

**KMCE 3610**



FOR THE WAY IT'S MADE.®



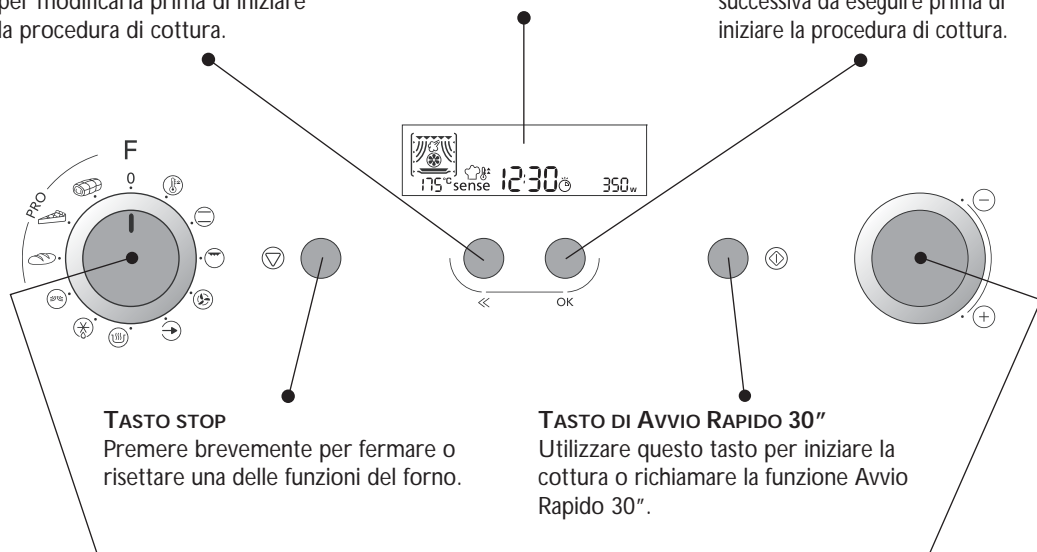
<b>Pannello comandi</b>	<b>4</b>
<b>Selezione della potenza delle microonde</b>	<b>5</b>
<b>Selezione della potenza del grill</b>	<b>5</b>
<b>Selezione del livello ripiano</b>	<b>6</b>
<b>Pesi consigliati per scongelamento automatico</b>	<b>7</b>
<b>Grado di cottura</b>	<b>7</b>
<b>Pesi consigliati per riscaldamento automatico</b>	<b>8</b>
<b>Protezione anti-avvio / sicurezza bambini</b>	<b>8</b>
<b>Stand by</b>	<b>8</b>
<b>Funzione Professionale Rosticceria</b>	<b>9</b>
<b>Posizionamento della sonda</b>	<b>9</b>
<b>Funzione Professionale Pasticceria</b>	<b>10</b>
<b>Funzione Professionale Pane</b>	<b>10</b>
<b>Specifiche tecniche</b>	<b>10</b>

## Pannello comandi

**IL TASTO <<** consente di ritornare alla fase precedente di una sequenza di impostazione per modificarla prima di iniziare la procedura di cottura.

**DISPLAY DIGITALE**  
Il display evidenzia un orologio a 24 ore e simboli indicatori.

**Il tasto OK** consente di confermare la selezione e porta automaticamente all'impostazione successiva da eseguire prima di iniziare la procedura di cottura.



**TASTO STOP**  
Premere brevemente per fermare o resettare una delle funzioni del forno.

**TASTO DI AVVIO RAPIDO 30"**  
Utilizzare questo tasto per iniziare la cottura o richiamare la funzione Avvio Rapido 30".

LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE CONSENTE DI SCEGLIERE TRA VARIE FUNZIONI.

POSIZIONE MANOPOLA	FUNZIONI	DESCRIZIONE
ZERO	Standby, orologio & timer	Orologio 24 ore, display vuoto e timer cucina
PRERISC. RAPIDO	Preriscaldamento	Preriscaldate il forno vuoto
STATICO	Statico	Cottura tradizionale
	Statico + microonde	Cottura tradizionale combinata alle microonde
GRILL	Grill	Doratura solo con il Grill
	Grill + microonde	Cottura con il Grill e microonde
	Turbogrill	Uso del grill
	Turbogrill + microonde	Cottura con il Grill e microonde
TERMOVENTILATO	Termoventilato	Cottura con aria calda
	Termoventilato + microonde	Cottura arrosto con aria calda + microonde
IMPOSTAZIONE	Lingua, orologio, segnale acustico, contrasto e luminosità	Modifica di varie impostazioni
RISCALDAMENTO AUTOMATICO	Microonde	Riscaldamento automatico
SCONGELAMENTO AUTOMATICO	Microonde	Scongelamento rapido
MICROONDE	Microonde	Cottura e riscaldamento solo con microonde
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
Statico + microonde	Temperatura, potenza microonde e tempo di cottura
Grill	Potenza grill e tempo di cottura
Grill + microonde	Potenza grill, potenza microonde e tempo di cottura
Turbogrill	Potenza grill e tempo di cottura
Turbogrill + microonde	Potenza grill, potenza microonde e tempo di cottura
Termoventilato	Temperatura e tempo di cottura
Termoventilato + microonde	Temperatura, potenza microonde e tempo di cottura
Impostazioni	Lingua, orologio, segnale acustico, contrasto e luminosità
Riscaldamento Automatico	Categoria di alimenti, peso e grado di cottura
Scongelamento Automatico	Categoria di alimenti e peso
Microonde	Potenza microonde e tempo di cottura
Funzione Professionale Pane	Categoria di alimenti
Funzione Professionale Pasticceria	Categoria di alimenti
Funzione Professionale Rosticceria	Categoria di alimenti e sonda temperatura

## Selezione della potenza delle microonde

SOLO MICROONDE	
POTENZA	USO SUGGERITO:
850 W	<b>RISCALDAMENTO DI BEVANDE</b> , acqua, zuppe non dense, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
750 W	<b>COTTURA DI VERDURE</b> , carne, ecc
650 W	<b>COTTURA</b> di pesce.
500 W	<b>COTTURA ACCURATA</b> di salse molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e per terminare la cottura di piatti in umido.
350 W	<b>COTTURA A FUOCO LENTO STUFATI</b> e per sciogliere il burro.
160 W	<b>SCONGELAMENTO</b> . Ammorbidire burro e formaggi.
90 W	<b>AMMORBIDIRE</b> gelati.

LIVELLO DI POTENZA STATICO COMBINATO	
POTENZA	USO SUGGERITO:
350 W	<b>COTTURA</b> di alimenti veloci surgelati
160 W	<b>COTTURA</b> di torte alla frutta
90 W	<b>COTTURA</b> di torte e pane

LIVELLO DI POTENZA GRILL COMBINATO	
POTENZA	USO SUGGERITO:
350 W	<b>COTTURA</b> gratin surgelati e pollame.
160 W	<b>COTTURA</b> pollo a pezzi e verdure.
90 W	<b>COTTURA</b> tranci di pesce.

LIVELLO DI POTENZA TERMOVENTILATO COMBINATO	
POTENZA	USO SUGGERITO:
350 W	<b>COTTURA</b> pesce e gratin surgelati
160 W	<b>COTTURA</b> di arrosti
90 W	<b>COTTURA</b> di pane e torte

LIVELLO DI POTENZA TURBOGRILL COMBINATO	
POTENZA	USO SUGGERITO:
350 W	<b>COTTURA</b> di verdure, gratin, pollame e lasagne.
160 W	<b>COTTURA</b> di arrosti e cottura al forno di pesci interi.
90 W	<b>GRATINATURA</b> frutta, tranci di pesce.

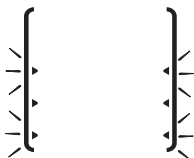
## Selezione della potenza del grill

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

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

## Selezione del livello ripiano

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



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

LIVELLO RIPIANO STATICO COMBINATO	
LIVELLO	USO SUGGERITO:
2	<b>ALIMENTI VELOCI SURGELATI</b>
1	<b>TORTE ALLA FRUTTA</b>
1	<b>TORTE, PANE</b>

LIVELLO RIPIANO GRILL COMBINATO	
LIVELLO	USO SUGGERITO:
3	<b>TRANCI DI PESCE</b>
2	<b>POLLO A PEZZI</b>
1	<b>ARROSTI</b>






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

LIVELLO RIPIANO TURBOGRILL	
LIVELLO	USO SUGGERITO:
3	<b>TRANCI DI PESCE, CARNE</b>
2	<b>POLLO A PEZZI</b>
1	<b>GRATIN</b>

LIVELLO RIPIANO TERMOVENTILATO COMBINATO	
LIVELLO	USO SUGGERITO:
2	<b>PESCE, GRATIN</b>
1	<b>TORTE, PANE</b>

LIVELLO RIPIANO TURBOGRILL COMBINATO	
LIVELLO	USO SUGGERITO:
3	<b>TRANCI DI PESCE, FRUTTA</b>
2	<b>POLLO A PEZZI, PESCE AL FORNO</b>
1	<b>ARROSTI</b>

## Pesi consigliati per scongelamento automatico

PESI CONSIGLIATI		
	<b>CARNE</b> (100g - 2Kg)	Carne macinata, cotolette, bistecche o arrosti.
	<b>POLLAME</b> (100g - 3Kg)	Pollo intero, a pezzi o filetti.
	<b>PESCE</b> (100g - 2Kg)	Pesce intero, tranci o filetti.
	<b>VERDURE</b> (100g - 2Kg)	Verdure miste, piselli, broccoli, ecc.
	<b>PANE</b> (100g - 2Kg)	Pane intero, focaccine o panini.
<p><b>PER I CIBI NON ELENCATI NELLA TABELLA</b> oppure se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato seguite la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde" e scegliete la potenza 160 W per lo scongelamento.</p>		

## Grado di cottura

IL GRADO DI COTTURA È DISPONIBILE NELLA FUNZIONE RISCALDAMENTO AUTOMATICO: CON QUESTA FUNZIONE, è possibile controllare personalmente il risultato finale mediante la funzione Regolazione grado di cottura. Questa funzione consente di raggiungere livelli di temperature inferiori o superiori alle impostazioni standard.





GRADO DI COTTURA	
LIVELLO	EFFETTO
Grado di cottura +2	RAGGIUNGE LA MASSIMA TEMPERATURA FINALE
Grado di cottura +1	RAGGIUNGE TEMPERATURE FINALI SUPERIORI
Grado di cottura 0	IMPOSTAZIONE STANDARD PREDEFINITA
Grado di cottura -1	RAGGIUNGE TEMPERATURE FINALI INFERIORI
Grado di cottura -2	RAGGIUNGE LA MINIMA TEMPERATURA FINALE

**SCEGLIENDO** una di queste funzioni si sceglie l'impostazione standard. Questa impostazione normalmente garantisce il miglior risultato. Se il cibo riscaldato è troppo caldo potete regolare facilmente la temperatura secondo la vostra preferenza personale prima di usare la volta successiva la stessa funzione. Selezionate un livello di grado cottura tramite la manopola di regolazione subito dopo aver premuto il tasto Start.

### NOTA:

IL GRADO DI COTTURA può essere impostato o modificato durante i primi 20 secondi di funzionamento.

## Pesi consigliati per riscaldamento automatico

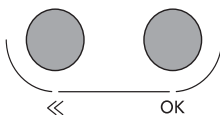
PESI CONSIGLIATI		
	<b>PIATTO UNICO</b> , refrigerato (250g - 500g)	<b>PREPARARE GLI ALIMENTI IN BASE ALLE INDICAZIONI DI CUI SOPRA. RISCALDARE CON COPERCHIO.</b>
	<b>PIATTO UNICO</b> , congelato (250g - 500g)	<b>SEGUIRE LE ISTRUZIONI RIPORTATE SULLA CONFEZIONE (VENTILAZIONE, FORATURA ECC.).</b>
	<b>MINESTRA/ZUPPA</b> , refrigerata (1 - 4 porzioni)	<b>RISCALDARE SENZA COPERCHIO IN SCODELLINE SINGOLE OPPURE IN UN'UNICA ZUPPIERA.</b>
	<b>BEVANDA</b> (1 - 4 porzioni)	<b>RISCALDARE SENZA COPERCHIO ED USARE UN CUCCHIAIO/INO METALLICO IN TAZZA O TAZZINA.</b>
<b>PER I CIBI NON ELENCATI NELLA TABELLA</b> oppure se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato seguite la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde".		

## Protezione anti-avvio / sicurezza bambini

### 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.



### PROTEZIONE ANTI-AVVIO

QUESTA FUNZIONE DI SICUREZZA SI ATTIVA AUTOMATICAMENTE UN MINUTO DOPO che il forno viene a trovarsi nella fase di attesa "stand by". (Il forno si trova in modalità "stand by" quando appare visualizzato l'orologio a 24 ore oppure, se l'orologio non è stato impostato, quando il display è vuoto).

**LA PORTA DEL FORNO DEVE ESSERE APERTA E POI RICHIUSA** per esempio per inserire il cibo per sbloccare il meccanismo di sicurezza. In caso diverso sul display apparirà la dicitura "**PORTA**".








## 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 <<.



## Funzione Professionale Rosticceria

	CATEGORIA DI ALIMENTI	UTENSILI	LIVELLO RIPIANO	FORNO °C	SONDA °C	TEMPO	AGGIUNG. ACQUA
	ARROSTO DI MAIALE / DI 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	LIVELLO 1 o 2	50 - 250°C	45 - 90°C	0 - 4 ORE	

## Posizionamento della sonda

### POLLO

**QUANDO LA SONDA** è usata per arrostitire il pollo, la punta va posizionata nella parte più carnosa del pollo, ovvero sull'interno coscia, appena dietro la zampa. Non deve toccare alcun osso.

### 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 di grasso 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 Pasticceria

CATEGORIA DI ALIMENTI		UTENSILI	LIVELLO RIPIANO	FORNO °C	TEMPO
	BIGNÈ ALLA PANNA	LECCARDA	LIVELLO 2	160°C	30 - 40 MIN
	CROISSANTS	LECCARDA	LIVELLO 2	140°C	20 - 30 MIN
	CIAMBELLA	STAMPO & GRIGLIA DI COTTURA	LIVELLO 1	150°C	30 - 40 MIN
	PLUMCAKE	TEGLIA & GRIGLIA DI COTTURA	LIVELLO 1	150°C	75 - 85 MIN
	PASTICCERIA DI PASTA FROLLA	TEGLIA & GRIGLIA DI COTTURA	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 UTILE MICROONDE	850 W
POTENZA GRILL	1600 W
POTENZA TERMOVENTILATO	1200 W
DIMENSIONI ESTERNE (AxLxP)	455 x 595 x 560
DIMENSIONI INTERNE (AxLxP)	210 x 450 x 420



Printed in Italy  
01/07

5019 721 01002

