ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:38 Pagina 1

air-o-system
Guida utente

Electrolux

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:38 Pagina 2

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:38 Pagina 3

Siamo quello che mangiamo

Feuerbach ha coniato questa espressione commentando un libro sulla nutrizione nel 1850. Naturalmente, aveva ragione. Siamo quello che mangiamo. O lo diventeremo presto... Per questo motivo, è importante una corretta alimentazione.

Al giorno d'oggi, per la stragrande maggioranza di noi, il pasto principale viene preparato nelle grandi cucine di catering. Di conseguenza, è sempre più importante che il cibo servito sia appetitoso e nutriente.

Il nostro scopo è quello di fornire un supporto nel raggiungimento di questo obiettivo, con il nuovo sistema Cook and Chill di Electrolux, denominato air-o-system. Grazie al nostro preciso controllo di umidità (coperto da brevetto) e all'uniforme circolazione d'aria all'interno della camera di cottura, oggi cucinare è ancora più semplice.

L. Feuerbach, filosofo tedesco, 1804-72

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:39 Pagina 4

Guida utente

Risultato perfetto sicuro e sano!

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:39 Pagina 5

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:39 Pagina 6

air-o-system

PRODOTTO DA ELECTROLUX

Risultato perfetto, sicuro e sano!

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:39 Pagina 7

air-o-system

Risultato perfetto, sicuro e sano!

IL PRIMO ED UNICO SISTEMA PER UN RISULTATO PERFETTO, SICURO E SANO!
PRODOTTO DA ELECTROLUX

Cottura perfetta

... all'interno degli **air-o-steam®**, grazie a:
- air-o-clima: **atmosfera perfetta per tutti i tipi di cottura**
- air-o-flow: **distribuzione uniforme del calore**
- **Spillone Multiplo a 6 Sensori**

Abbattimento sicuro

... all'interno degli **air-o-chill®**:
- Cicli di abbattimento e congelamento pre-programmati conformi alle norme UK e NF
- Cicli di abbattimento, congelamento e mantenimento personalizzati
- air-o-check: controllo **elettronico** del corretto funzionamento della sonda durante i cicli di abbattimento e congelamento

Risparmio di tempo

Sistema integrato
- Gamma completa di accessori, banqueting compreso, studiati per addattarsi perfettamente sia al forno che all'abbattitore
- Integrated handling throughout the air-o-steam® process

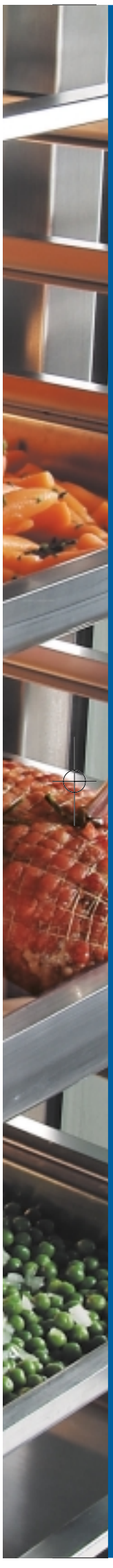
Semplice da usare

- **air-o-clean**: Sistema automatico di pulizia **integrato**
- Pannelli di controllo di facile utilizzo (visibili da una distanza di 12 m)
- Pannelli di controllo sviluppati con lo stesso design **e logica per l'air-o-steam® e air-o-chill®**

Risparmio di denaro con air-o-system

- Ridotta perdita di peso – più porzioni
- Preparazione più sana – limitato consumo di grassi
- Consente la pianificazione più efficiente ed efficace del flusso di lavoro nella cucina
- Alimenti di qualità perfetta attraverso tutti i processi di elaborazione dei cibi - fino al momento in cui vengono serviti

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:39 Pagina 8



air-o-steam®

air-o-steam®

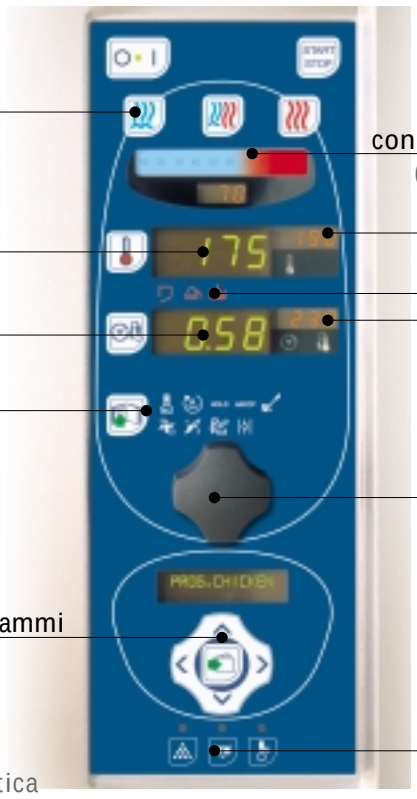
ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:39 Pagina 10

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:39 Pagina 11

air-o-steam®

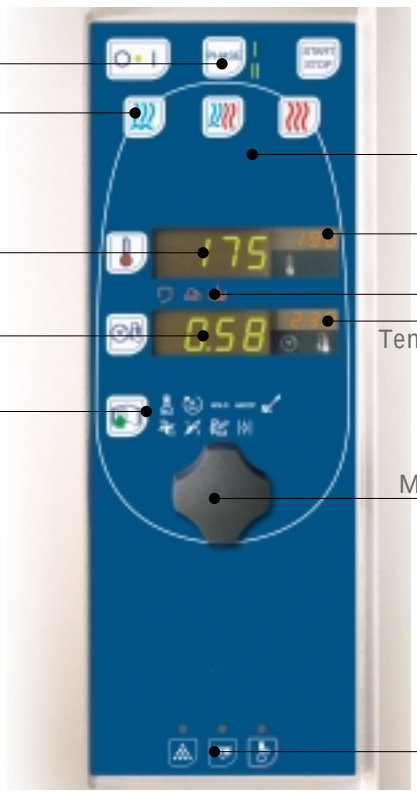
A E B

Pannello di controllo A



1. Selezione del ciclo di cottura
   - Vapore
   - Ciclo combinato: vapore + convezione
   - Convezione
2.
3. Tempo rimanente effettivo
   Temperatura al cuore
4.
5. Impostazione di controllo programmi
   - Impostazioni del programma
   - Raccolta ricette
   - Avvio ritardato
   - Mantenimento a fine cottura
   - Programmi di pulizia automatica air-o-clean
   - Cicli di pre-riscaldamento
6. controllo dell'umidità air-o-clima (umidità impostata ed effettiva)
7.
8. • Indicatore di porta aperta
9. • Indicatore per la decalcificazione
   • Indicatore stato del generatore di vapore
10.
11. Funzioni manuali
    - Iniezione manuale di acqua
    - Svuotamento manuale generatore di vapore
    - Raffreddamento rapido

Pannello di controllo B



0. Fase I e II
   per cottura in 2 fasi
1.
2. Temperatura effettiva
3.
4. Funzioni avanzate
6.
7. Temperatura preimpostata
8.
9. Tempo preimpostato
   Temperatura preimpostata al cuore
10. Manopola di controllo principale
11.

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:39 Pagina 12

air-o-steam®

Cicli di cottura

Vapore, Combinato e Convezione

Ciclo di cottura a vapore

da 25 °C a 100 °C	Perfetto per tutti i cibi che è possibile cucinare in acqua. La cottura “in camicia” con vapore a bassa temperatura è ideale per cibi dal gusto molto delicato e per cotture sottovuoto. **Vantaggi:** mantiene il valore nutrizionale, il colore, la consistenza ed il gusto naturale degli alimenti. **Nota** Se si desidera impiegare il “super steam”, vapore dalla temperatura fino a 130 °C, ciò è possibile selezionando “combi steam”, umidità al 100% e temperatura massima di 130 °C (per ulteriori dettagli sul “ciclo Super steam”, vedi pag. 31)

Ciclo combinato

Max. 250 °C	Ideale per tutti i tipi di arrosti e carne, verdure stufate, lasagne, frutti di mare, prodotti da forno e dessert. **Vantaggi:** riduzione dei tempi di cottura e maggior rendimento quantitativo dei cibi – minor calo peso. Arrosti succosi, colori invitanti e perfetti risultati di cottura. A temperature inferiori ai 50 °C, il ciclo combinato diventa automaticamente un ciclo di lievitazione, a ridotta velocità della ventola, adatto ai prodotti di pasticceria. Non è necessario selezionare un livello di umidità, in quanto il ciclo è automatico.

Ciclo di convezione

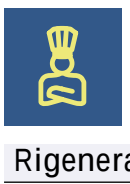
Max. 300 °C	Ideale per grigliare bistecche, preparazioni au gratin, pane, dolci, preparazioni direttamente a base di prodotti freschi o congelati, cottura in forno e doratura. **Vantaggi:** risultati perfetti, carico completo o parziale, elevate riserve di energia. **Nota** Se la temperatura selezionata è di 300 °C, il tempo massimo impostabile è di 10 minuti, per una maggiore durata del forno e per il pre-riscaldamento per cottura alla griglia

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:39 Pagina 13

air-o-steam®

Funzioni avanzate

Pausa



Avvio ritardato e possibilità di inserire una pausa tra le fasi sequenziali di cottura o al termine di un programma.

Rigenerazione

Ideale atmosfera di cottura per la rigenerazione di interi menu, porzioni singole o multiple, banqueting. È sufficiente selezionare la temperatura del forno, il tlivello di umidità, il tempo e/o la temperatura al cuore se necessario.

Cottura e mantenimento

Ideale per la cottura di pezzi di carne di grandi dimensioni e cotture notturne, può essere combinato con cicli di cottura a vapore e con ventilazione ad aria calda. È inoltre possibile utilizzarla per mantenere i cibi caldi e pronti ad essere serviti.

HACCP

Monitoraggio HACCP tramite stampante locale o rete integrata tra PC (HACCP avanzato).

Funzione di pulizia semi-automatica

Programma di pulizia semi-automatico – ciclo in 3 fasi:
1. Emissione di vapore automatica
2. Inserimento manuale di detergente
3. Emissione di vapore automatica

Ventola a 1/2 velocità

Per la cottura delicata come per la preparazione in forno di torte, soufflés, pesce, arrosti di grandi dimensioni, filetti, e altri cibi delicati. Compatibile con tutti i cicli di cottura.

1/2 energia

Per carichi di piccola entità e cotture notturne, impedisce i picchi energetici e riduce i costi di gestione (modelli elettrici).

ECO-Delta

Per la cottura delicata di grossi pezzi di carne, permette di ottenere la migliore qualità possibile riducendo le perdite di peso – massima resa.

Controllo valvola di scarico della camera di cottura

Adatto per cicli di cottura estremanente secchi, consente di espellere tutta l'umidità generata dal cibo.

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:39 Pagina 14

air-o-steam®

Funzioni manuali

Iniezione manuale di acqua

Aumenta all'istante il grado di umidità all'interno della camera di cottura tramite l'iniezione d'acqua.
Vantaggi: Migliora i risultati di cottura del pane in termini di crosta, colore e finitura in superficie.

Svuotamento manuale generatore di vapore

Lo svuotamento del generatore di vapore può essere attivato manualmente. Il generatore di vapore si svuota automaticamente dopo ogni due ore di utilizzo. Tale funzione viene inoltre impiegata durante la dacalcificazione del generatore di vapore per consentire lo svuotamento di acqua/prodotti chimici dalla vaschetta del generatore.

Raffreddamento rapido

Il raffreddamento rapido può essere attivato manualmente.
Quando è necessario, viene attivato automaticamente nel ciclo a vapore (p.e. prima dell'avvio di air-o-clean se la temperatura nel sistema air-o-steam® supera i 70 °C).

suggerimenti utili per la cottura con air-o-steam®

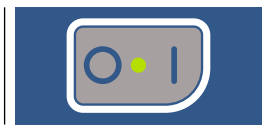
ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:39 Pagina 16

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:39 Pagina 17

air-o-steam®

Suggerimenti utili per la cottura

CON AIR-O-STEAM®



All'accensione di air-o-steam®, il display digitale compie un ciclo di autodiagnosi delle spie e l'intero pannello del display si illumina per alcuni secondi.

Il pannello di controllo è dotato di un display digitale con un'illuminazione molto evidente, che ne permette la lettura anche da una distanza di 11 metri.

Alla fine del ciclo di cottura, appare la dicitura "END" che, lampeggiando, segnala all'operatore la fine del ciclo di cottura. Questo è molto importante nelle cucine dove, a causa dell'intenso carico di lavoro e della conseguente presenza di rumore, è difficile udire l'allarme di fine ciclo, garantendo così la qualità del risultato finale.

I cicli di cottura, semplici da selezionare, offrono le seguenti funzioni:

Ciclo a vapore, premendo il pulsante sul forno verrà visualizzata l'ultima temperatura utilizzata per la cottura a vapore. Se si desidera utilizzare una temperatura differente, è sufficiente premere il pulsante della temperatura di cottura e selezionare una temperatura del vapore compresa tra i 25 °C ed i 100 °C.

Ciclo Combinato (combinazione di vapore e convezione di aria calda), selezionando questo ciclo verrà visualizzato l'ultimo valore impiegato relativo al livello di umidità. Qualora si desideri selezionare un livello di umidità diverso, sarà sufficiente premere una seconda volta il pulsante del ciclo combinato e selezionare il valore desiderato utilizzando la manopola di controllo principale.
Il livello di umidità è controllato da una sonda Lambda – Esclusivo per Electrolux! Misurazione dell'umidità REALE all'interno della camera di cottura. È possibile controllare il livello di umidità desiderato sia per quanto riguarda la cottura di porzioni singole, sia per la cottura a pieno carico.

1.

Ciclo a convezione – 3 opzioni.
Selezionando il ciclo a convezione ilforno funzionerà con la presa d'aria chiusa, intrappolando l'umidità proveniente dai cibi in cottura. Ciò potrebbe costituire un problema nel caso della "doratura", in quanto quest'ultima potrebbe risultare difficile a causa dell'eccessiva umidità – in particolare per quanto riguarda la carne.

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:39 Pagina 18

air-o-steam®

2. Premere una seconda volta il pulsante del ciclo a convezione per selezionare (servendosi della manopola di controllo principale.) il livello di umidità desiderato. Quest'ultimo viene controllato tramite una seconda presa d'aria. Quando viene raggiunto il **livello di umidità** selezionato (che coincide con l'"umidità reale"), esso viene visualizzato in blu sulla barra colorata, mentre la parte in rosso indica la percentuale di aria secca, presente all'interno del forno.

La presa d'aria si aprirà automaticamente ed, essendo posizionata all'interno della ventola dove si genera una forza negativa (vuoto), consentirà l'aspirazione all'interno della camera di cottura di aria pulita proveniente dall'esterno. L' aria in ingresso viene successivamente spinta dalla ventola, attraverso le resistenze, che preriscaldandola evitano la formazione di correwnti d'aria fredda in camera, evitando effetti deleteri sull'alimento e contemporaneamente viene spinta l'aria umidificata all'esterno tramite la secondapresa d'aria.

Quando il livello di umidità viene stabilito, le prese d'aria si chiudono nuovamente.

3. La terza opzione di cottura a Convezione è con la **presa d'aria del forno completamente aperta** durante la cottura; ciò è possibile inserendo le "funzioni avanzate" e selezionando il **simbolo della valvola di scarico aperta** che consente una fuoriuscita continua di umidità dalla camera del forno.

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:39 Pagina 19

air-o-steam®

Il forno è provvisto di 100 posizioni disponibili in memoria per i cicli di cottura personalizzati degli operatori,

Più 4 cicli di pulizia, leggero, medio, forte ed extra forte
Più 4 cicli di pre-riscaldamento, cottura in forno, arrostimento, cottura al vapore e ricevimento
Più 20 cicli di cottura memorizzati

Il modo Pausa può essere utilizzato in diverse funzioni,

A. Per ritardare l'avvio di air-o-steam® (ricordare che sono presenti 6 fasi ciascuna con un massimo di 8 ore di tempo controllato) in modo tale da utilizzare 5 fasi, da impostare per 5 x 8 = 40 ore in modo Pausa (che significa che solo il timer è in funzione, ma gli elementi o la ventola non sono attivi), e la 6° fase da utilizzare per pre-riscaldare il forno prima dell'uso.

B. Prevedere un "periodo di riposo" all'interno di un ciclo di cottura; per esempio per quanto riguarda la cottura di tacchini di grandi dimensioni sarà possibile selezionare l'avvio del ciclo di cottura con la temperatura di convezione più alta rispetto alla temperatura di normale cottura per consentire alle spezie di "attaccarsi" alla pelle. Successivamente, per lasciar raffreddare lentamente il forno, si potrebbe impostare una seconda fase di pausa della durata di 10 minuti.
La terza fase potrebbe consistere in un ciclo combinato con l'introduzione di vapore all'interno della camera del forno, ecc.

C. Come funzione di sicurezza alla fine di ogni ciclo di cottura, importante nei casi in cui le apparecchiature sono installate in "catena" rimanendo quindi alla portata di personale giovane poco esperto. Ciò consente di gestire meglio i tempi di cottura, per esempio per dolci tipo muffins, che impiegano 18 minuti: la prima fase di cottura potrebbe durare 16 minuti e la seconda fase potrebbe essere una pausa impostata a 2 minuti.

Nella seconda fase, gli elementi riscaldanti del forno si disattivano e la ventola si ferma, impiegando circa 1 minuto e 1/2 per l'arresto della rotazione, tempo durante il quale continua a inviare aria calda all'interno della camera di cottura evitando in tal modo di pregiudicare il risultato finale.

Terminato il tempo di cottura, suonerà l'allarme di fine ciclo e aprendo il forno non vi sarà fuoriuscita di aria calda in quanto la ventola si è già fermata.

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:39 Pagina 20

air-o-steam®

ECO - Delta Cooking

è un metodo esclusivo di controllo della temperatura della camera del forno unitamente alla temperatura al cuore dei cibi. L'operatore è in grado di selezionare un valore "delta" compreso tra 1 °C e 120 °C, anche se si consiglia di utilizzare un valore compreso tra i 20 °C e i 70 °C

Esempio di ECO - Delta Cooking lineare

Questo tipo di cottura è ideale per pezzi di carne di grandi dimensioni e viene utilizzato selezionando un ciclo di cottura, p.e. Combinato. Successivamente sarà sufficiente selezionare il valore della temperatura al cuore, quindi selezionare e attivare la funzione **ECO – Delta**. A questo punto, sul display della temperatura del forno verrà visualizzato **"20 °C"** ovvero il valore "delta" selezionato.
Per mezzo della manopola di controllo principale selezionare il valore "delta" desiderato, per esempio **40 °C**.

Chiudere la porta del forno e premere il pulsante avvio per attivare il ciclo di cottura (è possibile inoltre impostare una seconda fase in modo pausa della durata di 2 minuti, che inizierà dopo il raggiungimento della temperatura al cuore selezionata).

La temperatura al cuore della carne potrebbe essere, per esempio, 14 °C all'avvio del ciclo di cottura, per cui il forno si porterebbe ad una temperatura di circa 54 °C, cioè **40 °C al di sopra della temperatura al cuore**. All'aumento della temperatura al cuore della carne, sale in ugual misura anche la temperatura del forno, che si mantiene ad una differenza di **40 °C**, che è il valore "delta" impostato.

Se la temperatura al cuore di fine ciclo è stata impostata a 68 °C, la temperatura del forno, a fine ciclo, arriverà a 108 °C. Questo metodo di cottura è molto più lento dei "normali" metodi di cottura ma il vantaggio è costituito dai rendimenti superiori (ridotto calo peso) che si traducono in termini di maggior guadagno!

Nota Per ulteriori informazioni sulla cottura **ECO – Delta**, consultare pagina 39.

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:39 Pagina 21

air-o-steam®

Il display air-o-steam® indica:

la “Temperatura selezionata” e la “Temperatura reale”

il “Tempo selezionato” ed il “Tempo residuo”

la “Temperatura al cuore selezionata” e la “Temperatura al cuore reale”

Ciò permette all’operatore di conoscere (e monitorare) i valori selezionati relativi ai vari cicli di cottura, facilitando il rilevamento e la correzione di tali valori in caso di errore di impostazione.

Durante un ciclo di cottura, se viene rilevato un valore non corretto relativo alla temperatura, al tempo, al modo di cottura ecc., sarà possibile effettuare la dovuta correzione premendo semplicemente il pulsante appropriato tenendolo premuto per alcuni secondi finché il display non lampeggerà.

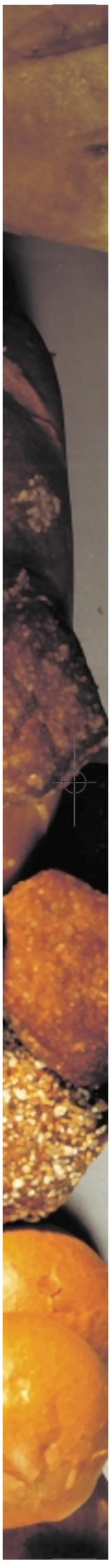
A questo punto sarà possibile immettere il valore corretto, che verrà memorizzato dal forno modificando di conseguenza il ciclo di cottura, evitando l’arresto ed il riavvio del ciclo.

Dopo 2 ore di funzionamento a vapore, la memoria del forno invierà un comando per rilasciare l’acqua presente nel generatore di vapore. Ciò succederà solo nel caso in cui la temperatura dell’acqua all’interno del boiler scenda al di sotto dei 50 °C o l’alimentazione principale del sistema air-o.steam sia stata attivata.

Alla fine di ognuno dei 4 cicli di pulizia il forno passerà automaticamente in modo “standby” con disattivazione degli elementi del generatore di vapore e delle luci del forno, riducendo il consumo di energia al display a led. Ciò consente l’avvio di un ciclo di pulizia che non necessita di ulteriori controlli da parte dell’operatore.

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:39 Pagina 22

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:39 Pagina 23



air-o-steam®

air-o-steam® Forno combinato

IL FUTURO È GIÀ PRESENTE CON IL CONTROLLO PRECISO DELL'UMIDITÀ E DELLA CIRCOLAZIONE DELL'ARIA ALL'INTERNO DELLA CAMERA DI COTTURA

Anche durante la cottura a convezione, è possibile selezionare un livello di umidità ottimale.

Grazie al nuovo sistema di circolazione dell'aria ed al più ampio spazio interno del forno, la non uniformità di cottura è un ricordo del passato.

Segue una breve spiegazione dei vari modi di cottura disponibili e dei metodi di utilizzo che consentono di ottenere risultati ottimali.

Umidità e cottura

La possibilità di selezionare il livello di "umidità" sia per la cottura in modo **Combinato** sia in modo **Convezione** consente (con l'esperienza) allo Chef/operatore di affinare la procedura di cottura al fine di ottimizzare i risultati.

È necessario considerare che il cibo è un prodotto delicato e **TUTTI** i cibi consistono in larga parte di acqua; per esempio, le carni contengono **l'88% d'acqua**, mentre le verdure ne contengono una percentuale superiore.

Utilizzando due differenti modi di cottura è necessario prendere in considerazione due diversi fattori di umidità; nella cottura in modo Convezione è possibile selezionare (premendo due volte il pulsante del modo **Convezione**) il livello di umidità che non si vuole superare. L'umidità riscontrata nella camera del forno dopo che il cibo inizia a riscaldarsi e a cuocere, proviene **ESCLUSIVAMENTE** dal cibo stesso.

Ciò è molto importante, per esempio, nella cottura a pieno carico di polpette di manzo, in quanto il valore di umidità prodotto dai cibi supera il **90%**, rendendo molto difficile la "doratura".

Grazie al sistema brevettato di Electrolux per il controllo dell'umidità è possibile selezionare, per esempio, il **30% di umidità** e quando il livello di umidità **REALE** si avvicina al 30% air-o-steam® scaricherà automaticamente il vapore all'esterno che fuorisce dalla parte superiore del forno.

Nella cottura con il ciclo Combinato il livello di umidità, impostato di norma al 50%, viene indotto dal generatore di vapore e introdotto nella camera di cottura attraverso un tubo di ingresso.

Ora è possibile selezionare anche il livello di umidità desiderato che sarà controllato dal forno per mezzo del **Sistema di controllo dell'umidità**, utilizzando un sensore "lambda". Per esempio, nella cottura di costolette (principalmente ossa con poca carne) è necessario un livello di umidità maggiore rispetto alla cottura di arrosti di grandi dimensioni, per ottenere la caratteristica succosità della carne.

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:39 Pagina 24

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:39 Pagina 25

air-o-steam®

Convezione

Ciclo ad aria secca e calda

con valvola di scarico chiusa

Questo ciclo, in cui la massima temperatura raggiungibile è di 300 °C, viene utilizzato principalmente per la cottura in forno di alimenti come pane, dolci, torte, biscotti, crostate, torte di frutta, strudel, ecc.

Cottura rapida alla griglia di carni (bistecche, cotolette, costolette, hamburger, ecc.)

Come per tutti gli altri modi di cottura, è molto importante pre-riscaldare il forno prima di introdurre il cibo, in genere di 30-50 °C al di sopra della temperatura di cottura desiderata.

Per cuocere bistecche alla griglia ad una temperatura di 250-270 °C, pre-riscaldare air-o-steam® a 300 °C per almeno 10 minuti.

con valvola di scarico aperta

Attivare la valvola di scarico dal menu delle **Funzioni avanzate**.

Anche per questo ciclo di cottura, la temperatura massima raggiungibile è di 300 °C – per un tempo massimo di 10 minuti.

Questo ciclo viene utilizzato, per esempio, per la cottura di pasta sfoglia per dolci alla crema, doratura e finitura croccante su carni di pollame, suine, ecc.

Oppure cottura a pieno carico di costolette di carne, in cui gli eccessivi livelli di umidità prodotti dai cibi vengono eliminati per mezzo delle prese aperte.

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:39 Pagina 26

air-o-steam®

Cottura a convezione

COTTURA CON IL CONTROLLO DEL LIVELLO DI UMIDITÀ AIR-O-CLIMA BREVETTATO DA ELECTROLUX (ATTIVABILE PREMENDO DUE VOLTE IL PULSANTE DI SELEZIONE MODO CONVEZIONE)

Questo ciclo consente di programmare un livello di umidità massimo raggiungibile all'interno della camera di cottura. Ciò è necessario, laddove, nelle fasi iniziali di cottura per qualsiasi tipologia di alimento, la fuoriuscita di umidità dagli stessi alimenti crea umidità all'interno del forno.

Questo è evidente se, aprendo la porta del forno, il vapore sale all'interno della cucina.

Nella cottura a pieno carico, per esempio, di polli o costolette di carne, la quantità di umidità all'interno della camera di cottura (valvola di scarico chiusa) può superare il 95%!

Electrolux ha eliminato questo problema con il suo sistema brevettato di controllo dell'umidità air-o-clima! Si seleziona il livello di umidità desiderato; al resto penserà l'air-o-steam® di Electrolux.

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:39 Pagina 27

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:39 Pagina 28

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:39 Pagina 29

air-o-steam®

Ciclo Combinato

COMBINAZIONE DI COTTURA A CONVEZIONE E COTTURA A VAPORE.
IN QUESTO CICLO DI COTTURA LA MASSIMA TEMPERATURA RAGGIUNGIBILE È DI 250 °C.

Questo ciclo viene utilizzato principalmente per la cottura di carne o pesce e per la rigenerazione di cibi precotti.

Nella cottura di carne (ricordare che nella maggior parte delle carni il contenuto d'acqua supera l'88%) il vapore agevola la cessione di calore all'interno della massa dell'alimento accelerando perciò il processo di cottura.

Il vapore è ideale per la cottura di questi alimenti, ma, con una temperatura massima raggiungibile di soli 130 °C non è possibile ottenere la doratura desiderata (che consiste nella caramellizzazione dei succhi della carne).

Con il modo di cottura Combinato è possibile ottenere una temperatura di 250 °C, in quanto la la camera di cottura viene direttamente riscaldata dalle resistenze elettriche o dal bruciatore a gas; è quindi possibile ottenere il desiderato effetto di doratura.

uso del sistema brevettato per il controllo dell'umidità air-o-clima Electrolux

Il sistema brevettato di controllo dell'umidità air-o-clima è l'unico sistema che misura fisicamente il livello di umidità effettiva all'interno del forno, grazie al sensore Lambda.

Questo sistema consente un reale controllo dell'umidità tramite l'immissione di vapore solo quando necessario, e l'aspirazione all'interno del forno di aria secca allorché il livello di umidità reale superi il valore desiderato, permettendo di ottenere ottimi risultati di cottura.

È sufficiente selezionare il livello di umidità desiderato premendo due volte il pulsante di selezione del ciclo combinato, modificando la % di umidità con la manopola di controllo principale.

air-o-clima manterrà automaticamente l'umidità, la temperatura e le condizioni ambientali a livelli ideali all'interno della camera di cottura.

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:39 Pagina 30

air-o-steam®

Ciclo di cottura a vapore

Massima temperatura del ciclo di cottura a vapore di 100 °C (130 nel caso di “ciclo super steam” pag. 31)

Questo ciclo viene utilizzato per un’ampia varietà di esigenze. Adatto alla cottura della maggior parte dei cibi preparati tradizionalmente per bollitura in pentola, presenta vantaggi come la riduzione dei tempi di cottura, migliore qualità, conservazione dei principi nutritivi, delle vitamine, mantenimento del colore e, cosa più importante, del sapore.

Per grandi quantità di alimenti, si consiglia il pre-riscaldamento del forno ad una temperatura superiore ai 100 ºC prima del carico.

Si ricorda di utilizzare teglie di cottura perforate per consentire la distribuzione del flusso di vapore forzato dalla ventola intorno al prodotto e di non riempire eccessivamente di cibo tali recipienti. I risultati migliori vengono ottenuti con teglie profonde max. 65 mm.

I recipienti perforati consentono inoltre l’espulsione della condensa in modo che l’alimento non si trovi immerso nell’acqua.

Ciclo di cottura a vapore a bassa temperatura

Grazie al range di temperatura compreso tra i 25 e i 130 °C, il modo di cottura a vapore è inoltre ideale per la cottura di cibi delicati come filetti di pesce di piccole dimensioni, scaloppine, scampi, petti di pollo, salsicce, sous-vide, verdure a foglie, creme all’uovo, ecc.

Potenza e/o velocità della ventola totale o dimezzata

Non sempre lo Chef o gli operatori hanno la necessità di cuocere grandi quantità di cibo, quindi, per carichi inferiori al 40% della capacità totale del forno, è possibile dimezzare la potenza e/o la velocità della ventola, riducendo i costi di esercizio.

Un ulteriore vantaggio è la possibilità di selezionare la bassa velocità della ventola, in qualsiasi ciclo di cottura, utile per la cottura di alimenti molto delicati come soufflé o meringhe, per impedire la “striatura” dei cibi nella direzione della ventola.

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:39 Pagina 31

air-o-steam®

Ciclo “Super Steam”

Il “ciclo Super Steam” impiega gli elementi riscaldanti di air-o-steam® per aumentare la temperatura della camera (possibile anche nei modelli a gas) velocizzando in tal modo il processo di cottura dei cibi non delicati, come patate, patate dolci, zucche, riso, alcuni tipi di carne, ecc.

A. Per selezionare il “ciclo Super Steam” con una temperatura max. di 130 °C, è sufficiente selezionare un ciclo Combinato con una temperatura compresa tra i 100 °C e i 130 °C (per i modelli con numero di serie minore o uguale a 343XXXXX).

B. È possibile selezionare il “ciclo Super Steam” impostando il ciclo di cottura a vapore con una temperatura compresa tra i 100 °C e i 130 °C.

Nota questo ciclo non dovrà essere utilizzato per la cottura di verdure a foglia verde, poiché l’elevata temperatura influirà negativamente sul colore naturale dei cibi, nonché sulla loro consistenza e sul sapore.

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:39 Pagina 32

air-o-steam®

E non è tutto!!!

ALTRE CARATTERISTICHE COME:

Cottura sequenziale

Con questo metodo vengono utilizzati due o più tipi di cottura per lo stesso alimento, per esempio arrosto di lonza di suino:

La prima fase consiste nel cuocere a vapore la carne di suino per mantenerla umida e realizzare la finitura con il ciclo Combinato, utilizzando successivamente il ciclo per convezione con la valvola di scarico aperta per rendere croccante la pelle.

Fase di cottura 1 (fase 1)

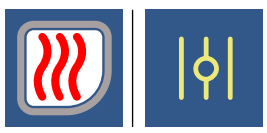
Dopo aver pre-riscaldato il forno (in ciclo Combinato a 110 °C), introdurre la carne di suino sistemata su una griglia GN 1/1 all'interno di una teglia, nel forno.

Inserire lo Spillone, selezionare il ciclo di cottura a vapore a 100 °C, selezionare una temperatura al cuore di 65 °C quindi passare alla fase di cottura 2.

Fase di cottura 2 (fase 2)

Selezionare il ciclo combinato con un livello di umidità del 40%, impostare la temperatura del forno a 190 °C con una temperatura al cuore di 72 °C, quindi passare alla fase di cottura 3.

Fase di cottura 3 (fase 3)



Selezionare il ciclo di cottura per convezione con ventilazione aperta e impostare la temperatura del forno a 260 °C e la temperatura al cuore a 76 °C, quindi premere il pulsante di avvio per iniziare il ciclo di cottura (dalla fase di cottura 1 per finire con la fase di cottura 3).

Suggerimento: Forando la pelle della carne suina ogni cm con un coltello e cospargendola di sale, sarà più facile ottenere una pelle più croccante.

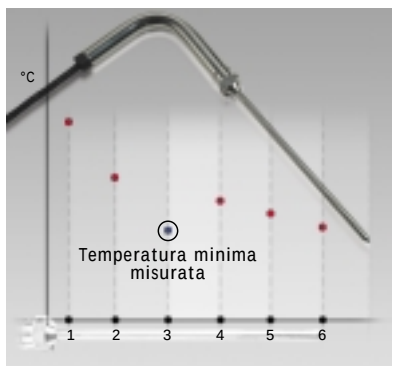
ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:39 Pagina 33

air-o-steam®

Cottura con Spillone multiplo a 6 sensori di Electrolux

Lo spillone Multiplo a 6 sensori fornirà un monitoraggio preciso sull'alimento in fase di cottura o rigenerazione.

Vengono così eliminate tutte le incertezze ed i cibi d'ora in poi saranno sempre cotti alla perfezione.



Lo spillone Multiplo a 6 sensori di Electrolux è dotato di 6 sensori che permettono una misurazione più precisa della temperatura. Tra i sei rilevamenti di temperatura, viene considerato solo quello inferiore. Ciò assicura perfetti risultati di cottura, in perfette condizioni di sicurezza, anche nel caso in cui lo spillone non sia perfettamente posizionato all'interno del prodotto alimentare.

Seguirà una tabella delle temperature al cuore per ottenere ottimi risultati di cottura di vari alimenti (pagine 34 e 35).

Funzionamento continuo "cont"

Questo ciclo è consigliato durante il periodo di servizio dei pasti, in cui il funzionamento potrebbe protrarsi, per esempio, per 2-3 ore.
È possibile selezionare il ciclo di cottura e la temperatura del forno, per esempio, ciclo combinato al 30% di umidità con temperatura del forno di 155 °C, scegliendo poi il modo continuo al posto del valore temporale (o del valore di temperatura al cuore).

Premere il pulsante di avvio per attivare il ciclo continuo, che manterrà air-o-steam® in funzione fino al suo arresto.

Il ciclo continuo viene attivato anche quando viene utilizzata la "fase di mantenimento".

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:39 Pagina 34

air-o-steam®

Tabella delle temperature al cuore

VEDERE NORMATIVE LOCALI (SE DISPONIBILI IN MATERIA)
LE TEMPERATURE SONO ESPRESSE IN GRADI CELSIUS

	Cottura sequenziale	Cotto per consumo	Cotto per abbattimento della temperatura, prima della rigenerazione
Arrosto di manzo			
al sangue scarso		52 - 55	50 - 52
poco al sangue		56 - 59	54 - 57
cottura media		60 - 64	58 - 62
cotto molto		65 - 69	63 - 67
cotto		70 - 75	68 - 72
Involtini di manzo			
al sangue		72	68
Filetto di manzo			
fettine di lombata costate c/osso		(come arrosto di manzo)	
Bollito di manzo			
spalla		76	70
costata		73	70
coscia		76	70
Costoletta di manzo		80	77
Arrosto di agnello			
cottura media		63 - 68	60 - 65
cotto		70 - 75	67 - 72
Arrosto di suino		75 - 78	72 - 75
Zampone		75	72
Prosciutto / Prosciutto affumicato		70 - 72	68 - 70
Arrosto / Filetto di vitello			
cotto		65 - 70	63 - 67
Pollame			
galletto ruspante		82	80
galletto di allevamento		86	84
cosce di pollo		78 - 80	75 - 78
petti di pollo		75 - 77	67 - 68
galletto congelato (decongelato)		86	84
tacchino		75 - 77	73 - 75
anatra (intera)		70 - 72	67 - 68
petti d'anatra		64	62
fagiano		72	68
oca		75 - 77	73 - 75
Pasticcio di carne di suino		80	non rigenerare!
Pasticcio di carne ovina		75	75

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:39 Pagina 35

Cottura sequenziale	Cotto per consumo	Cotto per abbattimento della temperatura, prima della rigenerazione
Bistecche e Pasticci di rognone	75	75
Paté / Terrine	68 - 75	non rigenerare!
Polpettone di carne	75	70 - 72
Rollè di cavolo e manzo	72	70
Selvaggina		
arrosto di cervo	65	62
arrosto di alce	75	68
arrosto di renna	75	68
Salsicce		
suino	75	73
manzo	72	70
pollo	75	73
wurstel	70	non rigenerare!
Pesce		
filetto	70 - 72	68
intero	72	68
Paté	70	non rigenerare!
Terrina	70	non rigenerare!
Pietanze a base di patate		
intere per puré	95	/
lyonnaise	93	/
intere arrostite	93	93
Da preparare intere		
Parte esterna e ripieno	95	95
Pietanze da preparare in casseruola		
spezzatino di carne suina in salsa	72 - 75	70 - 72
spezzatino di carne di pollo – disossato in salsa	70 - 72	68 - 70
spezzatino di carne di pollo – c/osso in salsa	75 -77	73 - 75
spezzatino di manzo in salsa	70	68
spezzatino di agnello in salsa	68 - 70	65 - 67
spezzatino di vitello in salsa	63	60
spezzatino di anatra – c/osso in salsa	75 - 77	73 - 75
mix di verdure – senza patate in salsa	60 - 62	58 - 60
Mix di verdure – con patate in salsa	68 - 70	66 - 68
Filetto in crosta		
Grigliare il filetto in una griglia molto calda, abbatterlo e poiavvolgerlo nella pasta sfoglia		
al sangue	52 - 55	50 - 52
cottura media	60 - 64	58 - 62
cotto	70 - 75	68 - 72

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:39 Pagina 36

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:39 Pagina 37

air-o-steam®

Cottura e mantenimento

HOLD

Il metodo di cottura e mantenimento è stato sviluppato centinaia di anni fa (in tempi in cui non esistevano i forni moderni) quando si scavavano buche nel terreno e si accendevano grandi fuochi per riscaldare le pietre di fiume. Quando il fuoco si spegneva, le pietre roventi venivano coperte con foglie, sulle quali venivanostesi grandi pezzi di carne e a loro volta ricoperti con altre foglie, formando un involto che veniva poi seppellito nella buca (profonda circa 1/2 metro).

Il lento processo di “cottura e mantenimento” durava un’intera giornata e all’imbrunire (dopo il tramonto) il cibo veniva dissepolto e consumato, diventato ormai un pezzo di carne tenero e succoso con limitata perdita di peso.

Ora è possibile rivivere queste tradizioni (senza riempire il forno di terra) selezionando la prima fase di cottura, il valore di temperatura del forno e di temperature al cuore, procedendo poi con la fase 2 e impostando la funzione di “Mantenimento”. Ora selezioniamo una temperatura di mantenimento, che è la temperatura interna del forno. Dopo che è stata raggiunta la temperatura al cuore desiderata (ricordarsi di impostare il valore della temperatura al cuore circa 5 gradi al di sotto della temperatura utilizzata in caso di cottura senza Mantenimento) il forno passerà dal ciclo di Cottura al ciclo di Mantenimento, fino all’arresto del ciclo da parte dell’operatore.

Questo metodo di cottura è particolarmente adatto a pezzi di carne di grandi dimensioni di peso superiore a 8 kg, per esempio un arrosto di manzo.

Fase di cottura 1 (fase 1)

Selezionare il modo di cottura Combinato con il 40% di umidità, temperatura del forno a 120 °C e temperatura al cuore a 55 °C con inserimento della **sonda multi-sensor a 6 punti**. Selezionare quindi 1/2 di energia e 1/2 della velocità della ventola, e passare alla seconda fase di cottura.

Fase di cottura 2 (fase 2)

Utilizzando l’**impostazione di controllo del programma**, selezionare con il **manopola di controllo** principale dal menu “Add hold”. Impostare la temperatura di mantenimento del forno a 60 °C, quindi premere il pulsante di avvio per attivare il ciclo. Il ciclo Cottura e Mantenimento è in funzione.

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:39 Pagina 38

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:39 Pagina 39

air-o-steam®

ECO – Delta speciale

La cottura **ECO – Delta** è un particolare processo di cottura che garantisce un'elevata qualità per la preparazione di arrosti con tutti i tipi di carne, soprattutto di grandi dimensioni. Il processo garantisce una differenza costante ("delta") tra la temperatura al cuore dell'alimento e la temperatura della camera di cottura.

Questo valore "delta" di temperatura può essere impostato (è consigliabile) in una gamma compresa tra i 30 e i 70 °C (ciclo di cottura a convezione) o i 20-30 °C (ciclo di cottura Combinato) al di sopra del valore della temperatura al cuore, ed aumenta proporzionalmente con esso. L'intero range di temperatura impostabile è compreso tra 1 °C e 120 °C.

Vantaggi:

- Consumo di acqua e di energia estremamente ridotto
- Qualità eccellente e restringimento minimo
- Possibilità di rinviare la cottura a fasce orarie con minore intensità di lavoro o alle ore notturne
- Qualità superiore attraverso un processo di cottura delicato
- Due tipi di cottura **ECO – Delta**: "Lineare" e "Progressiva"
- Lineare la differenza di temperatura tra il centro dell'alimento e la camera di cottura rimane costante.
- Progressiva la differenza di temperatura tra il centro dell'alimento e lla camera di cottura si riduce verso la fine del processo di cottura. P.e.

- Inizio del ciclo

temperatura al cuore a +12 °C "delta" 35 °C
temperatura della camera di cottura a 47 °C

temperatura al cuore a +35 °C "delta" 35 °C
temperatura della camera di cottura a 70 °C

temperatura al cuore a +55 °C "delta" 20 °C
temperatura della camera di cottura a 75 °C

temperatura al cuore a +58 °C "delta" 10 °C
temperatura della camera di cottura a 68 °C

temperatura al cuore a +60 °C "delta" 5 °C
temperatura della camera di cottura a 65 °C

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:39 Pagina 40

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:39 Pagina 41

air-o-steam®

Cicli pre-impostati

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:39 Pagina 42

air-o-steam®

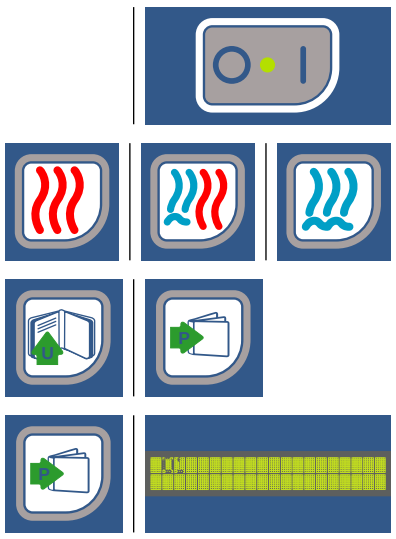
Selezione di cicli di cottura

Pre-impostati o memorizzati

Per selezionare un ciclo di cottura pre-impostato o precedentemente memorizzato, seguire la procedura sotto riportata.

Operazione 1

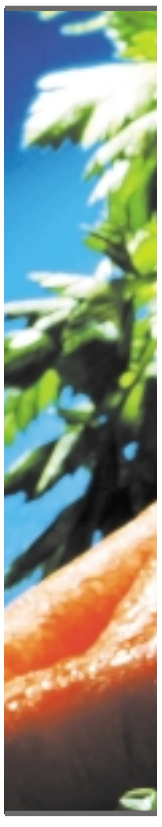
All'avvio di air-o-steam®, dopo l'autodiagnosi delle spie, i **pulsanti relativi ai tre modi di cottura** lampeggiano insieme al **pulsante delle Funzioni avanzate** e al **pulsante delle impostazioni di controllo programmi**.



Premere il **pulsante delle impostazioni di controllo programmi** e ruotare la manopola di controllo principale fino a visualizzare, nel display a led al di sopra del **pulsante menzionato**, il numero del programma del proprio ciclo di cottura o il numero di un programma di cottura pre-impostato.

Quindi, premere il **pulsante Start/Stop** per attivare il ciclo.

Nota pre-riscaldare il forno in base al tipo di alimento da cuocere!

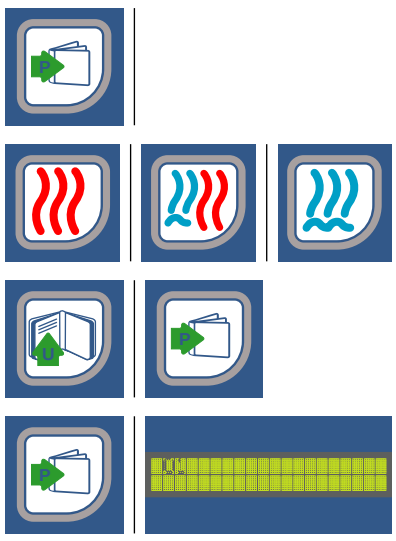


ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:39 Pagina 43

air-o-steam®

Operazione 2

Nel caso in cui air-o-steam® sia stato utilizzato per un altro ciclo di cottura o pre-riscaldamento, sarà necessario premere il **pulsante delle impostazioni di controllo programmi** quindi rilasciarlo e **premerlo nuovamente per circa 1,5 secondi** fino a cancellare le diciture presenti sul display.



I tre pulsanti relativi ai modi di cottura lampeggeranno di nuovo insieme con il **pulsante delle Funzioni avanzate** ed il **pulsante delle impostazioni di controllo programmi**.

Premere il **pulsante delle impostazioni di controllo programmi** e selezionare il ciclo di cottura pre-memorizzato che si desidera utilizzare con la manopola di controllo principale.

Nota quando appare il numero del ciclo, è necessario attendere circa 1,5 secondi per la visualizzazione del nome del ciclo.

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:39 Pagina 44

air-o-steam®

Guida alla cottura

PER CICLI PRE-IMPOSTATI

Suggerimenti/guida per l'uso di air-o-steam® di Electrolux

Nota

Prima della cottura, pre-riscaldare air-o-steam®
ad una temperatura di almeno 30 °C al di sopra della temperatura di cottura.

1. Roast Beef

Suggerimento

Eliminare il grasso in eccesso, far asciugare e cospargere di condimenti/aromi a propria discrezione. Cuocere su una griglia o su un fondo di verdure fresche tagliate in pezzi grossi per consentire la circolazione d'aria intorno alla carne. Il fondo di verdure cotte aggiunge un aroma delizioso alla salsa che si forma nella teglia.

Suggerimenti sul ciclo di cottura

Fase 1

200 °C per 15 '

Fase 2

70 °C

50-52 °C

Fase 3 (a discrezione)

HOLD Mantenere a 60 °C
in Continuo

2. Arrosto di suino

Suggerimento

Pulire bene la carne, asciugare la cotenna e, servendosi di un coltello affilato, praticare incisioni profonde 2-3 mm alla distanza di 1 cm l'una dall'altra e parallele tra loro. Cospargere di sale i tagli praticati per eliminare meglio l'umidità e per ottenere una pelle più croccante. Cuocere su una griglia o su un fondo di verdure fresche tagliate a pezzi grossi.

Suggerimenti sul ciclo di cottura

Fase 1

100 °C per 30 '

Fase 2

170 °C

20 % di umidità, velocità della ventola a potenza dimezzata

55 °C

Fase 3

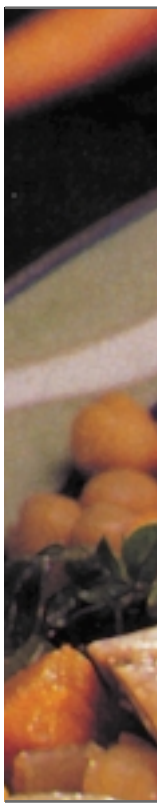
200 °C

40 % di umidità, velocità della ventola a potenza dimezzata

65 °C

Fase 4

per 3 '



ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:40 Pagina 45

3. Costicine di agnello

Suggerimento

Eliminare il grasso in eccesso e recidere le punte, rimuovere il grande osso centrale. Condire a piacimento e disporre con le ossa rivolte verso il basso per la cottura In base allo spessore delle ossa delle costolette, potrebbe essere necessario avvolgere le estremità in pellicola di alluminio per proteggerle e per conservarne il colore bianco.

Suggerimenti sul ciclo di cottura

Fase 1

180 °C

80 % di umidità

40 °C

Fase 2

200 °C

40 % di umidità

55 °C

Fase 3

per 2 ‘

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:40 Pagina 46

air-o-steam®

4. Pollo arrosto

Suggerimento

Eliminare le interiora, lavare il pollo in acqua fredda corrente e asciugare con una salvietta di carta. Per esaltarne il sapore, introdurre il condimento (ripieno) all'interno.
A propria discrezione, cospargere la parte esterna del pollo con mix di condimenti secchi. Collocare su "girarrosto" o su griglia in acciaio inox GN 1/1 con il dorso rivolto verso il basso, 5-6 pezzi per griglia.

Ricetta di condimento consigliata

per volatili del peso di circa 1,3 kg.
- 30 g di cipolla tritata finemente
- 150 g di pane bianco tagliato a dadini di 1 cm per lato senza crosta, distribuendo le fette di pane sul banco per farle essiccare leggermente – e per tagliarle più agevolmente.
- 100 g di fegatini di pollo – puliti e affettati.
- 1/4 di cucchiaino di timo essiccato
- 1/4 di cucchiaino di salvia essiccata
- 1/4 di cucchiaino di pepe nero
- 1/2 cucchiaino di sale fino
- 1/2 foglia di alloro spezzettata
- 2 cucchiaini di prezzemolo fresco tritato
- 75 g di burro salato
- 100 ml di latte

Metodo

Sciogliere il burro in una teglia a fuoco medio, aggiungere la cipolla e cuocere senza rosolare, mescolare con mestolo in legno finché la cipolla non diventa "trasparente".
Aggiungere i fegatini di pollo e far rosolare leggermente senza cuocere del tutto, quindi aggiungere gli aromi, il sale, il pepe ed il pane. Mescolare il tutto ed in ultimo aggiungere il latte. Lasciare raffreddare per facilitare la manipolazione. Il ripieno può essere preparato in anticipo e conservato in un contenitore ermetico in frigorifero per 3 giorni prima dell'uso.

Suggerimenti sul ciclo di cottura

Fase 1
190 °C
10 % di umidità
per 10 '

Fase 2
175 °C
40 % di umidità
per 10 '

Fase 3
180 °C
per 5 '

Fase 4
175 °C
10 % di umidità
per 5 '

Fase 5
190 °C
Presa d'aria aperta
82 °C

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:40 Pagina 47

5. Cosce di pollo

Suggerimento

Asciugare la pelle con una salvietta di carta, a discrezione cospargere le cosce con un mix di condimenti essiccati. Collocare su una griglia in acciaio inox GN 1/1 o in teglie GN 1/1 profonde 20 mm.

Suggerimenti sul ciclo di cottura

Fase 1

145 °C
60 % di umidità,
per 10 ‘

Fase 2

per 3 ‘

Fase 3

190 °C
40 % di umidità,
82 °C

Fase 4

per 1 ‘

6. Croissant - congelati pronti all’uso

Suggerimento

Per ottenere risultati migliori, utilizzare teglie da forno perforati in alluminio GN 1/1. Lasciare spazio sufficiente tra i croissant per non farli attaccare tra loro durante la cottura.

Suggerimenti sul ciclo di cottura

Fase 1

170 °C
30 % di umidità,
per 15 ‘

Fase 2

per 1 ‘

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:40 Pagina 48

air-o-steam®

7. Lasagne

Suggerimento

Preparare in teglie GN 1/1 profonde 65 mm o in teglie di mezze dimensioni. Max. 5 kg per teglia.

Suggerimenti sul ciclo di cottura

Fase 1

165 °C
30 % di umidità
per 20 ‘

Fase 2

160 °C
Presa d’aria aperta
per 20 ‘

Fase 3

per 1 ‘

8. Kebab/Manzo, pollo o maiale Satay

Suggerimento

Tagliare i pezzi di carne a dadini di circa 1 cm e 1/2. I dadini risulteranno più teneri utilizzando filetto di manzo o di suino. Immergere gli spiedini di legno in acqua per un’ora prima di utilizzarli. È possibile alternare la carne con pezzetti di peperone rosso, giallo o verde e piccoli funghi.
Inoltre, è possibile marinare e condire la carne prima di infilzarla negli spiedini.
Cuocere in teglie teflonate GN 1/1 profonde 20 mm o appoggiare su carta da forno.

Suggerimenti sul ciclo di cottura

Fase 1

180 °C
60 % di umidità
per 10 ‘

Fase 2

200 °C
20 % di umidità
per 5 ‘

Fase 3

per 1 ‘

9. Hamburger - Circa 100 g ciascuno – 15 per ogni tegla GN 1/1

Suggerimento

Cuocere su teglie teflonate. Spennellare con burro sciolto e cospargere di aromi prima della cottura.

Suggerimenti sul ciclo di cottura

Fase 1

195 °C
20 % di umidità
per 8 ‘

Fase 2

200 °C
Presa d’aria aperta
per 6 ‘

Fase 3

per 1 ‘

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:40 Pagina 49

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:40 Pagina 50

air-o-steam®

10. Riso - Tipo Pilaf

Suggerimento

Lavare abbondantemente il riso, collocare in teglie GN 1/1 profonde 65 mm. 3 litri di acqua/brodo per 1 kg e 1/2 di riso. Aggiungere circa 100 g di burro in ogni teglia.

Nota Se si utilizza acqua o brodo caldo ridurre a 15 minuti il tempo di cottura in Fase 1.

Si consiglia l'uso di riso a grani lunghi, che è possibile miscelare con riso a grano corti 50/50.

Suggerimenti sul ciclo di cottura

Fase 1

150 °C

80 % di umidità

per 25 '

Fase 2

140 °C

40 % di umidità

per 8 '

Fase 3

per 2 '

11. Uova bollite

Suggerimento

Le uova devono trovarsi a temperatura ambiente, collocate in teglie perforate GN 1/1 in un unico strato. Pre-riscaldare il forno a 140 °C in ciclo Combinato al 40% di umidità.

Nota In tal modo si otterranno "uova sode". Dopo la cottura, immergere le uova in acqua fredda per facilitare l'eliminazione del guscio.

Suggerimenti sul ciclo di cottura

Fase 1

110 °C

90 % di umidità

per 8 '

Fase 2

100 °C

per 5 '

Fase 3

per 2 '

12. Patate in camicia/Idaho

Suggerimento

Scegliere patate dalle dimensioni di una palla da tennis, lavare bene e avvolgere in pellicola di alluminio. Collocare in teglie GN 1/1 profonde 20 mm su un letto di sale grosso.

Suggerimenti sul ciclo di cottura

Fase 1

180 °C

60 % di umidità, per 30 '

Fase 2

175 °C

40 % di umidità, per 15 '

Fase 3

150 °C

50 % di umidità, per 15 '

Fase 4

per 1 '

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:40 Pagina 51

13. Verdure miste surgelate

Suggerimento

Disporre le verdure in teglie perforate GN 1/1 x 65 mm di profondità, evitando i blocchi solidi di prodotto congelato.
2,5 kg per teglia. Pre-riscaldare il forno a 160 °C in ciclo Combinato al 60 % di umidità.

Suggerimenti sul ciclo di cottura

Fase 1

130 °C
100 % di umidità
per 15 ‘

Fase 2

100 °C
per 15 ‘

Fase 3

per 3 ‘

14. Pesce intero al forno

Suggerimento

Pulire accuratamente il pesce con acqua fredda, rimuovere le viscere. Collocare in teglia GN 1/1 profonda 40 mm insieme a pomodorini, cipolla bianca a fette, foglie di basilico fresco, pepe nero in grani e 1/2 litro d’acqua o brodo di pesce. 100 ml di olio di oliva.

Suggerimenti sul ciclo di cottura

Fase 1

170 °C
30 % di umidità
per 17 ‘

Fase 2

per 1 ‘

15. Filetto di salmone

Suggerimento

Eliminare le spine con pinzette o pinze a becco lungo. Posizionare in teglie GN 1/1 profonde 20-25 mm cosparse di burro sciolto. Asciugare la superficie del pesce con una salvietta di carta. Spennellare il pesce con burro fuso e cospargere di condimento in piccola quantità, se lo si desidera.

Suggerimenti sul ciclo di cottura

Fase 1

105 °C
80 % di umidità
per 3 ‘

Fase 2

100 °C
per 5 ‘

Fase 3

per 1 ‘

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:40 Pagina 52

air-o-steam®

16. Pasticcini - porzioni singole, da 1,5 cm

Suggerimento

Posizionare su teglie perforate in alluminio.

Suggerimenti sul ciclo di cottura

Fase 1

185 °C
40 % di umidità
per 3 ‘

Fase 2

165 °C
20 % di umidità
per 9 ‘

Fase 3

per 1 ‘

17. Strudel di mele - porzioni singole

Suggerimento

Posizionare su carta da forno su teglie perforate in alluminio.

Suggerimenti sul ciclo di cottura

Fase 1

185 °C
40 % di umidità
per 10 ‘

Fase 2

165 °C
Presa d’aria aperta
per 6 ‘

Fase 3

per 2 ‘

18. Polpette di carne - circa 60 g ciascuna

Suggerimento

Collocare in teglie teflonate GN 1/1 profonde 20 mm o su carta da forno in teglie GN 1/1 in acciaio inox.

Suggerimenti sul ciclo di cottura

Fase 1

195 °C
50 % di umidità
per 8 ‘

Fase 2

180 °C
10 % di umidità
per 7 ‘

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:40 Pagina 53

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:40 Pagina 54

air-o-steam®

19. Baguette precotta e piccoli rollé

Suggerimento

Posizionare su teglie perforate in alluminio.

Suggerimenti sul ciclo di cottura

Fase 1

180 °C

30 % di umidità

per 10 ‘

Fase 2

170 °C

Presa d’aria aperta

per 3 ‘

Fase 3

per 1 ‘

20. Crostata di mele (o frutta)

Suggerimento

Cuocere in tortiera rotonda o in teglie GN 1/1 profonde 40 mm.

Suggerimenti sul ciclo di cottura

Fase 1

170 °C

per 25 ‘

Fase 2

160 °C

Presa d’aria aperta

per 5 ‘

Fase 3

per 2 ‘

cottura multifase

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:40 Pagina 56

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:40 Pagina 57

air-o-steam®

Cottura multifase

ESEMPI DI CICLI DI COTTURA MULTIFASE

Alimento	Ciclo di cottura
Roast Beef	Fase 1 Ciclo di convezione 200 °C per 10 ‘ Fase 2 Ciclo combinato 180 °C 30 % di umidità Spillone 50 °C Fase 3 Pausa 10 ‘ Fase 4 Ciclo combinato 140 °C 40 % di umidità Ventola a mezza velocità Spillone 55 °C Fase 5 Ciclo di convezione 180 °C 10 % di umidità Ventola a mezza velocità Spillone 58 °C Fase 6 Pausa 5 ‘

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:40 Pagina 58

air-o-steam®

Alimento	Ciclo di cottura
Pollo arrosto	Fase 1 Ciclo di convezione 210 °C 10 % di umidità per 10 ‘ Fase 2 Ciclo combinato 190 °C 40 % di umidità per 10 ‘ Fase 3 Ciclo di convezione 190 °C 60 % di umidità per 8 ‘ Fase 4 Ciclo combinato 175 °C 40 % di umidità per 5 ‘ Fase 5 Ciclo di convezione 195 °C Presa d’aria aperta Spillone 82 °C Fase 6 Pausa 2 ‘

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:40 Pagina 59

Alimento	Ciclo di cottura
Terrina di carne	Fase 1 Ciclo di cottura a vapore 75 °C Ventola a mezza velocità Spillone 68 °C Fase 2 Pausa 5 ‘
Quiche	Fase 1 Ciclo di convezione 160 °C 20 % di umidità per 20 ‘ Fase 2 Ciclo di convezione 180 °C 10 % di umidità per 15 ‘ Fase 3 Pausa 2 ‘
Riso Pilaf	Fase 1 Ciclo combinato 180 °C 80 % di umidità per 20 ‘ Fase 2 Ciclo combinato 140 °C 40 % di umidità per 5 ‘ Fase 3 Pausa 3 ‘

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:40 Pagina 60

air-o-steam®

Alimento	Ciclo di cottura
Lasagne	Fase 1 Ciclo di convezione 165 °C per 20 ‘
	Fase 2 Ciclo di convezione 160 °C Presa d’aria aperta per 20 ‘
	Fase 3 Pausa 3 ‘
Pesce al forno	Fase 1 Ciclo combinato 175 °C per 10 ‘
	Fase 2 Ciclo di convezione 175 °C Presa d’aria aperta 30 % di umidità Spillone 74 °C
	Fase 3 Pausa 2 ‘
Cavolfiore	Fase 1 Ciclo di cottura a vapore 100 °C per 15 ‘
	Fase 2 Ciclo di cottura a vapore 100 °C Ventola a mezza velocità per 2 ‘
	Fase 3 Pausa 1 ‘

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:40 Pagina 61

Alimento	Ciclo di cottura
Sous-vide di frutta affogata	Fase 1 Ciclo di cottura a vapore 93 °C per 18 ‘
	Fase 2 Pausa 2 ‘
Croissant	Fase 1 Ciclo di convezione 175 °C per 15 ‘
	Fase 2 Ciclo di convezione 175 °C Ventola a mezza velocità per 1 ‘
	Fase 3 Pausa 1 ‘

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:40 Pagina 62

air-o-steam®

Capacities for roasting chickens

SULLA BASE DI POLLI DA 1,2 KG

6 x 1/1 GN	(supporto passo 60 mm) 3 griglie GN 1/1 per polli interi, 6 pezzi ciascuna = 18 polli 6 griglie GN 1/1 per polli “aperti”, 4 pezzi ciascuna = 24 polli
10 x 1/1 GN	(supporto passo 60 mm) 5 griglie GN 1/1 per polli interi, 6 pezzi ciascuna = 30 polli 10 griglie GN 1/1 per polli “aperti”, 4 pezzi ciascuna = 40 polli
10 x 2/1 GN	(supporto passo 60 mm) 10 griglie GN 1/1 per polli interi, 6 pezzi ciascuna = 60 polli 20 griglie GN 1/1 per polli “aperti”, 4 pezzi ciascuna = 80 polli
20 x 1/1 GN	(supporto passo 60 mm) 10 griglie GN 1/1 per polli interi, 6 pezzi ciascuna = 60 polli 20 griglie GN 1/1 per polli “aperti”, 4 pezzi ciascuna = 80 polli
20 x 2/1 GN	(supporto passo 60 mm) 20 griglie GN 1/1 per polli interi, 6 pezzi ciascuna = 120 polli 40 griglie GN 1/1 per polli “aperti”, 4 pezzi ciascuna = 160 polli

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:40 Pagina 63

air-o-steam®

Ciclo di cottura

PER POLLI ARROSTO (INTERI)

	Ciclo di cottura		
Fase 1	Ciclo di convezione 190 °C 10 % di umidità per 10 ‘		
Fase 2	Ciclo combinato 175 °C 40 % di umidità per 10 ‘		
Fase 3	Ciclo combinato 180 °C per 5 ‘		
Fase 4	Ciclo combinato 175 °C 10 % di umidità per 5 ‘		
Fase 5	Ciclo di convezione 190 °C Presa d’aria aperta		Sonda centrale 82 °C
Fase 6	Pausa 2 ‘		

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:40 Pagina 64

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:40 Pagina 65

istruzioni d’uso per air-o-steam®

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:40 Pagina 66

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:40 Pagina 67

air-o-steam®

Impostazione data e ora

ISTRUZIONI D'USO

Operazione 1

Accendere il forno premendo il **pulsante on/off**. Tenerlo premuto per 1,5 secondi circa.

Il **pulsante tempo/temperatura al cuore**.

Operazione 2

Sul display compariranno dei numeri, come da esempio

Operazione 3

Il numero 16, che si rifesce all'Ora, inizierà a lampeggiare l. Utilizzare la manopola di controllo principale per impostare l'ora. L'orologio visualizza l'orario in modo 24 h.
Per impostare i minuti, premere il **pulsante tempo/temperatura al cuore**.
La relativa spia inizierà a lampeggiare, selezionare i minuti sempre con la manopola di controllo principale.

Operazione 4

Per selezionare il giorno/la data, premere ancora il **pulsante tempo/temperatura al cuore**.
Il numero 10 inizierà a lampeggiare, impostare il giorno/la data con la manopola di controllo principale. Per selezionare il mese, premere nuovamente il **pulsante tempo/temperatura al cuore**: il numero 04 comincerà a lampeggiare e potrà essere impostato sempre con la manopola di controllo. Infine per l'anno, premere nuovamente il **pulsante tempo/temperatura al cuore** e utilizzare la manopola di controllo principale.

Attendere alcuni secondi che il numero smetta di lampeggiare; il nuovo dato è stato memorizzato.

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:40 Pagina 68

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:40 Pagina 69

air-o-steam®

Memorizzazione dei cicli di cottura

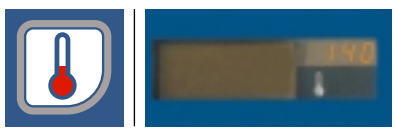
P.E. ROAST BEEF

Operazione 1

Selezionare il modo **Combinato** con il 40% di umidità, premere il **pulsante Combi** due volte e quindi selezionare l'umidità con la **manopola di controllo principale**.

Operazione 2

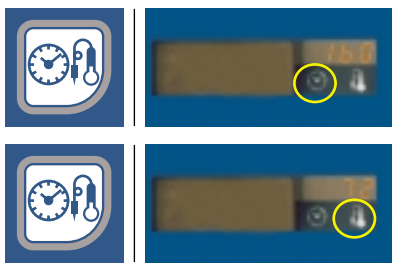
Selezionare la temperatura di air-o-steam® premendo il **pulsante di temperatura reale**. La **manopola di controllo principale** per selezionare la temperatura di air-o-steam® (p.e. 140 °C).



Operazione 3

Impostare il **tempo pre-impostato** o la temperatura al cuore premendo il **pulsante di tempo effettivo/temperatura della sonda**.

Ruotare la **manopola di controllo principale** per impostare il sul **tempo** o la **temperatura al cuore**.

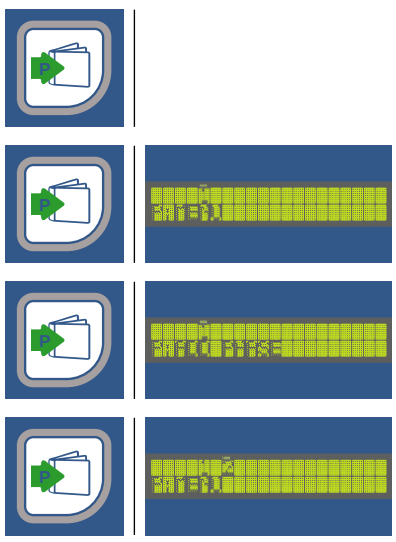


Operazione 4

Per selezionare la seconda fase di cottura premere il **pulsante delle impostazioni di controllo programmi** (pulsante di programmazione).

Sul display verrà visualizzato 1 P: MENU. Premere nuovamente il **pulsante di programmazione**, per visualizzare 1 P: ADD PHASE.

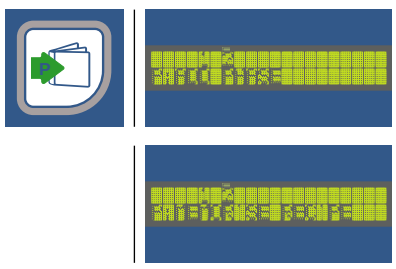
Premere per la terza volta il pulsante di programmazione per confermare. Apparirà 1 2 P: MENU.
Per aggiungere un'altra fase di cottura, ripetere le fasi di Operazione 4.



Operazione 5

Per memorizzare, premere nuovamente il **pulsante di programmazione**, sul display apparirà 1 2 P: ADD PHASE.

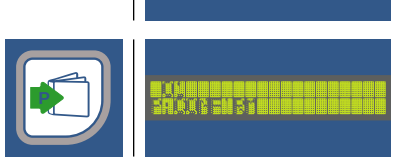
Ruotare la **manopola di controllo principale** finché non apparirà 1 2 P: MEMORISE RECIPE. Ri-premere il pulsante di programmazione per confermare.



ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:40 Pagina 70

A questo punto il display visualizza 1 P: SELECT NUMBER. Premere il pulsante di programmazione e apparirà 01 P: CONFIRM.

Il numero 01 lampeggerà, è possibile a questo punto confermare o modificare il numero di posizione della memoria.

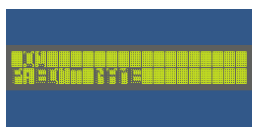


Confermare premendo sempre il **pulsante di programmazione**.

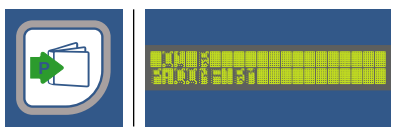
Operation 6

Il display visualizza 01 P: SELECT NUMBER.

Ruotare la manopola **di controllo principale** finché non apparirà 01 P: EDIT NAME.

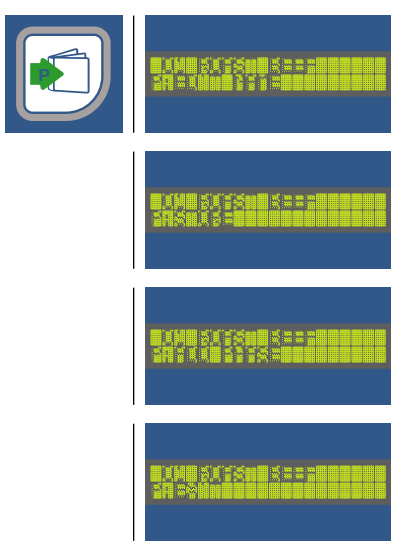


Premere nuovamente il pulsante di programmazione, e apparirà 01 R P: CONFIRM
(R): qui è possibile selezionare numeri e lettere ruotando la **manopola di controllo principale**.



Dopo aver effettuato la selezione, premere la **freccia destra** per spostare il cursore allo spazio successivo ed inserire altre lettere/numeri, ruotando sempre la manopola di controllo.
Scrivere in questo modo il nome per intero.

Alla fine, premendo nuovamente il **pulsante di programmazione**, apparirà 01 ROAST BEEF P: EDIT NAME.



Ruotare la manopola di controllo finché non apparirà 01 ROAST BEEF P: STORE.

Premere il pulsante di programmazione e il diplay visualizzerà 01 ROAST BEEF P: ADD PHASE.

Ruotare la manopola di controllo finché non apparirà 01 ROAST BEEF P: EXIT.

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:40 Pagina 71

air-o-steam®

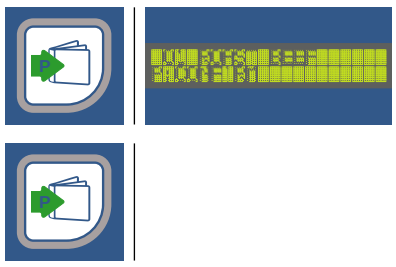
Premere nuovamente **impostazione controllo programma**, e apparirà 01 ROAST BEEF P: CONFIRM.

Premere il **pulsante di programmazione** per 1-5 secondi, il display verrà cancellato – il ciclo di cottura è stato memorizzato nella memoria del programma.

Operation 7

Per selezionare il ciclo di cottura memorizzato, premere il **pulsante di programmazione** e poi ruotare la **manopola di controllo principale** per selezionare il numero corrispondente – il nome del ciclo apparirà dopo un paio di secondi.

Per attivare il ciclo, premere il **pulsante start/stop**.



ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:40 Pagina 72

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:40 Pagina 73

air-o-steam®

Avvio ritardato del ciclo

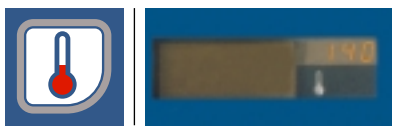
ESEMPIO: SI DESIDERA CUCINARE UN ARROSTO DI MANZO DI CIRCA 15 KG,
LA CAMERA DI COTTURA DOVRÀ TROVARSI A TEMPERATURA AMBIENTE E LA CARNE DOVRÀ ESSERE RAFFREDDATA A CIRCA 2-4 °C.

Operazione 1

Selezionare il ciclo **Combinato** con il 40% di umidità, premere il **pulsante Combi** due volte e quindi selezionare l'umidità con la **manopola di controllo principale**.

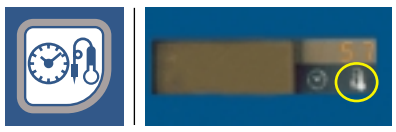
Operazione 2

Selezionare la temperatura di air-o-steam® premendo il **pulsante di temperatura**. Utilizzare la manopola di **controllo principale** per selezionare la temperatura di air-o-steam® (p.e. 140 °C).



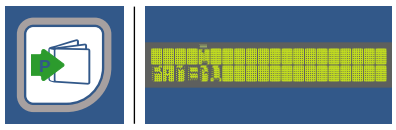
Operazione 3

Premere il **pulsante della temperatura al cuore** e selezionare un valore di pari a 57 °C.

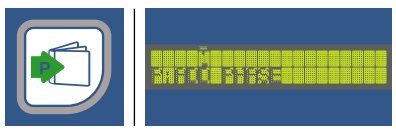


Operazione 4

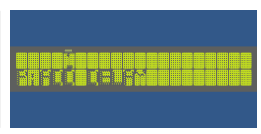
Premendo il **pulsante di programmazione**, apparirà 1 P: MENU.



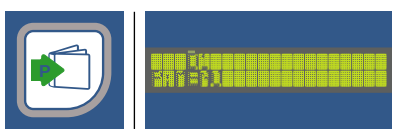
Premendo nuovamente il **pulsante di programmazione**, apparirà 1 P: ADD PHASE.



Ruotare la **manopola di controllo principale**, fino a selezionare 1 P: ADD DELAY.



Premere il **pulsante di programmazione** e apparirà D1 P: MENU.



P.e.

Nel display **tempo effettivo/temperatura al cuore** verrà visualizzata l'ora effettiva.

Se desideriamo iniziare il ciclo di cottura alle **18.00**.
Ruotare la **manopola di controllo principale** impostando il valore **18:00**, che verrà visualizzato nel display del tempo preimpostato (numeri rossi).

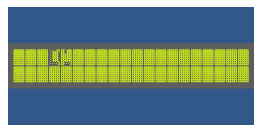
ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:40 Pagina 74

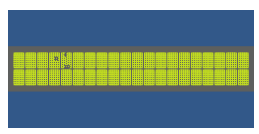
air-o-steam®

Operazione 5

Premere il **pulsante start/stop** per attivare il ciclo.

Le spie del forno si spegneranno e sul display sovrastante il pulsante di programmazione verranno visualizzati, alternativamente, D1 •1.





Trascorso l'intervallo di tempo definito come ritardo, il ciclo di cottura partirà automaticamente.

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:40 Pagina 75

air-o-steam®

Cottura e mantenimento

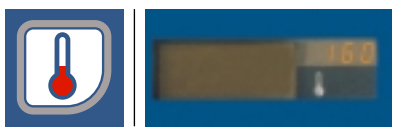
ESEMPIO: ROAST BEEF (PRE-RISCALDARE "AIR-O-STEAM®" A 190 °C)

Operazione 1

Selezionare il ciclo **Combinato** con il 40% di umidità, premere il **pulsante Combi** due volte e quindi selezionare l'umidità con la **manopola di controllo principale**.

Operazione 2

Impostare la temperatura di air-o-steam® premendo il **pulsante di temperatura**. Utilizzare la **manopola di controllo principale** per selezionare la temperatura di air-o-steam® (p.e. 160 °C).



Operazione 3

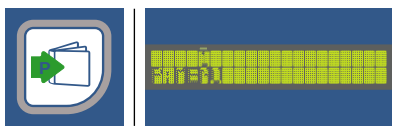
Impostare il valore della temperatura al cuore a circa 6 – 9 °C al di sotto del valore normalmente selezionato per servire i cibi immediatamente dopo la cottura.

Se si illumina il simbolo del tempo (orologio), premere ancora il **pulsante del tempo/temperatura al cuore**.

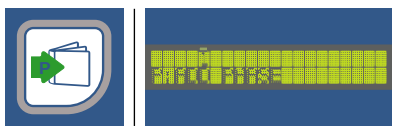
Premere ancora il **pulsante del tempo/temperatura al cuore** e quando i numeri lampeggiano, selezionare il valore di temperatura al cuore con la manopola di controllo principale.

Operazione 4

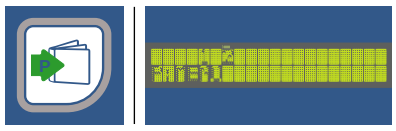
Premere il **pulsante di programmazione**: si visualizzerà 1 P: MENU



Premere nuovamente il **pulsante di programmazione**: apparirà 1 P: ADD PHASE

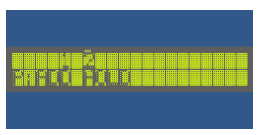


Ri-premere il **pulsante di programmazione**: apparirà 12 P: MENU

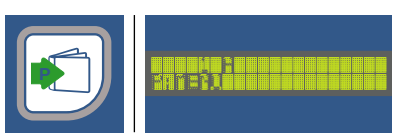


Premere ancora il **pulsante di programmazione**: apparirà di nuovo 12 P: ADD PHASE

Ruotando la **manopola di controllo principale**, selezionare 12 P: ADD HOLD



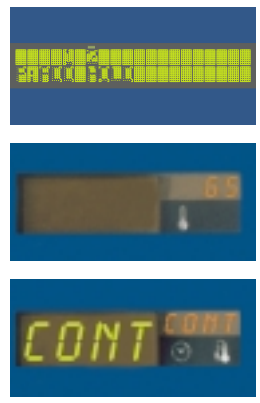
Premere il **pulsante di programmazione**, e apparirà 1 H P: MENU



ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:40 Pagina 76

air-o-steam®

Nel display della temperatura, apparirà 12 P: ADD HOLD



Nell'area "Cooking advanced modes" (Funzioni avanzate di cottura) si illuminerà la parola "Hold". Ruotando la **manopola di controllo principale**, selezionare la temperatura di Mantenimento desiderata, per esempio: 65 °C.

Operation 4

Premere il **pulsante start/stop** per attivare il ciclo.

Quando la carne avrà raggiunto la temperatura al cuore desiderata, il forno passerà automaticamente alla funzione Mantenimento.
La ventola funzionerà ad intermittenza, con 5 secondi di funzionamento a 1/2 velocità ogni 50 secondi di pausa.

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:41 Pagina 77

air-o-steam®

ECO - Delta Cooking

CON PROCESSO "LINEARE"

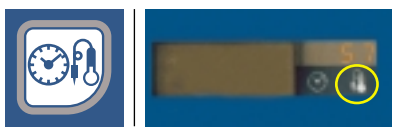
P.E. ROAST BEEF

Operazione 1

Selezionare il modo **Combi** (Combinato) e premere di nuovo il pulsante per impostare il livello di umidità – servendosi della manopola di controllo principale – al 45%.

Operazione 2

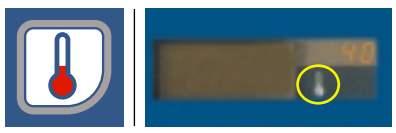
Selezionare la **temperatura al cuore** desiderata, p.e.: 57 °C premendo il **pulsante tempo/temperatura al cuore**, ruotando la **manopola di controllo principale** mentre i numeri lampeggiano.



Operazione 3

Premere il **pulsante funzioni avanzate** e **ruotando la manopola di controllo principale**, selezionare il **simbolo ECO-Delta**. Nel display temperatura apparirà "20". Questo è il valore della differenza di temperatura tra la temperatura al cuore degli alimenti e la temperatura della camera del forno.

Il range di temperatura "delta" disponibili è compreso tra +1 °C e 120 °C. Se si desidera un valore "delta" di 40 °C premere il **pulsante di temperatura** e selezionare 40 °C con la **manopola di controllo principale**.



Operazione 4

Inserire lo Spillone multiplo a 6 sensori nel manzo, chiudere la porta del forno e premere il **pulsante start/stop** per attivare il ciclo.
La temperatura interna della camera del forno sarà sempre di circa 40 °C al di sopra della temperatura al cuore del manzo.

Operazione 5

Quando il manzo avrà raggiunto la temperatura desiderata il forno si spegnerà automaticamente. È importante osservare che la superficie del manzo non sarà dorata, poiché al termine del ciclo di cottura la temperatura della camera del forno sarà di soli 97 °C (per la doratura sono necessari almeno 130 °C).

Togliere il manzo dal forno, selezionare il **ciclo a convezione** a 225 °C e pre-riscaldare il forno per circa 10 minuti, quindi introdurre il manzo per la doratura superficiale.
Occorreranno circa 12 minuti.

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:41 Pagina 78

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:41 Pagina 79

air-o-steam®

ECO - Delta Cooking

CON PROCESSO "PROGRESSIVO"

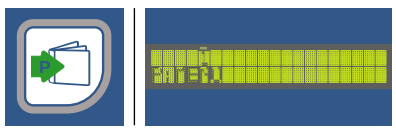
P.E. ROAST BEEF (PRE-RISCALDARE "AIR-O-STEAM®" A 100 °C PER 10')

Operazione 1

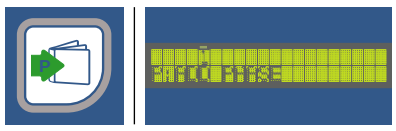
Selezionare **Steam cycle** (ciclo di cottura a vapore) a 100 °C (1° fase) ed impostare un tempo di 10'.

Operazione 2

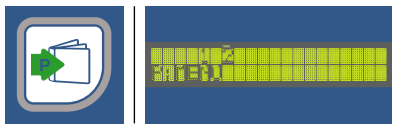
Premere il pulsante di programmazione, il display visualizza 1 P: MENU



Premere ancora il pulsante di programmazione, apparirà 1 P: ADD PHASE



Premendo nuovamente il pulsante di programmazione: apparirà 12 P: MENU

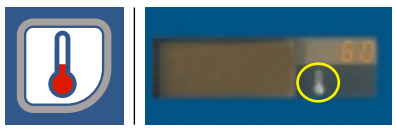


Selezionare **Combi cycle** (**ciclo combinato**) ed impostare il livello di umidità al 40% (premendo di nuovo il **pulsante Combi**).

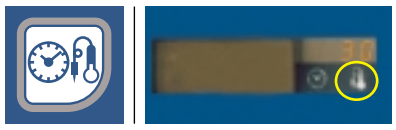
Premere il **pulsante Funzioni avanzate**.

Selezionare l'icona **ECO-Delta**, ruotando la **manopola di controllo principale** finché non si illumina.

Premere il **pulsante della temperatura** e ruotando la **manopola di controllo principale** selezionare 60 °C.

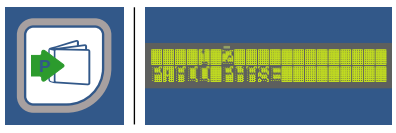


Premere il **pulsante tempo/temperatura al cuore** per selezionare un valore di temperatura pari a **30 °C**.

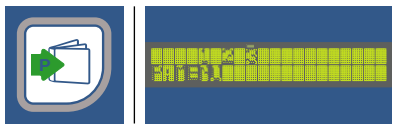


Operazione 3

Premere il **pulsante di programmazione**, si visualizza 12 P: ADD PHASE



Premendo nuovamente il **pulsante di programmazione**, apparirà 123 P: MENU

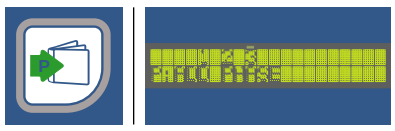


ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:41 Pagina 80

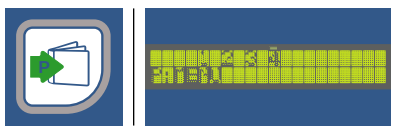
Selezionare **Combi cycle** (ciclo di cottura Combinato) al 30% di umidità e con un valore di **temperatura ECO – Delta** di 40 °C, temperatura al cuore di 40 °C.

Operazione 4

Premere il pulsante di programmazione, il display visualizza 123 P: ADD PHASE.



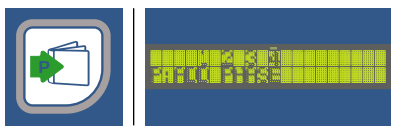
Premendo ancora il pulsante di programmazione, apparirà 1234 P: MENU.



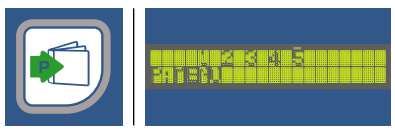
Selezionare **Combi cycle** (ciclo di cottura Combinato) al 40% di umidità e con un valore di **temperatura ECO – Delta** di 35 °C, temperatura al cuore di 50 °C.

Operazione 5

Premere il **pulsante di programmazione**, il display visualizza 1234 P: ADD PHASE.



Premendo ancora il **pulsante di programmazione**, apparirà 12345 P: MENU.

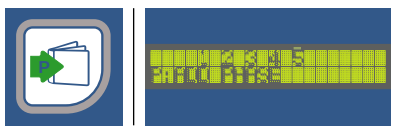


Selezionare **Convection cycle** (ciclo di cottura a convezione) al 40% di umidità premendo due volte il **pulsante Convection**.

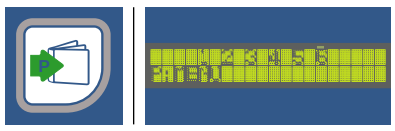
Selezionare 40% con la **manopola di controllo principale**.
Selezionare un valore di temperatura ECO – Delta di 25 °C, temperatura al cuore di 58 °C.

Operazione 6

Premere il **pulsante di programmazione**, il display visualizza 12345 P: ADD PHASE.



Premendo nuovamente il **pulsante di programmazione**, apparirà 123456 P: MENU.



Premere il pulsante Funzioni avanzate e, con la **manopola di controllo principale**, selezionare **pause** ed impostare un tempo di 2 minuti.

Premere il **pulsante start/stop** per attivare il ciclo.

Questo ciclo è adatto ad altri tipi di carne, impostare la temperatura al cuore finale adatta al prodotto.