

# EasyCook

Combair SE | SEP










Four

# 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>
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
<b>Stérilisation, mise en bocaux</b>	<b>18</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-chaleur tournante |
|  | Air chaud humide             |   |                        |

## GourmetGuide

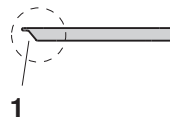
-  Rôtissage doux

## 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				160-180 °C	Oui	8-15 min
	Cuisson 2 niveaux			150-170 °C		10-15 min	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
	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
		Cuisson 2 niveaux			150-160 °C		1+3		
Macarons	Cuire au four			160-180 °C	Oui	8-15 min	2		





















## Réglages

 <b>Pains et pâtisseries</b>								
Petits gâteaux sucrés	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		160-180 °C	Oui	8-12 min	2	
		Cuisson 2 niveaux		140-160 °C		8-15 min	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	
	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	
	Toast Hawaiï	Cuire au four		200-220 °C	Oui	15-22 min	2	
Pâtisserie à pâte feuilletée	Croissant aux noisettes	Cuire au four		170-190 °C	Oui	15-25 min	2	
	Croissants au jambon	Cuire au four		170-190 °C		15-25 min	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	

## Réglages

 <b>Pains et pâtisseries</b>									
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			150-170 °C	Oui	20-30 min	2	
		Cuisson 2 niveaux			140-160 °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		50 min-1 h 10 min		
Kouglof	Kouglof en pâte levée	Cuire au four			170-190 °C	Oui	30-45 min	2	
	Kouglof en pâte «tout en un»	Cuire au four			150-170 °C		50 min-1 h 10 min		
Pâtisserie à pâte levée	Kouglof	Cuire au four			170-190 °C	Oui	30-45 min	2	
	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	35-45 min	2	
































## Réglages

 <b>Pains et pâtisseries</b>								
Strudel aux pommes	Cuire au four			180-200 °C	Oui	30-45 min	2	
Pâte Brisée	Cuire la pâte brisée à blanc			190-200 °C	Oui	20-25 min	2	
	Pâte Brisée avec fruits			180-190 °C	Oui	40-55 min	2	
				170-180 °C				
Meringue	Fond de japonais			150-170 °C	Oui	20-30 min	2	
				140-160 °C			1+3	
	Petits gâteaux sucrés <sup>1)</sup>	Cuire au four			90-110 °C	Oui	45 min-1 h 30 min	2

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














## Réglages




















 Tartes et pizzas							
Tarte aux fruits <sup>1)</sup>	Cuisson 1 niveau		170-190 °C	Oui	35-50 min	2	
	Cuisson 1 niveau		190-210 °C				
	Cuisson 2 niveaux		170-190 °C			1+3	 
Tarte salée	Cuisson 1 niveau		170-190 °C	Oui	35-50 min	2	
	Cuisson 1 niveau		180-200 °C				
	Cuisson 2 niveaux		170-190 °C			1+3	 
Tarte au fromage	Cuisson 1 niveau		170-190 °C	Oui	35-50 min	2	
	Cuisson 1 niveau		180-200 °C				
	Cuisson 2 niveaux		170-190 °C			1+3	 
Pizza fraîche	Cuisson 1 niveau		190-220 °C	Oui	15-25 min	2	
	Cuisson 1 niveau				18-25 min		
	Cuisson 2 niveaux			Oui	20-25 min	1+3	 

<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>		180-200 °C	Oui	30-60 min	2	
Quartiers de pommes de terre	Cuire au four		210-230 °C	Oui	20-40 min	2	

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

 <b>Soufflés et gratins</b>							
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

 <b>Viande</b>				Λ °C			↔			
Veau	Quasi/carré	Rôtissage doux de viande déjà saisie <sup>1)</sup>				Non		2		
	de filet de veau	Rôtissage doux de viande déjà saisie <sup>1)</sup>				Non		2		
	Collier de veau	Rôtissage doux de viande déjà saisie <sup>1)</sup>				Non		2		
	Épaule de veau	Rôtissage doux de viande déjà saisie <sup>1)</sup>					Non		2	
		Rôtir <sup>1)</sup>				190-210 °C	Oui	1 h-1 h 30 min		
	Poitrine de veau roulée	Braiser				190-210 °C	Oui	1 h-2 h	2	
Rôti de veau	Dans une cocotte en terre				200-220 °C	Non	1 h 15 min-1 h 35 min	2		

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

## Réglages

 Viande				°C			↔			
Bœuf	Quasi/carré		 			Non		2		
	Filet de bœuf		 			Non		2		
		Cuisson à basse température <sup>1)</sup>			53-57 °C	80-90 °C		2 h-3 h		
	Entrecôte, roastbeef	Rôtissage doux de viande déjà saisie <sup>1)</sup>		 			Non		2	
		Rôtir <sup>2)</sup>			53-57 °C	200-220 °C	Oui	30-50 min		 <sup>3)</sup>
		Cuisson à basse température <sup>1)</sup>			53-57 °C	80-90 °C	Non	2 h-3 h 30 min		
	Épaule de bœuf	Rôtissage doux de viande déjà saisie <sup>1)</sup>		 			Non		2	
Rôtir <sup>1)</sup>					180-200 °C	Oui	1 h 05 min-1 h 30 min			
Entrecôte parisienne	Rôtissage doux de viande déjà saisie <sup>1)</sup>		 			Non		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> ▶ Enfournier la plaque à gâteaux sous la grille au niveau 1.

## Réglages

Viande					Λ °C			↔			
Bœuf	Rôti de bœuf	Dans une cocotte en terre				200-220 °C	Non	1 h 15 min-1 h 35 min	2		
	Tranches de bœuf à braiser	Dans une cocotte en terre				200-220 °C	Non	50 min-1 h 10 min	2		
Porc	Quasi/carré	Rôtissage doux de viande déjà saisie <sup>1)</sup>					Non		2		
		Cuisson à basse température <sup>1)</sup>			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 <sup>1)</sup>						Non		2	
		Rôtir <sup>1)</sup>				190-200 °C	Oui	1 h-1 h 30 min			
Épaule de porc	Rôtir <sup>1)</sup>				180-220 °C	Oui	1 h-1 h 30 min	2			

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

## Réglages

 Viande					°C					
Porc	Rôti de porc	Dans une cocotte en terre				200-220 °C	Non	1 h 15 min-1 h 35 min	2	
	Côtelette de porc	Griller <sup>1)</sup>				5	Oui <sup>2)</sup>	10-16 min <sup>3)</sup>	4	 4)
Gigot d'agneau		Rôtissage doux de viande déjà saisie <sup>5)</sup>		 			Non		2	
		Rôtir <sup>1)</sup>				200-220 °C	Oui	1 h-1 h 40 min		 6)
Viande	Saucisse grillée	Griller <sup>1)</sup>				4	Oui <sup>2)</sup>	12-18 min <sup>3)</sup>	4	 4)
	Fromage d'Italie	Cuire au four				160-180 °C	Oui	40-60 min	2	
	Rôti de viande hachée	Cuire <sup>5)</sup>				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	2	
	Bœuf en tranches	Braiser				200-220 °C	Non	50 min-1 h 10 min	2	
	Rôtir	Braiser				200-220 °C	Non	1 h 15 min-1 h 35 min	2	

<sup>1)</sup> ► Placer l'aliment à cuire directement sur la grille.

<sup>2)</sup> ► Préchauffer l'espace de cuisson pendant 3 minutes.
















<sup>3)</sup> ► Retourner à mi-cuisson.

<sup>4)</sup> ► Enfourner la plaque à gâteaux sous la grille au niveau 2.

<sup>5)</sup> ► Placer l'aliment à cuire dans un récipient adapté sur la grille.
















<sup>6)</sup> ► Enfourner la plaque à gâteaux sous la grille au niveau 1.

## Réglages
















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

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

## Réglages

 <b>Poisson et fruits de mer</b>							
Gratin de poisson	Cuire <sup>1)</sup>		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 <sup>2)</sup>	8-12 min <sup>3)</sup>	3	

- <sup>1)</sup> ▶ Placer l'aliment à cuire dans un récipient adapté sur la grille.  
<sup>2)</sup> ▶ Préchauffer l'espace de cuisson pendant 3 minutes.  
<sup>3)</sup> ▶ Retourner à mi-cuisson.












 <b>Fruits</b>								
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.**



 <b>Champignons</b>							
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
BCSEZ60	21016	60-600
BCSEZ60c	21016	60-600
BCSEPZ60	21019	60-600
BCSEPZ60c	21019	60-600



1007739-R03

V-ZUG SA

Industriestrasse 66, case postale 59, CH-6301 Zoug

info@vzug.com, www.vzug.com

