

KOMS 3610

Istruzioni per l'uso



FOR THE WAY IT'S MADE.®

Installazione	4
Importanti precauzioni di sicurezza	5
Precauzioni	6
Accessori	7
Sicurezza bambini	8
Raffreddamento	8
Stand by	8
Protezione cambio funzione	8
Interruzione di cotture speciali	8
Modifica delle impostazioni	9
Partenza ritardata	11
Timer	11
Preriscaldamento rapido "Quick-Heat"	12
Statico	13
Grill	14
Turbo grill	15
Termoventilato	16
Funzioni speciali	17
Funzione Professionale Pane	18
Funzione Professionale Pasticceria	19
Funzione Professionale Rosticceria	20
Posizionamento della sonda	21
Manutenzione e pulizia	22
Guida ricerca guasti	23
Consigli per la salvaguardia dell'ambiente	23
Servizio assistenza	24

Installazione

PRIMA DEL COLLEGAMENTO



CONTROLLATE CHE LA TENSIONE indicata sulla targhetta matricola corrisponda alla tensione della vostra abitazione.

ASSICURARSI prima dell'installazione che il forno sia vuoto.

ASSICURARSI CHE L'APPARECCHIO NON SIA DANNEGGIATO. Verificate che la porta del forno si chiuda perfettamente e che la guarnizione interna non sia danneggiata. Vuotate il forno e pulite l'interno con un panno morbido e umido.



NON FAR FUNZIONARE L'APPARECCHIO con il cavo di alimentazione o la spina danneggiati, se non funziona correttamente o se ha subito danni o è caduto. Non immergete il cavo di alimentazione o la spina in acqua. Tenete lontano il cavo di alimentazione da superfici calde. Potrebbero verificarsi scosse elettriche, incendi o altri pericoli.

DOPO IL COLLEGAMENTO

IL FORNO NON PUO' ESSERE UTILIZZATO quando la porta non è correttamente chiusa.



RIMUOVERE TUTTI GLI ADESIVI dalla porta e dalla parte anteriore del forno, ad eccezione della targhetta matricola con le specifiche tecniche, la quale non deve essere tolta.



RIMUOVERE TUTTE LE PROTEZIONI in cartone e le eventuali pellicole in plastica dal pannello di controllo e dal forno.



RIMUOVERE TUTTE LE ETICHETTE dagli accessori (per esempio, sotto alla leccarda in vetro).



RIMUOVERE TUTTI GLI ACCESSORI dal forno e assicurarsi che l'interno sia vuoto.



PRIMA DI USARE il forno per la prima volta. È importante accendere e mantenere il forno a 200°C per un'ora, onde permettere ad eventuali grassi e residui di fabbrica di dissolversi col calore. Poiché l'odore dei fumi potrebbe risultare sgradevole, aprire la finestra della cucina ed aerare a lungo l'ambiente.



LA MESSA A TERRA DELL'APPARECCHIO è obbligatoria a termini di legge. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose, derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.

I produttori non sono responsabili per problemi causati dall'inosservanza dell'utente delle presenti istruzioni.

Importanti precauzioni di sicurezza

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER ULTERIORI CONSULTAZIONI



NON RISCALDARE O USARE MATERIALI INFIAMMABILI all'interno o vicino al forno. I vapori potrebbero causare pericoli d'incendio o esplosioni.



NON USARE IL FORNO PER ASCIUGARE TESSUTI, CARTA, SPEZIE, ERBE, LEGNO, FIORI, FRUTTA O ALTRO MATERIALE COMBUSTIBILE. SI POTREBBERO CAUSARE INCENDI.



SE IL MATERIALE ALL'INTERNO O ALL'ESTERNO DEL FORNO DOVESSE INCENDIARSI O SE SI NOTA DEL FUMO, tenete chiusa la porta e spegnete il forno. Staccate la spina dalla presa di corrente o disinserite l'alimentazione generale dell'abitazione.



NON CUOCERE TROPPO GLI ALIMENTI. Si potrebbero causare incendi.



NON LASCIARE IL FORNO SENZA SORVEGLIANZA, specialmente quando si usa carta, plastica o altri materiali combustibili durante il processo di cottura. La carta si potrebbe carbonizzare o bruciare e alcuni tipi di plastica potrebbero sciogliersi con il calore. È possibile che eccessive quantità di grasso ed olio si surriscaldino, risultando di conseguenza infiammabili.



NON USARE PRODOTTI CHIMICI CORROSIVI O prodotti vaporizzati su quest'apparecchio. Questo tipo di forno è stato progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non deve essere usato a scopo industriale o di laboratorio.



NON COPRIRE il fondo del forno con fogli di alluminio o altri oggetti.



NON TRASCINARE pentole o padelle sul fondo del forno, poiché si rischia di graffiare lo smalto.



NON PERMETTERE A BAMBINI e persone inferme di utilizzare il forno se non adeguatamente istruiti o in assenza di supervisione. Non lasciare giocare i bambini più piccoli con questo apparecchio.



NON USARE IL FORNO PER RISCALDARE ALIMENTI O LIQUIDI IN CONTENITORI SIGILLATI. L'AUMENTO DI PRESSIONE POTREBBE CAUSARE DANNI ALL'APERTURA DEL CONTENITORE, IL QUALE POTREBBE ANCHE ESPLODERE.



NON APPENDERE O APPOGGIARE oggetti pesanti sulla porta, poiché si rischia di danneggiare l'apertura, i perni e le cerniere del forno.

Precauzioni

SUGGERIMENTI GENERALI

QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'USO DOMESTICO!

NON USARE LA CAVITÀ come dispensa.

FRITTURA A BAGNO D'OLIO

NON USARE IL FORNO PER FRITTURE A BAGNO D'OLIO, POICHÉ È IMPOSSIBILE CONTROLLARE LA TEMPERATURA DELL'OLIO.



PER EVITARE BRUCIATURE, INDOSSATE GUANTI DA FORNO O PROTEZIONI mentre manipolate casseruole e contenitori caldi.

ATTENZIONE

CIBI ED ALCOL. È necessario prestare estrema attenzione quando cucinate e riscaldate cibi che contengono alcool. Se aggiungete alcolici (per esempio rum, cognac, vino, ecc.) ad arrostiti o torte, bisogna tenere presente che l'alcool evapora facilmente con le alte temperature: di conseguenza, i vapori rilasciati possono infiammarsi allorché vengono a contatto con elementi termici elettrici. Se possibile, consigliamo di evitare l'utilizzo di alcool in questo forno.

TEMPERATURA DI COTTURA

LA SONDA TEMPERATURA DEVE ESSERE UTILIZZATA in modo che la sua punta venga inserita nella parte più spessa dell'alimento, poiché quest'ultima impiega maggior tempo per riscaldarsi.

POSIZIONARE LA SONDA NELLA PARTE PIÙ CARNOSA DELL'ALIMENTO. La punta della sonda non deve toccare eventuali ossi contenuti nei cibi, né le pareti o il fondo del recipiente di cottura. Qualora essa venisse a contatto con queste zone, potrebbe far visualizzare temperature finali fuorvianti.

LA TEMPERATURA SETTATA deve essere più elevata rispetto alla normale temperatura dell'alimento.

QUANDO SI PREPARANO PIATTI che devono essere cotti o sobbolliti a lungo con temperature molto elevate, quali dolci, conserve e marmellate, non è consigliabile utilizzare la sonda: questo perché la più alta temperatura leggibile è pari a 90°C.

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

IL FORNO NON DEVE ESSERE AZIONATO con la sonda temperatura nella cavità, se la sonda non è collegata elettricamente al forno stesso. Qualora si azionasse il forno senza rispettare le suddette istruzioni, la sonda ne verrebbe danneggiata.

Accessori

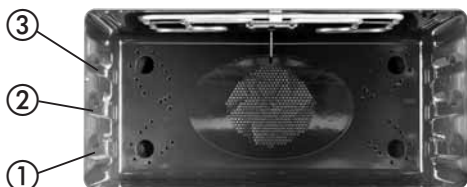
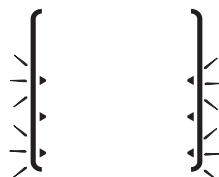
SUGGERIMENTI GENERALI

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 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.



LECCARDA

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



SONDA

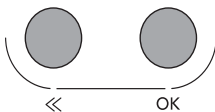
LA SONDA È CONCEPITA per essere utilizzata esclusivamente con la Funzione Professionale Rosticceria. Non è possibile usare la sonda in combinazione con altre funzioni. Questo strumento permette di misurare la temperatura interna degli alimenti e di visualizzarla sul display.

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



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.

Raffreddamento

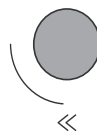
AL TERMINE DI UNA FUNZIONE, il forno inizia un ciclo di raffreddamento. Ciò è da ritenersi del tutto normale. Alla fine del ciclo di raffreddamento il forno si spegne automaticamente.

IL CICLO DI RAFFREDDAMENTO può essere interrotto senza provocare danni al forno aprendo la 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 << .



Protezione cambio funzione

QUALORA LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE venisse ruotata o spostata su un'altra funzione, il forno chiederà automaticamente all'utente di confermare tale variazione in via definitiva. Ciò serve ad evitare un cambio funzione accidentale in corso di cottura.

IL FORNO PROSEGUIRÀ LA COTTURA sulla base delle impostazioni predefinite se il cambiamento non viene confermato dall'utente. Qualora la rotazione della manopola multifunzione fosse avvenuta in maniera accidentale, basterà semplicemente riportare la manopola alla sua precedente posizione: il display visualizzerà di nuovo i settaggi di cottura preimpostati.

Interruzione di cotture speciali

È NORMALE PRASSI controllare, mescolare e rigirare i cibi durante la cottura. Tuttavia, nel caso di alimenti che necessitino di inserimento in forno freddo o temperature particolarmente basse, è importante che il procedimento di cottura non venga bloccato. L'eventuale interruzione farà

automaticamente riavviare il programma dall'inizio, attendendo che il forno torni alla temperatura ambiente. Qualora il ciclo di cottura venisse bloccato, è essenziale garantirne comunque la continuazione per mezzo della funzione "statico".

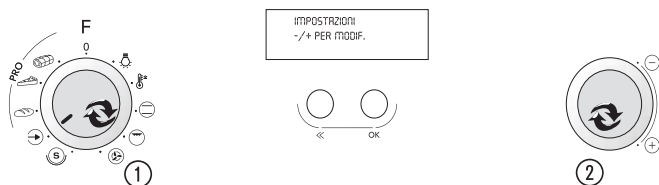
Modifica delle impostazioni

QUANDO L'APPARECCHIO viene collegato alla corrente per la prima volta viene richiesta l'impostazione di Lingua e Orologio.

DOPO UN'INTERRUZIONE DI CORRENTE l'orologio lampeggia e deve essere reimpostato.

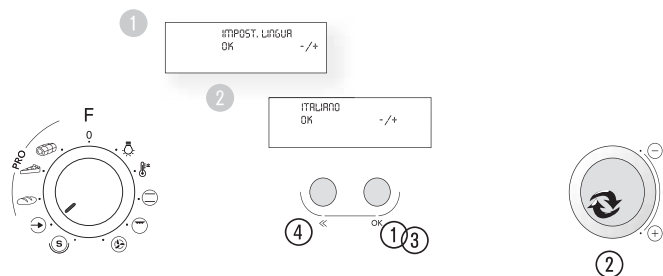
IL FORNO è dotato di alcune funzioni che possono essere impostate secondo le preferenze personali.

SE SI DESIDERA RIPRISTINARE le impostazioni di fabbrica, basterà tenere premuto il pulsante Indietro << per 5 secondi.



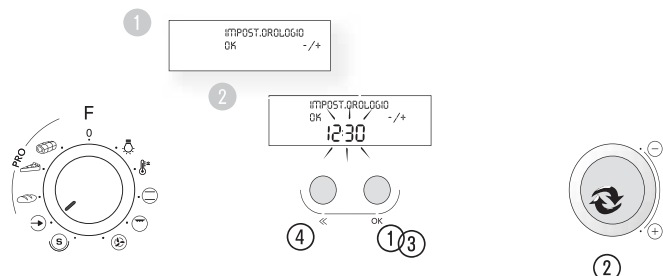
1. RUOTATE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE sulla posizione di impostazione.
2. USATE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per le seguenti impostazioni da regolare.

LINGUA



1. PREMERE IL TASTO OK.
2. RUOTATE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per scegliere una delle lingue disponibili.
3. PREMERE DI NUOVO IL TASTO OK per confermare la selezione.
4. PREMERE IL TASTO INDIETRO PER USCIRE dalla funzione impostazioni e salvare le modifiche.

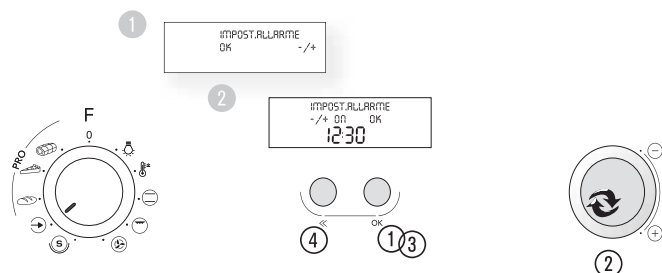
OROLOGIO



1. PREMERE IL TASTO OK.
2. RUOTATE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per impostare l'ora corretta.
3. PREMERE DI NUOVO IL TASTO OK per confermare la selezione.
4. PREMERE IL TASTO INDIETRO PER USCIRE dalla funzione impostazioni e salvare le modifiche.

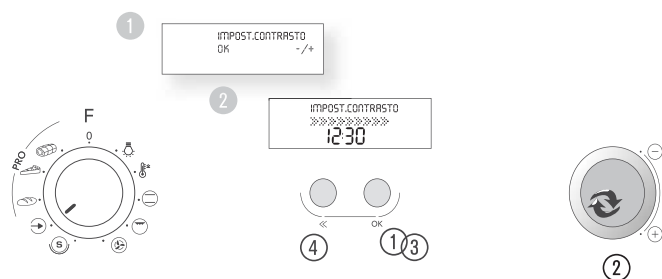
Modifica delle impostazioni

SEGNALE ACUSTICO



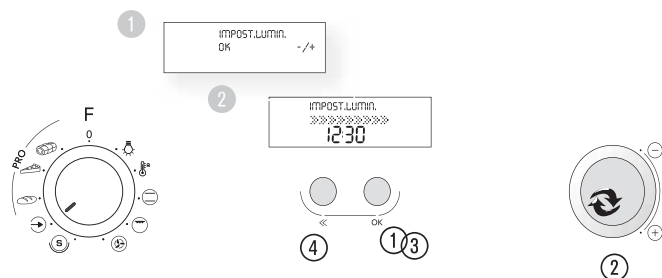
1. PREMERE IL TASTO OK.
2. RUOTATE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per attivare o disattivare l'allarme.
3. PREMERE DI NUOVO IL TASTO OK per confermare la selezione.
4. PREMERE IL TASTO INDIETRO PER USCIRE dalla funzione impostazioni e salvare le modifiche.

CONTRASTO



1. PREMERE IL TASTO OK.
2. RUOTATE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per impostare il livello di contrasto preferito.
3. PREMERE DI NUOVO IL TASTO OK per confermare la selezione.
4. PREMERE IL TASTO INDIETRO PER USCIRE dalla funzione impostazioni e salvare le modifiche.

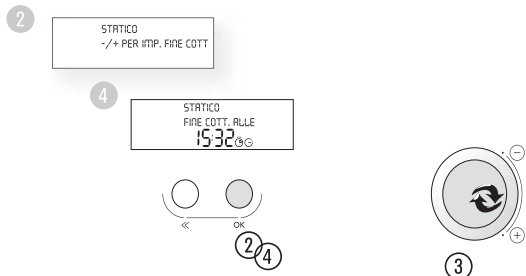
LUMINOSITÀ



1. PREMERE IL TASTO OK.
2. RUOTATE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per impostare il livello di luminosità preferito.
3. PREMERE DI NUOVO IL TASTO OK per confermare la selezione.
4. PREMERE IL TASTO INDIETRO PER USCIRE dalla funzione impostazioni e salvare le modifiche.

Partenza ritardata

USATE QUESTA FUNZIONE quando avete bisogno che la cottura termini ad un'ora precisa. Bisogna "comunicare" al forno la durata di cottura desiderata e l'orario in cui il cibo deve essere pronto.

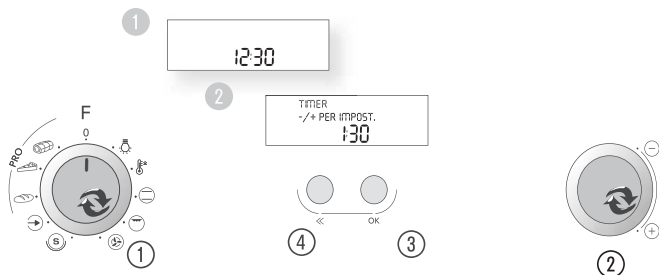


1. SEGUITE LA PROCEDURA DI SETTAGGIO per la funzione che desiderate utilizzare e stop quando il tempo di cottura è stato impostato.
2. PREMETE IL TASTO OK. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
3. RUOTATE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per impostare il Tempo di Fine Cottura.
4. PREMETE DI NUOVO IL TASTO OK. L'Avvio Ritardato si attiva automaticamente ed il forno entra in funzione quando il tempo che rimane prima di raggiungere il "tempo piatto pronto" è pari al tempo di cottura impostato.

L'AVVIO RITARDATO PUÒ ESSERE UTILIZZATO CON LE SEGUENTI FUNZIONI	
	STATICO
	GRILL
	TURBO GRILL
	TERMOVENTILATO

Timer

USATE QUESTA FUNZIONE quando avete bisogno di un timer di cucina per indicare il tempo desiderato, ad esempio per cuocere pasta o uova oppure far lievitare l'impasto prima di metterlo nel forno, ecc.



1. RUOTATE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE sulla posizione zero. L'orologio viene visualizzato se è stato impostato; in caso contrario il display resta vuoto.
2. RUOTATE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per impostare il tempo desiderato.
3. PREMETE IL TASTO OK per attivare il timer.

IL TIMER AVVIA AUTOMATICAMENTE il conto alla rovescia dopo 10 secondi. Premete nuovamente il tasto OK se desiderate iniziare prima.

ALLO SCADERE DEL TEMPO IMPOSTATO SUL TIMER, il forno a microonde emette un segnale acustico.

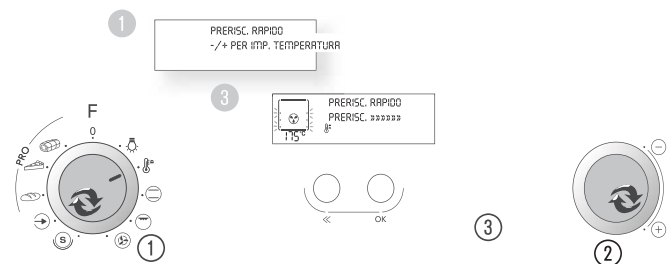
4. PER DISATTIVARE IL TIMER DI COTTURA prima che il conto alla rovescia sia finito, premete due volte il tasto Indietro "<<".

Preriscaldamento rapido “Quick-Heat”

USATE QUESTA FUNZIONE PER PRERISCALDARE il forno vuoto.

IL PRERISCALDAMENTO deve sempre avvenire a forno vuoto come per la normale cottura nel forno convenzionale.

PRIMA DI METTERE L'ALIMENTO NEL FORNO attendete che venga completata la fase di preriscaldamento. Il calore intenso potrebbe farlo bruciare.



1. ROTATE THE MULTIFUNCTION DIAL to the position Prerisc. rapido.
2. ROTATE THE TEMPERATURE ADJUSTMENT DIAL to set the temperature.
3. PRESS THE OK BUTTON.

DURANTE LA FASE DI PRERISCALDAMENTO la barra di indicazione si alza fino a quando non viene raggiunta la temperatura impostata.

UNA VOLTA AVVIATO IL PROCESSO DI RISCALDAMENTO la temperatura può essere facilmente regolata ruotando la manopola multifunzione.

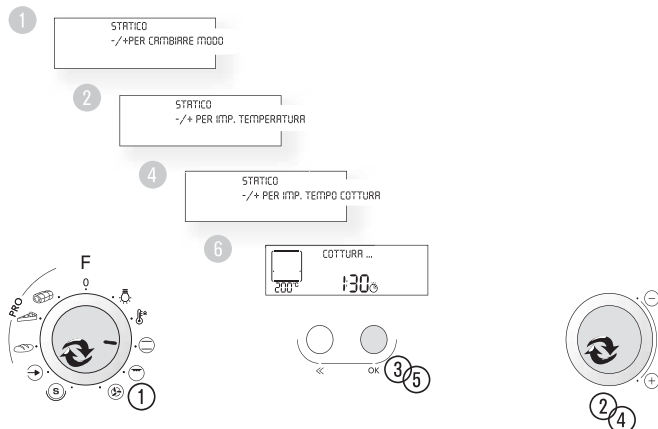
UNA VOLTA RAGGIUNTA LA TEMPERATURA IMPOSTATA, il forno mantiene automaticamente la temperatura impostata per 10 minuti prima di spegnersi. In questo tempo, il forno attende che inseriate il cibo e selezionate Termoventilato oppure Statico per iniziare la cottura.



Statico

USATE QUESTA FUNZIONE come se utilizzaste un forno tradizionale per la cottura di biscotti, torte, pan di spagna, meringhe.

LA PARTENZA RITARDATA si può usare con questa funzione.



1. RUOTATE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE sulla posizione Statico.
2. RUOTATE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per impostare la temperatura.
3. PREMETE IL TASTO **OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
4. RUOTATE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per impostare il tempo di cottura.
5. PREMETE IL TASTO **OK**.

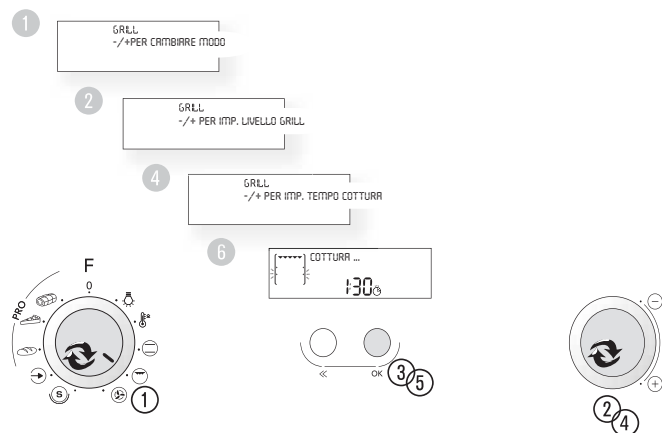
NOTA: Se il tempo non viene impostato, questa funzione si disattiverà automaticamente dopo 4 ore. Qualora si desiderasse disattivare subito tale modalità, ruotare la manopola multifunzione sulla posizione zero.

QUANDO SI CUOCIONO ALIMENTI IMPIATTATI, collocare i piatti sul ripiano griglia.

USATE LA LECCARDA per panini e pizze.

Grill

UTILIZZATE QUESTA FUNZIONE per dorare rapidamente la superficie dell'alimento.
LA PARTENZA RITARDATA si può usare con questa funzione.



1. RUOTATE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE sulla posizione Grill.
2. RUOTATE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per impostare il livello del Grill (1-5).
3. PREMETE IL TASTO OK per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
4. RUOTATE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per impostare il tempo di cottura.
5. PREMETE IL TASTO OK.



NOTA: Se il tempo non viene impostato, questa funzione si disattiverà automaticamente dopo 4 ore. Qualora si desiderasse disattivare subito tale modalità, ruotare la manopola multifunzione sulla posizione zero.

QUANDO IL GRILL È IN FUNZIONE NON LASCIATE APERTA LA PORTA del forno a lungo, in modo da evitare la diminuzione della temperatura all'interno del forno.

PER CIBI QUALI formaggio, toast, bistecche e salsicce conviene preriscaldare l'elemento griglia per 3 minuti per ottenere il miglior risultato. Collocate il cibo sul ripiano griglia e montate quest'ultimo sulla leccarda in vetro, onde raccogliere eventuali liquidi di cottura.

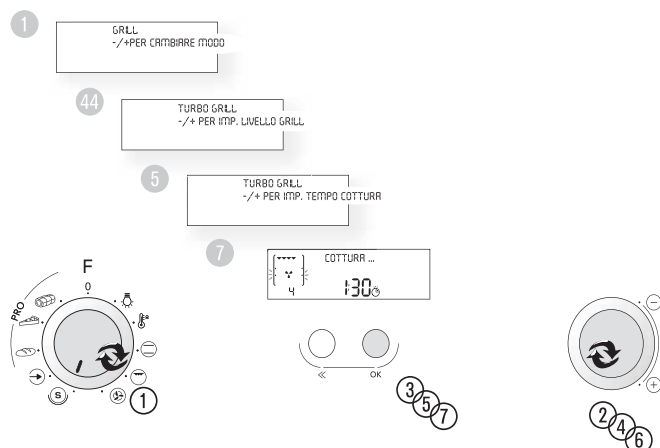
- **PRIMA DI UTILIZZARE QUALSIASI UTENSILE**, assicuratevi che sia resistente al calore sviluppato dal forno.
- **NON USATE UTENSILI DI PLASTICA** con la funzione Grill in quanto il calore sviluppato li scioglierebbe. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.

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

Turbo grill

USATE QUESTA FUNZIONE per cuocere alimenti quali verdure farcite, pollo a pezzi, ecc.
LA PARTENZA RITARDATA si può usare con questa funzione.



1. RUOTATE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE sulla posizione Grill.
2. RUOTATE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per cambiare la modalità in Turbo Grill.
3. PREMETE IL TASTO OK per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
4. RUOTATE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per impostare il livello del Grill (1-5).
5. PREMETE IL TASTO OK per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
6. RUOTATE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per impostare il tempo di cottura.
7. PREMETE IL TASTO OK.



NOTA: Se il tempo non viene impostato, questa funzione si disattiverà automaticamente dopo 4 ore. Qualora si desiderasse disattivare subito tale modalità, ruotare la manopola multifunzione sulla posizione zero.

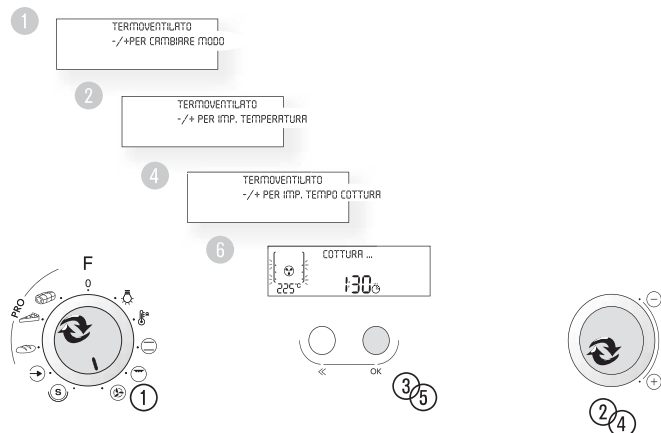
LIVELLO DI POTENZA TURBO GRILL	
LIVELLO	USO SUGGERITO:
4-5	COTTURA tranci di pesce, fettine sottili di carne e pollame.
1-3	DORATURA di alimenti, come il gratin.

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

Termoventilato

USATE QUESTA FUNZIONE per la cottura al forno, per cuocere panini, torte, pollame e arrosti di carne oppure cuocere su due livelli.

LA PARTENZA RITARDATA si può usare con questa funzione.



1. RUOTATE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE sulla posizione Termoventilato.
2. RUOTATE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per impostare la temperatura.
3. PREMETE IL TASTO OK per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
4. RUOTATE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per impostare il tempo di cottura.
5. PREMETE IL TASTO OK.

UTILIZZATE LA GRIGLIA DI COTTURA per appoggiarvi il cibo e consentire la circolazione dell'aria attorno ad esso.

UTILIZZATE LA LECCARDA per la cottura di pezzetti piccoli come panini.

UNA VOLTA AVVIATO IL PROCESSO DI ARIA VENTILATA, il tempo di cottura può essere facilmente regolato ruotando la manopola multifunzione. Utilizzate il tasto << per ritornare al punto in cui si può cambiare la temperatura finale.

NOTA: Se il tempo non viene impostato, questa funzione si disattiverà automaticamente dopo 4 ore.

Qualora si desiderasse disattivare subito tale modalità, ruotare la manopola multifunzione sulla posizione zero.

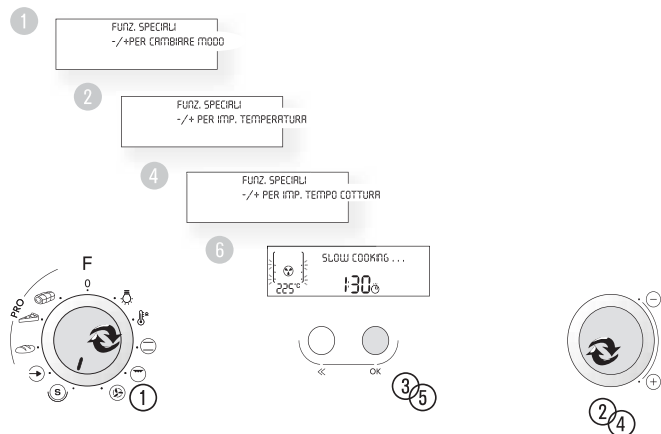


LIVELLO RIPIANO TERMOVENTILATO	
LIVELLO	USO SUGGERITO:
3	COTTURA SU DUE LIVELLI
2	POLLO A PEZZI
1	ARROSTI

Funzioni speciali

USARE QUESTA FUNZIONE per le cotture lente, il mantenimento del calore, lo scongelamento e la modalità Sabbath (cottura prolungata degli alimenti).

LA PARTENZA RITARDATA si può usare con questa funzione.

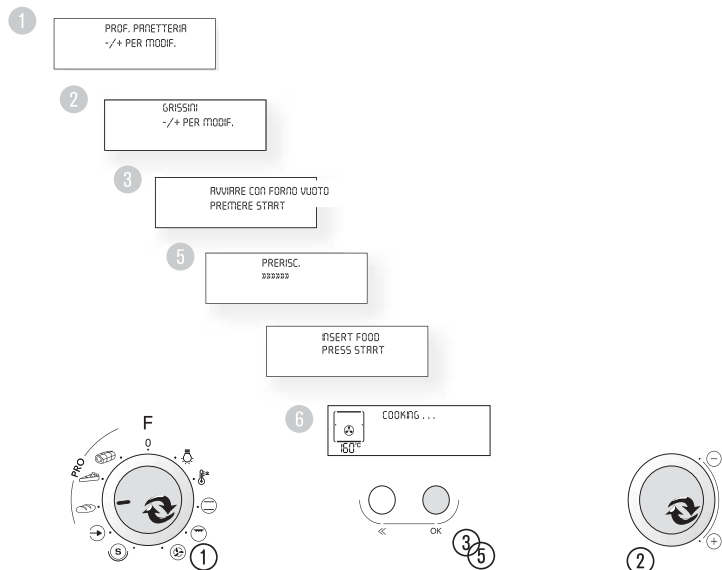


1. RUOTATE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE sulla posizione Speciale.
2. RUOTATE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per selezionare una determinata funzione speciale.
3. PREMETE IL TASTO **OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
4. RUOTATE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per impostare il tempo di cottura.
5. PREMETE IL TASTO **OK**.

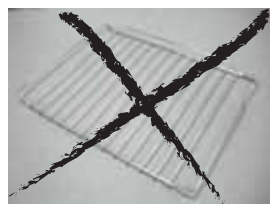
FUNZIONI SPECIALI	
FUNZIONE	USO SUGGERITO:
Mantenimento del calore	PER MANTENERE UNA TEMPERATURA COSTANTE DI 60°C ALL'INTERNO DEL FORNO (TEMPERATURA DI SERVIZIO)
Scongelamento	PER SCONGELARE A TEMPERATURA AMBIENTE (LASCIARE GLI ALIMENTI NELLA LORO CONFEZIONE)
Cottura lenta per carne	PER CUOCERE A LUNGO LA CARNE A CALORE RIDOTTO, OTTENENDO RISULTATI OTTIMALI
Cottura lenta per pesce	PER CUOCERE IL PESCE DELICATAMENTE, OTTENENDO I MIGLIORI RISULTATI
Modalità Sabbath	PER LA COTTURA PROLUNGATA DI DETERMINATI ALIMENTI

Funzione Professionale Pane

USATE QUESTA FUNZIONE per cuocere pane e pizze.



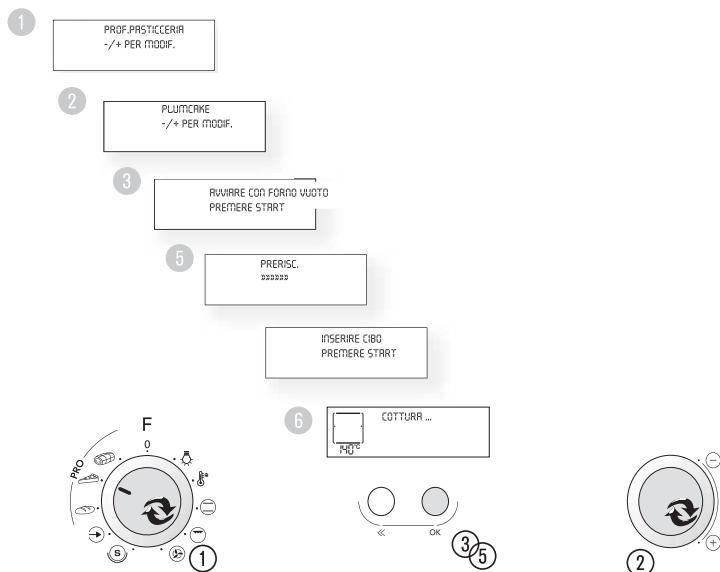
1. RUOTATE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE sulla posizione Funzione Professionale Pane.
2. RUOTATE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per selezionare il tipo di alimento.
3. PREMETE IL TASTO OK per confermare la selezione.
4. IL FORNO INIZIERÀ A PRERISCALDARSI. A preriscaldamento completato, il forno chiede di inserire il cibo, prima di continuare la cottura.
5. INSERITE IL CIBO E PREMETE IL TASTO OK.



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	

Funzione Professionale Pasticceria

USATE QUESTA FUNZIONE per cuocere pasticceria al forno.



1. RUOTATE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE sulla posizione Funzione Professionale Pasticceria.
2. RUOTATE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per selezionare il tipo di alimento.
3. PREMETE IL TASTO OK per confermare la selezione.
4. A QUESTO PUNTO, IL FORNO PRERISCALDA la cavità. A preriscaldamento completato, il forno chiede di inserire il cibo, prima di continuare la cottura.
5. INSERITE IL CIBO E PREMETE IL TASTO OK.

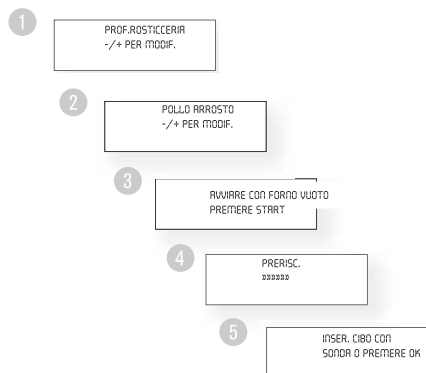


TIPO DI CIBO		UTENSILI	LIVELLO RIPIANO	FORNO °C	TEMPO
	BIGNE ALLA PANNA	LECCARDA	LIVELLO 2	160°C	30 - 40 MIN
	CROISSANTS	LECCARDA	LIVELLO 2	140°C	20 - 30 MIN
	PAN DI SPAGNA	STAMPO + RIPIANO GRIGLIA	LIVELLO 1	150°C	30 - 40 MIN
	PLUMCAKE	TEGLIA + RIPIANO GRIGLIA	LIVELLO 1	150°C	75 - 85 MIN
	PASTICCINI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

Funzione Professionale Rosticceria

UTILIZZATE QUESTA FUNZIONE per cuocere arrostiti.

QUESTA FUNZIONE È ESSENZIALMENTE CONCEPITA per essere usata in combinazione con la sonda da carne, ma è anche possibile utilizzare il forno in maniera tradizionale, senza la sonda.



1. RUOTATE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE sulla posizione Funzione Professionale Rosticceria.
2. RUOTATE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per selezionare il tipo di alimento.
3. PREMETE IL TASTO OK per confermare la selezione.
4. IL FORNO INIZIERÀ A PRERISCALDARSI. A preriscaldamento completato, il forno chiede di inserire il cibo, prima di continuare la cottura.

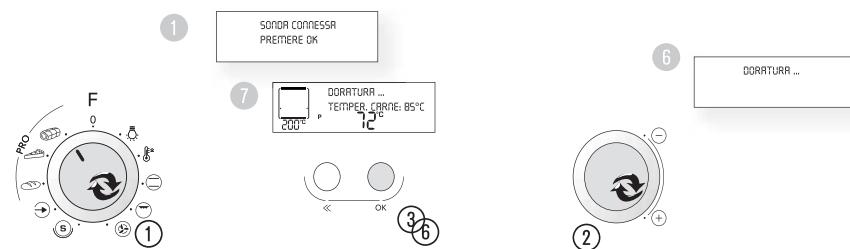


SE LA SONDA È UTILIZZATA:

5. APRITE LA PORTA. Inserite il cibo (assicuratevi che la sonda sia posizionata correttamente) e collegate la sonda al lato destro del forno.
6. PREMENDO IL TASTO OK il forno automaticamente avvierà la doratura.

SE LA SONDA NON È UTILIZZATA:

5. APRITE LA PORTA, inserite il cibo.
6. PREMENDO IL TASTO OK il forno automaticamente avvierà la doratura.



QUESTA FUNZIONE RICHIEDE l'aggiunta di acqua o brodo durante la cottura. Dopo 12 o 20 minuti dall'avvio, il forno emetterà un bip per avvisare di aggiungere acqua. Dopo il bip, il display visualizzerà COTTURA ARROSTO ed il forno riprenderà la cottura. L'acqua può essere aggiunta anche in seguito, ma se questo non viene fatto, il risultato non sarà ottimale.

QUANDO LA COTTURA È CONCLUSA POTETE CONTINUARLA, se necessario, ruotando la manopola di regolazione e aggiugnendo un tempo supplementare di cottura.

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	

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.

Manutenzione e pulizia

LA PULIZIA È LA SOLA MANUTENZIONE normalmente richiesta. Tuttavia, prima di pulirlo, aspettare sempre che il forno si raffreddi e torni a temperatura ambiente.

LA MANCATA ESECUZIONE DELLE OPERAZIONI DI PULIZIA E ASCIUGATURA PERIODICHE possono provocare deterioramenti della superficie che possono influenzare negativamente la durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.

- **NON UTILIZZARE PAGLIETTE METALLICHE, panni abrasivi, ecc. che possono danneggiare la mascherina, l'interno e l'esterno del forno. Usate una spugna con un detergente neutro o un panno carta con un prodotto spray per la pulizia dei vetri. Applicare il prodotto spray per la pulizia dei vetri su un panno carta.**

NON SPRUZZARE direttamente sul forno.

AD INTERVALLI REGOLARI, specialmente se si sono verificati traboccamenti pulite la base del forno.

DOPO UNA COTTURA PROLUNGATA o su più livelli - specialmente di alimenti con un elevato contenuto di acqua, come pizza, verdure farcite, ecc. - potrebbe formarsi della condensa all'interno della porta: quando il forno si è raffreddato ed è tornato a temperatura ambiente, pulire delicatamente con l'aiuto di un panno.

USATE UN DETERGENTE NEUTRO, acqua e un panno morbido per pulire le superfici interne e la parte interna ed esterna e i giunti della porta.

- **NON LASCIATE CHE SI FORMINO DEPOSITI DI GRASSO** o di cibo attorno alla porta.
- **NON UTILIZZARE PULITRICI A PRESSIONE ACQUA o a VAPORE** per sgrassare il vostro apparecchio.

L'EVENTUALE GOCCIOLAMENTO DI SUCCHI DI FRUTTA da un ripiano potrebbe lasciare macchie indelebili: è importante pulire il forno con cura, prima di usarlo nuovamente.

NON VERSARE MAI ACQUA direttamente nel forno caldo, poiché si rischia di danneggiarne la superficie.

LASCIARE RESIDUI DI CONDENZA dopo l'utilizzo potrebbe danneggiare col tempo il forno e le eventuali unità adiacenti.

Risulta dunque consigliabile:

- Settare la più bassa temperatura possibile
- Coprire gli alimenti
- Togliere i cibi dal forno
- Asciugare le parti umide del forno, dopo che questo si è raffreddato.

IL GRILL non necessita di alcuna pulizia, mentre la superficie sopra il grill potrebbe richiedere una pulizia regolare. Per eseguire l'operazione, si consiglia di utilizzare una spugna con acqua calda e detersivo liquido.

- Ruotate e togliete il gancio in ceramica.
- Reclinate l'elemento grill per accedere al tetto del forno per la pulizia.

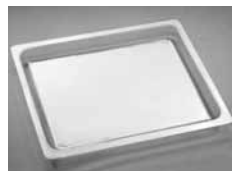
SI CONSIGLIA L'USO DELLA LAVASTOVIGLIE:

GRIGLIA



LECCARDA

LECCARDA IN VETRO



LAVAGGIO DELICATO:

LA SONDA deve essere pulita con un detergente neutro ed acqua.



- **NON IMMERGERE MAI** la sonda in acqua durante la pulitura. Basterà strofinarla dopo l'uso con un panno pulito ed umido, oppure con uno Scottex.
- **NON USARE PAGLIETTE METALLICHE.** Righerebbero la superficie.

Guida ricerca guasti

SE IL FORNO NON FUNZIONA, prima di chiamare il Servizio Assistenza, effettuate i seguenti controlli:

- La spina è inserita correttamente nella presa di corrente.
- Controllate i fusibili e accertatevi che non manchi la corrente.
- Controllate che il forno sia ventilato adeguatamente.
- Aspettate una decina di minuti, poi tentate di riavviare il forno.

QUESTO È PER EVITARE CHIAMATE INUTILI AL SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA, che vi saranno addebitate. Quando chiamate il Servizio Assistenza Tecnica, indicate sempre il numero di matricola e il modello del forno (vedere la targhetta Service). Per ulteriori informazioni, consultate il libretto della garanzia.



IL CAVO DI ALIMENTAZIONE DEVE ESSERE SOSTITUITO SOLO CON UN CAVO ORIGINALE, disponibile tramite la nostra organizzazione del servizio assistenza.


Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo da personale specializzato.



IL SERVIZIO ASSISTENZA DEVE ESSERE EFFETTUATO ESCLUSIVAMENTE DA TECNICI ADDESTRATI. È pericoloso per chiunque non faccia parte del personale specializzato effettuare operazioni di assistenza o riparazione che comportino la rimozione di qualunque pannello di copertura.
NON RIMUOVERE ALCUN PANNELLO DI COPERTURA.

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

Smaltimento imballaggio

- Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio .
- Le diverse parti dell'imballaggio non devono quindi essere disperse nell'ambiente, ma smaltite in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.




Smaltimento dei vecchi elettrodomestici

- Gli elettrodomestici sono stati fabbricati con materiale riciclabile o riutilizzabile. Rottamarli seguendo le norme locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima di rottamarli renderli inutilizzabili tagliando il cavo di alimentazione.

Prodotto

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



- Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'ideale punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ideale ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Servizio assistenza

Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in “Guida ricerca guasti”.
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato avviato.

Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattate il Servizio Clienti KitchenAid.

Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del forno;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità del forno (visibile a porta aperta). Il numero Assistenza è anche riportato sul libretto di garanzia;
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero telefonico.

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un **Centro di Assistenza Tecnica autorizzato** (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

La mancata osservanza di queste istruzioni può compromettere la sicurezza e la qualità del prodotto.

SERVICE 0000 000 00000



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ **CE**

- Questo forno è destinato a venire a contatto con prodotti alimentari ed è conforme alla Direttiva Europea 89/109/CEE.
- È stato progettato per essere utilizzato solamente come apparecchio di cottura. Ogni altro uso (ad es. riscaldamento di locali) è da considerarsi improprio e conseguentemente pericoloso.
- È stato progettato, costruito e immesso sul mercato in conformità ai:
 - requisiti di sicurezza della Direttiva “Bassa tensione” 73/23/CEE;
 - requisiti di protezione della direttiva “EMC” 89/336/CEE.
 - requisiti della direttiva 93/68/CEE.

Printed in Italy
03/07

5019 721 02004

