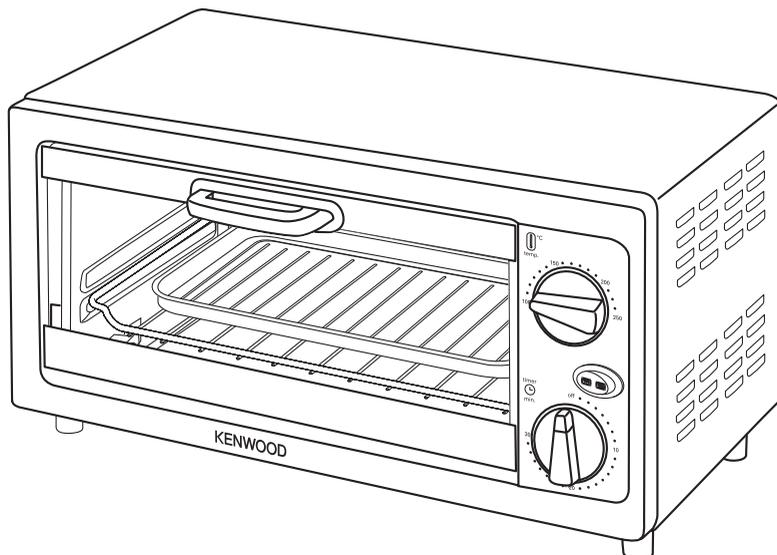


# KENWOOD

## Four Gamme MO280/ MO286

Fr

instructions



## À PROPOS DE VOTRE FOUR KENWOOD

Votre nouveau four Kenwood est un modèle de 1100 watts, d'une capacité utile de 10 litres. Ce four multifonction peut être utilisé pour, griller, cuire et toaster les aliments. En outre, la disponibilité de l'ensemble de ces fonctions en un seul appareil compact et facile à utiliser et à nettoyer, vous permet d'utiliser intelligemment l'espace de votre cuisine.

### RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

- ❶ **INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SECURITE. LIRE AVEC SOINS AVANT D'UTILISER LE FOUR ET CONSERVER POUR TOUTE CONSULTATION A L'AVENIR.**
- ❷ **NE PAS**, dans toutes circonstances, utiliser cet appareil pour un autre usage que domestique. Ne pas utiliser en extérieur.
- ❸ **NE PAS** immerger l'appareil ou son cordon d'alimentation ou sa prise dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- ❹ **NE PAS** mettre ce four sur ou à côté d'un élément électrique chaud ou d'une source de flammes ou de tout autre four. **NE PAS** disposer ce four sur un autre appareil.
- ❺ Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- ❻ **TOUJOURS** faire fonctionner cet appareil sur une surface résistant à la chaleur, stable et plane et éloigné des murs qui pourraient être décolorés par sa chaleur. Ne pas faire fonctionner sur une surface en tissu ou proche de rideaux ou d'autres matériaux inflammables.
- ❼ **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. La porte et les éléments extérieurs ainsi que tous les éléments intérieurs peuvent devenir très chauds durant l'usage. Toujours utiliser les poignées et boutons de l'appareil pour le faire fonctionner. Permettre au four de refroidir avant de nettoyer tout élément.
- ❽ **NE METTEZ PAS VOS MAINS DANS LE FOUR** lorsque la fonction convection est activée. Utilisez systématiquement la poignée de la rôtisserie pour introduire ou retirer l'ensemble rôtisserie du four.
- ❾ **PRENDRE UN SOIN PARTICULIER** quand vous retirez un plateau de cuisson chaud ou quand vous manipulez de l'huile ou de la graisse chaude. Utiliser des gants de protection à chaque fois que vous manipulez des plateaux.
- ❿ Les enfants doivent être supervisés pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- ⓫ **ATTENTION :** Cet appareil ne doit pas être utilisé par des jeunes enfants ou des personnes handicapées sauf sous la supervision d'un adulte. Les enfants ne doivent pas utiliser ce four sans la supervision d'un adulte, sauf s'ils ont reçus des instructions détaillées pour qu'ils comprennent comment faire pour utiliser ce four de la bonne manière et les dangers qu'il présente s'il est utilisé incorrectement.
- ⓬ **NE PAS** laisser le cordon d'alimentation prendre au bord de la table ou sur la surface de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
- ⓭ **NE RIEN** disposer au-dessus du four. Ne pas couvrir les côtés ou l'arrière du four et ne pas bloquer les orifices de ventilation du four.

## RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

- ⑭ **N'UTILISER PAS** le four pour stocker des aliments ou d'autres éléments lorsqu'il n'est pas utilisé. Vous pouvez uniquement y ranger la grille, la poignée et la vaisselle.
- ⑮ **NE PAS FAIRE FONCTIONNER SI LE CORDON A ETE ENDOMMAGE OU SI LE FOUR A SUBIT UNE CHUTE OU A ETE ENDOMMAGE DE QUELQUE MANIERE.**  
Pour des raisons de sécurité, le four et le cordon doivent être réparés uniquement par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.
- ⑯ Le four doit être nettoyé régulièrement et les résidus de nourriture doivent être enlevés.
- ⑰ Nettoyez et gardez toujours ce four aussi propre que possible pour réduire le risque de dégradation de sa surface, ce qui pourrait réduire la durée de vie de l'appareil et être dangereux.
- ⑱ Si vous remarquez de la fumée, laissez la porte du four fermée et éteignez le four puis débranchez le cordon d'alimentation. Attendez jusqu'à ce que la fumée se soit arrêtée.

### **Avant de brancher**

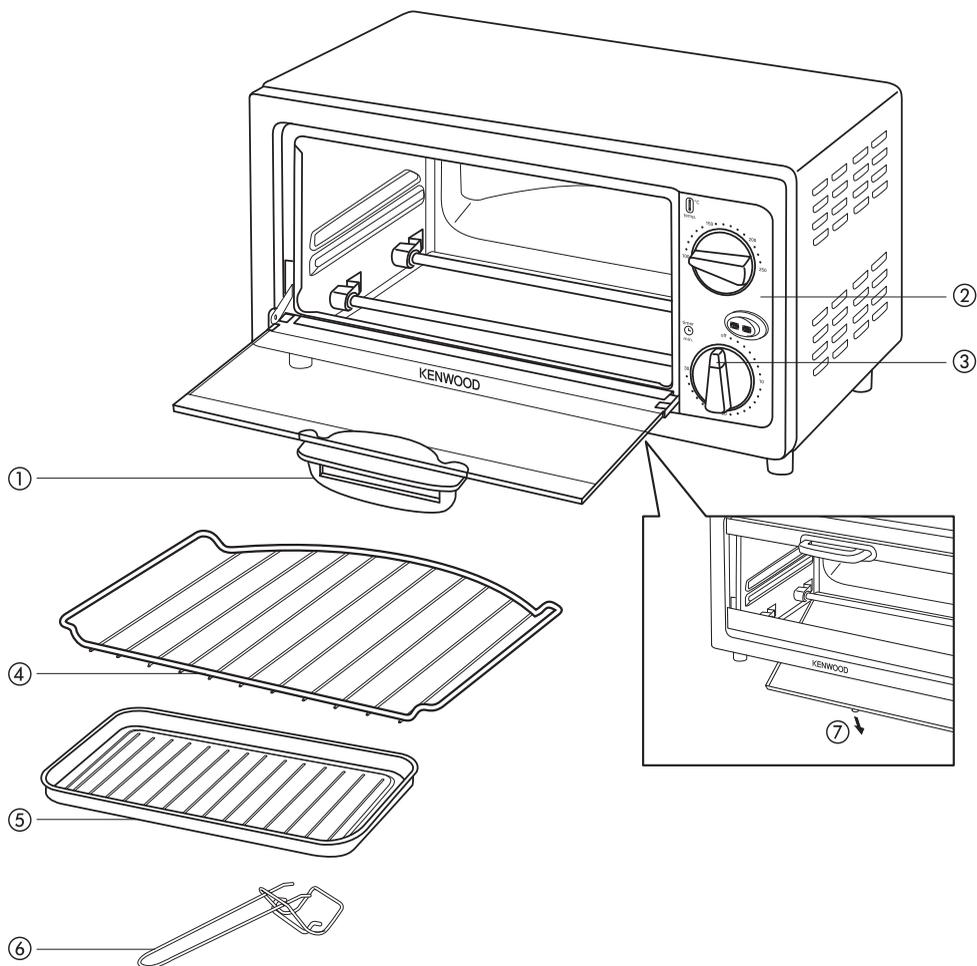
- Avant de faire les branchements, assurez-vous que la tension de votre alimentation électrique soit la même que celle indiquée sur la plaque signalétique.
- Cet appareil doit être mis à la terre.

**Remarque : Cet appareil est conforme à la Directive CE 2004/108/CE sur la compatibilité électromagnétique.**

### **Avant la première utilisation**

- Retirer tous les éléments disposés à l'intérieur du four.
- Retirer tous les autocollants commerciaux et les films de protection du four.
- Laver les plateaux et les grilles et tout autre accessoire dans de l'eau savonneuse tiède puis séchez complètement.
- Nettoyer les surfaces internes, côtés, haut et bas avec un tissu humide, puis sécher-les.
- Afin d'assurer une ventilation adéquate, assurez-vous qu'il existe un espace de 10 cm à l'arrière et de chaque côté du four, ainsi qu'un espace de 30 cm au-dessus de celui-ci.
- Durant la première période de chauffage, des traces de fumée peuvent apparaître. Ceci est normal pour un appareil de chauffage électrique nouvellement fabriqué et ne doit pas vous inquiéter.
- Brancher la prise d'alimentation. Régler le bouton de contrôle de la température sur 220°C et tourner le bouton de fonctionnement pour faire fonctionner à la fois les éléments supérieurs et inférieurs. Régler le bouton de la minuterie sur 15 minutes et laisser le four fonctionner.
- Permettre au four de refroidir, il est maintenant prêt à être utilisé.

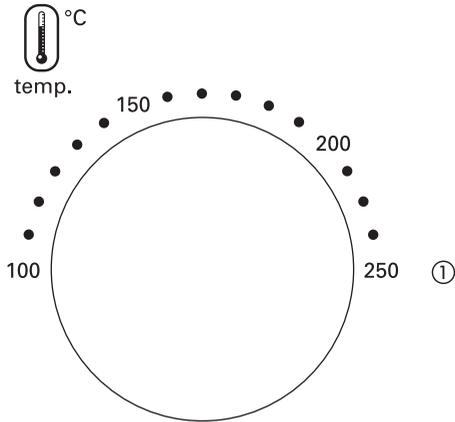
## CONNAITRE VOTRE FOUR KENWOOD



### éléments

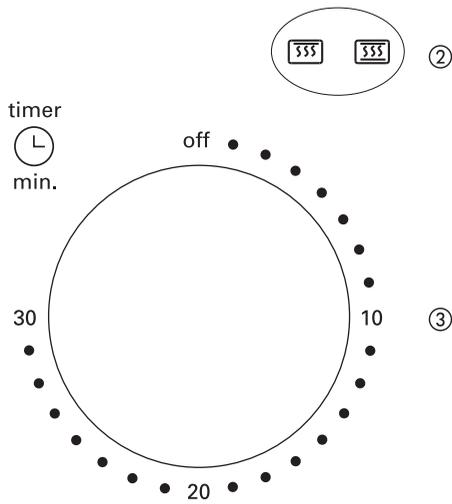
- ① poignée de la porte
- ② panneau de contrôle
- ③ voyant d'alimentation
- ④ grille de cuisson amovible
- ⑤ ustensiles de cuisson
- ⑥ poignée pour plateaux/grilles
- ⑦ ramasse-miettes

## LE PANNEAU DE CONTROLE



### touche

- ① bouton de contrôle de température
- ② sélecteur de fonction
- ③ bouton minuterie et ventilateur



## UTILISER VOTRE FOUR KENWOOD

- Les plateaux peuvent être positionnés à 2 hauteurs. En fonction de la recette et de la quantité de nourriture à cuisiner, les niveaux supérieurs sont à utiliser pour griller et toaster ; le niveau inférieur est à utiliser pour décongeler, cuire et rôtir.
- Quand vous réglez la minuterie pour fonctionner sur de courtes périodes, comme par exemple 5 ou 10 minutes, elle fonctionnera plus précisément si le bouton de la minuterie est tourné jusqu'à 15 minutes puis ramené en arrière jusqu'à la durée désirée.
- Quand la minuterie a terminé son fonctionnement, une sonnerie se déclenche pour signaler que la minuterie et la cuisson sont terminées.
- Le voyant d'alimentation s'allume à chaque fois que la minuterie est activée.
- De la même façon, les éléments ne peuvent fonctionner que si la minuterie est en marche. Pour une cuisson longue, soit plus de 30 minutes, il faut réinitialiser la minuterie après chaque période de 30 minutes.
- Pour le gril, utilisez uniquement les éléments supérieurs ; pour toaster, utilisez l'élément supérieur+inférieur ; pour la cuisson, utilisez l'élément inférieur ou supérieur+inférieur, selon votre préférence.
- Pour la cuisson, il est préférable de préchauffer le four avant d'enfourner.  
Pour préchauffer le four : placer le bouton de commande de la température du four sur la température requise, mettre le four en marche, sans enfourner le plat, pendant 10 ou 15 minutes.
- A la fin de chaque cuisson, ramener les boutons de contrôle de la température et de la minuterie à leurs emplacements de départ.
- Vous pouvez utiliser d'autres ustensiles de cuisson résistants à la chaleur. Placez-les alors sur la grille coulissante pour la rôtisserie, **n'utilisez que les accessoires fournis.**

## GRILLAGE

- Placer le sélecteur de fonction en position supérieur (☐☐☐☐).
- Placer la grille dans le four. Placez l'aliment à griller dans le récipient et l'enfourner. Pour un nettoyage plus simple, placez un film de cuisson sous l'aliment.

## TOAST

- Placer le sélecteur de fonction en position supérieur+inférieur (☐☐☐☐).
- Mettre le bouton de commande de la température à la température désirée. Pour la fonction grill, choisir une température avoisinante les 200°C.
- Placer la grille dans le four. Placer l'aliment à toaster dans un récipient de cuisson.
- Régler le bouton de la minuterie selon la durée de cuisson désirée.

## CUISSON

- Placer le sélecteur de fonction sur supérieur(☐☐☐☐) ou supérieur+inférieur (☐☐☐☐) selon votre préférence.
- Mettre le bouton de commande de la température à la température désirée.
- Préchauffer le four entre 200 et 250°C selon votre préférence.
- Placer la grille dans le four. Placez l'aliment à cuire dans le récipient et l'enfourner. Pour un nettoyage plus simple, placez un film de cuisson sous l'aliment. La porte du four doit rester fermée.
- Mettre le bouton de commande de la température à la température de cuisson désirée.
- Régler le bouton de la minuterie selon la durée de cuisson désirée.

## ASTUCES DE CUISSON

- Les résultats des recettes personnelles varient d'un four à l'autre. N'hésitez pas à modifier les températures de cuisson ainsi que les durées pour aboutir aux meilleurs résultats gastronomiques.
- Les nourritures qui pourraient engendrer des bulles ou qui pourraient se répandre durant la cuisson, telles que tartes et pizzas, doivent être placées sur un plateau de cuisson afin d'empêcher un éclaboussement des éléments du bas du four.
- Pour des cuissons de courte durée, de meilleurs résultats seront généralement obtenus si le four est préchauffé en premier.
- Souvenez-vous que pour le réglage de la minuterie pour de courtes périodes, par exemple 5 ou 10 minutes, elle fonctionnera de manière plus précise si le bouton de la minuterie est réglé sur 15 minutes puis ramené à la durée désirée.
- Une cuisson homogène peut être améliorée en tournant les plateaux ou récipients à la mi-cuisson.
- Préchauffez pour une cuisson peut aider à obtenir la cuisson homogène désirée.
- Quand vous grillez plusieurs éléments successivement, les derniers éléments ne nécessitent pas d'aussi longues durées dans le four.

## NETTOYAGE

Eteindre le four, débrancher la prise murale et attendre que le four soit froid avant tout nettoyage.

**Nettoyage de l'intérieur du four :** essuyer avec un tissu humide. Les taches résistantes ou les morceaux de nourriture brûlés doivent être retirés avec un tissu humide ou un nettoyeur à base d'éponge ou un tampon à récurer en plastic doux.

Après le nettoyage, sécher avec un sopalin ou un tissu doux et sec.

**Faire attention** au moment de nettoyer autour de l'élément.

**Nettoyage de l'extérieur et de la porte :** nettoyer l'extérieur et la porte avec un nettoyeur non-abrasif ou essuyer avec un tissu humide ; séchez complètement.

Grille, ustensiles de cuisson et poignée: les nettoyer immédiatement après utilisation, dans de l'eau chaude savonneuse, rincer puis sécher.

**Il est recommandé de nettoyer le four après chaque utilisation afin de prévenir toute accumulation de graisse ou d'odeurs.**

## ENTRETIEN ET SOIN D'UTILISATION

- Si le cordon est endommagé, il doit, pour des raisons de sécurité, être réparé par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.

Si vous avez besoin d'assistance pour :

- utiliser votre four, ou
- entretenir ou réparer votre four (sous et hors garantie), contactez le distributeur Kenwood ou un réparateur agréé Kenwood. Ayez disponible votre numéro de modèle – il se trouve à l'arrière de votre four.



**INFORMATIONS IMPORTANTES CONCERNANT LA MISE AU REBUT DE CE PRODUIT, CONFORMÉMENT À LA DIRECTIVE 2009/96/EC DE LA EC.**

A la fin de sa vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Il doit être envoyé à un centre de collection spécial des déchets ou à un collecteur spécialisé fournissant ce service. Si vous jetez ce produit d'une manière incorrect, cela peut avoir des conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine ; veuillez recycler ce produit ; certains éléments de ce produit peuvent être récupérés et recyclés afin d'économiser de l'énergie et les ressources naturelles. Le symbole d'une poubelle avec une croix dessus indique que cet appareil n'est pas un produit ménager et doit être jeté séparément.