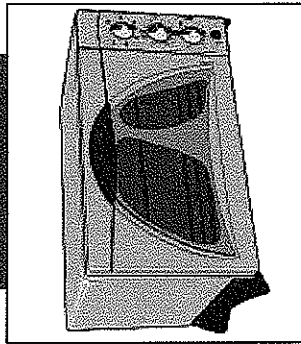


CE MOD. MD350 - MD370 - MD380



FO...NS

Tradition 32L

Tradition 32L

Tradition Turbo 32L

OV 910 ,
OV 920
OV 920 CT

KENWOOD

KENWOOD

Kenwood Limited
New Lane - Havant
Hampshire PO9 2NH
UK

Phone: 023 9247 6000
Fax: 023 9248 0214

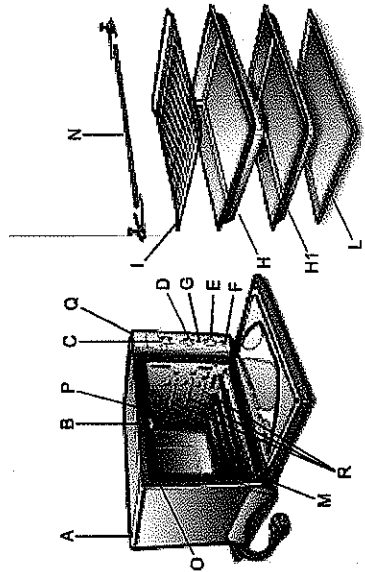


Fig. 1

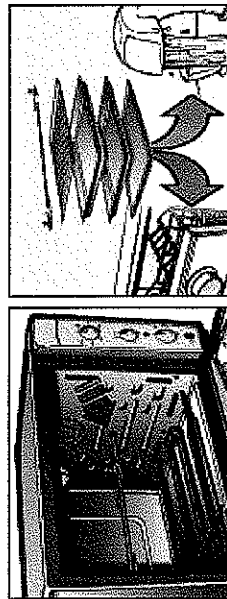


Fig. 2

Fig. 3

CONSEILS DE SECURITE

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS

L'utilisation d'appareils électriques impose de prendre quelques précautions, à savoir:

- Assurez-vous que le voltage électrique de l'appareil corresponde effectivement à celui du réseau.
- Pour des raisons de sécurité, vous devez absolument brancher l'appareil à une prise de courant avec mise à terre conforme aux normes en vigueur.
EVITEZ TOUTE INSTALLATION ÉLECTRIQUE NON CONFORME.
- Lavez soigneusement tous les accessoires avant l'emploi.
- Avant la première utilisation, pour éliminer l'odeur de neuf, faites fonctionner l'appareil à vide avec le battant ouvert, le thermostat (E) à 250°C et la minuterie sur 15 mn. Pendant cette opération, une fumée se dégage due à la présence de substances de protection sur les résistances.
- En fonction de l'organisation de votre cuisine, vous pouvez poser le four sur un plan de travail horizontal ou sur un meuble de cuisine qui supporte une température d'au moins 90°C.
- Ne transportez pas l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Eteignez l'appareil et débranchez la prise lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant les opérations de nettoyage.
- Ne tirez pas sur le cordon pour débrancher l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon électrique ou la prise sont endommagés, ou si l'appareil est défectueux. Dans ce cas, portez-le au Service réparations Agréé le plus proche.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas pendre du bord de la table ou du plan d'appui. Evitez le contact du cordon avec les surfaces chaudes.
- L'utilisation de rallonges électriques non autorisées par le fabricant de l'appareil peut provoquer des dégâts et des accidents.
- Le cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par le Fabricant ou par son Service après-vente ou dans tous les cas par un réparateur agréé, de manière à éviter tout risque.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- L'appareil est conçu pour un **USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT** et ne doit pas être affecté à un usage commercial ou industriel.
- Ne mettez pas l'appareil au-dessus d'une source de chaleur ou à proximité ni au voisinage d'éléments électriques. Ne le mettez pas sur d'autres appareils.
- Ne couvrez pas les parois du four avec du papier aluminium car vous risqueriez d'endommager gravement le fonctionnement du thermostat.
- Cet appareil doit rester hors de la portée des enfants ou de personnes handicapées.

- Pendant le fonctionnement, les parties métalliques et le verre sont chauds: manipulez l'appareil en touchant uniquement les manettes et les poignées en plastique.
- Ne trempez jamais l'appareil dans l'eau. Ne le lavez pas sous un jet d'eau.
- Ne posez rien sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte;
- Utilisez le four uniquement pour la cuisson des aliments.
- En aucun cas, le four ne doit être utilisé encastré ou placé dans un meuble.
- Ne bouchez pas les grilles d'aération.
- Ne posez pas vos torchons ou des assiettes sur l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.)
- Si vous décidez de jeter cet appareil, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant le câble de alimentation. Il est recommandées de rendre inactives toutes les parties dangereuses de l'appareil, notamment pour prévenir tout accident avec les enfants qui pourraient l'utiliser comme jouet.
- Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils pourraient être dangereux.
- Cet appareil est conforme à la directive CEE 89/336 relative à la compatibilité électromagnétique.

CONSERVEZ TOUJOURS CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (FIG. 1)

- | | |
|---|---|
| A Corps de l'appareil | L Plateau ramasse-miettes extractible |
| B Eclairage intérieur | M Résistance inférieure |
| C Sélecteur de fonctions | N Broche pour tournebroche |
| D Minuterie | O Tubes quartz |
| E Thermostat | P Système de ventilation
(Uniquement mod.M0380) |
| F Bouton d'éclairage | Q Grille d'aération |
| G Voyant température prête | R Niveaux de cuisson:
Mod.M0350: 2 - Mod.M0370-380: 3 |
| H Lèchefrite haut | |
| H1 Lèchefrite bas
(Uniquement mod.M0370-380.) | |
| I Grille | |

FOUR MULTIFONCTIONS

Le four électrique de Kenwood qui associe performances et commodité, deviendra un instrument irremplaçable de votre cuisine.

En effet, grâce au système de cuisson quartz:


- les consommations sont identiques à celles d'un petit four électrique;
- son design recherché qui associe le passé (avec la forme en demi-lune tradi-

- tionnelle des fours à bois) et le futur;
- il possède 4 fonctions de cuisson (mod.M0350) ou 5 fonctions (mod.M0370) ou 5 fonctions avec ventilation (mod.M0380).

A LA PREMIÈRE UTILISATION

- Posez le four sur un plan de travail horizontal ou un meuble de cuisine qui supporte une température d'au moins 90°C.

En aucun cas, vous ne devez l'encaster ou le placer dans un meuble.



- Retirez tous les accessoires, lavez-les et séchez-les soigneusement.
- Pour éliminer l'odeur de neuf, allumez le four en tournant la poignée (C) en position .

Faites, ensuite, fonctionner l'appareil à vide avec la porte ouverte, le thermostat (E) à 250°C et la minuterie sur 15 minutes.

MODE D'EMPLOI

Décongélation rapide (sauf Mod. M0350)

Cette fonction assure une décongélation des aliments deux fois plus rapide par rapport à la température ambiante.

- Mettez les aliments à décongeler sur la grille à l'intérieur du four.
- Mettez la lèchefrite sur le niveau de cuisson inférieur pour récupérer l'eau des aliments.
- Fermez la porte.
- Pour mod.M0370-380:
Régler le bouton du thermostat (E) sur la position de décongélation .
Réglez la poignée du sélecteur (C) en position décongélation .
- Sélectionnez le temps désiré à l'aide de la minuterie (D). Répétez si nécessaire l'opération au bout de 2 h.




Cuisson au grill


Cette fonction peut s'utiliser pour tous les types de cuisson au grill.

- Tournez le thermostat (E) en position 250° et attendez le préchauffage du four pendant 4 minutes environ.
- Sélectionnez la minuterie (D) en fonction du temps de cuisson désiré.
- Mettez les aliments sur la grille au niveau moyen ou supérieur. La grille sera placée retournée où non en fonction de la grandeur de l'aliment que vous désirez cuire.
- Positionnez les aliments à 2 cm au moins des résistances supérieures.
- Mettez la lèchefrite au niveau inférieur pour recueillir la graisse. Il est conseillé de verser deux verres d'eau pour éviter la fumée et les mauvaises odeurs.
- Surveillez la préparation et tournez-la à mi cuisson.


- A la fin du temps le four s'arrête automatiquement.
- Ouvrez le four et retirez la grille.

Cuisson au four position

- Positionnez le sélecteur de fonctions (C) sur la position quartz () or pâtisseries () en fonction du type de préparation que vous souhaitez cuire. La position pâtisseries est idéale pour cuire les tartes salées et sucrées, le pain ou démarrer la cuisson des gâteaux et des soufflés. Cette position de cuisson vous permettra de réaliser des tartes à la fois croustillantes et juteuses.
- Sélectionnez la température de cuisson à l'aide du thermostat (E).
- Réglez la minuterie (D) en fonction du temps de cuisson désiré, ou bien positionnez sur le symbole  pour le fonctionnement manuel continu.
- Le voyant (G) s'allume. Il s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.
- Mettez la préparation dans le four.
- Positionnez la grille (I) sur le niveau (R) correspondant à la cuisson désirée (voir tableau de cuisson).
- Fermez le four.
- Une fois le temps de cuisson terminé, le four s'arrête automatiquement si la minuterie (D) ne se trouve pas en position manuelle.
- Ouvrez le four et sortez le plat cuisiné.

N.B. En tournant la poignée des fonctions (C) sur la position,  le ventilateur entrera en fonction. L'air chaud ventilé assure une répartition plus uniforme de la température et permet une cuisson homogène sur plusieurs niveaux sans mélanger les odeurs (seulement mod.M0380). Avec l'air chaud ventilé, positionner la lèchefrite (H) au niveau de cuisson (R) inférieur et la grille (I) au niveau central.

Cuisson avec tournebroche (N)

- Faites glisser l'une des deux fourches sur la broche (les deux pointes vers l'intérieur) et vissez pour la bloquer. Attachez le rôti (viande, poulet, etc.) avec du fil et embrochez-le en veillant à bien centrer la viande, puis faites glisser la seconde fourche toujours avec les pointes vers l'intérieur. Dévissez si nécessaire la première fourche pour centrer le rôti sur la broche et bloquez.
- Retirez la grille du four et posez la lèchefrite (H) sur le niveau (R) inférieur.
- Introduisez la pointe de la broche dans l'orifice situé sur la paroi droite et fixez-la à l'axe moteur (voir figure 2). Posez l'autre extrémité sur le support de broche positionné sur la paroi gauche.
- Fermez la porte du four.
- Mettez le sélecteur en position tournebroche .
- Réglez la minuterie: le voyant de fonctionnement s'allume et la broche com-

mence à tourner.

- En fin de cuisson, éteignez l'appareil.
- Ouvrez complètement le portillon et à l'aide d'une fourchette, soulevez la broche du côté du support gauche et faites-la glisser vers la droite pour dégager l'autre extrémité de l'axe moteur.

Voyant température prête (G)

Le voyant allumé indique que le four chauffe, lorsqu'il s'éteint, cela signifie que le four est arrivé à la température désirée. Pendant le fonctionnement, l'allumage et l'extinction du voyant est normal et signifie que le thermostat est en train de régler la température fixée.

Eclairage intérieur (B)

Pour allumer, appuyez sur le bouton (F).

Pour le remplacement de l'ampoule, adressez-vous au service après-vente Kenwood ou procéder ainsi:

- débranchez le four, assurez-vous que le four soit à température ambiante dévissez le couvercle de protection en verre et remplacez l'ampoule grillée par une identique (résistante aux hautes températures). Remontez le cache de protection en verre.

NETTOYAGE

- Un nettoyage fréquent évite la formation de fumées et de mauvaises odeurs pendant la cuisson.
- Avant tout nettoyage, débranchez le four.
- Ne trempez pas l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Le plateau ramasse-miettes, la lèchefrite et la grille peuvent se laver à l'eau tiède et au savon, ou encore au lave-vaisselle dans le compartiment du haut. Voir figure 3.
- Pour le nettoyage de l'extérieur, utilisez toujours une éponge humide. Evitez d'utiliser des produits abrasifs qui endommagent la peinture.
- Pour le nettoyage de l'intérieur, n'utilisez jamais de produit qui corrodent l'aluminium (détergents en bombe) et ne grattez pas les parois avec des objets pointus ou coupants.

TABLEAU DE CUISSON

Recette/quantité	Poignée thermostat	Temps	Pos. sélecteur
Côte de porc (2)	250°	19 min.	
Saucisse strasbourg (3)	250°	10 min.	
Hamburger frais (2)	250°	13 min.	
Saucisses (4)	250°	20 min.	
Brochettes 500 gr	250°	26 min.	
Pain grillé (4 tranches)	250°	4 min.	
Pizza (500 gr)	250°	15'+18'	
Pain (500 gr)	250°	22'+26'	
Lasagnes (1 kg)	200°	18'+22'	
Gratin de pâtes (1 kg)	200°	18'+22'	
Poulet (1 kg)	250°	80'	
Rôti de porc (1 kg)	200°	70'+80'	
Cailles (3)	200°	40'+45'	
Rouleau de viande hâchée (650 gr)	200°	40'+45'	
Lapin (800 gr)	200°	50'+60'	
Truite (500 gr)	180°	30'+35'	
Poisson en filets (4 filets)	180°	18'+22'	
Poisson en tranche (4 tranches)	180°	25'+30'	
Dorade en papillote (60 gr)	180°	35'+40'	
Gratin de tomates (4 moyennes)	180°	40'+45'	
Courgettes farcies (2 coupées en 2)	180°	45'+50'	
Gratin de choux-fleurs (800 gr)	200°	18'+20'	
Gratin de pomme de terre (500 gr)	170°	35'+40'	
Cake	160°	85'+90'	
Biscuits (sablés)	170°	15'+18'	
Tarte	160°	40'+45'	
Feuilleté	170°	35'+40'	
Génoise	160°	25'+30'	
Viande (500 gr.)	60°	180'	
Légumes (500 gr.)	60°	60'	
Poisson en filets (4 filets)	60°	120'	