

KENWOOD

Type HFM20

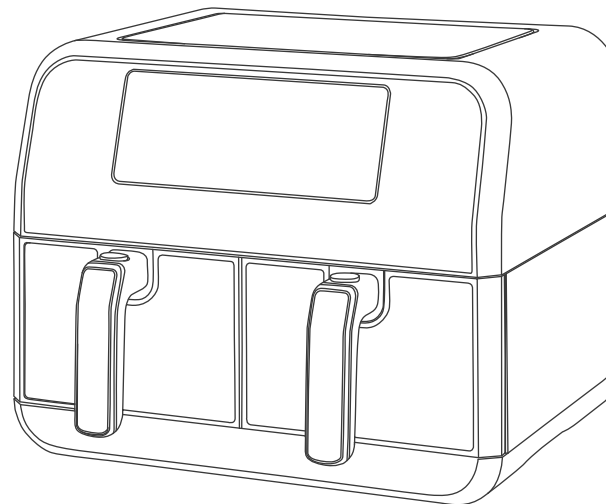
Deutsch

3 - 17

English

18 - 31

gebrauchsanweisung
instructions for use



6385100800 - REV.0 05/04/2024

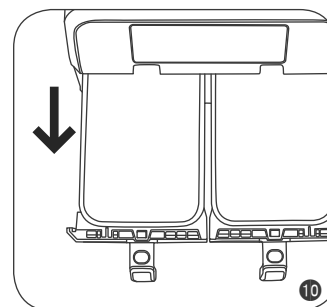
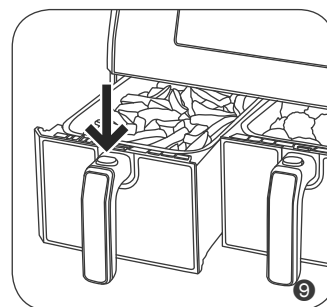
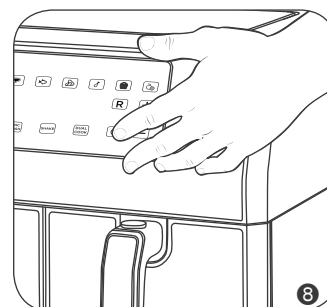
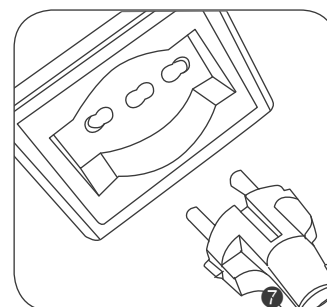
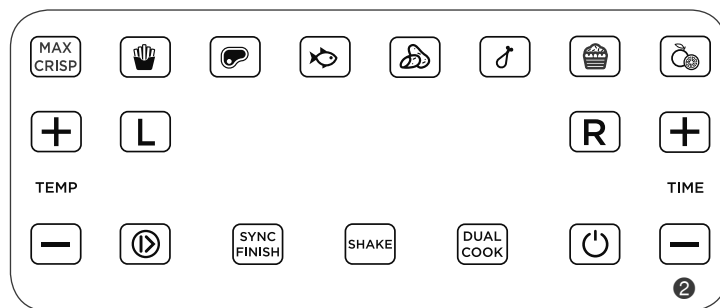
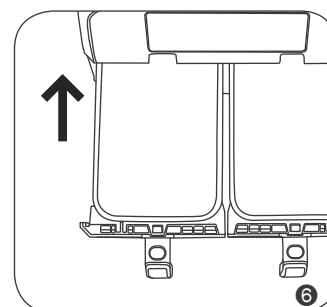
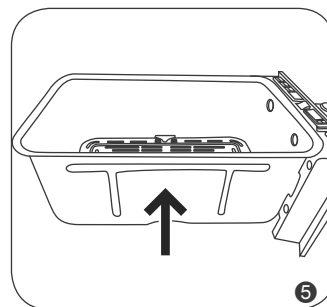
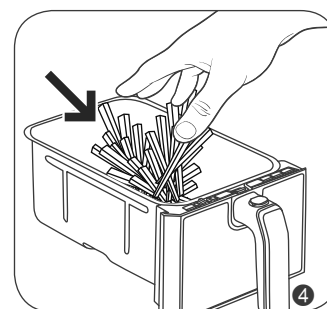
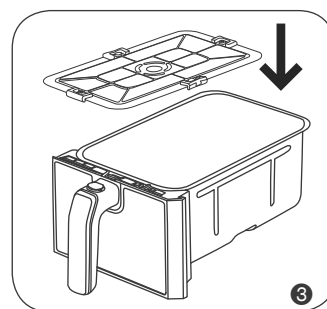
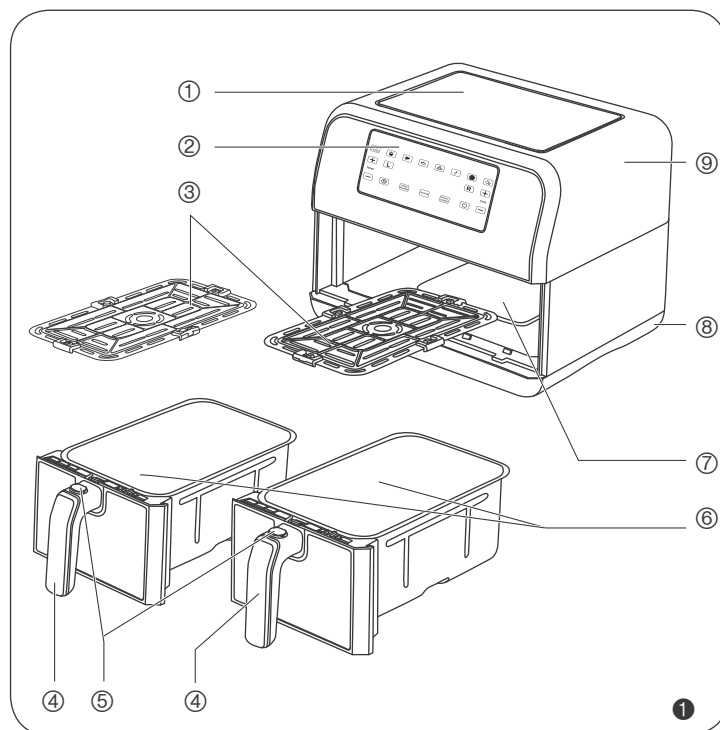
Kenwood Ltd

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
- ② Touch Display
- ③ Antihaftplatten
- ④ Griffe der Körbe
- ⑤ Tasten zur Entriegelung der Korbentriegelung
- ⑥ Körbe
- ⑦ Garraum
- ⑧ Stromkabel
- ⑨ Lufteinlass

Beschreibung der Touch-Display②

VORGEGEBENE GARPROGRAMME		
	FUNKTIONSTASTEN	
	Gefrorene Pommes Frites	
	Steak/ Rotes Fleisch	
	Fisch	
	Frische Kartoffeln	
	Huhn	
	Süßspeisen	
	Trocknung von Lebensmitteln	
	MAX-CRISP-Taste	
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 anzeigt, 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 Garzeit 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-Centern, 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 Antihafplatten 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 antihafbeschichteten Platten sorgen dafür, dass die Speisen knusprig werden. Die Verwendung von antihafbeschichteten Platten ist optional.

Vor dem Garen

- Wenn Sie die Knusprigkeit der Speisen erhöhen möchten, setzen Sie die Antihafplatte ③ in den Korb ein ③.
- 1 Legen Sie die Lebensmittel in den Korb ⑥ ④. Den angegebenen Wert nicht überschreiten 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 ② erscheint das Wort "Pot" .

3 Den Stecker in die Stromsteckdose einstecken ⑦.

4 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

1 Drücken Sie die rechte (R) oder linke (L) Korbsteuerungstaste, um den Garvorgang im gewünschten Korb zu aktivieren.

2 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 Gartemperatur 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.

3 Drücken Sie die Start/Pause-Taste (⏻). 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) Korbsteuerungstaste 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 (⏻). 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 (⏻).

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 (⏻).

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 (**⏮**).

Wenn die SYNC FINISH-Funktion aktiviert worden ist und Sie die Zutaten während des Garvorgangs mischen möchten, drücken Sie die Start/Pause-Taste (**⏮**), um beide Garvorgänge zu unterbrechen.

MAX CRISP-Funktion

Das Gerät ist mit der MAX CRISP-Funktion ausgestattet, mit der Sie die Speisen schneller garen können, so dass sie heißer und knuspriger werden, ohne Öl zu verwenden. Um diese Funktion zu nutzen, müssen die beiden mitgelieferten Antihafplatten **③** immer in den Körben liegen, damit die Luft gleichmäßiger zirkulieren kann.

Dieses Programm ist ideal für das Garen von verschiedenen Arten von Lebensmitteln, um sie knuspriger zu machen.

So aktivieren Sie die MAX CRISP-Funktion:

- Die Antihafplatte **③** im Korb **④** einsetzen **③**.
- Drücken Sie die MAX CRISP-Taste (**MAX CRISP**).
- Stellen Sie gegebenenfalls unterschiedliche Garzeiten ein, je nach dem, was gegart werden soll.
- Drücken Sie die Start/Pause-Taste (**⏮**).

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 (**⏮**).
- **Die Körbe, der Garraum, die antihafbeschichteten 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.**

- 1 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**.
- 2 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 (⏻). 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 Antihafplatten ③ .
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
	MAX CRISP-Funktion	10 min	1-60 min	200	180-200
	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
	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°
Frühlingsrollen	10 - 15 Minuten	200°
Gemüse	10 - 20 Minuten	180°

Heizungsfunktion

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

Trocknungsfunktion

Die Trocknungsfunktion (🌀) 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 Antihafplatten 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 antihaftbeschichteten Teller und Körbe bestehen aus antihaftbeschichtetem Material: Stumpfheit und Flecken, die nach längerem Gebrauch auftreten können, sind normal und beeinträchtigen das Kochen und den Geschmack der Speisen nicht. Die Antihaftplatten und Körbe können in der Spülmaschine gereinigt werden. Um die Lebensdauer der Antihaftbeschichtung zu verlängern, empfehlen wir, die antihaftbeschichteten Teller ③ und Körbe ⑥ von 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 Stormsteckdose 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 (⏸), 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.
		Verwenden Sie die MAX CRISP-Funktion, um die Knusprigkeit der Speisen zu erhöhen.
		Setzen Sie die antihafbeschichtete Platte in den Korb ein, um die Knusprigkeit der Speisen zu erhöhen.
Der Korb passt nicht vollständig in den Garraum.	Die Menge der Zutaten in den Korb ist zu groß.	Die Zutaten in den Korb geben. Eine kleinere Menge gart gleichmäßiger.
	Der Korb ist nicht richtig in den Garraum eingesetzt.	Den Korb korrekt in den Garraum einsetzen. Das korrekte Einsetzen erfolgt mit einem "Klick" 6.

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Aus dem Gerät fließt weißer Rauch heraus.	Es werden fetttere Zutaten zubereitet.	Beim Frittieren fetthaltigerer 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.
		Verwenden Sie die MAX CRISP-Funktion, um die Knusprigkeit der Speisen zu erhöhen.
		Setzen Sie die antihafbeschichtete 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.
 - 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 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.
- **Save these instructions for future reference.**

Description of the appliance

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

Touch screen display description ②

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

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

	Right basket control button	Allows the user to select the desired cooking settings for the right basket.
	TEMP button	Allows the user to manually adjust the cooking temperature. Press the + or - buttons to raise or lower the cooking temperature.
	TIME button	Allows the user to manually adjust the cooking time. Press the + or - buttons to increase or decrease the cooking time.

Identification data

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

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

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

Before use

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

Important

- Check the voltage indicated on the rating plate under the appliance matches the local voltage supply.
- **Place the appliance at a distance of at least 10 cm from walls, furniture or other appliances.**
- **Never immerse the body of the appliance, the plug and the power cord in water or other liquids. Do not fill the baskets with water when**

they are installed in the cooking compartment.

- **Always unplug the appliance before inserting or removing individual components.**

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

Important

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

Instructions for Use

Important

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

Before cooking

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

Important

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

Important

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

Important

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

Single cooking

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

control button (R) or the left one (L), then press the setting buttons + or - to select the cooking time or temperature. It is not necessary to confirm the change, after a few minutes the change will be effective. The appliance can be paused during operation, e.g. to mix the ingredients during the cooking process.

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

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

Dual cooking

Important

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

Alternatively, it is possible to cook different foods in the two baskets:

- Select the cooking settings for the left basket and then for the right basket. Follow the procedure described in the "Single cooking" paragraph.

Important

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

The appliance is equipped with the SYNC FINISH function, to synch the cooking time when you want to cook different foods in the two baskets.

The cooking of the foods will therefore finish at the same time. To activate the SYNC FINISH function:

- Select the different cooking settings for the two baskets through the right (R) and left (L) basket control buttons.
- Press the SYNC FINISH button (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 (⏸). If the SYNC FINISH function has been activated and you want to mix the ingredients while cooking, press the start/pause button (⏸) to stop both cooking processes.

MAX CRISP function

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

To use this function, the two provided non-stick plates (3) shall always be inserted in the baskets to circulate air more evenly.

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

To activate the MAX CRISP function:

- Place the non-stick plate (3) in the basket (4) (3).
- Press the MAX CRISP button (MAX CRISP).

- If necessary, set different cooking times depending on the type of food to cook.
- Press the start/pause button (⏸).

After cooking

When cooking is complete, the appliance beeps a few times and the display shows the word "End".

If the ingredients are not ready, put the basket back in the cooking compartment and set the timer to a few more minutes.

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

- 1 Press the unlocking button (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 (⏻). 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
	MAX CRISP function	10 min	1-60 min	200	180 - 200
	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
	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°

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

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

Troubleshooting

Problems	Possible causes	Solutions
The appliance does not work.	The power cord is not plugged in.	Insert the plug into the power socket, which must be earthed.
	The timer has not been set.	Press the TIME button and set the desired cooking time. Press the start/pause button (⏻) to start cooking.
	The basket has not been inserted correctly.	Properly insert the basket in the cooking compartment. The correct insertion is done with a "click" 6
The ingredients are not ready.	The quantity of ingredients in the basket is too big.	Put less ingredients in the basket. Small food quantities are easier to be cooked evenly.
	The set temperature is too low.	Press the TEMP button and set a higher cooking temperature. Refer to the recipes book.
	The cooking time selected is too short.	Press the TIME button and set a longer cooking time. Refer to the recipes book.
The ingredients are not cooked evenly	Some ingredients required to be stirred several times while cooking.	The ingredients on top or that are covered with other ingredients must be stirred while cooking.
The fried snacks are not crispy.	You are using snacks that have to be cooked in a traditional way.	Use snacks for the oven or brush the snacks with oil before putting them in the basket.
		Try using the MAX CRISP function, to increase the food crispiness.
		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.

Problems	Possible causes	Solutions
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.
		Try using the MAX CRISP function, to increase the food crispiness.
		Insert the non-stick plate in the basket to increase the food crispiness.