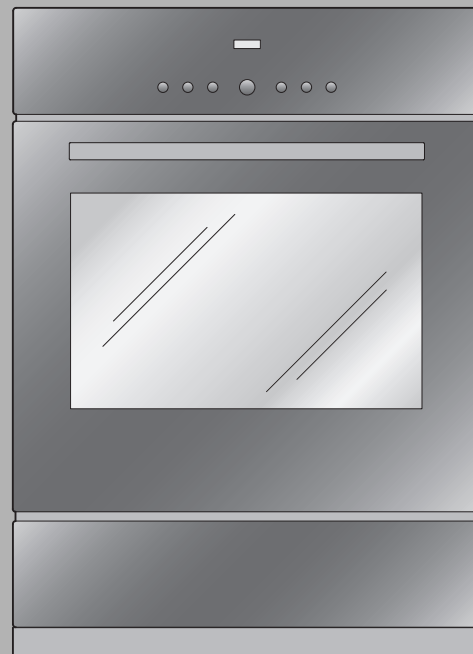


Forno







Combair SE

Istruzioni per l'uso
Consigli di regolazione













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
 min.	Durata in minuti
 ore	Durata in ore
	Appoggio
	Accessori

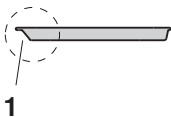
Modi di funzionamento

Premere il tasto 	Modo di funzionamento		Premere il tasto 	Modo di funzionamento	
1x		Calore superiore/inferiore	5x		Aria calda umida
2x		Calore superiore/inferiore umido	6x		PizzaPlus
3x		Calore inferiore	7x		Grill
4x		Aria calda	8x		Grill – circolazione d'aria





























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.







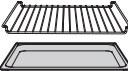








- Inserire la teglia originale nella camera di cottura assicurandosi che l'«inclinazione» **1** sia rivolta all'indietro.














Pane, treccia		°C		min.		
Pane		200–210	5 min.	40–50	2	
		190–200	5 min.	40–50	1 + 3	
Panini		210–220	5 min.	25–30	2	
		190–200	5 min.	25–30	1 + 3	
Treccia		190–200	5 min.	30–40	2	
		170–190	5 min.	30–40	1 + 3	


















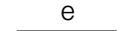











Torte, cake		°C		 min.		
Cake, gugelhopf (cioccolata, carote, noci, ecc.)		165-175	sì	50-65	2	
Torta (cioccolata, carote, noci, ecc.)		170-180	sì	45-55	2	
Torta di Linz		170-180	sì	45-55	2	
Pan di Spagna		180-190	sì	30-40	2	
Rotolo pan di Spagna		190-200	sì	7-10	2	
		180-190	sì	8-12	1 + 3	
Cottura cieca della pasta frolla		190-200	sì	20-25	2	
Pasta frolla con frutta		180-190	sì	45-55	2	
		170-180	sì	45-55	2	
Tortine all'uvetta, savarin, treccia alla russa		180-200	sì	35-45	2	
Panepato di Lucerna		170-180	sì	60-70	2	
Torta nella teglia		180-190	sì	20-30	2	
Strudel di mele		190-200	sì	30-35	2	
Torta con meringhe		130-150	sì	25-35	3	
Fondo japonais (fondo sottile di pan di Spagna alle noci)		150-170	sì	20-30	2	
		140-160	sì	20-30	1 + 3	

Biscotti/Pasticcini		°C	 si	 min.		
Pasticcini da aperitivo		190–200	si	7–15	2	
		180–190	si	7–12	1 + 3	
Stuzzichini in pasta sfoglia ripiena (cornetti al prosciutto/alle noci, ecc.)		170–190	si	15–25	2 1 + 3	
Pasticcini lievitati		170–190	si	15–25	2	
Eclairs, bignè		160–180	si	25–35	2	
Amaretti		160–180	si	10–15	2	
Brunsli, stelle alla cannella		160–180	si	8–12	2	
		150–170	si	10–15	1 + 3	
Biscotti di pasta frolla, biscotti con marmellata		160–170	si	10–15	2	
		150–160	si	10–15	1 + 3	
Leckerli di Basilea		170–180	si	15–20	2	
Biscotti all'anice, Chräbeli		130–140	si	20–25	2	
		120–130	si	20–25	1 + 3	
Meringhe (dopo la cottura lasciare essiccare durante la notte)		100–110	no	45–90	2	
Bruschetta, pane all'aglio		200–210	si	5–10	2	
Toast Hawaii		200–220	si	15–20	2	













Crostate, pizza		°C	 sì	 min.		
Crostata alla frutta		200-210	sì	40-50	2	
		170-190	sì	40-50	2	
		180-190	sì	40-50	1 + 3	
Crostata piccante (formaggio, verdure, cipolle)		170-190	sì	35-45	2	
		190-200	sì	35-45	2	
		170-190	sì	35-45	1 + 3	
Pizza fresca (per la pizza surgelata rispettare le indicazioni del produttore)		200-220	sì	20-25	2	
		200-220	sì	20-25	2	
		190-200	sì	20-25	1 + 3	

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










Sformato, gratin		°C	 sì	 min.		
Sformati dolci		190-200	sì	30-45	2	
Gratin (verdure, pesce, patate)		190-200	sì	30-45	2	
Lasagne, moussaka		200-210	sì	30-40	2	
Verdura gratinata		220-230	sì	5-10	2	
		230	5 min.	5-10	3	










Carne		°C		 min.		
Spalla di vitello		200-210	sì	60-90	2	
Roast-beef		200-220	sì	35-45	2 1	 e 
Spalla di manzo		180-190	sì	70-90	2	
Collo di maiale		200-210	sì	60-90	2	
Spalla di maiale stufata		210-220	sì	60-90	2	
Spalla di maiale arrostita		180-190	sì	60-90	2	
Cosciotto d'agnello		210-220	sì	100-120	1	 e 
Polpettone		190-210	sì	50-80	2	
Salame cotto al forno		160-170	sì	45-60	2	
Filetto in crosta		200-210	sì	25-35	2	
Cotolette*		250	5 min.	12-16	4	
Salsicce arrostiti*		250	5 min.	12-16	3	 e 







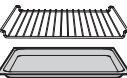



* Girare dopo metà cottura.

Pollame, pesce		°C		 min.		
Pollo intero*		180-190	no	60-80	2	 e 
Pollo 4 metà*		220-230	5 min.	60-70	1	
Cosce di pollo*		250	5 min.	25-35	3 2	
Pesce intero (trota, orata ecc.)		200-220	sì	20-30	2	

* Girare dopo metà cottura.

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

Cottura nella pentola di terracotta		°C		 min.		
Pollo		200-220	no	60-70	2	
Arrostò		200-220	no	80-90	2	
Scaloppine		200-220	no	50-70	2	

Essiccazione, asciugatura		°C		 ore		
Fettine o anelli di mele		70	no	7-8	2 1 + 3 1 + 2 + 3	
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 la teglia originale o la griglia, distribuirvi sopra i cibi e infilarla 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.

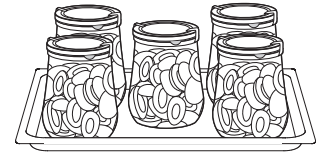
Sterilizzazione, conservazione

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



Non disporre più di 5 vasetti sulla teglia originale.

- ▶ Usare solo vasetti assolutamente intatti del volume massimo di 1 litro.
- ▶ Infilare la teglia originale sull'appoggio 1.
- ▶ Riempire i vasetti uniformemente con gli alimenti e chiuderli attenendosi alle indicazioni del produttore.
- ▶ Porre i vasetti sulla teglia originale, come raffigurato. I vasetti non devono toccarsi.
- ▶ Selezionare il modo di funzionamento  150 °C.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
- Dopo ca. 60 fino a 90 minuti, nel liquido iniziano a salire bollicine a brevi intervalli.
- ▶ Selezionare 30 °C come temperatura della camera di cottura e lasciarvi i vasetti per 40 minuti.
- ▶ 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.



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
41A	55-600/55-762
42A	60-600/60-762

V-ZUG SA

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug

vzug@vzug.ch, www.vzug.com



J41A.972-1