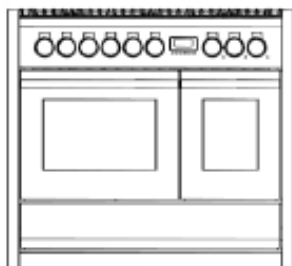


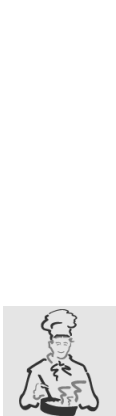


combisteam



MANUALE D'USO

Suggerimenti generali combi-steam



Che tu abbia un amore per la sperimentazione in cucina o sia semplicemente felice di servire un buon pasto alla tua famiglia, un forno Combi-Steam ti aiuterà a raggiungere il risultato sperato.

Diversamente dalla maggior parte dei cuochi e degli chef professionali che già lo usano da lungo tempo, solo pochi di noi hanno potuto godere del lusso di cucinare con un forno Combi-Steam; il segreto per carni succose e perfettamente cotte, gustose e saporite verdure e dolci ben lievitati è ora disponibile per la tua casa.

Un forno Combi-Steam non significa dover re-imparare le tue ricette preferite, significa solamente che il risultato sarà migliore! L'arrosto della domenica metterà d'accordo l'intera famiglia per lunghi momenti.



ISTRUZIONI PER L'UTENTE: questa è una guida per capire i vantaggi del Combi-Steam e la sua semplicità d'uso.

<i>Cottura tradizionale vs Combi-Steam Lancellotti</i>	6
<i>Suggerimenti generali</i>	6
<i>Cucinare la carne</i>	6
<i>Cucinare il pesce</i>	6
<i>Cucinare torte & muffin</i>	6
<i>Cucinare la pizza</i>	7
<i>Grigliare</i>	7
<i>Suggerimenti per rosolare</i>	7
<i>Verdure</i>	7
<i>Tabella di riferimento tempi di cottura</i>	7
<i>Prima accensione del forno</i>	8
<i>Riscaldamento rapido</i>	8
<i>Riempimento del serbatoio</i>	8
<i>Vapore nel forno Combi-Steam Lancellotti</i>	8
<i>Pulizia del forno Combi-Steam</i>	9
<i>Pulizia del serbatoio dell'acqua</i>	9

Il presente manuale d'uso è parte integrante del prodotto acquistato. L'operatore è tenuto alla corretta conservazione del presente manuale d'uso facendo in modo che esso sia sempre disponibile per la consultazione durante le operazioni d'uso e manutenzione del prodotto. Conservare il presente manuale d'uso per futuri riferimenti. In caso di rivendita del prodotto il presente manuale andrà trasferito a ogni successivo detentore o utilizzatore del prodotto stesso.

La casa costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto. Si riserva di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, anche nell'interesse dell'utenza, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza.



Cottura tradizionale vs Combi-Steam Lancellotti

Quando si cucina in un forno tradizionale l'aria è calda e secca. Questo significa che il calore secco estrae l'umidità dal cibo e, insieme all'umidità, anche sapore, principi nutritivi e vitamine vengono estratti.

Utilizzando un Combi-Steam, il forno mantiene il 100% dell'umidità nell'aria e di conseguenza non la rimuove dal piatto che stiamo preparando.

Per esempio, quando cuciniamo 1 kg di manzo, un forno tradizionale estrae approssimativamente il 38% del peso (umidità, vitamine e minerali) dalla carne. Il forno Combi-Steam di Steel, invece, ne estrae solo il 10-15% che significa che sapore e proprietà organolettiche rimangono all'interno.

Un forno Combi-Steam ti fa anche risparmiare tempo: mentre un forno tradizionale richiede circa 90 minuti per cuocere 1 kg di manzo, il forno Combi-Steam di Steel produce risultati strabilianti in soli 70 minuti.

Suggerimenti generali

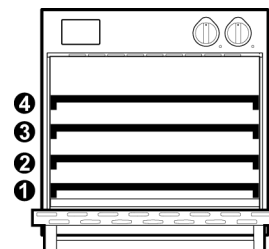


Scelta del livello e della funzione: se cucini su di un solo livello, scegli la posizione centrale e funzione statica. Se invece vuoi cucinare su più livelli, è necessaria la funzione ventilata per distribuire il calore uniformemente tra le griglie. Assicurati che ci sia abbastanza spazio tra una griglia e l'altra per esempio utilizzando i livelli 1 e 3.

I livelli si contano dal basso verso l'alto: il livello 1 si trova sulla base del forno, il 4 in alto.

Alcuni piatti richiedono calore asciutto. Le lasagne sono un buon esempio; i liquidi devono evaporare per cuocere tra le sfoglie di pasta e assicurare che le lasagne non risultino inzuppate. Il Combi-Steam non è necessario per questo tipo di piatto, d'altra parte, è perfetto per riscaldarle poiché eviterà che si seccino.

Quando cucini piatti che tendono a seccarsi ma che devono essere preferibilmente abbrustoliti e croccanti all'esterno, utilizza il Combi-Steam, poi cambia la funzione in grill ventilato per gli ultimi 10 minuti per dare croccantezza all'esterno. Questa soluzione è perfetta per cibi ricoperti di formaggio, come la pasta al forno.



Cucinare la carne

Praticamente ogni tipo di carne risulta migliore se cucinato con il Combi-Steam. La carne ha la tendenza a seccarsi in un forno tradizionale. La cottura Combi-Steam, invece, manterrà l'umidità che generalmente viene dispersa nelle cotture tradizionali.

Cucinare il pesce

Anche il pesce spesso tende ad asciugarsi e a dare risultati poco soddisfacenti.

Il Combi-Steam è perfetto per mantenere l'umidità all'interno della carne o del pesce. Pesci interi cucinati al forno, filetti grigliati e piatti di pesce godono dell'umidità aggiuntiva della cottura Combi-Steam.

Cucinare torte & muffin

I dolci sono una scienza più che esatta. Le ricette devono essere strettamente seguite, incluse le funzioni e le temperature.

Pane e pasticcini godono l'aggiunta di umidità, così come i muffin. Prova ad aggiungere 100 ml di acqua. Il risultato sarà una crosta croccante e un interno morbido.

I pan di spagna preferiscono calore asciutto, fatta eccezione per le torte al cioccolato che tendono a seccarsi. Prova e rimarrai impressionato! Altre torte spugnose come le torte da the devono essere cotte con comprovata funzione a calore secco.



Grigliare

Quando cucini utilizzando il Combi-Steam, la temperatura dovrebbe essere innalzata di circa 10-15°C.

Per esempio, se la ricetta richiede 180°C, imposta il forno a 200°C. Il tempo di cottura sarà inferiore poiché il vapore permeerà il cibo piuttosto che cuocerlo dall'esterno all'interno.

L'elemento grill accelererà l'effetto di abbrustolimento mentre il vapore farà diminuire il tempo di cottura.

Il grill ventilato è perfetto per tagli di carne piccoli o medi. Più è grande il taglio di carne, più in basso è da posizionare. Non grigliare nel livello più alto poiché il grill è molto potente ed è facile bruciare il cibo se non seguito attentamente. Griglia utilizzando i livelli dal 3 in basso.

Suggerimenti per rosolare

Quando utilizzi le funzioni Combi-Steam, a volte puoi necessitare di croste molto croccanti, come ad esempio per le costine di maiale. Per mantenere la carne succosa usa il Combi-Steam durante il processo di cottura e poi cambia la funzione in grill ventilato per gli ultimi 10 minuti per formare la crosta. Otterrai così il miglior risultato: carne succosa e crosta croccante.

Verdure

Le radici risultano morbide all'interno e croccanti all'esterno utilizzando una funzione Combi-Steam ad alta temperatura. Il calore rende croccante l'esterno mentre il vapore mantiene la consistenza interna.

Le verdure come i fagiolini devono essere cucinate a temperatura più bassa (circa 80°C), funzione vapore statico.

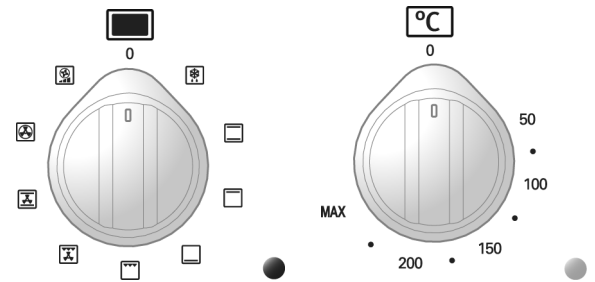
Tabella di riferimento tempi di cottura

TAGLIO DI CARNE (500GR.)	TEMPO A 180°C	TEMPO CON COMBI-STEAM
MANZO/AGNELLO (AL SANGUE)	20 MIN + 20 MIN	20 MIN (160°C)
MANZO/AGNELLO (COTTURA MEDIA)	30 MIN + 20 MIN	20 MIN (160°C)
MANZO/AGNELLO (BEN COTTO)	40 MIN + 20 MIN	25 MIN + 20 MIN (160°C)
MAIALE	30 MIN + 20 MIN	20 MIN (160°C) + 10 MIN GRILL VENTILATO PER ROSOLARE
MAIALE (BEN COTTO)	35 MIN + 20 MIN	25 MIN (160°C) + 10 MIN GRILL VENTILATO PER ROSOLARE
POLLO	20 MIN + 20 MIN	15 MIN + 10 MIN (180°C)
VITELLO	30 MIN + 20 MIN	20 MIN (160°C)
ALTRI	TEMPO A 180°C	TEMPO CON COMBI-STEAM
TUBERI ARROSTO A PEZZETTONI	40-50 MIN	25 MIN (180-200°C)
PASTA SFOGLIA	12 MIN (220°C)	8 MIN (220°C)
FILETTO DI PESCE	15-20 MIN (220°C)	10 MIN (200°C)
PESCE INTERO	35-40 MIN (200°C)	25-30 MIN (180°C)



Prima accensione del forno

Alla sua prima accensione, il forno potrebbe sviluppare fumo e odore acre causato da eventuali residui oleosi di fabbricazione che potrebbero conferire odori e sapori sgradevoli ai cibi. Prima di introdurre le vivande da cuocere, riscaldare il forno a massima temperatura per circa 30 minuti a porta chiusa.



Riscaldamento rapido



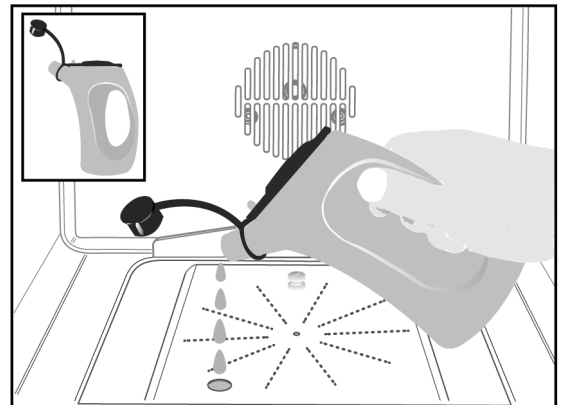
Ruotare la manopola del selettore funzioni sulla posizione riscaldamento rapido per un veloce preriscaldamento del forno. Con questa funzione il forno raggiungerà rapidamente la temperatura selezionata. Al raggiungimento della temperatura selezionare la funzione di cottura desiderata. Questa funzione non deve essere usata come funzione di cottura.

Riempimento del serbatoio

Versare nel serbatoio del generatore la quantità di acqua desiderata utilizzando l'apposito contenitore graduato.

Ruotare la manopola funzioni sulle funzioni vapore e impostare la temperatura prescelta che deve essere superiore a 100 °C.

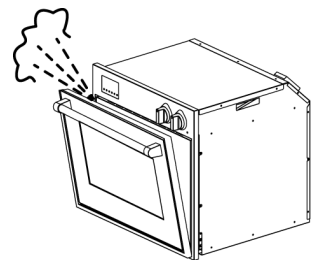
Utilizzare solamente acqua minerale o decalcificata, evitando assolutamente sostanze a contenuto alcolico o detersivi.



Il contenitore graduato in dotazione del forno può contenere fino a 750 ml di acqua. 500 ml sono sufficienti per una cottura a vapore della durata di 2 ore.

Vapore nel forno Combi-Steam Lancellotti

La cottura a vapore nel forno Combi-Steam Lancellotti consente di saturare l'interno del forno con vapore secco. Tale vapore non è visibile dall'esterno ma solamente quando si aprirà la porta del forno. Per questa ragione, quando si apre la porta a cottura ultimata o per fare un controllo, socchiuderla leggermente ed attendere che il vapore fuoriesca completamente per evitare improvvisi sbuffi di calore e conseguenti fastidiose ustioni.



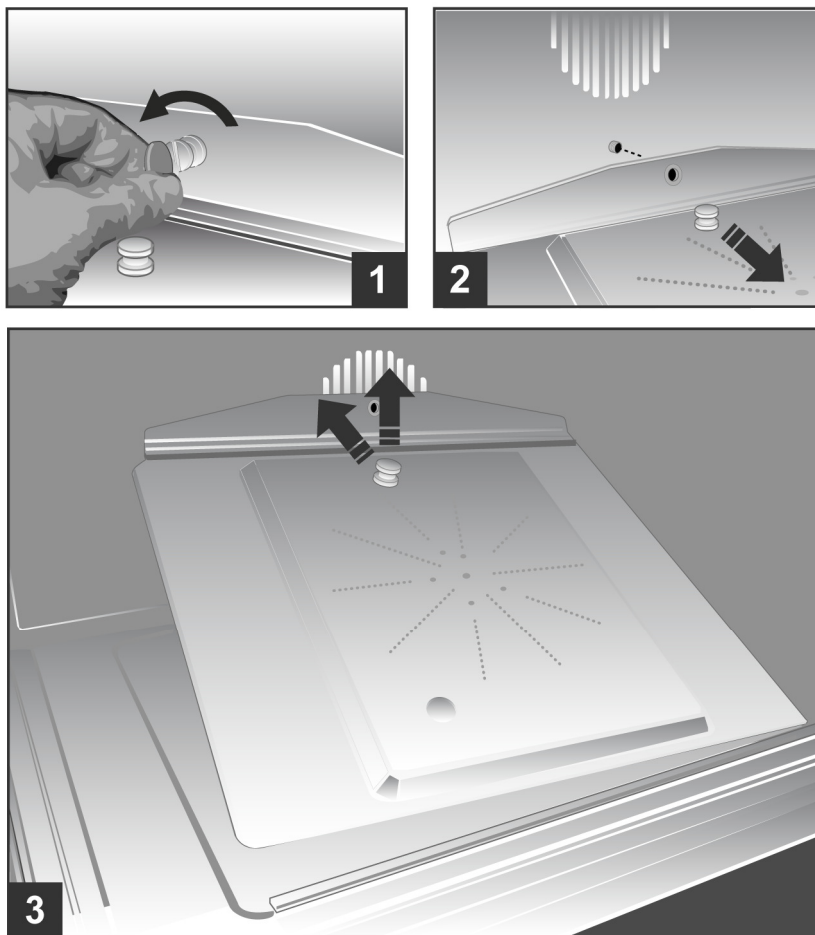


Pulizia del forno Combi-Steam

Per pulire e conservare le superfici in acciaio inox usare quotidianamente una soluzione calda di acqua e aceto o sapone neutro; versare la soluzione su un panno umido e passare sulla superficie in acciaio. Evitare nel modo più assoluto l'uso di spugne metalliche e raschietti taglienti che potrebbero danneggiare le superfici. Servirsi solamente di spugne antigraffio di tipo non abrasivo. L'utilizzo del vapore impedirà allo sporco e ai grassi di seccarsi attorno alle pareti del forno; se dunque si procede alla pulizia dello stesso dopo l'utilizzo del vapore, essa sarà più semplice.

Pulizia del serbatoio dell'acqua

Per effettuare la pulizia del serbatoio dell'acqua è necessario rimuovere il coperchio. Il coperchio ha due pomoli; è sufficiente rimuovere il pomolo che fissa il coperchio alla parete di fondo (1). Impugnare poi il pomolo del coperchio (2) e contemporaneamente spingerlo indietro e sollevarlo per rimuoverlo (3). Non sono necessari utensili.





Whether you have a love for experimenting with cooking or are just happy to serve up a good meal to the family, a Combi-Steam oven is going to give you the result you have been looking for.

Very few of us have had the luxury of cooking with Combi-Steam unlike the vast majority of chefs and professional cooks. Combi-Steam has been used in professional kitchens for a long time. The secret to juicy, perfectly cooked meats flavoursome vegetables and puffy pastries is now available to you in your own home.

A Combi-Steam oven doesn't mean you have to re-learn all your favourite recipes, it simply means the results will be better. The Sunday roast will have the whole family lining up for seconds.



INSTRUCTIONS FOR THE USER: *this is a guide to understanding the benefits of Combi-Steam and how easy it is to use.*