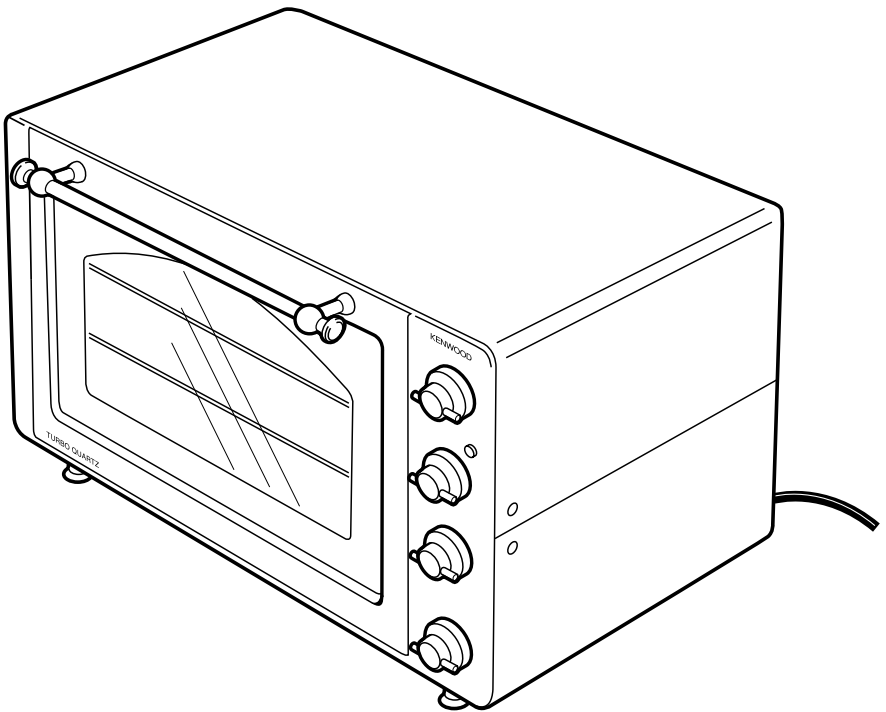




Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwood.co.uk

54690/2

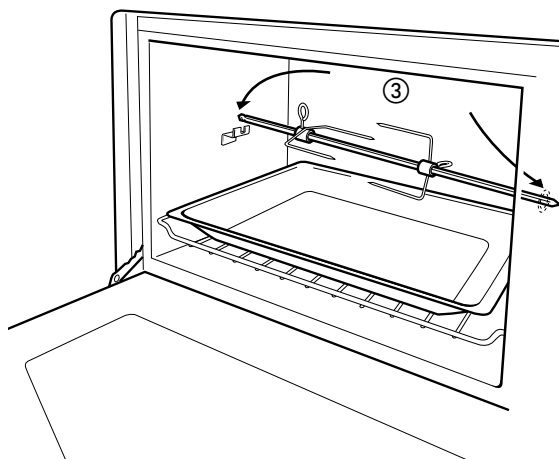
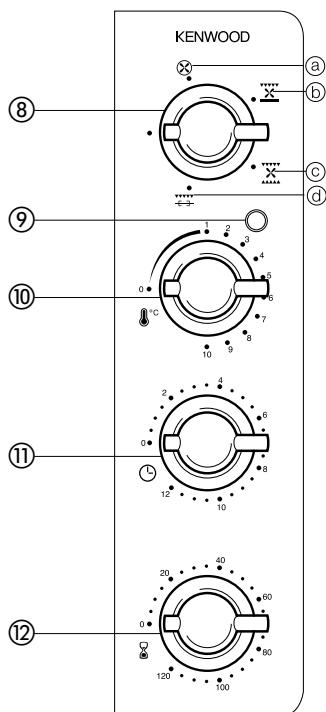
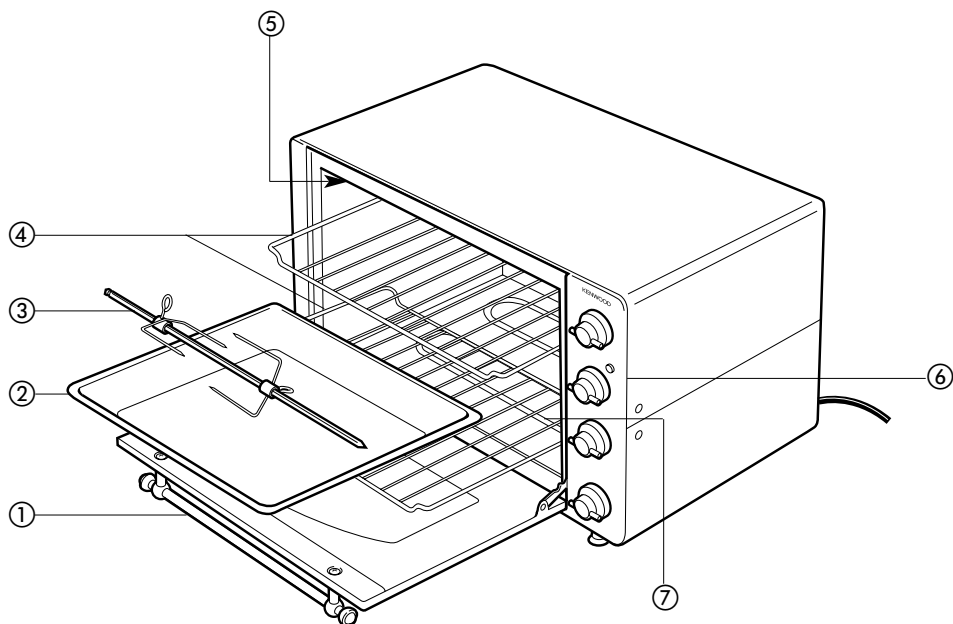
KENWOOD



OV340

OV351

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



Your Kenwood Turbo Quartz mini oven with its Quartz tube technology and convection function 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 30cm in diameter, rectangular dishes up to 40cm x 30cm and a 2Kg Chicken. An interior light lets you monitor the food during cooking.

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 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 shelves
- ⑤ quartz tubes (top of oven cavity)
- ⑥ control panel
- ⑦ bottom element
- ⑧ setting control
- ⑨ indicator light
- ⑩ temperature control
- ⑪ programmable timer (OV351 only)
- ⑫ timer

oven shelf positions

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

oven light

The oven light will automatically come on when the timer is rotated to select a cooking time.

control panel

setting control ⑧

Turn the control to select the required cooking mode.

Ⓐ setting 1 : convection

- The heat is uniformly distributed around the oven by the rear heating element and fan.
- The continuous hot air flow allows quick uniform cooking to take place at a lower temperature than in a conventional oven. The lower temperature maintains the flavour and appearance of the food without producing any smoke.
- Several different dishes can be cooked simultaneously without the taste and smell being transferred from one to the other.
- This setting can also be used for defrosting and as a keep warm function.

Ⓑ setting 2: ventilated pastry

- The bottom heating element operates continuously on full power and the fan is on to distribute the heat evenly.
- 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: turbo quartz

- Both the bottom heating element and Quartz tubes are on and the fan distributes the heat evenly.
- 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.

Ⓓ setting 4: quartz grill/spit roast

- On this setting the top Quartz tubes are on and the fan distributes the heat evenly.
- When using the grill or 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.

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.
- WARNING: The temperatures for each position will differ depending on the method of cooking selected as follows:-

Position	Turbo Quartz	Convection
1	125°C	105°C
2	145°C	120°C
3	160°C	140°C
4	175°C	155°C
5	190°C	170°C
6	205°C	185°C
7	220°C	195°C
8	240°C	210°C
9	250°C	225°C
10	275°C	245°C

programmable timer (OV351 only) ⑪

- The delayed start timer can be set up to a maximum of 12 hours.

timer ⑫

- 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 Turbo 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".

convection setting

- 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.

ventilated pastry setting

- 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. Note: the indicator light will not come on unless a temperature has been selected for the quartz tubes.

turbo quartz setting

- Select setting 3  on the setting control.
- Turn the temperature control to select the temperature required.
- Refer to the cooking tables for the approx. times and temperatures to use for individual recipes.
- Set the cooking time required using the timer.

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.

spit roast

- Select setting 4  on the setting control.
- Turn the temperature control to maximum/position 10.
- Fit the spit . **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.

programmable timer (OV351 only)

- Do not use the programmable timer with the grill or spit roast functions.
- Do not use this for perishable food such as meat, poultry, fish or seafood.
- To use the programmable timer first set the required cooking mode, temperature and cooking time as explained in the previous section.
- Then turn the timer to the required delayed time. For Example: if you wish to set the oven up at 11am to cook a dish that takes 1 hour to be ready at 2pm. The timer then needs to be set to position 2 (2 hours), this is the difference between the time when you set the timer and the time that you need the oven to come on (1pm) for the dish to be ready at 2pm.

cooking tables

convection/ventilated pastry oven cooking			
Dish/Recipe	Setting	Temperature Position	Cooking time
Meringues	1	2 - 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*
Yeastied 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.

turbo quartz cooking			
Dish/Recipe	Setting	Temperature Position	Cooking time
Bread 500g (5min preheat)	3	10 then 8 - 9	45mins
Soufflé (3min preheat)	3	6 then 8	25mins
Pizza	3	8	25mins
Quiche Lorraine	3	8	20mins
Fish - Cod, Bream, Salmon etc	3	8 - 9	10 - 15mins
Meat			
Beef	3	7 - 8	20mins
Leg of lamb	3	7 - 8	20mins
Pork	3	7 - 8	25mins
Veal	3	7 - 8	20mins
Duck	3	7 - 8	60 - 90mins
Rabbit	3	7 - 8	40 - 45mins
Chicken	3	7 - 8	60 - 90mins

quartz grill or spit roast			
Dish/Recipe	Setting	Temperature Position	Cooking time
Grill or spit roast			
Beef or mutton	4	10	35mins
Pork	4	10	45mins
Veal	4	10	45mins
Poultry ie Chicken, Turkey, Duck	4	10	60 - 110mins
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 :-
 - a) After cooking greasy foods - heat the oven when empty for 15minutes with the door open on setting 2(ventilated pastry) and the temperature set to maximum.
 - b) 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 programmable timer set instead of the cooking timer?
	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 (Ventilated pastry) with the door open.

specification

Exterior dimensions	550mm (w) X 465mm (D) X 335mm (H)
Internal dimensions	410mm (W) X 300mm (D) X 280mm (H)
Weight	15.5kg
Capacity	34litres
Convection power	1500W
Quartz tube power	1500W
Bottom heating element power	700W

Power Consumption		
Quartz setting -	build up to 200°C	0.25 kw/h
	Holding for 1 hour at 200°C	0.74 kw/h
Convection setting -	build up to 200°C	0.37 kw/h
	Holding for 1 hour at 200°C	0.96 kw/h

Uw Kenwood Turbo Quartz minioven met kwartsbuis technologie en convectiefunctie maakt geurloze, rookvrije bereiding mogelijk van allerlei voedingsmiddelen zoals vis, vlees, gevogelte en gebak. Met de oven kunt u ontdoeien, roosteren, grillen, bakken, braden en roosteren aan het spit.

De afmetingen van de oven stellen u in staat taarten met een maximumdoorsnede van 30 cm, rechthoekige schotels van maximaal 40 x 30 cm en een kip van 2 kg te bereiden. Door een inwendig lampje kunt u het voedsel tijdens de bereiding in de gaten houden.

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.
- 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 roosters
- ⑤ kwartsbuizen (boven in de oven)
- ⑥ regelpaneel
- ⑦ verwarmingselement onderin
- ⑧ regelknop
- ⑨ controlelampje
- ⑩ temperatuurregelaar
- ⑪ programmeerbare timer (alleen bij de OV351)
- ⑫ timer

standen van roosters in de oven
De geleverde roosters kunnen worden omgedraaid, zodat er vier verschillende standen mogelijk zijn.

ovenlampje
Het ovenlampje gaat automatisch aan, als de timer wordt gedraaid om een bereidingstijd te selecteren.

regelpaneel

regelknop ⑧
Draai de regelknop om de vereiste bereidingsmethode te selecteren.

- Ⓐ **stand 1: convectie** 
- De warmte wordt uniform over de oven verdeeld door het verwarmingselement achterin en de ventilator.
 - De continue stroming van warme lucht maakt snelle, uniforme bereiding mogelijk bij een lagere temperatuur dan in een conventionele oven. Door de lagere temperatuur blijven de smaak en het voorkomen van het voedsel behouden en ontstaat geen rook.
 - Verscheidene schotels van verschillende aard kunnen gelijktijdig worden bereid zonder dat onderlinge overdracht van de smaak of geur van schotels plaatsvindt.
 - Deze stand kan ook worden gebruikt voor ontdooien en opwarmen.

- Ⓑ **stand 2: geventileerd gebak** 
- Het verwarmingselement onderin werkt continu op vol vermogen en de ventilator staat aan om de warmte gelijkmatig te verdelen.
 - Tijdens de laatste 10 minuten van de bereiding kunnen de kwartsbuizen worden ingeschakeld door de temperatuurregelaar op de vereiste temperatuur (zie de bereidingstabellen) 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: gebruik van kwartsbuizen met luchtcirculatie** 
- Zowel het verwarmingselement onderin als de kwartsbuizen staan aan en de ventilator verdeelt de warmte gelijkmatig.
 - 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.
- ④ **stand 4: grillen of roosteren aan het spit met kwartsbuizen** 
- In deze stand staan de bovenste kwartsbuizen aan en wordt de warmte gelijkmatig door de ventilator verdeeld.
 - Tijdens grillen of roosteren aan het spit moet de deur half open blijven 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 ⑨
• Het lampje gaat aan als de oven wordt aangezet, en gaat uit zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.

temperatuurregelaar ⑩
• De temperatuurregelaar kan in 10 standen worden gezet.
• **WAARSCHUWING:** De temperaturen voor elke stand verschillen als volgt afhankelijk van de gekozen bereidingsmethode:

Stand	Kwartsbuizen met luchtcirculatie	Convectie
1	125°C	105°C
2	145°C	120°C
3	160°C	140°C
4	175°C	155°C
5	190°C	170°C
6	205°C	185°C
7	220°C	195°C
8	240°C	210°C
9	250°C	225°C
10	275°C	245°C

programmeerbare timer (alleen bij de OV351) ⑪
• De timer met vertraagde werking kan worden ingesteld op maximaal 12 uur.

timer ⑫
• De kooktimer kan worden ingesteld op maximaal 120 minuten.
• De oven werkt alleen als een bereidingstijd is geselecteerd.

het gebruik van de Kenwood Turbo Quartz oven

selectie van bereidingsmethode

● **De oven werkt alleen als een bereidingstijd is geselecteerd.**

- De oven gaat automatisch uit zodra de timer "0" heeft bereikt.

instelling op convector

- 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.

instelling voor geventileerd gebak

- 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 vereiste bereidingstijd in.
Opmerking: het controlelampje gaat alleen branden, als voor de kwartsbuizen een temperatuur is geselecteerd.

instelling voor gebruik van kwartsbuizen met luchtcirculatie

- Zet de regelknop op 3. .
- Zet de temperatuurregelaar op de vereiste temperatuur.
- Raadpleeg de bereidingstabellen voor de geschatte tijden en temperaturen die voor individuele recepten moeten worden gebruikt.
- Stel met de timer de vereiste bereidingstijd in.

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.

roosteren aan het spit

- Zet de regelknop op 4. .
- 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.

programmeerbare timer (alleen bij de OV351)

- De programmeerbare timer niet gebruiken tijdens grillen of roosteren aan het spit.
- Deze timer niet gebruiken in het geval van bederfelijke voedingsmiddelen zoals vlees, gevogelte, vis of schaal- en schelpdieren.
- Bij gebruik van de programmeerbare timer moeten eerst de vereiste bereidingsmethode, temperatuur en bereidingstijd worden ingesteld, zoals hierboven uitgelegd.
- Zet de timer dan op de vereiste vertraagde tijd. Bij voorbeeld: als u om 11:00 u de oven zodanig wilt instellen dat een schotel die in 1 uur gaar is om 14:00 u klaar is. De timer moet dan in stand 2 (2 uur) worden gezet; dit is het verschil tussen het tijdstip waarop u de timer instelt en het tijdstip waarop de oven moet aangaan (13:00 u) zodat de schotel om 14:00 u klaar is.

bereidingstabellen

bereiden in de oven met convection en van geventileerd gebak			
Schotel/recept	Stand	Stand temperatuurregelaar	Bereidingstijd
Schuimgebak	1	2 - 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.

gebruik van kwartsbuizen met luchtcirculatie			
Schotel/recept	Stand	Stand temperatuurregelaar	Bereidingstijd
500 g brood (5 min voorverwarmen)	3	eerst 10, dan 8 - 9	45 min
Soufflé (3 min voorverwarmen)	3	eerst 6, dan 8	25 min
Pizza	3	8	25 min
Quiche Lorraine	3	8	20 min
Vis – kabeljauw, brasem, zalm, enz.	3	8 - 9	10 - 15 min
Vlees			
Rundvlees	3	7 - 8	20 min
Lamsbout	3	7 - 8	20 min
Varkensvlees	3	7 - 8	25 min
Kalfsvlees	3	7 - 8	20 min
Eend	3	7 - 8	60 - 90 min
Konijn/haas	3	7 - 8	40 - 45 min
Kip	3	7 - 8	60 - 90 min

grillen of roosteren aan het spit met kwartsbuizen

Schotel/recept	Stand	Stand temperatuurregelaar	Bereidingstijd
Grillen of roosteren aan het spit			
Rund- of schapenvlees	4	10	35 min
Varkensvlees	4	10	45 min
Kalfsvlees	4	10	45 min
Gevogelte, d.w.z. kip, kalkoen, eend	4	10	60 - 110 min
Grill			
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:

- Na het bereiden van vet voedsel – warm de oven 15 minuten op met de deur open op stand 2 (geventileerd gebak) en met de temperatuurregelaar in de hoogste stand terwijl de oven leeg is.
- 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?
	Is de programmeerbare timer ingeschakeld in plaats van de kooktimer?
	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 druipbak te doen.
Wordt de oven te snel vuil?	De bereidingstemperatuur is te hoog ingesteld.
	Na het bereiden van vet voedsel – reinig de oven door hem in stand 2 (geventileerd gebak) te zetten en op de hoogste temperatuur in te stellen en de deur dan 15 minuten te laten openstaan.

specificaties

Uitwendige afmetingen	550mm (B) X 465mm (D) X 335mm (H)
Inwendige afmetingen	410mm (B) X 300mm (D) X 280mm (H)
Gewicht	15,5 kg
Inhoud	34 liter
Convectievermogen	1500W
Vermogen van kwartsbuizen	1500W
Vermogen van verwarmingselement onderin	700W
Stroomverbruik	
Ingesteld op gebruik van kwartsbuizen: tijdens temperatuurverhoging	
	naar 200°C 0,25 kW/uur
	met de temperatuur 1 uur op 200°C 0,74 kW/uur
Ingesteld op convectie:	
	tijdens temperatuurverhoging
	naar 200°C 0,37 kW/uur
	met de temperatuur 1 uur op 200°C 0,96 kW/uur

Votre four Kenwood Turbo Quartz bénéficie de la technologie quartz et de la chaleur tournante, permettant ainsi la cuisson sans odeur 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 au tournebroche.

Les dimensions de votre four permettent la cuisson dans des plats à tarte jusqu'à 30 cm de diamètre, des plats rectangulaires jusqu'à 40 cm x 30 cm, ainsi que la cuisson de poulets de 2 kg. Grâce à un éclairage intérieur, vous pouvez surveiller les aliments pendant la cuisson.

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.
- 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 lèchefrite 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 lèchefrite
- ③ tournebroche
- ④ grilles
- 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 programmeur (OV351 uniquement)
- ⑫ minuterie

positions des grilles du four

Les grilles fournies sont réversibles afin de permettre 4 positions différentes.

éclairage du four

L'éclairage du four s'allume automatiquement lorsque le bouton de la minuterie est tourné afin de sélectionner un temps de cuisson.

panneau de contrôle

bouton de contrôle ⑧

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

Ⓐ réglage 1 : chaleur tournante ⑧

- La chaleur est uniformément distribuée dans l'ensemble du four grâce à la résistance chauffante située au fond et au ventilateur.
- Le flux continu d'air chaud permet d'obtenir une cuisson rapide et uniforme à une température inférieure à celle nécessaire dans un four conventionnel. Cette température inférieure préserve la saveur et l'apparence des aliments sans produire de fumée.
- Plusieurs plats différents peuvent cuire simultanément sans que le goût et l'odeur soient transférés de l'un à l'autre.
- Ce réglage peut également être employé pour la décongélation et en tant que fonction de maintien au chaud.

Ⓑ réglage 2 : gourmand ventilé ⑨

- La résistance chauffante du bas fonctionne en continu et à pleine puissance et le ventilateur permet la distribution uniforme de la chaleur.
- 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.

Ⓒ réglage 3 : quartz ventilé ⑩

- La résistance chauffante du bas et les tubes quartz fonctionnent simultanément et le ventilateur permet la distribution uniforme de la chaleur.
- 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.
- ④ **réglage 4 : tournebroche/gril quartz ⑪**
 - Pour ce réglage, les tubes de quartz fonctionnent et le ventilateur distribue une chaleur uniforme.
 - Pendant l'utilisation de la fonction gril ou tournebroche, 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.
- MISE EN GARDE : En fonction de la méthode de cuisson sélectionnée, les températures pour chaque position diffèrent comme suit :-

Position	Turbo Quartz	Chaleur tournante
1	125°C	105°C
2	145°C	120°C
3	160°C	140°C
4	175°C	155°C
5	190°C	170°C
6	205°C	185°C
7	220°C	195°C
8	240°C	210°C
9	250°C	225°C
10	275°C	245°C

programmeur (OV351 uniquement) ⑪

- Cette minuterie peut être réglée afin de retarder la mise en route jusqu'à un maximum de 12 heures.

minuterie ⑫

- 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 Turbo 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 chaleur tournante

- 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 gourmand ventilé

- 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. Remarque : le voyant lumineux ne s'allume pas à moins qu'une température ait été sélectionnée pour les tubes de quartz.

réglage quartz ventilé

- Sélectionnez le réglage 3  sur le bouton de commande.
- Tournez le thermostat afin de sélectionner la température souhaitée.
- 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.

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.

tournebroche

- Sélectionnez le réglage 4  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.

programmeur (OV351 uniquement)

- N'utilisez pas le programmeur avec les fonctions gril ou tournebroche.
- N'utilisez pas cette fonction pour des denrées périssables telles que la viande, la volaille, le poisson ou les fruits de mer.
- Afin d'utiliser le programmeur, réglez tout d'abord le mode de cuisson, la température et le temps de cuisson requis, conformément aux explications de la section précédente.
- Tournez ensuite le programmeur jusqu'au temps de retardement requis. Par exemple : si vous souhaitez régler le four à 11h, afin de faire cuire un plat nécessitant 1 heure pour qu'il soit prêt à 14h. Le programmeur doit alors être réglée en position 2 (2 heures), car il s'agit de la différence entre l'heure à laquelle vous réglez le programmeur et l'heure à laquelle le four doit s'allumer (13h) pour que le plat soit prêt à 14h.

tableaux de cuisson

cuisson chaleur tournante et “Gourmand” ventilé			
Plat/Recette	Réglage	Position Température	Temps de cuisson
Meringues	1	2 - 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.

cuisson quartz ventilé			
Plat/Recette	Réglage	Position Température	Temps de cuisson
Pain 500 g (préchauff. 5 mn)	3	10 puis 8 - 9	45 mn
Soufflé (préchauff. 3 mn)	3	6 puis 8	25 mn
Pizza	3	8	25 mn
Quiche lorraine	3	8	20 mn
Poisson – morue, brème, saumon, etc.	3	8 - 9	10 - 15 mn
Viande			
Bœuf	3	7 - 8	20 mn
Gigot d’agneau	3	7 – 8	20 mn
Porc	3	7 – 8	25 mn
Veau	3	7 – 8	20 mn
Canard	3	7 – 8	60 - 90 mn
Lapin	3	7 – 8	40 - 45 mn
Poulet	3	7 - 8	60 - 90 mn

tournebroche ou gril quartz			
Plat/Recette	Réglage	Position	Température
Temp			
Temps de cuisson			
Tournebroche ou gril			
Bœuf ou mouton	4	10	35 mn
Porc	4	10	45 mn
Veau	4	10	45 mn
Volaille, ex. : poulet, dinde, canard	4	10	60 - 110 mn
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 nettoyant non abrasif et séchez soigneusement.

intérieur du four

- Nettoyez la porte avec de l'eau tiède et un nettoyant 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 (pâtisserie à chaleur pulsée) 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 ?
	La minuterie programmable est-elle réglée au lieu de la minuterie de cuisson ?
	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 ("gourmand" ventilé), porte ouverte.

caractéristiques techniques

Dimensions extérieures		550 mm (L) x 465 mm (P) x 335 mm (H)
Dimensions intérieures		410 mm (L) x 300 mm (P) x 280 mm (H)
Poids		15,5 kg
Capacité		34 litres
Puissance convection		1500 W
Puissance tubes Quartz	1500 W	
Puissance résistance chauffante du bas		700 W
Consommation d'énergie		
Réglage Quartz -	progression jusqu'à 200°C	0,25 kW/h
	Maintien pendant 1 heure à 200°C	0,74 kW/h
Réglage chaleur tournante -	progression jusqu'à 200°C	0,37 kW/h
	Maintien pendant 1 heure à 200°C	0,96 kW/h

Ihr Kenwood Turbo Quarz Miniofen mit Quarzröhren-Technologie und Konventionsfunktion gestattet Ihnen die geruchlose und rauchfreie Zubereitung von zahlreichen Nahrungsmitteln, wie z.B. Fisch, Fleisch, Geflügel, Gebäck usw. Der Ofen verfügt über Auftau-, Brat-, Grill- und Backfunktionen sowie Drehspeiß.

Die Größe des Ofens ist so bemessen, dass Sie darin Kuchenformen mit Durchmesser bis zu 30 cm, rechteckige Formen mit einer Größe von 40 cm x 30 cm und ein 2 kg schweres Hähnchen unterbringen können. Durch die Innenbeleuchtung können Sie den Kochvorgang überwachen.

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.
- 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 Drehspeiß
- ④ Roste
- ⑤ Quarzröhren (Oberseite des Ofenraums)
- ⑥ Kontrollfeld
- ⑦ Unteres Element
- ⑧ Einstellkontrolle
- ⑨ Kontrolllampe
- ⑩ Temperaturregler
- ⑪ Programmierbare Zeituhr (nur OV351)
- ⑫ Zeituhr

Positionen der Ofenröste

Die zum Lieferumfang gehörenden Roste können umgedreht werden, so dass 4 verschiedene Positionen zur Verfügung stehen.

Ofenbeleuchtung

Die Ofenbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, sobald die Zeituhr zum Auswählen einer Garzeit gedreht wird.

Kontrollfeld

Einstellkontrolle ⑧

Drehen Sie den Kontrollknopf, um den gewünschten Kochmodus einzustellen.

Ⓐ Einstellung 1: Konvektion

- Die Wärme wird über das rückwärtige Heizelement und den Ventilator gleichmäßig im Ofen verteilt.
- Die kontinuierliche Strömung heißer Luft ermöglicht schnelles und gleichmäßiges Garen bei niedrigeren Temperaturen als im herkömmlichen Ofen. Durch die niedrigere Temperatur bleiben Geschmack und Aussehen der Nahrung ohne Rauchentwicklung erhalten.
- Mehrere unterschiedliche Gerichte können gleichzeitig gegart werden, ohne dass der Geschmack oder der Geruch des einen auf ein anderes übertragen wird.
- Diese Einstellung kann auch zum Auftauen und zum Warmhalten verwendet werden.

Ⓑ Einstellung 2: Umluftbacken

- Das untere Heizelement arbeitet kontinuierlich mit voller Kraft und der Ventilator ist eingeschaltet, um die Wärme gleichmäßig zu verteilen.
- 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: Turboquarz

- Das untere Heizelement und die Quarzröhren sind angeschaltet und der Ventilator verteilt die Wärme gleichmäßig.
- 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.

④ Einstellung 4: Quarzgrill/Drehspieß

- Bei dieser Einstellung sind die oberen Quarzröhren eingeschaltet und das Gebläse verteilt gleichmäßig die Wärme.
- Bei Verwendung der Grill- oder Drehspießfunktion 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.
- WARNUNG: Die Temperatur für jede Position hängt von der gewählten Garmethode ab:

Positio	Turboquarz	Konvektion
1	125°C	105°C
2	145°C	120°C
3	160°C	140°C
4	175°C	155°C
5	190°C	170°C
6	205°C	185°C
7	220°C	195°C
8	240°C	210°C
9	250°C	225°C
10	275°C	245°C

Programmierbare Zeituhr (nur OV351) ⑪

- Die Zeituhr mit verzögertem Start kann auf maximal 12 Stunden eingestellt werden.

Zeituhr ⑫

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

Verwendung Ihres Kenwood Turbo 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 Konvektion

- 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 Umluftbacken

- 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 auf der Zeituhr die gewünschte Garzeit ein. Hinweis: Das Anzeigelicht schaltet sich erst ein, wenn für die Quarzröhren eine Temperatur ausgewählt wurde.

Einstellung Turboquarz

- Wählen Sie auf der Einstellkontrolle Einstellung 3 .
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler ein.
- Die ungefähren Zeiten und Temperaturen für einzelne Rezepte finden Sie in den Tabellen mit Garzeiten.
- Stellen Sie auf der Zeituhr die gewünschte Garzeit ein.

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.

Drehspieß

- Wählen Sie auf der Einstellkontrolle Einstellung 4 .
- 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.

Programmierbare Zeituhr (nur OV351)

- Verwenden Sie die programmierbare Zeituhr nicht zusammen mit dem Grill oder dem Drehspieß.
- Verwenden Sie diese Funktion nicht für verderbliche Lebensmittel wie Fleisch, Geflügel, Fisch oder Meeresfrüchte.
- Zur Verwendung der programmierbaren Zeituhr stellen Sie zunächst den gewünschten Garmodus, die Temperatur und die Garzeit wie im vorherigen Abschnitt erläutert ein.
- Drehen Sie die Zeituhr dann auf die gewünschte Zeitverzögerung. Beispiel: Sie wollen den Ofen um 11 Uhr einstellen, damit er ein Gericht gart, das 1 Stunde zum Garen benötigt und um 14 Uhr fertig sein soll. Die Zeituhr muss auf Position 2 (2 Stunden) gestellt werden, das ist der Unterschied zwischen der Uhrzeit, zu der Sie die Zeituhr eingestellt haben, und der Uhrzeit, zu der sich der Ofen einschalten muss (13 Uhr), damit das Gericht um 14 Uhr fertig ist.

Tabelle mit Garzeiten

Kochen mit der Konvektion/Umluftback-Funktion			
Gericht/Rezept	Einstellung	Temperatureinstellung	Garzeit
Baiser	1	2-3	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.

Kochen mit Turboquarz			
Gericht/Rezept	Einstellung	Temperatureinstellung	Garzeit
Brot 500 g (5 Min vorheizen)	3	10, dann 8-9	45 Min
Soufflé (3 Min vorheizen)	3	6, dann 8	25 Min
Pizza	3	8	25 Min
Quiche Lorraine	3	8	20 Min
Fisch – Kabeljau, Brasse, Lachs, usw.	3	8-9	10-15 Min
Fleisch			
Rind	3	7-8	20 Min
Lammkeule	3	7-8	20 Min
Schwein	3	7-8	25 Min
Kalb	3	7-8	20 Min
Ente	3	7-8	60-90 Min
Kaninchen	3	7-8	40-45 Min
Hähnchen	3	7-8	60-90 Min

Quarzgrill oder Drehspieß			
Gericht/Rezept	Einstellung	Temperatureinstellung	Garzeit
Grill oder Drehspieß			
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			
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 dem Garen fettiger Lebensmittel – erhitzen Sie den leeren Ofen 15 Minuten bei offener Tür auf Einstellung 2 (Umluftbacken) und maximaler Temperatureinstellung.
- 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?
	Ist die programmierbare Zeituhr anstelle der normalen 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 dem Garen fettiger Nahrungsmittel – stellen Sie den Ofen zum Reinigen 15 Minuten auf maximale Temperatur und Einstellung 2 (Umluftbacken) bei geöffneter Tür.

Technische Daten

Außenmaße	550 mm (B) x 465 mm (T) x 335 mm (H)
Innenmaße	410 mm (B) x 300 mm (T) x 280 mm (H)
Gewicht	15,5 kg
Kapazität	34 Liter
Konvektionsleistung	1500 W
Quarzröhrenleistung	1500 W
Leistung des unteren Heizelements	700 W
Stromverbrauch	
Quarzeinstellung	- bis zu 200°C
	Halten bis zu 1 h bei 200°C
Konvektionseinstellung	- bis zu 200°C
	Halten bis zu 1 h bei 200°C
	0,25 kw/h
	0,74 kw/h
	0,37 kw/h
	0,96 kw/h

Grazie alla tecnologia con tubi al quarzo e alla funzione convettiva, il vostro fornello Kenwood Turbo Quartz vi permette di cucinare svariati alimenti, come pesce, carni, pollame, dolci ecc., senza l'inconveniente di fumo o cattivi odori. Le speciali funzioni di questo fornello consentono di scongelare, cucinare arrosto, alla griglia, al forno e allo spiedo.

Le dimensioni del fornello permettono di cucinare in pirofile di fino a 30cm di diametro, in teglie rettangolari di fino a 40cm x 30cm e inoltre di cucinare un pollo intero del peso di 2Kg. Grazie alla luce dell'interno, poi, è possibile seguire i progressi della cottura.

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 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 pasticci, 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 ripiani
- 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 programmabile (solo mod. OV351)
- ⑫ timer

posizioni dei ripiani del fornello

I ripiani in dotazione possono venire capovolti, per avere 4 posizioni selezionabili.

luce del fornello

La luce del fornello si accende automaticamente ruotando il timer per selezionare un tempo di cottura.

pannello dei controlli

selettore della regolazione ⑧

Ruotare questo controllo per scegliere la modalità di cottura desiderata.

Ⓐ **regolazione 1: convettivo**

- Il calore viene distribuito in modo uniforme nel fornello, grazie all'elemento termico posteriore e alla ventola.
- Il flusso costante di aria calda permette una cottura rapida e uniforme, a una temperatura inferiore rispetto ai forni tradizionali. Grazie alla temperatura più bassa gli alimenti conservano il loro sapore e aspetto, senza produrre fumo.
- È possibile cuocere contemporaneamente vari alimenti, senza mischiare gusto e sapore.
- Questa regolazione è anche utilizzabile per scongelare o per mantenere caldi i cibi.

Ⓑ **regolazione 2: ventilato per torte dolci e salate**

- L'elemento termico inferiore funziona continuamente a piena potenza e la ventola rimane accesa per distribuire in modo uniforme il calore.
- 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.

Ⓒ **regolazione 3: turbo quartz**

- Sia l'elemento termico inferiore che i tubi al quarzo sono accesi, e la ventola distribuisce il calore in modo uniforme.
- 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.

④ **regolazione 4: griglia/spiedo al quarzo**

- Con questa regolazione i tubi al quarzo superiori sono in funzione e il ventilatore distribuisce il calore in modo uniforme.
- Cucinando alla griglia o allo spiedo è necessario lasciare lo sportello del fornello aperto a metà.
- 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.
- AVVERTENZA: Le temperature per ciascuna delle posizioni varieranno a seconda del metodo di cottura selezionato, ossia:

Posizione	Turbo Quartz	Convettivo
1	125°C	105°C
2	145°C	120°C
3	160°C	140°C
4	175°C	155°C
5	190°C	170°C
6	205°C	185°C
7	220°C	195°C
8	240°C	210°C
9	250°C	225°C
10	275°C	245°C

timer programmabile (solo mod. OV351) ⑪

- Il timer con accensione ritardata può essere impostato ad un massimo di 12 ore.

timer ⑫

- 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.

uso del fornello Kenwood Turbo 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 convettiva

- 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 ventilata per torte dolci e salate

- 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.
- Impostare il tempo di cottura desiderato usando il timer. NB: la spia indicatrice non si accende se prima non si è selezionata una temperatura per i tubi al quarzo.

regolazione turbo quartz

- Scegliere la posizione 3  sul selettore della regolazione.
- Girare il selettore della temperatura, fino alla temperatura desiderata.
- Vedere le tabelle di cottura per un'indicazione dei tempi e delle temperature approssimativi da impostare per le singole ricette.
- Impostare il tempo di cottura desiderato usando il timer.

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.

spiedo

- Scegliere la posizione 4  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.

timer programmabile (solo mod. OV351)

- Non usare il timer programmabile quando si cucina alla griglia o allo spiedo.
- Non usare il timer per cibi deperibili come carne, pollame, pesce o frutti di mare.
- Per usare il timer programmabile, prima impostare la modalità, il tempo e la temperatura di cottura, come spiegato alla sezione precedente.
- Ora girare il timer fino all'orario di inizio cottura desiderato. Per esempio, se si desidera iniziare la cottura alle 11, per cucinare un piatto che richiede 1 ora e che dev'essere pronto entro le 14: impostare il timer sulla posizione 2 (2 ore). Questa è la differenza fra l'orario di impostazione del timer, e l'orario a cui occorre che il fornello si accenda (ore 13) perché il piatto risulti pronto alle 14.

tabelle di cottura

cottura con metodo convettivo/fornetto ventilato per torte dolci e salate			
Piatto/Ricetta	Regolazione	Pos. temperatura	Tempo di cottura
Meringhe	1	2 – 3	25 min
Torte o pasticci 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.

Cottura con metodo turbo quartz			
Piatto/Ricetta	Regolazione	Pos. temperatura	Tempo di cottura
Pane 500g (preriscaldare per 5 min)	3	10 e poi 8-9	45 min
Soufflé (preriscaldare per 3 min)	3	6 e poi 8	25 min
Pizza	3	8	25 min
Torte salate	3	8	20 min
Pesce – merluzzo, abramide, salmone, ecc.	3	8-9	10-15 min
Carne			
Manzo	3	7 - 8	20 min
Cosciotto agnello	3	7 – 8	20 min
Maiale	3	7 – 8	25 min
Vitello	3	7 – 8	20 min
Anatra	3	7 – 8	60 – 90 min
Coniglio	3	7 – 8	40 – 45 min
Pollo	3	7 - 8	60 – 90 min

griglia o spiedo al quarzo

Piatto/Ricetta	Regolazione	Pos. temperatura	Tempo di cottura
Griglia o spiedo			
Manzo o montone	4	10	35 min
Maiale	4	10	45 min
Vitello	4	10	45 min
Pollame, es. pollo, tacchino, anatra	4	10	60 – 110 min
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:

- Dopo aver cotto cibi unti, riscaldare il fornello a vuoto per 15 minuti, lasciando lo sportello aperto ed impostando la regolazione 2 (metodo ventilato per torte). Impostare la temperatura al massimo.
- 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?
	Si è impostato il timer programmabile invece del timer di cottura?
	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 cotto cibi unti/grassi – pulire il fornello impostandolo alla temperatura massima per 15 minuti, sulla regolazione 2 (metodo ventilato per torte), tenendo aperto lo sportello.

specifici

Dimensioni esterne	550mm (largh) x 465mm (prof) x 335mm (alt)	
Dimensioni interne	410mm (largh) x 300mm (prof) x 280mm (alt)	
Peso	15,5Kg	
Capacità	34 litri	
Potenza convettiva	1500W	
Potenza tubi al quarzo	1500W	
Potenza elemento termico inferiore	700W	
Consumo elettrico		
Metodo al quarzo	– aumento fino a 200°C	0,25 kw/h
	- mantenimento a 200°C per 1 ora	0,74 kw/h
Metodo convettivo	– aumento fino a 200°C	0,37 kw/h
	- mantenimento a 200°C per 1 ora	0,96 kw/h