

EasyCook

Combair SE | SEP

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	9
Patate	10
Sformati e gratin	10
Carne	11
Pollame.....	15
Pesce e frutti di mare.....	16
Frutta	16
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

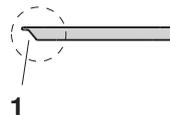
-  Cottura delicata

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	Si	30-50 min.	2		
	Cuocere su 2 appoggi			180-200 °C		35-50 min.	1+3		
Treccia	Cuocere su 1 appoggio			180-200 °C	Si	25-50 min.	2		
	Cuocere su 2 appoggi			170-190 °C			1+3		
Panini	Cuocere su 1 appoggio			200-220 °C	Si	20-30 min.	2		
	Cuocere su 2 appoggi			180-200 °C			1+3		
Pasticcini dolci	Leckerli di Basilea	Cottura al forno		160-180 °C	Si	15-25 min.	2		
	Brownies svizzeri	Cuocere su 1 appoggio		160-180 °C	Si	8-15 min.	2		
		Cuocere su 2 appoggi			150-170 °C		10-15 min.	1+3	
	Biscotti all'anice	Cuocere su 1 appoggio			130-140 °C	Si	18-25 min.	2	
		Cuocere su 2 appoggi			120-130 °C		20-30 min.	1+3	
	Eclairs, bigné	Cottura al forno		160-180 °C	Si	20-35 min.	2		
	Biscotti di pasta frolla	Cuocere su 1 appoggio			160-170 °C	Si	10-16 min.	2	
		Cuocere su 2 appoggi			150-160 °C			1+3	
Makrönli (o «fiamme»)	Cottura al forno			160-180 °C	Si	8-15 min.	2		

Impostazioni

 Pane e pasticceria									
Pasticcini dolci	Biscotti con marmellata	Cuocere su 1 appoggio			160-170 °C	Si	10-16 min.	2	
		Cuocere su 2 appoggi			150-160 °C			1+3	
	Stelle alla cannella	Cuocere su 1 appoggio			160-180 °C	Si	8-12 min.	2	
		Cuocere su 2 appoggi			140-160 °C			8-15 min.	
	Pasta lievitata	Cottura al forno			170-190 °C	Si	15-30 min.	2	
Pasticcini salati	Pasticcini da aperitivo freschi	Cuocere su 1 appoggio			190-200 °C	Si	7-15 min.	2	
		Cuocere su 2 appoggi			170-190 °C			10-20 min.	
	Bruschetta	Cottura al forno			200-220 °C	Si	5-10 min.	2	
	Pasta lievitata	Cottura al forno			170-190 °C	Si	15-30 min.	2	
	Pane all'aglio	Cottura al forno			200-220 °C	Si	5-10 min.	2	
	Toast Hawaii	Cottura al forno			200-220 °C	Si	15-22 min.	2	
Stuzzichini di pasta sfoglia	Cornetti alle noci	Cottura al forno			170-190 °C	Si	15-25 min.	2	
	Cornetti al prosciutto	Cottura al forno			170-190 °C			15-25 min.	
Biscotto	Arrotolato	Cuocere su 1 appoggio			170-190 °C	Si	6-12 min.	2	
		Cuocere su 2 appoggi			160-180 °C			7-15 min.	
	Torta	Cottura al forno			170-190 °C	Si	25-40 min.	2	

Impostazioni

 Pane e pasticceria									
Torta	Torta di Linz	Cottura al forno			170-180 °C	Si	40-60 min.	2	
	Torta alle carote	Cottura al forno			160-180 °C	Si	40-60 min.	2	
	Torta al cioccolato	Cottura al forno			160-180 °C	Si	40-55 min.	2	
	Fondo japonais	Cuocere su 1 appoggio			150-170 °C	Si	20-30 min.	2	
		Cuocere su 2 appoggi			140-160 °C			1+3	
Cake		Cottura al forno			150-170 °C	Si	50 min.-1 h 10 min.	2	
Torta	Torte in teglia	Cottura al forno			180-190 °C	Si	18-30 min.	2	
	Panpepato lucernese	Cottura al forno			170-180 °C		50 min.-1 h 10 min.		
Gugelhupf	Gugelhupf di pasta lievitata	Cottura al forno			170-190 °C	Si	30-45 min.	2	
	Gugelhupf di pasta frolla	Cottura al forno			150-170 °C		50 min.-1 h 10 min.		
Pasta lievitata	Gugelhupf	Cottura al forno			170-190 °C	Si	30-45 min.	2	
	Savarin	Cottura al forno			170-190 °C	Si	30-45 min.	2	
	Biscotti/ Pasticcini	Cottura al forno			170-190 °C	Si	15-30 min.	2	
	Tortina all'uvetta	Cottura al forno			170-190 °C	Si	25-45 min.	2	
	Treccia alla russa	Cottura al forno			170-190 °C	Si	35-45 min.	2	

Impostazioni

 Pane e pasticceria								
Strudel di mele	Cottura al forno			180-200 °C	Si	30-45 min.	2	
Pasta frolla	Cottura cieca della pasta frolla			190-200 °C	Si	20-25 min.	2	
	Pasta frolla con frutta	Cottura al forno		180-190 °C	Si	40-55 min.	2	
Cottura al forno			170-180 °C					
Meringa	Fondo japonais	Cuocere su 1 appoggio		150-170 °C	Si	20-30 min.	2	
		Cuocere su 2 appoggi		140-160 °C			1+3	
	Biscotti/ Pasticcini ¹⁾	Cottura al forno			90-110 °C	Si	45 min.-1 h 30 min.	2

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

Impostazioni

 Crostate e pizza							
Crostata alla frutta ¹⁾	Cuocere su 1 appoggio		170-190 °C	Sì	35-50 min.	2	
	Cuocere su 1 appoggio		190-210 °C				
	Cuocere su 2 appoggi		170-190 °C	1+3			
Crostata piccante	Cuocere su 1 appoggio		170-190 °C	Sì	35-50 min.	2	
	Cuocere su 1 appoggio		180-200 °C				
	Cuocere su 2 appoggi		170-190 °C	1+3			
Crostata al formaggio	Cuocere su 1 appoggio		170-190 °C	Sì	35-50 min.	2	
	Cuocere su 1 appoggio		180-200 °C				
	Cuocere su 2 appoggi		170-190 °C	1+3			
Pizza fresca	Cuocere su 1 appoggio		190-220 °C	Sì	15-25 min.	2	
	Cuocere su 1 appoggio				18-25 min.		
	Cuocere su 2 appoggi		Sì	20-25 min.	1+3		

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	30-60 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					Λ °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 arrotolato	Stufare				190-210 °C	Sì	1 h-2 h	2	
Arrostito di vitello	Nella pentola di terracotta				200-220 °C	No	1 h 15 min.-1 h 35 min.	2		

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

Impostazioni

 Carne					°C					
Manzo	Anca/lonza di maiale	Cottura delicata carne rosolata ¹⁾		 			No		2	
	Filetto di manzo	Cottura delicata carne rosolata ¹⁾		 			No	2 h-3 h	2	
Cottura a bassa temperatura ¹⁾				53-57 °C	80-90 °C					
Entrecôte, roastbeef	Cottura delicata carne rosolata ¹⁾			 			No		2	
		Arrostire ²⁾			53-57 °C	200-220 °C	Sì	30-50 min.		 ³⁾
	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.		
Costa di manzo	Cottura delicata carne rosolata ¹⁾			 			No		2	

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

²⁾ ▶ Sistemare gli alimenti direttamente sulla griglia.

³⁾ ▶ Inserire la tortiera sotto la griglia sull'appoggio 1.

Impostazioni

 Carne					$^{\circ}\text{C}$			\rightarrow			
Manzo	Arrosti di manzo	Nella pentola di terracotta				200-220 $^{\circ}\text{C}$	No	1 h 15 min.-1 h 35 min.	2		
	Scaloppine di manzo	Nella pentola di terracotta				200-220 $^{\circ}\text{C}$	No	50 min.-1 h 10 min.	2		
Maiale	Anca/lonza di maiale	Cottura delicata carne rosolata ¹⁾		 			No		2		
		Cottura a bassa temperatura ¹⁾			65 $^{\circ}\text{C}$	90-100 $^{\circ}\text{C}$		2 h-3 h 30 min.			
	Filetto in pasta sfoglia	Cottura al forno				200-210 $^{\circ}\text{C}$	Sì	25-35 min.	2		
	Collo di maiale	Cottura delicata carne rosolata ¹⁾		 				No		2	
		Arrostire ¹⁾					190-200 $^{\circ}\text{C}$	Sì	1 h-1 h 30 min.		
Spalla di maiale	Arrostire ¹⁾					180-220 $^{\circ}\text{C}$	Sì	1 h-1 h 30 min.	2		

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

Impostazioni

 Carne					\wedge °C			\leftrightarrow		
Maiale	Arrosti di maiale	Nella pentola di terracotta				200-220 °C	No	1 h 15 min.-1 h 35 min.	2	
	Cotoletta di maiale	Cuocere al grill ¹⁾				5	Sì ²⁾	10-16 min. ³⁾	4	 4)
Cosciotto di agnello		Cottura delicata carne rosolata ⁵⁾		 			No		2	
		Arrostire ¹⁾				200-220 °C	Sì	1 h-1 h 40 min.		 6)
Prodotti a base di carne	Salsicce ai ferri	Cuocere al grill ¹⁾				4	Sì ²⁾	12-18 min. ³⁾	4	 4)
	Formaggio al fegato	Cottura al forno				160-180 °C	Sì	40-60 min.	2	
	Polpetta di carne arrosto	Cottura ⁵⁾				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.	2	
	Scaloppine	Stufare				200-220 °C	No	50 min.-1 h 10 min.	2	
	Arrostire	Stufare				200-220 °C	No	1 h 15 min.-1 h 35 min.	2	

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

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		55 min.-1 h 15 min.		

- 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.

Impostazioni

 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⁾	3	

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

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

³⁾ ▶ Girare a metà cottura.

 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.

Impostazioni

 Funghi							
Funghi tagliati	Essiccare		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.

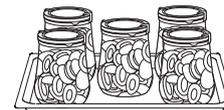
Sterilizzare, conservare

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
BCSEZ60	21016	60-600
BCSEZ60c	21016	60-600
BCSEPZ60	21019	60-600
BCSEPZ60c	21019	60-600



1007742-R03

V-ZUG SA

Industriestrasse 66, Casella postale 59, CH-6301 Zugo

info@vzug.com, www.vzug.com

