

**KOMS 6610**



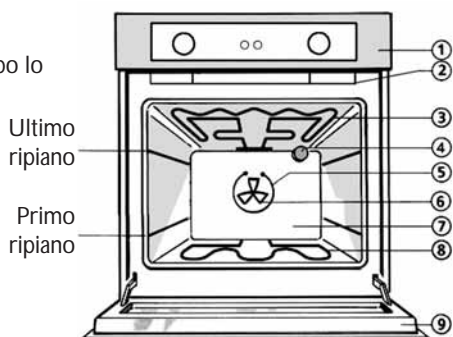
FOR THE WAY IT'S MADE.®



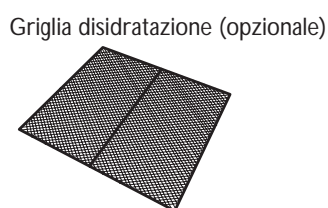
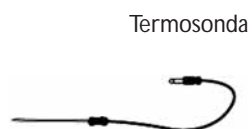
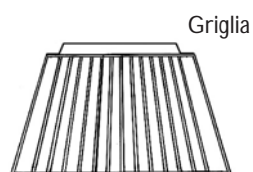
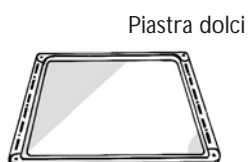
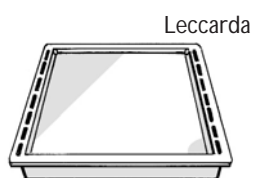
<b>Descrizione prodotto</b>	<b>4</b>
<b>Accessori</b>	<b>4</b>
<b>Pannello comandi</b>	<b>5</b>
<b>Tabella funzioni forno</b>	<b>6</b>
<b>Tabella di cottura Grill-Turbogrill</b>	<b>7</b>
<b>Tabella di cottura Statico e Ventilato</b>	<b>8</b>
<b>Descrizione del pannello comandi</b>	<b>10</b>
<b>Primo utilizzo</b>	<b>10</b>
<b>Impostazioni</b>	<b>11</b>
<b>Ripristino della lingua</b>	<b>11</b>
<b>Modalità dimostrativa</b>	<b>12</b>
<b>Caratteristiche di Sicurezza</b>	<b>12</b>
<b>Contaminuti</b>	<b>13</b>
<b>Funzioni Speciali</b>	<b>14</b>
<b>Funzioni Professionali</b>	<b>15</b>
<b>Utilizzo Termosonda</b>	<b>16</b>
<b>Tabella cotture professionali e speciali</b>	<b>17</b>

## Descrizione prodotto

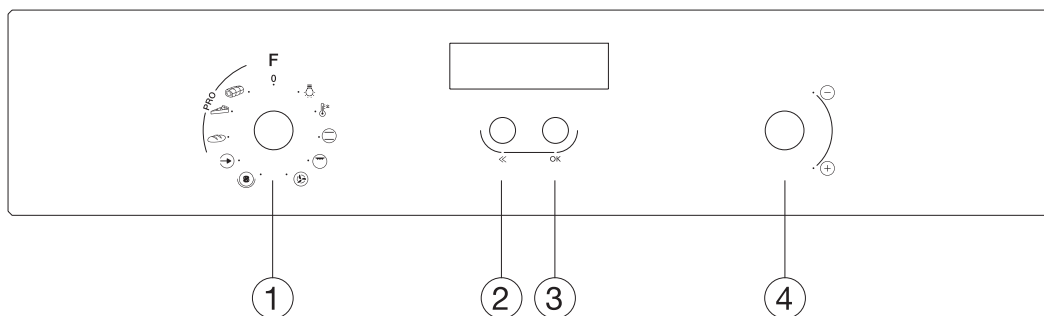
1. Pannello comandi.
2. Ventola di raffreddamento (non visibile)  
Il funzionamento della ventola può continuare, anche dopo lo spegnimento, fino al raffreddamento del forno.
3. Resistenza grill.
4. Lampada posteriore.
5. Resistenza circolare (non visibile).
6. Ventola.
7. Paratia posteriore.
8. Resistenza inferiore (non visibile).
9. 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.









A cottura ultimata posizionare la manopola sullo 0.

## Tabella funzioni forno





















Funzione	Temperatura preimpostata	Temperatura regolabile	Descrizione funzione
 Luce	-	-	Accensione della lampada interna al forno
 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.
 Statico	200°C	50°C - 250°C	Per cuocere carne, pesce e pollame sul ripiano centrale. 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, arrosti). 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).
 Funzione professionale panetteria			Fare riferimento alla scheda programmatore (segue).
 Funzione professionale pasticceria			Fare riferimento alla scheda programmatore (segue).
 Funzione professionale rosticceria			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
Arosto 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	1	-	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

## Descrizione del pannello comandi

La manopola Funzioni è usata per selezionare le diverse funzioni del forno.

Ad ogni scatto della manopola corrisponde ad una funzione:

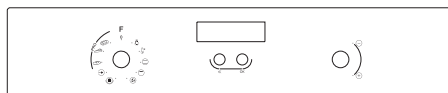
Girare la manopola **F** verso sinistra per quattro scatti. Appare la scritta **IMPOSTAZIONI**.

Premendo il tasto di cancellazione "**<<**" 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**" 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

Impostazione orologio

Sul display appare l'orologio.

Impostare l'ora desiderata con la manopola "**-/+**" e confermare la scelta premendo il tasto "**OK**".



## Impostazioni

Girare la manopola verso sinistra per quattro scatti.

Appare la scritta:

IMPOSTAZIONI

-/+ PER MODIFICARE

In sequenza è possibile impostare:

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

### **Reset impostazioni luminosità e contrasto.**

Per ripristinare luminosità e contrasto alle impostazioni di fabbrica:

Posizionare la manopola F su OFF.

Ruotare la manopola F su settings.

Tenere premuto il tasto OK per 5 sec.

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", ruotare su "Lingua" e confermare premendo il tasto "OK".
2. Selezionare nuovamente con la manopola "-/+ " la lingua desiderata e confermare premendo il tasto "OK".

## Modalità dimostrativa

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

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

1. Scollegare e ricollegare dalla rete il forno ed entro 60 secondi:
2. Ruotare la manopola Accensione/Spegnimento - Selezione Funzioni sulla posizione "Lampada"  ;
3. Premere il tasto "<<" ;
4. Ruotare la manopola Accensione/Spegnimento - Selezione Funzioni sulla posizione "0" ;
5. Premere il tasto "OK".


Per entrare nella sequenza Modalità dimostrativa, 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.

### Richiesta di conferma quando vengono cambiate le Impostazioni

Se viene ruotata la manopola Funzioni durante una cottura, il forno chiede di confermare questa scelta, al fine di evitare accidentali cambiamenti delle impostazioni di cottura. Riportando la manopola 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.

### Stand by

Per risparmiare energia, premendo il tasto "<<" con la manopola 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".

## Contaminuti

Il contaminuti 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 contaminuti:


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

Il contaminuti 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 contaminuti e sul display appare l'ora corrente. Il contaminuti potrà essere comunque disattivato in qualsiasi momento premendo due volte il tasto "<<".

### Selezione della durata di cottura/partenza ritardata (escluse le funzioni professionali):

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 "-/+ " 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 il piatto sia pronto all'ora desiderata.
3. Premere il tasto "OK" sul display appare il simbolo  lampeggiante.
4. Ruotare la manopola "-/+ " fino a visualizzare l'ora di fine cottura desiderata.

## Funzioni Speciali

- **MANTENIMENTO IN CALDO**  
Mantiene la temperatura costante all'interno del forno a 60°C per mantenere in caldo gli alimenti prima del consumo. Si consiglia di utilizzare il primo livello. Può essere impostata sia la durata che il termine della funzione.
- **SCONGELAMENTO**  
Per scongelare gli alimenti a temperatura ambiente. Lasciare il cibo nella sua confezione per impedirne l'essiccazione.
- **LIEVITAZIONE**  
Mantiene la temperatura costante all'interno del forno: per la lievitazione di 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).
- **PULIZIA**  
E' una funzione creata per agevolare la pulizia del forno:
  - versare lentamente una quantità d'acqua di max 250 ml sul fondo del forno;
  - selezionare la funzione e premere "OK";
  - a fine funzione lasciare raffreddare il forno e pulire con una spugna umida.

**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 "PRO", sarà possibile accedere alle funzioni di cottura professionali preimpostate. E' possibile scegliere tra le 15 ricette memorizzate quella desiderata, scorrendo tra le memorie con la manopola "-/+ ". 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.

Per le ricette contenute nella Funzione Professionale Rosticceria c'è la possibilità di avvalersi dell'utilizzo della Termosonda (vedi paragrafo) oppure di cucinare impostando il tempo di cottura desiderato.

### 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

### Funzione professionale Rosticceria

N.B. Con le funzioni Rosticceria è possibile utilizzare la Termosonda (vedi paragrafo).

Vitello - Maiale

Roast beef al sangue

Roast beef medio

Pollo arrosto

Tacchino arrosto

### Funzione personalizzabile

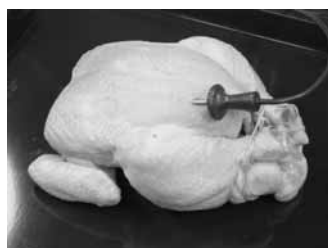
*Utilizzo della funzione personalizzabile:*

- Selezionare la temperatura di cottura
- Attendere che il forno si preriscaldi
- Raggiunta la temperatura desiderata viene chiesto se si vuole utilizzare la Termosonda:
  1. se la si vuole utilizzare fare riferimento al paragrafo "Utilizzo Termosonda", introdurre il cibo nel forno con la sonda introdotta nella carne e collegare la parte terminale della sonda nel foro sulla parete destra del forno stesso UTILIZZANDO UN GUANTO PROTETTIVO PER EVITARE DI SCOTTARSI. A questo punto compare il simbolo "P" sul display, viene visualizzato il messaggio "Sonda connessa" e poi "+/- per impostare temperatura sonda": impostare la temperatura desiderata e premere "OK" (è possibile impostare una temperatura tra 45°C e 90°C). La cottura ha inizio e terminerà quando la sonda rileverà la temperatura scelta. A fine cottura viene chiesto se si vuole aggiungere altro tempo di cottura (in tal caso impostare il tempo addizionale con la manopola "+/-")
  2. Nel caso in cui non si voglia utilizzare la sonda, premere "OK" per iniziare la cottura. Viene visualizzato il messaggio "Sonda non connessa" e la cottura comincia in modalità manuale. E' quindi possibile impostare la durata di cottura oppure l'ora di fine cottura (vedi il paragrafo "Selezione durata di cottura")

## Utilizzo Termosonda

In tutte le funzioni contenute nella "Funzione Professionale Rosticceria" è possibile utilizzare la Termosonda nel seguente modo:

- Impostare la funzione desiderata ruotando la manopola "+/-"
- Attendere che il forno si preriscaldi
- Raggiunta la temperatura desiderata viene chiesto se si vuole utilizzare la Termosonda: se la si vuole utilizzare, introdurre il cibo nel forno con la sonda introdotta nella carne (preferibilmente nella zona più polposa della carne - vedi figure) e collegare la parte terminale della sonda nel foro sulla parete destra del forno stesso **UTILIZZANDO UN GUANTO PROTETTIVO PER EVITARE DI SCOTTARSI** (vedi figura).
- A questo punto compare il simbolo "P" sul display, viene visualizzato il messaggio "Sonda connessa". La cottura ha inizio e terminerà quando la sonda rileverà la temperatura indicata sul display (diversa per ogni funzione). A fine cottura viene chiesto se si vuole aggiungere altro tempo di cottura (in tal caso impostare il tempo addizionale con la manopola "+/-")
- Nel caso non si voglia utilizzare la sonda, premere "OK" per iniziare la cottura. Viene visualizzato il messaggio "Sonda non connessa" e viene richiesto di impostare il tempo di cottura utilizzando la manopola "+/-". Selezionato il tempo di cottura desiderato (vedi le tabelle di cottura dedicate alle Funzioni Professionali), premere "OK": la cottura comincia in modalità manuale con i parametri di cottura già preimpostati e riassunti nelle tabelle di cottura dedicate alle Funzioni Professionali.



## Tabella cotture 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

Funzione professionale ROSTICCERIA	Preriscaldamento	Ripiano (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (minuti)	Sonda Termometro carne (°C)
Vitello - maiale	Automatico	2°	205	60 - 90	68
Roast beef - sangue	Automatico	2°griglia+ 1°piastra dolci	215	35 - 45	48
Roast beef - medio	Automatico	2°griglia+ 1°piastra dolci	215	50 - 60	54
Pollo arrosto	Automatico	2°	205	55 - 65	83
Arrosto di tacchino	Automatico	2°	185	140- 180	80

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





Printed in Italy  
11/06

5019 710 01000

