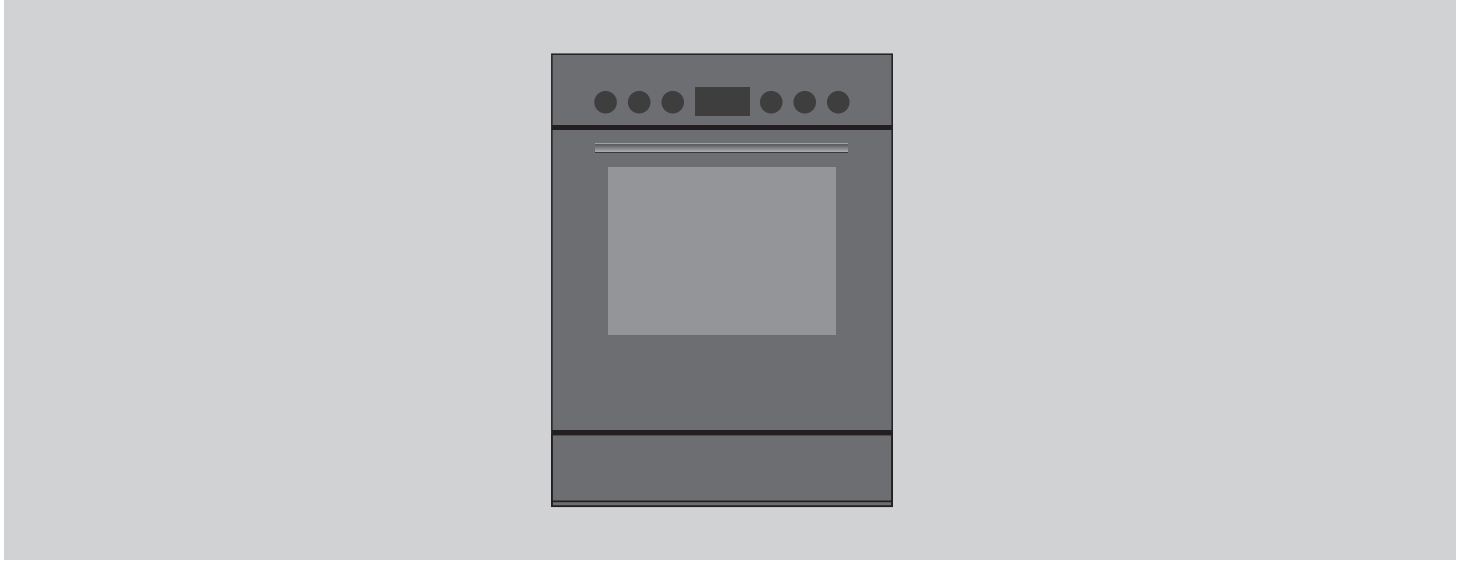




Conseils de réglage

EasyCook

Four | Cuisinière

Table des matières

EasyCook	3
Explication des symboles.....	3
Modes de fonctionnement	3
Utilisation optimale	3
Réglages	4
Pains et pâtisseries	4
Tartes et pizzas	6
Viande	7
Volaille.....	8
Poisson et fruits de mer	8
Soufflés et gratins	9
Pommes de terre	9
Fruits.....	10
Champignons	10
Stérilisation	11

EasyCook

Explication des symboles



Mode de cuisson



Température de l'espace de cuisson



Niveaux de température



Préchauffer jusqu'à ce que la température de l'espace de cuisson soit atteinte



Durée



Niveaux



Accessoires

Modes de cuisson



Gril-chaaleur tournante



PizzaPlus



Air chaud Eco



Air chaud humide



Air chaud



Chaleur voûte et sole



Chaleur voûte et sole humide



Chaleur voûte et sole Eco



Chaleur de sole



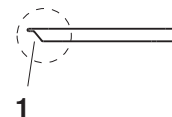
Gril

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 indiqués à titre indicatif. Elles peuvent différer selon le type et la taille de l'aliment à cuire et les préférences personnelles.

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



- Pour un résultat croustillant, utiliser une plaque émaillée sombre ou un moule noir.

Réglages

Pains et pâtisseries								
Pain		Cuisson 1 niveau		180–210 °C	Oui	30–50 min	2	
		Cuisson 2 niveaux		180–200 °C		35–50 min	1+3	
Tresse		Cuisson 1 niveau		180–210 °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	Cuisson		160–180 °C	Oui	15–25 min	2	
Petits gâteaux sucrés	Brunslì	Cuisson 1 niveau		150–180 °C	Oui	8–15 min	2	
		Cuisson 2 niveaux		150–170 °C		10–15 min	1+3	
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	
Petits gâteaux sucrés	Éclairs, petits choux	Cuisson		160–180 °C	Oui	20–35 min	2	
				170–180 °C	Non	30–40 min		
Petits gâteaux sucrés	Milanais	Cuisson 1 niveau		160–180 °C	Oui	7–20 min	2	
		Cuisson 2 niveaux		150–170 °C		10–20 min	1+3	
Petits gâteaux sucrés	Macarons	Cuisson		160–180 °C	Oui	8–15 min	2	
Petits gâteaux sucrés	Sablés à la confiture	Cuisson 1 niveau		160–180 °C	Oui	7–20 min	2	
		Cuisson 2 niveaux		150–170 °C		10–20 min	1+3	
Petits gâteaux sucrés	Etoiles à la cannelle	Cuisson 1 niveau		150–170 °C	Oui	8–15 min	2	
		Cuisson 2 niveaux		140–160 °C		5–15 min	1+3	
Petits gâteaux sucrés	Pâtisserie à pâte levée	Cuisson		170–190 °C	Oui	15–30 min	2	
Petits gâteaux salés	Feuilletés frais pour l'apéritif	Cuisson 1 niveau		190–210 °C	Oui	10–30 min	2	
		Cuisson 2 niveaux		170–190 °C		15–30 min	1+3	

 Pains et pâtisseries								
Petits gâteaux salés	Bruschetta	Cuisson		200–220 °C	Oui	5–10 min	2	
Petits gâteaux salés	Pâtisserie à pâte levée	Cuisson		170–190 °C	Oui	15–35 min	2	
Petits gâteaux salés	Pain à l'ail	Cuisson		200–230 °C	Oui	5–10 min	2	
Petits gâteaux salés	Toast Hawaï	Cuisson		200–220 °C		15–25 min		
Pâtisserie à pâte feuilletée	Croissant aux noisettes	Cuisson		170–190 °C	Oui	15–25 min	2	
Pâtisserie à pâte feuilletée	Croissants au jambon	Cuisson		170–190 °C	Oui	15–25 min	2	
Biscuit	Roulade	Cuisson 1 niveau		170–190 °C	Oui	6–20 min	2	
		Cuisson 2 niveaux		160–180 °C		7–15 min	1+3	
Biscuit	Gâteau	Cuisson		160–190 °C	Oui	20–40 min	2	
Gâteau	Tourte de Linz	Cuisson		160–180 °C	Oui	40–60 min	2	
Gâteau	Tourte aux carottes	Cuisson		160–180 °C	Oui	40–60 min	2	
Gâteau	Gâteau au chocolat	Cuisson		160–180 °C	Oui	35–60 min	2	
Gâteau	Fond de japonais	Cuisson 1 niveau		140–160 °C	Oui	20–35 min	2	
		Cuisson 2 niveaux		140–160 °C			1+3	
Cake		Cuisson		150–170 °C	Oui	50 min–1 h 20 min	2	
Gâteau	Gâteau cuit sur une plaque	Cuisson		170–200 °C	Oui	20–50 min	2	
Gâteau	Pain d'épices de Lucerne	Cuisson		170–180 °C	Oui	50 min–1 h 10 min	2	
Kouglof	Kouglof en pâte levée	Cuisson		170–190 °C	Oui	30–45 min	2	
Kouglof	Kouglof en pâte «tout en un»	Cuisson		150–170 °C	Oui	50 min–1 h 10 min	2	
Pâtisserie à pâte levée	Kouglof	Cuisson		170–190 °C	Oui	30–45 min	2	
Pâtisserie à pâte levée	Couronne en pâte levée	Cuisson		170–190 °C	Oui	25–45 min	2	
Pâtisserie à pâte levée	Petits gâteaux sucrés	Cuisson		170–190 °C	Oui	15–30 min	2	

Réglages

 Pains et pâtisseries								
Pâtisserie à pâte levée	Gâteau-rose	Cuisson		170–190 °C	Oui	25–45 min	2	
Pâtisserie à pâte levée	Tresse russe	Cuisson		170–190 °C	Oui	30–45 min	2	
Strudel aux pommes		Cuisson		180–200 °C	Oui	25–50 min	2	
Pâte Brisée	Cuire à l'aveugle la pâte brisée	Cuisson		190–200 °C	Oui	15–25 min	2	
Pâte Brisée	Pâte Brisée avec fruits	Cuisson		160–180 °C	Oui	35–55 min	2	
Meringue	Fond de japonais	Cuisson 1 niveau		140–160 °C	Oui	20–35 min	2	
		Cuisson 2 niveaux		130-160 °C			1+3	
Meringue	Petits gâteaux sucrés ¹⁾	Cuisson		90–110 °C	Oui	40 min–1 h 30 min	2	

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

 Tartes et pizzas								
Tarte aux fruits		Cuisson ¹⁾		170–190 °C	Oui	30–50 min	2	
Tarte salée		Cuisson		170–190 °C	Oui	30–50 min	2	
Tarte au fromage		Cuisson		160-190 °C	Oui	30–50 min	2	
Pizza fraîche		Cuisson		180-230 °C	Oui	10–30 min	2	

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

Viande								
Veau	Epaule de veau	Rôtir		190–210 °C	Oui	1 h–1 h 30 min	2	
Veau	Rôti de veau	Dans une cocotte en terre		200–220 °C	Non	1 h 15 min–1 h 35 min	2	
Bœuf	Entrecôte, roastbeef	Rôti ¹⁾ , ²⁾		200–220 °C	Oui	30–55 min	2	
Bœuf	Epaule de bœuf	Rôti		180–210 °C	Oui	1 h–1 h 30 min	2	
Bœuf	Rôti de bœuf	Dans une cocotte en terre		200–220 °C	Non	1 h 15 min–1 h 35 min	2	
Bœuf	Tranches de bœuf à braiser	Dans une cocotte en terre		200–220 °C	Non	50 min–1 h 10 min	2	
Porc	Filet en pâte feuilletée	Cuisson		190–210 °C	Oui	25–40 min	2	
Porc	Collier de porc	Rôtir		190–210 °C	Oui	1 h–1 h 30 min	2	
Porc	Epaule de porc	Rôtir		180–220 °C	Oui	1 h–1 h 30 min	2	
Porc	Rôti de porc	Dans une cocotte en terre		200–220 °C	Non	1 h 15 min–1 h 35 min	2	
Porc	Côtelette de porc	Griller ²⁾ , ³⁾		3–4	Oui	10–20 min	4	
Gigot d'agneau		Rôtir ¹⁾ , ²⁾		200–220 °C	Oui	1 h–1 h 40 min	2	
Viande	Saucisse grillée	Griller ²⁾ , ³⁾		4	Oui	10–20 min	4	
Viande	Fromage d'Italie	Cuisson		160–190 °C	Oui	40–60 min	2	
Viande	Rôti de viande hachée	Cuisson		180–210 °C	Oui	45 min–1 h 15 min	2	
Dans une cocotte en terre	Poulet	Braiser		200–220 °C	Non	50 min–1 h 20 min	2	
Dans une cocotte en terre	Bœuf en tranches	Braiser		200–220 °C	Non	50 min–1 h 10 min	2	

Réglages

 Viande								
Dans une cocotte en terre	Rôti	Braiser		200–220 °C	Non	1 h 15 min–1 h 35 min	2	

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

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

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

³⁾ ► Retourner à mi-cuisson.

► Insérer la plaque à gâteaux sous la grille au niveau 2.

► Préchauffer l'espace de cuisson pendant 3 minutes.

 Volaille								
Cuisses de poulet	Griller ¹⁾ , ²⁾			3–4	Oui	15–35 min	3	
Poulet coupé en deux	Griller ¹⁾ , ²⁾			2–3	Oui	40 min–1 h 10 min	2	
Poulet entier	Griller ¹⁾ , ²⁾			180–200 °C	Non	50 min–1 h 20 min	2	
	Dans une cocotte en terre			200–220 °C		55 min–1 h 20 min		

¹⁾ ► Retourner à mi-cuisson.

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

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

 Poisson et fruits de mer								
Gratin de poisson	Cuisson ¹⁾			180–200 °C	Oui	35–55 min	2	
Dorade entière	Rôtir			190–220 °C	Oui	20–35 min	2	
Truite entière	Rôtir			190–220 °C	Oui	20–35 min	2	
Bâtonnets de poisson panés surgelés	Cuisson ²⁾			3–4	Oui	8–12 min	3	

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

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

► Retourner à mi-cuisson.

 Soufflés et gratins							
Gratin de poisson	Cuisson		180–200 °C	Oui	30–50 min	2	
Gratin de légumes	Cuisson		180–200 °C	Oui	35–55 min	2	
			170–190 °C	Non	30–50 min		
Gratin de pommes de terre	Cuisson		180–210 °C	Non	30–60 min	2	
Lasagne	Cuisson		190–210 °C	Oui	25–50 min	2	
Moussaka	Cuisson		190–210 °C	Oui	30–50 min	2	
Soufflé sucré	Cuisson		180–200 °C	Oui	30–55 min	2	
				Non	35–55 min		

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

 Pommes de terre							
Gratin de pommes de terre	Cuisson ¹⁾		180–210 °C	Non	30–60 min	2	
Quartiers de pommes de terre	Cuisson		210–230 °C	Oui	20–40 min	2	

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

Réglages

 Fruits							
Rondelles de pomme	Dessiccation		45-70 °C	Non	6 h-10 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.**

 Fruits							
Coussin rempli de noyaux de cerises	Réchauffage		130-150 °C	Non	10-15 min	Fond	

 Poser le coussin rempli de noyaux de cerises sur la grille renversée et placée sur le fond de l'espace de cuisson.

 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

Les aliments peuvent être mis en bocaux et stérilisés dans des bocaux spéciaux. Il ne faut utiliser que des bocaux en parfait état avec un 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.



5 bocaux d'une capacité maximale d'un litre peuvent être placés au maximum 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.
- 
- ▶ Placer les bocaux sur la plaque à gâteaux comme le montre l'illustration. Ils ne doivent pas se toucher.
 - ▶ Sélectionner le mode de cuisson ☐ niveau 1 et le lancer.
 - ▶ Chauffer jusqu'à ce que le liquide perle dans les bocaux, c.-à-d. que des bulles montent à la surface à intervalles rapprochés.
 - 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.
 - ▶ Eteindre l'appareil.
 - ▶ Laisser reposer les bocaux dans l'espace de cuisson pendant 40 minutes.
 - ▶ Laisser la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée.
 - ▶ Laisser entièrement refroidir les bocaux dans l'espace de cuisson.
 - ▶ Retirer les bocaux, puis contrôler leur étanchéité.

Domaine de validité

Le numéro de modèle correspond aux premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique. Ces conseils de réglage s'appliquent à:

Numéro de modèle	Système de mesure
21127	60-600
21133	55-762
22031	60-600
22034	55-762



1241023-04