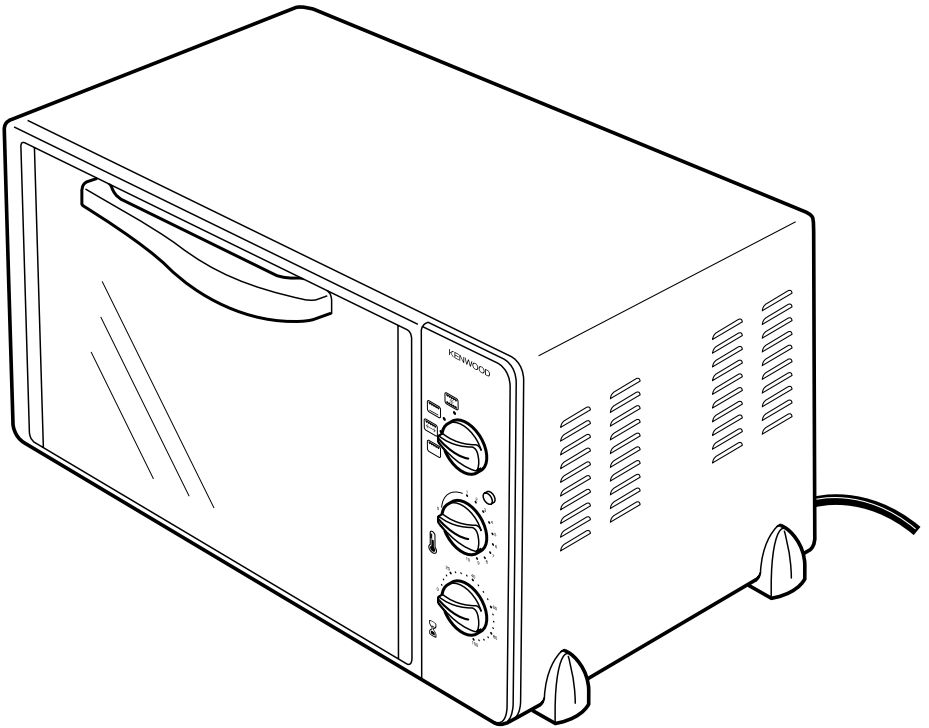




Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwood.co.uk

55712/1

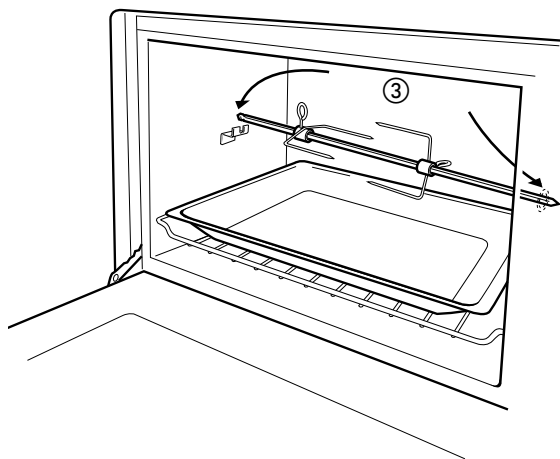
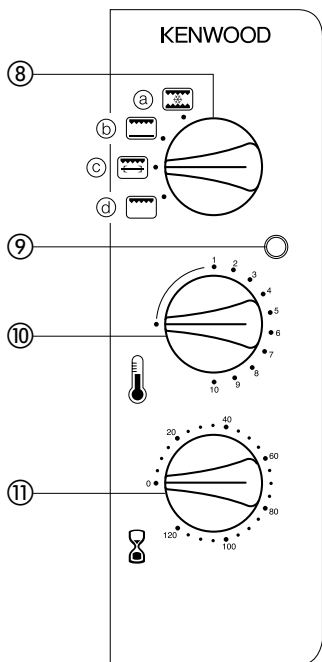
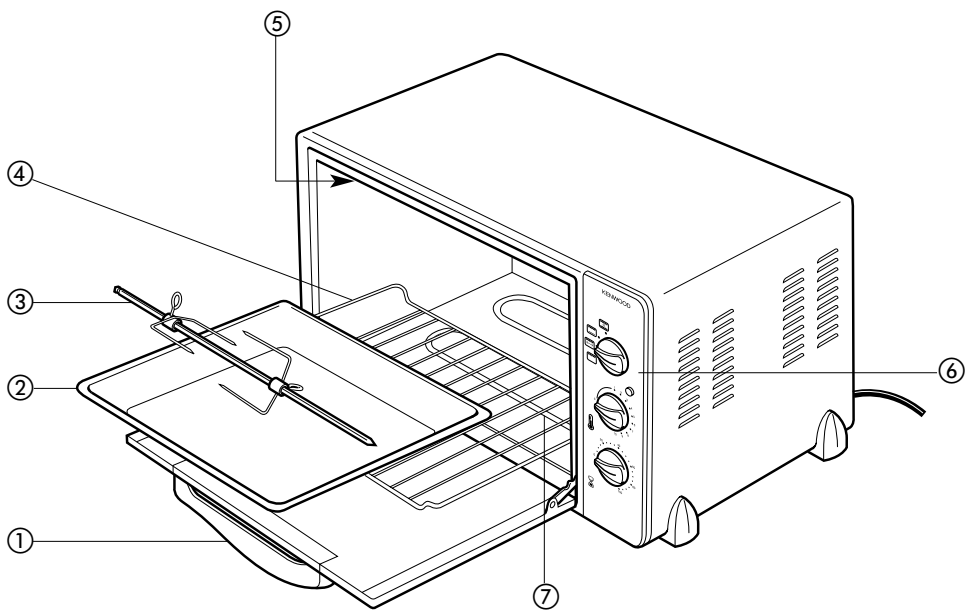
KENWOOD



OV2630B

OV2630I

English	2 - 7
Nederlands	8 - 13
Français	14 - 19
Deutsch	20 - 25
Italiano	26 - 31



Your Kenwood Quartz mini oven with its Quartz tube technology allows odour free, smoke free cooking of a range of food such as fish, meat, poultry, pastries etc. The features of the oven allow you to defrost, roast, grill, bake and spit roast.

The dimensions of the oven allow you to cook pie dishes up to 28cm in diameter, rectangular dishes up to 30cm x 28cm and a 1Kg Chicken.

safety

- Read all instructions.
- Do not touch the hot surfaces of the oven. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Always use the handle and knobs.
- Do not immerse the oven, supply cord or plug in water or other liquids.
- Do not use this appliance if there is any visible sign of damage to the oven or the supply cord. Get it checked or repaired: see 'service'.
- Do not let the cord hang over the edge of the table or work surface, or touch hot surfaces.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision. Do not let children play with the appliance.
- The mini oven should not be used near or below curtains and other combustible materials.
- Do not block or cover the air vents at the rear of the oven. Always ensure that there is adequate ventilation around the oven during operation.
- Do not rest anything on the door when open.
- Do not use outdoors.
- Do not leave the oven unattended when on.
- Always switch off and unplug after use.
- Take care when grilling and do not touch or allow trays/food to come in direct contact with the Quartz tubes during operation.
- Do not use the appliance for other than its intended domestic use.

before plugging in

- Before switching on make sure that the voltage of your electricity supply is the same as that indicated on the rating plate.

Note: This appliance complies with European Economic Community Radio Interference Directive 89/336/EEC.

before using for the first time

- 1 Remove all labels and any packaging from the oven.
- 2 Wash the shelves, drip tray and roasting spit in warm soapy water. Dry thoroughly.
- 3 As this oven operates slightly differently to a traditional oven, some adjustments to the manufacturers cooking times and temperatures may be necessary to achieve the desired results.
- 4 Foil used to cover items during cooking should not be allowed to come in direct contact with the bottom element or Quartz tubes.
- 5 Food items such as filled pies, pizza etc., that could bubble over during cooking should be placed on a baking tray to prevent them splashing onto the bottom element.

know your Kenwood Turbo Quartz mini oven

- ① door handle
- ② drip tray
- ③ spit roast
- ④ shelf
- ⑤ quartz tubes (top of oven cavity)
- ⑥ control panel
- ⑦ bottom element
- ⑧ setting control
- ⑨ indicator light
- ⑩ temperature control
- ⑪ timer

oven shelf positions

The shelf supplied can be inverted to give 4 different shelf positions.

control panel

setting control ⑧

Turn the control to select the required cooking mode.

Ⓐ setting 1 :

- Both the bottom heating element and Quartz tubes are on and regulated by the thermostat.
- The Quartz technology enables the oven to reach a temperature of 250°C in less than 5 minutes. No preheating is required and the power consumption is greatly reduced.
- The taste and nutritional qualities of the food is retained with this method of cooking.


- This setting can also be used for defrosting and as a keep warm function.

ⓑ **setting 2 :** 

- The bottom heating element operates continuously on full power.
- If the temperature control is set to “0” then only the bottom element will operate.
- The Quartz element can be switched on by turning the temperature control to the required temperature (see cooking charts) during the last 10minutes of cooking to brown, crisp or grill the top of the food.
- This setting is ideal for cooking savoury or sweet tarts and pies.

ⓒ **setting 3 :**  **spit roast**

- Only the Quartz tubes operate on this setting.
- When using the spit roast function the door must be left half opened.
- When grilling the food should be placed as near to the quartz tubes as possible without touching them.
- The temperature control should be turned to setting 10.

ⓓ **setting 4 :**  **grill**

- Only the Quartz tubes operate on this setting.
- When using the grill the door must be left half opened.
- When grilling the food should be placed as near to the quartz tubes as possible without touching them.
- The temperature control should be turned to setting 10.

indicator light ⑨

- The light will come on when the oven is switched on and will go out when the temperature set is reached.

temperature control ⑩

- The temperature control has 10 positions that can be selected.

Position	Temp
1	60°C
2	80°C
3	100°C
4	120°C
5	140°C
6	160°C
7	180°C
8	200°C
9	225°C
10	250°C

timer ⑪


- The cooking timer can be set up to a maximum of 120minutes.
- The oven will not operate unless a cooking time has been selected.

using your Kenwood Quartz oven


selecting the cooking modes

- **The oven will not operate unless a cooking time has been selected.**
- The oven will automatically switch off when the timer reaches “0”.


setting 1

- Select setting 1  on the setting control.
- Turn the temperature control to select the temperature required.
- For defrosting and keeping food warm turn the temperature control to position 1.
- Set the cooking time using the timer.
- Refer to the cooking tables for the times and temperatures to use for individual recipes.


setting 2

- Select setting 2  on the setting control. Only the bottom element will operate continuously on full power.
- The temperature control should be set to “0” unless the top Quartz tubes are required as well to brown, grill or crisp the top of the food.
- Refer to the cooking tables for the approx. times and temperatures to use for individual recipes.
- Set the cooking time required using the timer.

setting 3 : spit roast

- Select setting 3  on the setting control.
- Turn the temperature control to maximum/position 10.
- Fit the spit ③. **When using the spit roast function the door must be left half opened.**
- Set the cooking time required using the timer.
- Refer to the cooking tables for the approx. times to use.

setting 4 : quartz grill

- Select setting 4  on the setting control.
- Turn the temperature control to maximum/position 10.
- Place the food as near to the quartz tubes as possible without touching them. **When using the grill the door must be left half opened.**
- Place the drip tray under the grill shelf to catch the cooking juices and fat.
- Set the cooking time required using the timer.
- Refer to the cooking tables for the approx. times to use for individual recipes.

cooking tables

setting 1			
Dish/Recipe	Setting	Temperature Position	Cooking time
Bread 500g (5min preheat)	1	10 then 8 - 9	45mins
Soufflé (3min preheat)	1	8	25mins
Pizza	1	8	25mins
Quiche Lorraine	1	8	20mins
Fish - Cod, Bream, Salmon etc	1	8 - 9	10 - 15mins
Meat			
Beef	1	9 - 10	20mins
Leg of lamb	1	9 - 10	20mins
Pork	1	9 - 10	25mins
Veal	1	9 - 10	20mins
Duck	1	9 - 10	60 - 90mins
Rabbit	1	9 - 10	40 - 45mins
Chicken	1	9 - 10	60 - 90mins

setting 2			
Dish/Recipe	Setting	Temperature Position	Cooking time
Meringues	1	3	25mins
Tarts or Pies Upside down apple tart Clafouti custard pie (2 - 3 mins preheat)	2 then 1	0 then 8	25mins*
Cakes	2 then 1	8 - 9	30mins*
Biscuits or cookies	2 then 1	7 - 8	30mins*
Fruit Soufflé (2 - 3 mins preheat)	2 then 1	8 - 9	12mins*
Apple custard tart	2 then 1	8 - 9	25mins*
Yeasted fruit cake	2 then 1	7	35mins
Ham & Cheese melted Sandwich	2	8	10mins
Puff pastries Open savoury pastry tart	2	10 , then 8	20mins

* Last 10 minutes of cooking increase temperature and select setting 1.

Spit Roast			
Dish/Recipe	Setting	Temperature Position	Cooking time
Spit Roast			
Beef or mutton	3	10	35mins
Pork	3	10	45mins
Veal	3	10	45mins
Poultry ie Chicken, Turkey, Duck	3	10	60 - 110mins

Grill			
Dish/Recipe	Setting	Temperature Position	Cooking time
Grill			
Toast	4	8 - 10	10mins
Gratins	1 then 4	4 then 10	Setting 1 - 10mins Setting 4 - 10mins
Beef steaks	4	10	10mins
Lamb or veal chops	4	10	10mins
Sausages	4	10	10mins
Fish steaks	4	10	10mins

care and cleaning

- Switch off, unplug and allow the oven to cool completely before cleaning.

oven exterior

- Wipe with a damp cloth or non abrasive cleaner and dry thoroughly.

oven interior

- Clean the door with warm water and a non-abrasive cleaner.
- The bottom heating element can be lifted up slightly to clean the bottom of the oven. **To avoid damage take care when lifting the element.**
- Grease particles on the quartz tubes will normally evaporate during operation of the oven. Do not attempt to clean the actual quartz tubes as damage may occur.
- The oven has self-cleaning panels which are covered with porous enamel that will absorb grease. Do not scrape the surface with sharp utensils or scourers and do not clean using detergent based products. To clean and extend the life of the self cleaning surface :-

- After cooking greasy foods - heat the oven when empty for 15 minutes with the door open on setting 2 and the temperature set to maximum.
- Large splashes of grease should be wiped off with a damp sponge once the oven is cold.

oven shelves, tray & spit

- Wash immediately after use in hot soapy water.
- Alternatively they can be washed in the dishwasher.

service

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer.
- For any repairs in or out of guarantee, servicing or selected spare parts contact the dealer from whom you purchased your appliance.

troubleshooting guide

The oven does not work?	Check that it is plugged in
	Is the timer on?
	Is the temperature control set to 0?
	Is the setting control set to 0?
	If none of the above check the fuse/circuit breaker for your installation
The oven gives off too much smoke?	Cooking temperature set too high
	Oven door closed when using the Quartz grill or spit roast setting.
	If smoking during grilling try adding a small amount of water to the drip tray.
The Oven gets dirty too quickly?	Cooking temperature too high.
	After cooking greasy/fatty foods - clean the oven by setting it to maximum temperature for 15minutes on setting 2 with the door open.

specification

Exterior dimensions	360mm (w) X 350mm (D) X 250mm (H)
Internal dimensions	360mm (W) X 310mm (D) X 235mm (H)
Weight	9kg
Capacity	26litres
Quartz tube power	1100W
Bottom heating element power	600W

De Kenwood Quartz mini oven met Quartz buizentechnologie maakt het mogelijk om een groot aantal gerechten met vis, vlees, gevogelte, gebak, enz. geurloos en rookloos klaar te maken. Deze oven biedt ook de volgende functies: ontdoeien, braden, grillen, bakken en aan het spit roosteren.

De afmetingen van de oven stellen u in staat taarten met een maximumdoorsnede van 28 cm, rechthoekige schotels van maximaal 30 x 28 cm en een kip van 1 kg te bereiden.

veiligheid

- Lees alle aanwijzingen.
- Raak de hete oppervlakken van de oven niet aan. De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan tijdens bedrijf van het apparaat hoog zijn. Gebruik altijd de handgreep en knoppen.
- De oven, het netsnoer en de stekker niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen.
- Dit apparaat niet gebruiken in het geval van zichtbare tekenen van schade aan de oven of het netsnoer. Laat mankementen nakijken of repareren: zie paragraaf 'klantenservice'.
- Zorg dat het snoer niet over de rand van de tafel of het werkoppervlak hangt of tegen een heet oppervlak komt.
- Jonge kinderen of zieke personen mogen dit apparaat niet zonder toezicht gebruiken. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- De minioven mag niet worden gebruikt nabij of onder gordijnen of andere brandbare materialen.
- De luchtopeningen aan de achterkant van de oven niet blokkeren of afdekken. Zorg altijd voor voldoende ventilatie rond de oven terwijl deze in bedrijf is.
- Plaats niets op de deur wanneer hij open staat.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Laat de oven nooit onbeheerd achter terwijl hij aanstaat.
- Na gebruik altijd uitzetten en de stekker uit het stopcontact trekken.
- Wees voorzichtig tijdens grillen; tijdens bedrijf van de oven de kwartsbuizen niet aanraken en voorkomen dat bakplaten of voedsel direct daarmee in contact komen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde huishoudelijke doel.

voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Controleer, voordat u het apparaat aanzet, of de voltage van het elektriciteitsnet overeenkomt met de op het typeplaatje aangegeven voltage.
Opmerking: Dit apparaat voldoet aan EG-richtlijn inzake radiostoring nr. 89/336/EEG.

vóór het eerste gebruik

- 1 Verwijder alle etiketten en eventuele verpakking uit de oven.
- 2 Reinig de roosters, de druipbak en het braadspit met warm zeepwater. Grondig drogen.
- 3 Omdat deze oven iets anders werkt dan een traditionele oven, kan het nodig zijn de door producenten opgegeven bereidingstijden en temperaturen aan te passen om de gewenste resultaten te bereiken.
- 4 Folie dat wordt gebruikt voor afdekking van artikelen tijdens de bereiding, mag niet direct in contact komen met het verwarmingselement onderin of de kwartsbuizen.
- 5 Voedingsmiddelen zoals gevulde pasteien, pizza's, enz. die tijdens de bereiding kunnen overlopen, moeten op een bakplaat worden gezet om te voorkomen dat ze op het verwarmingselement onderin spatten.

ken uw Kenwood Turbo Quartz minioven

- ① handgreep aan deur
- ② druipbak
- ③ braadspit
- ④ rek
- ⑤ kwartsbuizen (boven in de oven)
- ⑥ regelpaneel
- ⑦ verwarmingselement onderin
- ⑧ regelknop
- ⑨ controlelampje
- ⑩ temperatuurregelaar
- ⑪ timer

standen van roosters in de oven

Het geleverde rek kan omgekeerd worden tot 4 verschillende rekposities.

regelpaneel

regelknop

Draai de regelknop om de vereiste bereidingsmethode te selecteren.

stand 1:

- Zowel de verwarmingselementen onderin de oven als de Quartz buizen staan aan en worden door de thermostaat geregeld.
- Dankzij de kwartstechnologie kan de oven in minder dan 5 minuten een temperatuur van 250°C bereiken. Voorverwarmen is onnodig, zodat het stroomverbruik veel lager is.
- Bij deze bereidingsmethode blijven de smaak en voedingswaarden van het voedsel behouden.
- Deze stand kan ook worden gebruikt voor ontdoeien en opwarmen.

stand 2:

- Het verwarmingselement onderin de oven functioneert voortdurend op de hoogste stand.
- Als de temperatuur op '0' wordt gezet, functioneert alleen het verwarmingselement onderin de oven.
- Tijdens de laatste 10 minuten van de bereiding kunnen de kwartsbuizen worden ingeschakeld door de temperatuurregelaar op de vereiste temperatuur (zie de bereidingsstabellen) te zetten om het voedsel aan de bovenkant te bruineren, knapperig te maken of te grillen.
- Deze stand is ideaal voor het maken van hartige of zoete taarten en pasteien.

stand 3: **braadspit**

- In deze stand werken alleen de kwartsbuizen.
- Wanneer u etenswaren aan het spit roostert, moet de ovendeur half open staan.
- Tijdens het grillen moet het voedsel zo dicht mogelijk bij de kwartsbuizen worden geplaatst zonder dat het ermee in contact komt.
- De temperatuurregelaar moet op 10 worden gezet.

stand 4: **grillen**

- In deze stand werken alleen de kwartsbuizen.
- Wanneer u de grill gebruikt, moet de ovendeur half open staan.
- Tijdens het grillen moet het voedsel zo dicht mogelijk bij de kwartsbuizen worden geplaatst zonder dat het ermee in contact komt.
- De temperatuurregelaar moet op 10 worden gezet.

controlelampje

- Het lampje gaat aan als de oven wordt aangezet, en gaat uit zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.

temperatuurregelaar

- De temperatuurregelaar kan in 10 standen worden gezet.

Positie	Temp
1	60°C
2	80°C
3	100°C
4	120°C
5	140°C
6	160°C
7	180°C
8	200°C
9	225°C
10	250°C

timer


- De kooktimer kan worden ingesteld op maximaal 120 minuten.
- De oven werkt alleen als een bereidingstijd is geselecteerd.

de Kenwood Quartz oven gebruiken


selectie van bereidingsmethode

- **De oven werkt alleen als een bereidingstijd is geselecteerd.**
- De oven gaat automatisch uit zodra de timer "0" heeft bereikt.


stand 1

- Zet de regelknop op 1 .
- Zet de temperatuurregelaar op de vereiste temperatuur.
- Zet de temperatuurregelaar op 1, als u voedsel wilt ontdooien of opwarmen.
- Stel met de timer de bereidingstijd in.
- Raadpleeg de bereidingstabellen voor de tijden en temperaturen die voor individuele recepten moeten worden gebruikt.


stand 2

- Zet de regelknop op 2 . Alleen het verwarmingselement onderin zal continu op vol vermogen werken.
- De temperatuurregelaar moet op "0" worden gezet, tenzij de kwartsbuizen bovenin nodig zijn, alsook om het voedsel aan de bovenzijde te bruineren, te grillen of knapperig te maken.
- Raadpleeg de bereidingstabellen voor de geschatte tijden en temperaturen die voor individuele recepten moeten worden gebruikt.
- Stel met de timer de gewenste kooktijd in.

stand 3 : aan het spit roosteren

- Zet de regelknop op 3 .
- Zet de temperatuurregelaar op de maximumstand, d.w.z. stand 10.
- Breng het braadspit aan ③. **Tijdens roosteren aan het spit moet de deur half open blijven staan.**
- Stel met de timer de vereiste bereidingstijd in.
- Raadpleeg de bereidingstabellen voor de geschatte tijden die moeten worden aangehouden.

stand 4 : grillen met kwartsbuizen

- Zet de regelknop op 4 .
- Zet de temperatuurregelaar op de maximumstand, d.w.z. stand 10.
- Plaats het voedsel zo dicht mogelijk bij de kwartsbuizen zonder dat het daarmee in aanraking komt. **Tijdens grillen moet de deur half open blijven staan.**
- Plaats de druipbak onder het grillrooster om kooknat en vet op te vangen.
- Stel met de timer de vereiste bereidingstijd in.
- Raadpleeg de bereidingstabellen voor de geschatte tijden die voor individuele recepten moeten worden aangehouden.

bereidingstabellen

stand 1			
Schotel/recept	Stand	Stand temperatuurregelaar	Bereidingstijd
500 g brood (5 min voorverwarmen)	1	eerst 10, dan 8 - 9	45 min
Soufflé (3 min voorverwarmen)	1	8	25 min
Pizza	1	8	25 min
Quiche Lorraine	1	8	20 min
Vis – kabeljauw, brasem, zalm, enz.	1	8 - 9	10 - 15 min
Vlees			
Rundvlees	1	9 - 10	20 min
Lamsbout	1	9 - 10	20 min
Varkensvlees	1	9 - 10	25 min
Kalfsvlees	1	9 - 10	20 min
Eend	1	9 - 10	60 - 90 min
Konijn/haas	1	9 - 10	40 - 45 min
Kip	1	9 - 10	60 - 90 min

stand 2			
Schotel/recept	Stand	Stand temperatuurregelaar	Bereidingstijd
Schuimgebak	1	3	25 min
Taarten of pasteien Omgekeerde appeltaart Custardpudding met vruchten (2 - 3 min voorverwarmen)	eerst 2, dan 1	eerst 0, dan 8	25 min*
Cakes	eerst 2, dan 1	8 - 9	30 min*
Biscuits of koekjes	eerst 2, dan 1	7 - 8	30 min*
Fruitsoufflé (2 - 3 min voorverwarmen)	eerst 2, dan 1	8 - 9	12 min*
Custardtaart met appel	eerst 2, dan 1	8 - 9	25 min*
Gegiste vruchtencake	eerst 2, dan 1	7	35 min
Sandwich met gesmolten ham en kaas	2	8	10 min
Bladerdeeg Open, hartige taart	2	eerst 10, dan 8	20 min

* De laatste 10 minuten bij een hogere temperatuur en in stand 1.

Aan het spit roosteren

Schotel/recept	Stand	Stand temperatuurregelaar	Bereidingstijd
Aan het spit roosteren			
Rund- of schapenvlees	3	10	35 min
Varkensvlees	3	10	45 min
Kalfsvlees	3	10	45 min
Gevogelte, d.w.z. kip, kalkoen, eend	3	10	60 - 110 min

Grillen

Schotel/recept	Stand	Stand temperatuurregelaar	Bereidingstijd
Grillen			
Toast	4	8 – 10	10 min
Gegratineerde gerechten	eerst 1, dan 4	eerst 4, dan 10	Stand 1 - 10 min Stand 4 - 10 min
Biefstuk	4	10	10 min
Lams- of kalfskarbonade	4	10	10 min
Worstjes	4	10	10 min
Vissticks	4	10	10 min

onderhoud en reiniging

- Zet de oven uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat de oven volledig afkoelen, voordat u hem schoonmaakt.

buitenzijde van oven

- Met een vochtige doek en niet-schurend schoonmaakmiddel afvegen en grondig drogen.

binnenzijde van oven

- De deur met warm water en een niet-schurend schoonmaakmiddel reinigen.
- Het verwarmingselement onderin kan iets worden opgelicht om de onderzijde van de oven te reinigen.

Het verwarmingselement voorzichtig oplichten om schade te voorkomen.

- Vetdeeltjes op de kwartsbuizen verdampen gewoonlijk tijdens bedrijf van de oven. Probeer niet de kwartsbuizen te reinigen, omdat ze daardoor beschadigd kunnen raken.
- De oven heeft zelfreinigende panelen die bedekt zijn met poreus email dat vet opneemt. Het oppervlak niet met scherp gereedschap of een schuursponsje afschrappen en niet met producten op basis van

wasmiddelen reinigen. Doe het volgende om het zelfreinigende oppervlak te reinigen en zorgen dat het langer meegaat:

- a) Nadat u vette etenswaren in de oven heeft bereid, verwarmt u de lege oven 15 minuten lang met de deur open, op stand 2, met de temperatuur op de hoogste stand.
- b) Grote vetspatten moeten met een vochtige spons worden afgeveegd, nadat de oven is afgekoeld.

roosters, druipbak en braadspit

- Direct na gebruik in warm zeepwater afwassen.
- Ze kunnen ook in de afwasmachine worden afgewassen.

klantenservice

- Als het snoer is beschadigd, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een bevoegde Kenwood-monteur worden vervangen.
- Neem voor reparaties binnen of buiten de garantieperiode, service of bestelling van reserveonderdelen contact op met de dealer waar u het apparaat heeft gekocht.

leidraad voor het opsporen en oplossen van fouten

Werkt de oven niet?	Controleer of de stekker in het stopcontact zit.
	Staat de timer aan?
	Staat de temperatuurregelaar op 0?
	Staat de regelknop op 0?
	Als niets van het bovenstaande geldt, controleer dan de zekering of stroomonderbreker van uw installatie.
Geeft de oven te veel rook af?	De bereidingstemperatuur is te hoog ingesteld.
	Tijdens gebruik van de oven in de stand voor grillen of roosteren aan het spit met de kwartsbuizen is de ovendeur gesloten.
	Als de oven tijdens grillen rook afgeeft, probeer dit dan tegen te gaan door wat water in de druiptank te doen.
Wordt de oven te snel vuil?	De bereidingstemperatuur is te hoog ingesteld.
	Nadat u vette etenswaren in de oven heeft bereid, maakt u de oven schoon door hem eerst 15 minuten lang met de deur open, op stand 2 en de temperatuur op de hoogste stand te verwarmen.

specificaties

Uitwendige afmetingen	360mm (B) X 350mm (D) X 250mm (H)
Inwendige afmetingen	360mm (B) X 310mm (D) X 235mm (H)
Gewicht	9 kg
Inhoud	26 liter
Vermogen van kwartsbuizen	1100W
Vermogen van verwarmingselement onderin	600W

F

Votre mini four Kenwood Quartz bénéficie de la technologie des tubes de quartz permettant ainsi la cuisson sans odeurs et sans fumée de toute une gamme d'aliments, tels que le poisson, la viande, la volaille, les pâtisseries, etc. Les diverses fonctions de votre four permettent la décongélation, la cuisson de rôtis, au gril, au four traditionnel et à la broche.

Les dimensions de votre four permettent la cuisson dans des plats à tarte jusqu'à 28 cm de diamètre, des plats rectangulaires jusqu'à 30 cm x 28 cm, ainsi que la cuisson de poulets de 1 kg.

sécurité

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes du four. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche. Utilisez toujours la poignée et les boutons.
- Ne plongez pas le four, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas cet appareil en cas de signe visible d'endommagement du four ou du cordon d'alimentation. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela, reportez-vous à la rubrique "service après-vente".
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou d'un plan de travail, ou au contact de surfaces chaudes.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes infirmes sans surveillance. Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.
- Le four ne doit pas être utilisé à proximité ou sous des rideaux ou tout autre matériau combustible.
- Veillez à ne pas bloquer ou couvrir les bouches d'aération à l'arrière du four. Assurez-vous toujours d'une ventilation adéquate autour du four lors de son fonctionnement.
- Ne laissez rien reposer sur la porte lorsqu'elle est ouverte.
- N'utilisez pas cet appareil en plein air.
- Ne laissez pas le four sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Éteignez et débranchez toujours cet appareil après utilisation.

- L'utilisation en mode gril requiert des précautions. Ne touchez pas et ne laissez pas les plaques/aliments entrer en contact direct avec les tubes de quartz pendant la cuisson.
- Réservez cet appareil à l'usage domestique pour lequel il est prévu.

avant de brancher l'appareil

- Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous que la tension électrique que vous utilisez est la même que celle indiquée dans les caractéristiques techniques.

Remarque : Cet appareil est conforme à la directive 89/336 de la C.E. relative aux interférences radio.

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- 1 Retirez toutes les étiquettes et tout emballage du four.
- 2 Lavez les grilles, la lèche-frite et la broche dans de l'eau chaude savonneuse. Séchez soigneusement.
- 3 Ce four fonctionnant de manière légèrement différente d'un four traditionnel, il est possible que les températures et temps de cuisson recommandés sur les recettes doivent être ajustés pour parvenir au résultat souhaité.
- 4 Veillez à ne pas laisser l'aluminium employé pour recouvrir certains aliments pendant la cuisson entrer en contact direct avec la résistance du bas ou les tubes quartz.
- 5 Les préparations telles que les tartes, pizzas, etc., susceptibles de déborder pendant la cuisson, doivent être placées sur une plaque de cuisson, afin d'éviter toute projection sur la résistance inférieure.

faites connaissance avec votre four Kenwood Turbo Quartz

- ① poignée de porte
- ② lèche-frite
- ③ tournebroche
- ④ grille
- ⑤ tubes quartz (haut de la cavité du four)
- ⑥ panneau de contrôle
- ⑦ résistance du bas
- ⑧ bouton de commande
- ⑨ voyant lumineux
- ⑩ thermostat
- ⑪ minuterie

positions des grilles du four

Les grilles fournies peuvent être inversées afin de permettre 4 positions différentes.

panneau de contrôle

bouton de contrôle ⑧

Tournez la commande afin de sélectionner le mode de cuisson souhaité.

① réglage 1 :

- La résistance chauffante du bas et les tubes de quartz fonctionnent simultanément et sont réglés à l'aide du thermostat.
- La technologie Quartz permet au four d'atteindre une température de 250°C en moins de 5 minutes. Le préchauffage est inutile et la consommation d'énergie est réduite de manière importante.
- La saveur et les qualités nutritionnelles des aliments sont préservées par ce mode de cuisson.
- Ce réglage peut également être employé pour la décongélation et en tant que fonction de maintien au chaud.

② réglage 2 :

- La résistance chauffante du bas fonctionne en continu et à pleine puissance.
- Si la commande de température est réglée sur « 0 », seule la résistance du bas fonctionne.
- La résistance Quartz peut être mise en marche en tournant le thermostat jusqu'à la valeur souhaitée (voir tableaux de cuisson) pendant les 10 dernières minutes de cuisson, afin de faire dorer, de rendre croustillant ou de faire griller le dessus de la préparation.
- Ce réglage est idéal pour la cuisson des tartes et tourtes salées ou sucrées.

③ réglage 3 : tournebroche

- Seuls les tubes quartz fonctionnent sur ce réglage.
- Pendant l'utilisation de la fonction broche, la porte doit être laissée entrouverte.
- Lors de la cuisson sous le gril, les aliments doivent être placés aussi près que possible des tubes quartz, sans néanmoins les toucher.
- Le thermostat doit être tourné jusqu'au réglage 10.

④ réglage 4 : gril

- Seuls les tubes quartz fonctionnent sur ce réglage.
- Pendant l'utilisation du gril, la porte doit être laissée entrouverte.
- Lors de la cuisson sous le gril, les aliments doivent être placés aussi près que possible des tubes quartz, sans néanmoins les toucher.
- Le thermostat doit être tourné jusqu'au réglage 10.

voyant lumineux ⑨

- Le voyant s'allume lorsque le four est mis en marche et il s'éteint lorsque la température souhaitée est atteinte.

le thermostat ⑩

- Le thermostat vous offre un choix de 10 positions.

Position	Temp
1	60°C
2	80°C
3	100°C
4	120°C
5	140°C
6	160°C
7	180°C
8	200°C
9	225°C
10	250°C

minuterie ⑪


- Cette minuterie peut être réglée jusqu'à un temps de cuisson maximal de 120 minutes.
- Le four ne fonctionne pas à moins qu'un temps de cuisson ait été sélectionné.

utilisation de votre four Kenwood Quartz


sélection des modes de cuisson

- **Le four ne fonctionne pas à moins qu'un temps de cuisson ait été sélectionné.**
- Le four s'éteint automatiquement lorsque la minuterie parvient à « 0 ».


réglage 1

- Sélectionnez le réglage 1  sur la commande de réglage.
- Tournez le thermostat afin de sélectionner la température souhaitée.
- Pour la décongélation et le maintien au chaud des aliments, tournez le thermostat en position 1.
- Réglez le temps de cuisson à l'aide de la minuterie.
- Voir les tableaux de cuisson pour les températures et les temps de cuisson adéquats pour des recettes spécifiques.


réglage 2

- Sélectionnez le réglage 2  le bouton de commande. Seule la résistance du bas fonctionne en continu et à pleine puissance.
- Le thermostat doit être réglée sur « 0 » à moins que les tubes quartz du haut soient également requis afin de faire dorer, griller ou de rendre croustillant le dessus de la préparation.
- Voir les tableaux de cuisson pour les températures et les temps de cuisson approx. employés pour des recettes spécifiques.
- Réglez le temps de cuisson requis à l'aide de la minuterie.

réglage 3 : tournebroche

- Sélectionnez le réglage 3  sur le bouton de commande.
- Tournez le thermostat au maximum/position 10.
- Mettez la broche ③ en place. **Pendant l'utilisation de la fonction tournebroche, la porte doit être laissée entrouverte.**
- Réglez le temps de cuisson requis à l'aide de la minuterie.
- Voir les tableaux de cuisson pour les temps de cuisson approx. employés.

réglage 4 : gril quartz

- Sélectionnez le réglage 4  sur le bouton de commande.
- Tournez le thermostat au maximum/position 10.
- Placez les aliments aussi près que possible des tubes quartz, sans néanmoins les toucher. **Pendant l'utilisation du gril, la porte doit être laissée entrouverte.**
- Placez la lèchefrite sous la grille afin de récupérer la graisse et les jus de cuisson.
- Réglez le temps de cuisson requis à l'aide de la minuterie.
- Voir les tableaux de cuisson pour les temps de cuisson approx. employés pour des recettes spécifiques.

tableaux de cuisson

réglage 1			
Plat/Recette	Réglage	Position Température	Temps de cuisson
Pain 500 g (préchauff. 5 mn)	1	10 puis 8 - 9	45 mn
Soufflé (préchauff. 3 mn)	1	8	25 mn
Pizza	1	8	25 mn
Quiche lorraine	1	8	20 mn
Poisson – morue, brème, saumon, etc.	1	8 - 9	10 - 15 mn
Viande			
Bœuf	1	9 - 10	20 mn
Gigot d'agneau	1	9 - 10	20 mn
Porc	1	9 - 10	25 mn
Veau	1	9 - 10	20 mn
Canard	1	9 - 10	60 - 90 mn
Lapin	1	9 - 10	40 - 45 mn
Poulet	1	9 - 10	60 - 90 mn

réglage 2			
Plat/Recette	Réglage	Position Température	Temps de cuisson
Meringues	1	3	25 mn
Tartes ou tourtes Tarte renversée aux pommes Clafoutis (préchauffage 2 - 3 mn)	2 puis 1	0 puis 8	25 mn*
Gâteaux	2 puis 1	8 - 9	30 mn*
Biscuits ou cookies	2 puis 1	7 - 8	30 mn*
Soufflé aux fruits (préchauffage 2 - 3 mn)	2 puis 1	8 - 9	12 mn*
Flan aux pommes	2 puis 1	8 – 9	25 mn*
Cake aux fruits	2 puis 1	7	35 mn
Croque-monsieur	2	8	10 mn
Pâtisseries à pâte feuilletée Quiche lorraine	2	10 puis 8	20 mn

* Pour les 10 dernières minutes de cuisson, augmentez la température et sélectionnez le réglage 1.

tournebroche				
Plat/Recette	Réglage	Position	Température	Temps de cuisson
Tournebroche				
Bœuf ou mouton	3		10	35 mn
Porc	3		10	45 mn
Veau	3		10	45 mn
Volaille, ex. : poulet, dinde, canard	3		10	60 - 110 mn

gril				
Plat/Recette	Réglage	Position	Température	Temps de cuisson
Gril				
Toasts	4		8 - 10	10 mn
Gratins	1 puis 4		4 puis 10	Réglage 1 – 10 mn Réglage 4 – 10 mn
Steaks	4		10	10 mn
Côtelettes de veau ou agneau	4		10	10 mn
Saucisses	4		10	10 mn
Tranches de poisson	4		10	10 mn

entretien et nettoyage

- Éteignez, débranchez et laissez le four refroidir complètement avant de le nettoyer.

extérieur du four

- Essuyez à l'aide d'un chiffon humide ou d'un nettoyeur non abrasif et séchez soigneusement.

intérieur du four

- Nettoyez la porte avec de l'eau tiède et un nettoyeur non abrasif.
- La résistance chauffante du bas peut être légèrement soulevée afin de nettoyer le fond du four. **Soulevez la résistance avec précaution afin d'éviter de l'endommager.**
- Les particules de graisse sur les tubes quartz s'évaporent normalement pendant le fonctionnement du four. N'essayez pas de nettoyer les tubes quartz eux-mêmes, car vous risqueriez de les endommager.
- Le four dispose de parois autonettoyantes recouvertes d'un émail poreux qui absorbe les graisses. Ne grattez pas la surface avec des ustensiles tranchants ou des tampons à récurer et n'utilisez pas des produits de nettoyage à base de détergent. Pour nettoyer et prolonger la durée de vie de la surface autonettoyante :

- Après la cuisson d'aliments gras : chauffez le four à vide pendant 15 minutes, porte ouverte, sur le réglage 2 et la température réglée au maximum.
- Les projections importantes de graisse doivent être essuyées à l'aide d'une éponge humide, une fois que le four est froid.

grilles, lèchefrite et broche

- Lavez immédiatement après utilisation dans de l'eau chaude savonneuse.
- Ces éléments peuvent également être lavés au lave-vaisselle.

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé pour des raisons de sécurité par Kenwood ou par un réparateur agréé de Kenwood.
- Pour toute réparation pendant ou au delà de la période de garantie, pour l'entretien ou pour l'obtention de certaines pièces de rechange, contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

guide de dépannage

Le four ne marche pas ?	Vérifiez qu'il est branché.
	La minuterie est-elle activée ?
	Le thermostat est-elle réglée sur 0 ?
	Le bouton de commande est-il sur 0 ?
	S'il ne s'agit pas de l'un des problèmes ci-dessus, vérifiez le fusible/coupe-circuit de votre installation.
Le four produit trop de fumée ?	Température de cuisson réglée trop fort.
	Porte du four fermée lors de l'utilisation de la fonction tournebroche ou gril Quartz.
	En cas de fumée en mode gril, essayez d'ajouter un peu d'eau à la lèchefrite.
Le four devient sale trop rapidement ?	Température de cuisson trop élevée.
	Après la cuisson d'aliments gras : nettoyez le four en le mettant à température maximum pendant 15 minutes, sur le réglage 2, porte ouverte.

caractéristiques techniques

Dimensions extérieures	360 mm (L) x 350 mm (P) x 250 mm (H)
Dimensions intérieures	360 mm (L) x 310 mm (P) x 235 mm (H)
Poids	9 kg
Capacité	26 litres
Puissance tubes Quartz	1100 W
Puissance résistance chauffante du bas	600 W

D

Ihr Kenwood Quarz Miniofen mit Quarzröhrentechnologie gestattet Ihnen die geruchlose und rauchfreie Zubereitung von zahlreichen Gerichten, wie z.B. Fisch, Fleisch, Geflügel, Teigwaren usw. Der Ofen bietet Ihnen darüber hinaus Auftau-, Brat-, Grill-, Back- und Bratspießfunktionen.

Die Größe des Ofens ist so bemessen, dass Sie darin Kuchenformen mit Durchmesser bis zu 28 cm, rechteckige Formen mit einer Größe von 30 cm x 28 cm und ein 1 kg schweres Hähnchen unterbringen können.

Sicherheit

- Lesen Sie alle Anweisungen.
- Greifen Sie nicht auf die heißen Flächen des Ofens. Die Temperatur der zugänglichen Flächen kann im Betrieb des Geräts sehr hoch sein. Verwenden Sie stets den Griff und die Knöpfe.
- Tauchen Sie den Ofen, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht, wenn es sichtbare Zeichen einer Beschädigung am Ofen oder dem Netzkabel aufweist. Lassen Sie das Gerät überprüfen oder reparieren: siehe „Service“.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand eines Tisches oder über die Arbeitsfläche nach unten hängen oder mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- Dieses Gerät darf ohne Aufsicht nicht von kleinen Kindern oder gebrechlichen Personen verwendet werden. Lassen Sie keine Kinder mit dem Gerät spielen.
- Der Miniofen sollte nicht in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen oder anderen brennbaren Materialien aufgestellt werden.
- Die Luftlöcher auf der Rückseite des Ofens dürfen nicht blockiert oder abgedeckt werden. Stellen Sie immer sicher, dass die Lüftung um den Ofen im Betrieb ausreichend ist.
- Auf die geöffnete Tür dürfen keine Gegenstände abgelegt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie den Ofen im Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch ab und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Gehen Sie beim Grillen vorsichtig vor und vermeiden Sie im Betrieb eine direkte Berührung der Quarzröhren. Auch Teller/Nahrungsmittel dürfen nicht direkt mit den Quarzröhren in Berührung kommen.

- Verwenden Sie das Gerät nur für den beabsichtigten Zweck.

Vor dem Einstecken des Steckers in die Steckdose

- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass die Spannung Ihrer Stromversorgung der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entspricht.

Hinweis: Dieses Gerät entspricht der Richtlinie der Europäischen Gemeinschaft für Radiointerferenzen 89/336/EEG.

Vor dem ersten Gebrauch

- 1 Entfernen Sie alle Etiketten und Verpackungen vom Ofen.
- 2 Waschen Sie die Roste, das Abtropfblech und den Bratspieß in warmem Seifenwasser. Trocknen Sie die Teile gründlich ab.
- 3 Da sich der Betrieb dieses Ofens etwas von einem traditionellen Ofen unterscheidet, müssen die von den Herstellern angegebenen Garzeiten und –temperaturen etwas abgeändert werden, um die gewünschten Ergebnisse zu erzielen.
- 4 Folie, die zum Abdecken des Garguts während des Garens verwendet wird, darf nicht direkt mit dem unteren Heizelement oder den Quarzröhren in Berührung kommen.
- 5 Gerichte wie gefülltes Gebäck, Pizza usw., die beim Garen überlaufen könnten, sollten auf ein Backblech gesetzt werden, damit nichts auf das untere Element spritzt.

Machen Sie sich mit Ihrem Kenwood Turbo Quarz Miniofen vertraut

- ① Türgriff
- ② Abtropfblech
- ③ Drehspieß
- ④ Back- und Grillblech
- ⑤ Quarzröhren (Oberseite des Ofenraums)
- ⑥ Kontrollfeld
- ⑦ Unteres Element
- ⑧ Einstellkontrolle
- ⑨ Kontrolllampe
- ⑩ Temperaturregler
- ⑪ Zeituhr

Positionen der Ofenroste

Das mitgelieferte Back- und Grillblech kann umgedreht werden, so dass Sie 4 verschiedene Blechpositionen erhalten.

Kontrollfeld

Einstellkontrolle ⑧

Drehen Sie den Kontrollknopf, um den gewünschten Kochmodus einzustellen.

Ⓐ **Einstellung 1** :

- Das untere Heizelement und die Quarzröhren sind eingeschaltet und werden vom Thermostat reguliert.
- Durch die Quarztechnologie kann der Ofen eine Temperatur von 250°C in weniger als 5 Minuten erreichen. Vorheizen ist nicht erforderlich und der Stromverbrauch ist stark verringert.
- Geschmack und Nährwert der Gerichte bleiben bei dieser Garmethode erhalten.
- Diese Einstellung kann auch zum Auftauen und zum Warmhalten verwendet werden.

Ⓑ **Einstellung 2** :

- Das untere Heizelement läuft im kontinuierlichen Betrieb auf voller Kraft.
- Wenn die Temperaturkontrolle auf "0" steht, arbeitet nur das untere Element.
- Das Quarzelement kann durch Drehen des Temperaturreglers auf die gewünschte Temperatur (siehe Tabelle mit Garzeiten) in den letzten 10 Minuten des Garvorgangs eingeschaltet werden, um die Oberseite eines Gerichts zu bräunen, zu überkrusten oder zu grillen.
- Diese Einstellung ist ideal zum Garen pikanter oder süßer Kuchen und Torten.

Ⓒ **Einstellung 3** : **Bratspieß**

- Bei dieser Einstellung sind nur die Quarzröhren in Betrieb.
- Bei Verwendung der Bratspießfunktion muss die Tür halb geöffnet bleiben.
- Beim Grillen sollten die Gerichte möglichst nahe an die Quarzröhren gestellt werden, ohne diese aber zu berühren.
- Der Temperaturregler sollte auf 10 gestellt werden.

Ⓓ **Einstellung 4** : **Grill**

- Bei dieser Einstellung sind nur die Quarzröhren in Betrieb.
- Bei Verwendung des Grills muss die Tür halb geöffnet bleiben.
- Beim Grillen sollten die Gerichte möglichst nahe an die Quarzröhren gestellt werden, ohne diese aber zu berühren.
- Der Temperaturregler sollte auf 10 gestellt werden.

Kontrolllampe ⑨

- Das Licht leuchtet auf, wenn der Ofen eingeschaltet wird und es erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Temperaturregler ⑩

- Der Temperaturregler hat 10 Positionen, unter denen gewählt werden kann.

Position	Temp
1	60°C
2	80°C
3	100°C
4	120°C
5	140°C
6	160°C
7	180°C
8	200°C
9	225°C
10	250°C

Zeitzuhr ⑪

- Die normale Zeitzuhr kann auf maximal 120 Minuten eingestellt werden.
- Der Ofen arbeitet erst dann, wenn eine Garzeit eingestellt wurde.


Verwendung Ihres Kenwood Quarz-Ofens

Auswahl des Garmodus


- **Der Ofen arbeitet erst dann, wenn eine Garzeit eingestellt wurde.**

- Der Ofen schaltet sich automatisch ab, sobald die Zeituhr „0“ erreicht.


Einstellung 1

- Wählen Sie auf der Einstellkontrolle Einstellung 1 .
- Wählen Sie durch Drehen des Temperaturreglers die gewünschte Temperatur.
- Zum Auftauen und Warmhalten drehen Sie den Temperaturregler auf 1.
- Stellen Sie auf der Zeituhr die Garzeit ein.
- Die Zeiten und Temperaturen für einzelne Rezepte finden Sie in den Tabellen mit Garzeiten.

Einstellung 2

- Wählen Sie auf der Einstellkontrolle Einstellung 2 . In diesem Fall arbeitet nur das untere Heizelement kontinuierlich mit voller Kraft.
- Die Temperaturregler sollte auf „0“ gestellt werden, sofern Sie nicht auch die oberen Quarzröhren zum Bräunen, Grillen oder Überkrusten von Gerichten benötigen.
- Die ungefähren Zeiten und Temperaturen für einzelne Rezepte finden Sie in den Tabellen mit Garzeiten.
- Stellen Sie mit der Zeituhr die erforderliche Garzeit ein.

Einstellung 3 : Bratspieß

- Wählen Sie auf der Einstellkontrolle Einstellung 3 .
- Stellen Sie den Temperaturregler auf Maximum/Position10.
- Bringen Sie den Spieß an ③. **Bei der Verwendung des Drehspießes muss die Tür halb geöffnet bleiben.**
- Stellen Sie auf der Zeituhr die gewünschte Garzeit ein.
- Die ungefähren Zeiten für einzelne Rezepte finden Sie in den Tabellen mit Garzeiten.

Einstellung 4 : Quarzgrill


- Wählen Sie auf der Einstellkontrolle Einstellung 4 .
- Stellen Sie den Temperaturregler auf Maximum/Position10.
- Stellen Sie das Gericht möglichst nahe an die Quarzröhren, ohne diese zu berühren. **Beim Grillen muss die Tür halb geöffnet bleiben.**
- Stellen Sie das Abtropfblech unter den Grillrost, um austretenden Bratensaft und Fett aufzufangen.
- Stellen Sie auf der Zeituhr die gewünschte Garzeit ein.
- Die ungefähren Zeiten für einzelne Rezepte finden Sie in den Tabellen mit Garzeiten.

Tabelle mit Garzeiten

Einstellung 1			
Gericht/Rezept	Einstellung	Temperatureinstellung	Garzeit
Brot 500 g (5 Min vorheizen)	1	10, dann 8-9	45 Min
Soufflé (3 Min vorheizen)	1	8	25 Min
Pizza	1	8	25 Min
Quiche Lorraine	1	8	20 Min
Fisch – Kabeljau, Brasse, Lachs, usw.	1	8-9	10-15 Min
Fleisch			
Rind	1	9-10	20 Min
Lammkeule	1	9-10	20 Min
Schwein	1	9-10	25 Min
Kalb	1	9-10	20 Min
Ente	1	9-10	60-90 Min
Kaninchen	1	9-10	40-45 Min
Hähnchen	1	9-10	60-90 Min
Einstellung 2			
Gericht/Rezept	Einstellung	Temperatureinstellung	Garzeit
Baiser	1	3	25 Min
Obstkuchen oder Torten Gedeckter Apfelkuchen Clafoutis (2-3 Min vorheizen)	2, dann 1	0, dann 8	25 Min*
Kuchen	2, dann 1	8-9	30 Min*
Biskuit oder Kekse	2, dann 1	7-8	30 Min*
Obstsoufflé (2-3 Min vorheizen)	2, dann 1	8-9	12 Min*
Apfelkuchen	2, dann 1	8-9	25 Min*
Hefekuchen mit Obstbelag	2, dann 1	7	35 Min
Überbackener Toast mit Schinken und Käse	2	8	10 Min
Blätterteiggebäck Offenes pikantes Gebäck	2	10, dann 8	20 Min

* Die letzten 10 Minuten muss die Temperatur erhöht und Einstellung 1 gewählt werden.

Bratspieß			
Gericht/Rezept	Einstellung	Temperatureinstellung	Garzeit
Bratspieß			
Rind oder Hammel	4	10	35 Min
Schwein	4	10	45 Min
Kalb	4	10	45 Min
Geflügel, d.h. Hähnchen, Truthahn, Ente	4	10	60-110 Min

Grill			
Gericht/Rezept	Einstellung	Temperatureinstellung	Garzeit
Grill			
Toast	4	8-10	10 Min
Gratins	1, dann 4	4, dann 10	Einst. 1 – 10 Min Einst. 4 – 10 Min
Rindersteaks	4	10	10 Min
Lamm- oder Kalbskoteletts	4	10	10 Min
Würstchen	4	10	10 Min
Fischsteaks	4	10	10 Min

Reinigung und Pflege

- Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie den Ofen vor dem Reinigen vollständig abkühlen.

Außenseite des Ofens

- Wischen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch oder einem nicht scheuernden Reinigungsmittel ab und lassen Sie sie gründlich trocknen.

Innenseite des Ofens

- Reinigen Sie die Tür mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel.
- Das untere Heizelement kann zum Reinigen des Ofenbodens leicht angehoben werden. **Um Beschädigungen zu vermeiden, muss das Heizelement vorsichtig angehoben werden.**
- Fettspritzer auf den Quarzröhren verdampfen normalerweise im Betrieb des Ofens. Versuchen Sie nicht, die Quarzröhren zu reinigen, weil sie dadurch beschädigt werden könnten.
- Der Ofen verfügt über Selbstreinigungsfelder, die mit porösen Email bedeckt sind, das Fett absorbiert. Kratzen Sie die Oberfläche nicht mit scharfen Utensilien oder einem Scheuerschwamm und reinigen Sie die

Oberfläche auch nicht mit Produkten auf Reinigungsmittelbasis. Zum Reinigen und zur Verlängerung der Lebensdauer der selbstreinigenden Fläche gehen Sie bitte wie folgt vor: -

- Nach der Zubereitung von fetten Nahrungsmitteln – heizen Sie den leeren Ofen 15 Minuten bei geöffneter Tür auf Einstellung 2 und maximaler Temperatur auf.
- Große Fettspritzer sollten nach dem Erkalten des Ofens mit einem feuchten Schwamm abgewischt werden.

Ofenroste, Bleche & Spieß

- Waschen Sie die Teile sofort nach dem Gebrauch mit heißem Seifenwasser.
- Alternativ können die Teile auch im Geschirrspüler gereinigt werden.

Service

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen von Kenwood oder einem autorisierten Vertreter von Kenwood ersetzt werden.
- Bei Reparaturen innerhalb und außerhalb der Garantiezeit, Servicearbeiten oder für ausgewählte Ersatzteile setzen Sie sich bitte mit dem Händler in Verbindung, bei dem Sie Ihr Gerät gekauft haben.

Fehlersuche/behebung

Der Ofen funktioniert nicht?	Prüfen Sie, ob der Stecker in der Steckdose steckt.
	Ist die Zeituhr eingestellt?
	Steht der Temperaturregler auf 0?
	Steht die Einstellkontrolle auf 0?
	Wenn keiner der o.g. Punkte zutrifft, prüfen Sie bitte die Sicherung/den Überlastschalter Ihres Anschlusses.
Der Ofen gibt zu viel Rauch ab?	Die Kochtemperatur ist zu hoch eingestellt.
	Die Ofentür ist bei Verwendung des Quarzgrills oder der Drehspießfunktion geschlossen.
	Wenn beim Grillen Rauchentwicklung auftritt, versuchen Sie, eine kleine Menge Wasser in das Abtropfblech zu gießen.
Der Ofen verschmutzt zu schnell?	Die Kochtemperatur ist zu hoch eingestellt.
	Nach der Zubereitung von fetten Nahrungsmitteln – reinigen Sie den Ofen durch Einstellen der Höchsttemperatur 15 Minuten auf Einstellung 2 bei geöffneter Tür.

Technische Daten

Außenmaße	360 mm (B) x 350 mm (T) x 250 mm (H)
Innenmaße	360 mm (B) x 310 mm (T) x 235 mm (H)
Gewicht	9 kg
Kapazität	26 Liter
Quarzröhrenleistung	1100 W
Leistung des unteren Heizelements	600 W

Il vostro fornello Kenwood Quartz, grazie alla tecnologia con tubi al quarzo, consente una cottura priva di odori e di fumo di svariati alimenti come pesce, carne, pollame, dolci ecc. Le caratteristiche del fornello vi permettono di scongelare, cucinare arrosto, alla griglia, al forno e allo spiedo.

Le dimensioni del fornello permettono di cucinare in pirofile di fino a 28cm di diametro, in teglie rettangolari di fino a 30cm x 28cm e inoltre di cucinare un pollo intero del peso di 1Kg.

sicurezza

- Leggere tutte le istruzioni.
- Non toccare le superfici calde del fornello. Con l'apparecchio in funzione, le superfici accessibili potrebbero essere molto calde. Utilizzare sempre il manico e le manopole.
- Non immergere in acqua o in altri liquidi il fornello, il cavo elettrico o la spina elettrica.
- Non utilizzare l'apparecchio se il fornello o il cavo elettrico presenta danni visibili. Farlo controllare o riparare: vedere alla sezione 'assistenza tecnica'.
- Non lasciare che il cavo penzoli dal bordo del tavolo o da un piano di lavoro, o che venga a contatto con superfici calde.
- Questo apparecchio non è concepito per l'uso da parte di bambini o persone inferme senza adeguata supervisione. Non lasciare che i bambini giochino con questo apparecchio.
- Il fornello non deve essere usato in prossimità o al di sotto di tendaggi o di altro materiale combustibile.
- Non ostruire né coprire le bocchette per l'aria sul retro del fornello. Controllare sempre che vi sia adeguata ventilazione attorno al fornello, durante il funzionamento.
- Non appoggiare nulla sullo sportello quando è aperto.
- Non usare questo apparecchio in esterni.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione.
- Spegnerne sempre l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa elettrica dopo l'uso.
- Fare attenzione durante la cottura alla griglia e non toccare le teglie/gli alimenti né lasciare che vengano a contatto diretto con i tubi al quarzo durante il funzionamento.
- Non usare mai questo apparecchio per impieghi diversi dall'uso domestico per cui è concepito.

prima di collegare l'apparecchio alla presa elettrica

- Prima di accendere l'apparecchio, assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'apparecchio.
- Nota:** Questo apparecchio è conforme alla Direttiva Comunitaria 89/336/EEC sulla radiointerferenza.

prima di usare l'apparecchio per la prima volta:

- 1 Togliere dal fornello tutte le etichette e il materiale di imballaggio.
- 2 Lavare i ripiani, il vassoio di raccolta e lo spiedo in acqua calda saponata. Asciugare a fondo.
- 3 Poiché questo fornello funziona in modo leggermente diverso dai forni tradizionali, potrebbe essere necessario variare i tempi di cottura e le temperature indicati dal produttore, per ottenere i risultati desiderati.
- 4 Non lasciare che la carta di alluminio usata per ricoprire gli alimenti venga direttamente a contatto con l'elemento inferiore dei tubi al quarzo.
- 5 Nel caso di alimenti come pasticcini, pizze, ecc. che potrebbero giungere ad ebollizione durante la cottura, utilizzare una teglia per forno, per evitare il rischio di spruzzi sull'elemento inferiore.

per conoscere il vostro fornello Kenwood Turbo Quartz

- ① manico dello sportello
- ② vassoio di raccolta
- ③ spiedo
- ④ ripiano
- ⑤ tubi al quarzo (parte alta dell'interno del forno)
- ⑥ pannello dei controlli
- ⑦ elemento inferiore
- ⑧ selettore regolazione
- ⑨ spia indicatrice
- ⑩ selettore temperatura
- ⑪ timer

posizioni dei ripiani del fornello

Il ripiano in dotazione può essere capovolto, consentendo in questo modo di ottenere 4 diverse posizioni.

pannello dei controlli

selettore della regolazione ⑧

Ruotare questo controllo per scegliere la modalità di cottura desiderata.

⑧ **regolazione 1:**

- Sia l'elemento riscaldante inferiore che i tubi al quarzo sono in funzione e sono regolati dal termostato.
- La tecnologia al quarzo permette al fornello di giungere a una temperatura di 250°C in meno di 5 minuti. Non occorre preriscaldare il fornello e i consumi elettrici vengono notevolmente ridotti.
- Con questo metodo di cottura si conservano il gusto e le qualità nutritive dei cibi.
- Questa regolazione è anche utilizzabile per scongelare o per mantenere caldi i cibi.

⑨ **regolazione 2:**

- L'elemento termico inferiore è in funzione continuamente alla potenza massima.
- Se il controllo della temperatura è regolato su "0", sarà in funzione solo l'elemento inferiore.
- È possibile accendere l'elemento al quarzo girando il selettore della temperatura fino alla temperatura desiderata (vedere tabelle di cottura) negli ultimi 10 minuti di cottura, per dorare, rendere croccanti o grigliare i cibi.
- Questa regolazione è ideale per cuocere torte e focacce dolci e salate.

⑩ **regolazione 3:** **arrostire allo spiedo**

- Con questa regolazione, solo i tubi al quarzo entrano in funzione.
- Quando si seleziona l'opzione arrostitire allo spiedo, lo sportello va tenuto parzialmente aperto.
- Quando si cucina alla griglia, avvicinare per quanto possibile i cibi ai tubi al quarzo, ma senza toccarli.
- Impostare a 10 il selettore della temperatura.

⑪ **regolazione 4:** **griglia**

- Con questa regolazione, solo i tubi al quarzo entrano in funzione.
- Quando si usa la griglia lo sportello va tenuto parzialmente aperto.
- Quando si cucina alla griglia, avvicinare per quanto possibile i cibi ai tubi al quarzo, ma senza toccarli.
- Impostare a 10 il selettore della temperatura.

spia indicatrice ⑨

- La spia si accende quando il forno entra in funzione e si spegne una volta raggiunta la temperatura impostata.

selettore della temperatura ⑩

- Il selettore della temperatura ha 10 posizioni selezionabili.

Posizione	Temp
1	60°C
2	80°C
3	100°C
4	120°C
5	140°C
6	160°C
7	180°C
8	200°C
9	225°C
10	250°C

timer ⑩


- Il timer di cottura può essere impostato ad un massimo di 120 minuti.
- Il fornello non funzionerà se prima non si è selezionato un tempo di cottura.

come utilizzare il vostro forno Kenwood Quartz


scelta del metodo di cottura

- **Il fornello non funzionerà se prima non si è selezionato un tempo di cottura.**
- Il fornello si spegne automaticamente quando il timer giunge a "0".


regolazione 1

- Scegliere la posizione 1  sul selettore della regolazione.
- Girare il selettore della temperatura, fino alla temperatura desiderata.
- Per scongelare e mantenere caldi i cibi, ruotare il selettore della temperatura alla posizione 1.
- Impostare il tempo di cottura usando il timer.
- Vedere le tabelle di cottura per un'indicazione dei tempi e delle temperature da impostare per le singole ricette.

regolazione 2

- Scegliere la posizione 2  sul selettore della regolazione. Solo l'elemento inferiore funzionerà continuamente a piena potenza.
- Il selettore della temperatura va impostato a "0", a meno che non si richieda anche il funzionamento dei tubi superiori al quarzo per dorare, grigliare o rendere croccante gli alimenti.
- Vedere le tabelle di cottura per un'indicazione dei tempi e delle temperature approssimativi da impostare per le singole ricette.
- Selezionare il tempo di cottura necessario mediante il timer.

regolazione 3 : spiedo

- Scegliere la posizione 3  sul selettore della regolazione.
- Girare il selettore della temperatura al massimo/posizione 10.
- Inserire lo spiedo ③. **Cucinando allo spiedo è necessario lasciare lo sportello del fornello aperto a metà.**
- Impostare il tempo di cottura desiderato usando il timer.
- Vedere le tabelle di cottura per un'indicazione dei tempi e delle temperature approssimativi da impostare per le singole ricette.

regolazione 4 : griglia al quarzo


- Scegliere la posizione 4  sul selettore della regolazione.
- Girare il selettore della temperatura al massimo/posizione 10.
- Avvicinare il più possibile i cibi ai tubi al quarzo, ma senza toccarli. **Cucinando alla griglia o allo spiedo è necessario lasciare lo sportello del fornello aperto a metà.**
- Mettere il vassoio di raccolta sotto il ripiano della griglia, per contenere i sughi di cottura e il grasso.
- Impostare il tempo di cottura desiderato usando il timer.
- Vedere le tabelle di cottura per un'indicazione dei tempi e delle temperature approssimativi da impostare per le singole ricette.

tabelle di cottura

Regolazione 1			
Piatto/Ricetta	Regolazione	Pos. temperatura	Tempo di cottura
Pane 500g (preriscaldare per 5 min)	1	10 e poi 8-9	45 min
Soufflé (preriscaldare per 3 min)	1	8	25 min
Pizza	1	8	25 min
Torte salate	1	8	20 min
Pesce – merluzzo, abramide, salmone, ecc.	1	8-9	10-15 min
Carne			
Manzo	1	9 - 10	20 min
Cosciotto agnello	1	9 - 10	20 min
Maiale	1	9 - 10	25 min
Vitello	1	9 - 10	20 min
Anatra	1	9 - 10	60 – 90 min
Coniglio	1	9 - 10	40 – 45 min
Pollo	1	9 - 10	60 – 90 min

Regolazione 2			
Piatto/Ricetta	Regolazione	Pos. temperatura	Tempo di cottura
Meringhe	1	3	25 min
Torte o pasticcini Torta capovolta alle mele Torta Clafouti alla crema (preriscaldare per 2-3 minuti)	2 e poi 1	0 e poi 8	25 min*
Torte	2 e poi 1	8 – 9	30 min*
Biscotti	2 e poi 1	7 – 8	30 min*
Soufflé alla frutta (preriscaldare per 2-3 minuti)	2 e poi 1	8 – 9	12 min*
Torta alle mele e crema	2 e poi 1	8 – 9	25 min*
Torta lievitata di frutta	2 e poi 1	7	35 min
Sandwich al prosciutto & formaggio fuso	2	8	10 min
Pasta sfoglia Torta salata aperta	2	10, poi 8	20 min

* Negli ultimi 10 minuti di cottura, alzare la temperatura e scegliere la posizione 1.

Arrostire allo spiedo

Piatto/Ricetta	Regolazione	Pos. temperatura	Tempo di cottura
Arrostire allo spiedo			
Manzo o montone	3	10	35 min
Maiale	3	10	45 min
Vitello	3	10	45 min
Pollame, es. pollo, tacchino, anatra	3	10	60 – 110 min

Griglia

Piatto/Ricetta	Regolazione	Pos. temperatura	Tempo di cottura
Griglia			
Toast	4	8 – 10	10 min
Piatti gratinati	1 e poi 4	4 e poi 10	Reg. 1 – 10 min Reg. 4 – 10 min
Bistecche di manzo	4	10	10 min
Costolette di agnello o vitello	4	10	10 min
Salsicce	4	10	10 min
Bistecche di pesce	4	10	10 min

cura e pulizia

- Prima di pulire il fornello, spegnerlo, disinserire la spina dalla presa di corrente e lasciare che si raffreddi completamente.

esterno del fornello

- Passare le superfici esterne con un panno umido o con un detersivo non abrasivo, quindi asciugare a fondo.

interno del fornello

- Pulire lo sportello con acqua calda e detersivo non abrasivo.
- È possibile sollevare leggermente l'elemento termico inferiore per pulire la base del fornello. A scanso di danni, fare attenzione nel sollevare l'elemento.
- Normalmente le particelle di grasso che si depositano sui tubi al quarzo evaporeranno durante il funzionamento del fornello. Non cercare di pulire i tubi al quarzo, altrimenti il fornello potrà subire danni.
- Questo fornello è dotato di pannelli autopulenti con rivestimento in smalto poroso che assorbirà i grassi. Non graffiare la superficie usando utensili appuntiti o pagliette abrasive, e non pulire usando prodotti a base di detersivo. Per pulire ed estendere la durata della superficie autopulente:

a) Dopo aver cucinato cibo unto – riscaldare il forno vuoto per 15 minuti con lo sportello aperto, selezionando la regolazione 2 e impostando la temperatura sul massimo.

b) Nel caso di grossi spruzzi di grasso, ripulire con una spugna umida, quando il fornello si è raffreddato.

ripiani del fornello, vassoio & spiedo

- Lavare immediatamente dopo l'uso, in acqua calda saponata.
- Alternativamente, lavare in lavastoviglie.

assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un addetto Kenwood autorizzato alle riparazioni. Ciò eviterà possibili situazioni di pericolo.
- Per le riparazioni in garanzia o non in garanzia, la manutenzione o per ottenere ricambi selezionati, contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.

guida alla localizzazione dei guasti

Il fornello non funziona?	Controllare di aver inserito la spina.
	Il timer è acceso?
	Il selettore della temperatura è a 0?
	Il selettore della regolazione è a 0?
	Se non sussiste nessuna delle condizioni sopra elencate, controllare il fusibile/interruttore principale.
Il fornello genera troppo fumo?	La temperatura di cottura è eccessiva.
	Lo sportello del fornello è chiuso quando si cucina alla griglia al quarzo o allo spiedo.
	Se durante la cottura alla griglia si vede fumo, provare ad aggiungere poca acqua nel vassoio di raccolta.
Il fornello si sporca troppo rapidamente?	La temperatura di cottura è eccessiva.
	Dopo aver cucinato cibo unto/grasso – pulire il forno selezionando la regolazione 2 alla temperatura massima per 15 minuti con lo sportello aperto.

specifiche

Dimensioni esterne	360mm (largh) x 350mm (prof) x 250mm (alt)
Dimensioni interne	360mm (largh) x 310mm (prof) x 235mm (alt)
Peso	9Kg
Capacità	26 litri
Potenza tubi al quarzo	1100W
Potenza elemento termico inferiore	600W