

Four à vapeur combiné











Mode d'emploi















Conseils de réglage, Rôtissage doux

Conseils de réglage

Explication des symboles

	Mode de fonctionnement
	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

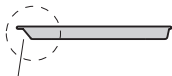
Modes de fonctionnement

Effleurer la touche 	Mode de fonctionnement	Effleurer la touche 	Mode de fonctionnement
1×	 Cuisson à la vapeur	6×	 PizzaPlus
2×	 Chaleur voûte et sole	7×	 Gril
3×	 Air chaud	8×	 Rôtissage doux
4×	 Régénération	9×	 +  Air chaud humide
5×	 Cuisiner pro	10×	 +  Air chaud + vapeur






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.






































1

- 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.
- Lors de la cuisson avec le mode de fonctionnement ,  ou , utiliser une plaque sombre en émail ou un moule noir pour un résultat croustillant.



































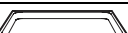



Légumes				 min		
Epinards en branche		100	non	5-10	2 1	 et 
Haricots verts		100	non	30-40		
Chou-fleur entier		100	non	15-20		
Chou-fleur en bouquets		100	non	10-15		
Brocoli		100	non	20-25		
Endive		100	non	35-45		
Haricots secs mis à tremper		100	non	15-20		
Fenouil en petits morceaux		100	non	20-30		
Chou blanc en petits morceaux		100	non	10-20		
Carottes en petits morceaux		100	non	10-20		
Pois mange-tout		100	non	15-25		
Chou-rave en petits morceaux		100	non	10-20		
Blette		100	non	30-45		
Epis de maïs		100	non	8-13		
Peler des poivrons		230	5 min	9-12	5	
Betteraves rouges		100	non	30-90	2 1	 et 
Chou de Bruxelles		100	non	25-30		
Choucroute crue		100	non	40-70		







Légumes				 min		
Choucroute préfermentée		100	non	20-30	2 1	 et 
Radis noir		100	non	25-35		
Céleri en petits morceaux		100	non	10-20		
Asperges vertes		100	non	13-17		
Asperges blanches		100	non	20-25		
Céleri en branches		100	non	20-25		
Patates douces entières		100	non	30-45		
Tomates		100	non	8-12		
Peler des tomates		100	env. 5 min.	3-5		
Topinambours		100	non	15-35		
Courgettes en petits morceaux		100	non	8-12		


















Œufs cuits				 min		
Œufs à la coque		100	non	10-12	2	
Œufs durs		100	non	15-20	2	








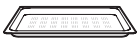










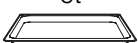



Garnitures	Ajout de liquide par 100 g				 min		
Pommes de terre en petits morceaux	–		100	non	15–25	2	
Pommes de terre entières	–		100	non	30–45	1	et 
Quartiers de pommes de terre Pommes de terre au four	–	 + 	230	non	20–30	2	
Baked Potatoes	–	 + 	230	non	30–50	2	
Châtaignes (bien entaillées et placées sur du papier de cuisson)	–	 + 	200	non	15–30	2	
Riz + liquide	1,5 dl		100	non	20–40	2	
Risotto + liquide	2,5 dl		100	non	30–40	2	
Semoule de maïs (Polenta) + liquide	3 dl		100	non	30–40	2	
Semoule + liquide	2–3 dl		100	non	10–15	2	
Lentilles + liquide	2–3 dl		100	non	15–60	2	
Ebly + liquide	1–1,5 dl		100	non	20–30	2	
Millet + liquide	1,5–2 dl		100	non	20–40	2	
Pois chiches mis à tremper + liquide	0,5–1 dl		100	non	20–40	2	












► Poser les garnitures avec une quantité suffisante de liquide dans un plat à servir approprié directement sur la grille.












Viande				 °C	 min		
Pot-au-feu (recouvert de liquide)		100	non	–	60–90	2	
Jambon		100	non	–	60–90	2	
Côtelettes fumées, porc «Kasseler»		100	non	–	45–60	2	
Saucisson, émincé en sauce		100	non	–	30–45	2	
Saucisses de Vienne		90	non	–	10–15	2	
Lard		100	non	–	20–30	2	
Filet (bœuf, veau, porc)		100	non	–	20–30	2	
Entrecôte, roastbeef	 + 	200–210	oui	53–58	40–50	2 1	 et 
Epaule de bœuf	 + 	190–200	oui	75–80	60–75		
Epaule de veau	 + 	200–210	oui	75–80	60–75		
Epaule de porc	 + 	180–200	oui	78–82	60–90		
Gigot d'agneau	 + 	210–220	oui	–	60–90		
Rôti de viande hachée	 + 	190–210	oui	–	50–70	2	
Fromage d'Italie		160–170	oui	–	45–60	2	
Ragoût, goulasch	 + 	160–180	non	–	45–60	2	
Filet en croûte		200–210	non	–	30–45	2	
	 + 	180–200	oui	–	25–40	2	










Rôtissage doux	Valeur proposée			Plage de réglage		
	Degré de cuisson	 °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	














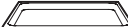
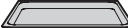




















Volaille				 min		
Poulet entier		200-210	oui	50-60	2	
Blancs de poulet		100	non	10-20	2 1	 et 
	 + 	210-220	oui	8-12	2	
Cuisses de poulet	 + 	220-230	oui	20-30	2	
Terrine de volaille		90	non	15-30	2	




































Poisson, fruits de mer				 min		
Filet de poisson		80	non	10-20	2 1	 et 
		200-210	oui	15-20	2	
Poisson entier (truite, dorade, etc.)		80	non	20-30	2 1	 et 
		180-210	oui	15-25	2	
Thon		100	non	10-30	2	 et 
Moules		100	non	20-30	1	
Terrine de poisson		100	non	15-30	2	
















Cuire à basse température				 °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	















Desserts				 min		
Flans au caramel		90	non	20–40	2	
Flan		90	non	20–60	2	
Compote (pommes, quetsches, etc.)		100	non	10–15	2	

Yaourt				 heures		
Yaourt crémeux		40	non	5–6	2	
Yaourt ferme		40	non	7–8	2	

































Gâteaux, cake, tarte				 min		
Cake, kouglof (chocolat, carotte, noix, etc.)		170-190	oui	50-70	2	
Tarte (chocolat, carotte, noix, etc.)		170-190	oui	30-50	2	
Génoise		180-190	oui	30-40	2	
Biscuit roulé		170-180	oui	8-12	2 2 + 4	 
Tourte de Linz		170-180	oui	40-50	2	
Cuire à l'aveugle la pâte Brisée		150-160	oui	20-25	2	
Pâte sablée avec fruits		170-180	oui	40-50	2	
Gâteau-rose, couronne en pâte levée, tresse russe		190-210	non	35-45	2	
		180-200	oui	25-35	2	
Pain d'épice de Lucerne		170-180	oui	50-60	2	
Gâteau cuit sur une plaque		190-200	oui	25-35	2	
Strudel aux pommes		190-210	oui	30-40	2	
Gâteau meringué		130-140	oui	25-35	2	
Fond de japonais (fond très fin en biscuit à la noisette)		140-160	oui	25-35	2	














Petits gâteaux				 min		
Feuilletés pour apéro		200–220	non	15–20	2 + 4	
		200–210	oui	12–17	2	
Biscuit en pâte feuilletée fourré (croissant au jambon/aux noix, etc.)		200–210	non	20–30	2 + 4	
		190–210	oui	15–25	2	
Pâtisserie pâte levée		200–210	non	15–25	2 2 + 4	
		190–210	oui	20–30	2	
Eclairs, profiteroles		160–170	oui	20–30	2 2 + 4	 
Macarons		170–180	oui	10–20	2	
Brunsli, étoiles à la cannelle		180–190	oui	8–12	2	
		170–180	oui	5–15	2 + 4	 
Milanais, Spitzbube (sablé à la confiture)		170–180	oui	12–17	2	
		170–180	oui	10–15	2 + 4	 
Leckerli de Bâle		170–180	oui	15–20	2 2 + 4	








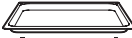

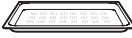




Petits gâteaux				 min		
Petits gâteaux à l'anis, anis		130–140	oui	20–30	2	
		130–140	oui	20–30	2 + 4	
Meringues (après la cuisson, laisser sécher pendant la nuit)		80–90	non	80–100	2 2 + 4	
Bruschetta, pain à l'ail		210–230	oui	5–10	2	
Toast Hawaiï		200–220	oui	15–20	2	

Tartes, pizza				 min		
Tarte aux fruits		210	oui	35–45	2	
		180	oui	40–50	2 + 4	
Tartes épicées (fromage, légumes, oignons)		180–200	oui	30–45	2	
Pizza fraîche (pizza surgelée, selon les indications du fabricant)		190–200	oui	20–30	2	












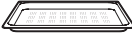

- Avec les fruits congelés ou les fruits frais – très juteux – ne répartir le glaçage sur la tarte qu'au bout de 15 à 20 minutes de cuisson environ.

Pain, tresse				 min		
Pain		200-210	non	40-50	2	
	 + 	200-210	non	35-45	2	
		200-210	oui	30-45	2	
Petits pains		210-220	non	25-35	2	
	 + 	210-220	non	20-30	2 + 4	
		200-220	oui	20-30	2	
Tresse		180-190	non	30-40	2	
	 + 	180-190	non	30-35	2 + 4	
		190-200	oui	25-30	2	
Kouglof en pâte levée		190-200	non	30-40	2	
	 + 	180-190	non	25-35	2	
		180-190	oui	25-40	2	









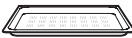


Soufflés, gratins				 min		
Soufflés sucrés	 + 	180–200	non	20–30	2	
Gratin (légumes, poisson, pommes de terre)	 + 	180–190	non	30–40	2	
Lasagnes, Moussaka		180–200	oui	30–40	2	
Légumes gratinés		200–220	oui	10–15	2	











Réchauffage				 min		
Réchauffage de plats (1–2 assiettes)		120	non	8–10	2 + 4	
Réchauffage de plats (3–4 assiettes)		120	non	10–12	1 + 3 + 5	  
Rafrâchir du pain		140–150	non	8–15	2	
Préparer de plats cuisinés (selon les indications du fabricant)	–	–	–	–	–	

► Enfouner l'aliment à cuire dans l'espace de cuisson froid.










Décongélation				 min		
Pain		140–150	non	env. 20	2	
Spätzli, pâtes, riz		120–130	non	env. 20	2	
Viande, poisson, volaille		40–50	non	en fonction de la taille	2 1	 et 











► Enfourner l'aliment à cuire dans l'espace de cuisson froid.












Alimentation pour bébé				 ° C	 min		
Biberon en verre		100	non	–	4–5	2	
Biberon en plastique		100	non	–	5–6	2	
Réchauffer de la bouillie pour bébé		100	non	40–50	4–10	2	

Stériliser des biberons				 min		
Stériliser des biberons		100	non	10	2	
	 ensuite 	100	non	2	2	

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

Blanchiment				 min		
Légumes (haricots verts, petits pois, etc.)		100	non	env. 5	2 1	 et 

Extraction du jus				 min		
Fruits (cerises, raisin, etc.)		100	non	30–max. 90	2 1	 et 
Baies (groseilles, mûres, sureau, etc.)		100	non	30–max. 90		

Dessiccation, séchage				 heures		
Morceaux ou rondelles de pomme		70	non	7-8	2 2 + 4 1 + 3 + 5	
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 accessoires de papier sulfurisé, répartir les aliments dessus 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.

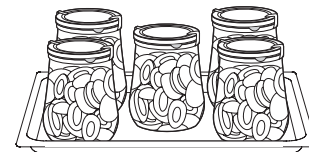
Stérilisation, mise en bocal



















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















Placez au maximum 5 bocaux sur la plaque en acier inox.

- N'utiliser que des bocaux nullement endommagés d'une contenance maximum de 1 litre.
- Introduire la plaque en acier inox 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 en acier inox conformément à l'illustration. Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Sélectionner le mode de fonctionnement , la température de l'espace de cuisson et la durée selon le tableau.
- Confirmer en pressant le bouton de réglage .
- Après la durée indiquée, 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.



Stérilisation, mise en bocal				 min		
Carottes		100	non	90	2	
Chou-fleur, brocoli		100	non	90	2	
Haricots *		100	non	60	2	
Champignons précuits		100	non	75-90	2	
Cornichons		90	non	20-30	2	
Pommes, poires		90	non	30	2	
Abricots		90	non	30	2	
Pêches		90	non	30	2	
Coings		90	non	30	2	
Pruneaux		90	non	30	2	
Cerises		80	non	30	2	

* Répéter 2× la stérilisation en laissant entièrement refroidir les bocaux entre les deux opérations.

Bien-être				 min		
Serviettes chaudes et humides		80	non	5–10	2	
Enveloppements chauds		80–100	non	5–15	2	
Pierres chaudes pour massage		70–90	non	15–20	Fond de l'espace de cuisson	–
Petits sachets de noyaux de cerises ou de graines de raisin	 + 	130–150	non	10–20		

Serviettes chaudes et humides

- Placer des serviettes humides étendues au maximum sur la grille.

Enveloppements chauds

- Placer des serviettes préparées étendues au maximum sur la grille.

Pierres chaudes

- 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.

Notes

Notes