

**KMCE 3610**



FOR THE WAY IT'S MADE.®\*



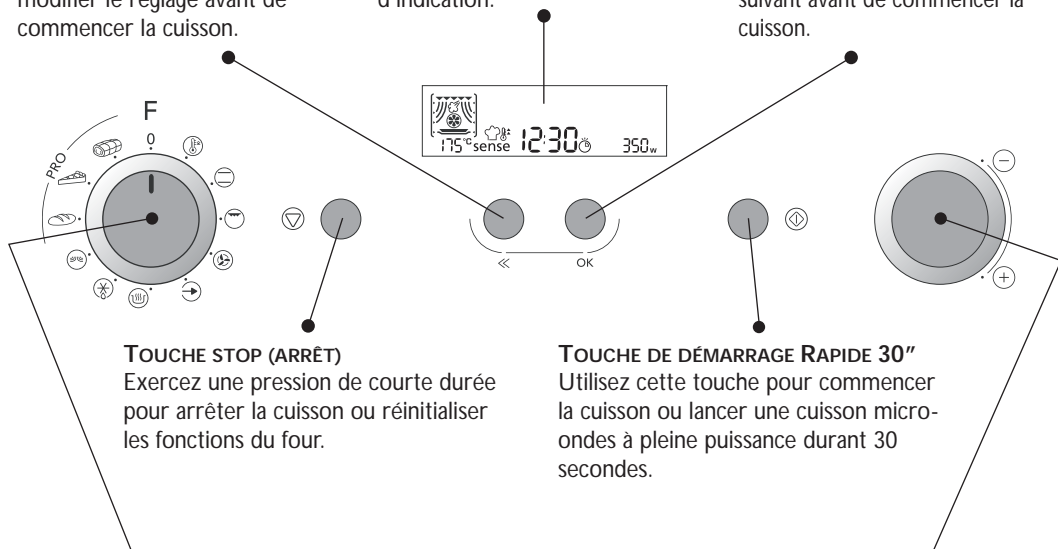
<b>Bandeau de commandes</b>	<b>4</b>
<b>Puissance micro-ondes</b>	<b>5</b>
<b>Puissance gril</b>	<b>5</b>
<b>Indicateur de gradins</b>	<b>6</b>
<b>Poids recommandés en mode décongélation automatique</b>	<b>7</b>
<b>Degrés de cuisson</b>	<b>7</b>
<b>Poids conseillés en mode réchauffage automatique</b>	<b>8</b>
<b>Protection contre une mise en marche du four à vide / sécurité enfants</b>	<b>8</b>
<b>Veille</b>	<b>8</b>
<b>Pour le rôtissage</b>	<b>9</b>
<b>La sonde à coeur</b>	<b>9</b>
<b>Les fonctions professionnelles de pâtisserie</b>	<b>10</b>
<b>Les fonctions professionnelles de boulangerie</b>	<b>10</b>
<b>Spécifications techniques</b>	<b>10</b>

## Bandeau de commandes

LA TOUCHE << permet de revenir à une section précédente de la séquence de réglage pour modifier le réglage avant de commencer la cuisson.

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

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



### TOUCHE STOP (ARRÊT)

Exercez une pression de courte durée pour arrêter la cuisson ou réinitialiser les fonctions du four.

### TOUCHE DE DÉMARRAGE RAPIDE 30''

Utilisez cette touche pour commencer la cuisson ou lancer une cuisson micro-ondes à pleine puissance durant 30 secondes.

### LE BOUTON MULTIFONCTIONS PERMET DE FAIRE VOTRE CHOIX PARMIS PLUSIEURS FONCTIONS

POSITION BOUTON	FONCTIONS	DESCRIPTION
ZÉRO	Veille, horloge et minuterie	Horloge de 24 heures, écran vide et minuterie
PRÉCHAUF. RAPIDE	Préchauffage	Préchauffage du four vide
CHALEUR STATIQUE	Chaleur statique	Cuisson traditionnelle
	Statique + MO	Cuisson traditionnelle combinée aux micro-ondes
GRIL	Gril	Brunissage uniquement avec cette fonction
	Gril + MO	Cuisson avec la fonction Gril et micro-ondes
	Turbogril	Gril
	Turbogril + MO	Cuisson avec la fonction Gril et micro-ondes
CH. TOURNANTE	Chaleur tournante	Cuisson à l'air chaud
	Langue, Horloge, Sonnerie, Contraste et Luminosité	Rôtissage à l'air chaud + micro-ondes
SÉLECTION	Langue, Horloge, Sonnerie, Contraste et Luminosité	Modification des diverses sélections
RÉCHAUFFAGE AUTO	MO	Réchauffage automatique
DÉCONGÉL. EXPRESS	MO	Décongélation rapide
MICRO-ONDES	MO	Cuisson et réchauffage uniquement aux micro-ondes
BOULANGERIE PRO	Chaleur statique	Cuisson du pain
PÂTISSERIE PRO	Chaleur statique	Cuisson de pâtisseries
RÔTISSOIRE PRO	Chaleur statique	Rôtir avec la sonde à coeur

### 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
Statique + MO	Température, Puissance micro-ondes et Temps de cuisson
Gril	Puissance du gril et Temps de cuisson
Gril + MO	Puissance du gril, Puissance micro-ondes et Temps de cuisson
Turbogril	Puissance du gril et Temps de cuisson
Turbogril + MO	Puissance du gril, Puissance micro-ondes et Temps de cuisson
Ch. tournante	Température et Temps de cuisson
Ch. tournante + MO	Température, Puissance micro-ondes et Temps de cuisson
Sélection	Langue, Horloge, Sonnerie, Contraste et Luminosité
Réchauffage auto	Catégorie des aliments, Poids et Degré de cuisson
Décongel. express	Catégorie des aliments et Poids
Micro-ondes	Puissance micro-ondes et Temps de cuisson
Boulangerie Pro	Catégorie des aliments
Pâtisserie Pro	Catégorie des aliments
Rôtissoire Pro	Catégorie des aliments et température à coeur

## Puissance micro-ondes

FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE:
850 W	<b>RÉCHAUFFAGE DE BOISSONS</b> , eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des oeufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
750 W	<b>CUISSON DE LÉGUMES</b> , viande, etc.
650 W	<b>CUISSON DE POISSON</b> .
500 W	<b>CUISSON DELICATE</b> , par ex. des plats préparés avec de la sauce, du fromage et des oeufs et fin de cuisson des ragoûts.
350 W	<b>CUISSON LENTE DE RAGOÛTS</b> , ramollissement de beurre.
160 W	<b>DÉCONGÉLATION</b> , ramollissement du beurre, des fromages.
90 W	<b>RAMOLLISSEMENT</b> de la glace.

NIVEAU DE PUISSANCE CHALEUR STATIQUE COMBINÉE	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE
350 W	<b>CUISSON</b> plats préparés congelés
160 W	<b>CUISSON</b> gâteaux aux fruits
90 W	<b>CUISSON</b> gâteaux, pain

NIVEAU DE PUISSANCE GRIL COMBINÉ	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE
350 W	<b>CUISSON</b> des gratins et volailles
160 W	<b>CUISSON</b> de poulet, filets et légumes
90 W	<b>CUISSON</b> de darnes de poisson

NIVEAU DE PUISSANCE CHALEUR TOURNANTE COMBINÉE	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE
350 W	<b>CUISSON</b> de volailles, poisson et gratins
160 W	<b>CUISSON</b> de rôtis
90 W	<b>CUISSON</b> de pain et de gâteaux

NIVEAU DE PUISSANCE TURBOGRIL COMBINÉ	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE
350 W	<b>CUISSON</b> des légumes, gratins, volailles et lasagnes
160 W	<b>CUISSON</b> de rôtis et poisson entier, cuit à l'eau
90 W	<b>CUISSON</b> de fruits, darnes de poisson

## Puissance du gril

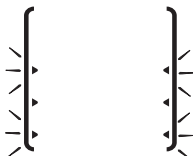
NIVEAU DE PUISSANCE GRIL	
NIVEAU	UTILISATION CONSEILLÉE
4-5	<b>CUISSON</b> darnes de poisson, fines tranches de viande et de poulet
1-3	<b>DORAGE</b> tels que gratins

NIVEAU DE PUISSANCE TURBOGRIL	
NIVEAU	UTILISATION CONSEILLÉE
4-5	<b>CUISSON</b> darnes de poisson, fines tranches de viande et de poulet
1-3	<b>DORAGE</b> tels que gratins

## Indicateur de gradins

Sur certaines fonctions, le symbole représentant les différents niveaux de gradins du four peut apparaître. Suivant la fonction choisie, les gradins pouvant être utilisés clignotent, puis s'éteignent pendant que le gradin idéal à utiliser, reste fixe.

Dans cet exemple, les gradins 1 & 3 clignotent brièvement, puis le gradin 2 recommandé s'allume.



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

HAUTEUR ENFOURNEMENT STATIQUE + MO COMBI	
GRADIN	UTILISATION CONSEILLÉE
2	<b>PLATS PRÉPARÉS CONGELÉS</b>
1	<b>GÂTEAU AUX FRUITS</b>
1	<b>GÂTEAUX, PAIN</b>

HAUTEUR ENFOURNEMENT GRIL + MO	
GRADIN	UTILISATION CONSEILLÉE
3	<b>DARNES DE POISSON</b>
2	<b>POULET EN MORCEAUX</b>
1	<b>RÔTIS</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>

HAUTEUR ENFOURNEMENT CHALEUR TOURNANTE + MO	
GRADIN	UTILISATION CONSEILLÉE
2	<b>POISSON, GRATINS</b>
1	<b>GÂTEAUX, PAIN</b>

HAUTEUR ENFOURNEMENT TURBO GRIL + MO	
GRADIN	UTILISATION CONSEILLÉE
3	<b>DARNES DE POISSON, FRUITS</b>
2	<b>POULET EN MORCEAUX, POISSON CUIT AU FOUR</b>
1	<b>RÔTIS</b>

## Poids recommandés en mode décongélation express

POIDS CONSEILLÉS		
	<b>VIANDE</b> (100g - 2Kg)	Viande hachée, côtelettes, biftecks ou rôtis.
	<b>VOLAILLE</b> (100g - 3Kg)	Poulet entier, filets ou morceaux.
	<b>POISSONS</b> (100g - 2Kg)	Poissons entiers, darnes ou filets.
	<b>LÉGUMES</b> (100g - 2Kg)	Juliennes, petits pois, brocolis, etc.
	<b>PAIN</b> (100g - 2Kg)	Pain, petits pains longs ou ronds.
<p><b>POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ci-dessous ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.</b></p>		

## Degrés de cuisson

LE DEGRÉ DE CUISSON EST DISPONIBLE AVEC LA FONCTION RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE: AVEC CETTE FONCTION, vous avez la possibilité de d'ajuster le résultat final à l'aide de la fonction Réglage du degré de cuisson. Cette fonction permet d'augmenter ou de baisser la température voulue par rapport à la valeur définie par défaut.





DEGRÉS DE CUISSON	
NIVEAU	EFFET
Degré cuisson +2	PERMET D'ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE FINALE LA PLUS ÉLEVÉE
Degré cuisson +1	PERMET D'ATTEINDRE UNE TEMPÉRATURE FINALE ÉLEVÉE
Degré cuisson 0	VALEUR PAR DÉFAUT STANDARD
Degré cuisson -1	PERMET D'ATTEINDRE UNE TEMPÉRATURE FINALE BASSE
Degré cuisson -2	PERMET D'ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE FINALE LA PLUS BASSE

CES FONCTIONS intelligentes et le Mode Assisté vous permettent d'obtenir d'excellents résultats de cuisson et/ou de chauffage. Cependant, vous avez la possibilité d'ajuster les résultats de cuisson et/ou de chauffage selon vos préférences. Pour cela utiliser les fonctions "Réglage du degré de cuisson" (voir tableau ci-contre) une fois la fonction sélectionnée et après avoir appuyé sur la touche Start.

### REMARQUE:

LE RÉGLAGE ou la modification du degré de cuisson peut se faire uniquement durant les 20 premières secondes après avoir appuyé sur la touche JET start.

## Poids conseillés pour la fonction réchauffage automatique

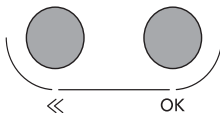
POIDS CONSEILLÉS		
	<b>GRANDE ASSIETTE</b> , froide (250g - 500g)	<b>PRÉPARER LES ALIMENTS EN SUIVANT LES RECOMMANDATIONS CI-DESSUS. RECHAUFFER AVEC LE COUVERCLE.</b>
	<b>GRANDE ASSIETTE</b> , surgelée (250g - 500g)	<b>SUIVRE LES INDICATIONS DE L'EMBALLAGE, À PROPOS DE VENTILATION, PERFORATION, ETC.</b>
	<b>SOUPE</b> , froide (1 - 4 personnes)	<b>RECHAUFFER SANS COUVERCLE DANS DES BOLS SÉPARÉS OU DANS UN GRAND CONTENANT.</b>
	<b>BOISSON</b> (1 - 4 personnes)	<b>CHAUFFER SANS COUVERCLE ET METTRE UNE CUILLÈRE MÉTALLIQUE DANS UN GOBELET OU UNE TASSE.</b>
<p><b>POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ci-dessous ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.</b></p>		

## Protection contre une mise en marche du four à vide / sécurité enfants

### SECURITÉ ENFANTS

**CETTE FONCTION EST MISE EN SERVICE OU HORS SERVICE**, en appuyant simultanément sur les touches Retour 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.



### PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHÉ DU FOUR À VIDE

**CETTE SÉCURITÉ EST ACTIVE UNE MINUTE APRÈS** le retour du four en "mode veille". (Le four est en mode "veille" si l'heure est affichée ou si l'écran est vide lorsque l'horloge n'a pas été programmée). **CELA SIGNIFIE QUE VOUS DEVEZ OUVRIR ET REFERMER LA PORTE**, pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité enfants. Sinon l'afficheur indique "PORTE".








## Veille

**LE FOUR EST EN MODE "STANDBY"**, lorsque l'heure est indiquée sur l'afficheur. Pour faire disparaître l'affichage de l'heure, positionnez le bouton Fonction sur 0 et appuyer sur la touche Retour.

L'heure est de nouveau affichée dès qu'une action est réalisée sur le bandeau ou en appuyant sur la touche Retour.



## Pour le rôtissage

	ALIMENTS	USTENSILES	HAUTEUR ENFOURNEMENT	FOUR °C	SONDE °C	TEMPS DE CUISSON	AJOUTER EAU
	ENTRECÔTE / SAUCISSES	PLAT A RÔTIR SUR GRILLE	GRADIN 1	190°C	68°C	50-80 MIN	APRÈS 20 MIN
	CÔTES (saignant)	GRILLE SUR LÈCHEFRITE EN VERRE	GRADIN 1	200°C	48°C	35 MIN	APRÈS 12 MIN
	CÔTES (moyen)	GRILLE SUR LÈCHEFRITE EN VERRE	GRADIN 1	200°C	54°C	55 MIN	APRÈS 12 MIN
	POULET RÔTI	PLAT A RÔTIR SUR GRILLE	GRADIN 1	200°C	85°C	60-80 MIN	APRÈS 20 MIN
	GIGOT D'AGNEAU (moyen)	PLAT A RÔTIR SUR GRILLE	GRADIN 1	190°C	70°C	70 MIN	APRÈS 20 MIN
	GIGOT D'AGNEAU (bien cuit)	PLAT A RÔTIR SUR GRILLE	GRADIN 1	190°C	75°C	90 MIN	APRÈS 20 MIN
	MANUELLE	RÉSISTANTS À LA CHALEUR	GRADIN 1 OU 2	50-250°C	45-90°C	0-4 HEURES	

## Position de la sonde

### POULET

LORSQUE LA SONDÉ est utilisée pour rôtir un poulet, la pointe doit être placée 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.

### AGNEAU

POUR CUIRE UN GIGOT, introduire la pointe de la sonde dans la partie la plus épaisse, de sorte qu'elle ne touche pas l'os.






### PORC

POUR CUIRE DU PORC, par ex. de l'épaule de porc, un roti, une tranche grasse, etc., la sonde doit être introduite dans l'extrémité de l'articulation plutôt qu'à travers la couche de graisse à la surface. Eviter de placer la pointe de la sonde dans des zones grasses du porc.







### POISSON

LA SONDÉ PEUT ÊTRE UTILISÉE POUR CUIRE UN POISSON ENTIER, un gros poisson comme un brochet ou un saumon. Placer la pointe de la sonde dans la partie la plus épaisse, pas trop près de l'arête centrale.

## Les fonctions professionnelles de pâtisserie

TYPE DE PREPARATION		USTENSILES	HAUTEUR ENFOURNEMENT	FOUR °C	TEMPS DE CUISSON
	PATE A 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	MOULE À GÂTEAU & GRILLE	GRADIN 1	150°C	75 - 85 MIN
	PATE BRISÉE	MOULE À GÂTEAU & GRILLE	GRADIN 1	160°C	25 - 35 MIN

## Boulangerie pro

TYPE DE PREPARATION		USTENSILES	HAUTEUR ENFOURNEMENT	FOUR °C	TEMPS DE CUISSON	AJOUT GARNITURE
	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	APRES 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
PUISSANCE MICRO-ONDES (MO)	850 W
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



Printed in Italy  
/// 01/07

5019 721 01002



\*BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™