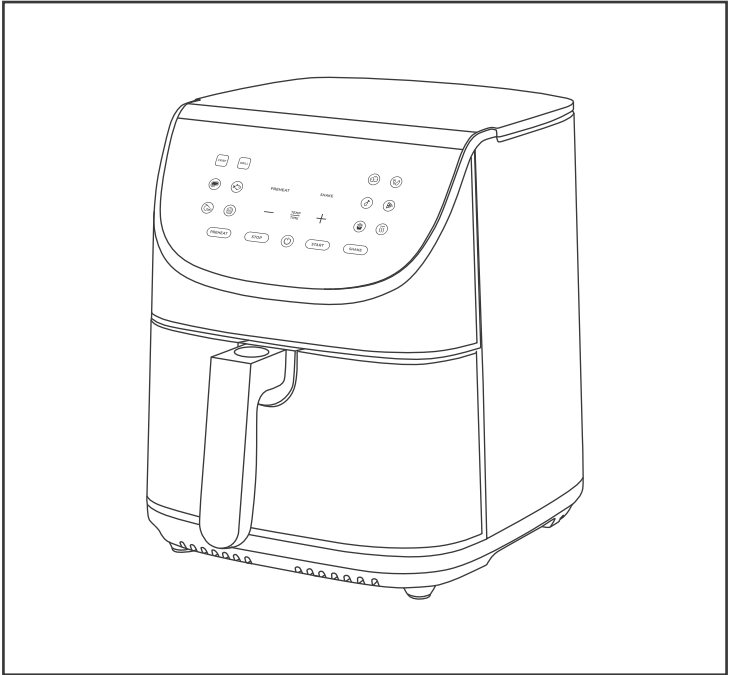


# KENWOOD

## Type HFP80-HFM80

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

|          |        |
|----------|--------|
| English  | 3 - 12 |
| Français | 13-22  |
| Türkçe   | 23-32  |
| عربي     | 33-41  |
| فارسی    | 42-51  |



6385100900 - REV.1 23/01/2026

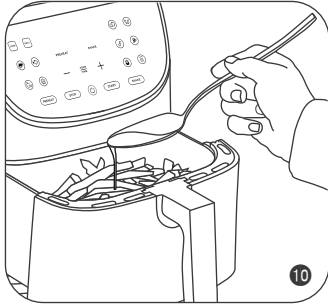
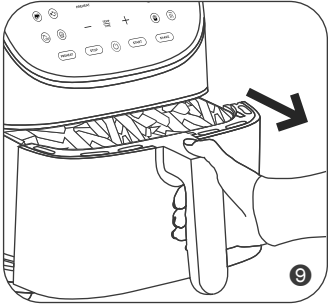
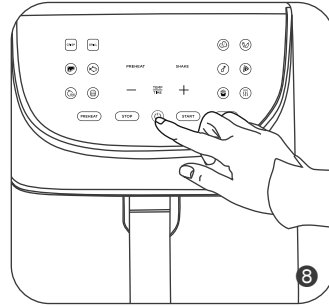
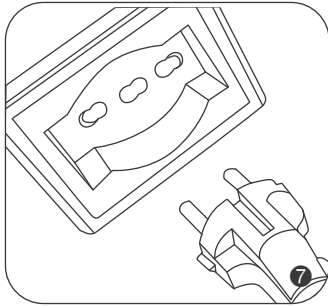
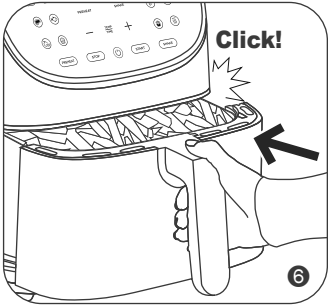
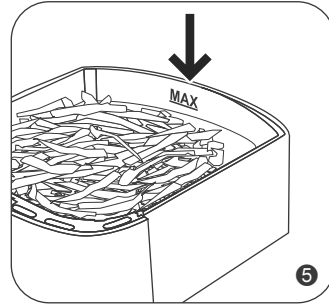
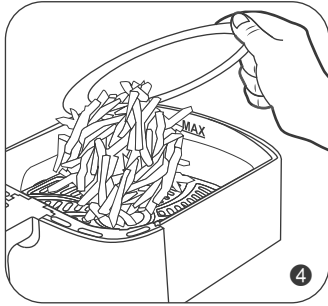
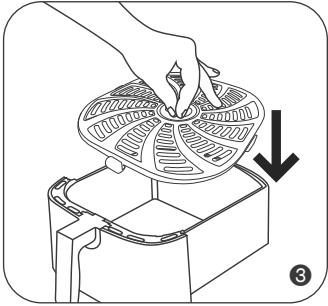
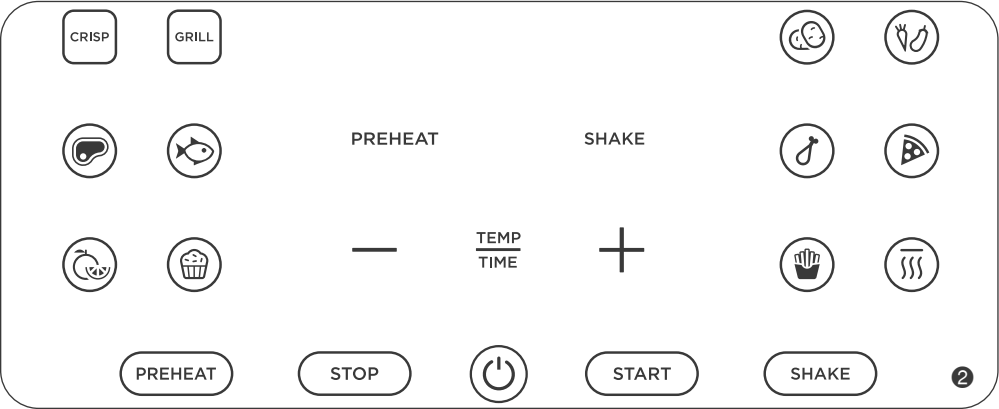
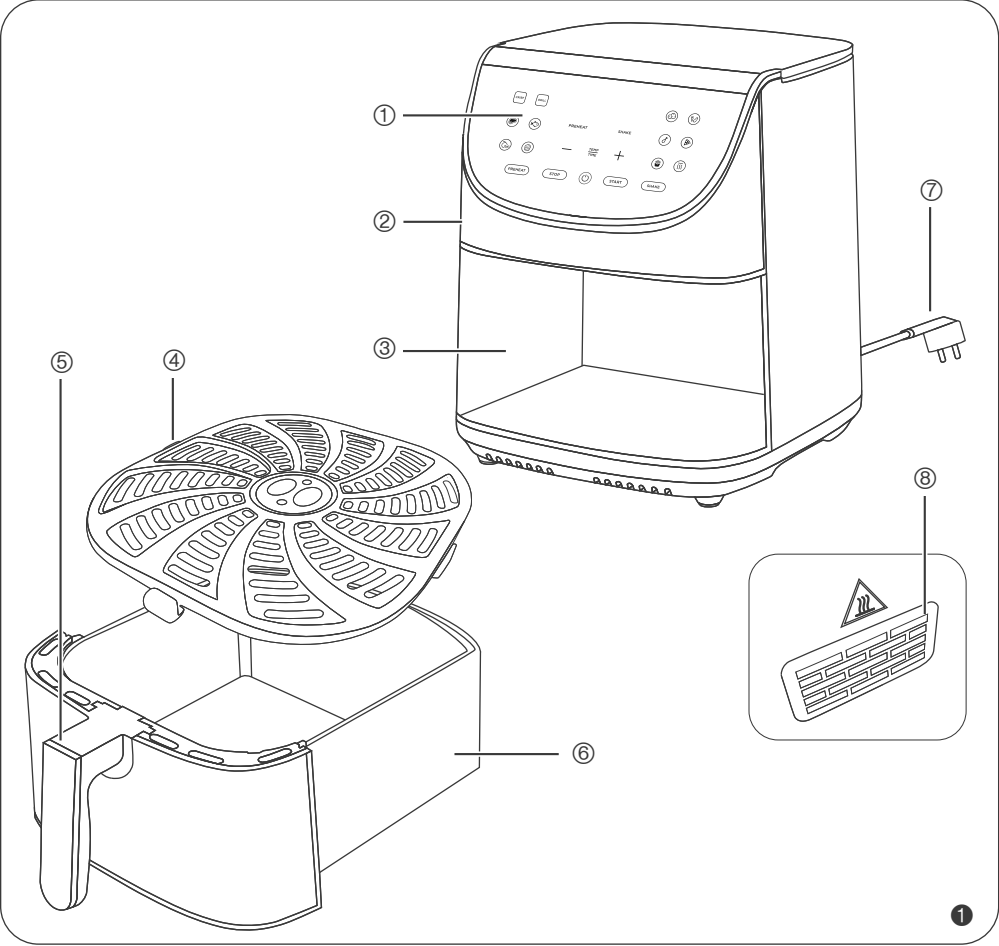


**Kenwood Ltd**

New Lane  
Havant  
Hampshire  
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Kenwood Ltd 2018



# English

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

## About 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 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 the instructions carefully before use.**

- 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).
- Do not use the appliance for purposes other than those described in this manual. The manufacturer declines 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 by the user shall not be carried out by children unless they are older than 8 years and are supervised during the operation.
- 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.
- The basket, the cooking compartment, the non-stick plate and the internal metal parts of the appliance can become hot during use. Keep your hands and face away from the hot parts of the appliance.
- Do not touch the basket, the cooking compartment, the non-stick plate 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.
- Grab the basket only by the handle and use pot holders or tea towels to remove the basket.
- Hot steam may escape from the air intake or the cooking compartment of the appliance during cooking. Keep your hands and face away from the air intake and the cooking compartment.
- 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 turn the basket upside down when removing food: hot oil residues may leak out of the basket. Danger of burns.
-  Warning: hot surface.
- Before connecting the appliance to the power supply, check that the voltage shown on the data 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.
- The power cord shall not touch hot surfaces.
- Unplug the appliance from the power outlet and wait for the hot parts to cool down before carrying out any cleaning and maintenance operations.
- Never immerse the appliance, the plug and the power cord 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.
- The appliance shall be used and left at rest on a stable 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).
- Do not place the appliance or the power cord near or over hot electric or gas stoves, or near a microwave or electric oven.
- Fully unwind the power cord before use.
- The appliance must not be power supplied by external timers or separate remote-controlled systems.
- If the appliance produces black smoke during operation, immediately unplug the appliance from the power outlet. Do not remove the basket from the cooking compartment. Wait for the smoke to stop. Contact the nearest authorized technical service centre to solve the problem.
- Never add liquid ingredients into the basket. If necessary for cooking needs, add small quantities of liquid. Always check that the liquid has been absorbed by the solid ingredients before adding more.
- The maximum capacity of the basket is approximately 7 l. Never exceed the maximum capacity when filling the basket.
- Do not obstruct the air intake when the appliance is operational, to avoid material damage and/or the appliance overheating.
- Put the ingredients only into the basket to prevent the food from touching the electric resistances.
- Always ensure the basket is properly inserted in the cooking compartment before starting the appliance.
- Never use the appliance without inserting the basket in the cooking compartment.

- To avoid damaging the appliance, do not place metal tools or objects into the basket.
- Do not use metal tools to remove food from the basket or the non-stick plate.
- Before putting the appliance into operation, check that the basket and the cooking compartment are free from foreign objects.
- 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 dampened with water and a few drops of mild, non-aggressive detergent.
- Never use solvents that damage plastic parts.
- Place the appliance at a distance of at least 10 cm from walls, furniture or other appliances.
- In order to lift the appliance, hold it by the body.
- Do not move the appliance without removing the food from the basket.
- Always unplug the appliance from the power outlet before inserting or removing individual components.
- Place the appliance in an environment that is sufficiently lit, clean and where the power outlet is easily accessible.
- Place the appliance on a flat, stable and heat resistant surface.
- The appliance shall not be used if it has been dropped or if there are visible signs of damage. 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 a Kenwood Service Centre or by Kenwood authorized technicians, in order to prevent any risk.
- **Always keep these instructions for future reference.**

## Description of the appliance

- ① Touch screen display
- ② Body of the appliance
- ③ Cooking compartment
- ④ Non-stick plate
- ⑤ Handle
- ⑥ Basket
- ⑦ Power cord
- ⑧ Air intake

## Description of the touch screen display ②

| PRE-SET COOKING PROGRAMS                                                           |                |                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------|
|                                                                                    | Button         |                                                  |
|    | Frozen chips   |                                                  |
|    | Fresh potatoes |                                                  |
|    | Vegetables     |                                                  |
|    | Steak/red meat |                                                  |
|    | Fish           |                                                  |
|    | Chicken        |                                                  |
|    | Pizza          |                                                  |
|  | Dehydration    |                                                  |
|  | Baked desserts |                                                  |
|  | Heating button |                                                  |
|  | Grill          |                                                  |
|  | CRISP button   |                                                  |
| FUNCTION BUTTONS                                                                   |                |                                                  |
|                                                                                    | Button         | Description                                      |
|  | On/off button  | Allows the user to turn on or off the appliance. |
|  | PREHEAT button | Allows the user to pre-heat the appliance.       |
|  | STOP button    | Allows the user to manually stop cooking.        |
|  | START button   | Allows to start cooking.                         |

|                                                                                   |                  |                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 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 1½ of the total cooking time. |
|  | TEMP/TIME button | Allows the user to manually adjust the cooking temperature and time. Press the + or - buttons to increase or decrease the cooking temperature and time.                 |

### Identification data

The following identification data of the appliance are reported on the data plate under the base of the appliance:

- manufacturer and CE marking
  - model [Mod.]
  - serial number [SN]
  - power supply voltage [V] and frequency [Hz]
  - electrical power consumption [W]
  - assistance toll-free phone number
- For any requests to the Authorized Service Centres, specify model and serial number.

## Before use

- 1 Remove the packing material and check that all components are present.
- 2 Place the appliance on a flat, stable and heat resistant surface.
  - **Place the appliance at a distance of at least 10 cm from walls, furniture or other appliances.**
  - **Always unplug the appliance from the power outlet before inserting or removing individual components.**

### Important

- Check the voltage indicated on the data plate under the appliance matches the local voltage supply.
- 3 Fully unwind the power cord.
    - **Important**
    - Before using the appliance for the first time, wash the removable parts that come into contact with food.
    - **Never immerse the appliance, the plug and the power cord in water or other liquids.**
    - **Do not fill the basket with water when it is installed in the cooking compartment.**
  - 4 Wash the basket ⑥ and the non-stick plate ④. Use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge. Dry well.

## Instructions for Use

### Important

- The non-stick plate increases the crunchiness of the food. The use of the non-stick plate is optional.
  - If you want to increase the crunchiness of your foods, insert the non-stick plate ④ into the basket ⑥ 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 basket ⑤.

### Important

- Do not fill the basket with oil.
- 2 Insert the basket ⑥ into the cooking compartment ③. The correct insertion is done with a "click" ⑥.
- **Make sure the basket is correctly installed and locked before operating the appliance.**

### Important

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

### Important

- When using the appliance for the first time, you may notice the release of a slight smell and a little smoke: this is to be considered perfectly normal because some parts have been slightly lubricated, it will stop occurring after a short time. This will have no effect on the operation of the appliance.
- 5 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 button, then press the + or - buttons to set the cooking temperature, in intervals of 2°C.
  - Press the TIME button, then press the + or - buttons 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 1/2 of the total cooking time.
  - Press the PREHEAT button (PREHEAT) to activate the pre-heating of the appliance. When the appliance reaches the desired temperature, the cooking process starts.
- 6 Press the START button (START). The appliance starts to cook food.  
While cooking, the display ① will alternately show the decreasing time and the set temperature.  
The appliance can be paused during operation, e.g. to mix the ingredients during the cooking process.
- **Danger of burns. Do not touch the basket, the non-stick plate and 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.**
- Grab the handle ⑤ and remove the basket ⑥ from the cooking compartment ③ ⑨. The appliance stops the cooking process. The ventilation system stops a few moments later.
- Shake the basket to cook the ingredients evenly.
- To resume the appliance operation, insert the basket into the cooking compartment. The appliance automatically resumes the cooking process.  
Alternatively, press the STOP (STOP) button to pause the

appliance operation. To resume the appliance operation, press the START (START) button.

### CRISP function

The appliance is equipped with the CRISP function, to cook the foods quickly, in order to get warmer and more crunchy foods without using oil.

To use this function, the supplied non-stick plate ④ shall always be inserted into the basket ⑥ to circulate air more evenly.

This program is ideal to cook different types of foods and make them crispier.

To activate the CRISP function:

- Place the non-stick plate ④ into the basket ⑥ ③.
- Press the CRISP button (CRISP).
- Set the desired cooking time and temperature.
- Press the START button (START).

### 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 into the cooking compartment and set the timer to a few more minutes.

- To manually stop the cooking process, press the STOP button (STOP).
- 1 Grab the handle ⑤ and remove the basket ⑥ from the cooking compartment ③.
- 2 Put the food on a plate. Serve out.
- **Do not touch the basket, the cooking compartment, the non-stick plate 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.**
- **Do not turn the basket upside down when removing food: hot oil residues may leak out of the basket.**
- **Make sure that the ingredients cooked into 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.**
- To turn the appliance off manually, press the on/off button (⏻).

### 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 turns off automatically. To turn the appliance off manually, press the on/off button (⏻). The ventilation system stops a few moments later.

## Preparation tips

Pre-heating the appliance before cooking food optimizes the final result.

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 crunchy result, add a tablespoon of oil to fresh or frozen potatoes ⑩ and use the non-stick plate ④ supplied.

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

The optimal quantity to make crunchy fries is about 200 g.

Use ready-made doughs to prepare stuffed snacks quickly and easily. Ready-made doughs cook faster than the home made ones.

### 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.

The PREHEAT and SHAKE functions can only be activated for some pre-set cooking programs.

| Program                                                                            |                | Time    |          | Temperature (°C) |           | PREHEAT function | SHAKE function |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------|----------|------------------|-----------|------------------|----------------|
|                                                                                    |                | Default | Interval | Default          | Interval  |                  |                |
|    | Frozen chips   | 15 min  | 1-60 min | 200              | 150 - 200 | YES              | YES            |
|    | Fresh potatoes | 25 min  | 1-60 min | 200              | 130 - 200 | YES              | YES            |
|    | Vegetables     | 18 min  | 1-60 min | 200              | 120 - 200 | YES              | YES            |
|    | Steak/red meat | 20 min  | 1-60 min | 190              | 120 - 200 | YES              | YES            |
|   | Fish           | 15 min  | 1-60 min | 180              | 120 - 200 | YES              | YES            |
|  | Chicken        | 25 min  | 1-60 min | 190              | 120 - 200 | YES              | YES            |
|  | Pizza          | 12 min  | 1-60 min | 180              | 160 - 200 | YES              | NO             |
|  | Dehydration    | 8 h     | 1-24 h   | 65               | 35 - 90   | NO               | YES            |
|  | Baked desserts | 30 min  | 1-60 min | 160              | 120 - 200 | YES              | NO             |
|  | Heating system | 15 min  | 1-60 min | 130              | 60 - 180  | NO               | NO             |
|  | Grill mode     | 15 min  | 1-60 min | 200              | 180-200   | YES              | YES            |
|  | CRISP function | 10 min  | 1-60 min | 200              | 180 - 200 | YES              | YES            |

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°<br>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°<br>180° |
| Pork cutlet      | 10 – 15 minutes                                    | 200°         |
| Spring rolls     | 10 – 15 minutes                                    | 200°         |
| Vegetables       | 10 - 20 minutes                                    | 180°         |

#### Grill mode

The grill mode is ideal for grilling meat, fish and vegetables. Place the non-stick plate ④ into the basket ⑥ before placing the food. Press the GRILL button (⏏) to activate the grill mode.

#### 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 non-stick plate ④ supplied into the basket ⑥.

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

Regular and daily cleaning maintains the appliance efficient and extends the life of the appliance.

- **Danger of electric shock. Never immerse the appliance, the plug and the power cord in water or other liquids.**
- **Do not fill the basket with water when it is installed in the cooking compartment.**

- **Unplug the appliance from the power outlet 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 from the power outlet 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 ③ using a non-abrasive cloth, soaked in 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 plate and the basket 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 plate and the basket are dishwasher safe. To extend the life of the non-stick coating, it is recommended to handwash the non-stick plate ④ and the basket 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.

## 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 button (START) to start cooking.                                                                                             |
|                                                                                     | The basket has not been inserted correctly.                                                                                                              | Properly insert the basket into 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 into 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. Press the START button (START) to start cooking. Refer to the recipes book.                                                              |
|                                                                                     | The cooking time selected is too short.                                                                                                                  | Press the TIME button and set a longer cooking time. Press the START button (START) to start cooking. 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 into the basket.                                                                                                            |
|                                                                                     |                                                                                                                                                          | Try using the CRISP function, to increase the food crunchiness.                                                                                                                                      |
|                                                                                     |                                                                                                                                                          | Insert the non-stick plate into the basket to increase the food crunchiness.                                                                                                                         |
| The basket cannot be inserted completely into the cooking compartment.              | The quantity of ingredients in the basket is too big.                                                                                                    | Put less ingredients into the basket. Small food quantities are easier to be cooked evenly.                                                                                                          |
|                                                                                     | The basket has not been inserted correctly into the cooking compartment.                                                                                 | Properly insert the basket into 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 crunchiness of the fried potatoes depends on the quantity of water contained in the potatoes and from the quantity of oil introduced into 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 crunchiness.                                                                                                                                             |
|                                                                                     |                                                                                                                                                          | Add a bit more oil for more crunchiness.                                                                                                                                                             |
|                                                                                     |                                                                                                                                                          | Try using the CRISP function, to increase the food crunchiness.                                                                                                                                      |
|                                                                                     |                                                                                                                                                          | Insert the non-stick plate into the basket to increase the food crunchiness.                                                                                                                         |

## Service and customer care

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance visit [www.kenwoodworld.com](http://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](http://www.kenwoodworld.com) or the website specific to your Country.



### **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.

# Français

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

## À propos de ce 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 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.

## Avertissement pour la sécurité

### **Lisez attentivement les instructions avant utilisation.**

- 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).
- N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles décrites dans ce manuel. Aucune responsabilité n'est assumée pour une utilisation incorrecte ou pour des utilisations 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 par l'utilisateur ne doivent pas être effectuées par des enfants sauf 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.
- Le panier, le compartiment de cuisson, la plaque antiadhésive et les parties métalliques internes de l'appareil peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Gardez vos mains et votre visage éloignés des parties chaudes de l'appareil.
- Ne touchez pas le panier, le compartiment de cuisson, la plaque antiadhésive 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.
- Ne saisissez le panier que par la poignée et utilisez des maniques ou des torchons pour retirer le panier.
- Pendant la cuisson, de la vapeur chaude peut s'échapper de l'entrée d'air ou du compartiment de cuisson de l'appareil. Gardez vos mains et votre visage éloignés de l'entrée d'air et du compartiment de cuisson.
- 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 retournez pas le panier lorsque vous sortez des aliments : des résidus d'huile chaude peuvent s'échapper du panier. Danger de brûlures.
-  Attention : surface chaude.
- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique 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 sur 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.
- Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Débranchez l'appareil de la prise électrique et attendez le refroidissement des parties chaudes avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien.
- Ne plongez jamais l'appareil, la fiche et le câble d'alimentation 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.
- L'appareil doit être utilisé et laissé à l'arrêt sur une surface stable.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces très chaudes ou à proximité de flammes nues pour éviter d'endommager le revêtement.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables (par exemple tissus, rideaux).
- Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil ou le câble d'alimentation à proximité ou au-dessus d'une cuisinière électrique ou à gaz chaude, ou à proximité d'un four à micro-ondes.
- 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.
- Si l'appareil émet de la fumée noire pendant le fonctionnement, débranchez immédiatement l'appareil de la prise électrique. Ne retirez pas le panier du compartiment de cuisson. Attendez la fin de la fuite de fumée. Contactez

le centre d'assistance technique agréé le plus proche pour résoudre le problème.

- Ne mettez jamais d'ingrédients liquides dans le panier. Si nécessaire pour les besoins de cuisson, ajoutez de petites doses de liquide. Vérifiez toujours que le liquide a bien été absorbé par les ingrédients solides avant d'en rajouter.
- La capacité maximale du panier est d'environ 7 l. Ne dépassez jamais la capacité maximale lors du remplissage du panier.
- 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 le panier pour éviter que les aliments entrent en contact avec les résistances électriques.
- Vérifiez toujours que le panier est correctement inséré dans le compartiment de cuisson avant de démarrer l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil sans avoir placé le panier dans le compartiment de cuisson.
- Pour éviter d'endommager l'appareil, n'introduisez pas d'ustensiles ou d'objets métalliques dans le panier.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal pour retirer les aliments du panier ou de la plaque antiadhésive.
- Avant de mettre l'appareil en marche, vérifiez que le panier et le compartiment de cuisson sont exempts de corps étrangers.
- 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 non agressif.
- N'utilisez jamais de solvants qui endommagent le plastique.
- Placez l'appareil à une distance d'au moins 10 cm des murs, des meubles ou des autres appareils.
- Saisissez le corps de l'appareil pour le soulever.
- Ne déplacez pas l'appareil sans avoir retiré les aliments du panier.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise électrique avant d'insérer ou de retirer des composants individuels.
- Placez l'appareil dans une pièce suffisamment éclairée, propre et où la prise électrique est facilement accessible.

- Placez l'appareil sur une surface plate, stable et résistante aux hautes températures.
- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles de dommages. 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 un Centre d'Assistance Kenwood ou par des techniciens agréés Kenwood, afin d'éviter tout risque.
- **Conservez toujours ces instructions pour référence future.**

### Description de l'appareil ❶

- ❶ Écran tactile

❷ Corps de l'appareil

❸ Compartiment de cuisson

❹ Plaque antiadhésive
- ❺ Poignée du panier

❻ Panier

❼ Câble d'alimentation

❽ Entrée d'air

### Description de l'écran tactile ❷

| PROGRAMMES DE CUISSON PRÉRÉGLÉS                                                    |                          |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
|                                                                                    | Bouton                   |
|    | Frites surgelées         |
|   | Pommes de terre fraîches |
|  | Légumes                  |
|  | Bifteck/Viande rouge     |
|  | Poisson                  |
|  | Poulet                   |
|  | Pizza                    |
|  | Déshydratation           |
|  | Gâteaux                  |
|  | Bouton de chauffage      |
|  | Grill                    |
|  | Bouton CRISP             |

| BOUTONS DE FONCTION                                                               |                     |                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                   | Bouton              | Description                                                                                                                                                          |
|  | Bouton marche/arrêt | Permet d'allumer ou éteindre l'appareil.                                                                                                                             |
|  | Bouton PREHEAT      | Il permet de préchauffer l'appareil.                                                                                                                                 |
|  | Bouton STOP         | Il permet d'arrêter ou de mettre en pause manuellement la cuisson.                                                                                                   |
|  | Bouton START        | Permet de commencer la cuisson.                                                                                                                                      |
|  | Bouton SHAKE        | Permet d'activer et désactiver la sonnerie indiquant le besoin de remuer ou mélanger les aliments quand l'appareil atteint 1/2 du temps total de cuisson.            |
|  | Bouton TEMP/TIME    | Permet de régler manuellement la température et le temps de cuisson. Appuyez sur les boutons + ou - pour augmenter ou réduire la température ou le temps de cuisson. |

#### Données d'identification

Les données d'identification suivantes de l'appareil sont reportées sur la plaque signalétique sous la base de l'appareil :

- fabricant et marque 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 l'emballage et vérifiez que tous les composants sont présents.
- 2 Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.

- **Disposer l'appareil à au moins 10 cm des parois, meubles ou autres appareils.**
- **Débranchez toujours l'appareil de la prise électrique avant d'insérer ou de retirer des composants individuels.**

### Important

- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique située sous l'appareil correspond à celle du secteur local.
- 3 Déroulez complètement le câble d'alimentation.

### Important

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lavez les pièces amovibles qui entrent en contact avec les aliments.
  - **N plongez jamais l'appareil, la fiche et le câble d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides.**
  - **Ne remplissez pas d'eau le panier quand il est placé dans le compartiment de cuisson.**
- 4 Lavez le panier ⑥ et la plaque antiadhésive ④. Utilisez du liquide vaisselle courant et une éponge souple, non abrasive. Séchez bien.

## Mode d'emploi

### Important

- La plaque antiadhésive permet d'obtenir des aliments plus croustillants. L'utilisation de la plaque antiadhésive est optionnelle.
  - Si vous souhaitez obtenir des aliments plus croustillants, insérez la plaque antiadhésive ④ dans le panier ⑥ 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 du panier ⑤.

### Important

- Ne remplissez pas le panier d'huile.
- 2 Insérez le panier ⑥ dans le compartiment de cuisson ③. L'insertion correcte s'effectue lorsque vous entendrez un « clic » ⑥.
  - **Assurez-vous d'avoir correctement inséré et verrouillé le panier avant de mettre l'appareil en marche.**

### Important

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

- 5 Sélectionnez le programme de cuisson préréglé, en fonction des aliments à cuire (voir « Conseils de préparation » pour les détails des programmes).

Chaque programme préréglé a un temps de cuisson par défaut, cependant vous pouvez régler manuellement la température et le temps de cuisson :

- Appuyez sur le bouton TEMP, puis appuyez sur les touches + ou - pour régler la température de cuisson, en intervalles de 2°C.
  - Appuyez sur le bouton TIME, puis sur les touches + 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 1/2 du temps total.
  - Appuyez sur le bouton PREHEAT (PREHEAT) pour activer le préchauffage de l'appareil. Quand l'appareil atteint la température souhaitée, le processus de cuisson démarre.
- 6 Appuyez sur le bouton START (START). L'appareil commence à cuire les aliments.  
Pendant la cuisson, l'écran ① affiche alternativement le temps, qui diminue, et la température réglée.  
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, la plaque antiadhésive 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.**

- Saisissez la poignée ⑤ et retirez le panier ⑥ du compartiment de cuisson ③ ⑨. L'appareil arrête le processus de cuisson. Le système de ventilation s'arrête au bout de quelques instants.
- Secouez le panier pour obtenir une cuisson uniforme.
- Pour reprendre le fonctionnement de l'appareil, insérez le panier dans le compartiment de cuisson. L'appareil reprend automatiquement le processus de cuisson.  
Vous pouvez aussi appuyer sur le bouton STOP (STOP) pour mettre en pause le fonctionnement de l'appareil. Pour reprendre le fonctionnement de l'appareil, appuyez sur le bouton START (START).

### Fonction CRISP

L'appareil est équipé de la fonction CRISP, qui permet de cuire les aliments plus rapidement, de manière à obtenir des aliments plus chauds et croustillants sans utiliser de l'huile.

Pour utiliser cette fonction, la plaque antiadhésive ④ fournie doit être toujours installée dans le panier ⑥ pour faire circuler l'air plus uniformément.

Ce programme est idéal pour cuire différents types d'aliments à rendre plus croustillants.

Pour activer la fonction CRISP :

- Insérez la plaque antiadhésive ④ dans le panier ⑥ ③.
- Appuyez sur le bouton CRISP (CRISP).
- Réglez la température et le temps de cuisson souhaités.
- Appuyez sur le bouton START (START).

## 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 remettre le panier 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 STOP (STOP).

1 Saisissez la poignée ⑤ et retirez le panier ⑥ du compartiment de cuisson ③ ⑨.

2 Versez les aliments sur une assiette. Servir à table.

- **Ne touchez pas le panier, le compartiment de cuisson, la plaque antiadhésive 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.**
- **Ne retournez pas le panier lorsque vous sortez des aliments : des résidus d'huile chaude peuvent s'échapper du panier.**
- **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.**
- Pour éteindre manuellement l'appareil, appuyez sur le bouton marche/arrêt (⏻).

## 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.

Les fonctions PREHEAT et SHAKE ne peuvent être activées que pour certains programmes de cuisson préréglés.

| Programme                                                                          |                          | Temps  |            | Température (°C) |            | Fonction PREHEAT | Fonction SHAKE |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------|------------|------------------|------------|------------------|----------------|
|                                                                                    |                          | Défaut | Intervalle | Défaut           | Intervalle |                  |                |
|  | Frites surgelées         | 15 min | 1-60 min   | 200              | 150-200    | OUI              | OUI            |
|  | Pommes de terre fraîches | 25 min | 1-60 min   | 200              | 130-200    | OUI              | OUI            |
|  | Légumes                  | 18 min | 1-60 min   | 200              | 120-200    | OUI              | OUI            |
|  | Bifteck/Viande rouge     | 20 min | 1-60 min   | 190              | 120-200    | OUI              | OUI            |
|  | Poisson                  | 15 min | 1-60 min   | 180              | 120-200    | OUI              | OUI            |
|  | Poulet                   | 25 min | 1-60 min   | 190              | 120-200    | OUI              | OUI            |
|  | Pizza                    | 12 min | 1-60 min   | 180              | 160-200    | OUI              | NON            |
|  | Déshydratation           | 8 h    | 1-24 h     | 65               | 35-90      | NON              | OUI            |

## 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 atteint « 0 », l'appareil sonne et s'arrête automatiquement.

Pour éteindre manuellement l'appareil, appuyez sur le bouton marche/arrêt (⏻). Le système de ventilation s'arrête au bout de quelques instants.

## Conseils de préparation

Le préchauffage de l'appareil avant la cuisson des aliments optimise le résultat final.

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 ⑩ et utilisez la plaque antiadhésive ④ fournie. 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 200 g. Utilisez des pâtes prêtes à l'emploi pour préparer des en-cas farcis facilement et rapidement. Les pâtes prêtes à cuire cuisent plus vite que les pâtes faites maison.

| Programme                                                                        |                | Temps  |            | Température (°C) |            | Fonction PREHEAT | Fonction SHAKE |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------|------------|------------------|------------|------------------|----------------|
|                                                                                  |                | Défaut | Intervalle | Défaut           | Intervalle |                  |                |
|  | Gâteaux        | 30 min | 1-60 min   | 160              | 120-200    | OUI              | NON            |
|  | Chauffage      | 15 min | 1-60 min   | 130              | 60-180     | NON              | NON            |
|  | Mode grill     | 15 min | 1-60 min   | 200              | 180-200    | OUI              | OUI            |
|  | Fonction CRISP | 10 min | 1-60 min   | 200              | 180-200    | OUI              | OUI            |

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°<br>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°<br>180° |
| Côtelette de porc    | 10 – 15 minutes                                              | 200°         |
| Rouleau de printemps | 10 – 15 minutes                                              | 200°         |
| Légumes              | 10 - 20 minutes                                              | 180°         |

### Mode grill

Le mode grill est idéal pour griller la viande, le poisson et les légumes. Insérer la plaque antiadhésive ④ dans le panier ③ avant de placer les aliments. Appuyer sur le bouton GRILL () pour activer le mode grill.

### 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, introduisez la plaque antiadhésive ④ fournie dans le panier ⑥.

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

Un nettoyage régulier et quotidien maintient l'efficacité de l'appareil et prolonge sa durée de vie.

- **Danger de choc électrique. Ne plongez jamais l'appareil, la fiche et le câble d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides.**
- **Ne remplissez pas d'eau le panier quand il est placé dans le compartiment de cuisson.**
- **Débranchez l'appareil de la prise électrique et attendez le refroidissement des parties chaudes avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien.**
- **N'utilisez pas de nettoyeurs 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 de la prise électrique 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 ③ 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

La plaque antiadhésive et le panier ont un revêtement antiadhésif : l'opacité et les marques qui pourraient apparaître après une utilisation prolongée sont normales et ne compromettent pas la cuisson et le goût des aliments.

- La plaque antiadhésive et le panier peuvent être lavés au lave-vaisselle. Pour prolonger la durée du traitement antiadhésif, il est recommandé de laver la plaque antiadhésive ④ et le panier ⑥ à la main. 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.

## Dépannage

| 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 START (START) 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. Appuyez sur le bouton START (START) pour démarrer la cuisson. 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. Appuyez sur le bouton START (START) pour démarrer la cuisson. 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 cuisinés avec des méthodes traditionnelles. | Utilisez des snacks à cuire au four ou badigeonnez-les d'huile avant de les insérer dans le panier.                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                      |                                                                                           | Essayez d'utiliser la fonction CRISP pour obtenir des aliments plus croustillants.                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                      |                                                                                           | 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.                                                                                                                                                                              |

| Problèmes                                                                                                          | Causes possibles                                                                                                                                     | Solutions                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Les pommes de terre fraîches, coupées en bâtonnets, ne sont pas croustillantes quand elles sortent de la friteuse. | La texture croustillante des frites dépend de la quantité d'eau 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.                               |
|                                                                                                                    |                                                                                                                                                      | Essayez d'utiliser la fonction CRISP pour obtenir des aliments plus croustillants.            |
|                                                                                                                    |                                                                                                                                                      | Insérez la plaque antiadhésive dans le panier pour obtenir des aliments plus croustillants.   |

## Service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, consultez la page [www.kenwoodworld.com](http://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](http://www.kenwoodworld.com) ou le site internet spécifique à votre Pays.



### **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.

# Türkçe

## **Resimli gösterimler için lütfen kullanım kılavuzunun ilk sayfasını açınız**

### Kullanma kılavuzuna dair

- 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. 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

### **Cihazı kullanmadan önce kullanma kılavuzunu dikkatlice 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).
- Cihazı, kullanma kılavuzunda belirtilen amaçların dışında kullanmayınız. Üretici, bu kullanım kılavuzunda öngörülen kullanım biçimleri haricinde veya hatalı kullanımdan dolayı ortaya çıkabilecek hasarlara ait herhangi bir sorumluluk kabul etmez. 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, duysal 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.
- Cihazın temizlik ve bakım işlemleri çocuklar tarafından ancak 8 yaşın üzerinde olmaları ve işlemler sırasında gözetim altında tutulmaları 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.
- Sepet, pişirme bölmesi, yapışmaz plaka ve cihazın metal iç yüzeyleri kullanım sırasında çok sıcak olabilir. Yüzünüzü ve ellerinizi cihazın sıcak kısımlarından uzak tutunuz.
- Cihaz çalışırken ya da kapatıldıktan sonraki birkaç dakika içinde sepete, pişirme bölmesine, yapışmaz plakaya ve metal iç yüzeylere elinizle dokunmayınız. Sıcak yüzeylerin soğumasını bekleyiniz.
- Sepeti sadece tutma sapından tutunuz ve sepeti çıkarmak için tutamaç ya da bez kullanınız.
- Cihaz çalışırken cihazın hava deliğinden ya da pişirme bölmesinden sıcak buhar çıkabilir. Yüzünüzü ve ellerinizi hava deliğinden ve pişirme bölmesinden uzak tutunuz.
- 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.
- Yiyecekleri alırken sepeti baş aşağı çevirmeyiniz: içindeki sıcak yağ dışarı sızabilir. Yanık tehlikesi.
-  Dikkat: sıcak yüzeyler.
- 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 prize yüksek güç tüketen başka cihazlar (elektrikli ısıtıcı, ütü, radyatör, vb.) bağlamayınız. Aşırı yüklenme 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.
- Elektrik kablosu, sıcak yüzeylere temas etmemelidir.
- Her türlü temizlik ve bakım işleminden önce cihazın fişini prizden çekip sıcak yüzeylerinin soğumasını bekleyiniz.
- Cihazı, fişini ve elektrik kablosunu asla su ya da başka sıvıların içine 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.
- Cihazın kullanıldığı ve konumlandırıldığı zemin sağlam olmalıdır.
- Kaplamasının hasar görmesini önlemek amacıyla, cihazı asla çok sıcak yüzeylerin üzerine veya açık alevlerin yakınına koymayınız.
- Cihazı yanıcı malzemelerin (kumaş, perde gibi) yanına yerleştirmeyiniz.
- Cihazı veya elektrik kablosunu sıcak durumdaki elektrikli ısıtıcı, ocak ya da mikrodalga ya da elektrikli fırının yakınına ya da üzerine koymayınız.
- Cihazı kullanmadan önce elektrik kablosunu tamamen açınız.
- Cihazı harici zamanlayıcı ya da uzaktan kumanda sistemleri ile çalıştırmayınız.
- Cihazın çalışırken koyu renkli duman çıkarması durumunda derhal fişini çekiniz. Sepeti pişirme bölmesinden çıkarmayınız. Dumanın kesilmesini bekleyiniz. Sorunu gidermek için en yakın yetkili servis merkezi ile temas kurunuz.
- Sepete asla sıvı malzeme koymayınız. Yemeklerin pişmesi için gerekli olması durumunda, az miktarda sıvı ekleyiniz. Daha fazla sıvı eklemekten önce, eklemiş olduğunuz sıvıyı malzemelerin çekmiş olduğundan emin olunuz.
- Sepetin toplam kapasitesi yaklaşık 7 l'dir. Sepeti asla maksimum seviyesinden fazla doldurmayınız.
- 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 sepetin pişirme bölmesine doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz.
- Cihazı asla sepeti pişirme bölmesine yerleştirmeden çalıştırmayınız.
- Cihazın zarar görmesini önlemek amacıyla, sepetin içine metal cisimler koymayınız.
- Sepetten ya da yapışmaz plakadan yiyecekleri almak için metal cisimler kullanmayınız.

- Cihazı çalıştırmadan önce, sepetin ve pişirme bölmesinin içinde yabancı cisim olmadığından emin olunuz.
- 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 duvar, mobilya ve diğer cihazlardan en az 10 cm mesafeye yerleştiriniz.
- Cihazı gövdesinden tutarak kaldırınız.
- Cihazı, sepetin içinde yiyecek varken taşımayınız.
- Cihaza parça takma ve çıkarma işlemlerinden önce daima fişini prizden çekiniz.
- Cihazı, yeterli aydınlatmaya sahip, temiz ve elektrik prizinin kolayca erişilebilir olduğu bir yere yerleştiriniz.
- Cihazı düz, sağlam ve ısıya dayanıklı bir yüzeyin üzerine yerleştiriniz.
- Cihaz yere düşürülmüşse ya da gözle görülür biçimde hasar görmüşse 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 ileride başvurmak üzere daima saklayınız.**

## Cihazın tanımlaması

- |                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| ① Dokunmatik ekran | ⑤ Tutamak          |
| ② Cihaz gövdesi    | ⑥ Sepet            |
| ③ Pişirme bölgesi  | ⑦ Elektrik kablosu |
| ④ Yapışmaz plaka   | ⑧ Hava deliği      |

## Dokunmatik ekranda ② yer alan simgelerin açıklamaları

| HAZIR PİŞİRME PROGRAMLARI                                                          |                                |                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------------------------------|
|                                                                                    | Tuş                            |                                                                  |
|    | Dondurulmuş patates kızartması |                                                                  |
|    | Taze patates                   |                                                                  |
|    | Sebze                          |                                                                  |
|    | Biftek/kırmızı et              |                                                                  |
|    | Balık                          |                                                                  |
|    | Tavuk                          |                                                                  |
|   | Pizza                          |                                                                  |
|  | Kurutma                        |                                                                  |
|  | Fırın tatlıları                |                                                                  |
|  | Isıtma tuşu                    |                                                                  |
|  | Grill                          |                                                                  |
|  | CRISP tuşu                     |                                                                  |
| FONKSİYON TUŞLARI                                                                  |                                |                                                                  |
|                                                                                    | Tuş                            | Açıklaması                                                       |
|  | Çalıştırma düğmesi             | Cihazı kapatıp açmayı sağlar.                                    |
|  | PREHEAT tuşu                   | Kullanıcının cihazı ısıtmasını sağlar.                           |
|  | STOP tuşu                      | Kullanıcının pişirme işlemini manuel olarak durdurmasını sağlar. |
|  | START tuşu                     | Pişirme işlemini başlatmayı sağlar.                              |

|  |                |                                                                                                                                                                                    |
|--|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | SHAKE tuşu     | Cihaz toplam pişme süresinin 2'te 1'sine ulaştığında, yemekleri çalkalamak ya da karıştırmak gerektiğini belirten sinyal sesini devreye sokmayı ya da devre dışı bırakmayı sağlar. |
|  | TEMP/TIME tuşu | Kullanıcının, pişme sıcaklığını ve süresini manuel olarak ayarlamasını sağlar. Pişme sıcaklığını ve süresini artırmak ya da azaltmak için + veya - tuşlarına basınız.              |

### Tanımlayıcı bilgiler

Cihazın aşağıda verilen tanımlayıcı bilgileri, tabanının altında yer alan veri plakasında 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 Servis Merkezine iletilecek her türlü talep için, cihazın modeli ve seri numarası belirtilmelidir.

## Cihazı kullanmadan önce

- 1 Ambalaj malzemelerini çıkarıp cihazın tüm parçalarının tam olup olmadığını kontrol ediniz.
  - 2 Cihazı düz, sağlam ve ısıya dayanıklı bir yüzeyin üzerine yerleştiriniz.
- **Cihazı duvar, mobilya ve diğer cihazlardan en az 10 cm mesafeye yerleştiriniz.**
  - **Cihaza parça takma ve çıkarma işlemlerinden önce daima fişini prizden çekiniz.**

### Önemli

- Cihazın altındaki plakada belirtilen voltaj değerinin, bulunduğunuz yerdeki şebeke değeri ile aynı olduğunu kontrol ediniz.
- 3 Elektrik kablosunu tamamen açınız.

### Önemli

- Cihazı ilk kez kullanmadan önce, yiyeceklerle temas edecek olan tüm çıkarılabilir parçalarını yıkayınız.
  - **Cihazı, fişini ve elektrik kablosunu asla su ya da başka sıvıların içine daldırmayınız.**
  - **Sepet pişirme bölgesine yerleştirilmiş durumdayken içine su doldurmayınız.**
- 4 Sepeti ⑥ ve yapışmaz plakayı ④ yıkayınız. Normal bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan, yumuşak bir sünger kullanınız. İyiye kurulayınız.

## Kullanma Talimatları

### Önemli

- Yapışmaz plaka yiyeceklerin daha çıtır çıtır olmasını sağlar. Cihazı, yapışmaz plaka olmadan da kullanabilirsiniz.
  - Yiyeceklerin daha çıtır çıtır olmalarını istiyorsanız, yapışmaz plakayı ④ sepetin ⑥ içine yerleştiriniz ③.
- 1 Malzemeleri sepetin ⑥ ④ içine koyunuz. Maksimum seviyeyi aşmayınız. Maksimum seviye, sepetin ⑤ dış yüzeyindeki çizgi ile gösterilmiştir.

## Önemli

- Sepeti yağ ile doldurmayınız.
- 2 Sepeti ⑥ pişirme bölümüne ③ yerleştiriniz. Sepet doğru şekilde yerleştirildiğinde “klik” sesi duyulur ⑥.
- **Cihazı çalıştırmadan önce sepetin düzgün şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz.**

## Önemli

- Cihaz, sepetin düzgün şekilde pişirme bölümüne yerleştirilmemesi halinde çalışmaya başlamasını önleyen bir sistemle donatılmıştır.
- 3 Cihazın fişini takınız ⑦.
- 4 AÇMA/KAPAMA düğmesine (⏻) ⑧ basınız. Ekranda “On” mesajı belirir.

## Önemli

- Cihazın ilk kullanımı sırasında, hafif koku ve 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.
- 5 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 manüel olarak da ayarlanabilmektedir:
- Pişme sıcaklığını 2°C’lik aralıklar halinde ayarlamak için önce TEMP tuşuna, ardından + ya da - tuşlarına basınız.
- Pişme süresini 1 dakikalık aralıklar halinde ayarlamak için önce TIME tuşuna, ardından + ya da - tuşlarına basınız. Daha hızlı bir şekilde ilerlemek için, zaman ve sıcaklık ayar düğmelerine basılı tutunuz.
- Cihaz toplam pişme süresinin 2’te 1’sine ulaştığında, yemekleri çalkalamak ya da karıştırmak gerektiğini belirten sinyal sesini devreye sokmak için SHAKE düğmesine (SHAKE) basınız.
- Cihazı ısıtmaya başlamak için PREHEAT tuşuna (PREHEAT) basınız. Cihaz arzu edilen sıcaklığa ulaştığında, pişirme işlemi başlar.
- 6 START tuşuna (START) basınız. Cihaz gıdaları pişirmeye başlar. Pişirme sırasında ekranda ① dönüşümlü olarak kalan süre ve pişirme sıcaklığı gösterilir.
- Cihaz çalışırken, örneğin pişirme sırasında malzemeleri karıştırmak için duraklatılabilir.
- **Yanık tehlikesi. Sepete, yapışmaz plakaya ve cihazın metal yüzeylerine dokunmayınız.**
- **Sepet pişirme bölümünden çıkarılırken, sıcak hava ve buhar da çıkacaktır. Yüzünüzü ve ellerinizi pişirme bölümünden uzak tutunuz.**
- Tutma sapından ⑤ tutarak sepeti ⑥ pişirme bölümünden ③ çıkarınız ⑨. Cihaz pişirme işlemini durdurur. Fanın çalışması ise birkaç dakika sonra durur.
- Malzemeleri eşit bir şekilde pişirmek için sepeti çalkalayınız.
- Cihazı tekrar çalıştırmak için sepeti pişirme bölümüne geri takınız. Cihaz otomatik olarak pişirme işlemine devam eder. Cihazın çalışmasını durdurmak için STOP (STOP) tuşunu da kullanabilirsiniz. Cihazı tekrar çalıştırmak için START tuşuna (START) basınız.

## CRISP fonksiyonu

Cihaz, malzemeleri hızlı bir şekilde pişirmeyi ve yağ kullanmadan daha sıcak ve daha çıtır çıtır yemekler hazırlamayı sağlayan CRISP fonksiyonuna sahiptir.

Bu fonksiyonu kullanmak için, havanın daha eşit bir şekilde yayılmasını sağlamak amacıyla yapışmaz plakanın ④ daima sepetin ⑥ içine yerleştirilmesi gerekmektedir.

Bu program, çeşitli malzemeleri pişirmek ve daha çıtır çıtır olmalarını sağlamak için idealdir.

CRISP fonksiyonunu devreye sokmak için:

- Yapışmaz plakayı ④ sepetin ⑥ içine yerleştiriniz ③.
- CRISP tuşuna (CRISP) basınız.
- Arzu edilen pişirme sıcaklığını ayarlayınız.
- START tuşuna (START) basınız.

## Piştikten sonra

Pişirme işleminin sonunda cihaz birkaç kez bip sesi çıkarır ve ekranda “End” mesajı belirir.

Malzemeler henüz pişmemişse, sepeti pişirme bölümüne geri koyup zaman ayarını birkaç dakikaya getiriniz.

- Pişme işlemini manüel olarak durdurmak için, STOP tuşuna (STOP) basınız.

- 1 Tutma sapından ⑤ tutarak sepeti ⑥ pişirme bölümünden ⑨ çıkarınız.

- 2 Malzemeleri bir табаğa aktarınız. Servis ediniz.

- **Cihaz çalışırken ya da kapatıldıktan sonraki birkaç dakika içinde sepete, pişirme bölümüne, yapışmaz plakaya ve metal iç yüzeylere elinizle dokunmayınız. Sıcak yüzeylerin soğumasını bekleyiniz.**
- **Yiyecekleri alırken sepeti baş aşağı çevirmeyiniz: içindeki sıcak yağ dışarı sızabilir.**
- **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.**
- Cihazı manüel olarak kapatmak için, açma/kapama düğmesine (⏻) basınız.
- **Önemli**
- Fazla yağ, sepetin dibinde birikir.
- Pişirme işleminin hemen ardından, cihazı başka malzemeleri pişirmek için kullanabilirsiniz.
- **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.

## Piştirme tavsiyeleri

Yemek pişirmeden önce cihazı ısıtırsanız daha iyi sonuçlar elde edersiniz.

Küçük malzemeler, büyük malzemelere göre daha kısa zamanda pişecektir.

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

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

Çıtır çıtır sonuçlar elde etmek için, taze ya da dondurulmuş patatesleri kızartırken bir yemek kaşığı yağ ekleyiniz **10** ve yapışmaz plakayı **4** kullanınız.

Normalde fırında pişirilen atıştırmalıklar da yağsız kızartma makinesinde pişirilebilir.

Patateslerin çıtır çıtır olması için ideal miktar yaklaşık 200 gr'dır.

İçi dolu atıştırmalıkları kolayca hazırlamak için hazır hamur kullanabilirsiniz. Hazır hamurların, ev yapımı hamurlara göre daha çabuk piştiğini unutmayınız.

### Hazır programlar

Aşağıdaki tabloda, dokunmatik ekranda yer alan hazır programlar gösterilmektedir.

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

PREHEAT ve SHAKE fonksiyonları, sadece bazı hazır piştirme programlarında kullanılabilir.

| Program                                                                            |                                | Süre       |         | Sıcaklık (°C) |           | PREHEAT fonksiyonu | SHAKE fonksiyonu |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------|---------|---------------|-----------|--------------------|------------------|
|                                                                                    |                                | Varsayılan | Aralık  | Varsayılan    | Aralık    |                    |                  |
|    | Dondurulmuş patates kızartması | 15 dk      | 1-60 dk | 200           | 150 - 200 | VAR                | VAR              |
|    | Taze patates                   | 25 dk      | 1-60 dk | 200           | 130 - 200 | VAR                | VAR              |
|    | Sebze                          | 18 dk      | 1-60 dk | 200           | 120 - 200 | VAR                | VAR              |
|    | Biftek/kırmızı et              | 20 dk      | 1-60 dk | 190           | 120 - 200 | VAR                | VAR              |
|  | Balık                          | 15 dk      | 1-60 dk | 180           | 120 - 200 | VAR                | VAR              |
|  | Tavuk                          | 25 dk      | 1-60 dk | 190           | 120 - 200 | VAR                | VAR              |
|  | Pizza                          | 12 dk      | 1-60 dk | 180           | 160 - 200 | VAR                | YOK              |
|  | Kurutma                        | 8 sa       | 1-24 sa | 65            | 35 - 90   | YOK                | VAR              |
|  | Fırın tatlıları                | 30 dk      | 1-60 dk | 160           | 120 - 200 | VAR                | YOK              |
|  | Isıtma fonksiyonu              | 15 dk      | 1-60 dk | 130           | 60 - 180  | YOK                | YOK              |
|  | Grill fonksiyonu               | 15 dk      | 1-60 dk | 200           | 180 - 200 | VAR                | VAR              |
|  | CRISP fonksiyonu               | 10 dk      | 1-60 dk | 200           | 180 - 200 | VAR                | VAR              |

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°<br>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°         |
| Kişi                             | 25 – 30 dakika                                          | 180°         |
| Balık                            | 15 – 20 dakika                                          | 160°<br>180° |
| Domuz şinitzel                   | 10 – 15 dakika                                          | 200°         |
| Çin böreği                       | 10 – 15 dakika                                          | 200°         |
| Sebze                            | 10 - 20 dakika                                          | 180°         |

#### Grill fonksiyonu

Grill fonksiyonu, ızgarada et, balık ve sebze pişirmek için idealdir. Malzemeleri koymadan önce yapışmaz plakayı ④ sepetin ⑤ içine yerleştiriniz. Grill fonksiyonunu seçmek için GRILL tuşuna (⏻) basınız.

#### 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 plakayı ④ sepetin ⑥ 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

Cihazın düzenli olarak ve her gün temizlenmesi cihazı korur ve cihazın kullanım ömrünü uzatır.

- **Elektrik çarpma tehlikesi. Cihazı, fişini ve elektrik kablosunu asla su ya da başka sıvıların içine daldırmayınız.**
- **Sepet pişirme bölmesine yerleştirilmiş durumdayken içine su doldurmayınız.**

- **Her türlü temizlik ve bakım işleminden önce cihazın fişini prizden 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 prizden çekiniz.**

#### Cihazın temizliği

- Kaplamaya zarar vermemek için cihazın bütün sabit parçalarını aşındırıcı olmayan, ıslak bir bezle temizleyiniz. Kuru bir bezle kurulayınız.
- Pişirme bölmesini ③ sıcak su ile ısıtılmış aşındırıcı olmayan bir bez ile siliniz. Kuru bir bezle kurulayınız.
- Rezistansların üzerindeki yiyecek kalıntılarını kuru bir bezle siliniz.

#### Parçaların temizliği

##### Önemli

- Yapışmaz plaka ve sepet, yapışmaz malzemeden yapılmıştır: uzun süre kullandıktan sonra yüzeylerinde meydana gelebilecek matlaşma ve izler son derece normal olup, pişirmeyi ve yiyeceklerin lezzetini etkilemez.
- Yapışmaz plaka ve sepet bulaşık makinesinde yıkanabilmektedir. Yapışmaz kaplamanın uzun ömürlü olması için, yapışmaz plaka ④ ve sepetin 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 bekletiniz. Ardından yıkayıp kurulayınız.

## 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 START tuşuna (START) basınız.                                                                                             |
|                                                                                                      | Sepet doğru şekilde takılmamış.                                                                                  | Sepeti pişirme bölümüne 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. Pişirmeye başlamak için START tuşuna (START) basınız. Tarif kitabına başvurunuz.                                                               |
|                                                                                                      | Ayarlanan pişirme süresi çok kısa.                                                                               | TIME düğmesine basarak daha uzun bir pişirme süresi ayarlayınız. Pişirmeye başlamak için START tuşuna (START) basınız. 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 CRISP fonksiyonunu kullanınız.                                                                                                                                             |
|                                                                                                      |                                                                                                                  | Yemeklerin daha çıtır çıtır olması için yapışmaz plakayı sepetin içine yerleştiriniz.                                                                                                                              |
| Sepetin tamamı pişirme bölümüne yerleştiremiyor.                                                     | Sepetin içindeki malzeme miktarı çok fazla.                                                                      | Sepete daha az miktarda malzeme koyunuz. Az miktarda malzeme daha eşit bir şekilde pişecektir.                                                                                                                     |
|                                                                                                      | Sepet pişirme bölümünün içine doğru şekilde yerleştirilmemiş.                                                    | Sepeti pişirme bölümüne 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 kurulaştırınız.                                                             | Patatesleri yıkayıp üzerlerindeki nişastanın tamamını akıtınız.                                                                                                                                                    |
| Parmak şeklinde doğranmış taze patatesler, kızartma makinesinden çıkarıldığında çıtır çıtır olmuyor. | Patates kızartmasının çıtır çıtır olması, içerdığı 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 bir miktar daha yağ ekleyiniz.                                                                                                                                                      |
|                                                                                                      |                                                                                                                  | Yemeklerin daha çıtır çıtır olması için CRISP fonksiyonunu kullanınız. Yemeklerin daha çıtır çıtır olması için yapışmaz plakayı sepetin içine yerleştiriniz.                                                       |

## Servis ve müşteri hizmetleri

- Cihazınızın çalışması ile ilgili herhangi bir sorunla karşılaşmanız halinde, müşteri hizmetleri ile iletişim kurmadan önce lütfen [www.kenwoodworld.com](http://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](http://www.kenwoodworld.com) adresini ya da kendi ülkenize özel web sitemizi ziyaret ediniz.



### **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.

| المشكلات                                                                       | الأسباب المحتملة                                                                                               | الحلول                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| الوجبات الخفيفة المقالية غير مقرمشة.                                           | أنت تقوم باستخدام وجبات خفيفة يجب طهيها بالطرق التقليدية.                                                      | استعمل وجبات خفيفة مُخصصة للطهي بالفرن أو ادهن الوجبات الخفيفة بالزيت قبل إدخالها في السلة.                                                                                                    |
|                                                                                |                                                                                                                | جرب استخدام وظيفة قرمشة "CRISP" لزيادة قرمشة الأطعمة.                                                                                                                                          |
|                                                                                |                                                                                                                | 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 ادخال 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 وجف 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 المقالية 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.                                                                                                                                           |
|                                                                                |                                                                                                                | جرب استخدام وظيفة قرمشة "CRISP" لزيادة قرمشة الأطعمة.                                                                                                                                          |
|                                                                                |                                                                                                                | أدخل اللوح المضاد للالتصاق في السلة لزيادة قرمشة الأطعمة.                                                                                                                                      |



## الخدمة ورعاية العملاء

- إذا وجدت مشاكل في عمل الجهاز، اذهب إلى موقع [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) قبل طلب المساعدة.
- 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.
- إذا وحدث 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](http://www.kenwoodworld.com).

**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.

## التنظيف والصيانة

يسمح التنظيف المنتظم واليومي بالحفاظ على كفاءة الجهاز ويطيل من عمره.

- خطر التعرض إلى صدمة كهربائية. لا تغمر الجهاز، والقابس، وكابلات الإمداد الكهربائي مطلقاً في الماء أو في سوائل أخرى.
- لا تملأ السلة بالماء أثناء إدراجها في مقصورة الطهي.
- افصل الجهاز عن مأخذ التيار الكهربائي وانتظر إلى أن تبرد الأجزاء الساخنة قبل القيام بأي عملية من عمليات التنظيف والصيانة.
- لا تستخدم منظفات كاشطة أو أدوات معدنية لتجنب خدش وتلف طبقة الطلاء. لا تستخدم أبداً المذيبات التي تلحق الضرر بالبلاستيك.
- افصل الجهاز دائماً عن مأخذ التيار الكهربائي قبل تركيب أو فك المكونات الفردية.

### تنظيف الجهاز

- نظف الأجزاء الثابتة من الجهاز باستخدام قطعة قماش مبللة وغير كاشطة لتجنب إتلاف طبقة الطلاء الخارجي. جفف بواسطة قطعة قماش جافة.
- قم بتنظيف مقصورة طهي الجهاز ③ بواسطة قطعة قماش غير كاشطة، مبللة بالماء الساخن. جفف بواسطة قطعة قماش جافة.
- نظف المقاومات بواسطة قطعة قماش جافة لإزالة بقايا الطعام عنها.

## 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 "START" (START) 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.                     |
| المكونات ليست جاهزة.            | كمية المكونات الموجودة داخل السلة كبيرة للغاية.               | أدخل مكونات أقل في السلة. يتم طهي كمية أقل بشكل أكثر تجانساً.                                                            |
|                                 | درجة الحرارة المضبوطة منخفضة للغاية.                          | اضغط على زر TEMP واضبط درجة حرارة طهي أعلى. اضغط على زر بدء التشغيل "START" (START) لبدء عملية الطهي. انظر كتاب الوصفات. |
|                                 | مدة الطهي قليلة للغاية.                                       | اضغط على الزر TIME واضبط مدة طهي أكبر. اضغط على زر بدء التشغيل "START" (START) لبدء عملية الطهي. انظر كتاب الوصفات.      |
| المكونات غير مطهية بشكل متجانس. | تتطلب بعض أنواع المكونات خلطها أكثر من مرة أثناء عملية الطهي. | يجب خلط المكونات الموجودة في الجزء العلوي، أو المغطاة بمكونات أخرى، أثناء الطهي.                                         |

## تنظيف المكونات

### المهم

- صنع اللوح المضاد للالتصاق والسلة من مادة مضادة للالتصاق: اللون غير اللامع والعلامات التي قد تظهر بعد فترة طويلة من الاستعمال، هي ظواهر طبيعية ولا تؤثر سلباً على طهي الأطعمة ومذاقها.
- يمكن غسل اللوح المضاد للالتصاق والسلة في غسالة الصحون. لإطالة عمر المعالجة المضادة للالتصاق، يوصى بغسل اللوح المضاد للالتصاق ④ والسلة ⑥ يدوياً. استعمل منظف عادي للصحون وقطعة إسفنج ناعمة غير كاشطة.
- لتقليل التصاق بقايا الطعام بالسلة، يمكن ملئ السلة بماء ساخن. أضف بضع القطرات من المنظف. اتركه يتفاعل لمدة ١٠ دقائق. اغسل وجفف.

### إيقاف الماكينة عن العمل

في حالة إيقاف الجهاز عن العمل، افصل قابس الإمداد الكهربائي عن مأخذ التيار. في حالة التخلص من الجهاز بعد انتهاء عمره، يجب فصل المواد المستخدمة في تصنيعه عن بعضها والتخلص منها حسب تركيبها وحسب أحكام القوانين السارية في بلد الاستعمال.

| البرنامج                                                                            | المدة         | درجة الحرارة (مئوية) |               | وظيفة "PREHEAT" | وظيفة "SHAKE" |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------|---------------|-----------------|---------------|
|                                                                                     |               | الوضع الافتراضي      | الفاصل الزمني | الوضع الافتراضي | الفاصل الزمني |
|  | التجفيف       | ٨ ساعات              | ١-٢٤ ساعة     | ٦٥              | ٩٠-٣٥         |
|  | حلويات        | ٣٠ دقيقة             | ١-٦٠ دقيقة    | ١٦٠             | ٢٠٠-١٢٠       |
|  | التسخين       | ١٥ دقيقة             | ١-٦٠ دقيقة    | ١٣٠             | ١٨٠-٦٠        |
|  | وضع الشواية   | ١٥ دقيقة             | ١-٦٠ دقيقة    | ٢٠٠             | ٢٠٠-١٨٠       |
|  | وظيفة "CRISP" | ١٠ دقائق             | ١-٦٠ دقيقة    | ٢٠٠             | ٢٠٠-١٨٠       |

يوضح الجدول التالي المدد التقديرية ودرجات الحرارة لأنواع الطعام المختلفة:

|                         |                                 |                                  |
|-------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| بطاطس مقليّة (مجمّدة)   | ١٥ - ٢٠ دقيقة                   | ٢٠٠ درجة مئوية                   |
| بطاطس مقليّة (طازجة)    | ٢٠ - ٣٠ دقيقة حسب تقطيع البطاطس | ١٨٠ درجة مئوية<br>٢٠٠ درجة مئوية |
| مقالي (خضروات)          | ١٠ - ١٥ دقيقة                   | ٢٠٠ درجة مئوية                   |
| كروكيت                  | ١٢ - ١٥ دقيقة                   | ١٩٠ درجة مئوية                   |
| كروكيت الدجاج           | ١٠ دقائق                        | ٢٠٠ درجة مئوية                   |
| أفخاذ دجاج              | ٢٠ - ٢٥ دقيقة                   | ١٩٠ درجة مئوية                   |
| شريحة لحم               | ١٠ - ١٥ دقيقة                   | ١٩٠ درجة مئوية                   |
| كرات لحم                | ٨ دقائق                         | ١٨٠ درجة مئوية                   |
| فريدس                   | ١٥ - ٢٠ دقيقة                   | ١٦٠ درجة مئوية                   |
| كعكة                    | ٢٠ - ٣٠ دقيقة                   | ١٦٠ درجة مئوية                   |
| كيش                     | ٢٥ - ٣٠ دقيقة                   | ١٨٠ درجة مئوية                   |
| سمك                     | ١٥ - ٢٠ دقيقة                   | ١٦٠ درجة مئوية<br>١٨٠ درجة مئوية |
| شريحة لحم خنزير         | ١٠ - ١٥ دقيقة                   | ٢٠٠ درجة مئوية                   |
| سبرنج رول (لفات الربيع) | ١٠ - ١٥ دقيقة                   | ٢٠٠ درجة مئوية                   |
| خضروات                  | ١٠ - ٢٠ دقيقة                   | ١٨٠ درجة مئوية                   |

يوضح الجدول التالي مدد ودرجات حرارة التجفيف التقديرية لأنواع الطعام المختلفة:

| الأطعمة | درجة الحرارة     | المدة                     |
|---------|------------------|---------------------------|
| الأعشاب | ٣٥-٤٠ درجة مئوية | من ٥ ساعات إلى ٢٠/١٥ ساعة |
| خضروات  | ٥٠-٥٥ درجة مئوية |                           |
| الفواكه | ٥٥-٦٠ درجة مئوية |                           |
| سمك/لحم | ٦٥-٧٠ درجة مئوية | من ساعتين إلى ٨ ساعات     |

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

## وضع الشواية

وضع الشواية مثالي لشوي اللحوم والأسماك والخضروات. أدخل اللوح المضاد للالتصاق ④ في السلة ③ قبل وضع الطعام. اضغط على زر الشواية (⏏) لتنشيط وضع الشواية.

## 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 اللوح المضاد للالتصاق ④ المرفق في السلة ⑥.

## نصائح التحضير

• تأكد من أن المكونات المطهية بالجهاز ذهبية اللون وليست سوداء أو بنية. أبعاد أي بقايا محروقة عن الأطعمة.

• لا تستعمل أدوات معدنية لإخراج الطعام من السلة.

• لإطفاء الجهاز يدويًا، اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل (⏻).

### 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 بموقت. 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.

يؤدي تسخين الجهاز مسبقًا قبل طهي الأطعمة إلى تحسين النتيجة النهائية.  
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 مقرمشة، أضف ملعقة من الزيت على البطاطس الطازجة أو المجمدة 10 واستخدم اللوح المضاد للالتصاق 4 المرفق.  
يمكن طهي الوجبات الخفيفة التي تطهى في الفرن في المقلاة الهوائية.  
الكمية المثالية لإعداد البطاطس المقرمشة هي ٢٠٠ جم تقريبًا.  
استخدم عجائن جاهزة، لكي تُحضّر بسرعة ويسر وجبات خفيفة محشوة. العجائن الجاهزة تطهى أسرع من تلك المصنوعة في المنزل.

### 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. وظيفتي التسخين المسبق "PREHEAT" و "SHAKE" لا يمكن تنشيطهما إلى مع بعض برامج الطهي المضبوطة مسبقًا.

| البرنامج                                                                                                 | المدة    | درجة الحرارة (منوية) |               | وظيفة "PREHEAT" | وظيفة "SHAKE" |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------|---------------|-----------------|---------------|
|                                                                                                          |          | الوضع الافتراضي      | الفاصل الزمني |                 |               |
|  بطاطس مقلية مجمدة  | ١٥ دقيقة | ٦٠-١ دقيقة           | ٢٠٠           | نعم             | نعم           |
|  بطاطس طازجة        | ٢٥ دقيقة | ٦٠-١ دقيقة           | ٢٠٠           | نعم             | نعم           |
|  خضروات             | ١٨ دقيقة | ٦٠-١ دقيقة           | ٢٠٠           | نعم             | نعم           |
|  شريحة لحم/لحم أومر | ٢٠ دقيقة | ٦٠-١ دقيقة           | ١٩٠           | نعم             | نعم           |
|  سمك                | ١٥ دقيقة | ٦٠-١ دقيقة           | ١٨٠           | نعم             | نعم           |
|  دجاج               | ٢٥ دقيقة | ٦٠-١ دقيقة           | ١٩٠           | نعم             | نعم           |
|  بيتزا              | ١٢ دقيقة | ٦٠-١ دقيقة           | ١٨٠           | نعم             | لا            |

• لا تغمر أبدًا الجهاز، والقابس، وكابل الإمداد الكهربائي في الماء أو في سوائل أخرى.

• لا تملأ السلة بالماء أثناء إدراجها في مقصورة الطهي.

٤ اغسل السلة ⑥ واللوح المضاد للالتصاق ④. استعمل منظف عادي للصحون وقطعة إسفنج ناعمة غير كاشطة. جفف جيدًا.

## تعليمات الاستعمال

### المهم

• يسمح اللوح المضاد للالتصاق بزيادة قرمشة الأطعمة. يُعد استخدام اللوح المضاد للالتصاق أمرًا اختياريًا.

• إذا كنت ترغب في زيادة قرمشة الأطعمة، أدخل اللوح المضاد للالتصاق ④ في السلة ⑥ ③.

١ ضع الأطعمة في السلة ⑥ ④. لا تتجاوز المستوى الأقصى. يشار إلى المستوى الأقصى بالخط البارز الموجود على السطح الخارجي للسلة ⑤.

### المهم

• لا تملأ السلة بالزيت.

٢ أدخل السلة ⑥ في مقصورة الطهي ③. يتم التأكد من الإدخال بالشكل الصحيح من خلال سماع صوت "تعشيق" ⑥.

• تحقق من إدخال وتثبيت السلال بشكل صحيح قبل تشغيل الجهاز.

### المهم

• الجهاز مزود بآلية تمنع تشغيله إذا كانت السلة غير مدخلة في مقصورة الطهي بشكل صحيح.

٣ ادخل القابس في مأخذ التيار الكهربائي ⑦.

٤ اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل (⏻) ⑧. تظهر كلمة "On" على شاشة العرض.

### 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.

٥ 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 زر "TEMP"، ثم اضغط على الزرين + أو - لضبط درجة حرارة الطهي، بفواصل ٢ درجة مئوية.

• اضغط على زر "TIME"، ثم اضغط على الزرين + أو - لضبط مدة الطهي، بفواصل ١ دقيقة.

• لزيادة سرعة الاختيار، اضغط على أزرار ضبط مدة ودرجة حرارة الطهي.

• اضغط على الزر "SHAKE" (⏻) لتفعيل التنبيه الصوتي الذي يشير إلى رج أو خلط الطعام عندما يصل الجهاز إلى ٢١١ مدة الطهي الإجمالية.

• اضغط على زر التسخين المسبق "PREHEAT" (⏻) لتنشيط وظيفة التسخين المسبق للجهاز. عندما يصل الجهاز إلى درجة الحرارة المطلوبة، تبدأ عملية الطهي.

٦ اضغط على زر البدء "START" (⏻). يبدأ الجهاز بطهي الأطعمة.

أثناء عملية الطهي، يظهر على الشاشة ① بشكل متناوب المدة، التي تنقص، ودرجة الحرارة المختارة. يمكن إيقاف الجهاز بشكل مؤقت أثناء العمل، على سبيل المثال من أجل خلط المكونات أثناء عملية الطهي.

• خطر الإصابة بحروق. لا تلمس السلة واللوح المضاد للالتصاق والأجزاء المعدنية بالجهاز.

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

• أمسك المقبض ⑤ وأخرج السلة ⑥ من مقصورة الطهي ③ ③. يوقف الجهاز عملية الطهي. يتوقف نظام التهوية عن العمل بعد لحظات قليلة.

• قم برج السلة من أجل طهي المكونات بشكل متجانس.

• لاستئناف عمل الجهاز، أدخل السلة في مقصورة الطهي.

يستأنف الجهاز عملية الطهي تلقائيًا.

بدلاً من ذلك، اضغط على زر الإيقاف "STOP" (⏻) لإيقاف عمل الجهاز مؤقتًا. لإعادة تشغيل الجهاز، اضغط على زر البدء "START" (⏻).

## وظيفة "CRISP"

الجهاز مزود بوظيفة قرمشة "CRISP"، والتي تسمح بطهي الطعام بشكل أسرع، للحصول على طعام أكثر سخونة وقرمشة دون استخدام الزيت.

لاستخدام هذه الوظيفة، يجب أن يكون اللوح المضاد للالتصاق ④ المرفق موجود دائمًا في السلة ⑥ لتوفير الهواء بشكل متجانس.

يعد هذا البرنامج ممتازًا لطهي أنواع مختلفة من الطعام لجعلها أكثر قرمشة.

لتنشيط وظيفة قرمشة "CRISP":

• ادخل اللوح المضاد للالتصاق ④ في السلة ⑥ ③.

• اضغط على زر البدء "CRISP" (⏻).

• اضبط درجة حرارة الطهي ومدته على النحو المطلوب.

• اضغط على زر البدء "START" (⏻).

## بعد الطهي

عندما ينتهي الطهي، يُصدر الجهاز بعض أصوات الصفير وتظهر الكتابة "End" على الشاشة.

إذا كانت المكونات غير جاهزة، يكفي إعادة إدخال السلة في مقصورة الطهي وضبط المؤقت ليضع دقائق.

• لإيقاف عملية الطهي يدويًا، اضغط على زر الإيقاف "STOP" (⏻).

١ أمسك المقبض ⑤ وأخرج السلة ⑥ من مقصورة الطهي ③ ③. ٢ ضع الأطعمة في صحن. قدّم الطعام على الطاولة.

• لا تلمس السلة، ومقصورة الطهي، واللوح المضاد للالتصاق، والأجزاء المعدنية الداخلية للجهاز أثناء عمل الجهاز أو خلال الدقائق التي تلي إيقاف تشغيله. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الساخنة.

• لا تقلب السلة رأسًا على عقب عند إخراج الطعام: فقد تتسرب بقايا الزيت الساخن من السلة.

## وصف الجهاز

- ① شاشة تعمل باللمس
- ② جسم الجهاز
- ③ مقصورة الطهي
- ④ لوح مضاد للالتصاق
- ⑤ مقبض السلة
- ⑥ السلة
- ⑦ كابل الإمداد الكهربائي
- ⑧ مدخل الهواء

## وصف الشاشة التي تعمل باللمس ②

| برنامج طهي مُعدة مُسبقًا |                                                                                       |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| الزر                     |                                                                                       |
| بطاطس مقالية مُجمدة      |    |
| بطاطس طازجة              |    |
| خضروات                   |    |
| شريحة لحم/لحم أحمر       |    |
| سمك                      |    |
| دجاج                     |    |
| بيتزا                    |   |
| التجفيف                  |  |
| حلويات                   |  |
| زر التسخين               |  |
| الشواية                  |  |
| زر "CRISP"               |  |

| مفاتيح الوظائف                                                                                                         |                             |                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| الوصف                                                                                                                  | الزر                        |                                                                                   |
| يسمح بتشغيل الجهاز أو إيقاف تشغيله.                                                                                    | زر التشغيل/إيقاف            |  |
| يتيح تسخين الجهاز مسبقًا.                                                                                              | زر التسخين المسبق "PREHEAT" |  |
| يسمح بإيقاف الطهي يدويًا.                                                                                              | زر "STOP"                   |  |
| يسمح ببدء الطهي.                                                                                                       | زر "START"                  |  |
| يسمح بتنشيط أو إلغاء تنشيط التنبيه الصوتي الذي يشير إلى رج أو خلط الطعام عندما يصل الجهاز إلى ٢١١ مدة الطهي الإجمالية. | زر "SHAKE"                  |  |
| يسمح بضبط درجة حرارة الطهي ومدته يدويًا. اضبط على الزرين + أو - لزيادة أو تقليل درجة حرارة الطهي أو مدة الطهي.         | زر "TEMP"/"TIME"            |  |

### بيانات فنية

- تحتوي بطاقة البيانات الموجودة أسفل قاعدة استناد الجهاز على البيانات التالية المتعلقة بتعريف الجهاز:
- الشركة المصنعة 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.
- ضع الجهاز على سطح مستوٍ، ومستقر، ومقاوم لدرجات الحرارة العالية.
- ضع الجهاز على مسافة ١٠ سم على الأقل من الجدران، أو الأثاث، أو الأجهزة الأخرى.
- افصل الجهاز دائمًا عن مأخذ التيار الكهربائي قبل تركيب أو فك المكونات الفردية.

### المهم

- تحقق من أن الجهد المحدد على بطاقة البيانات المُلصقة أسفل الجهاز يطابق الجهد الخاص بالشبكة المحلية.
- فك كابل التغذية الكهربائية بشكل كامل.

### المهم

- قبل استخدام الجهاز لأول مرة، يجب تنظيف الأجزاء القابلة للنفك التي تتلامس مع الأطعمة.

- 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).
- تأكد من أن كابل الإمداد الكهربائي لا يتلامس مع الأسطح الساخنة.
- لا تضع الجهاز أو الكابل الكهربائي بالقرب من أو فوق أفران كهربائية، أو مواقد غاز ساخنة، أو بالقرب من الميكروويف.
- 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.
- إذا انبعث دخان أسود من الجهاز أثناء عمله، فافصله عن مأخذ التيار الكهربائي فورًا. لا تخلع السلة من مقصورة الطهي. انتظر انتهاء خروج الدخان. يرجى التوجه إلى أقرب مركز دعم فني معتمد من أجل معالجة المشكلة.
- لا تضع مكونات سائلة مطلقًا داخل السلة. إذا لزم الأمر لاحتياجات الطهي، أضف جرعات صغيرة من السائل. تحقق دائمًا من امتصاص المكونات الصلبة للسائل قبل إضافة المزيد.
- السعة القصوى للسلة تبلغ ٧ لترات تقريبًا. لا تتجاوز مطلقًا السعة القصوى عند ملء السلة.
- لا تقم أبدًا بإعاقه مدخل الهواء أثناء عمل الجهاز، وذلك لتجنب تلف المواد و/أو ارتفاع درجة حرارة الجهاز.
- أدخل المكونات دائمًا فقط في السلة لكي تتجنبّ ملامسة الطعام للمقاومات الكهربائية.
- تأكد دائمًا من إدخال السلة بشكل صحيح في مقصورة الطهي قبل بدء تشغيل الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز أبدًا دون إدخال السلة في مقصورة الطهي.
- لتجنب الإضرار بالجهاز، لا تدخل أدوات أو أغراض معدنية في السلة.
- لا تستخدم أدوات معدنية لإخراج الطعام من السلة أو من اللوح المضاد للالتصاق.
- قبل تشغيل الجهاز، تأكد من خلو السلة ومقصورة الطهي من الأجسام الغريبة.
- لا تضع أبدًا أشياء فوق الجهاز.
- لا تشغل الجهاز وهو فارغ.
- لا تستعمل الجهاز في الهواء الطلق.
- لا تترك الجهاز مُعرضًا للعوامل الجوية (على سبيل المثال الأمطار، الشمس).
- بعد فصل قابس الإمداد الكهربائي وبعد أن تبرد الأجزاء الساخنة، يجب تنظيف الجهاز فقط بواسطة قطعة قماش غير كاشطة بعد ترطيبها بإضافة قطرات قليلة من منظف محايد غير أكال.
- لا تستخدم أبدًا المذيبات التي تلحق الضرر بالبلاستيك.
- ضع الجهاز على مسافة ١٠ سم على الأقل من الجدران، أو الأثاث، أو الأجهزة الأخرى.
- أمسك جسم الجهاز لرفعه.
- لا تحرك الجهاز دون إخراج الطعام من السلة.
- افصل الجهاز دائمًا عن مأخذ التيار الكهربائي قبل تركيب أو فك المكونات الفردية.
- ضع الجهاز في بيئة نظيفة ومضاءة بشكل كافٍ، مع مقبس كهربائي يسهل الوصول إليه.
- ضع الجهاز على سطح مستوٍ، ومستقر، ومقاوم لدرجات الحرارة العالية.
- يجب عدم استعمال الجهاز في حالة سقوطه على الأرض أو في حالة وجود أضرار مرئية عليه. لا تستخدم الجهاز إذا كان كابل الإمداد الكهربائي أو القابس به تلف، أو إذا كان الجهاز نفسه به عيب.
- يجب أن يقوم بتنفيذ كافة التوصيلات، بما في ذلك استبدال كابل الإمداد الكهربائي، مركز دعم أرييتي "Kenwood" فقط أو فنيو أرييتي "Kenwood" المرخصين، من أجل تجنب كافة المخاطر.
- احتفظ دائمًا بهذه التعليمات.

- 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.
- افصل الجهاز وانتظر إلى أن تبرد الأجزاء الساخنة قبل القيام بأي عملية من عمليات النظافة والصيانة.
- السلة، ومقصورة الطهي، واللوح المضاد للالتصاق، والأجزاء المعدنية الداخلية للجهاز قد يصبحون ساخنين أثناء الاستخدام. أبعد اليدين والوجه عن أجزاء الجهاز الساخنة.
- لا تلمس السلة، ومقصورة الطهي، واللوح المضاد للالتصاق، والأجزاء المعدنية الداخلية للجهاز أثناء عمل الجهاز أو خلال الدقائق التي تلي إيقاف تشغيله. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الساخنة.
- أمسك السلة من المقبض فقط واستخدم حاملات الأواني أو مناشف الصحن لإزالة السلة.
- أثناء الطهي، قد يتسرب البخار الساخن من مدخل الهواء أو من مقصورة طهي الجهاز. أبعد دائماً اليدين والوجه عن مدخل الهواء ومقصورة الطهي.
- لا تملأ السلة بالزيت. خطر الحريق.
- أثناء الاستعمال، يخرج الهواء والبخار الساخن من مدخل الهواء. أبعد دائماً اليدين والوجه عن مدخل الهواء.
- عندما تتم إزالة السلة من مقصورة الطهي، يخرج أيضاً هواء وبخار ساخن. أبعد يديك ووجهك عن مقصورة الطهي.
- لا تقلب السلة رأساً على عقب عند إخراج الطعام: فقد تتسرب بقايا الزيت الساخن من السلة. خطر الإصابة بحروق.
- ⚠ تنبيه: سطح ساخن.
- تحقق قبل توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية من أن الجهد المحدد على بطاقة البيانات المُلصقة أسفل الجهاز يتوافق مع الجهد الخاص بالشبكة المحلية.
- قد يؤدي استعمال الوصلات الكهربائية غير المعتمدة من قبل الشركة المصنعة إلى وقوع أضرار وحوادث.
- قم بتوصيل الجهاز دائماً بمأخذ كهربائي مؤرّض.
- لا تقم بتوصيل أي جهاز كهربائي آخر ذي قدرة عالية (دقّيات، ومكواة، ومشعّات حرارية) في نفس المأخذ الكهربائي. خطر حدوث حمل كهربائي زائد.
- لا تسحب مطلقاً 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 ملامساً للأجزاء الحادة أو الحواف الحادة.
- تأكد من أن كابل الإمداد الكهربائي لا يتلامس مع الأسطح الساخنة.
- افصل الجهاز عن مأخذ التيار الكهربائي وانتظر إلى أن تبرد الأجزاء الساخنة قبل القيام بأي عملية من عمليات التنظيف والصيانة.
- لا تغمر الجهاز، والقابس، وكابل الإمداد الكهربائي مطلقاً في الماء أو في سوائل أخرى.
- يجب عدم استخدام الجهاز بأيدي مبللة أو حافي القدمين.
- في حالة عدم استخدام الجهاز، ولو لفترة قصيرة من الوقت، يجب إيقاف تشغيله وفصل كابل الإمداد الكهربائي دائماً من المأخذ الكهربائي.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء توصيله بالشبكة الكهربائية.
- يجب استخدام الجهاز وتركه على سطح ثابت أثناء الراحة.

## فيما يتعلق بهذا الدليل

تم تصنيع الجهاز وفقاً 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 أيضاً هذه التعليمات.

## الاستخدام المخصص

يمكن استخدام الجهاز لطهي الأطعمة الصلبة. لا تستخدم الجهاز لطهي الأطعمة السائلة. إذا أضفت كمية مفرطة من السائل، فقد يتسرب ويتلف الجهاز. يجب عدم استعمال هذا الجهاز لأغراض تجارية أو صناعية. لا تصرح الشركة المصنعة 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 المخصصة للعاملين في المتاجر، والمكاتب، وأماكن العمل الأخرى
- في المزارع
- في الفنادق، ونزل المبيت والإفطار، والبيئات السكنية الأخرى (للاستعمال من قبل الضيوف).
- لا تستخدم الجهاز لأغراض مختلفة عما هو محدد في الدليل. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن استعمال الجهاز بشكل خاطئ أو لأغراض مختلفة عن الأغراض المبينة في هذا الدليل. 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 سلباً على سلامة الجهاز، يجب استخدام قطع الغيار والملحقات الأصلية المعتمدة فقط من الشركة المصنعة.
- يعد الجهاز مطابقاً للائحة (الاتحاد الأوروبي) رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ الصادرة 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 بعمليات تنظيف وصيانة الجهاز التي ينفذها المستخدم إلا إذا كان عمرهم أكبر من ٨ سنوات وتم الإشراف عليهم.
- قم بجعل الجهاز وكابل الإمداد الكهربائي بعيدين دائماً عن متناول الأطفال الأقل من عمر ٨ سنوات.
- يجب عدم ترك كابل الإمداد الكهربائي متدلياً 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.

| مشکلات                                                           | علل احتمالی                                                                                                     | راه حل ها                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| سبد را نمی توان به طور 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 به طور یک نواخت پخته می شوند.                                                                                                                                                                                                     |
| دود سفید از دستگاه بیرون می آید.                                 | سبب درست در محفظه پخت قرار نگرفته است.                                                                          | سبب را درست در محفظه پخت قرار دهید. نصب صحیح با یک «کلیک» 6 انجام می شود.                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                  | موادی که می پزید چرب تر هستند.                                                                                  | هنگامی که مواد چرب تر را سرخ می کنید، بیش تر ذخایر روغن درون ظرف قرار می گیرد. روغن هنگام پخت ویز دود سفید بیش تری تولید می کند. این هیچ تأثیری در تهیه مواد اولیه یا بر روی دستگاه ندارد.                                                                                                        |
|                                                                  | در سبب، مقداری چربی باقی مانده از پخت ویز قبلی وجود دارد.                                                       | دود سفید در اثر گرم شدن پیه یا روغن در سبب ایجاد می شود. سبب را بعد از استفاده با دقت تمیز کنید.                                                                                                                                                                                                  |
| سیبزمینی های تازه و خلال سیبزمینی به طور مساوی سرخ نمی شوند.     | شما از نوع سیبزمینی مناسب برای سرخ کردن استفاده نمی کنید.                                                       | از سیبزمینی های تازه استفاده کنید و حتماً هنگام پخت آن ها را هم بزنید.                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                  | سیبزمینی ها را قبل از سرخ کردن بشویید و خشک کنید.                                                               | سیبزمینی ها را بشویید و تمام نشاسته ای را که روی سیبزمینی ها نشسته از بین ببرید.                                                                                                                                                                                                                  |
| سیبزمینی های تازه و خلالی که از سرخ کن خارج می کنم، تُرد نیستند. | تُرد بودن سیبزمینی های سرخ شده به مقدار آب موجود در سیبزمینی و همچنین به مقدار روغن موجود در سرخ کن بستگی دارد. | قبل از اضافه کردن روغن حتماً آب قسمت های خارجی سیبزمینی را بگیرید.<br>سیبزمینی ها را در قطعات کوچک تر خرد کنید تا تُرد شوند.<br>برای افزایش تُردی کمی روغن اضافه کنید.<br>سعی کنید از عملکرد CRISP برای افزایش تُردی غذا استفاده کنید.<br>صفحه نجسب را داخل سبب قرار دهید تا تُردی غذا بیشتر شود. |



## خدمات و حمایت از مشتری

- اگر در کار با دستگاه خود مشکلی دارید، قبل از درخواست کمک، از وبسایت [www.kenwoodworld.com](http://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 مصرف کننده در کشوری که محصول خریداری شده است، مطابقت دارد.
- اگر محصول Kenwood شما درست کار نمی کند یا ایرادی دارد، لطفاً آن را مرجوع یا به یکی از مراکز خدمات مجاز KENWOOD ارسال کنید. برای یافتن اطلاعات به روز درباره نزدیکترین مرکز خدمات مجاز KENWOOD به خود، به [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) یا وبسایت اختصاصی کشور خود مراجعه کنید.

## اطلاعات مهم در مورد دفع صحیح محصول مطابق با دستورالعمل اروپایی در مورد زباله های 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 جمع آوری زباله تفکیک شده یا به نمایندگی ارائه دهنده این خدمات برده شود.  
دفع لوازم خانگی به صورت تفکیک شده از پسماندهای منفی احتمالی ناشی از دفع نامناسب برای محیط زیست و سلامت جلوگیری می کند و موجب بازیافت مواد تشکیل دهنده و صرفه جویی فراوان در انرژی و منابع می شود. برای یادآوری این مهم که لوازم خانگی باید به صورت تفکیک شده دفع شوند، این محصول با علامت سطل زباله چرخ دار خط خورده مشخص شده است.

## تمیز کردن و تعمیر و نگهداری

تمیز کردن منظم و روزانه دستگاه را کارآمد نگه می‌دارد و عمر دستگاه را افزایش می‌دهد.

• خطر شوک الکتریکی. هرگز بدنه دستگاه، دوشاخه و سیم برق را در آب یا مایعات دیگر غوطه‌ور نکنید.

• هنگام نصب سبد در محفظه پخت، آن را از آب پر نکنید.

• قبل از انجام هرگونه عملیات تمیز کردن 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.

## عیب‌زدایی

| 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 START (START) 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» 6 انجام می‌شود.                                                                    |
| محتویات آماده نیستند.            | مقدار مواد لازم در سبد خیلی زیاد است.                          | مواد کمتری را درون سبد قرار دهید. مقادیر کم مواد غذایی به‌راحتی به‌طور یک‌نواخت پخته می‌شوند.                                                |
|                                  | دمای تنظیم‌شده بسیار کم است.                                   | دکمه TEMP را فشار دهید و دمای پخت بالاتری را تنظیم کنید. دکمه START (START) را فشار دهید تا پخت شروع شود. به کتاب دستورالعمل‌ها مراجعه کنید. |
|                                  | زمان پخت تنظیم‌شده خیلی کوتاه است.                             | دکمه TIME را فشار دهید و زمان پخت بیشتری را تنظیم کنید. دکمه START (START) را فشار دهید تا پخت شروع شود. به کتاب دستورالعمل‌ها مراجعه کنید.  |
| مواد به‌طور مساوی 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 قراردادن در سبد روغن‌مالی کنید.                                                   |
|                                  |                                                                | سعی کنید از عملکرد CRISP برای افزایش تُردی غذا استفاده کنید.                                                                                 |
|                                  |                                                                | صفحه نجسب را داخل سبد قرار دهید تا تُردی غذا بیشتر شود.                                                                                      |

- محفظه پخت دستگاه 3 را با 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

- صفحه نجسب و سبد از مواد نجسب ساخته شده‌اند: کدری و علایمی که ممکن است بعد از استفاده طولانی‌مدت بر سطح آن‌ها ظاهر شوند، طبیعی هستند و بر پخت و طعم غذا تأثیر نمی‌گذارند.
- صفحه نجسب و سبد را می‌توان در ماشین ظرفشویی شست‌شو داد. برای افزایش طول عمر پوشش نجسب، شست‌وشوی دستی صفحه نجسب 4 و سبد 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.

| برنامه                                                                              | زمان            | دما (درجه سانتیگراد) |            | عملکرد  | عملکرد    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------|------------|---------|-----------|
|                                                                                     |                 | پیش فرض              | فاصله      | پیش فرض | فاصله     |
|  | پیتزا           | ۱۲ دقیقه             | ۶۰-۱ دقیقه | ۱۸۰     | ۱۶۰ - ۲۰۰ |
|  | آبگیری          | ۸ ساعت               | ۲۴-۱ ساعت  | ۶۵      | ۳۵ - ۹۰   |
|  | دسرهای پخته شده | ۳۰ دقیقه             | ۶۰-۱ دقیقه | ۱۶۰     | ۱۲۰ - ۲۰۰ |
|  | سیستم گرمایش    | ۱۵ دقیقه             | ۶۰-۱ دقیقه | ۱۳۰     | ۶۰ - ۱۸۰  |
|  | حالت گریل       | ۱۵ دقیقه             | ۶۰-۱ دقیقه | ۲۰۰     | ۲۰۰-۱۸۰   |
|  | عملکرد CRISP    | ۱۰ دقیقه             | ۶۰-۱ دقیقه | ۲۰۰     | ۱۸۰ - ۲۰۰ |

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

|                 |                                          |                      |
|-----------------|------------------------------------------|----------------------|
| چیپس (منجمد)    | ۲۰ - ۱۵ دقیقه                            | ۲۰۰ درجه             |
| چیپس (تازه)     | ۲۰ تا ۳۰ دقیقه بسته به نحوه برش سیبزمینی | ۱۸۰ درجه<br>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 قلقلی     | 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<br>۱۸۰ درجه |
| کنتلت خوک       | ۱۵ - ۱۰ دقیقه                            | ۲۰۰ درجه             |
| اسپیرینگ رول    | ۱۵ - ۱۰ دقیقه                            | ۲۰۰ درجه             |
| سبزیجات         | ۲۰ - ۱۰ دقیقه                            | ۱۸۰ درجه             |

## حالت گریل

حالت گریل برای کباب کردن گوشت، ماهی و سبزیجات ایده آل است. قبل از قرار دادن غذا، بشقاب نچسب ④ را در سبد ③ قرار دهید. دکمه GRILL (🔥) را فشار دهید تا حالت گریل فعال شود.

## 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، صفحه نچسب ④ ارایه شده را در سبد ⑥ وارد کنید.

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

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

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

- برای توقف دستی فرآیند پخت، دکمه Stop (STOP) را فشار دهید.

۱ دسته ⑤ را بگیرید و سبد ⑥ را از محفظه پخت ⑨ خارج کنید.

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

- هنگامی که دستگاه کار می‌کند یا تا چند دقیقه بعد از خاموش شدن دستگاه، به سبد، محفظه پخت، صفحه نجسب و قطعات فلزی داخلی دستگاه دست نزنید. منتظر بمانید تا قطعات داغ خنک شوند.

- هنگام خارج کردن غذا سبد را وارونه نکنید: ممکن است باقی‌مانده روغن داغ از سبد به بیرون نشت کند.

- اطمینان حاصل کنید که مواد پخته‌شده با دستگاه قهوه‌ای طلایی‌اند و سیاه یا تیره نیستند. قسمت‌های سوخته احتمالی را از مواد جدا کنید.

- از ابزار فلزی برای خارج کردن غذا از سبد استفاده نکنید.

- برای خاموش کردن دستی دستگاه، دکمه روشن/خاموش را فشار دهید (Ⓢ).

#### 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 زمان سنج 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

پیش‌گرم کردن دستگاه قبل از پخت غذا نتیجه نهایی را بهینه می‌کند.

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 دستیابی به نتیجه تُردتر، یک قاشق غذاخوری روغن را به سبزی‌مینی‌های تازه یا منجمد ⑩ اضافه کنید و از صفحه نجسب ④ ارایه‌شده استفاده کنید.

همچنین می‌توانید اسنک‌هایی که معمولاً می‌پزید را در سرخ‌کن تهیه کنید.

مقدار بهینه برای تهیه چیپس تُرد حدود ۲۰۰ گرم است.

از خمیرهای آماده استفاده کنید تا اسنک‌های شکمپر را راحت و سریع آماده کنید. خمیرهای آماده سریع‌تر از خمیرهای خانگی می‌پزند.

## برنامه‌های از پیش تنظیم‌شده

جدول زیر برنامه‌های از پیش تنظیم‌شده موجود در صفحه نمایش لمسی را نشان می‌دهد.

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

عملکردهای PREHEAT و SHAKE را فقط می‌توان برای برخی از برنامه‌های پخت از پیش تنظیم‌شده فعال کرد.

| عملکرد<br>SHAKE | عملکرد<br>PREHEAT | دما (درجه سانتی‌گراد) |         | زمان       |          | برنامه          |  |
|-----------------|-------------------|-----------------------|---------|------------|----------|-----------------|--|
|                 |                   | فاصله                 | پیش‌فرض | فاصله      | پیش‌فرض  |                 |  |
| بله             | بله               | ۱۵۰ - ۲۰۰             | ۲۰۰     | ۶۰-۱ دقیقه | ۱۵ دقیقه | چیپس منجمد      |  |
| بله             | بله               | ۱۳۰ - ۲۰۰             | ۲۰۰     | ۶۰-۱ دقیقه | ۲۵ دقیقه | سبزی‌مینی تازه  |  |
| بله             | بله               | ۱۲۰ - ۲۰۰             | ۲۰۰     | ۶۰-۱ دقیقه | ۱۸ دقیقه | سبزیجات         |  |
| بله             | بله               | ۱۲۰ - ۲۰۰             | ۱۹۰     | ۶۰-۱ دقیقه | ۲۰ دقیقه | استیک/گوشت قرمز |  |
| بله             | بله               | ۱۲۰ - ۲۰۰             | ۱۸۰     | ۶۰-۱ دقیقه | ۱۵ دقیقه | ماهی            |  |
| بله             | بله               | ۱۲۰ - ۲۰۰             | ۱۹۰     | ۶۰-۱ دقیقه | ۲۵ دقیقه | مرغ             |  |

## مهم

- قبل از استفاده از دستگاه برای نخستین بار، تمام قسمت‌های جداشدنی دارای تماس با غذا را تمیز کنید.
- هرگز بدنه دستگاه، دوشاخه و سیم برق را در آب یا مایعات دیگر غوطه‌ور نکنید.
- هنگام نصب سبد در محفظه پخت، آن را از آب پر نکنید.
- ۴ سبد ⑥ و بشقاب نجسب ④ را بشویید. از مایع ظرفشویی معمولی و یک اسفنج نرم و غیرساینده استفاده کنید. خوب خشک کنید.

## دستورالعمل‌های استفاده

### مهم

- صفحات نجسب باعث افزایش تدری غذا می‌شود. استفاده از صفحات نجسب اختیاری است.
- اگر می‌خواهید تدری غذاهای خود را افزایش دهید، صفحه نجسب را ④ داخل سبد ⑥ قرار دهید.
- ۱ غذا را در سبد قرار دهید ⑥ ④. از سطح ماکزیمم فراتر نروید. سطح ماکزیمم با یک خط برجسته در سطح خارجی سبد ⑤ مشخص شده است.

### مهم

- سبد را از روغن پر نکنید.
- ۲ سبد ⑥ را به محفظه پخت ③ وارد کنید. نصب صحیح با یک «کلیک» ⑥ انجام می‌شود.
- قبل از کار با دستگاه، مطمئن شوید که سبد درست نصب و قفل شده باشد.

### مهم

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

### مهم

- هنگام استفاده از دستگاه برای اولین بار، ممکن است بویی خفیف و اندکی دود از آن متصاعد شود؛ این مسأله کاملاً طبیعی است زیرا بعضی از قسمت‌ها کمی روان‌کاری شده‌اند، این مشکل پس از مدت کوتاهی رفع می‌شود. این هیچ تأثیری در عملکرد دستگاه نخواهد داشت.
- ۵ 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:

- دکمه TEMP و سپس دکمه‌های + یا - فشار دهید تا دمای پخت در فواصل ۲ درجه سانتی‌گرادی تنظیم شود.
- دکمه TEMP و سپس دکمه‌های + یا - فشار دهید تا دمای پخت در فواصل ۱ دقیقه‌ای تنظیم شود.

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 ۱۱ ۲کل زمان پخت به کاربر را اطلاع می‌دهد، فشار دهید.
- دکمه PREHEAT (PREHEAT) را برای فعال‌کردن پیش گرمایش دستگاه فشار دهید. هنگامی‌که دستگاه به دمای مطلوب رسید، فرآیند پخت شروع می‌شود.
- ۶ دکمه START (START) را فشار دهید. دستگاه شروع به پخت غذا می‌کند.

در حین پخت، نمایش‌گر ① به‌طورمتناوب زمان کاهش و دمای تنظیم‌شده را نشان می‌دهد. دستگاه می‌تواند در حین کار، مثلاً برای مخلوط‌کردن مواد در طی فرآیند پخت، متوقف شود.

- خطر سوختگی. سبد، صفحه نجسب و قسمت‌های فلزی دستگاه را لمس نکنید.
- هنگامی‌که سبد از محفظه پخت خارج می‌شود، هوا و بخار داغ نیز خارج می‌شوند. دست و صورت خود را از محفظه پخت دور نگه دارید.
- دسته ⑤ را بگیرید و سبد ⑥ را از محفظه پخت ③ ⑨ خارج کنید. دستگاه فرآیند پخت‌وپز را متوقف می‌کند. سیستم تهویه چند لحظه بعد متوقف می‌شود.
- سبد را تکان دهید تا مواد به‌طوریک‌نواخت پخته شوند.
- برای از سرگیری فعالیت دستگاه، سبد را در محفظه پخت قرار دهید. دستگاه فرآیند پخت را به‌طورخودکار از سر می‌گیرد.

یا، دکمه STOP را فشار دهید (STOP) تا دستگاه متوقف شود. برای از سرگیری فعالیت دستگاه، دکمه START (START) را فشار دهید.

## عملکرد CRISP

این دستگاه مجهز به عملکرد CRISP است تا بتوان غذاها را سریع پخت و بدون استفاده از روغن، غذاهایی گرم‌تر و تردتر تهیه کرد.

برای استفاده از این عملکرد، صفحه نجسب ارایه‌شده ④ باید همیشه در سبد ⑥ قرار داده شود تا هوا به‌طوریک‌نواخت‌تر به گردش درآید.

این برنامه برای پخت انواع غذاها و تردکردن آن‌ها ایده‌آل است.

برای فعال‌کردن عملکرد CRISP:

- صفحه نجسب ④ را در سبد ⑥ قرار دهید.
- دکمه CRISP (CRISP) را فشار دهید.
- زمان و دمای پخت موردنظر را تنظیم کنید.
- دکمه START (START) 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 سبد را داخل محفظه پخت قرار دهید و زمان‌سنج را برای چند دقیقه دیگر تنظیم کنید.

## توصیف دستگاه

- ① صفحه نمایش لمسی  
② بدنه دستگاه  
③ محفظه پخت  
④ صفحه نچسب  
⑤ دسته  
⑥ سبد  
⑦ سیم برق  
⑧ دریچه هوا

## توضیحات صفحه نمایش لمسی ②

| برنامه‌های پخت از پیش تنظیم شده |  |
|---------------------------------|--|
| دکمه                            |  |
| چپس منجمد                       |  |
| سببزمینی تازه                   |  |
| سبزیجات                         |  |
| استیک/گوشت قرمز                 |  |
| ماهی                            |  |
| مرغ                             |  |
| پیتزا                           |  |
| آبگیری                          |  |
| دسرهای پخته شده                 |  |
| دکمه گرمایش                     |  |
| گریل                            |  |
| دکمه CRISP                      |  |

| دکمه‌های عملکرد                                                                                                                                                  |                 |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--|
| توصیف                                                                                                                                                            | دکمه            |  |
| به کاربر اجازه می‌دهد دستگاه را روشن یا خاموش کند.                                                                                                               | دکمه روشن/خاموش |  |
| این برنامه امکان پیش-گرم‌سازی دستگاه را برای کاربر فراهم می‌کند.                                                                                                 | دکمه PREHEAT    |  |
| به کاربر اجازه می‌دهد تا پخت را به‌صورت دستی متوقف کند.                                                                                                          | دکمه STOP       |  |
| اجازه می‌دهد تا شروع به پخت کند.                                                                                                                                 | دکمه START      |  |
| این امکان را به کاربر می‌دهد تا سیگنال صوتی که نشان‌دهنده نیاز به هم‌زدن یا مخلوط‌کردن غذا هنگام رسیدن دستگاه به ۱/۲ کل زمان پخت می‌باشد را فعال یا غیرفعال کند. | دکمه SHAKE      |  |
| به کاربر اجازه می‌دهد تا دما و زمان پخت را به‌صورت دستی تنظیم کند. دکمه + یا - را برای افزایش یا کاهش دما و زمان پخت فشار دهید.                                  | دکمه TEMP/ TIME |  |

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

## قبل از استفاده

- ۱ مواد بسته‌بندی را بردارید و بررسی کنید که همه قطعات موجود باشند.
  - ۲ دستگاه را بر روی سطحی صاف، ثابت و مقاوم در برابر گرما قرار دهید.
- دستگاه را در فاصله حداقل ۱۰ سانتی‌متری از دیوارها، مبلمان یا سایر وسایل قرار دهید.
  - همیشه دستگاه را قبل از نصب یا بازکردن قطعات از برق بکشید.

## مهم

- اطمینان حاصل کنید که ولتاژ درج‌شده بر روی برچسب مشخصات کف دستگاه با ولتاژ محلی مطابقت دارد.
- ۳ سیم برق را کاملاً باز کنید.

- هیچوقت مواد مایع را به سبد اضافه نکنید. اگر افزودن مایعات برای پخت غذا ضروری است، مقادیر کمی از مایعات را بیافزایید. پیش از افزودن مایع بیشتر اطمینان حاصل کنید که غذای جامد مایع قبلی را جذب کرده است.
- حداکثر ظرفیت سبد تقریباً ۷ لیتر است. هیچگاه هنگام پرکردن سبد از میزان حداکثر تجاوز نکنید.
- 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 راهاندازی دستگاه اطمینان حاصل کنید که سبد درست در محفظه پخت قرار گرفته باشد.
- هرگز بدون قراردادن سبد در محفظه پخت از دستگاه استفاده نکنید.
- برای جلوگیری از آسیب‌رساندن به دستگاه، ابزار یا اشیای فلزی را در سبد قرار ندهید.
- از ابزار فلزی برای خارج کردن غذا از سبد یا صفحه نجسب استفاده نکنید.
- قبل از راهاندازی دستگاه، بررسی کنید که سبد و محفظه پخت عاری از اشیای خارجی باشند.
- هرگز اشیاء را روی دستگاه قرار ندهید.
- از دستگاه خالی استفاده نکنید.
- از دستگاه در فضای بیرون استفاده نکنید.
- دستگاه را در معرض عوامل جوی (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.
- دستگاه را در فاصله حداقل ۱۰ سانتی‌متری از دیوارها، مبلمان یا سایر وسایل قرار دهید.
- برای بلند کردن دستگاه، آن را از بدنه بگیرید.
- بدون تخلیه مواد غذایی از سبد، دستگاه را جابه‌جا نکنید.
- همیشه دستگاه را قبل از نصب یا باز کردن قطعات از برق بکشید.
- دستگاه را در محیطی قرار دهید که به اندازه کافی روشن و تمیز بوده و پریز برق به راحتی در دسترس باشد.
- دستگاه را بر روی سطحی صاف، ثابت و مقاوم در برابر گرما قرار دهید.
- دستگاه در صورتی که سقوط کرده یا آثار آسیب‌دیدگی بر آن مشهود باشد، نباید مورد استفاده قرار گیرد.
- در صورت خراب بودن سیم برق یا دوشاخه یا خود دستگاه، از دستگاه استفاده نکنید. کلیه تعمیرات، از جمله تعویض سیم برق، فقط باید توسط مرکز خدمات یا تکنیسین‌های مجاز Kenwood انجام شود تا از بروز هرگونه خطری جلوگیری شود.
- این دستورالعمل‌ها را برای مراجعات بعدی نگهدارید.

- سبد را فقط از دسته بگیرید و از دستگیره یا دستمال برای جدا کردن سبد استفاده کنید.
- ممکن است در حین پخت بخار داغ از دریچه هوا یا محفظه پخت دستگاه خارج شود. دست و صورت خود را از دریچه هوا و محفظه پخت دور نگه دارید.
- 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.
- هنگام خارج کردن غذا سبد را وارونه نکنید: ممکن است باقی‌مانده روغن داغ از سبد به بیرون نشت کند. خطر سوختگی.
-  هشدار: سطح داغ.
- قبل از اتصال دستگاه به پریز برق، اطمینان حاصل کنید که ولتاژ درج‌شده 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.
- سیم برق نباید با سطوح داغ تماس داشته باشد.
- قبل از انجام هرگونه عملیات تمیز کردن و نگهداری، دستگاه را از برق بکشید و منتظر بمانید تا قطعات داغ خنک شوند.
- هرگز بدنه دستگاه، دوشاخه و سیم برق را در آب یا مایعات دیگر غوطه‌ور نکنید.
- 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 باید بر روی سطحی ثابت مورد استفاده و در حالت استراحت قرار گیرد.
- 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).
- دستگاه یا سیم برق را نزدیک یا بالای اجاق گازها یا مشعل‌های برقی داغ یا نزدیک میکروویو یا فر برقی قرار ندهید.
- همیشه سیم برق را قبل از استفاده از آن کاملاً باز کنید.
- برق دستگاه نباید توسط زمان‌سنج‌های خارجی یا سیستم‌های کنترل از راه دور جداگانه تأمین شود.
- اگر دستگاه در حین کار دود سیاه تولید کرد، فوراً دستگاه را از پریز برق جدا کنید. سبد را از محفظه پخت خارج نکنید. صبر کنید تا دود قطع شود. برای رفع مشکل با نزدیک‌ترین مرکز خدمات فنی مجاز تماس بگیرید.

## 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 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

### قبل از استفاده، این دفترچه راهنما را به 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).
- از دستگاه برای مقاصد غیر از مواردی که در این راهنما آمده است، استفاده نکنید. سازنده هیچ‌گونه مسئولیتی در قبال استفاده نادرست یا استفاده‌ای غیر از موارد ذکرشده در این راهنما را نمی‌پذیرد. 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.
- تمیز کردن و نگهداری نباید توسط کودکان انجام شود مگر این‌که 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.
- سبد، محفظه پخت، صفحه چسب و قطعات فلزی داخلی دستگاه ممکن است در حین استفاده داغ شوند. دست و صورت خود را از قطعات داغ دستگاه دور نگاه دارید.
- هنگامی که دستگاه کار می‌کند یا تا چند دقیقه بعد از خاموش شدن دستگاه، به سبد، محفظه پخت، صفحه چسب و قطعات فلزی داخلی دستگاه دست نزنید. منتظر بمانید تا قطعات داغ خنک شوند.