

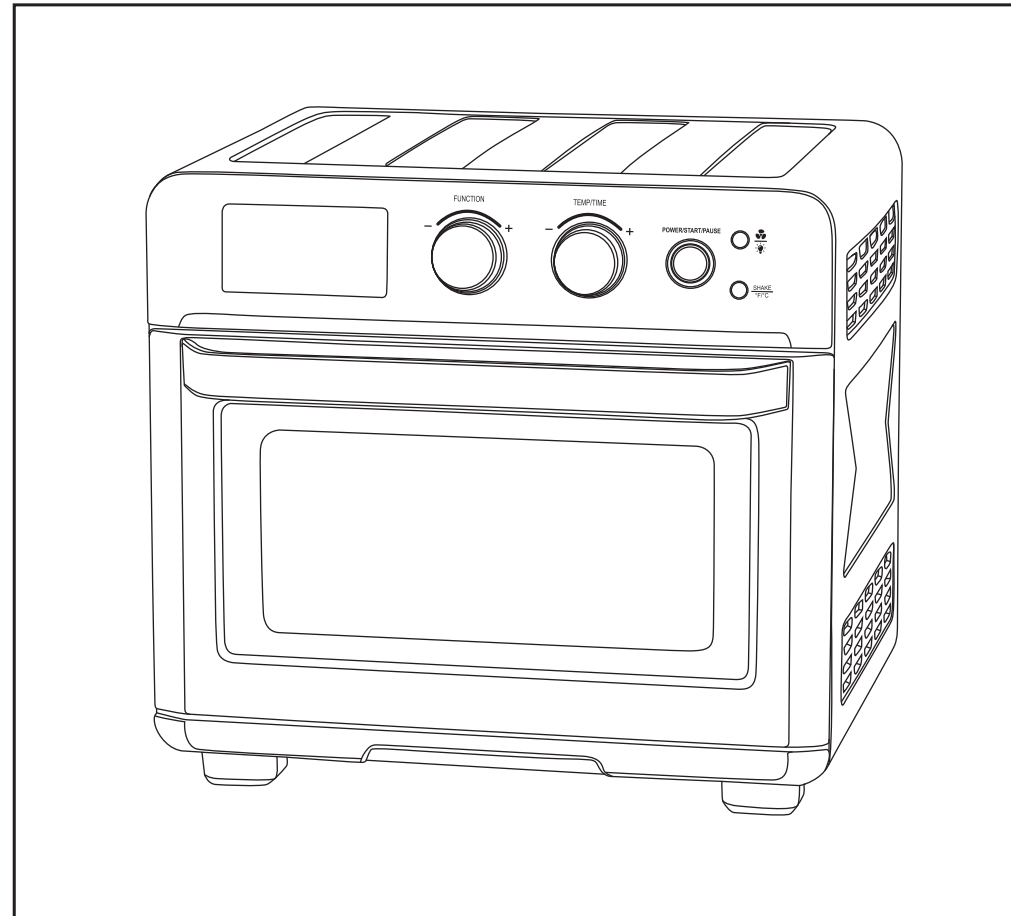
KENWOOD

Type MOA25 - MOA26

instructions for use
mode d'emploi
kullanım bilgileri
دستورالعمل برای استفاده
لأعمال التشغيل

English	3 - 16
Français	17 - 30
Türkçe	31 - 43
عربي	44 - 57
فارسی	58 - 71

6195104700 - REV.1 07/09/2022

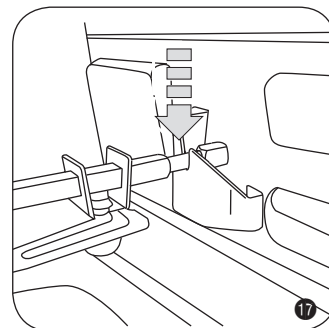
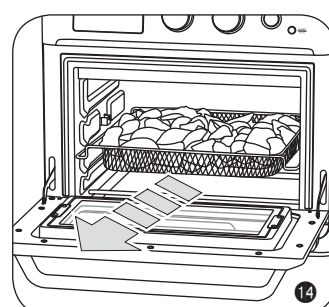
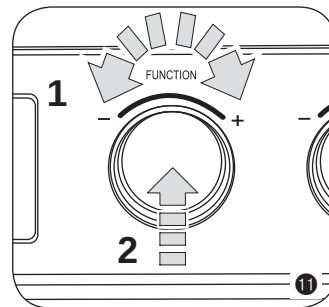
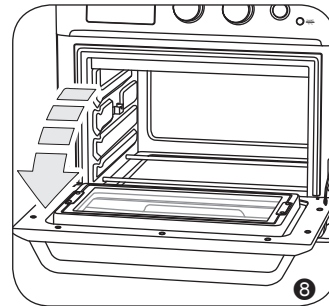
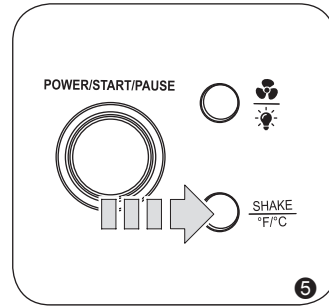
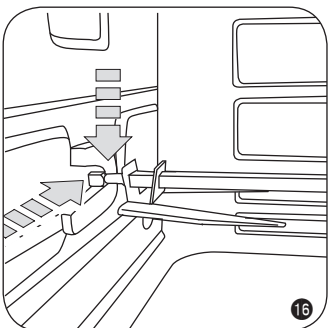
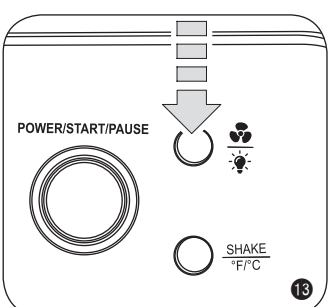
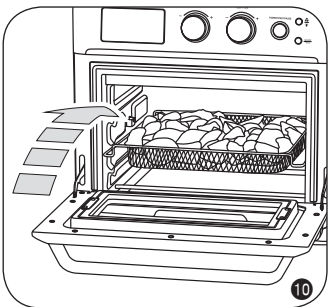
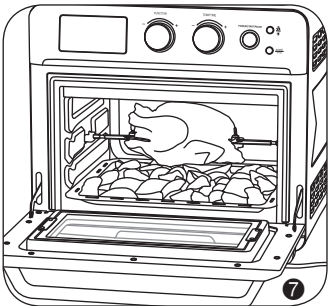
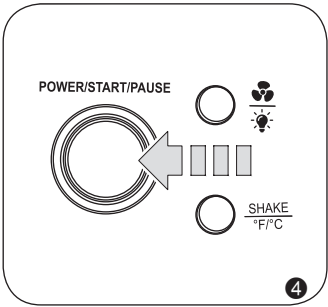
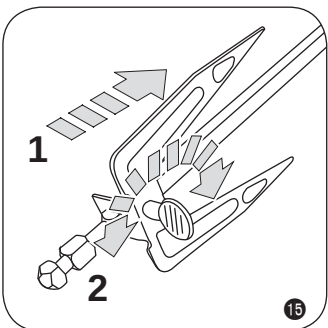
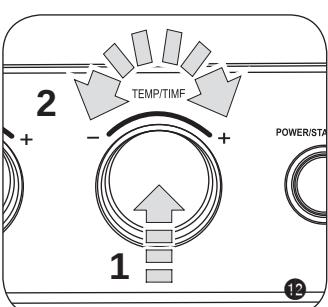
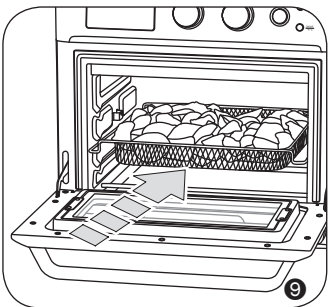
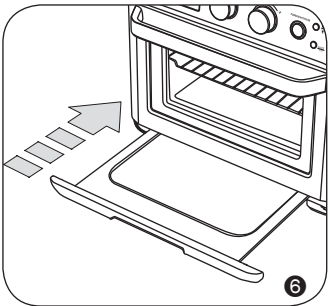
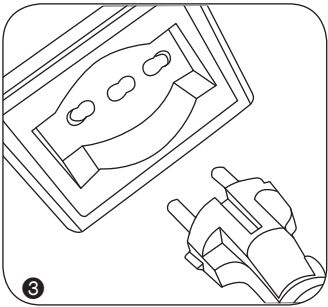
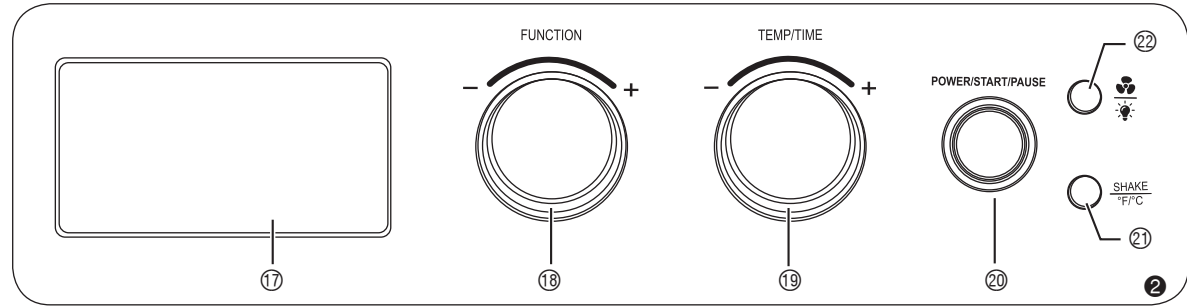
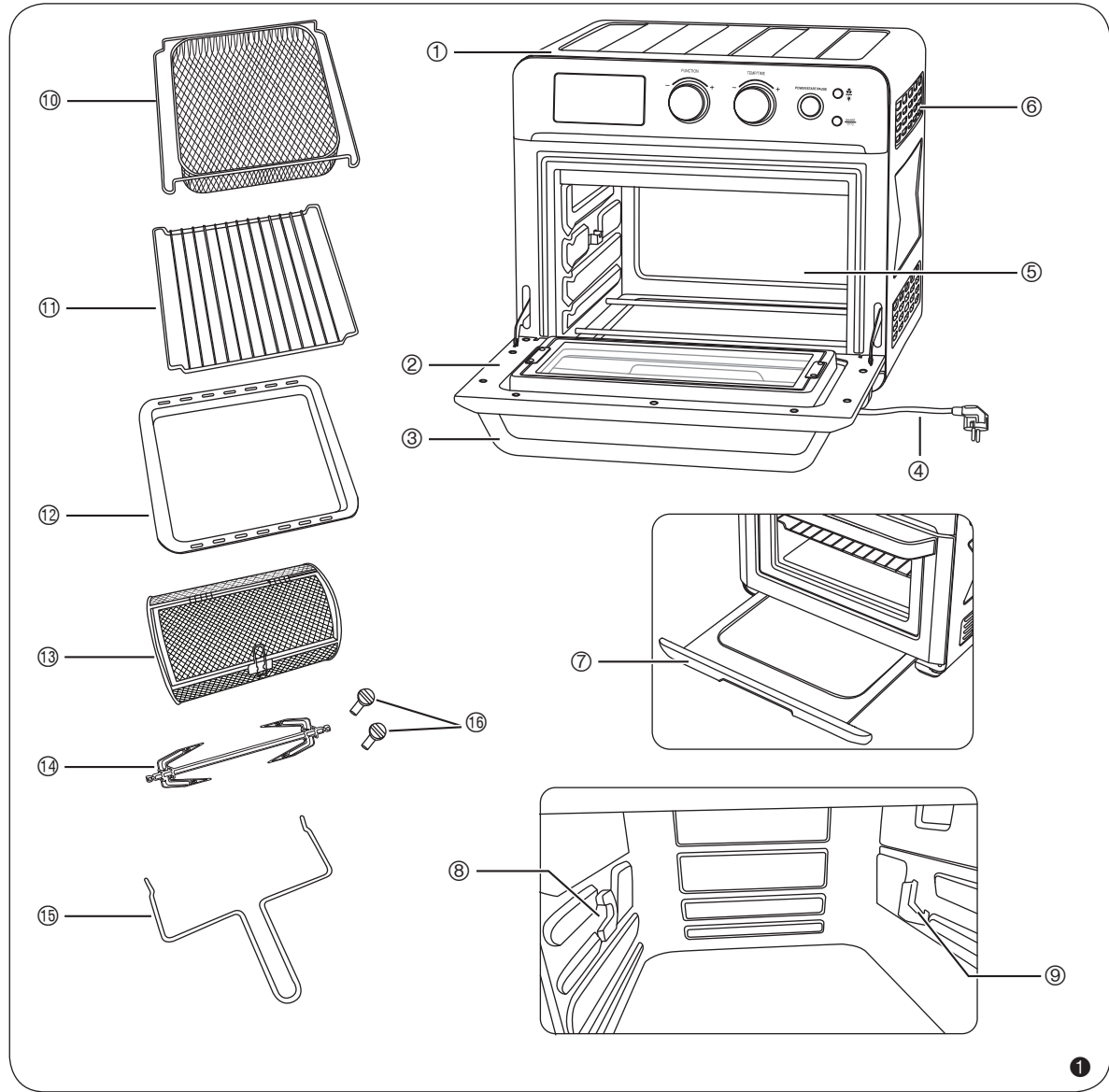


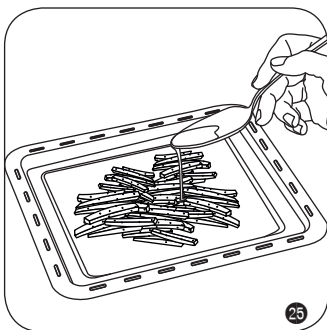
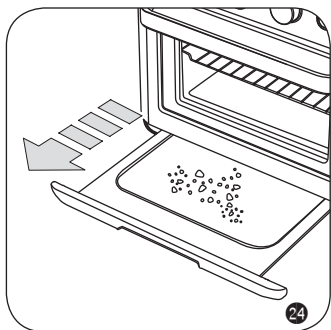
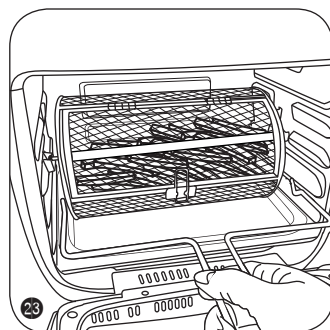
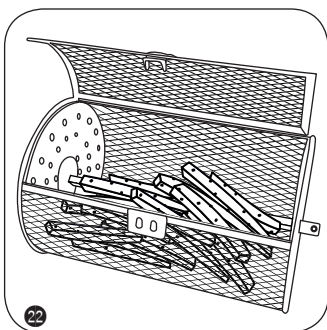
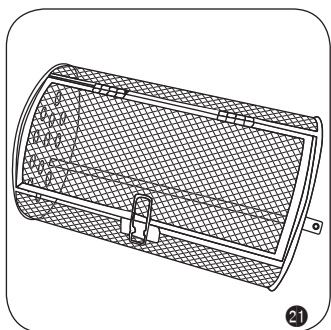
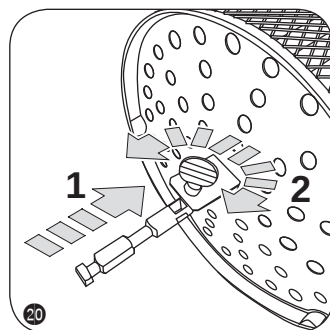
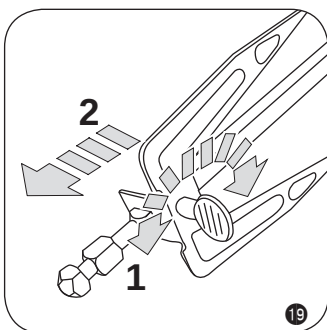
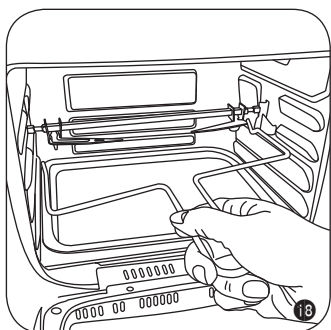
Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Kenwood Ltd 2018





English

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

About this manual

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

Intended use

- The appliance can be used to cook solid foods. Do not use the appliance to cook liquid foods.
- This appliance shall not be used for commercial and industrial purposes. Any other use of the appliance is not intended by the Manufacturer, which is exempt from any liability for damage of any kind, generated by improper use of the appliance. Improper use also results in voiding any form of warranty.

Safety warnings

Read the instructions carefully before use.

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

child.

- Position the appliance so that children cannot reach the hot parts.
- Do not leave the packaging near children as it is a potential source of danger.
- If you decide to dispose of this appliance as waste, it is recommended to make it inoperative by cutting the power cord. It is also recommended to make harmless the parts of the appliance which could constitute a danger, especially for children who could use the appliance as a game.
- Unplug the appliance and wait for the hot parts to cool down before carrying out any cleaning and maintenance operations.
- The cooking compartment, the crumb tray, the accessories and the internal metal parts of the appliance can become hot during use. Keep your hands and face away from the hot parts of the appliance.
- Do not touch the cooking compartment, the crumb tray, the accessories and the internal metal parts of the appliance when the appliance is operational or in the minutes following its shutdown. Wait for the cooling of hot parts.
- Use pot holders or tea towels to remove the crumb tray or the accessories.
- Always grasp the handle to open the appliance door.
- Hot steam may escape from the cooking compartment of the appliance during cooking. Keep your hands and face away from the cooking compartment.
- Do not fill the drip pan with oil. Danger of fire.
- When you open the door, or when you remove the accessories from the cooking compartment, hot air and steam also come out. Keep your hands and face away from the cooking compartment.
-  Warning: hot surface.
- Before connecting the appliance to the power supply, check that the voltage shown on the data plate under the appliance matches the local voltage supply.
- The use of extension cords not authorized by the manufacturer can lead to damages and accidents.
- Always connect the appliance to an earthed socket.
- Do not connect any other high-power equipment (such as stoves, irons, radiators) to the same power outlet. Danger of electric overload.
- Never pull the power cord or the appliance to disconnect the plug from the power outlet.
- Never put live parts in contact with water: risk of short circuit and/or electric shock.
- Do not leave the power cord against sharp parts or sharp edges.

- The power cord shall not touch hot surfaces.
- Unplug the appliance from the power outlet and wait for the hot parts to cool down before carrying out any cleaning and maintenance operations.
- Never immerse the appliance, the plug and the power cord in water or other liquids.
- Do not use the appliance if your hands are wet or if you are barefoot.
- If the appliance is left unused, also for a short period of time, turn it off and always unplug the power cord from the power outlet.
- Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply.
- Do not insert an excessive amount of food to be cooked. Danger of fire and/or electric shock.
- Do not insert utensils, metal objects, aluminium foil, or flammable materials (for example cardboard, plastic) into the accessories or the cooking compartment. Danger of fire and/or electric shock.
- The appliance shall be used and left at rest on a stable surface.
- Do not place the appliance on very hot surfaces or near open flames to prevent the coating from being damaged.
- Do not place the appliance near inflammable materials (such as fabrics, curtains).
- Do not place the appliance or the power cord near or over hot electric or gas stoves, or near a microwave or electric oven.
- Fully unwind the power cord before use.
- The appliance must not be power supplied by external timers or separate remote-controlled systems.
- If the appliance produces smoke during operation, immediately unplug the appliance from the power outlet. Contact the nearest authorized technical service centre to solve the problem.
- Never add liquid ingredients into the drip pan. 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 place objects on the appliance door when it is open.
- Always and only insert the ingredients into the accessories supplied, to avoid food contact with the electric resistances.
- Always check that the accessories are properly inserted into the cooking compartment before starting the appliance.
- Never use the appliance without inserting at least one of the accessories into the cooking compartment.
- Do not use metal utensils to remove food from the accessories.
- Before putting the appliance into operation, check that the accessories and the cooking compartment are free from foreign objects.
- 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 Centres or technicians, in order to prevent any risk.

- Never place objects on the appliance.
- Do not obstruct the air intake when the appliance is operational, to avoid material damage and/or the appliance overheating.
- Do not operate the appliance empty.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not leave the appliance exposed to weathering (such as rain or sun).
- After unplugging the appliance and when hot parts have cooled down, the appliance shall only be cleaned using a non-abrasive cloth slightly dampened with water and a few drops of mild, non-aggressive detergent. Never use solvents that damage plastic parts.
- Clean the crumb tray from any food residue or crumbs after each use.
- Place the appliance at a distance of at least 10 cm from walls, furniture or other appliances.
- In order to lift the appliance, hold it by the body.
- Do not move the appliance without removing the food from the accessories.
- 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.
- **Always keep these instructions for future reference.**

Description of the appliance ①

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| ① Body of the appliance | ⑥ Air intake |
| ② Door | ⑦ Crumb tray |
| ③ Handle | ⑧ Left motorized support |
| ④ Power cord | ⑨ Right support |
| ⑤ Cooking compartment | |

Description of the accessories ①

- | | |
|------------|------------------------------|
| ⑩ Grid pan | ⑭ Spit with rotisserie forks |
| ⑪ Grill | ⑮ Removal fork |
| ⑫ Drip pan | ⑯ Locking screws (x2) |
| ⑬ Basket | |

Description of the control panel ②

- | | |
|------------------|--|
| ⑰ Display | ⑳ POWER/START/PAUSE button with indicator light |
| ⑱ FUNCTION knob | ㉑ SHAKE/°F-°C button |
| ⑲ TEMP/TIME knob | ㉒ Ventilation and interior light activation button |

Identification data

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

- manufacturer and CE marking
- model [Mod.]
- serial number [SN]
- power supply voltage [V] and frequency [Hz]
- electrical power consumption [W]
- assistance toll-free phone number

For any requests to the Authorized Service Centres, specify model and serial number.

Before use

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

Important

- Check the voltage indicated on the data plate under the appliance matches the local voltage supply.
- 3 Fully unwind the power cord.

Important

- Before using the appliance for the first time, wash the removable parts that come into contact with food.
 - **Never immerse the appliance, the plug and the power cord in water or other liquids.**
- 4 Wash the crumb tray ⑦ and the accessories. Use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge. Dry well.

Setting the unit of measurement

The appliance allows to choose the temperature unit of measurement between °F and °C. The unit of measure in °C is active by default.

- Plug the appliance into the power outlet ③.
- Press the POWER/START/PAUSE button ⑳ to turn on the appliance ④. The indicator light of the POWER/START/PAUSE button ⑳ turns on.
- Press and hold the SHAKE/°F-°C button ㉑ for 2 seconds ⑤. The appliance changes the default unit of measurement. Repeat the procedure the change the setting.

Instructions for Use

Before cooking

Important

- When using the appliance for the first time, you may notice the release of a slight smell and a little smoke: this is to be considered perfectly normal because some parts have been slightly lubricated, it will stop occurring after a short time. This will have no effect on the operation of the appliance.
- **Danger of breaking the door glass. Do not pour water or other liquids on the door glass when it is hot.**
- **Do not place objects on the appliance door when it is open.**
- **Before putting the appliance into operation, check that the accessories and the cooking compartment are free from foreign objects.**
- **Before cooking food, always remove any containers or packages (for example bottles, boxes).**
- Insert the crumb tray ⑦ into the specific compartment ⑥. Check the correct insertion.

Baking

- 1 Place the food to be cooked into the chosen accessory.
- To choose the most suitable accessory according to the food to be cooked, refer to the paragraph "Pre-set cooking programs". More than one accessory can be placed in the cooking compartment at the same time to cook more food ⑦.

Important

- Do not overload the accessories with an excessive quantity of food. Follow the instructions on the maximum quantities given in the paragraph "Pre-set cooking programs".
- **Never add liquid ingredients into the drip pan. 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.**

Important

- If you need to add cooking oil, place an aluminium foil on the chosen accessory and another aluminium foil to cover the food to be cooked. This will prevent hot oil from splashing on the resistances of the cooking compartment.
- If you are using the grill or the grid pan for cooking food, also insert the drip pan on the lowest level of the cooking compartment to collect the fat. To avoid fumes, bad smells and encrustations, pour a little water into the drip pan.

- 2 Open the door ② ⑧.
- 3 Insert the chosen accessory into the cooking compartment ⑤ ⑨.

Important

- Place the chosen accessory so that the food is at a distance of at least 2 cm from the resistances located in the upper part of the cooking compartment.
- 4 Close door ② ⑩.
 - 5 Plug the appliance into the power outlet ③.
 - 6 Press the POWER/START/PAUSE button ⑳ to turn on the appliance ④. The indicator light of the POWER/START/PAUSE button ⑳ starts flashing.
 - 7 Turn the FUNCTION knob ⑬. Select a pre-set cooking program, depending on the type of food to cook (read the paragraph "Pre-set cooking programs" for program details). Press the FUNCTION knob ⑬ to confirm the selection ⑪. The chosen cooking program lights up on the display. Each pre-set program has a default cooking time, but it is possible to manually set the cooking temperature and time:
 - Press the TEMP/TIME knob ⑲ once. TIME starts flashing. Turn the TEMP/TIME knob ⑲ to set the cooking temperature ⑫.
 - Press the TEMP/TIME knob ⑲ a second time. TEMP starts flashing. Turn the TEMP/TIME knob ⑲ to set the cooking time.
 - Press the TEMP/TIME knob ⑲ a last time to confirm the selection.
 - 8 Press the POWER/START/PAUSE button ⑳ ④. The appliance starts to cook food. The indicator light of the POWER/START/PAUSE button ⑳ turns on steady. While cooking, the display ⑰ shows the decreasing time and the set temperature.
 - If not present, ventilation can be activated during the cooking process. Press the ventilation and interior light activation button ㉒ ⑬. Press the button again to deactivate the ventilation.

Important

- The ventilation is activated automatically if the DEHYDRATE, AIRFRY or ROTISSERIE pre-set cooking program has been selected.
- To turn on the interior light during the cooking process, press the ventilation and interior light activation button ㉒ ⑬ for 2 seconds. Press and hold the button again to turn off the interior light.
- The appliance can be paused during operation, for example to mix the ingredients during the cooking process:
 - Press the POWER/START/PAUSE button ⑳ ④. The appliance stops the cooking process.
 - Open the door ② ⑧.
- **Always grasp the handle to open the appliance door.**
 - Remove the chosen accessory from the cooking compartment ⑤ ⑭.
- **When you open the door, or when you remove the accessories from the cooking compartment, hot air and steam also come out. Keep your hands and face away from the cooking compartment.**

- **The cooking compartment, the crumb tray, the accessories and the internal metal parts of the appliance can become hot during use. Keep your hands and face away from the hot parts of the appliance.**

- **Use pot holders or tea towels to remove the crumb tray or the accessories.**

- Mix the ingredients.
- Insert the chosen accessory into the cooking compartment ⑤ ⑨.
- Close door ② ⑩.
- Press the POWER/START/PAUSE button ⑳ ④. The appliance resumes the cooking process.

SHAKE function

The appliance is equipped with the SHAKE function, which allows to activate an audible signal to prompt the user to mix the ingredients when the appliance reaches half of the total cooking time.

Important

- Activate the SHAKE function before starting the cooking process.
- The SHAKE function cannot be activated if the TOAST, PREHEAT or BAGEL pre-set cooking program has been selected.
- Press the SHAKE/°F-°C button ㉑ ⑤. The SHAKE function turns on.
- Halfway through the cooking time, the appliance beeps once and "SHAKE" flashes on the display ⑰. The appliance will repeat this action every 60 seconds, until the user opens the appliance door or presses the SHAKE/°F-°C button ㉑ again.

Using the rotisserie ⑭

- 1 Place one of the forks on the spit of the rotisserie. Check that the two tips of the fork are pointing inwards. Screw the locking screw ⑮ to secure the fork to the spit ⑮.
- 2 Tie the meat to be cooked with twine and stick it in the fork on the spit. Check that the meat is well centred.
- 3 Place the other fork on the spit. Check that the two tips of the fork are pointing inwards. Screw the locking screw ⑮ to secure the fork to the spit ⑮.
- If necessary, slightly unscrew the locking screws to properly centre the meat on the spit. Screw back the locking screws.
- 4 Insert one end of the spit into the seat located in line with the left motorized support ⑧ ⑮.
- 5 Insert the opposite end into the seat located on the right support ⑨ ⑰.
- 6 Proceed with cooking the food as described in the paragraph "Baking".
- 7 After cooking, use the removal fork ⑮ to remove the spit from the cooking compartment ⑤ ⑮.

Using the basket ⑬

- 1 Unscrew the locking screws ⑮ of the rotisserie. Remove the forks from the rotisserie spit ⑭ ⑰.
- 2 Insert the basket ⑬ on the rotisserie spit ⑭. Screw the locking screws ⑮ to the two ends of the basket ⑬ to secure the basket to the spit ⑭.
- 3 Lift the hook to open the basket ㉑.
- 4 Place the food into the basket ㉒.
- 5 Close the basket hook ㉑.

- 6 Proceed with cooking the food as described in the paragraph "Baking".
- 7 After cooking, use the removal fork (19) to remove the spit from the cooking compartment (5) (23).

After cooking

- 1 When cooking is complete, the appliance beeps once and turns off after 5 minutes. If the ingredients are not ready, place the accessory containing the ingredients back into the cooking compartment and set the timer to a few more minutes.
 - Alternatively, you can manually stop the cooking process. Press and hold the POWER/START/PAUSE button (20) (4) for 3 seconds. The appliance stops the cooking process.
- 2 Disconnect the power cord from the power outlet.
- 3 Open the door (2) (8).
 - **Always grasp the handle to open the appliance door.**
- 4 Remove the chosen accessory from the cooking compartment (5) (14).
 - **When you open the door, or when you remove the accessories from the cooking compartment, hot air and steam also come out. Keep your hands and face away from the cooking compartment.**
 - **Use pot holders or tea towels to remove the crumb tray or the accessories.**
 - **Do not touch the cooking compartment, the crumb tray, the accessories and the internal metal parts of the appliance when the appliance is operational or in the minutes following its shutdown. Wait for the cooling of hot parts.**
- 5 Put the food on a plate. Serve out.
 - **Do not use metal utensils to remove food from the accessories.**
- 6 Remove the crumb tray (7) (24). Empty and clean the crumb tray (7) from any food residues or crumbs.

Preparation tips

- Pre-heating the appliance before cooking food optimizes the final result.
- The smaller ingredients require a shorter cooking time compared to the bigger ingredients.
- A larger amount of ingredients requires a slightly longer preparation time while a smaller amount requires a slightly shorter time.
- Stirring the smaller ingredients while cooking optimizes the final result and helps to cook the ingredients evenly.
- For a crunchy result, add a tablespoon of oil to fresh or frozen potatoes (25).
- The optimal quantity to obtain crunchy fries is about 700 g.
- Use ready-made doughs to prepare stuffed snacks quickly and easily. Moreover, ready-made doughs cook faster than the home made ones.
- Do not cook too fatty foods.
- You can use the appliance to reheat cooked food. Set the temperature to 150 °C for 10 minutes.
- To air fry food using the AIRFRY pre-set cooking program, set higher temperatures for foods that cook faster (for example bacon and fries). Set lower temperatures for foods that cook more slowly (for example breaded chicken).

Pre-set cooking programs

The following table shows the pre-set cooking programs available on the display (17).

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 adjust the time and temperature of the pre-set cooking programs.

Program	Recommended function and use	Recommended accessories and position	Default settings	Temperature (range)	Time (range)
PREHEAT	This program allows to pre-heat the appliance.	Do not insert any accessories into the cooking compartment.	5 min 200 °C	150-450 °F 60-230 °C	3-6 min
AIRFRY	This program allows to air fry food. Recommended foods: frozen fried potatoes, fresh potatoes, chicken wings.	• Basket ⑬ or grid pan ⑩ • Upper shelf	25 min 200 °C	150-450 °F 60-230 °C	1 min-1 h
BAKE	This program allows to cook desserts evenly. Recommended foods: sweets, muffins, pastries.	• Drip pan ⑫ or grill ⑪ • Central shelf	30 min 180 °C	150-450 °F 60-200 °C	1 min-2 h
TOAST	This program allows to toast bread. You can set a toasting level from 1 to 7.	• Grill ⑪ • Upper shelf	Toasting level 4	Steady	Toasting level 1: 2.15 min Toasting level 2: 3 min Toasting level 3: 3.40 min Toasting level 4: 4.10 min Toasting level 5: 4.35 min Toasting level 6: 5 min Toasting level 7: 6 min
ROAST	This program allows to cook red meat and chicken. The foods will be soft on the inside and well cooked on the outside.	• Drip pan ⑫ • Lower shelf	1 h 200 °C	150-400 °F 60-200 °C	1 min-1 h
ROTIS	This program allows to cook chicken or other types of meat on a spit.	• Rotisserie ⑭	45 min 210 °C	150-450 °F 60-230 °C	1 min-1 h
CAKE	This program allows to cook desserts evenly.	• Drip pan ⑫ or grill ⑪ • Central shelf	50 min 140 °C	150-400 °F 60-200 °C	1 min-2 h
BAGEL	This program allows to toast both sides of a bagel. You can set a toasting level from 1 to 7.	• Grill ⑪ • Upper shelf	Toasting level 4	Steady	Toasting level 1: 3.15 min Toasting level 2: 4 min Toasting level 3: 4.40 min Toasting level 4: 5.10 min Toasting level 5: 5.35 min Toasting level 6: 6 min Toasting level 7: 7 min
PIZZA	This program allows to cook pizza. Ideal for melting and browning cheese and condiments and keeping the crust crunchy.	• Grill ⑪ • Central shelf	12 min 230 °C	150-450 °F 60-230 °C	1 min-2 h

Program	Recommended function and use	Recommended accessories and position	Default settings	Temperature (range)	Time (range)
BROIL	This program allows to cook canapés, thin slices of meat, chicken, fish, sausages and vegetables. Also ideal for browning the surface of stews, gratin foods and desserts.	- Drip pan ⑫ - Central shelf	10 min 230 °C	150-400 °F 60-230 °C	1 min-2 h
DEFROST	This program allows to defrost frozen food before cooking.	- Drip pan ⑫ - Central shelf	30 min 65 °C	150-400 °F 60-200 °C	1 min-1 h
PROOF	This program allows bread, pizza and dough to rise thanks to the low temperatures. Also ideal for preparing yogurt.	- Drip pan ⑫ or grill ⑪ - Lower shelf	1 h 35 °C	100-180 °F 30-50 °C	30 min-12 h
DEHYDRATE	This program allows to evenly dry fruit or vegetables without cooking them. Read the paragraph "DEHYDRATE function" for the pre-set cooking program details.	- Grill ⑪, basket ⑬ or grid pan ⑩ - Upper shelf	6 h 65 °C	100-180 °F 30-80 °C	30 min-24 h
SLOW COOK	This program allows to cook food for a long time at low temperatures. Ideal for cooking soups.	- Drip pan ⑫ or grill ⑪ - Lower shelf - Use a pan suitable for baking to be placed on the drip pan or on the grill	4 h 120 °C	150-250 °F 60-150 °C	30 min-12 h
KEEP WARM	This program allows to keep food hot at the indicated temperature	- Drip pan ⑫ or grill ⑪ - Lower shelf	1 h 65 °C	140-230 °F 60-110 °C	30 min-2 h

The table below shows the recommended quantity, cooking time and temperature according to the food to be cooked.

	Min-max quantity (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Information
Potatoes and fries				
Frozen thin fries	600 - 700	15 - 20	200	
Thick frozen fries	600 - 700	20 - 25	200	
Potatoes gratin	800 - 1000	25 - 30	200	
Meat and poultry				
Steak	500 - 800	10 - 15	180	
Pork ribs	500 - 800	10 - 15	180	
Hamburger	400 - 800	10 - 15	180	
Sausage rolls	400 - 800	13 - 15	200	
Chicken legs	400 - 800	25 - 30	180	
Chicken breast	400 - 800	15 - 20	180	
Chicken	500 - 1000	30 - 40	200	

	Min-max quantity (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Information
Snacks				
Spring rolls	500 - 800	8 - 10	200	Use oven-ready food.
Frozen chicken nuggets	500 - 1000	6 - 10	200	Use oven-ready food.
Frozen fish fingers	500 - 800	6 - 10	200	Use oven-ready food.
Frozen breaded foods				
Cheese snacks	500 - 800	8 - 10	180	Use oven-ready food.
Stuffed vegetables	400 - 800	10	160	
Bakery food				
Cakes	800	20 - 25	160	Use a baking tray.
Quiche	800	20 - 22	180	Use a baking tray or an oven pan.
Muffins	800	15 - 18	200	Use a baking tray.
Sweet snacks	800	20	160	Use a baking tray or an oven pan.
Food dehydration				
Fruits, vegetables, meat, fish, bread	500 - 700	6-12 hours	80	Use the grill (11) supplied.

DEHYDRATE function

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

The following table shows the recommended preparation method, the indicative drying times and temperatures for various types of food:

	Preparation	Ventilation speed	Temperature	Time
Herbs and spices				
Basil Chives Coriander Dill Mint Oregano Parsley Rosemary Sage Thyme	Rinse in cold water. Dab to dry.	Low	100-115 °F 37-46 °C	3-6 h Until the stems are dry and the leaves begin to crumble.
Garlic	Remove the peel from the wedges. Divide the wedges in half.	High	100-115 °F 37-46 °C	6-12 h
Ginger root	Remove the peel. Finely grate or slice.	Low	100-115 °F 37-46 °C	2-6 h

	Preparation	Ventilation speed	Temperature	Time
Fruit				
Apple	Remove the peel and core.	Low	135 °F 57 °C	4-10 h
Apricot Banana Fig Mango Melon Nectarine Pineapple Pear Plum	Wash. Remove the peel and core, seeds or pit. Finely slice.	High	135 °F 57 °C	6-12 h
Blueberries	Dip in boiling water to burn the peel.	High	135 °F 57 °C	10-18 h
Cherry	Wash. Remove the pit.	High	135 °F 57 °C	12-24 h
Citrus fruits	Wash. Finely slice.	Low	135 °F 57 °C	2-12 h
Grape	Wash.	High	135 °F 57 °C	10-36 h
Vegetables				
Beans Broccoli Cauliflower Mushrooms Peppers Onions Pumpkin Tomatoes	Wash. Remove the peel and seeds, if necessary.	High	130-145 °F 54-62 °C	6-12 h
Corn Green peas Potatoes	Wash. Remove the peel and seeds, if necessary. Sear. Cut or slice into equal parts. Remove the corn from the cob. Peas can be left whole.	High	130-145 °F 54-62 °C	6-12 h
Beet	Steam until soft. Remove the peel. Finely slice.	High	130-145 °F 54-62 °C	3-10 h
Green leafy vegetables (savoy cabbage, spinach)	Wash. Dry well. Remove the stem. If necessary, cut the leaves into small pieces.	Low	130-145 °F 54-62 °C	3-6 h

	Preparation	Ventilation speed	Temperature	Time
Meat				
Pork Beef	Remove fat and cartilage. Cut into even strips. If desired, marinate. Dab excess oil during drying.	High	160 °F 71 °C	4-15 h
Fish				
Lean fish	Cut into even strips. If desired, marinate.	High	130-140 °F 54-60 °C	Until it becomes stiff and dry.

The timer can be set up to 36 hours. If the dehydration requires more time, set the appliance again at the end of the set time.

Auto-off function

This appliance has a timer. When the timer reaches "0", the appliance beeps and turns off automatically after 5 minutes of inactivity.

Storage and reset functions

The storage and reset functions allow the appliance to store or reset the parameters of the pre-set cooking programs.

- To store the parameters:
 - 1 Turn the FUNCTION knob ⑮. Select a pre-set cooking program. Press the FUNCTION knob ⑮ to confirm the selection ⑪. The chosen cooking program lights up on the display.
 - 2 Press the TEMP/TIME knob ⑲ once, then turn it to set the cooking temperature ⑫.
 - 3 Press the TEMP/TIME knob ⑲ a second time, then turn it to set the cooking time.
 - 4 Press and hold the FUNCTION knob ⑮ for 5 seconds, until the appliance beeps once. The appliance will store the parameters chosen for the selected cooking program.
- To reset the parameters:
 - 1 Turn the FUNCTION knob ⑮. Select a pre-set cooking program.
 - 2 Press and hold the FUNCTION knob ⑮ for 5 seconds, until the appliance beeps once. The appliance will reset all the stored parameters.

Cleaning and maintenance

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

- **Danger of electric shock. Never immerse the appliance, the plug and the power cord in water or other liquids.**
- **Unplug the appliance from the power outlet and wait for the hot parts to cool down before carrying out any cleaning and maintenance operations.**
- **Do not use abrasive cleansers or metal tools to avoid scratching and damaging the coating. Never use solvents that damage plastic parts.**
- **Danger of material damage. Do not leave acidic substances on metal surfaces. Acid substances such as lemon juice, tomato purée, vinegar and the like, if left on for a long time, affect the enamel making it opaque.**

Cleaning the appliance

- Clean the fixed parts of the appliance using a non-abrasive damp cloth to prevent damaging the coating. Dry using a dry cloth.
- Clean the cooking compartment ⑤ of the appliance using a non-abrasive cloth, soaked in warm water. Dry using a dry cloth.
- Clean the resistances with a dry cloth to remove residual of food.
- Remove the crumb tray ⑦ ②④. Empty and clean the crumb tray ⑦ from any food residues or crumbs.

Cleaning the accessories

Important

- The accessories are dishwasher-safe. Or use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge.
- To soften food residues, immerse the accessories in hot water. Add a few drops of detergent. Let effect for 10 minutes. Wash and dry.

Troubleshooting

Problems	Possible causes	Solutions
The appliance does not work.	The power cord is not plugged in.	Insert the plug into the power socket, which must be earthed.
	The timer has not been set.	Set the desired cooking time. Follow the instructions given in the paragraph "Baking".
The ventilation system remains on after cooking.	The appliance needs to cool down.	Wait for the ventilation system to turn off.
The ingredients are not ready.	The amount of ingredients is too high.	Use a smaller amount of ingredients. Small food quantities are easier to be cooked evenly.
	The set temperature is too low.	Set a higher cooking temperature. Follow the instructions given in the paragraph "Baking".
	The cooking time selected is too short.	Set a longer cooking time. Follow the instructions given in the paragraph "Baking".
The ingredients are not cooked evenly.	Some ingredients need to be stirred several times during cooking.	The ingredients on top or that are covered with other ingredients must be stirred while cooking.
The ingredients are not crunchy.	Some ingredients need larger amounts of oil.	Add a little more oil.
	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.
White smoke comes out of the appliance.	The ingredients you are cooking are greasier.	When frying fatter ingredients, more oil is deposited on the accessories. The oil produces more white smoke while cooking. This has no effect on the preparation of the ingredients or on the appliance.
	There are residues of fat from previous cooking on the accessories.	White smoke is caused by heating of fat or oil on the accessories. Thoroughly clean the accessories 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 be sure to stir 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 crunchy 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 little more oil.

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.
- Made in China.



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

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

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

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

Français

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

À propos de ce manuel

- L'appareil a été fabriqué conformément aux normes européennes spécifiques en vigueur et toutes les parties potentiellement dangereuses pour l'utilisateur sont protégées. Lisez attentivement ce manuel avant utilisation. N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné afin d'éviter d'éventuels dommages et blessures. Gardez ce manuel à portée de main pour toute future consultation. Si vous décidez de donner cet appareil à d'autres personnes, n'oubliez pas d'inclure également ces instructions.

Utilisation prévue

- L'appareil peut être utilisé pour cuire des aliments solides. N'utilisez pas l'appareil pour cuire des aliments liquides.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins commerciales et industrielles. Toute autre utilisation de l'appareil n'est pas prévue par le fabricant, qui est exonéré de toute responsabilité pour les dommages de toute nature, générés par une mauvaise utilisation de l'appareil. Une mauvaise utilisation entraîne également l'annulation de toute forme de garantie.

Avertissement pour la sécurité

Lisez attentivement les instructions avant utilisation.

- L'appareil a été conçu pour être utilisé à des fins domestiques ou similaires, telles que :
 - dans les zones de cuisson réservées au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
 - dans les fermes
 - hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres installations résidentielles (à l'usage des clients).
- N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles décrites dans ce manuel. Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation ou pour toute utilisation autre que celles spécifiées dans ce manuel. Une mauvaise utilisation entraîne également l'annulation de toute forme de garantie.
- Il est conseillé de conserver l'emballage d'origine, car aucune assistance gratuite n'est fournie pour les pannes résultant d'un emballage inadéquat du produit au moment de l'expédition à un Centre d'Assistance agréé.
- Afin de ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, n'utilisez que des pièces de rechange et des accessoires d'origine autorisés par le fabricant.
- L'appareil est conforme au Règlement (CE) n° 1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- L'appareil peut être utilisé par des 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 surveillés 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.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés pendant l'opération.
- Gardez toujours l'appareil et le câble d'alimentation hors de la portée des

enfants de moins de 8 ans.

- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre dans un endroit où il pourrait être saisi par un enfant.
- Placez l'appareil de manière à ce que les enfants ne puissent pas atteindre les parties chaudes.
- Ne laissez pas l'emballage à proximité des enfants car il représente une source potentielle de danger.
- Si vous décidez de vous débarrasser de 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 comme un jeu.
- Débranchez l'appareil et attendez que les parties chaudes refroidissent avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien.
- Le compartiment de cuisson, le bac à miettes, les accessoires et les parties métalliques internes de l'appareil peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Tenez vos mains et votre visage éloignés des parties chaudes de l'appareil.
- Ne touchez pas le compartiment de cuisson, le bac à miettes, les accessoires et les parties métalliques internes de l'appareil lorsque l'appareil est en marche ou dans les minutes qui suivent son arrêt. Attendez le refroidissement des pièces chaudes.
- Utilisez des maniques ou des torchons pour retirer le bac à miettes ou les accessoires.
- Saisissez toujours la poignée pour ouvrir la porte de l'appareil.
- De la vapeur chaude peut s'échapper du compartiment de cuisson de l'appareil pendant la cuisson. Gardez les mains et le visage loin du compartiment de cuisson.
- Ne remplissez pas de lèchefrite d'huile. Danger d'incendie.
- Lorsque vous ouvrez la porte ou lorsque vous retirez les accessoires du compartiment de cuisson, de l'air et de la vapeur chauds sortent également. Gardez les mains et le visage loin du compartiment de cuisson.
-  Attention : surface chaude.
- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique située sous l'appareil correspond à celle du secteur local.
- L'utilisation de rallonges non autorisées par le fabricant peut entraîner des dommages et des accidents.
- Branchez toujours l'appareil à une prise dotée de mise à la terre.
- Ne branchez aucun autre appareil à haute puissance (tel que des cuisinières, des fers à repasser, des radiateurs) sur la même prise

électrique. Danger de surcharge électrique.

- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation ou l'appareil pour débrancher la fiche de la prise électrique.
- Ne mettez jamais de pièces sous tension en contact avec l'eau : risque de court-circuit et/ou de choc électrique.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation contre des pièces tranchantes ou des arêtes vives.
- Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec les surfaces chaudes.
- Débranchez l'appareil de la prise électrique et attendez le refroidissement des parties chaudes avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien.
- Ne plongez jamais l'appareil, la fiche et le câble d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds nus.
- Si l'appareil n'est pas utilisé, même pendant une courte période, éteignez-le et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise électrique.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur le secteur.
- N'insérez pas une quantité excessive d'aliments à cuire. Risque d'incendie et/ou de choc électrique.
- N'insérez pas d'ustensiles, d'objets métalliques, de papier d'aluminium ou de matériaux inflammables (par exemple carton, plastique) dans les accessoires ou le compartiment de cuisson. Risque d'incendie et/ou de choc électrique.
- L'appareil doit être utilisé et laissé au repos sur une surface stable.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces très chaudes ou à proximité de flammes nues, afin d'éviter que le corps de l'appareil ne soit endommagé.
- Ne placez pas l'appareil près de matériaux inflammables (tels que tissus, rideaux).
- Ne placez pas l'appareil ou le câble d'alimentation à proximité ou au-dessus d'une cuisinière électrique ou à gaz chaude, ou à proximité d'un four à micro-ondes ou d'un four électrique.
- Déroulez complètement le câble d'alimentation avant utilisation.
- L'appareil ne doit pas être alimenté par des minuteries externes ou des systèmes télécommandés séparés.
- Si l'appareil produit de la fumée pendant le fonctionnement, débranchez immédiatement l'appareil de la prise électrique. Contactez le centre d'assistance agréé le plus proche pour résoudre le problème.
- N'ajoutez jamais d'ingrédients liquides dans la lèchefrite. Si nécessaire pour les besoins de cuisson, ajoutez de petites doses de liquide. Vérifiez toujours que le liquide a bien été absorbé par les ingrédients solides avant d'en rajouter.

- Ne placez pas d'objets sur la porte de l'appareil lorsqu'elle est ouverte.
- Insérez toujours et uniquement les ingrédients dans les accessoires fournis, pour éviter tout contact des aliments avec les résistances électriques.
- Vérifiez toujours que les accessoires sont correctement insérés dans le compartiment de cuisson avant de mettre l'appareil en marche.
- N'utilisez jamais l'appareil sans insérer au moins un des accessoires dans le compartiment de cuisson.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour retirer les aliments des accessoires.
- Avant de mettre l'appareil en marche, vérifiez que les accessoires et le compartiment de cuisson sont exempts de corps étrangers.
- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé ou s'il y a des signes visibles de dommages. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés, ou que l'appareil est défectueux. Toutes les réparations, y compris le remplacement du câble d'alimentation, doivent être effectuées uniquement par un Centre d'Assistance ou des techniciens agréés, afin d'éviter tout risque.
- Ne posez jamais d'objets sur l'appareil.
- N'obstruez pas l'entrée d'air lorsque l'appareil est en marche, afin d'éviter des dégâts matériels et/ou une surchauffe de l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Ne laissez pas l'appareil exposé aux agents atmosphériques (tels que pluie ou soleil).
- Après avoir débranché l'appareil et lorsque les parties chaudes ont refroidi, l'appareil doit être nettoyé uniquement à l'aide d'un chiffon non abrasif légèrement imbibé d'eau et de quelques gouttes de détergent doux et non agressif. N'utilisez jamais de solvants qui endommagent les pièces en plastique.
- Nettoyez le bac à miettes de tout résidu de nourriture ou de miettes après chaque utilisation.
- Disposer l'appareil à au moins 10 cm des parois, meubles ou autres appareils.
- Pour soulever l'appareil, tenez-le par le corps.
- Ne déplacez pas l'appareil sans retirer les aliments des accessoires.
- Placez l'appareil dans un environnement suffisamment éclairé, propre et où la prise électrique est facilement accessible.
- Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- **Conservez toujours ces instructions pour référence future.**

Description de l'appareil ①

- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| ① Corps de l'appareil | ⑥ Entrée d'air |
| ② Porte | ⑦ Bac à miettes |
| ③ Poignée | ⑧ Support motorisé gauche |
| ④ Cordon d'alimentation | ⑨ Support droit |
| ⑤ Compartiment de cuisson | |

Description des accessoires ①

- | | |
|-------------------|---|
| ⑩ Plaque à grille | ⑭ Broche avec fourchettes pour rôtissoire |
| ⑪ Grille | ⑮ Fourchette de démontage |
| ⑫ Lèchefrite | ⑯ Vis de blocage (x2) |
| ⑬ Panier | |

Description du panneau de commande ②

- | | |
|----------------------------|---|
| ⑰ Écran | ⑳ Bouton POWER/START/PAUSE avec voyant |
| ⑱ Bouton rotatif FONCTION | ㉑ Bouton SHAKE/°F-°C |
| ㉒ Bouton rotatif TEMP/TIME | ㉓ Bouton d'activation de la ventilation et de l'éclairage intérieur |

Données d'identification

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

- fabricant et marque CE
 - modèle [Mod.]
 - n° de série [SN]
 - tension d'alimentation [V] et fréquence [Hz]
 - consommation électrique [W]
 - numéro de téléphone sans frais
- Dans toute demande adressée aux Centres d'Assistance agréés, précisez le modèle et le numéro de série.

Avant l'utilisation

- 1 Retirez l'emballage et vérifiez que tous les composants sont présents.
 - 2 Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- **Disposer l'appareil à au moins 10 cm des parois, meubles ou autres appareils.**

Important

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

Important

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lavez les pièces amovibles qui entrent en contact avec les aliments.
 - **Ne plongez jamais l'appareil, la fiche et le câble d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides.**
- 4 Lavez le bac à miettes ⑦ et les accessoires. Utilisez un liquide vaisselle standard et une éponge douce non abrasive. Séchez bien.

Réglage de l'unité de mesure

L'appareil permet de choisir l'unité de mesure de la température entre °F et °C. L'unité de mesure en °C est active par défaut.

- Branchez l'appareil sur la prise électrique ③.
 - Appuyez sur le bouton POWER/START/PAUSE ㉑ pour allumer l'appareil ④. Le voyant du bouton POWER/START/PAUSE ㉑ s'allume.
 - Appuyez sur le bouton SHAKE/°F-°C ㉑ et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes ⑤. L'appareil change l'unité de mesure par défaut.
- Répétez la procédure pour modifier le réglage.

Mode d'emploi

Avant la cuisson

Important

- Lors de la première utilisation de l'appareil, l'appareil pourrait dégager une légère odeur et un peu de fumée : il s'agit d'un phénomène tout à fait normal car certaines pièces ont été légèrement lubrifiées, ce phénomène va bientôt disparaître. Cela n'aura aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil.
- **Risque de briser la vitre de la porte. Ne versez pas d'eau ou d'autres liquides sur la vitre de la porte lorsqu'elle est chaude.**
- **Ne placez pas d'objets sur la porte de l'appareil lorsqu'elle est ouverte.**
- **Avant de mettre l'appareil en marche, vérifiez que les accessoires et le compartiment de cuisson sont exempts de corps étrangers.**
- **Avant de cuire des aliments, retirez toujours tous les récipients ou emballages (par exemple bouteilles, boîtes).**
- Insérez le bac à miettes ⑦ dans le compartiment spécifique ⑥. Vérifiez la bonne insertion.

Cuisson au four

- 1 Placez les aliments à cuire dans l'accessoire choisi.
- Pour choisir l'accessoire le plus adapté en fonction des aliments à cuire, reportez-vous au paragraphe « Programmes de cuisson pré-réglés ». Plusieurs accessoires peuvent être placés dans le compartiment de cuisson en même temps pour cuire plus d'aliments ⑦.

Important

- Ne surchargez pas les accessoires avec une quantité excessive d'aliments. Suivez les indications sur les quantités maximales indiquées au paragraphe « Programmes de cuisson pré-réglés ».
- **N'ajoutez jamais d'ingrédients liquides dans la lèchefrite. Si nécessaire pour les besoins de cuisson, ajoutez de petites doses de liquide. Vérifiez toujours que le liquide a bien été absorbé par les ingrédients solides avant d'en rajouter.**

Important

- Si vous devez ajouter de l'huile de cuisson, placez une feuille d'aluminium sur l'accessoire choisi et une autre feuille d'aluminium pour recouvrir les aliments à cuire. Cela évitera que de l'huile chaude éclabousse les résistances du compartiment de cuisson.

- Lorsqu'on utilise la grille ou la plaque à grille pour cuire les aliments, placez également la lèchefrite au niveau le plus bas du compartiment de cuisson pour recueillir les graisses. Pour éviter les fumées, les mauvaises odeurs et les incrustations, versez un peu d'eau dans la lèchefrite.

2 Ouvrez la porte ② ⑧.

3 Insérez l'accessoire choisi dans le compartiment de cuisson ⑤ ⑨.

Important

- Placez l'accessoire choisi de manière à ce que les aliments soient à une distance d'au moins 2 cm des résistances situées dans la partie supérieure du compartiment de cuisson.

4 Fermez la porte ② ⑩.

5 Branchez l'appareil sur la prise électrique ③.

6 Appuyez sur le bouton POWER/START/PAUSE ⑳ pour allumer l'appareil ④. Le voyant du bouton POWER/START/PAUSE ㉑ commence à clignoter.

7 Tournez le bouton rotatif FONCTION ⑬. Sélectionnez un programme de cuisson pré-régulé, en fonction du type d'aliment à cuire (lisez le paragraphe « Programmes de cuisson pré-régulés » pour les détails des programmes). Appuyez sur le bouton rotatif FONCTION ⑬ pour confirmer la sélection ⑪. Le programme de cuisson choisi s'allume à l'écran.

Chaque programme pré-régulé a un temps de cuisson par défaut, mais il est possible de régler manuellement la température et le temps de cuisson :

- Appuyez une fois sur le bouton rotatif TEMP/TIME ⑲. TIME commence à clignoter. Tournez le bouton rotatif TEMP/TIME ⑲ pour régler la température de cuisson ⑫.
- Appuyez une deuxième fois sur le bouton rotatif TEMP/TIME ⑲. TEMP commence à clignoter. Tournez le bouton rotatif TEMP/TIME ⑲ pour régler le temps de cuisson.
- Appuyez une dernière fois sur le bouton rotatif TEMP/TIME ⑲ pour valider la sélection.

8 Appuyez sur le bouton POWER/START/PAUSE ㉑ ④. L'appareil commence à cuire les aliments. Le voyant du bouton POWER/START/PAUSE ㉑ s'allume fixe. Pendant la cuisson, l'écran ⑪ affiche le temps décroissant et la température réglée.

- Si elle n'est pas présente, la ventilation peut être activée pendant le processus de cuisson. Appuyez sur le bouton d'activation de la ventilation et de l'éclairage intérieur ㉒ ⑬. Appuyez à nouveau sur le bouton pour désactiver la ventilation.

Important

- La ventilation s'active automatiquement si le programme de cuisson pré-régulé DEHYDRATE, AIRFRY ou ROTISSERIE a été sélectionné.
- Pour allumer l'éclairage intérieur pendant la cuisson, appuyez sur le bouton d'activation de la ventilation et de l'éclairage intérieur ㉒ ⑬ pendant 2 secondes. Appuyez à nouveau sur le bouton et maintenez-le enfoncé pour éteindre l'éclairage intérieur.
- L'appareil peut être mis en pause pendant le fonctionnement, par exemple pour mélanger les ingrédients pendant le processus de cuisson :
- Appuyez sur le bouton POWER/START/PAUSE ㉑ ④. L'appareil arrête le processus de cuisson.

- Ouvrez la porte ② ⑧.

- **Saisissez toujours la poignée pour ouvrir la porte de l'appareil.**

- Retirez l'accessoire choisi du compartiment de cuisson ⑤ ⑭.

- **Lorsque vous ouvrez la porte ou lorsque vous retirez les accessoires du compartiment de cuisson, de l'air et de la vapeur chauds sortent également. Gardez les mains et le visage loin du compartiment de cuisson.**

- **Le compartiment de cuisson, le bac à miettes, les accessoires et les parties métalliques internes de l'appareil peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Tenez vos mains et votre visage éloignés des parties chaudes de l'appareil.**

- **Utilisez des maniques ou des torchons pour retirer le bac à miettes ou les accessoires.**

- Mélangez les ingrédients.

- Insérez l'accessoire choisi dans le compartiment de cuisson ⑤ ⑨.

- Fermez la porte ② ⑩.

- Appuyez sur le bouton POWER/START/PAUSE ㉑ ④. L'appareil reprend le processus de cuisson.

Fonction SHAKE

L'appareil est équipé de la fonction SHAKE, qui permet d'activer un signal sonore pour inviter l'utilisateur à mélanger les ingrédients lorsque l'appareil atteint la moitié du temps de cuisson total.

Important

- Activez la fonction SHAKE avant de commencer le processus de cuisson.
- La fonction SHAKE ne peut pas être activée si le programme de cuisson pré-régulé TOAST, PREHEAT ou BAGEL a été sélectionné.
- Appuyez sur le bouton SHAKE/°F-°C ㉑ ⑤. La fonction SHAKE s'active.
- A mi-cuisson, l'appareil émet un bip et « SHAKE » clignote sur l'écran ⑪. L'appareil répétera cette action toutes les 60 secondes, jusqu'à ce que l'utilisateur ouvre la porte de l'appareil ou qu'il appuie à nouveau sur le bouton SHAKE/°F-°C ㉑ ⑤.

Utilisation de la rôtissoire ⑭

- 1 Placez une des fourchettes sur la broche de la rôtissoire. Vérifiez que les deux pointes de la fourchette sont dirigées vers l'intérieur. Visser la vis de blocage ⑮ pour fixer la fourchette à la broche ⑮.
- 2 Attachez la viande à cuire avec de la ficelle et piquez-la dans la fourchette sur la broche. Vérifiez que la viande est bien centrée.
- 3 Placez l'autre fourchette sur la broche. Vérifiez que les deux pointes de la fourchette sont dirigées vers l'intérieur. Visser la vis de blocage ⑮ pour fixer la fourchette à la broche ⑮.
- Si nécessaire, dévissez légèrement les vis de blocage pour bien centrer la viande sur la broche. Revissez les vis de blocage.
- 4 Insérez une extrémité de la broche dans le siège situé au niveau du support motorisé gauche ⑧ ⑮.
- 5 Insérez l'extrémité opposée dans le siège situé sur le support droit ⑨ ⑮.

- 6 Procédez à la cuisson des aliments comme décrit au paragraphe « Cuisson au four ».
- 7 Après la cuisson, utilisez la fourchette de démontage ⑮ pour retirer la broche du compartiment de cuisson ⑤ ⑮.

Utilisation du panier ⑬

- 1 Dévissez les vis de blocage ⑮ de la rôtissoire. Retirez les fourchettes de la broche de la rôtissoire ⑭ ⑮.
- 2 Insérez le panier ⑬ sur la broche de la rôtissoire ⑭. Vissez les vis de blocage ⑮ aux deux extrémités du panier ⑬ pour fixer le panier à la broche ⑮.
- 3 Soulevez le crochet pour ouvrir le panier ⑮.
- 4 Placez les ingrédients dans le panier ⑮.
- 5 Fermez le crochet du panier ⑮.
- 6 Procédez à la cuisson des aliments comme décrit au paragraphe « Cuisson au four ».
- 7 Après la cuisson, utilisez la fourchette de démontage ⑮ pour retirer la broche du compartiment de cuisson ⑤ ⑮.

Après la cuisson

- 1 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un bip et s'éteint au bout de 5 minutes. Si les ingrédients ne sont pas prêts, remplacez l'accessoire contenant les ingrédients dans le compartiment de cuisson et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
- Alternativement, vous pouvez arrêter manuellement le processus de cuisson. Appuyez sur le bouton POWER/START/PAUSE ⑮ ④ et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. L'appareil arrête le processus de cuisson.
- 2 Débranchez le câble d'alimentation de la prise électrique.
- 3 Ouvrez la porte ② ③.
- **Saisissez toujours la poignée pour ouvrir la porte de l'appareil.**
- 4 Retirez l'accessoire choisi du compartiment de cuisson ⑤ ⑮.
- **Lorsque vous ouvrez la porte ou lorsque vous retirez les accessoires du compartiment de cuisson, de l'air et de la vapeur chauds sortent également. Gardez les mains et le visage loin du compartiment de cuisson.**
- **Utilisez des maniques ou des torchons pour retirer le bac à miettes ou les accessoires.**
- **Ne touchez pas le compartiment de cuisson, le bac à miettes, les accessoires et les parties métalliques internes de l'appareil lorsque l'appareil est en marche ou dans les minutes qui suivent son arrêt. Attendez le refroidissement des pièces chaudes.**

- 5 Mettez les aliments dans une assiette. Servir à table.

• **N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour retirer les aliments des accessoires.**

- 6 Retirez le bac à miettes ⑦ ⑮. Videz et nettoyez le bac à miettes ⑦ de tout résidu alimentaire ou miette.

Conseils de préparation

- Le préchauffage de l'appareil avant la cuisson des aliments optimise le résultat final.
- Les ingrédients plus petits nécessitent un temps de cuisson plus court que les ingrédients plus gros.
- Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite un temps de préparation légèrement plus long tandis qu'une plus petite quantité nécessite un temps légèrement plus court.
- Remuer les petits ingrédients pendant la cuisson optimise le résultat final et aide à cuire les ingrédients uniformément.
- Pour un résultat croustillant, ajoutez une cuillère d'huile aux pommes de terre fraîches ou surgelées ⑮.
- La quantité optimale pour obtenir des frites croustillantes est d'environ 700 g.
- Utilisez des pâtes prêtes à l'emploi pour préparer rapidement et facilement des snacks farcis. De plus, les pâtes prêtes à l'emploi cuisent plus rapidement que celles faites maison.
- Ne cuisinez pas des aliments trop gras.
- Vous pouvez utiliser l'appareil pour réchauffer des aliments cuits. Réglez la température à 150 °C pendant 10 minutes.
- Pour faire frire des aliments à l'air en utilisant le programme de cuisson pré-réglé AIRFRY, réglez des températures plus élevées pour les aliments qui cuisent plus rapidement (par exemple le bacon et les frites). Réglez des températures plus basses pour les aliments qui cuisent plus lentement (par exemple du poulet pané).

Programmes de cuisson pré-réglés

Le tableau suivant indique les programmes de cuisson pré-réglés disponibles sur l'écran ⑦.

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 des ingrédients utilisés. Il est possible de régler le temps et la température des programmes de cuisson pré-réglés.

Programme	Fonction et utilisation recommandées	Accessoires et position recommandés	Réglages par défaut	Température (plage)	Temps (plage)
PREHEAT	Ce programme permet de préchauffer l'appareil.	N'insérez aucun accessoire dans le compartiment de cuisson.	5 min 200°C	150-450 °F 60-230 °C	3-6 min
AIRFRY	Ce programme permet de frire les aliments à l'air libre. Aliments recommandés : pommes de terre frites surgelées, pommes de terre fraîches, ailes de poulet.	• Panier ⑬ ou plaque à grille ⑩ • Étagère supérieure	25 min 200°C	150-450 °F 60-230 °C	1 min-1 h
BAKE	Ce programme permet de cuire uniformément les desserts. Aliments recommandés : sucreries, muffins, pâtisseries.	• Lèchefrite ⑫ ou grille ⑪ • Étagère centrale	30 min 180°C	150-450 °F 60-200 °C	1 min-2 h
TOAST	Ce programme permet de griller du pain. Vous pouvez régler un niveau de grillage de 1 à 7.	• Grille ⑪ • Étagère supérieure	Niveau de grillage 4	Fixe	Niveau de grillage 1 : 2,15 min Niveau de grillage 2 : 3 min Niveau de grillage 3 : 3,40 min Niveau de grillage 4 : 4,10 min Niveau de grillage 5 : 4,35 min Niveau de grillage 6 : 5 min Niveau de grillage 7 : 6 min
ROAST	Ce programme permet de cuire de la viande rouge et du poulet. Les aliments seront moelleux à l'intérieur et bien cuits à l'extérieur.	• Lèchefrite ⑫ • Étagère inférieure	1 h 200°C	150-400 °F 60-200 °C	1 min-1 h
ROTIS	Ce programme permet de cuire du poulet ou d'autres types de viande à la broche.	• Rôtissoire ⑭	45 min 210°C	150-450 °F 60-230 °C	1 min-1 h
CAKE	Ce programme permet de cuire uniformément les desserts.	• Lèchefrite ⑫ ou grille ⑪ • Étagère centrale	50 min 140°C	150-400 °F 60-200 °C	1 min-2 h
BAGEL	Ce programme permet de griller les deux côtés d'un bagel. Vous pouvez régler un niveau de grillage de 1 à 7.	• Grille ⑪ • Étagère supérieure	Niveau de grillage 4	Fixe	Niveau de grillage 1 : 3,15 min Niveau de grillage 2 : 4 min Niveau de grillage 3 : 4,40 min Niveau de grillage 4 : 5,10 min Niveau de grillage 5 : 5,35 min Niveau de grillage 6 : 6 min Niveau de grillage 7 : 7 min
PIZZA	Ce programme permet de cuire des pizzas. Idéal pour faire fondre et dorer fromages et condiments et garder la croûte croustillante.	• Grille ⑪ • Étagère centrale	12 min 230°C	150-450 °F 60-230 °C	1 min-2 h

Programme	Fonction et utilisation recommandées	Accessoires et position recommandés	Réglages par défaut	Température (plage)	Temps (plage)
BROIL	Ce programme permet de cuire des canapés, de fines tranches de viande, du poulet, du poisson, des saucisses et des légumes. Idéal également pour dorer la surface des ragoûts, des gratins et des desserts.	- Lèche-frite ⑫ - Étagère centrale	10 min 230°C	150-400 °F 60-230 °C	1 min-2 h
DEFROST	Ce programme permet de décongeler les aliments congelés avant la cuisson.	- Lèche-frite ⑫ - Étagère centrale	30 min 65°C	150-400 °F 60-200 °C	1 min-1 h
PROOF	Ce programme permet au pain, à la pizza et à la pâte de lever grâce aux basses températures. Idéal également pour préparer des yaourts.	- Lèche-frite ⑫ ou grille ⑪ - Étagère inférieure	1 h 35°C	100-180 °F 30-50 °C	30 min-12 h
DEHYDRATE	Ce programme permet de sécher uniformément des fruits ou des légumes sans les cuire. Lisez le paragraphe « Fonction DEHYDRATE » pour les détails du programme de cuisson pré-réglé.	- Grille ⑪, panier ⑬ ou plaque à grille ⑩ - Étagère supérieure	6 h 65°C	100-180 °F 30-80 °C	30 min-24 h
SLOW COOK	Ce programme permet de cuire longtemps les aliments à basse température. Idéal pour la cuisson des soupes.	- Lèche-frite ⑫ ou grille ⑪ - Étagère inférieure - Utilisez une poêle adaptée à la cuisson au four à poser sur la lèche-frite ou sur la grille	4 h 120°C	150-250 °F 60-150 °C	30 min-12 h
KEEP WARM	Ce programme permet de maintenir les aliments au chaud à la température indiquée	- Lèche-frite ⑫ ou grille ⑪ - Étagère inférieure	1 h 65°C	140-230 °F 60-110 °C	30 min-2 h

Le tableau ci-dessous indique la quantité, le temps et la température de cuisson conseillés en fonction des aliments à cuire.

	Quantité min-max (g)	Temps (min)	Température (°C)	Informations
Pommes de terre et frites				
Frites fines surgelées	600 - 700	15 - 20	200	
Pommes de terre en tranches épaisses surgelées	600 - 700	20 - 25	200	
Gratin de pommes de terre	800 - 1000	25 - 30	200	

	Quantité min-max (g)	Temps (min)	Température (°C)	Informations
Viande et volaille				
Steak	500 - 800	10 - 15	180	
Côtes de porc	500 - 800	10 - 15	180	
Steak haché	400 - 800	10 - 15	180	
Paupiettes de saucisse	400 - 800	13 - 15	200	
Hauts de cuisse de poulet	400 - 800	25 - 30	180	
Blanc de poulet	400 - 800	15 - 20	180	
Poulet	500 - 1000	30 - 40	200	
Snacks				
Rouleau de printemps	500 - 800	8 - 10	200	Utilisez des aliments prêts à cuire.
Nuggets de poulet surgelés	500 - 1000	6 - 10	200	Utilisez des aliments prêts à cuire.
Bâtonnets de poisson surgelés	500 - 800	6 - 10	200	Utilisez des aliments prêts à cuire.
Aliments panés surgelés				
Snacks au fromage	500 - 800	8 - 10	180	Utilisez des aliments prêts à cuire.
Légumes farcis	400 - 800	10	160	
Produits de boulangerie				
Tartes	800	20 - 25	160	Utilisez une plaque de cuisson.
Quiche	800	20 - 22	180	Utilisez une plaque de cuisson ou un plat à four.
Muffin	800	15 - 18	200	Utilisez une plaque de cuisson.
Snacks sucrés	800	20	160	Utilisez une plaque de cuisson ou un plat à four.
Déshydratation d'aliments				
Fruits, légumes, viande, poisson, pain	500 - 700	6-12 heures	80	Utilisez la grille ⑪ fournie.

Fonction DEHYDRATE

La fonction DEHYDRATE permet de déshydrater efficacement les aliments pour une conservation optimale. L'air chaud circule librement à l'intérieur de l'appareil, séchant les aliments uniformément tout en minimisant la perte de vitamines saines.

Le tableau suivant indique la méthode de préparation recommandée, les temps et les températures de déshydratation indicatifs pour différents types d'aliments :

	Préparation	Vitesse de la ventilation	Température	Heure
Herbes et épices				
Basilic Ciboulette Coriandre Aneth Menthe Origan Persil Romarin Sage Thym	Rincer à l'eau froide. Tamponnez pour sécher.	Basse	100-115 °F 37-46 °C	3-6 h Jusqu'à ce que les tiges soient sèches et que les feuilles commencent à s'effriter.
Ail	Retirez la peau des quartiers. Divisez les quartiers en deux.	Élevée	100-115 °F 37-46 °C	6-12 h

	Préparation	Vitesse de la ventilation	Température	Heure
Racine de gingembre	Retirez la peau. Râpez ou tranchez finement.	Basse	100-115 °F 37-46 °C	2-6 h
Fruit				
Pomme	Retirez la peau et le trognon.	Basse	135°F 57°C	4-10 h
Abricot Banane Figue Mangue Melon Nectarines Ananas Poire Prune	Lavez. Retirez la peau et le trognon, les graines ou le noyau. Tranchez finement.	Élevée	135°F 57°C	6-12 h
Myrtilles	Trempez dans de l'eau bouillante pour brûler la peau.	Élevée	135°F 57°C	10-18 h
Cerise	Lavez. Retirez le noyau.	Élevée	135°F 57°C	12-24 h
Agrumes	Lavez. Tranchez finement.	Basse	135°F 57°C	2-12 h
Raisin	Lavez.	Élevée	135°F 57°C	10-36 h
Légumes				
Haricots Brocoli Chou-fleur Champignons Poivrons Oignons Citrouille Tomates	Lavez. Retirez la peau et les graines, si nécessaire.	Élevée	130-145 °F 54-62 °C	6-12 h
Maïs Pois verts Pommes de terre	Lavez. Retirez la peau et les graines, si nécessaire. Saisissez. Coupez ou tranchez en parts égales. Retirez le maïs de l'épi. Les pois peuvent être laissés entiers.	Élevée	130-145 °F 54-62 °C	6-12 h
Betterave	Cuisez à la vapeur jusqu'à tendreté. Retirez la peau. Tranchez finement.	Élevée	130-145 °F 54-62 °C	3-10 h
Légumes à feuilles vertes (chou de Milan, épinards)	Lavez. Séchez bien. Retirez la tige. Si nécessaire, coupez les feuilles en petits morceaux.	Basse	130-145 °F 54-62 °C	3-6 h

	Préparation	Vitesse de la ventilation	Température	Heure
Viande				
Porc Bœuf	Enlevez la graisse et le cartilage. Coupez en lanières régulières. Si désiré, marinez. Tamponnez l'excès d'huile pendant la déshydratation.	Élevée	160°F 71°C	4-15 h
Poisson				
Poisson maigre	Coupez en lanières régulières. Si désiré, marinez.	Élevée	130-140 °F 54-60 °C	Jusqu'à devenir raide et sec.

La minuterie peut être réglée jusqu'à 36 heures. Si la déshydratation nécessite plus de temps, réglez à nouveau l'appareil à la fin du temps programmé.

Fonction d'arrêt automatique

Cet appareil dispose d'une minuterie. Lorsque la minuterie atteint "0", l'appareil émet un bip et s'éteint automatiquement après 5 minutes d'inactivité.

Fonctions de stockage et de réinitialisation

- Les fonctions de stockage et de réinitialisation permettent à l'appareil de stocker ou de réinitialiser les paramètres des programmes de cuisson préréglés.
- Pour stocker les paramètres :
 - 1 Tournez le bouton rotatif FONCTION ⑱. Sélectionnez un programme de cuisson préréglé. Appuyez sur le bouton rotatif FONCTION ⑱ pour confirmer la sélection ⑪. Le programme de cuisson choisi s'allume à l'écran.
 - 2 Appuyez une fois sur le bouton rotatif TEMP/TIME ⑲, puis tournez-le pour régler la température de cuisson ⑫.
 - 3 Appuyez une deuxième fois sur le bouton rotatif TEMP/TIME ⑲, puis tournez-le pour régler le temps de cuisson.
 - 4 Appuyez sur le bouton FONCTION ⑱ et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes, jusqu'à ce que l'appareil émette un bip. L'appareil stockera les paramètres choisis pour le programme de cuisson sélectionné.
 - Pour réinitialiser les paramètres :
 - 1 Tournez le bouton rotatif FONCTION ⑱. Sélectionnez un programme de cuisson préréglé.
 - 2 Appuyez sur le bouton FONCTION ⑱ et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes, jusqu'à ce que l'appareil émette un bip. L'appareil réinitialisera tous les paramètres stockés.

Nettoyage et entretien

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

- Danger d'électrocution. Ne plongez jamais l'appareil, la fiche et le câble d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides.**
- Débranchez l'appareil de la prise électrique et attendez le refroidissement des parties chaudes avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien.**

- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou d'outils métalliques pour éviter de rayer et d'endommager le revêtement. N'utilisez jamais de solvants qui endommagent les pièces en plastique.**
- Danger de dommages matériels. Ne laissez pas de substances acides sur les surfaces métalliques. Les substances acides telles que le jus de citron, la purée de tomates, le vinaigre et autres, si elles sont laissées longtemps, affectent l'émail en le rendant opaque.**

Nettoyage de l'appareil

- Nettoyez les parties fixes de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide non abrasif pour éviter d'endommager le revêtement. Sécher à l'aide d'un chiffon sec.
- Nettoyez le compartiment de cuisson ⑤ de l'appareil à l'aide d'un chiffon non abrasif imbibé d'eau tiède. Sécher à l'aide d'un chiffon sec.
- Nettoyez les résistances à l'aide d'un chiffon sec pour enlever les résidus de nourriture.
- Retirez le bac à miettes ⑦ ㉔. Videz et nettoyez le bac à miettes ⑦ de tout résidu alimentaire ou miette.

Nettoyage des accessoires

Important

- Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle. Vous pouvez également utiliser un liquide vaisselle standard et une éponge douce non abrasive.
- Pour ramollir les résidus alimentaires, plongez les accessoires dans de l'eau chaude. Ajoutez quelques gouttes de détergent. Laissez agir 10 minutes. Lavez et séchez.

Dépannage

Problèmes	Causes possibles	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	Le câble d'alimentation n'est pas branché.	Branchez la fiche sur la prise électrique qui doit être dotée d'une prise de terre.
	La minuterie n'a pas été réglée.	Réglez la température de cuisson souhaitée. Suivez les instructions données au paragraphe « Cuisson au four ».
Le système de ventilation reste active après la cuisson.	L'appareil doit refroidir.	Attendez que le système de ventilation s'arrête.
Les ingrédients ne sont pas prêts.	La quantité d'ingrédients est trop élevée.	Utilisez une plus petite quantité d'ingrédients. Une quantité plus petite d'ingrédients se cuit de manière plus uniforme.
	La température choisie est trop basse.	Réglez une température de cuisson plus élevée. Suivez les instructions données au paragraphe « Cuisson au four ».
	Le temps de cuisson sélectionné est trop court.	Réglez un temps de cuisson plus long. Suivez les instructions données au paragraphe « Cuisson au four ».
Les ingrédients ne sont pas cuits uniformément.	Certains ingrédients doivent être remués plusieurs fois pendant la cuisson.	Les ingrédients sur le dessus ou qui sont recouverts d'autres ingrédients doivent être remués pendant la cuisson.
Les ingrédients ne sont pas croustillants.	Certains ingrédients ont besoin de plus grandes quantités d'huile.	Ajoutez un peu plus d'huile.
	Vous utilisez des snacks qui doivent être cuits de manière traditionnelle.	Utilisez des snacks à cuire au four ou badigeonnez les snacks d'huile avant de les mettre dans le panier.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Les ingrédients que vous cuisinez sont plus gras.	Lors de la friture d'ingrédients plus gras, plus d'huile se dépose sur les accessoires. L'huile produit plus de fumée blanche pendant la cuisson. Cela n'a aucun effet sur la préparation des ingrédients ou sur l'appareil.
	Il y a des résidus de graisse de cuisson précédente sur les accessoires.	La fumée blanche est causée par l'échauffement de la graisse ou de l'huile se trouvant sur les accessoires. Nettoyez soigneusement les accessoires après utilisation.
Les pommes de terre fraîches, coupées en bâtonnets, ne sont pas frites de manière uniforme.	Le type de pommes de terre utilisé ne convient pas à la friture.	Utilisez des pommes de terre fraîches et mélangez-les pendant la cuisson.
	Rincez et séchez les pommes de terre avant de les frire.	Rincez les pommes de terre et éliminez tout l'amidon de la surface des pommes de terre.
Les pommes de terre fraîches, coupées en bâtonnets, ne sont pas croustillantes lorsque vous les sortez de la friteuse.	Le croustillant des pommes de terre frites dépend de la quantité d'eau contenue dans les pommes de terre et de la quantité d'huile introduite dans la friteuse.	Assurez-vous de sécher l'eau des parties externes des pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les pommes de terre en petits bâtonnets pour plus de croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile.

Service après-vente

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



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

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

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

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

Türkçe

Resimli gösterimler için lütfen kullanım kılavuzunun ilk sayfasını açınız

Kullanma kılavuzuna dair

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

Kullanım amacı

- Bu cihaz, katı gıdaları pişirmek için kullanılabilir. Bu cihazı, sıvı gıdaları pişirmek için kullanmayınız.
- Bu cihaz ticari ya da endüstriyel kullanım için tasarlanmamıştır. Üretici firma, belirtilenin dışındaki her türlü kullanımı amacının dışında kullanım olarak kabul edip, sonucunda oluşabilecek hasarlara ait herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir. Cihazın amacının dışında kullanılması halinde her türlü garanti iptal olur.

Güvenlik uyarıları

Cihazı kullanmadan önce kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz.

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

erişemeyeceği yerde saklayınız.

- Cihazın kablosunu, çocukların ulaşabileceği bir konumda asılı şekilde bırakmayınız.
- Cihazı, çocukların sıcak aksamalara ulaşamayacakları bir şekilde yerleştiriniz.
- Tehlikeli olabilecekleri için ambalaj parçalarını çocuklardan uzak tutunuz.
- Cihazı bertaraf etmeye karar vermeniz halinde, güç kablosunu keserek devre dışı bırakmanız tavsiye edilir. Ayrıca, özellikle çocukların cihazla oynamaları halinde çocuklar için tehlike arz edebilecek cihaz parçalarını zararsız hale getirmenizi öneririz.
- Her türlü temizlik ve bakım işleminden önce cihazın fişini çekip sıcak yüzeylerinin soğumasını bekleyiniz.
- Pişirme bölmesi, kırıntı tepsisi, aksesuarlar ve cihazın iç yüzeyleri kullanım sırasında çok sıcak olabilir. Yüzünüzü ve ellerinizi cihazın sıcak kısımlarından uzak tutunuz.
- Cihaz çalışırken ya da kapatıldıktan sonraki birkaç dakika içinde cihazın pişirme bölmesi, kırıntı tepsisi, aksesuarları ve iç yüzeylerine elinizle dokunmayınız. Sıcak yüzeylerin soğumasını bekleyiniz.
- Kırıntı tepsisini ya da aksesuarları çıkarmak için bez veya tutamaç kullanınız.
- Cihazın kapağını daima kolundan tutarak açınız.
- Cihaz çalışırken pişirme bölmesinden sıcak buhar çıkabilir. Yüzünüzü ve ellerinizi pişirme bölmesinden uzak tutunuz.
- Fırın tepsisini yağ ile doldurmayınız. Yangın tehlikesine yol açabilir.
- Kapak açılırken ya da pişirme bölgesinden aksesuarlar çıkarılırken cihazdan sıcak hava ve buhar da çıkar. Yüzünüzü ve ellerinizi pişirme bölmesinden uzak tutunuz.
-  Dikkat: sıcak yüzeyler.
- Cihazın fişini prize takmadan önce, cihazın altındaki etikette belirtilen voltaj değerinin, bulunduğunuz yerdeki şebeke değeri ile aynı olduğunu kontrol ediniz.
- Üretici tarafından onaylanmayan uzatma kablolarının kullanılması hasarlara ve kazalara yol açabilir.
- Cihazı daima toprak hattı bulunan prizlere bağlayınız.
- Aynı elektrik prizine yüksek güç tüketen başka cihazlar (elektrikli ısıtıcı, ütü, radyatör, vb.) bağlamayınız. Aşırı yüklenme tehlikesi meydana gelebilir.
- Cihazın fişini çekmek için asla güç kablosunu ya da cihazı tutarak çekmeyiniz.
- Elektrik akımı taşıyan parçaları asla su ile temas ettirmeyiniz. Kısa devre ve/veya elektrik çarpmalarına yol açabilir.
- Elektrik kablosunu sivri köşe ya da kesici yüzeylerle temas halinde bırakmayınız.

- Elektrik kablosu, sıcak yüzeylere temas etmemelidir.
- Her türlü temizlik ve bakım işleminden önce cihazın fişini prizden çekip sıcak yüzeylerinin soğumasını bekleyiniz.
- Cihazı, fişini ve elektrik kablosunu asla su ya da başka sıvıların içine daldırmayınız.
- Cihazı elleriniz ıslakken ya da yalın ayak kullanmayınız.
- Cihazı kısa süre için dahi kullanmayacağınız durumlarda, cihazı kapatıp daima fişini prizden çekiniz.
- Elektriğe bağlı bir cihazı asla denetimsiz bırakmayınız.
- Cihazın içine aşırı miktarda malzeme koymayınız. Yangın ve/veya elektrik çarpmasına yol açabilir.
- Aksesuarların ya da pişirme bölmesinin içine herhangi bir alet, metal cisim, alüminyum folyo ya da yanıcı malzeme (örn. karton, plastik) koymayınız. Yangın ve/veya elektrik çarpmasına yol açabilir.
- Cihazın kullanıldığı ve konumlandırıldığı zemin sağlam olmalıdır.
- Kaplamasının hasar görmesini önlemek amacıyla, cihazı asla çok sıcak yüzeylerin üzerine veya açık alevlerin yakınına koymayınız.
- Cihazı yanıcı malzemelerin (kumaş, perde gibi) yanına yerleştirmeyiniz.
- Cihazı veya elektrik kablosunu sıcak durumdaki elektrikli ısıtıcı, ocak ya da mikrodalga ya da elektrikli fırının yakınına ya da üzerine koymayınız.
- Cihazı kullanmadan önce elektrik kablosunu tamamen açınız.
- Cihazı harici zamanlayıcı ya da uzaktan kumanda sistemleri ile çalıştırmayınız.
- Cihazın çalışırken duman çıkarması durumunda derhal fişini çekiniz. Sorunu gidermek için en yakın yetkili servis merkezi ile temas kurunuz.
- Fırın tepsisine asla sıvı malzeme koymayınız. Yemeklerin pişmesi için gerekli olması durumunda, az miktarda sıvı ekleyiniz. Daha fazla sıvı eklemekten önce, eklemiş olduğunuz sıvıyı malzemelerin çekmiş olduğundan emin olunuz.
- Cihazın kapağı açıkken üzerine herhangi bir cisim koymayınız.
- Malzemelerin elektrikli rezistanslara temas etmesini önlemek için malzemeleri daima sadece ürünle birlikte gelen aksesuarların içine koyunuz.
- Cihazı çalıştırmadan önce aksesuarların pişirme bölmesine doğru şekilde yerleştirildiğinden daima emin olunuz.
- Cihazı asla pişirme bölmesine herhangi bir aksesuar yerleştirmeden çalıştırmayınız.
- Aksesuarlardan yiyecekleri almak için metal cisimler kullanmayınız.
- Cihazı çalıştırmadan önce, aksesuarların ve pişirme bölmesinin içinde yabancı cisim olmadığından emin olunuz.
- 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.

- Cihazın üzerine asla herhangi bir cisim koymayınız.
- Cihaz çalışırken hava deliklerini kapatmayınız; aksi takdirde cihaz aşırı ısınabilir ve/veya zarar görebilir.
- Cihazı boş olarak çalıştırmayınız.
- Cihazı açık havada kullanmayınız.
- Cihazı (yağmur, güneş vb. gibi) hava şartlarına maruz bırakmayınız.
- Cihazı, fişini çektikten ve sıcak yüzeyleri soğuduktan sonra, su ve birkaç damla nötr deterjanla bir miktar ıslatılmış, aşındırıcı olmayan bir bez ile temizleyiniz. Asla plastik aksamalara zarar verebilecek çözücüler kullanmayınız.
- Kırıntı tepsisindeki yiyecek kalıntıları veya kırıntıları her kullanımdan sonra temizleyiniz.
- Cihazı duvar, mobilya ve diğer cihazlardan en az 10 cm mesafeye yerleştiriniz.
- Cihazı gövdesinden tutarak kaldırınız.
- Cihazı, aksesuarların içinde yiyecek varken taşımayınız.
- Cihazı, yeterli aydınlatmaya sahip, temiz ve elektrik prizinin kolayca erişilebilir olduğu bir yere yerleştiriniz.
- Cihazı düz, sağlam ve ısıya dayanıklı bir yüzeyin üzerine yerleştiriniz.
- **Kullanma kılavuzunu ileride başvurmak üzere daima saklayınız.**

Cihazın tanımlaması ①

- | | |
|--------------------|------------------------------|
| ① Cihaz gövdesi | ⑥ Hava deliği |
| ② Kapak | ⑦ Kırıntı tepsisi |
| ③ Tutamak | ⑧ Motorlu sol destek elemanı |
| ④ Elektrik kablosu | ⑨ Sağ destek elemanı |
| ⑤ Pişirme bölmesi | |

Aksesuarların tanımlaması ①

- | | |
|------------------|--------------------------------|
| ⑩ Fritöz tepsisi | ⑭ Şiş ve piliç çevirme aparatı |
| ⑪ Izgara | ⑮ Aksesuar çıkarma aparatı |
| ⑫ Fırın tepsisi | ⑯ Sabitleme vidası (2 adet) |
| ⑬ Sepet | |

Kontrol panelinin tanımlaması ②

- | | |
|---------------------|---|
| ⑰ Ekran | ⑳ Gösterge lambalı POWER/START/PAUSE düğmesi |
| ⑱ FUNCTION düğmesi | ㉑ SHAKE/°F-°C düğmesi |
| ⑲ TEMP/TIME düğmesi | ㉒ Fan çalıştırma ve iç aydınlatma lambası yakma düğmesi |

Tanımlayıcı bilgiler

Cihazın aşağıda verilen tanımlayıcı bilgileri, tabanının altında yer alan veri plakasında yer almaktadır:

- üreticisi ve CE işareti
 - modeli [Mod.]
 - seri numarası [SN]
 - besleme gerilimi [V] ve frekans [Hz]
 - güç tüketimi [W]
 - müşteri hizmetleri ücretsiz telefon hattı
- Yetkili Servis Merkezine iletilecek her türlü talep için, cihazın modeli ve seri numarası belirtilmelidir.

Cihazı kullanmadan önce

- 1 Ambalaj malzemelerini çıkarıp cihazın tüm parçalarının tam olup olmadığını kontrol ediniz.
- 2 Cihazı düz, sağlam ve ısıya dayanıklı bir yüzeyin üzerine yerleştiriniz.
- **Cihazı duvar, mobilya ve diğer cihazlardan en az 10 cm mesafeye yerleştiriniz.**

Önemli

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

Önemli

- Cihazı ilk kez kullanmadan önce, yiyeceklerle temas edecek olan tüm çıkarılabilir parçalarını yıkayınız.
- **Cihazı, fişini ve elektrik kablosunu asla su ya da başka sıvıların içine daldırmayınız.**
- 4 Kırıntı tepsisi ⑦ ve aksesuarları yıkayınız. Normal bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan, yumuşak bir sünger kullanınız. İyiye kurulayınız.

Ölçü biriminin ayarlanması

Cihazın sıcaklık ölçü birimi, °F ya da °C olarak ayarlanabilmektedir. Varsayılan sıcaklık birimi, °C'dir.

- Cihazın fişini takınız ③.
- Cihazı çalıştırmak için POWER/START/PAUSE ⑳ düğmesine basınız ④. POWER/START/PAUSE düğmesinin ⑳ gösterge lambası yanar.
- SHAKE/°F-°C düğmesine ㉑ 2 saniye basılı tutunuz ⑤. Cihazın varsayılan ölçü birimi değişir. Ayarı değiştirmek için işlemi tekrar ediniz.

Kullanma Talimatları

Yemek pişirmeden önce

Önemli

- Cihazın ilk kullanımı sırasında, hafif koku ve duman çıkardığını görebilirsiniz: bazı kısımlar hafif yağlanmış olduğundan bu durum oldukça normal olup, kısa sürede ortadan kalkacaktır. Bu durumun, cihazın çalışması üzerinde herhangi bir etkisi yoktur.
- **Kapak camının kırılma tehlikesi. Kapak sıcakken camın üzerine su veya başka sıvılar dökmeyiniz.**
- **Cihazın kapağı açıkken üzerine herhangi bir cisim koymayınız.**
- **Cihazı çalıştırmadan önce, aksesuarların ve pişirme bölmesinin içinde yabancı cisim olmadığından emin olunuz.**
- **Yemekleri pişirmeden önce, her türlü kap veya paketi (örn. şişe, kutu, vb.) çıkarınız.**
- Kırıntı tepsisini ⑦ yerine yerleştiriniz ⑥. Doğru şekilde yerleştirdiğinden emin olunuz.

Yemek pişirme

- 1 Pişirilecek yiyecekleri kullanılacak aksesuarın içine yerleştiriniz.
- Pişirilecek yiyeceğe en uygun aksesuarı seçiniz: bkz. "Hazır pişirme programları" paragrafı. Aynı anda daha fazla yemek pişirmek için, pişirme bölgesine birden fazla aksesuar koyabilirsiniz ⑦.

Önemli

- Aksesuarları aşırı miktarda malzeme ile doldurmayınız. Maksimum miktarlarla ilgili, "hazır pişirme programları" paragrafında verilen talimatlara uyunuz.
- **Fırın tepsisine asla sıvı malzeme koymayınız. Yemeklerin pişmesi için gerekli olması durumunda, az miktarda sıvı ekleyiniz. Daha fazla sıvı eklemekten önce, eklemiş olduğunuz sıvıyı malzemelerin çekmiş olduğundan emin olunuz.**

Önemli

- Yağ eklemeniz gerekirse, kullanılacak aksesuarın üzerine alüminyum folyo serdikten sonra pişirilecek yemeğin üzerine de alüminyum folyo ile kaplayınız. Bu sayede, kızgın yağın pişirme bölgesindeki rezistanslara sıçramasını önlemiş olacaksınız.
- Gıdaları ızgarada, şişte ya da fritöz tepsisinde pişireceğiniz zaman, yağları toplaması için fırın tepsisini en alt seviyeye yerleştiriniz. Duman, kötü koku ve tortu oluşumunu önlemek için, fırın tepsisinin içine bir miktar su koyunuz.

2 Kapağı ② açınız ⑧.

3 Kullanılacak aksesuarı pişirme bölgesine ⑤ yerleştiriniz ⑨.

Önemli

- Kullanılacak aksesuarı, yiyecekler pişirme bölgesindeki üst rezistanslardan en az 2 cm mesafede olacak şekilde yerleştiriniz.
- 4 Kapağı ② ⑩ kapatınız.
- 5 Cihazın fişini takınız ③.
- 6 Cihazı çalıştırmak için POWER/START/PAUSE ⑳ düğmesine basınız ④. POWER/START/PAUSE düğmesinin ⑳ gösterge lambası yanıp sönmeye başlar.
- 7 FUNCTION düğmesini ⑬ çeviriniz. Pişirmek istediğiniz gıdaya uygun bir hazır pişirme programı seçiniz (Program detayları için bkz. "Hazır pişirme programları"). Seçimi onaylamak için FUNCTION düğmesine ⑬ basınız ⑪. Ekranda, seçilen pişirme programının ışığı yanar. Hazır programların her birinin belli bir pişme süresi vardır; ancak pişme sıcaklığı ve pişme süresi manuel olarak da ayarlanabilmektedir:
- TEMP/TIME düğmesine ⑱ bir kez basınız. TIME yazısı yanıp sönmeye başlar. Pişirme sıcaklığını ayarlamak için TEMP/TIME düğmesini ⑱ çeviriniz ⑫.
- TEMP/TIME düğmesine ⑱ tekrar basınız. TEMP yazısı yanıp sönmeye başlar. Pişirme süresini ayarlamak için TEMP/TIME düğmesini ⑱ çeviriniz.
- Seçimi onaylamak için TEMP/TIME düğmesine ⑱ son kez basınız.
- 8 POWER/START/PAUSE ⑳ düğmesine basınız ④. Cihaz gıdaları pişirmeye başlar. POWER/START/PAUSE düğmesinin ⑳ gösterge lambası sabit yanar. Pişirme sırasında ekranda ⑰ kalan süre ve pişirme sıcaklığı gösterilir.
- Etkin değilse, pişirme sırasında fan da devreye sokulabilir. Fan çalıştırma ve iç aydınlatma lambası yakma düğmesine ㉒ basınız ⑬. Fanı kapatmak için düğmeye tekrar basınız.

Önemli

- DEHYDRATE, AIRFRY veya ROTISSERIE hazır pişirme programlarından biri seçildiğinde fan otomatik olarak etkinleştirilir.
- Pişirme sırasında iç aydınlatma lambasını yakmak için, fan çalıştırma ve iç aydınlatma lambası yakma düğmesine ㉒

- 13 2 saniye basınız. İç aydınlatma lambasını söndürmek için düğmeye tekrar basıp basılı tutunuz.
- Cihaz çalışırken, örneğin pişirme sırasında malzemeleri karıştırmak için duraklatılabilir:
- POWER/START/PAUSE 20 düğmesine basınız 4. Cihaz pişirme işlemini durdurur.
- Kapağı 2 açınız 8.
- **Cihazın kapağını daima kolundan tutarak açınız.**
- Kullanılan aksesuarı pişirme bölmesinden 5 çıkarınız 14.
- **Kapak açılırken ya da pişirme bölgesinden aksesuarlar çıkarılırken cihazdan sıcak hava ve buhar da çıkar. Yüzünüzü ve ellerinizi pişirme bölgesinden uzak tutunuz.**
- **Pişirme bölmesi, kırıntı tepsisi, aksesuarlar ve cihazın iç yüzeyleri kullanım sırasında çok sıcak olabilir. Yüzünüzü ve ellerinizi cihazın sıcak kısımlarından uzak tutunuz.**
- **Kırıntı tepsisini ya da aksesuarları çıkarmak için bez veya tutamaç kullanınız.**

- Yemekleri karıştırınız.
- Kullanılacak aksesuarı pişirme bölmesine 5 yerleştiriniz 9.
- Kapağı 2 10 kapatınız.
- POWER/START/PAUSE 20 düğmesine basınız 4. Cihaz pişirme işlemine devam eder.

SHAKE fonksiyonu

Cihazın SHAKE fonksiyonu, toplam pişirme süresinin yarısına ulaşıldığında, kullanıcının yemekleri karıştırmasını hatırlatmak için sesli bir sinyal vermeyi sağlar.

Önemli

- Pişirme işlemine başlamadan önce SHAKE fonksiyonu etkin kılınız.
- SHAKE fonksiyonu, TOAST, PREHEAT veya BAGEL hazır pişirme programlarından biri seçildiğinde etkin kılınmaz.
- SHAKE/°F-°C düğmesine 21 5 basınız. SHAKE fonksiyonu devreye girer.
- Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde, cihaz bir kez bip sesi çıkarır ve ekranda "SHAKE" yazısı yanıp söner 17. Cihaz bu işlemi, kullanıcı cihaz kapağını açana ya da SHAKE/°F-°C düğmesine 21 tekrar basana kadar 60 saniyede bir tekrar eder.

Piliç çevirme aparatının 14 kullanımı

- 1 Çatallardan birini piliç çevirme aparatının şişine takınız. Çatalın iki ucunun ileri dönük olduğundan emin olunuz. Sabitleme vidasını 16 sıkarak çatalı şişe 15 sabitleyiniz.
- 2 Pişirilecek eti ipe bağlayıp şişin üzerindeki çatala geçiriniz. Eti iyice ortaladığınızdan emin olunuz.
- 3 Diğer çatalı da şişe takınız. Çatalın iki ucunun ileri dönük olduğundan emin olunuz. Sabitleme vidasını 16 sıkarak çatalı şişe 15 sabitleyiniz.
- Eti şişe iyice ortalamak için gerekirse sabitleme vidalarını hafifçe gevşetiniz. Sabitleme vidalarını tekrar sıkınız.
- 4 Şişin bir ucunu motorlu sol destek elemanının hizasındaki yuvaya yerleştiriniz 8 16.
- 5 Diğer ucunu sağ destek elemanının üzerindeki yuvaya yerleştiriniz 9 17.
- 6 "Yemek pişirme" paragrafında açıklanan şekilde pişirme işlemine geçiniz.
- 7 Pişirme işleminin sonunda, şişi pişirme bölgesinden 5 çıkarmak için çıkarma aparatını 15 18 kullanınız.

Sepetin 13 kullanımı

- 1 Piliç çevirme aparatının sabitleme vidalarını 16 gevşetiniz. Piliç çevirme aparatının çatallarını çıkarınız 14 19.
- 2 Sepeti 13 piliç çevirme aparatına 14 yerleştiriniz. Sabitleme vidalarını 16 sepetin 13 iki ucuna vidalayarak sepeti 20 şişe sabitleyiniz.
- 3 Sepeti 21 açmak için mandalı yukarı kaldırınız.
- 4 Malzemeleri sepetin 22 içine koyunuz.
- 5 Sepetin mandalını 21 kapatınız.
- 6 "Yemek pişirme" paragrafında açıklanan şekilde pişirme işlemine geçiniz.
- 7 Pişirme işleminin sonunda, şişi pişirme bölgesinden 5 çıkarmak için çıkarma aparatını 15 23 kullanınız.

Piştikten sonra

- 1 Pişirme işleminin sonunda cihaz bir bip sesi çıkararak 5 dakika sonra kapanır. Malzemeler henüz pişmemişse, malzemelerin bulunduğu aksesuarı pişirme bölgesine geri koyup zaman ayarını birkaç dakikaya getiriniz.
- Pişirme işlemi manuel olarak da durdurabilirsiniz. POWER/START/PAUSE düğmesine 20 4 3 saniye basılı tutunuz. Cihaz pişirme işlemi durdurur.
- 2 Cihazın fişini çekiniz.
- 3 Kapağı 2 açınız 8.
- **Cihazın kapağını daima kolundan tutarak açınız.**
- 4 Kullanılan aksesuarı pişirme bölgesinden 5 çıkarınız 14.
- **Kapak açılırken ya da pişirme bölgesinden aksesuarlar çıkarılırken cihazdan sıcak hava ve buhar da çıkar. Yüzünüzü ve ellerinizi pişirme bölgesinden uzak tutunuz.**
- **Kırıntı tepsisini ya da aksesuarları çıkarmak için bez veya tutamaç kullanınız.**
- **Cihaz çalışırken ya da kapatıldıktan sonraki birkaç dakika içinde cihazın pişirme bölmesi, kırıntı tepsisi, aksesuarları ve iç yüzeylerine elinizle dokunmayınız. Sıcak yüzeylerin soğumasını bekleyiniz.**
- 5 Malzemeleri bir tabağa aktarınız. Servis ediniz.
- **Aksesuarlardan yiyecekleri almak için metal cisimler kullanmayınız.**
- 6 Kırıntı tepsisini 7 24 çıkarınız. Kırıntı tepsisini 7 boşaltıp her türlü yiyecek kalıntısı ve kırıntıyı temizleyiniz.

Pişirme tavsiyeleri

- Yemek pişirmeden önce cihazı ısıtırsanız daha iyi sonuçlar elde edersiniz.
- Küçük malzemeler, büyük malzemelere göre daha kısa zamanda pişecektir.
- Malzeme miktarı ne kadar fazlaysa, 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 olmaları için taze ya da dondurulmuş patatesleri kızartırken bir yemek kaşığı yağ ekleyiniz 25.
- Patateslerin çıtır çıtır olması için ideal miktar yaklaşık 700 gr'dır.
- İçi dolu atıştırmalıkları kolayca hazırlamak için hazır hamur kullanabilirsiniz. Hazır hamurların, ev yapımı hamurlara göre daha çabuk piştiğini unutmayınız.

- Aşırı yağlı gıdalar pişirmeyiniz.
- Bu cihazı, daha önceden pişirilmiş gıdaları ısıtmak için de kullanabilirsiniz. Sıcaklığı 150 °C'ye, zamanı 10 dakikaya ayarlayınız.
- Gıdaları, AIRFRY hazır pişirme programını kullanarak yağsız kızartmak için, çabuk pişen malzemeleri (örneğin domuz pastırması ve patates kızartması) yüksek sıcaklıkta pişiriniz. Daha yavaş pişen malzemeleri (örneğin paneli tavuk) ise daha düşük sıcaklıkta pişiriniz.

Hazır pişirme programları

Aşağıdaki tabloda, ekranda 17 yer alan hazır pişirme programları gösterilmektedir.

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 programlarının sıcaklık ve zaman ayarlarında değişiklik yapılabilir.

Program	Tavsiye edilen fonksiyon ve kullanımı	Tavsiye edilen aksesuarlar ve konumları	Varsayılan ayarlar	Sıcaklık (aralığı)	Süre (aralığı)
PREHEAT	Bu program cihazı ısıtmayı sağlar.	Pişirme bölmesine herhangi bir aksesuar yerleştirmeyiniz.	5 dk 200°C	150-450 °F 60-230 °C	3-6 dk
AIRFRY	Bu program, malzemeleri yağsız kızartmayı sağlar. Tavsiye edilen yemekler: dondurulmuş patates kızartması, taze patates, tavuk kanat.	• Sepet 13 veya fritöz tepsi 10 • Üst raf	25 dk 200°C	150-450 °F 60-230 °C	1 dk-1 sa
BAKE	Bu program, tatlıları her yeri eşit olacak şekilde pişirmeyi sağlar. Tavsiye edilen yemekler: tatlılar, muffinler, hamur işleri.	• Fırın tepsi 12 veya ızgara 11 • Orta raf	30 dk 180°C	150-450 °F 60-200 °C	1 dk-2 sa
TOAST	Bu program ekmek kızartmayı sağlar. 1 ile 7 arasında bir kızartma derecesi seçebilirsiniz.	• ızgara 11 • Üst raf	Kızartma derecesi 4	Sabit	Kızartma derecesi 1: 2,15 dk Kızartma derecesi 2: 3 dk Kızartma derecesi 3: 3,40 dk Kızartma derecesi 4: 4,10 dk Kızartma derecesi 5: 4,35 dk Kızartma derecesi 6: 5 dk Kızartma derecesi 7: 6 dk
ROAST	Bu program kırmızı et ve tavuk pişirmek için kullanılır. Yemekleri iç tarafı yumuşak, dış tarafı iyi pişmiş şekilde pişirmeyi sağlar.	• Fırın tepsi 12 • Alt raf	1 sa 200°C	150-400 °F 60-200 °C	1 dk-1 sa
ROTIS	Bu program, tavuk ya da diğer et türlerini şişte pişirmeyi sağlar.	• Piliç çevirme aparatı 14	45 dk 210°C	150-450 °F 60-230 °C	1 dk-1 sa
CAKE	Bu program, tatlıları her yeri eşit olacak şekilde pişirmeyi sağlar.	• Fırın tepsi 12 veya ızgara 11 • Orta raf	50 dk 140°C	150-400 °F 60-200 °C	1 dk-2 sa

Program	Tavsiye edilen fonksiyon ve kullanımı	Tavsiye edilen aksesuarlar ve konumları	Varsayılan ayarlar	Sıcaklık (aralığı)	Süre (aralığı)
BAGEL	Bu program simitlerin her iki tarafını kızartmayı sağlar. 1 ile 7 arasında bir kızartma derecesi seçebilirsiniz.	- Izgara ⑪ - Üst raf	Kızartma derecesi 4	Statik	Kızartma derecesi 1: 3,15 dk Kızartma derecesi 2: 4 dk Kızartma derecesi 3: 4,40 dk Kızartma derecesi 4: 5,10 dk Kızartma derecesi 5: 5,35 dk Kızartma derecesi 6: 6 dk Kızartma derecesi 7: 7 dk
PIZZA	Bu program, pizza pişirmek için kullanılır. Peynir ve diğer malzemeleri eritmek ve üstünü kızartmak ve çıtır çıtır bir kabuk elde etmek için idealdir.	- Izgara ⑪ - Orta raf	12 dk 230°C	150-450 °F 60-230 °C	1 dk-2 sa
BROIL	Bu program kanepeler, ince et dilimleri, tavuk, balık, sosis ve sebze pişirmek için kullanılır. Ayrıca yahniler, graten ve tatlıların üzerlerini kızartmak için de idealdir.	- Fırın tepsisi ⑫ - Orta raf	10 dk 230°C	150-400 °F 60-230 °C	1 dk-2 sa
DEFROST	Bu program, dondurulmuş gıdaların pişirmeden önce buzlarını çözmek için kullanılır.	- Fırın tepsisi ⑫ - Orta raf	30 dk 65°C	150-400 °F 60-200 °C	1 dk-1 sa
PROOF	Bu program, düşük sıcaklık ayarı sayesinde ekmek, pizza ve hamurların kabarmasını sağlar. Yoğurt yapmak için de idealdir.	- Fırın tepsisi ⑫ veya ızgara ⑪ - Alt raf	1 sa 35°C	100-180 °F 30-50 °C	30 dk-12 sa
DEHYDRATE	Bu program, meyve ve sebzeleri pişirmeden her yeri eşit olacak şekilde kurutmaya yarar. Hazır pişirme program detayları için "DEHYDRATE fonksiyonu" paragrafını okuyunuz.	- Izgara ⑪, sepet ⑬ veya fritöz tepsisi ⑩ - Üst raf	6 sa 65°C	100-180 °F 30-80 °C	30 dk-24 sa
SLOW COOK	Bu program yemekleri düşük sıcaklıkta uzun süre pişirmeyi sağlar. Çorba pişirmek için idealdir.	- Fırın tepsisi ⑫ veya ızgara ⑪ - Alt raf - Fırın tepsisinin ya da ızgaranın üzerine, fırında kullanıma uygun bir tencere yerleştiriniz	4 sa 120°C	150-250 °F 60-150 °C	30 dk-12 sa

Program	Tavsiye edilen fonksiyon ve kullanımı	Tavsiye edilen aksesuarlar ve konumları	Varsayılan ayarlar	Sıcaklık (aralığı)	Süre (aralığı)
KEEP WARM	Bu program yemekleri belirtilen sıcaklıkta tutmayı sağlar	- Fırın tepsisi ⑫ veya ızgara ⑪ - Alt raf	1 sa 65°C	140-230 °F 60-110 °C	30 dk-2 sa

Aşağıdaki tabloda, pişirilecek malzemelere göre tavsiye edilen miktar, pişme süresi ve sıcaklık ayarları verilmiştir.

	Miktar min.-maks. (gr)	Süre (dk)	Sıcaklık (°C)	Notlar
Patates ve cips				
Dondurulmuş ince patates kızartması	600 - 700	15 - 20	200	
Kalın doğranmış dondurulmuş patates	600 - 700	20 - 25	200	
Patates graten	800 - 1000	25 - 30	200	
Et ve tavuk				
Biftek	500 - 800	10 - 15	180	
Domuz kaburga	500 - 800	10 - 15	180	
Hamburger köftesi	400 - 800	10 - 15	180	
Sosis sarma	400 - 800	13 - 15	200	
Tavuk budu	400 - 800	25 - 30	180	
Tavuk göğsü	400 - 800	15 - 20	180	
Tavuk	500 - 1000	30 - 40	200	
Atıştırmalıklar				
Çin böreği	500 - 800	8 - 10	200	Hazır gıda kullanınız.
Dondurulmuş tavuk nugget	500 - 1000	6 - 10	200	Hazır gıda kullanınız.
Dondurulmuş balık kroket	500 - 800	6 - 10	200	Hazır gıda kullanınız.
Dondurulmuş paneli gıdalar				
Peynirli atıştırmalıklar	500 - 800	8 - 10	180	Hazır gıda kullanınız.
Sebze dolması	400 - 800	10	160	
Hamur işleri				
Kekler	800	20 - 25	160	Fırın tepsisi kullanınız.
Kiş	800	20 - 22	180	Fırın tepsisi kullanınız.
Muffin	800	15 - 18	200	Fırın tepsisi kullanınız.
Tatlı atıştırmalıklar	800	20	160	Fırın tepsisi kullanınız.
Kurutma				
Meyve, sebze, et, balık, ekmek	500 - 700	6-12 saat	80	Ürünün kendi ızgarasını ⑪ kullanınız.

DEHYDRATE fonksiyonu

DEHYDRATE fonksiyonu, gıdaları bozulmadan saklamak için kurutmayı sağlar. Sıcak hava cihazın içinde dolaşarak gıdaları eşit bir şekilde ve vitamin kaybını en aza indirerek kurutur.

Aşağıdaki tabloda, çeşitli gıdalar için tavsiye edilen hazırlama yöntemleri, kurutma süre ve sıcaklıkları yaklaşık olarak verilmiştir:

	Kullanmadan önce	Fan hızı	Sıcaklık	Süre
Ot ve baharatlar				
Fesleğen Frenk soğanı Kişniş Dereotu Nane Kekik Maydanoz Biberiye Adaçayı Dağ kekiği	Soğuk su ile yıkayınız. Tamponlama yöntemi ile kurulayınız.	Düşük	100-115 °F 37-46 °C	3-6 sa Sapları kuruyup yaprakları ufalanmaya başlayana kadar.
Sarımsak	Kabuğunu soyunuz. İkiye kesiniz.	Yüksek	100-115 °F 37-46 °C	6-12 sa
Zencefil kökü	Kabuğunu soyunuz. İnce bir şekilde rendeleyiniz ya da dilimleyiniz.	Düşük	100-115 °F 37-46 °C	2-6 sa
Meyve				
Elma	Kabuğunu soyup çekirdek kısmını temizleyiniz.	Düşük	135°F 57°C	4-10 sa
Kayısı Muz İncir Mango Kavun Nektarin Ananas Armut Erik	Yıkayınız. Kabuğunu soyup çekirdeğini çıkarınız. İnce bir şekilde dilimleyiniz.	Yüksek	135°F 57°C	6-12 sa
Yaban mersini	Kabuğunu soyarak için kaynar suya batırınız.	Yüksek	135°F 57°C	10-18 sa
Kiraz	Yıkayınız. Çekirdeğini çıkarınız.	Yüksek	135°F 57°C	12-24 sa
Turunçgiller	Yıkayınız. İnce bir şekilde dilimleyiniz.	Düşük	135°F 57°C	2-12 sa
Üzüm	Yıkayınız.	Yüksek	135°F 57°C	10-36 sa
Sebze				
Fasulye Brokoli Karnabahar Mantar Biber Soğan Balkabağı Domates	Yıkayınız. Kabuğunu soyup gerekirse çekirdeklerini çıkarınız.	Yüksek	130-145 °F 54-62 °C	6-12 sa

	Kullanmadan önce	Fan hızı	Sıcaklık	Süre
Mısır Bezelye Patates	Yıkayınız. Kabuğunu soyup gerekirse çekirdeklerini çıkarınız. Dışını kızartınız. Eşit dilimlere ayırınız. Mısır tanelerini koçanından ayırınız. Fasulyeler bütün olarak bırakılabilir.	Yüksek	130-145 °F 54-62 °C	6-12 sa
Pancar kökü	Yumuşayana kadar buharda pişiriniz. Kabuğunu soyunuz. İnce bir şekilde dilimleyiniz.	Yüksek	130-145 °F 54-62 °C	3-10 sa
Yeşil yapraklı sebzeler (karalahana, ıspanak)	Yıkayınız. İyice kurulayınız. Sapını ayırınız. Gerekirse yapraklarını küçük parçalara ayırınız.	Düşük	130-145 °F 54-62 °C	3-6 sa
Et				
Domuz eti Biftek	Yağ ve kırıdaklarını ayırınız. Aynı büyüklükte şerit halinde kesiniz. Arzu ederseniz marine ediniz. Kızartma sırasındaki fazla yağı kurulayınız.	Yüksek	160°F 71°C	4-15 sa
Balık				
Yağsız balık	Aynı büyüklükte şerit halinde kesiniz. Arzu ederseniz marine ediniz.	Yüksek	130-140 °F 54-60 °C	Katı ve kuru bir kıvam alana kadar.

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

Otomatik kapanma fonksiyonu

Cihaz zamanlayıcı ile donatılmıştır. Zamanlayıcı "0" a ulaştığında cihaz sesli ikaz vererek 5 dakika boyunca herhangi bir düğmesine basılmazsa otomatik olarak kapanır.

Kaydetme ve reset fonksiyonları

Kaydetme ve reset fonksiyonları cihazın, hazır pişirme programlarına ait ayarların kaydedilmesini ya da resetlemesini sağlar.

- Ayarları kaydetmek için:
 - 1 FUNCTION düğmesini ⑬ çeviriniz. Herhangi bir hazır pişirme programı seçiniz. FUNCTION düğmesine ⑬ basarak seçimi onaylayınız ⑪. Ekranda, seçilen pişirme programının ışığı yanar.
 - 2 TEMP/TIME düğmesine ⑲ bir kez basınız, ardından pişirme sıcaklığını ayarlamak için düğmeyi çeviriniz ⑫.
 - 3 TEMP/TIME düğmesine ⑲ tekrar basınız, ardından pişirme süresini ayarlamak için düğmeyi çeviriniz.
 - 4 FUNCTION düğmesine ⑬, cihaz bir kez bip sesi çıkarana kadar 5 saniye basılı tutunuz. Cihaz, seçilen pişirme programına ait ayarları kaydedecektir.
- Ayarları resetlemek için:
 - 1 FUNCTION düğmesini ⑬ çeviriniz. Herhangi bir hazır pişirme programı seçiniz.
 - 2 FUNCTION düğmesine ⑬, cihaz bir kez bip sesi çıkarana kadar 5 saniye basılı tutunuz. Cihaz, kaydedilen tüm ayarları resetler.

Temizlik ve bakım

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

- **Elektrik çarpma tehlikesi. Cihazı, fişini ve elektrik kablosunu asla su ya da başka sıvıların içine daldırmayınız.**
- **Her türlü temizlik ve bakım işleminden önce cihazın fişini prizden çekip sıcak yüzeylerinin soğumasını bekleyiniz.**
- **Kaplamaların zarar görmesini önlemek için aşındırıcı temizlik malzemeleri ya da metal cisimler kullanmayınız. Asla plastik aksamalara zarar verebilecek çözücüler kullanmayınız.**
- **Maddi hasar tehlikesi. Metal yüzeylerin üzerinde asidik maddeler bırakmayınız. Limon suyu, domates konservesi, sirke ve benzeri asidik maddeler, uzun süre temas etmeleri halinde kaplamaya zarar vererek matlaştırır.**

Cihazın temizliği

- Kaplamaya zarar vermemek için cihazın bütün sabit parçalarını aşındırıcı olmayan, ıslak bir bezle temizleyiniz. Kuru bir bezle kurulayınız.
- Cihazın pişirme bölmelerini ⑤ sıcak su ile ıslatılmış aşındırıcı olmayan bir bez ile siliniz. Kuru bir bezle kurulayınız.
- Rezistansların üzerindeki yiyecek kalıntılarını kuru bir bezle siliniz.
- Kırıntı tepsisini ⑦ ② çıkartınız. Kırıntı tepsisini ⑦ boşaltıp her türlü yiyecek kalıntısı ve kırıntıyı temizleyiniz.

Aksesuarların temizlenmesi

Önemli

- Aksesuarları bulaşık makinesinde yıkayabilir. veya normal bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan, yumuşak bir süngerle elde yıkayabilirsiniz.

- Yemek kalıntılarını yumuşatmak için aksesuarları sıcak suda bekletiniz. Birkaç damla deterjan ekleyiniz. 10 dakika bekletiniz. Ardından yıkayıp kurulayınız.

Sorunları gidermek için

Sorun	Olası nedenleri	Çözüm
Cihaz çalışmıyor.	Cihazın fişi takılı değil.	Fişi toprak bağlantılı bir elektrik prizine takınız.
	Zaman ayarı yapılmamış.	Arzu edilen pişirme süresini ayarlayınız. "Yemek pişirme" paragrafında verilen talimatları takip ediniz.
Pişirme işlemi bittikten sonra fan çalışmaya devam eder.	Cihazın soğuması gerekmektedir.	Fanın durmasını bekleyiniz.
Malzemeler pişmemiş.	Malzeme miktarı çok fazla.	Daha az miktarda malzeme kullanınız. Az miktarda malzeme daha eşit bir şekilde pişecektir.
	Çok düşük bir sıcaklık ayarlanmış.	Daha yüksek bir pişirme sıcaklığı ayarlayınız. "Yemek pişirme" paragrafında verilen talimatları takip ediniz.
	Ayarlanan pişirme süresi çok kısa.	Daha uzun bir pişirme süresi ayarlayınız. "Yemek pişirme" paragrafında verilen talimatları takip ediniz.
Malzemeler eşit bir şekilde pişmemiş.	Bazı malzemelerin pişerken birkaç defa karıştırılması gerekmektedir.	Üstte bulunan ya da üzeri başka malzemelerle kaplı olan malzemeler pişerken karıştırılmalıdır.
Malzemeler çıtır çıtır olmamış.	Bazı malzemeler daha fazla yağ gerektirir.	Bir miktar yağ daha ekleyiniz.
	Kullandığınız atıştırmalıkların geleneksel yöntemlerle pişirilmesi gerekiyor.	Fırında pişirilen atıştırmalıklar kullanınız ya da atıştırmalıkları sepete koymadan önce üzerlerini yağlayınız.
Cihazdan beyaz duman çıkıyor.	Pişirmekte olduğunuz malzemeler çok yağlı.	Yağlı gıdalar kızartılırken, aksesuarlarda 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.
	Aksesuarların üzerinde bir önceki kullanımdan kalan yağ kalıntıları mevcut.	Beyaz duman, aksesuarlar üzerindeki yağların ısınması sonucunda meydana gelir. Kullandıktan sonra aksesuarları 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 eklemekten önce, patateslerin dışındaki suyu iyice kuruladığınızdan emin olunuz.
		Daha çıtır çıtır olmaları için patatesleri daha ince doğrayınız.
		Bir miktar yağ daha ekleyiniz.

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.
- Çin'de üretilmiştir.



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

Ürünün kullanım ömrünün sona ermesinden sonra, diğer şehir atıkları ile birlikte çöpe atılmaması gereklidir. Bulunulan bölgedeki yetkili ayrıştırılmış atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir şirkete götürülmelidir. Ev aletlerinin ayrı bir şekilde bertaraf edilmesi, hatalı bertaraf sonucu çevre ve sağlık üzerinde meydana gelebilecek olası olumsuz etkileri önler ve kullanılan malzemelerin geri kazanılarak önemli düzeyde enerji ve kaynak tasarrufu elde etmeyi sağlar. Ev aletlerinin ayrı olarak bertaraf edilmesi gerekliliğini hatırlatmak amacıyla ürünün üzerine, üzeri çarpı ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi yerleştirilmiştir.



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.

يُسمح 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 مكوّنة خطين متقاطعين.

الخدمة ورعاية 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.
- إذا وجدت 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، KENWOOD معتمد من أو موقع الويب المخصص لبلدك صنع بالصين.

إرشادات لحل بعض المشاكل

المشاكل	الأسباب المحتملة	الحلول
الجهاز لا يعمل.	كابل الجهاز غير موصل بالتيار.	أدخل القابس في المأخذ الكهربائي، الذي يجب أن يكون مؤرّض.
	لم يتم ضبط الوقت.	اضبط وقت الطهي المطلوب. اتبع التعليمات المذكورة في فقرة "الخبز".
يظل نظام التهوية قيد التشغيل بعد الطهي.	يحتاج الجهاز إلى التبريد.	انتظر إلى أن يتم إيقاف تشغيل نظام التهوية.
أدخل كمية أقل من المكونات.	كمية المكونات كبيرة للغاية.	استخدام كمية أقل من المكونات. عندما تكون الكمية قليلة، يتم طهوها بشكل متجانس.
	درجة الحرارة المضبوطة منخفضة جداً.	اضبط درجة حرارة طهي أعلى. اتبع التعليمات المذكورة في فقرة "الخبز".
	وقت التحضير المحدد قليل للغاية.	اضبط وقت طهي أطول. اتبع التعليمات المذكورة في فقرة "الخبز".
المكونات غير مطهية بشكل متجانس.	تتطلب بعض أنواع المكونات قلبها أكثر من مرة أثناء عملية الطهي.	يجب قلب المكونات الموجودة في الجزء العلوي أو المغطاة بمكونات أخرى أثناء الطهي.
المكونات غير مقرمشة.	تحتاج بعض المكونات إلى كميات أكبر من الزيت.	أضف القليل من الزيت.
	أنت تقوم باستعمال وجبات خفيفة يجب طهيها بالطريقة التقليدية.	استعمل وجبات خفيفة تُطهى بالفرن أو ادهن الوجبات الخفيفة بالزيت بفرشاة قبل إدخالها في السلة.
يخرج دخان أبيض من الجهاز.	المكونات التي تطهوها دهنية أكثر.	عند قلي مكونات أكثر دهنية، يتسبب المزيد من الزيت على الملحقات. يتولد عن الزيت المزيّن من الدخان الأبيض أثناء عملية الطهي. لا يؤثر ذلك بأي شكل من الأشكال على تحضير المكونات أو على الجهاز.
	هناك بقايا من الدهون ناتجة عن عملية طهي سابقة على الملحقات.	ينتج الدخان الأبيض عن تسخين الدهون أو الزيت الموجود على الملحقات. نظّف الملحقات بشكل جيد بعد الاستعمال.
استعمل بطاطا طازجة واقلبها أثناء عملية الطهي.	أنت تقوم باستعمال نوع بطاطس غير مناسب للقلي.	استعمل بطاطا طازجة واقلبها أثناء عملية الطهي.
	أشطف وجفّف البطاطا قبل قليها.	أشطف وجفّف البطاطا قبل قليها.
البطاطس الطازجة، المقطعة على شكل أصابع، غير مقرمشة حال إخراجها من المقلاة.	تعتمد درجة قرمشة البطاطس المقلية على كمية الماء التي تحتوي عليها البطاطس وعلى كمية الزيت الموضوع في المقلاة.	تحقق من تجفيف سطح البطاطس من الماء قبل إضافة الزيت. قطع البطاطس على شكل أصابع أصغر لكي تحصل على بطاطس أكثر قرمشة.
		أضف القليل من الزيت.

وظيفة الإطفاء الذاتي

هذا الجهاز مزود بمؤقت. عندما يصل المؤقت إلى "0"، يصدر صوت عن الجهاز، ثم يُطفأ بشكل أوتوماتيكي بعد 5 دقائق.

وظائف التخزين وإعادة التعيين

تسمح وظائف التخزين وإعادة ضبط للجهاز بتخزين أو إعادة تعيين معلومات برامج الطهي المعدة مسبقًا.

لتخزين المعلومات:

١ أدر مفتاح الوظيفة "FUNCTION" ⑮. حدد برنامج الطهي المعد مسبقًا. اضغط على مفتاح الوظيفة "FUNCTION" ⑮ لتأكيد الاختيار ⑪. يضيء برنامج الطهي المختار على الشاشة.

٢ اضغط على مفتاح درجة الحرارة/الوقت "TEMP/TIME" ⑮ مرة واحدة لضبط درجة حرارة الطهي ⑫.

٣ اضغط على مفتاح درجة الحرارة/الوقت "TEMP/TIME" ⑮ مرة أخرى، ثم أدره لضبط وقت الطهي.

٤ اضغط مع الاستمرار على مفتاح الوظيفة "FUNCTION" ⑮ لمدة ٥ ثوانٍ، إلى أن يصدر الجهاز صفيرًا مرة واحدة.

سيخزن الجهاز المعلومات المختارة لبرنامج الطهي المحدد.

لإعادة ضبط المعلومات:

١ أدر مفتاح الوظيفة "FUNCTION" ⑮. حدد برنامج الطهي المعد مسبقًا.

٢ اضغط مع الاستمرار على مفتاح الوظيفة "FUNCTION" ⑮ لمدة ٥ ثوانٍ، إلى أن يصدر الجهاز صفيرًا مرة واحدة.

سيقوم الجهاز بإعادة تعيين جميع المعلومات المخزنة.

التنظيف والصيانة

يحافظ التنظيف المنتظم واليومي على كفاءة الجهاز ويطيل من عمره.

• خطر الصعق بالكهرباء. لا تغمر الجهاز، والقابس، وكابل الطاقة مطلقًا في الماء أو في سوائل أخرى.

• افصل الجهاز عن مأخذ التيار الكهربائي وانتظر إلى أن تبرد الأجزاء الساخنة قبل إجراء أي عمليات تنظيف وصيانة.

• لا تستخدم منظفات أو أدوات معدنية كاشطة لكي لا تخدش وتتلطخ الطلاء الخارجي. لا تستعمل مزيلات قد تؤدي إلى تلف الأجزاء المصنوعة من البلاستيك.

• خطر إلحاق أضرار مادية. لا تترك مواد حامضية على السطوح المعدنية. تؤدي المواد الحامضية مثل عصير الليمون، ومعجون الطماطم، والخل، وما شابهها إلى تلف الطلاء وجعله مطفي في حالة تركها لفترة طويلة من الوقت.

تنظيف الماكينة

• يجب تنظيف الأجزاء الثابتة من الجهاز باستخدام قطعة قماش مبللة غير كاشطة لكي لا تتلف طلاء الجهاز. جفف الجهاز باستخدام قطعة قماش جافة.

• نظف مقصورة طهي الجهاز ⑤ بواسطة قطعة قماش غير كاشطة بعد أن تلبأ بالماء الدافئ. جفف الجهاز باستخدام قطعة قماش جافة.

• نظف المقاومات بواسطة قطعة قماش جافة لإبعاد بقايا الطعام عنها.

• قم بإزالة صينية جمع الفتات ⑦ ②٤. قم بتفريغ وتنظيف صينية جمع الفتات ⑦ من أي بقايا طعام أو فتات.

تنظيف الملحقات

المهم

- الملحقات قابلة للغسل في غسالة الأطباق. أو استعمل منظف عادي للصحون وقطعة اسفنج ناعمة غير كاشطة.
- لتليين بقايا الطعام، اغمر الملحقات في الماء الساخن. أضف بضع نقاط من المنظف. واركها لتتفاعل لمدة ١٠ دقائق. اغسل وجفف.

التحضير	سرعة التهوية	درجة الحرارة	الوقت	
الكرز	اغسل. قم بإزالة النواة.	عالية	135 درجة فهرنهايت 57 درجة مئوية	12-24 ساعة
الفاكهة الحمضية	اغسل. قطع إلى شرائح رفيعة.	منخفضة	135 درجة فهرنهايت 57 درجة مئوية	2-12 ساعة
العنب	اغسل.	عالية	135 درجة فهرنهايت 57 درجة مئوية	10-36 ساعة
خضروات				
الفاصولياء بروكلي قرنبيط الفطر الفلفل البصل اليقطين الطماطم	اغسل. قم بإزالة القشرة والبنذور، إذا لزم الأمر.	عالية	130-145 درجة فهرنهايت 54-62 درجة مئوية	6-12 ساعة
الذرة البازلاء الخضراء بطاطس	اغسل. قم بإزالة القشرة والبنذور، إذا لزم الأمر. قم بالشواء. قطع أو قطع إلى شرائح بأجزاء متساوية. قم بإزالة الذرة من الكوز. يمكن ترك البازلاء كاملة.	عالية	130-145 درجة فهرنهايت 54-62 درجة مئوية	6-12 ساعة
الشمندر	يطهى على البخار إلى أن يصبح طرياً. قم بإزالة القشر. قطع إلى شرائح رفيعة.	عالية	130-145 درجة فهرنهايت 54-62 درجة مئوية	3-10 ساعة
الخضروات الورقية الخضراء (ملفوف سافوي، السبانخ)	اغسل. جفف جيداً. قم بإزالة الساق. إذا لزم الأمر، قم بتقطيع الأوراق إلى قطع صغيرة.	منخفضة	130-145 درجة فهرنهايت 54-62 درجة مئوية	3-6 ساعة
لحم				
لحم الخنزير لحم البقر	قم بإزالة الدهون والغضروف. قطع إلى شرائح متساوية. إذا رغبت، انقع. ربت الزيت الزائد أثناء التجفيف.	عالية	160 درجة مئوية 71 درجة مئوية	4-15 ساعة
سمك				
سمك خالي من الدهون	قطع إلى شرائح متساوية. إذا رغبت، انقع.	عالية	130-140 درجة فهرنهايت 54-60 درجة مئوية	إلى أن يصبح قاسياً وجافاً.

يمكن ضبط المؤقت حتى 36 ساعة. إذا تطلب التجفيف مزيداً من الوقت، فاضبط الجهاز مرة أخرى في نهاية الوقت المحدد.

كمية الحد الأدنى-الحد الأقصى (غم)	الوقت (الحد الأدنى)	درجة الحرارة (منوية)	معلومات
٨٠٠	٢٠	١٦٠	وجبة خفيفة من الحلوى استخدم صينية خبز أو وعاء مخصص للفرن.
			تجفيف الأطعمة
٧٠٠ - ٥٠٠	٦-١٢ ساعة	٨٠	الفواكه، والخضروات، واللحوم، والأسماك، والخبز استخدم الشواية ⑪ المزودة.

وظيفة التجفيف "DEHYDRATE"

تسمح وظيفة DEHYDRATE بتجفيف الأطعمة بشكل فعال للتخزين الأمثل. يدور الهواء الدافئ بحرية داخل الجهاز لتجفيف الأطعمة بالتساوي مع تقليل فقدان الفيتامينات الصحية.

يوضح الجدول التالي طريقة التحضير الموصى بها، وأوقات التجفيف ودرجات الحرارة الإرشادية لأنواع الطعام المختلفة:

التحضير	سرعة التهوية	درجة الحرارة	الوقت	الأعشاب والتوابل
يُسطف في ماء بارد. يربت ليُجف.	منخفضة	100-115 درجة فهرنهايت 37-46 درجة مئوية	3-6 ساعة إلى أن تجف السيقان وتبدأ الأوراق في التفتت.	الريحان الثوم المعمر الكزبرة الشبث النعناع الأوريغانو (المردقوش) يقدونس إكليل الجبل المريمية الزعتر
قم بإزالة القشرة من الفصوص. قسّم الفصوص إلى نصفين.	عالية	100-115 درجة فهرنهايت 37-46 درجة مئوية	6-12 ساعة	ثوم
قم بإزالة القشر. ابشر ناعماً أو قطع شرائح.	منخفضة	100-115 درجة فهرنهايت 37-46 درجة مئوية	2-6 ساعة	جذور الزنجبيل
				فواكه
قم بإزالة القشرة واللّب.	منخفضة	135 درجة فهرنهايت 57 درجة مئوية	4-10 ساعة	تفاح
اغسل. قم بإزالة القشرة واللّب، أو البذور، أو النواة. قطع إلى شرائح رفيعة.	عالية	135 درجة فهرنهايت 57 درجة مئوية	6-12 ساعة	المشمش الموز التين المانجو البطيخ الأصفر (الشمام) النكتارين الأناناس الكمثرى البرقوق
ضعه في الماء المغلي لحرق القشرة.	عالية	135 درجة فهرنهايت 57 درجة مئوية	10-18 ساعة	التوت الأزرق

البرنامج	الوظيفة والاستخدام الموصى بهما	الملحقات والموضع الموصى بهما	الإعداد الافتراضي	درجة الحرارة (النطاق)	الوقت (النطاق)
KEEP WARM (الحفاظ على السخونة)	يسمح هذا البرنامج بالحفاظ على الطعام ساخنًا عند درجة الحرارة المحددة	• وعاء التقطير ⑫ • أو الشواية ⑪ • الرف السفلي	١ س ٦٥ درجة مئوية	٢٣٠-١٤٠ درجة فهرنهايت ١١٠-٦٠ درجة مئوية	٣٠ دقيقة - ٢ ساعة

يوضح الجدول أدناه الكمية الموصى بها، ووقت الطهي ودرجة الحرارة وفقًا للطعام المراد طهيها.

كمية الحد الأدنى-الحد الأقصى (غم)	الوقت (الحد الأدنى)	درجة الحرارة (مئوية)	معلومات
بطاطا ورقائق البطاطا			
٦٠٠ - ٧٠٠	١٥ - ٢٠	٢٠٠	بطاطس رفيعة مجمدة
٦٠٠ - ٧٠٠	٢٠ - ٢٥	٢٠٠	بطاطا على شكل قطع سميكة مجمدة
٨٠٠ - ١٠٠٠	٢٥ - ٣٠	٢٠٠	جراتان البطاطس
اللحوم والدجاج			
٥٠٠ - ٨٠٠	١٠ - ١٥	١٨٠	شريحة لحم
٥٠٠ - ٨٠٠	١٠ - ١٥	١٨٠	ضلع الخنزير
٤٠٠ - ٨٠٠	١٠ - ١٥	١٨٠	هامبورجر
٤٠٠ - ٨٠٠	١٣ - ١٥	٢٠٠	لُقَات من السجق
٤٠٠ - ٨٠٠	٢٥ - ٣٠	١٨٠	أفخاذ دجاج
٤٠٠ - ٨٠٠	١٥ - ٢٠	١٨٠	صدر دجاج
٥٠٠ - ١٠٠٠	٣٠ - ٤٠	٢٠٠	دجاج
وجبة خفيفة			
٥٠٠ - ٨٠٠	٨ - ١٠	٢٠٠	لُقَات الربيع استعمل أطعمة جاهزة للفرن.
٥٠٠ - ١٠٠٠	٦ - ١٠	٢٠٠	قطع دجاج صغيرة مجمدة جاهزة للفرن. استعمل أطعمة
٥٠٠ - ٨٠٠	٦ - ١٠	٢٠٠	قطع سمك صغيرة مجمدة جاهزة للفرن. استعمل أطعمة
أطعمة مغطاة بالبقسماط ومجمدة			
٥٠٠ - ٨٠٠	٨ - ١٠	١٨٠	وجبة خفيفة بالجبنه استعمل أطعمة جاهزة للفرن.
٤٠٠ - ٨٠٠	١٠	١٦٠	خضار محشو
أطعمة الخبز			
٨٠٠	٢٠ - ٢٥	١٦٠	تورته استخدم صينيّة خبز.
٨٠٠	٢٠ - ٢٢	١٨٠	كيشي استخدم صينيّة خبز أو وعاء مُخصص للفرن.
٨٠٠	١٥ - ١٨	٢٠٠	مافين استخدم صينيّة خبز.

البرنامج	الوظيفة والاستخدام الموصى بهما	الملحقات والموضع الموصى بهما	الإعداد الافتراضي	درجة الحرارة (النطاق)	الوقت (النطاق)
PIZZA (البينزا)	يسمح هذا البرنامج بطهي البينزا. يعد ممتاز لإذابة وتحمير سطح الجبن والتوابل والحفاظ على القشرة مقرمشة.	- الشواية ⑪ - الرف المتوسط	١٢ دقيقة ٢٣٠ درجة منوية	٤٥٠-١٥٠ درجة فهرنهايت ٢٣٠-٦٠ درجة منوية	١ دقيقة - ٢ ساعة
BROIL (الشوي برويل)	يسمح هذا البرنامج بطهي الكانابي، وشرائح اللحم الرفيعة، والدجاج، والأسماك، والنقانق، والخضروات. يعد ممتاز أيضاً لتحمير سطح اليخن، والأطعمة بطريقة جراتان، والحلويات.	- وعاء التقطير ⑫ - الرف المتوسط	١٠ دقائق ٢٣٠ درجة منوية	٤٥٠-١٥٠ درجة فهرنهايت ٢٣٠-٦٠ درجة منوية	١ دقيقة - ٢ ساعة
DEFROST (إذابة التجميد)	يسمح هذا البرنامج بإذابة تجميد الطعام المجمد قبل الطهي.	- وعاء التقطير ⑫ - الرف المتوسط	٣٠ دقيقة ٦٥ درجة منوية	٤٥٠-١٥٠ درجة فهرنهايت ٢٠٠-٦٠ درجة منوية	١ دقيقة - ١ ساعة
PROOF (التخمير)	يسمح هذا البرنامج بتخمير الخبز، والبيتزا، والعجين بفضل درجات الحرارة المنخفضة. يعد ممتاز أيضاً لتحضير الزبادي.	- وعاء التقطير ⑫ - أو الشواية ⑪ - الرف السفلي	١ س ٣٥ درجة منوية	١٨٠-١٠٠ درجة فهرنهايت ٥٠-٣٠ درجة منوية	٣٠ دقيقة - ١٢ ساعة
DEHYDRATE (التجفيف)	يسمح هذا البرنامج بتجفيف الفاكهة أو الخضروات بالتساوي دون طهيها. اقرأ فقرة "وظيفة التجفيف DEHYDRATE function" للحصول على تفاصيل برنامج الطهي المعد مسبقاً.	- الشواية ⑪، - السلة ⑬ أو - وعاء التقطير ⑩ - الرف العلوي	٦ س ٦٥ درجة منوية	١٨٠-١٠٠ درجة فهرنهايت ٨٠-٣٠ درجة منوية	٣٠ دقيقة - ٢٤ ساعة
SLOW COOK (الطهي البطيء)	يسمح هذا البرنامج بطهي الطعام لمدة طويلة على درجات حرارة منخفضة. يعد ممتاز لطهي الأحسية.	- وعاء التقطير ⑫ - أو الشواية ⑪ - الرف السفلي - يجب استخدام وعاء مناسب للخبز لوضعه على وعاء التقطير أو على الشواية	٤ س ١٢٠ درجة منوية	٢٥٠-١٥٠ درجة فهرنهايت ١٥٠-٦٠ درجة منوية	٣٠ دقيقة - ١٢ ساعة

البرنامج	الوظيفة والاستخدام الموصى بهما	الملحقات والموضع الموصى بهما	الإعداد الافتراضي	درجة الحرارة (النطاق)	الوقت (النطاق)
BAKE (الخبز)	يسمح هذا البرنامج بخبز الحلويات بشكل متجانس. الأطعمة الموصى بها: الحلويات، وكعك المفن، والمعجنات.	• وعاء التقطير ⑫ • أو الشواية ⑪ • الرف المتوسط	٣٠ دقيقة ١٨٠ درجة مئوية	٤٥٠-١٥٠ درجة فهرنهايت ٢٠٠-٦٠ درجة مئوية	١ دقيقة - ٢ ساعة
TOAST (التحميص)	يتيح هذا البرنامج تحميص الخبز. يمكنك ضبط مستوى التحميص من ١ إلى ٧.	• الشواية ⑪ • الرف العلوي	مستوى التحميص ٤	ثابت	مستوى التحميص ١: ٢,١٥ دقيقة مستوى التحميص ٢: ٣ دقائق مستوى التحميص ٣: ٣,٤٠ دقيقة مستوى التحميص ٤: ٤,١٠ دقيقة مستوى التحميص ٥: ٤,٣٥ دقيقة مستوى التحميص ٦: ٥ دقائق مستوى التحميص ٧: ٦ دقائق
ROAST (الشوي)	يسمح هذا البرنامج بطهي اللحوم الحمراء والدجاج. ستكون الأطعمة طرية من الداخل ومطهية جيداً من الخارج.	• وعاء التقطير ⑫ • الرف السفلي	١ س ٢٠٠ درجة مئوية	٤٥٠-١٥٠ درجة فهرنهايت ٢٠٠-٦٠ درجة مئوية	١ دقيقة - ١ ساعة
ROTIS (الشوي الدوار)	يسمح هذا البرنامج بطهي الدجاج أو أنواع أخرى من اللحوم على السيخ.	• الشواية الدوارة ⑭	٤٥ دقيقة ٢١٠ درجة مئوية	٤٥٠-١٥٠ درجة فهرنهايت ٢٣٠-٦٠ درجة مئوية	١ دقيقة - ١ ساعة
CAKE (الكعك)	يسمح هذا البرنامج بخبز الحلويات بشكل متجانس.	• وعاء التقطير ⑫ • أو الشواية ⑪ • الرف المتوسط	٥٠ دقيقة ١٤٠ درجة مئوية	٤٥٠-١٥٠ درجة فهرنهايت ٢٠٠-٦٠ درجة مئوية	١ دقيقة - ٢ ساعة
BAGEL (البايغل)	يسمح هذا البرنامج بتحميص جانبي خبز البايغل. يمكنك ضبط مستوى التحميص من ١ إلى ٧.	• الشواية ⑪ • الرف العلوي	مستوى التحميص ٤	ثابت	مستوى التحميص ١: ٣,١٥ دقيقة مستوى التحميص ٢: ٤ دقائق مستوى التحميص ٣: ٤,٤٠ دقيقة مستوى التحميص ٤: ٥,١٠ دقيقة مستوى التحميص ٥: ٥,٣٥ دقيقة مستوى التحميص ٦: ٦ دقائق مستوى التحميص ٧: ٧ دقائق

بعد الطهي

- ١ عند اكتمال الطهي، يصدر الجهاز صفير مرة واحدة ويتوقف عن العمل بعد ٥ دقائق. إذا كانت المكونات غير جاهزة، أعد الملحق الذي يحتوي على المكونات داخل مقصورة الطهي واضبط المؤقت لبضع دقائق.
 - بدلاً من ذلك، يمكنك إيقاف عملية الطهي يدوياً. اضغط مع الاستمرار على زر الإشعال/البداية/التوقف المؤقت "POWER/START/PAUSE" ⑳ ④ لمدة ٣ ثوانٍ. يوقف الجهاز عملية الطهي.
 - ٢ افصل كابل الطاقة عن المأخذ الكهربائي.
 - ٣ افتح الباب ② ⑧.
 - امسك دائماً بالمقبض لفتح باب الجهاز.
 - ٤ قم بإزالة الملحق المختار من مقصورة الطهي ⑤ ⑭.
 - عندما تفتح الباب، أو عندما تقوم بإزالة الملحقات من مقصورة الطهي، يخرج أيضاً هواء وبخار ساخن. أبعد يديك ووجهك عن حيز الطهي.
 - استخدم حاملات الأواني أو مناشف الشاي لإزالة صينية الفتات أو الملحقات.
 - لا تلمس مقصورة الطهي، وصينية جمع الفتات، والملحقات، والأجزاء المعدنية الداخلية للجهاز عندما يكون الجهاز قيد التشغيل أو في الدقائق التالية لإيقاف تشغيله. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الساخنة.
 - ٥ ضع الطعام في صحن. قدّم الطعام.
 - لا تستخدم أدوات معدنية لإزالة الطعام من الملحقات.
 - ٦ قم بإزالة صينية جمع الفتات ⑦ ②٤. قم بتفريغ وتنظيف صينية جمع الفتات ⑦ من أي بقايا طعام أو فتات.
- يؤدي تسخين الجهاز مسبقاً قبل طهي الطعام إلى تحسين النتيجة النهائية.
- تحتاج المكونات الصغيرة إلى وقت طهي أقل مقارنة بالمكونات الكبيرة.
- تحتاج الكميات الكبيرة من المكونات إلى مدة طهي أطول، بينما تتطلب الكميات الصغيرة مدة أقل.
- إن قلب المكونات الصغيرة أثناء الطهي يؤدي إلى تحسين النتيجة النهائية ويساعد على طهي المكونات بشكل متجانس.
- للحصول على أطعمة مقرمشة، أضف ملعقة مائدة من الزيت على البطاطس الطازجة أو المجمدة ②٥.
- الكمية المناسبة لإعداد البطاطس المقرمشة هي ٧٠٠ جم تقريباً.
- استعمل عجينة جاهزة لتحضير الوجبات الخفيفة المحشوة بطريقة سهلة وسريعة. زيادة على ذلك، تحتاج العجينة الجاهزة إلى مدة طهي أقل من العجينة التي يتم إعدادها في البيت.
- لا تطه أطعمة مليئة بالدهون بشكل مفرط.
- يمكنك استعمال الجهاز من أجل إعادة تسخين أطعمة مطهية مسبقاً. اضبط درجة الحرارة على ١٥٠ درجة مئوية لمدة ١٠ دقائق.
- لقلي الطعام هوائياً باستخدام برنامج الطهي المعد مسبقاً AIRFRY، اضبط درجات حرارة أعلى للأطعمة التي تُطهى بشكل أسرع (على سبيل المثال لحم الخنزير المقدد والبطاطس المقلية). اضبط درجات حرارة أقل للأطعمة التي تُطهى ببطء (على سبيل المثال الدجاج المغطى باليقسماط).

البرامج المعدة مسبقاً

يوضح الجدول التالي برامج الطهي المعدة مسبقاً والمتاحة على الشاشة ①٧.

البرنامج مضبوط على درجة الحرارة ووقت الطهي المنصوص به بناءً على نوع الطعام. تعد مدة الطهي تقديرية، حيث تعتمد أيضاً على سمك وكمية المكونات المستخدمة. يمكن تعديل الوقت ودرجة حرارة برامج الطهي المضبوطة مسبقاً.

البرنامج	الوظيفة والاستخدام الموصى بهما	الملحقات والموضع الموصى بهما	الإعداد الافتراضي	درجة الحرارة (النطاق)	الوقت (النطاق)
PREHEAT (التسخين المسبق)	يسمح هذا البرنامج بالتسخين المسبق للجهاز.	لا تدخل أي ملحقات في مقصورة الطهي.	٥ دقائق ٢٠٠ درجة مئوية	٤٥٠-١٥٠ درجة فهرنهايت ٢٣٠-٦٠ درجة مئوية	٦-٣ دقائق
AIRFRY (القلي بالهواء)	يسمح هذا البرنامج بقلي الطعام بالهواء. الأطعمة الموصى بها: البطاطس المقلية، المجمدة، والبطاطس الطازجة، وأجنحة الدجاج.	• السلة ⑬ أو المقلاة المخططة ⑩ • الرف العلوي	٢٥ دقيقة ٢٠٠ درجة مئوية	٤٥٠-١٥٠ درجة فهرنهايت ٢٣٠-٦٠ درجة مئوية	١ دقيقة - ١ ساعة

- "برامج الطهي المعدة مسبقاً" للحصول على تفاصيل البرنامج).
- اضغط على مفتاح الوظيفة "FUNCTION" ⑩ لتأكيد الاختيار ⑪. يضيء برنامج الطهي المختار على الشاشة.
- لكل برنامج معد مسبقاً وقت طهي افتراضي، ولكن من الممكن ضبط درجة حرارة الطهي ووقته يدوياً:
- اضغط على مفتاح درجة الحرارة/الوقت "TEMP/TIME" ⑩ مرة واحدة. يبدأ مؤشر درجة الحرارة "TEMP" في الوميض. أدر مفتاح درجة الحرارة/الوقت "TEMP/TIME" ⑩ لضبط درجة حرارة الطهي ⑫.
- اضغط على مفتاح درجة الحرارة/الوقت "TEMP/TIME" ⑩ مرة ثانية. يبدأ مؤشر درجة الحرارة "TEMP" في الوميض. أدر مفتاح درجة الحرارة/الوقت "TEMP/TIME" ⑩ لضبط وقت الطهي.
- اضغط على مفتاح درجة الحرارة/الوقت "TEMP/TIME" ⑩ مرة أخيرة لتأكيد الاختيار.
- ٨ - اضغط على زرّ الإشعال/البداية/التوقف المؤقت
- "POWER/START/PAUSE" ④ ②٠. يبدأ الجهاز في طهي الطعام. يضيء مؤشر زرّ الإشعال/البداية/التوقف المؤقت "POWER/START/PAUSE" ②٠ بشكل ثابت.
- أثناء الطهي، توضح الشاشة ①٧ الوقت المتناقص ودرجة الحرارة المحددة.

- في حالة عدم وجودها، يمكن تنشيط التهوية أثناء عملية الطهي.
- اضغط على زرّ تنشيط التهوية والضوء الداخلي ⑩ ②٢.
- اضغط على الزرّ مرة أخرى لإيقاف تفعيل التهوية.

المهم

- يتم تنشيط التهوية تلقائياً إذا تم تحديد برنامج الطهي المحدد مسبقاً DEHYDRATE (التجفيف)، أو AIRFRY (القلي الهوائي)، أو ROTISSERIE (الشوي).
- لتشغيل الضوء الداخلي أثناء عملية الطهي، اضغط على زر تنشيط التهوية والضوء الداخلي ⑩ ②٢ لمدة ثانيتين. اضغط مع الاستمرار على الزر مرة أخرى لتطفئ الإضاءة الداخلية.
- يمكن إيقاف عمل الجهاز بشكل مؤقت أثناء العمل، على سبيل المثال من أجل خلط المكونات أثناء عملية الطهي.
- اضغط على زرّ الإشعال/البداية/التوقف المؤقت
- "POWER/START/PAUSE" ④ ②٠. يوقف الجهاز عملية الطهي.
- افتح الباب ② ⑧.
- امسك دائماً بالمقبض لفتح باب الجهاز.

- قم بإزالة الملح المختار من مقصورة الطهي ⑤ ②٤.
- عندما تفتح الباب، أو عندما تقوم بإزالة الملحقات من مقصورة الطهي، يخرج أيضاً هواء وبخار ساخن. أبعد يديك ووجهك عن حيز الطهي.
- قد تصبح مقصورة الطهي، وصينية جمع الفتات، والملحقات، والأجزاء المعدنية الداخلية للجهاز ساخنة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد اليدين والوجه عن الأجزاء الساخنة من الجهاز.
- استخدم حاملات الأواني أو مناشف الشاي لإزالة صينية الفتات أو الملحقات.

- اخلط المكونات.
- أدخل الملح المختار في مقصورة الطهي ⑤ ⑨.

- أغلق الباب ② ⑩.
- اضغط على زرّ الإشعال/البداية/التوقف المؤقت
- "POWER/START/PAUSE" ④ ②٠. يستأنف الجهاز عملية الطهي.

وظيفة الخلط "SHAKE"

الجهاز مزود بوظيفة SHAKE، والتي تسمح بتنشيط إشارة صوتية لمطالبة المستخدم بخلط المكونات عندما يصل الجهاز إلى نصف إجمالي وقت الطهي.

المهم

- قم بتنشيط وظيفة SHAKE قبل بدء عملية الطهي.
- لا يمكن تنشيط وظيفة SHAKE إذا تم تحديد برنامج الطهي المعد مسبقاً TOAST، أو PREHEAT، أو BAGEL.
- اضغط على زر الخلط/درجة فهرنهايت-درجة مئوية "SHAKE/°F-°C" ⑤ ②١. يتم تشغيل وظيفة SHAKE.
- في منتصف وقت الطهي، يصدر الجهاز صفيراً مرة واحدة وتومض كلمة "SHAKE" على الشاشة ①٧. سيكرر الجهاز هذا الإجراء كل ٦٠ ثانية، إلى أن يفتح المستخدم باب الجهاز أو يضغط على زر الخلط/درجة فهرنهايت-درجة مئوية "SHAKE/°F-°C" ②١ مرة أخرى.

استخدام الشواية ②٤

- ١ ضع إحدى الشوكات على سيخ الشواية. تحقق من أن سنتي الشوكة متجهتين نحو الأمام. اربط برغي القفل ②٦ لتثبيت الشوكة على السيخ ②٥.
- ٢ اربط اللحم المراد طهيه بالخيط وألصقه بالشوكة على السيخ. تأكد من أن اللحم مركّز جيداً.
- ٣ ضع الشوكة الأخرى على السيخ. تحقق من أن سنتي الشوكة متجهتين نحو الأمام. اربط برغي القفل ②٦ لتثبيت الشوكة على السيخ ②٥.
- إذا لزم الأمر، قم بفك براغي التثبيت قليلاً لتوسيط اللحم على السيخ. أعد ربط براغي التثبيت.
- ٤ أدخل طرف السيخ في التجويف المخصص له بالدعامة اليسرى المزودة بمحرك ⑧ ②٦.
- ٥ أدخل الطرف المعاكس في التجويف المخصص بالدعامة اليمنى ⑨ ②٧.

- ٦ ابدأ عملية طهي الطعام حسب ما هو مبين في فقرة "الخبز".
- ٧ بعد الطهي، استخدم شوكة الإزالة ②٥ لإزالة السيخ من مقصورة الطهي ⑤ ②٨.

استخدام السلة ②٩

- ١ قم بفك براغي القفل ②٦ الخاصة بالشواية. قم بإزالة الشوكات من سيخ الشواية ②٩ ②٤.
- ٢ أدخل السلة ②٩ على سيخ الشواية ②٤. اربط براغي القفل ②٦ على طرفي السلة ②٩ لتثبيت السلة بالسيخ ②٩.
- ٣ ارفع الخطاف لفتح السلة ②٩.
- ٤ ضع الأطعمة في السلة ②٩.
- ٥ أغلق خطاف السلة ②٩.
- ٦ ابدأ عملية طهي الطعام حسب ما هو مبين في فقرة "الخبز".
- ٧ بعد الطهي، استخدم شوكة الإزالة ②٥ لإزالة السيخ من مقصورة الطهي ⑤ ②٩.

معلومات فنية

توضح بيانات التعريف التالية للجهاز على لوحة البيانات أسفل قاعدة الجهاز:

- الصانع والعلامة CE
 - الموديل [Mod.]
 - الرقم التسلسلي [SN]
 - جهد التغذية الكهربائية [V] والتردد [Hz]
 - القدرة الكهربائية الممتصة [W]
 - رقم هاتف قسم الرعاية والصيانة
 - في أي طلبات لمراكز الخدمة المعتمدة، حدد الموديل والرقم التسلسلي.
- قبل الاستعمال

قبل الاستعمال

- ١ قم بإزالة مواد العبوة وتحقق من وجود جميع المكونات.
- ٢ ضع الجهاز على سطح أفقي، وثابت، ومقاوم للحرارة.
- ضع الجهاز على مسافة ١٠ سم من الجدران أو الموبيليا أو الأجهزة الأخرى.

المهم

- تحقق من أن الجهد الموضح على بطاقة بيانات الجهاز مطابق لجهد الشبكة الكهربائية المحلية.
- ٣ فكّ كابل التغذية الكهربائية بشكل كامل.

المهم

- قبل استعمال الجهاز لأول مرة، اغسل الأجزاء القابلة للإزالة التي تلامس الطعام.
- لا تغمر الجهاز، والقابض، وكابل الطاقة مطلقاً في الماء أو في سائل آخر.

- ٤ اغسل صينية الفتات ⑦ والملحقات. استعمل منظف عادي للصحون وقطعة اسفنج ناعمة غير كاشطة. جفف جيداً.

ضبط وحدة القياس

- يسمح الجهاز باختيار وحدة قياس درجة الحرارة بين درجة فهرنهايت ودرجة مئوية. وحدة القياس بالدرجة المئوية نشطة بشكل افتراضي.
- قم بتوصيل الجهاز بمقبس الطاقة ⑥.
- اضغط على زرّ الإشعال/البداية/التوقف المؤقت "POWER/START/PAUSE" ⑩ لتشغيل الجهاز ④.
- يتم تشغيل ضوء مؤشر زرّ الإشعال/البداية/التوقف المؤقت "POWER/START/PAUSE" ⑩.
- اضغط مع الاستمرار على زر الخلط/درجة فهرنهايت-درجة مئوية "SHAKE/°F-°C" ⑪ لمدة ثانيتين ⑤. يغير الجهاز وحدة القياس الافتراضية.
- كرر الإجراء لتغيير الإعداد.

تعليمات الاستعمال

قبل الطهي

المهم

- عند استعمال الجهاز لأول مرة، قد تصدر عنه رائحة خفيفة وقليل من الدخان: لا تهتم لذلك لأن هذه الظاهرة طبيعية تماماً وناتجة عن تشحيم خفيف لبعض الأجزاء، وسوف تتوقف عن

- الحدوث بعد قليل من الوقت. لن يؤثر ذلك على عمل الجهاز.
- خطر كسر زجاج الباب. لا تسكب ماء أو سوائل أخرى على زجاج الباب عندما يكون ساخناً.
- لا تضع أي شيء على باب الجهاز عند يكون مفتوحاً.
- قبل تشغيل الجهاز، تأكد من خلو الملحقات ومقصورة الطهي من الأجسام الغريبة.
- قبل طهي الطعام، قم دائماً بإزالة أي أوعية أو عبوات (مثل الزجاجات والصناديق).
- أدخل صينية جمع الفتات ⑦ في المقصورة المحددة ⑥. تحقق من الإدخال الصحيح.

الخيز

- ١ ضع الطعام المراد طهيته في الملحق المختار.
- لاختيار أنسب ملحق وفقاً للطعام المراد طهيته، يرجى الرجوع إلى فقرة "برامج الطهي المعدة مسبقاً". يمكن وضع أكثر من ملحق واحد في مقصورة الطهي في نفس الوقت لطهي المزيد من الطعام ⑦.

المهم

- لا تفرط في تحميل الملحقات بكمية زائدة من الطعام. اتبع التعليمات الخاصة بالكميات القصوى الواردة في فقرة "برامج الطهي المعدة مسبقاً".
- لا تصف مطلقاً مكونات سائلة إلى وعاء التقطير. إذا لزم الأمر لاحتياجات الطهي، أضف كميات صغيرة من السائل. تأكد دائماً من امتصاص المكونات الصلبة للسائل قبل إضافة المزيد.

المهم

- إذا كنت بحاجة إلى إضافة زيت الطهي، فضع ورق ألومنيوم على الملحق المختار وورق ألومنيوم آخر لتغطية الطعام المراد طهيته. سيمنع ذلك تناثر الزيت الساخن على مقصورات مقصورة الطهي.
- في حالة طهي الأطعمة بواسطة الشواية أو المقلاة المخططة، أدخل أيضاً وعاء التقطير على أدنى مستوى من مقصورة الطهي لكي تتجمع الدهون بداخله. لتفادي صدور دخان، وروائح كريهة، وتشكيل قشور، أسكب قليل من الماء داخل وعاء التقطير.
- ٢ افتح الباب ② ⑥.
- ٣ أدخل الملحق المختار في مقصورة الطهي ⑤ ⑨.

المهم

- ضع الملحق المختار بحيث تكون الأطعمة بعيدة بمقدار ٢ سم على الأقل عن المقاومات الكهربائية الموجودة في الجزء العلوي من مقصورة الطهي.
- ٤ أغلق الباب ② ⑩.
- ٥ قم بتوصيل الجهاز بمقبس الطاقة ③.
- ٦ اضغط على زرّ الإشعال/البداية/التوقف المؤقت "POWER/START/PAUSE" ⑩ لتشغيل الجهاز ④.
- يبدأ ضوء مؤشر زرّ الإشعال/البداية/التوقف المؤقت "POWER/START/PAUSE" ⑩ في الوميض.
- ٧ أدر مفتاح الوظيفة "FUNCTION" ⑩. حدد برنامج طهي معد مسبقاً، بناءً على نوع الطعام المطلوب طهيته (اقرأ فقرة

- لا تضيف مطلقاً مكونات سائلة إلى وعاء التقطير. إذا لزم الأمر لاحتياجات الطهي، أضف كميات صغيرة من السائل. تأكد دائماً من امتصاص المكونات الصلبة للسائل قبل إضافة المزيد.
- لا تضع أي شيء على باب الجهاز عند يكون مفتوحاً.
- أدخل المكونات دائماً فقط في الملحقات المرفقة، لتجنب ملامسة الطعام للمقاومات الكهربائية.
- تأكد دائماً من إدخال الملحقات بشكل صحيح في مقصورة الطهي قبل بدء تشغيل الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز مطلقاً دون إدخال واحد على الأقل من الملحقات في مقصورة الطهي.
- لا تستخدم أدوات معدنية لإزالة الطعام من الملحقات.
- قبل تشغيل الجهاز، تأكد من خلو الملحقات ومقصورة الطهي من الأجسام الغريبة.
- يجب عدم استعمال الجهاز في حالة سقوطه على الأرض أو إذا ظهرت عليه علامات التلف. لا تستعمل الجهاز في حالة تلف الكبل الكهربائي أو المأخذ الكهربائي أو إذا تبين أن الجهاز نفسه معطوب. يجب إجراء جميع التصليحات، بما في ذلك استبدال كابل الطاقة، فقط بواسطة مراكز خدمة أو فنيين معتمدين، من أجل تفادي أي خطر.
- يجب عدم وضع الأغراض داخل الجهاز مطلقاً.
- لا تقم بسد مدخل الهواء أثناء عمل الجهاز، وذلك لتجنب تلف المواد و/أو ارتفاع درجة حرارة الجهاز.
- لا تقم بتشغيل الجهاز عندما يكون فارغاً.
- لا تستعمل الماكينة في الهواء الطلق.
- لا تترك الجهاز معرضاً للعوامل الجوية (مثل الأمطار أو الشمس).
- بعد فصل الجهاز عن التيار الكهربائي وبعد أن تبرد الأجزاء الساخنة، يجب تنظيف الجهاز فقط باستخدام قطعة قماش غير كاشطة مبللة قليلاً بالماء وبضع قطرات من المنظف المعتدل وغير الأكال. لا تستعمل مطلقاً مذيبيات قد تؤدي إلى تلف الأجزاء المصنوعة من البلاستيك.
- نظّف صينية جمع الفتات من بقايا الطعام أو الفتات بعد كل استعمال.
- ضع الجهاز على مسافة ١٠ سم من الجدران أو الموبيليا أو الأجهزة الأخرى.
- من أجل رفع الجهاز، أمسكه من الجسم.
- لا تنقل الجهاز دون إزالة الطعام من الملحقات.
- ضع الجهاز داخل غرفة مضاءة بالقدر الكافي، ونظيفة، وبحيث يمكن الوصول بسهولة إلى مأخذ الطاقة.
- ضع الجهاز على سطح أفقي، وثابت، ومقاوم للحرارة.
- احتفظ دائماً بهذه التعليمات للاطلاع عليها مستقبلاً.

١ وصف الجهاز

٢ وصف لوحة التحكم

- | | | |
|--------------------------|--------------------------------|--|
| ① جسم الجهاز | ⑥ مأخذ هواء | ①٧ شاشة العرض |
| ② باب | ⑦ صينية جمع الفتات | ①٨ مفتاح الوظيفة "FUNCTION" |
| ③ مقبض | ⑧ الدعامة اليسرى المزودة بمحرك | ①٩ مفتاح درجة الحرارة/الوقت "TEMP/TIME" |
| ④ كبل التغذية الكهربائية | ⑨ سناد أيمن | ②٠ زر الإشعال/البدء/التوقف المؤقت |
| ⑤ حيز الطهي | | "POWER/START/PAUSE" مع ضوء مؤشر |
| | | ②١ زر الخلط/درجة فهرنهايت-درجة مئوية "SHAKE/°F-°C" |
| | | ②٢ زر تنشيط التهوية والضوء الداخلي |

١ وصف الملحقات

- | | |
|---------------|-----------------------|
| ⑩ مقلاة مضلعة | ①٤ سيخ مع شوك الشواية |
| ⑪ شواية | |
| ⑫ مقطرة | ①٥ شوكة الإخراج |
| ⑬ سلّة | ①٦ براغي التثبيت (x٢) |

- أثناء الاستخدام. يجب إبعاد اليدين والوجه عن الأجزاء الساخنة من الجهاز.
- لا تلمس مقصورة الطهي، وصينية جمع الفتات، والملحقات، والأجزاء المعدنية الداخلية للجهاز عندما يكون الجهاز قيد التشغيل أو في الدقائق التالية لإيقاف تشغيله. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الساخنة.
- استخدم حاملات الأواني أو مناشف الشاي لإزالة صينية الفتات أو الملحقات.
- امسك دائماً بالمقبض لفتح باب الجهاز.
- قد يتسرب البخار الساخن من مقصورة الطهي بالجهاز أثناء الطهي. أبعد يديك ووجهك عن حيز الطهي.
- لا تملأ المقطرة بالزيت. خطر حريق.
- عندما تفتح الباب، أو عندما تقوم بإزالة الملحقات من مقصورة الطهي، يخرج أيضاً هواء وبخار ساخن.
- أبعد يديك ووجهك عن حيز الطهي.
-  تنبيه: سطح ساخن.
- قبل توصيل الجهاز بمصدر الطاقة، تحقق من أن الجهد المبين على بطاقة بيانات الجهاز مطابق لجهد الشبكة الكهربائية المحلية.
- قد يؤدي استعمال وصلات كهربائية غير مرخصة من قبل الشركة المصنعة إلى وقوع أضرار وحوادث.
- أوصل الجهاز دائماً بمأخذ كهربائي مؤرّض.
- لا توصل أي جهاز آخر ذي قدرة عالية (مثل الموقد، والمكاوي، والمدافئ) على نفس المأخذ الكهربائي.
- خطر تجاوز الحمل الكهربائي.
- لا تسحب كابل الطاقة أو الجهاز لفصل القابس من مقبس الطاقة.
- يجب عدم ملامسة الأجزاء الموصلة بالكهرباء للماء: قد يؤدي ذلك إلى حدوث قصر دائرة وصدمة كهربائية أو أيهما.
- لا تترك كابل التغذية الكهربائية مقابل أجزاء حادة أو حواف حادة.
- يجب عدم ملامسة الكابل الكهربائي للأسطح الساخنة.
- افصل الجهاز عن مأخذ التيار الكهربائي وانتظر إلى أن تبرد الأجزاء الساخنة قبل إجراء أي عمليات تنظيف وصيانة.
- لا تغمر الجهاز، والقابس، وكابل الطاقة مطلقاً في الماء أو في سوائل أخرى.
- لا تستعمل الجهاز إذا كانت يديك مبلولة بالماء أو إذا كنت حافي القدمين.
- إذا تُرك الجهاز دون استخدام، لفترة قصيرة أيضاً، فقم بإيقاف تشغيله وافصل كابل الطاقة دائماً عن مقبس الطاقة.
- يجب عدم ترك الجهاز بدون مراقبة أثناء توصيله بمصدر الطاقة.
- يجب عدم إدخال كمية مفرطة من الطعام لطهيها. خطر الحريق والصعق الكهربائي أو أيهما.
- لا تدخل الأدوات، أو الأشياء المعدنية، أو رقائق الألومنيوم، أو المواد القابلة للاشتعال (مثل الورق المقوى والبلاستيك) في الملحقات أو مقصورة الطهي. خطر الحريق والصعق الكهربائي أو أيهما.
- يجب استعمال الجهاز وتركه ليرتاح على سطح ثابت.
- يجب عدم وضع الجهاز على سطوح ساخنة للغاية أو بالقرب من اللهب الحر لتجنب تلف طلائه.
- لا تضع الجهاز بالقرب من مواد قابلة للاشتعال (مثل الأقمشة والستائر).
- لا تضع الجهاز أو الكابل الكهربائي بالقرب من أو فوق موائد الكهرباء أو الغاز الساخنة، أو بالقرب من أفران الميكروويف أو الأفران الكهربائية.
- فكّ كابل الطاقة من أي تشابك قبل الاستعمال.
- يجب عدم إمداد الجهاز بالطاقة بواسطة مؤقتات خارجية أو بواسطة أنظمة تحكم عن بعد منفصلة.
- إذا أطلق الجهاز دخان أثناء العملية، يجب على الفور فصل القابس عن المأخذ الكهربائي. يجب الاتصال بأقرب مركز خدمة فنية معتمد لحل المشكلة.

بخصوص هذا الدليل

- تم تصنيع الجهاز وفقًا للمعايير الأوروبية المحددة المعمول بها ويتم حماية جميع الأجزاء التي يحتمل أن تكون خطرة على المستخدم. يجب قراءة هذا الدليل بعناية قبل الاستخدام. استخدم الجهاز فقط للاستخدام المقصود منه لتجنب الإصابة والتلف المحتمل. احتفظ بهذا الدليل للاطلاع عليه في المستقبل. أرفق هذه التعليمات مع الجهاز في حالة إعطائه للغير.

الغرض من الجهاز

- يمكن استخدام الجهاز لطهي الأطعمة الصلبة. يجب عدم استعمال الجهاز لطهي الأطعمة السائلة.
- تم تصميم هذا الجهاز من أجل الاستخدام للأغراض التجارية والصناعية. لا توصي الشركة المصنعة بأي استعمال آخر، ولا تتحمل أي مسؤولية عن أي ضرر ناتج عن استعمال الجهاز نفسه بطريقة غير لائقة. كما يؤدي الاستعمال الغير لائق للجهاز إلى إبطال شهادة الضمان.

تنبيهات أمان

يجب قراءة هذه التعليمات بعناية قبل الاستخدام.

- تم تصميم الجهاز للاستخدام المنزلي والاستخدامات المشابهة، مثل:
 - في مناطق الطهي المخصصة لموظفي المحلات التجارية، وفي المكاتب، وفي البيئات المهنية الأخرى
 - المزارع
 - الفنادق، والموتيلات، ونزل المبيت والإفطار، والمرافق السكنية الأخرى (لاستخدام الضيوف).
- يجب عدم استخدام الجهاز لأغراض غير تلك المبينة في هذا الدليل. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن سوء استعمال الجهاز أو استعماله لأغراض مختلفة عن الأغراض المبينة في هذا الدليل. كما يؤدي الاستعمال الغير لائق للجهاز إلى إبطال شهادة الضمان.
- يُنصح بالاحتفاظ بمواد التغليف الأصلية، لأن الصيانة المجانية لا تتضمن الأعطال الناتجة عن تغليف المنتج بمواد غير لائقة أثناء نقله إلى مركز الصيانة المرخص.
- للحفاظ على سلامة الجهاز، يجب استخدام قطع غيار أصلية فقط وملحقات أصلية معتمدة من قبل الشركة المصنعة.
- الجهاز مطابق لللائحة (مجموعة الدول الأوروبية) رقم ١٩٣٥/٢٠٠٤ الصادرة بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ والمتعلقة بالمواد الملامسة للمنتجات الغذائية.
- يمكن استعمال هذا الجهاز بواسطة الأطفال الأكبر من عمر ٨ سنوات أو بواسطة الأشخاص ذوي القدرات البدنية، أو الحسية، أو العقلية المحدودة، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة أو المعرفة بالجهاز، شريطة أن يتم متابعتهم والإشراف عليهم من قبل شخص مسؤول أو إذا تلقوا واستوعبوا التعليمات والأخطار القائمة أثناء استعمال الجهاز.
- يجب عدم السماح للأطفال بالعبث بالجهاز.
- أعمال التنظيف والصيانة التي تأتي ضمن مهام المستخدم، يجب ألا يقوم بها أطفال دون عمر ٨ سنوات، وشريطة أن يتم الإشراف عليهم أثناء العملية.
- يجب دائماً حفظ الجهاز والكابل الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال الأقل من عمر ٨ سنوات.
- لا تترك الكابل الكهربائي يتدلى في مكان حيث يمكن لطفل الإمساك به.
- ضع الجهاز في مكان لا يسمح للأطفال بالوصول إلى الأجزاء الساخنة.
- لا تترك مواد التغليف بالقرب من الأطفال، لأنها تشكل مصدر خطر محتمل عليهم.
- إذا قررت التخلص من هذا الجهاز كنفائات، فمن المستحسن جعله معطلاً عن طريق فصل كابل الطاقة. يوصى أيضاً باتخاذ التدابير اللازمة، بحيث لا تشكل بعض أجزاء الجهاز خطراً على الأطفال في حالة اللعب به.
- افصل الجهاز وانتظر إلى أن تبرد الأجزاء الساخنة قبل إجراء أي عمليات تنظيف وصيانة.
- قد تصبح مقصورة الطهي، وصينية جمع الفتات، والملحقات، والأجزاء المعدنية الداخلية للجهاز ساخنة



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

در پایان عمر کاری محصول، نباید آن را مانند زباله شهری دفع کرد.
آن باید به مرکز محلی و رسمی مخصوص جمع‌آوری زباله تفکیک‌شده یا به نمایندگی ارائه‌دهنده این خدمات برده شود.
دفع لوازم خانگی به‌صورت تفکیک‌شده از پسماندهای منفی احتمالی ناشی از دفع نامناسب برای محیط زیست و سلامت جلوگیری می‌کند و موجب 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 خط خورده مشخص شده است.

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.
- ساخت چین.

مشکلات	علل احتمالی	راه‌حل‌ها
دستگاه کار نمی‌کند.	دستگاه درست به برق وصل نشده است.	دوشاخه را به پریز زمینی متصل کنید.
	زمان‌سنج تنظیم نشده است.	زمان پخت موردنظر را تنظیم کنید. دستورالعمل‌های ارائه‌شده در بند «Baking» را دنبال کنید.
سیستم تهویه پس از پخت روشن می‌ماند.	دستگاه باید خنک شود.	منتظر بمانید تا سیستم تهویه خاموش شود.
محتویات آماده نیستند.	مقدار مواد خیلی زیاد است.	از مقدار کمتری از مواد استفاده کنید. مقادیر کم مواد غذایی به‌راحتی به‌طوریک‌نواخت پخته می‌شوند.
	دمای تنظیم‌شده بسیار کم است.	دمای پخت بالاتری را تنظیم کنید. دستورالعمل‌های ارائه‌شده در بند «Baking» را دنبال کنید.
	زمان پخت تنظیم‌شده خیلی کوتاه است.	زمان پخت طولانی‌تری را تنظیم کنید. دستورالعمل‌های ارائه‌شده در بند «Baking» را دنبال کنید.
مواد به‌طور مساوی پخته نشده‌اند.	بعضی از مواد باید در هنگام پخت چندین بار مخلوط شوند.	مواد موجود در سطح غذا یا مواد پوشیده‌شده با مواد دیگر باید هنگام پخت هم زده شوند.
مواد ترد نیستند.	برخی از مواد به مقدار بیشتری روغن نیاز دارند.	کمی دیگر روغن اضافه کنید.
	شما از اسنک‌هایی استفاده می‌کنید که باید به روش سنتی طبخ شوند.	از اسنک‌های مخصوص اجاق گاز استفاده کنید یا آن‌ها را قبل از قرار دادن در سبد روغن‌مالی کنید.
دود سفید از دستگاه بیرون می‌آید.	موادی که می‌پزید چرب‌تر هستند.	هنگامی که مواد چرب‌تر را سرخ می‌کنید، روغن بیش‌تری درون لوازم جوانبی رسوب می‌کند. روغن هنگام پخت‌وپز دود سفید بیش‌تری تولید می‌کند. این هیچ تأثیری در تهیه مواد اولیه یا بر روی دستگاه ندارد.
	مقداری چربی باقی‌مانده از پخت قبلی در لوازم جانبی وجود دارد.	دود سفید در اثر گرم‌شدن پیه یا روغن در لوازم جانبی ایجاد می‌شود. لوازم جانبی را بعد از استفاده به‌دقت 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، ترد نیستند.	ترد 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 ترد شوند.
		کمی دیگر روغن اضافه کنید.

زمان	دما	سرعت تهویه	آماده سازی	
				گوشت
۱۵-۴ ساعت	F°۱۶۰ C°۷۱	زیاد	چربی و غضروف را جدا کنید. در نوارهای مساوی برش دهید. در صورت تمایل، مرینیت کنید. روغن اضافی را هنگام خشک کردن به آرامی بردارید.	گوشت خوک گوشت گاو
				ماهی
تا زمانی که سفت و خشک شود.	۱۴۰-۱۳۰ درجه فارنهایت ۶۰-۵۴ درجه سانتی گراد	زیاد	در نوارهای مساوی برش دهید. در صورت تمایل، مرینیت کنید.	ماهی کم چربی

زمان سنج می تواند تا ۳۶ ساعت تنظیم شود. اگر آبیگری مستلزم زمان بیشتری است، دستگاه را بار دیگر در پایان زمان تنظیم شده تنظیم کنید.

عملکرد خاموش خودکار

این دستگاه دارای یک زمان سنج است. هنگامی که زمان سنج به «۰» می رسد، دستگاه بوق می زند و پس از ۵ دقیقه عدم فعالیت به طور خودکار خاموش می شود.

عملکردهای ذخیره سازی و تنظیم مجدد

عملکردهای ذخیره سازی و تنظیم مجدد به دستگاه اجازه می دهد تا پارامترهای برنامه های پخت پیش تنظیم را ذخیره یا مجدداً تنظیم کند.

- برای ذخیره پارامترها:

- ۱ پیچ ⑱ FUNCTION را بچرخانید. برنامه های پخت از پیش تنظیم شده را انتخاب کنید. پیچ ⑱ FUNCTION را برای تأیید انتخاب ⑲ فشار دهید. برنامه پخت انتخابی روی نمایشگر روشن می شود.
- ۲ پیچ ⑲ TEMP/TIME را یک بار فشار دهید، سپس آن را بچرخانید تا دمای پخت ⑳ را تنظیم کنید.
- ۳ پیچ ⑲ TEMP/TIME را یک بار دیگر فشار دهید، سپس آن را بچرخانید تا زمان پخت را تنظیم کنید.
- ۴ دکمه ⑱ FUNCTION را فشار داده و به مدت ۵ ثانیه نگه دارید، تا زمانی که دستگاه یک بار بوق بزند. دستگاه پارامترهای انتخاب شده برای برنامه پخت انتخابی را ذخیره می کند.

- برای تنظیم مجدد پارامترها:

- ۱ پیچ ⑱ FUNCTION را بچرخانید. برنامه های پخت از پیش تنظیم شده را انتخاب کنید.
- ۲ دکمه ⑱ FUNCTION را فشار داده و به مدت ۵ ثانیه نگه دارید، تا زمانی که دستگاه یک بار بوق بزند. دستگاه تمام پارامترهای ذخیره شده را بازنشانی می کند.

تمیز کردن و تعمیر و نگهداری

تمیز کردن منظم و روزانه دستگاه را کارآمد نگه می دارد و عمر دستگاه را افزایش می دهد.

- خطر شوک الکتریکی. هرگز بدنه دستگاه، دوشاخه و سیم برق را در آب یا مایعات دیگر غوطه ور نکنید.
- قبل از انجام هرگونه عملیات تمیز کردن و نگهداری، دستگاه را از برق بکشید و منتظر بمانید تا قطعات داغ خنک شوند.

- برای جلوگیری از خراشیدگی و آسیب رساندن به پوشش، از پاک کننده های ساینده یا ابزار فلزی استفاده نکنید. هرگز از حلال هایی که به قطعات پلاستیکی آسیب می رسانند، استفاده نکنید.

- خطر آسیب مواد. مواد اسیدی را بر روی سطوح فلزی رها نکنید. مواد اسیدی مانند آب لیمو، رب گوجه فرنگی، سرکه و غیره، در صورتی که مدتی طولانی بر روی دستگاه بمانند، لعاب دستگاه را از بین می برند و آن را کدر می کنند.

تمیز کردن دستگاه

- قسمت های ثابت دستگاه را با یک پارچه مرطوب غیر ساینده تمیز کنید تا پوشش دستگاه آسیب نبیند. برای خشک کردن از یک پارچه خشک استفاده کنید.
- محفظه پخت دستگاه ⑤ را با پارچه غیر ساینده آغشته به آب گرم تمیز کنید. برای خشک کردن از یک پارچه خشک استفاده کنید.
- مقاومت ها را با یک پارچه خشک تمیز کنید تا باقی مانده مواد غذایی از بین بروند.
- سینی خرده نان ⑦ 24 را بردارید. سینی خرده نان را خالی ⑦ و از هرگونه باقی مانده یا خرده مواد غذایی تمیز کنید.

تمیز کردن لوازم جانبی

مهم

- لوازم جانبی قابل شست و شو در ماشین ظرفشویی هستند. یا از مایع ظرفشویی معمولی و یک اسفنج نرم و غیر ساینده استفاده کنید.
- برای نرم شدن باقی مانده غذا، لوازم جانبی را در آب داغ غوطه ور کنید. چند قطره ماده شوینده اضافه کنید. ۱۰ دقیقه صبر کنید تا اثر کند. بشویید و خشک کنید.

زمان	دما	سرعت تهویه	آماده سازی	
				میوه
۱۰-۴ ساعت	F°۱۳۵ C°۵۷	کم	پوست و هسته را جدا کنید.	سیب
۱۲-۶ ساعت	F°۱۳۵ C°۵۷	زیاد	بشویید. پوست و هسته، دانه ها یا هسته را جدا کنید. در قطعات کوچک خلال کنید.	زردآلو موز انجیر انبه خریزه شلیل آناناس گلابی آلو
۱۸-۱۰ ساعت	F°۱۳۵ C°۵۷	زیاد	در آب جوش فرو کنید تا پوست آن بسوزد.	بلوبری
۲۴-۱۲ ساعت	F°۱۳۵ C°۵۷	زیاد	بشویید. هسته را جدا کنید.	گیلاس
۱۲-۲ ساعت	F°۱۳۵ C°۵۷	کم	بشویید. در قطعات کوچک خلال کنید.	مرکبات
۳۶-۱۰ ساعت	F°۱۳۵ C°۵۷	زیاد	بشویید.	انگور
				سبزیجات
۱۲-۶ ساعت	۱۴۵-۱۳۰ درجه فارنهایت ۶۲-۵۴ درجه سانتی گراد	زیاد	بشویید. در صورت لزوم پوست و دانه ها را جدا کنید.	لوبیا بروگلی گل کلم قارچ فلفل پیازها کدو تنبل گوجه فرنگی
۱۲-۶ ساعت	۱۴۵-۱۳۰ درجه فارنهایت ۶۲-۵۴ درجه سانتی گراد	زیاد	بشویید. در صورت لزوم پوست و دانه ها را جدا کنید. برشته کردن. در قطعات مساوی برش دهید یا خلال کنید. ذرت را دانه کنید. از نخود فرنگی می توان کامل استفاده کرد.	ذرت نخود سبز سیبزمینی
۱۰-۳ ساعت	۱۴۵-۱۳۰ درجه فارنهایت ۶۲-۵۴ درجه سانتی گراد	زیاد	بخارپز کنید تا نرم شوند. پوست بگیرید. در قطعات کوچک خلال کنید.	چغندر
۶-۳ ساعت	۱۴۵-۱۳۰ درجه فارنهایت ۶۲-۵۴ درجه سانتی گراد	کم	بشویید. خوب خشک کنید. ساقه را جدا کنید. در صورت لزوم، برگ ها را در قطعات کوچک خرد کنید.	سبزیجات برگ سبز (کلمپیچ، اسفناج)

کمترین-بیشترین مقدار (g)	زمان (دقیقه)	دما (درجه سانتیگراد)	اطلاعات
اسنک‌ها			
اسپرینگ رول	۵۰۰ - ۸۰۰	۸ - ۱۰	از غذاهای نیمه‌آماده استفاده کنید.
ناگت مرغ منجمد	۵۰۰ - ۱۰۰۰	۶ - ۱۰	از غذاهای نیمه‌آماده استفاده کنید.
فیش فینگر منجمد	۵۰۰ - ۸۰۰	۶ - ۱۰	از غذاهای نیمه‌آماده استفاده کنید.
غذاهای سوخاری منجمد			
میان وعده‌های پنیر	۵۰۰ - ۸۰۰	۸ - ۱۰	از غذاهای نیمه‌آماده استفاده کنید.
سبزیجات شکمپر	۴۰۰ - ۸۰۰	۱۰	۱۶۰
غذای ناتواپی			
کیک	۸۰۰	۲۰ - ۲۵	از سینی پخت نان استفاده کنید.
خوراک کیش	۸۰۰	۲۰ - ۲۲	از سینی پخت نان یا سینی فر استفاده کنید.
مافین	۸۰۰	۱۵ - ۱۸	از سینی پخت نان استفاده کنید.
اسنک‌های شیرین	۸۰۰	۲۰	از سینی پخت نان یا سینی فر استفاده کنید.
آبگیری غذا			
میوه، سبزیجات، گوشت، ماهی، نان	۵۰۰ - ۷۰۰	۶-۱۲ ساعت	از گریل ارایه‌شده ⑪ استفاده کنید.

عملکرد آبگیری (DEHYDRATE)

عملکرد آبگیری (DEHYDRATE) اجازه می‌دهد تا به‌طور موثر مواد غذایی را برای ذخیره‌سازی بهینه خشک کنید. هوای گرم آزادانه در داخل دستگاه گردش می‌کند و غذاها را به‌طور یکنواخت خشک می‌کند و در عین حال اتلاف ویتامین‌های سالم را به حداقل می‌رساند.

در جدول زیر روش تهیه توصیه‌شده، زمان و دمای آبگیری برای انواع مختلف غذا نشان داده شده است:

گیاهان و ادویه‌جات	آماده‌سازی	سرعت تهویه	دما	زمان
ریحان پیاز کوهی گشنیز شوید نعنا پونه کوهی جعفری رزماری مریم گلی آویشن	در آب سرد بشویید. به‌ارامی بردارید تا خشک شود.	کم	۱۱۵-۱۰۰ درجه فارنهایت ۴۶-۳۷ درجه سانتیگراد	۳-۶ ساعت تا زمانی‌که ساقه‌ها خشک شوند و برگ‌ها شروع به خردشدن کنند.
سیر	خلال‌ها را پوست بگیرید. خلال‌ها را نصف کنید.	زیاد	۱۱۵-۱۰۰ درجه فارنهایت ۴۶-۳۷ درجه سانتیگراد	۶-۱۲ ساعت
ریشه زنجبیل	پوست بگیرید. با رنده ریز رنده یا خلال کنید.	کم	۱۱۵-۱۰۰ درجه فارنهایت ۴۶-۳۷ درجه سانتیگراد	۲-۶ ساعت

برنامه	عملکرد و استفاده توصیه شده	لوازم جانبی و موقعیت توصیه شده	تنظیمات پیش فرض	دما (محدوده)	زمان (محدوده)
DEHYDRATE	این برنامه امکان خشک کردن بکخواخت میوه یا سبزیجات را بدون پختن آنها فراهم می کند. برای جزئیات برنامه پخت پیش تنظیم بند «عملکرد DEHYDRATE» را بخوانید.	• گریل ⑪، سبد ⑬ یا تابه توری ⑩ • قفسه بالایی	۶ ساعت C°۶۵	۱۸۰-۱۰۰ درجه فارنهایت ۸۰-۳۰ درجه سانتی گراد	۳۰ دقیقه - ۲۴ ساعت
SLOW COOK	این برنامه اجازه می دهد تا غذا را برای مدت طولانی در دمای پایین بپزید. ایده آل برای پختن سوپ.	• سینی قطرمجمع کن ⑫ یا گریل ⑪ • قفسه پایین • از یک تابه مناسب برای تنوری کردن استفاده کنید و آن را روی سینی قطرمجمع کن یا روی گریل قرار دهید	۴ ساعت C°۱۲۰	۲۵۰-۱۵۰ درجه فارنهایت ۱۵۰-۶۰ درجه سانتی گراد	۳۰ دقیقه - ۱۲ ساعت
KEEP WARM	این برنامه اجازه می دهد تا غذا را در دمای مشخص شده گرم نگاه دارید	• سینی قطرمجمع کن ⑫ یا گریل ⑪ • قفسه پایین	۱ ساعت C°۶۵	۲۳۰-۱۴۰ درجه فارنهایت ۱۱۰-۶۰ درجه سانتی گراد	۳۰ دقیقه - ۲ ساعت

جدول زیر مقدار توصیه شده، زمان پخت و دمای پخت را با توجه به غذایی که بنا است طبخ شود، نشان می دهد.

کمترین بیشترین مقدار (g)	زمان (دقیقه)	دما (درجه سانتی گراد)	اطلاعات
سیبزمینی و چیپس			
سیبزمینی سرخ شده نازک منجمد	۶۰۰ - ۷۰۰	۱۵ - ۲۰	۲۰۰
چیپس منجمد ضخیم	۶۰۰ - ۷۰۰	۲۰ - ۲۵	۲۰۰
گراتن سیبزمینی	۸۰۰ - ۱۰۰۰	۲۵ - ۳۰	۲۰۰
گوشت و مرغ			
استیک	۵۰۰ - ۸۰۰	۱۰ - ۱۵	۱۸۰
دنده خوک	۵۰۰ - ۸۰۰	۱۰ - ۱۵	۱۸۰
همبرگر	۴۰۰ - ۸۰۰	۱۰ - ۱۵	۱۸۰
رول سوسیس	۴۰۰ - ۸۰۰	۱۳ - ۱۵	۲۰۰
پای مرغ	۴۰۰ - ۸۰۰	۲۵ - ۳۰	۱۸۰
سینه مرغ	۴۰۰ - ۸۰۰	۱۵ - ۲۰	۱۸۰
مرغ	۵۰۰ - ۱۰۰۰	۳۰ - ۴۰	۲۰۰

برنامه	عملکرد و استفاده توصیه شده	لوازم جانبی و موقعیت توصیه شده	تنظیمات پیش فرض	دما (محدوده)	زمان (محدوده)
CAKE	این برنامه اجازه می دهد تا دسر ها را به طور یکنواخت بپزد.	• سینی قطر جمع کن ⑫ یا • گریل ⑪ • قفسه مرکزی	۵۰ دقیقه C°۱۴۰	۴۰۰-۱۵۰ درجه فارنهایت ۲۰۰-۶۰ درجه سانتی گراد	۱ دقیقه - ۲ ساعت
BAGEL	این برنامه اجازه می دهد تا هر دو طرف نان بیگل را برشته کنید. می توانید سطح تست را از ۱ تا ۷ تنظیم کنید.	• گریل ⑪ • قفسه بالایی	تست سطح ۴	ثابت	تست سطح ۱: ۳.۱۵ دقیقه تست سطح ۲: ۴ دقیقه تست سطح ۳: ۴.۴۰ دقیقه تست سطح ۴: ۵.۱۰ دقیقه تست سطح ۵: ۵.۳۵ دقیقه تست سطح ۶: ۶ دقیقه تست سطح ۷: ۷ دقیقه
PIZZA	این برنامه امکان پخت پیتزا را فراهم می کند. ایده آل برای ذوب و قهوه ای کردن پنیر و چاشنی ها و ترد نگام داشتن پوسته.	• گریل ⑪ • قفسه مرکزی	۱۲ دقیقه C°۲۳۰	۴۵۰-۱۵۰ درجه فارنهایت ۲۳۰-۶۰ درجه سانتی گراد	۱ دقیقه - ۲ ساعت
BROIL	این برنامه امکان پخت کاناپه، برش های نازک گوشت، مرغ، ماهی، سوسیس و سبزیجات را فراهم می کند. همچنین برای قهوه ای کردن سطح خورش ها، غذاهای گراتن و دسر ها ایده آل است.	• سینی قطر جمع کن ⑫ • قفسه مرکزی	۱۰ دقیقه C°۲۳۰	۴۰۰-۱۵۰ درجه فارنهایت ۲۳۰-۶۰ درجه سانتی گراد	۱ دقیقه - ۲ ساعت
DEFROST	این برنامه امکان یخ زدایی مواد غذایی منجمد را قبل از پخت فراهم می کند.	• سینی قطر جمع کن ⑫ • قفسه مرکزی	۳۰ دقیقه C°۶۵	۴۰۰-۱۵۰ درجه فارنهایت ۲۰۰-۶۰ درجه سانتی گراد	۱ دقیقه - ۱ ساعت
PROOF	این برنامه به دلیل دمای پایین اجازه می دهد تا نان، پیتزا و خمیر بالا بپایند. همچنین برای تهیه ماست ایده آل است.	• سینی قطر جمع کن ⑫ یا • گریل ⑪ • قفسه پایین	۱ ساعت C°۳۵	۱۸۰-۱۰۰ درجه فارنهایت ۵۰-۳۰ درجه سانتی گراد	۳۰ دقیقه - ۱۲ ساعت

برنامه	عملکرد و استفاده توصیه شده	لوازم جانبی و موقعیت توصیه شده	تنظیمات پیش فرض	دما (محدوده)	زمان (محدوده)
PREHEAT	این برنامه امکان پیش-گرم سازی دستگاه را میسر می کند.	هیچ گونه لوازم جانبی را داخل محفظه پخت قرار ندهید.	۵ دقیقه C°۲۰۰	۴۵۰-۱۵۰ درجه فارنهایت ۲۳۰-۶۰ درجه سانتی گراد	۳-۶ دقیقه
AIRFRY	این برنامه اجازه می دهد تا غذا را بدون روغن سرخ کنید. غذاهای توصیه شده: سیبزمینی سرخ شده منجمد، سیبزمینی تازه، بال مرغ.	• سبب ⑬ یا تابه توری ⑩ • قفسه بالایی	۲۵ دقیقه C°۲۰۰	۴۵۰-۱۵۰ درجه فارنهایت ۲۳۰-۶۰ درجه سانتی گراد	۱ دقیقه-۱ ساعت
BAKE	این برنامه اجازه می دهد تا دسر ها را به طور یکنواخت بپزید. غذاهای توصیه شده: شیرینی جات، مافین، کلوچه.	• سینی قطره جمع کن ⑫ یا • گریل ⑪ • قفسه مرکزی	۳۰ دقیقه C°۱۸۰	۴۵۰-۱۵۰ درجه فارنهایت ۲۰۰-۶۰ درجه سانتی گراد	۱ دقیقه-۲ ساعت
TOAST	این برنامه امکان تُست کردن نان را فراهم می کند. می توانید سطح تُست را از ۱ تا ۷ تنظیم کنید.	• گریل ⑪ • قفسه بالایی	تُست سطح ۴	ثابت	تُست سطح ۱: ۲.۱۵ دقیقه تُست سطح ۲: ۳ دقیقه تُست سطح ۳: ۳.۴۰ دقیقه تُست سطح ۴: ۴.۱۰ دقیقه تُست سطح ۵: ۴.۳۵ دقیقه تُست سطح ۶: ۵ دقیقه تُست سطح ۷: ۶ دقیقه
ROAST	این برنامه امکان پخت گوشت قرمز و مرغ را فراهم می کند. داخل غذا نرم و بیرون آن کاملاً پخته خواهد شد.	• سینی قطره جمع کن ⑫ • قفسه پایین	۱ ساعت C°۲۰۰	۴۰۰-۱۵۰ درجه فارنهایت ۲۰۰-۶۰ درجه سانتی گراد	۱ دقیقه-۱ ساعت
ROTIS	این برنامه اجازه می دهد تا مرغ یا انواع دیگر گوشت را روی سیخ بپزید.	• جوجه گردان ⑭	۴۵ دقیقه C°۲۱۰	۴۵۰-۱۵۰ درجه فارنهایت ۲۳۰-۶۰ درجه سانتی گراد	۱ دقیقه-۱ ساعت

با استفاده از جوجه‌گردان 14

- ۱ یکی از چنگال‌ها را روی سیخ جوجه‌گردان قرار دهید.
بررسی کنید که دو نوک چنگال به سمت داخل باشد. پیچ قفل 16 را برای محکم‌کردن چنگال روی سیخ 15 پیچ کنید.
- ۲ گوشتی که بنا است پخته شود را با ریسمن گره بزنید و در چنگال روی سیخ بچسبانید. بررسی کنید که گوشت کاملاً در مرکز قرار گرفته باشد.
- ۳ چنگال دیگر را روی سیخ قرار دهید. بررسی کنید که دو نوک چنگال به سمت داخل باشد. پیچ قفل 16 را برای محکم‌کردن چنگال روی سیخ 15 پیچ کنید.
- در صورت لزوم، پیچ‌های قفل را کمی باز کنید تا گوشت به‌درستی بر روی مرکز سیخ قرار بگیرد. پیچ‌های قفل را دوباره ببیچید.
- ۴ انتهای سیخ را در جایگاه و موازی با نگهدارنده موتوری سمت چپ 8 16 قرار دهید.
- ۵ انتهای دیگر سیخ را در جایگاه واقع در نگهدارنده سمت راست 9 17 قرار دهید.
- ۶ مطابق با بند «تئوری‌کردن» به پخت غذا ادامه دهید.
- ۷ پس از پخت، از چنگال برداشت 15 برای جداکردن سیخ از محفظه پخت 5 18 استفاده کنید.

با استفاده از سبد 13

- ۱ پیچ‌های قفل 16 را از جوجه‌گردان باز کنید. چنگال‌ها را از سیخ جوجه‌گردان 13 جدا کنید.
- ۲ سبد 13 را روی سیخ جوجه‌گردان 14 وارد کنید. پیچ‌های قفل 16 را بر روی دو سر سبد 13 برای محکم‌کردن سبد روی سیخ 20 ببیچید.
- ۳ قلاب را بلند کنید تا سبد باز شود 21.
- ۴ مواد غذایی را داخل سبد 22 قرار دهید.
- ۵ قلاب سبد 21 را ببندید.
- ۶ مطابق با بند «تئوری‌کردن» به پخت غذا ادامه دهید.
- ۷ پس از پخت، از چنگال برداشت 15 برای جداکردن سیخ از محفظه پخت 5 23 استفاده کنید.

بعد از پخت

- ۱ وقتی پخت کامل شد، دستگاه یک بار بوق می‌زند و بعد از ۵ دقیقه خاموش می‌شود. اگر محتویات آماده نیستند، کافی است ظرف را دوباره داخل محفظه پخت قرار دهید و زمان‌سنج را برای چند دقیقه دیگر تنظیم کنید.
- در غیر این‌صورت می‌توانید به‌طور دستی فرآیند پخت را متوقف کنید. دکمه POWER/START/PAUSE را فشار دهید 20 4 و به‌مدت ۳ ثانیه نگاه دارید. دستگاه فرآیند پخت‌وپز را متوقف می‌کند.
- ۲ سیم برق را از پریز برق جدا کنید.
- ۳ در 2 را باز کنید 8.
- برای بازکردن در دستگاه همیشه از دسته آن بگیرید.
- ۴ لوازم جانبی موردنظر را از محفظه پخت 5 14 خارج کنید.
- هنگامی که در را باز می‌کنید یا لوازم جانبی را از محفظه پخت خارج می‌کنید، هوا و بخار داغ نیز خارج می‌شود. دست و صورت خود را از محفظه پخت دور نگه دارید.

- برای برداشتن سینی خرده نان یا لوازم جانبی از دستگیره یا دستمال استفاده کنید.
- هنگامی که دستگاه کار می‌کند یا تا چند دقیقه بعد از خاموش‌شدن دستگاه، به محفظه پخت، سینی خرده نان، لوازم جانبی و قطعات فلزی داخلی دستگاه دست نزنید. منتظر بمانید تا قطعات داغ خنک شوند.
- ۵ مواد را در بشقاب بریزید. غذا را سرو کنید.
- از ابزار فلزی برای خارج‌کردن غذا از لوازم جانبی استفاده نکنید.
- ۶ سینی خرده نان 7 24 را بردارید. سینی خرده نان را خالی 7 و از هرگونه باقی‌مانده یا خرده مواد غذایی تمیز کنید.

نکات آماده‌سازی

- پیش‌گرم‌کردن دستگاه قبل از پخت غذا نتیجه نهایی را بهینه می‌کند.
- مواد کوچک‌تر در مقایسه با مواد بزرگ‌تر به زمان پخت کمتری احتیاج دارند.
- آماده‌سازی مقادیر زیاد مواد غذایی مستلزم صرف زمان بیشتری است و آماده‌سازی مقادیر کم مواد غذایی مستلزم صرف زمان نسبتاً کمتری است.
- هم‌زدن مواد کوچک‌تر هنگام پخت نتیجه نهایی را بهینه می‌کند و به طبخ یک‌نواخت مواد کمک می‌کند.
- برای ثردرشدن سیب‌زمینی‌ها، یک قاشق غذاخوری روغن به سیب‌زمینی‌های تازه یا منجمد 25 اضافه کنید.
- مقدار بهینه برای تهیه سیب‌زمینی ثرر حدود ۷۰۰ گرم است.
- از خمیرهای آماده استفاده کنید تا اسنک‌های شکمپر را راحت و سریع آماده کنید. علاوه بر این، خمیرهای آماده سریع‌تر از خمیرهای خانگی می‌پزند.
- غذاهای خیلی چرب را طبخ نکنید.
- می‌توانید از دستگاه برای گرم‌کردن غذای پخته استفاده کنید. دما را به‌مدت ۱۰ دقیقه روی ۱۵۰ درجه سانتی‌گراد تنظیم کنید.
- برای سرخ‌کردن هواپز غذا با استفاده از برنامه پخت پیش‌تنظیم AIRFRY، دمای بالاتری را برای غذاهای زودپز (مثلاً بیکن و سیب‌زمینی سرخ‌شده) تنظیم کنید. برای غذاهایی دیرپز (مثلاً مرغ سوخاری) دمای کمتری تنظیم کنید.
- برنامه‌های پخت پیش‌تنظیم**
جدول زیر برنامه‌های پخت پیش‌تنظیم موجود را بر روی نمایش‌گر 17 نشان می‌دهد.
این برنامه بر اساس دما و زمان پخت توصیه‌شده بر اساس نوع غذا تنظیم شده است. زمان پخت تقریبی است و به ضخامت و مقدار مواد استفاده‌شده نیز بستگی دارد. تنظیم زمان و دمای برنامه‌های پخت پیش‌تنظیم امکان‌پذیر است.

- هیچ وقت مواد مایع را به سینی قطرجمع کن اضافه نکنید. اگر افزودن مایعات برای پخت غذا ضروری است، مقادیر کمی از مایعات را بیافزایید. پیش از افزودن مایع بیشتر اطمینان حاصل کنید که غذای جامد مایع قبلی را جذب کرده است.

مهم

- در صورت نیاز به اضافه کردن روغن، یک فویل آلومینیومی روی لوازم جانبی موردنظر و یک فویل آلومینیومی دیگر که روی غذای موردنظر را بپوشاند، قرار دهید. این کار از پاشیدن روغن داغ بر روی مقاومت های محفظه پخت جلوگیری خواهد کرد.
- هنگام پخت غذا با استفاده از تابه توری یا گریل، سینی قطرجمع کن را در پایین ترین سطح محفظه پخت قرار دهید تا چربی ها را جمع کند. برای جلوگیری از دود، بوهای بد و لکه گرفتگی، کمی آب داخل سینی قطرجمع کن بریزید.
- ۲ در ۲ را باز کنید ۸.
- ۳ لوازم جانبی موردنظر را در محفظه ۵ پخت قرار دهید ۹.

مهم

- لوازم جانبی موردنظر را طوری قرار دهید که غذا دست کم ۲ سانتی متر از مقاومت های موجود در قسمت بالایی محفظه پخت فاصله داشته باشد.
- ۴ در ۲ ۱۰ را ببندید.
- ۵ دستگاه را به پریز برق وصل کنید ۳.
- ۶ دکمه ۲۰ POWER/START/PAUSE را برای روشن کردن دستگاه فشار دهید ۴. چراغ نشانگر دکمه ۲۰ POWER/START/PAUSE شروع به چشمک زدن می کند.
- ۷ پیچ ۱۸ FUNCTION را بچرخانید. برنامه پخت پیش تنظیم را متناسب با نوع غذای موردنظر انتخاب کنید (برای جزئیات، بند «Pre-set cooking programs» را بخوانید). پیچ ۱۸ FUNCTION را برای تأیید انتخاب فشار دهید. برنامه پخت انتخابی روی نمایشگر روشن می شود.

هر برنامه از پیش تنظیم شده دارای یک زمان پخت پیش فرض است، اما می توان به صورت دستی دما و زمان پخت را تنظیم کرد:

- پیچ ۱۹ TEMP/TIME را یکبار فشار دهید. TIME شروع به چشمک زدن می کند. پیچ ۱۹ TEMP/TIME را برای تنظیم دمای پخت ۱۲ بچرخانید.
- پیچ ۱۹ TEMP/TIME را بار دیگر فشار دهید. TEMP شروع به چشمک زدن می کند. پیچ ۱۹ TEMP/TIME را برای تنظیم زمان پخت بچرخانید.
- پیچ ۱۹ TEMP/TIME را برای آخرین بار برای تأیید انتخاب فشار دهید.
- ۸ دکمه ۲۰ POWER/START/PAUSE ۴ را فشار دهید. دستگاه شروع به پخت غذا می کند. چراغ نشانگر دکمه ۲۰ POWER/START/PAUSE ثابت می ماند.
- در حین پخت، نمایشگر ۱۷ به طور متناوب کاهش زمان و دمای تنظیم شده را نشان می دهد.

- در صورت عدم تعریف در برنامه پخت، تهویه را می توان در طول فرآیند پخت فعال کرد. دکمه تهویه و فعال سازی نور داخلی را فشار دهید ۱۳ ۲۲. دکمه را بار دیگر برای غیرفعال کردن تهویه فشار دهید.

مهم

- اگر برنامه پخت پیش تنظیم DEHYDRATE، AIRFRY یا ROTISSERIE انتخاب شده باشد، تهویه به طور خودکار فعال می شود.
- برای روشن کردن چراغ داخلی در طول فرآیند پخت، دکمه تهویه و فعال کردن نور داخلی ۱۳ ۲۱ را بمدت ۲ ثانیه فشار دهید. دکمه را دوباره فشار دهید و نگاه دارید تا چراغ داخلی خاموش شود.
- دستگاه را می توان در حین کار، مثلاً برای مخلوط کردن مواد در طی فرآیند پخت، متوقف کرد:
- دکمه ۲۰ POWER/START/PAUSE ۴ را فشار دهید. دستگاه فرآیند پخت ویز را متوقف می کند.
- در ۲ را باز کنید ۸.
- برای باز کردن در دستگاه همیشه از دسته آن بگریزید.
- لوازم جانبی موردنظر را از محفظه پخت ۵ ۱۴ خارج کنید.
- هنگامی که در را باز می کنید یا لوازم جانبی را از محفظه پخت خارج می کنید، هوا و بخار داغ نیز خارج می شود. دست و صورت خود را از محفظه پخت دور نگاه دارید.
- محفظه پخت، سینی خرده نان، لوازم جانبی و قطعات فلزی داخلی دستگاه ممکن است در حین استفاده داغ شوند. دست و صورت خود را از قطعات داغ دستگاه دور نگاه دارید.
- برای برداشتن سینی خرده نان یا لوازم جانبی از دستگیره یا دستمال استفاده کنید.
- مواد را مخلوط کنید.
- لوازم جانبی موردنظر را در محفظه ۵ پخت قرار دهید ۹.
- در ۲ ۱۰ را ببندید.
- دکمه ۲۰ POWER/START/PAUSE ۴ را فشار دهید. دستگاه فرآیند پخت را از سر می گیرد.

عملکرد SHAKE

این دستگاه مجهز به عملکرد SHAKE است که یک سیگنال صوتی را فعال می کند و زمانی که دستگاه به نیمی از زمان پخت کامل می رسد، از کاربر می خواهد مواد را مخلوط کند.

مهم

- قبل از شروع فرآیند پخت، عملکرد SHAKE را فعال کنید.
- اگر برنامه پخت پیش تنظیم TOAST، PREHEAT یا BAGEL انتخاب شده باشد، عملکرد SHAKE را نمی توان فعال کرد.
- دکمه ۲۱ SHAKE/°F-°C ۵ را فشار دهید. عملکرد SHAKE روشن می شود.
- در نیمه زمان پخت، دستگاه یک بار بوق می زند و «SHAKE» روی نمایشگر چشمک می زند. ۱۷. دستگاه این عمل را هر ۶۰ ثانیه تکرار می کند، تا زمانی که کاربر در دستگاه را باز کند یا دکمه ۲۱ SHAKE/°F-°C را بار دیگر فشار دهد.

توصیف دستگاه 1

- ① بدنه دستگاه
- ② درب
- ③ دسته
- ④ سیم برق
- ⑤ محفظه پخت
- ⑥ دریچه هوا
- ⑦ سینی خرده نان
- ⑧ نگهدارنده موتوری سمت چپ
- ⑨ تکیه‌گاه راست

توصیف لوازم جانبی 1

- ⑩ تابه توری
- ⑪ گریل
- ⑫ تابه چربی
- ⑬ سبد
- ⑭ سیخ با چنگال جوجه‌گردان
- ⑮ چنگال جداکننده
- ⑯ پیچ‌های قفل‌کننده (x2)

توصیف کنترل پنل 2

- ⑰ نمایش
- ⑱ پیچ FUNCTION
- ⑲ پیچ TEMP/TIME
- ⑳ دکمه روشن/خاموش با چراغ نشانگر
- ㉑ دکمه SHAKE/°F-°C
- ㉒ دکمه فعال‌سازی تهویه و نور داخلی

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 ثبت سفارش در مراکز خدمات مجاز، مدل و شماره سریال را مشخص کنید.

قبل از استفاده

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

مهم

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

مهم

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

- هرگز بدنه دستگاه، دوشاخه و سیم برق را در آب یا مایعات دیگر غوطه‌ور نکنید.

۴ سینی خرده نان ۷ و لوازم جانبی را بشویید. از مایع ظرف‌شویی معمولی و یک اسفنج نرم و غیرساینده استفاده کنید. خوب خشک کنید.

تنظیم واحد اندازه‌گیری

- دستگاه این امکان را به شما می‌دهد تا واحد اندازه‌گیری دما را بین درجه فارنهایت و درجه سانتی‌گراد انتخاب کنید. واحد اندازه‌گیری در درجه سانتی‌گراد به‌طورپیش‌فرض فعال است.
- دستگاه را به پریز برق وصل کنید ③.
- دکمه ⑳ POWER/START/PAUSE را برای روشن‌کردن دستگاه فشار دهید ④. چراغ نشانگر دکمه ⑳ POWER/START/PAUSE روشن می‌شود.
- دکمه ㉑ SHAKE/°F-°C را فشار دهید ㉑ و به‌مدت ۲ ثانیه نگاه دارید ⑤. دستگاه واحد اندازه‌گیری پیش‌فرض را تغییر می‌دهد.
- این روند را تکرار کنید و تنظیمات را تغییر دهید.

دستورالعمل‌های استفاده

قبل از پخت

مهم

- هنگام استفاده از دستگاه برای اولین بار، ممکن است بویی خفیف و اندکی دود از آن متصاعد شود: این مساله 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.
- خطر شکستن شیشه در. هنگامی‌که شیشه در داغ است، بر روی آن آب یا مایع دیگری نریزید.
- هنگامی‌که در باز است، هیچ‌گونه شبنمی را روی دستگاه قرار ندهید.
- قبل از راه‌اندازی دستگاه، بررسی کنید که لوازم جانبی و محفظه پخت عاری از اشیای خارجی باشند.
- قبل از پختن غذا، همیشه ظروف یا بسته‌ها (به عنوان مثال بطری، جعبه) را بردارید.
- سینی خرده نان را ⑦ به محفظه مخصوص وارد کنید ⑥.
- قرارگیری صحیح سینی را کنترل کنید.

تئوری کردن

- ۱ مواد غذایی را برای پخته‌شدن روی لوازم جانبی موردنظر قرار دهید.
- برای انتخاب مناسب‌ترین لوازم جانبی با توجه به غذایی که باید طبخ شود، به بند «Pre-set cooking programs» مراجعه کنید. می‌توان هم‌زمان بیش از یک وسیله جانبی را در محفظه پخت قرار داد تا غذای بیشتری بپزد ⑦.

مهم

- لوازم جانبی را بیش از حد مجاز پر نکنید. دستورالعمل‌های مربوط به حداکثر مقادیر ارائه‌شده در بند «Pre-set cooking programs» را دنبال کنید.

- نزدیکترین مرکز خدمات فنی مجاز تماس بگیرید.
- هیچوقت مواد مایع را به سینی قطرجمعکن اضافه نکنید. اگر افزودن مایعات برای پخت غذا ضروری است، مقادیر کمی از مایعات را بیافزایید. پیش از افزودن مایع بیشتر اطمینان حاصل کنید که غذای جامد مایع قبلی را جذب کرده است.
- هنگامی که در باز است، هیچگونه شیئی را روی دستگاه قرار ندهید.
- مواد را فقط درون لوازم جانبی قرار دهید تا از تماس غذا با مقاومت الکتریکی جلوگیری شود.
- همیشه قبل از راهاندازی دستگاه اطمینان حاصل کنید که لوازم جانبی درست در محفظه پخت قرار گرفته‌اند.
- هرگز بدون قراردادن دست کم یکی از لوازم جانبی در محفظه پخت از دستگاه استفاده نکنید.
- از ابزار فلزی برای خارج کردن غذا از لوازم جانبی استفاده نکنید.
- قبل از راهاندازی دستگاه، بررسی کنید که لوازم جانبی و محفظه پخت عاری از اشیای خارجی باشند.
- دستگاه در صورتی که سقوط کرده یا آثار آسیب دیدگی 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.
- هرگز اشیاء را روی دستگاه قرار ندهید.
- ورودی هوا را هنگامی که دستگاه در حال کار است، مسدود نکنید تا دستگاه دچار صدمه فیزیکی نشود و داغ نکند.
- از دستگاه خالی استفاده نکنید.
- از دستگاه در فضای بیرون استفاده نکنید.
- دستگاه را در معرض عوامل جوی (مانند باران یا خورشید) قرار ندهید.
- پس از جدا کردن دستگاه از برق و هنگامی که قسمت‌های داغ سرد شدند، دستگاه را فقط باید با استفاده از یک پارچه غیرساینده که کمی با آب مرطوب شده باشد و چند قطره شوینده ملایم و غیرتهاجمی تمیز کنید. هرگز از حلال‌هایی که به قطعات پلاستیکی آسیب می‌رسانند، استفاده نکنید.
- قبل از استفاده، سینی خرده نان را از هرگونه مواد باقی‌مانده یا خرده مواد غذایی پاک کنید.
- دستگاه را در فاصله حداقل ۱۰ سانتی‌متری از دیوارها، مبلمان یا سایر وسایل قرار دهید.
- برای بلند کردن دستگاه، آن را از بدنه بگیرید.
- دستگاه را بدون تخلیه غذا از لوازم جانبی، جابه‌جا نکنید.
- دستگاه را در محیطی قرار دهید که به اندازه کافی روشن و تمیز بوده و پریز برق به راحتی در دسترس باشد.
- دستگاه را بر روی سطحی صاف، ثابت و مقاوم در برابر گرما قرار دهید.
- این دستورالعمل‌ها را برای مراجعات بعدی نگهدارید.

- هنگامی که دستگاه کار می‌کند یا تا چند دقیقه بعد از خاموش شدن دستگاه، به محفظه پخت، سینی خرده نان، لوازم جانبی و قطعات فلزی داخلی دستگاه دست نزنید. منتظر بمانید تا قطعات داغ خنک شوند.
- برای برداشتن سینی خرده نان یا لوازم جانبی از دستگیره یا دستمال استفاده کنید.
- برای بازکردن در دستگاه همیشه از دسته آن بگیرید.
- ممکن است در حین پخت بخار داغ از محفظه پخت دستگاه خارج شود. دست و صورت خود را از محفظه پخت دور نگه دارید.
- تابه چربی را با روغن پر نکنید. خطر آتش.
- هنگامی که در را باز می‌کنید یا لوازم جانبی را از محفظه پخت خارج می‌کنید، هوا و بخار داغ نیز خارج می‌شود. دست و صورت خود را از محفظه پخت دور نگه دارید.
-  هشدار: سطح داغ.
- قبل از اتصال دستگاه به پریز برق، اطمینان حاصل کنید که ولتاژ درج شده بر روی برچسب مشخصات کف دستگاه با ولتاژ محلی مطابقت دارد.
- استفاده از سیم‌های سیاری که مورد تأیید تولیدکننده نیستند، موجب بروز خطر یا سانحه می‌شود.
- همیشه دستگاه را به پریز زمینی متصل کنید.
- دیگر تجهیزات پر قدرت (بخاری، اتو، رادیاتور) را به همان پریز برق وصل نکنید. خطر اضافه بار الکتریکی.
- هرگز سیم برق یا دستگاه را برای جداکردن دوشاخه از پریز، نکشید.
- هرگز قسمت‌های دارای جریان الکتریکی را در تماس با آب قرار ندهید: ممکن است اتصال کوتاه و/یا شوک الکتریکی رخ دهد.
- سیم برق را در معرض لبه‌های تیز یا قسمت‌های تیز قرار ندهید.
- سیم برق نباید با سطوح داغ تماس داشته باشد.
- قبل از انجام هرگونه عملیات تمیزکردن و نگهداری، دستگاه را از برق بکشید و منتظر بمانید تا قطعات داغ خنک شوند.
- هرگز بدنه دستگاه، دوشاخه و سیم برق را در آب یا مایعات دیگر غوطه‌ور نکنید.
- زمانی که دست‌های شما خیس یا پاهای شما برهنه هستند، از دستگاه استفاده نکنید.
- اگر دستگاه حتی برای مدت کوتاهی بدون استفاده باقی بماند، آن را خاموش کرده و همیشه سیم برق را از پریز برق جدا کنید.
- زمانی که دستگاه به منبع برق متصل است، آن را بدون نظارت رها نکنید.
- مقدار زیادی از غذا را برای پخت وارد نکنید. خطر آتش‌سوزی و/یا شوک الکتریکی.
- ابزار، اشیای فلزی، فویل آلومینیومی یا مواد قابل اشتعال (مثلاً مقوا، پلاستیک) را داخل لوازم جانبی یا محفظه پخت قرار ندهید. خطر آتش‌سوزی و/یا شوک الکتریکی.
- دستگاه باید بر روی سطحی ثابت مورد استفاده و در حالت استراحت قرار گیرد.
- برای جلوگیری از آسیب دیدگی پوشش دستگاه، آن را بر روی سطوح بسیار داغ یا در نزدیکی شعله‌های باز آتش قرار ندهید.
- دستگاه را در نزدیکی مواد قابل اشتعال قرار ندهید (مانند پارچه، پرده).
- دستگاه یا سیم برق را نزدیک یا بالای اجاق گازها یا مشعل‌های برقی داغ یا نزدیک مایکروویو یا فر برقی قرار ندهید.
- همیشه سیم برق را قبل از استفاده از آن کاملاً باز کنید.
- برق دستگاه نباید توسط زمان‌سنج‌های خارجی یا سیستم‌های کنترل از راه دور جداگانه تأمین شود.
- اگر دستگاه در حین کار دود تولید کرد، فوراً دستگاه را از پریز برق جدا کنید. برای رفع مشکل با

درباره این دفترچه راهنما

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

کاربرد دستگاه

- از این دستگاه می‌توان برای پخت غذاهای جامد استفاده کرد. از دستگاه برای پخت غذاهای مایع استفاده نکنید.
- از این دستگاه نباید برای مقاصد تجاری و صنعتی استفاده شود. هر نوع استفاده دیگر از این دستگاه مدنظر سازنده نیست و هیچ‌گونه مسئولیتی در قبال هیچ‌یک از خسارت‌های ناشی از استفاده نادرست از دستگاه را نمی‌پذیرد. استفاده نادرست همچنین باعث ابطال هر نوع ضمانت می‌شود.

هشدارهای ایمنی

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

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