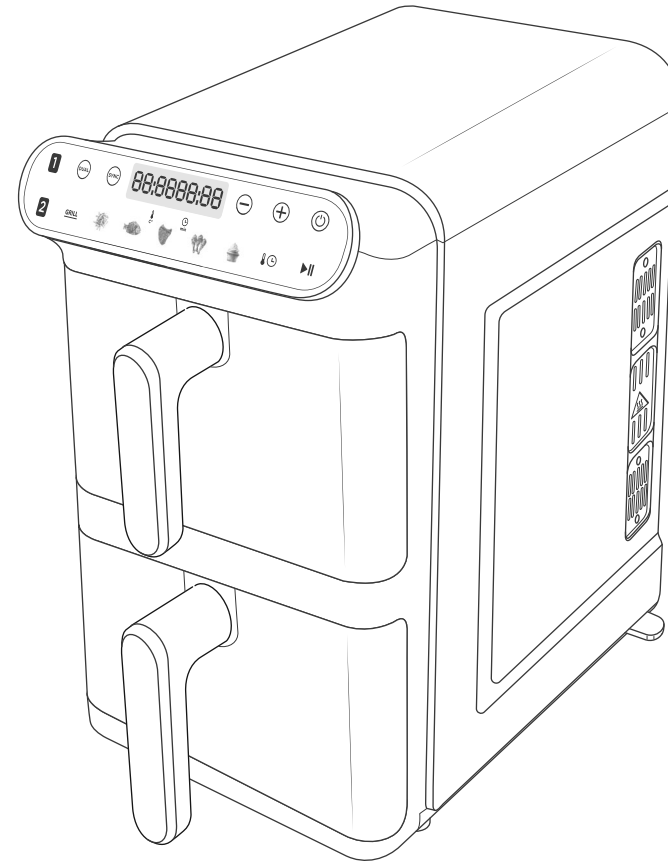


KENWOOD

Type HFV11

Instructions for use
Mode d'emploi
Kullanım bilgileri
دستورالعمل برای استفاده
لأامعتندلا تاميلع

English	3 - 11
Français	12 -21
Türkçe	22 - 30
عربي	31 - 39
فارسی	40 - 48



6385103200 - REV.0 25/11/2025



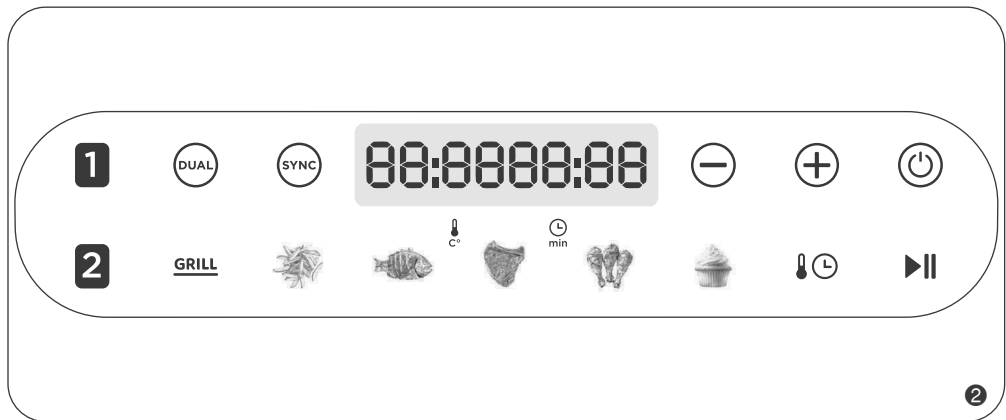
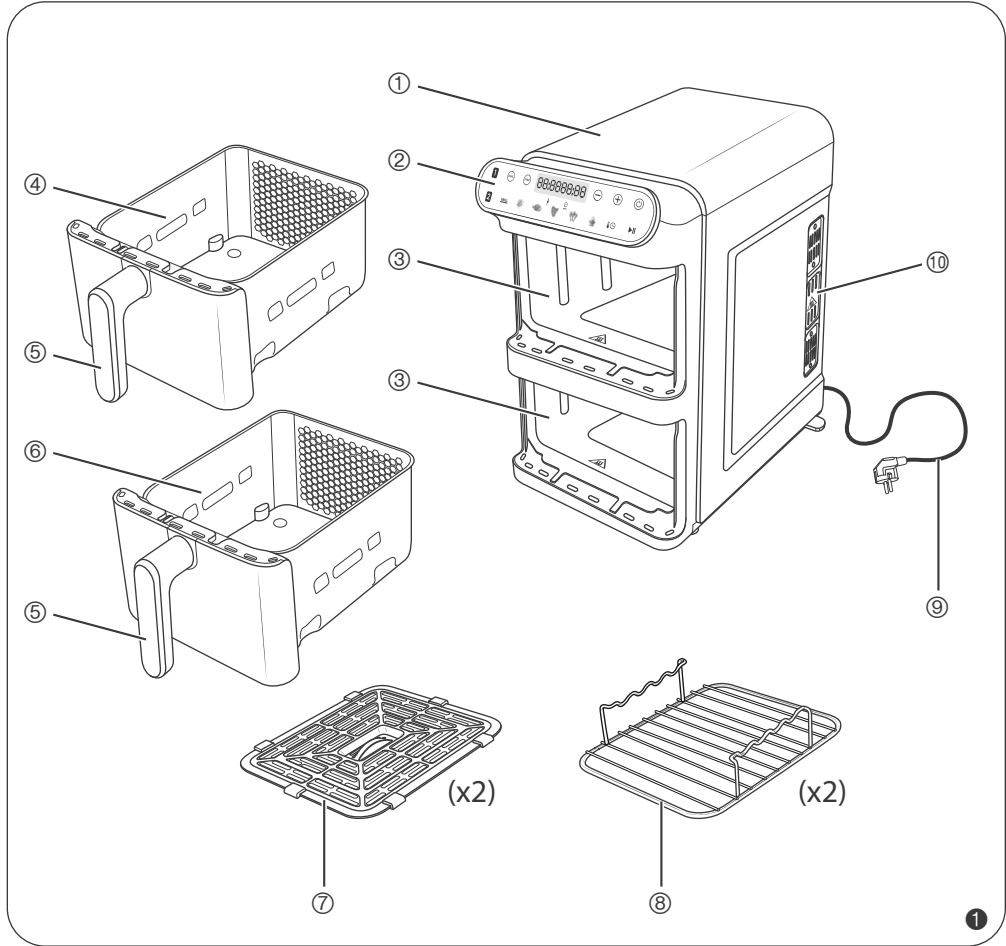
Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

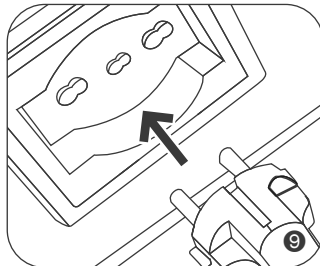
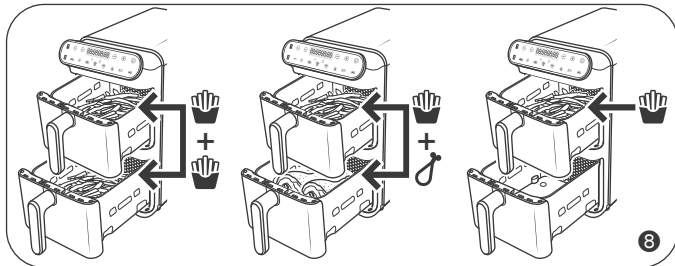
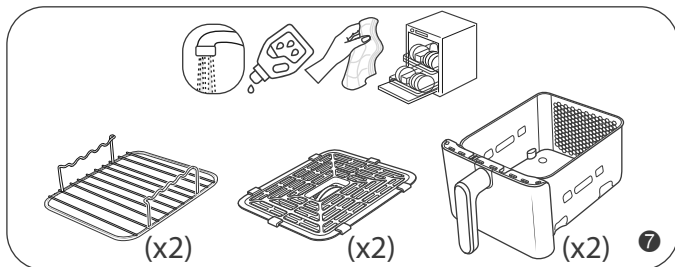
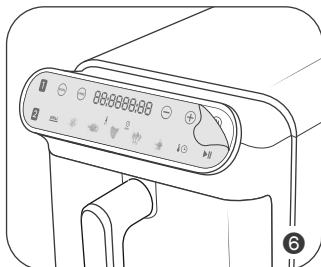
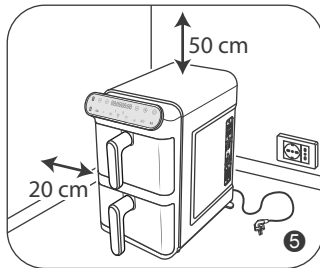
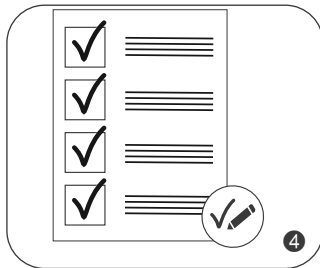
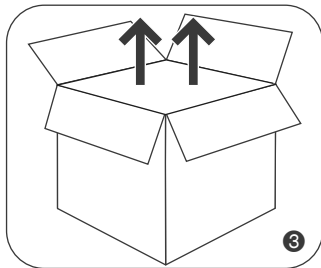
kenwoodworld.com

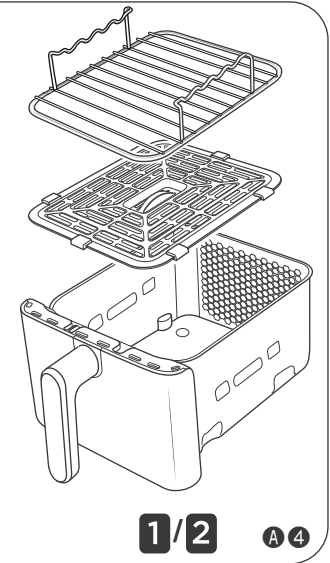
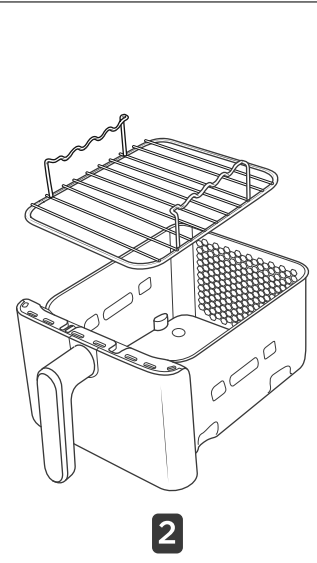
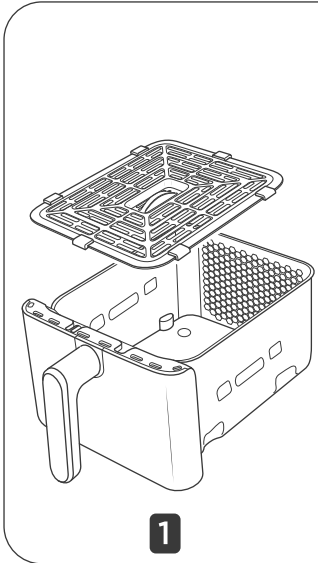
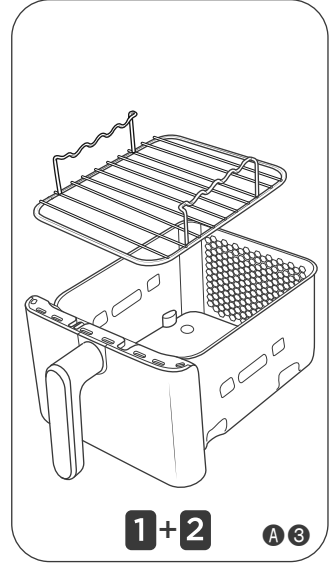
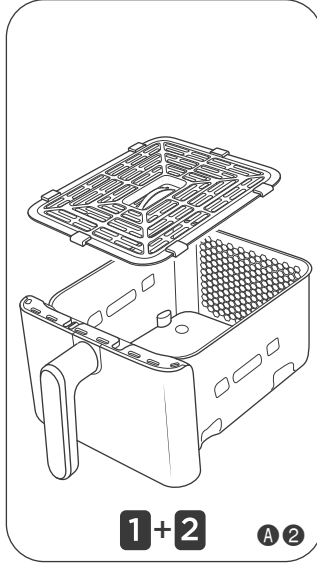
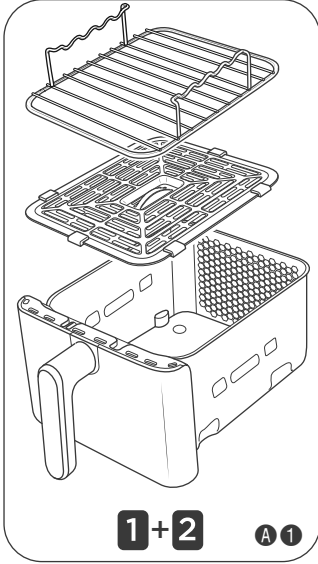
© Kenwood Ltd 2018





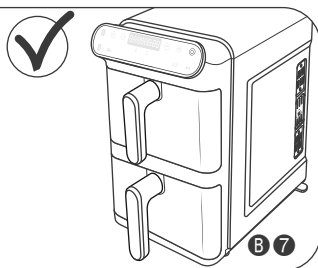
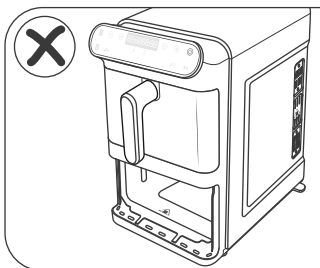
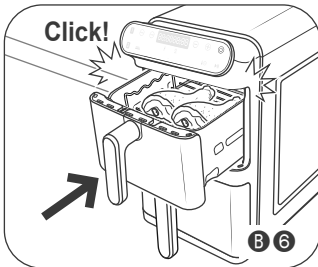
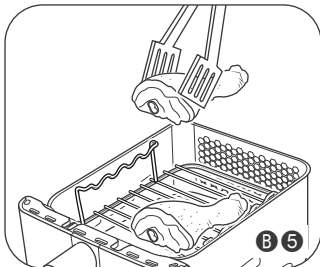
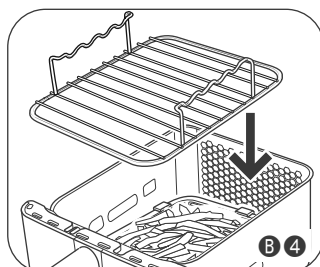
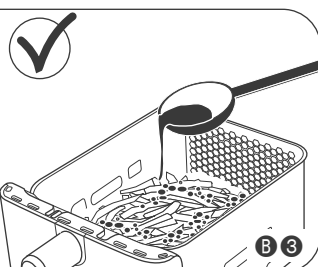
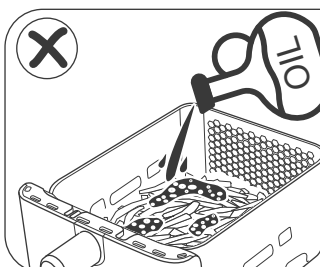
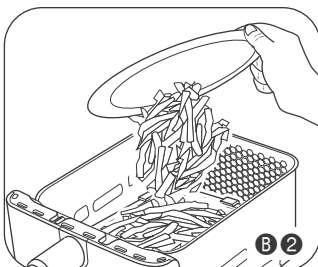
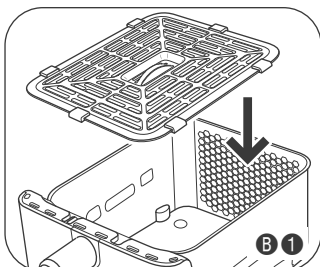
Preliminary operations | Opérations préliminaires | Hazırlık işlemleri | العمليات الأولية | عمليات مقدماتى

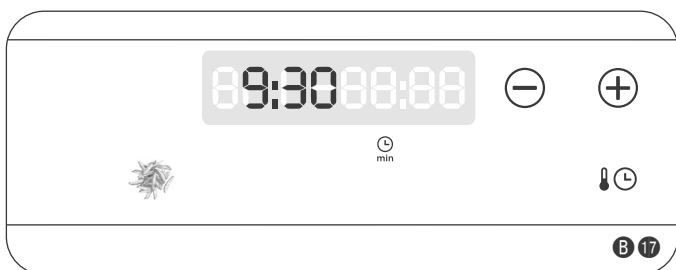
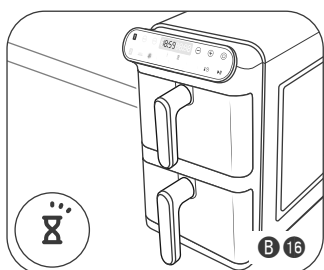
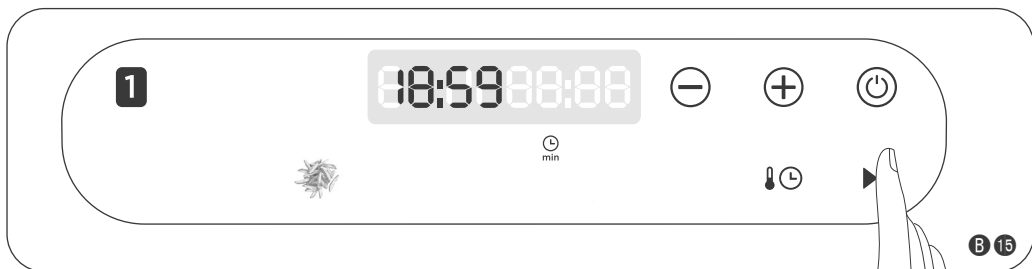
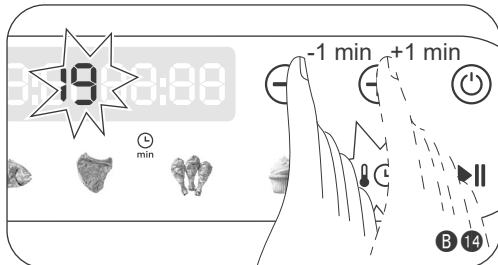
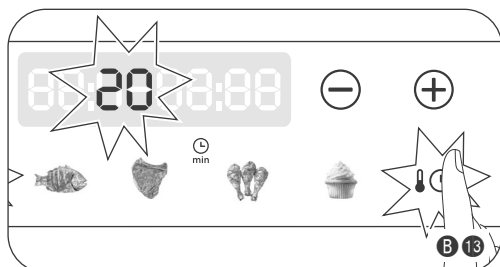
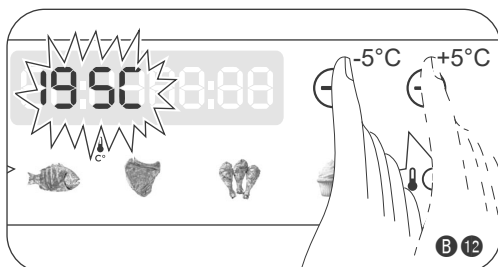
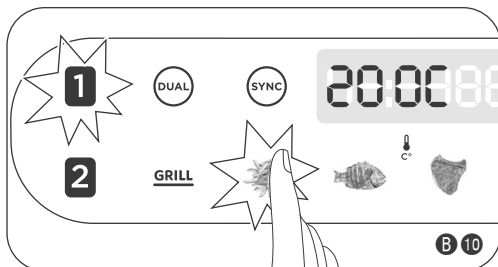


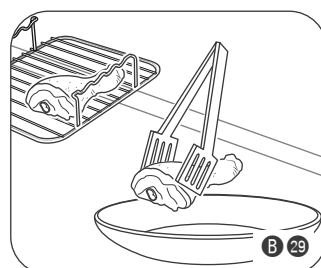
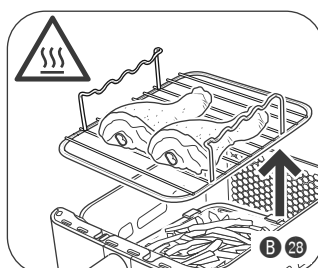
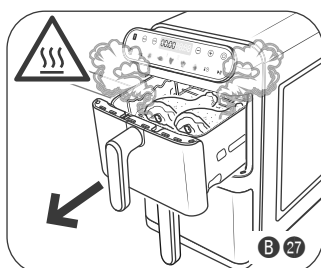
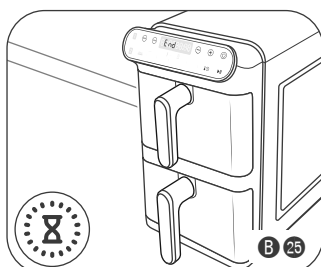
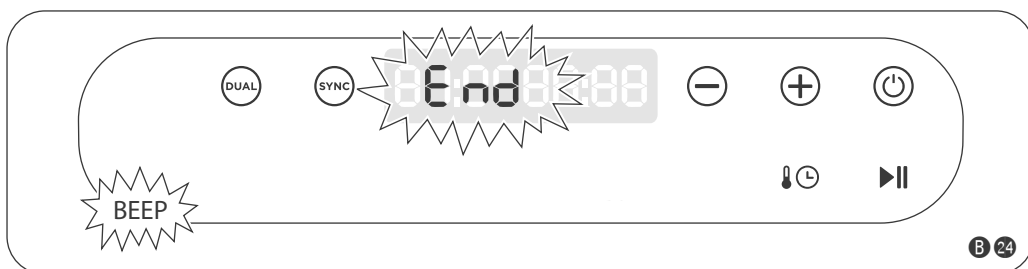
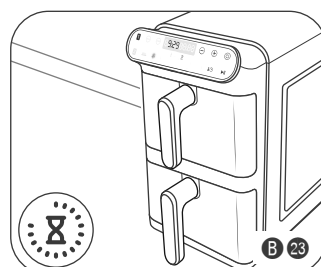
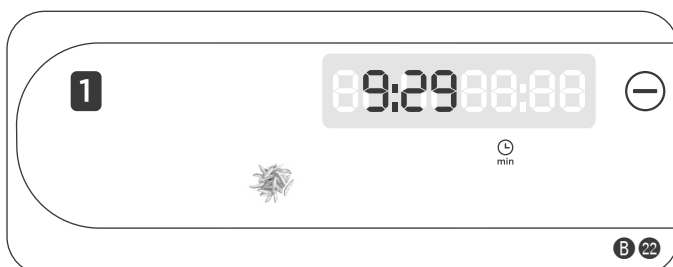
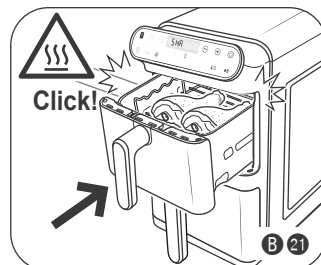
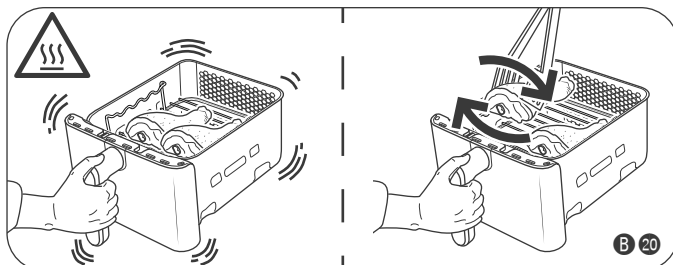
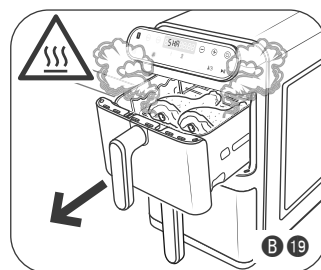
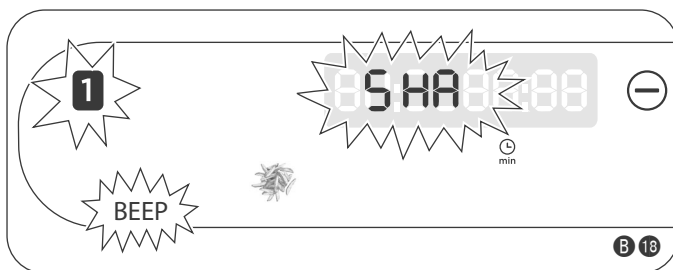


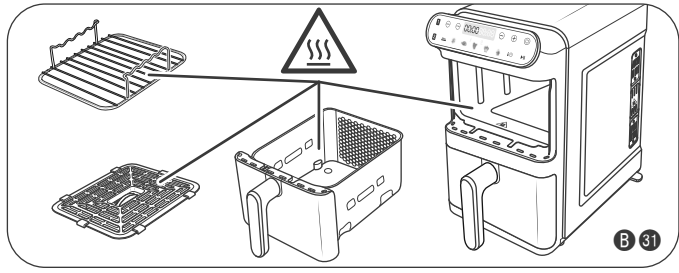
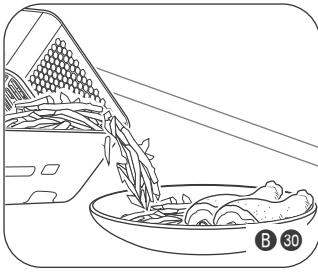


Single cooking | Cuisson simple | Tek bölge pişirme | پخت تکی | طهي فردي

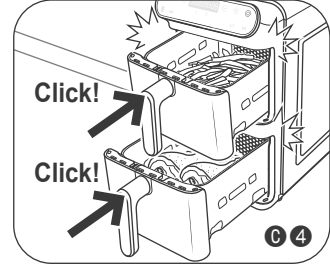
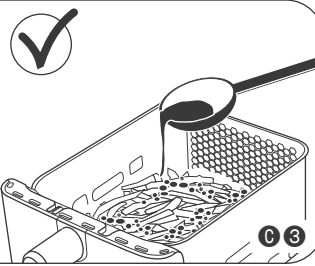
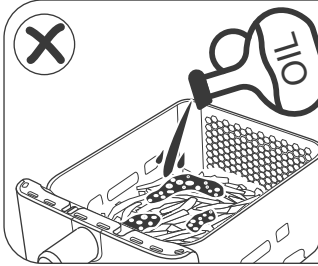
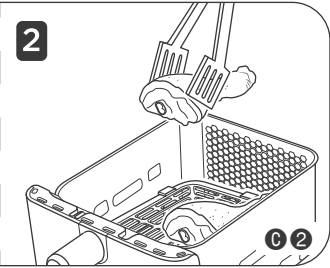
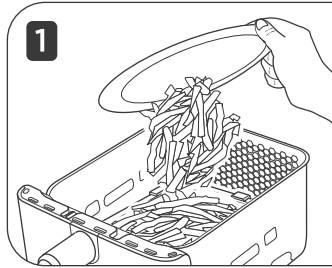
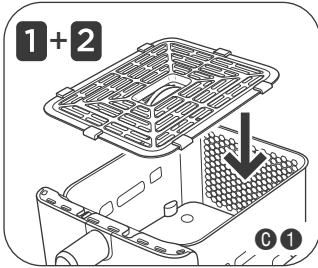


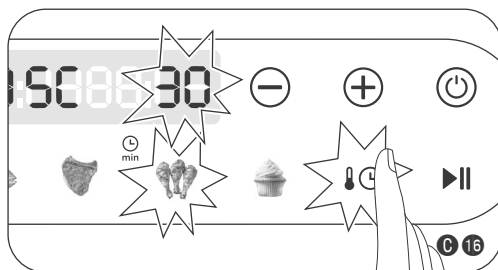
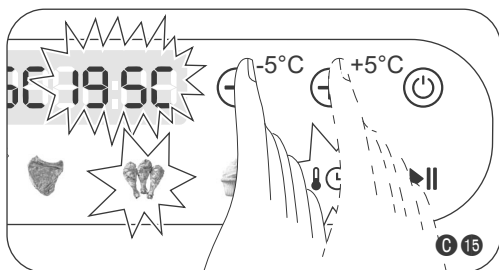
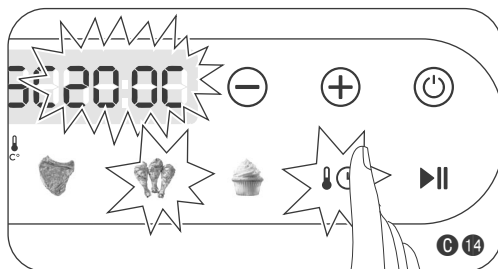
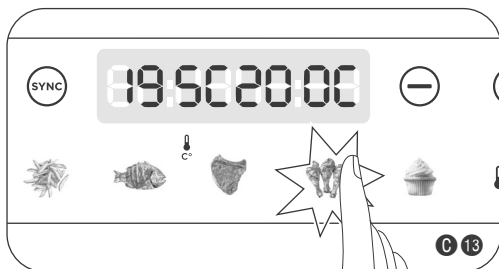
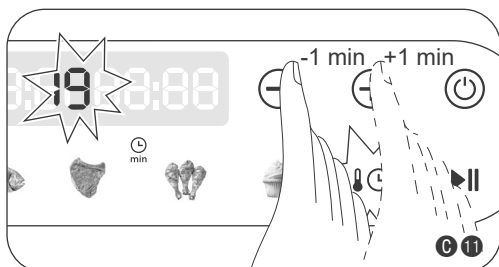
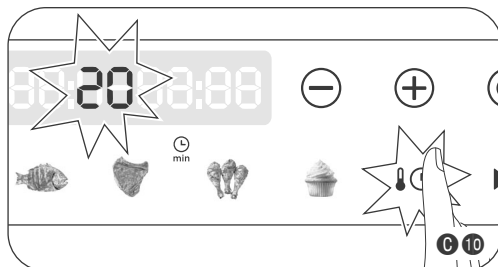
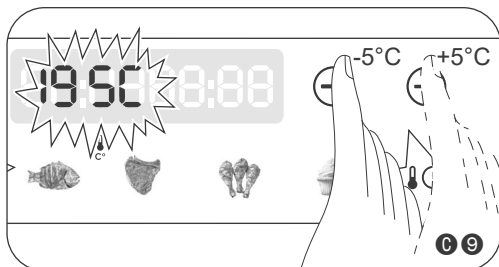
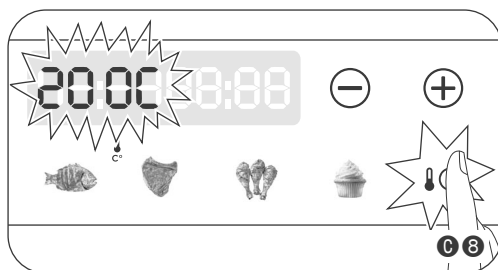
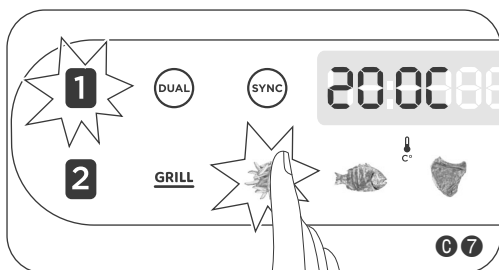


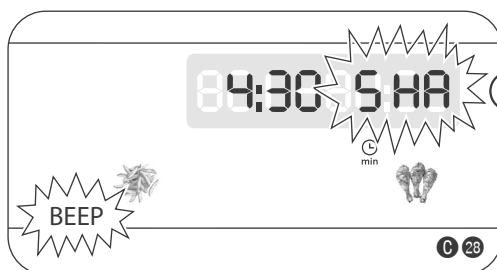
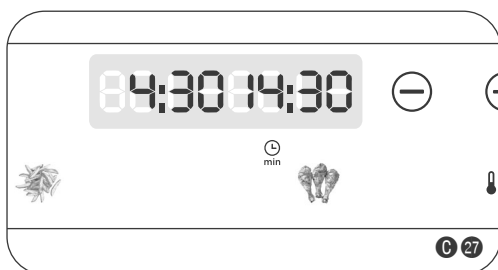
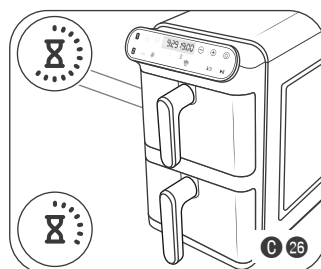
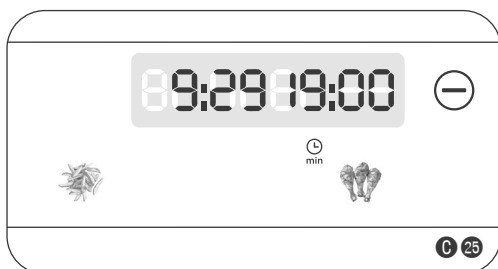
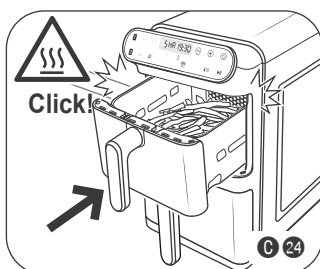
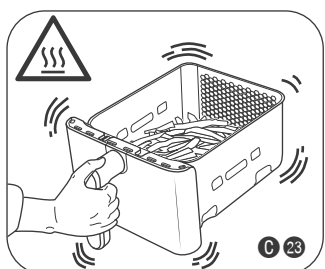
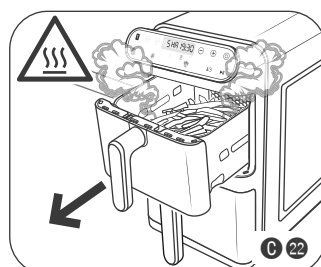
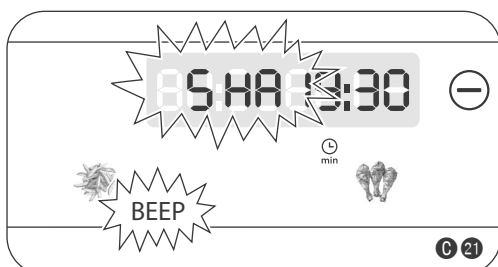
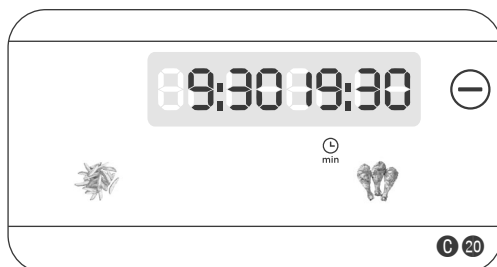
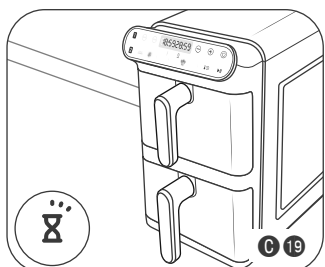
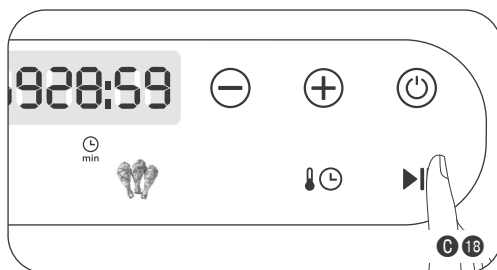
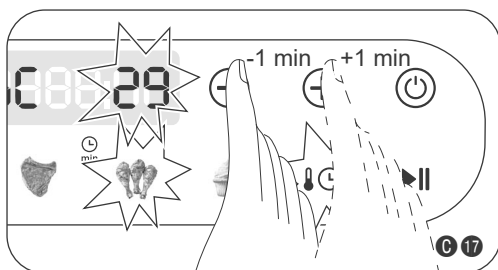


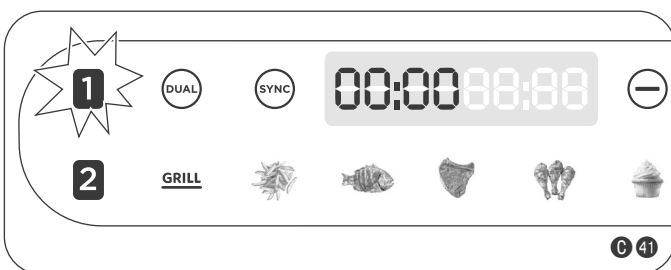
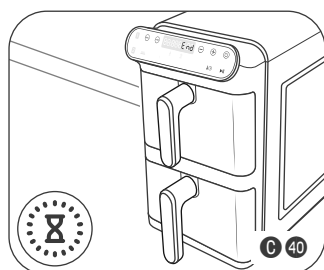
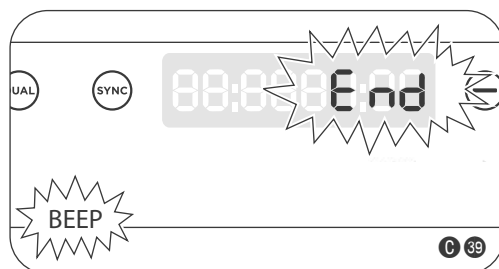
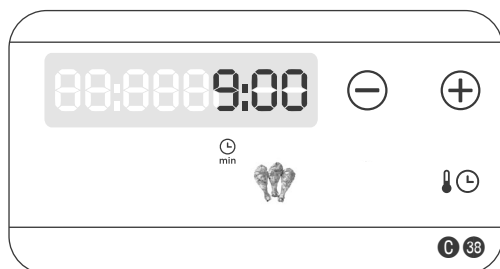
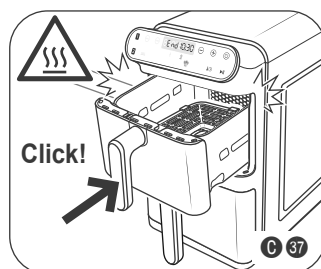
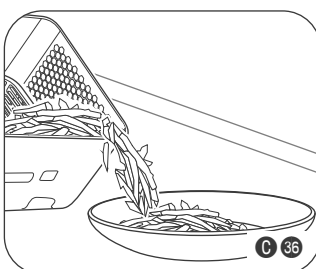
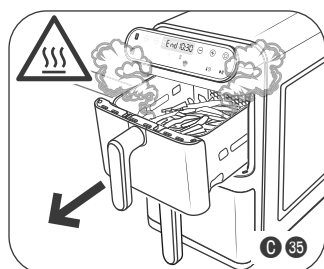
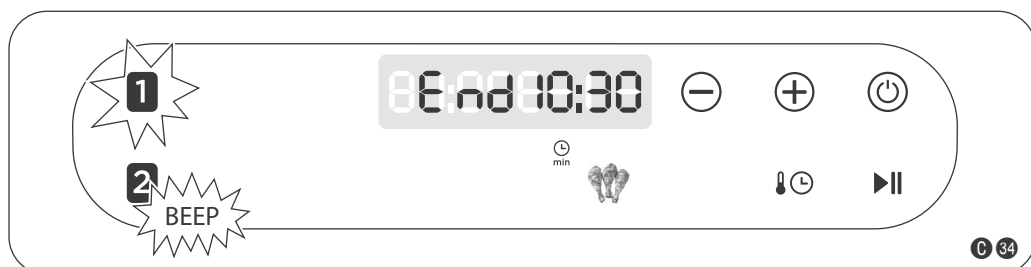
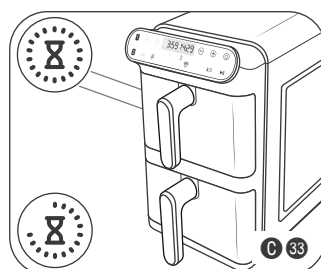
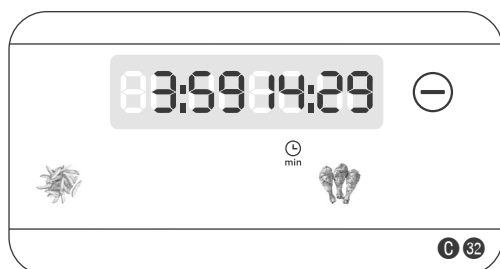
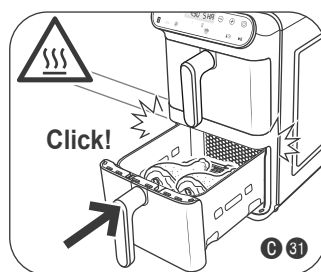
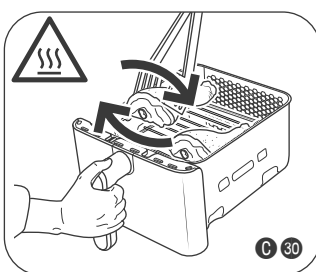
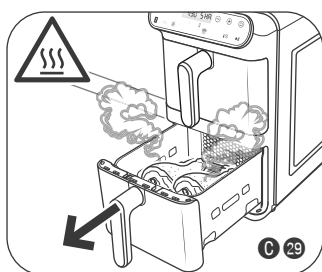


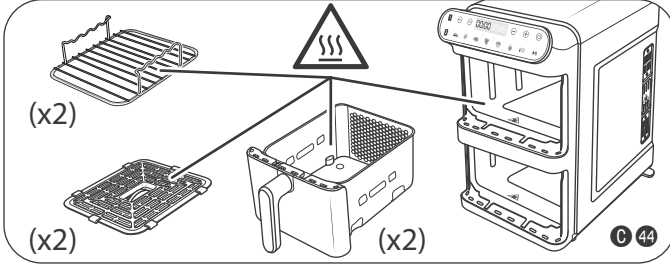
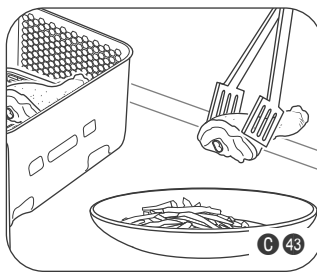
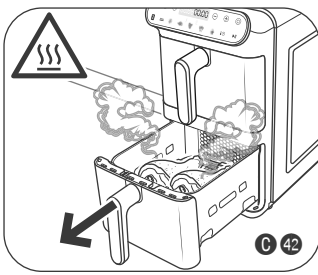
Dual cooking | Double cuisson | Çift bölge pişirme | پخت دوگانه | الطهي المزدوج



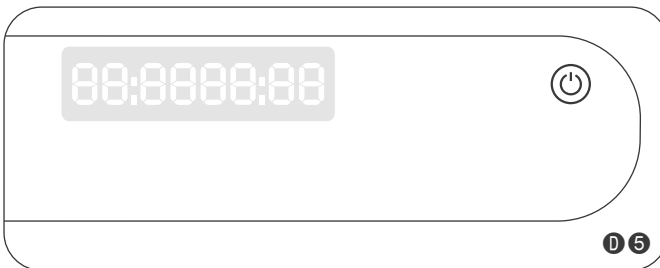
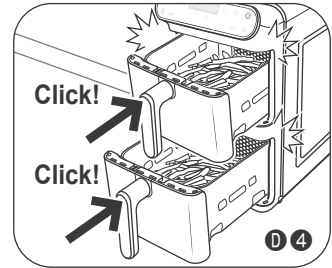
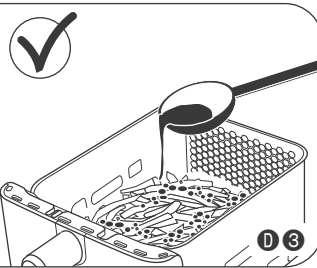
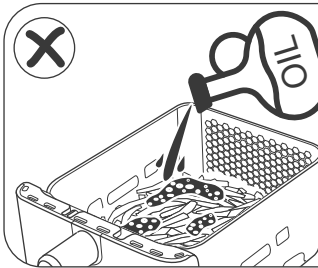
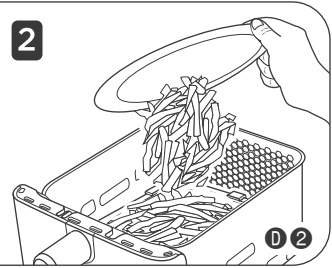
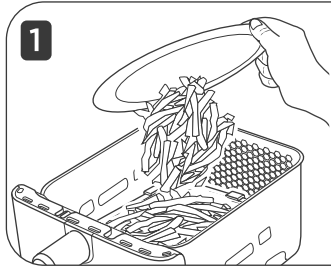
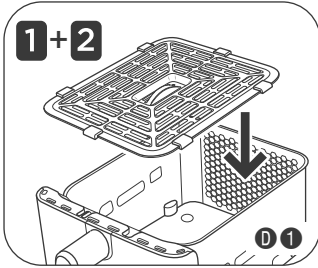


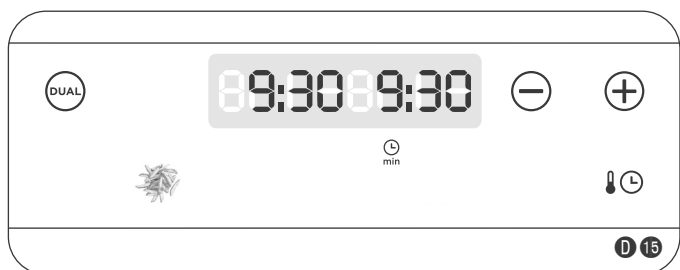
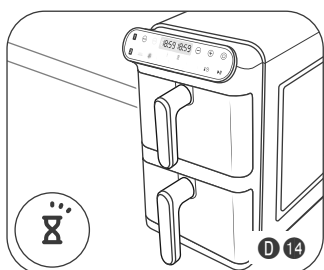
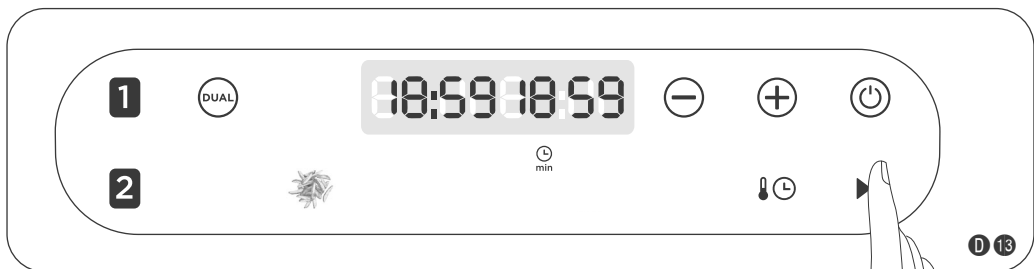
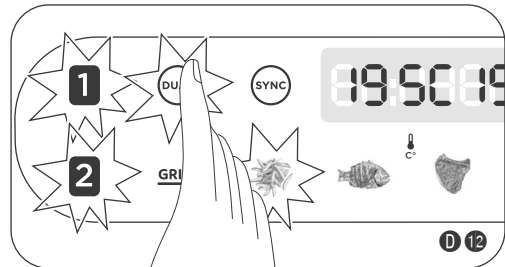
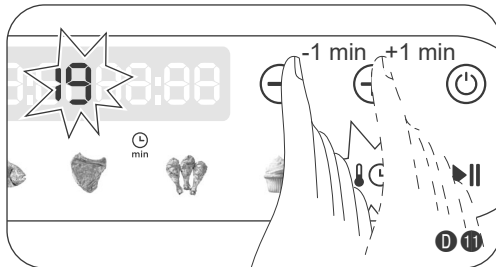
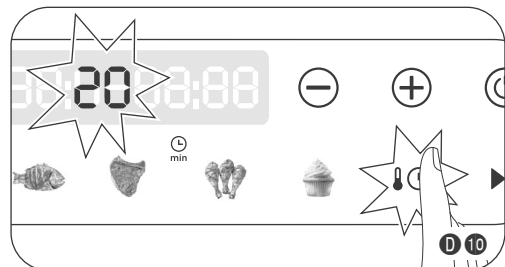
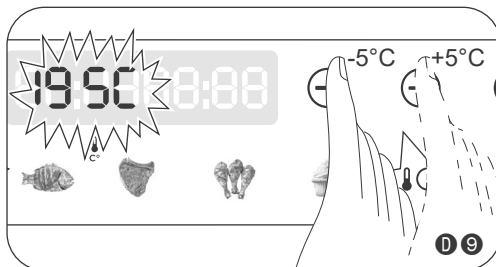
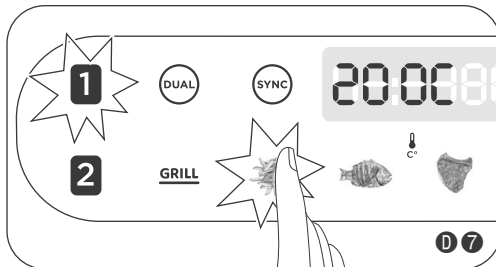


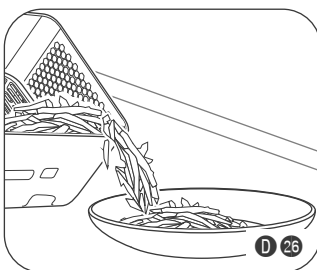
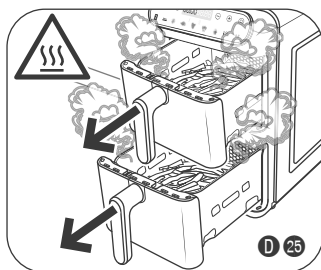
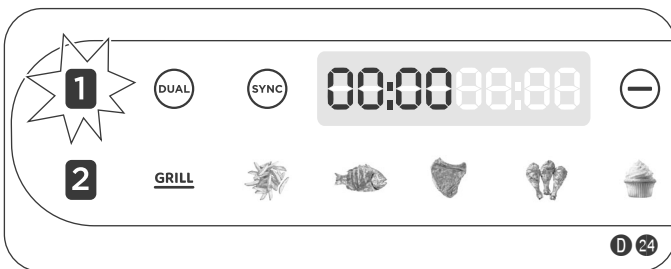
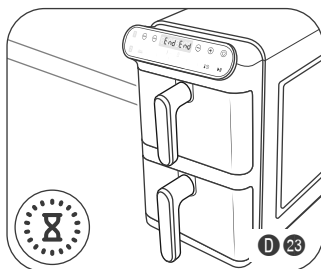
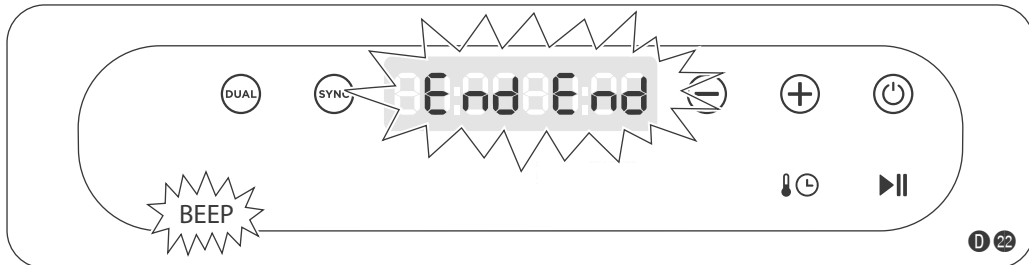
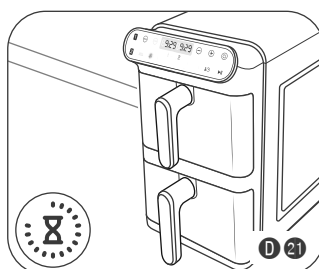
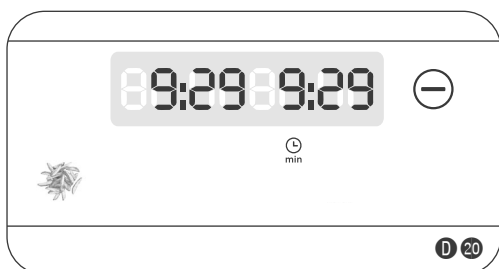
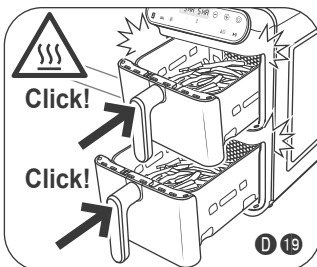
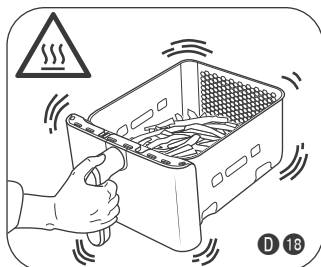
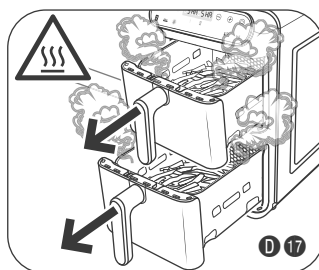
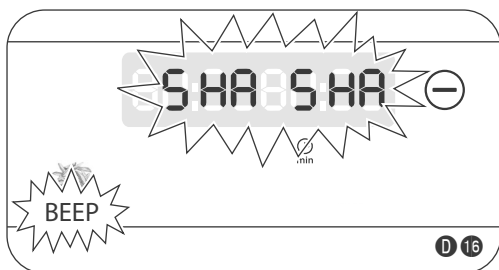


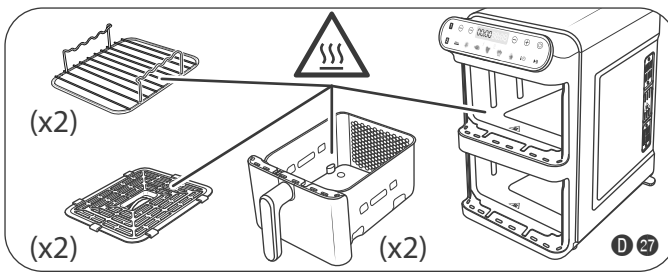


DUAL function | Fonction DUAL | DUAL fonksiyonu | "DUAL" وظيفة | عملکرد DUAL

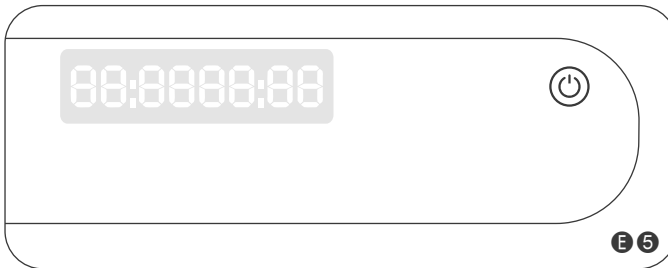
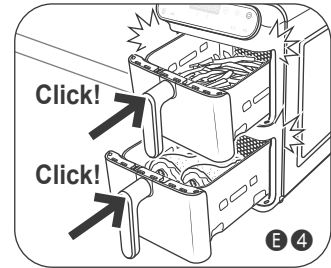
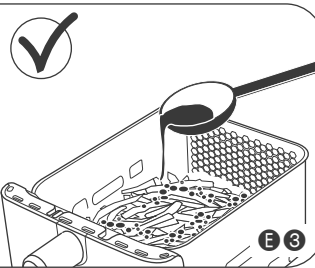
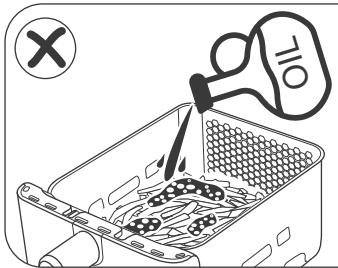
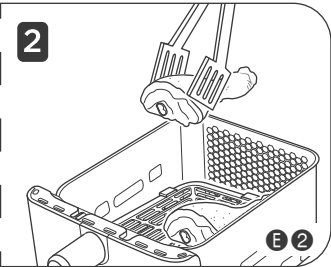
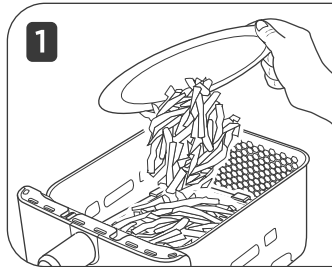
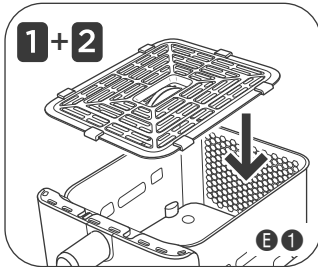


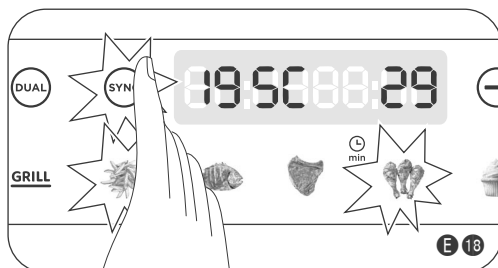
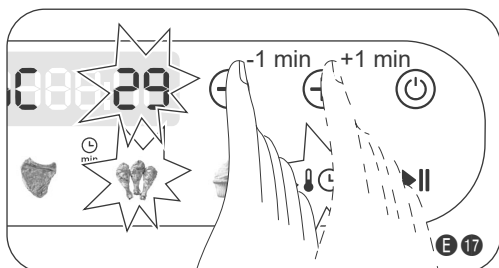
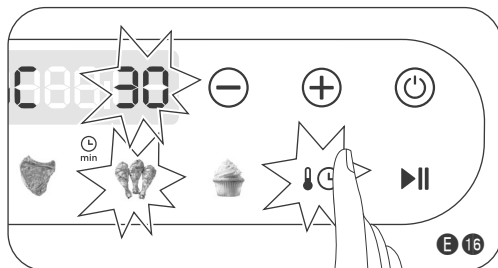
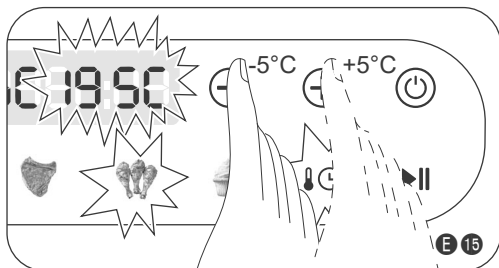
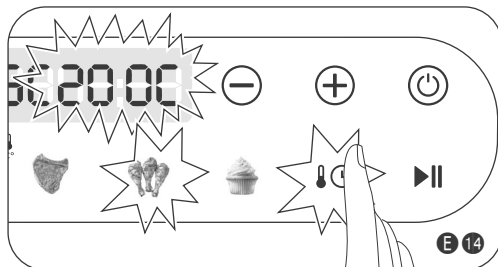
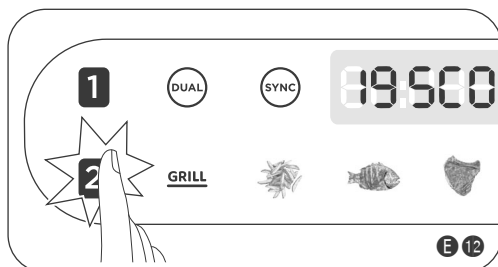
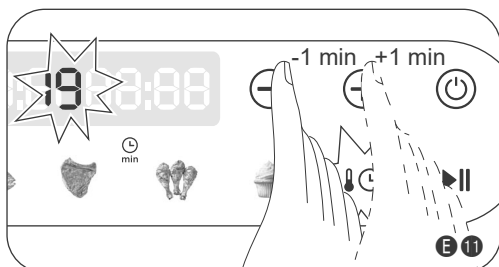
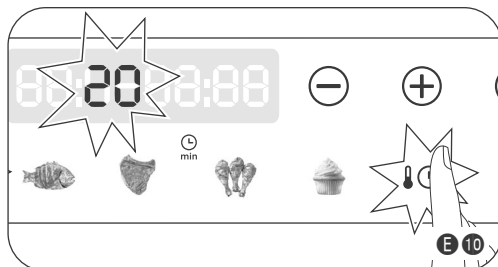
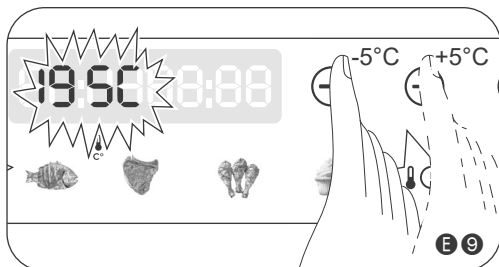
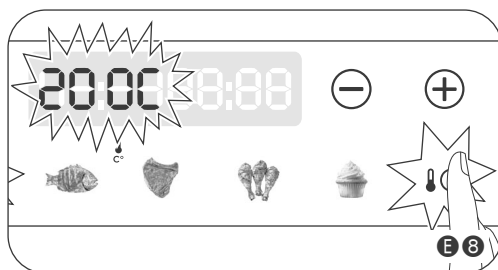
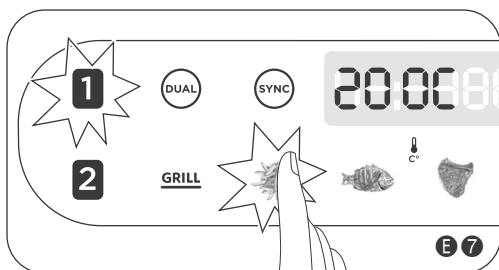


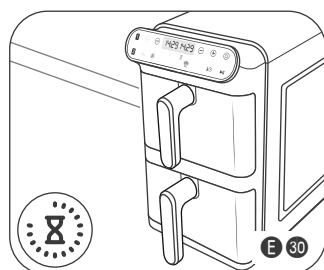
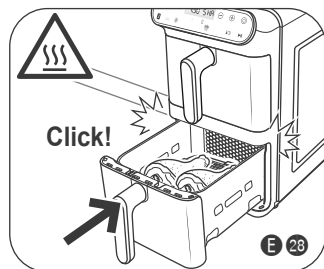
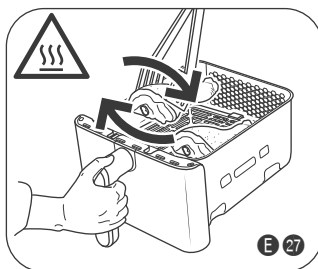
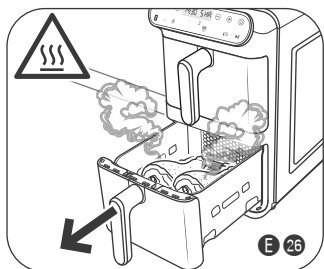
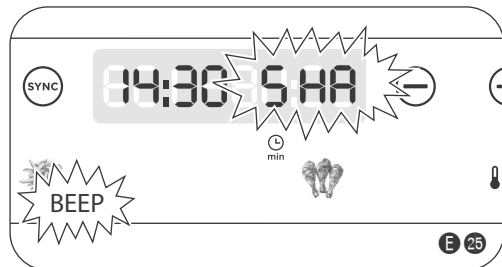
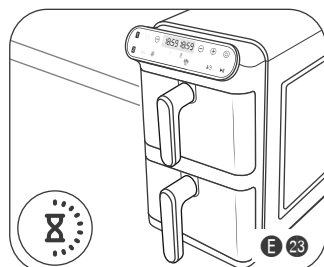
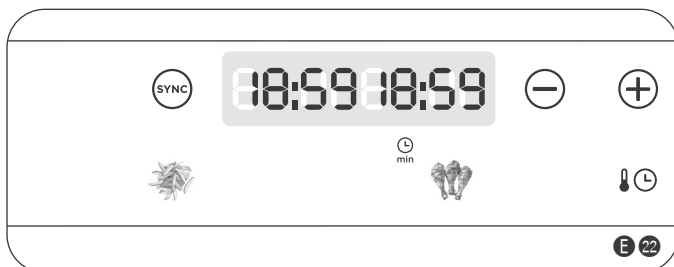
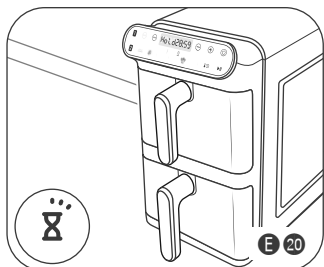
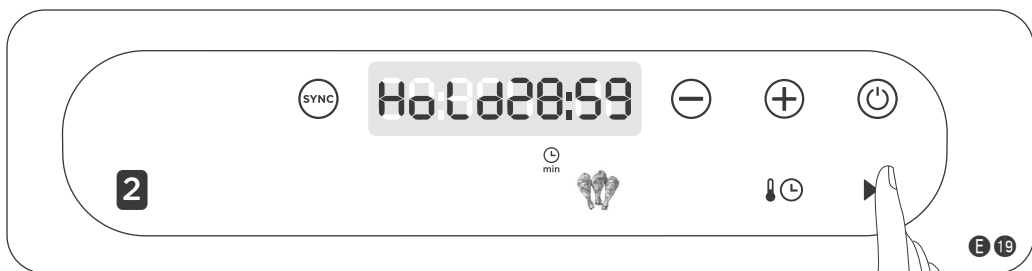


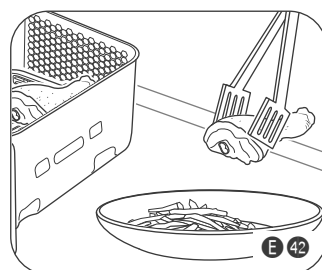
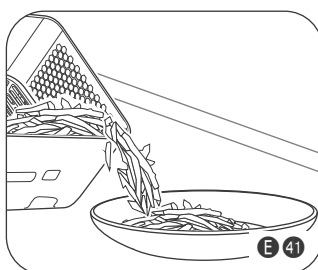
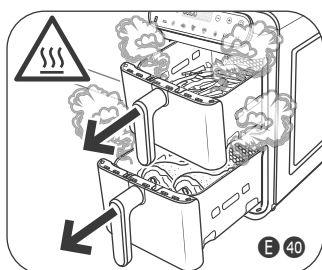
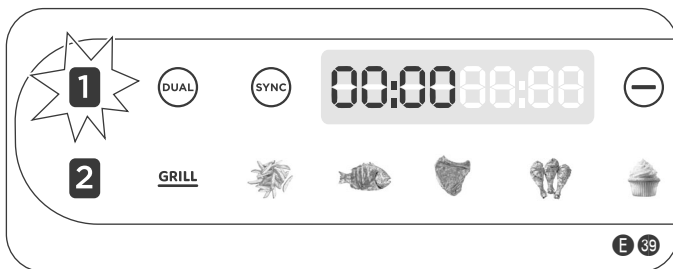
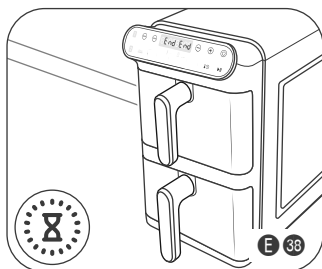
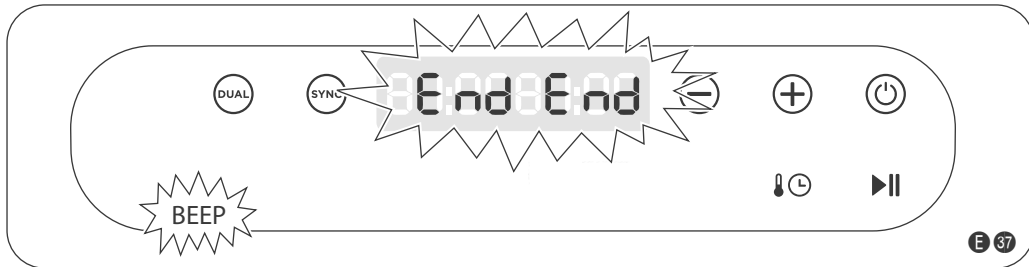
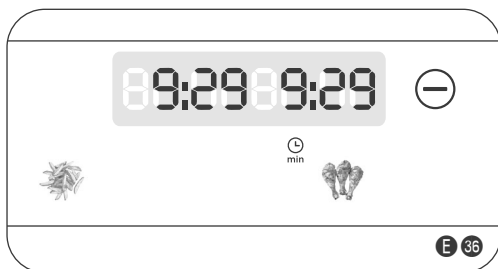
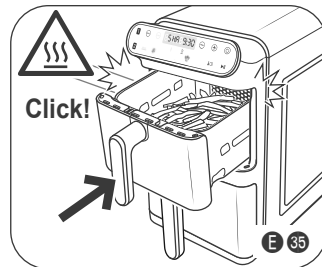
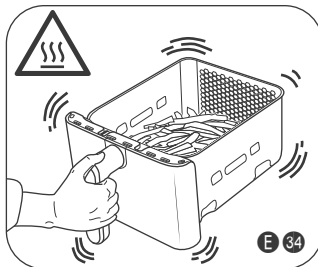
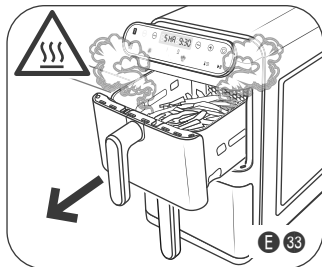
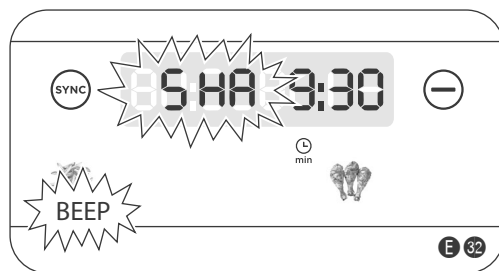
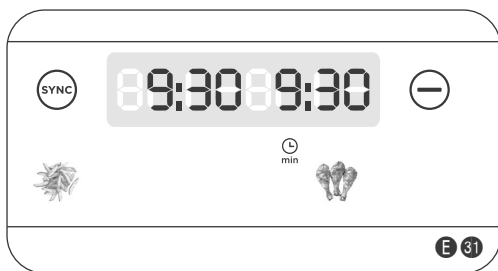


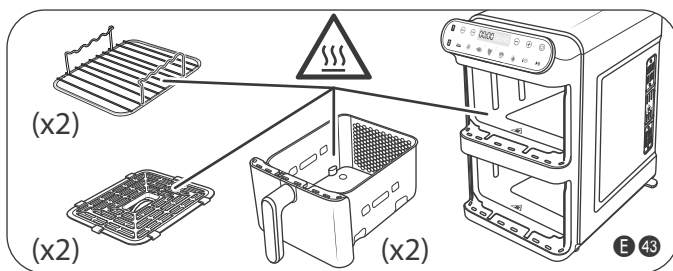
SYNC function | Fonction SYNC | SYNC fonksiyon | "SYNC" وظيفة | SYNC عملکرد



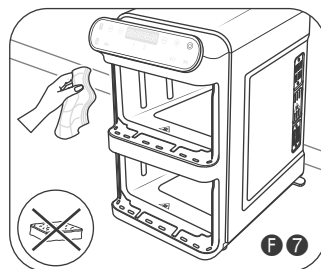
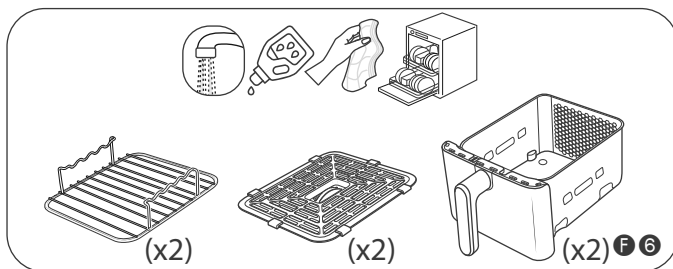
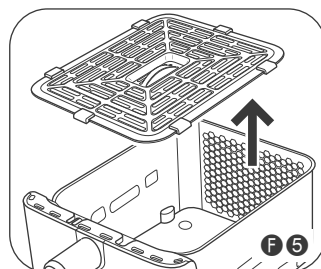
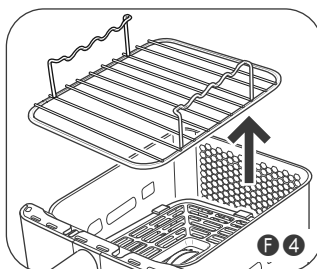
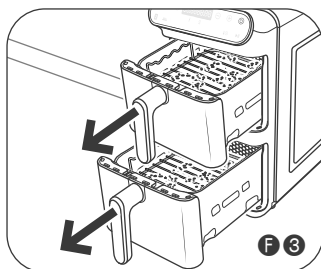
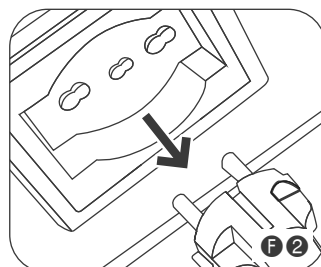
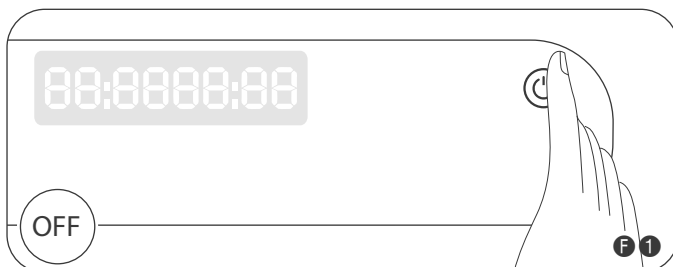








Cleaning and maintenance | Nettoyage et entretien | Temizlik ve bakım | التنظيف والصيانة | تمیز کردن و نگهداری



English

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

Safety warnings

Read the instructions carefully before use.

- 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. 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.
- 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 attachments 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.
- Do not leave the packaging near children as it is a potential source of danger.
- 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.
- 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.

- 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.
- 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.
- Before connecting the appliance to the power supply, check that the voltage shown on the identification 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.
- Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply.
- Never put live parts in contact with water: risk of short circuit and/or electric shock.
- 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.
- Do not leave the power cord against sharp parts or sharp edges.
- Never pull the power cord or the appliance to disconnect the plug from the power outlet.
- If not in use, always turn off the appliance and unplug the power cord from the power outlet.
- Fully unwind the power cord before use.
- 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.
- 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 be used and left at rest on a stable surface.
- The power cord shall not touch hot surfaces.
- The appliance must not be powered by external timers or separate remote-controlled systems.

- If the appliance produces a lot of smoke during operation, unplug the appliance from the power outlet. Contact the nearest authorized technical service centre to solve the problem.
- 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).
- In order to lift the appliance, hold it by the body.
- 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 authorized Service Centre or technicians, in order to prevent any risk.
- **Always keep these instructions for future reference.**

Power consumption in Stand-by mode: 0,5 W

Safety warnings during use

- Place the appliance at a distance of at least 20 cm on the sides and 50 cm in height from walls, furniture, or other appliances.
- Always ensure the baskets are properly inserted into the cooking compartment before starting the appliance.
- Put the ingredients only into the baskets to prevent the food from touching the heating elements.
- Each basket has a maximum capacity of 5.5 l.
- Place less than the maximum amount of food in the basket.
- Pour a maximum of one tablespoon of oil per basket. Danger of fire.
- 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.
- Do not fill the baskets with water when they are installed in the cooking compartment.
- Before putting the appliance into operation, check that the baskets and the cooking compartments are free from foreign objects.
- To avoid damaging the appliance, do not place metal tools or objects into the baskets.
-  Warning: hot surface.
- Hot steam may escape from the air intake or the cooking compartments of the appliance during cooking. Keep your hands and face away from the air intake and the cooking compartments.

- When the basket is removed from the cooking compartment, air and hot steam also escape. Keep your hands and face away from the cooking compartment.
-  Do not touch the baskets, non-stick plates, grills, metal parts of the cooking compartments, and heating elements when the appliance is operational or in the minutes following its shutdown. Wait for the cooling of hot parts.
- In order to avoid overheating, never cover the appliance during operation, as this would cause a dangerous increase in temperature.
- Do not obstruct the air intake when the appliance is operational, to avoid material damage and/or the appliance overheating.
- Grab the baskets only by the handle and use pot holders or tea towels to remove the basket, non-stick plates and grills.
- Remove the ingredients from the baskets before moving the appliance. Make sure the appliance is turned off and unplugged from the power outlet.
- Do not turn the baskets upside down when removing food: hot oil residues may leak out of the basket. Danger of burns.
- Do not use metal tools to remove food from the baskets, non-stick plates or grills.
- 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.

Description of the appliance

- | | |
|------------------------|--------------------|
| ① Appliance body | ⑥ Basket 2 |
| ② Touch screen display | ⑦ Non-stick plates |
| ③ Cooking compartments | ⑧ Grills |
| ④ Basket 1 | ⑨ Power cord |
| ⑤ Basket handles | ⑩ Air intake |

Touch screen display description

PRE-SET COOKING PROGRAMS		
	Button	
	Grill	
	Fries	
	Fish	
	Steak/red meat	
	Chicken	
	Baked desserts	
FUNCTION BUTTONS		
	Button	Description
	START/PAUSE button	Allows the user to start/ pause the cooking process.
	SYNC button	Allows the user to synch different cooking times for the two baskets, in order to finish cooking at the same time.
	DUAL button	It allows the user to apply the pre-set cooking program and selected settings from one basket to another. Two cooking zones become one, ideal for large quantities of food.
	On/off button	Allows the user to turn on or off the appliance.
	Basket 1 control button	Allows to select the desired cooking settings for basket 1.
	Basket 2 control button	Allows to select the desired cooking settings for basket 2.
	TEMPERATURE/TIME button	Press once to manually set the cooking temperature. Press twice to manually set the cooking 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.

Instructions for Use

First use

To prepare the appliance for use, see the pictures in the "Preliminary operations" sequence.

Important

- Before using the appliance for the first time, wash the removable parts that come into contact with food ⑦.

Use

The appliance is equipped with two cooking baskets, basket 1 ④ and basket 2 ⑥. It is possible to cook food in both baskets, or just use one.

The non-stick plates ⑦ increase the crunchiness of the food. The use of the non-stick plates is optional.

The grills ⑧ create a double shelf in each basket, so you can prepare up to four recipes at the same time. The use of the grills is optional.

See the pictures in the "Accessories" sequence for guidance on how to combine the accessories.

Important

- The appliance is equipped with a system that prevents its operation if both baskets are not properly inserted into the cooking compartment.
- 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.

See the pictures in the "Single cooking" sequence for the single cooking function.

See the pictures in the "Dual cooking" sequence for the dual cooking function. The dual cooking function can be used to cook the same food in both baskets, or to cook different foods at the same time.

Important

- Select the cooking settings according to the food placed in each basket.

Each pre-set cooking program has a default temperature and cooking time, but it is possible to set the cooking temperature and time manually. The cooking temperature will vary at intervals of 5°C. The cooking time will vary at intervals of 1 minute.

To increase the speed of temperature and cooking time selection, press and hold the + or - buttons.

The cooking temperature and time can be changed at any moment. First, press the basket 1 or basket 2 control button. Then, press the TEMPERATURE/TIME button (🔥🕒) and set the desired cooking temperature or time. Press the START/PAUSE button (▶||) to confirm the change.

During cooking, the touch display ② shows the cooking time as it decreases.

The appliance can be paused during operation, for example to mix the ingredients during cooking.

To manually stop cooking, press the START/PAUSE button (▶||).

The selected basket will stop cooking. Cooking will continue in the other basket.

If the DUAL button has been selected, both baskets will stop cooking.

When cooking is complete, the appliance beeps 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. The appliance can be reused immediately to prepare other food.

Important

- Any oil residue will be collected at the bottom of the basket.
To turn the appliance off manually, press the on/off button (🔌). The ventilation system stops a few moments later.

DUAL function

If you want to cook the same food in both baskets, it is possible to activate the DUAL function, which will turn the two cooking zones into one, ideal to cook large quantities of food. See the pictures in the "DUAL function" sequence.

SYNC function

The appliance is equipped with the SYNC function, to synch the cooking time when you want to cook different foods in the two baskets. The cooking of the foods will therefore finish at the same time. See the pictures in the "SYNC function" sequence.

The basket with the longest cooking time starts first. The word "Hold" is displayed on the basket that hasn't started yet, until the cooking times of both baskets are synchronized.

Important

- It is not possible to synchronize the cooking times of the two baskets once cooking has already started.

Cooking on two shelves

You can use the grills to create a double shelf in each basket.

When cooking on a double shelf, cooking times may vary because the amount of food inside the baskets is greater. Food placed on the grills, being closer to the heating elements of the appliance, will cook faster than food on the non-stick plates.

Use pot holders or tea towels to remove the grill from the basket. If necessary, continue cooking the food on the non-stick plates.

Grill mode

The grill mode is ideal for grilling meat, fish and vegetables. Place the non-stick plate into the basket before placing the food. In grill mode, it is possible to use the grills ⑧.

Automatic shake function

The appliance has an automatic shake function that suggests shaking or mixing the food. Halfway through cooking, the appliance beeps a few times and the control button for the basket in question will flash. The word "SHA" will flash on the display.

Remove the basket from the cooking compartment and mix the food.

After mixing the ingredients, place the basket in the cooking compartment. The appliance automatically resumes cooking. If you do not wish to mix the ingredients, do not remove the basket from the cooking compartment and allow cooking to continue.

Important

- The pre-set "Desserts" cooking program does not have an automatic shake function.

Stand-by mode

This appliance is equipped with a stand-by mode. The appliance enters the stand-by mode after about 10 minutes of inactivity.

Preparation tips

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

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

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

For a crispier result, add a tablespoon of oil to fresh or frozen potatoes ③ and use the provided non-stick plates ⑦.

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

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

Pre-set cooking programs

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

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

Program		Time		Temperature (°C)		Shake
		Default	Interval	Default	Interval	
GRILL	Grill mode	15 min	1-60 min	200	60 - 200	yes
	Fries	18 min	1-60 min	200	150 - 200	yes
	Fish	15 min	1-60 min	180	120 - 200	yes
	Steak/red meat	20 min	1-60 min	190	120 - 200	yes
	Chicken	30 min	1-60 min	200	120 - 200	yes
	Baked desserts	30 min	1-60 min	170	120 - 200	no

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

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

Safety warnings during cleaning and maintenance

- Regular and daily cleaning maintains the appliance efficient and extends the life of the appliance.
- Cleaning and maintenance operations shall be carried out when the appliance is off and unplugged from the power outlet.
- Unplug the appliance from the power outlet and wait for the hot parts to cool down before carrying out any cleaning and maintenance operations.
- Food or oil residues may stick to the heating elements and cooking compartments of the appliance. After allowing the heating elements and cooking compartments to cool, clean with a damp cloth.
- Do not use metal tools to remove food residue from the heating elements.
- Do not use abrasive cleansers or metal tools to avoid scratching and damaging the coating. Never use solvents that damage plastic parts.
- Do not disassemble the appliance. There are no internal parts to be used or cleaned.

See the pictures in the "Cleaning and maintenance" sequence for the cleaning and maintenance of the appliance.

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 compartments ③ of the appliance using a non-abrasive cloth, soaked in warm water. Dry using a dry cloth.

Cleaning the components

Important

- The non-stick plates and the baskets are made of non-stick material: any opacity and mark which may appear after prolonged use is normal and does not affect cooking and food taste.
- The non-stick plates, grills and baskets are dishwasher safe. To extend the life of the non-stick coating, it is recommended to wash the non-stick plates, grills, basket 1 ④ and basket 2 ⑥ by hand. 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.

Service and customer care

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



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

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

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

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

Troubleshooting

Problems	Possible causes	Solutions
The appliance does not work.	The power cord is not plugged in.	Plug the power cord into the power outlet, which must be earthed.
	The cooking time has not been set.	Press the TEMPERATURE/TIME button (🕒) and set the desired cooking time.
	The basket has not been inserted correctly.	Properly insert the basket into the cooking compartment. The correct insertion is done with a "click" Ⓑ Ⓔ.
The ingredients are not ready.	The quantity of ingredients in the basket is too big.	Put less ingredients into the basket. A smaller quantity of ingredients, or smaller pieces, cook more evenly.
	The set temperature is too low.	Press the TEMPERATURE/TIME button (🕒) and set a higher cooking temperature. Refer to the recipe book.
	The cooking time selected is too short.	Press the TEMPERATURE/TIME button (🕒) and set a longer cooking time. Refer to the recipe 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.
		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" Ⓑ Ⓔ.
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.
		Insert the non-stick plate into the basket to increase the food crunchiness.
E1		Contact an authorized Service Centre.
E2		
E3		
E4		
E9		

Français

Se référer à la première page, où on trouve les illustrations

Avertissements de sécurité

Lire attentivement les instructions avant l'utilisation.

- L'appareil a été fabriqué conformément aux Normes européennes spécifiques en vigueur et toutes les pièces potentiellement dangereuses pour l'utilisateur sont protégées. Utiliser cet appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu afin d'éviter tout risque de blessure et de dommage. Conserver ce manuel à portée de main pour référence future. Si on souhaite transmettre cet appareil à d'autres personnes, n'oublier pas d'inclure également ces instructions.
- L'appareil a été conçu pour être utilisé dans des environnements domestiques ou similaires, tels que :
 - dans les coins cuisine réservés au personnel des magasins, dans les bureaux et autres environnements professionnels
 - dans les fermes
 - hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres installations de type logement (à l'usage de leurs clients).
- Ne pas utiliser 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'utiliser 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.
- Les éléments d'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils sont des sources potentielles de danger.
- 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.
- Toujours garder l'appareil et le câble d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne pas laisser pendre le câble d'alimentation dans un endroit où il pourrait être saisi par un enfant.

- Placer l'appareil de manière que les enfants ne puissent pas toucher les parties chaudes.
- 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.
- Si on décide 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.
- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, vérifier 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.
- Brancher l'appareil uniquement sur une prise mise à la terre.
- Ne pas brancher d'autres appareils à puissance élevée (poêles, fers à repasser, radiateurs électriques) sur la même prise électrique. Danger de surcharge électrique.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur le secteur.
- Ne mettre jamais de pièces sous tension en contact avec de l'eau : risque de court-circuit et/ou de choc électrique.
- Ne jamais plonger l'appareil, la fiche et le cordon d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides.
- Ne pas utiliser l'appareil si on a les mains mouillées ou les pieds nus.
- Ne pas laisser le câble d'alimentation en contact avec des pièces coupantes et des arêtes vives.
- Ne jamais tirer sur le câble d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise électrique.
- En cas de non-utilisation, éteindre l'appareil et toujours débrancher la fiche du câble d'alimentation de la prise électrique.
- Dérouler complètement le câble d'alimentation avant l'utilisation.
- Ne pas placer l'appareil sur des surfaces très chaudes ou à proximité de flammes nues pour éviter d'endommager le revêtement.
- Ne pas placer l'appareil à proximité de matériaux inflammables (par exemple tissus, rideaux).
- Ne pas placer 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 ou d'un four électrique.

- Placer l'appareil dans une pièce suffisamment éclairée, propre et où la prise électrique est facilement accessible.
- Placer l'appareil sur une surface plate, stable et résistante aux hautes températures.
- L'appareil doit être utilisé et laissé à l'arrêt sur une surface stable.
- Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être alimenté par des minuteries externes ou des systèmes de contrôle à distance.
- Si l'appareil émet beaucoup de fumée pendant le fonctionnement, débrancher l'appareil de la prise électrique. Contacter le centre d'assistance technique agréé le plus proche pour résoudre le problème.
- Ne jamais placer d'objets sur l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (par exemple pluie, soleil).
- Saisir le corps de l'appareil pour le soulever.
- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles de dommages. Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil est défectueux. Afin d'éviter tous les risques possibles, l'ensemble des réparations, y compris le remplacement du câble d'alimentation, doivent exclusivement être effectuées par un Centre d'Assistance ou par des techniciens agréés.
- **Toujours conserver ces instructions.**

Consommation d'énergie en mode veille : 0,5 W

 Avertissement de sécurité lors de l'utilisation

- Placer l'appareil à une distance d'au moins 20 cm sur les côtés et 50 cm en hauteur des murs, des meubles ou d'autres appareils.
- Toujours vérifier que les paniers sont correctement insérés dans le compartiment de cuisson avant de démarrer l'appareil.
- Ne placer les ingrédients que dans les paniers pour éviter que les aliments entrent en contact avec les résistances électriques.
- La capacité maximale d'un panier est de 5,5 l.
- Insérer dans le panier une quantité de nourriture inférieure à la capacité maximale.
- Verser au maximum une cuillère à soupe d'huile par panier. Danger d'incendie.

- Si nécessaire pour les besoins de cuisson, ajouter de petites doses de liquide. Toujours vérifier que le liquide a bien été absorbé par les ingrédients solides avant d'en rajouter.
- Ne pas remplir d'eau les paniers quand ils sont insérés dans le compartiment de cuisson.
- Avant de mettre l'appareil en marche, vérifier que les paniers et les compartiments de cuisson sont exempts de corps étrangers.
- Pour éviter d'endommager l'appareil, ne pas introduire d'ustensiles ou d'objets métalliques dans les paniers.
-  Attention : surface chaude.
- Pendant la cuisson, de la vapeur chaude peut s'échapper de l'entrée d'air ou des compartiments de cuisson de l'appareil. Garder les mains et le visage éloignés de l'entrée d'air et des compartiments de cuisson.
- Lorsqu'on retire le panier du compartiment de cuisson, de l'air et de la vapeur chauds s'échappent. Garder les mains et le visage à distance du compartiment de cuisson.
-  Ne pas toucher les paniers, les plaques antiadhésives, les grilles et les parties métalliques des compartiments de cuisson et les résistances pendant le fonctionnement de l'appareil ou dans les minutes suivant son arrêt. Laisser refroidir les parties chaudes.
- Afin d'éviter une surchauffe, ne jamais couvrir l'appareil pendant son fonctionnement, car cela provoquerait une augmentation dangereuse de la température.
- Ne jamais bloquer l'entrée d'air lorsque l'appareil fonctionne, pour éviter des dommages matériels et/ou la surchauffe de l'appareil.
- Ne saisir les paniers que par la poignée et utiliser des maniques ou des torchons pour retirer les paniers, les plaques antiadhésives et les grilles.
- Retirer les ingrédients des paniers avant de déplacer l'appareil. S'assurer que l'appareil est éteint et débranché de la prise électrique.
- Ne pas retourner les paniers lorsqu'on sort des aliments : des résidus d'huile chaude peuvent s'échapper du panier. Danger de brûlures.
- Ne pas utiliser d'outils métalliques pour retirer les aliments des paniers, des plaques antiadhésives ou des grilles.
- S'assurer que les ingrédients cuisinés dans l'appareil sont dorés et pas noirs ou bruns. Éliminer d'éventuels résidus d'aliments brûlés.

Description de l'appareil

- | | |
|----------------------------|-------------------------|
| ① Corps de l'appareil | ⑥ Panier 2 |
| ② Écran tactile | ⑦ Plaques antiadhésives |
| ③ Compartiments de cuisson | ⑧ Grilles |
| ④ Panier 1 | ⑨ Câble d'alimentation |
| ⑤ Poignées des paniers | ⑩ Entrée d'air |

Description de l'écran tactile

PROGRAMMES DE CUISON PRÉRÉGLÉS

	Bouton
GRILL	Grill
	Frites
	Poisson
	Bifteck/Viande rouge
	Poulet
	Gâteaux

BOUTTONS DES FONCTIONS

	Bouton	Description
	Bouton DÉMARRAGE/PAUSE	Permet de démarrer/mettre en pause la cuisson.
	Bouton SYNC	Permet de synchroniser de différents temps de cuisson pour les deux paniers, de manière à terminer la cuisson simultanément.
	Bouton DUAL	Permet d'appliquer le programme de cuisson préréglé et les réglages choisis pour un panier à l'autre panier également. Deux zones de cuisson deviennent une, ce qui est idéal pour de grandes quantités de nourriture.
	Bouton marche/arrêt	Permet d'allumer ou éteindre l'appareil.
	Bouton de contrôle du panier 1	Permet de sélectionner les réglages de cuisson souhaités pour le panier 1.
	Bouton de contrôle du panier 2	Permet de sélectionner les réglages de cuisson souhaités pour le panier 2.

	Bouton TEMPÉRATURE/ TEMPS	Appuyer une fois pour régler manuellement la température de cuisson. Appuyer deux fois pour régler manuellement la temps de cuisson. Appuyer 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 indiquées sur la plaque signalétique située sous la base de support de l'appareil :

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

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

Instructions d'utilisation

Première utilisation

Pour préparer l'appareil à l'utilisation, voir les images de la séquence « Opérations préliminaires ».

Important

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, laver les parties amovibles qui entrent en contact avec les aliments ⑦.

Emploi

L'appareil est équipé de deux paniers, le panier 1 ④ et le panier 2 ⑥, pour la cuisson. Il est possible de cuire les aliments dans les deux paniers ou d'en utiliser un seul.

Les plaques antiadhésives ⑦ permettent d'obtenir des aliments plus croustillants. L'utilisation des plaques antiadhésives est optionnelle.

Les grilles ⑧ permettent de créer un autre niveau dans chaque panier, pour préparer jusqu'à quatre recettes simultanément. L'utilisation des grilles est optionnelle.

Pour les combinaisons d'utilisation des accessoires, voir les images de la séquence « Accessoires ».

Important

- L'appareil est équipé d'un dispositif qui empêche son fonctionnement si les deux paniers ne sont pas insérés correctement dans le compartiment de cuisson.
- 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.

Pour la fonction de cuisson simple, voir les images de la séquence « Cuisson simple ».

Pour la fonction de double cuisson, voir les images de la séquence « Double cuisson ». La fonction de double cuisson peut être utilisée pour cuire le même aliment dans les deux paniers, ou pour cuire de différents aliments simultanément.

Important

- Choisir les paramètres de cuisson en fonction du type d'aliment inséré dans chaque panier.

Chaque programme de cuisson préréglé a une température et un temps de cuisson par défaut, cependant on peut régler manuellement la température et le temps de cuisson. La température de cuisson variera par intervalles de 5 °C. Le temps de cuisson variera par intervalles d'une minute.

Pour augmenter la vitesse de sélection de la température et du temps de cuisson, maintenir les boutons + ou - enfoncés. La température et le temps de cuisson peuvent être modifiés à tout moment. Appuyer d'abord sur le bouton de contrôle du panier 1 ou du panier 2. Appuyer ensuite sur le bouton TEMPÉRATURE/TEMPS (🔥🕒) et régler la température ou le temps de cuisson souhaité. Appuyer sur le bouton DÉMARRAGE/PAUSE (▶||) pour confirmer la modification. Pendant la cuisson, le temps de cuisson qui diminue est affiché sur l'écran tactile ②.

L'appareil peut être mis en pause pendant le fonctionnement, par exemple, pour mélanger les ingrédients pendant la cuisson.

Pour arrêter manuellement la cuisson, appuyer sur le bouton DÉMARRAGE/PAUSE (▶||).

Le panier sélectionné arrêtera la cuisson. Dans l'autre panier, la cuisson se poursuivra.

Si on a sélectionné la touche DUAL, les deux paniers arrêteront la cuisson.

Au bout de la cuisson, l'appareil émet un bip 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. L'appareil peut être utilisé immédiatement pour préparer d'autres aliments.

Important

- Tout excédent d'huile est recueilli au fond du panier. Pour éteindre manuellement l'appareil, appuyer sur le bouton marche/arrêt (🔘). Le système de ventilation s'arrête au bout de quelques instants.

Fonction DUAL

Si on souhaite cuir le même aliment dans les deux paniers, on peut activer la fonction DUAL qui transforme deux zones de cuisson en une, ce qui est idéal pour cuire de grandes quantités de nourriture. Voir les images de la séquence « Fonction DUAL ».

Fonction SYNC

L'appareil est équipé de la fonction SYNC, qui permet de synchroniser les temps de cuisson quand on souhaite cuire des aliments différents dans les deux paniers. Ce faisant, la cuisson des aliments terminera au même moment. Voir les images de la séquence « Fonction SYNC ».

Le panier avec le temps de cuisson le plus long démarre en premier. Le message « Hold » s'affiche sur l'écran pour le panier qui n'a pas encore démarré, jusqu'à ce que les temps de cuisson des deux paniers soient synchronisés.

Important

- Il n'est pas possible de synchroniser les temps de cuisson des deux paniers lorsque la cuisson a déjà commencé.

Cuisiner sur deux niveaux

On peut utiliser les grilles pour créer un autre niveau dans chaque panier.

Lorsqu'on cuisine sur deux niveaux, les temps de cuisson peuvent varier car la quantité d'aliments dans les paniers est plus élevée. Les aliments placés sur les grilles, étant plus proches des résistances de l'appareil, cuiront plus rapidement que les aliments sur les plaques antiadhésives.

Utiliser des maniques ou des chiffons pour retirer la grille du panier.

Si nécessaire, continuer la cuisson des aliments placés sur les plaques antiadhésives.

Mode grill

Le mode grill est idéal pour griller la viande, le poisson et les légumes. Insérer la plaque antiadhésive dans le panier avant de placer les aliments. En mode grill, il est également possible d'utiliser les grilles ⑧.

Fonction shake automatique

L'appareil est équipé d'une fonction shake automatique qui suggère de remuer ou mélanger les aliments. À mi-cuisson, l'appareil émettra plusieurs bips et le bouton de commande du panier concerné clignotera. Le mot « SHA » clignotera sur l'écran.

Retirer le panier du compartiment de cuisson et mélanger les aliments.

Après avoir mélangé les aliments, placer le panier dans le compartiment de cuisson. L'appareil reprend automatiquement la cuisson.

Si on ne souhaite pas mélanger les ingrédients, ne pas retirer le panier du compartiment de cuisson et laisser continuer la cuisson.

Important

- Le programme de cuisson préréglé « Desserts » n'a pas la fonction shake automatique.

Mode veille

Cet appareil est équipé d'un mode veille. L'appareil passe en mode veille après environ 10 minutes d'inactivité.

Conseils de préparation

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

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

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

Pour un résultat croustillant ajouter une cuillère d'huile aux pommes de terre fraîches ou surgelées ③ et utiliser les plaques antiadhésives ⑦ fournies.

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

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

Programmes de cuisson préréglés

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

Chaque symbole correspond à un programme de cuisson préréglé. 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. On peut changer la température et le temps de cuisson des programmes préréglés.

Programme		Temps		Température (°C)		Shake
		Défaut	Intervalle	Défaut	Intervalle	
GRILL	Mode grill	15 min	1-60 min	200	60-200	oui
	Frites	18 min	1-60 min	200	150-200	oui
	Poisson	15 min	1-60 min	180	120-200	oui
	Bifteck/Viande rouge	20 min	1-60 min	190	120-200	oui
	Poulet	30 min	1-60 min	200	120-200	oui
	Gâteaux	30 min	1-60 min	170	120-200	non

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

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

Avertissements de sécurité lors du nettoyage et de l'entretien

- Un nettoyage régulier et quotidien permet de maintenir l'efficacité de l'appareil et de prolonger sa durée de vie.
- Toutes les opérations de nettoyage et d'entretien doivent être effectuées lorsque l'appareil est éteint et débranché de la prise électrique.
- Débrancher l'appareil de la prise électrique et attendre le refroidissement des parties chaudes avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien.
- Des résidus alimentaires ou d'huile peuvent adhérer aux résistances et aux compartiments de cuisson de l'appareil. Après avoir laissé refroidir les résistances et les compartiments de cuisson, nettoyer avec un chiffon humide.
- Ne pas utiliser d'outils métalliques pour retirer les résidus alimentaires des résistances.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou d'outils métalliques pour éviter de rayer et d'endommager le revêtement. Ne jamais utiliser de solvants qui endommagent le plastique.
- Ne pas démonter l'appareil. Il n'y a pas de parties internes à utiliser ou nettoyer.

Pour le nettoyage et l'entretien de l'appareil, voir les images de la séquence « Nettoyage et entretien ».

Nettoyage de l'appareil

- Nettoyer les parties fixes de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide non abrasif pour éviter d'endommager le revêtement. Sécher à l'aide d'un chiffon sec.
- Nettoyer les compartiments de cuisson ③ de l'appareil à l'aide d'un chiffon non abrasif imbibé d'eau chaude. Sécher à l'aide d'un chiffon sec.

Nettoyage des composants

Important

- Les plaques antiadhésives et les paniers ont un revêtement antiadhésif : opacité et marques qui pourraient paraître après une utilisation prolongée sont normales et ne compromettent pas la cuisson et le goût des aliments.
- Les plaques antiadhésives, les grilles et les paniers peuvent être lavés au lave-vaisselle. Pour prolonger la durée du traitement antiadhésif, il est recommandé de laver à la main les plaques antiadhésives, les grilles, le panier 1 ④ et le panier 2 ⑥. Utiliser du liquide vaisselle courant et une éponge souple, non abrasive.
- Pour assouplir les résidus d'aliments dans le panier, on peut le remplir d'eau chaude. Ajouter quelques gouttes de liquide vaisselle. Laisser agir 10 minutes. Laver et sécher.

Service après-vente

- Si on rencontre des problèmes lors de l'utilisation de l'appareil, consulter la page www.kenwoodworld.com avant de contacter le service après-vente.
- Ne pas oublier que l'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 on a acheté le produit.
- Si l'appareil Kenwood fonctionne mal ou si on trouve un quelconque défaut, l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des informations actualisées sur le centre de réparation KENWOOD le plus proche, consulter www.kenwoodworld.com ou le site internet spécifique à son propre 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.

Dépannage

Problèmes	Causes possibles	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'a pas été branchée sur la prise électrique.	Brancher l'appareil sur la prise électrique qui doit être équipée de mise à la terre.
	Le temps de cuisson n'a pas été réglé.	Appuyer sur le bouton TEMPÉRATURE/TEMPS (🕒) et régler le temps de cuisson souhaité.
	Le panier n'a pas été inséré correctement.	Insérer le panier correctement dans le compartiment de cuisson. Lorsque l'engagement est correct, un « clic » se produit 🗲 🗲.
Les ingrédients ne sont pas prêts.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop élevée.	Insérer moins d'ingrédients dans le panier. Une plus petite quantité d'ingrédients, ou des morceaux plus petits, cuisent plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Appuyer sur le bouton TEMPÉRATURE/TEMPS (🕒) et régler une température de cuisson plus élevée. Voir le livre de recettes.
	Le temps de cuisson réglé ne suffit pas.	Appuyer sur le bouton TEMPÉRATURE/TEMPS (🕒) et régler un temps de cuisson plus long. Voir le livre de 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.	On utilise des snacks qui doivent être cuisinés avec des méthodes traditionnelles.	Utiliser des snacks à cuire au four ou les badigeonner d'huile avant de les insérer dans le panier.
		Insérer 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.	Insérer 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.	Insérer le panier correctement dans le compartiment de cuisson. Lorsque l'engagement est correct, un « clic » se produit 🗲 🗲.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	On prépare des aliments riches en matières grasses.	Lorsqu'on fait 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.
	Le panier contient 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. Nettoyer 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.	Utiliser des pommes de terre fraîches et s'assurer de les remuer pendant la cuisson.
	Rincer et sécher les pommes de terre avant de les faire frire.	Rincer les pommes de terre et éliminer tout l'amidon qui s'est déposé sur la surface des pommes de terre.
Les pommes de terre fraîches, coupées en bâtonnets, ne sont pas croustillantes quand elles sortent de la friteuse.	La texture 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.	S'assurer de bien sécher l'eau sur la surface des pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Couper les pommes de terre en petits bâtonnets pour un résultat plus croustillant.
		Ajouter un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.
		Insérer la plaque antiadhésive dans le panier pour obtenir des aliments plus croustillants.
E1		Contacter un Centre d'Assistance agréé.
E2		
E3		
E4		
E9		

Türkçe

Resimli gösterimler için lütfen kullanım kılavuzunun ilk sayfasını açınız

Güvenlik uyarıları

Cihazı kullanmadan önce kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz.

- Bu cihaz, yürürlükte olan ilgili Avrupa Standartlarına uygun şekilde üretilmiş olup, kullanıcı için tehlikeli olabilecek parçaların tümü korumalarla donatılmıştır. 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.
- 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.
- Tehlikeli olabilecekleri için ambalaj parçalarını çocuklardan uzak tutunuz.
- Bu cihaz, 8 yaşın üzerindeki çocuklar ve kısıtlı fiziksel, duyuşsal 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.
- 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.
- Cihazın temizlik ve bakım işlemleri çocuklar tarafından ancak 8 yaşın üzerinde olmaları ve işlemler sırasında gözetim altında tutulmaları koşulu ile gerçekleştirilebilir.
- 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.
- Cihazın fişini prize takmadan önce, cihazın altındaki etikette belirtilen voltaj değerinin, bulunduğunuz yerdeki şebeke değeri ile aynı olduğunu kontrol ediniz.
- Üretici tarafından onaylanmayan uzatma kablolarının kullanılması hasarlara ve kazalara yol açabilir.
- Cihazı daima toprak hattı bulunan prizlere bağlayınız.
- Aynı elektrik prizine yüksek güç tüketen başka cihazlar (elektrikli ısıtıcı, ütü, radyatör, vb.) bağlamayınız. Aşırı yüklenme tehlikesi meydana gelebilir.
- Elektriğe bağlı bir cihazı asla denetimsiz bırakmayınız.
- Elektrik akımı taşıyan parçaları asla su ile temas ettirmeyiniz. Kısa devre ve/veya elektrik çarpmalarına yol açabilir.
- Cihazı, fişini ve elektrik kablosunu asla su ya da başka sıvıların içine daldırmayınız.
- Cihazı elleriniz ıslakken ya da yalın ayak kullanmayınız.
- Elektrik kablosunu sivri köşe ya da kesici yüzeylerle temas halinde bırakmayınız.
- Cihazın fişini çekmek için asla güç kablosunu ya da cihazı tutarak çekmeyiniz.
- Kullanılmadığı zaman, daima cihazı kapatıp fişini çekiniz.
- Cihazı kullanmadan önce elektrik kablosunu tamamen açınız.
- 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, yeterli aydınlatmaya sahip, temiz ve elektrik prizinin kolayca erişilebilir olduğu bir yere yerleştiriniz.
- Cihazı düz, sağlam ve ısıya dayanıklı bir yüzeyin üzerine yerleştiriniz.
- Cihazın kullanıldığı ve konumlandırıldığı zemin sağlam olmalıdır.
- Elektrik kablosu, sıcak yüzeylere temas etmemelidir.
- Cihazı harici zamanlayıcı ya da uzaktan kumanda sistemleri ile çalıştırmayınız.

- Cihazın çalışırken bol miktarda duman çıkarması durumunda derhal fişini çekiniz. Sorunu gidermek için en yakın yetkili servis merkezi ile temas kurunuz.
- 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 gövdesinden tutarak kaldırınız.
- 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 yetkili Servis Merkezi ya da yetkili teknisyenler tarafından yapılmalıdır.
- **Kullanma kılavuzunu ileride başvurmak üzere daima saklayınız.**

Stand-by modunda güç tüketimi: 0,5 W

-  Kullanım sırasında uyulması gereken güvenlik uyarıları
- Cihazı duvar, mobilya ve diğer cihazlardan, yanlardan en az 20 cm ve üst kısımdan en az 50 cm mesafede olacak şekilde yerleştiriniz.
 - Cihazı çalıştırmadan önce daima sepetlerin pişirme bölmesine doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz.
 - Malzemelerin ısıtıcı elemanlarla temas etmesini önlemek amacıyla malzemeleri sadece sepetlerin içine koyunuz.
 - Her bir sepetin maksimum kapasitesi 5,5 l'dir.
 - Malzemeleri sepetin içine maksimum miktarı aşmayacak şekilde yerleştiriniz.
 - Sepete en fazla bir yemek kaşığı yağ ekleyiniz. Yangın tehlikesine yol açabilir.
 - Yemeklerin pişmesi için gerekli olması durumunda, az miktarda sıvı ekleyiniz. Daha fazla sıvı eklemekten önce, eklemiş olduğunuz sıvıyı malzemelerin çekmiş olduğundan emin olunuz.
 - Sepetler pişirme bölmesine yerleştirilmiş durumdayken içlerine su doldurmayınız.
 - Cihazı çalıştırmadan önce, sepetlerin ve pişirme bölmelerinin içinde yabancı cisim olmadığından emin olunuz.
 - Cihazın zarar görmesini önlemek amacıyla, sepetlerin içine metal cisimler koymayınız.
 -  Dikkat: sıcak yüzeyler.
 - Cihaz çalışırken cihazın hava deliğinden ya da pişirme bölmelerinden sıcak buhar çıkabilir. Yüzünüzü ve ellerinizi hava deliğinden ve pişirme bölmelerinden uzak tutunuz.

- Sepet pişirme bölmesinden çıkarılırken, sıcak hava ve buhar da çıkacaktır. Yüzünüzü ve ellerinizi pişirme bölmesinden uzak tutunuz.
-  Cihaz çalışırken ya da kapatıldıktan sonraki birkaç dakika içinde sepetlere, yapışmaz plakalara, ızgaralara, pişirme bölmesinin metal kısımlarına ve ısıtıcı elemanlara elinizle dokunmayınız. Sıcak yüzeylerin soğumasını bekleyiniz.
- Aşırı ısınmayı önlemek için, cihaz çalışırken asla üzerini örtmeyiniz; bu durum tehlikeli bir sıcaklık artışına neden olabilir.
- Cihaz çalışırken hava deliklerini kapatmayınız; aksi takdirde cihaz aşırı ısınabilir ve/veya zarar görebilir.
- Sepetleri sadece tutma sapından tutunuz ve sepetleri, yapışmaz plakaları ve ızgaraları çıkarmak için tutamaç ya da bez kullanınız.
- Cihazı taşımadan önce sepetlerdeki malzemeleri boşaltınız. Cihazın kapalı olduğundan ve fişinin takılı olmadığından emin olunuz.
- Yiyecekleri alırken sepetleri baş aşağı çevirmeyiniz: içindeki sıcak yağ dışarı sızabilir. Yanık tehlikesi.
- Sepetlerden, yapışmaz plakadan ya da ızgaralardan yiyecekleri almak için metal cisimler kullanmayınız.
- Cihazda pişirilen malzemelerin siyah ya da kahverengi değil, altın renginde olduğundan emin olunuz. Malzemelerin varsa yanık kısımlarını gideriniz.

Cihazın tanımlaması

- | | |
|-----------------------|---------------------|
| ① Cihaz gövdesi | ⑥ 2. sepet |
| ② Dokunmatik ekran | ⑦ Yapışmaz plakalar |
| ③ Pişirme bölmeleri | ⑧ Izzaralar |
| ④ 1. sepet | ⑨ Elektrik kablosu |
| ⑤ Sepet tutma sapları | ⑩ Hava deliği |

Dokunmatik ekranın açıklaması

HAZIR PIŞIRME PROGRAMLARI		
	Tuş	
	GRILL	Izgara
		Patates kızartması
		Balık
		Biftek/kırmızı et
		Tavuk
		Fırın tatlıları
FONKSİYON TUŞLARI		
	Tuş	Açıklaması
	ÇALIŞTIRMA/ DURDURMA TUŞU	Pişirme işlemini başlatmayı/ durdurmayı sağlar.
	SYNC tuşu	Kullanıcının, farklı yemeklerin aynı anda pişmesi için, sepetlerin farklı pişirme sürelerini senkronize etmesini sağlar.
	DUAL tuşu	Kullanıcının, herhangi bir sepet için seçilen hazır pişirme programı ve ayarları diğer sepete de uygulamasını sağlar. Bu şekilde iki pişirme bölgesi tek bir bölge haline gelerek, büyük miktardaki yemekleri pişirme imkanı sunar.
	Çalıştırma düğmesi	Cihazı kapatıp açmayı sağlar.
	1. sepet kontrol tuşu	1. sepet için arzu edilen pişirme ayarlarını seçmeyi sağlar.
	2. sepet kontrol tuşu	2. sepet için arzu edilen pişirme ayarlarını seçmeyi sağlar.
	SICAKLIK/SÜRE tuşu	Pişirme sıcaklığını manüel olarak ayarlamak için bir kez basınız. Pişirme süresini manüel olarak ayarlamak için iki kez basınız. Pişirme 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.

Kullanma Talimatları

İlk kullanım

Cihazı kullanıma hazırlamak için, “Kullanım öncesi yapılması gerekenler” bölümündeki görselleri inceleyiniz.

Önemli

- Cihazı ilk kez kullanmadan önce, yiyeceklerle temas edecek olan tüm çıkarılabilir parçalarını yıkayınız **7**.

Kullanımı

Cihazda, 1. sepet **4** ve 2. sepet **6** olmak üzere 2 adet pişirme sepeti bulunmaktadır. Yiyecekler sepetlerin her ikisinde ya da sadece birisinde pişirilebilir. Yapışmaz plakalar **7** yiyeceklerin daha çıtır çıtır olmasını sağlar. Cihazı, yapışmaz plakalar olmadan da kullanabilirsiniz. Izgaralar **8**, sepetlerin içinde ikinci bir raf oluşturarak tek seferde dört farklı yemek hazırlama imkanı sunar. Cihaz, ızgaralar olmadan da kullanılabilir. Aksesuarların kullanımı hakkında daha fazla bilgi için “Aksesuarlar” bölümündeki görselleri inceleyiniz.

Önemli

- Cihaz, sepetlerin düzgün şekilde pişirme bölmesine yerleştirilmemeleri halinde çalışmaya başlamasını önleyen bir sistemle donatılmıştır.
- 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. Tek bölge pişirme fonksiyonunun kullanımı hakkında bilgi için “Tek bölge pişirme” görsellerini inceleyiniz. Çift bölge pişirme fonksiyonunun kullanımı hakkında bilgi için “Çift bölge pişirme” görsellerini inceleyiniz. Çift bölge pişirme fonksiyonu, her iki sepette aynı anda aynı ya da farklı malzemeleri pişirmek için kullanılabilir.

Önemli

- Sepetlerin içine koymuş olduğunuz malzemelere uygun pişirme ayarlarını seçiniz. Hazır pişirme programlarının her birinin belli bir sıcaklık ve pişirme süresi ayan vardır; ancak pişirme sıcaklığı ve pişirme süresi manüel olarak da ayarlanabilmektedir. Pişirme sıcaklığı 5°C'lik aralıklar halinde ayarlanır. Pişirme süresi 1 dakikalık aralıklar halinde ayarlanır. Sıcaklık ve pişirme süresi ayarını daha hızlı bir şekilde yapmak için, + veya - tuşuna basılı tutunuz.

Sıcaklık ve süre ayarlarını, istendiği zaman değiştirmek mümkündür. Önce 1. sepet veya 2. sepet kontrol tuşuna basınız. Ardından, SICAKLIK/SÜRE (🔥🕒) tuşuna basarak arzu edilen sıcaklığı ya da pişirme süresini ayarlayınız. Değişikliği onaylamak için ÇALIŞTIRMA/DURDURMA tuşuna (▶||) basınız.

Pişirme sırasında dokunmatik ekranda ② kalan süre gösterilir. Cihaz çalışırken, örneğin pişirme sırasında malzemeleri karıştırmak için duraklatılabilir.

Pişirme işlemini manuel olarak durdurmak için, ÇALIŞTIRMA/DURDURMA tuşuna (▶||) basınız.

Seçili sepetteki pişirme işlemi durur. Diğer sepette ise pişirme işlemi devam eder.

DUAL tuşu seçili ise, sepetlerin her ikisinde de pişirme işlemi durur.

Pişirme işleminin sonunda cihaz bip sesi çıkarır ve ekranda "End" yazısı belirir.

Malzemeler henüz pişmemişse, sepeti pişirme bölmesine geri koyup zaman ayarını birkaç dakikaya getiriniz. Cihaz, işlemin hemen sonrasında başka bir yemek hazırlamak için kullanılabilir.

Önemli

- Fazla yağ, sepetin dibinde birikir. Cihazı manuel olarak kapatmak için, açma/kapama düğmesine (🔘) basınız. Fanın çalışması ise birkaç dakika sonra durur.

DUAL fonksiyonu

Her iki sepette de aynı yemeği pişirmek istiyorsanız DUAL fonksiyonunu kullanabilirsiniz: İki pişirme bölgesi tek bir bölge halinde gelerek büyük miktardaki malzemeleri pişirmenize imkan sağlayacaktır. "DUAL fonksiyonu" görsellerini inceleyiniz.

SYNC fonksiyonu

Cihaz, her iki sepette farklı yemekler pişirilirken, pişirme süresini senkronize etmeyi sağlayan SYNC fonksiyonuna sahiptir. Bu sayede yemeklerin aynı anda pişmeleri sağlanır. "SYNC fonksiyonu" görsellerini inceleyiniz. En uzun pişirme süresine sahip olan sepet pişirmeye diğerinden önce başlar. Henüz pişirmeye başlamamış olan sepette, her iki sepetin pişirme süresi senkronize olana kadar "Hold" yazısı gösterilir.

Önemli

- Pişirme işlemi başladıktan sonra sepetlerin pişirme süreleri senkronize edilemez.

Çift rafla pişirme

Izgaraları kullanarak sepetlerin içinde ikinci bir raf oluşturabilirsiniz.

Bu durumda sepetlerin içindeki malzeme miktarı daha fazla olacağından, çift rafla pişirme sırasında malzemeler farklı sürelerde pişebilir. Izgaralara koyulan malzemeler, cihazın ısıtıcı elemanlarına daha yakın olduklarından, yapışmaz plakaların üzerindeki malzemelere göre daha çabuk pişer.

Izgarayı sepetin içinden çıkarmak için bez veya tutamaç kullanınız.

Gerekirse malzemeleri yapışmaz plakaların üzerinde pişirmeye devam ediniz.

Grill fonksiyonu

Grill fonksiyonu, ızgarada et, balık ve sebze pişirmek için idealdir. Yiyecekleri sepete koymadan önce yapışmaz plakayı yerleştiriniz. Grill modunda ızgaralar ⑧ kullanılabilir.

Otomatik karıştırma fonksiyonu

Cihazın karıştırma fonksiyonu, malzemelerin karıştırılması gerektiğini hatırlatmayı sağlar. Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde, cihaz birkaç kez bip sesi çıkarır ve ilgili sepete ait kontrol tuşunun ışığı yanıp sönmeye başlar. Ekranda "SHA" yazısı yanıp söner.

Sepeti pişirme bölmesinden çıkarıp malzemeleri karıştırınız. Malzemeleri karıştırdıktan sonra sepeti pişirme bölmesine tekrar yerleştiriniz. Cihaz otomatik olarak pişirme işlemine devam eder. Malzemeleri karıştırmak istemiyorsanız, sepeti pişirme bölmesinden çıkarmadan pişirmeye devam ediniz.

Önemli

- "Tatlılar" hazır programında, otomatik karıştırma fonksiyonu bulunmamaktadır.

Stand-by modu

Cihaz stand-by modu ile donatılmıştır. Cihaz, yaklaşık 10 dakika boyunca kullanılmaması halinde stand-by moduna geçer.

Pişirme tavsiyeleri

Küçük malzemeler, büyük malzemelere göre daha kısa zamanda pişecektir.

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

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

Daha çıtır çıtır sonuçlar elde etmek için, taze ya da dondurulmuş patatesleri kızartırken bir yemek kaşığı yağ ekleyiniz ③ ④ ve yapışmaz plakaları ⑦ kullanınız.

Normalde fırında pişirilen atıştırmalıklar da yağsız kızartma makinesinde pişirilebilir.

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

Hazır pişirme programları

Aşağıdaki tabloda, dokunmatik ekranda yer alan hazır pişirme programları gösterilmektedir.

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

Program		Süre		Sıcaklık (°C)		Karıştırma
		Varsayılan	Aralık	Varsayılan	Aralık	
GRILL	Grill fonksiyonu	15 dk	1-60 dk	200	60 - 200	var
	Patates kızartması	18 dk	1-60 dk	200	150 - 200	var
	Balık	15 dk	1-60 dk	180	120 - 200	var
	Biftek/kırmızı et	20 dk	1-60 dk	190	120 - 200	var
	Tavuk	30 dk	1-60 dk	200	120 - 200	var
	Fırın tatlıları	30 dk	1-60 dk	170	120 - 200	yok

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

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

 Temizlik ve bakım sırasında uyulması gereken güvenlik uyarıları

- Cihazın düzenli olarak ve her gün temizlenmesi cihazı korur ve cihazın kullanım ömrünü uzatır.
- Temizlik ve bakım işlemleri cihaz kapatılıp fişi çekildikten sonra yapılmalıdır.
- Her türlü temizlik ve bakım işleminden önce cihazın fişini prizden çekip sıcak yüzeylerinin soğumasını bekleyiniz.
- Cihazın ısıtıcı elemanlarına ya da pişirme bölmelerine yiyecek ya da yağ kalıntıları yapışabilir. Isıtıcı elemanlar ve pişirme bölmeleri soğuduktan sonra, nemli bir bezle temizleyiniz.
- Isıtıcı elemanların üzerindeki yiyecek kalıntılarını temizlemek için metal cisimler kullanmayınız.
- Kaplamaların zarar görmesini önlemek için aşındırıcı temizlik malzemeleri ya da metal cisimler kullanmayınız. Asla plastik aksamalara zarar verebilecek çözücüler kullanmayınız.
- Cihazın parçalarını sökmeyiniz. İğ kısımda temizlenmesi gereken parça bulunmamaktadır.

Cihazın temizlik ve bakımı için "Temizlik ve Bakım" bölümündeki görselleri inceleyiniz.

Cihazın temizliği

- Kaplamaya zarar vermemek için cihazın bütün sabit parçalarını aşındırıcı olmayan, ıslak bir bezle temizleyiniz. Kuru bir bezle kurulayınız.
- Cihazın pişirme bölmelerini ③ sıcak su ile ıslatılmış aşındırıcı olmayan bir bez ile siliniz. Kuru bir bezle kurulayınız.

Parçaların temizliği

Önemli

- Yapışmaz plakalar ve sepetler yapışmaz malzemeden yapılmıştır: uzun süre kullandıktan sonra yüzeylerinde meydana gelebilecek matlaşma ve izler son derece normal olup, pişirmeyi ve yiyeceklerin lezzetini etkilemez.
- Yapışmaz plakalar, ızgaralar ve sepetler bulaşık makinesinde yıkanabilmektedir. Yapışmaz kaplamanın uzun ömürlü olması için, yapışmaz plakalar, ızgaralar, 1. sepet ④ ve 2. 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.

Servis ve müşteri hizmetleri

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



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

Sorunları gidermek için

Sorun	Olası nedenleri	Çözüm
Cihaz çalışmıyor.	Cihazın fişi takılı değil.	Cihazın fişini toprak bağlantılı bir prize takınız.
	Pişirme süresi ayarı yapılmamış.	SICAKLIK/SÜRE düğmesine (🔥🕒) basarak arzu edilen pişirme süresini ayarlayınız.
	Sepet doğru şekilde takılmamış.	Sepeti pişirme bölmesine düzgün şekilde yerleştiriniz. Sepet doğru şekilde yerleştirildiğinde “klik” sesi duyulur (B 6).
Malzemeler pişmemiş.	Sepetin içindeki malzeme miktarı çok fazla.	Sepete daha az miktarda malzeme koyunuz. Az miktarda ya da küçük parçalı malzemeler daha eşit şekilde pişecektir.
	Çok düşük bir sıcaklık ayarlanmıştır.	SICAKLIK/SÜRE düğmesine (🔥🕒) basarak daha yüksek bir pişirme sıcaklığı ayarlayınız. Tarif kitabına başvurunuz.
	Ayarlanan pişirme süresi çok kısa.	SICAKLIK/SÜRE düğmesine (🔥🕒) basarak daha uzun bir pişirme süresi ayarlayınız. Tarif kitabına başvurunuz.
Malzemeler eşit bir şekilde pişmemiş.	Bazı malzemelerin pişerken birkaç defa karıştırılması gerekmektedir.	Üstte bulunan ya da üzeri başka malzemelerle kaplı olan malzemeler pişerken karıştırılmalıdır.
Kızartılan atıştırmalıklar çıtır çıtır olmuyor.	Kullandığınız atıştırmalıkların geleneksel yöntemlerle pişirilmesi gerekiyor.	Fırında pişirilen atıştırmalıklar kullanınız ya da atıştırmalıkları sepete koymadan önce üzerlerini yağlayınız.
		Yemeklerin daha çıtır çıtır olması için yapışmaz plakayı sepetin içine yerleştiriniz.
Sepetin tamamı pişirme bölmesine yerleştirilemiyor.	Sepetin içindeki malzeme miktarı çok fazla.	Sepete daha az miktarda malzeme koyunuz. Az miktarda malzeme daha eşit bir şekilde pişecektir.
	Sepet pişirme bölmesinin içine doğru şekilde yerleştirilmemiş.	Sepeti pişirme bölmesine düzgün şekilde yerleştiriniz. Sepet doğru şekilde yerleştirildiğinde “klik” sesi duyulur (B 6).
Cihazdan beyaz duman çıkıyor.	Pişirmekte olduğunuz malzemeler çok yağlı.	Yağlı gıdalar kızartılırken haznenin içinde daha fazla yağ birikir. Yağ, pişirme sırasında daha fazla beyaz duman çıkmasına neden olur. Bu durumun, pişirilen malzemelere ya da cihaza herhangi bir etkisi yoktur.
	Sepetin içinde bir önceki kullanımdan kalan yağ kalıntıları mevcut.	Beyaz duman, sepetteki yağın ısınması sonucu oluşur. Kullandıktan sonra sepeti iyice temizleyiniz.
Parmak şeklinde doğranmış taze patatesler eşit kızarmıyor.	Kullanılan patates türü kızartmak için uygun değil.	Taze patates kullanınız ve pişirirken karıştırmayı unutmayınız.
	Patatesleri kızartmadan önce yıkayıp kurulayınız.	Patatesleri yıkayıp üzerlerindeki nişastanın tamamını akıtınız.
Parmak şeklinde doğranmış taze patatesler, kızartma makinesinden çıkarıldığında çıtır çıtır olmuyor.	Patates kızartmasının çıtır çıtır olması, içerdiği su ve kızartma makinesinde kullanılan yağ miktarına bağlıdır.	Yağ eklemenden 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 yapışmaz plakayı sepetin içine yerleştiriniz.
E1		Yetkili Servise başvurunuz.
E2		
E3		
E4		
E9		

المشكلات	الأسباب المحتملة	الحلول
E1		اتصل بمركز الصيانة المرخص.
E2		
E3		
E4		
E9		

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 مدة الطهي.	اضغط على زر درجة الحرارة/المدة (Ⓢ) واضبط مدة الطهي المطلوبة.
	لم يتم إدخال السلة بشكل صحيح.	أدخل السلة بشكل جيد في مقصورة الطهي. يتم التأكد من الإدخال بالشكل الصحيح من خلال سماع «نقرة» B 6.
المكونات ليست جاهزة.	كمية المكونات الموجودة داخل السلة كبيرة للغاية.	أدخل مكونات أقل في السلة. وضع كمية أقل من المكونات، أو قطع أصغر، يؤدي إلى الطهي بصورة أكثر تجانساً.
	درجة الحرارة المضبوطة منخفضة للغاية.	اضغط على زر درجة الحرارة/المدة (Ⓢ) واضبط درجة حرارة طهي أعلى. انظر كتاب الوصفات.
	مدة الطهي قليلة للغاية.	اضغط على زر درجة الحرارة/المدة (Ⓢ) واضبط مدة طهي أطول. 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.
الوجبات الخفيفة المقلية غير مقرمشة.	أنت تقوم باستخدام وجبات خفيفة يجب طهيها بالطرق التقليدية.	استعمل وجبات خفيفة مخصصة للطهي بالفرن أو ادهن الوجبات الخفيفة بالزيت قبل إدخالها في السلة
		أدخل اللوح المضاد للالتصاق في السلة لزيادة قرمشة الأطعمة.
لا تدخل السلة بالكامل في مقصورة الطهي.	كمية المكونات الموجودة داخل السلة كبيرة للغاية.	أدخل مكونات أقل في السلة. يتم طهي كمية أقل بشكل أكثر تجانساً.
	لم يتم إدخال السلة بشكل صحيح في مقصورة الطهي.	أدخل السلة بشكل جيد في مقصورة الطهي. يتم التأكد من الإدخال بالشكل الصحيح من خلال سماع «نقرة» B 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 قلبها 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 المقلية على كمية الماء التي تحتوي عليها البطاطس وعلى كمية الزيت الموجودة في المقلاة.	تحقق من تجفيف سطح البطاطس من الماء جيداً قبل إضافة الزيت.
		قطع البطاطس على شكل أصابع صغيرة لكي تحصل على بطاطس أكثر قرمشة.
		أضف كمية أكثر قليلاً من الزيت للحصول على قرمشة أكبر.
		أدخل اللوح المضاد للالتصاق في السلة لزيادة قرمشة الأطعمة.

⚠ تحذيرات السلامة أثناء التنظيف والصيانة

- يسمح التنظيف المنتظم واليومي بالحفاظ على كفاءة الجهاز ويطيل من عمره.
- يجب أن تتم جميع عمليات التنظيف والصيانة والجهاز مُطفأً والقابس مفصول عن مأخذ التيار الكهربائي.
- افصل الجهاز عن مأخذ التيار الكهربائي وانتظر إلى أن تبرد الأجزاء الساخنة قبل القيام بأي عملية من عمليات التنظيف والصيانة.
- قد تلتصق بقايا الأطعمة أو الزيت بالمقاومات وبمقصورتَي الطهي في الجهاز. بعدما تبرد المقاومات ومقصورتَي الطهي، قم بتنظيفهم بقطعة قماش رطبة.
- يجب عدم استخدام أدوات معدنية لإزالة بقايا الطعام عن المقاومات.
- لا تستخدم منظفات كاشطة أو أدوات معدنية لتجنب خدش وتلف طبقة الطلاء. لا تستخدم أبداً المذيبات التي تلحق الضرر بالبلاستيك.
- لا تفكك الجهاز. لا توجد أجزاء داخلية مطلوب استخدامها أو تنظيفها.

الخدمات وخدمة العملاء

- إذا وجدت مشاكل في عمل الجهاز، اذهب إلى موقع 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.
- أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة KENWOOD. يرجى زيارة موقع الويب، www.kenwoodworld.com، معتمد من أو موقع الويب المخصص لبلدك، 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.

لتنظيف الجهاز وصيانته، يُرجى الرجوع إلى الصور في تسلسل «التنظيف والصيانة».

تنظيف الجهاز

- نظف الأجزاء الثابتة من الجهاز باستخدام قطعة قماش مُبللة وغير كاشطة لتجنب إتلاف طبقة الطلاء الخارجي. جفف بواسطة قطعة قماش جافة.
- قم بتنظيف مقصورتَي الطهي ③ في الجهاز بواسطة قطعة قماش غير كاشطة ومُبللة بالماء الساخن. جفف بواسطة قطعة قماش جافة.

تنظيف المكونات

هام

- صُنعت الألواح المضادة للالتصاق والسلال من مادة غير لاصقة: اللون الباهت والعلامات التي قد تظهر بعد فترة طويلة من الاستعمال، هي ظواهر طبيعية ولا تؤثر على طهي الأطعمة ومذاقها.
- يمكن غسل اللوحين المضادين للالتصاق والشبكتين والسلتين داخل غسالة الصحون. إطالة عمر المعالجة المضادة للالتصاق، يُنصح بغسل اللوحين المضادين للالتصاق والشبكتين والسلتين ① و④ والسلتين ② يدوياً. استعمل منظف عادي للصحون وقطعة إسفنج ناعمة غير كاشطة.
- لتقليل التصاق بقايا الطعام بالسلّة، يمكن ملئ السلّة بماء ساخن. أضف بضع القطرات من المنظف. اتركه يتفاعل لمدة ١٠ دقائق. اغسل وجفف.

وضع الاستعداد

هذا الجهاز مزود بوضع الاستعداد. يدخل الجهاز إلى وضع الاستعداد بعد ١٠ دقائق تقريباً من عدم الاستخدام.

نصائح التحضير

تحتاج المكونات الأصغر حجماً إلى مدة أقل للطهي مقارنة بالمكونات الكبيرة.

تتطلب الكميات الكبيرة من المكونات وقت إعداد أطول، بينما المكونات الصغيرة تحتاج إلى وقت أقل.

اخلط المكونات الأصغر في منتصف مدة الطهي، لكي تحصل على نتيجة أفضل وعلى عملية طهي متجانسة.

للحصول على نتيجة أكثر قرمشة، أضف ملعقة من الزيت على

البطاطس الطازجة أو المجمدة ③ B واستخدم الألواح المضادة للالتصاق ⑦ المرفقة.

يمكن طهي الوجبات الخفيفة التي تطهى في الفرن في المقلاة الهوائية.

الكمية المناسبة لإعداد البطاطس المقرمشة هي ١,٧-٢ كجم تقريباً.

برامج الطهي المُعدة مُسبقاً

يعرض الجدول التالي برامج الطهي المُعدة مسبقاً والموجودة على الشاشة التي تعمل باللمس.

يمثل كل رمز برنامج طهي مُعد مسبقاً. البرنامج مضبوط مُسبقاً على درجة الحرارة ومدة الطهي الموصى بها بناءً على نوع الطعام. تعد مدة الطهي تقديرية، أي تعتمد أيضاً على سمك وكمية المكونات المستخدمة. يمكن تعديل درجة حرارة الطهي ومدته في برامج الطهي المُعدة مسبقاً.

البرنامج		المدة		درجة الحرارة (مئوية)		تحريك «Shake»
		الوضع الافتراضي	الفاصل الزمني	الوضع الافتراضي	الفاصل الزمني	
GRILL	وضع الشواية	١٥ دقيقة	١-٦٠ دقيقة	٢٠٠	٦٠-٢٠٠	نعم
	بطاطس مقليه	١٨ دقيقة	١-٦٠ دقيقة	٢٠٠	١٥٠-٢٠٠	نعم
	سمك	١٥ دقيقة	١-٦٠ دقيقة	١٨٠	١٢٠-٢٠٠	نعم
	شريحة لحم/لحم أحمر	٢٠ دقيقة	١-٦٠ دقيقة	١٩٠	١٢٠-٢٠٠	نعم
	دجاج	٣٠ دقيقة	١-٦٠ دقيقة	٢٠٠	١٢٠-٢٠٠	نعم
	حلويات	٣٠ دقيقة	١-٦٠ دقيقة	١٧٠	١٢٠-٢٠٠	لا

يوضح الجدول التالي بصورة تقديرية مدد الطهي ودرجات حرارته لأنواع مختلفة من الأطعمة:

كيش	25 - 30 دقيقة	180 درجة مئوية
سمك	15 - 20 دقيقة	160 درجة مئوية
شريحة لحم خنزير	10 - 15 دقيقة	180 درجة مئوية
سبرنج رول (لفات الربيع)	10 - 15 دقيقة	200 درجة مئوية
خضروات	10 - 20 دقيقة	180 درجة مئوية

بطاطس مقليه (مجمدة)	15 - 20 دقيقة	200 درجة مئوية
بطاطس مقليه (طازجة)	20 - 30 دقيقة حسب تقطيع البطاطس	180 درجة مئوية
مقالي (خضروات)	10 - 15 دقيقة	200 درجة مئوية
كروكيت	12 - 15 دقيقة	190 درجة مئوية
كروكيت الدجاج	10 دقائق	200 درجة مئوية
أفخاذ دجاج	20 - 25 دقيقة	190 درجة مئوية
شريحة لحم	10 - 15 دقيقة	190 درجة مئوية
كرات لحم	8 دقائق	180 درجة مئوية
فُريدس	15 - 20 دقيقة	160 درجة مئوية
كعكة	20 - 30 دقيقة	160 درجة مئوية

هام

- الجهاز مزود بآلية تمنع تشغيله في حالة عدم إدخال السلتين كالتبهيما بصورة سليمة في مقصورة الطهي.
- 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.

وظيفة "DUAL"

إذا كنت ترغب في طهي نفس الطعام في السلتين كالتبهيما، فيمكنك تنشيط وظيفة مزدوج «DUAL» التي تحول منطقتي طهي إلى منطقة واحدة، وهذا ممتاز لطهي كميات كبيرة من الطعام. يُرجى الرجوع إلى الصور الواردة في تسلسل «وظيفة مزمنة (DUAL)».

وظيفة "SYNC"

الجهاز مزود بوظيفة المزامنة «SYNC»، للسماح بمزامنة مدد الطهي عند الرغبة في طهي أطعمة مختلفة في السلتين. بهذه الطريقة سينتهي طهي الطعام في نفس الوقت. يُرجى الرجوع إلى الصور الواردة في تسلسل «وظيفة مزامنة (SYNC)».

يبدأ أولاً تشغيل السلة التي يوجد بها مدة طهي أطول. تظهر الكتابة «Hold» على الشاشة بشأن السلة التي لم تبدأ العمل بعد، حتى تتم مزامنة مدد طهي السلتين.

هام

- لا يمكن مزامنة مدد الطهي في السلتين، إن بدأت عملية الطهي بالفعل.

الطهي على رف مزدوج

يمكن استعمال الشبكتين لإنشاء رف مزدوج في كل سلة. عند الطهي على رف مزدوج، قد تتفاوت مدد الطهي لأن كمية الطعام داخل السلتين تكون أكبر. نظرًا لأن الأطعمة الموضوعة على الشبكتين تكون أقرب لمقاومات الجهاز، فإنها ستميل إلى أن تُطهى أسرع مقارنة بالأطعمة الموجودة على اللوحين المضادين للاتصاق.

استخدم ماسكات الأواني أو مناشف الصحن لخلع الشبكة من السلة.

إذا لزم الأمر، يجب مواصلة طهي الطعام الموجود على اللوحين المضادين للاتصاق.

وضع الشواية

وضع الشواية مثالي لشوي اللحوم والأسماك والخضروات. أدخل اللوح المضاد للاتصاق في السلة قبل وضع الطعام. في وضع الشواية يمكن استعمال الشبكتين ⑧ أيضًا.

وظيفة التحريك التلقائي

الجهاز مزود بوظيفة التحريك التلقائي، التي تقترح هزّ الأطعمة أو مزجها. في منتصف عملية الطهي، سيصدر الجهاز بضع صافرات وسيومض زر التحكم المرتبط بالسلة المعنية. ستومض الكتابة «SHA» على الشاشة.

أخرج السلة من مقصورة الطهي وامزج الأطعمة.

بعد مزج الأطعمة، يجب إدخال السلة في مقصورة الطهي.

يستأنف الجهاز الطهي تلقائيًا.

في حالة عدم الرغبة في مزج المكونات، فلا تُخرج السلة من مقصورة الطهي، واترك الجهاز ليواصل الطهي.

هام

- برنامج الطهي المعد مسبقًا للحلويات «Dolci» لا يتضمن وظيفة التحريك التلقائي.

هام

- اختر إعدادات الطهي وفقًا لنوع الطعام الموجود في كل سلة. يحتوي كل برنامج طهي معد مسبقًا على مدة طهي افتراضية ودرجة حرارة طهي افتراضية، لكن يمكن ضبط درجة حرارة الطهي ومدته يدويًا. يمكن تغيير درجة حرارة الطهي بفواصل تبلغ ٥° مئوية. يمكن تغيير مدة الطهي بفواصل تبلغ دقيقة واحدة. استمر في الضغط على الزر + أو - لزيادة سرعة اختيار درجة حرارة الطهي ومدته.

يمكن تعديل درجة حرارة الطهي ومدته في أي وقت. في البداية، يجب الضغط على زر التحكم في السلة ١ أو السلة ٢. ثم، اضغط على زر درجة الحرارة/المدة (Ⓔ) واضبط درجة الحرارة أو مدة الطهي المطلوبة. اضغط على زر بدء/إيقاف مؤقت (Ⓔ) لتأكيد التعديل.

أثناء الطهي، يظهر على شاشة اللمس ② مدة الطهي التي نقل. يمكن إيقاف الجهاز بشكل مؤقت أثناء العمل، على سبيل المثال من أجل خلط المكونات أثناء الطهي.

لإيقاف الطهي يدويًا، اضغط على زر بدء/إيقاف مؤقت (Ⓔ). سيتوقف الطهي في السلة المختارة. ستستمر عملية الطهي في السلة الأخرى.

في حالة اختيار زر المزامنة «DUAL»، فسيتم إيقاف الطهي في السلتين كالتبهيما.

عندما ينتهي الطهي، يُصدر الجهاز صافرة وتظهر الكتابة «End» على الشاشة.

إذا كانت المكونات غير جاهزة، يكفي إعادة إدخال السلة في مقصورة الطهي وضبط المؤقت لبضع دقائق. يمكن معاودة استخدام الجهاز على الفور لتحضير أطعمة أخرى.

هام

- تتجمع أي كميات زائدة من الزيت في قاع السلة. لإطفاء الجهاز يدويًا، اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل (Ⓔ). يتوقف نظام التهوية عن العمل بعد لحظات قليلة.

وصف الجهاز

- ① جسم الجهاز
- ② شاشة تعمل باللمس
- ③ مقصورتا الطهي
- ④ السلة ١
- ⑤ مقابض السلال
- ⑥ السلة ٢
- ⑦ ألواح مقاومة للالتصاق
- ⑧ شبكات
- ⑨ كابل الإمداد بالطاقة
- ⑩ مدخل الهواء

وصف الشاشة اللمسية

برنامج طهي مُعدة مُسبقًا		
الزر		
الشواية	GRILL	
بطاطس مقلية		
سمك		
شريحة لحم/لحم أحمر		
دجاج		
حلويات		
مفاتيح الوظائف		
الوصف	الزر	
يسمح ببدء الطهي/إيقافه مؤقتًا.	زر بدء/إيقاف مؤقت	
يسمح بمزامنة المدد الطهي المختلفة للسلتين، من أجل إنهاء الطهي في نفس الوقت.	زر المزامنة «SYNC»	
يتيح تطبيق برنامج الطهي المعد مسبقًا والإعدادات المُختارة في إحدى السلتين على السلة الأخرى. وهكذا تصبح منطقتا طهي منطقة واحدة، ممتازة لكميات كبيرة من الطعام.	زر مزدوج «DUAL»	
يسمح بتشغيل الجهاز أو إيقاف تشغيله.	زر التشغيل/إيقاف التشغيل	

1	زر التحكم في السلة 1	يسمح باختيار إعدادات الطهي المرغوبة للسلة 1.
2	زر التحكم في السلة 2	يسمح باختيار إعدادات الطهي المرغوبة للسلة 2.
ⓁⓂ	زر درجة الحرارة/المدة	اضغط مرة واحدة لكي تضبط يدويًا درجة حرارة الطهي. اضغط مرتين لكي تضبط يدويًا مدة الطهي. اضغط على الزرين + أو - لزيادة أو تقليل درجة حرارة الطهي أو مدة الطهي.

المعلومات الفنية

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

تعليمات الاستعمال

الاستخدام لأول مرة

لتحضير الجهاز للاستخدام، يجب الرجوع إلى الصور الواردة في تسلسل «العمليات الأولية».

هام

- قبل استخدام الجهاز لأول مرة، يجب غسل الأجزاء القابلة للخلع، التي تتلامس مع الأطعمة ⑦.

الاستخدام

الجهاز مزود بسلتين للطهي، السلة ١ ④ والسلة ٢ ⑥. يجوز طهي الأطعمة في السلتين كليهما أو استعمال واحدة منهما فقط. تسمح الألواح المضادة للالتصاق ⑦ بزيادة قرمشة الأطعمة. يُعد استخدام الألواح المضادة للالتصاق أمرًا اختياريًا. تتيح الشبكتان ⑧ إنشاء رف مزدوج في كل سلة، لتحضير ما يصل إلى أربع وصفات في نفس الوقت. يُعد استخدام الشبكتين أمرًا اختياريًا. لمعرفة توليفات استعمال الملحقات، يُرجى الرجوع إلى الصور الواردة في تسلسل «الملحقات».

⚠️ تحذيرات السلامة أثناء الاستخدام

- ضع الجهاز بعيداً عن الجدران أو الأثاث أو الأجهزة الأخرى بما لا يقل عن ٢٠ سم من الجوانب و ٥٠ سم من الأعلى.
- تحقق دائماً من إدخال السلّال بشكل صحيح في مقصورة الطهي قبل بدء تشغيل الجهاز.
- أدخل المكونات دائماً وفقط في السلّال لكي تتجنب التصاق الطعام بالمقاومات الكهربائية.
- السعة القصوى لكل سلة على حدة تبلغ ٥,٥ لترات.
- يجب أن يوضع في السلة كمية طعام أقل من السعة القصوى.
- تُسكب ملعقة زيت بحد أقصى في كل سلة. خطر الحريق.
- إذا لزم الأمر لاحتياجات الطهي، أضف جرعات صغيرة من السائل. تحقق دائماً من امتصاص المكونات الصلبة للسائل قبل إضافة المزيد.
- لا تملأ السلّال بالماء أثناء إدراجها في مقصورة الطهي.
- قبل تشغيل الجهاز، يجب التأكد خلو السلّتين ومقصورتَي الطهي من الأجسام الغريبة.
- لتجنب الإضرار بالجهاز، لا تدخل أدوات أو أغراض معدنية في السلّال.
- ⚠️ تنبيه: سطح ساخن.
- أثناء الطهي، قد يتسرب بخار ساخن من مدخل الهواء أو من مقصورتَي الطهي بالجهاز. يجب إبقاء اليدين والوجه بعيداً عن مدخل الهواء ومقصورتَي الطهي.
- عندما تتم إزالة السلة من مقصورة الطهي، يخرج أيضاً هواء وبخار ساخن. أبعد يديك ووجهك عن مقصورة الطهي.
- ⚠️ لا تلمس السلّتين واللوحين المضادين للالتصاق والشبكتين والأجزاء المعدنية بمقصورتَي الطهي والمقاومات أثناء عمل الجهاز أو خلال الدقائق التي تلي إيقاف تشغيله. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الساخنة.
- لتجنب السخونة المفرطة، يجب عدم تغطية الجهاز لأي سبب أثناء تشغيله، نظراً لأن هذا قد يتسبب في زيادة درجة الحرارة بصورة خطيرة.
- لا تقم أبداً بإعاقة مدخل الهواء أثناء عمل الجهاز، وذلك لتجنب تلف المواد و/أو ارتفاع درجة حرارة الجهاز.
- أمسك السلّتين من المقبض فقط واستخدم ماسكات الأواني أو مناشف الصحن لخلع السلّتين واللوحين المضادين للالتصاق والشبكتين.
- يجب إخراج المكونات من السلّتين قبل تحريك الجهاز. يجب التأكد من إطفاء الجهاز وفصله عن مأخذ التيار الكهربائي.
- لا تقلب السلّتين رأساً على عقب عند إخراج الطعام: فقد تتسرب بقايا الزيت الساخن من السلة. خطر الإصابة بحروق.
- يجب عدم استخدام أدوات معدنية لرفع الأطعمة من السلّتين أو من اللوحين المضادين للالتصاق أو من الشبكتين.
- تأكد من أن المكونات المطهية بالجهاز ذهبية اللون وليست سوداء أو بنية. أبعد أي بقايا محروقة عن الأطعمة.

- لا تقم بتوصيل أي جهاز كهربائي آخر ذي قدرة عالية (دفايات، ومكواة، ومشغلات حرارية) في نفس المأخذ الكهربائي. خطر حدوث حمل كهربائي زائد.
- يجب عدم ترك الجهاز دون مراقبة أثناء توصيله بالشبكة الكهربائية.
- يجب عدم ملامسة الأجزاء الخاضعة للجهد الكهربائي للماء: خطر حدوث دائرة قصر وصدمة كهربائية أو أيهما.
- لا تغمر الجهاز، والقابس، وكابل الإمداد الكهربائي مطلقاً في الماء أو في سوائل أخرى.
- يجب عدم استخدام الجهاز بأيدي مبتلة أو حافي القدمين.
- يجب عدم ترك كابل الإمداد الكهربائي ملامساً للأجزاء الحادة أو الحواف الحادة.
- لا تسحب مطلقاً كابل الإمداد الكهربائي أو الجهاز ذاته لفصل القابس عن المأخذ الكهربائي.
- في حالة عدم الاستخدام، ينبغي دائماً إطفاء الجهاز وفصل قابس كابل الإمداد بالطاقة عن المقبس الكهربائي.
- فكّ كابل الإمداد الكهربائي بالكامل قبل استعمال الجهاز.
- لا تضع الجهاز على أسطح ساخنة جداً أو بالقرب من اللهب المكشوف خوفاً من تلف طبقة الطلاء الخارجي.
- لا تضع الجهاز بالقرب من مادة قابلة للاشتعال (على سبيل المثال أقمشة، أو ستائر).
- لا تضع الجهاز أو الكابل الكهربائي بالقرب من أو فوق أفران كهربائية، أو مواقد غاز ساخنة، أو بالقرب من الميكروويف أو الفرن الكهربائي.
- 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 استخدام الجهاز وتركه على سطح ثابت أثناء الراحة.
- تأكد من أن كابل الإمداد الكهربائي لا يتلامس مع الأسطح الساخنة.
- يجب عدم تغذية الجهاز من خلال مؤقتات خارجية أو من خلال منظومات منفصلة يتم التحكم بها عن بعد.
- إذا انبعث دخان كثيف من الجهاز أثناء العمل، فافصله عن مأخذ التيار الكهربائي. يرجى التوجه إلى أقرب مركز دعم فني معتمد من أجل معالجة المشكلة.
- لا تضع أبداً أشياء فوق الجهاز.
- لا تشغل الجهاز وهو فارغ.
- لا تستعمل الجهاز في الهواء الطلق.
- لا تترك الجهاز معرضاً للعوامل الجوية (على سبيل المثال الأمطار، الشمس).
- أمسك جسم الجهاز لرفعه.
- 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. جميع عمليات التصليح، بما في ذلك استبدال كابل الإمداد بالطاقة، يجب أن تتم حصراً لدى أحد مراكز الدعم أو على يد فنيين معتمدين، من أجل تجنب جميع الأخطار.
- احتفظ دائماً بهذه التعليمات.

استهلاك الطاقة في وضع الاستعداد: ٠,٥ واط

تحذيرات السلامة

اقرأ التعليمات بعناية قبل الاستعمال.

- تم تصنيع الجهاز وفقاً للمعايير الخاصة الأوروبية السارية، وهو محمي في جميع الأجزاء التي قد تشكل مصدر خطر بالنسبة للمستخدم. 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.
- 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 لائقة أثناء نقله إلى مركز دعم مُعتمد.
- لا تستخدم إلا قطع الغيار الأصلية والملحقات المعتمدة من جهة الصنع، لكيلا تتأثر سلامة الجهاز بالسلب.
- يعد الجهاز مطابقاً للائحة (الاتحاد الأوروبي) رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ الصادرة بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ الخاصة بالمواد الملامسة للمنتجات الغذائية.
- يجب عدم ترك مواد التغليف في متناول الأطفال، لأنها تشكل مصادر خطر محتملة عليهم.
- 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.
- 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 ألا يقوم الأطفال بعمليات تنظيف وصيانة الجهاز التي ينفذها المستخدم إلا إذا كان عمرهم أكبر من ٨ سنوات وتم الإشراف عليهم.
- في حالة ما إذا قررت التخلص من هذا الجهاز كأحد المخلفات، يُنصح بجعله غير صالح للتشغيل من خلال نزع الكابل الكهربائي. إضافة إلى أنه يُنصح بالتعامل بالصورة اللازمة مع أجزاء الجهاز التي قد تصبح خطيرة، لجعلها غير ضارة، خصوصاً على الأطفال، الذين قد يستعملوا الجهاز في اللعب.
- تحقق قبل توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية من أن الجهد المحدد على بطاقة البيانات المُلصقة أسفل الجهاز يتوافق مع الجهد الخاص بالشبكة المحلية.
- قد يؤدي استعمالوصلات الكهربائية غير المعتمدة من قبل الشركة المصنعة إلى وقوع أضرار وحوادث.
- قم بتوصيل الجهاز دائماً بمأخذ كهربائي مؤرّض.

مشکلات	علل احتمالی	راه حل ها
E1		با یک مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید.
E2		
E3		
E4		
E9		

عیب‌زدایی

مشکلات	علل احتمالی	راه‌حل‌ها
دستگاه کار نمی‌کند.	دستگاه درست به برق وصل نشده است.	سیم برق را به پریز برقی که دارای اتصال زمین است، بزنید.
	زمان پخت تنظیم نشده است.	دکمه TEMPERATURE/TIME (Ⓣ) را فشار دهید و زمان پخت دلخواه را تنظیم کنید.
	سبب درست وارد نشده است.	سبب را درست در محفظه پخت قرار دهید. درج صحیح با یک «کلیک» 6B انجام می‌شود.
محتویات آماده نیستند.	مقدار مواد لازم در سبب خیلی زیاد است.	مواد کمتری را درون سبب قرار دهید. مقدار کمتری از مواد اولیه یا تکه‌های کوچک‌تر، به طور یکنواخت‌تری پخته می‌شوند.
	دمای تنظیم‌شده بسیار کم است.	دکمه TEMPERATURE/TIME (Ⓣ) را فشار دهید و دمای پخت بالاتری را تنظیم کنید. به کتاب آشپزی مراجعه کنید.
	زمان پخت تنظیم‌شده خیلی کوتاه است.	دکمه TEMPERATURE/TIME (Ⓣ) را فشار دهید و زمان پخت بیشتری را تنظیم کنید. به کتاب آشپزی مراجعه کنید.
مواد به‌طور مساوی پخته نشده اند.	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 سبب روغن‌مالی کنید. صفحه نجسب را داخل سبب قرار دهید تا تُردی غذا بیشتر شود.
سبب را نمی‌توان به‌طور کامل در محفظه پخت قرار داد.	مقدار مواد لازم در سبب خیلی زیاد است.	مواد کمتری را درون سبب قرار دهید. مقادیر کم مواد غذایی به‌راحتی به‌طور یکنواخت پخته می‌شوند.
	سبب درست در محفظه پخت قرار نگرفته است.	سبب را درست در محفظه پخت قرار دهید. درج صحیح با یک «کلیک» 6B انجام می‌شود.
دود سفید از دستگاه بیرون می‌آید.	موادی که می‌پزید چرب‌تر هستند.	هنگامی که مواد چرب‌تر را سرخ می‌کنید، بیشتر ذخایر روغن درون ظرف قرار می‌گیرد. روغن هنگام پخت‌وپز دود سفید بیشتری تولید می‌کند. این هیچ تأثیری در تهیه مواد اولیه یا بر روی دستگاه ندارد.
	در سبب، مقداری چربی باقی‌مانده از پخت‌وپز قبلی وجود دارد.	دود سفید در اثر گرم‌شدن پیه یا روغن در سبب ایجاد می‌شود. سبب را بعد از استفاده با دقت تمیز کنید.
سیب‌زمینی‌های تازه و خلال سیب‌زمینی به‌طور مساوی سرخ نمی‌شوند.	شما از نوع سیب‌زمینی مناسب برای سرخ‌کردن استفاده نمی‌کنید.	از سیب‌زمینی‌های تازه استفاده کنید و حتماً هنگام پخت آن‌ها را هم بزنید.
	سیب‌زمینی‌ها را قبل از سرخ‌کردن بشویید و خشک کنید.	سیب‌زمینی‌ها را بشویید و تمام نشاسته‌ای را که روی سیب‌زمینی‌ها نشسته از بین ببرید.
سیب‌زمینی‌های تازه و خلالی که از سرخ‌کن خارج می‌کنم، تُرد نیستند.	تُرد بودن سیب‌زمینی‌های سرخ‌شده به مقدار آب موجود در سیب‌زمینی و همچنین به مقدار روغن موجود در سرخ‌کن بستگی دارد.	قبل از اضافه‌کردن روغن حتماً آب قسمت‌های خارجی سیب‌زمینی را بگیرید. سیب‌زمینی‌ها را در قطعات کوچک‌تر خرد کنید تا تُرد شوند. برای افزایش تُردی کمی روغن اضافه کنید. صفحه نجسب را داخل سبب قرار دهید تا تُردی غذا بیشتر شود.

⚠ هشدارهای ایمنی هنگام تمیز کردن و نگهداری

- تمیز کردن منظم و روزانه دستگاه را کارآمد نگه می‌دارد و عمر دستگاه را افزایش می‌دهد.
 - عملیات تمیز کردن و تعمیر و نگهداری باید هنگام خاموش و جدابودن دستگاه از پریز برق انجام گیرد.
 - قبل از انجام هرگونه عملیات تمیز کردن و نگهداری، دستگاه را از برق بکشید و منتظر بمانید تا قطعات داغ خنک شوند.
 - ممکن است بقایای غذا یا روغن به المنت‌های حرارتی و محفظه‌های پخت‌وپز دستگاه بچسبد. پس از خنک شدن المنت‌های حرارتی و محفظه‌های پخت‌وپز، آنها را با یک پارچه مرطوب تمیز کنید.
 - از ابزار فلزی برای جدا کردن باقیمانده غذا از المنت‌های حرارتی استفاده نکنید.
 - 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.
 - قطعات دستگاه را از هم جدا نکنید. هیچ قسمت داخلی برای استفاده یا تمیز کردن وجود ندارد.
- برای تمیز کردن و نگهداری دستگاه، تصاویر موجود در توالی «تمیز کردن و نگهداری» را ببینید.

خدمات و حمایت از مشتری

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



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

در پایان عمر کاری محصول، نباید آن را مانند زباله شهری دفع کرد.

آن باید به مرکز محلی و رسمی مخصوص جمع‌آوری زباله تفکیک‌شده یا به نمایندگی ارائه‌دهنده این خدمات برده شود. دفع لوازم خانگی به‌صورت تفکیک‌شده از پیامدهای منفی احتمالی ناشی از دفع نامناسب برای محیط زیست و سلامت جلوگیری می‌کند و موجب بازیافت مواد تشکیل‌دهنده و صرفه‌جویی فراوان در انرژی و منابع می‌شود. برای یادآوری این مهم که لوازم خانگی باید به‌صورت تفکیک‌شده دفع شوند، این محصول با علامت سطل زباله چرخ‌دار خط‌خورده مشخص شده است.

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.
- محفظه‌های پخت دستگاه ③ را با پارچه غیرساینده آغشته به آب گرم تمیز کنید. برای خشک کردن از یک پارچه خشک استفاده کنید.

تمیز کردن قطعات

مهم

- صفحات نجسب و سبدها 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.
- صفحات نجسب، گریل‌ها و سبدها را می‌توان در ماشین ظرف‌شویی شست‌وشو داد. برای افزایش طول عمر پوشش نجسب، شست‌وشوی دستی صفحات نجسب ① و ④ و سبد ② و 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.

برنامه‌های پخت پیش‌تنظیم

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

برنامه	زمان	دما (درجه سانتی‌گراد)		تکان دادن
		پیش فرض	فاصله	
GRILL	حالت گریل	15 دقیقه	1-60 دقیقه	200
	سبب زمینی سرخ کرده	18 دقیقه	1-60 دقیقه	200
	ماهی	15 دقیقه	1-60 دقیقه	180
	استیک/گوشت قرمز	20 دقیقه	1-60 دقیقه	190
	مرغ	۳۰ دقیقه	1-60 دقیقه	200
	دسرهای پخته شده	۳۰ دقیقه	1-60 دقیقه	170

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

چپس (منجمد)	۲۰ - ۱۵ دقیقه	۲۰۰ درجه
چپس (تازه)	20 تا 30 دقیقه بسته به نحوه برش سبب زمینی	۱۸۰ درجه
سبزیجات سرخ شده	15 - 10 دقیقه	۲۰۰ درجه
کراکت	15 - 12 دقیقه	۱۹۰ درجه
ناگت مرغ	10 دقیقه	۲۰۰ درجه
پای مرغ	25 - 20 دقیقه	۱۹۰ درجه
استیک	15 - 10 دقیقه	۱۹۰ درجه
کوفته قلقلی	8 دقیقه	۱۸۰ درجه
اسکمپی	۲۰ - ۱۵ دقیقه	۱۶۰ درجه
کیک	30 - 20 دقیقه	۱۶۰ درجه
خوراک کیش	30 - 25 دقیقه	۱۸۰ درجه
ماهی	۲۰ - ۱۵ دقیقه	۱۶۰ درجه
کنتلت خوک	15 - 10 دقیقه	۲۰۰ درجه
اسپرینگ رول	15 - 10 دقیقه	۲۰۰ درجه
سبزیجات	۲۰ - 10 دقیقه	۱۸۰ درجه

پخت روی دو طبقه

می‌توانید از گریل‌ها برای ایجاد یک طبقه دوتایی در هر سبد استفاده کنید.

هنگام پخت روی یک طبقه دوتایی، زمان پخت ممکن است متفاوت باشد زیرا مقدار غذای داخل سبدها بیشتر است. غذایی که روی گریل‌ها قرار می‌گیرد، به دلیل نزدیک‌تر بودن به المنت‌های گرمایشی دستگاه، سریع‌تر از غذایی که روی صفحات نجسب قرار می‌گیرد، پخته می‌شود. برای برداشتن گریل از سبد، از دستگیره قابلمه یا حوله آشپزخانه استفاده کنید. در صورت لزوم، پخت غذا را روی صفحات نجسب ادامه دهید.

حالت گریل

حالت گریل برای کباب‌کردن گوشت، ماهی و سبزیجات ایده‌آل است. پیش از قراردادن غذا در دستگاه، صفحه نجسب را داخل سبد قرار دهید. در حالت گریل، امکان استفاده از گریل‌ها ⑧ وجود دارد.

عملکرد تکان دادن خودکار

دستگاه دارای عملکرد تکان دادن خودکار است که امکان تکان دادن یا مخلوط کردن غذا را فراهم می‌کند. در اواسط پخت، دستگاه چند بار بوق می‌زند و دکمه کنترل سبد مورد نظر چشمک می‌زند. کلمه «SHA» روی صفحه نمایش چشمک می‌زند. سبد را از محفظه پخت خارج کرده و غذا را مخلوط کنید. پس از مخلوط کردن غذا، سبد را در محفظه پخت قرار دهید. دستگاه فرآیند پخت را به‌طور خودکار از سر می‌گیرد. اگر نمی‌خواهید مواد را مخلوط کنید، سبد را از محفظه پخت خارج نکنید و اجازه دهید پخت ادامه یابد.

مهم

- برنامه پخت از پیش‌تنظیم‌شده «Desserts» عملکرد تکان دادن خودکار ندارد.

حالت آماده‌باش

این دستگاه دارای حالت آماده‌باش است. دستگاه پس از حدود 10 دقیقه عدم فعالیت، وارد حالت آماده به کار می‌شود.

نکات آماده‌سازی

مواد کوچک‌تر در مقایسه با مواد بزرگ‌تر به زمان پخت کم‌تری احتیاج دارند. آماده‌سازی مقادیر زیاد مواد غذایی مستلزم صرف زمان بیشتری است و آماده‌سازی مقادیر کم مواد غذایی مستلزم صرف زمان نسبتاً کم‌تری است. هم‌زدن مواد کوچک‌تر هنگام پخت نتیجه نهایی را بهینه می‌کند و به طبخ یک‌نواخت مواد کمک می‌کند. برای نتیجه ثرتر، یک قاشق غذاخوری روغن را به سبب‌زمینی‌های تازه یا منجمد ③ B اضافه کنید و از صفحات نجسب ارایه‌شده استفاده کنید ⑦. همچنین می‌توانید اسنک‌هایی که معمولاً می‌پزید را در سرخ‌کن تهیه کنید. مقدار بهینه برای تهیه چیپس تُرد حدود ۱.۲ تا ۱.۷ کیلوگرم است.

هر برنامه پخت از پیش‌تنظیم‌شده دارای یک زمان و دمای پخت پیش‌فرض است، اما می‌توان به‌صورت دستی دما و زمان پخت را تنظیم کرد. دمای پخت با فواصل ۵ درجه سانتی‌گراد تغییر می‌کند. زمان پخت با فواصل ۱ دقیقه‌ای تغییر می‌کند. برای افزایش سرعت انتخاب دما و زمان پخت، دکمه‌های + یا - را فشار داده و نگه دارید.

دما و زمان پخت را می‌توان در هر لحظه تغییر داد. ابتدا دکمه کنترل سبد 1 یا سبد 2 را فشار دهید.

سپس دکمه TEMPERATURE/TIME (Ⓢ) را فشار دهید و دمای پخت یا زمان مورد نظر را تنظیم کنید.

دکمه شروع/مکث (⏸) را برای تایید فشار دهید.

در طول پخت، نمایشگر لمسی ② زمان پخت را هم‌زمان با کاهش آن نشان می‌دهد. دستگاه را می‌توان در حین کار، مثلاً برای مخلوط کردن مواد در طی فرآیند پخت، متوقف کرد.

برای توقف دستی فرآیند پخت، دکمه START/PAUSE (⏸) را فشار دهید.

سبد انتخاب‌شده پخت را متوقف می‌کند. پخت در سبد دیگر ادامه می‌یابد. اگر دکمه DUAL انتخاب شده باشد، پخت هر دو سبد متوقف می‌شود.

وقتی پخت کامل شد، دستگاه 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. این دستگاه را می‌توان بلافاصله برای تهیه غذای دیگر دوباره استفاده کرد.

مهم

- هر گونه روغن باقی‌مانده در کف سبد جمع خواهد شد. برای خاموش کردن دستی دستگاه، دکمه روشن/خاموش را فشار دهید (Ⓢ). سیستم تهویه چند لحظه بعد متوقف می‌شود.

عملکرد DUAL

اگر می‌خواهید غذای یکسانی را در هر دو سبد بپزید، می‌توانید عملکرد DUAL (دوگانه) را فعال کنید، که دو منطقه پخت را به یک منطقه تبدیل می‌کند که برای پخت مقادیر زیاد غذا ایده‌آل است. تصاویر موجود در دنباله «عملکرد دوگانه» را مشاهده کنید.

عملکرد SYNC

این دستگاه به عملکرد SYNC مجهز شده است تا بتوان زمان پخت را هنگام پخت غذاهای مختلف در دو سبد همگام کرد. بنابراین پخت غذاها هم‌زمان با یکدیگر به پایان می‌رسد. تصاویر موجود در دنباله «عملکرد SYNC» را مشاهده کنید.

سببی که طولانی‌ترین زمان پخت را دارد، ابتدا شروع به کار می‌کند. کلمه «Hold» روی سببی که هنوز شروع به کار نکرده است، نمایش داده می‌شود تا زمان پخت هر دو سبد هماهنگ شود.

مهم

- پس از شروع پخت، امکان همگام‌سازی زمان پخت دو سبد وجود ندارد.

توصیف صفحه نمایش لمسی

برنامه‌های پخت از پیش تنظیم شده		
دکمه		
گریل	GRILL	
سیبزمینی سرخ کرده		
ماهی		
استیک/گوشت قرمز		
مرغ		
دسرهای پخته شده		
دکمه‌های عملکرد		
توصیف	دکمه	
به کاربر اجازه می‌دهد تا فرایند پخت را شروع/متوقف کند.	دکمه شروع/مکث	▶▶
به کاربر امکان می‌دهد تا زمان‌های مختلف پخت را برای دو سبب همگام کند تا پخت‌وپز همزمان تمام شود.	دکمه SYNC	
این به کاربر اجازه می‌دهد برنامه پخت از پیش تعیین شده و تنظیمات انتخاب شده را از یک سبب به سبب دیگر اعمال کند. دو منطقه پخت به یکی تبدیل می‌شوند که برای مقادیر زیاد غذا ایده‌آل است.	دکمه DUAL	
به کاربر اجازه می‌دهد دستگاه را روشن یا خاموش کند.	دکمه روشن/خاموش	
امکان انتخاب تنظیمات پخت موردنظر برای سبب 1 را فراهم می‌کند.	دکمه بازکردن سبب 1	1
امکان انتخاب تنظیمات پخت موردنظر برای سبب 2 را فراهم می‌کند.	دکمه بازکردن سبب 2	2
برای تنظیم دستی دمای پخت، یک بار فشار دهید. برای تنظیم دستی زمان پخت، دو بار فشار دهید. دکمه + یا - را برای افزایش یا کاهش دما و زمان پخت فشار دهید.	دکمه تنظیم دما/زمان	

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.

دستورالعمل‌های استفاده

اولین استفاده

به منظور آماده کردن دستگاه برای استفاده، به تصاویر در توالی «عملیات مقدماتی» مراجعه کنید.

مهم

- قبل از استفاده از دستگاه برای نخستین بار، تمام قسمت‌های جداشدنی دارای تماس با غذا 7 را تمیز کنید.

استفاده

این دستگاه مجهز به دو سبب پخت‌وپز، سبب 1 ④ و سبب 2 ⑥ است. می‌توان غذا را در هر دو سبب پخت یا فقط از یکی از آنها استفاده کرد.

صفحات نجسب ⑦ باعث افزایش تُردی غذا می‌شود. استفاده از صفحات نجسب اختیاری است.

گریل‌ها ⑧ در هر سبب یک طبقه دوتایی ایجاد می‌کنند، بنابراین می‌توانید همزمان تا چهار دستور غذا را آماده کنید. استفاده از گریل‌ها اختیاری است.

برای راهنمایی در مورد نحوه ترکیب لوازم جانبی، به تصاویر موجود در دنباله «لوازم جانبی» مراجعه کنید.

مهم

- دستگاه مجهز به سیستمی است که اگر سبدها به‌درستی در محفظه پخت قرار نگیرند، از عملکرد آن جلوگیری می‌کند.
- 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.

برای استفاده از عملکرد پخت تکی، تصاویر موجود در دنباله «پخت تکی» را ببینید.

برای استفاده از عملکرد پخت دوگانه، تصاویر موجود در دنباله «پخت دوگانه» را ببینید. از عملکرد پخت دوگانه می‌توان برای پختن یک غذا در هر دو سبب یا برای پختن غذاهای مختلف به‌طور هم‌زمان استفاده کرد.

مهم

- تنظیمات پخت را با توجه به مواد غذایی قراردادشده در هر سبب انتخاب کنید.

- حداکثر ظرفیت دستگاه ۵.۵ لیتر است.
- کمتر از حداکثر مقدار مجاز غذا در سبد قرار دهید.
- حداکثر یک قاشق غذاخوری روغن به ازای هر سبد بریزید. خطر آتش.
- 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.
- هنگام نصب سبدها در محفظه پخت، آن‌ها را از آب پر نکنید.
- قبل از راه‌اندازی دستگاه، بررسی کنید که سبدها و محفظه پخت عاری از اشیای خارجی باشند.
- برای جلوگیری از آسیب‌رساندن به دستگاه، ابزار یا اشیای فلزی را در سبدها قرار ندهید.
-  هشدار: سطح داغ.
- ممکن است در حین پخت بخار داغ از دریچه هوا یا محفظه‌های پخت دستگاه خارج شود. دست و صورت خود را از دریچه هوا و محفظه‌های پخت دور 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.
-  در حین کار دستگاه یا دقایقی پس از خاموش شدن آن، به سبدها، صفحات نجسب، گریل‌ها، قطعات فلزی محفظه‌های پخت و المنت‌های گرمایشی دست نزنید. منتظر بمانید تا قطعات داغ خنک شوند.
- به منظور جلوگیری از گرم شدن بیش از حد دستگاه، هرگز آنرا را در حین کار نپوشانید؛ این امر باعث گرم شدن بیش از حد دستگاه به شکلی خطرناک می‌شود.
- ورودی هوا را هنگامی که دستگاه در حال کار است، مسدود نکنید تا دستگاه دچار صدمه فیزیکی نشود و داغ نکند.
- سبدها را فقط از دسته بگیرید و از دستگیره یا دستمال برای جداکردن سبد، صفحات نجسب و گریل‌ها استفاده کنید.
- قبل از جابجایی دستگاه، مواد را از سبدها خارج کنید. اطمینان حاصل کنید که دستگاه خاموش بوده و از پریز برق جدا شده است.
- هنگام خارج کردن غذا سبدها را وارونه نکنید: ممکن است باقی‌مانده روغن داغ از سبد به بیرون نشت کند. خطر سوختگی.
- از ابزار فلزی برای خارج کردن غذا از سبدها، صفحات نجسب یا گریل‌ها یا صفحه نجسب استفاده نکنید.
- اطمینان حاصل کنید که مواد پخته‌شده با دستگاه قهوه‌ای طلایی‌اند و سیاه یا تیره نیستند. قسمت‌های سوخته احتمالی را از مواد جدا کنید.

توصیف دستگاه

- | | |
|-------------------|--------------|
| ① بدنه دستگاه | ⑥ سبد ۲ |
| ② صفحه نمایش لمسی | ⑦ صفحات نجسب |
| ③ محفظه‌های پخت | ⑧ گریل‌ها |
| ④ سبد ۱ | ⑨ سیم برق |
| ⑤ دسته‌های سبد | ⑩ دریچه هوا |

- زمانی که دستگاه به منبع برق متصل است، آن را بدون نظارت رها نکنید.
 - هرگز قسمت‌های دارای جریان الکتریکی را در تماس با آب قرار ندهید: ممکن است اتصال کوتاه و/یا شوک الکتریکی رخ دهد.
 - 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.
 - سیم برق را در معرض لبه‌های تیز یا قسمت‌های تیز قرار ندهید.
 - هرگز سیم برق یا دستگاه را برای جدا کردن دوشاخه از پریز، نکشید.
 - در صورت عدم استفاده، همیشه دستگاه را خاموش کرده و سیم برق را از پریز برق جدا کنید.
 - همیشه سیم برق را قبل از استفاده از آن کاملاً باز کنید.
 - برای جلوگیری از آسیب‌دیدگی 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 مایکروویو یا فر برقی قرار ندهید.
 - 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 باید بر روی سطحی ثابت مورد استفاده و در حالت استراحت قرار گیرد.
 - سیم برق نباید با سطوح داغ تماس داشته باشد.
 - برق دستگاه نباید توسط زمان‌سنج‌های خارجی یا سیستم‌های کنترل از راه دور جداگانه تأمین شود.
 - اگر دستگاه در حین کار دود زیادی تولید می‌کند، دستگاه را از پریز برق جدا کنید. برای رفع مشکل با نزدیکترین مرکز خدمات فنی مجاز تماس بگیرید.
 - 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.
 - برای بلند کردن دستگاه، آن را از بدنه بگیرید.
 - 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 انجام شود تا از بروز هرگونه خطری جلوگیری شود.
 - این دستورالعمل‌ها را برای مراجعات بعدی نگهدارید.
- مصرف برق در حالت آماده‌باش: W 0.5

⚠ هشدارهای ایمنی در حین استفاده

- دستگاه را در فاصله حداقل ۲۰ سانتی‌متر از طرفین و ۵۰ سانتی‌متر از ارتفاع از دیوارها، مبلمان یا سایر وسایل قرار دهید.
- همیشه قبل از راه‌اندازی دستگاه اطمینان حاصل کنید که سبدها درست در محفظه پخت قرار گرفته‌اند.
- مواد را فقط درون سبد قرار دهید تا از تماس غذا با المنت‌های حرارتی جلوگیری شود.

هشدارهای ایمنی

قبل از استفاده، این دفترچه راهنما را به دقت بخوانید.

- این دستگاه مطابق با استانداردهای خاص و جاری اروپایی ساخته شده است و تمام قطعات بالقوه خطرناک برای کاربر دارای محافظ هستند. برای جلوگیری از صدمات و آسیب‌های احتمالی از دستگاه فقط برای کاربرد خاص آن استفاده کنید. برای مشاوری 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.
- 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 مقاصدی 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 تایید سازنده استفاده کنید.
- دستگاه با مقررات (کمیسیون اروپا) به شماره ۲۰۰۴/۱۹۳۵ مورخ ۲۰۰۴/۱۰/۲۷ در مورد مواد در تماس با محصولات غذایی مطابقت دارد.
- بسته‌بندی را در مجاورت کودکان نگذارید زیرا منبع بالقوه خطر است.
- 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.
- 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.
- تمیز کردن و نگهداری نباید توسط کودکان انجام شود مگر این‌که بالای ۸ سال و تحت نظارت باشند.
- اگر تصمیم دارید این دستگاه را به‌عنوان زباله دور بیندازید، توصیه می‌شود با قطع سیم برق آن را غیرفعال کنید. همچنین توصیه می‌شود برای جلوگیری از آسیب‌دیدگی به‌ویژه در مورد کودکانی که با دستگاه بازی می‌کنند، اجزای احتمالاً خطرناک دستگاه از کار انداخته شوند.
- قبل از اتصال دستگاه به پریز برق، بررسی 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.