

Forno a vapore combinato

Combair-Steam S

Istruzioni per l'uso

Consigli di regolazione, cottura delicata



Consigli di regolazione

Spiegazione dei simboli

	Modo di funzionamento
°C	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

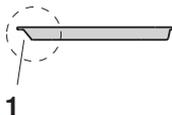
Modi di funzionamento

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

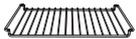
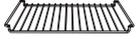
Verdura		°C		min.		
Spinaci in foglia		100	no	5-10	2 1	 e 
Fagioli verdi Cavolfiore intero		100	no	30-40		
Cavolfiore in cimette		100	no	15-20		
Broccoli		100	no	10-15		
Indivia belga		100	no	20-25		
Fagiolini essiccati ammollati		100	no	35-45		
Finocchio a pezzi		100	no	15-20		
Cavolo cappuccio a pezzi		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		°C		 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		°C		 min.		
Uova alla coque		100	no	10-12	2	
Uova sode		100	no	15-20	2	

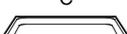
Contorni	Aggiunta di-liquido per ogni 100 g		°C		 min.		
Patate a pezzi	–		100	no	15–25	2 1	
Patate intere	–		100	no	30–45		
Patate a spicchi Country Potatoes	–	 + 	230	no	20–30	2	
Patate arrosto	–	 + 	230	no	30–50	2	
Castagne (adeguatamente incise e su carta da forno)	–	 + 	200	no	15–30	2	
Riso + liquido	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		Λ °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	λ °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		°C		 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	

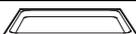
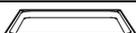
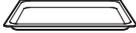
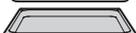
Pesce, frutti di mare		°C		 min.		
Filetto di pesce		80	no	10-20	2 1	 e 
		200-210	sì	15-20	2	
Pesce intero (trota, orata ecc.)		80	no	20-30	2 1	 e 
		180-210	sì	15-25	2	
Tonno		100	no	10-30	2 1	
Molluschi		100	no	20-30		 e 
Terrina di pesce		100	no	15-30	2	

Cottura a bassa temperatura		°C		°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	

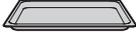
Dessert		°C		 min.		
Budino al caramello		90	no	20–40	2	
Budino		90	no	20–60	2	
Composta (mele, susine, ecc.)		100	no	10–15	2	

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

Torte, cake		°C		 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		°C		 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	

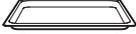
Biscotti/Pasticcini		°C		 min.		
Biscotti all'anice, Chräbeli		130-140	sì	20-30	2	
		130-140	sì	20-30	2 + 4	
Meringhe (dopo la cottura lasciare essiccare durante la notte)		80-90	no	80-100	2 2 + 4	
Bruschetta, pane all'aglio		210-230	sì	5-10	2	
Toast Hawaii		200-220	sì	15-20	2	

Crostate, pizza		°C		 min.		
Crostata alla frutta		210	sì	35-45	2	
		180	sì	40-50	2 + 4	
Crostata 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	

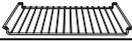
► Per frutta surgelata o fresca – fortemente sugosa – versare la glassa sulla crostata solo dopo 15-20 minuti di cottura.

Pane, treccia		°C		 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		°C		 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		°C		 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		°C		 min.		
Pane		140–150	no	ca. 20	2	
Gnocchetti, pasta, riso		120–130	no	ca. 20	2	
Carne, pesce, pollame		40–50	no	second o la dimen- sione	2 1	 e 

► Inserire l'alimento nella camera di cottura fredda.

Alimenti per neonati		°C		 °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		°C		 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		°C		 min.		
Verdura (fagiolini verdi, piselli, ecc.)		100	no	ca. 5	2 1	 e 

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

Essiccazione, asciugatura		°C		 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.

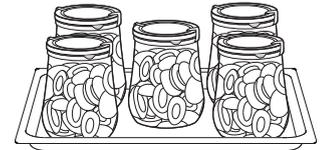
Sterilizzazione, conservazione

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		°C		 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		°C		 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

Campo di validità

Il numero di modello corrisponde alle 3 prime cifre sulla targhetta dei dati.

Queste istruzioni per l'uso riguardano i modelli:

Modello No.	Sistema di misura
62A	55-600/55-762
63A	60-600/60-762

V-ZUG SA

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug

vzug@vzug.ch, www.vzug.com



J62A.972-1