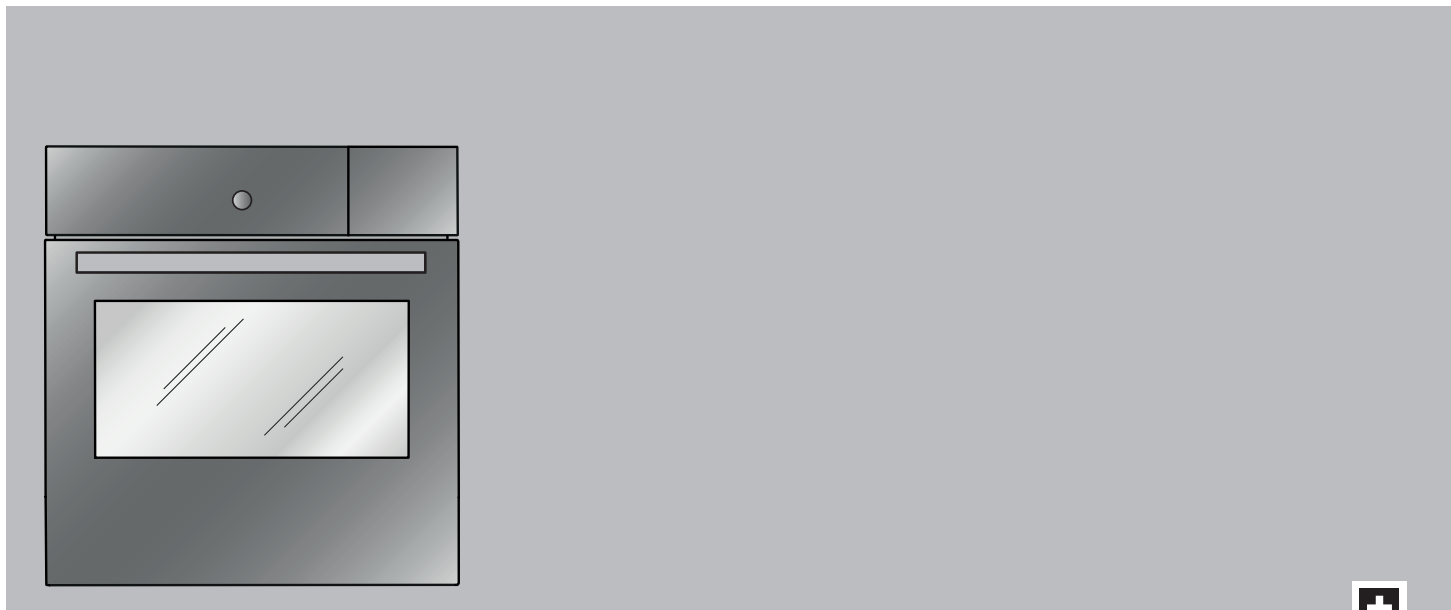




EasyCook

Combi-Steam MSLQ

Cuiseur à vapeur combiné

Table des matières

EasyCook	4
Explication des symboles	4
Modes de fonctionnement.....	5
GourmetGuide.....	6
Utilisation optimale	6
Réglages	7
Légumes.....	7
Pains et pâtisseries.....	18
Tartes et pizzas	28
Pommes de terre	29
Soufflés et gratins	31
Viande	33
Garnitures	43
Céréales.....	49
Légumineuses	52
Volaille.....	55
Poisson et fruits de mer.....	56
Fruits.....	58
Produits laitiers.....	61
Desserts.....	61
Champignons	62
Herbes aromatiques	62
Liquides.....	63
Œufs	64
Châtaignes	64

Hygiène	64
Bien-être.....	65
CuissonMatic	66
Régénération automatique	72
Stérilisation, mise en bocaux	73
Notes	75

EasyCook

Explication des symboles

	Mode de fonctionnement		Durée	
	GourmetGuide		Niveaux	
	Température de la sonde		Accessoires	
	Température de l'espace de cuisson		Préchauffer jusqu'à ce que la température de l'espace de cuisson soit atteinte	
	Niveaux de température		Oui	Avec préchauffage (démarrage avec appareil préchauffé) *
	PowerPlus		Non	Sans préchauffage (démarrage avec appareil froid)
	Niveau de puissance micro-ondes			

* Pour les utilisations avec préchauffage dans  EasyCook, le temps de cuisson affiché sur l'appareil inclut le temps de préchauffage.

- L'aliment à cuire peut être enfourné dans l'appareil lorsque le temps de préchauffage ci-dessous est écoulé.
- Le temps de préchauffage ci-dessous peut être raccourci ou supprimé lorsque l'appareil n'est pas encore refroidi à la suite d'une précédente utilisation.

	Mode de fonctionnement	Temps de préchauffage		Mode de fonctionnement	Temps de préchauffage
	Chaleur voûte et sole	12 minutes		Gril	3 minutes
	Air chaud	10 minutes		Cuire à la vapeur	5 minutes
	PizzaPlus	10 minutes			

Le temps de cuisson indiqué dans la présente brochure n’inclut pas le temps de préchauffage.

 Modes de fonctionnement

	Chaleur voûte et sole		Gril
	Chaleur voûte et sole humide		Gril-chaleur tournante
	Air chaud		Cuire à la vapeur
	Air chaud humide		PowerVapeur
	Air chaud avec vapeur		Régénération
	PizzaPlus		PowerRégénération
			Micro-ondes

 GourmetGuide

	CuissonMatic		Cuisiner pro
	Régénération automatique		Décongélation
	Rôtissage doux		

Utilisation optimale

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

- ▶ 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 le mode de fonctionnement , utiliser une plaque émaillée sombre ou un moule noir pour un résultat croustillant.



Détérioration de l'appareil due à l'utilisation d'un accessoire inapproprié!

N'utilisez pas de plaque à gâteaux en mode micro-ondes ou en mode combiné. Sinon, il peut se produire des étincelles qui risquent de détériorer l'appareil.

Réglages

Légumes								
Feuilles d'épinard		Cuisson		100 °C	Non	7–13 min	2	
		Blanchir				5–7 min		sur  1)
Chou-fleur	Chou-fleur entier	PowerCuisson ²⁾		100 °C	Non	10–30 min	2	
		Cuisson				20–35 min		sur  1)
	Chou-fleur en bouquets	PowerCuisson ²⁾				8–20 min		
		Cuisson				10–25 min		sur  1)

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

²⁾ ► Utiliser seulement des accessoires adaptés aux micro-ondes.

Réglages

 Légumes								
Chou-fleur	Chou-fleur en bouquets	Préparation de conserves		100 °C	Non	1 h 30 min–1 h 40 min	2	
Brocoli		PowerCuisson ¹⁾		100 °C	Non	8–15 min	2	 
		Cuisson				10–20 min	2	 sur  ²⁾
		Préparation de conserves				1 h 30 min–1 h 40 min		
Endive		PowerCuisson ¹⁾		100 °C	Non	10–20 min	2	

¹⁾ ► Utiliser seulement des accessoires adaptés aux micro-ondes.

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

Réglages

 Légumes							
Endive	Cuisson		100 °C	Non	15–30 min	2	 sur  1)
Petits pois	PowerCuisson ²⁾		100 °C	Non	10–25 min	2	
	Cuisson				15–30 min		 sur  1)
Cornichons	Préparation de conserves		90 °C	Non	20–30 min	2	
Fenouil en petits morceaux	PowerCuisson ²⁾		100 °C	Non	10–15 min	2	

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

²⁾ ► Utiliser seulement des accessoires adaptés aux micro-ondes.

 Légumes							
Fenouil en petits morceaux	Cuisson		100 °C	Non	15–23 min	2	 sur  1)
Gratinage	Gratinage ²⁾		190–210 °C	Oui	10–18 min	2	
Haricots verts	PowerCuisson ³⁾		100 °C	Non	20–40 min	2	
	Cuisson				30–50 min		 sur  1)
	Blanchir				5–15 min		
	Préparation de conserves ⁴⁾				1 h–1 h 10 min		

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

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

3) ► Utiliser seulement des accessoires adaptés aux micro-ondes.

4) ► Répéter deux fois la stérilisation en laissant entièrement refroidir les bocaux entre les deux opérations.

 Légumes								
Haricots verts	Haricots secs mis à tremper	Cuisson		100 °C	Non	35–45 min	2	 sur  1)
Chou blanc en petits morceaux		PowerCuisson ²⁾		100 °C	Non	15–30 min	2	
		Cuisson				20–40 min		
Carottes en petits morceaux		PowerCuisson ²⁾		100 °C	Non	10–20 min	2	
		Cuisson				15–25 min		 sur  1)
		Préparation de conserves				1 h 30 min–1 h 40 min		

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

²⁾ ► Utiliser seulement des accessoires adaptés aux micro-ondes.

 Légumes							
Pois mange-tout	PowerCuisson ¹⁾		100 °C	Non	7–15 min	2	
	Cuisson				10–20 min		 sur  ²⁾
Chou-rave en petits morceaux	PowerCuisson ¹⁾		100 °C	Non	10–20 min	2	
	Cuisson				15–25 min		 sur  ²⁾
Blette	PowerCuisson ¹⁾		100 °C	Non	8–15 min	2	

¹⁾ ► Utiliser seulement des accessoires adaptés aux micro-ondes.

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

 Légumes								
Blette		Cuisson		100 °C	Non	10–20 min	2	 sur  ¹⁾
Maïs	Epis de maïs	Cuisson		100 °C	Non	30–45 min	2	 ¹⁾
	Polenta	PowerCuisson ²⁾ , ³⁾				20–35 min		
		Cuisson ³⁾ , ⁴⁾				30–40 min		
Poivron		PowerCuisson ²⁾		100 °C	Non	5–12 min	2	
		Cuisson				8–15 min		 sur  ¹⁾

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

²⁾ ► Utiliser seulement des accessoires adaptés aux micro-ondes.

³⁾ ► Ajouter 3 dl de liquide pour 100 g.

⁴⁾ ► Placer l'aliment à cuire dans un récipient adapté sur la grille.

 Légumes							
Poivron	Peler		4	Oui ¹⁾	10–20 min	4	
Betteraves rouges	Cuisson		100 °C	Non	30 min–1 h 30 min	2	 sur  ²⁾
Chou de Bruxelles	Cuisson		100 °C	Non	20–30 min	2	 sur  ²⁾
Choucroute	Choucroute crue	PowerCuisson ³⁾	100 °C	Non	25–45 min	2	
	Cuisson				40 min–1 h 10 min		 sur  ²⁾

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

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

³⁾ ► Utiliser seulement des accessoires adaptés aux micro-ondes.

Réglages

🥕 Légumes			📺	🌡️/📊	🌡️↑	⏸️↔️	📺	📺
Choucroute	Choucroute préfermentée	PowerCuisson ¹⁾	👉🔌⚡	100 °C	Non	10–25 min	2	📺
		Cuisson	👉🔌+			20–30 min		📺 sur 📺 2)
Salsifis noirs		Cuisson	👉🔌+	100 °C	Non	25–35 min	2	📺 sur 📺 2)
Céleri	Céleri en branches en petits mor- ceaux	PowerCuisson ¹⁾	👉🔌⚡	100 °C	Non	10–20 min	2	📺
		Cuisson	👉🔌+			15–25 min		📺 sur 📺 2)

¹⁾ ► Utiliser seulement des accessoires adaptés aux micro-ondes.

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

Réglages

 Légumes								
Céleri	Céleri-rave en petits morceaux	PowerCuisson ¹⁾		100 °C	Non	7–15 min	2	
	Cuisson					10–20 min		 sur  ²⁾
Asperges vertes		Cuisson		100 °C	Non	13–17 min	2	
Asperges blanches		Cuisson				15–25 min		 sur  ²⁾

¹⁾ ► Utiliser seulement des accessoires adaptés aux micro-ondes.

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

 Légumes							
Tomates	Cuisson		100 °C	Non	7–13 min	2	 sur  ²⁾
	Peler			Oui ¹⁾	3–5 min		
Topinambour	Cuisson		100 °C	Non	15–35 min	2	 sur  ²⁾
Courgettes en petits morceaux	Cuisson				8–12 min		

¹⁾ ► Préchauffer l'espace de cuisson pendant 5 minutes.

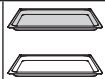
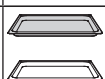
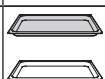
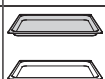
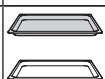
²⁾ ► Enfournier la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille.

 Pains et pâtisseries									
Pain	Cuisiner pro		 	200–220 °C		Non	35–50 min	2	
	Cuisson			180–200 °C		Oui	35–50 min		
	CuissonMatic		 			Non		2	
	Rafraîchir		 						
	Décongélation ¹⁾		 						
Tresse	Cuisiner pro		 	180–200 °C		Non	25–50 min	2	
	Cuisson			180–200 °C		Oui	25–50 min		
	CuissonMatic		 			Non		2	
	Rafraîchir		 						

¹⁾ ► Utiliser seulement des accessoires adaptés aux micro-ondes.

Pains et pâtisseries										
Petits pains	Cuisiner pro				200–220 °C		Non	20–40 min	2	
	Cuisson				200–220 °C		Oui	20–30 min		
	CuissonMatic						Non		2	
	Rafraîchir									
	Décongélation ¹⁾									
Petits gâteaux sucrés	Leckerli de Bâle	Cuisson			160–180 °C		Oui	10–25 min	2	
	Brunsli	Cuisson 1 niveau			160–180 °C		Oui	8–12 min	2	
		Cuisson 2 niveaux			140–160 °C			5–15 min	1+3	

¹⁾ ► Utiliser seulement des accessoires adaptés aux micro-ondes.

 Pains et pâtisseries										
Petits gâteaux sucrés	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			160–180 °C		Oui	20–35 min	2	
		Cuisson 2 niveaux			150–170 °C				1+3	
	Milanais	Cuisson 1 niveau			150–160 °C		Oui	7–20 min	2	
		Cuisson 2 niveaux							1+3	
	Macarons	Cuisson 1 niveau			180–200 °C		Oui	10–20 min	2	
		Cuisson 2 niveaux			170–180 °C				1+3	
	Sablés à la confiture	Cuisson 1 niveau			150–160 °C		Oui	7–20 min	2	
		Cuisson 2 niveaux							1+3	

Pains et pâtisseries										
Petits gâteaux sucrés	Etoiles 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	
		Cuisson			170–190 °C		Oui	15–30 min	2	
		CuissonMatic					Non			
Petits gâteaux salés	Feuilletés frais pour l'apéritif	Cuisiner pro			200–220 °C		Non	20–30 min	2	
									1+3	
		Cuisson			200–210 °C		Oui	10–25 min	2	
		CuissonMatic					Non		2	
	Bruschetta	Cuisson			200–220 °C		Oui	5–10 min	2	
	Pâtisserie à pâte levée	Cuisiner pro			180–200 °C		Non	20–35 min	2	

 Pains et pâtisseries										
Petits gâteaux salés	Pâtisserie à pâte levée	Cuisson			170–190 °C		Oui	15–30 min	2	
		CuissonMatic					Non			
	Pain à l'ail	Cuisson			210–230 °C		Oui	5–10 min	2	
	Toast Hawaï	Cuisson			200–220 °C			15–20 min		
Pâtisserie à pâte feuilletée	Croissant aux noisettes	Cuisiner pro			190–220 °C		Non	20–35 min	2	
									1+3	 
		Cuisson			190–210 °C		Oui	15–25 min	2	
	Croissants au jambon	CuissonMatic					Non			
		Cuisiner pro			190–220 °C		Non	20–35 min	2	
									1+3	 
		Cuisson			190–210 °C		Oui	15–25 min	2	
		CuissonMatic					Non			

 Pains et pâtisseries										
Biscuit	Roulade	Cuisson			150–170 °C		Oui	7–15 min	2	
		1+3							 	
	Gâteau	Cuisson			160–180 °C			20–40 min	2	
Gâteau	Tourte de Linz	Cuisson			160–180 °C		Oui	40–60 min	2	
	Tourte aux carottes	Cuisson								
	Gâteau au chocolat	Cuisson								
		Cuisson 1 niveau			140–160 °C		Oui	20–30 min	2	
		Fond de japonais	Cuisson 2 niveaux						130–150 °C	1+3
Cake		PowerCuisson ¹⁾			160–180 °C	5-6	Non	30–50 min	2	

¹⁾ ► Utiliser seulement des accessoires adaptés aux micro-ondes.

 Pains et pâtisseries										
Cake		Cuisson			150–170 °C		Oui	50 min–1 h 10 min	2	
		CuissonMatic		 			Non			
		Décongélation ¹⁾		 			Non			
Gâteau	Gâteau cuit sur une plaque	Cuisson			180–200 °C		Oui	20–40 min	2	
	Pain d'épices de Lucerne	Cuisson			170–180 °C			45 min–1 h 05 min		
Kouglof	Kouglof en pâte levée	Cuisiner pro		 	170–190 °C		Non	35–50 min	2	 
		Cuisson			170–190 °C		Non	30–45 min		
		Cuisson			170–190 °C		Oui	30–50 min		
		Décongélation ¹⁾		 			Non			

¹⁾ ► Utiliser seulement des accessoires adaptés aux micro-ondes.

 Pains et pâtisseries										
Kouglof	Kouglof en pâte «tout en un»	Cuisson			150–170 °C		Oui	40–60 min	2	
		CuissonMatic					Non			
		Décongélation ¹⁾					Non			
Pâtisserie à pâte levée	Kouglof	Cuisiner pro			170–190 °C		Non	35–50 min	2	
		Cuisson			170–190 °C		Non	30–45 min		
		Cuisson			170–190 °C		Oui	30–45 min		
		Décongélation ¹⁾					Non		2	
	Couronne en pâte levée	Cuisiner pro			180–200 °C		Non	30–45 min	2	
		Cuisson			170–190 °C		Oui	25–45 min		
		CuissonMatic					Non			

¹⁾ ► Utiliser seulement des accessoires adaptés aux micro-ondes.

Pains et pâtisseries										
Pâtisserie à pâte levée	Petits gâteaux sucrés	Cuisiner pro			180–200 °C		Non	15–35 min	2	
		CuissonMatic			170–190 °C					
		Décongélation ¹⁾					Non			
	Gâteau-rose	Cuisiner pro			180–200 °C		Non	30–45 min	2	
		Cuisson			170–190 °C		Oui	25–45 min		
		CuissonMatic					Non			
	Tresse russe	Cuisiner pro			180–200 °C		Non	30–45 min	2	
		Cuisson			170–190 °C		Oui	25–45 min		
		CuissonMatic					Non			

¹⁾ ► Utiliser seulement des accessoires adaptés aux micro-ondes.

 Pains et pâtisseries										
Strudel aux pommes		Cuisson			190–210 °C		Oui	30–50 min	2	
Pâte Brisée	Cuire à l'aveugle la pâte Brisée	Cuisson			140–160 °C		Oui	15–25 min	2	
	Pâte Brisée avec fruits	Cuisson			160–180 °C			35–50 min		
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	Cuisson ¹⁾			80–90 °C		Non	1 h 20 min–1 h 40 min	2	

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

 Tartes et pizzas								
Tarte aux fruits	Cuisson 1 niveau ¹⁾			190–210 °C	Oui	35–50 min	2	 
	Cuisson 2 niveaux ¹⁾			170–190 °C		35–50 min	1+3	 
	CuissonMatic		 				2	 
Tarte salée	Cuisson			180–200 °C	Oui	35–50 min	2	 
	CuissonMatic		 					
Tarte au fromage	Cuisson			160–180 °C	Oui	30–45 min	2	 
	CuissonMatic		  					
Pizza fraîche	Cuisson			190–210 °C	Oui	15–25 min	2	 
	CuissonMatic		 		Non			

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

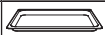
 Pommes de terre									
Gratin de pommes de terre	PowerCuisson ¹⁾			180–200 °C	6-8	Non	20–35 min	2	
	Cuisson ²⁾			170–190 °C			25–45 min		
	CuissonMatic ²⁾		 						
Pommes de terre au four	Cuisson			230 °C		Non	30–50 min	2	
	CuissonMatic ³⁾		 						
Pommes de terre entières	PowerCuisson ¹⁾			100 °C		Non	20–40 min	2	
	Cuisson						30–50 min		 sur  ⁴⁾

¹⁾ ► Utiliser seulement des accessoires adaptés aux micro-ondes.

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

³⁾ ► Envelopper les pommes de terre d'une feuille d'aluminium.

⁴⁾ ► Enfourner la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille.

 Pommes de terre									
Quartiers de pommes de terre	Cuisson			230 °C		Non	20–35 min	2	
	CuissonMatic								
Patates douces	PowerCuisson ¹⁾			100 °C		Non	15–40 min	2	
	Cuisson						20–50 min		 sur  ²⁾
Pommes vapeur	PowerCuisson ¹⁾			100 °C		Non	10–20 min	2	
	Cuisson						15–25 min		 sur  ²⁾

¹⁾ ► Utiliser seulement des accessoires adaptés aux micro-ondes.

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

 Soufflés et gratins									
Gratin de poisson	PowerCuisson			180–200 °C	6-8	Non	15–30 min	2	
	Cuisson			180–200 °C			20–45 min		
	CuissonMatic								
Gratin de légumes	PowerCuisson			170–190 °C	6-8	Non	15–30 min	2	
	Cuisson			170–190 °C			25–40 min		
	CuissonMatic								
Gratin de pommes de terre	PowerCuisson			180–200 °C	6-8	Non	20–35 min	2	
	Cuisson			170–190 °C			25–45 min		
	CuissonMatic								
Lasagne	PowerCuisson			200–220 °C	6-9	Non	20–35 min	2	
	Cuisson			180–200 °C		Oui	30–50 min		
	CuissonMatic					Non			

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

Réglages

 Soufflés et gratins									
Moussaka	PowerCuisson			180–200 °C	6-8	Non	20–40 min	2	
	Cuisson			180–200 °C			30–50 min		
	CuissonMatic								
Soufflé sucré	Cuisson			180–200 °C		Non	20–50 min	2	

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

 Viande					°C					
Veau	Rumsteak/ Carré	Rôtissage doux de viande déjà saisie ¹⁾		 			Non		2	
		Rôtissage doux à la vapeur		 						 ²⁾
	Filet de veau	Rôtissage doux de viande déjà saisie ¹⁾		 			Non		2	
		Rôtissage doux à la vapeur		 						
		Cuisson à la va- peur				100 °C	Non	20–45 min	2	

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

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

 Viande					°C					
Veau	Collier de veau	Rôtissage doux de viande déjà saisie ¹⁾					Non		2	
		Rôtissage doux à la vapeur								 2)
	Epaule de veau	Rôtissage doux de viande déjà saisie ¹⁾					Non		2	
		Rôtissage doux à la vapeur								 2)
		CuissonMatic ¹⁾								
										

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

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

 Viande					 °C					
Veau	Emincé en sauce	PowerCuisson ¹⁾				100 °C	Non	20–40 min	2	
		Cuisson ²⁾						30–50 min		
Bœuf	Rumsteak/ Carré	Rôtissage doux de viande déjà saisie ²⁾					Non		2	
		Rôtissage doux à la vapeur								 ³⁾
	Filet de bœuf	Rôtissage doux de viande déjà saisie ²⁾					Non		2	
		Rôtissage doux à la vapeur								 ³⁾

¹⁾ ► Utiliser seulement des accessoires adaptés aux micro-ondes.

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

³⁾ ► Enfournier la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille.

 Viande					$\lambda^{\circ}\text{C}$					
Bœuf	Filet de bœuf	Cuisson à basse température ¹⁾			53–57 °C	80–90 °C	Non	2 h–3 h	2	
		Cuisson à la vapeur				100 °C		20–50 min		
	Entrecôte, roastbeef	Rôtissage doux de viande déjà saisie ¹⁾		 			Non		2	
		Rôtissage doux à la vapeur		 						 ²⁾
		Cuisson à basse température ¹⁾				80–90 °C	Non	2 h 30 min–3 h 30 min	2	
		Rôtir ³⁾			53–57 °C	200–210 °C	Oui	35–55 min		 ²⁾

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

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

³⁾ ► Placer l'aliment à cuire directement sur la grille.

 Viande					°C					
Bœuf	Epaule de bœuf	Rôtissage doux de viande déjà saisie ¹⁾		 			Non		2	
		Rôtissage doux à la vapeur		 						 ²⁾
		Rôtir ¹⁾				190–210 °C	Oui	1 h–1 h 20 min	2	
		CuissonMatic ¹⁾		 			Non			
	Entrecôte parisienne	Rôtissage doux de viande déjà saisie ¹⁾		 			Non		2	
		Rôtissage doux à la vapeur		 						 ²⁾
		Rôtir ³⁾			66–70 °C	180–200 °C	Oui	1 h–1 h 30 min	2	 ²⁾

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

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

³⁾ ► Placer l'aliment à cuire directement sur la grille.

 Viande					°C					
Bœuf	Ragoût de bœuf à braiser	Cuisson ¹⁾				160–170 °C	Non	45–60 min	2	
		CuissonMatic ¹⁾		 						
	Goulasch de bœuf	Cuisson ¹⁾				160–180 °C	Non	45–60 min	2	
		CuissonMatic ¹⁾		 						
	Pot-au-feu	Cuisson ¹⁾ , ²⁾				100 °C	Non	1 h–1 h 30 min	2	
	Emincé en sauce	PowerCuisson ³⁾				100 °C	Non	20–40 min	2	
		Cuisson ¹⁾						30–50 min		
Porc	Rumsteak/ Carré	Rôtissage doux de viande déjà saisie ¹⁾		 			Non		2	
		Rôtissage doux à la vapeur		 						 ⁴⁾

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

²⁾ ► Recouvrir intégralement la viande de liquide.

³⁾ ► Utiliser seulement des accessoires adaptés aux micro-ondes.

⁴⁾ ► Enfournier la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille.

 Viande					 °C					
Porc	Rumsteak/ Carré	Cuisson à basse température ¹⁾			65 °C	90–100 °C	Non	2 h–3 h 30 min	2	
	Filet de porc	Cuisson à la vapeur				100 °C	Non	20–35 min	2	
	Filet en pâte feuilletée	Cuisson				180–200 °C	Non	25–40 min	2	
		Cuisiner pro		 		200–220 °C		25–40 min		
	Collier de porc	Rôtissage doux de viande déjà saisie ¹⁾		 			Non		2	
		Rôtissage doux à la vapeur		 						 ²⁾
		CuissonMatic ¹⁾		 						

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

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

Viande					°C					
Porc	Epaule de porc	Rôtir ¹⁾				180–200 °C	Oui	1 h–1 h 30 min	2	 2)
		CuissonMatic ³⁾		 		Non				
	Côtelettes fumées et porc «Kasseler»	Cuisson				100 °C	Non	45 min–1 h 30 min	2	
	Jambon	Cuisson				100 °C	Non	50 min–1 h 30 min	2	
	Lard	Cuisson ³⁾				100 °C	Non	20–40 min	2	
	Saucisson	Cuisson				100 °C	Non	30–45 min	2	
	Emincé en sauce	PowerCuisson ⁴⁾				100 °C	Non	20–40 min	2	
		Cuisson ³⁾						30–50 min		

- ¹⁾ ► Placer l'aliment à cuire directement sur la grille.
- ²⁾ ► Enfournier la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille.
- ³⁾ ► Placer l'aliment à cuire dans un récipient adapté sur la grille.
- ⁴⁾ ► Utiliser seulement des accessoires adaptés aux micro-ondes.

 Viande					 °C					
Gigot d'agneau	Rôtissage doux de viande déjà saisie ¹⁾						Non		2	
	Rôtissage doux à la vapeur									 ²⁾
	Rôtir ³⁾					200–220 °C	Oui	1 h–1 h 40 min	2	 ²⁾
	CuissonMatic ¹⁾			 			Non			
Terrine de viande		Cuisson				90 °C	Non	15–50 min	2	
Viande	Saucisse grillée	Griller ³⁾				4	Oui ⁴⁾	12–20 min ⁵⁾	4	 ⁶⁾
	Fromage d'Italie	Cuisson				160–180 °C	Oui	35–60 min	2	

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

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

³⁾ ► Placer l'aliment à cuire directement sur la grille.

⁴⁾ ► Préchauffer l'espace de cuisson pendant 3 minutes.

⁵⁾ ► Retourner à mi-cuisson.

⁶⁾ ► Enfourner la plaque à gâteaux sous la grille au niveau 2.

 Viande					°C					
Viande	Rôti de viande hachée	Cuisson ¹⁾				190–210 °C	Oui	45 min–1 h 10 min	2	
	Côtelettes fumées et porc «Kasseler»	Cuisson				100 °C	Non	45 min–1 h 30 min	2	
	Saucisson	Cuisson				100 °C	Non	30–45 min	2	
	Jambon	Cuisson				100 °C	Non	50 min–1 h 30 min	2	
	Lard	Cuisson				100 °C	Non	20–40 min	2	
	Saucisses de Vienne	Cuisson ¹⁾				90 °C	Non	10–15 min	2	

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

Réglages

 Garnitures								
Pommes de terre entières	PowerCuisson ¹⁾			100 °C	Non	20–40 min	2	 2)
	Cuisson					30–50 min		 sur 
Pommes vapeur	PowerCuisson ¹⁾			100 °C	Non	10–20 min	2	 2)
	Cuisson					15–25 min		 sur 
Quartiers de pommes de terre	Cuisson			230 °C	Non	20–35 min	2	
	CuissonMatic		 A 					

¹⁾ ► Utiliser seulement des accessoires adaptés aux micro-ondes.

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

 Garnitures								
Pommes de terre au four	Cuisson			230 °C	Non	30–50 min	2	
	CuissonMatic ¹⁾		 					
Pâtes	Régénération ²⁾			110–130 °C	Non	6–12 min	2	
							1+3	 
	Régénération automatique ²⁾		 				2	
							1+3	 
	PowerRégénération ³⁾			110–130 °C		4–7 min	2	
Spätzli	Régénération ²⁾			110–130 °C	Non	6–12 min	2	
							1+3	 

- ¹⁾ ► Envelopper les pommes de terre d'une feuille d'aluminium.
- ²⁾ ► Placer l'aliment à cuire dans un récipient adapté sur la grille.
- ³⁾ ► Utiliser seulement des accessoires adaptés aux micro-ondes.

Réglages

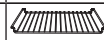
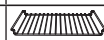
Garnitures									
Spätzli	Régénération automatique ¹⁾		 		Non		2		
							1+3	 	
Riz sec	PowerCuisson ²⁾ , ³⁾			100 °C	Non	17–30 min	2		
	Cuisson ¹⁾ , ³⁾			100 °C		20–40 min			
	Régénération ¹⁾			110–130 °C		6–12 min	2		
							1+3	 	
Risotto	PowerCuisson ²⁾ , ⁴⁾			100 °C	Non	20–40 min	2		
	Cuisson ¹⁾ , ⁴⁾					30–50 min			

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

²⁾ ► Utiliser seulement des accessoires adaptés aux micro-ondes.

³⁾ ► Ajouter 1½ dl de liquide pour 100 g.

⁴⁾ ► Ajouter 2½ dl de liquide pour 100 g.

 Garnitures								
Risotto	Régénération ¹⁾				Non	6–12 min	2	
	Régénération automatique ¹⁾						1+3	 
Epis de maïs	Cuisson			100 °C	Non	30–45 min	2	 ²⁾
Polenta	PowerCuisson ³⁾ , ⁴⁾			100 °C	Non	20–30 min	2	
	Cuisson ¹⁾ , ⁴⁾					30–40 min		

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

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

³⁾ ► Utiliser seulement des accessoires adaptés aux micro-ondes.

⁴⁾ ► Ajouter 3 dl de liquide pour 100 g.

 Garnitures								
Blé (Ebly)	PowerCuisson ¹⁾ , ²⁾			100 °C	Non	15–30 min	2	
	Cuisson ²⁾ , ³⁾					20–40 min		
Semoule	PowerCuisson ¹⁾ , ⁴⁾			100 °C	Non	7–12 min	2	
	Cuisson ³⁾ , ⁴⁾					10–18 min		
Millet	PowerCuisson ¹⁾ , ⁵⁾			100 °C	Non	15–30 min	2	
	Cuisson ³⁾ , ⁵⁾					20–40 min		

¹⁾ ► Utiliser seulement des accessoires adaptés aux micro-ondes.

²⁾ ► Ajouter 1–1½ dl de liquide pour 100 g.

³⁾ ► Placer l'aliment à cuire dans un récipient adapté sur la grille.

⁴⁾ ► Ajouter 2–3 dl de liquide pour 100 g.

⁵⁾ ► Ajouter 1½–2 dl de liquide pour 100 g.

Réglages

 Garnitures								
Pois chiches ¹⁾	PowerCuisson ²⁾ , ³⁾			100 °C	Non	15–30 min	2	
	Cuisson ³⁾ , ⁴⁾					20–40 min		
Lentilles	PowerCuisson ¹⁾ , ⁵⁾			100 °C	Non	10–40 min	2	
	Cuisson ⁴⁾ , ⁵⁾					15–60 min		

- ¹⁾ ► Laisser tremper pendant la nuit.
- ²⁾ ► Utiliser seulement des accessoires adaptés aux micro-ondes.
- ³⁾ ► Ajouter ½–1 dl de liquide pour 100 g.
- ⁴⁾ ► Placer l’aliment à cuire dans un récipient adapté sur la grille.
- ⁵⁾ ► Ajouter 2–3 dl de liquide pour 100 g.

Céréales									
Semoule		PowerCuisson ¹⁾ , ²⁾			100 °C	Non	7–12 min	2	
		Cuisson ¹⁾ , ³⁾					10–18 min		
Millet		PowerCuisson ²⁾ , ⁴⁾			100 °C	Non	15–30 min	2	
		Cuisson ³⁾ , ⁴⁾					20–40 min		
Maïs	Epis de maïs	Cuisson			100 °C	Non	30–45 min	2	
	Polenta	PowerCuisson ²⁾ , ⁶⁾					20–30 min		
		Cuisson ³⁾ , ⁶⁾					30–40 min		

¹⁾ ► Ajouter 2–3 dl de liquide pour 100 g.

²⁾ ► Utiliser seulement des accessoires adaptés aux micro-ondes.

³⁾ ► Placer l'aliment à cuire dans un récipient adapté sur la grille.

⁴⁾ ► Ajouter 1½–2 dl de liquide pour 100 g.

⁵⁾ ► Enfourner la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille.

⁶⁾ ► Ajouter 3 dl de liquide pour 100 g.

Céréales										
Riz	Riz sec	PowerCuisson ¹⁾ , ²⁾			100 °C	Non	17–30 min	2		
		Cuisson ²⁾ , ³⁾					20–40 min			
		Régénération ³⁾			110–130 °C		6–12 min	2		
								1+3	 	
		Régénération automatique ³⁾		 				2		
	Risotto	PowerCuisson ¹⁾ , ⁴⁾			100 °C		Non	20–40 min	2	
			Cuisson ³⁾ , ⁴⁾							30–50 min

- ¹⁾ ► Utiliser seulement des accessoires adaptés aux micro-ondes.
- ²⁾ ► Ajouter 1½ dl de liquide pour 100 g.
- ³⁾ ► Placer l'aliment à cuire dans un récipient adapté sur la grille.
- ⁴⁾ ► Ajouter 2½ dl de liquide pour 100 g.

Réglages

Céréales									
Riz	Risotto	Régénération ¹⁾			110–130 °C	Non	6–12 min	2	
		Régénération automatique ¹⁾						1+3	 
Blé (Ebly)		PowerCuisson ²⁾ , ³⁾			100 °C	Non	15–30 min	2	
		Cuisson ¹⁾ , ²⁾					20–40 min		

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

²⁾ ► Ajouter 1–1½ dl de liquide pour 100 g.

³⁾ ► Utiliser seulement des accessoires adaptés aux micro-ondes.

 Légumineuses							
Petits pois	PowerCuisson ¹⁾		100 °C	Non	10–25 min	2	
	Cuisson				15–30 min		 sur  ²⁾
Haricots verts	Haricots frais	PowerCuisson ¹⁾	100 °C	Non	20–40 min	2	
					30–50 min		 sur  ²⁾
		Blanchir			5–15 min		 sur  ²⁾

¹⁾ ► Utiliser seulement des accessoires adaptés aux micro-ondes.

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

 Légumineuses								
Haricots verts	Haricots frais	Préparation de conserves ¹⁾				1 h–1 h 10 min		
	Haricots secs mis à tremper	Cuisson		100 °C	Non	35–45 min	2	 sur  ²⁾
Pois mange-tout		PowerCuisson ³⁾		100 °C	Non	7–15 min	2	
		Cuisson				10–20 min		 sur  ²⁾

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

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

³⁾ ► Utiliser seulement des accessoires adaptés aux micro-ondes.

 Légumineuses							
Pois chiches ¹⁾	PowerCuisson ²⁾ , ³⁾		100 °C	Non	15–30 min	2	
	Cuisson ³⁾ , ⁴⁾				20–40 min		
Lentilles	PowerCuisson ²⁾ , ⁵⁾		100 °C	Non	10–40 min	2	
	Cuisson ⁴⁾ , ⁵⁾				15–60 min		

¹⁾ ► Laisser tremper pendant la nuit.

²⁾ ► Utiliser seulement des accessoires adaptés aux micro-ondes.

³⁾ ► Ajouter ½–1 dl de liquide pour 100 g.

⁴⁾ ► Placer l'aliment à cuire dans un récipient adapté sur la grille.

⁵⁾ ► Ajouter 2–3 dl de liquide pour 100 g.

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

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

 Poisson et fruits de mer									
Gratin de poisson	PowerCuisson ¹⁾			180–200 °C	6-8	Non	15–30 min	2	
	Cuisson ²⁾			180–200 °C			20–45 min		
	CuissonMatic ²⁾								
Dorade entière	Cuisson			80–100 °C		Non	20–30 min	2	 sur  ³⁾
	Rôtir			180–210 °C			15–25 min		
Truite entière	Cuisson			80–100 °C		Non	20–30 min	2	 sur  ³⁾

¹⁾ ► Utiliser seulement des accessoires adaptés aux micro-ondes.

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

³⁾ ► Enfourner la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille.

 Poisson et fruits de mer									
Truite entière	Rôtir			180–210 °C		Non	15–25 min	2	
Tranche de thon	Cuisson			100 °C		Non	10–30 min	2	 sur  1)
Filet de poisson	Cuisson			80–100 °C		Non	10–20 min	2	 sur  1)
	Rôtir			200–210 °C		Oui	12–20 min		
Moules	Cuisson			100 °C		Non	20–30 min	2	 1)
Terrine de poisson	Cuisson						15–50 min		

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

 Fruits								
Pommes	Rondelles de pomme	Dessiccation ¹⁾		60–70 °C	Non	7 h–8 h	2	
	Morceaux de pomme	Compote		100 °C		10–20 min		
		Préparation de conserves		90 °C		30–40 min		
Morceaux de poire		Compote		100 °C	Non	10–20 min	2	
		Préparation de conserves		90 °C		30–60 min		

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



En cas de dessiccation excessive, il existe un risque d'incendie! Surveillez la dessiccation et le séchage.

 Fruits							
Quartiers de coing	Cuisson ¹⁾		100 °C	Non	30–60 min	2	
	Préparation de conserves		90 °C		30–40 min		
Abricots coupés en deux	Compote		100 °C	Non	10–20 min	2	
	Dessiccation ²⁾		65–75 °C		14 h–16 h		
	Préparation de conserves		90 °C		30–40 min		

1)

► Pour la préparation de la gelée.

2)

► Après la cuisson, laisser sécher pendant la nuit.

► 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.



En cas de dessiccation excessive, il existe un risque d'incendie! Surveillez la dessiccation et le séchage.

Réglages

 Fruits							
Quetsches coupées en deux	Compote		100 °C	Non	10–20 min	2	
	Préparation de conserves		90 °C		30–60 min		
Pêches en petits morceaux	Compote		100 °C	Non	10–20 min	2	
	Préparation de conserves		90 °C		30–60 min		
Cerises dénoyautées	Compote		100 °C	Non	10–20 min	2	
	Préparation de conserves		80 °C		30–60 min		

Réglages

 Produits laitiers								
Beurre	Ramollir ¹⁾			50–150 W	Non	3–5 min	2	
	Faire fondre ¹⁾			150–250 W		4–6 min		
Yaourt crémeux	Confection		40 °C		Non	5 h–6 h	2	
Yaourt ferme	Confection					7 h–8 h		
Lait tiède	2 dl ¹⁾			700 W	Non	1–2 min	2	
	5 dl ¹⁾					3–5 min		
Lait chaud	2 dl ¹⁾			700 W	Non	1–3 min	2	
	5 dl ¹⁾					4–6 min		

Desserts								
Flan	Cuisson		90 °C		Non	20–40 min	2	
Flans au caramel	Cuisson					20–35 min		
Compote	PowerCuisson ¹⁾		100 °C		Non	7–12 min	2	
	Cuisson					10–16 min		

¹⁾ ► Utiliser seulement des accessoires adaptés aux micro-ondes.

Réglages

 Champignons							
Champignons coupés	Séchage ¹⁾			700 W	Non	15–25 min	2
	Préparation de conserves ²⁾		100 °C			1 h 15 min–1 h 30 min	
Champignons entiers	Préparation de conserves ²⁾		100 °C		Non	1 h 15 min–1 h 30 min	

¹⁾ ► Utiliser seulement des accessoires adaptés aux micro-ondes.

²⁾ ► Utiliser seulement des champignons précuits.

 Herbes aromatiques							
	Séchage			700 W	Non	3–5 min	2

► Utiliser seulement des accessoires adaptés aux micro-ondes.

 En cas de dessiccation excessive, il existe un risque d'incendie! Surveillez la dessiccation et le séchage.

🍹 Liquides			📺	🌡️/📊	⚡/🔌	🔥↑	↔️	📺	📺
Lait	Lait tiède	2 dl	🌊		700 W	Non	1–2 min	2	
		5 dl	🌊				3–5 min		
	Lait chaud	2 dl	🌊				1–3 min		
		5 dl	🌊				4–6 min		
Eau	Eau tiède	2 dl	🌊				1–2 min		
		5 dl	🌊				3–5 min		
	Eau chaude	2 dl	🌊				1–3 min		
		5 dl	🌊				4–7 min		

► Utiliser seulement des accessoires adaptés aux micro-ondes.

Réglages

 Œufs							
Œufs à la coque	Cuisson		100 °C	Non	8–12 min	2	
Œufs durs	Cuisson				15–20 min		

 Châtaignes							
	Cuisson		190–210 °C	Non	15–30 min	2	

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

 Hygiène							
Stériliser des biberons ¹⁾	Cuisson à la vapeur		100 °C	Non	10 min	2	
Préparer des pots à confiture	Cuisson à la vapeur		100 °C	Non	10 min	2	
Poststériliser des pots à confiture	Cuisson à la vapeur		100 °C	Non	30 min	2	

¹⁾ ► Retirer ensuite les biberons de l'espace de cuisson et les faire sécher intégralement la tête à l'envers.

 Bien-être								
Serviettes humides	Cuisson à la vapeur		80 °C		Non	5–10 min	2	 1)
Enveloppements chauds	Cuisson à la vapeur		80–100 °C		Non	5–15 min	2	 2)
Pierres chaudes pour massage	Cuisson à la vapeur		70–80 °C		Non	15–20 min	Fond de l'espace de cuisson ³⁾	
Sachets de noyaux de cerises	Réchauffage ⁴⁾			600 W	Non	2–2½ min	2	

- 1) ► Placer des serviettes humides étendues au maximum sur la grille.
- 2) ► Placer des serviettes préparées étendues au maximum sur la grille.
- 3) ► 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.
- 4) ► Respecter les indications du fabricant.

CuissonMatic

 Feuilletés frais pour l'apéritif	Utilisations	Conseils d'utilisation
15–30 min * Choisir le brunissement clair, moyen et sombre , ,  Niveau 2 ou 1+3	Petits gâteaux en pâte feuilletée ou autre pâte, fermés ou ouverts, p. ex.: • chaussons garnis en pâte feuilletée • pizzas en escargot • bâtonnets apéritif non garnis • croissants au jambon	Bâtonnets apéritif non garnis: ► Sélectionner le réglage «brunissement clair». ► Pas besoin de les badigeonner de jaune d'œuf.

 Gratins	Utilisations	Conseils d'utilisation
30–50 min * Brunissement moyen  Niveau 2	Soufflés et gratins, p. ex.: • gratin de pommes de terre • gratin de pâtes • gratin de riz • lasagne • moussaka	–

* Durée possible de la CuissonMatic

 Soufflés, soufflés sucrés	Utilisations	Conseils d'utilisation
30–55 min * Brunissement moyen  Niveau 2 ou 1+3	Soufflés sucrés et épicés ainsi que gratins avec blancs en neige	Convient aussi pour des cakes avec blancs en neige dans la pâte

 Pommes de terre au four	Utilisations	Conseils d'utilisation
25–65 min * Brunissement moyen  Niveau 2 ou 1+3	Garnitures de pomme de terre au four, p. ex.: • quartiers de pommes de terre • rondelles de pommes de terre • dés de pommes de terre • baked potatoes • légumes marinés (en gros morceaux)	▶ Ne pas juxtaposer trop prêt les morceaux de pommes de terre, utiliser plutôt deux plaques. ▶ Envelopper les baked potatoes dans une feuille d'aluminium.

* Durée possible de la CuissonMatic

 Viande braisée	Utilisations	Conseils d'utilisation
1 h 30 min–2 h 30 min * Brunissement moyen et sombre ,  Niveau 2	Rôti, ragoût, goulasch, p. ex.: • rôti braisé à l'italienne • ragoût • irish stew	► Recouvrir la goulasch de liquide Gros rôti de bœuf (>1 kg): ► Sélectionner le réglage «brunissement sombre»

 Pizza fraîche	Utilisations	Conseils d'utilisation
25–35 min * Brunissement moyen  Niveau 2	Pizzas maison, p. ex.: • pizza Hawaiï • calzone • mini pizzas • pizzas en escargot • tartes flambées	–

* Durée possible de la CuissonMatic

 Tartes	Utilisations	Conseils d'utilisation
45–60 min * Choisir le brunissement clair, moyen et sombre : , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		

 Tresse	Utilisations	Conseils d'utilisation
30–45 min * Choisir le brunissement clair, moyen et sombre :  ,  ,  Niveau 2	Tresse	Grandes tresses (1 kg de farine): ► Sélectionner le réglage «brunissement moyen».

 Pâtisserie à pâte levée garnie	Utilisations	Conseils d'utilisation
20–55 min * Choisir le brunissement clair, moyen et sombre :  ,  ,  Niveau 2 ou 1+3	Pâtisserie à pâte levée sucrée et épicée, p. ex.: • croissant aux noisettes • tresse russe • kouglof en pâte levée • pains aux raisins • pizzas en escargot	Croissant aux noisettes: ► Sélectionner le réglage «brunissement clair» ou «brunissement moyen».

* Durée possible de la CuissonMatic

CuissonMatic

 Muffins, gâteaux cuits sur une plaque	Utilisations	Conseils d'utilisation
30–45 min * Brunissement moyen  Niveau 2	• Muffins • Gâteau en pâte «tout en un» cuit sur une plaque	–

 Cake	Utilisations	Conseils d'utilisation
1 h–1 h 15 min * Brunissement moyen  Niveau 2	Cakes en tout genre, p. ex.: • cake au chocolat • cake au citron	–

* Durée possible de la CuissonMatic

Régénération automatique

🔥 Régénération humide	Utilisations	Conseils d'utilisation
10–14 min * Niveau 1 ou 1+3	Plats précuits et plats cuisinés, p.ex.: • légumes • pâtes • plats au riz • viande • gratin • omelettes	–

🔥 Régénération croustillante	Utilisations	Conseils d'utilisation
14–18 min * Niveau 1 ou 1+3	Plats précuits avec de la pâte, p.ex.: • pizza • feuilletés pour apéro • mini-quiches au fromage • tartes • toasts • rouleaux de printemps	► Pour obtenir un fond croustillant, placer les mets sur le bac de cuisson perforé ou sur la grille.

* Durée approximative de la régénération automatique

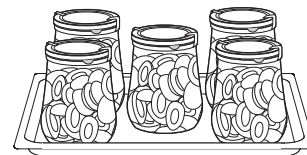
Stérilisation, mise en bocaux

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 en acier inox 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 en acier inox. Ils ne doivent pas se toucher.
- Sélectionner le mode de fonctionnement  et la température de l'espace de cuisson selon le tableau suivant.
- Sélectionner le mode de fonctionnement  dans les réglages.
- Sélectionner la durée selon le tableau suivant.
- Confirmer les réglages en pressant le bouton de réglage.
- Après la durée indiquée, arrêter 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.

 Légumes						
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 ¹⁾		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	

¹⁾ ► 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 dimension
CSTMSLQ60	23015	60-600



1007775-R01

V-ZUG SA

Industriestrasse 66, case postale 59, CH-6301 Zoug
info@vzug.com, www.vzug.com

