KENWOOD

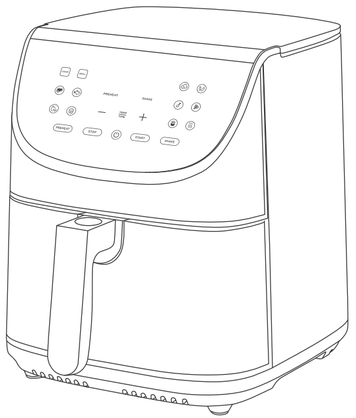
# Type HFP07

Instructions for use
Mode d'emploi


English 3 - 12
Français 13-22



63851041 00 - REV.0 18/12/2025

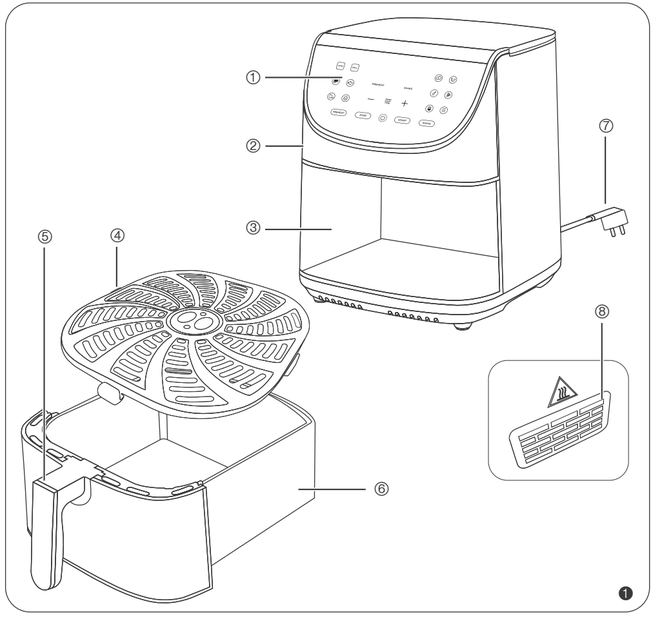

**Kenwood Ltd**

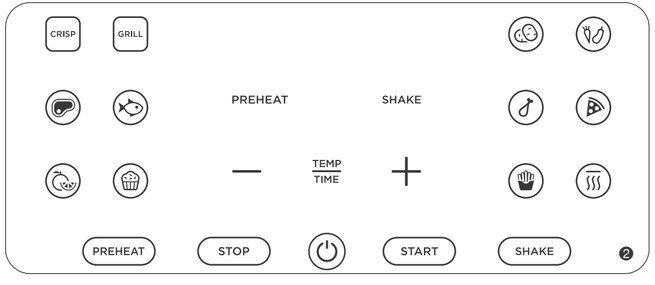
New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

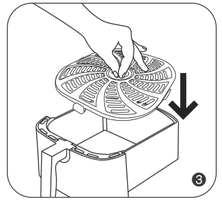
kenwoodworld.com



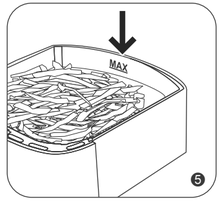
© Kenwood Ltd 2018

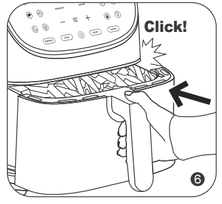

①
②
③
④
⑤
⑥
⑦
⑧
❶

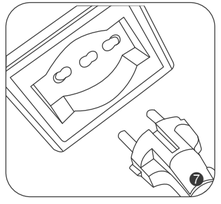

CRISP
GRILL
PREHEAT
SHAKE
TEMP
TIME
PREHEAT
STOP
START
SHAKE
❷

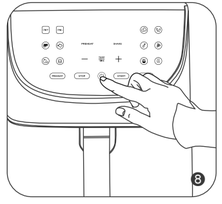

❸

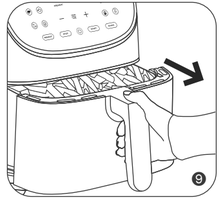

MAX
❹

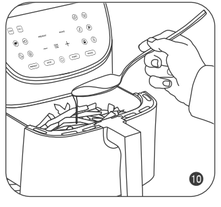

MAX
❺


Click!
❻


❼


❽


❾


❿

# English

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

## About this manual

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

## Intended use

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

## Safety warnings

### Read the instructions carefully before use.

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

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

- Never put live parts in contact with water: risk of short circuit and/or electric shock.
- Do not leave the power cord against sharp parts or sharp edges.
- The power cord shall not touch hot surfaces.
- Unplug the appliance from the power outlet and wait for the hot parts to cool down before carrying out any cleaning and maintenance operations.
- Never immerse the appliance, the plug and the power cord in water or other liquids.
- Do not use the appliance if your hands are wet or if you are barefoot.
- If the appliance is left unused, also for a short period of time, turn it off and always unplug the power cord from the power outlet.
- Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply.
- The appliance shall be used and left at rest on a stable surface.
- Do not place the appliance on very hot surfaces or near open flames to prevent the coating from being damaged.
- Do not place the appliance near inflammable materials (such as fabrics, curtains).
- Do not place the appliance or the power cord near or over hot electric or gas stoves, or near a microwave or electric oven.
- Fully unwind the power cord before use.
- The appliance must not be power supplied by external timers or separate remote-controlled systems.
- If the appliance produces black smoke during operation, immediately unplug the appliance from the power outlet. Do not remove the basket from the cooking compartment. Wait for the smoke to stop. Contact the nearest authorized technical service centre to solve the problem.
- Never add liquid ingredients into the basket. If necessary for cooking needs, add small quantities of liquid. Always check that the liquid has been absorbed by the solid ingredients before adding more.
- The maximum capacity of the basket is approximately 7 l. Never exceed the maximum capacity when filling the basket.
- Do not obstruct the air intake when the appliance is operational, to avoid material damage and/or the appliance overheating.
- Put the ingredients only into the basket to prevent the food from touching the electric resistances.
- Always ensure the basket is properly inserted in the cooking compartment before starting the appliance.
- Never use the appliance without inserting the basket in the cooking compartment.

- To avoid damaging the appliance, do not place metal tools or objects into the basket.
- Do not use metal tools to remove food from the basket or the non-stick plate.
- Before putting the appliance into operation, check that the basket and the cooking compartment are free from foreign objects.
- Never place objects on the appliance.
- Do not operate the appliance empty.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not leave the appliance exposed to weathering (such as rain or sun).
- After unplugging the appliance and when hot parts have cooled down, the appliance shall only be cleaned using a non-abrasive cloth slightly damped with water and a few drops of mild, non-aggressive detergent.
- Never use solvents that damage plastic parts.
- Place the appliance at a distance of at least 10 cm from walls, furniture or other appliances.
- In order to lift the appliance, hold it by the body.
- Do not move the appliance without removing the food from the basket.
- Always unplug the appliance from the power outlet before inserting or removing individual components.
- Place the appliance in an environment that is sufficiently lit, clean and where the power outlet is easily accessible.
- Place the appliance on a flat, stable and heat resistant surface.
- The appliance shall not be used if it has been dropped or if there are visible signs of damage. Do not use the appliance if the power cord or the plug are damaged, or if the appliance is faulty. All repairs, including the power cord replacement, shall be carried out only by a Kenwood Service Centre or by Kenwood authorized technicians, in order to prevent any risk.
- **Always keep these instructions for future reference.**

**Power consumption in off mode: 0,3 W**

## Description of the appliance

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

## Description of the touch screen display ❷

| PRE-SET COOKING PROGRAMS | |
|---|---|
| | **Button** |
|  | Frozen chips |
|  | Fresh potatoes |
|  | Vegetables |
|  | Steak/red meat |
|  | Fish |
|  | Chicken |
|  | Pizza |
|  | Dehydration |
|  | Baked desserts |
|  | Heating button |
|  | Grill |
|  | CRISP button |

| FUNCTION BUTTONS | | |
|---|---|---|
| | **Button** | **Description** |
|  | On/off button | Allows the user to turn on or off the appliance. |
|  | PREHEAT button | Allows the user to pre-heat the appliance. |
|  | STOP button | Allows the user to manually stop cooking. |
|  | START button | Allows to start cooking. |
|  | SHAKE button | Allows the user to activate or to deactivate the sound signal that indicates the need to shake or mix the food when the appliance reaches 2/3 of the total cooking time. |
|  | TEMP/TIME button | Allows the user to manually adjust the cooking temperature and time. Press the + or - buttons to increase or decrease the cooking temperature and time. |

**Identification data**

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

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

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

## Before use

1 Remove the packing material and check that all components are present.
2 Place the appliance on a flat, stable and heat resistant surface.

- **Place the appliance at a distance of at least 10 cm from walls, furniture or other appliances.**
- **Always unplug the appliance from the power outlet before inserting or removing individual components.**

**Important**

- Check the voltage indicated on the data plate under the appliance matches the local voltage supply.

3 Fully unwind the power cord.

**Important**

- Before using the appliance for the first time, wash the removable parts that come into contact with food.
- **Never immerse the appliance, the plug and the power cord in water or other liquids.**
- **Do not fill the basket with water when it is installed in the cooking compartment.**

4 Wash the basket ⑥ and the non-stick plate ④. Use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge. Dry well.

## Instructions for Use

**Important**

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

1 Place the food in the basket ⑥ ❹. Do not exceed the maximum level. The maximum level is indicated by the raised line on the external surface of the basket ❺.

**Important**

- Do not fill the basket with oil.

2 Insert the basket ⑥ into the cooking compartment ③. The correct insertion is done with a "click" ❻.

- **Make sure the basket is correctly installed and locked before operating the appliance.**

**Important**

- The appliance is equipped with a system that prevents its operation if the basket is not inserted correctly in the cooking compartment.

3 Plug the appliance into the power outlet ❼.

4 Press the ON/OFF button (⏻) ❽. The display shows the word "On".

**Important**

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

5 Select the pre-set cooking program, depending on the type of food to cook (read "Cooking Tips" for details on the programs).
Each pre-set program has a default cooking time, but it is possible to manually set the cooking temperature and time:

- Press the TEMP button, then press the + or - buttons to set the cooking temperature, in intervals of 2°C.
- Press the TIME button, then press the + or - buttons to set the cooking time, in intervals of 1 minute.
  To increase the selection speed, press and hold down the cooking time and temperature setting buttons.
- Press the SHAKE button (SHAKE) to activate the sound signal that suggests shaking or mixing the foods when the appliance reaches 2/3 of the total cooking time.
- Press the PREHEAT button (PREHEAT) to activate the pre-heating of the appliance. When the appliance reaches the desired temperature, the cooking process starts.

6 Press the START button (START). The appliance starts to cook food.
While cooking, the display ① will alternately show the decreasing time and the set temperature.
The appliance can be paused during operation, e.g. to mix the ingredients during the cooking process.

- **Danger of burns. Do not touch the basket, the non-stick plate and the metal parts of the appliance.**
- **When the basket is removed from the cooking compartment, air and hot steam also escape. Keep your hands and face away from the cooking compartment.**
- Grab the handle ⑤ and remove the basket ⑥ from the cooking compartment ③ ❾. The appliance stops the cooking process. The ventilation system stops a few moments later.
- Shake the basket to cook the ingredients evenly.
- The resume the appliance operation, insert the basket into the cooking compartment. The appliance automatically resumes the cooking process.
  Alternatively, press the STOP (STOP) button to pause the appliance operation. To resume the appliance operation, press the START (START) button.

**CRISP function**

The appliance is equipped with the CRISP function, to cook the foods quickly, in order to get warmer and more crunchy foods without using oil.
To use this function, the supplied non-stick plate ④ shall always be inserted into the basket ⑥ to circulate air more evenly.
This program is ideal to cook different types of foods and make them crispier.
To activate the CRISP function:

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

**After cooking**

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

- To manually stop the cooking process, press the STOP button (STOP).

1 Grab the handle ⑤ and remove the basket ⑥ from the cooking compartment ❾.

2 Put the food on a plate. Serve out.

- **Do not touch the basket, the cooking compartment, the non-stick plate and the internal metal parts of the appliance when the appliance is operational or in the minutes following its shut-down. Wait for the cooling of hot parts.**
- **Do not turn the basket upside down when removing food: hot oil residues may leak out of the basket.**
- **Make sure that the ingredients cooked into the appliance are golden brown and not black or dark. Remove the possible burned parts from the ingredients.**
- **Do not use metal tools to remove food from the basket.**
- To turn the appliance off manually, press the on/off button (⏻).

**Important**

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

**Auto-off function**

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

## Preparation tips

Pre-heating the appliance before cooking food optimizes the final result.
The smaller ingredients require a shorter cooking time compared to the bigger ingredients.
A larger amount of ingredients requires a slightly longer preparation time while a smaller amount requires a slightly shorter time.
Stirring the smaller ingredients while cooking optimizes the final result and helps to cook the ingredients evenly.
For a crunchy result, add a tablespoon of oil to fresh or frozen potatoes ⑩ and use the non-stick plate ④ supplied.
You can cook in the airy fryer also the snacks that normally you bake.
The optimal quantity to make crunchy fries is about 200 g.
Use ready-made doughs to prepare stuffed snacks quickly and easily. Ready-made doughs cook faster than the home made ones.

**Pre-set programs**

The following table shows the pre-set programs available on the touch screen display.
Each symbol corresponds to a cooking program. The program is set with a recommended cooking temperature and time based on the type of food. The cooking time is approximate, it depends also on the thickness and the quantity of the ingredients used. It is possible to change the time and temperature of the pre-set cooking programs.
The PREHEAT and SHAKE functions can only be activated for some pre-set cooking programs.

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

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

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

**Grill mode**

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

**Dehydration function**

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

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

Before dehydrating, insert the non-stick plate ④ supplied into the basket ⑥.

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

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

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

## Cleaning and maintenance

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

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

**Cleaning the appliance**

- Clean the fixed parts of the appliance using a non-abrasive damp cloth to prevent damaging the coating. Dry using a dry cloth.
- Clean the cooking compartment ③ using a non-abrasive cloth, soaked in warm water. Dry using a dry cloth.
- Clean the resistances with a dry cloth to remove residual of food.

**Cleaning the components**

**Important**

- The non-stick plate and the basket are made of non-stick material: any opacity and mark which may appear after prolonged use is normal and does not affect cooking and food taste.
- The non-stick plate and the basket are dishwasher safe. To extend the life of the non-stick coating, it is recommended to handwash the non-stick plate ④ and the basket ⑥. Use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge.
- To soften the residues of food in the basket, it is possible to fill it with hot water. Add a few drops of detergent. Let effect for 10 minutes. Wash and dry.

## Troubleshooting

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

## Service and customer care

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



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

At the end of its working life, the product shall not be disposed of as urban waste.
It shall be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.
Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

# Français

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

## À propos de ce manuel

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

## Utilisation prévue

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

## Avertissement pour la sécurité

**Lisez attentivement les instructions avant utilisation.**

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

- Gardez toujours l'appareil et le câble d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation dans un endroit où il pourrait être saisi par un enfant.
- Placez l'appareil de manière que les enfants ne puissent pas toucher les parties chaudes.
- Les éléments d'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils sont des sources potentielles de danger.
- Si vous décidez d'éliminer cet appareil en tant que déchet, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant le câble d'alimentation. Il est également recommandé de rendre inoffensives les parties de l'appareil qui pourraient constituer un danger, notamment pour les enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.
- Débranchez l'appareil et attendez le refroidissement des parties chaudes avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien.
- Le panier, le compartiment de cuisson, la plaque antiadhésive et les parties métalliques internes de l'appareil peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Gardez vos mains et votre visage éloignés des parties chaudes de l'appareil.
- Ne touchez pas le panier, le compartiment de cuisson, la plaque antiadhésive et les parties métalliques internes de l'appareil pendant le fonctionnement de l'appareil ou dans les minutes suivant son arrêt. Laissez refroidir les parties chaudes.
- Ne saisissez le panier que par la poignée et utilisez des maniques ou des torchons pour retirer le panier.
- Pendant la cuisson, de la vapeur chaude peut s'échapper de l'entrée d'air ou du compartiment de cuisson de l'appareil. Gardez vos mains et votre visage éloignés de l'entrée d'air et du compartiment de cuisson.
- Ne remplissez pas le panier d'huile. Danger d'incendie.
- Lors de l'utilisation, de l'air et de la vapeur chauds s'échappent de l'entrée d'air. Gardez les mains et le visage à distance de l'entrée d'air.
- Lorsque vous retirez le panier du compartiment de cuisson, de l'air et de la vapeur chauds s'échappent. Gardez les mains et le visage à distance du compartiment de cuisson.
- Ne retournez pas le panier lorsque vous sortez des aliments : des résidus d'huile chaude peuvent s'échapper du panier. Danger de brûlures.
-  Attention : surface chaude.
- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique située sous l'appareil correspond à celle du secteur local.

- L'utilisation de rallonges non autorisées par le fabricant de l'appareil peut provoquer des dommages et des accidents.
- Branchez l’appareil uniquement sur une prise mise à la terre.
- Ne branchez pas d’autres appareils à puissance élevée (poêles, fers à repasser, radiateurs électriques) sur la même prise électrique. Danger de surcharge électrique.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise électrique.
- Ne mettez jamais de pièces sous tension en contact avec de l'eau : risque de court-circuit et/ou de choc électrique.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation en contact avec des pièces coupantes et des arêtes vives.
- Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Débranchez l'appareil de la prise électrique et attendez le refroidissement des parties chaudes avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien.
- Ne plongez jamais l'appareil, la fiche et le câble d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides.
- N'utilisez pas l'appareil si vous avez les mains mouillées ou les pieds nus.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, même pour une courte période, éteignez-le et débranchez toujours la fiche du câble d'alimentation de la prise électrique.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur le secteur.
- L'appareil doit être utilisé et laissé à l'arrêt sur une surface stable.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces très chaudes ou à proximité de flammes nues pour éviter d'endommager le revêtement.
- Ne placez pas l’appareil à proximité de matériaux inflammables (par exemple tissus, rideaux).
- Ne placez pas l'appareil ou le câble d'alimentation à proximité ou au-dessus d'une cuisinière électrique ou à gaz chaude, ou à proximité d'un four à micro-ondes.
- Déroulez complètement le câble d'alimentation avant l'utilisation.
- L’appareil ne doit pas être alimenté par des minuteries externes ou des systèmes de contrôle à distance.
- Si l'appareil émet de la fumée noire pendant le fonctionnement, débranchez immédiatement l'appareil de la prise électrique. Ne retirez pas le panier du compartiment de cuisson. Attendez la fin de la fuite de fumée. Contactez le centre d'assistance technique agréé le plus proche pour résoudre le problème.

- Ne mettez jamais d'ingrédients liquides dans le panier. Si nécessaire pour les besoins de cuisson, ajoutez de petites doses de liquide. Vérifiez toujours que le liquide a bien été absorbé par les ingrédients solides avant d'en rajouter.
- La capacité maximale du panier est d'environ 7 l. Ne dépassez jamais la capacité maximale lors du remplissage du panier.
- Ne bloquez jamais l'entrée d'air lorsque l'appareil fonctionne, pour éviter des dommages matériels et/ou la surchauffe de l'appareil.
- Ne placez les ingrédients que dans le panier pour éviter que les aliments entrent en contact avec les résistances électriques.
- Vérifiez toujours que le panier est correctement inséré dans le compartiment de cuisson avant de démarrer l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil sans avoir placé le panier dans le compartiment de cuisson.
- Pour éviter d'endommager l'appareil, n'introduisez pas d'ustensiles ou d'objets métalliques dans le panier.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal pour retirer les aliments du panier ou de la plaque antiadhésive.
- Avant de mettre l'appareil en marche, vérifiez que le panier et le compartiment de cuisson sont exempts de corps étrangers.
- Ne placez jamais d' objets sur l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas l'appareil exposé aux agents atmosphériques (par exemple pluie, soleil).
- Après avoir débranché la fiche du câble d'alimentation et laissé refroidir les parties chaudes, l'appareil ne doit être nettoyé qu'à l'aide d'un chiffon non abrasif légèrement humidifié, en ajoutant quelques gouttes de détergent neutre non agressif.
- N'utilisez jamais de solvants qui endommagent le plastique.
- Placez l'appareil à une distance d'au moins 10 cm des murs, des meubles ou des autres appareils.
- Saisissez le corps de l'appareil pour le soulever.
- Ne déplacez pas l'appareil sans avoir retiré les aliments du panier.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise électrique avant d'insérer ou de retirer des composants individuels.
- Placez l'appareil dans une pièce suffisamment éclairée, propre et où la prise électrique est facilement accessible.
- Placez l'appareil sur une surface plate, stable et résistante aux hautes températures.

- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles de dommages. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil est défectueux. Toutes les réparations, y compris le remplacement du câble d'alimentation, doivent être effectuées uniquement par un Centre d'Assistance Kenwood ou par des techniciens agréés Kenwood, afin d'éviter tout risque.
- **Conservez toujours ces instructions pour référence future.**

**Consommation d'énergie en modalité off : 0,3 W**

## Description de l'appareil ❶

① Écran tactile
② Corps de l'appareil
③ Compartiment de cuisson
④ Plaque antiadhésive
⑤ Poignée du panier
⑥ Panier
⑦ Câble d'alimentation
⑧ Entrée d'air

## Description de l'écran tactile ❷

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

| BOUTONS DE FONCTION | | |
|---|---|---|
| | **Bouton** | **Description** |
|  | Bouton marche/arrêt | Permet d'allumer ou éteindre l'appareil. |
| PREHEAT | Bouton PREHEAT | Il permet de préchauffer l'appareil. |
| STOP | Bouton STOP | Il permet d'arrêter ou de mettre en pause manuellement la cuisson. |
| START | Bouton START | Permet de commencer la cuisson. |
| SHAKE | 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. |
| TEMP / TIME | Bouton TEMP/TIME | Permet de régler manuellement la température et le temps de cuisson. Appuyez sur les boutons + ou - pour augmenter ou réduire la température ou le temps de cuisson. |

**Données d'identification**

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

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

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

## Avant l'utilisation

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

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

**Important**

- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique située sous l'appareil correspond à celle du secteur local.

3 Déroulez complètement le câble d'alimentation.

**Important**

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lavez les pièces amovibles qui entrent en contact avec les aliments.
- **Ne plongez jamais l'appareil, la fiche et le câble d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides.**
- **Ne remplissez pas d'eau le panier quand il est placé dans le compartiment de cuisson.**

4 Lavez le panier ⑥ et la plaque antiadhésive ④. Utilisez du liquide vaisselle courant et une éponge souple, non abrasive. Séchez bien.

## Mode d'emploi

**Important**

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

1 Insérez les aliments dans le panier ⑥ ❹. Ne dépassez pas le niveau maximal. Le niveau maximal est indiqué par le trait en relief sur la surface extérieure du panier ❺.

**Important**

- Ne remplissez pas le panier d'huile.

2 Insérez le panier ⑥ dans le compartiment de cuisson ③. L'insertion correcte s'effectue lorsque vous entendrez un « clic » ❻.

- **Assurez-vous d'avoir correctement inséré et verrouillé le panier avant de mettre l'appareil en marche.**

**Important**

- L'appareil est équipé d'un dispositif qui empêche son fonctionnement si le panier n'est pas correctement inséré dans le compartiment de cuisson.

3 Branchez la fiche sur la prise électrique ❼.
4 Appuyez sur le bouton marche/arrêt (⏻) ❽. Le mot « On » s'affiche sur l'écran.
Lors de la première utilisation, l'appareil pourrait dégager une légère odeur et un peu de fumée : il s'agit d'un phénomène tout à fait normal parce que certaines parties ont été lubrifiées légèrement, ce phénomène va bientôt disparaitre. Cela n'aura aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil.
5 Sélectionnez le programme de cuisson préréglé, en fonction des aliments à cuire (voir « Conseils de préparation » pour les détails des programmes).
Chaque programme préréglé a un temps de cuisson par défaut, cependant vous pouvez régler manuellement la température et le temps de cuisson :

- Appuyez sur le bouton TEMP, puis appuyer sur les touches + ou - pour régler la température de cuisson, en intervalles de 2°C.
- Appuyez sur le bouton TIME, puis sur les touches + ou - pour régler le temps de cuisson, en intervalles de 1 minute. Pour augmenter la vitesse de sélection, maintenez les boutons de réglage du temps et de la température enfoncés.
- Appuyez sur le bouton SHAKE (SHAKE) pour activer la sonnerie indiquant le besoin de remuer ou mélanger les aliments quand l'appareil atteint 2/3 du temps total.
- Appuyez sur le bouton PREHEAT (PREHEAT) pour activer le préchauffage de l'appareil. Quand l'appareil atteint la température souhaitée, le processus de cuisson démarre.

6 Appuyez sur le bouton START (START). L'appareil commence à cuire les aliments.
Pendant la cuisson, l'écran ① affiche alternativement le temps, qui diminue, et la température réglée.
L'appareil peut être mis en pause pendant le fonctionnement, par exemple, pour mélanger les ingrédients pendant le processus de cuisson.

- **Danger de brûlures. Ne touchez pas le panier, la plaque antiadhésive et les parties métalliques de l'appareil.**
- **Lorsque vous retirez le panier du compartiment de cuisson, de l'air et de la vapeur chauds s'échappent. Gardez les mains et le visage à distance du compartiment de cuisson.**
- Saisissez la poignée ⑤ et retirez le panier ⑥ du compartiment de cuisson ③ ❾. L'appareil arrête le processus de cuisson. Le système de ventilation s'arrête au bout de quelques instants.
- Secouez le panier pour obtenir une cuisson uniforme.
- Pour reprendre le fonctionnement de l'appareil, insérez le panier dans le compartiment de cuisson. L'appareil reprend automatiquement le processus de cuisson.
Vous pouvez aussi appuyer sur le bouton STOP (STOP) pour mettre en pause le fonctionnement de l'appareil. Pour reprendre le fonctionnement de l'appareil, appuyez sur le bouton START (START).

**Fonction CRISP**

L'appareil est équipé de la fonction CRISP, qui permet de cuire les aliments plus rapidement, de manière à obtenir des aliments plus chauds et croustillants sans utiliser de l'huile.
Pour utiliser cette fonction, la plaque antiadhésive ④ fournie doit être toujours installée dans le panier ⑥ pour faire circuler l'air plus uniformément.
Ce programme est idéal pour cuire différents types d'aliments à rendre plus croustillants.
Pour activer la fonction CRISP :

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

**Après la cuisson**

Au bout de la cuisson, l'appareil émet des bips et le mot « End » s'affiche sur l'écran.

Si les ingrédients ne sont pas prêts, il suffira de remettre le panier dans le compartiment de cuisson et de régler la minuterie pour quelques minutes supplémentaires.

- Pour arrêter manuellement le processus de cuisson, appuyez sur le bouton STOP (STOP).

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

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

- **Ne touchez pas le panier, le compartiment de cuisson, la plaque antiadhésive et les parties métalliques internes de l'appareil pendant le fonctionnement de l'appareil ou dans les minutes suivant son arrêt. Laissez refroidir les parties chaudes.**
- **Ne retournez pas le panier lorsque vous sortez des aliments : des résidus d'huile chaude peuvent s'échapper du panier.**
- **Assurez-vous que les ingrédients cuisinés dans l'appareil sont dorés et pas noirs ou bruns. Éliminez d'éventuels résidus d'aliments brûlés.**
- **N'utilisez pas d'outils métalliques pour retirer les aliments du panier.**
- Pour éteindre manuellement l'appareil, appuyez sur le bouton marche/arrêt (⏻).

**Important**

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

**Fonction extinction automatique**

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

## Conseils de préparation

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

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

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

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

Pour un résultat croustillant, ajoutez une cuillère d'huile aux pommes de terre fraîches ou surgelées ❿ et utilisez la plaque antiadhésive ④ fournie.

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

La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est d'environ 200 g.

Utilisez des pâtes prêtes à l'emploi pour préparer des en-cas farcis facilement et rapidement. Les pâtes prêtes à cuire cuisent plus vite que les pâtes faites maison.

**Programmes préréglés**

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

Chaque symbole correspond à un programme de cuisson. Le programme est réglé avec une température et un temps de cuisson recommandés en fonction du type d'aliment. Le temps de cuisson est approximatif, il dépend aussi de l'épaisseur et de la quantité d'ingrédients utilisés. Vous pouvez changer le temps et la température des programmes préréglés.

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

| Programme | | Temps | | Température (°C) | | Fonction PREHEAT | Fonction SHAKE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Défaut | Intervalle | Défaut | Intervalle | | |
|  | Frites surgelées | 15 min | 1-60 min | 200 | 150-200 | OUI | OUI |
|  | Pommes de terre fraîches | 25 min | 1-60 min | 200 | 130-200 | OUI | OUI |
|  | Légumes | 18 min | 1-60 min | 200 | 120-200 | OUI | OUI |
|  | Bifteck/Viande rouge | 20 min | 1-60 min | 190 | 120-200 | OUI | OUI |
|  | Poisson | 15 min | 1-60 min | 180 | 120-200 | OUI | OUI |
|  | Poulet | 25 min | 1-60 min | 190 | 120-200 | OUI | OUI |
|  | Pizza | 12 min | 1-60 min | 180 | 160-200 | OUI | NON |
|  | Déshydratation | 8 h | 1-24 h | 65 | 35-90 | NON | OUI |
|  | Gâteaux | 30 min | 1-60 min | 160 | 120-200 | OUI | NON |
|  | Chauffage | 15 min | 1-60 min | 130 | 60-180 | NON | NON |
|   | Mode grill | 15 min | 1-60 min | 200 | 180-200 | NON | NON |
|   | Fonction CRISP | 10 min | 1-60 min | 200 | 180-200 | OUI | OUI |

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

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

**Mode grill**

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

**Fonction de déshydratation**

La fonction de déshydratation (DEHY) 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 sèchent uniformément et avec des pertes minimales de vitamines saines.

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

Avant d'effectuer la déshydratation, introduisez la plaque antiadhésive ④ fournie dans le panier ⑥.

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

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

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

## Nettoyage et entretien

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

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

**Nettoyage de l'appareil**

- Nettoyez les parties fixes de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide non abrasif pour éviter d'endommager le revêtement. Séchez à l'aide d'un chiffon sec.
- Nettoyez le compartiment de cuisson ③ de l'appareil à l'aide d'un chiffon non abrasif imbibé d'eau chaude. Séchez à l'aide d'un chiffon sec.
- Nettoyez les résistances à l'aide d'un chiffon sec pour éliminer les éventuels résidus d'aliments.

**Nettoyage des composants**

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

- La plaque antiadhésive et le panier peuvent être lavés au lave-vaisselle. Pour prolonger la durée du traitement antiadhésif, il est recommandé de laver la plaque antiadhésive ④ et le panier ⑥ à la main. Utilisez du liquide vaisselle courant et une éponge souple, non abrasive.
- Pour assouplir les résidus d'aliments dans le panier, vous pouvez le remplir d'eau chaude. Ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle. Laissez agir 10 minutes. Lavez et séchez.

## Dépannage

| Problèmes | Causes possibles | Solutions |
|---|---|---|
| L'appareil ne fonctionne pas. | La fiche n'a pas été branchée sur la prise électrique. | Branchez l'appareil sur la prise électrique qui doit être équipée de mise à la terre. |
| | La minuterie n'a pas été réglée. | Appuyez sur le bouton TIME et réglez le temps de cuisson souhaité. Appuyez sur le bouton START (START) pour démarrer la cuisson. |
| | Le panier n'a pas été inséré correctement. | Insérez le panier correctement dans le compartiment de cuisson. L'insertion correcte s'effectue lorsque vous entendrez un « clic » ❻. |
| Les ingrédients ne sont pas prêts. | La quantité d'ingrédients dans le panier est trop élevée. | Insérez moins d'ingrédients dans le panier. Une quantité plus petite d'ingrédients cuit plus uniformément. |
| | La température réglée est trop basse. | Appuyez sur le bouton TEMP et réglez une température de cuisson plus élevée. Appuyez sur le bouton START (START) pour démarrer la cuisson. Consultez le livre des recettes. |
| | Le temps de cuisson réglé ne suffit pas. | Appuyez sur le bouton TIME et réglez un temps de cuisson plus long. Appuyez sur le bouton START (START) pour démarrer la cuisson. Consultez le livre des recettes. |
| Les ingrédients ne sont pas cuits uniformément. | Certains ingrédients doivent être mélangés plusieurs fois pendant la cuisson. | Les ingrédients qui sont en haut, ou qui sont couverts par d'autres ingrédients, doivent être mélangés pendant la cuisson. |

| Problèmes | Causes possibles | Solutions |
|---|---|---|
| Les snacks frits ne sont pas croustillants. | Vous avez utilisé des snacks qui doivent être cuisinés avec des méthodes traditionnelles. | Utilisez des snacks à cuire au four ou badigeonnez-les d'huile avant de les insérer dans le panier. |
| | | Essayez d'utiliser la fonction CRISP pour obtenir des aliments plus croustillants. |
| | | Insérez la plaque antiadhésive dans le panier pour obtenir des aliments plus croustillants. |
| Le panier ne s'insère pas complètement dans le compartiment de cuisson. | La quantité d'ingrédients dans le panier est trop élevée. | Insérez moins d'ingrédients dans le panier. Une quantité plus petite d'ingrédients cuit plus uniformément. |
| | Le panier n'a pas été inséré correctement dans le compartiment de cuisson. | Insérez le panier correctement dans le compartiment de cuisson. L'insertion correcte s'effectue lorsque vous entendrez un « clic » ❻. |
| 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 élevé 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. |
| | | Essayez d'utiliser la fonction CRISP pour obtenir des aliments plus croustillants. |
| | | Insérez la plaque antiadhésive dans le panier pour obtenir des aliments plus croustillants. |

## Service après-vente

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



**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.