

KOSS 6610

Scheda prodotto

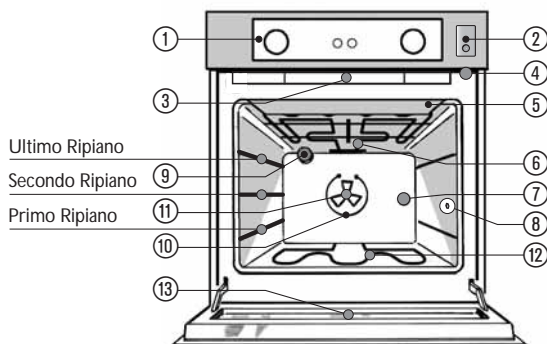


FOR THE WAY IT'S MADE.®

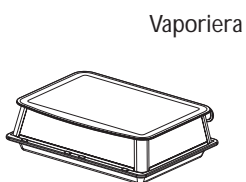
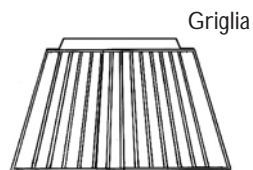
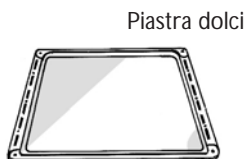
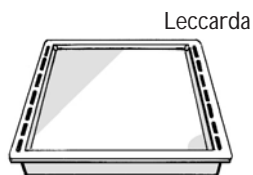
Descrizione prodotto	4
Accessori	5
Pannello comandi	5
Descrizione del pannello comandi	6
Primo utilizzo	6
Impostazioni	6
Ripristino della lingua	7
Modalità demo	7
Caratteristiche di Sicurezza	8
Timer	9
Funzioni Speciali	10
Funzioni Professionali	11
Tabella Funzioni forno	12
Tabella di cottura Grill-Turbogrill	13
Tabella di cottura Statico e Ventilato	14
Tabella di cotture con funzioni Professionali e Speciali	16
Pulizia	17
Funzione Cottura Combinata e a Vapore	18
Tabella di Cottura Combinata e a Vapore	19
Utilizzo della Termosonda	20
Riempimento / Svuotamento acqua	21
Cottura a Vapore	22

Descrizione prodotto

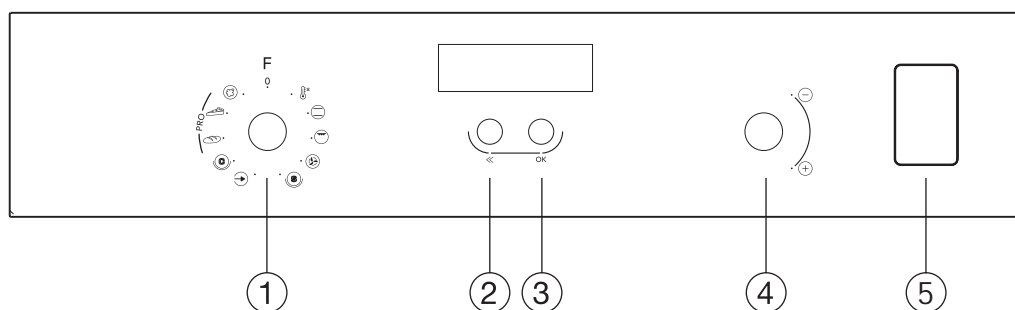
1. Pannello comandi.
2. Cassetto carico acqua.
3. Ventola di raffreddamento (non visibile).
Il funzionamento della ventola può continuare, anche dopo lo spegnimento, fino al raffreddamento del forno.
4. Ugello scarico acqua.
5. Protezione grill.
Impedisce il contatto diretto con il grill.
Vi raccomandiamo, comunque, di non toccare la protezione durante il funzionamento del forno.
6. Resistenza superiore.
7. Tubo iniezione vapore.
8. Inserimento Termosonda.
9. Lampada posteriore.
10. Resistenza circolare (non visibile).
11. Ventola forno.
12. Resistenza inferiore (non visibile).
13. Porta fredda del forno.



Accessori



Pannello comandi



1. Manopola Accensione/Spengimento - Selezione Funzioni
2. Tasto annullamento selezione o ritorno alla selezione precedente
3. Tasto di conferma
4. Manopola modifica valori predefiniti (temperatura/tempo/livelli) e Navigazione tra le Funzioni
5. Cassetto carico acqua

A cottura ultimata riportare la manopola per la selezione delle funzioni alla posizione "0".

Descrizione del pannello comandi

La manopola Selezione Funzioni (1) è usata per selezionare le diverse funzioni del forno.

Ad ogni scatto della manopola corrisponde una funzione:

Girare la manopola **F**, Selezione Funzioni (1) in senso antiorario per quattro scatti. Appare la scritta "IMPOSTAZIONI".

Premendo il tasto di annullamento selezione "<<" è possibile annullare l'operazione impostata e tornare alla schermata precedente.

Una volta che l'impostazione desiderata appare evidenziata nel display è possibile confermare premendo il tasto "OK" (3) e procedere al passo successivo della programmazione.

A seconda della funzione scelta, la manopola di Navigazione "-/+ " ha differenti utilizzi:

- Per navigare tra i menù e i sottomenù;
- Per aumentare/ridurre i valori indicati;
- Per navigare tra le funzioni di cottura;
- Per aumentare/ridurre durata e temperatura di cottura.

Primo utilizzo

Alla prima accensione del forno viene richiesta l'impostazione dei seguenti valori:

- Lingua;
- Luminosità;
- Contrasto;
- Orologio;

Impostare i valori desiderati con la manopola di Navigazione "+/-" e confermare la scelta premendo il tasto di conferma "OK".

Impostazioni

Girare la manopola Selezione delle Funzioni (F) verso sinistra per cinque scatti.

Appare la scritta "IMPOSTAZIONI".

Utilizzare la manopola di Navigazione "+/-" per modificare i valori.

In sequenza è possibile impostare:

- LINGUA (Lingue disponibili: ENGLISH (impostazione di fabbrica), DEUTSCH, FRANCAIS, ITALIANO, ESPAÑOL, NEDERLANDS, SVENSKA, NORSK, DANSK, SUOMI)
- OROLOGIO
- ALLARME
- CONTRASTO
- LUMINOSITA'

Reset impostazioni luminosità e contrasto.

Per ripristinare i valori di luminosità e contrasto alle impostazioni di fabbrica:

Posizionare la manopola Funzioni (F) alla posizione "0".

Ruotare la manopola Funzioni (F) su "IMPOSTAZIONI".

Tenere premuto il tasto di conferma "OK" per 5 secondi.

In questo modo verranno ripristinate le impostazioni di fabbrica.

Ripristino della lingua


Nel caso in cui si volesse cambiare una lingua erroneamente impostata, si proceda come segue:

1. Posizionare la manopola Funzioni sulla posizione "IMPOSTAZIONI", selezionare "Lingua" con la manopola di Navigazione "+/-" e confermare premendo il tasto "OK".
2. Selezionare nuovamente con la manopola di Navigazione "+/-" la lingua desiderata e confermare premendo il tasto "OK".

Modalità demo

Se la scritta "**KitchenAid**" appare sul display ed il forno parte con la modalità demo, le resistenze della cavità sono disattivate.

Per uscire dalla modalità demo e ripristinare così il normale funzionamento del forno, procedete come segue:

1. Scollegare e ricollegare dalla rete elettrica il forno ed entro 60 secondi:
2. Ruotare la manopola Selezione Funzioni (F) sulla posizione "Riscaldamento rapido"  ;
3. Premere il tasto Annullamento Selezione "<<" ;
4. Ruotare la manopola Selezione Funzioni (F) sulla posizione "0" ;
5. Premere il tasto "OK".

Per entrare nella sequenza modalità demo, procedere allo stesso modo.

Caratteristiche di Sicurezza

Sicurezza bambini con blocco del pannello comandi

Per attivare o disattivare il dispositivo "Sicurezza Bambini":

Premere contemporaneamente i tasti "<<" e "OK" per almeno 5 secondi.

Se attivato, la funzionalità delle manopole e dei tasti risulta bloccata, e sul display appare l'icona  .

Nota: Questa funzione è attivabile anche durante la cottura.

Dispositivo automatico di spegnimento

Per ragioni di sicurezza, il forno si spegne automaticamente dopo 4 ore 30 minuti di funzionamento continuo (salvo per le Funzioni Speciali).

Richiesta di conferma quando vengono cambiate le Impostazioni

Riportando la manopola Selezione Funzioni nella posizione originaria, il display tornerà a visualizzare le impostazioni della cottura in esecuzione. In ogni caso, sino a che, l'utente non abbia confermato la scelta di modificare le impostazioni, il forno procede nella cottura. Se viene ruotata la manopola Selezioni Funzioni durante una cottura, il forno chiede di confermare questa scelta, al fine di evitare accidentali cambiamenti delle impostazioni di cottura.

Stand by

Per risparmiare energia, premendo il tasto Annullamento Selezione "<<" con la manopola Selezione Funzioni in posizione "0", è possibile disattivare il display (display in modalità OFF). Per rendere di nuovo visibile il display, premere di nuovo il tasto "<<" con la manopola Funzioni in posizione "0".

Timer

Il timer può essere utilizzato solamente con il forno non in uso e permette l'impostazione di un tempo massimo di 3 ore e 59 minuti.

Per impostare il timer:

1. Mantenere la manopola Funzioni nella posizione "0".
2. Ruotando la manopola di Navigazione "+/-" sul display appare la scritta "TIMER" lampeggiante.
3. Ruotare la manopola di Navigazione "+/-" per impostare il tempo desiderato.
4. Premere il tasto "OK" per confermare l'impostazione ed attivare il timer.


Il timer inizia a decrementare; allo scadere del tempo impostato, entra in funzione un segnale acustico mentre sul display appare la scritta "FINE". Premendo il tasto di conferma "OK", si disattiva la funzione "Timer" e sul display appare l'ora corrente. Il timer potrà essere comunque disattivato in qualsiasi momento premendo due volte il tasto "<<".

Selezione della durata di cottura/partenza ritardata (Escluse le Funzioni Professionali e le Funzioni Cottura a Vapore con Termosonda inserita):

La durata di cottura consente di far funzionare il forno per un tempo definito. Il tempo massimo della durata di cottura programmabile è di 3 ore e 59 minuti.

A cottura avviata, premendo il tasto "OK" si può impostare la durata di cottura.

Sul display appare il simbolo  lampeggiante.

1. Ruotare la manopola di Navigazione "+/-" fino a visualizzare il tempo di cottura desiderato. Confermare con il tasto "OK".
2. A questo punto si può impostare la fine cottura in modo che il piatto sia pronto all'ora desiderata.
3. Premendo il tasto "OK" sul display appare il simbolo  lampeggiante.
4. Ruotare la manopola di Navigazione "+/-" fino a visualizzare l'ora di fine cottura desiderata.

Funzioni Speciali

- **MANTENIMENTO IN CALDO**
Mantiene caldo il cibo subito dopo la cottura. Il forno mantiene la temperatura costante a 60°C. Si consiglia di utilizzare il primo livello. Può essere impostata sia la durata che il termine della funzione.
- **SCONGELAMENTO**
Per scongelare gli alimenti fino a portarli a temperatura ambiente. Lasciare il cibo nella sua confezione per impedirne l'essiccazione.
- **LIEVITAZIONE**
Ideale per la lievitazione di impasti per pasta, pane, pizza.
- **DISIDRATAZIONE FRUTTA**
Per essiccare qualsiasi tipo di frutta. Utilizzare la griglia per la disidratazione, se presente nella fornitura Accessori, oppure una retina con piccoli fori, posizionata sopra la griglia standard in dotazione, per consentire il flusso d'aria ed evitare la caduta dei pezzetti di cibo, che, disidratandosi progressivamente, si riducono di dimensioni.
- **DISIDRATAZIONE ORTAGGI**
Per essiccare qualsiasi tipo di ortaggio, ad esempio per la preparazione di conserve sott'olio. Utilizzare la griglia per la disidratazione, se presente nella fornitura Accessori, oppure una retina con piccoli fori, posizionata sopra la griglia standard in dotazione, per consentire il flusso d'aria ed evitare la caduta dei pezzetti di cibo, che, disidratandosi progressivamente, si riducono di dimensioni.
- **DISIDRATAZIONE FUNGHI**
Per essiccare funghi e poterli conservare a lungo. Utilizzare la griglia per la disidratazione, se presente nella fornitura Accessori, oppure una retina con piccoli fori, posizionata sopra la griglia standard in dotazione, per consentire il flusso d'aria ed evitare la caduta dei pezzetti di cibo, che, disidratandosi progressivamente, si riducono di dimensioni.
- **YOGURT**
Per la preparazione casalinga dello yogurt (vedi Ricettario). Si consiglia l'utilizzo di un contenitore in ceramica con coperchio in ceramica o in vetro temperato, non in plastica.
- **COTTURA LENTA DI CARNE**
Per la cottura delicata di carne, per ottenere i migliori risultati qualitativi.
- **COTTURA LENTA DI PESCE**
Per la cottura delicata di pesce, per ottenere i migliori risultati qualitativi.
- **SABBATH**
E' una funzione dedicata alla cottura prolungata di ricette tipiche (vedi Ricettario).

N.B. Si consiglia di non interrompere le cotture che richiedono di inserire il cibo a forno freddo o che hanno una temperatura di funzionamento molto bassa, perché il forno, nel caso si cercasse di ripartire con la medesima funzione, attenderà che la temperatura interna ritorni a quella ambiente. Se accidentalmente o per altre ragioni si dovesse interrompere la cottura e non si potesse aspettare il raffreddamento del forno, si consiglia di ripartire con la Funzione "Statico" impostando una temperatura adeguata (fare riferimento alle Tabelle di Cottura).

Funzioni Professionali

Posizionando la manopola Selezione Funzioni su una delle Funzioni Professionali indicate con la scritta "PRO", sarà possibile accedere alle funzioni di cottura professionali preimpostate. Tra le 11 ricette memorizzate è possibile scegliere quella desiderata, scorrendo tra le memorie con la manopola di navigazione "+/-". Premere "OK" per selezionare la funzione e iniziare la cottura.

Fare riferimento al Ricettario per l'utilizzo di queste funzioni.

Le funzioni disponibili sono sotto riportate. Nelle tabelle successive sono indicati i tempi e le temperature di cottura di ciascuna funzione.

Funzione Professionale Panetteria

Pane tradizionale

Pane integrale

Pizza soffice

Pizza sottile

Focaccia

Grissini

Funzione Professionale Pasticceria

Bigné

Croissant/Brioches

Pan di Spagna

Plumcake

Pasta frolla

Tabella Funzioni forno













Funzione	Temperatura preimpostata	Temperatura regolabile	Descrizione funzione
 Riscaldamento rapido	200°C	50°C - 250°C	Per preriscaldare il forno rapidamente. Al raggiungimento della temperatura impostata la funzione si disattiva automaticamente ed un segnale acustico indica il passaggio automatico del forno alla Funzione "Statico". Ideale per la cottura di carne, pesce e pollame.
 Statico	200°C	50°C - 250°C	Funzione adatta a cuocere qualsiasi tipo di pietanza. Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata ed introdurre gli alimenti quando il segnale acustico indica il raggiungimento della temperatura impostata.
 Grill/Turbogrill	3	1-5	<p> Per grigliare costate, spiedini, salsicce, gratinare verdure e dorare il pane. La Funzione "Grill" è regolabile da 1 a 5 per avere diverse intensità di potenza. Preriscaldare il forno per 3 - 5 min. Durante la cottura la porta del forno deve rimanere chiusa. In caso di cottura della carne versare un po' d'acqua in una leccarda posta sul primo ripiano, per ridurre i fumi e gli schizzi di grasso. Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura.</p> <p> Per grigliare grossi pezzi di carne (roast beef, arrostiti). La Funzione "Turbo grill" è regolabile da 1 a 5 per avere diverse intensità di potenza. Preriscaldare il forno per 3 - 5 min. Durante la cottura la porta del forno deve rimanere chiusa. In caso di cottura della carne versare un po' d'acqua in una leccarda posta sul primo ripiano, per ridurre i fumi e gli schizzi di grasso. Si consiglia di girare la carne durante la cottura.</p>
 Termoventilato	160°C	50°C - 250°C	Per cuocere, senza preriscaldamento, su uno o più ripiani gli alimenti che richiedono la stessa temperatura di cottura (es.: pesce, verdure, dolci).
 Funzioni speciali			Fare riferimento alla Scheda Programmatore (segue).
 Impostazioni			Fare riferimento alla Scheda Programmatore (segue).
 Pulizia			Fare riferimento alla Scheda Programmatore (segue).
 Funzione professionale panetteria			Fare riferimento alla Scheda Programmatore (segue).
 Funzione professionale pasticceria			Fare riferimento alla Scheda Programmatore (segue).
 Funzione cottura a vapore			Fare riferimento alla Scheda Programmatore (segue).

Tabella di cottura Grill-Turbogrill

CIBI	Funzione	Preriscaldamento (5 minuti)	Ripiano (dal basso)	Livello di Potenza (Max)	Tempo di cottura (minuti)
Costate		X	3 - 4	5	30 - 40
Cotolette		X	3 - 4	5	30 - 40
Salsicce		X	3 - 4	5	30 - 40
Bracirole		X	3 - 4	5	35 - 45
Pesce (tranci)		X	3 - 4	5	30 - 40
Cosce di pollo		X	3 - 4	5	40 - 50
Spiedini		X	3 - 4	5	35 - 45
Costine		X	3 - 4	5	35 - 45
1/2 pollo		X	3	5	45 - 55

CIBI	Funzione	Preriscaldamento (5 minuti)	Ripiano (dal basso)	Livello di Potenza (Max)	Tempo di cottura (minuti)
1/2 Pollo		X	3 - 4	5	45 - 55
Pollo intero		X	3 - 4	5	60 - 70
Arrosto di maiale o manzo		X	3 - 4	5	60 - 70
Anatra		X	3 - 4	5	70 - 80
Coscia d'agnello		X	3 - 4	5	70 - 80
Roast beef		X	3 - 4	5	50 - 60
Patate al forno		X	3 - 4	5	50 - 60
Pesce intero orata-trota		X	3 - 4	5	50 - 60

Tabella di cottura Statico e Ventilato











Alimenti	Funzione	Preriscaldamento	Ripiano (dal basso)	Livello extra doratura	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (minuti)
Carne agnello, capretto, montone		X	2	2	200	95 - 110
		-	2	2	200	100 - 110
Arrosto (vitello, maiale, manzo) (kg. 1)		X	2	2	200	95 - 110
		-	2	3	200	100 - 110
Pollo, coniglio, anatra		X	2	3	200	80 - 90
		-	2	3	200	80 - 90
Tacchino (kg. 4-6) + livello 3 brunitura		X	1	3	200	160 - 180
		-	1	3	200	160 - 180
Oca (kg. 2)		X	2	3	210	100 - 130
		-	2	3	200	100 - 130
Pesce (intero) (1-2 kg) Orata, branzino, tonno, salmone, merluzzo		X	2	1	200	45 - 55
		-	2	1	200	45 - 55
Pesce (in tranci) (1 kg.) Pesce spada, tonno		X	2	2	190	40 - 50
		-	2	2	190	40 - 50
Verdure Peperoni e pomodori ripieni		X	2	-	220	50 - 60
		-	2	-	200	50 - 60
Patate al forno		X	2	3	220	50 - 60
		-	2	3	200	50 - 60
Dolci, Pasticceria, ecc. Torte a lievitazione		X	2	-	180	40 - 50
		X	2	-	170	40 - 50

Tabella di cottura Statico e Ventilato























Alimenti	Funzione	Preriscaldamento	Ripiano (dal basso)	Livello extra doratura	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (minuti)
Torte ripiene (al formaggio)		X	2	-	180	80 - 90
		-	2	-	170	70 - 80
Crostata		X	2	-	190	40 - 50
		-	2	-	180	40 - 50
Strudel		X	2	-	200	50 - 55
		-	1 - 3	-	200	50 - 55
Biscotti		X	2	-	180	20 - 30
		-	1 - 3	-	170	20 - 30
Bigné		X	2	-	180	35 - 45
		-	1 - 3	-	180	35 - 45
Torte salate		X	2	-	200	40 - 50
		-	2	-	190	40 - 50
Lasagne		X	2	1	200	45 - 60
		-	2	1	200	45 - 60
Torte ripiene alla frutta per es. ananas, pesche		X	2	-	190	50 - 60
		-	2	-	190	40 - 50
Meringhe		-	2	-	90	120 - 150
		-	1 - 3	-	90	120 - 150
Vol-au-vent		X	2	-	220	35 - 45
		-	1 - 3	-	200	35 - 45
Soufflé		X	2	-	190	40 - 50
		-	2	-	180	45 - 55

Tabella di cotture con funzioni Professionali e Speciali

Funzione Professionale PANETTERIA	Preriscaldamento	Ripiano (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (minuti)
Pane tradizionale	Automatico	2	190	40-50
Pane integrale	Automatico	2	195	40-50
Pizza soffice	Automatico	2	195	30-40
Pizza sottile	Automatico	2	230	12-20
Focaccia	Automatico	2	205	35-40
Grissini	Automatico	2	180	20-30

Funzione Professionale PASTICCERIA	Preriscaldamento	Ripiano (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (minuti)
Bigné	Automatico	2	170	30-40
Croissant	Automatico	2	160	20-30
Pan di spagna	Automatico	2	170	30-40
Plumcake	Automatico	2	160	75-85
Pasta frolla	Automatico	2	170	25-35

Funzioni Speciali	Preriscaldamento	Ripiano (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (ore)
Lievitazione	no	2	40	1 - 2
Cottura lenta	no	2	85 - 95	3 - 5
Yoghurt	no	2	65 - 47	6 - 8
Disidratazione frutta	no	tutti i livelli	80	8
Disidratazione verdure	no	tutti i livelli	60	7
Disidratazione funghi	no	tutti i livelli	50	7

Pulizia

All'interno della Funzione "Pulizia" sono disponibili:

- Pulizia a vapore
- Decalcificazione

Utilizzo della Funzione "Pulizia a vapore"

È una funzione creata per agevolare la pulizia del forno, in particolare del vetro interno della porta. Prima di avviare la funzione, si suggerisce di rimuovere eventuali residui di cibo con una spugna umida. Prima di avviare il ciclo verificare che il quantitativo di acqua presente nel serbatoio corrisponda al livello medio o massimo (in caso contrario ved. paragrafo riempimento). Il ciclo ha una durata di circa 30 minuti comprensivi del tempo necessario per raffreddare la cavità. Al termine del ciclo, cavità e vetro interno potranno essere puliti con una spugna e detergenti specifici per il forno attenendosi alle istruzioni del fabbricante.

Attenzione: Durante il ciclo di pulizia il forno produce calore. Non aprire la porta del forno in quanto il vapore presente all'interno, potrebbe ustionarvi.

Utilizzo della Funzione "Decalcificazione"

L'apparecchio dispone di un sistema che indica quando è necessario procedere alla decalcificazione del forno. Quando la scritta "Decalcificazione" viene visualizzata sul display del pannello si deve procedere alla operazione di decalcificazione.

Scaricare completamente il serbatoio (vedi paragrafo Svuota serbatoio) e versare nel cassetto 0,5 litri di aceto bianco (non utilizzare nessuna altro prodotto) e dare conferma con il tasto "OK". Il ciclo di decalcificazione viene attivato per una durata di 2 ore durante il quale nessuna funzione di cottura è attivabile. Al termine un segnale acustico vi avvisa che il ciclo è terminato.

Un ulteriore risciacquo è richiesto per eliminare eventuale aceto residuo dal serbatoio. Versare nel cassetto 0,5-0,7 litri di acqua confermando con il tasto "OK" l'esecuzione dell'operazione. Un segnale acustico vi avvisa che il ciclo è terminato. Scaricare completamente il liquido dall'apposito ugello (vedi paragrafo Svuota serbatoio).

Durante il ciclo di decalcificazione non versare liquidi e mantenere chiuso il cassetto carico acqua. Un eventuale odore di aceto residuo è dovuto al ciclo di decalcificazione.

Funzione Cottura Combinata e a Vapore

Descrizione Generale

Con le funzioni di cottura a vapore presenti nel vostro forno potrete realizzare le vostre ricette applicando i ben noti benefici che questa tecnica di cottura permette di ottenere. Il vapore ha infatti la capacità di diffondersi in modo più uniforme e rapido nei vostri alimenti rispetto al solo flusso d'aria calda tipico delle Funzioni Tradizionali, riducendo i tempi di cottura mantenendo i principi nutritivi presenti nell'alimento e assicurando risultati ottimi e particolarmente appetitosi per tutte le vostre ricette.

FUNZIONI A VAPORE

Posizionando la manopola "Selezione funzioni" sulla funzione "VAPORE" sarà possibile accedere alle funzioni di cottura a vapore. Con la manopola "-/+ " è possibile scegliere tra le sottodescritte funzioni premendo "OK" per avviare la cottura

Funzioni Combinate (Aria calda e Vapore)

- Carne
- Pollame
- Pesce
- Verdure ripiene

Le funzioni combinate permettono di ottenere risultati pari a quelli professionali grazie all'aggiunta di vapore nei cicli di cottura tradizionali. La percentuale di vapore iniettato, la sua durata, così come la temperatura della cavità del forno sono state studiate e ottimizzate per ciascuna categoria di alimento. Selezionando la funzione specifica per la vostra preparazione e consultando la relativa tabella potrete trovare suggerimenti per il tempo di cottura necessario.

• Mantenimento a caldo

Questa funzione permette di conservare in caldo le pietanze preparate in precedenza fino ad un massimo di 4 ore, sicuri di mantenere inalterati il gusto e la loro consistenza. Un leggero contributo di vapore eviterà la disidratazione dei cibi garantendone la giusta succosità e temperatura al momento del loro consumo.

• Manuale

Dove è possibile, scegliendo tra 3 differenti modalità manuali (alto, medio, basso), impostare il tempo e la temperatura di cottura. Con questa funzione combinata vapore/tradizionale potrete cuocere le vostre pietanze impostando la temperatura di cottura più idonea al vostro piatto (da 130 fino a 250°C), scegliendo il contributo di vapore più funzionale, da quello soft (basso) a quello più abbondante (alto). Selezionando la funzione specifica per la vostra preparazione e consultando la relativa tabella potrete trovare suggerimenti per il tempo e la temperatura di cottura necessario. Alcuni esempi sono riportati nel Ricettario allegato.

Funzione "Vapore puro":

• Vaporiera

Utilizzando l'apposita vaporiera in dotazione (vedi paragrafo) potete cuocere a vapore puro qualsiasi vostra pietanza come pesce, frutta e verdura di ogni varietà, ma anche riso, creme, e budini. Al termine della cottura potrete apprezzarne tutto il gusto, la consistenza ed il loro colore, sicuri di essere riusciti a mantenere tutte le qualità organolettiche del prodotto iniziale. Selezionando la funzione specifica per la vostra preparazione e consultando la relativa tabella potrete trovare suggerimenti per il tempo e la temperatura di cottura necessario. Alcuni esempi sono riportati nel Ricettario allegato.

Per tutte le funzioni a vapore il cibo viene inserito nel forno senza dover effettuare la fase di preriscaldamento iniziale. Si consiglia di inserire il cibo a forno freddo. Per le funzioni "Carne", "Pesce", "Manuale" è possibile utilizzare la Termosonda.

ATTENZIONE: Durante la cottura il forno produce calore. Non aprire la porta in quanto il vapore all'interno del forno potrebbe ustionarvi. Al termine di ogni cottura prestate attenzione durante l'apertura della porta: il vapore residuo potrebbe investirvi.

Tabella di Cottura Combinata e a Vapore

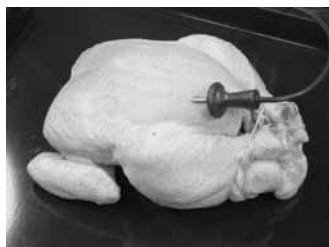
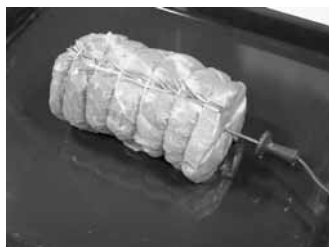
**Per ogni categoria di cibo viene indicato il livello di acqua da inserire nel serbatoio.

	ALIMENTO	Contenitore	Funzione	Ripiano (dal basso)	Temperatura (°C)	Termosonda (°C)	Tempo cottura (minuti)	
Carne livello max	roast beef medio	pirex	carne	2	210	54	55-60	
	roast beef rare	pirex	carne	2	210	48	45-55	
	arrosto di vitello	pirex	carne	2	210	68	70-75	
	arrosto di maiale	pirex	carne	2	210	55	55-70	
	cosciotto agnello	pirex	carne	2	210	48	60-70	
Pollame livello max	pollo	pirex	pollo	2	200	83	55-65	
	tacchino 6-7 kg	leccarda	pollo	1	200	83	130-160	
	anatra	pirex	pollo	2	200	80	70-75	
	oca	leccarda	pollo	2	200	80	70-80	
Pesce livello medio	filetto di salmone 1 kg	pirex	pesce	2	180		28-35	
	tranci di salmone	pirex	pesce	2	180		18-20	
	salmone darne	pirex	pesce	2	180		25-30	
	orata 350g	pirex	pesce	2	180		25-30	
	sogliole 350g	pirex	pesce	2	180		18-25	
	branzino 1kg	pirex	pesce	2	180		40-45	
	filetti/tranci di ricciola	pirex	pesce	2	180		15-20	
	ricciola 600-800g	pirex	pesce	2	180		35-40	
	rombo	pirex	pesce	2	180		30-45	
	tonno tranci	pirex	pesce	2	180		18-20	
Pesce (con vaporiera) livello max	salmone filetto 1kg	vaporiera	vaporiera	2	100		25-30	
	orata 350g	vaporiera	vaporiera	2	100		30-35	
	sogliole 250-300g	vaporiera	vaporiera	2	100		17-23	
	branzino 1kg	vaporiera	vaporiera	2	100		35-40	
	tranci di salmone	vaporiera	vaporiera	2	100		18-20	
	filetti/tranci di ricciola	vaporiera	vaporiera	2	100		18-20	
	rombo	vaporiera	vaporiera	2	100		25-35	
	gamberi	vaporiera	vaporiera	2	100		10-12	
	Verdure/ frutta ripiene livello max	pomodori	pirex/teglia	verdure	2	185		20-25
		melanzane	pirex/teglia	verdure	2	185		30-35
zucchine		pirex/teglia	verdure	2	185		30-35	
carciofi		pirex/teglia	verdure	2	185		45-50	
peperoni		pirex/teglia	verdure	2	185		25-40	
cipolle		pirex/teglia	verdure	2	185		30-35	
mele		pirex/teglia	verdure	2	185		30-35	
albicocche		pirex/teglia	verdure	2	185		20-25	
pesche		pirex/teglia	verdure	2	185		25-30	
carote		vaporiera	vaporiera	2	100		30-35	
zucchine		vaporiera	vaporiera	2	100		25-30	
carciofi		vaporiera	vaporiera	2	100		30-35	
peperoni		vaporiera	vaporiera	2	100		22-28	
finocchi		vaporiera	vaporiera	2	100		35-40	
livello max		capoli	vaporiera	vaporiera	2	100		22-28
		patate	vaporiera	vaporiera	2	100		20-30
	cavolini di Bruxelles	vaporiera	vaporiera	2	100		20-30	
	broccoli	vaporiera	vaporiera	2	100		22-28	
Pane /Dolci lievitazione livello max	pane filone	leccarda	manuale medio	2	180		40-50	
	torta/pan di spagna	tortiera	manuale medio	2	170		35-40	
	focaccia	leccarda	manuale basso	2	170		40-50	
	livello max	muffin	stampi metallo	manuale basso	2	185		18-22
	pane tradizionale	leccarda	manuale medio	2	180		40-50	
	plum cake	stampo	manuale medio	2	170		50-55	
	crem caramel	vaporiera	vaporiera	2	100		20-25	
	crema	vaporiera	vaporiera	2	100		25-30	
	Dolci	pasta frolla	tortiera	manuale medio	2	170		30-35
	livello max	torta ripiena alla frutta	pirex tondo	manuale medio	2	170		45-50
	pastiera	tortiera metallo	manuale medio	2	170		50-60	
	torta ripiena al formaggio	tortiera metallo	manuale medio	2	170		50-60	
	frollini	piastra dolci	manuale basso	2	170		18-20	

Utilizzo della Termosonda

Nelle Funzioni "Vapore" "Carne", "Pollame" e "Manuale" dopo aver impostato la Funzione desiderata è possibile utilizzare la Termosonda.

- Inserire la Termosonda nella parte più polposa della carne (vedi figura).
- Introdurre il cibo nel forno e collegare la parte terminale della sonda nel foro posto sulla parete destra della cavità UTILIZZANDO UN GUANTO PROTETTIVO PER EVITARE DI SCOTTARSI (vedi figura).
- Avvenuta la connessione il simbolo "P" compare sul display. Tramite la Manopola di navigazione "+/-" impostare la temperatura della sonda come suggerito nella tabelle di cottura e confermare l'avvio della cottura con il tasto "OK".
- La cottura termina quando la sonda rileva la temperatura impostata. Al termine è possibile prolungare il tempo di cottura (con la manopola "+/-").
- Per la funzione manuale è necessario impostare prima la temperatura del forno (130°C-250°C) e successivamente quella riferita alla Termosonda.
- Nel caso non si voglia utilizzare la Termosonda, confermare con "OK", impostare il tempo di cottura utilizzando la Manopola di navigazione "+/-" e premere "OK" per iniziare la cottura.



Riempimento / Svuotamento acqua

Riempimento Serbatoio Acqua

Per la cottura a vapore occorre riempire il serbatoio, posizionato all'interno del forno, tramite il cassetto posto sul pannello comandi. Aprire il cassetto applicando una leggera pressione sullo stesso. Versare l'acqua utilizzando un recipiente graduato (vedi figura). Richiudere il cassetto spingendolo con cura verso il pannello fino alla sua completa chiusura. Il cassetto, ad esclusione dell'operazione di carico acqua, deve sempre rimanere chiuso. La capienza massima del serbatoio è di circa 1litro. Si consiglia comunque di versare il quantitativo di acqua suggerito nelle Tabelle di cottura e nel Ricettario in dotazione. Selezionando le funzioni "Vapore", viene indicato sulla parte bassa destra del display il quantitativo di acqua presente nel serbatoio tramite una sequenza di trattini luminosi (led):

- nessun led: serbatoio vuoto;
- una linea di led: livello minimo;
- doppia linea di led: livello medio;
- tripla linea di led: livello massimo.

Nel caso il quantitativo d'acqua non sia sufficiente per portare a termine la cottura selezionata, il messaggio "Acqua non sufficiente" "Aggiungere acqua" compare sul display accompagnato da un segnale acustico: versare l'acqua nel cassetto fino al raggiungimento del livello medio. Nel caso venga versata una quantità d'acqua tale da raggiungere il livello massimo, un doppio segnale acustico vi avviserà di non versare ulteriore acqua: la conferma tramite il tasto "OK" consente di proseguire per le successive operazioni.

ATTENZIONE: Non versare acqua nel cassetto con manopola in posizione "0" o durante l'avvio di cotture non a vapore. Nel caso che accidentalmente ciò avvenga, il messaggio "Acqua non richiesta" seguita da un segnale acustico vi avviserà che l'operazione di versamento acqua deve essere immediatamente fermata.

Svuotamento serbatoio acqua

La funzione svuotamento consente lo scarico dell'acqua ed è necessaria per prevenire ristagni nel serbatoio e per effettuare l'operazione di decalcificazione (vedi paragrafo).

1. Posizionare la manopola Selezione Funzioni (F) su "Vapore" e tramite la manopola di Navigazione "+/-" selezionare "Svuotamento". Aprire la porta e posizionare una brocca ben capiente al di sotto dell'ugello di scarico posto sul lato inferiore destro del pannello (vedi figura)

2. Mantenendo il contenitore in posizione, confermare con "OK". A questo punto il forno è pronto per l'operazione di scarico (l'operazione non è consentita se la temperatura dell'acqua è calda).

3. Mantenendo premuto il tasto "OK" si avvia lo scarico dell'acqua nel contenitore fino al completamento dell'operazione che verrà accompagnata da un segnale acustico. L'assenza dei led di livello indicherà che il serbatoio è stato scaricato completamente.

Al termine di una cottura a vapore, dopo aver riportato in posizione "0" la manopola Selezione Funzioni, solamente nel caso in cui la temperatura dell'acqua abbia raggiunto un valore di sicurezza il pannello richiede di eseguire lo svuotamento del serbatoio. Se la temperatura dell'acqua è elevata il pannello visualizza che il raffreddamento è in corso e una volta raggiunta la temperatura di sicurezza sul display compare la scritta "OK" per poter procedere. L'eventuale pressione del tasto "<<" vi permette di cancellare la scritta che appare sul pannello.

Si consiglia di eseguire sempre o periodicamente l'operazione di "Svuotamento" al termine dell'utilizzo del forno.

ATTENZIONE: Eseguire sempre lo scarico a porta aperta, ed assicurarsi che l'operazione venga sempre effettuata con il recipiente posto al di sotto dell'ugello di scarico.



Cottura a Vapore

Funzione Cottura a Vapore

Selezionare la Funzione "Vaporiera" e procedere come segue:

1. Porre il cibo sul ripiano forato posizionato all'interno dell'apposita leccarda (vedi Fig. 1-2).
2. Posizionare il supporto sulla griglia forno facendo attenzione che i 4 piedini del supporto alloggiino nelle corrispondenti sedi della griglia forno (vedi Fig. 3-4).
3. Posizionare la leccarda contenente il cibo sul supporto griglia (vedi Fig. 5).
4. Inserire il raccordo in gomma negli appositi fori del coperchio in vetro (vedi Fig. 6-7).
5. Posizionare correttamente il coperchio in vetro sulla leccarda in modo che le guarnizioni siano alloggiate all'interno della leccarda stessa ed assicurarsi che il cibo non vada ad ostruire il foro d'ingresso del vapore (raccordo in gomma) (vedi Fig. 8)
6. Sollevare il tutto dai lati esterni della griglia forno inserendolo in cavità al **secondo livello partendo dal basso** (vedi Fig. 9).
7. Assicurarsi che tramite lo scorrimento della griglia avvenga la connessione del raccordo in gomma con il tubo d'immissione vapore. La connessione è assicurata se la griglia è inserita fino a fondo cavità.

Impostare il tempo di cottura utilizzando la manopola di Navigazione "+/-" e premere il tasto "OK" per avviare la cottura.

A cottura ultimata prestare attenzione nell'estrarre la vaporiera: utilizzare guanti da cucina per evitare scottature.

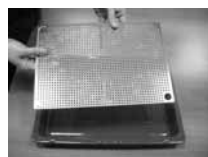
Prestare attenzione a non coprire l'ingresso vapore con il cibo posto sulla griglia in prossimità del raccordo in gomma.

Utilizzare la Funzione "Vaporiera" solamente con il Kit Vaporiera dedicato: l'uso di qualsiasi altro recipiente potrebbe compromettere la funzionalità del prodotto.

L'uso di questa funzione è garantito unicamente con la connessione della vaporiera con il tubo di iniezione vapore posizionato all'interno del forno. Inserire la vaporiera unicamente al secondo livello della cavità: l'utilizzo su livelli differenti non consente la corretta connessione e compromette la funzionalità del forno.

Estrarre la vaporiera solamente a cottura ultimata: il calore in uscita potrebbe ustionarvi. Non inserire in lavastoviglie il Kit: per la sua pulizia utilizzare acqua e detersivi neutri.

L'uso della "Vaporiera" è consentito solo a forno freddo e unicamente con la specifica Funzione: l'utilizzo con altre funzioni compromette il risultato delle cotture.



1



2



3



4



5



6



7



8



9

Printed in Italy
05/07

5019 710 01050

