

EasyCook

Combair XSE | XSEP

Four

Table des matières

EasyCook	3
Explication des symboles	3
Modes de fonctionnement	3
GourmetGuide	3
Utilisation optimale	4
Réglages	5
Pains et pâtisseries	5
Tartes et pizzas	9
Pommes de terre	10
Soufflés et gratins	10
Viande	11
Volaille	15
Poisson et fruits de mer	16
Fruits	16
Champignons	17
Stérilisation, mise en bocaux	18

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-chaleur tournante |
|  | Air chaud humide | | |

GourmetGuide

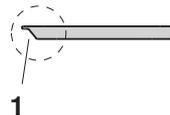
-  Rôtissage doux

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.

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



- ▶ Avec les modes de fonctionnement  et , utiliser une plaque sombre en émail ou un moule noir pour un résultat croustillant.

Réglages

Pains et pâtisseries									
Pain	Cuisson 1 niveau			190-210 °C	Oui	30-50 min	2		
	Cuisson 2 niveaux			180-200 °C		35-50 min	1+3		
Tresse	Cuisson 1 niveau			180-200 °C	Oui	25-50 min	2		
	Cuisson 2 niveaux			170-190 °C			1+3		
Petits pains	Cuisson 1 niveau			200-220 °C	Oui	20-30 min	2		
	Cuisson 2 niveaux			180-200 °C			1+3		
Petits gâteaux sucrés	Leckerli de Bâle	Cuire au four		160-180 °C	Oui	15-25 min	2		
	Bruns de Bâle	Cuisson 1 niveau		150-170 °C	Oui	8-15 min	2		
		Cuisson 2 niveaux		140-160 °C			1+3		
	Biscuits à l'anis	Cuisson 1 niveau			130-140 °C	Oui	18-25 min	2	
		Cuisson 2 niveaux			120-130 °C		20-30 min	1+3	
	Éclairs, petits choux	Cuire au four			160-180 °C	Oui	20-35 min	2	
Milanais	Cuisson 1 niveau			160-170 °C	Oui	10-16 min	2		
	Cuisson 2 niveaux			150-160 °C			1+3		

Réglages

 Pains et pâtisseries									
Petits gâteaux sucrés	Macarons	Cuire au four			160-180 °C	Oui	8-15 min	2	
	Sablés à la confiture	Cuisson 1 niveau			160-170 °C	Oui	10-16 min	2	
		Cuisson 2 niveaux			150-160 °C			1+3	
	Étoiles à la cannelle	Cuisson 1 niveau			150-170 °C	Oui	8-15 min	2	
		Cuisson 2 niveaux			140-160 °C			1+3	
Pâtisserie à pâte levée	Cuire au four			170-190 °C	Oui	15-30 min	2		
Petits gâteaux salés	Feuilletés frais pour l'apéritif	Cuisson 1 niveau			190-200 °C	Oui	7-15 min	2	
		Cuisson 2 niveaux			170-190 °C		10-20 min	1+3	
	Bruschetta	Cuire au four			200-220 °C	Oui	5-10 min	2	
		Cuire au four			4	Oui ¹⁾	2,5-4 min		
	Pâtisserie à pâte levée	Cuire au four			170-190 °C	Oui	15-30 min	2	
	Pain à l'ail	Cuire au four			200-220 °C	Oui	5-10 min	2	
		Cuire au four			4	Oui ¹⁾	2-4 min		
Toast Hawaï	Cuire au four			200-220 °C	Oui	15-22 min	2		

¹⁾ ▶ Préchauffer l'espace de cuisson pendant 3 minutes.

Réglages

 Pains et pâtisseries									
Pâtisserie à pâte feuilletée	Croissant aux noisettes	Cuire au four			170-190 °C	Oui	15-25 min	2	
								1+3	
	Croissants au jambon	Cuire au four			170-190 °C	Oui	15-25 min	2	
								1+3	
Biscuit	Roulade	Cuisson 1 niveau			170-190 °C	Oui	6-12 min	2	
		Cuisson 2 niveaux			160-180 °C		7-15 min	1+3	
	Gâteau	Cuire au four			170-190 °C	Oui	25-40 min	2	
Gâteau	Tourte de Linz	Cuire au four			170-180 °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	40-55 min	2	
	Fond de japonais	Cuisson 1 niveau			140-160 °C	Oui	20-35 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			180-190 °C	Oui	18-30 min	2	
	Pain d'épices de Lucerne	Cuire au four			170-180 °C	Oui	50 min-1 h 10 min	2	

Réglages

 Pains et pâtisseries									
Kouglof	Kouglof en pâte levée	Cuire au four			170-190 °C	Oui	30-45 min	1	
	Kouglof en pâte «tout en un»	Cuire au four			150-170 °C	Oui	50 min-1 h 10 min	1	
Pâtisserie à pâte levée	Kouglof	Cuire au four			170-190 °C	Oui	30-45 min	1	
	Couronne en pâte levée	Cuire au four			170-190 °C	Oui	30-45 min	2	
	Petits gâteaux sucrés	Cuire au four			170-190 °C	Oui	15-30 min	2	
	Gâteau-rose	Cuire au four			170-190 °C	Oui	25-45 min	2	
	Tresse russe	Cuire au four			170-190 °C	Oui	30-45 min	2	
Strudel aux pommes		Cuire au four			180-200 °C	Oui	30-45 min	2	
Pâte Brisée	Cuire la pâte Brisée à blanc	Cuire au four			190-200 °C	Oui	15-22 min	2	
		Cuire au four			180-190 °C	Oui	40-55 min	2	
	Cuire au four			170-180 °C					
Meringue	Fond de japonais	Cuisson 1 niveau			140-160 °C	Oui	20-35 min	2	
		Cuisson 2 niveaux			130-150 °C			1+3	
	Petits gâteaux sucrés ¹⁾	Cuire au four			90-110 °C	Oui	40 min-1 h 10 min	2	

¹⁾ ► Après la cuisson, laisser sécher pendant la nuit.

Réglages

 Tartes et pizzas							
Tarte aux fruits ¹⁾	Cuire au four		170-190 °C	Oui	35-50 min	2	
	Cuire au four		190-210 °C				
Tarte salée	Cuire au four		170-190 °C	Oui	35-50 min	2	
	Cuire au four		180-200 °C				
Tarte au fromage	Cuire au four		170-190 °C	Oui	35-50 min	2	
	Cuire au four		180-200 °C				
Pizza fraîche	Cuire au four		190-220 °C	Oui	15-25 min	2	
	Cuire au four				18-25 min		

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

Réglages

 Pommes de terre							
Gratin de pommes de terre	Cuire ¹⁾		180-200 °C	Oui	30-45 min	2	
Quartiers de pommes de terre	Cuire au four		210-230 °C	Oui	20-40 min	2	

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

 Soufflés et gratins							
Gratin de poisson	Cuire		180-200 °C	Oui	30-50 min	2	
Gratin de légumes	Cuire		180-200 °C	Oui	35-55 min	2	
Gratin de pommes de terre	Cuire		180-200 °C	Oui	40-60 min	2	
Lasagne	Cuire		190-210 °C	Oui	30-50 min	2	
Moussaka	Cuire		190-210 °C	Oui	30-45 min	2	
Soufflé sucré	Cuire au four		180-200 °C	Oui	30-50 min	2	

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

Réglages

 Viande					Λ °C			↔			
Veau	Quasi/carré	Rôtissage doux de viande déjà saisie ¹⁾		 			Non		2		
	de filet de veau	Rôtissage doux de viande déjà saisie ¹⁾		 			Non		2		
	Collier de veau	Rôtissage doux de viande déjà saisie ¹⁾		 			Non		2		
	Épaule de veau	Rôtissage doux de viande déjà saisie ¹⁾	Rôtir ¹⁾			190-210 °C	Oui	1 h-1 h 30 min		2	
						190-210 °C	Oui	1 h-2 h		2	
	Poitrine de veau roulée	Braiser ¹⁾				200-220 °C	Non	1 h 15 min-1 h 35 min		1	
Bœuf	Quasi/carré	Rôtissage doux de viande déjà saisie ¹⁾		 			Non		2		
	Filet de bœuf	Rôtissage doux de viande déjà saisie ¹⁾		 			Non		2		

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

Réglages

 Viande					Λ °C			↔		
Bœuf	Filet de bœuf	Cuisson à basse température ¹⁾			53-57 °C	80-90 °C	Non	2 h-3 h	2	
	Entrecôte, roastbeef	Rôtissage doux de viande déjà saisie ¹⁾					Non		2	
		Rôtir ¹⁾			53-57 °C	200-220 °C	Oui	30-50 min		
		Cuisson à basse température ¹⁾			53-57 °C	80-90 °C	Non	2 h-3 h 30 min		
	Épaule de bœuf	Rôtissage doux de viande déjà saisie ¹⁾					Non		2	
		Rôtir ¹⁾				180-200 °C	Oui	1 h 05 min-1 h 30 min	2	
	Entrecôte parisienne	Rôtissage doux de viande déjà saisie ¹⁾					Non		2	
Rôti de bœuf	Dans une cocotte en terre				200-220 °C	Non	1 h 15 min-1 h 35 min	1		
Tranches de bœuf à braiser	Dans une cocotte en terre				200-220 °C	Non	50 min-1 h 10 min	1		

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

2) ► Enfournier la plaque à gâteaux sous la grille au niveau 1.

Réglages

 Viande					°C						
Porc	Quasi/carré	Rôtissage doux de viande déjà saisie ¹⁾					Non		2		
		Cuisson à basse température ¹⁾			65 °C	90-100 °C		2 h-3 h 30 min			
	Filet en pâte feuilletée	Cuire au four				200-210 °C	Oui	25-35 min	2		
	Collier de porc	Rôtissage doux de viande déjà saisie ¹⁾						Non		2	
		Rôtir ¹⁾				190-200 °C	Oui	1 h-1 h 30 min			
	Épaule de porc	Rôtir ¹⁾				180-210 °C	Oui	1 h-1 h 30 min	2		
	Rôti de porc	Dans une cocotte en terre				200-220 °C	Non	1 h 15 min-1 h 35 min	1		
	Côtelette de porc	Griller ²⁾				5	Oui ³⁾	10-16 min ⁴⁾	3	 ⁵⁾	

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

²⁾ ► Placer l'aliment à cuire directement sur la grille.

³⁾ ► Préchauffer l'espace de cuisson pendant 3 minutes.

⁴⁾ ► Retourner à mi-cuisson.

⁵⁾ ► Enfournier la plaque à gâteaux sous la grille au niveau 2.

Réglages

 Viande					Λ °C			↔		
Gigot d'agneau		Rôtissage doux de viande déjà saisie ⁶⁾					Non		2	
		Rôtir ¹⁾				200-220 °C	Oui	1 h-1 h 40 min		
Viande	Saucisse grillée	Griller ¹⁾				4	Oui ³⁾	12-18 min ⁴⁾	3	
	Fromage d'Italie	Cuire au four				170-180 °C	Oui	40-60 min	2	
	Rôti de viande hachée	Cuire ⁶⁾				190-210 °C	Oui	45 min-1 h 15 min	2	
Dans une cocotte en terre	Poulet	Braiser				200-220 °C	Non	55 min-1 h 15 min	1	
	Bœuf en tranches	Braiser				200-220 °C	Non	50 min-1 h 10 min	1	
	Rôtir	Braiser				200-220 °C	Non	1 h 15 min-1 h 35 min	1	

- 1) ► Placer l'aliment à cuire directement sur la grille.
- 2) ► Enfournier la plaque à gâteaux sous la grille au niveau 1.
- 3) ► Préchauffer l'espace de cuisson pendant 3 minutes.
- 4) ► Retourner à mi-cuisson.
- 5) ► Enfournier la plaque à gâteaux sous la grille au niveau 2.
- 6) ► Placer l'aliment à cuire dans un récipient adapté sur la grille.

Réglages

 Volaille							
Cuisses de poulet	Griller ⁵⁾		3-4	Oui ¹⁾	16-25 min ²⁾	3	 3)
Poulet coupé en deux	Griller ⁵⁾		2-3	Oui ¹⁾	50 min-1 h 10 min ²⁾	2	 4)
Poulet entier	Griller ⁵⁾		180-200 °C	Non	1 h-1 h 20 min ²⁾	2	 4)
	Dans une cocotte en terre		200-220 °C	Non	55 min-1 h 15 min	1	

- 1) ► Préchauffer l'espace de cuisson pendant 3 minutes.
- 2) ► Retourner à mi-cuisson.
- 3) ► Enfourner la plaque à gâteaux sous la grille au niveau 2.
- 4) ► Enfourner la plaque à gâteaux sous la grille au niveau 1.
- 5) ► Placer l'aliment à cuire directement sur la grille.

Réglages

 Poisson et fruits de mer							
Gratin de poisson	Cuire ¹⁾		180-200 °C	Oui	35-55 min	2	
Dorade entière	Rôtir		200-220 °C	Oui	20-30 min	2	
Truite entière	Rôtir		200-220 °C	Oui	20-30 min	2	
Bâtonnets de poisson panés surgelés	Cuire au four		5	Oui ²⁾	8-12 min ³⁾	2	

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

²⁾ ▶ Préchauffer l'espace de cuisson pendant 3 minutes.

³⁾ ▶ Retourner à mi-cuisson.

 Fruits								
Pommes	Rondelles de pomme	Dessiccation		60-70 °C	Non	7 h-8 h	2	
							1+(2)+3	 
Abricots coupés en deux		Dessiccation		65-75 °C	Non	14 h-16 h	2	
							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.

 Champignons							
Champignons coupés	Dessiccation		50-60 °C	Non	5 h-8 h	2	
						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.

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.

- ▶ Enfourner la plaque à gâteaux au niveau **1**.
 - ▶ 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.
- 
- ▶ Conformément à l'illustration, placer les bocaux sur la plaque à gâteaux. Ils ne doivent pas se toucher.
 - ▶ Sélectionner le mode de fonctionnement  niveau 2 et le lancer.
 - ▶ Faire chauffer jusqu'à ce que le liquide perle dans les bocaux, c'est-à-dire que des bulles montent à la surface à brefs intervalles.
 - Cette opération dure env. 60 à 90 minutes dans le cas d'aliments à stériliser à température ambiante.
 - ▶ Toujours maintenir la porte de l'appareil fermée pendant la stérilisation.
 - ▶ Sélectionner  ou effleurer la touche .
 - ▶ Laisser reposer les bocaux dans l'espace de cuisson pendant 40 minutes.
 - ▶ 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.

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
BCXSEZ60	21017	60-450
BCXSEZ60c	21017	60-450
BCXSEPZ60	21027	60-450
BCXSEPZ60c	21027	60-450



1007745-R03

V-ZUG SA

Industriestrasse 66, case postale 59, CH-6301 Zoug

info@vzug.com, www.vzug.com

