

MANUALE D'USO

Suggerimenti generali Combi-Steam

IT

INSTRUCTION MANUAL

General Tips Combi-Steam

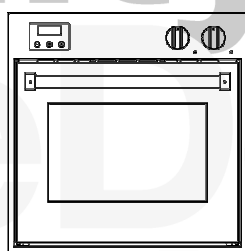
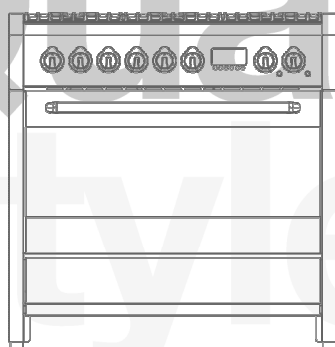
EN

GEBRUIKSAANWIJZING

Gebruikerstips Combi-Steam

NL

combisteam



steel
stile in cucina

ITALIANO	5-9
ENGLISH	11-15
NEDERLANDS	17-21



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 di Steel</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 di Steel</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 di Steel

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

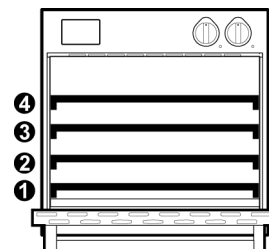


Scelta del livello e della funzione: se cucini su di un solo livello, scegli la posizione centrale e funzione statica. Se invece vuoi cucinare su più livelli, è necessaria la funzione ventilata per distribuire il calore uniformemente tra le griglie. Assicurati che ci sia abbastanza spazio tra una griglia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



Cucinare la pizza

Se hai acquistato il doppio forno Steel, il forno superiore ha la base in pietra refrattaria. Per utilizzare questa pietra, seleziona la temperatura massima. Non ti sarà necessario selezionare alcuna funzione perché selezionando la massima temperatura vengono accese entrambe le resistenze superiore e inferiore e la pietra si scalda fino a raggiungere circa 215°C. La temperatura all'interno della cavità sarà di circa 315°C. Il forno impiegherà circa 30 minuti per raggiungere la massima temperatura. Una volta che la spia della temperatura si sarà spenta, la pizza impiegherà solamente 4 minuti per cuocere.

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.

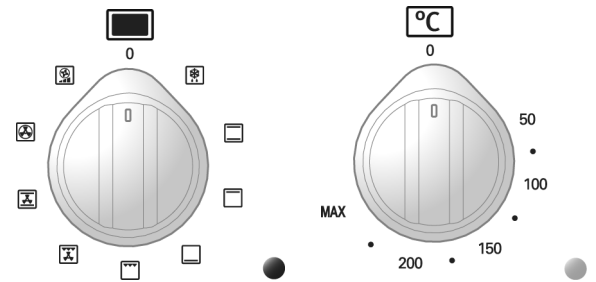
Tabella di riferimento tempi di cottura

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



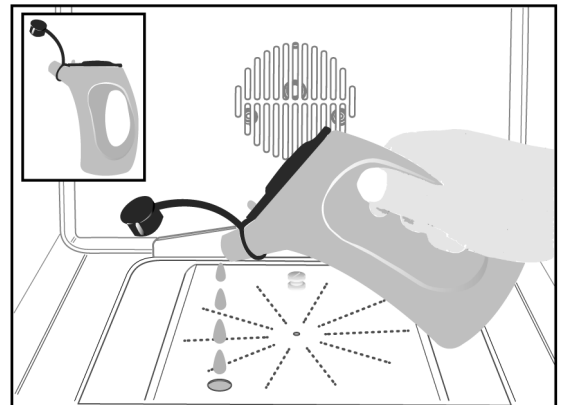
Ruotare la manopola del selettore funzioni sulla posizione riscaldamento rapido per un veloce preriscaldamento del forno. Con questa funzione il forno raggiungerà rapidamente la temperatura selezionata. Al raggiungimento della temperatura selezionare la funzione di cottura desiderata. Questa funzione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

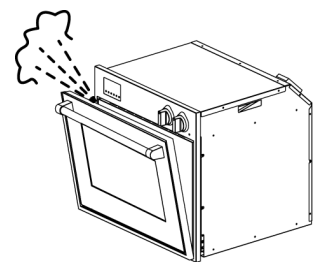
Utilizzare solamente acqua minerale o decalcificata, evitando assolutamente sostanze a contenuto alcolico o detersivi.



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 di Steel

La cottura a vapore nel forno Combi-Steam di Steel 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.



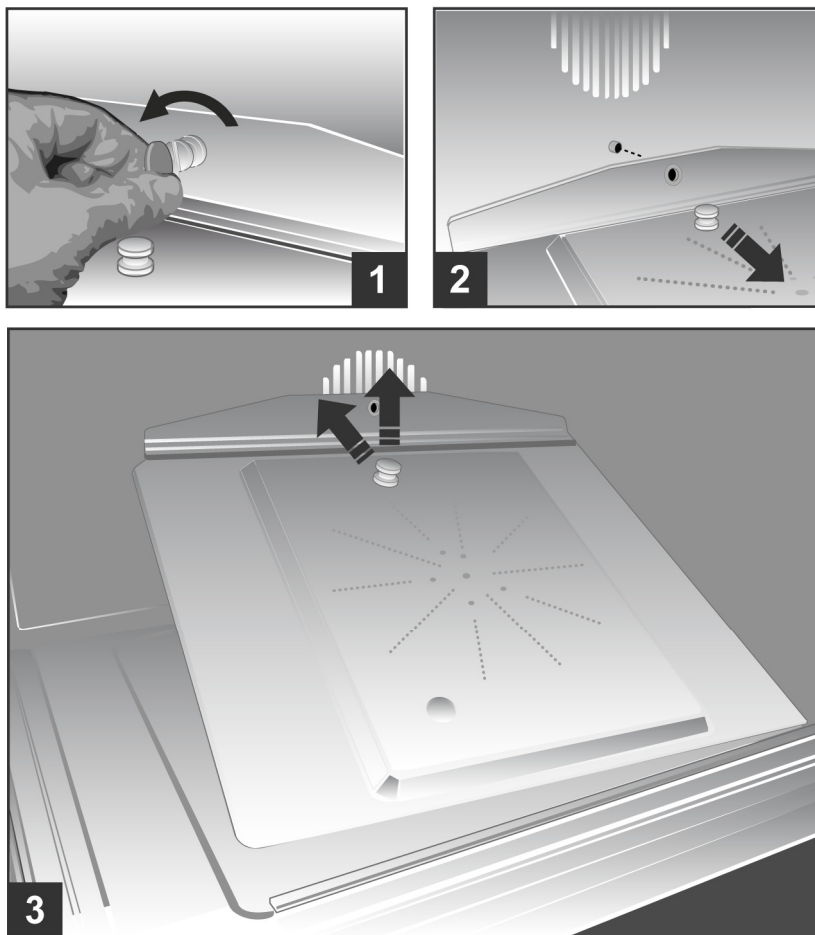


Pulizia del forno Combi-Steam

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.*

<i>Conventional cooking vs Steel Combi-Steam</i>	12
<i>General Tips</i>	12
<i>Cooking meats</i>	12
<i>Cooking fish</i>	12
<i>Cooking cakes & muffins</i>	12
<i>Cooking Pizza</i>	13
<i>Grilling</i>	13
<i>Browning tips</i>	13
<i>Vegetables</i>	13
<i>Timing comparison</i>	13
<i>Switching on the oven for the first time</i>	14
<i>Fast heating</i>	14
<i>Filling the steam generator</i>	14
<i>Steam into the Combi-Steam oven</i>	14
<i>Cleaning the Combi-Steam oven</i>	15
<i>Cleaning the water tank</i>	15

This user's manual is an integral part of the product purchased. The user must conserve the manual correctly so that it is always available for consultation during the use and maintenance of the product. Keep this user's manual for future reference. If the product is resold, the manual must be transferred to any subsequent owner or user of the product.

The manufacturer is not liable for any inaccuracies in this booklet resulting from printing or transcription errors. The manufacturer reserves the right to modify its products as it considers necessary or in the interests of the user, without compromising their essential safety and operating characteristics.



Conventional cooking vs Steel Combi-Steam

When cooking in a conventional oven, the air is hot and dry. What this means to food is that while cooking, the dry heat is drawing out moisture from the food. When moisture is removed, flavor, nutrients and vitamins are also removed.

When using the Steel Combi-Steam, the oven maintains 100% humidity in the air so does not draw out moisture from the dishes you are cooking.

For example, when cooking a 1 kg piece of beef, a dry oven will remove approximately 38% of the weight (moisture, vitamins, and minerals) from the meat. The Steel Combi-Steam oven will remove only 10-15% meaning more flavor and nutrients are retained.

Combi-Steam will also save you time. Where a beef would take 90 minutes in a standard oven, the Steel Combi-Steam will produce amazing results in only 70 minutes.

General Tips

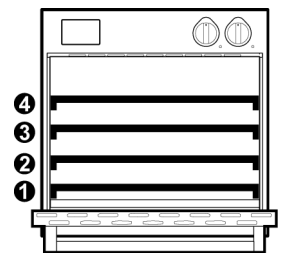


When choosing the position in the oven to place the food, and what function to use, the general rule is to place the food in the center of the oven and use a conventional function for single layer cooking. When cooking multiple trays, a fan function is required to distribute the heat evenly spacing between the trays and the oven cavity ie using shelf position 1 and 3.

Shelf position 1 is at the bottom of the oven and position 4 is at the top.

Some dishes prefer dry heat. Lasagne is a good example. Liquids need to be evaporated to cook through the pasta sheets and make sure your lasagna is not soggy. Combi-Steam is not needed for this type of dish but for re-heating lasagna on the other hand Combi-Steam is perfect. The steam will make sure you don't dry out the Lasagne.

When cooking dishes that tend to dry out, but are preferred brown and crispy on the outside, cook using Combi-Steam then switch to fan grill for the last 10 mins to crisp the surface of the food. This is great for cheese topped dishes like pasta bake.



Cooking meats

Almost any cut of meat is going to be better using Combi-Steam. Meat has the tendency to dry out in a standard oven. Combi-Steam cooking will retain the moisture commonly lost in standard cooking.

Cooking fish

Fish can often dry out and resulting is less than perfect results.

Combi-Steam is perfect to keep the moisture in the meat of the fish. Baked whole fish, grilled fillets and fish dishes always benefit from the additional moisture of Combi-Steam cooking.

Cooking cakes & muffins

Desserts are more of an exact science than other dishes. Recipes should be followed strictly, including temperatures and functions.

Breads and pastries like an addition of moisture as do muffins. Try using 100 ml of water. Think crunchy crusts and soft centers.

Sponges prefer dry heat except for chocolate cake which tends to dry out. Try it and you'll be impressed! Other sponge style cakes like tea cake should be left with the tried and true dry heat programs.



Cooking Pizza

If you have bought the Steel double oven, the top oven has a built in Pizza stone in the base. To use this stone, select the temperature to maximum. You do not need to select an oven function. This turns on both top and bottom elements and heat the stone to approximately 215°C. The air temperature will be about 315°C. This will take about 30 minutes to get to temperature. Once the heating light has gone off, pizzas will take only 4 minutes to cook.

Grilling

When using Combi-Steam cooking, the temperature should be raised by 10-15 degrees.

If the recipe requires 180°C, set the oven to 200°C. The cooking time will be less because the steam will permeate the food rather than cooking from the outside in.

The grilling element will accelerate the browning effect while the steam will decrease the cooking time.

Fan grilling is a perfect program to use for small to medium cuts of meat. The larger the cut, the lower in the oven you place it. Do not grill on the top shelf as the grill element is strong and it is easy to burn foods not carefully watched. Grill from shelf level 3 and down.

Browning tips

When using Combi-Steam programs, sometimes you require a really crispy skin, ie pork crackling. To maintain a succulent meat use Combi-Steam during the cooking process and then in the last 10 minutes, change the function to fan grill to get really crispy skin/surface. You get the best result, juicy meat and crunchy crackling.

Vegetables

Root vegetables are fluffy inside and crisp outside using a hot Combi-Steam function. The heat crisps the outside while the steam keeps the consistency on the inside.

Greens such as green beans should be cooked on a lower temperature such as 80°C, static steam function.

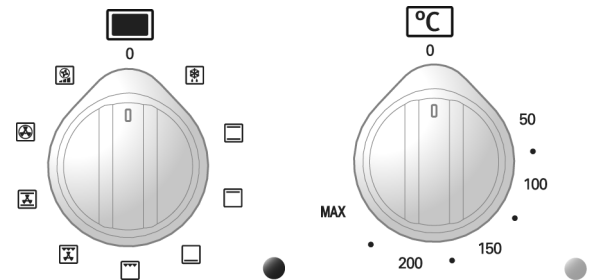
Timing comparison

MEAT (500GR.)	TIME 180°C	TIME USING COMBI-STEAM
BEEF/LAMB RARE	20 MIN + 20 MIN	20 MIN (160°C)
BEEF/LAMB MEDIUM	30 MIN + 20 MIN	20 MIN (160°C)
BEEF/LAMB WELL DONE	40 MIN + 20 MIN	25 MIN + 20 MIN (160°C)
PORK	30 MIN + 20 MIN	20 MIN (160°C) + 10 MIN FAN ASSISTED GRILL
PORK WELL DONE	35 MIN + 20 MIN	25 MIN (160°C) + 10 MIN FAN ASSISTED GRILL
CHICKEN	20 MIN + 20 MIN	15 MIN + 10 MIN (180°C)
VEAL	30 MIN + 20 MIN	20 MIN (160°C)
OTHERS	TIME 180°C	TIME USING COMBI-STEAM
ROAST ROOT VEGETABLES	40-50 MIN	25 MIN (180-200°C)
PUFF PASTRY	12 MIN (220°C)	8 MIN (220°C)
FISH – FILLET	15-20 MIN (220°C)	10 MIN (200°C)
FISH WHOLE	35-40 MIN (200°C)	25-30 MIN (180°C)



Switching on the oven for the first time

The first time it is used, the oven may smoke or give off an acrid smell caused by oily residue from manufacturing that may give unpleasant odours or flavours to food. Before putting food in the oven, heat to the maximum temperature for 30 minutes with the door closed.



Fast heating



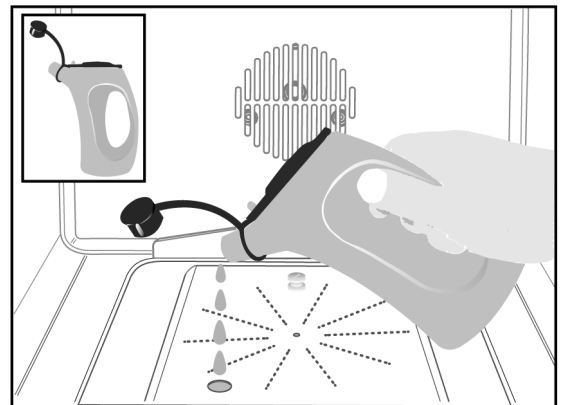
Turn the function selector knob to position fast heating to rapidly preheat the oven; with this function the oven will rapidly reach the selected temperature. When the temperature is reached, select the required cooking function. This function must not be used for cooking.

Filling the steam generator

Pour the required quantity of water into the steam generator using the measuring jug as shown on the figure.

Turn the functions knob to steam functions and set the required temperature, which must be above 100°C.

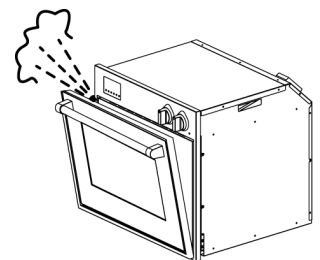
Pour mineral or decalcified water only into the tank; never use substances containing alcohol or detergents.



The graduated tank contain up to 750 ml of water. 500 ml are enough for a 2 hour steam cooking.

Steam into the Combi-Steam oven

Combi-Steam cooking fills the inside of the oven with dry steam. The steam is not visible from the outside but only opening the oven door. For this reason by opening the door at the end or during the cooking process we warmly recommend waiting until the steam has poured out completely in order to avoid irritating burns.



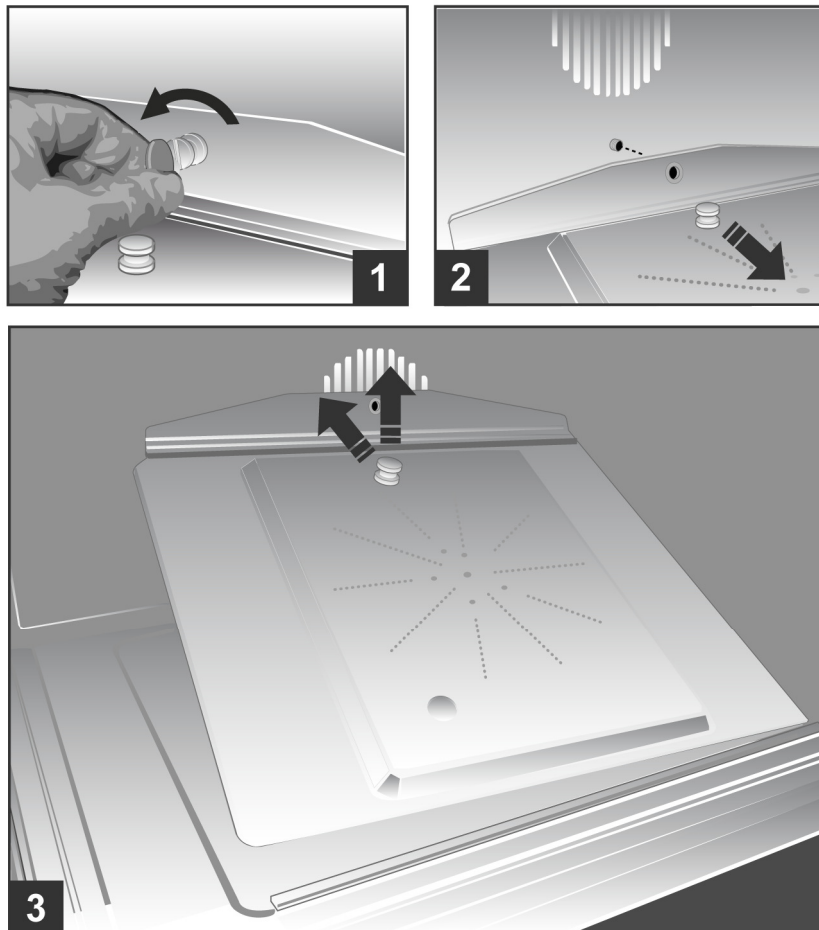


Cleaning the Combi-Steam oven

To clean up the stainless steel surfaces, use a solution of warm water and vinegar or neutral soap. Pour the solution onto a damp cloth and wipe the steel surface, rinse thoroughly and dry with a soft cloth or chamois leather. Do not under any circumstances use metallic sponges or sharp scrapers that may damage the surfaces. Only use non-scratch and non-abrasive sponges. The steam function avoids the sticking of fat and dirty on the oven panels; therefore we suggest the maintenance and the cleaning is much easier soon after the steam cooking.

Cleaning the water tank

To clean the water tank, the cover must be removed. The steam cover has two knobs; remove the knob from steam cover and fan cover by coin or by hand (1). Push the cover backwards and pull it up (2-3). No tools are required.





Of u liefde voor het experimenteren met koken hebt of gewoon blij wordt om voor uw familie een goede maaltijd voor te bereiden, de Steel combi-steam oven geeft u de resultaten waar u naar op zoek bent.

Nog slechts weinigen van ons hebben het voorrecht om met combi-steam te koken, in tegenstelling tot de overgrote meerderheid van de chef-koks en professionele koks. Combi-steam wordt al heel lang in professionele keukens gebruikt. Het geheim van sappig, perfect gebraden vlees, smakelijke groenten en voortreffelijk gerezen gebak is nu beschikbaar voor u in uw eigen huis.

De Steel combi-steam oven betekent niet dat je opnieuw al uw favoriete recepten moet leren, het betekent gewoon dat het resultaat beter zal zijn! Voor de zondagse lunch zal de hele familie in de rij staan.



AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER: *dit is een handleiding om de voordelen van combi-steam te beoordelen en laat zien hoe gemakkelijk het is om te gebruiken.*

Conventioneel koken t.o.v. het Steel combi-steam systeem	18
Algemene tips	18
Vlees-bereidingen	18
Vis-bereidingen	18
Cakes & muffins	18
Pizza bakken	19
Grillen	19
Tips voor goudbruine laag	19
Groenten	19
Tabel	19
Voordat u het apparaat in gebruik neemt	20
Snelverwarmen	20
Vullen van waterreservoir	20
Stoom in de combi-steam oven	20
Reiniging van de combi-steam oven	21
Reiniging van het waterreservoir	21

Deze handleiding voor gebruik en onderhoud maakt integraal deel uit van het gekochte product. De gebruiker heeft de plicht de handleiding op correcte wijze te bewaren en ervoor te zorgen dat hij altijd voor raadpleging ter beschikking staat tijdens de onderhoudswerkzaamheden van het product. Bewaar deze handleiding voor toekomstige raadpleging. Indien het product doorverkocht wordt moet deze handleiding overgaan naar iedere volgende houder of gebruiker van het product.

De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor mogelijke onjuistheden die te wijten zijn aan druk- of schrijffouten. De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan zijn producten aan te brengen, die hij noodzakelijk of nuttig acht, ook in het belang van de gebruikers, zonder dat de basis kenmerken op het gebied van de werkzaamheid en de veiligheid in gevaar worden gebracht.



Conventioneel koken t.o.v. het Steel combi-steam systeem

Bij het koken in een conventionele oven is de lucht heet en droog. Tijdens het koken trekt de droge hitte het vocht uit het voedsel. Wanneer vocht wordt verwijderd, worden smaak, voedingsstoffen en vitamines ook verwijderd.

Bij de Steel combi-steam houdt de oven 100% vochtigheid in de lucht waardoor het vocht niet uit de gerechten wordt onttrokken.

Bijvoorbeeld, tijdens het koken van 1 kg rundvlees, een conventionele oven onttrekt circa 38% van het gewicht (vocht, vitamines en mineralen) uit het vlees. De Steel combi-steam oven onttrekt slechts 10-15% van het vocht, met behoud van meer smaak en voedingsstoffen.

Met de Steel combi-steam zal u ook tijd besparen. Waar 1 kg rundvlees in 90 minuten gaar zal zijn in een conventionele oven, geeft de Steel combi-steam oven in slechts 70 minuten verbazingwekkende resultaten.

Algemene tips

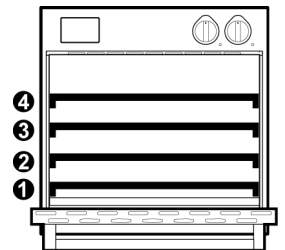


Keuze van inschuifhoogte en functie: bij bereiding op èèn niveau plaats het gerecht in het midden van de oven en de conventionele functie. Bij bereiding op meerdere niveaus, is een functie met hete-lucht nodig om de warmte gelijkmatig tussen de braadsleden te verdelen. Zorg ervoor dat er dezelfde ruimte tussen de braadsleden en de ovenruimte is, door inschuifhoogte 1 en 3 te kiezen.

De inschuifhoogten worden van onder naar boven geteld: positie 1 is aan de onderkant van de oven en positie 4 is bovenaan.

Sommige gerechten dienen met droge hitte bereid te worden. Lasagna is een goed voorbeeld hiervan: vloeistoffen dienen te verdampen om de pasta-vellen te koken en ervoor te zorgen dat je lasagna niet klef wordt. De combi-steam functie is niet noodzakelijk voor een dergelijk gerecht maar voor het opwarmen ervan is het ideaal. De stoom zorgt ervoor dat de lasagna niet uitdroogt.

Voor het koken van gerechten die kans hebben om uit te drogen, maar bruin en krokant aan de buitenkant moeten zijn, kunt u koken met de combi-steam functie en dan overschakelen naar de grill met ventilator voor de laatste 10 minuten, waardoor het oppervlak van het voedsel knapperig wordt. Dit is ideaal voor met kaas gegerarde gerechten zoals alle gratin-bereidingen.



Vlees-bereidingen

Bijna elk stuk vlees wordt malser met behulp van de Steel combi-steam. Vlees kan vaak uitdrogen in een conventionele oven. Bereiden met de Steel combi-steam zal het vocht behouden die verloren gaat bij conventioneel koken.

Vis-bereidingen

Vis kan vaak uitdrogen waardoor je een teleurstellend resultaat krijgt.

De Steel combi-steam is perfect om het vocht in het vlees van de vis vast te houden. Gebakken hele vissen, gegrilde filets en visgerechten hebben altijd profijt van het extra vocht bij het bereiden met de Steel combi-steam.

Cakes & muffins

Desserts eisen meer precisie dan andere gerechten. Recepten moeten nauwkeurig worden gevolgd, samen met juiste temperatuur en ovenfuncties.

Bij brood en gebak is de toevoeging van vocht noodzakelijk, net als bij muffins. Probeer het gebruik van 100 ml water op instelling ½. Resultaat: knapperige korst en zachte binnenkant.

Bij cakes kunt u beter met droge hitte bakken, met uitzondering van chocolade taart die de neiging heeft om uit te drogen. Andere soorten sponsachtige cakes moeten worden bereid met de beproefde droge hitte-programma's. Probeer het en je zult onder de indruk zijn!



Pizza bakken

Indien u de dubbele Steel combi-steam hebt gekocht, kunt u perfecte pizza's bereiden! De bovenste oven is uitgerust met een pizzasteen, waarvoor de maximum temperatuur ingesteld dient te worden. U hoeft geen functie te selecteren, want door de maximum temperatuur te kiezen wordt het bovenste zowel het onderste element ingeschakeld. De pizzasteen bereikt in 30 minuten 215°C en de temperatuur in de oven zal 315°C worden. Als het indicatielampje uitgaat, wordt de pizza in slechts 4 minuten gebakken.

Grillen

Bij gebruik van de Steel combi-steam functie, moet de temperatuur 10-15°C hoger ingesteld worden. Dat wil zeggen dat als het recept 180°C vereist, de oven op 200°C ingesteld moet worden. De kooktijd zal korter zijn, daar de stoom in het eten doordringt in plaats van vanuit de buitenkant te koken.

Het grill-element zal het goudbruine effect versnellen, terwijl de stoom de kooktijd zal doen inkorten. Grillen met ventilator is een perfect programma om te gebruiken voor middel grote stukken vlees. Hoe groter het stuk vlees, hoe lager u deze in de oven moet plaatsen. Grill niet op de hoogste richel, daar het grill-element sterk is en het risico van gerechten verbranden aanwezig is. Grill vanaf niveau 3 naar beneden.

Tips voor goudbruine laag

Bij het gebruik van Steel combi-steam-programma's, wilt u soms een krokant vel, bijvoorbeeld bij varkensvlees of kip. Om sappige vleesgerechten te verkrijgen gebruik dan eerst de combi-steam functie voor het bereiden om vervolgens de functie grill met ventilator voor de laatste 10 minuten in te schakelen, om daarmee een super krokante oppervlakte te krijgen. Je krijgt een perfect resultaat, sappig vlees en knapperig vel.

Groenten

Wortel-groenten worden zacht van binnen en knapperig van buiten met de Steel combi-steam functie. De hitte maakt de buitenkant krokant terwijl de stoom de compactheid aan de binnenkant behoudt. Groenten zoals sperciebonen moeten worden gekookt op een lagere temperatuur, zoals 80°C, op stoom instelling 1 en statische stoom.

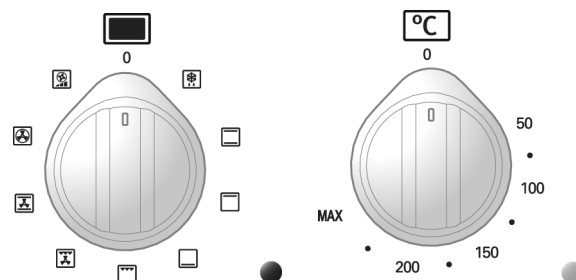
Tabel

VLEES (500GR.)	TIJD 180°C	TIJD MET COMBI-STEAM
RUND/LAM RARE	20 MIN + 20 MIN	20 MIN (160°C)
RUND/LAM MEDIUM	30 MIN + 20 MIN	20 MIN (160°C)
RUND/LAM WELL DONE	40 MIN + 20 MIN	25 MIN + 20 MIN (160°C)
VARKEN	30 MIN + 20 MIN	20 MIN (160°C) + 10 MIN GRILL-VENTILATOR VOOR KROKANT EFFECT
VARKEN WELL DONE	35 MIN + 20 MIN	25 MIN (160°C) + 10 MIN GRILL-VENTILATOR VOOR KROKANT EFFECT
KIP	20 MIN + 20 MIN	15 MIN + 10 MIN (180°C)
KALF	30 MIN + 20 MIN	20 MIN (160°C)
DIVERSEN	TIJD 180°C	TIJD MET COMBI-STEAM
WORTELGROENTEN (GROTE STUKKEN)	40-50 MIN	25 MIN (180-200°C)
GEBAK	12 MIN (220°C)	8 MIN (220°C)
VIS - FILET	15-20 MIN (220°C)	10 MIN (200°C)
HELE VIS	35-40 MIN (200°C)	25-30 MIN (180°C)



Voordat u het apparaat in gebruik neemt

De gesloten, lege oven verwarmen om de reuk ten gevolge van nieuwheid te neutraliseren. Verwarm de oven bij maximale temperatuur gedurende ongeveer 30 minuten. De keuken ventileren i.v.m. reukvorming.



Snelverwarmen



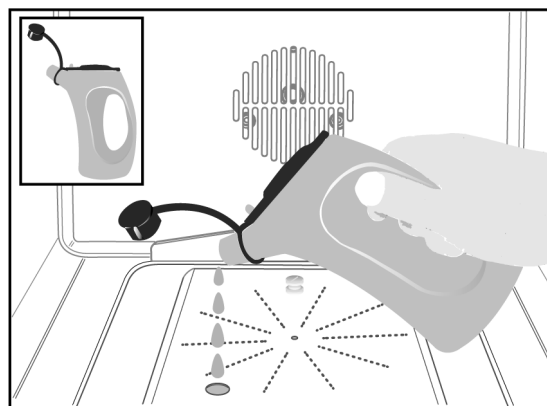
Zet de keuzeschakelaar op snelverwarmen om de oven voor te verwarmen. Met deze functie zal de oven de gewenste temperatuur sneller bereiken. Zodra de temperatuur is bereikt, selecteer de gewenste kookfunctie. De snelverwarmen mag niet worden gebruikt als kookfunctie.

Vullen van waterreservoir

Vul de tank van de generator met de gewenste hoeveelheid water met behulp van de speciale maatbeker.

Draai de keuzeschakelaar op de stoomfuncties en kies de gewenste temperatuur, die hoger dan 100°C moet zijn.

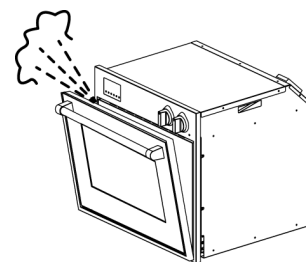
Gebruik uitsluitend mineraalwater uit flessen of ontkalkt water. Gebruik van alcohol of reinigingsmiddelen is volstrekt verboden.



Het bijgeleverde gemarkeerde waterreservoir in de oven heeft een inhoud van maximaal 750 ml. 500 ml water is voldoende om 2 uur lang te bereiden met stoom.

Stoom in de combi-steam oven

Bij stomen in de combi-steam oven wordt droge stoom in de oven geproduceerd. Deze stoom is niet zichtbaar vanaf de buitenkant, maar alleen wanneer u de ovendeur opent. Het wordt met klem aangeraden om eerst de ovendeur op een kier te openen en wachten dat de stoom volledig eruit vloeit, om felle hittegolven en eventuele brandwonden te vermijden.





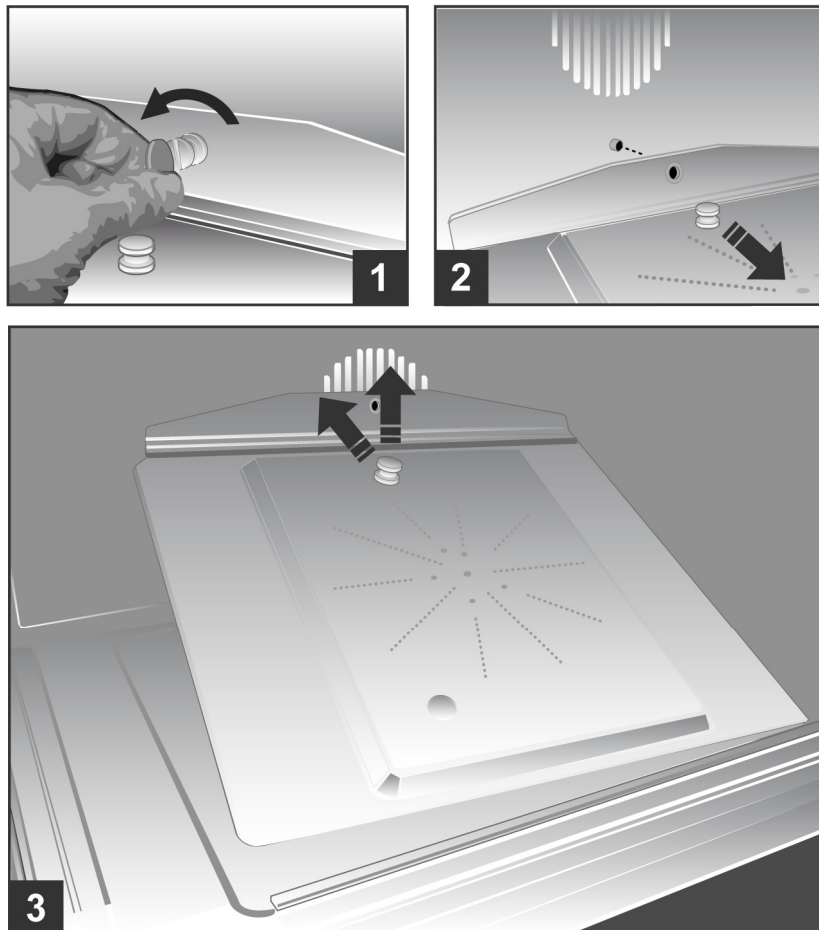
Reiniging van de combi-steam oven

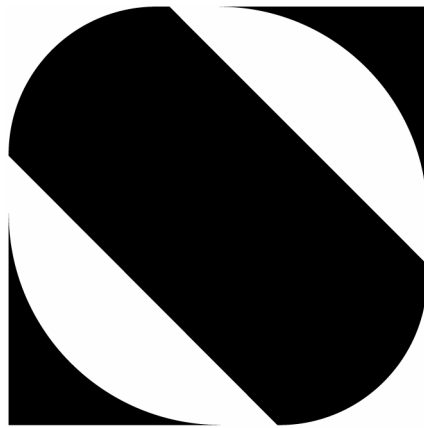
Voor het reinigen en bewaren van de roestvrijstalen oppervlakken gebruik dagelijks een sop van warm water en azijn of milde zeep; giet de sop op een vochtige doek en brengt het aan op het oppervlak. Gebruik niet metalen schuursponsjes of scherpe spatels die de oppervlakken kunnen beschadigen. Gebruik uitsluitend niet-schurende sponzen.

Het gebruik van stoom voorkomt dat vuil en vet rond de ovenwanden uitdrogen; het is aan te raden om de oven direct na gebruik te reinigen, om dit proces makkelijker te maken.

Reiniging van het waterreservoir

Om het waterreservoir te reinigen dient u het deksel te verwijderen. Het deksel heeft twee nopjes: verwijder eerst het nopje dat het deksel aan de achterwand bevestigt (1). Neem vervolgens het nopje van het deksel (2) en tegelijkertijd duw het naar achter en til het op, om het te verwijderen (3). Geen gereedschap nodig.





www.steel-cucine.com

STEEL SRL

Via dell'Agricoltura 21
41012 Carpi (MO) - Italy
T. + 3 9 0 5 9 6 4 5 1 8 0
F. + 3 9 0 5 9 6 2 2 0 8 0 4
P. I v a 0 2 5 9 3 6 9 0 3 6 1