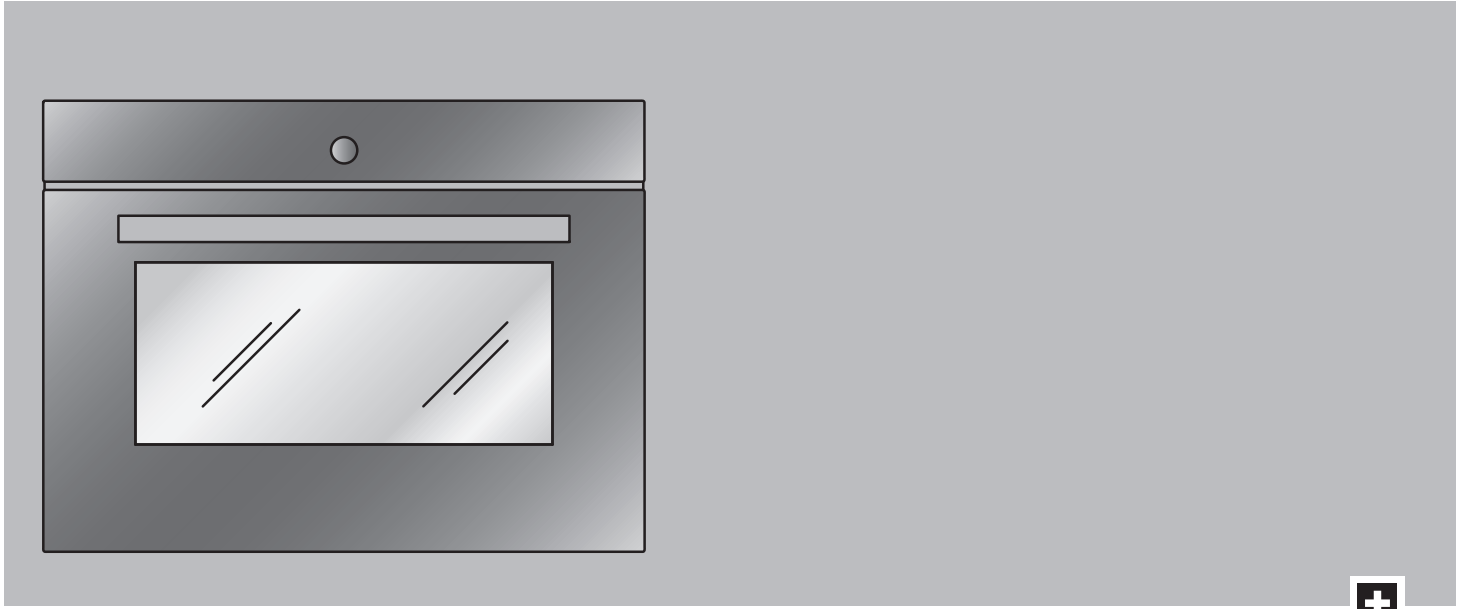




EasyCook

Combair XSE | XSEP

Forno

Indice

EasyCook	3
Spiegazione dei simboli	3
Modi di funzionamento	3
GourmetGuide	3
Uso ottimale	4
Impostazioni	5
Pane e pasticceria	5
Crostate e pizza	10
Patate	11
Sformati e gratin	11
Carne	12
Pollame	16
Pesce e frutti di mare	16
Frutta	17
Funghi	17
Sterilizzare, conservare	18

EasyCook

Spiegazione dei simboli

	Modo di funzionamento		Preriscaldare, fino al raggiungimento della temperatura della camera di cottura
	GourmetGuide		Durata
	Temperatura sonda		Appoggi
	Temperatura camera di cottura		Accessori
	Livelli di temperatura		

Modi di funzionamento

	Calore sopra e sotto		PizzaPlus
	Calore sopra e sotto umido		Grill
	Aria calda		Grill-circolazione d'aria
	Aria calda umida		

GourmetGuide

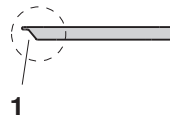
	Cottura delicata
--	------------------

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.

I valori indicati per i livelli e la durata della temperatura della camera di cottura sono indicativi e possono differire a seconda del tipo e delle dimensioni dell'alimento e in base alle preferenze personali.

- Inserire la Teglia nella camera di cottura con la «parte inclinata» **1** all'indietro.



- Nei modi di funzionamento  e , per un risultato croccante utilizzare una teglia smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.

Impostazioni

 Pane e pasticceria								
Pane	Cuocere su 1 appoggio			190-210 °C	Sì	30-50 min.	2	
	Cuocere su 2 appoggi			180-200 °C		35-50 min.	1+3	
Treccia	Cuocere su 1 appoggio			180-200 °C	Sì	25-50 min.	2	
	Cuocere su 2 appoggi			170-190 °C			1+3	
Panini	Cuocere su 1 appoggio			200-220 °C	Sì	20-30 min.	2	
	Cuocere su 2 appoggi			180-200 °C			1+3	

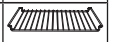
 Pane e pasticceria									
Pasticcini dolci	Leckerli di Basilea	Cottura al forno			160-180 °C	Sì	15-25 min.	2	
	Brownies svizzeri	Cuocere su 1 appoggio			150-170 °C	Sì	8-15 min.	2	
		Cuocere su 2 appoggi			140-160 °C			1+3	
	Biscotti all'anice	Cuocere su 1 appoggio			130-140 °C	Sì	18-25 min.	2	
		Cuocere su 2 appoggi			120-130 °C		20-30 min.	1+3	
	Eclairs, bignè	Cottura al forno			160-180 °C	Sì	20-35 min.	2	
	Biscotti di pasta frolla	Cuocere su 1 appoggio			160-170 °C	Sì	10-16 min.	2	
		Cuocere su 2 appoggi			150-160 °C			1+3	

Impostazioni

 Pane e pasticceria									
Pasticcini dolci	Makrönli (o «fiamme»)	Cottura al forno			160-180 °C	Sì	8-15 min.	2	
	Biscotti con marmellata	Cuocere su 1 appoggio			160-170 °C	Sì	10-16 min.	2	
		Cuocere su 2 appoggi			150-160 °C			1+3	
	Stelle alla cannella	Cuocere su 1 appoggio			150-170 °C	Sì	8-15 min.	2	
		Cuocere su 2 appoggi			140-160 °C			1+3	
	Pasta lievitata	Cottura al forno			170-190 °C	Sì	15-30 min.	2	
Pasticcini salati	Pasticcini da aperitivo freschi	Cuocere su 1 appoggio			190-200 °C	Sì	7-15 min.	2	
		Cuocere su 2 appoggi			170-190 °C		10-20 min.	1+3	
	Bruschetta	Cottura al forno			200-220 °C	Sì	5-10 min.	2	
		Cottura al forno			4	Si ¹⁾	2,5-4 min.		
	Pasta lievitata	Cottura al forno			170-190 °C	Sì	15-30 min.	2	
	Pane all'aglio	Cottura al forno			200-220 °C	Sì	5-10 min.	2	
		Cottura al forno			4	Si ¹⁾	2-4 min.		
	Toast Hawaii	Cottura al forno			200-220 °C	Sì	15-22 min.	2	

¹⁾ ► Preriscaldare la camera di cottura per 3 minuti.

Impostazioni

 Pane e pasticceria									
Stuzzichini di pasta sfoglia	Cornetti alle noci	Cottura al forno			170-190 °C	Sì	15-25 min.	2	
								1+3	
	Cornetti al prosciutto	Cottura al forno			170-190 °C	Sì	15-25 min.	2	
								1+3	
Biscotto	Arrotolato	Cuocere su 1 appoggio			170-190 °C	Sì	6-12 min.	2	
		Cuocere su 2 appoggi			160-180 °C		7-15 min.	1+3	
	Torta	Cottura al forno			170-190 °C	Sì	25-40 min.	2	
Torta	Torta di Linz	Cottura al forno			170-180 °C	Sì	40-60 min.	2	
	Torta alle carote	Cottura al forno			160-180 °C	Sì	40-60 min.	2	
	Torta al cioccolato	Cottura al forno			160-180 °C	Sì	40-55 min.	2	
	Fondo japonais	Cuocere su 1 appoggio			140-160 °C	Sì	20-35 min.	2	
		Cuocere su 2 appoggi			130-150 °C			1+3	
Cake		Cottura al forno			150-170 °C	Sì	50 min.-1 h 10 min.	2	
Torta	Torte in teglia	Cottura al forno			180-190 °C	Sì	18-30 min.	2	
	Panpepato lucernese	Cottura al forno			170-180 °C	Sì	50 min.-1 h 10 min.	2	

Impostazioni

 Pane e pasticceria									
Gugelhupf	Gugelhupf di pasta lievitata	Cottura al forno			170-190 °C	Sì	30-45 min.	1	
	Gugelhupf di pasta frolla	Cottura al forno			150-170 °C	Sì	50 min.-1 h 10 min.	1	
Pasta lievitata	Gugelhupf	Cottura al forno			170-190 °C	Sì	30-45 min.	1	
	Savarin	Cottura al forno			170-190 °C	Sì	30-45 min.	2	
	Biscotti/ Pasticcini	Cottura al forno			170-190 °C	Sì	15-30 min.	2	
	Tortina all'uvetta	Cottura al forno			170-190 °C	Sì	25-45 min.	2	
	Treccia alla russa	Cottura al forno			170-190 °C	Sì	30-45 min.	2	
Strudel di mele		Cottura al forno			180-200 °C	Sì	30-45 min.	2	
Pasta frolla	Cottura cieca della pasta frolla	Cottura al forno			190-200 °C	Sì	15-22 min.	2	
	Pasta frolla con frutta	Cottura al forno			180-190 °C	Sì	40-55 min.	2	
		Cottura al forno			170-180 °C				
Meringa	Fondo japonais	Cuocere su 1 appoggio			140-160 °C	Sì	20-35 min.	2	
		Cuocere su 2 appoggi			130-150 °C			1+3	
	Biscotti/ Pasticcini ¹⁾	Cottura al forno			90-110 °C	Sì	40 min.-1 h 10 min.	2	

¹⁾ ► Dopo la cottura lasciare asciugare durante la notte.

Impostazioni

 Crostate e pizza							
Crostata alla frutta ¹⁾	Cottura al forno		170-190 °C	Sì	35-50 min.	2	
	Cottura al forno		190-210 °C				
Crostata piccante	Cottura al forno		170-190 °C	Sì	35-50 min.	2	
	Cottura al forno		180-200 °C				
Crostata al formaggio	Cottura al forno		170-190 °C	Sì	35-50 min.	2	
	Cottura al forno		180-200 °C				
Pizza fresca	Cottura al forno		190-220 °C	Sì	15-25 min.	2	
	Cottura al forno				18-25 min.		

¹⁾ ► Con frutti molto succosi, versare la crema sulla crostata solo dopo 15-20 minuti.

Impostazioni

 Patate							
Gratin di patate	Cottura ¹⁾		180-200 °C	Sì	30-45 min.	2	
Patate a spicchi	Cottura al forno		210-230 °C	Sì	20-40 min.	2	

¹⁾ ► Sistemare gli alimenti sulla griglia in un contenitore adatto.

 Sformati e gratin							
Gratin di pesce	Cottura		180-200 °C	Sì	30-50 min.	2	
Gratin di verdure	Cottura		180-200 °C	Sì	35-55 min.	2	
Gratin di patate	Cottura		180-200 °C	Sì	40-60 min.	2	
Lasagna	Cottura		190-210 °C	Sì	30-50 min.	2	
Moussaka	Cottura		190-210 °C	Sì	30-45 min.	2	
Sformato dolce	Cottura al forno		180-200 °C	Sì	30-50 min.	2	

► Sistemare gli alimenti sulla griglia in un contenitore adatto.

Impostazioni

 Carne				 °C					
Vitello	Anca/lonza di maiale	Cottura delicata carne rosolata ¹⁾				No		2	
	Filetto di vitello	Cottura delicata carne rosolata ¹⁾				No		2	
	Collo di vitello	Cottura delicata carne rosolata ¹⁾				No		2	
	Spalla di vitello	Cottura delicata carne rosolata ¹⁾				No		2	
		Arrostire ¹⁾			190-210 °C	Sì	1 h-1 h 30 min.		
	Petto di vitello arrotondato	Stufare ¹⁾			190-210 °C	Sì	1 h-2 h	2	
	Arrosto di vitello	Nella pentola di terracotta			200-220 °C	No	1 h 15 min.-1 h 35 min.	1	
Manzo	Anca/lonza di maiale	Cottura delicata carne rosolata ¹⁾				No		2	
	Filetto di manzo	Cottura delicata carne rosolata ¹⁾				No		2	

¹⁾ ► Sistemare gli alimenti sulla griglia in un contenitore adatto.

Impostazioni

 Carne					°C					
Manzo	Filetto di manzo	Cottura a bassa temperatura ¹⁾			53-57 °C	80-90 °C	No	2 h-3 h	2	
	Entrecôte, roastbeef	Cottura delicata carne rosolata ¹⁾					No		2	
		Arrostire ¹⁾			53-57 °C	200-220 °C	Sì	30-50 min.		 2)
		Cottura a bassa temperatura ¹⁾			53-57 °C	80-90 °C	No	2 h-3 h 30 min.		
	Spalla di manzo	Cottura delicata carne rosolata ¹⁾					No		2	
		Arrostire ¹⁾				180-200 °C	Sì	1 h 05 min.-1 h 30 min.	2	
	Costa di manzo	Cottura delicata carne rosolata ¹⁾					No		2	
	Arrosto di manzo	Nella pentola di terracotta				200-220 °C	No	1 h 15 min.-1 h 35 min.	1	
	Scaloppine di manzo	Nella pentola di terracotta				200-220 °C	No	50 min.-1 h 10 min.	1	

¹⁾ ► Sistemare gli alimenti sulla griglia in un contenitore adatto.

²⁾ ► Inserire la tortiera sotto la griglia sull'appoggio 1.

 Carne					 °C					
Maiale	Anca/lonza di maiale	Cottura delicata carne rosolata ¹⁾					No		2	
		Cottura a bassa temperatura ¹⁾			65 °C	90-100 °C		2 h-3 h 30 min.		
	Filetto in pasta sfoglia	Cottura al forno				200-210 °C	Sì	25-35 min.	2	
	Collo di maiale	Cottura delicata carne rosolata ¹⁾					No		2	
		Arrostire ¹⁾				190-200 °C	Sì	1 h-1 h 30 min.		
	Spalla di maiale	Arrostire ¹⁾				180-210 °C	Sì	1 h-1 h 30 min.	2	
	Arrosto di maiale	Nella pentola di terracotta				200-220 °C	No	1 h 15 min.-1 h 35 min.	1	
	Cotoletta di maiale	Cuocere al grill ²⁾				5	Sì ³⁾	10-16 min. ⁴⁾	3	 ⁵⁾

¹⁾ ► Sistemare gli alimenti sulla griglia in un contenitore adatto.

²⁾ ► Sistemare gli alimenti direttamente sulla griglia.

³⁾ ► Preriscaldare la camera di cottura per 3 minuti.

⁴⁾ ► Girare a metà cottura.

⁵⁾ ► Inserire la tortiera sotto la griglia sull'appoggio 2.

Impostazioni

 Carne					^°C					
Cosciotto di agnello		Cottura delicata carne rosolata ⁶⁾					No		2	
		Arrostire ¹⁾				200-220 °C	Sì	1 h-1 h 40 min.		 ²⁾
Prodotti a base di carne	Salsicce ai ferri	Cuocere al grill ¹⁾				4	Sì ³⁾	12-18 min. ⁴⁾	3	 ⁵⁾
	Formaggio al fegato	Cottura al forno				170-180 °C	Sì	40-60 min.	2	
	Polpetta di carne arrosto	Cottura ⁶⁾				190-210 °C	Sì	45 min.-1 h 15 min.	2	
Nella pentola di terracotta	Pollo	Stufare				200-220 °C	No	55 min.-1 h 15 min.	1	
	Scaloppine	Stufare				200-220 °C	No	50 min.-1 h 10 min.	1	
	Arrostire	Stufare				200-220 °C	No	1 h 15 min.-1 h 35 min.	1	

- ¹⁾ ► Sistemare gli alimenti direttamente sulla griglia.
- ²⁾ ► Inserire la tortiera sotto la griglia sull'appoggio 1.
- ³⁾ ► Preriscaldare la camera di cottura per 3 minuti.
- ⁴⁾ ► Girare a metà cottura.
- ⁵⁾ ► Inserire la tortiera sotto la griglia sull'appoggio 2.
- ⁶⁾ ► Sistemare gli alimenti sulla griglia in un contenitore adatto.

Impostazioni

 Pollame							
Cosce di pollo	Cuocere al grill ⁵⁾		3-4	Sì ¹⁾	16-25 min. ²⁾	3	 ³⁾
Pollo tagliato a metà	Cuocere al grill ⁵⁾		2-3	Sì ¹⁾	50 min.-1 h 10 min. ²⁾	2	 ⁴⁾
Pollo intero	Cuocere al grill ⁵⁾		180-200 °C	No	1 h-1 h 20 min. ²⁾	2	 ⁴⁾
	Nella pentola di terracotta		200-220 °C	No	55 min.-1 h 15 min.	1	

¹⁾ ► Preriscaldare la camera di cottura per 3 minuti.

²⁾ ► Girare a metà cottura.

³⁾ ► Inserire la tortiera sotto la griglia sull'appoggio 2.

⁴⁾ ► Inserire la tortiera sotto la griglia sull'appoggio 1.

⁵⁾ ► Sistemare gli alimenti direttamente sulla griglia.

 Pesce e frutti di mare							
Gratin di pesce	Cottura ¹⁾		180-200 °C	Sì	35-55 min.	2	
Orata intera	Arrostire		200-220 °C	Sì	20-30 min.	2	
Trota intera	Arrostire		200-220 °C	Sì	20-30 min.	2	
Bastoncini di pesce surgelati	Cottura al forno		5	Sì ²⁾	8-12 min. ³⁾	2	

¹⁾ ► Sistemare gli alimenti sulla griglia in un contenitore adatto.

²⁾ ► Preriscaldare la camera di cottura per 3 minuti.

³⁾ ► Girare a metà cottura.

Impostazioni

 Frutta								
Mele	Anelli di mele	Essicare		60-70 °C	No	7 h-8 h	2	
							1+(2)+3	 
Albicocche tagliate a metà		Essicare		65-75 °C	No	14 h-16 h	2	
							1+(2)+3	 

- Utilizzare solo ingredienti maturi e freschi.
- Girare regolarmente i cibi, per permettere un'asciugatura più regolare.

- Bloccare un mestolo di legno tra il pannello di comando e la porta dell'apparecchio in modo da lasciare aperta una fessura di circa 2 cm.



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

 Funghi								
Funghi tagliati		Essicare		50-60 °C	No	5 h-8 h	2	
							1+(2)+3	 

- Utilizzare solo ingredienti maturi e freschi.
- Girare regolarmente i cibi, per permettere un'asciugatura più regolare.

- Bloccare un mestolo di legno tra il pannello di comando e la porta dell'apparecchio in modo da lasciare aperta una fessura di circa 2 cm.



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

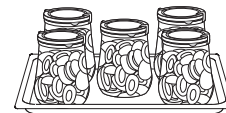
Sterilizzare, conservare

Gli alimenti possono essere cotti e sterilizzati in appositi vasetti. È consentito solamente l'uso di vasetti integri, con coperchio di vetro, adeguate guarnizioni di gomma e graffe di bloccaggio correttamente funzionanti. I vasetti con coperchio a vite o chiusura a baionetta non sono in grado di ridurre la pressione risultante dalla sterilizzazione e perciò non possono essere utilizzati.



Nella camera di cottura possono essere collocati al massimo 5 vasetti con una capienza massima di 1 litro. Utilizzare sempre vasetti delle stesse dimensioni.

- ▶ Adagiare la teglia sull'appoggio **1**.
- ▶ A temperatura ambiente, riempire uniformemente i vasetti con gli alimenti, se necessario aggiungere del liquido (eventualmente con zucchero, sale o aceto)
- ▶ e chiuderli attenendosi alle indicazioni del produttore.
- ▶ Porre i vasetti sulla Teglia, come raffigurato. I vasetti non devono toccarsi.
- ▶ Selezionare e avviare il modo di funzionamento  livello 2.
- ▶ Riscaldare finché il liquido nei vasetti inizia a sobbollire, cioè a brevi intervalli delle bollicine salgono verso l'alto.
 - Ciò richiede dai 60 ai 90 minuti circa in caso di prodotti da sterilizzare a temperatura ambiente.
- ▶ Durante il processo di sterilizzazione, tenere sempre chiusa la porta dell'apparecchio.
- ▶ Selezionare  oppure premere il tasto a sfioramento .
- ▶ Lasciare i vasetti nella camera di cottura per 40 minuti.
- ▶ 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.



Note

Ambito di validità

La famiglia di prodotti (numero di modello) corrisponde alle prime cifre sulla targhetta dei dati. Le presenti istruzioni per l'uso valgono per:

Tipo	Famiglia di prodotti	Sistema di misura
BCXSEZ60	21017	60-450
BCXSEZ60c	21017	60-450
BCXSEPZ60	21027	60-450
BCXSEPZ60c	21027	60-450



1007746-R03

