماء أو في سوائل أخرى.
- يجب عدم استخدام الجهاز بأيدي مبتللة أو حافي القدمين.
- في حالة عدم استخدام الجهاز، ولو لفترة قصيرة من الوقت، يجب إيقاف تشغيله وفصل كابل الإمداد الكهربائي دائمًا من المأخذ الكهربائي.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء توصيله بالشبكة الكهربائية.
- ضع الجهاز على سطح ثابت وجاف.
- لا تضع الجهاز على أسطح ساخنة جدًا أو بالقرب من اللهب المكشوف خوفًا من تلف طبقة الطلاء الخارجي.
- لا تضع الجهاز بالقرب من مادة قابلة للاشتعال (على سبيل المثال أقمشة، أو ستائر).
- يجب ألا يلامس كابل الإمداد الكهربائي الأجزاء الساخنة من الجهاز.
- فكّ كابل الإمداد الكهربائي بالكامل قبل استعمال الجهاز.
- يجب عدم تغذية الجهاز من خلال مؤقتات خارجية أو من خلال منظومات منفصلة يتم التحكم بها عن بعد.
- لا تقم أبدًا بإعاقة مدخل الهواء أثناء عمل الجهاز، وذلك لتجنب تلف المواد و/أو ارتفاع درجة حرارة الجهاز.

بخصوص هذا الكتيب

- تم تصنيع الجهاز وفقًا للمعايير الخاصة الأوروبية السارية، وهو محمي في جميع الأجزاء التي قد تشكل مصدر خطر بالنسبة للمستخدم. اقرأ هذا الدليل بعناية قبل الاستخدام. استخدم الجهاز فقط للاستخدام الذي صُمم من أجله لتجنب الإصابات والأضرار المحتملة. احتفظ بهذا الدليل في متناول يدك للاطلاع عليه في المستقبل. إذا كنت ترغب في بيع هذا الجهاز إلى أشخاص آخرين، فتذكر أن تسلمهم أيضًا هذه التعليمات.

الاستخدام المُخصص

- يمكن استعمال الجهاز لطهي الأطعمة الصلبة. لا تستخدم الجهاز لطهي الأطعمة السائلة. إذا لزم الأمر لاحتياجات الطهي، يمكن إضافة جرعات قليلة من السائل، مع التحقق بعناية من أن الأطعمة الصلبة قد امتصت السائل قبل أن تسكب كمية أخرى منه. إذا أضفت كمية مفرطة من السائل، فقد يتسرب ويتلف الجهاز.
- يجب عدم استعمال هذا الجهاز لأغراض تجارية أو صناعية. لا تصرح الشركة المُصنعة بأي استخدام آخر للجهاز ولا تتحمل أي مسؤولية عن الأضرار من أي نوع الناجمة عن الاستخدام غير السليم للجهاز ذاته. وبالإضافة إلى ذلك، يؤدي الاستعمال غير الملائم للجهاز إلى إبطال أي شكل من أشكال الضمان.

تحذيرات السلامة

اقرأ التعليمات بعناية قبل الاستعمال.

- تم تصميم هذا الجهاز من أجل الاستعمال في بيئات منزلية أو بيئات شبيهة بالبيئات المنزلية، مثل:
 - في أماكن الطهي المُخصصة للعاملين في المتاجر، والمكاتب، وأماكن العمل الأخرى
 - في المزارع
 - في الفنادق، ونزل المبيت والإفطار، والبيئات السكنية الأخرى (للاستعمال من قبل الضيوف).
- لا تتحمل الشركة المُصنعة أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن استعمال الجهاز بشكل خاطئ أو لأغراض مختلفة عن الأغراض المبينة في هذا الكتيب. وبالإضافة إلى ذلك، يؤدي الاستعمال غير الملائم للجهاز إلى إبطال أي شكل من أشكال الضمان.
- يُنصح بالاحتفاظ بمواد التغليف الأصلية، لأن الدعم المجاني لا يشمل الأعطال الناتجة عن تغليف المنتج بمواد غير مناسبة أثناء نقله إلى مركز دعم مُعتمد.
- لعدم التأثير سلبيًا على سلامة الجهاز، يجب استخدام قطع الغيار والملحقات الأصلية المعتمدة فقط من الشركة المُصنعة.
- يعد الجهاز مطابقًا للائحة (الاتحاد الأوروبي) رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ الصادر بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ الخاصة بالمواد الملامسة للمنتجات الغذائية.
- يمكن استعمال هذا الجهاز من قبل أطفال تزيد أعمارهم عن ٨ سنوات ومن قبل أشخاص من ذوي القدرات الجسدية، أو الحسية، أو الذهنية المحدودة، أو أشخاص لا يمتلكون خبرة أو معرفة بالجهاز، فقط إذا تم الإشراف عليهم من قبل شخص مسؤول عنهم أو إذا تم تدريبهم على استعمال الجهاز بشكل آمن وإطلاعهم على التعليمات وعلى الأخطار القائمة أثناء استعمال الجهاز.
- يجب عدم السماح للأطفال باللعب بالجهاز.
- يجب ألا يقوم الأطفال الذين تبلغ أعمارهم أقل من ٨ سنوات بعمليات تنظيف وصيانة الجهاز الواردة في هذا الدليل إلا إذا تم الإشراف عليهم.
- قم بجعل الجهاز وكابل الإمداد الكهربائي بعيدين دائمًا عن متناول الأطفال الأقل من عمر ٨ سنوات.
- يجب عدم ترك كابل الإمداد الكهربائي متدليًا في مكان يمكن الوصول إليه من قبل الأطفال.
- ضع الجهاز في مكان لا يسمح للأطفال بالوصول إلى الأجزاء الساخنة.
- يجب عدم ترك مواد التغليف في متناول الأطفال، لأنها تشكل مصادر خطر محتملة عليهم.
- في حالة ما إذا قررت التخلص من الجهاز، يُنصح بجعله غير صالح للتشغيل من خلال نزع الكابل الكهربائي. كما يوصى باتخاذ التدابير اللازمة، بحيث لا تشكل بعض أجزاء من الجهاز خطر على الأطفال في حالة اللعب به.

مشکلات	علل احتمالی	راه‌حل‌ها
دستگاه کار نمی‌کند.	دستگاه درست به برق وصل نشده است.	دوشاخه را به پریز زمینی متصل کنید.
	زمان سنج تنظیم نشده است.	دکمه TIME را فشار دهید و زمان پخت دلخواه را تنظیم کنید. دکمه شروع/مکث (⏸) را فشار دهید تا پخت شروع شود.
	سبد درست وارد نشده است.	سبد را درست در محفظه پخت قرار دهید. نصب صحیح با یک «کلیک» انجام می‌شود 6.
محتویات آماده نیستند.	مقدار مواد لازم در سبد خیلی زیاد است.	مواد کمتری را درون سبد قرار دهید. مقادیر کم مواد غذایی به راحتی به‌طور یک‌نواخت پخته می‌شوند.
	دمای تنظیم‌شده بسیار کم است.	دکمه TEMP را فشار دهید و دمای پخت بالاتری را تنظیم کنید. به کتاب دستورالعمل‌ها مراجعه کنید.
	زمان پخت تنظیم‌شده خیلی کوتاه است.	دکمه TIME را فشار دهید و زمان پخت بیشتری را تنظیم کنید. به کتاب دستورالعمل‌ها مراجعه کنید.
مواد به‌طور یک‌نواخت پخته نشده‌اند.	بعضی از مواد لازم است در هنگام پخت چندین بار هم زده شوند.	مواد موجود در سطح غذا یا مواد پوشیده‌شده با مواد دیگر باید هنگام پخت هم زده شوند.
اسنک‌های سرخ‌شده تُرد نیست.	شما از اسنک‌هایی استفاده می‌کنید که باید به روش سنتی طبخ شوند.	از اسنک‌های مخصوص اجاق گاز استفاده کنید یا آن‌ها را قبل از قرار دادن در سبد روغن‌مالی کنید.
		صفحه نچسب را داخل سبد قرار دهید تا تُردی غذا بیشتر شود.
سبد را نمی‌توان به‌طور کامل در محفظه پخت قرار داد.	مقدار مواد لازم در سبد خیلی زیاد است.	مواد کمتری را درون سبد قرار دهید. مقادیر کم مواد غذایی به راحتی به‌طور یک‌نواخت پخته می‌شوند.
	سبد درست در ظرف قرار نگرفته است.	سبد را درست در محفظه پخت قرار دهید. نصب صحیح با یک «کلیک» انجام می‌شود 6.
دود سفید از دستگاه بیرون می‌آید.	موادی که می‌پزید چرب‌تر هستند.	هنگامی که مواد چرب‌تر را سرخ می‌کنید، بیش‌تر ذخایر روغن درون ظرف قرار می‌گیرد. روغن هنگام پخت‌وپز دود سفید بیش‌تری تولید می‌کند. این هیچ تأثیری در تهیه مواد اولیه یا بر روی دستگاه ندارد.
	در سبد، مقداری چربی باقی‌مانده از پخت‌وپز قبلی وجود دارد.	دود سفید در اثر گرم‌شدن پیه یا روغن در سبد ایجاد می‌شود. سبد را بعد از استفاده با دقت تمیز کنید.
سیب‌زمینی‌های تازه و خلال سیب‌زمینی به‌طور مساوی سرخ نمی‌شوند.	شما از نوع سیب‌زمینی مناسب برای سرخ‌کردن استفاده نمی‌کنید.	از سیب‌زمینی‌های تازه استفاده کنید و حتماً هنگام پخت آن‌ها را هم بزنید.
	سیب‌زمینی‌ها را قبل از سرخ‌کردن بشویید و خشک کنید.	سیب‌زمینی‌ها را بشویید و تمام نشاسته‌ای را که روی سیب‌زمینی‌ها نشسته از بین ببرید.
سیب‌زمینی‌های تازه و خلالی که از سرخ‌کن خارج می‌کنم، تُرد نیستند.	تُرد بودن سیب‌زمینی‌های سرخ‌شده به مقدار آب موجود در سیب‌زمینی و همچنین به مقدار روغن موجود در سرخ‌کن بستگی دارد.	قبل از اضافه‌کردن روغن حتماً آب قسمت‌های خارجی سیب‌زمینی را بگیرید. سیب‌زمینی‌ها را در قطعات کوچک‌تر خرد کنید تا تُرد شوند. برای دستیابی به چپیس تُردتر، کمی روغن اضافه کنید. صفحه نچسب را داخل سبد قرار دهید تا تُردی غذا بیشتر شود.

تمیز کردن و تعمیر و نگهداری

- خطر شوک الکتریکی. دستگاه را در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.
- هنگام نصب سبدها در محفظه پخت، آن‌ها را از آب پر نکنید.
- قبل از انجام هرگونه عملیات تمیز کردن و تعمیر و نگهداری، دستگاه را از برق بکشید و منتظر بمانید تا قطعات داغ خنک شوند.
- برای جلوگیری از خراشیدگی و آسیب‌رساندن به پوشش، از پاک‌کننده‌های ساینده یا ابزار فلزی استفاده نکنید. هرگز از حلال‌هایی که به قطعات پلاستیکی آسیب می‌رسانند، استفاده نکنید.
- همیشه دستگاه را قبل از نصب یا باز کردن قطعات از برق بکشید.

تمیز کردن دستگاه

قسمت‌های ثابت دستگاه را با یک پارچه مرطوب غیرساینده تمیز کنید تا پوشش دستگاه آسیب نبیند. برای خشک کردن از یک پارچه خشک استفاده کنید. محفظه پخت را با یک پارچه غیرساینده آغشته به آب گرم تمیز کنید. برای خشک کردن از یک پارچه خشک استفاده کنید. مقاومت‌ها را با یک پارچه خشک تمیز کنید تا باقی‌مانده مواد غذایی از بین بروند.

تمیز کردن قطعات

مهم

- صفحات نجسب و سبدها از مواد نجسب ساخته شده‌اند: کدری و علائمی که ممکن است بعد از استفاده طولانی‌مدت بر سطح آن‌ها ظاهر شوند، طبیعی هستند و بر پخت و طعم غذا تأثیر نمی‌گذارند.
- صفحات نجسب و سبدها را می‌توان در ماشین ظرفشویی شست‌شو داد. برای افزایش طول عمر پوشش نجسب، شست‌شوی دستی صفحات نجسب ③ و سبدها ⑥ توصیه می‌شود. از مایع ظرفشویی معمولی و یک اسفنج نرم و غیرساینده استفاده کنید.
- برای نرم کردن باقی‌مانده مواد غذایی موجود در سبد، می‌توان آن را از آب داغ پر کرد. چند قطره ماده شوینده اضافه کنید. ۱۰ دقیقه صبر کنید تا اثر کند. بشویید و خشک کنید.

از رده خارج کردن

در صورت از کار انداختن دستگاه، باید برق آن قطع شود. در صورت دور انداختن دستگاه، مواد مختلف مورد استفاده در ساخت دستگاه را جدا کرده و با توجه به ترکیب آن‌ها و مقررات قانونی حاکم در کشور محل استفاده، دور بیندازید.

خدمات و حمایت از مشتری

- اگر در کار با دستگاه خود مشکلی دارید، قبل از درخواست کمک به بخش «راهنمای عیب‌یابی» در دفترچه راهنما مراجعه یا از وبسایت www.kenwoodworld.com دیدن کنید.
- لطفاً توجه داشته باشید که محصول شما تحت پوشش ضمانتی است که با کلیه مقررات قانونی مربوط به هرگونه ضمانت موجود و حقوق مصرف‌کننده در کشوری که محصول خریداری شده است، مطابقت دارد.
- اگر محصول Kenwood شما درست کار نمی‌کند یا ایرادی دارد، لطفاً آن را مرجوع یا به یکی از مراکز خدمات مجاز KENWOOD ارسال کنید. برای یافتن اطلاعات به‌روز درباره نزدیک‌ترین مرکز خدمات مجاز KENWOOD به خود، به www.kenwoodworld.com یا وبسایت اختصاصی کشور خود مراجعه کنید.
- ساخت چین.



اطلاعات مهم در مورد دفع صحیح محصول مطابق با دستورالعمل اروپایی در مورد زباله‌های تجهیزات الکتریکی و الکترونیکی (WEEE)

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

برنامه		زمان		دما (درجه سانتیگراد)	
		پیش فرض	فاصله	پیش فرض	۶۰ - ۲۰۰
	چپس منجمد	۱۵ دقیقه	۶۰-۱ دقیقه	۲۰۰	۱۲۰ - ۲۰۰
	استیک/گوشت قرمز	۲۰ دقیقه	۶۰-۱ دقیقه	۱۹۰	۱۲۰ - ۲۰۰
	ماهی	۱۵ دقیقه	۶۰-۱ دقیقه	۱۸۰	۱۲۰ - ۲۰۰
	حلزون صدفدار	۱۲ دقیقه	۶۰-۱ دقیقه	۱۶۰	۱۳۰ - ۲۰۰
	سیبزمینی تازه	۲۵ دقیقه	۶۰-۱ دقیقه	۲۰۰	۱۲۰ - ۲۰۰
	مرغ	۲۵ دقیقه	۶۰-۱ دقیقه	۱۹۰	۱۲۰ - ۲۰۰
	تنوری کردن	۳۰ دقیقه	۶۰-۱ دقیقه	۱۶۰	۳۵ - ۹۰
	آبگیری	۸ ساعت	۲۴-۱ ساعت	۶۵	۳۵ - ۹۰

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

چپس (منجمد)	۲۰ - ۱۵ دقیقه	۲۰۰ درجه
چپس (تازه)	۲۰ تا ۳۰ دقیقه بسته به نحوه برش سیبزمینی	۱۸۰ درجه تا ۲۰۰ درجه
سبزیجات سرخ شده	۱۵ - ۱۰ دقیقه	۲۰۰ درجه
کراکت	۱۵ - ۱۲ دقیقه	۱۹۰ درجه
ناگت مرغ	۱۰ دقیقه	۲۰۰ درجه
پای مرغ	۲۵ - ۲۰ دقیقه	۱۹۰ درجه
استیک	۱۵ - ۱۰ دقیقه	۱۹۰ درجه
کوفته قاقلی	۸ دقیقه	۱۸۰ درجه
اسکمپی	۲۰ - ۱۵ دقیقه	۱۶۰ درجه
کیک	۳۰ - ۲۰ دقیقه	۱۶۰ درجه
خوراک کیش	۳۰ - ۲۵ دقیقه	۱۸۰ درجه
ماهی	۲۰ - ۱۵ دقیقه	۱۶۰ درجه تا ۱۸۰ درجه
کنتل خوک	۱۵ - ۱۰ دقیقه	۲۰۰ درجه
اسپرینگ رول	۱۵ - ۱۰ دقیقه	۲۰۰ درجه
سبزیجات	۲۰ - ۱۰ دقیقه	۱۸۰ درجه
حلزون صدفدار	۱۲ - ۱۰ دقیقه	۱۶۰

عملکرد آبگیری

عملکرد آبگیری (☞) اجازه می‌دهد تا به‌طور موثر مواد غذایی را برای ذخیره‌سازی بهینه خشک کنید. هوای گرم آزادانه در داخل دستگاه گردش می‌کند و غذاها را به‌طور یکنواخت خشک می‌کند و در عین حال اتلاف ویتامین‌های سالم را به حداقل می‌رساند. از این عملکرد می‌توان برای لذت‌بردن از میوه‌ها، سبزیجات و قارچ‌ها یا خشک کردن گل‌ها و گیاهان استفاده کرد. قبل از آبگیری، دو صفحه نجسب ارایه‌شده را در سبدها وارد کنید.

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

غذا	دما	زمان
گیاهان	۴۰-۳۵ درجه سانتیگراد	از ۵ تا ۱۵/۲۰ ساعت
سبزیجات	۵۵-۵۰ درجه سانتیگراد	
میوه	۶۰-۵۵ درجه سانتیگراد	
ماهی/گوشت	۷۰-۶۵ درجه سانتیگراد	از ۲ تا ۸ ساعت

زمان سنج می‌تواند تا ۲۴ ساعت تنظیم شود. اگر آبگیری مستلزم زمان بیشتری است، دستگاه را بار دیگر در پایان زمان تنظیم‌شده تنظیم کنید.

عملکرد پیش‌گرمایش

برای پیش‌گرم کردن دستگاه بدون مواد یا برای گرم کردن مجدد غذاها، دکمه برنامه سیبزمینی سرخ‌کرده را فشار دهید (☞) که امکان انتخاب دمای پخت بین ۶۰ تا ۲۰۰ درجه سانتیگراد و زمان پخت بین ۱ تا ۶۰ دقیقه را فراهم می‌کند.

مهم

- تنظیمات پخت را با توجه به مواد غذایی قرارداده شده در هر سبد انتخاب کنید.
- تنظیمات پخت انتخاب شده می‌تواند برای دو سبد متفاوت باشد. این دستگاه به عملکرد SYNC FINISH مجهز شده است تا بتوان زمان پخت را هنگام پخت غذاهای مختلف در دو سبد همگام کرد. بنابراین پخت غذاها همزمان با یکدیگر به پایان می‌رسد. برای فعال کردن عملکرد SYNC FINISH:
 - تنظیمات مختلف پخت برای دو سبد را از میان دکمه‌های کنترل سبد سمت راست (R) و چپ (L) انتخاب کنید.
 - دکمه SYNC FINISH را فشار دهید (SYNC FINISH). دستگاه به‌طور خودکار زمان آغاز فرآیند پخت دو سبد را تنظیم می‌کند. پخت غذاها همزمان تمام می‌شود.
 - دکمه شروع/مکث را فشار دهید (⏸).
- اگر عملکرد SYNC FINISH فعال شده است و می‌خواهید مواد را در حین پخت مخلوط کنید، دکمه شروع/مکث (⏸) برای توقف هر دو فرآیند پخت را فشار دهید.

بعد از پخت

- وقتی پخت کامل شد، دستگاه چند بار بوق می‌زند و صفحه نمایش کلمه «پایان» (End) را نشان می‌دهد. اگر مواد آماده نیستند، کافی است ظرف را دوباره داخل محفظه پخت قرار دهید و زمان‌سنج را برای چند دقیقه دیگر تنظیم کنید.
- برای متوقف کردن دستی فرآیند پخت، دکمه روشن/خاموش را فشار دهید (⏻).
- هنگامی که دستگاه کار می‌کند یا تا چند دقیقه بعد از خاموش شدن دستگاه، به سبدها، محفظه پخت، صفحات نجسب و قطعات فلزی داخلی دستگاه دست نزنید. منتظر بمانید تا قطعات داغ خنک شوند.
- اطمینان حاصل کنید که مواد پخته شده با دستگاه به رنگ قهوه‌ای طلایی بوده و سیاه یا تیره نیستند. قسمت‌های سوخته را از مواد جدا کنید.
- از ابزار فلزی برای خارج کردن غذا از سبد استفاده نکنید.
- ۱ دکمه باز کردن قفل ⑤ سبد را فشار دهید ⑥ ⑨. دسته را بگیرید ④ و سبد مورد استفاده را از محفظه پخت خارج کنید ⑦ ⑩.

۲ مواد را در بشقاب بریزید. غذا را سرو کنید.

مهم

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

عملکرد خاموش خودکار

این دستگاه دارای یک زمان‌سنج است. هنگامی که زمان‌سنج به «۰» می‌رسد، دستگاه بوق می‌زند و به‌طور خودکار خاموش می‌شود. برای خاموش کردن دستی دستگاه، دکمه روشن/خاموش را فشار دهید (⏻). سیستم تهویه چند لحظه بعد متوقف می‌شود.

نکات آماده‌سازی

مواد کوچک‌تر در مقایسه با مواد بزرگ‌تر به زمان پخت کمتری احتیاج دارند. آماده‌سازی مقادیر زیاد مواد غذایی مستلزم صرف زمان بیشتری است و آماده‌سازی مقادیر کم مواد غذایی مستلزم صرف زمان نسبتاً کمتری است. هم‌زدن مواد کوچک‌تر هنگام پخت نتیجه نهایی را بهینه می‌کند و به طبخ یک‌نواخت مواد کمک می‌کند. برای نتیجه ثرتر، یک قاشق غذاخوری روغن را به سبب‌ز مینی‌های تازه یا منجمد اضافه کنید و از صفحات نجسب ارایه‌شده استفاده کنید ③. همچنین می‌توانید اسنک‌هایی که معمولاً می‌پزید را در سرخ‌کن تهیه کنید. مقدار بهینه برای تهیه چیپس تُرد حدود ۱.۲ تا ۱.۸ کیلوگرم است.

برنامه‌های از پیش تنظیم شده

جدول زیر برنامه‌های از پیش تنظیم شده موجود در صفحه نمایش لمسی را نشان می‌دهد. هر نماد با یک برنامه آشپزی مطابقت دارد. این برنامه بر اساس دما و زمان پخت توصیه شده بر اساس نوع غذا تنظیم شده است. زمان پخت تقریبی است، همچنین به ضخامت و مقدار مواد مورد استفاده نیز بستگی دارد. همچنین می‌توان زمان و دمای برنامه‌های پخت از پیش تنظیم شده را تغییر داد.

خوب خشک کنید. صفحات نجسب و سبدها را می‌توان در ماشین ظرف‌شویی شست‌وشو داد.

دستورالعمل‌های استفاده

مهم

- این دستگاه مجهز به دو سید پخت است. می‌توان غذاها را در هر دو سید طبخ کرد (بند «پخت دوگانه» را بخوانید) یا فقط از یک سید استفاده کرد (بند «پخت تکی» را بخوانید). دستگاه فقط زمانی کار می‌کند که هر دو سید به‌طور صحیح در محفظه پخت قرار گرفته باشند، حتی اگر یکی از آن‌ها خالی باشد.
- صفحات نجسب باعث افزایش ثردی غذا می‌شود. استفاده از صفحات نجسب اختیاری است.

قبل از پخت

- اگر می‌خواهید ثردی غذاهای خود را افزایش دهید، صفحه نجسب را داخل سید قرار دهید ③ در سید ③.
- ۱ غذا را در سید قرار دهید ⑥ ④. از سطح ماکزیمم فراتر نروید. سطح ماکزیمم با یک خط برجسته در سطح خارجی سبدها مشخص شده است ⑤.

مهم

- سید را از روغن پر نکنید.
- ۲ سید را در محفظه پخت قرار دهید ⑦. نصب صحیح با یک «کلیک» انجام می‌شود ⑥.
- قبل از کار با دستگاه، مطمئن شوید که سبدها درست نصب و قفل شده باشند.

مهم

- دستگاه مجهز به سیستمی است که اگر سبدها درست در محفظه پخت قرار نگیرند، از عملکرد آن جلوگیری می‌کند. نمایش‌گر ② کلمه «Pot» را نشان می‌دهد.
- ۳ دستگاه را به پریز برق وصل کنید ⑦.
- ۴ دکمه روشن/خاموش را فشار دهید ⑧ ⑨.

مهم

- هنگام استفاده از دستگاه برای اولین بار، ممکن است اندکی دود از آن متصاعد شود؛ این امر کاملاً طبیعی است زیرا بعضی از قسمت‌ها کمی روان‌کاری شده‌اند و این مشکل پس از مدت کوتاهی رفع می‌شود. این مسأله هیچ تأثیری در عملکرد دستگاه نخواهد داشت.

پخت تکی

- دکمه کنترل سید سمت راست (R) یا دکمه کنترل سید سمت چپ (L) را فشار دهید تا عملیات پخت در سید موردنظر شما فعال شود.
- برنامه آشپزی از پیش تنظیم‌شده را متناسب با نوع غذای موردنظر، انتخاب کنید (برای کسب اطلاعات بیشتر در مورد برنامه‌ها، بخش «نکات پخت» را بخوانید).
- هر برنامه از پیش تنظیم‌شده دارای یک زمان پخت پیش‌فرض است، اما می‌توان به‌صورت دستی دما و زمان پخت را تنظیم کرد:
- دکمه‌های + یا - TEMP را فشار دهید تا دمای پخت را در

- فواصل ۵ درجه سانتی‌گرادی تنظیم کنید.
- دکمه‌های + یا - TEMP را فشار دهید تا زمان پخت را در فواصل ۱ دقیقه‌ای تنظیم کنید.
 - برای افزایش سرعت انتخاب، کلیدهای تنظیم زمان و دما را فشار دهید و نگه دارید.
 - برای فعال‌کردن سیگنال صوتی، دکمه SHAKE (SHAKE) که هم‌زدن یا مخلوط‌کردن غذاها هنگام رسیدن دستگاه به ۳/۲ کل زمان پخت به کاربر را اطلاع می‌دهد، فشار دهید.
 - ۳ دکمه شروع/مکث را فشار دهید ⑩. دستگاه شروع به پخت غذا می‌کند.
 - در حین پخت، نمایش‌گر ② به‌طور متناوب زمان کاهش و دمای تنظیم‌شده را نشان می‌دهد. برای تغییر زمان و دما در حین پخت، دکمه کنترل سید سمت راست (R) یا سمت چپ را فشار دهید (L)، سپس دکمه‌های تنظیم + یا - را برای انتخاب زمان یا دمای پخت فشار دهید. نیازی به تأیید تغییر نیست، پس از چند دقیقه تغییر اعمال می‌شود.
 - دستگاه می‌تواند در حین کار، مثلاً برای مخلوط‌کردن مواد در طی فرآیند پخت، متوقف شود.
 - خطر سوختگی. قطعات فلزی دستگاه را لمس نکنید.
 - هنگامی که سید از محفظه پخت خارج می‌شود، هوا و بخار داغ نیز خارج می‌شوند. دست و صورت خود را از محفظه پخت دور نگه دارید.
 - دکمه شروع/مکث را فشار دهید ⑩. دستگاه فرآیند پخت‌وپز را متوقف می‌کند.
 - دکمه بازکردن قفل ⑤ سید را فشار دهید ⑥ ⑨. دسته را بگیرید ④ و سید مورد استفاده را از محفظه پخت خارج کنید ⑦ ⑩.
 - سید را تکان دهید تا مواد به‌طور یکنواخت پخته شوند.
 - برای از سرگیری کار دستگاه، سید را در محفظه پخت قرار دهید. دکمه شروع/مکث را فشار دهید ⑩.
- ### پخت دوگانه
- مهم
- از عملکرد پخت دوگانه می‌توان برای پختن یک غذا در هر دو سید یا برای پختن غذاهای مختلف به‌طور هم‌زمان استفاده کرد.
 - اگر می‌خواهید غذای یکسانی را در هر دو سید بپزید، می‌توانید عملکرد DUAL COOK را فعال کنید، که دو منطقه پخت را به یک منطقه تبدیل می‌کند که برای پخت مقادیر زیاد غذا ایده‌آل است.
 - دکمه DUAL COOK را فشار دهید (DUAL COOK). نمادهای دکمه کنترل سید سمت راست (R) و سمت چپ (L) روشن و خاموش می‌شوند.
 - برنامه پخت موردنظر را انتخاب کنید. تنظیمات در هر دو سید اعمال خواهند شد.
 - دکمه شروع/مکث را فشار دهید ⑩.
 - یا این‌که می‌توان غذاهای مختلفی را در دو سید طبخ کرد:
 - تنظیمات پخت را برای سید سمت چپ و سپس برای سید سمت راست انتخاب کنید. روشی را که در پاراگراف «پخت تکی» توضیح داده شده است، دنبال کنید.

توصیف دستگاه

به کاربر اجازه می‌دهد تا تنظیمات پخت موردنظر را برای سبد سمت چپ انتخاب کند.	دکمه کنترل سبد سمت چپ	L
به کاربر اجازه می‌دهد تنظیمات پخت موردنظر را برای سبد سمت راست انتخاب کند.	دکمه کنترل سبد سمت راست	R
به کاربر اجازه می‌دهد تا دمای پخت را به‌صورت دستی تنظیم کند. دکمه + یا - را فشار دهید تا زمان پخت افزایش یا کاهش یابد.	دکمه TEMP	+ TEMP -
	دکمه TIME	+ TIME -

- ① بدنه دستگاه
- ② صفحه نمایش لمسی
- ③ صفحات نجسب
- ④ دسته‌های سبد
- ⑤ دکمه‌های باز کردن سبدها
- ⑥ سبد
- ⑦ محفظه پخت
- ⑧ سیم برق
- ⑨ دریچه هوا

توصیف صفحه نمایش لمسی ②

برنامه‌های پخت از پیش تنظیم‌شده		
دکمه		
چپیس منجمد		
استیک/گوشت قرمز		
ماهی		
حلزون صدفدار		
سیب‌زمینی تازه		
مرغ		
تئوری کردن		
آب‌گیری غذا		
دکمه‌های عملکرد		
دکمه	توصیف	
	دکمه شروع/مکث	به کاربر اجازه می‌دهد تا پخت را شروع یا متوقف کند.
	دکمه SYNC FINISH	به کاربر امکان می‌دهد تا زمان‌های مختلف پخت را برای دو سبد همگام کند تا پخت‌وپز هم‌زمان تمام شود.
	دکمه SHAKE	این امکان را به کاربر می‌دهد تا سیگنال صوتی که نشان‌دهنده نیاز به هم‌زدن یا مخلوط‌کردن غذا هنگام رسیدن دستگاه به ۲/۳ کل زمان پخت می‌باشد را فعال یا غیرفعال کند.
	دکمه DUAL COOK	به کاربر اجازه می‌دهد تا همان تنظیمات انتخاب‌شده برای سبد اول را برای سبد دوم اعمال کند. دو منطقه پخت به یکی تبدیل می‌شوند که برای مقادیر زیاد غذا ایده‌آل است.
	دکمه روشن/خاموش	به کاربر اجازه می‌دهد دستگاه را روشن یا خاموش کند.

داده‌های شناسایی

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

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

قبل از استفاده

- مواد بسته‌بندی را بردارید و بررسی کنید که همه قطعات موجود باشند.

مهم

- اطمینان حاصل کنید که ولتاژ درج‌شده بر روی برچسب مشخصات کف دستگاه با ولتاژ محلی مطابقت دارد.
- دستگاه را در فاصله حداقل ۱۰ سانتی‌متری از دیوارها، میلمان یا سایر وسایل قرار دهید.
- هرگز بدنه دستگاه، دوشاخه و سیم برق را در آب یا مایعات دیگر غوطه‌ور نکنید. هنگام نصب سبدها در محفظه پخت، آن‌ها را از آب پر نکنید.
- همیشه دستگاه را قبل از نصب یا بازکردن قطعات از برق بکشید.
- دستگاه را بر روی سطحی صاف، ثابت و مقاوم در برابر گرما قرار دهید.
- سیم برق را کاملاً باز کنید.

مهم

- قبل از استفاده از دستگاه، توصیه می‌شود تمام قسمت‌های جداشدنی در تماس با مواد غذایی را تمیز کنید. از پارچه‌ای مرطوب‌شده با آب گرم و یک ماده شوینده ملایم استفاده کنید.

- هرگز سبد را بیش از حد مجاز پر نکنید.
- هرگز اشیا را روی دستگاه قرار ندهید.
- از دستگاه خالی استفاده نکنید.
- از دستگاه در فضای بیرون استفاده نکنید.
- دستگاه را در معرض عوامل جوّی (مانند باران یا خورشید) قرار ندهید.
- پس از جدا کردن دستگاه از برق و هنگامی که قسمت‌های داغ سرد شدند، دستگاه را فقط باید با استفاده از یک پارچه غیرساینده که کمی با آب مرطوب شده باشد و چند قطره شوینده ملایم و غیرتهاجمی تمیز کنید.
- هرگز از حلال‌هایی که به قطعات پلاستیکی آسیب می‌رسانند، استفاده نکنید.
- برای بلند کردن دستگاه، آن را از بدنه بگیرید.
- بدون تخلیه مواد غذایی از سبد، دستگاه را جابه‌جا نکنید.
- دستگاه را در محیطی قرار دهید که به اندازه کافی روشن و تمیز بوده و پریز برق به راحتی در دسترس باشد.
- دستگاه باید بر روی سطحی ثابت مورد استفاده و در حالت استراحت قرار گیرد.
- دستگاه در صورتی که سقوط کرده یا آثار آسیب‌دیدگی بر آن مشهود باشد یا این‌که آب از آن نشت بکند، نباید مورد استفاده قرار گیرد. در صورت خراب‌بودن سیم برق یا دوشاخه یا خود دستگاه، از دستگاه استفاده نکنید. به‌منظور جلوگیری از هرگونه خطر، تمامی تعمیرات، از جمله تعویض سیم برق فقط باید توسط مرکز خدمات Kenwood یا تکنسین‌های مجاز Kenwood انجام شود.
- این دستورالعمل‌ها را برای مراجعات بعدی نگهدارید.

- صفحات نجسب و قطعات فلزی داخلی دستگاه دست نزنید.
- سبد را فقط از دسته بگیرید و از دستگیره یا دستمال برای جدا کردن سبد استفاده کنید.
- سبد را از روغن پر نکنید. خطر آتش.
- در حین استفاده، هوا و بخار داغ از دریچه هوا آزاد می‌شود. دست و صورت خود را در فاصله‌ای مطمئن از دریچه هوا نگه دارید.
- هنگامی که سبد از محفظه پخت خارج می‌شود، هوا و بخار داغ نیز خارج می‌شوند. دست و صورت خود را از محفظه پخت دور نگه دارید.
- هنگامی که دستگاه کار می‌کند یا تا چند دقیقه بعد از خاموش شدن دستگاه، به سبدها، محفظه پخت، صفحات نجسب و قطعات فلزی داخلی دستگاه دست نزنید. منتظر بمانید تا قطعات داغ خنک شوند.
-  هشدار: سطح داغ.
- دستگاه را در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.
- قبل از اتصال دستگاه به پریز برق، اطمینان حاصل کنید که ولتاژ درج شده بر روی برچسب مشخصات کف دستگاه با ولتاژ محلی مطابقت دارد.
- استفاده از سیم‌های سیاری که مورد تأیید تولیدکننده نیستند، موجب بروز خطر یا سانحه می‌شود.
- همیشه دستگاه را به پریز زمینی متصل کنید.
- دیگر تجهیزات پر قدرت (بخاری، اتو، رادیاتور) را به همان پریز برق وصل نکنید. خطر اضافه بار الکتریکی.
- هرگز سیم برق یا دستگاه را برای جدا کردن دوشاخه از پریز، نکشید.
- هرگز قسمت‌های دارای جریان الکتریکی را در تماس با آب قرار ندهید: ممکن است اتصال کوتاه و/یا شوک الکتریکی رخ دهد.
- سیم برق را در معرض لبه‌های تیز یا قسمت‌های تیز قرار ندهید.
- اطمینان حاصل کنید که سیم برق هرگز با سطوح داغ تماس نداشته باشد.
- عملیات تمیز کردن و تعمیر و نگهداری باید هنگام خاموش و جدا بودن دستگاه از پریز برق انجام گیرد.
- دستگاه را در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.
- زمانی که دست‌های شما خیس یا پاهای شما برهنه هستند، از دستگاه استفاده نکنید.
- اگر دستگاه حتی برای مدت کوتاهی بدون استفاده باقی بماند، آن را خاموش کرده و همیشه سیم برق را از پریز برق جدا کنید.
- زمانی که دستگاه به منبع برق متصل است، آن را بدون نظارت رها نکنید.
- دستگاه را بر روی سطحی ثابت و خشک قرار دهید.
- برای جلوگیری از آسیب دیدگی پوشش دستگاه، آن را بر روی سطوح بسیار داغ یا در نزدیکی شعله‌های باز آتش قرار ندهید.
- دستگاه را در نزدیکی مواد قابل اشتعال قرار ندهید (مانند پارچه، پرده).
- سیم دستگاه نباید با قطعات داغ آن تماس پیدا کنند.
- همیشه سیم برق را قبل از استفاده از آن کاملاً باز کنید.
- برق دستگاه نباید توسط زمان سنج‌های خارجی یا سیستم‌های کنترل از راه دور جداگانه تأمین شود.
- ورودی هوا را هنگامی که دستگاه در حال کار است، مسدود نکنید تا دستگاه دچار صدمه فیزیکی نشود و داغ نکند.
- مواد را فقط درون سبد قرار دهید تا از تماس غذا با مقاومت الکتریکی جلوگیری شود.
- همیشه قبل از راه اندازی دستگاه اطمینان حاصل کنید که سبدها درست در محفظه پخت قرار گرفته‌اند.
- هرگز بدون قرار دادن سبدها در محفظه پخت از دستگاه استفاده نکنید.

فارسی

لطفاً به صفحه اول مراجعه و تصاویر را مشاهده کنید

درباره این دفترچه راهنما

- این دستگاه مطابق با استانداردهای خاص و جاری اروپایی ساخته شده است و تمام قطعات بالقوه خطرناک برای کاربر دارای محافظ هستند. قبل از استفاده از دستگاه، این دفترچه راهنما را به دقت بخوانید. برای جلوگیری از صدمات و آسیب‌های احتمالی از دستگاه فقط برای کاربرد خاص آن استفاده کنید. برای مشاوره بعدی، دفترچه راهنما را در دسترس نگاه دارید. اگر تصمیم دارید این دستگاه را در اختیار دیگران قرار دهید، به‌خاطر داشته باشید که این دستورالعمل‌ها را نیز در اختیارشان بگذارید.

کاربرد دستگاه

- از این دستگاه می‌توان برای پخت غذاهای جامد استفاده کرد. از دستگاه برای پخت غذاهای مایع استفاده نکنید. اگر افزودن مایعات برای پخت غذا ضروری است، می‌توان مقادیر کمی از مایعات را اضافه کرد، البته پیش از افزودن مایع بیشتر، اطمینان حاصل کنید که غذای جامد، مایع قبلی را جذب کرده است. اگر مقدار زیادی مایع اضافه شود، ممکن است سرریز شده و به دستگاه آسیب برساند.
- از این دستگاه نباید برای مقاصد تجاری و صنعتی استفاده شود. هر نوع استفاده دیگر از این دستگاه، مدنظر سازنده نیست و هیچ‌گونه مسئولیتی در قبال هیچ‌یک از خسارت‌های ناشی از استفاده نادرست از دستگاه را نمی‌پذیرد. استفاده نادرست همچنین باعث ابطال هر نوع ضمانت می‌شود.

هشدارهای ایمنی

این دستورالعمل‌ها را با دقت بخوانید.

- این دستگاه برای مصارف خانگی یا موارد مشابه طراحی شده است، مانند:
 - در مکان‌ها اختصاص داده‌شده برای پخت‌وپز پرسنل مغازه‌ها، دفاتر و سایر محیط‌های حرفه‌ای
 - در مزارع
 - هتل‌ها، متل‌ها، مهمان‌خانه‌ها و سایر تجهیزات مسکونی (برای استفاده توسط مهمانان).
- ما هیچ‌گونه مسئولیتی در قبال استفاده نادرست یا استفاده‌ای غیر از موارد ذکر شده در این راهنما را نمی‌پذیریم. استفاده نادرست همچنین باعث ابطال هر نوع ضمانت می‌شود.
- ما پیشنهاد می‌کنیم جعبه و بسته‌بندی اصلی را نگه دارید، زیرا سرویس رایگان ما هیچ‌گونه خسارت ناشی از بسته‌بندی ناقص محصول هنگام ارسال به مرکز خدمات مجاز را پوشش نمی‌دهد.
- به‌منظور حفظ ایمنی دستگاه، فقط از قطعات یدکی و لوازم جانبی اصلی مورد تأیید سازنده استفاده کنید.
- دستگاه با مقررات (کمیسسیون اروپا) به شماره ۲۰۰۴/۱۹۳۵ مورخ ۲۰۰۴/۱۰/۲۷ در مورد مواد در تماس با محصولات غذایی مطابقت دارد.
- کودکان بالای ۸ سال و افراد با توانایی‌های جسمی، حسی یا ذهنی کم یا تجربه و دانش کم، در صورت نظارت شخصی مسئول یا دریافت راهنمایی‌های لازم و درک خطرات ناشی از استفاده با دستگاه، می‌توانند از آن استفاده کنند.
- کودکان نباید با دستگاه بازی کنند.
- عملیات تمیزکردن و تعمیر و نگهداری که در این راهنما توضیح داده شده است نباید توسط کودکان انجام شود، مگر این‌که آن‌ها بالای ۸ سال و تحت نظارت باشند.
- همیشه دستگاه و سیم برق را از دسترس کودکان زیر ۸ سال دور نگاه دارید.
- اجازه ندهید که سیم برق در مکانی که یک کودک می‌تواند آن را بکشد، آویزان بماند.
- دستگاه را طوری قرار دهید که کودکان به قسمت‌های داغ دسترسی پیدا نکنند.
- بسته‌بندی را در مجاورت کودکان نگذارید زیرا منبع بالقوه خطر است.
- اگر تصمیم دارید این دستگاه را به‌عنوان زباله دور بیندازید، توصیه می‌شود با قطع سیم برق آن را غیرفعال کنید. همچنین توصیه می‌شود برای جلوگیری از آسیب‌دیدگی به‌ویژه در مورد کودکانی که با دستگاه بازی می‌کنند، اجزای احتمالاً خطرناک دستگاه از کار انداخته شوند.
- قبل از انجام هرگونه عملیات تمیزکردن و تعمیر و نگهداری، دستگاه را از برق بکشید و منتظر بمانید تا قطعات داغ خنک شوند.
- هنگامی که دستگاه کار می‌کند یا تا چند دقیقه بعد از خاموش شدن دستگاه، به سبدها، محفظه پخت،