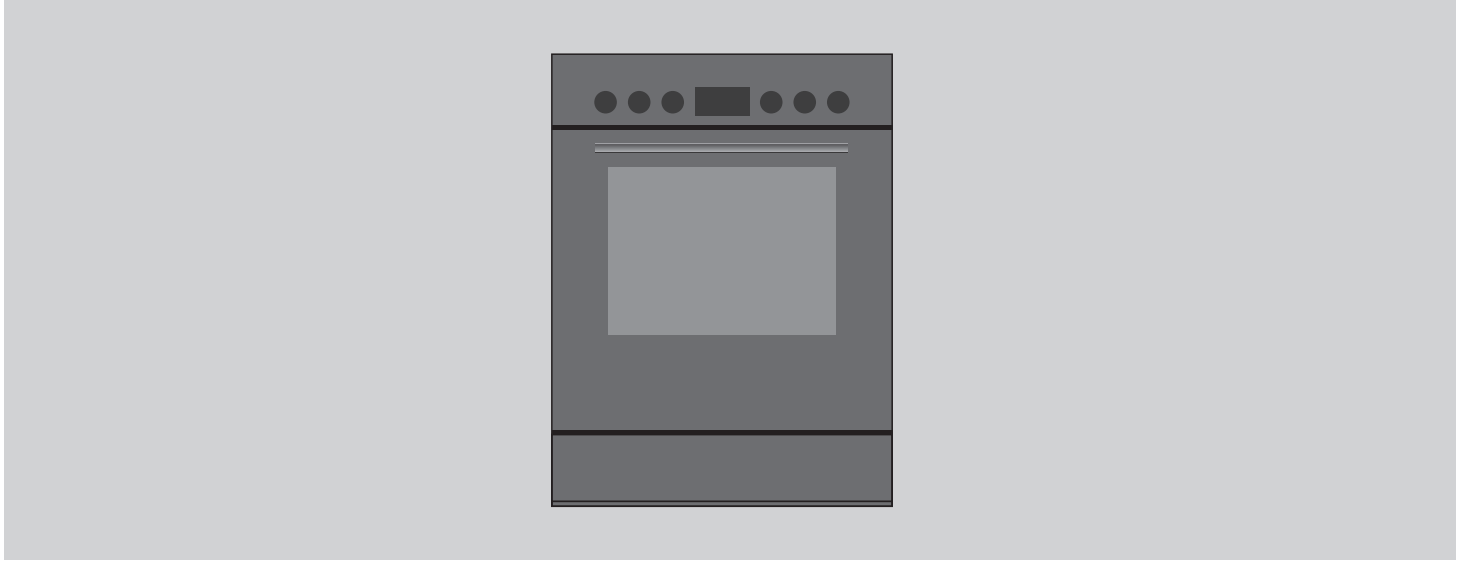




Consigli di regolazione

EasyCook

Forno | Cucina

Indice

EasyCook	3
Spiegazione dei simboli	3
Modi di funzionamento	3
Uso ottimale.....	3
Regolazioni	4
Pane e pasticceria.....	4
Crostate e pizza	6
Carne.....	7
Pollame.....	8
Pesce e frutti di mare.....	8
Sformati e gratin.....	9
Patate.....	9
Frutta	10
Funghi	10
Sterilizzazione	11

EasyCook

Spiegazione dei simboli



Modo di funzionamento



Temperatura camera di cottura



Livelli di temperatura



Preriscaldare, fino al raggiungimento della temperatura della camera di cottura



Durata



Appoggi



Accessori

Modi di funzionamento



Grill-circolazione d'aria



PizzaPlus



Aria calda Eco



Aria calda umida



Aria calda



Calore sopra e sotto



Calore sopra e sotto umido



Calore sopra e sotto Eco



Calore sotto



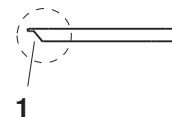
Grill

Uso ottimale

Nei ricettari non specifici le temperature della camera di cottura e gli appoggi indicati 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** verso il retro.



- Per un risultato croccante, utilizzare una teglia smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.

Regolazioni

 Pane e pasticceria								
Pane		Cuocere su 1 appoggio		180–210 °C	Si	30–50 min	2	
		Cuocere su 2 appoggi		180–200 °C		35–50 min	1+3	
Treccia		Cuocere su 1 appoggio		180–210 °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	Cuocere		160–180 °C	Si	15–25 min	2	
Pasticcini dolci	Brunslì	Cuocere su 1 appoggio		150–180 °C	Si	8–15 min	2	
		Cuocere su 2 appoggi		150–170 °C		10–15 min	1+3	
Pasticcini dolci	Biscotti all'anice	Cuocere su 1 appoggio		130–145 °C	Si	20–30 min	2	
		Cuocere su 2 appoggi		120–140 °C			1+3	
Pasticcini dolci	Eclairs, bignè	Cuocere		160–180 °C	Si	20–35 min	2	
				170–180 °C	No	30–40 min		
Pasticcini dolci	Biscotti di pasta frolla	Cuocere su 1 appoggio		160–180 °C	Si	7–20 min	2	
		Cuocere su 2 appoggi		150–170 °C		10–20 min	1+3	
Pasticcini dolci	Makrönli (o "fiamme")	Cuocere		160–180 °C	Si	8–15 min	2	
Pasticcini dolci	Biscotti con marmellata	Cuocere su 1 appoggio		160–180 °C	Si	7–20 min	2	
		Cuocere su 2 appoggi		150–170 °C		10–20 min	1+3	
Pasticcini dolci	Stelle alla cannella	Cuocere su 1 appoggio		150–170 °C	Si	8–15 min	2	
		Cuocere su 2 appoggi		140–160 °C		5–15 min	1+3	
Pasticcini dolci	Pasta lievitata	Cuocere		170–190 °C	Si	15–30 min	2	
Pasticcini salati	Pasticcini da aperitivo freschi	Cuocere su 1 appoggio		190–210 °C	Si	10–30 min	2	
		Cuocere su 2 appoggi		170–190 °C		15–30 min	1+3	

 Pane e pasticceria								
Pasticcini salati	Bruschetta	Cuocere		200–220 °C	Sì	5–10 min	2	
Pasticcini salati	Pasta lievitata	Cuocere		170–190 °C	Sì	15–35 min	2	
Pasticcini salati	Pane all'aglio	Cuocere		200–230 °C	Sì	5–10 min	2	
Pasticcini salati	Toast Hawaii	Cuocere		200–220 °C		15–25 min		
Stuzzichini di pasta sfoglia	Cornetti alle noci	Cuocere		170–190 °C	Sì	15–25 min	2	
Stuzzichini di pasta sfoglia	Cornetti al prosciutto	Cuocere		170–190 °C	Sì	15–25 min	2	
Biscotto	Arrotolato	Cuocere su 1 appoggio		170–190 °C	Sì	6–20 min	2	
		Cuocere su 2 appoggi		160–180 °C		7–15 min	1+3	
Biscotto	Torta	Cuocere		160–190 °C	Sì	20–40 min	2	
Torta	Torta di linz	Cuocere		160–180 °C	Sì	40–60 min	2	
Torta	Torta alle carote	Cuocere		160–180 °C	Sì	40–60 min	2	
Torta	Torta al cioccolato	Cuocere		160–180 °C	Sì	35–60 min	2	
Torta	Fondo japonsais	Cuocere su 1 appoggio		140–160 °C	Sì	20–35 min	2	
		Cuocere su 2 appoggi		140–160 °C			1+3	
Cake		Cuocere		150–170 °C	Sì	50 min–1 h 20 min	2	
Torta	Torte su teglia	Cuocere		170–200 °C	Sì	20–50 min	2	
Torta	Panpepato lucernese	Cuocere		170–180 °C	Sì	50 min–1 h 10 min	2	
Gugelhupf	Gugelhupf di pasta lievitata	Cuocere		170–190 °C	Sì	30–45 min	2	
Gugelhupf	Gugelhupf di pasta frolla	Cuocere		150–170 °C	Sì	50 min–1 h 10 min	2	
Pasta lievitata	Gugelhupf	Cuocere		170–190 °C	Sì	30–45 min	2	
Pasta lievitata	Savarin	Cuocere		170–190 °C	Sì	25–45 min	2	
Pasta lievitata	Biscotti/Pasticcini	Cuocere		170–190 °C	Sì	15–30 min	2	

Regolazioni

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

¹⁾ ► Dopo la cottura lasciare asciugare per tutta la notte.

 Crostate e pizza								
Crostata alla frutta		Cuocere ¹⁾		170–190 °C	Sì	30–50 min	2	
Crostata piccante		Cuocere		170–190 °C	Sì	30–50 min	2	
Crostata al formaggio		Cuocere		160–190 °C	Sì	30–50 min	2	
Pizza fresca		Cuocere		180–230 °C	Sì	10–30 min	2	

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

 Carne								
Vitello	Spalla di vitello	Arrostire		190–210 °C	Sì	1 h–1 h 30 min	2	
Vitello	Arrosto di vitello	Nella pentola di terracotta		200–220 °C	No	1 h 15 min–1 h 35 min	2	
Manzo	Entrecôte, roastbeef	Arrosto ¹⁾ , ²⁾		200–220 °C	Sì	30–55 min	2	
Manzo	Spalla di manzo	Arrosto		180–210 °C	Sì	1 h–1 h 30 min	2	
Manzo	Arrosto di manzo	Nella pentola di terracotta		200–220 °C	No	1 h 15 min–1 h 35 min	2	
Manzo	Scaloppine di manzo	Nella pentola di terracotta		200–220 °C	No	50 min–1 h 10 min	2	
Maiale	Filetto in pasta sfoglia	Cuocere		190–210 °C	Sì	25–40 min	2	
Maiale	Collo di maiale	Arrostire		190–210 °C	Sì	1 h–1 h 30 min	2	
Maiale	Spalla di maiale	Arrostire		180–220 °C	Sì	1 h–1 h 30 min	2	
Maiale	Arrosto di maiale	Nella pentola di terracotta		200–220 °C	No	1 h 15 min–1 h 35 min	2	
Maiale	Cotoletta di maiale	Cuocere al grill ²⁾ , ³⁾		3–4	Sì	10–20 min	4	
Cosciotto di agnello		Arrostire ¹⁾ , ²⁾		200–220 °C	Sì	1 h–1 h 40 min	2	
Prodotti a base di carne	Salsicce ai ferri	Cuocere al grill ²⁾ , ³⁾		4	Sì	10–20 min	4	
Prodotti a base di carne	Formaggio di carne	Cuocere		160–190 °C	Sì	40–60 min	2	
Prodotti a base di carne	Polpetta di carne arrosto	Cuocere		180–210 °C	Sì	45 min–1 h 15 min	2	
Nella pentola di terracotta	Pollo	Stufare		200–220 °C	No	50 min–1 h 20 min	2	
Nella pentola di terracotta	Scaloppine	Stufare		200–220 °C	No	50 min–1 h 10 min	2	

Regolazioni

 Carne							
Nella pentola di terracotta	Arrostire	Stufare		200–220 °C	No	1 h 15 min–1 h 35 min	2 

► Sistemare gli alimenti sulla griglia in un contenitore adatto.

- ¹⁾ ► Inserire la teglia sotto la griglia sull'appoggio 1.
- ²⁾ ► Sistemare gli alimenti direttamente sulla griglia.
- ³⁾ ► Girare a metà cottura.
- Inserire la teglia sotto la griglia sull'appoggio 2.
- Preriscaldare la camera di cottura per 3 minuti.

 Pollame								
Cosce di pollo	Cuocere al grill ¹⁾ , ²⁾			3–4	Sì	15–35 min	3	
Pollo tagliato a metà	Cuocere al grill ¹⁾ , ²⁾			2–3	Sì	40 min–1 h 10 min	2	
Pollo intero	Cuocere al grill ¹⁾ , ²⁾			180–200 °C	No	50 min–1 h 20 min	2	
	Nella pentola di terracotta			200–220 °C		55 min–1 h 20 min		

- ¹⁾ ► Girare a metà cottura.
- ²⁾ ► Inserire la teglia sotto la griglia sull'appoggio 1.
- Sistemare gli alimenti direttamente sulla griglia.

 Pesce e frutti di mare								
Gratin di pesce	Cuocere ¹⁾			180–200 °C	Sì	35–55 min	2	
Orata intera	Arrostire			190–220 °C	Sì	20–35 min	2	
Trota intera	Arrostire			190–220 °C	Sì	20–35 min	2	
Bastoncini di pesce surgelati	Cuocere ²⁾			3–4	Sì	8–12 min	3	

- ¹⁾ ► Sistemare gli alimenti sulla griglia in un contenitore adatto.
- ²⁾ ► Preriscaldare la camera di cottura per 3 minuti.
- Girare a metà cottura.

 Sformati e gratin							
Gratin di pesce	Cuocere		180–200 °C	Sì	30–50 min	2	
Gratin di verdure	Cuocere		180–200 °C	Sì	35–55 min	2	
			170–190 °C	No	30–50 min		
Gratin di patate	Cuocere		180–210 °C	No	30–60 min	2	
Lasagne	Cuocere		190–210 °C	Sì	25–50 min	2	
Moussaka	Cuocere		190–210 °C	Sì	30–50 min	2	
Sformato dolce	Cuocere		180–200 °C	Sì	30–55 min	2	
				No	35–55 min		

► Sistemare gli alimenti sulla griglia in un contenitore adatto.

 Patate							
Gratin di patate	Cuocere ¹⁾		180–210 °C	No	30–60 min	2	
Patate a spicchi	Cuocere		210–230 °C	Sì	20–40 min	2	

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

Regolazioni

 Frutta						
Anelli di mele	Essicare		45–70 °C	No	6 h–10 h	2 1+(2)+3
Albicocche tagliate a metà	Essicare		65–75 °C	No	14 h–16 h	2 1+(2)+3

- Utilizzare solo alimenti maturi e freschi.
- 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.
- Girare regolarmente i cibi per farli asciugare in modo più uniforme.



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

 Frutta						
Sacchetti con noccioli di ciliegia	Riscaldare		130–150 °C	No	10–15 min	Fondo



Adagiare i sacchetti con noccioli di ciliegia sulla griglia rovesciata sul fondo della camera di cottura.

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

- Utilizzare solo alimenti maturi e freschi.
- 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.
- Girare regolarmente i cibi per farli asciugare in modo più uniforme.



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

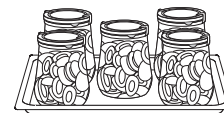
Sterilizzazione

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.

- ▶ Inserire il Teglia sull'appoggio 1.
 - ▶ A temperatura ambiente, versare gli alimenti nei vasetti in modo uniforme e aggiungere del liquido all'occorrenza (event. con zucchero, sale o aceto).
 - ▶ Chiudere i vasetti attenendosi alle indicazioni del produttore.
-
- ▶ Collocare i vasetti sul Teglia nel modo raffigurato. I vasetti non devono toccarsi.
 - ▶ Selezionare e avviare il modo di funzionamento ☐ livello 1.
 - ▶ Riscaldare finché il liquido nei vasetti inizia a spumeggiare, cioè a brevi intervalli salgono verso l'alto delle bollicine.
 - Questa fase richiede dai 60 ai 90 minuti circa, per prodotti da sterilizzare a temperatura ambiente.
 - ▶ Durante il processo di sterilizzazione tenere sempre chiuso lo sportello dell'apparecchio.
 - ▶ Spegnerne l'apparecchio.
 - ▶ 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.



Ambito di validità

Il numero di modello corrisponde alle prime cifre sulla targhetta di identificazione. Questi consigli di regolazione sono per:

Numero del modello	Sistema di misura
21127	60-600
21133	55-762
22031	60-600
22034	55-762



1241024-04