

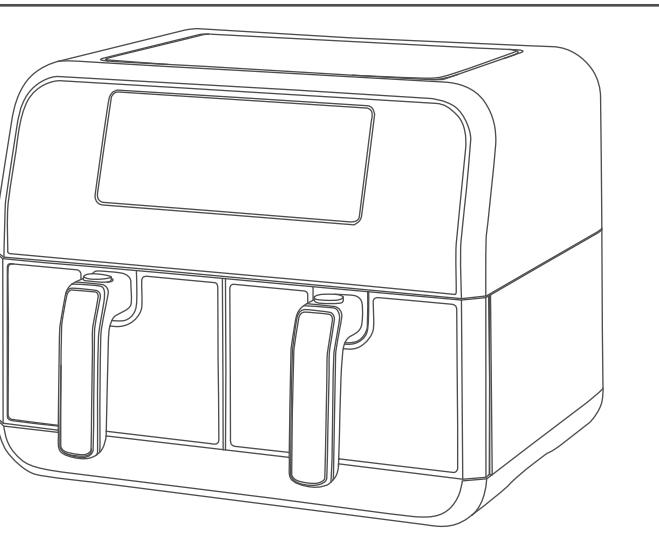
KENWOOD

Type HFP15

| | |
|----------|---------|
| Deutsch | 3 - 12 |
| English | 13 - 21 |
| Français | 22 - 30 |

Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi

6385102900 - REV.0 10/03/2025



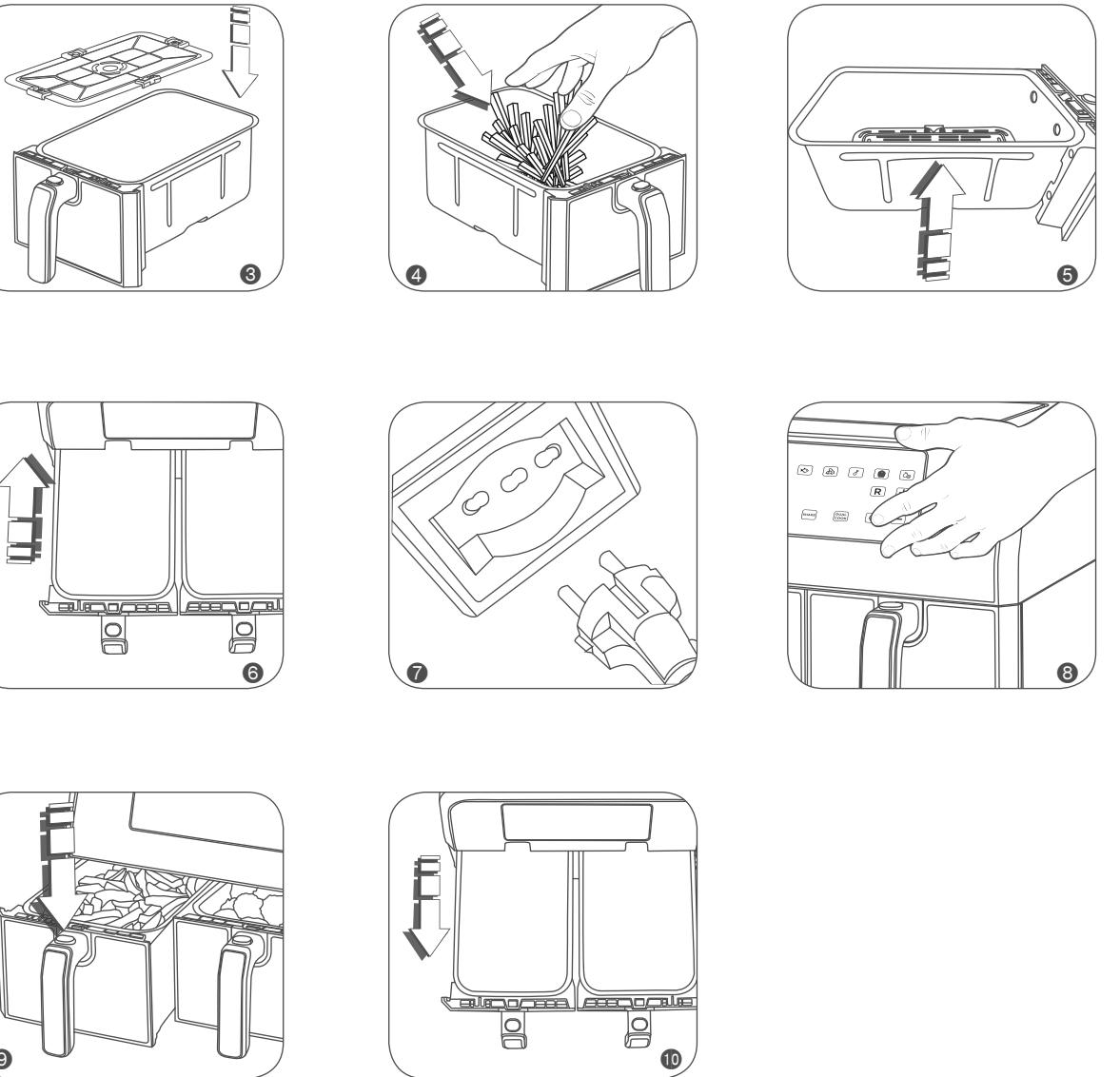
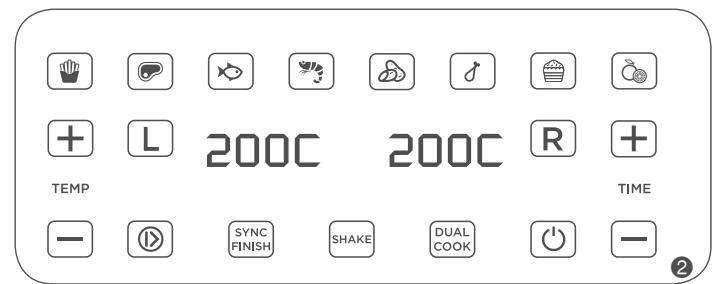
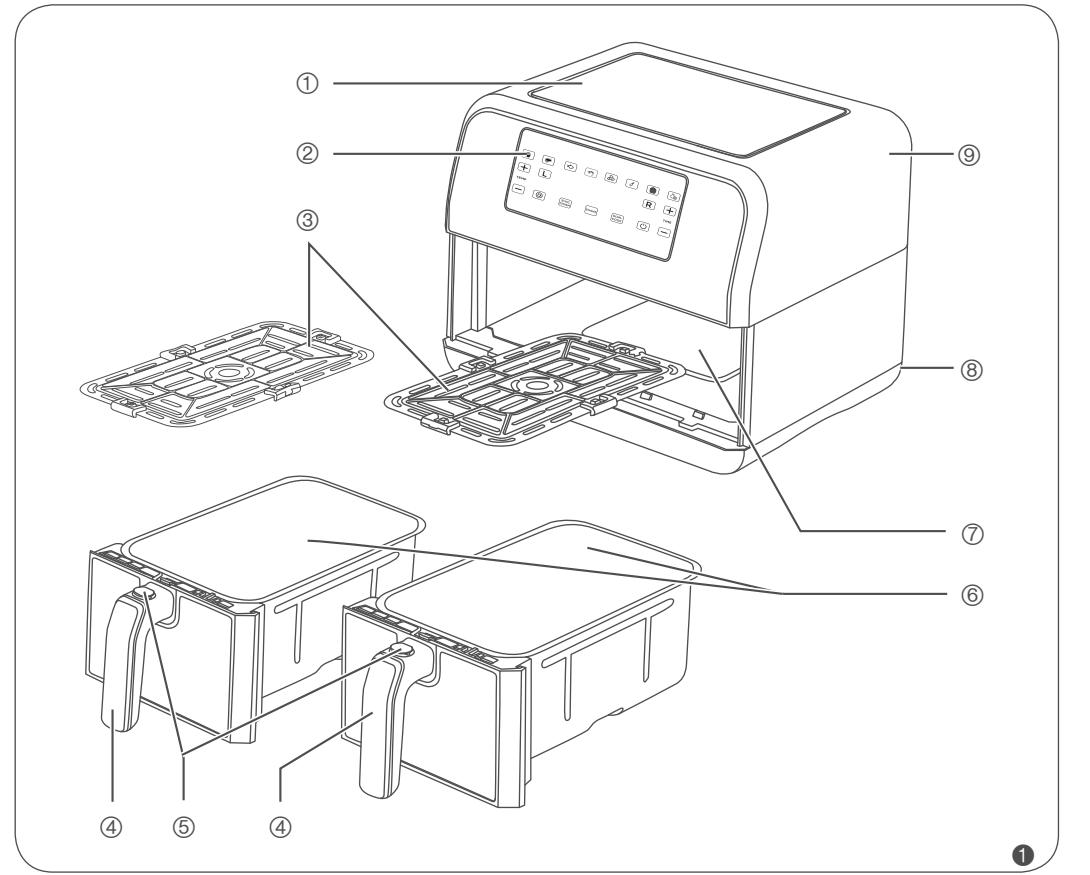
Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Kenwood Ltd 2018





Deutsch

Bitte die Titelseite mit den Abbildungen aufklappen.

Zu dieser Bedienungsanleitung

- Das Gerät wurde in Übereinstimmung mit den geltenden europäischen Normen hergestellt und ist in den Bereichen geschützt, die für den Benutzer gefährlich sein könnten. Lesen Sie dieses Handbuch vor dem Gebrauch sorgfältig durch. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, um mögliche Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Die Bedienungsanleitung muss jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Wenn Sie dieses Gerät an eine andere Person weitergeben möchten, vergessen Sie bitte nicht, diese Betriebsanleitung beizufügen.

Vorgesehene Verwendung

- Das Gerät kann zum Garen fester Lebensmittel verwendet werden. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Garen von flüssigen Lebensmitteln. Wenn es zum Kochen notwendig ist, können kleine Mengen Flüssigkeit hinzugefügt werden, wobei sorgfältig zu überwachen ist, dass die Flüssigkeit von den festen Lebensmitteln absorbiert wird, bevor mehr Flüssigkeit nachgegossen wird. Wenn zu viel Flüssigkeit eingefüllt wird, kann sie auslaufen und das Gerät beschädigen.
- Dieses Gerät muss nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke verwendet werden. Jede andere Verwendung des Geräts ist vom Hersteller nicht vorgesehen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden jeglicher Art, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts entstehen. Bei einem ungeeigneten Einsatz verfallen alle Garantieansprüche.

Sicherheitshinweise

Die Bedienungsanleitungen vor dem Gebrauch aufmerksam lesen.

- Das Gerät ist für die Verwendung in häuslichen oder haushaltsähnlichen Umgebungen konzipiert, wie z. B.:
- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
- in landwirtschaftlichen Betrieben
- Hotels, Motels, B&Bs und andere Wohngebäude (zur Nutzung durch ihre Gäste).
- Wir übernehmen keine Haftung bei einem falschen oder in dieser Anleitung nicht vorgesehenen Einsatz. Bei einem ungeeigneten Einsatz verfallen alle Garantieansprüche.
- Wir empfehlen Ihnen die Originalverpackung aufzubewahren, da bei Fehlern, die auf eine unsachgemäße Verpackung des Produkts zum Zeitpunkt des Versands an ein autorisiertes Servicezentrum zurückzuführen sind, kein kostenloser Service gewährt wird.
- Um die Sicherheit des Geräts nicht zu gefährden, dürfen nur vom Hersteller zugelassene Originalersatzteile und -zubehör verwendet werden.
- Das Gerät entspricht der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 über Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis nur benutzt werden, wenn sie von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder die Anweisungen und Gefahren bei der Benutzung des Gerätes erhalten und verstanden haben.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.

- Die Reinigung- und Wartungsarbeiten dürfen nur von Kindern durchgeführt werden, wenn diese über 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- Das Gerät und das Stromkabel sollen außerhalb der Reichweite von Kindern, die jünger als 8 Jahren sind, gehalten werden.
- Das Kabel darf nicht an Stellen hängen, wo es von Kinder angefasst werden kann.
- Das Gerät so aufstellen, dass Kinder nicht an die heißen Geräteteile gelangen können.
- Verpackungselemente dürfen nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da sie eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen.
- Wir empfehlen Ihnen, das Gerät durch Abschneiden des Netzkabels außer Betrieb zu setzen, wenn Sie es als Abfall entsorgen möchten. Wir empfehlen außerdem die Geräteteile unschädlich zu machen, die besonders für Kinder gefährlich sein könnten, falls sie eventuell das Gerät für ihre Spiele verwenden sollten.
- Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis sich die heißen Teile abgekühlt haben, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Die Körbe, der Garraum, die antihaftbeschichteten Platten und die inneren Metallteile des Geräts müssen während des Betriebs und in den Minuten nach dem Ausschalten nicht berührt werden.
- Fassen Sie den Korb nur am Griff und verwenden Sie Topflappen oder Geschirrtücher, um ihn herauszunehmen.
- Den Korb nicht mit Öl auffüllen. Brandgefahr.
- Während des Betriebs fließen heiße Luft und Dampf aus den Lufteinlass. Hände und Gesicht weit von den Lufteinlass halten.
- Wenn Sie den Korb aus dem Garraum nehmen, entweichen auch heiße Luft und Dampf. Hände und Gesicht vom Garraum fernhalten.
-  Achtung! Heiße Oberfläche.
- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild an der Unterseite des Geräts angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Verwendung von Verlängerungskabeln, die nicht vom Hersteller des Geräts zugelassen sind, kann zu Schäden und Unfällen führen.
- Das Gerät immer an eine geerdete Steckdose anschließen.
- Schließen Sie keine anderen Geräte mit hoher Leistung (Heizgeräte, Bügeleisen, Heizkörper) an dieselbe Steckdose an. Überlastungsgefahr.
- Niemals am Netzkabel oder am Gerät ziehen, um den Netzstecker aus der Steckdose zu entfernen.

- Stromführende Teile niemals mit Wasser in Berührung bringen: Kurzschluss- und/oder Stromschlaggefahr.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit scharfen Teilen oder Kanten in Berührung kommt.
- Bitte sicherstellen, dass das Stromkabel nicht mit warmen Teilen in Berührung kommt.
- Alle Reinigungs- und Wartungsarbeiten müssen bei ausgeschaltetem und vom Netz getrenntem Gerät durchgeführt werden.
- Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder barfuß.
- Wenn das Gerät nicht verwendet wird (auch nicht für einen kurzen Zeitraum) schalten Sie es aus und ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, trockene Oberfläche.
- Das Gerät nicht auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen stellen, um zu vermeiden, dass das Gehäuse beschädigt wird.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material (z. B. Stoffe, Vorhänge).
- Das Stromkabel darf nicht mit den heißen Geräteteilen in Berührung kommen.
- Vor Gebrauch soll das Kabel immer ganz abgewickelt werden.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate ferngesteuerte Systeme versorgt werden.
- Die Lufteinlass muss während des Betriebs niemals blockiert werden, um Sachschäden und/oder eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden.
- Geben Sie die Zutaten immer nur in die Körbe, damit die Lebensmittel nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass die Körbe richtig in den Garraum eingesetzt sind.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, ohne die Körbe in den Garraum einzusetzen.
- Den Tank nie über den Höchstfüllstand füllen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Das Gerät darf nicht leer laufen.
- Das Gerät darf nicht im Freien benutzt werden.
- Lassen Sie das Gerät nicht der Witterung (z. B. Regen, Sonne) ausgesetzt.

- Nachdem Sie den Netzstecker gezogen haben und die heißen Teile abgekühlt sind, sollten Sie das Gerät nur mit einem leicht feuchten, nicht scheuernden Tuch und ein paar Tropfen eines milden, neutralen Reinigungsmittels reinigen.
- Keine Lösungsmittel verwenden, die Plastikteile beschädigen.
- Fassen Sie den Körper des Geräts, um es anzuheben.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, ohne die Lebensmittel aus den Körben zu nehmen.
- Stellen Sie das Gerät in einem ausreichend gut beleuchteten, sauberen Raum mit einer leicht zugänglichen Steckdose auf.
- Das Gerät auf einer festen Unterlage benutzen und abstellen.
- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn es heruntergefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder wenn das Gerät selbst einen Defekt aufweist. Um jedes Risiko zu vermeiden, dürfen alle Reparaturen, der Austausch des Netzkabels eingeschlossen, nur von einem Kundendienst oder von autorisierten Technikern durchgeführt werden.
- **Die Bedienungsanleitung immer aufbewahren.**

Beschreibung des Geräts

- | | |
|---|---------------|
| ① Gehäuse des Geräts | ⑥ Körbe |
| ② Touch Display | ⑦ Garraum |
| ③ Antihaltplatten | ⑧ Stromkabel |
| ④ Griffe der Körbe | ⑨ Lufteinlass |
| ⑤ Tasten zur Entriegelung der Korbentriegelung | |

Beschreibung der Touch-Display ②

| VORGESETZTE GARPROGRAMME | |
|---|-----------------------------|
| | Taste |
|  | Gefrorene Pommes Frites |
|  | Steak/ Rotes Fleisch |
|  | Fisch |
|  | Krustentiere |
|  | Frische Kartoffeln |
|  | Huhn |
|  | Süßspeisen |
|  | Trocknung von Lebensmitteln |

| FUNKTIONSTASTEN | | |
|-----------------|---------------------------------------|---|
| | Taste | Beschreibung |
| | Start-/Pause-Taste | Startet oder unterbricht den Garvorgang. |
| | SYNCH FINISH-Taste | Sie ermöglicht es, die unterschiedlichen Garzeiten der beiden Körbe zu synchronisieren, so dass der Garvorgang zur gleichen Zeit beendet wird. |
| | SHAKE-Taste | Ermöglicht die Aktivierung oder Deaktivierung des Signaltons, der das Schütteln oder Rühren der Speisen anzeigen, wenn das Gerät 2/3 der gesamten Garzeit erreicht hat. |
| | DUAL COOK-Taste | Ermöglicht die Anwendung der gleichen Einstellungen für den zweiten Korb wie für den ersten Korb. Aus zwei Kochzonen wird so eine, ideal für große Mengen an Speisen. |
| | Ein/Aus-Taste | Schaltet das Gerät ein oder aus. |
| | Taste zur Steuerung des linken Korbs | Ermöglicht die Auswahl der gewünschten Gareinstellungen für den linken Korb. |
| | Taste zur Steuerung des rechten Korbs | Ermöglicht die Auswahl der gewünschten Gareinstellungen für den rechten Korb. |
| | TEMP-Taste | Ermöglicht die manuelle Einstellung der Gartemperatur. Drücken Sie die Tasten + oder -, um die Gartemperatur zu erhöhen oder zu verringern. |
| | TIME-Taste | Ermöglicht die manuelle Einstellung der Garzeit. Drücken Sie die Tasten + oder -, um die Gartezeit zu erhöhen oder zu verringern. |

Identifikationsangaben

Das Typenschild an der Unterseite des Geräts enthält die folgenden Angaben zur Identifizierung des Geräts:

- Hersteller und EC-Markierung
- Modell [Mod.]
- Seriennummer [SN]
- Versorgungsspannung [V] und Frequenz [Hz]
- Leistungsaufnahme [W]
- Telefonnummer des Kundendiensts

Bei eventuellen Anfragen an die autorisierten Kundendienst-Centren, immer das Modell und die Seriennummer angeben.

Vor der Verwendung

- 1 Das Verpackungsmaterial entfernen und prüfen, ob alle Bestandteile vorhanden sind.

Wichtig

- Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild an der Unterseite des Geräts angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- **Stellen Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 10 cm zu Wänden, Möbeln oder anderen Geräten auf.**
- **Tauchen Sie das Gehäuse des Geräts, den Stecker und das Stromkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Die Körbe dürfen nicht mit Wasser gefüllt werden, wenn sie in den Garraum eingesetzt werden.**
- **Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie einzelne Komponenten einsetzen oder entfernen.**

- 2 Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und temperaturbeständige Unterlage.

- 3 Das Anschlusskabel komplett ausrollen.

Wichtig

- Vor der Verwendung des Geräts ist es ratsam, alle abnehmbaren Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, zu reinigen. Verwenden Sie ein mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel angefeuchtetes Tuch. Gut trocknen. Die Antihaftplatten und Körbe können in der Spülmaschine gereinigt werden.

Gebrauchsanweisungen

Wichtig

- Das Gerät ist mit zwei Körben zum Garen ausgestattet. Es ist möglich, die Speisen in beiden Körben zu garen (siehe Abschnitt "Doppelgaren") oder nur einen Korb zu verwenden (siehe Abschnitt "Einzelgaren"). Das Gerät funktioniert nur, wenn beide Körbe korrekt in den Garraum eingesetzt sind, auch wenn einer der Körbe leer ist.
- Die antihaftbeschichteten Platten sorgen dafür, dass die Speisen knusprig werden. Die Verwendung von antihaftbeschichteten Platten ist optional.

Vor dem Garen

- Wenn Sie die Knusprigkeit der Speisen erhöhen möchten, setzen Sie die Antihaftplatte ③ in den Korb ein ③.
- 1 Legen Sie die Lebensmittel in den Korb ⑥ ④. Den angegebenen Wert nicht überschreiten. Der Höchststand wird durch die erhabene Linie auf der Außenfläche der Körbe angezeigt ⑤.

Wichtig

- Den Korb nicht mit Öl auffüllen.
- 2 Den Korb in den Garraum einsetzen ⑦. Das korrekte Einsetzen erfolgt mit einem "Klick" ⑥.
- **Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme des Geräts, dass die Körbe richtig eingesetzt und verriegelt sind.**

Wichtig

- Das Gerät ist mit einer Vorrichtung ausgestattet, die den Betrieb verhindert, wenn die Körbe nicht richtig in den Garraum eingesetzt sind. Auf dem Display erscheint das Wort "Pot" ②.
 - Den Stecker in die Stromsteckdose einstecken ⑦.
 - Drücken Sie den Netzschalter (⑧).
- Wichtig**
- Bei der ersten Inbetriebnahme kann das Gerät einen leichten Geruch und ein wenig Rauch abgeben: Dies ist völlig normal, da einige Teile leicht geschmiert wurden, und verschwindet nach kurzer Zeit. Dies hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts.
- Einzelgaren**
- Drücken Sie die rechte (R) oder linke (L) Korbsteuerungstaste, um den Garvorgang im gewünschten Korb zu aktivieren.
 - Wählen Sie das voreingestellte Garprogramm, je nach dem, was Sie zubereiten möchten (siehe "Zubereitungstipps" für Einzelheiten zu den Programmen). Jedes voreingestellte Programm hat eine voreingestellte Garzeit, aber die Temperatur und die Garzeit können manuell eingestellt werden:
 - Drücken Sie die Tasten TEMP + oder -, um die Gar temperatur in 5°C-Schritten einzustellen.
 - Drücken Sie die Tasten TIME + oder -, um die Garzeit in 1-Minuten-Schritten einzustellen. Um die Auswahlgeschwindigkeit zu erhöhen, halten Sie die Tasten für die Einstellung der Garzeit und der Temperatur gedrückt.
 - Drücken Sie die Taste SHAKE (shake) um das Tonsignal zu aktivieren, das zum Schütteln oder Umrühren der Speisen auffordert, wenn das Gerät 2/3 der gesamten Garzeit erreicht hat.
 - Drücken Sie die Start/Pause-Taste (⑩). Das Gerät beginnt mit dem Garen. Während des Garvorgangs zeigt das Display ② abwechselnd die Zeit, die abläuft, und die gewählte Temperatur an. Um Zeit und Temperatur während des Garvorgangs zu ändern, drücken Sie die rechte (R) oder linke (L) Korb tase und dann die Tasten + oder -, um die Garzeit oder Temperatur einzustellen. Die Änderung muss nicht bestätigt werden, sie wird nach einigen Minuten aktiv. Das Gerät darf während des Betriebes auf "Pause" eingestellt werden, z.B. um die Zutaten während des Kochprozesses zu mischen.
- Verbrennungsgefahr. Berühren Sie nicht den Korb und die Metallteile des Geräts.**
 - Wenn Sie den Korb aus dem Garraum nehmen, entweichen auch heiße Luft und Dampf. Hände und Gesicht vom Garraum fernhalten.**
 - Drücken Sie die Start/Pause-Taste (⑩). Das Gerät unterbricht den Garvorgang.
 - Drücken Sie die Taste ⑤ zur Korbentriegelung ⑥ ⑨. Halten Sie den Griff ④ fest und ziehen Sie den Korb aus dem Garraum ⑦ ⑩.
 - Schütteln Sie den Korb, um die Zutaten gleichmäßig zu garen.

- Um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen, setzen Sie den Korb in den Garraum ein. Drücken Sie die Start/Pause-Taste (⑩).

Doppelgaren

Wichtig

- Mit der Funktion "Doppelgaren" können Sie dasselbe Lebensmittel in beiden Körben garen oder verschiedene Lebensmittel gleichzeitig zubereiten. Wenn Sie dasselbe Lebensmittel in beiden Körben garen möchten, können Sie die Funktion DUAL COOK-Funktion aktivieren, die aus zwei Kochzonen eine macht, ideal zum Garen von großen Portionen.
- Drücken Sie die DUAL COOK-Taste (Dual Cook). Die Symbole der rechten (R) und linken (L) Korbsteuerungstaste blinken.
- Wählen Sie das gewünschte Garprogramm. Die Einstellungen gelten für beide Körbe.
- Drücken Sie die Start/Pause-Taste (⑩). Alternativ können in den beiden Körben auch unterschiedliche Speisen gegart werden:
- Wählen Sie die Gareinstellungen für den linken Korb und dann für den rechten Korb. Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt "Einzelgaren".

Wichtig

- Wählen Sie die Gareinstellungen entsprechend der Art der Lebensmittel in jedem Korb.
- Die gewählten Gareinstellungen können für die beiden Körbe unterschiedlich sein. Das Gerät ist mit der SYNC FINISH-Funktion ausgestattet, die es ermöglicht, die Garzeiten zu synchronisieren, wenn Sie verschiedene Speisen in den beiden Körben garen möchten. Auf diese Weise werden die Speisen gleichzeitig gegart. So aktivieren Sie die SYNC FINISH-Funktion:
- Wählen Sie mit der rechten (R) und der linken (L) Korbsteuerungstaste unterschiedliche Einstellungen für die beiden Körbe.
- Drücken Sie die SYNC FINISH-Taste (Sync Finish). Das Gerät passt den Beginn des Garvorgangs für die beiden Körbe automatisch an. Auf diese Weise werden die Speisen gleichzeitig gegart.
- Drücken Sie die Start/Pause-Taste (⑩). Wenn die SYNC FINISH-Funktion aktiviert worden ist und Sie die Zutaten während des Garvorgangs mischen möchten, drücken Sie die Start/Pause-Taste (⑩), um beide Garvorgänge zu unterbrechen.

Nach dem Garen

Am Ende des Garvorgangs gibt das Gerät einige Pieptöne ab und auf dem Display erscheint "End". Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, setzen Sie den Korb einfach wieder in den Garraum und stellen Sie den Timer für einige Minuten ein.

- Um den Garvorgang manuell zu unterbrechen, drücken Sie die Ein/Aus-Taste (⑪).
- Die Körbe, der Garraum, die antihaftbeschichteten Platten und die inneren Metallteile des Geräts müssen während des Betriebs und in den Minuten nach dem Ausschalten nicht berührt werden. Warten Sie bis die heißen Teile abgekühlt sind.**

- Sicherstellen, dass die mit dem Gerät gekochten Lebensmitteln goldgelb sind und nicht schwarz oder braun. Entfernen Sie alle verbrannten Rückstände von den Lebensmitteln.**
- Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall, um Lebensmittel aus dem Korb zu entnehmen.**

- Drücken Sie die Taste ⑤ zur Korbentriegelung ⑥ ⑨. Halten Sie den Griff ④ fest und ziehen Sie den Korb aus dem Garraum ⑦ ⑩.
- Die Lebensmittel auf einen Teller stellen. Servieren.

Wichtig

- Überschüssiges Öl wird am unteren Teil des Korbes aufgefangen.
- Nach dem Ende des Garvorgangs kann das Gerät sofort wieder für die Zubereitung anderer Speisen verwendet werden.

Automatische Ausschalten

Dieses Gerät ist mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet. Wenn der Timer "0" erreicht, ertönt ein Ton und das Gerät schaltet sich automatisch aus. Um das Gerät manuell auszuschalten, drücken Sie die Ein/Aus-Taste (⑪). Wenige Augenblicke später stoppt das Belüftungssystem.

Tipps zur Vorbereitung

Kleinere Zutaten benötigen eine etwas kürzere Garzeit als größere Zutaten.

Eine größere Menge an Zutaten erfordert eine etwas längere Zubereitungszeit und eine kleinere Menge eine etwas kürzere Zeit.

Wenn Sie die kleineren Zutaten nach der Hälfte des Kochvorgangs umrühren, wird das Endergebnis optimiert und ein gleichmäßiges Garen gefördert.

Für ein knuspriges Ergebnis geben Sie einen EL Öl zu den frischen oder gefrorenen Kartoffeln und verwenden Sie die mitgelieferten ③ Antihaltplatten.

Auch Snacks zum Backen können in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.

Die optimale Menge für die Herstellung von knusprigen Chips beträgt etwa 1,2-1,7 kg.

Voreingestellte Programme

Die folgende Tabelle zeigt die voreingestellten Programme, die Sie auf dem Touchscreen finden.

Jedes Symbol entspricht einem Kochprogramm. Das Programm ist mit einer empfohlenen Gartemperatur und -zeit je nach Art der Speisen eingestellt. Die Kochzeit ist indikativ und hängt von der Dicke und der Menge der Lebensmitteln ab. Die Zeit und die Temperatur der voreingestellten Garprogramme können geändert werden.

| Programm | Zeit | Temperatur (°C) | | | |
|-----------------|-------------------------|------------------------|--------------|---------|----------|
| | | Default | Zeitraum | Default | Zeitraum |
| | Gefrorene Pommes Frites | 15 min | 1-60 min | 200 | 60-200 |
| | Steak/ Rotes Fleisch | 20 min | 1-60 min | 190 | 120-200 |
| | Fisch | 15 min | 1-60 min | 180 | 120-200 |
| | Krustentiere | 12 min | 1-60 min | 160 | 120-200 |
| | Frische Kartoffeln | 25 min | 1-60 min | 200 | 130-200 |
| | Huhn | 25 min | 1-60 min | 190 | 120-200 |
| | Süßspeisen | 30 min | 1-60 min | 160 | 120-200 |
| | Trocknung | 8 Stunden | 1-24 Stunden | 65 | 35-90 |

Die folgende Tabelle enthält ungefähre Zeiten und Temperaturen für verschiedene Arten von Lebensmitteln:

| | | |
|---------------------------|---|--------------|
| Pommes Frites (gefrorene) | 15 - 20 Minuten | 200° |
| Pommes Frites (frische) | 20 - 30 Minuten je nach Schnitt der Kartoffel | 180° 200° |
| Frittiertes Gemüse | 10 - 15 Minuten | 200° |
| Kroketten | 12 - 15 Minuten | 190° |
| Hähnchenkroketten | 10 Minuten | 200° |
| Hühnerkeulen | 20 - 25 Minuten | 190° |
| Steak | 10 - 15 Minuten | 190° |
| Frikadellen | 8 Minuten | 180° |
| Scampi | 15 - 20 Minuten | 160° |
| Kuchen/Torte | 20 - 30 Minuten | 160° |
| Quiche | 25 - 30 Minuten | 180° |
| Fisch | 15 - 20 Minuten | 160° 180° |
| Schweinekotelett | 10 - 15 Minuten | 200° |
| Fühlingsrollen | 10 - 15 Minuten | 200° |
| Gemüse | 10 - 20 Minuten | 180° |
| Krustentiere | 10 - 12 Minuten | 160° |

Heizungsfunktion

Zum Vorheizen des Geräts ohne Zutaten oder zum Aufwärmen von Speisen drücken Sie die Taste für das Pommes Frites-Programm (1), mit dem Sie eine Gartemperatur zwischen 60 und 200 °C und eine Garzeit zwischen 1 und 60 Minuten wählen können.

Trocknungsfunktion

Die Trocknungsfunktion (2) ermöglicht das effektive Trocknen von Lebensmitteln für eine optimale Konservierung. Die heiße Luft zirkuliert frei im Gerät, so dass die Lebensmittel gleichmäßig und mit minimalem Verlust an gesunden Vitaminen trocknen.

Diese Funktion kann zum Genießen von Obst, Gemüse und Pilzen oder zum Trocknen von Blumen und Pflanzen verwendet werden.

Legen Sie vor dem Trocknen die beiden mitgelieferten Antihhaftplatten in die Körbe ein.

Die folgende Tabelle zeigt die ungefähren Trocknungszeiten und -temperaturen für verschiedene Arten von Lebensmitteln:

| Lebensmittel | Temperatur | Zeit |
|---------------|------------|-------------------------|
| Kräuter | 35-40 °C | Von 5 bis 15/20 Stunden |
| Gemüse | 50-55 °C | |
| Obst | 55-60 °C | |
| Fisch/Fleisch | 65-70 °C | Von 2 bis 8 Stunden |

Der Timer kann bis zu 24 Stunden eingestellt werden. Wenn das Trocknen länger dauert, programmieren Sie das Gerät nach Ablauf der eingestellten Zeit neu.

Reinigung und Wartung

- **Stromschlaggefahr. Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.**
- **Die Körbe dürfen nicht mit Wasser gefüllt werden, wenn sie in den Garraum eingesetzt werden.**
- **Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis sich die heißen Teile abgekühlt haben, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.**
- **Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metallwerkzeuge, um Kratzer und Beschädigungen der Beschichtung zu vermeiden. Keine Lösungsmittel verwenden, die Plastikteile beschädigen.**
- **Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie einzelne Komponenten einsetzen oder entfernen.**

Reinigung des Gerätes

Reinigen Sie die festen Teile des Geräts mit einem nicht abrasiven, feuchten Tuch, um der Gerätekörper nicht zu beschädigen. Mit einem trockenen Tuch reinigen.

Reinigen Sie den Garraum des Geräts mit einem nicht scheuernden, mit warmem Wasser getränkten Tuch. Mit einem trockenen Tuch reinigen.

Reinigen Sie die Heizelemente mit einem trockenen Tuch, um Lebensmittelreste zu entfernen.

Reinigung der Bestandteile

Wichtig

- Die antihhaftbeschichteten Teller und Körbe bestehen aus antihhaftbeschichtetem Material: Stumpfheit und Flecken, die nach langerem Gebrauch auftreten können, sind normal und beeinträchtigen das Kochen und den Geschmack der Speisen nicht.
Die Antihhaftplatten und Körbe können in der Spülmaschine gereinigt werden. Um die Lebensdauer der Antihhaftbeschichtung zu verlängern, empfehlen wir, die antihhaftbeschichteten Teller ③ und Körbe ⑥on Hand zu waschen. Verwenden Sie ein handelsübliches Geschirrspülmittel und einen weichen, nicht scheuernden Schwamm.
Um Lebensmittelreste im Korb aufzuweichen, können Sie ihn mit heißem Wasser füllen. Einige Tropfen Spülmittel dazu geben. 10 Minuten wirken lassen. Reinigen und trocknen.

Außerbetriebsetzung

Wird das Gerät außer Betrieb gesetzt, dann muss man ihn aus der Stromsteckdose trennen. Im Falle einer Verschrottung müssen die verschiedenen beim Bau des Geräts verwendeten Materialien entsprechend ihrer Zusammensetzung und den im Verwendungsland geltenden gesetzlichen Bestimmungen getrennt und entsorgt werden.

Kundendienst und Service

- Sollten Sie irgendwelche Probleme mit dem Betrieb Ihres Geräts haben, ziehen Sie bitte den Abschnitt „Fehlerbehebung“ zu Rate oder besuchen Sie www.kenwoodworld.com, bevor Sie Hilfe anfordern.
- Bitte beachten Sie, dass Ihr Produkt durch eine Garantie abgedeckt ist – diese erfüllt alle gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich geltender Garantie- und Verbraucherrechte in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde.
- Falls Ihr Kenwood-Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert oder Defekte aufweist, bringen Sie es bitte zu einem autorisierten KENWOOD Servicecenter oder senden Sie es ein. Aktuelle Informationen zu autorisierten KENWOOD Servicecentern in Ihrer Nähe finden Sie bei www.kenwoodworld.com bzw. auf der Website für Ihr Land.
- Hergestellt in China.



WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIKALTGERÄTE (WEEE)

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät hergestellt wurde, was erhebliche Einsparungen an Energie und Rohstoffen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die korrekte getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten ist das Gerät mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet.

Was tun, wenn es Probleme gibt

| Probleme | Mögliche Ursachen | Lösungen |
|---|---|---|
| Das Gerät funktioniert nicht. | Der Stecker ist nicht in die Steckdose gesteckt. | Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, die geerdet sein muss. |
| | Die Zeitschaltuhr wurde nicht eingestellt. | Drücken Sie die TIME-Taste und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein. Drücken Sie die Start/Pause-Taste (⑩), um den Garvorgang zu starten. |
| | Der Behälter wurde nicht korrekt eingestellt. | Den Korb korrekt in den Garraum einsetzen. Das korrekte Einsetzen erfolgt mit einem "Klick" ⑥. |
| Die Zutaten sind nicht bereit. | Die Menge der Zutaten in den Korb ist zu groß. | Die Zutaten in den Korb geben. Eine kleinere Menge gart gleichmäßiger. |
| | Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig. | Drücken Sie die TEMP-Taste und stellen Sie eine höhere Gartemperatur ein. Siehe das Rezeptbuch. |
| | Die eingestellte Garzeit ist zu kurz. | Drücken Sie die TIME-Taste und stellen Sie die höchste Garzeit ein. Siehe das Rezeptbuch. |
| Die Zutaten wurden nicht gleichmäßig gekocht. | Manche Zutaten müssen während des Kochens mehrmals umgerührt werden. | Zutaten, die obenauf liegen oder von anderen bedeckt sind, müssen während des Kochens eingemischt werden. |
| Frittierte Snacks sind nicht knusprig. | Sie verwenden Snacks, die nach traditionellen Methoden zubereitet werden müssen. | Verwenden Sie gebackene Snacks oder bestreichen Sie die Snacks mit Öl, bevor Sie sie in den Korb stellen. Setzen Sie die antiahaftbeschichtete Platte in den Korb ein, um die Knusprigkeit der Speisen zu erhöhen. |
| | Die Menge der Zutaten in den Korb ist zu groß. | Die Zutaten in den Korb geben. Eine kleinere Menge gart gleichmäßiger. |
| Der Korb passt nicht vollständig in den Garraum. | Der Korb ist nicht richtig in den Garraum eingesetzt. | Den Korb korrekt in den Garraum einsetzen. Das korrekte Einsetzen erfolgt mit einem "Klick" ⑥. |
| Aus dem Gerät fließt weißer Rauch heraus. | Es werden fetttere Zutaten zubereitet. | Beim Frittieren fetthaltiger Zutaten setzt sich mehr Öl im Korb ab. Das Öl erzeugt beim Kochen mehr weißen Rauch als normal. Dies hat keinen Einfluss auf die Zubereitung der Zutaten oder auf das Gerät. |
| | Im Korb befinden sich Fettreste, die vom vorherigen Kochen übrig geblieben sind. | Der weiße Rauch wird durch die Erhitzung des Fetts oder Öls im Korb verursacht. Reinigen Sie den Korb gründlich nach dem Gebrauch. |
| Frische Kartoffeln, in Stäbchen geschnitten, werden nicht gleichmäßig gebraten. | Die verwendete Kartoffelsorte ist nicht zum Frittieren geeignet. | Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass Sie sie während des Kochens wenden. |
| | Vor dem Frittieren, die Kartoffeln waschen und trocknen. | Die Kartoffeln abspülen und die Stärke, die sich an der Oberfläche der Kartoffeln abgesetzt hat, entfernen. |
| Frische, in Stäbchen geschnittene Kartoffeln sind nicht mehr knusprig, sobald sie aus der Fritteuse kommen. | Die Knusprigkeit der Pommes Frites hängt von der Wassermenge in den Kartoffeln und der Ölmenge in der Fritteuse ab. | Achten Sie darauf, dass das Wasser von der Außenseite der Kartoffeln gut abgetrocknet ist, bevor Sie das Öl hinzufügen. |
| | | Schneiden Sie die Kartoffeln in kleine Stäbchen, damit sie besonders knusprig werden. |
| | | Etwas mehr Öl hinzugeben, damit die Kartoffeln knuspriger werden. |
| | | Setzen Sie die antiahaftbeschichtete Platte in den Korb ein, um die Knusprigkeit der Speisen zu erhöhen. |

English

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

With regard to this manual

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

Intended use

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

Safety warnings

Read these instructions carefully.

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

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

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

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

- Save these instructions for future reference.**

Description of the appliance

- | | |
|------------------------------------|-----------------------|
| ① Body of the appliance | ⑥ Basket |
| ② Touch screen display | ⑦ Cooking compartment |
| ③ Non-stick plates | ⑧ Power cord |
| ④ Basket handles | ⑨ Air intake |
| ⑤ Unlocking buttons of the baskets | |

Touch screen display description ②

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

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

Identification data

The label under the appliance base reports the following identification data of the appliance:

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

When contacting the Authorized Service Centres, please report the model and serial number of the appliance.

Before use

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

Important

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

- 2 Place the appliance on a flat, stable and heat resistant surface.
- 3 Fully unwind the power cord.

Important

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

Instructions for Use

Important

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

Before cooking

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

Important

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

Important

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

Important

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

Single cooking

- 1 Press the right basket control button (R) or the left one (L) to enable cooking in the desired basket.
- 2 Select the pre-set cooking program, depending on the type of food to cook (read "Cooking Tips" for details on the programs).
Each pre-set program has a default cooking time, but it is possible to manually set the cooking temperature and time:
 - Press the TEMP buttons + or - to set the cooking temperature, in intervals of 5°C.
 - Press the TIME buttons + or - to set the cooking time, in intervals of 1 minute.To increase the selection speed, press and hold down the cooking time and temperature setting buttons.
- Press the SHAKE button (SHAKE) to activate the sound signal that suggests shaking or mixing the foods when the appliance reaches 2/3 of the total cooking time.
- 3 Press the start/pause button (⑩). The appliance starts to cook food.

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

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

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

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

Dual cooking

Important

- The dual cooking function can be used to cook the same food in both baskets, or to cook different foods at the same time. If you want to cook the same food in both baskets, it is possible to activate the DUAL COOK function, which will turn the two cooking zones into one, ideal to cook large quantities of food.
- Press the DUAL COOK button (DUAL COOK). The symbols of the right basket control button (R) and the left one (L) flash.
- Select the desired cooking program. The settings will be applied to both baskets.
- Press the start/pause button (⑩). Alternatively, it is possible to cook different foods in the two baskets:
- Select the cooking settings for the left basket and then for the right basket. Follow the procedure described in the "Single cooking" paragraph.

Important

- Select the cooking settings according to the food placed in each basket.
- The cooking settings selected can be different for the two basket.

The appliance is equipped with the SYNC FINISH function, to synch the cooking time when you want to cook different foods in the two baskets. The cooking of the foods will therefore finish at the same time. To activate the SYNC FINISH function:

- Select the different cooking settings for the two baskets through the right (R) and left (L) basket control buttons.
- Press the SYNC FINISH button (SYNC FINISH). The appliance will regulate automatically the start of the cooking process of the two baskets. The cooking of the foods will finish at the same time.

- Press the start/pause button (P).

If the SYNC FINISH function has been activated and you want to mix the ingredients while cooking, press the start/pause button (P) to stop both cooking processes.

After cooking

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

- To manually stop the cooking process, press the on/off button (O).

• Do not touch the baskets, the cooking compartment, the non-stick plates and the internal metal parts of the appliance when the appliance is operational or in the minutes following its shut-down. Wait for the cooling of hot parts.

• Make sure that the ingredients cooked with the appliance are golden brown and not black or dark Remove the possible burned parts from the ingredients.

• Do not use metal tools to remove food from the basket.

- 1 Press the unlocking button (5) of the basket (6) (9). Grab the handle (4) and remove the basket in use from the cooking compartment (7) (10).
- 2 Put the food on a plate. Serve out.

Important

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

Auto-off function

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

Preparation tips

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

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

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

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

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

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

Pre-set programs

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

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

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

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

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

Preheating function

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

Dehydration function

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

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

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

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

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

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

Cleaning and maintenance

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

Cleaning the appliance

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

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

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

Cleaning the components

Important

- The non-stick plates and the baskets are made of non-stick material: any opacity and mark which may appear after prolonged use is normal and does not affect cooking and food taste.
The non-stick plates and the baskets are dishwasher safe. To extend the life of the non stick coating, it is recommended to handwash the non-stick plates (③) and the baskets (⑥). Use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge.
To soften the residues of food in the basket, it is possible to fill it with hot water. Add a few drops of detergent. Let effect for 10 minutes. Wash and dry.

Decommissioning

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

Service and customer care

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



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

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

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

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

Troubleshooting

| Problems | Possible causes | Solutions |
|---|--|--|
| The appliance does not work. | The power cord is not plugged in. | Insert the plug into the power socket, which must be earthed. |
| | The timer has not been set. | Press the TIME button and set the desired cooking time. Press the start/pause button (⑩) to start cooking. |
| | The basket has not been inserted correctly. | Properly insert the basket in the cooking compartment. The correct insertion is done with a "click" ⑥. |
| The ingredients are not ready. | The quantity of ingredients in the basket is too big. | Put less ingredients in the basket. Small food quantities are easier to be cooked evenly. |
| | The set temperature is too low. | Press the TEMP button and set a higher cooking temperature. Refer to the recipes book. |
| | The cooking time selected is too short. | Press the TIME button and set a longer cooking time. Refer to the recipes book. |
| The ingredients are not cooked evenly. | Some ingredients required to be stirred several times while cooking. | The ingredients on top or that are covered with other ingredients must be stirred while cooking. |
| The fried snacks are not crispy. | You are using snacks that have to be cooked in a traditional way. | Use snacks for the oven or brush the snacks with oil before putting them in the basket. |
| | | Insert the non-stick plate in the basket to increase the food crispiness. |
| The basket cannot be inserted completely in the cooking compartment. | The quantity of ingredients in the basket is too big. | Put less ingredients in the basket. Small food quantities are easier to be cooked evenly. |
| | The basket has not been inserted correctly in the cooking compartment. | Properly insert the basket in the cooking compartment. The correct insertion is done with a "click" ⑥. |
| White smoke comes out of the appliance. | The ingredients you are cooking are greasier. | When you fry greasier ingredients more oil deposits in the container. The oil produces more white smoke while cooking. This has no effect on the preparation of the ingredients or on the appliance. |
| | In the basket there are some residuals of grease left from the previous cooking. | The white smoke is caused by the warming of the grease or oil in the basket. Clean the basket thoroughly after use. |
| Fresh potatoes, cut in sticks, are not fried evenly. | The type of potatoes used is not suitable for frying. | Use fresh potatoes and make sure to mix them while cooking. |
| | Wash and dry the potatoes before frying them. | Wash the potatoes and remove all the starch that has deposited on the potatoes. |
| The fresh potatoes, cut in sticks are not crispy when I take them out of the fryer. | The crispiness of the fried potatoes depends on the quantity of water contained in the potatoes and from the quantity of oil introduced in the in the fryer. | Make sure to dry the water from the external parts of the potatoes before you add the oil. |
| | | Cut the potatoes in smaller sticks for more crispiness. |
| | | Add a bit more oil for more crispiness. |
| | | Insert the non-stick plate in the basket to increase the food crispiness. |

Français

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

À propos du manuel

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

Utilisation prévue

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

Avertissements de sécurité

Lisez attentivement ces instructions.

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

- Gardez toujours l'appareil et le câble d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation dans un endroit où il pourrait être saisi par un enfant.
- Placez l'appareil de manière que les enfants ne puissent pas toucher les parties chaudes.
- Les éléments d'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils sont des sources potentielles de danger.
- Si vous décidez d'éliminer cet appareil en tant que déchet, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant le câble d'alimentation. Il est également recommandé de rendre inoffensives les parties de l'appareil qui pourraient constituer un danger, notamment pour les enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.
- Débranchez l'appareil et attendez le refroidissement des parties chaudes avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien.
- Ne touchez pas les paniers, le compartiment de cuisson, les plaques antiadhésives et les parties métalliques internes de l'appareil pendant le fonctionnement de l'appareil ou dans les minutes suivant son arrêt.
- Ne saisissez le panier que par la poignée et utilisez des maniques ou des torchons pour retirer le panier.
- Ne remplissez pas le panier d'huile. Danger d'incendie.
- Lors de l'utilisation, de l'air et de la vapeur chauds s'échappent de l'entrée d'air. Gardez les mains et le visage à distance de l'entrée d'air.
- Lorsque vous retirez le panier du compartiment de cuisson, de l'air et de la vapeur chauds s'échappent. Gardez les mains et le visage à distance du compartiment de cuisson.
- Ne touchez pas les paniers, le compartiment de cuisson, les plaques antiadhésives et les parties métalliques internes de l'appareil pendant le fonctionnement de l'appareil ou dans les minutes suivant son arrêt. Laissez refroidir les parties chaudes.
-  Attention : surface chaude.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque située sous l'appareil correspond à celle du secteur local.
- L'utilisation de rallonges non autorisées par le fabricant de l'appareil peut provoquer des dommages et des accidents.
- Branchez l'appareil uniquement à une prise mise à la terre.
- Ne branchez pas d'autres appareils à puissance élevée (poêles, fers à repasser, radiateurs électriques) sur la même prise électrique. Danger de surcharge électrique.

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

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

• Conservez ces instructions.

Description de l'appareil

- | | |
|---|---------------------------|
| ① Corps de l'appareil | ⑥ Paniers |
| ② Écran tactile | ⑦ Compartiment de cuisson |
| ③ Plaques antiadhésives | ⑧ Câble d'alimentation |
| ④ Poignées des paniers | ⑨ Entrée d'air |
| ⑤ Boutons de déverrouillage des paniers | |

Description de l'écran tactile ②

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

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

Données d'identification

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

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

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

Avant l'utilisation

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

Important

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

- 2 Placez l'appareil sur une surface plate, stable et résistante aux hautes températures.

- 3 Déroulez complètement le câble d'alimentation.

Important

- Avant d'utiliser l'appareil, il est conseillé de nettoyer toutes les parties amovibles qui entreront en contact avec les aliments. Utilisez un chiffon humidifié avec de l'eau tiède et un détergent doux. Séchez bien. Les plaques antiadhésives et les paniers peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Instructions d'utilisation

Important

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

Avant la cuisson

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

Important

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

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

Important

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

- 4 Appuyez sur le bouton marche/arrêt (⑩) ⑧.

Important

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

Cuisson simple

- 1 Appuyez sur le bouton de contrôle du panier droit (⑨) ou gauche (⑩) pour activer la cuisson dans le panier souhaité.
- 2 Sélectionnez le programme de cuisson prégréé, en fonction des aliments à cuire (voir « Conseils de préparation » pour les détails sur les programmes).

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

- Appuyez sur les boutons TEMP + ou - pour régler la température de cuisson, en intervalles de 5°C.
- Appuyez sur les boutons TIME + ou - pour régler le temps de cuisson, en intervalles de 1 minute.

Pour augmenter la vitesse de sélection, maintenez les boutons de réglage du temps et de la température enfoncés.

- Appuyez sur le bouton SHAKE (⑪) pour activer la sonnerie indiquant le besoin de remuer ou mélanger les aliments quand l'appareil atteint 2/3 du temps total.

- 3 Appuyez sur le bouton démarrage/pause (⑫). L'appareil commence à cuire les aliments.

Pendant la cuisson, l'écran ② affiche alternativement le temps, qui diminue, et la température réglée. Pour changer le temps et la température pendant la cuisson, appuyez sur le bouton de contrôle du panier droit (⑨) ou gauche (⑩), puis appuyez sur les boutons + ou - de réglage du temps ou de la température de cuisson. Il ne faut pas confirmer le changement, après quelques minutes le changement va résulter actif.

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

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

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

- Appuyez sur le bouton démarrage/pause (⑫). L'appareil arrête le processus de cuisson.

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

Double cuisson

Important

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

Important

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

Après la cuisson

- Au bout de la cuisson, l'appareil émet des bips et le mot « End » s'affiche sur l'écran. Si les ingrédients ne sont pas prêts, il suffira de les remettre dans le compartiment de cuisson et de régler la minuterie pour quelques minutes supplémentaires.
- Pour arrêter manuellement le processus de cuisson, appuyez sur le bouton marche/arrêt ⑪.

- **Ne touchez pas les paniers, le compartiment de cuisson, les plaques antiadhésives et les parties métalliques internes de l'appareil pendant le fonctionnement de l'appareil ou dans les minutes suivant son arrêt. Laissez refroidir les parties chaudes.**

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

- 1 Appuyez sur le bouton de déverrouillage ⑤ du panier ⑥ ⑨. Saisissez la poignée ④ et retirez le panier utilisé du compartiment de cuisson ⑦ ⑩.

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

Important

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

Fonction extinction automatique

Cet appareil est équipé d'une minuterie. Lorsque la minuterie arrive à « 0 », l'appareil sonne et s'arrête automatiquement. Pour éteindre manuellement l'appareil, appuyez sur le bouton marche/arrêt ⑪. Le système de ventilation s'arrête au bout de quelques instants.

Conseils de préparation

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

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

Mélangez les ingrédients plus petits à mi-cuisson pour optimiser le résultat final et obtenir une cuisson uniforme. Pour un résultat croustillant ajoutez une cuillère d'huile aux pommes de terre fraîches ou surgelées et utilisez les plaques antiadhésives ③ fournies.

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

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

Programmes prérglés

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

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

Le temps de cuisson est approximatif, il dépend aussi de l'épaisseur et de la quantité d'ingrédients utilisés. Vous pouvez changer le temps et la température des programmes prérglés.

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

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

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

Fonction de réchauffage

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

Fonction de déshydratation

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

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

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

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

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

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

Nettoyage et entretien

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

Nettoyage de l'appareil

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

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

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

Nettoyage des composants

Important

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

Mise hors service

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

Service après-vente

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



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

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

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

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

Résolution de problèmes

| Problèmes | Causes possibles | Solutions |
|--|--|--|
| L'appareil ne fonctionne pas. | La fiche n'a pas été branchée sur la prise électrique. | Branchez l'appareil sur la prise électrique qui doit être équipée de mise à la terre. |
| | La minuterie n'a pas été réglée. | Appuyez sur le bouton TIME et réglez le temps de cuisson souhaité. Appuyez sur le bouton démarrage/pause (⑩) pour démarrer la cuisson. |
| | Le panier n'a pas été inséré correctement. | Insérez le panier correctement dans le compartiment de cuisson. L'insertion correcte s'effectue lorsque vous entendrez un « clic » ⑥. |
| Les ingrédients ne sont pas prêts. | La quantité d'ingrédients dans le panier est trop élevée. | Insérez moins d'ingrédients dans le panier. Une quantité plus petite d'ingrédients cuit plus uniformément. |
| | La température réglée est trop basse. | Appuyez sur le bouton TEMP et réglez une température de cuisson plus élevée. Consultez le livre des recettes. |
| | Le temps de cuisson réglé ne suffit pas. | Appuyez sur le bouton TIME et réglez un temps de cuisson plus long. Consultez le livre des recettes. |
| Les ingrédients ne sont pas cuits uniformément. | Certains ingrédients doivent être mélangés plusieurs fois pendant la cuisson. | Les ingrédients qui sont en haut, ou qui sont couverts par d'autres ingrédients, doivent être mélangés pendant la cuisson. |
| Les snacks frits ne sont pas croustillants. | Vous avez utilisé des snacks qui doivent être cuits de façon traditionnelle. | Utilisez des snacks à cuire au four ou badigeonnez-les d'huile avant de les insérer dans le panier. |
| | | Insérez la plaque antiadhésive dans le panier pour obtenir des aliments plus croustillants. |
| Le panier ne s'insère pas complètement dans le compartiment de cuisson. | La quantité d'ingrédients dans le panier est trop élevée. | Insérez moins d'ingrédients dans le panier. Une quantité plus petite d'ingrédients cuit plus uniformément. |
| | Le panier n'a pas été inséré correctement dans le compartiment de cuisson. | Insérez le panier correctement dans le compartiment de cuisson. L'insertion correcte s'effectue lorsque vous entendrez un « clic » ⑥. |
| De la fumée blanche s'échappe de l'appareil. | Vous préparez des aliments riches en matières grasses. | Lorsque vous faites frire des aliments riches en matières grasses, une quantité plus élevée d'huile est recueillie dans le panier. L'huile produit plus de fumée blanche que d'habitude pendant la cuisson. Cela n'a aucun effet sur la préparation des ingrédients ou sur l'appareil. |
| | Les paniers contiennent des résidus de graisse des cuissons précédentes. | La fumée blanche est causée par le réchauffement de la graisse ou de l'huile dans le panier. Nettoyez soigneusement le panier après chaque utilisation. |
| Les pommes de terre fraîches, coupées en bâtonnets, ne sont pas frites uniformément. | La variété de pommes de terre utilisée n'est pas adaptée pour la friture. | Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous de les remuer pendant la cuisson. |
| | Rincez et séchez les pommes de terre avant de les faire frire. | Rincez les pommes de terre et éliminez tout l'amidon qui s'est déposé sur la surface des pommes de terre. |
| Les pommes de terre fraîches, coupées en bâtonnets, ne sont pas croustillantes quand elles sortent de la friteuse. | La texture croustillante des frites dépend de la quantité d'eau contenue dans les pommes de terre et de la quantité d'huile versée dans la friteuse. | Assurez-vous de bien sécher l'eau sur la surface des pommes de terre avant d'ajouter l'huile. |
| | | Coupez les pommes de terre en petits bâtonnets pour un résultat plus croustillant. |
| | | Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant. |
| | | Insérez la plaque antiadhésive dans le panier pour obtenir des aliments plus croustillants. |