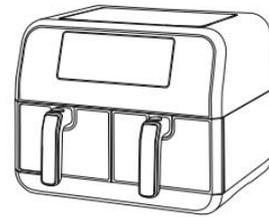
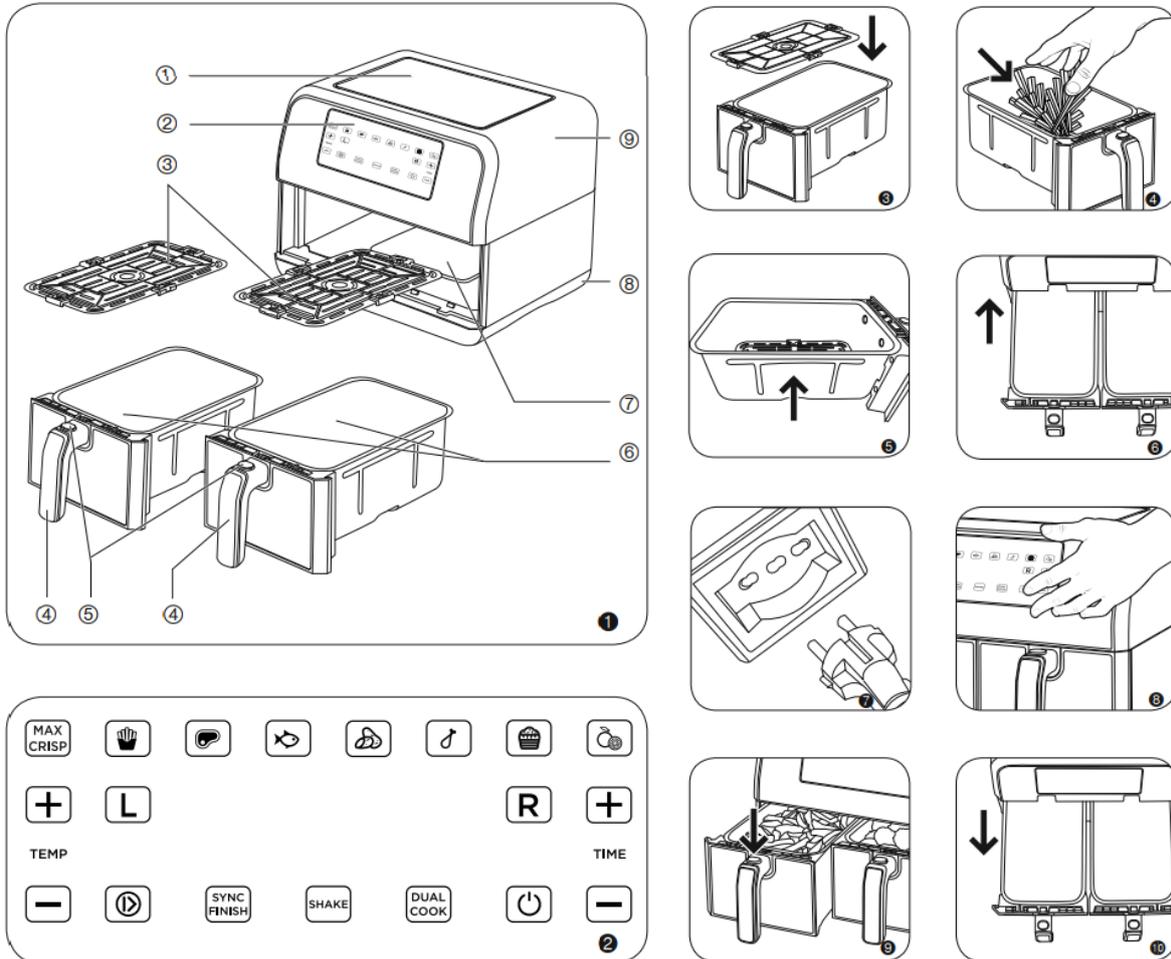


KENWOOD

TYPE HFM20



## Modo de empleo



Por favor, despliegue la página del título con las ilustraciones.

### Sobre este manual de instrucciones

- El dispositivo ha sido fabricado de acuerdo con las normas europeas vigentes y está protegido en las áreas que podrían ser peligrosas para el usuario. Lea atentamente este manual antes de utilizar el dispositivo. Use el dispositivo solo para el propósito previsto para evitar lesiones y daños. El manual de instrucciones debe guardarse siempre en un lugar accesible. Si desea transferir este dispositivo a otra persona, no olvide incluir este manual de usuario.

### Uso previsto

- El dispositivo puede utilizarse para cocinar **alimentos sólidos**. No utilice el dispositivo para cocinar **alimentos líquidos**. Si es necesario para la cocción, se pueden añadir pequeñas cantidades de líquido, asegurándose de controlar cuidadosamente que el líquido sea absorbido por los alimentos sólidos antes de añadir más. Si se añade demasiada cantidad de líquido, podría derramarse y dañar el dispositivo.
- Este dispositivo **no debe utilizarse con fines comerciales o industriales**. Cualquier otro uso del dispositivo no está previsto por el fabricante. El fabricante no asume ninguna

responsabilidad por los daños de cualquier tipo derivados del uso inadecuado del dispositivo. Si se utiliza de manera incorrecta, se anularán todas las reclamaciones de garantía.

## **Indicaciones de seguridad**

### **Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar el dispositivo.**

- El dispositivo está diseñado para su uso en entornos domésticos o similares, como por ejemplo:
  - en cocinas para empleados en tiendas, oficinas y otras áreas comerciales;
  - en explotaciones agrícolas;
  - en hoteles, moteles, B&B y otros edificios residenciales (para uso por parte de sus huéspedes).
- No asumimos ninguna responsabilidad por un uso incorrecto o no previsto en estas instrucciones. Si el dispositivo se utiliza de manera inadecuada, se anularán todas las reclamaciones de garantía.
- Recomendamos conservar el embalaje original, ya que en caso de defectos, si el producto es devuelto a un centro de servicio autorizado con un embalaje inadecuado en el momento del envío, no se ofrecerá un servicio gratuito.
- Para no poner en riesgo la seguridad del dispositivo, deben utilizarse únicamente piezas de repuesto y accesorios originales autorizados por el fabricante.
- El dispositivo cumple con el Reglamento (CE) Nº 1935/2004 del 27.10.2004 sobre materiales destinados a entrar en contacto con alimentos.
- El dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisados por una persona responsable o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del dispositivo y comprendan los riesgos implicados.
- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños, a menos que tengan al menos 8 años y estén supervisados.
- El dispositivo y el cable de alimentación deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- El cable no debe colgar en lugares donde los niños puedan tocarlo. Coloque el dispositivo de tal manera que los niños no puedan alcanzar las partes calientes del aparato.
- Los elementos del embalaje no deben guardarse al alcance de los niños, ya que pueden representar una fuente potencial de peligro.
- Recomendamos poner el dispositivo fuera de servicio cortando el cable de alimentación si desea desecharlo como residuo. Además, recomendamos inutilizar las partes del dispositivo que puedan ser peligrosas para los niños en caso de que decidan jugar con él.
- Desenchufe el dispositivo y espere a que las partes calientes se enfríen antes de realizar tareas de limpieza o mantenimiento.
- Las cestas, la cámara de cocción, las placas antiadherentes y las partes metálicas internas del dispositivo no deben tocarse mientras el dispositivo esté en funcionamiento o durante los minutos posteriores a su apagado.
- Sujete la cesta únicamente por el mango y utilice guantes de cocina o paños para retirarla.
- No llene la cesta con aceite. Riesgo de incendio.

- Durante el funcionamiento, aire caliente y vapor salen de la salida de aire. Mantenga las manos y el rostro alejados de la salida de aire.
- Al sacar la cesta de la cámara de cocción, sale aire y vapor caliente. Mantenga las manos y el rostro alejados de la cámara de cocción.
-  **¡Atención! Superficie caliente.**
- Antes de conectar el dispositivo a la corriente, compruebe que la tensión indicada en la placa de características, en la parte inferior del aparato, coincide con la tensión de red local.
- No coloque el dispositivo sobre superficies calientes ni cerca de llamas abiertas para evitar daños en la carcasa.
- No coloque el dispositivo cerca de materiales inflamables (por ejemplo, telas, cortinas).
- El cable de alimentación no debe entrar en contacto con las partes calientes del dispositivo.
- Antes de usarlo, el cable debe estar completamente desenrollado.
- El dispositivo no debe ser alimentado mediante temporizadores externos ni sistemas de control remoto independientes.
- La salida de aire nunca debe bloquearse durante el funcionamiento para evitar daños materiales y/o el sobrecalentamiento del dispositivo.
- Coloque siempre los ingredientes en las cestas para evitar que los alimentos entren en contacto con los elementos calefactores.
- Asegúrese antes de encender el dispositivo de que las cestas estén colocadas correctamente dentro de la cámara de cocción.
- No utilice el dispositivo sin insertar las cestas en la cámara de cocción.
- No llene el depósito por encima del nivel máximo.
- No coloque objetos sobre el dispositivo.
- No deje el dispositivo funcionando sin supervisión.
- No utilice el dispositivo al aire libre.
- No exponga el dispositivo a las inclemencias del tiempo (por ejemplo, lluvia, sol).
- Después de desenchufar el dispositivo y dejar que las partes calientes se enfríen, debe limpiar el dispositivo únicamente con un paño ligeramente húmedo, no abrasivo, y unas gotas de un detergente neutro y suave.
- No utilice disolventes que puedan dañar las piezas de plástico.
- Sujete el cuerpo del dispositivo al levantarlo.
- No mueva el dispositivo sin retirar previamente los alimentos de las cestas.
- Coloque el dispositivo en una habitación suficientemente iluminada y limpia, cerca de una toma de corriente de fácil acceso.
- Utilice y coloque el dispositivo sobre una superficie estable.
- El dispositivo no debe utilizarse si se ha caído o presenta daños visibles. No utilice el dispositivo si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o si el dispositivo presenta algún defecto. Para evitar riesgos, todas las reparaciones, incluida la sustitución del cable de alimentación, deben ser realizadas exclusivamente por el servicio de atención al cliente o técnicos autorizados.

#### Descripción del dispositivo

- ① Carcasa del dispositivo
- ② Pantalla táctil
- ③ Placas antiadherentes
- ④ Asas de las cestas
- ⑤ Botones para desbloquear las cestas
- ⑥ Cestas

- ⑦ Cámara de cocción
- ⑧ Cable de alimentación
- ⑨ Salida de aire

Descripción de la pantalla táctil ②

**PROGRAMAS DE COCCIÓN PREESTABLECIDOS**

<b>FUNCIÓN DE LOS BOTONES</b>	
	Patatas fritas congeladas
	Bistec/carne roja
	Pescado
	Patatas frescas
	Pollo
	Postres
	Secado de alimentos
	Botón MAX-CRISP

**FUNCIÓN DE LOS BOTONES**

	<b>Botón</b>	<b>Descripción</b>
	<b>Botón de inicio/pausa</b>	Inicia o interrumpe el proceso de cocción.
	<b>Botón SYNC-FINISH</b>	Permite sincronizar los diferentes tiempos de cocción de las dos cestas para que el proceso de cocción finalice al mismo tiempo.

	<p>Botón SHAKE</p>	<p>Permite activar o desactivar la señal acústica que indica cuándo agitar o remover los alimentos, al alcanzar el dispositivo 2/3 del tiempo total de cocción.</p>
	<p>Botón DUAL COOK</p>	<p>Permite aplicar los mismos ajustes al segundo cesto que al primero. De este modo, las dos zonas de cocción se combinan en una sola, ideal para grandes cantidades de alimentos."</p>
	<p>Botón de INICIO/APAGADO</p>	<p>Enciende y apaga el dispositivo.</p>
	<p>Botón para controlar la cesta izquierda</p>	<p>Permite seleccionar los ajustes de cocción deseados para la cesta izquierda.</p>
	<p>Botón para controlar la cesta derecha</p>	<p>Permite seleccionar los ajustes de cocción deseados para la cesta derecha.</p>

	<p>Botón de Temperatura a "TEMP"</p>	<p>Permite el ajuste manual de la temperatura de cocción. Pulse los botones + o - para aumentar o disminuir la temperatura de cocción.</p>
	<p>Botón de Tiempo "TIME"</p>	<p>Permite el ajuste manual del tiempo de cocción. Pulse los botones + o - para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.</p>

### Datos de identificación

La placa de identificación en la parte inferior del dispositivo contiene los siguientes datos para identificar el aparato:

- Fabricante y marcado CE
- Modelo [Mod.]
- Número de serie [SN]
- Tensión de alimentación [V] y frecuencia [Hz]
- Potencia nominal [W]
- Número de teléfono del servicio de atención al cliente

En caso de consultas al centro de atención al cliente autorizado, indique siempre el modelo y el número de serie.

### Antes de su uso

1. Retire el material de embalaje y compruebe que todas las piezas estén presentes.

#### Importante

- Asegúrese de que la tensión indicada en la placa de características, situada en la parte inferior del dispositivo, coincida con la tensión de red local.
- **Coloque el dispositivo a una distancia mínima de 10 cm de paredes, muebles u otros aparatos.**

- **No sumerja la carcasa del dispositivo, el enchufe ni el cable de alimentación en agua u otros líquidos. Las cestas no deben llenarse con agua cuando estén insertadas en la cámara de cocción.**
  - **Desenchufe siempre el cable de la toma de corriente antes de insertar o retirar componentes individuales.**
2. Coloque el dispositivo sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
  3. Desenrolle completamente el cable de alimentación.

### **Importante**

- Antes de usar el dispositivo, se recomienda limpiar todas las piezas extraíbles que entren en contacto con los alimentos. Utilice un paño humedecido con agua tibia y un detergente suave. Seque bien. Las placas antiadherentes y las cestas pueden lavarse en el lavavajillas.

### **Instrucciones de uso**

#### **Importante**

- El dispositivo está equipado con dos cestas para cocinar. Es posible cocinar los alimentos en ambas cestas (véase el apartado "Cocción doble") o usar solo una cesta (véase el apartado "Cocción individual"). El dispositivo solo funciona si ambas cestas están correctamente insertadas en la cámara de cocción, incluso si una de las cestas está vacía.
- Las placas antiadherentes aseguran que los alimentos queden crujientes. El uso de las placas antiadherentes es opcional.

#### **Antes de cocinar**

- Si desea que los alimentos sean más crujientes, coloque la placa antiadherente ③ en la cesta ③.
1. Coloque los alimentos en la cesta ⑥ ④. No exceda el valor indicado ⑤.

#### **Importante**

- No llene la cesta con aceite.
- 2. Inserte la cesta en la cámara de cocción ⑦. La inserción correcta se confirma con un "clic" ⑥.
- **Asegúrese de que las cestas estén correctamente colocadas y bloqueadas antes de encender el dispositivo.**

#### **Importante**

- El dispositivo cuenta con un mecanismo que evita su funcionamiento si las cestas no están correctamente insertadas en la cámara de cocción. En la pantalla ② aparece la palabra "Pot".
- Inserte el enchufe en la toma de corriente ⑦.
- Presione el interruptor de encendido  ⑧.

#### **Importante**

- Durante el primer uso, el dispositivo puede emitir un ligero olor y un poco de humo: Esto es completamente normal, ya que algunas partes tienen una ligera capa de lubricante, y desaparecerá después de poco tiempo. Esto no afecta al funcionamiento del dispositivo.

### Importante

- Durante el primer uso, el dispositivo puede emitir un **ligero olor** y un poco de **humo**: Esto es completamente normal, ya que algunas partes tienen una ligera capa de lubricante, y desaparecerá después de poco tiempo. Esto no afecta al funcionamiento del dispositivo.

### Cocción individual

1. Pulse el botón de control de la cesta derecha (R) o izquierda (L) para activar el proceso de cocción en la cesta deseada.
2. Seleccione el programa de cocción preestablecido según lo que desee preparar (consulte la sección "**Consejos de preparación**" para más detalles sobre los programas).

Cada programa preestablecido tiene un tiempo predefinido, pero la temperatura y el tiempo de cocción pueden ajustarse manualmente.

- Pulse los botones **TEMP +** o **-** para ajustar la **temperatura de cocción** en incrementos de 5 °C.
  - Pulse los botones **TIME +** o **-** para ajustar el **tiempo de cocción** en incrementos de 1 minuto. Para aumentar la velocidad de selección, mantenga presionados los botones de ajuste de tiempo y temperatura.
  - Pulse el botón **SHAKE** (🌀) para activar la señal acústica que le recordará **agitar o remover los alimentos** cuando el dispositivo haya alcanzado 2/3 del tiempo total de cocción.
3. Pulse el botón **Inicio/Pausa** (⏸). El dispositivo comenzará a cocinar. Durante el proceso de cocción, la **pantalla** (②) mostrará alternativamente el tiempo restante y la temperatura seleccionada. Para ajustar el **tiempo** y la **temperatura** durante la cocción, pulse el botón de la cesta **derecha** (R) o **izquierda** (L) y luego los botones **+** o **-** para realizar los cambios deseados o ajustar la temperatura. No es necesario confirmar el cambio, ya que se activará después de unos minutos.  
El dispositivo puede configurarse en "Pausa" durante su funcionamiento, por ejemplo, para mezclar los ingredientes mientras se cocina.
  4. ⚠ **Peligro de quemaduras. No toque la cesta ni las piezas metálicas del dispositivo.**
  5. ⚠ **Al retirar la cesta de la cámara de cocción, escapan aire caliente y vapor. Mantenga las manos y el rostro alejados de la cámara de cocción.**
  6. Pulse el botón **Inicio/Pausa**. El dispositivo interrumpe el proceso de cocción.
  7. Pulse el botón ⑤ para desbloquear la cesta ⑥ ⑨. Sujete firmemente el asa ④ y retire la cesta de la cámara de cocción ⑦ ⑩.
  8. Agite la cesta para que los ingredientes se cocinen de manera uniforme.
  9. Para reiniciar el dispositivo, inserte la cesta en la cámara de cocción. Pulse el botón **Inicio/Pausa**.

### 10. Cocción doble

## Importante

11. Con la función "**Cocción doble**" puede cocinar los mismos alimentos en ambas cestas o preparar diferentes alimentos al mismo tiempo.  
Si desea cocinar los mismos alimentos en ambas cestas, puede activar la función **DUAL COOK**, que combina las dos zonas de cocción, ideal para grandes porciones.
12. Pulse el botón **DUAL COOK** (👤🔍). Los símbolos de los botones de control de la cesta derecha (R) e izquierda (L) parpadearán.
13. Seleccione el programa de cocción deseado. Los ajustes se aplicarán a ambas cestas.
14. **Importante**
15. Seleccione los ajustes de cocción de acuerdo con el tipo de alimento en cada cesta.
16. Los ajustes seleccionados pueden ser diferentes para las dos cestas.
17. El dispositivo está equipado con la función **SYNC FINISH**, que permite **sincronizar los tiempos de cocción** cuando desea cocinar diferentes alimentos en las dos cestas. De este modo, los alimentos se cocinarán al mismo tiempo. Así es como se activa la función **SYNC FINISH**:
18. Seleccione diferentes ajustes para las dos cestas usando los botones de control derecho (R) e izquierdo (L).
19. Pulse el botón SYNC FINISH (🔄). El dispositivo ajustará automáticamente el inicio del proceso de cocción para que los alimentos de ambas cestas terminen al mismo tiempo.
20. Pulse el botón Inicio/Pausa (⏸).
21. Si la función SYNC FINISH está activada y desea mezclar los ingredientes durante el proceso de cocción, pulse el botón Inicio/Pausa (⏸) para pausar ambos procesos de cocción.

## Función MAX CRISP

El dispositivo está equipado con la función MAX CRISP, que le permite cocinar los alimentos más rápidamente, haciéndolos más calientes y crujientes, sin necesidad de usar aceite.

Para usar esta función, debe colocar las dos placas antiadherentes incluidas ③ siempre en las cestas, permitiendo que el aire circule de manera más uniforme. Este programa es ideal para cocinar diferentes tipos de alimentos, haciéndolos más crujientes.

### Para activar la función MAX CRISP:

- Coloque la **placa antiadherente** ③ en la **cesta** ④.
- Pulse el botón **MAX CRISP** (👤🔍).
- Configure, si es necesario, **tiempos de cocción diferentes** según lo que se va a cocinar.
- Pulse el botón **Inicio/Pausa** (⏸).
- **Después de cocinar**
- Al final del proceso de cocción, el dispositivo emitirá varios pitidos y en la pantalla aparecerá la palabra "**End**". Si los ingredientes no están completamente cocidos, vuelva a colocar la cesta en la cámara de cocción y configure el temporizador durante algunos minutos.
- Para **interrumpir manualmente** el proceso de cocción, pulse el botón de encendido/apagado (⏻).

## ⚠ Importante

- **Las cestas, la cámara de cocción, las placas antiadherentes y las partes metálicas internas del dispositivo no deben tocarse durante el funcionamiento ni en los minutos posteriores a su apagado. Espere a que las partes calientes se enfríen.**
  - Asegúrese de que los alimentos cocinados con el dispositivo estén **dorados** y no **negros ni marrones**. Elimine todos los restos quemados de los alimentos.
  - No utilice utensilios de cocina de **metal** para sacar los alimentos de la cesta.
1. Pulse el botón ⑤ para desbloquear la cesta ⑥ ⑨. Sujete firmemente el asa ④ y retire la cesta de la cámara de cocción ⑦ ⑩.
  2. Coloque los alimentos en un plato. Sirva.

### Importante

- El **exceso de aceite** se recoge en la parte inferior de la cesta.
- Después de finalizar el proceso de cocción, el dispositivo puede usarse **inmediatamente** para preparar otros alimentos.

### Apagado automático

Este dispositivo está equipado con un temporizador. Cuando el temporizador alcanza "0", se emite un **tono** y el dispositivo se apaga automáticamente. Para apagar el dispositivo manualmente, pulse el botón de encendido/apagado (⏻). Unos instantes después, el sistema de ventilación se detendrá.

### Consejos de preparación

Los ingredientes más pequeños requieren un **tiempo de cocción ligeramente más corto** que los ingredientes más grandes.

Una mayor cantidad de ingredientes requiere un **tiempo de cocción algo más largo**, mientras que una menor cantidad necesita un tiempo algo más corto.

Si agrega ingredientes más pequeños, hágalo a la **mitad del tiempo de cocción** removiendo, se optimiza el resultado final y se favorece una cocción uniforme.

Para un **resultado crujiente**, agregue **una cucharada de aceite** a las patatas frescas o congeladas y utilice las **placas antiadherentes incluidas** (③).

También se pueden preparar **snacks para hornear** en la freidora de aire caliente.

La cantidad óptima para hacer **chips crujientes** es de aproximadamente **1,2-1,7 kg**.

### Programas preestablecidos

La siguiente tabla muestra los programas preestablecidos que encontrará en la pantalla táctil. Cada símbolo corresponde a un programa de cocción. El programa está configurado con una **temperatura** y un **tiempo de cocción recomendados**, dependiendo del tipo de alimento. El tiempo de cocción es **orientativo** y depende del grosor y la cantidad de los alimentos. La **hora** y la **temperatura** de los programas preestablecidos de cocción se pueden ajustar.

Programa		Tiempo		Temperatura (°C)	
		Por defecto	Período	Por defecto	Período
	Función MAX CRISP	10 min	1-60 min	200	180-200
	Patatas fritas congeladas	15 min	1-60 min	200	60-200
	Filete / carne roja	20 min	1-60 min	190	120-200
	Pescado	15 min	1-60 min	180	120-200
	Patatas frescas	25 min	1-60 min	200	130-200
	Pollo	25 min	1-60 min	190	120-200
	Postre	30 min	1-60 min	160	120-200
	Secado de alimentos	8 horas	1-24 horas	65	35-90

La siguiente tabla contiene **tiempos aproximados** y **temperaturas** para diferentes tipos de alimentos:

Tipo de alimento	Tiempo aproximado	Temperatura
Patatas fritas (congeladas)	15 - 20 minutos	200°
Patatas fritas (frescas)	20 - 30 minutos (según el corte de la patata)	180° - 200°
Verduras fritas	10 - 15 minutos	200°
Croquetas	12 - 15 minutos	190°
Croquetas de pollo	10 minutos	200°
Muslos de pollo	20 - 25 minutos	190°
Filete	10 - 15 minutos	190°
Albóndigas (Frikadellen)	8 minutos	180°
Langostinos (Scampi)	15 - 20 minutos	160°
Pastel/Tarta	20 - 30 minutos	160°
Quiche	25 - 30 minutos	180°
Pescado	15 - 20 minutos	160° - 180°
Chuleta de cerdo	10 - 15 minutos	200°

Tipo de alimento	Tiempo aproximado	Temperatura
Rollitos de primavera	10 - 15 minutos	200°
Verduras	10 - 20 minutos	180°

### Función de calentamiento

Para **precalentar** el dispositivo sin ingredientes o para recalentar alimentos, pulse el botón del programa de patatas fritas (🍟). Con este botón puede seleccionar una temperatura de cocción entre **60 °C y 200 °C** y un tiempo entre **1 y 60 minutos**.

### Función de secado

La función de secado (🍃) permite un **secado efectivo** de los alimentos para una **óptima conservación**. El aire caliente circula libremente dentro del dispositivo, lo que seca los alimentos de manera uniforme y con **mínima pérdida de vitaminas saludables**.

Esta función puede usarse para disfrutar de **frutas, verduras y hongos**, o para **secar flores y plantas**.

Antes de secar, coloque las **dos placas antiadherentes incluidas** en las cestas.

La siguiente tabla muestra los **tiempos aproximados de secado** y las **temperaturas** para diferentes tipos de alimentos:

Alimento	Temperatura	Tiempo
Hierbas	35-40 °C	De 5 a 15/20 horas
Verduras	50-55 °C	De 15 a 20 horas
Frutas	55-60 °C	De 8 a 12 horas
Pescado/Carne	65-70 °C	De 2 a 8 horas

El temporizador puede configurarse hasta **24 horas**. Si el proceso de secado dura más tiempo, vuelva a programar el dispositivo después de que haya expirado el tiempo establecido.

### Limpieza y mantenimiento

- **Riesgo de descarga eléctrica:** Nunca sumerja el dispositivo en agua u otros líquidos.
- Las **cestas no deben llenarse con agua** mientras estén insertadas en la cámara de cocción.
- Desenchufe el dispositivo y espere a que las **partes calientes se enfríen** antes de realizar trabajos de limpieza o mantenimiento.
- No utilice **productos abrasivos ni herramientas metálicas** para evitar arañazos y daños en el revestimiento. No utilice **disolventes** que puedan dañar las piezas de plástico.
- Desenchufe siempre el cable de la toma de corriente antes de insertar o retirar componentes individuales.

## Limpieza del dispositivo

Limpie las partes fijas del dispositivo con un paño **húmedo y no abrasivo** para limpiar la superficie del aparato para evitar daños. Límpielo con un paño seco.

Limpie la **cámara de cocción** del dispositivo con un paño no abrasivo humedecido con agua tibia. Séquelo con un paño seco.

Limpie los **elementos calefactores** con un paño seco para eliminar los restos de alimentos.

## Limpieza de los componentes

### Importante

Los platos y cestas antiadherentes están hechos de **material antiadherente**: el desgaste y las manchas que pueden aparecer con el uso prolongado son normales y no afectan la cocción ni el sabor de los alimentos.

Las **placas antiadherentes** y las **cestas** pueden lavarse en el **lavavajillas**. Para prolongar la vida útil del recubrimiento antiadherente, recomendamos **lavar a mano** las placas antiadherentes ③ y las cestas ⑥.

Utilice un detergente para vajilla estándar y una esponja suave y no abrasiva.

Para eliminar los **restos de alimentos** de la cesta, puede llenarla con agua tibia y agregar unas gotas de detergente. Déjela reposar durante **10 minutos**, luego límpiela y séquela.

## Puesta fuera de servicio

Si el dispositivo se pone fuera de servicio, debe **desconectarse de la toma de corriente**.

En caso de **desecho**, los diferentes materiales utilizados en la fabricación del dispositivo deben separarse según su **composición** y eliminarse de acuerdo con las **regulaciones legales** vigentes en el país de uso.

## Atención al cliente y servicio

- Si tiene algún problema con el funcionamiento de su dispositivo, consulte la sección "**Solución de problemas**" o visite [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) antes de solicitar asistencia.
- Tenga en cuenta que su producto está cubierto por una **garantía**, la cual cumple con todos los requisitos legales en cuanto a **garantía y derechos del consumidor** en el país donde se compró el producto.
- Si su producto Kenwood no funciona correctamente o presenta defectos, llévalo a un **centro de servicio autorizado de KENWOOD** o envíelo allí. Puede encontrar información actualizada sobre los centros de servicio autorizados de KENWOOD cerca de usted en [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) o en el sitio web específico de su país.
- **Fabricado en China.**



## **AVISO IMPORTANTE PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO EN CUMPLIMIENTO CON LA DIRECTIVA EG SOBRE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (WEEE)**

Al final de su vida útil, este producto **NO debe eliminarse junto con los residuos domésticos**. Debe llevarse a un **punto de recogida local** para residuos especiales o a un **profesional especializado** que ofrezca un servicio de devolución.

La **eliminación separada** de los aparatos domésticos ayuda a evitar posibles efectos negativos sobre el **medio ambiente** y la **salud humana**, que pueden surgir por una eliminación inadecuada causados. Además, esto permite el **reciclaje** de los materiales con los que se fabricó el dispositivo, lo que supone un **ahorro significativo de energía y recursos naturales**.

Como recordatorio de la correcta **eliminación separada** de los electrodomésticos, el dispositivo está marcado con el **símbolo de un contenedor de basura tachado**.

¿Qué hacer si hay problemas?

Aquí tienes la **traducción al español** de las tablas:

---

### **Problemas, causas posibles y soluciones**

<b>Problema</b>	<b>Causas posibles</b>	<b>Soluciones</b>
El dispositivo no funciona.	El enchufe no está conectado a la toma de corriente.	Conecte el enchufe a la toma de corriente, que debe estar puesta a tierra.
	El temporizador no está configurado.	Pulse el botón <b>TIME</b> y configure el tiempo deseado. Pulse <b>Inicio/Pausa</b> (⏏) para iniciar la cocción.
	El contenedor no está colocado correctamente.	Inserte la cesta correctamente en la cámara de cocción. Se oír un " <b>clac</b> " (Ⓒ).
Los alimentos no están listos.	La cantidad de alimentos en la cesta es demasiado grande.	Coloque menos cantidad en la cesta. Las porciones más pequeñas se cocinan de forma más uniforme.
	La temperatura configurada es demasiado baja.	Pulse el botón <b>TEMP</b> y configure una temperatura más alta (consulte el libro de recetas).
	El tiempo configurado es demasiado corto.	Pulse el botón <b>TIME</b> y configure el tiempo más alto (consulte el libro de recetas).
Los alimentos no se cocinaron de forma uniforme.	Algunos alimentos deben agitarse durante la cocción.	Agite los alimentos que están en la parte superior o los que estén juntos durante el proceso de cocción.

<b>Problema</b>	<b>Causas posibles</b>	<b>Soluciones</b>
Los aperitivos fritos no están crujientes.	Utiliza aperitivos que requieren métodos tradicionales.	Use aperitivos horneados o úntelos con un poco de aceite antes de colocarlos en la cesta.  Active la función <b>MAX CRISP</b> para hacer los alimentos más crujientes.  Coloque las <b>placas antiadherentes</b> en la cesta para mejorar la textura crujiente.
La cesta no encaja completamente en la cámara de cocción.	La cantidad de alimentos en la cesta es demasiado grande.	Reduzca la cantidad de alimentos para una cocción uniforme.
	La cesta no está insertada correctamente.	Inserte la cesta correctamente. Se oirá un "clic" (Ⓞ).

---

<b>Problema</b>	<b>Causas posibles</b>	<b>Soluciones</b>
Sale humo blanco del dispositivo.	Se están cocinando alimentos con alto contenido de grasa.	Al freír alimentos grasos, el aceite puede emitir humo blanco. Esto es normal y no afecta el funcionamiento.
	Hay restos de grasa en la cesta de cocción.	Elimine los restos de grasa u aceite que puedan quedar en la cesta después del uso anterior.
Las patatas frescas no se fríen uniformemente.	El tipo de patata no es adecuado para freír.	Use patatas frescas adecuadas para freír y asegúrese de agitarlas durante la cocción.
	Las patatas no se lavaron ni secaron antes de freír.	Lave las patatas para eliminar el almidón de la superficie y séquelas completamente.
Las patatas fritas no están crujientes.	Depende del contenido de agua y aceite de las patatas.	Asegúrese de que el agua se haya secado completamente antes de añadir el aceite.
		Corte las patatas en tiras finas para que queden más crujientes.
		Añada un poco más de aceite para que las patatas queden más crujientes.
		Active la función <b>MAX CRISP</b> para mejorar la textura crujiente.
		Coloque las <b>placas antiadherentes</b> en la cesta para obtener un mejor resultado.

