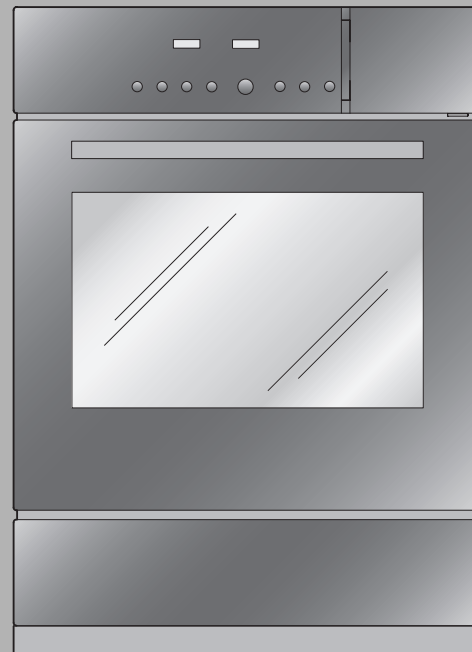


**Four à vapeur combiné**

**CombairSteam N**

**Mode d'emploi**

**Conseils de réglage**



# Conseils de réglage

## Explication des symboles

|                                                                                               |                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
|                | Mode de fonctionnement                                                         |
| °C                                                                                            | Température de l'espace de cuisson                                             |
|               | Préchauffer jusqu'à ce que la température de l'espace de cuisson soit atteinte |
|  <b>min</b>    | Durée en minutes                                                               |
|  <b>heures</b> | Durée en heures                                                                |
|               | Niveau                                                                         |
|               | Accessoires                                                                    |

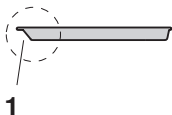
## Modes de fonctionnement

| Effleurer la touche  | Mode de fonctionnement                                                            |                       | Effleurer la touche  | Mode de fonctionnement                                                                                                                                                   |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 1×                                                                                                    |  | Cuisson à la vapeur   | 5×                                                                                                    |                                                                                        | Cuisiner pro       |
| 2×                                                                                                    |  | Chaleur voûte et sole | 6×                                                                                                    |                                                                                        | PizzaPlus          |
| 3×                                                                                                    |  | Air chaud             | 7×                                                                                                    |  +  | Air chaud humide   |
| 4×                                                                                                    |  | Régénération          | 8×                                                                                                    |  +  | Air chaud + vapeur |

## Utilisation optimale

Dans les livres de recettes, les températures de l'espace de cuisson et les niveaux ne sont pas optimales en partie pour cet appareil. Vous trouverez dans les tableaux suivants des indications pour une utilisation optimale.

- Enfourner la plaque à gâteaux originale avec «biseau» **1** dans le fond de l'espace de cuisson.



- Avec les modes de fonctionnement  ou , introduire l'aliment à cuire placé dans un plat adéquat sur la grille de l'espace de cuisson.
- Lors de la cuisson avec le mode de fonctionnement ,  ou , utiliser une plaque sombre en émail ou un moule noir pour un résultat croustillant.

| Légumes                       |     | °C  |  |  min |  |   |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Epinards en branche           |    | 100 | non                                                                                | 5–10                                                                                   | 2                                                                                  |  |
| Haricots verts                |    | 100 | non                                                                                | 30–40                                                                                  |                                                                                    |                                                                                     |
| Chou-fleur entier             |    | 100 | non                                                                                | 15–20                                                                                  |                                                                                    |                                                                                     |
| Chou-fleur en bouquets        |    | 100 | non                                                                                | 10–15                                                                                  |                                                                                    |                                                                                     |
| Brocoli                       |    | 100 | non                                                                                | 20–25                                                                                  |                                                                                    |                                                                                     |
| Endive                        |    | 100 | non                                                                                | 35–45                                                                                  |                                                                                    |                                                                                     |
| Haricots secs mis à tremper   |    | 100 | non                                                                                | 15–20                                                                                  |                                                                                    |                                                                                     |
| Fenouil en petits morceaux    |    | 100 | non                                                                                | 20–30                                                                                  |                                                                                    |                                                                                     |
| Chou blanc en petits morceaux |    | 100 | non                                                                                | 10–20                                                                                  |                                                                                    |                                                                                     |
| Carottes en petits morceaux   |    | 100 | non                                                                                | 10–20                                                                                  |                                                                                    |                                                                                     |
| Pois mange-tout               |    | 100 | non                                                                                | 15–25                                                                                  |                                                                                    |                                                                                     |
| Chou-rave en petits morceaux  |    | 100 | non                                                                                | 10–20                                                                                  |                                                                                    |                                                                                     |
| Blette                        |    | 100 | non                                                                                | 30–45                                                                                  |                                                                                    |                                                                                     |
| Epis de maïs                  |    | 100 | non                                                                                | 8–13                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |
| Piment                        |    | 100 | non                                                                                | 30–90                                                                                  |                                                                                    |                                                                                     |
| Betteraves rouges             |  | 100 | non                                                                                | 25–30                                                                                  |                                                                                    |                                                                                     |
| Chou de Bruxelles             |  | 100 | non                                                                                | 40–70                                                                                  |                                                                                    |                                                                                     |
| Choucroute crue               |  | 100 | non                                                                                | 20–30                                                                                  |                                                                                    |                                                                                     |
| Choucroute préfermentée       |  | 100 | non                                                                                | 25–35                                                                                  |                                                                                    |                                                                                     |
| Radis noir                    |  |     |                                                                                    |                                                                                        |                                                                                    |                                                                                     |

| <b>Légumes</b>                |   | <b>°C</b> |  |  <b>min</b> |  |   |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Céleri en petits morceaux     |  | 100       | non                                                                                | 10–20                                                                                         | 2                                                                                  |  |
| Asperges vertes               |  | 100       | non                                                                                | 13–17                                                                                         |                                                                                    |                                                                                     |
| Asperges blanches             |  | 100       | non                                                                                | 20–25                                                                                         |                                                                                    |                                                                                     |
| Céleri en branches            |  | 100       | non                                                                                | 20–25                                                                                         |                                                                                    |                                                                                     |
| Patates douces entières       |  | 100       | non                                                                                | 30–45                                                                                         |                                                                                    |                                                                                     |
| Tomates                       |  | 100       | non                                                                                | 8–12                                                                                          |                                                                                    |                                                                                     |
| Peler des tomates             |  | 100       | env.<br>5 min.                                                                     | 3–5                                                                                           |                                                                                    |                                                                                     |
| Topinambours                  |  | 100       | non                                                                                | 15–35                                                                                         |                                                                                    |                                                                                     |
| Courgettes en petits morceaux |  | 100       | non                                                                                | 8–12                                                                                          |                                                                                    |                                                                                     |

| <b>Œufs cuits</b> |  | <b>°C</b> |  |  <b>min</b> |  |  |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Œufs à la coque   |  | 100       | non                                                                                 | 10–12                                                                                          | 2                                                                                   |  |
| Œufs durs         |  | 100       | non                                                                                 | 15–20                                                                                          | 2                                                                                   |                                                                                     |

| Garnitures                                                          | Ajout de li-<br>quide par<br>100 g |                                                                                      | °C  |  |  min |  |  |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Pommes de terre en petits morceaux                                  | –                                  |                                                                                      | 100 | non                                                                                 | 15–25                                                                                   | 2                                                                                   |  |
| Pommes de terre entières                                            | –                                  |                                                                                      | 100 | non                                                                                 | 30–45                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |
| Country Potatoes                                                    | –                                  |  +  | 230 | non                                                                                 | 20–30                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |
| Baked Potatoes                                                      | –                                  |  +  | 230 | non                                                                                 | 30–50                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |
| Châtaignes<br>(bien entaillées et placées sur du papier de cuisson) | –                                  |  +  | 200 | non                                                                                 | 15–30                                                                                   | 2                                                                                   |  |
| Riz + liquide                                                       | 1,5 dl                             |                                                                                      | 100 | non                                                                                 | 20–40                                                                                   | 2                                                                                   |  |
| Risotto + liquide                                                   | 2,5 dl                             |                                                                                      | 100 | non                                                                                 | 30–40                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |
| Semoule de maïs (Polenta) + liquide                                 | 3 dl                               |                                                                                      | 100 | non                                                                                 | 30–40                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |
| Semoule + liquide                                                   | 2–3 dl                             |                                                                                      | 100 | non                                                                                 | 10–15                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |
| Lentilles + liquide                                                 | 2–3 dl                             |                                                                                      | 100 | non                                                                                 | 15–60                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |
| Ebly + liquide                                                      | 1–1,5 dl                           |                                                                                      | 100 | non                                                                                 | 20–30                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |
| Millet + liquide                                                    | 1,5–2 dl                           |                                                                                      | 100 | non                                                                                 | 20–40                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |
| Pois chiches mis à tremper + liquide                                | 0,5–1 dl                           |                                                                                      | 100 | non                                                                                 | 20–40                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |

► Poser les garnitures avec une quantité suffisante de liquide dans un plat à servir approprié directement sur la grille.

| <b>Viande</b>                      |                                                                                       | <b>°C</b> |  <b>°C</b> |  <b>min</b> |  |                                                                                                |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pot-au-feu (recouvert de liquide)  |                                                                                      | 100       | non                                                                                          | 60–90                                                                                         | 2                                                                                  |                                                                                               |
| Jambon                             |                                                                                      | 100       | non                                                                                          | 60–90                                                                                         |                                                                                    |                                                                                                                                                                                  |
| Côtelettes fumées, porc «Kasseler» |                                                                                      | 100       | non                                                                                          | 45–60                                                                                         |                                                                                    |                                                                                                                                                                                  |
| Saucisson, émincé en sauce         |                                                                                      | 100       | non                                                                                          | 30–45                                                                                         |                                                                                    |                                                                                                                                                                                  |
| Saucisses de Vienne                |                                                                                      | 90        | non                                                                                          | 10–15                                                                                         |                                                                                    |                                                                                                                                                                                  |
| Lard                               |                                                                                      | 100       | non                                                                                          | 20–30                                                                                         |                                                                                    |                                                                                                                                                                                  |
| Filet (bœuf, veau, porc)           |                                                                                      | 100       | non                                                                                          | 20–30                                                                                         |                                                                                    |                                                                                                                                                                                  |
| Roastbeef, entrecôte               |  +  | 200–210   | oui                                                                                          | 40–50                                                                                         | 2<br>1                                                                             | <br>et<br> |
| Epaule de bœuf                     |  +  | 190–200   | oui                                                                                          | 60–75                                                                                         |                                                                                    |                                                                                                                                                                                  |
| Epaule de veau                     |  +  | 200–210   | oui                                                                                          | 60–75                                                                                         |                                                                                    |                                                                                                                                                                                  |
| Epaule de porc                     |  +  | 180–200   | oui                                                                                          | 60–90                                                                                         |                                                                                    |                                                                                                                                                                                  |
| Gigot d'agneau                     |  +  | 210–220   | oui                                                                                          | 60–90                                                                                         |                                                                                    |                                                                                                                                                                                  |
| Rôti de viande hachée              |  +  | 190–210   | oui                                                                                          | 50–70                                                                                         | 2                                                                                  |                                                                                               |
| Fromage d'Italie                   |                                                                                      | 160–170   | oui                                                                                          | 45–60                                                                                         | 2                                                                                  |                                                                                                                                                                                  |
| Filet en croûte                    |                                                                                      | 200–210   | non                                                                                          | 30–45                                                                                         | 2                                                                                  |                                                                                               |
|                                    |  +  | 180–200   | non                                                                                          | 25–40                                                                                         | 2                                                                                  |                                                                                                                                                                                  |
| Ragoût, goulasch                   |  +  | 160–180   | non                                                                                          | 45–60                                                                                         | 2                                                                                  |                                                                                               |

| <b>Volaille</b>     |                                                                                       | <b>°C</b> |  <b>min</b> |  <b>min</b> |  |   |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Poulet entier       |                                                                                      | 200–210   | oui                                                                                           | 55–65                                                                                         | 2                                                                                  |  |
| Blancs de poulet    |                                                                                      | 100       | non                                                                                           | 10–20                                                                                         | 2                                                                                  |  |
|                     |  +  | 210–220   | oui                                                                                           | 8–12                                                                                          |                                                                                    |                                                                                     |
| Cuisses de poulet   |  +  | 220–230   | oui                                                                                           | 20–30                                                                                         |                                                                                    |                                                                                     |
| Terrine de volaille |                                                                                      | 90        | non                                                                                           | 15–30                                                                                         |                                                                                    |                                                                                     |

| <b>Poisson, fruits de mer</b>         |  | <b>°C</b> |  <b>min</b> |  <b>min</b> |  |  |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Filet de poisson                      |  | 80        | non                                                                                            | 10–20                                                                                          | 2                                                                                   |  |
|                                       |  | 200–210   | oui                                                                                            | 15–20                                                                                          | 2                                                                                   |  |
| Poisson entier (truite, dorade, etc.) |  | 80        | non                                                                                            | 20–30                                                                                          | 2                                                                                   |  |
|                                       |  | 180–210   | non                                                                                            | 15–25                                                                                          | 2                                                                                   |  |
| Thon                                  |  | 100       | non                                                                                            | 10–30                                                                                          | 2                                                                                   |  |
| Moules                                |  | 100       | non                                                                                            | 20–30                                                                                          | 2                                                                                   |                                                                                     |
| Terrine de poisson                    |  | 100       | non                                                                                            | 15–30                                                                                          | 2                                                                                   |                                                                                     |

| Cuire à basse température |   | °C     |  |  heures |  |   |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Filet de bœuf             |  | 80–90  | non                                                                                | 2–3                                                                                       | 2                                                                                  |  |
| Roastbeef                 |  | 80–90  | non                                                                                | 2½–3½                                                                                     |                                                                                    |                                                                                     |
| Carré de porc             |  | 90–100 | non                                                                                | 3–4                                                                                       |                                                                                    |                                                                                     |

| Desserts                          |  | °C  |  |  min |  |  |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Flans au caramel                  |  | 90  | non                                                                                 | 20–40                                                                                   | 2                                                                                   |  |
| Flan                              |  | 90  | non                                                                                 | 20–60                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |
| Compote (pommes, quetsches, etc.) |  | 100 | non                                                                                 | 10–15                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |

| Yaourt         |  | °C |  |  heures |  |  |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Yaourt crémeux |  | 40 | non                                                                                 | 5–6                                                                                        | 2                                                                                   |  |
| Yaourt ferme   |  | 40 | non                                                                                 | 7–8                                                                                        | 2                                                                                   |                                                                                     |

| Gâteaux, cake, tarte                                      |   | °C      |  |  min |  |   |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Cake, kouglof (chocolat, carotte, noix, etc.)             |  | 170–190 | oui                                                                                | 50–70                                                                                  | 2                                                                                  |                                                                                     |
| Tarte (chocolat, carotte, noix, etc.)                     |  | 170–190 | oui                                                                                | 30–50                                                                                  | 2                                                                                  |  |
| Génoise                                                   |  | 180–190 | oui                                                                                | 30–40                                                                                  | 2                                                                                  |                                                                                     |
| Biscuit roulé                                             |  | 170–180 | oui                                                                                | 8–12                                                                                   | $\begin{matrix} 2 \\ 2 + 4 \end{matrix}$                                           |  |
| Tourte de Linz                                            |  | 170–180 | oui                                                                                | 40–50                                                                                  | 2                                                                                  |  |
| Cuire à l'aveugle la pâte Brisée                          |  | 150–160 | oui                                                                                | 20–25                                                                                  |                                                                                    |                                                                                     |
| Pâte sablée avec fruits                                   |  | 170–180 | oui                                                                                | 40–50                                                                                  |                                                                                    |                                                                                     |
| Gâteau-rose, couronne en pâte levée, tresse russe         |  | 190–210 | non                                                                                | 35–45                                                                                  |                                                                                    |                                                                                     |
|                                                           |  | 180–200 | oui                                                                                | 25–35                                                                                  |                                                                                    |                                                                                     |
| Pain d'épice de Lucerne                                   |  | 170–180 | oui                                                                                | 50–60                                                                                  |                                                                                    |                                                                                     |
| Gâteau cuit sur une plaque                                |  | 190–200 | oui                                                                                | 25–35                                                                                  | 2                                                                                  |  |
|                                                           |  | 180–190 | oui                                                                                | 25–35                                                                                  | $2 + 4$                                                                            |                                                                                     |
| Strudel aux pommes                                        |  | 190–210 | oui                                                                                | 30–40                                                                                  | 2                                                                                  |                                                                                     |
| Gâteau meringué                                           |  | 130–140 | oui                                                                                | 25–35                                                                                  | 2                                                                                  |  |
| Fond de japonais (fond très fin en biscuit à la noisette) |  | 140–160 | oui                                                                                | 25–35                                                                                  | 2                                                                                  |  |

| Petits gâteaux                                                         |   | °C      |  |  min |  |   |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Feuilletés pour apéro                                                  |  | 200–220 | non                                                                                | 15–20                                                                                  | 2 + 4                                                                              |  |
|                                                                        |  | 200–210 | oui                                                                                | 12–17                                                                                  | 2                                                                                  |                                                                                     |
| Biscuit en pâte feuilletée fourré (croissant au jambon/aux noix, etc.) |  | 200–210 | non                                                                                | 20–30                                                                                  | 2 + 4                                                                              |                                                                                     |
|                                                                        |  | 190–210 | oui                                                                                | 15–25                                                                                  | 2                                                                                  |                                                                                     |
| Pâtisserie pâte levée                                                  |  | 200–210 | non                                                                                | 15–25                                                                                  | 2                                                                                  |                                                                                     |
|                                                                        |  | 190–210 | oui                                                                                | 20–30                                                                                  | 2                                                                                  |                                                                                     |
| Eclairs, profiteroles                                                  |  | 160–170 | oui                                                                                | 20–30                                                                                  | <sup>2</sup><br>2 + 4                                                              |                                                                                     |
| Macarons                                                               |  | 170–180 | oui                                                                                | 10–20                                                                                  | 2                                                                                  |                                                                                     |
| Brunsli, étoiles à la cannelle                                         |  | 180–190 | oui                                                                                | 8–12                                                                                   | 2                                                                                  |                                                                                     |
|                                                                        |  | 170–180 | oui                                                                                | 5–15                                                                                   | 2 + 4                                                                              |                                                                                     |
| Milanais, Spitzbube (sablé à la confiture)                             |  | 170–180 | oui                                                                                | 12–17                                                                                  | 2                                                                                  |                                                                                     |
|                                                                        |  | 170–180 | oui                                                                                | 10–15                                                                                  | 2 + 4                                                                              |                                                                                     |
| Leckerli de Bâle                                                       |  | 170–180 | oui                                                                                | 15–20                                                                                  | 2                                                                                  |                                                                                     |
| Petits gâteaux à l'anis, anis                                          |  | 130–140 | oui                                                                                | 20–30                                                                                  | 2                                                                                  |                                                                                     |
|                                                                        |  | 130–140 | oui                                                                                | 20–30                                                                                  | 2 + 4                                                                              |                                                                                     |
| Meringues<br>(après la cuisson, laisser sécher pendant la nuit)        |  | 80–90   | non                                                                                | 80–100                                                                                 | <sup>2</sup><br>2 + 4                                                              |                                                                                     |
| Bruschetta, pain à l'ail                                               |  | 210–230 | oui                                                                                | 5–10                                                                                   | 2                                                                                  |                                                                                     |
| Toast Hawaiï                                                           |  | 200–220 | oui                                                                                | 15–20                                                                                  | 2                                                                                  |                                                                                     |

| <b>Tartes, pizza</b>                                                  |   | <b>°C</b> |  |  <b>min</b> |  |                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tarte aux fruits                                                      |  | 210       | oui                                                                                | 35–45                                                                                         | 2                                                                                  | <br> |
|                                                                       |  | 180       | oui                                                                                | 40–50                                                                                         | 2 + 4                                                                              |                                                                                                                                                                            |
| Tartes épicées (fromage, légumes, oignons)                            |  | 180–200   | oui                                                                                | 30–45                                                                                         | 2                                                                                  |                                                                                                                                                                            |
| Pizza fraîche<br>(pizza surgelée, selon les indications du fabricant) |  | 190–200   | oui                                                                                | 20–30                                                                                         | 2                                                                                  |                                                                                                                                                                            |

- Avec les fruits congelés ou les fruits frais – très juteux – ne répartir le glaçage sur la tarte qu’au bout de 15 à 20 minutes de cuisson environ.

| <b>Pain, tresse</b>   |  | <b>°C</b> |  |  <b>min</b> |  |  |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Pain                  |  | 200–210   | non                                                                                 | 40–50                                                                                          | 2                                                                                   |  |
|                       |  | 200–210   | oui                                                                                 | 30–45                                                                                          | 2                                                                                   |                                                                                     |
| Petits pains          |  | 210–220   | non                                                                                 | 25–35                                                                                          | 2<br>2 + 4                                                                          |                                                                                     |
|                       |  | 200–220   | oui                                                                                 | 20–30                                                                                          | 2                                                                                   |                                                                                     |
| Tresse                |  | 180–190   | non                                                                                 | 30–40                                                                                          | 2<br>2 + 4                                                                          |                                                                                     |
|                       |  | 190–200   | oui                                                                                 | 30–35                                                                                          | 2                                                                                   |                                                                                     |
| Kouglof en pâte levée |  | 190–200   | non                                                                                 | 30–40                                                                                          | 2                                                                                   |  |

| <b>Soufflés, gratins</b>                   |                                                                                       | °C      |  |  min |  |   |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Soufflés sucrés                            |  +  | 180–200 | non                                                                                | 20–30                                                                                  | 2                                                                                  |  |
| Gratin (légumes, poisson, pommes de terre) |  +  | 180–190 | non                                                                                | 30–40                                                                                  |                                                                                    |                                                                                     |
| Lasagnes, Moussaka                         |                                                                                      | 180–200 | oui                                                                                | 30–40                                                                                  |                                                                                    |                                                                                     |
| Gratiner des légumes                       |                                                                                      | 200–220 | oui                                                                                | 10–15                                                                                  |                                                                                    |                                                                                     |

| <b>Réchauffage</b>                                                 |  | °C      |  |  min |  |  |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Réchauffage de plats (1–2 assiettes)                               |  | 120     | non                                                                                 | 8–10                                                                                    | 2 + 4                                                                               |  |
| Réchauffage de plats (3–4 assiettes)                               |  | 120     | non                                                                                 | 10–12                                                                                   | 2 + 4                                                                               |                                                                                     |
| Rafraîchir du pain                                                 |  | 140–150 | non                                                                                 | 8–15                                                                                    | 2                                                                                   |                                                                                     |
| Préparer de plats cuisinés<br>(selon les indications du fabricant) | –                                                                                 | –       | –                                                                                   | –                                                                                       | –                                                                                   |                                                                                     |

► Enfourner l'aliment à cuire dans l'espace de cuisson froid.

| Décongélation             |   | °C      |  |  min |  |   |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Pain                      |  | 140–150 | non                                                                                | env. 20                                                                                | 2                                                                                  |  |
| Spätzli, pâtes, riz       |  | 120–130 | non                                                                                | env. 20                                                                                | 2                                                                                  |                                                                                     |
| Viande, poisson, volaille |  | 40–50   | non                                                                                | en fonction de la taille                                                               | 2                                                                                  |                                                                                     |

► Enfourner l'aliment à cuire dans l'espace de cuisson froid.

| Alimentation pour bébé              |  | °C  |  |  min |  |  |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Biberon en verre                    |  | 100 | non                                                                                 | 4–5                                                                                     | 2                                                                                   |  |
| Biberon en plastique                |  | 100 | non                                                                                 | 5–6                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
| Réchauffer de la bouillie pour bébé |  | 100 | non                                                                                 | 4–10                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |

| Stériliser des biberons |             | °C  |  |  min |  |  |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Stériliser des biberons |             | 100 | non                                                                                 | 10                                                                                      | 2                                                                                   |  |
|                         | ensuite<br> | 100 | non                                                                                 | 2                                                                                       | 2                                                                                   |                                                                                     |

► Retirer ensuite les biberons de l'espace de cuisson et les faire sécher intégralement la tête à l'envers.

| <b>Blanchiment</b>                          |   | °C  |  |  min |  |   |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Légumes (haricots verts, petits pois, etc.) |  | 100 | non                                                                                | env. 5                                                                                 | 2                                                                                  |  |

| <b>Extraction du jus</b>                |  | °C  |  |  min |  |  |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Fruits (cerises, raisin, etc.)          |  | 100 | non                                                                                 | 30–max. 90                                                                              | 2                                                                                   |  |
| Baies (groseilles, mûres, sureau, etc.) |  | 100 | non                                                                                 | 30–max. 90                                                                              | 2                                                                                   |                                                                                     |

| Dessiccation, séchage          |   | °C    |  |  heures |  |                                                                                          |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Morceaux ou rondelles de pomme |  | 70    | non                                                                                | 7-8                                                                                       | 2<br>2 + 4<br>1 + 3 + 5                                                            | <br> |
| Champignons coupés             |  | 50-60 | non                                                                                | 5-8                                                                                       |                                                                                    |                                                                                                                                                                            |
| Herbes                         |  | 40-50 | non                                                                                | 3-5                                                                                       |                                                                                    |                                                                                                                                                                            |
| Abricots                       |  | 60-70 | non                                                                                | 14-16                                                                                     |                                                                                    |                                                                                                                                                                            |



**En cas de dessiccation excessive, il existe un risque d'incendie!**

**Surveillez la dessiccation et le séchage.**

- N'utiliser que des fruits sains et mûrs ainsi que des champignons frais et des herbes fraîches.
- Nettoyer et couper en morceaux les fruits, champignons et herbes.
- Revêtir les plaques à gâteaux originales ou la grille de papier sulfurisé, répartir les aliments sur celles-ci et enfourner au niveau approprié.
- Coincer une cuillère en bois entre le panneau de commande et la porte de l'appareil de sorte à conserver une fente d'environ 2 cm.
- Tourner les aliments à intervalles réguliers afin de garantir une dessiccation plus homogène.



Il est possible de placer 3 niveaux au maximum simultanément dans l'espace de cuisson.

## Stérilisation, mise en bocal

La stérilisation consiste dans la mise en bocaux d'aliments dans un but de conservation.



Placez au maximum 5 bocaux sur la grille.

- N'utiliser que des bocaux nullement endommagés d'une contenance maximum de 1 litre.
- Introduire la grille au niveau 1.
- Remplir les aliments de façon homogène dans les bocaux et fermer les bocaux conformément aux instructions du fabricant.
- Placer les bocaux sur la grille conformément à l'illustration. Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Sélectionner le mode de fonctionnement , la température de l'espace de cuisson et la durée selon le tableau.
- Confirmer en pressant le bouton de réglage .
- Après la durée indiquée, déclencher l'appareil en effleurant la touche .
- Laisser la porte de l'appareil en position encliquetée.
- Laisser totalement refroidir les bocaux dans l'espace de cuisson.
- Retirer les bocaux puis contrôler leur étanchéité.



| <b>Stérilisation, mise en bocal</b> |   | <b>°C</b> |  |  <b>min</b> |  |   |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Carottes                            |  | 100       | non                                                                                | 90                                                                                            | 2                                                                                  |  |
| Chou-fleur, brocoli                 |  | 100       | non                                                                                | 90                                                                                            |                                                                                    |                                                                                     |
| Haricots *                          |  | 100       | non                                                                                | 60                                                                                            |                                                                                    |                                                                                     |
| Champignons précuits                |  | 100       | non                                                                                | 75–90                                                                                         |                                                                                    |                                                                                     |
| Cornichons                          |  | 90        | non                                                                                | 20–30                                                                                         |                                                                                    |                                                                                     |
| Pommes, poires                      |  | 90        | non                                                                                | 30                                                                                            |                                                                                    |                                                                                     |
| Abricots                            |  | 90        | non                                                                                | 30                                                                                            |                                                                                    |                                                                                     |
| Pêches                              |  | 90        | non                                                                                | 30                                                                                            |                                                                                    |                                                                                     |
| Coings                              |  | 90        | non                                                                                | 30                                                                                            |                                                                                    |                                                                                     |
| Pruneaux                            |  | 90        | non                                                                                | 30                                                                                            |                                                                                    |                                                                                     |
| Cerises                             |  | 80        | non                                                                                | 30                                                                                            |                                                                                    |                                                                                     |

\* Répéter 2× la stérilisation en laissant entièrement refroidir les bocaux entre les deux opérations.

| Bien-être                                                   |                                                                                       | °C      |  |  min |  |   |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Serviettes chaudes et humides                               |                                                                                      | 80      | non                                                                                | 5–10                                                                                   | 2                                                                                  |  |
| Enveloppements chauds                                       |                                                                                      | 80–100  | non                                                                                | 5–15                                                                                   | 2                                                                                  |                                                                                     |
| Pierres chaudes pour massage                                |                                                                                      | 70–90   | non                                                                                | 15–20                                                                                  | Fond de l'espace de cuisson                                                        | –                                                                                   |
| Petits sachets de noyaux de cerises ou de graines de raisin |  +  | 130–150 | non                                                                                | 10–20                                                                                  |                                                                                    |                                                                                     |

### Serviettes chaudes et humides

- Placer des serviettes humides étendues au maximum sur la grille.

### Enveloppements chauds

- Placer des serviettes préparées étendues au maximum sur la grille.

### Pierres chaudes

- Placer des pierres propres et lisses dans un moule approprié et le placer directement sur le fond de l'espace de cuisson.
- Frotter les pierres chaudes avec une huile odorante et les poser avec une serviette sur le corps.

### Domaine de validité

Le numéro de modèle correspond aux 3 premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique.  
Ce mode d'emploi est valable pour les modèles:

| No de modèle | Système de mesure |
|--------------|-------------------|
| 60A          | 55-600/55-762     |
| 61A          | 60-600            |

### V-ZUG SA

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug  
Tél. +41 (0)41 767 67 67, Fax +41 (0)41 767 61 61  
vzug@vzug.ch, [www.vzug.ch](http://www.vzug.ch)



J60A.971-0