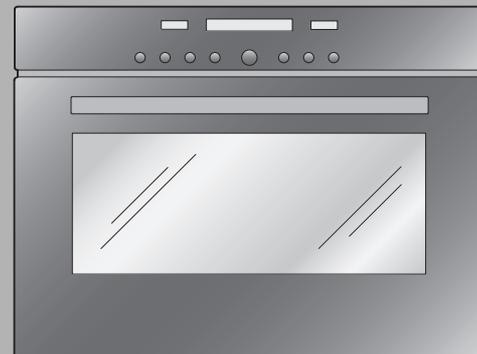


Four

Combair XSLP

Mode d'emploi
Conseils de réglage, CuissonMatic,
Rôtissage doux



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
 °C	Température de la sonde
 min	Durée en minutes
 heures	Durée en heures
	Niveau
	Accessoires
	CuissonMatic: <ul style="list-style-type: none">• Groupe d'aliments AX

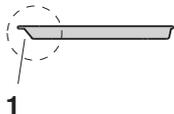
Modes de fonctionnement

Effleurer la touche 	Mode de fonctionnement	Effleurer la touche 	Mode de fonctionnement
1×	 Chaleur voûte et sole	5×	 Air chaud humide
2×	 Chaleur voûte et sole humide	6×	 PizzaPlus
3×	 Chaleur de sole	7×	 Gril
4×	 Air chaud	8×	 Gril-chaud tournante

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.



Les indications figurant dans la colonne **A** sont uniquement valables pour la préparation avec le programme CuissonMatic.

- ▶ Appeler et démarrer la CuissonMatic au moyen du bouton de réglage **OK**.
- ▶ Veuillez vous reporter également aux indications figurant sous CuissonMatic dans le mode d'emploi de l'appareil.

Gâteaux, cake, tarte			°C		min		
Cake, kouglof (chocolat, carotte, noix, etc.)	A14		150–170	oui	50–65	2	
Tarte (chocolat, carotte, noix, etc.)	A15		170–180	oui	45–55	2	
Tourte de Linz	A15		170–180	oui	45–55	2	
Génoise	A15		180–190	oui	30–40	2	
Biscuit roulé	-		190–200	oui	7–10	2	
			180–190	oui	8–12	1 + 3	
Cuire à l'aveugle la pâte Brisée	-		190–200	oui	20–25	2	
Pâte sablée avec fruits	-		180–190	oui	45–55	2	
			170–180	oui	45–55	2	
Gâteau-rose, couronne en pâte levée, tresse russe	A13		180–200	oui	35–45	2	
Pain d'épice de Lucerne	A15		170–180	oui	60–70	2	
Gâteau cuit sur une plaque	-		180–190	oui	20–30	2	
Strudel aux pommes	-		190–200	oui	30–35	2	
Gâteau meringué	-		130–150	oui	25–35	3	
Fond de japonais (fond très fin en biscuit à la noisette)	-		150–170	oui	20–30	2	
			130–150	oui	20–30	1 + 3	

Petits gâteaux			°C		 min		
Feuilletés pour apéro	A1		190–200	oui	7–15	2	
			180–190	oui	7–12	1+3	
Biscuit en pâte feuilletée fourré (croissant au jambon/aux noix etc.)	A1		170–190	oui	15–25	2 1+3	
Pâtisserie pâte levée	A13		170–190	oui	15–25	2	
Eclairs, profiteroles	–		160–180	oui	25–35	2	
Macarons	–		160–180	oui	10–15	2	
Brunsli, étoiles à la cannelle	–		140–160	oui	9–12	2	
			140–160	oui	10–15	1+3	
Milanais, Spitzbube (sablé à la confiture)	–		160–170	oui	10–15	2	
			150–160	oui	10–15	1+3	
Leckerli de Bâle	–		170–180	oui	15–20	2	
Petits gâteaux à l’anis, anis	–		130–140	oui	20–25	2	
			120–130	oui	20–25	1+3	
Meringues (après la cuisson, laisser sécher pendant la nuit)	–		100–110	non	45–90	2	
Bruschetta, pain à l’ail	–		200–210	oui	5–10	2	
			250	5 min	2½–4	2	
Toast Hawaiï	A4		200–220	oui	15–20	2	

Tartes, pizza			°C		min		
Tarte aux fruits	A11		200-210	oui	40-50	2	
			170-190	oui	40-50	2	
			180-190	oui	40-50	1+3	
Tartes épicées (fromage, légumes, oignons)	A11		170-190	oui	35-45	2	
			190-200	oui	35-45	2	
			170-190	oui	35-45	1+3	
Pizza fraîche (pizza surgelée, selon les indications du fabricant)	A9 (A10)		190-210	oui	20-25	2	
			190-210	oui	20-25	2	
			190-200	oui	20-25	1+3	

► 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.

Pain, tresse			°C		min		
Pain	A12		200-210	5 min	40-50	2	
			190-200	5 min	40-50	1+3	
Petits pains	A12		210-220	5 min	25-30	2	
			190-200	5 min	25-30	1+3	
Tresse	A12		190-200	5 min	30-40	2	
			170-190	5 min	30-40	1+3	

Soufflés, gratins			°C		min		
Soufflés sucrés	A5		190–200	oui	30–45	2	
Gratin (légumes, poisson, pommes de terre)	A3		190–200	oui	30–45	2	
Lasagnes, Moussaka	A3		200–210	oui	30–40	2	
Légumes gratinés	A4		220–230	oui	5–10	2	
			230	5 min	5–10	3	

Viande			°C		\wedge °C	min		
Epaule de veau	A8		200–210	oui	68–72	60–90	2	
Roastbeef	–		200–220	oui	55–60	35–45	2 1	 et
Epaule de bœuf	A8		180–190	oui	68–72	70–90	2	
Collier de porc	A8		200–210	oui	78–82	60–90	2	
Epaule de porc rôtie	–		180–190	oui	78–82	60–90	2 1	 et
Epaule de porc braisée	A8		210–220	oui	78–82	60–90	2	
Gigot d'agneau	A8		210–220	oui	–	100–120	2 1	 et
Rôti de viande hachée	–		190–210	oui	–	50–80	2	

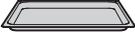
Viande			°C			°C		min		
Fromage d'Italie	-		160-170	oui	-	-	45-60	2		
Filet en croûte	-		200-210	oui	-	-	25-35	2		
Côtelettes *	-		250	5 min	-	-	12-16	4		
Saucisses à griller *	-		250	5 min	-	-	12-16	3		et

Volaille, poisson		°C			°C		min		
Poulet entier *		190-200	non	-	-	60-80	2		
Poulet 4 moitiés *		220-230	5 min	-	-	60-70	1		
Cuisses de poulet *		250	5 min	-	-	25-35	3 2		
Poisson entier (truite, dorade etc.)		200-220	oui	-	-	20-30	2		
Bâtonnets de poisson surgelés *		270	5 min	-	-	8-12	2		

* Retourner à la moitié de la durée de cuisson.

Cuire dans une cocotte en terre		°C			min		
Poulet		200-220	non	60-70	2		
Rôti		200-220	non	80-90	2		
Tranches de viande fines		200-220	non	50-70	2		

Rôtissage doux de viande déjà saisie	Valeur proposée			Plage de réglage			
	Degré de cuisson	λ °C	 heures	 heures			
Filet de veau	saignant	58	3½	2½–4½	2		
	à point	62	3½	2½–4½	2		
Rumsteck de veau, carré de veau	–	67	3½	2½–4½	2		
Epaule de veau	–	72	3½	2½–4½	2		
Collier de veau	–	78	3½	2½–4½	2		
Filet de bœuf	saignant	53	3½	2½–4½	2		
	à point	57	3½	2½–4½	2		
Entrecôte, roastbeef	saignant	52	3½	2½–4½	2		
	à point	55	3½	2½–4½	2		
Rumsteck de bœuf	–	65	3½	2½–4½	2		
Entrecôte parisienne	–	68	3½	2½–4½	2		
Epaule de bœuf	–	72	3½	2½–4½	2		
Carré de porc, rumsteck de porc	–	67	3½	2½–4½	2		
Collier de porc	–	80	3½	2½–4½	2		
Gigot d'agneau	saignant	63	3½	2½–4½	2		
	à point	67	3½	2½–4½	2		

Rôtissage doux au grill	Valeur proposée			Plage de réglage			
	Brunissement	°C	heures	heures			
Epaule de veau	moyen	72	4	3½-4½	1		
Collier de veau	moyen	78	4	3½-4½			
Poitrine de veau roulée	moyen	75	4	3½-4½			
Entrecôte parisienne	moyen	68	4	3½-4½			
Epaule de bœuf	moyen	72	4	3½-4½			
Collier de porc	moyen	80	4	3½-4½			
Epaule de porc	moyen	78	4	3½-4½			
Gigot d'agneau	moyen	65	4	3½-4½			

Cuire à basse température		°C		°C	heures		
Filet de bœuf		80-90	non	55-60	2-3	2	
Roastbeef		80-90	non	55-60	2½-3½	2	
Carré de porc		90-100	non	65-70	3-4	2	

Dessiccation, séchage		°C		 heures		
Morceaux ou rondelles de pomme		70	non	7-8	2 1 + 3 1 + 2 + 3	
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.

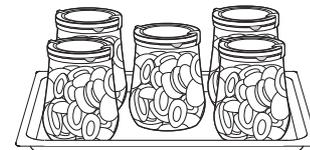
Stérilisation, mise en bocal

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



Placez au maximum 5 bocaux sur la plaque à gâteaux originale.

- ▶ N'utiliser que des bocaux nullement endommagés d'une contenance maximum de 1 litre.
- ▶ Introduire la plaque à gâteaux originale 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 plaque à gâteaux originale conformément à l'illustration. Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- ▶ Sélectionner le mode de fonctionnement 150 °C.
 - Au bout de 60 à 90 minutes environ, de petites bulles remontent à faibles intervalles dans le liquide.
- ▶ Régler la température de l'espace de cuisson à 30 °C et laisser les bocaux dans l'espace de cuisson pendant 40 minutes.
- ▶ 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.



CuissonMatic

A1 Feuilletés frais pour apéro	Utilisations	Indications
15–30 min * Niveau 2 ou 1 + 3	Petits gâteaux en pâte feuilletée ou autre pâte, fermés ou ouverts, p. ex. <ul style="list-style-type: none">• chaussons garnis en pâte feuilletée• pizzas en escargot• bâtonnets apéritif non garnis• croissants au jambon	Bâtonnets apéritifs non garnis: ► Sélectionner le réglage «brunissement clair».
A2 Feuilletés pour apéro surgelés	Utilisations	Indications
10–35 min * Niveau 2 ou 1 + 3	Produits apéro surgelés tout préparés, p. ex. <ul style="list-style-type: none">• croissants au jambon• mini-quiche au fromage• tarte flambée• chaussons en pâte feuilletée• rouleaux de printemps	Les produits surgelés sont préculs de façon variable. Sélectionner la durée conformément aux indications figurant sur l'emballage: <ul style="list-style-type: none">• 8–12 min• 13–20 min• 21–35 min

* Durée possible de la CuissonMatic

A3 Gratin	Utilisations	Indications
25–45 min * Niveau 2	Soufflés et gratins, p. ex. <ul style="list-style-type: none"> • gratin de pommes de terre • gratin de pâtes • gratin de riz • lasagne • moussaka 	Lasagne: ► Sélectionner le réglage «brunissement clair» ou «brunissement moyen»
A4 Gratiner	Utilisations	Indications
10–30 min * Niveau 2	Toaster et gratiner, p. ex. <ul style="list-style-type: none"> • toast Hawaï • gratiner un plat • gratiner des légumes 	

* Durée possible de la CuissonMatic

A5 Soufflé	Utilisations	Indications
25–45 min * Niveau 2	Soufflés sucrés et épicés dans des grands et petits moules, p. ex. <ul style="list-style-type: none"> • soufflé au fromage • soufflé aux asperges • soufflé au chocolat • gratin avec beaucoup de blanc d'œuf (gratin de fruits rouges) 	Convient aussi pour des gratins sucrés contenant des blancs en neige dans la pâte.
A6 Baked potatoes	Utilisations	Indications
20–50 min * Niveau 2 ou 1 + 3	Garnitures de pomme de terre au four, p. ex. <ul style="list-style-type: none"> • quartiers de pomme de terre • rondelles de pomme de terre • dés de pomme de terre • baked potatoes • légumes marinés (en gros morceaux) 	► Ne pas juxtaposer trop prêt les morceaux de pommes de terre, utiliser plutôt deux plaques.

* Durée possible de la CuissonMatic

A7 Produits surgelés à base de pomme de terre	Utilisations	Indications
10–35 min * Niveau 2 ou 1 + 3	Produits surgelés tout préparés à base de pomme de terre, p. ex. <ul style="list-style-type: none"> • frites • croquettes • burger de pommes de terre • pommes duchesse 	Les produits surgelés sont pré-cuits de façon variable. Sélectionner la durée conformément aux indications figurant sur l'emballage: <ul style="list-style-type: none"> • 8–12 min • 13–20 min • 21–35 min
A8 Viande braisée	Utilisations	Indications
60–90 min * Niveau 2	Rôti, ragoût, émincé, p. ex. <ul style="list-style-type: none"> • rôti braisé à l'italienne • ragoût • Irish Stew • émincé au curry 	Emincé: <ul style="list-style-type: none"> ▶ Faire mariner la viande crue et la placer dans le bac de cuisson, ajouter éventuellement des légumes et des oignons. Ajouter un peu d'eau. Lier la sauce après la cuisson. Veau: <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sélectionner le réglage «brunissement clair».

* Durée possible de la CuissonMatic

A9 Pizza fraîche	Utilisations	Indications
20–30 min * Niveau 2	Pizzas maison, p. ex. <ul style="list-style-type: none"> • pizza Hawaiï • calzone • mini-pizzas • pizzas en escargot • tarte flambée 	
A10 Pizza surgelée	Utilisations	Indications
10–35 min * Niveau 2	Produits tout préparés en pizza surgelée, p. ex. <ul style="list-style-type: none"> • pizza ronde • mini-pizzas • pizza familiale 	Les produits surgelés sont précuits de façon variable. Sélectionner la durée conformément aux indications figurant sur l'emballage: <ul style="list-style-type: none"> • 8–12 min • 13–20 min • 21–35 min

* Durée possible de la CuissonMatic

A11 Tarte	Utilisations	Indications
Programme avec préchauffage 20–50 min * Niveau 2 ou 1 + 3	Tartes et quiches, p. ex. <ul style="list-style-type: none"> • tarte aux fruits frais • tarte aux fruits surgelés • tarte au fromage • tarte aux lardons et aux oignons • quiche lorraine 	Tarte au fromage: ► Sélectionner le réglage «brunissement clair».
A12 Pain	Utilisations	Indications
30–45 min * Niveau 2 ou 1 + 3	Pain et tresse, de toutes formes et de toutes tailles, p. ex. <ul style="list-style-type: none"> • pain de campagne • tresse • pain surprise • fougasse 	Tresse: ► Sélectionner le réglage «brunissement clair».

* Durée possible de la CuissonMatic

A13 Pâtisserie en pâte levée garnie	Utilisations	Indications
25–45 min * Niveau 2 ou 1 + 3	Pâtisserie en pâte levée sucrée et épicée, p. ex. <ul style="list-style-type: none"> • croissant aux noisettes • tresse russe • kouglof en pâte levée • pains aux raisins • pizzas en escargot 	Grosse pâtisserie, p. ex. tresse russe: ► Sélectionner le réglage «brunissement sombre».
A14 Cake	Utilisations	Indications
30–70 min * Niveau 2	Cakes en tout genre, p. ex. <ul style="list-style-type: none"> • cake au chocolat • cake au citron 	Grands cakes: ► Sélectionner le réglage «brunissement moyen» ou «brunissement sombre».
A15 Tarte	Utilisations	Indications
Programme avec préchauffage 30–70 min * Niveau 2	Tartes en tout genre, p. ex. <ul style="list-style-type: none"> • tarte au chocolat • tourte aux carottes • tourte de Linz 	Gâteau meringué et biscuit roulé: ► Cuire de façon traditionnelle.

* Durée possible de la CuissonMatic

Domaine de validité

Le numéro de modèle correspond aux 5 premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique.

Ce mode d'emploi est valable pour:

No de modèle	Système de mesure
21026	60 - 450

V-ZUG SA

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug

vzug@vzug.ch, www.vzug.com



J21026.971-3