

# Easy-Cook

Combair-Steam SE





Cuiseur à vapeur combiné

# Table des matières











<b>EasyCook</b>	<b>3</b>
Explication des symboles .....	3
Modes de fonctionnement .....	3
GourmetGuide.....	3
Utilisation optimale .....	4
<b>Réglages</b>	<b>5</b>
Légumes.....	5
Pains et pâtisseries.....	9
Tartes et pizzas.....	15
Pommes de terre.....	16
Soufflés et gratins.....	16
Viande.....	17
Garnitures.....	21
Céréales .....	23
Légumineuses .....	24
Volaille .....	25
Poisson et fruits de mer .....	26
Fruits .....	27
Produits laitiers.....	29
Desserts .....	29
Champignons .....	30
Œufs.....	31
Châtaignes.....	31
<b>Stérilisation, mise en bocaux</b>	<b>32</b>

# EasyCook


## Explication des symboles

- |  |                                    |   |  |
|--|------------------------------------|---|--|
|  | Mode de fonctionnement             |  | Préchauffer jusqu'à ce que la température de l'espace de cuisson soit atteinte |
|  | GourmetGuide                       |  | Durée  |
|  | Température de la sonde            |  | Niveaux  |
|  | Température de l'espace de cuisson |  | Accessoires  |
|  | Niveaux de température             |   |  |

## Modes de fonctionnement

- |  |                              |   |                      |
|--|------------------------------|---|----------------------|
|  | Chaleur voûte et sole        |  | PizzaPlus            |
|  | Chaleur voûte et sole humide |  | Gril                 |
|  | Air chaud                    |  | Gril-chaud tournante |
|  | Air chaud humide             |  | Cuire à la vapeur    |
|  | Air chaud avec vapeur        |  | Régénération         |

## GourmetGuide

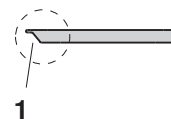
-  Cuisiner pro





## Utilisation optimale

Les températures de l'espace de cuisson et les niveaux indiqués dans les livres de recettes d'autres sources ne conviennent pas en partie pour cet appareil. Vous trouverez dans les tableaux suivants des indications pour une utilisation optimale.

























Les valeurs pour la température de l'espace de cuisson ou les niveaux et les durées sont indiquées à titre indicatif. Elles peuvent différer selon le type et la taille de l'aliment à cuire et les préférences personnelles.

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






















- ▶ Avec les modes de fonctionnement  ou , introduire la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille afin de récupérer les morceaux d'aliments et la condensation.
- ▶ Avec les modes de fonctionnement  et , utiliser une plaque sombre en émail ou un moule noir pour un résultat croustillant.

# Réglages

🌿 Légumes								
Épinards en branche		Cuire		100 °C	Non	7–13 min	2	
		Blanchir				5–7 min		
Chou-fleur	Chou-fleur entier	Cuire		100 °C	Non	20–35 min	2	
	Chou-fleur en bouquets	Cuire				10–25 min		2
Préparation de conserves			1 h 30 min–1 h 40 min					
Brocoli		Cuire		100 °C	Non	10–20 min	2	
		Préparation de conserves				1 h 30 min–1 h 40 min		
Endive		Cuire		100 °C	Non	15–30 min	2	
Petits pois		Cuire		100 °C	Non	15–30 min	2	
Cornichons		Préparation de conserves		90 °C	Non	20–30 min	2	
Fenouil en petits morceaux		Cuire		100 °C	Non	10–20 min	2	

► Enfourner la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille.

























## Réglages

🥬 Légumes								
Gratinage		Gratinage <sup>1)</sup>		190–210 °C	Oui	10–18 min	2	
Haricots verts	Haricots frais	Cuire		100 °C	Non	30–50 min	2	 2)
		Blanchir				5–15 min		
		Préparation de conserves <sup>3)</sup>				1 h–1 h 10 min		
	Haricots secs mis à tremper	Cuire		100 °C		35–45 min	2	 2)
Chou blanc en petits morceaux		Cuire		100 °C	Non	20–40 min	2	 2)
Carottes en petits morceaux		Cuire		100 °C	Non	15–25 min	2	 2)
		Préparation de conserves				1 h 30 min–1 h 40 min		

<sup>1)</sup> ► Placer l'aliment à cuire dans un récipient adapté sur la grille.




























<sup>2)</sup> ► Enfourner la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille.

<sup>3)</sup> ► Répéter deux fois la stérilisation en laissant entièrement refroidir les bocaux entre les deux opérations.

🥕 Légumes							
Pois mange-tout	Cuire		100 °C	Non	10–20 min	2	 1)
Chou-rave en petits morceaux	Cuire		100 °C	Non	15–25 min	2	 1)
Blette	Cuire		100 °C	Non	10–20 min	2	 1)
Maïs	Épis de maïs		100 °C	Non	30–45 min	2	 1)
	Polenta		100 °C	Non	30–40 min	2	
Poivron	Cuire		100 °C	Non	8–15 min	2	 1)
	Peler		4	Oui <sup>4)</sup>	10–20 min	4	
Betteraves rouges	Cuire		100 °C	Non	30 min–1 h 30 min	2	 1)
Chou de Bruxelles	Cuire		100 °C	Non	20–30 min	2	 1)

- 1) ► Enfourner la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille.  
2) ► Ajouter 30 cl de liquide pour 100 g.  
3) ► Placer l'aliment à cuire dans un récipient adapté sur la grille.  
4) ► Préchauffer l'espace de cuisson pendant 3 minutes.

























## Réglages

🥕 Légumes								
Choucroute	Choucroute crue	Cuire		100 °C	Non	40 min–1 h 10 min	2	
	Choucroute préfermentée	Cuire		100 °C	Non	20–30 min	2	
Salsifis noirs		Cuire		100 °C	Non	25–35 min	2	
Céleri	Céleri en branches en petits morceaux	Cuire		100 °C	Non	15–25 min	2	
	Céleri-rave en petits morceaux	Cuire		100 °C	Non	10–20 min	2	
Asperges vertes		Cuire		100 °C	Non	13–17 min	2	
Asperges blanches		Cuire		100 °C	Non	15–25 min	2	
Tomates		Cuire		100 °C	Non	7–13 min	2	
		Peler			Oui <sup>1)</sup>	3–5 min		
Topinambour		Cuire		100 °C	Non	15–35 min	2	
Courgettes en petits morceaux		Cuire		100 °C	Non	8–12 min	2	




































► Enfourner la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille.
































<sup>1)</sup> ► Préchauffer l'espace de cuisson pendant 5 minutes.



































 <b>Pains et pâtisseries</b>								
Pain	Cuisiner pro		 	200–220 °C	Non	35–50 min	2	
	Cuire au four			200–210 °C	Oui			
	Décongélation			140–160 °C	Non	15–25 min		
Tresse	Cuisiner pro		 	180–200 °C	Non	25–50 min	2	
	Cuire au four							
	Cuire au four				Oui			
Petits pains	Cuisiner pro		 	200–220 °C	Non	20–40 min	2	
	Cuire au four					20–30 min		































# Réglages

 <b>Pains et pâtisseries</b>									
Petits gâteaux sucrés	Leckerli de Bâle	Cuire au four			160–180 °C	Oui	10–25 min	2	
								1+3	 
	Bruns de Bâle	Cuisson 1 niveau			160–180 °C	Oui	8–12 min	2	
		Cuisson 2 niveaux			140–160 °C		5–15 min	1+3	 
	Biscuits à l'anis	Cuisson 1 niveau			130–145 °C	Oui	20–30 min	2	
		Cuisson 2 niveaux			120–140 °C			1+3	 
	Éclairs, petits choux	Cuisson 1 niveau			170–180 °C	Oui	20–35 min	2	
		Cuisson 2 niveaux						1+3	 
	Milanais	Cuisson 1 niveau			150–160 °C	Oui	7–20 min	2	
		Cuisson 2 niveaux						1+3	 
	Macarons	Cuire au four			180–200 °C	Oui	10–20 min	2	
								1+3	 
































 <b>Pains et pâtisseries</b>									
Petits gâteaux sucrés	Sablés à la confiture	Cuisson 1 niveau			150–160 °C	Oui	7–20 min	2	
		Cuisson 2 niveaux						1+3	 
	Étoiles à la cannelle	Cuisson 1 niveau			160–180 °C	Oui	8–12 min	2	
		Cuisson 2 niveaux			140–160 °C			5–15 min	1+3
	Pâtisserie à pâte levée	Cuisiner pro		 	180–200 °C	Non	15–35 min	2	
								1+3	 
	Cuire au four			170–190 °C	Oui	15–30 min	2		
Petits gâteaux salés	Feuilletés frais pour l'apéritif	Cuisiner pro	 	190–210 °C	Non	20–30 min	2		
							1+3	 	
							Cuire au four		
	Bruschetta	Cuire au four			200–220 °C	Oui	5–10 min	2	





















## Réglages

 <b>Pains et pâtisseries</b>									
Petits gâteaux salés	Pâtisserie à pâte levée	Cuisiner pro		 	180–200 °C	Non	20–35 min	2	
		Cuire au four			170–190 °C	Oui	15–30 min	2	 
	Pain à l'ail	Cuire au four			210–230 °C	Oui	5–10 min	2	
	Toast Hawaï	Cuire au four			200–220 °C		15–20 min		
Pâtisserie à pâte feuilletée	Croissant aux noisettes	Cuisiner pro		 	190–210 °C	Non	20–35 min	2	
		Cuire au four				Oui	15–25 min		
	Croissants au jambon	Cuisiner pro		 	190–210 °C	Non	20–35 min	2	
		Cuire au four				Oui	15–25 min	2	
Biscuit	Roulade	Cuire au four			150–170 °C	Oui	7–15 min	2	
								1+3	 
	Gâteau	Cuire au four			160–180 °C		20–40 min	2	
















 Pains et pâtisseries									
Gâteau	Tourte de Linz	Cuire au four			160–180 °C	Oui	40–60 min	2	
	Tourte aux carottes	Cuire au four			160–180 °C	Oui	40–60 min	2	
	Gâteau au chocolat	Cuire au four			160–180 °C	Oui	40–60 min	2	
	Fond de japonais	Cuisson 1 niveau			140–160 °C	Oui	20–30 min	2	
Cuisson 2 niveaux				130–150 °C	1+3				
Cake		Cuire au four			150–170 °C	Oui	50 min–1 h 10 min	2	
Gâteau	Gâteau cuit sur une plaque	Cuire au four			180–200 °C	Oui	20–40 min	2	
	Pain d'épices de Lucerne	Cuire au four			170–180 °C	Oui	45 min–1 h 5 min	2	
Kouglof	Kouglof en pâte levée	Cuisiner pro			170–190 °C	Non	35–50 min	2	
		Cuire au four				Non			
		Cuire au four				Oui			
	Kouglof en pâte «tout en un»	Cuire au four			150–170 °C	Oui	40–60 min	2	

## Réglages

 <b>Pains et pâtisseries</b>											
Pâtisserie à pâte levée	Kouglof	Cuisiner pro			170–190 °C	Non	35–50 min	2			
		Cuire au four								Non	30–45 min
		Cuire au four									
Couronne en pâte levée	Cuisiner pro			180–200 °C	Non	30–45 min	2				
		Cuire au four			170–190 °C	Oui	25–45 min				
Petits gâteaux sucrés	Cuisiner pro			180–200 °C	Non	15–35 min	2				
		Cuire au four			170–190 °C	Oui	15–30 min				
Gâteau-rose	Cuisiner pro			180–200 °C	Non	30–45 min	2				
		Cuire au four			170–190 °C	Oui	25–45 min				
Tresse russe	Cuisiner pro			180–200 °C	Non	30–45 min	2				
		Cuire au four			170–190 °C	Oui	25–45 min				
Strudel aux pommes	Cuire au four			190–210 °C	Oui	30–50 min	2				




















 <b>Pains et pâtisseries</b>									
Pâte Brisée	Cuire la pâte Brisée à blanc	Cuire au four			140–160 °C	Oui	15–25 min	2	
	Pâte Brisée avec fruits	Cuire au four			160–180 °C	Oui	35–50 min	2	
Meringue	Fond de japonais	Cuisson 1 niveau			140–160 °C	Oui	20–30 min	2	
		Cuisson 2 niveaux			130–150 °C			1+3	
	Petits gâteaux sucrés	Cuire au four <sup>1)</sup>			80–90 °C	Non	1 h 20 min– 1 h 40 min	2	
							1+3		
									

<sup>1)</sup> ► Après la cuisson, laisser sécher pendant la nuit.

 <b>Tartes et pizzas</b>							
Tarte aux fruits <sup>1)</sup>	Cuire au four		190–210 °C	Oui	35–50 min	2	
Tarte salée	Cuire au four		170–200 °C	Oui	35–50 min	2	
Tarte au fromage	Cuire au four		160–180 °C	Oui	30–45 min	2	
Pizza fraîche	Cuire au four		180–200 °C	Oui	20–30 min	2	


















<sup>1)</sup> ► Avec des fruits très juteux, ne répartir le glaçage sur la tarte qu'au bout de 15–20 minutes.

## Réglages

 <b>Pommes de terre</b>							
Gratin de pommes de terre	Cuire <sup>1)</sup>		170–190 °C	Non	25–45 min	2	
Pommes de terre au four	Cuire au four		230 °C	Non	30–50 min	2	
Pommes de terre entières	Cuire		100 °C	Non	30–50 min	2	 2)
Quartiers de pommes de terre	Cuire au four		230 °C	Non	20–35 min	2	
Patates douces	Cuire		100 °C	Non	20–50 min	2	 2)
Pommes vapeur	Cuire		100 °C	Non	15–25 min	2	 2)























1) ► Placer l'aliment à cuire dans un récipient adapté sur la grille.

2) ► Introduire la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille.

 <b>Soufflés et gratins</b>							
Gratin de poisson	Cuire		180–200 °C	Non	20–45 min	2	
Gratin de légumes	Cuire		170–190 °C	Non	20–40 min	2	
Gratin de pommes de terre	Cuire		170–190 °C	Non	25–45 min	2	
Lasagne	Cuire		180–200 °C	Non	30–50 min	2	
Soufflé sucré	Cuire au four		180–200 °C	Non	20–50 min	2	

► Placer l'aliment à cuire dans un récipient adapté sur la grille.


























 Viande					$\wedge$ °C			$\leftrightarrow$		
Veau	Quasi/carré	Cuisson à basse température <sup>1)</sup>			63 °C	80–90 °C	Non	2 h–3 h 30 min	2	
	de filet de veau	Cuire à la vapeur <sup>2)</sup>				100 °C	Non	20–45 min	2	 <sup>3)</sup>
	Collier de veau	Braiser <sup>1)</sup>			78 °C	180–200 °C	Non	1 h–1 h 30 min	2	
	Épaule de veau	Rôtir <sup>2)</sup>				200–220 °C	Oui	1 h–1 h 20 min	2	 <sup>3)</sup>
	Émincé en sauce	Cuire <sup>1)</sup>				100 °C	Non	30–50 min		
Bœuf	Quasi/carré	Cuisson à basse température <sup>1)</sup>			63 °C	80–90 °C	Non	2 h 20 min–3 h 30 min	2	
	Filet de bœuf	Cuisson à basse température <sup>1)</sup>			53–57 °C	80–90 °C	Non	2 h–3 h	2	
		Cuire à la vapeur <sup>2)</sup>				100 °C		20–50 min		

<sup>1)</sup> ► Placer l'aliment à cuire dans un récipient adapté sur la grille.

<sup>2)</sup> ► Placer l'aliment à cuire directement sur la grille.

<sup>3)</sup> ► Introduire la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille.

## Réglages































 <b>Viande</b>					$\wedge$ °C			$\leftrightarrow$		
Bœuf	Entrecôte, roastbeef	Cuisson à basse température <sup>1)</sup>			53–57 °C	80–90 °C	Non	2 h 30 min–3 h 30 min	2	
		Rôtir <sup>2)</sup>				200–210 °C	Oui	35–45 min		 3)
	Épaule de bœuf	Rôtir <sup>1)</sup>				190–210 °C	Oui	1 h–1 h 20 min	2	
	Entrecôte parisienne	Rôtir <sup>2)</sup>			66–70 °C	180–200 °C	Oui	1 h–1 h 30 min	2	 3)
	Ragoût de bœuf à braiser	Cuire <sup>1)</sup>				160–180 °C	Non	45–60 min	2	
	Goulasch de bœuf	Cuire <sup>1)</sup>				160–180 °C	Non	45–60 min	2	
	Pot-au-feu	Cuire <sup>1)</sup> , <sup>4)</sup>				100 °C	Non	1 h–1 h 30 min	2	
	Émincé en sauce	Cuire <sup>1)</sup>				100 °C	Non	30–50 min	2	

<sup>1)</sup> ► Placer l'aliment à cuire dans un récipient adapté sur la grille.

<sup>2)</sup> ► Placer l'aliment à cuire directement sur la grille.

<sup>3)</sup> ► Introduire la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille.

<sup>4)</sup> ► Recouvrir intégralement la viande de liquide.





























 Viande					°C						
Porc	Quasi/carré	Cuisson à basse température <sup>1)</sup>			65 °C	90–100 °C	Non	2 h–3 h 30 min	2		
	Filet de porc	Cuire à la vapeur				100 °C	Non	20–35 min	2	 2)	
	Filet en pâte feuilletée	Cuisiner pro			 		190–210 °C	Non	25–40 min	2	
		Cuire au four					180–200 °C				
	Collier de porc	Rôtir <sup>3)</sup>				190–210 °C	Non	1 h–1 h 30 min	2	 2)	
	Épaule de porc	Rôtir <sup>3)</sup>				180–200 °C	Oui	1 h–1 h 30 min	2	 2)	
	Côtelettes fumées et porc «Kassler»	Cuire <sup>1)</sup>				100 °C	Non	45 min–1 h 30 min	2		
	Jambon	Cuire <sup>1)</sup>				100 °C	Non	50 min–1 h 30 min	2		
	Lard	Cuire <sup>1)</sup>				100 °C	Non	20–40 min	2		
	Saucisson	Cuire <sup>1)</sup>				80–100 °C	Non	30–45 min	2		
Émincé en sauce	Cuire <sup>1)</sup>				100 °C	Non	30–50 min	2			

<sup>1)</sup> ▶ Placer l'aliment à cuire dans un récipient adapté sur la grille.






























<sup>2)</sup> ▶ Introduire la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille.

<sup>3)</sup> ▶ Placer l'aliment à cuire directement sur la grille.

## Réglages

 <b>Viande</b>				°C					
Gigot d'agneau	Rôtir <sup>2)</sup>				200–220 °C	Oui	1 h–1 h 40 min	2	 3)
Terrine de viande	Cuire				90 °C	Non	15–50 min	2	
Viande	Saucisse grillée	Griller <sup>2)</sup>			4	Oui <sup>4)</sup>	12–20 min <sup>5)</sup>	4	 6)
	Fromage d'Italie	Cuire au four			160–180 °C	Oui	35–60 min	2	
	Rôti de viande hachée	Cuire <sup>1)</sup>			190–210 °C	Oui	45 min–1 h 10 min	2	
	Côtelettes fumées et porc «Kassler»	Cuire <sup>1)</sup>			100 °C	Non	45 min–1 h 30 min	2	
	Saucisson	Cuire <sup>1)</sup>			80–100 °C	Non	30–45 min	2	
	Jambon	Cuire <sup>1)</sup>			100 °C	Non	50 min–1 h 30 min	2	
	Lard	Cuire <sup>1)</sup>			100 °C	Non	20–40 min	2	
	Saucisses de Vienne	Cuire <sup>1)</sup>			90 °C	Non	10–15 min	2	

- 1) ► Placer l'aliment à cuire dans un récipient adapté sur la grille.
- 2) ► Placer l'aliment à cuire directement sur la grille.
- 3) ► Introduire la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille.
- 4) ► Préchauffer l'espace de cuisson pendant 3 minutes.
- 5) ► Retourner à mi-cuisson.
- 6) ► Insérer la plaque à gâteaux sous la grille au niveau 2.




























 <b>Garnitures</b>							
Pommes de terre entières	Cuire		100 °C	Non	30–50 min	2	 1)
Pommes vapeur	Cuire		100 °C	Non	15–25 min	2	 1)
Quartiers de pommes de terre	Cuire au four		230 °C	Non	20–35 min	2	
Pommes de terre au four	Cuire au four		230 °C	Non	30–50 min	2	
Pâtes	Régénération <sup>2)</sup>		110–130 °C	Non	6–12 min	2	
						1+3	 
Spätzli	Régénération <sup>2)</sup>		110–130 °C	Non	6–12 min	2	
						1+3	 
Riz sec	Cuire <sup>2), 3)</sup>		100 °C	Non	20–40 min	2	
	Régénération <sup>2)</sup>		110–130 °C		6–12 min	2	
						1+3	 

<sup>1)</sup> ► Introduire la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille.

<sup>2)</sup> ► Placer l'aliment à cuire dans un récipient adapté sur la grille.

<sup>3)</sup> ► Ajouter 1½ dl de liquide pour 100 g.

## Réglages

 <b>Garnitures</b>							
Risotto	Cuire <sup>2)</sup> , <sup>9)</sup>		100 °C	Non	30–40 min	2	
	Régénération <sup>2)</sup>		110–130 °C		6–12 min	2	
						1+3	 
Épis de maïs	Cuire		100 °C	Non	30–45 min	2	 <sup>1)</sup>
Polenta	Cuire <sup>2)</sup> , <sup>3)</sup>		100 °C	Non	30–40 min	2	
Blé (Ebly)	Cuire <sup>2)</sup> , <sup>4)</sup>		100 °C	Non	20–40 min	2	
Semoule	Cuire <sup>2)</sup> , <sup>5)</sup>		100 °C	Non	10–15 min	2	
Millet	Cuire <sup>2)</sup> , <sup>6)</sup>		100 °C	Non	20–40 min	2	
Pois chiches <sup>7)</sup>	Cuire <sup>2)</sup> , <sup>8)</sup>		100 °C	Non	20–40 min	2	
Lentilles	Cuire <sup>2)</sup> , <sup>5)</sup>		100 °C	Non	15–60 min	2	

<sup>1)</sup> ► Introduire la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille.

<sup>2)</sup> ► Placer l'aliment à cuire dans un récipient adapté sur la grille.

<sup>3)</sup> ► Ajouter 3 dl de liquide pour 100 g.

<sup>4)</sup> ► Ajouter 1–1½ dl de liquide pour 100 g.





























<sup>5)</sup> ► Ajouter 2–3 dl de liquide pour 100 g.

<sup>6)</sup> ► Ajouter 1½–2 dl de liquide pour 100 g.

<sup>7)</sup> ► Laisser tremper pendant la nuit.

<sup>8)</sup> ► Ajouter ½–1 dl de liquide pour 100 g.

<sup>9)</sup> ► Ajouter 2½ dl de liquide pour 100 g.

Céréales							
Semoule	Cuire <sup>1)</sup> , <sup>2)</sup>		100 °C	Non	10–18 min	2	
Millet	Cuire <sup>1)</sup> , <sup>3)</sup>		100 °C	Non	20–40 min	2	
Maïs	Épis de maïs		100 °C	Non	30–45 min	2	 <sup>4)</sup>
	Polenta		100 °C	Non	30–40 min	2	
Riz	Riz sec		100 °C	Non	20–40 min	2	
			110–130 °C		6–12 min	2 1+3	  
	Risotto		100 °C	Non	30–40 min	2	
			110–130 °C		6–12 min	2 1+3	  
Blé (Ebly)	Cuire <sup>1)</sup> , <sup>8)</sup>		100 °C	Non	Non	2	

<sup>1)</sup> ► Placer l'aliment à cuire dans un récipient adapté sur la grille.

<sup>2)</sup> ► Ajouter 2–3 dl de liquide pour 100 g.

<sup>3)</sup> ► Ajouter 1½–2 dl de liquide pour 100 g.

<sup>4)</sup> ► Introduire la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille.






















<sup>5)</sup> ► Ajouter 3 dl de liquide pour 100 g.

<sup>6)</sup> ► Ajouter 1½ dl de liquide pour 100 g.

<sup>7)</sup> ► Ajouter 2½ dl de liquide pour 100 g.


















<sup>8)</sup> ► Ajouter 1–1½ dl de liquide pour 100 g.

## Réglages

 <b>Légumineuses</b>								
Petits pois		Cuire		100 °C	Non	15–30 min	2	 1)
Haricots verts	Haricots frais	Cuire		100 °C	Non	30–50 min	2	 1)
		Blanchir				5–15 min		
		Préparation de conserves <sup>2)</sup>				1 h–1 h 10 min		
	Haricots secs mis à tremper	Cuire		100 °C	Non	35–45 min	2	 1)
Pois mange-tout		Cuire		100 °C	Non	10–20 min	2	 1)
Pois chiches <sup>3)</sup>		Cuire <sup>4), 5)</sup>		100 °C	Non	20–40 min	2	
Lentilles		Cuire <sup>5), 6)</sup>		100 °C	Non	15–60 min	2	




























- 1) ► Enfourner la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille.
- 2) ► Répéter deux fois la stérilisation en laissant entièrement refroidir les bocaux entre les deux opérations.
- 3) ► Laisser tremper pendant la nuit.
- 4) ► Ajouter 5–10 cl de liquide pour 100 g.
- 5) ► Placer l'aliment à cuire dans un récipient adapté sur la grille.
- 6) ► Ajouter 20–30 cl de liquide pour 100 g.



 <b>Volaille</b>							
Blancs de poulet	Cuire		100 °C	Non	10–25 min	2	 1)
	Cuire		200–220 °C	Oui	8–15 min	2	
Cuisses de poulet	Cuire		210–230 °C	Oui	20–30 min	2	
Poulet entier	Cuire <sup>2)</sup>		170–190 °C	Non	50 min–1 h 10 min <sup>3)</sup>	2	 4)
Terrine de volaille	Cuire		90 °C	Non	15–50 min	2	


























- 1) ► Introduire la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille.
- 2) ► Placer l'aliment à cuire directement sur la grille.
- 3) ► Retourner à mi-cuisson.
- 4) ► Insérer la plaque à gâteaux sous la grille au niveau 1.

## Réglages

 <b>Poisson et fruits de mer</b>							
Gratin de poisson	Cuire <sup>1)</sup>		180–200 °C	Non	20–45 min	2	
Dorade entière	Cuire		80–100 °C	Non	20–30 min	2	 2)
	Rôtir		180–210 °C	Oui	15–25 min	2	
Truite entière	Cuire		80–100 °C	Non	15–30 min	2	 2)
	Rôtir		180–210 °C	Oui	15–25 min	2	
Tranche de thon	Cuire		100 °C	Non	10–30 min	2	 2)
Filet de poisson	Cuire		80–100 °C	Non	10–20 min	2	 2)
	Rôtir		200–210 °C	Oui	12–20 min	2	
Moules	Cuire		100 °C	Non	20–30 min	2	 2)
Terrine de poisson	Cuire		100 °C	Non	15–50 min	2	

<sup>1)</sup> ► Placer l'aliment à cuire dans un récipient adapté sur la grille.

<sup>2)</sup> ► Enfournier la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille.



















Fruits								
Pommes	Rondelles de pomme	Dessiccation <sup>1)</sup>		60–70 °C	Non	7 h–8 h	2	
							1+3	 
							1+2+3	  
	Morceaux de pomme	Compote		100 °C	Non	10–20 min	2	
		Préparation de conserves		90 °C		30–40 min		 <sup>2)</sup>
Morceaux de poire		Compote		100 °C	Non	10–20 min	2	
		Préparation de conserves		90 °C		30–60 min		 <sup>2)</sup>
Quartiers de coing		Cuire <sup>3)</sup>		100 °C	Non	30–60 min	2	
		Préparation de conserves		90 °C				

- <sup>1)</sup>
- ▶ Utiliser seulement des aliments mûrs et frais.
  - ▶ Coincer une cuillère en bois entre le panneau de commande et la porte de l'appareil de sorte à conserver une fente d'env. 2 cm.
  - ▶ Tourner les aliments à intervalles réguliers afin de garantir une dessiccation plus homogène.
- <sup>2)</sup>
- ▶ Enfournier la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille.
- <sup>3)</sup>
- ▶ Pour la préparation de la gelée.



**Risque d'incendie en cas de dessiccation excessive ! Surveillez la dessiccation et le séchage.**
















## Réglages

🍏 Fruits							
Abricots coupés en deux	Compote		100 °C	Non	10–20 min	2	
	Dessiccation <sup>1)</sup>		65–75 °C		14 h–16 h	2	
						1+3	
				1+2+3			
Préparation de conserves		90 °C	30–40 min	2			
Quetsches coupées en deux	Compote		100 °C	Non	10–20 min	2	
	Préparation de conserves		90 °C		30–60 min		












- <sup>1)</sup>
- ▶ Utiliser seulement des aliments mûrs et frais.
  - ▶ Coincer une cuillère en bois entre le panneau de commande et la porte de l'appareil de sorte à conserver une fente d'env. 2 cm.
  - ▶ Tourner les aliments à intervalles réguliers afin de garantir une dessiccation plus homogène.
- <sup>2)</sup>
- ▶ Enfournier la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille.
















**Risque d'incendie en cas de dessiccation excessive ! Surveillez la dessiccation et le séchage.**















 <b>Fruits</b>							
Pêches en petits morceaux	Compote		100 °C	Non	10–20 min	2	
	Préparation de conserves				30–60 min		 1)
Cerises dénoyautées	Compote		100 °C	Non	10–20 min	2	
	Préparation de conserves		80 °C		30–60 min		 1)

1) ► Enfourner la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille.

 <b>Produits laitiers</b>							
Yaourt crémeux	Confection		40 °C	Non	5 h–6 h	2	
Yaourt ferme	Confection		40 °C	Non	7 h–8 h	2	

 <b>Desserts</b>							
Flan	Cuire		90 °C	Non	20–40 min	2	
Flans au caramel	Cuire		90 °C	Non	20–35 min	2	
Compote	Cuire		100 °C	Non	10–16 min	2	












## Réglages

 <b>Champignons</b>							
Champignons coupés	Dessiccation		50–60 °C	Non	5 h–8 h	2	
						1+3	 
						1+2+3	  

- ▶ Utiliser seulement des aliments mûrs et frais.
- ▶ Coincer une cuillère en bois entre le panneau de commande et la porte de l'appareil de sorte à conserver une fente d'env. 2 cm.
- ▶ Tourner les aliments à intervalles réguliers afin de garantir une dessiccation plus homogène.























**Risque d'incendie en cas de dessiccation excessive ! Surveillez la dessiccation et le séchage.**

 <b>Champignons</b>							
Champignons coupés	Préparation de conserves <sup>1)</sup>		100 °C	Non	1 h 15 min–1 h 30 min	2	
Champignons entiers	Préparation de conserves <sup>1)</sup>		100 °C	Non	1 h 15 min–1 h 30 min	2	

► Enfourner la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille.

<sup>1)</sup> ► Utiliser seulement des champignons précuits.

 <b>Œufs</b>							
Œufs à la coque	Cuire		100 °C	Non	8–12 min	2	
Œufs durs	Cuire		100 °C	Non	15–20 min	2	

 <b>Châtaignes</b>							
	Cuire		190–210 °C	Non	15–30 min	2	

► Bien inciser les châtaignes et les répartir sur l'accessoire recouvert de papier sulfurisé.

## Stérilisation, mise en bocaux



Les aliments peuvent être mis en bocaux et stérilisés dans des bocaux spéciaux. Il ne faut utiliser que des bocaux en parfait état avec couvercle en verre, des joints en caoutchouc appropriés et des pinces de fixation correctement mises en place. Il ne faut pas employer de bocaux avec des fermetures à visser ou à baïonnette, car la pression produite à la stérilisation ne peut pas y être réduite.




































Un maximum de 5 bocaux d'une capacité maximale d'un litre peuvent être placés dans l'espace de cuisson. Toujours utiliser des bocaux de même taille.

- ▶ Introduire le bac de cuisson perforé au niveau **2**.
- ▶ Remplir uniformément les bocaux d'aliments à température ambiante et ajouter si nécessaire du liquide (éventuellement avec du sucre, du sel ou du vinaigre).
- ▶ Fermer les bocaux comme le prescrit le fabricant.



- ▶ Placer les bocaux dans le bac de cuisson perforé conformément à l'illustration. Ils ne doivent pas se toucher.
- ▶ Sélectionner le mode de fonctionnement  et la température de l'espace de cuisson selon le tableau suivant.
- ▶ Sélectionner **I→I** dans les réglages du mode de fonctionnement.
- ▶ Sélectionner la durée selon le tableau suivant.
- ▶ Confirmer les réglages en pressant le bouton de réglage.
- ▶ Une fois la durée indiquée écoulée, arrêter l'appareil en effleurant la touche .
- ▶ Laisser la porte de l'appareil en position encliquetée.
- ▶ Laisser entièrement refroidir les bocaux dans l'espace de cuisson.
- ▶ Retirer les bocaux, puis contrôler leur étanchéité.



 <b>Légumes et fruits</b>						
Carottes		100 °C	Non	1 h 30 min	2	
Chou-fleur		100 °C	Non	1 h 30 min	2	
Brocoli		100 °C	Non	60 min	2	
Haricots <sup>1)</sup>		100 °C	Non	1 h 15 min–1 h 30 min	2	
Champignons précuits		90 °C	Non	20–30 min	2	
Cornichons		90 °C	Non	30 min	2	
Pommes		90 °C	Non	30 min	2	
Poires		90 °C	Non	30 min	2	
Abricots		90 °C	Non	30 min	2	
Pêches		90 °C	Non	30 min	2	
Coings		90 °C	Non	30 min	2	
Quetsches		90 °C	Non	30 min	2	
Cerises		80 °C	Non	30 min	2	

► Introduire la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille.

<sup>1)</sup> ► Répéter deux fois la stérilisation en laissant entièrement refroidir les bocaux entre les deux opérations.

# Notes



## Domaine de validité

La famille de produits (n° de modèle) correspond aux premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique. Ce mode d'emploi est valable pour :

Type	Famille de produits	Système de mesure
CSSEZ60	23010	60-600
CSSEZ60c	23010	60-600



1007769-R04

