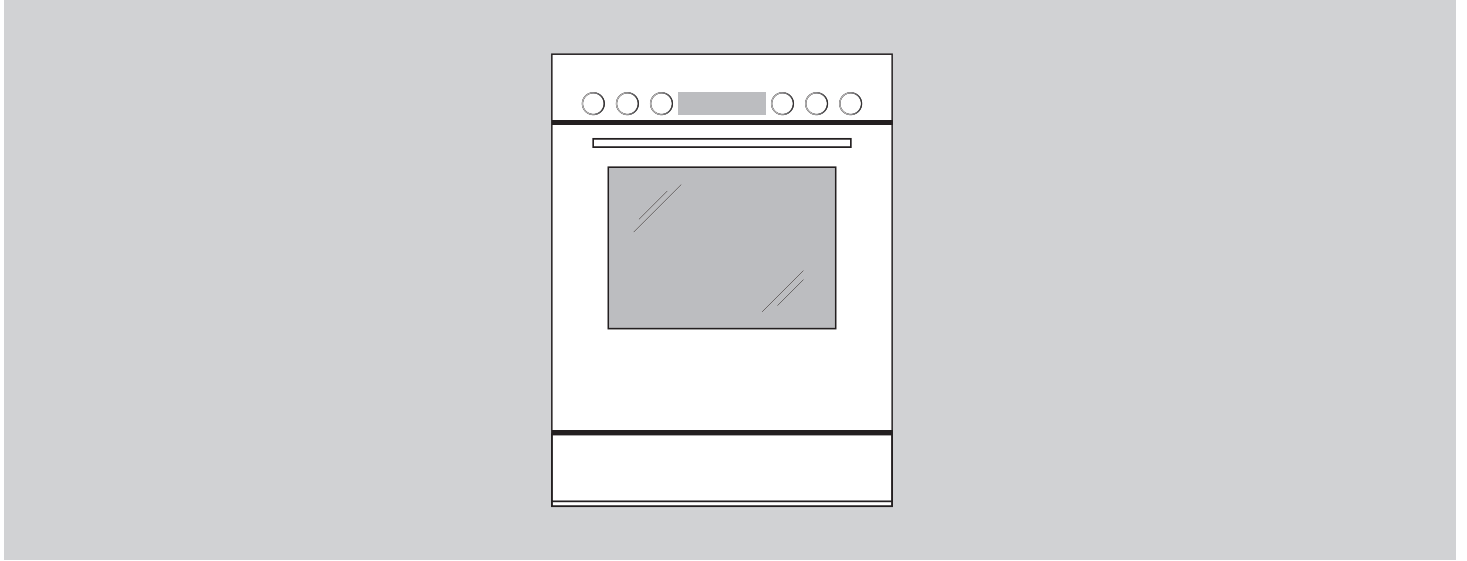




Consigli di regolazione

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.....	6
Pollame.....	7
Pesce e frutti di mare.....	8
Sformati e gratin.....	8
Patate.....	8
Frutta	9
Funghi	9
Sterilizzazione	10

EasyCook

Spiegazione dei simboli



Modo di funzionamento



Temperatura camera di cottura



Preriscaldare, fino al raggiungimento della temperatura della camera di cottura



Durata



Appoggi



Accessori

Modi di funzionamento



Calore sopra e sotto Eco



Calore sopra e sotto umido



Calore sopra e sotto



Calore sotto



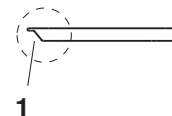
Calore sopra

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	🍞	180–210 °C	Sì	30–50 min	2	🍳
Treccia		Cuocere	🍞	180–210 °C	Sì	25–50 min	2	🍳
Panini		Cuocere	🍞	200–220 °C	Sì	20–30 min	2	🍳
Pasticcini dolci	Leckerli di Basilea	Cuocere	🍞	180–200 °C	Sì	15–25 min	2	🍳
Pasticcini dolci	Brunslì	Cuocere	🍞	150–180 °C	Sì	8–15 min	2	🍳
Pasticcini dolci	Biscotti all'anice	Cuocere	🍞	130–145 °C	Sì	20–30 min	2	🍳
Pasticcini dolci	Eclairs, bignè	Cuocere	🍞	160–180 °C	Sì	20–35 min	2	🍳
		🍞	190–200 °C	No	35–45 min			
Pasticcini dolci	Biscotti di pasta frolla	Cuocere	🍞	160–180 °C	Sì	7–20 min	2	🍳
Pasticcini dolci	Makrönli (o "fiamme")	Cuocere	🍞	160–180 °C	Sì	8–15 min	2	🍳
Pasticcini dolci	Biscotti con marmellata	Cuocere	🍞	160–180 °C	Sì	7–20 min	2	🍳
Pasticcini dolci	Stelle alla cannella	Cuocere	🍞	150–170 °C	Sì	8–15 min	2	🍳
Pasticcini dolci	Pasta lievitata	Cuocere	🍞	170–190 °C	Sì	15–30 min	2	🍳
Pasticcini salati	Pasticcini da aperitivo freschi	Cuocere	🍞	190–210 °C	Sì	10–30 min	2	🍳
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	3	🍳
Pasticcini salati	Toast Hawaii	Cuocere	🍞	200–220 °C	Sì	15–25 min	3	🍳
Stuzzichini di pasta sfoglia	Cornetti alle noci	Cuocere	🍞	190–210 °C	Sì	15–25 min	2	🍳
Stuzzichini di pasta sfoglia	Cornetti al prosciutto	Cuocere	🍞	180–200 °C	Sì	15–25 min	2	🍳
Biscotto	Arrotolato	Cuocere	🍞	170–190 °C	Sì	6–20 min	2	🍳
Biscotto	Torta	Cuocere	🍞	160–190 °C	Sì	20–40 min	2	🍳

 Pane e pasticceria								
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 japonais	Cuocere		140–160 °C	Sì	20–35 min	2	
Cake		Cuocere		170–190 °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		190–210 °C	Sì	30–45 min	2	
Gugelhupf	Gugelhupf di pasta frolla	Cuocere		170–190 °C	Sì	50 min–1 h 10 min	2	
Pasta lievitata	Gugelhupf	Cuocere		190–210 °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	
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		180–200 °C	Sì	35–50 min	2	
Meringa	Fondo japonais	Cuocere		140–160 °C	Sì	20–35 min	2	
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.

Regolazioni

 Crostate e pizza								
Crostata alla frutta	Cuocere ¹⁾			200–210 °C	Sì	45–50 min	2	
Crostata piccante	Cuocere			200–220 °C	Sì	35–50 min	2	
Crostata al formaggio	Cuocere			200–220 °C	Sì	35–50 min	2	
Pizza fresca	Cuocere			200–240 °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	No	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 30 min	2	
Manzo	Entrecôte, roastbeef	Arrosto ¹⁾ , ²⁾		220–240 °C	Sì	30–55 min	2+1	
Manzo	Spalla di manzo	Arrosto		180–210 °C	No	1 h 10 min–1 h 40 min	2	
Manzo	Arrosto di manzo	Nella pentola di terracotta		200–220 °C	No	1 h 10 min–1 h 40 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	No	25–40 min	2	
Maiale	Collo di maiale	Arrostire		190–210 °C	No	1 h–2 h	2	
Maiale	Spalla di maiale	Arrostire ¹⁾ , ²⁾		180–220 °C	No	1 h–1 h 30 min	2+1	
Maiale	Arrosto di maiale	Nella pentola di terracotta		200–220 °C	No	1 h 15 min–1 h 35 min	2	

 Carne								
Cosciotto di agnello		Arrostire ^{1), 2)}		200–220 °C	No	1 h–1 h 40 min	2+1	
Prodotti a base di carne	Formaggio di carne	Cuocere		180–200 °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	Scaloppine	Stufare		200–220 °C	No	50 min–1 h 10 min	2	
Nella pentola di terracotta	Arrosto	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.

 Pollame								
Pollo intero		Nella pentola di terracotta		200–220 °C	No	55 min–1 h 20 min	2	

Regolazioni

 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	

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

 Sformati e gratin							
Gratin di pesce	Cuocere		190–200 °C	Sì	30–60 min	2	
Gratin di verdure	Cuocere		190–200 °C	Sì	30–60 min	2	
Gratin di patate	Cuocere		190–200 °C	Sì	30–60 min	2	
Lasagne	Cuocere		200–210 °C	Sì	35–50 min	2	
				No	45 min–1 h 5 min		
Moussaka	Cuocere		200–210 °C	Sì	35–50 min	2	
				No	45 min–1 h 5 min		
Sformato dolce	Cuocere		190–200 °C	Sì	45–50 min	2	

► 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.

 Frutta							
Anelli di mele	Essiccare		70 °C	No	7 h–8 h	2	
Albicocche tagliate a metà	Essiccare		60–70 °C	No	14 h–16 h	2	

- 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	10–20 min	Fondo della camera di cottura	



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

 Funghi							
Funghi tagliati	Essiccare		70–80 °C	No	5 h–8 h	2	

- 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.

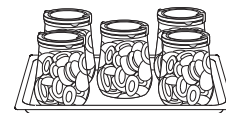
Sterilizzazione

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.
 - ▶ Scegliere il modo di funzionamento  150 °C e avviare.
 - ▶ 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.
 - ▶ Spegner 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.



Note

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
22017	55-762



1139366-04