

# KOMS 3610

## Fiche produit



FOR THE WAY IT'S MADE.®\*



<b>Accessoires</b>	<b>4</b>
<b>Positionnement de la sonde</b>	<b>5</b>
<b>Fonctions professionnelles de rôtissoire</b>	<b>6</b>
<b>Fonctions professionnelles de pâtisserie</b>	<b>6</b>
<b>Fonctions professionnelles de boulangerie</b>	<b>7</b>
<b>Spécifications techniques</b>	<b>7</b>
<b>Bandeau de commandes</b>	<b>8</b>
<b>Choix du niveau de puissance du gril</b>	<b>9</b>
<b>Indicateur de gradins</b>	<b>9</b>
<b>Sécurité enfants</b>	<b>10</b>
<b>Veille</b>	<b>10</b>
<b>Cuisson gril</b>	<b>11</b>
<b>Cuisson turbo gril</b>	<b>11</b>
<b>Cuisson statique</b>	<b>12</b>
<b>Cuisson chaleur tournante</b>	<b>13</b>

## Accessoires

### GÉNÉRALITÉS

**DE NOMBREUX ACCESSOIRES** sont disponibles dans le commerce. Avant de les acheter, vérifiez que les ustensiles utilisés sont résistants à la chaleur du four.

### INDICATEUR DE GRADIN

**SUR CERTAINES FONCTIONS**, le symbole représentant les différents niveaux de gradins du four peut apparaître. Tous les indicateurs de niveau pour la fonction sélectionnée s'allument et clignotent brièvement, puis le niveau recommandé reste éclairé. Dans cet exemple les niveaux 1&3 s'allument et clignotent brièvement, tandis que le niveau 2 (recommandé) est éclairé.



### PLAQUE À PÂTISSERIE

**UTILISEZ LA PLAQUE A PÂTISSERIEE** pour cuisiner ou cuire au four.



### SONDE A CŒUR

**LA SONDE EST CONÇUE** pour être utilisée avec la fonction Rôtissoire Pro seulement. Cette sonde ne peut pas être utilisée avec une autre fonction. Elle mesure la température interne de votre aliment et l'affiche sur l'écran. **NE JAMAIS IMMERGER** la sonde dans l'eau pour la nettoyer. Bien l'essuyer, après usage, simplement avec un chiffon propre, humide ou du papier cuisine.



### LÈCHEFRITE EN VERRE

**UTILISEZ LA LÈCHEFRITE EN VERRE** sous la grille. Elle peut aussi être utilisée comme ustensile de cuisson ou comme plat allant au four.



**LA LÈCHEFRITE EN VERRE** sert à recueillir les jus de cuisson et les particules alimentaires qui pourraient tacher et salir l'enceinte du four.

**LA LÈCHEFRITE EN VERRE** doit être placée sur le gradin 1. Evitez de placer des récipients directement sur la sole du four.

### GRILLE

**LA GRILLE** permet la circulation de l'air chaud autour de l'aliment et peut être placée soit avec l'extrémité haute dirigée vers le haut soit vers le bas, afin de régler la distance entre le gril et l'aliment.



Lorsque vous placez l'aliment directement sur la grille, placez la lèchefrite en verre sous elle.

## **Positionnement de la sonde**

### **POULET**

**LORSQUE LA SONDE** est utilisée pour rôtir un poulet, la pointe doit être positionnée dans la partie la plus charnue du poulet, c'est-à-dire sur la partie interne de la cuisse juste derrière la patte. Elle ne doit toucher aucun os ou elle donnera une lecture inexacte.

### **AGNEAU**

**POUR LA CUISSON D'UN RÔTI D'AGNEAU / GIGOT D'AGNEAU**, introduire la pointe de la sonde dans la partie la plus épaisse de façon à ce qu'elle ne touche pas l'os.








### **PORC**

**POUR CUIRE DU PORC**, comme épaule de porc, jambon, tranche grasse, etc., la sonde doit être introduite dans "l'extrémité" du rôti plutôt qu'au travers de la couche de graisse de la surface. Eviter de placer la pointe de la sonde dans des zones grasses du porc.






### **POISSON**

**LA SONDE PEUT ÊTRE UTILISÉE POUR LA CUISSON DE POISSON ENTIER**, un gros poisson comme un brochet ou un saumon. Positionnez la pointe de la sonde dans la partie la plus épaisse, pas trop près de l'arête centrale.







## Fonctions professionnelles de rôtissoire

	TYPE DE PREPARATION	USTENSILES	NIVEAU GRADIN	°C FOUR	°C SONDE	TEMPS	AJOUTER EAU
	RÔTI PORC / VEAU	PLAT À RÔTIR SUR GRILLE	GRADIN 1	190°C	68°C	50-80 MIN	APRÈS 20 MIN
	RÔTI BEUF (saignant)	GRILLE SUR LÈCHEFRITE EN VERRE	GRADIN 1	200°C	48°C	35 MIN	APRÈS 12 MIN
	RÔTI BEUF (moyen)	GRILLE SUR LÈCHEFRITE EN VERRE	GRADIN 1	200°C	54°C	55 MIN	APRÈS 12 MIN
	POULET RÔTI	PLAT À RÔTIR SUR GRILLE	GRADIN 1	200°C	85°C	60-80 MIN	APRÈS 20 MIN
	GIGOT D'AGNEAU (moyen)	PLAT À RÔTIR SUR GRILLE	GRADIN 1	190°C	70°C	70 MIN	APRÈS 20 MIN
	GIGOT D'AGNEAU (bien cuit)	PLAT À RÔTIR SUR GRILLE	GRADIN 1	190°C	75°C	90 MIN	APRÈS 20 MIN
	MANUEL	ALLANT AU FOUR SUR GRILLE	GRADIN 1 OU 2	50-250°C	45-90°C	0-4 HEURES	

## Fonctions professionnelles de pâtisserie

TYPE DE PREPARATION	USTENSILES	NIVEAU GRADIN	°C FOUR	TEMPS
 PÂTE À CHOU	PLAQUE À PÂTISSERIE	GRADIN 2	160°C	30 - 40 MIN
 VIENNOISERIE	PLAQUE À PÂTISSERIE	GRADIN 2	140°C	20 - 30 MIN
 GENOISE	MOULE & GRILLE	GRADIN 1	150°C	30 - 40 MIN
 GÂTEAU MARBRÉ	FORME & GRILLE	GRADIN 1	150°C	75 - 85 MIN
 PÂTE BRISÉE	FORME & GRILLE	GRADIN 1	160°C	25 - 35 MIN

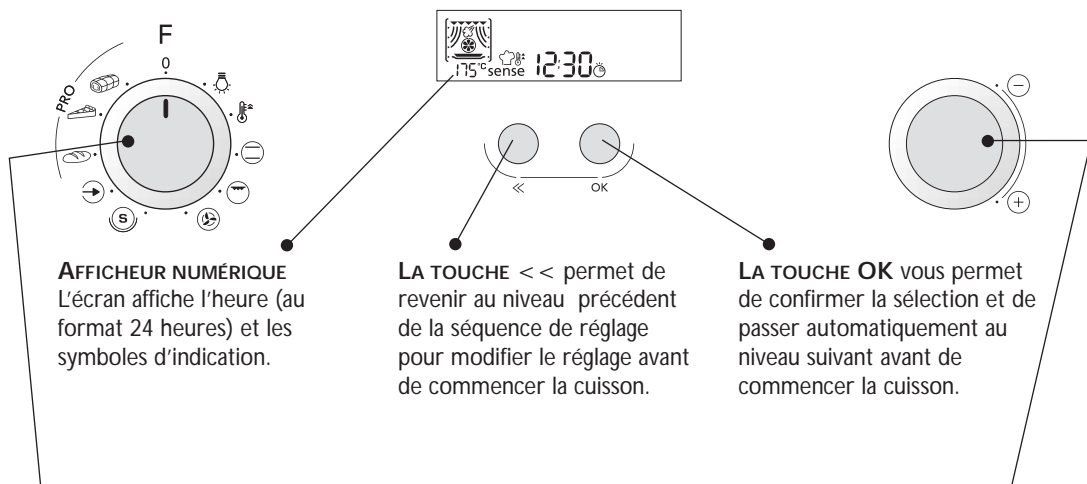
## Fonctions professionnelles de boulangerie

TYPE DE PREPARATION		USTENSILES	HAUTEUR ENFOURNEMENT	°C DU FOUR	TEMPS	AJOUTER GARNITURE / DECORATION
	PAIN CLASSIQUE	PLAQUE À PÂTISSERIE	GRADIN 2	170°C	35 MIN	
	PAIN COMPLET	PLAQUE À PÂTISSERIE	GRADIN 2	190°C	30 MIN	
	PIZZA ÉPAISSE	PLAQUE À PÂTISSERIE	GRADIN 2	175°C	15 + 20 MIN	APRÈS 15 MIN
	PIZZA FINE	PLAQUE À PÂTISSERIE	GRADIN 2	230°C	10 - 15 MIN	
	FOCACCIA	PLAQUE À PÂTISSERIE	GRADIN 2	185°C	35 - 40 MIN	
	GRISSINI	PLAQUE À PÂTISSERIE	GRADIN 2	160°C	20 - 30 MIN	

## Spécifications techniques

TENSION D'ALIMENTATION	230 V/50 Hz
PUISSANCE NOMINALE	2800 W
FUSIBLE	16 A
GRIL	1600 W
CHALEUR TOURNANTE	1200 W
DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP en mm)	455 x 595 x 560
DIMENSIONS INTERNES (HxLxP en mm)	210 x 450 x 420

## Bandeau de commandes



**AFFICHEUR NUMÉRIQUE**  
L'écran affiche l'heure (au format 24 heures) et les symboles d'indication.

**LA TOUCHE <<** permet de revenir au niveau précédent de la séquence de réglage pour modifier le réglage avant de commencer la cuisson.

**LA TOUCHE OK** vous permet de confirmer la sélection et de passer automatiquement au niveau suivant avant de commencer la cuisson.

LE BOUTON MULTIFONCTIONS PERMET DE FAIRE VOTRE CHOIX PARI MI PLUSIEURS FONCTIONS

POSITION BOUTON	FONCTIONS	DESCRIPTION
ZÉRO	Veille, horloge et minuterie	Horloge de 24 heures, écran vide et minuterie
ECLAIRAGE		Pour allumer l'éclairage de l'enceinte.
PRÉCHAUF. RAPIDE	Préchauffage	Préchauffage du four vide. Lorsque la température de réglage est atteinte, le four automatiquement commute sur la fonction Statique.
CHALEUR STATIQUE	Chaleur statique	Cuisson traditionnelle sur le gradin médian.
GRIL	Gril	Pour griller des pièces plus petites, telles que côtelettes d'agneau & saucisses.
	Turbo gril	Pour griller des pièces plus grandes, comme des rôtis.
CH. TOURNANTE	Chaleur tournante	Pour cuire au four ou cuisiner des pièces, telles que poisson, légumes, gâteaux, sur un ou plusieurs niveaux.
FONCT SPECIALES	Fonctions spéciales	Maintien au chaud, Décongélation, Cuisson lente de viande, cuisson lente de poisson, Sabbat.
SÉLECTION	Langue, Horloge, Sonnerie, Contraste et Luminosité	Modification des diverses sélections
BOULANGERIE PRO	Chaleur statique	Cuisson du pain
PÂTISSERIE PRO	Chaleur statique	Cuisson de pâtisseries
RÔTISSOIRE PRO	Chaleur statique	Rôtir avec la sonde à cœur

LE BOUTON DE RÉGLAGE PERMET D'EFFECTUER DIFFÉRENTS RÉGLAGES.

FONCTION	RÉGLAGES POSSIBLES
Veille (position zéro)	Minuterie
Préchauf. rapide	Température
Chaleur statique	Température et Temps de cuisson
Gril	Puissance du gril et Temps de cuisson
Turbo gril	Puissance du gril et Temps de cuisson
Ch. tournante	Température et Temps de cuisson
Spécial	Réglages divers
Sélection	Langue, Horloge, Sonnerie, Contraste et Luminosité
Boulangerie Pro	Catégorie des aliments
Pâtisserie Pro	Catégorie des aliments
Rôtissoire Pro	Catégorie des aliments et température à cœur

## Choix du niveau de la puissance du grill

NIVEAU DE PUISSANCE GRIL	
NIVEAU	UTILISATION CONSEILLÉE
4-5	<b>CUISON</b> darnes de poisson, fines tranches de viande et de poulet
1-3	<b>GRATINS</b>

NIVEAU DE PUISSANCE TURBOGRIL	
NIVEAU	UTILISATION CONSEILLÉE
4-5	<b>CUISON</b> darnes de poisson, fines tranches de viande et de poulet
1-3	<b>GRATINS</b>

## Indicateur de gradins

**SUR CERTAINES FONCTIONS**, le symbole représentant les différents niveaux de gradins du four peut apparaître. Tous les indicateurs de niveau pour la fonction sélectionnée s'allument et clignotent brièvement, puis le niveau recommandé reste éclairé. Dans cet exemple les niveaux 1&3 s'allument et clignotent brièvement, tandis que le niveau 2 (recommandé) est éclairé.



HAUTEUR ENFOURNEMENT GRIL	
GRADIN	UTILISATION CONSEILLÉE
3	<b>FINES TRANCHES DE VIANDE, SAUCISSES ET FROMAGE SUR TOAST.</b>
1 ou 2	<b>POULET EN MORCEAUX, LÉGUMES.</b>

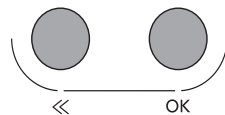
HAUTEUR ENFOURNEMENT CHALEUR TOURNANTE	
GRADIN	UTILISATION CONSEILLÉE
3	<b>UTILISE POUR CUIRE SUR DEUX NIVEAUX</b>
2	<b>POULET EN MORCEAUX</b>
1	<b>RÔTIS</b>

HAUTEUR ENFOURNEMENT TURBO GRIL	
GRADIN	UTILISATION CONSEILLÉE
3	<b>DARNES DE POISSON, VIANDE</b>
2	<b>POULET EN MORCEAUX</b>
1	<b>GRATINS</b>

## Sécurité enfants

**CETTE FONCTION EST MISE EN SERVICE OU HORS SERVICE**, en appuyant simultanément sur les touches << et OK pendant 5 secondes, jusqu'à ce que le symbole clef s'affiche. Lorsque cette fonction est sélectionnée, les touches et boutons du bandeau deviennent inactifs.

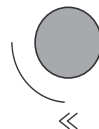
**ELLE PEUT ÊTRE MISE EN SERVICE OU HORS SERVICE À TOUT MOMENT** même pendant la cuisson.



## Veille

**L'HEURE EST EN MODE "VEILLE"**, lorsque l'heure est indiquée sur l'afficheur. Pour faire disparaître l'affichage de l'heure, positionnez le bouton Fonction sur 0 et appuyez sur la touche << .

**L'HEURE EST DE NOUVEAU AFFICHÉE** dès qu'une action est réalisée sur le bandeau ou en appuyant sur la touche << .



## Cuisson gril

ALIMENTS	USTENSILES	HAUTEUR EN FOURNEMENT	NIVEAU DE PUISSANCE	PRÉCHAUFFAGE	TEMPS DE CUISSON
STEAKS	GRILLE SUR LÈCHEFRITE EN VERRE	GRADIN 3	5	5 MIN.	20 - 30 MIN.
COTELETTES					25 - 30 MIN.
SAUCISSES					15 - 20 MIN.
COTELETTES					25 - 30 MIN.
BROCHETTES					25 - 30 MIN.
POISSON (FILETS)					20 - 30 MIN.
CUISSES DE POULET		GRADIN 2 OU 3			40 - 50 MIN.
PETITES COTES		35 - 45 MIN.			
1/2 POULET		GRADIN 2			45 - 55 MIN.

## Cuisson turbo gril

ALIMENTS	USTENSILES	HAUTEUR EN FOURNEMENT	NIVEAU DE PUISSANCE	PRÉCHAUFFAGE	TEMPS DE CUISSON	
1/2 POULET	PLAT A RÔTIR SUR GRILLE	GRADIN 1	5	5 MIN.	45 - 55 MIN.	
POMMES DE TERRE ROTIES					50 - 60 MIN.	
POULET ENTIER		GRADIN 1			60 - 70 MIN.	
ROTI DE BOEUF OU DE PORC					GRADIN 1	70 - 80 MIN.
CANARD						50 - 60 MIN.
GIGOT D'AGNEAU						50 - 60 MIN.
CÔTES						50 - 60 MIN.
POISSON ENTIER		GRADIN 1 OU 2			35 - 45 MIN.	

## Cuisson statique

ALIMENTS	USTENSILES	HAUTEUR EN FOURNEMENT	FOUR °C	PRÉCHAUFFAGE	TEMPS DE CUISSON	
AGNEAU	PLAT A RÔTIR SUR GRILLE	GRADIN 1	190	OUI	75 - 85 MIN.	
RÔTIS (1 KG)					60 - 70 MIN.	
POULET, LAPIN & CANARD			200		70 - 80 MIN.	
OIE (2 KG)					90 - 120 MIN.	
POISSON ENTIER (1 - 2 KG)	RÉSISTANTS À LA CHALEUR SUR GRILLE	GRADIN 1 OU 2	190			35 - 45 MIN.
FILETS DE POISSON 1 KG	PLAT A RÔTIR SUR GRILLE	GRADIN 2	220			30 - 35 MIN.
LEGUMES A L'ETOUFFE	RÉSISTANTS À LA CHALEUR SUR GRILLE					35 - 45 MIN.
POMMES DE TERRE ROTIES	PLAT A RÔTIR SUR GRILLE					50 - 60 MIN.
TARTES SALÉES	RÉSISTANTS À LA CHALEUR SUR GRILLE	GRADIN 1 OU 2	200			40 - 50 MIN.
LASAGNES		GRADIN 1	190			45 - 60 MIN.
DESSERT & GATEAUX	MOULE A GATEAU SUR GRILLE	GRADIN 1 OU 2	180			40 - 50 MIN.
GATEAUX FOURRES			190			80 - 90 MIN.
TARTES						40 - 50 MIN.
STRUDEL	PLAQUE À PÂTISSERIE	GRADIN 2	180		50 - 55 MIN.	
BISCUITS					20 - 30 MIN.	
PATE A CHOU			160		35 - 45 MIN.	
GÂTEAUX AUX FRUITS			MOULE A GATEAU SUR GRILLE	GRADIN 1	170	
MERINGUES	PLAQUE À PÂTISSERIE	GRADIN 2	90	NON	90 - 120 MIN.	
VOL-AU-VENT			200	OUI	35 - 45 MIN.	
SOUFFLÉ	RÉSISTANTS À LA CHALEUR SUR GRILLE	GRADIN 1	170			40 - 50 MIN.

## Cuisson chaleur tournante

ALIMENTS	USTENSILES	HAUTEUR EN FOURNEMENT	FOUR °C	TEMPS DE CUISSON
AGNEAU	PLAT A RÔTIR SUR GRILLE	GRADIN 1	190	80 - 90 MIN.
RÔTIS (1 KG)				65 - 75 MIN.
POULET, LAPIN & CANARD			200	75 - 85 MIN.
OIE (2 KG)			180	90 - 120 MIN.
POISSON ENTIER (1 - 2 KG)	RÉSISTANTS À LA CHALEUR SUR GRILLE	GRADIN 1 OU 2	190	35 - 45 MIN.
FILETS DE POISSON 1 KG	PLAT A RÔTIR SUR GRILLE	GRADIN 2		30 - 35 MIN.
LEGUMES A LETOUFFE	RÉSISTANTS À LA CHALEUR SUR GRILLE		200	35 - 45 MIN.
POMMES DE TERRE ROTIES	PLAT A RÔTIR SUR GRILLE			50 - 60 MIN.
TARTES SALÉES	RÉSISTANTS À LA CHALEUR SUR GRILLE		GRADIN 1 OU 2	190
LASAGNES		GRADIN 2	45 - 60 MIN.	
DESSERT & GATEAUX	MOULE A GATEAU SUR GRILLE	GRADIN 1 OU 2	170	40 - 50 MIN.
GATEAUX FOURRES			180	70 - 80 MIN.
TARTES			170	40 - 50 MIN.
STRUDEL	PLAQUE À PÂTISSERIE	GRADIN 2	180	50 - 55 MIN.
BISCUITS			170	20 - 30 MIN.
PATE A CHOU			160	35 - 45 MIN.
GÂTEAUX AUX FRUITS	MOULE A GATEAU SUR GRILLE	GRADIN 2	170	40 - 50 MIN.
MERINGUES	PLAQUE À PÂTISSERIE		90	90 - 120 MIN.
SOUFFLÉ	RÉSISTANTS À LA CHALEUR SUR GRILLE	GRADIN 1	160	45 - 55 MIN.





Printed in Italy  
/// 03/07

5019 721 01004



\*BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™