

KOMS 3610

Scheda prodotto



FOR THE WAY IT'S MADE.®

Accessori	4
Posizionamento della sonda	5
Funzione Professionale Rosticceria	6
Funzione Professionale Pasticceria	6
Funzione Professionale Pane	7
Specifiche tecniche	7
Pannello comandi	8
Selezione della potenza del grill	9
Selezione del livello ripiano	9
Sicurezza bambini	10
Stand by	10
Cottura Grill	11
Cottura Turbo grill	11
Cottura Statico	12
Cottura Termoventilato	13

Accessori

SUGGERIMENTI GENERALI

IN COMMERCIO SONO disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano resistenti al calore del forno.

INDICATORI DI LIVELLO

QUANDO SI SELEZIONANO DETERMINATE FUNZIONI, gli indicatori di livello lampeggiano e si illuminano.

Tutti gli indicatori di livello che è possibile usare con la funzione prescelta si illuminano e lampeggiano brevemente, dopodiché il livello maggiormente consigliato per l'utilizzo si accende. Nel nostro esempio, i livelli 1 e 3 lampeggiano brevemente, dopodiché il livello 2 (consigliato) si illumina definitivamente.



LECCARDA

USATE LA LECCARDA quando si cuociono, riscaldano o cucinano cibi.



SONDA

LA SONDA È CONCEPITA per essere utilizzata esclusivamente con la Funzione Professionale Rosticceria. Non è possibile usare la sonda in combinazione con altre funzioni. Questo strumento permette di misurare la temperatura interna degli alimenti e di visualizzarla sul display.

NON IMMERGERE la sonda in acqua durante le operazioni di pulizia. Basterà strofinarla dopo l'utilizzo con un panno umido, oppure con uno Scottex.



LECCARDA IN VETRO

USARE LA LECCARDA IN VETRO sotto al ripiano griglia. Questa leccarda in vetro può anche essere utilizzata come utensile di cottura o come piatto raccogligrassi.

LA LECCARDA IN VETRO serve a raccogliere i liquidi di sgocciolatura e le particelle di cibo che altrimenti macchierebbero o sporchierebbero l'interno del forno.

LA LECCARDA IN VETRO va posizionata sul livello ripiano 1. Non collocare i recipienti di cottura direttamente sul fondo del forno.



RIPIANO GRIGLIA

IL RIPIANO GRIGLIA permette la circolazione di aria calda attorno al cibo e può essere posizionato con le estremità all'insù o all'ingiù, per modulare la distanza dal grill. Quando si collocano gli alimenti direttamente sul ripiano griglia, posizionare la leccarda in vetro sotto la griglia stessa.



Posizionamento della sonda

POLLO

QUANDO LA SONDA è usata per arrostitire il pollo, la punta va posizionata nella parte più carnosa del pollo. Sugeriamo di posizionarla sull'interno coscia, appena dietro la zampa. Non deve toccare alcun osso altrimenti non darà una lettura corretta.

AGNELLO

QUANDO SI CUOCE UN TAGLIO D'AGNELLO CON L'OSSO/COSCIA D'AGNELLO, inserire la punta della sonda nella parte più spessa e carnosa, onde evitare il contatto con l'osso.








MAIALE

QUANDO SI CUOCE IL MAIALE (spalla, mezzena, girello, ecc.), la sonda va inserita all'estremità dell'articolazione, invece che attraverso lo strato digrasso in superficie. Non posizionare la punta della sonda nelle parti più grasse del maiale.

PESCE

LA SONDA PUÒ ESSERE USATA QUANDO SI CUOCE UN PESCE INTERO, soprattutto se di grandi dimensioni (luccio o salmone). Posizionare la punta della sonda nella parte più spessa e carnosa, non troppo vicino alla spina dorsale.

Funzione Professionale Rosticceria

	TIPO DI CIBO	UTENSILI	LIVELLO RIPIANO	FORNO °C	SONDA °C	TEMPO	AGGIUNTA ACQUA
	ARROSTO DI MAIALE / VITELLO	TEGLIA DI ARROSTITURA SU GRIGLIA DI COTTURA	LIVELLO 1	190°C	68°C	50-80 MIN	DOPO 20 MIN
	ARROSTO DI MANZO (al sangue)	GRIGLIA DI COTTURA SU LECCARDA IN VETRO	LIVELLO 1	200°C	48°C	35 MIN	DOPO 12 MIN
	ARROSTO DI MANZO (media cottura)	GRIGLIA DI COTTURA SU LECCARDA IN VETRO	LIVELLO 1	200°C	54°C	55 MIN	DOPO 12 MIN
	POLLO ARROSTO	TEGLIA DI ARROSTITURA SU GRIGLIA DI COTTURA	LIVELLO 1	200°C	85°C	60-80 MIN	DOPO 20 MIN
	COSCIOTTO DI AGNELLO (media cottura)	TEGLIA DI ARROSTITURA SU GRIGLIA DI COTTURA	LIVELLO 1	190°C	70°C	70 MIN	DOPO 20 MIN
	COSCIOTTO DI AGNELLO (ben cotto)	TEGLIA DI ARROSTITURA SU GRIGLIA DI COTTURA	LIVELLO 1	190°C	75°C	90 MIN	DOPO 20 MIN
	MANUALE	RESISTENTE AL CALORE DEL FORNO SU GRIGLIA DI COTTURA	LIVELLO 1 o 2	50-250°C	45-90°C	0-4 ORE	

Funzione Professionale Pasticceria

	TIPO DI CIBO	UTENSILI	LIVELLO RIPIANO	FORNO °C	TEMPO
	BIGNE ALLA PANNA	LECCARDA	LIVELLO 2	160°C	30 - 40 MIN
	CROISSANTS	LECCARDA	LIVELLO 2	140°C	20 - 30 MIN
	PAN DI SPAGNA	STAMPO + RIPIANO GRIGLIA	LIVELLO 1	150°C	30 - 40 MIN
	PLUMCAKE	TEGLIA + RIPIANO GRIGLIA	LIVELLO 1	150°C	75 - 85 MIN
	PASTICCINI	TEGLIA + RIPIANO GRIGLIA	LIVELLO 1	160°C	25 - 35 MIN

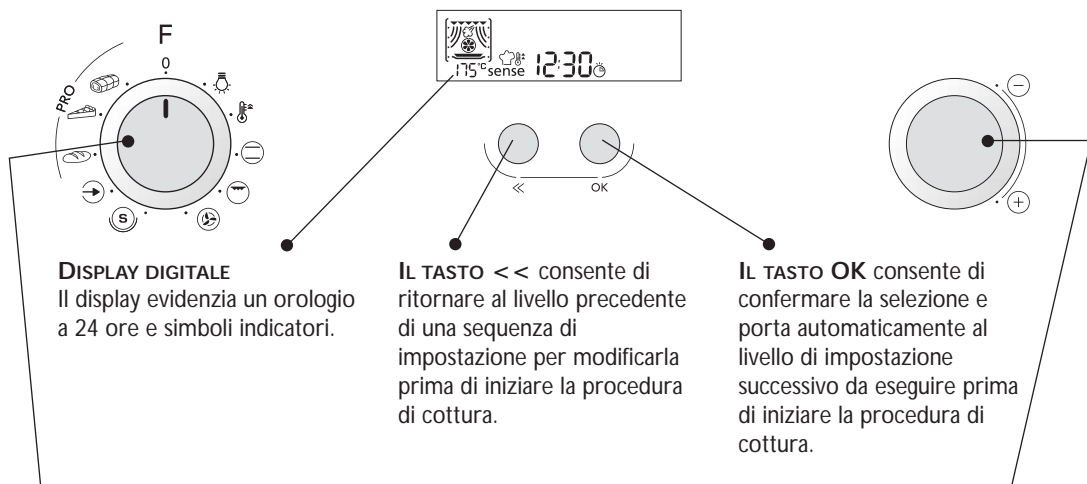
Funzione Professionale Pane

CATEGORIA DI ALIMENTI		UTENSILI	LIVELLO RIPIANO	FORNO °C	TEMPO	AGGIUNGERE GUARNIZIONI / DECORAZIONI
	PANE TRADIZIONALE	LECCARDA	LIVELLO 2	170°C	35 MIN	
	PANE INTEGRALE	LECCARDA	LIVELLO 2	190°C	30 MIN	
	PIZZA SOFFICE	LECCARDA	LIVELLO 2	175°C	15 + 20 MIN	DOPO 15 MIN
	PIZZA SOTTILE	LECCARDA	LIVELLO 2	230°C	10 - 15 MIN	
	FOCACCIA	LECCARDA	LIVELLO 2	185°C	35 - 40 MIN	
	GRISSINI	LECCARDA	LIVELLO 2	160°C	20 - 30 MIN	

Specifiche tecniche

TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	230 V/50 Hz
POTENZA NOMINALE	2800 W
FUSIBILE	16 A
POTENZA GRILL	1600 W
POTENZA TERMOVENTILATO	1200 W
DIMENSIONI ESTERNE (AxLxP)	455 x 595 x 560
DIMENSIONI INTERNE (AxLxP)	210 x 450 x 420

Pannello comandi



LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE CONSENTE DI SCEGLIERE TRA VARIE FUNZIONI.		
POSIZIONE MANOPOLA	FUNZIONI	DESCRIZIONE
ZERO	Standby, orologio e timer	Orologio 24 ore, display vuoto e timer cucina.
LUCE		Per accendere l'illuminazione della cavità forno.
PRERISC. RAPIDO	Preriscaldamento	Preriscaldare il forno vuoto. Quando viene raggiunta la temperatura prestabilita, l'elettrodomestico passa automaticamente alla funzione "Statico".
STATICO	Statico	Cottura tradizionale sul ripiano intermedio.
GRILL	Grill	Per cuocere alla griglia alimenti di piccole dimensioni, quali costole e salsicce.
	Turbo grill	Per cuocere alla griglia piatti di grandi dimensioni, quali gli arrostiti.
TERMOVENTILATO	Termoventilato	Per cuocere al forno alimenti quali pesce, verdure e dolci, su uno o più ripiani.
SPECIALE	Funzioni speciali	Mantenimento del calore, scongelamento, cottura lenta per carne, cottura lenta per pesce, funzione Sabbath.
IMPOSTAZIONE	Lingua, orologio, segnale acustico, contrasto e luminosità	Modifica di varie impostazioni
FUNZIONE PROFESSIONALE PANE	Statico	Cottura di pane
FUNZIONE PROFESSIONALE PASTICCERIA	Statico	Pasticceria
FUNZIONE PROFESSIONALE ROSTICCERIA	Statico	Cottura arrosto con sonda temperatura

LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE CONSENTE DI REGOLARE NUMEROSE IMPOSTAZIONI.	
FUNZIONE	RUOTARE PER IMPOSTARE
Standby (posizione zero)	Timer
Preriscaldamento Rapido	Temperatura
Statico	Temperatura e tempo di cottura
Grill	Potenza grill e tempo di cottura
Turbo grill	Potenza grill e tempo di cottura
Termoventilato	Temperatura e tempo di cottura
Speciale	Varie impostazioni
Impostazioni	Lingua, orologio, segnale acustico, contrasto e luminosità
Funzione Professionale Pane	Categoria di alimenti
Funzione Professionale Pasticceria	Categoria di alimenti
Funzione Professionale Rosticceria	Categoria di alimenti e sonda temperatura

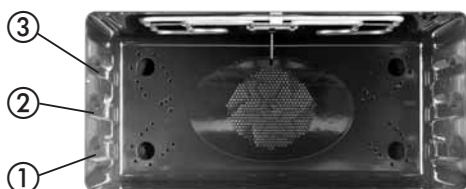
Selezione della potenza del grill

LIVELLO DI POTENZA GRILL	
LIVELLO	USO SUGGERITO:
4-5	COTTURA tranci di pesce, fettine sottili di carne e pollame.
1-3	DORATURA di alimenti, come il gratin.

LIVELLO DI POTENZA TURBO GRILL	
LIVELLO	USO SUGGERITO:
4-5	COTTURA tranci di pesce, fettine sottili di carne e pollame.
1-3	DORATURA di alimenti, come il gratin.

Selezione del livello ripiano

QUANDO SI SELEZIONANO DETERMINATE FUNZIONI, gli indicatori di livello lampeggiano e si illuminano. I vari livelli che è possibile usare con la funzione prescelta si illuminano e lampeggiano brevemente, dopodiché il livello maggiormente consigliato per l'utilizzo si accende. Nel nostro esempio, i livelli 1 e 3 si accendono e lampeggiano per poco tempo, dopodiché il livello consigliato 2 s'illumina definitivamente.



LIVELLO RIPIANO GRILL	
LIVELLO	USO SUGGERITO:
3	FETTINE SOTTILI DI CARNE, SALSICCE E TOAST AL FORMAGGIO.
1 OPPURE 2	POLLO A PEZZI, VERDURE.

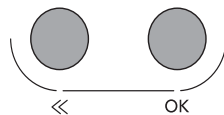
LIVELLO RIPIANO TERMOVENTILATO	
LIVELLO	USO SUGGERITO:
3	COTTURA SU DUE LIVELLI
2	POLLO A PEZZI
1	ARROSTI

LIVELLO RIPIANO TURBO GRILL	
LIVELLO	USO SUGGERITO:
3	TRANCI DI PESCE, CARNE
2	POLLO A PEZZI
1	GRATIN

Sicurezza bambini

QUESTA FUNZIONE VIENE ATTIVATA/DISATTIVATA tenendo contemporaneamente premuti i Tasti << e OK per 5 secondi, finché non si visualizza il simbolo della chiave. Nessun tasto o manopola funzionerà quando la suddetta caratteristica di sicurezza è attivata.

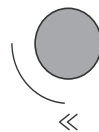
PUÒ ESSERE ATTIVATA/DISATTIVATA IN QUALUNQUE MOMENTO, anche durante la cottura.



Stand by

IL FORNO SI TROVA IN MODALITÀ "STAND BY" quando appare visualizzato l'orologio a 24 ore. La visualizzazione di quest'ultimo può essere eliminata ruotando la manopola funzioni sino in posizione zero e premendo il Tasto << .

L'OROLOGIO VERRÀ NUOVAMENTE VISUALIZZATO non appena si utilizza qualunque pulsante/manopola, oppure semplicemente ripremendo il Tasto << .



Cottura Grill

CATEGORIA DI ALIMENTI	UTENSILI	LIVELLO RIPIANO	LIVELLO DI POTENZA	PRERISCALDAMENTO	TEMPO
BISTECHE	GRIGLIA DI COTTURA SU LECCARDA IN VETRO	LIVELLO 3	5	5 MIN.	20 - 30 MIN.
COTOLETTE					25 - 30 MIN.
SALSICCE					15 - 20 MIN.
BOCCONCINI					25 - 30 MIN.
KEBAB					25 - 30 MIN.
PESCE (FILETTI)					20 - 30 MIN.
COSCE DI POLLO		LIVELLO 2 O 3			40 - 50 MIN.
COSTINE		35 - 45 MIN.			
1/2 POLLO		LIVELLO 2			45 - 55 MIN.

Cottura con Turbo grill

CATEGORIA DI ALIMENTI	UTENSILI	LIVELLO RIPIANO	LIVELLO DI POTENZA	PRERISCALDAMENTO	TEMPO	
1/2 POLLO	TEGLIA DI ARROSTITURA SU GRIGLIA DI COTTURA	LIVELLO 1	5	5 MIN.	45 - 55 MIN.	
PATATE ARROSTO					50 - 60 MIN.	
POLLO INTERO		LIVELLO 1			60 - 70 MIN.	
ARROSTO DI MANZO O MAIALE					LIVELLO 1	70 - 80 MIN.
ANATRA						50 - 60 MIN.
COSCIOTTO DI AGNELLO						70 - 80 MIN.
ARROSTO DI MANZO						50 - 60 MIN.
PESCE INTERO		LIVELLO 1 O 2			35 - 45 MIN.	

Cottura Statico

CATEGORIA DI ALIMENTI	UTENSILI	LIVELLO RIPIANO	FORNO °C	PRERISCALDAMENTO	TEMPO
AGNELLO	TEGLIA DI ARROSTITURA SU GRIGLIA DI COTTURA	LIVELLO 1	190	Sì	75 - 85 MIN.
ARROSTI (1 KG)					60 - 70 MIN.
POLLO, CONIGLIO E ANATRA			200		70 - 80 MIN.
OCA (2 KG)					90 - 120 MIN.
PESCE INTERO (1 - 2 KG)	RESISTENTE AL CALORE DEL FORNO SU GRIGLIA DI COTTURA	LIVELLO 1 o 2	190		35 - 45 MIN.
FILETTI DI PESCE 1 KG	TEGLIA DI ARROSTITURA SU GRIGLIA DI COTTURA	LIVELLO 2	220		30 - 35 MIN.
VERDURE RIPIENE	RESISTENTE AL CALORE DEL FORNO SU GRIGLIA DI COTTURA				35 - 45 MIN.
PATATE ARROSTO	TEGLIA DI ARROSTITURA SU GRIGLIA DI COTTURA				50 - 60 MIN.
RUSTICI	RESISTENTE AL CALORE DEL FORNO SU GRIGLIA DI COTTURA				LIVELLO 1 o 2
LASAGNE		LIVELLO 1	190		45 - 60 MIN.
DOLCI E TORTE	TORTIERA SU GRIGLIA DI COTTURA	LIVELLO 1 o 2	180		40 - 50 MIN.
PASTICCERIA FARCITA			190		80 - 90 MIN.
TORTE					40 - 50 MIN.
STRUDEL	LECCARDA	LIVELLO 2	180		50 - 55 MIN.
BISCOTTI			20 - 30 MIN.		
BIGNÉ ALLA PANNA			160		35 - 45 MIN.
TORTE ALLA FRUTTA	TORTIERA SU GRIGLIA DI COTTURA	LIVELLO 1	170	50 - 60 MIN.	
MERINGHE	LECCARDA	LIVELLO 2	90	No	90 - 120 MIN.
VOL-AU-VENT			200		35 - 45 MIN.
SOUFFLÉ	RESISTENTE AL CALORE DEL FORNO SU GRIGLIA DI COTTURA	LIVELLO 1	170	Sì	40 - 50 MIN.

Cottura Termoventilato

CATEGORIA DI ALIMENTI	UTENSILI	LIVELLO RIPIANO	FORNO °C	TEMPO
AGNELLO	TEGLIA DI ARROSTITURA SU GRIGLIA DI COTTURA	LIVELLO 1	190	80 - 90 MIN.
ARROSTI (1 KG)				65 - 75 MIN.
POLLO, CONIGLIO E ANATRA			200	75 - 85 MIN.
OCA (2 KG)			180	90 - 120 MIN.
PESCE INTERO (1 - 2 KG)	RESISTENTE AL CALORE DEL FORNO SU GRIGLIA DI COTTURA	LIVELLO 1 o 2	190	35 - 45 MIN.
FILETTI DI PESCE 1 KG	TEGLIA DI ARROSTITURA SU GRIGLIA DI COTTURA	LIVELLO 2		30 - 35 MIN.
VERDURE RIPIENE	RESISTENTE AL CALORE DEL FORNO SU GRIGLIA DI COTTURA		200	35 - 45 MIN.
PATATE ARROSTO	TEGLIA DI ARROSTITURA SU GRIGLIA DI COTTURA			50 - 60 MIN.
RUSTICI	RESISTENTE AL CALORE DEL FORNO SU GRIGLIA DI COTTURA	LIVELLO 1 o 2	190	40 - 50 MIN.
LASAGNE		LIVELLO 2		45 - 60 MIN.
DOLCI E TORTE	TORTIERA SU GRIGLIA DI COTTURA	LIVELLO 1 o 2	170	40 - 50 MIN.
PASTICCERIA FARCITA			180	70 - 80 MIN.
TORTE			170	40 - 50 MIN.
STRUDEL	LECCARDA	LIVELLO 2	180	50 - 55 MIN.
BISCOTTI			170	20 - 30 MIN.
BIGNÉ ALLA PANNA			160	35 - 45 MIN.
TORTE ALLA FRUTTA	TORTIERA SU GRIGLIA DI COTTURA	LIVELLO 2	170	40 - 50 MIN.
MERINGHE	LECCARDA		90	90 - 120 MIN.
SOUFFLÉ	RESISTENTE AL CALORE DEL FORNO SU GRIGLIA DI COTTURA	LIVELLO 1	160	45 - 55 MIN.

Printed in Italy
03/07

5019 721 01004

