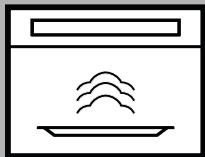










Forno a vapore combinato













Istruzioni per l'uso
Consigli di regolazione, cottura delicata

Consigli di regolazione

Spiegazione dei simboli

	Modo di funzionamento
	Temperatura della camera di cottura
	Preriscaldare, fino al raggiungimento della temperatura della camera di cottura
 °C	Temperatura sonda
 min.	Durata in minuti
 ore	Durata in ore
	Appoggio
	Accessori

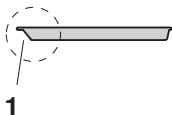
Modi di funzionamento






Premere il tasto 	Modo di funzionamento		Premere il tasto 	Modo di funzionamento	
1x		Cottura a vapore	6x		PizzaPlus
2x		Calore superiore/inferiore	7x		Grill
3x		Aria calda	8x		Cottura delicata
4x		Rigenerazione	9x	 + 	Aria calda umida
5x		Cottura professionale	10x	 + 	Aria calda + vapore






























Uso ottimale




















Le temperature della camera di cottura e gli appoggi indicati nei ricettari non sono sempre ottimali per questo apparecchio. Nelle tabelle seguenti si trovano diverse indicazioni per un'utilizzazione ottimale.








- ▶ Inserire la teglia originale nella camera di cottura assicurandosi che l'«inclinazione» **1** sia rivolta all'indietro.





























- ▶ Con i modi di funzionamento  e , infilare la teglia d'acciaio inossidabile sotto il contenitore di cottura forato o la griglia per raccogliere parti di cibo e condensa.
- ▶ In caso di cottura con il modo di funzionamento ,  o , per un risultato croccante utilizzare una teglia smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.







































Verdura				 min.		
Spinaci in foglia		100	no	5-10	2 1	 e 
Fagioli verdi Cavolfiore intero		100	no	30-40		
Cavolfiore in cimette		100	no	15-20		
Broccoli		100	no	10-15		
Indivia belga		100	no	20-25		
Fagiolini essiccati ammollati		100	no	35-45		
Finocchio a pezzi		100	no	15-20		
Cavolo cappuccio a pezzi		100	no	20-30		
Carote a pezzi		100	no	10-20		
Taccole		100	no	10-20		
Cavolo rapa a pezzi		100	no	15-25		
Bietole da coste e da taglio		100	no	10-20		
Pannocchie di mais		100	no	30-45		
Peperoni		100	no	8-13		
Peperoni (da pelare)		230	5 min.	9-12	5	
Bietole rosse		100	no	30-90	2 1	 e 
Cavolini di Bruxelles		100	no	25-30		
Crauti crudi		100	no	40-70		







Verdura				 min.		
Crauti precotti		100	no	20-30	2 1	 e 
Scorzonera		100	no	25-35		
Sedano a pezzi		100	no	10-20		
Asparagi verdi		100	no	13-17		
Asparagi bianchi		100	no	20-25		
Gambi di sedano		100	no	20-25		
Patate dolci intere		100	no	30-45		
Pomodori		100	no	8-12		
Pomodori (da pelare)		100	ca. 5 min.	3-5		
Topinambur		100	no	15-35		
Zucchine a pezzi		100	no	8-12		


















Uova cotte				 min.		
Uova alla coque		100	no	10-12	2	
Uova sode		100	no	15-20	2	









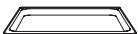






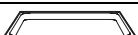



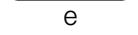
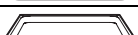


Contorni	Aggiunta di -- liquido per ogni 100 g				 min.		
Patate a pezzi	–		100	no	15–25	2	 e 
Patate intere	–		100	no	30–45	1	
Patate a spicchi Country Potatoes	–	 + 	230	no	20–30	2	
Patate arrosto	–	 + 	230	no	30–50	2	
Castagne (adeguatamente incise e su carta da forno)	–	 + 	200	no	15–30	2	
Riso + liquido	1,5 dl		100	no	20–40	2	
Risotto + liquido	2,5 dl		100	no	30–40	2	
Farina di mais (polenta) + liquido	3 dl		100	no	30–40	2	
Semolino + liquido	2–3 dl		100	no	10–15	2	
Lenticchie + liquido	2–3 dl		100	no	15–60	2	
Grano Ebly + liquido	1–1,5 dl		100	no	20–30	2	
Miglio + liquido	1,5–2 dl		100	no	20–40	2	
Ceci ammollati + liquido	0,5–1 dl		100	no	20–40	2	












► Disporre i contorni con l'adeguata quantità di liquido direttamente sulla griglia, utilizzando stoviglie di portata adatte.












Carne				 °C	 min.		
Bollito (ricoperto con liquido)		100	no	–	60–90	2	
Schinkli (prosciutto cotto)		100	no	–	60–90	2	
Costolette, Kasseler (carrè di maiale affumicato in salamoia)		100	no	–	45–60	2	
Salsicce, spezzatino con salsa		100	no	–	30–45	2	
Wienerli (salsicce viennesi)		90	no	–	10–15	2	
Lardo		100	no	–	20–30	2	
Filetto (manzo, vitello, maiale)		100	no	–	20–30	2	
Entrecôte, roast-beef	 + 	200–210	sì	53–58	40–50	2 1	 e 
Spalla di manzo	 + 	190–200	sì	75–80	60–75		
Spalla di vitello	 + 	200–210	sì	75–80	60–75		
Spalla di maiale	 + 	180–200	sì	78–82	60–90		
Cosciotto d'agnello	 + 	210–220	sì	–	60–90		
Polpettone	 + 	190–210	sì	–	50–70	2	
Salame cotto al forno		160–170	sì	–	45–60	2	
Spezzatino, Gulasch	 + 	160–180	no	–	45–60	2	
Filetto in pasta sfoglia		200–210	no	–	30–45	2	
	 + 	180–200	sì	–	25–40	2	










Cottura delicata	Valore proposto			Campo di regolazione		
	Grado di cottura	 °C	 ore	 ore		
Filetto di vitello	al sangue	58	3½	2½-4½	2	
	a puntino	62	3½	2½-4½	2	
Scamone di vitello, lombata di vitello	–	67	3½	2½-4½	2	
Spalla di vitello	–	72	3½	2½-4½	2	
Collo di vitello	–	78	3½	2½-4½	2	
Filetto di manzo	al sangue	53	3½	2½-4½	2	
	a puntino	57	3½	2½-4½	2	
Entrecôte, roast-beef	al sangue	52	3½	2½-4½	2	
	a puntino	55	3½	2½-4½	2	
Scamone di manzo	–	65	3½	2½-4½	2	
Reale di manzo	–	68	3½	2½-4½	2	
Spalla di manzo	–	72	3½	2½-4½	2	
Lonza di maiale, scamone di maiale	–	67	3½	2½-4½	2	
Coppa di maiale	–	80	3½	2½-4½	2	
Cosciotto d'agnello	al sangue	63	3½	2½-4½	2	
	a puntino	67	3½	2½-4½	2	




































Pollame				 min.		
Pollo intero		200-210	sì	50-60	2	
Petto di pollo		100	no	10-20	2 1	 e 
	 + 	210-220	sì	8-12	2	
Cosce di pollo	 + 	220-230	sì	20-30	2	
Terrina di pollame		90	no	15-30	2	
















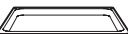


















Pesce, frutti di mare				 min.		
Filetto di pesce		80	no	10-20	2 1	 e 
		200-210	sì	15-20	2	
Pesce intero (trota, orata ecc.)		80	no	20-30	2 1	 e 
		180-210	sì	15-25	2	
Tonno		100	no	10-30	2	
Molluschi		100	no	20-30	1	 e 
Terrina di pesce		100	no	15-30	2	
















Cottura a bassa temperatura				 °C	 ore		
Filetto di manzo		80–90	no	55–60	2–3	2	
Roast-beef		80–90	no	55–60	2½–3½	2	
Lonza di maiale		90–100	no	65–70	3–4	2	















Dessert				 min.		
Budino al caramello		90	no	20–40	2	
Budino		90	no	20–60	2	
Composta (mele, susine, ecc.)		100	no	10–15	2	

Yogurt				 ore		
Yogurt cremoso		40	no	5–6	2	
Yogurt compatto		40	no	7–8	2	













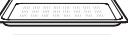



















Torte, cake				 min.		
Cake, gugelhopf (cioccolata, carote, noci, ecc.)		170-190	sì	50-70	2	
Torta (cioccolata, carote, noci, ecc.)		170-190	sì	30-50	2	
Torta al pan di Spagna		180-190	sì	30-40	2	
Rotolo pan di Spagna		170-180	sì	8-12	2 2 + 4	 
torta di Linz		170-180	sì	40-50	2	
Cottura cieca della pasta frolla		150-160	sì	20-25	2	
Pasta frolla con frutta		170-180	sì	40-50	2	
Tortine all'uvetta, savarin, treccia alla russa		190-210	no	35-45	2	
		180-200	sì	25-35	2	
Panpepato di Lucerna		170-180	sì	50-60	2	
Torta nella teglia		190-200	sì	25-35	2	
Strudel di mele		190-210	sì	30-40	2	
Torta con meringhe		130-140	sì	25-35	2	
Fondo japonais (fondo sottile di pan di Spagna alle noci)		140-160	sì	25-35	2	














Biscotti/Pasticcini				 min.		
Pasticcini da aperitivo		200-220	no	15-20	2 + 4	
		200-210	sì	12-17	2	
Stuzzichini in pasta sfoglia (cornetti al prosciutto/alle noci, ecc.)		200-210	no	20-30	2 + 4	
		190-210	sì	15-25	2	
Pasticcini lievitati		200-210	no	15-25	2 2 + 4	
		190-210	sì	20-30	2	
Eclairs, bignè		160-170	sì	20-30	2 2 + 4	 
Amaretti		170-180	sì	10-20	2	
Brunsli, stelle alla cannella		180-190	sì	8-12	2	
		170-180	sì	5-15	2 + 4	 
Biscotti di pasta frolla, biscotti con marmellata		170-180	sì	12-17	2	
		170-180	sì	10-15	2 + 4	 
Leckerli di Basilea		170-180	sì	15-20	2 2 + 4	
















Biscotti/Pasticcini				 min.		
Biscotti all'anice, Chräbeli		130–140	sì	20–30	2	
Meringhe (dopo la cottura lasciare essiccare durante la notte)		130–140	sì	20–30	2 + 4	
		80–90	no	80–100	2 2 + 4	
Bruschetta, pane all'aglio		210–230	sì	5–10	2	
Toast Hawaii		200–220	sì	15–20	2	

Crostate, pizza				 min.		
Crostatata alla frutta		210	sì	35–45	2	
		180	sì	40–50	2 + 4	
Crostatata piccante (formaggio, verdure, cipolle)		180–200	sì	30–45	2	
Pizza fresca (per la pizza surgelata rispettare le indicazioni del produttore)		190–200	sì	20–30	2	












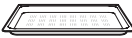

► Per frutta surgelata o fresca – fortemente sugosa – versare la glassa sulla crostatata solo dopo 15–20 minuti di cottura.

Pane, treccia				 min.		
Pane		200-210	no	40-50	2	
	 + 	200-210	no	35-45	2	
		200-210	sì	30-45	2	
Panini		210-220	no	25-35	2	
	 + 	210-220	no	20-30	2 + 4	
		200-220	sì	20-30	2	
treccia		180-190	no	30-40	2	
	 + 	180-190	no	30-35	2 + 4	
		190-200	sì	25-30	2	
Gugelhopf lievitato		190-200	no	30-40	2	
	 + 	180-190	no	25-35	2	
		180-190	sì	25-40	2	









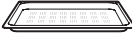


Sformato, gratin				 min.		
Sformati dolci	 + 	180–200	no	20–30	2	
Gratin (verdure, pesce, patate)	 + 	180–190	no	30–40	2	
Lasagne, moussaka		180–200	sì	30–40	2	
Verdura gratinata		200–220	sì	10–15	2	









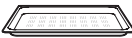
Riscaldamento				 min.		
Riscaldamento di pietanze (1-2 piatti)		120	no	8–10	2 + 4	 
Riscaldamento di pietanze (3-4 piatti)		120	no	10–12	1 + 3 + 5	  
Riscaldamento per ravvivare il pane		140–150	no	8–15	2	
Preparazione di piatti pronti (secondo le indicazioni del produttore)	–	–	–	–	–	

► Inserire l'alimento nella camera di cottura fredda.










Scongelamento				 min.		
Pane		140–150	no	ca. 20	2	
Gnocchetti, pasta, riso		120–130	no	ca. 20	2	
Carne, pesce, pollame		40–50	no	secondo la dimensione	2 1	 e 











► Inserire l'alimento nella camera di cottura fredda.












Alimenti per neonati				 °C	 min.		
Biberon di vetro		100	no	–	4–5	2	
Biberon di plastica		100	no	–	5–6	2	
Riscaldamento della pappa		100	no	40–50	4–10	2	

Sterilizzazione dei biberon				 min.		
Sterilizzazione dei biberon	 poi 	100	no	10	2	
		100	no	2	2	

► Alla fine, togliere i biberon dalla camera di cottura e farli asciugare completamente, capovolti.

Sbollentatura				 min.		
Verdura (fagiolini verdi, piselli, ecc.)		100	no	ca. 5	2 1	 e 

Estrazione del succo				 min.		
Frutta (ciliegie, uva, ecc.)		100	no	30–max. 90	2 1	 e 
Frutti di bosco (ribes, more, sambuco, ecc.)		100	no	30–max. 90		

Essiccazione, asciugatura				 ore		
Fettine o anelli di mele		70	no	7-8	2 2 + 4 1 + 3 + 5	
Funghi affettati		50-60	no	5-8		
Erbe		40-50	no	3-5		
Albicocche		60-70	no	14-16		



L'essiccazione eccessiva provoca il pericolo d'incendio!
Controllare l'alimento durante l'essiccazione e l'asciugatura.

- Usare solamente frutta sana e matura, funghi ed erbe fresche.
- Pulire e ridurre a pezzetti frutta, funghi ed erbe.
- Rivestire con carta da forno gli accessori, distribuirvi sopra i cibi e infilarli sull'appoggio appropriato.
- Bloccare un mestolo di legno tra il pannello di comando e la porta dell'apparecchio, in modo da lasciare aperta una fessura di ca. 2 cm.
- Girare regolarmente i cibi, per permettere un'essiccazione più regolare.






Nella camera di cottura si possono utilizzare al massimo 3 appoggi contemporaneamente.

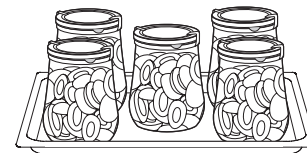
Sterilizzazione, conservazione



















Nell'economia domestica, sterilizzare significa rendere conservabili gli alimenti in vasetti.















Non disporre più di 5 vasetti sulla teglia d'acciaio inossidabile.

- ▶ Usare solo vasetti assolutamente intatti del volume massimo di 1 litro.
- ▶ Inserire la teglia d'acciaio inossidabile sull'appoggio 1.
- ▶ Riempire i vasetti uniformemente con gli alimenti e chiuderli attenendosi alle indicazioni del produttore.
- ▶ Porre i vasetti sulla teglia d'acciaio inossidabile, come raffigurato. I vasetti non devono toccarsi.
- ▶ Selezionare il modo di funzionamento , la temperatura della camera di cottura e la durata in base alla seguente tabella.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
- ▶ Una volta inserita la durata, premere il tasto  per spegnere il segnale acustico.
- ▶ Lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di bloccaggio.
- ▶ Lasciare raffreddare completamente i vasetti nella camera di cottura.
- ▶ Togliere i vasetti e controllarne l'ermeticità.



Sterilizzazione, conservazione				 min.		
Carote		100	no	90	2	
Cavolfiore, broccoli		100	no	90	2	
Fagioli*		100	no	60	2	
Funghi precotti		100	no	75-90	2	
Cetrioli sott'aceto		90	no	20-30	2	
Mele, pere		90	no	30	2	
Albicocche		90	no	30	2	
Pesche		90	no	30	2	
Mele cotogne		90	no	30	2	
Susine		90	no	30	2	
Ciliegie		80	no	30	2	

* Eseguire la procedura di sterilizzazione 2 volte, tra una e l'altra lasciar raffreddare completamente i vasetti.

Benessere della persona				 min.		
Asciugamani umidi e caldi		80	no	5-10	2	
Impacchi caldi		80-100	no	5-15	2	
Hot Stone per massaggi		70-90	no	15-20	Fondo della -camera di cottura	-
Sacchetti imbottiti con noccioli di ciliegia o vinaccioli	 + 	130-150	no	10-20		

Asciugamani umidi e caldi

- Appoggiare degli asciugamani di spugna umidi, piegati il meno possibile, sulla griglia.

Impacchi caldi

- Appoggiare degli asciugamani già preparati, piegati il meno possibile, sulla griglia.

Hot Stone

- Appoggiare direttamente sul fondo della camera di cottura le pietre lisce e pulite di forma adeguata.
- Ungere di olio profumato le pietre calde (Hot Stone) e applicarle sul corpo, servendosi di un asciugamano per proteggere la pelle.

Note

Note