

CASO®

DESIGN

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK



KOCHBUCH | COOKBOOK

AirFry & Steam 700

GARPROGRAMME

COOKING PROGRAMMES



STEAM



AIRFRY
&
STEAM



AIRFRY



KNUSPRIG, SAFTIG, LECKER: AIRFRY & STEAM 700 MACHT DAMPF

Das Allround-Talent in Ihrer Küche!

Heißluftgaren, Dampfgaren, Backen und Grillen mit einem Gerät. Damit ziehen Kreativität und Vielfalt in die Küche ein. Sie werden eine ganz neue Intensität schmecken. Die AirFry & Steam 700 bietet mit 10 voreingestellten Programmen, insbesondere aber durch die Kombinationsmöglichkeiten und das volle oder zuschaltbare Dampfgaren, alle Möglichkeiten dazu. Gemüse, Fisch und Fleisch behalten ihr Aroma und zergehen schmackhaft zart auf der Zunge. Brot und Brötchen lassen sich mit einer Portion Dampf im Backprogramm einmalig saftig von innen und knusprig von außen zubereiten. Selbst Nudelspeisen, Reis oder One-Pot-Gerichte sind im Handumdrehen auf den Tisch gebracht und auch der Nachschick oder Kuchen gelingen optimal. Einfach mal ausprobieren und staunen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrem neuen Dampf-Airfryer und einen guten Appetit!

Genießen Sie mit
CASO Design



CRISPY, JUICY, DELICIOUS: AIRFRY & STEAM 700 MAKES STEAM

The all-round talent in your kitchen

Hot air cooking, steaming, baking and grilling are all possible with just one appliance. This versatile device brings creativity and variety into your kitchen and allows you to experience a completely new intensity of flavour.

The AirFry & Steam 700 comes with 10 pre-set programmes. Its true strength lies in the flexible combination options and the ability to use full or adjustable steam cooking. Vegetables, fish and meat retain their natural flavour and become wonderfully tender.

Bread and rolls turn out perfectly with a portion of steam in the baking programme. They are moist on the inside and crispy on the outside. Pasta dishes, rice and one-pot meals can be prepared quickly and easily. Desserts and cakes also come out beautifully.

Try it out and let yourself be amazed. We wish you lots of fun with your new steam air fryer and bon appétit.

Enjoy with
CASO Design

KARTOFFELGERICHTE

POTATO DISHES



GNOCCHI

GNOCCHI

Garprogramm
cooking program



Zutaten:

- 400 g frische Gnocchi
- Salz & Pfeffer
(nach Geschmack)
- Öl oder Butter

Ingredients:

- 400 g fresh gnocchi
- Salt & pepper (to taste)
- Oil or butter

Zubereitung:

STEP 1

Alle Zutaten in den Garkorb geben und für ca. 8 Minuten bei 180 °C dampfbacken.

Preparation:

STEP 1

Place all ingredients in the basket and cook using the steam-bake function at 180 °C for approximately 8 mins.

TIPPS/TIP



**Passt am besten zu einer herzhaften
Tomatensoße oder rotem/ grünem Pesto.**

Pairs well with tomato sauce or red or green pesto.



POMMES FRITES

FRENCH FRIES

Garprogramm
cooking program



Zutaten:

- 2 mittelgroße mehligkochende Kartoffeln (geschält)
- 1 EL Pflanzenöl

Ingredients:

- 2 medium floury potatoes (peeled)
- 1 tbsp vegetable oil

Zubereitung:

STEP 1

Die Kartoffeln schälen und in 1,5 cm dicke Streifen schneiden. Die Kartoffelstreifen für 30 Minuten in Wasser einlegen. Wasser abgießen und die Kartoffeln mit einem Papiertuch abtrocknen.

STEP 2

Die Kartoffelstreifen in eine große Schale geben und das Öl hinzufügen.

STEP 3

Die Kartoffelstreifen 20 - 25 Minuten bei 190 °C airfryen. Dicker geschnittene Kartoffeln benötigen eine längere Garzeit.

Preparation:

STEP 1

Peel the potatoes and cut them into strips measuring approx. 1.5 cm by 7.5 cm. Soak the potatoes in water for at least 30 mins. Drain thoroughly and pat dry with a paper towel.

STEP 2

Place the potatoes in a large bowl and mix with the oil.

STEP 3

Cook the potatoes in the air fryer at 190 °C for 20 to 25 mins. Thicker-cut potatoes may require a longer cooking time.



SPARGEL MIT KARTOFFELN UND SAUCE HOLLANDAISE

Asparagus with potatoes and hollandaise sauce

Garprogramm
cooking program



Zutaten:

- Grüner Spargel
- Kartoffeln
- Warme Sauce Hollandaise

Ingredients:

- Green asparagus
- Potatoes
- Warm hollandaise sauce

Zubereitung:

STEP 1

Die Kartoffeln schälen, den grünen Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden.

STEP 2

Die Kartoffeln 20 Minuten bei 100 °C dampfgaren. Nach 8 Minuten den Spargel dazu legen und die restlichen 12 Minuten mit dampfgaren. Mit warmer Sauce Hollandaise servieren.

Preparation:

STEP 1

Peel the potatoes. Wash the green asparagus and trim the ends.

STEP 2

Steam the potatoes at 100 °C for 20 mins. After 8 mins, add the asparagus and continue steaming both together for the remaining 12 mins. Serve with warm hollandaise sauce.

TIPPS/TIP



Sauce Hollandaise 2 Minuten mit der Reheat-Funktion erwärmen. Use the Reheat programme to gently warm the hollandaise sauce..



GEMÜSE

VEGETABLES



GEDÄMPFTES GEMÜSE MIT PANIERTEM FETA

STEAMED VEGETABLES WITH BREADED FETA

Zutaten:

Gemüse:

- 160 g Blumenkohl
- 160 g Brokkoli
- 160 g Möhren

Feta:

- 1 Stck. Feta
- Semmelbrösel
- Thymian, Oregano & Zitronenpfeffer (nach Geschmack)
- 2 EL Mehl
- 2 Eier (gequirlt)

Zubereitung:

STEP 1 | Gemüse

Das Gemüse waschen und in gleich große Stücke schneiden.

STEP 2

Das Gemüse in den Korb geben und für ca. 20 Min. bei 100 °C dampfgaren.

STEP 3 | Feta

Den Feta zuerst in Mehl, dann in Ei und anschließend in den Semmelbröseln mit den Gewürzen wälzen.

STEP 4

Für ca. 8 Minuten bei 190 - 200 °C airfryen.

Ingredients:

Vegetables:

- 160 g cauliflower
- 160 g broccoli
- 160 g carrots

Feta:

- 1 piece of feta cheese
- Breadcrumbs
- Thyme, oregano & lemon pepper (to taste)
- 2 tbsp flour
- 2 eggs (beaten)

Preparation:

STEP 1 | Vegetables

Wash the vegetables and cut them into evenly sized pieces.

STEP 2

Place the vegetables in the basket and steam at 100 °C for approximately 20 mins.

STEP 3 | Feta

Mix the breadcrumbs with the spices. Coat the feta first in flour, then in the beaten eggs, and finally in the breadcrumb mixture.

STEP 4

Place the coated feta in the air fryer and cook at 190 to 200 °C for approximately 8 mins.

Garprogramm
cooking program



MEDITERRANES GEMÜSE

MEDITERRANEAN VEGETABLES

Garprogramm
cooking program



Zutaten:

- 160 g Zucchini
- 160 g Brokkoli
- 160 g Möhren
- Salz, Pfeffer & Thymian (nach Geschmack)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 1 EL Öl

Ingredients:

- 160 g zucchini
- 160 g broccoli
- 160 g carrots
- Salt, pepper & thyme (to taste)
- 1 clove of garlic
- 1 onion
- 1 tbsp oil

Zubereitung:

STEP 1

Das Gemüse waschen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken. Anschließend alle Zutaten miteinander vermischen.

STEP 2

Für ca. 20 Minuten bei 160 °C airfryen.

Preparation:

STEP 1

Wash and cut the vegetables into small pieces. Peel and finely chop the onion and garlic. Mix all ingredients together in a bowl.

STEP 2

Place the mixture in the air fryer and cook at 160 °C for approximately 20 minutes.

TIPPS/TIP



Passt am besten zu Hühnchen, Rindfleisch und Schweinefleisch.

This dish pairs well with chicken, beef or pork.



GEFÜLLTE PAPRIKA

STUFFED PEPPER

Garprogramm
cooking program



Zutaten:

- 4 rote Paprika
- 250 g Hackfleisch
- 50 g Quinoa (gekocht)
- 1 Zwiebel (gewürfelt)
- 1 Knoblauchzehe
- Salz & Pfeffer (nach Geschmack)
- Geriebener Parmesan (nach Geschmack)

Ingredients:

- 4 red peppers
- 250 g minced meat
- 50 g cooked quinoa
- 1 onion (diced)
- 1 clove garlic
- Salt & pepper (to taste)
- Grated parmesan (to taste)

Zubereitung:

STEP 1

Hackfleisch, Quinoa, Zwiebel und Gewürze in einer Schüssel vermischen.

STEP 2

Deckel der Paprika abschneiden und sie entkernen. Anschließend die Fleischfüllung in die Paprika füllen und die Masse andrücken. Die gefüllten Paprika in den Garkorb geben und mit etwas Parmesan bestreuen.

STEP 3

Bei 160 °C für 15 -20 Min. dampfbacken, bis die Füllungen goldbraun und knusprig sind.

Preparation:

STEP 1

In a large bowl, combine the minced meat, cooked quinoa, diced onion, garlic, salt and pepper.

STEP 2

Cut off the tops of the peppers and remove the seeds. Fill each pepper with the meat mixture, pressing it in firmly. Place the stuffed peppers in the basket and sprinkle with grated parmesan.

STEP 3

Cook using the steam-bake function at 160 °C for 15 to 20 mins, until the filling is golden brown and slightly crispy.



NUDELPFANNE - ONE POT

ONE POT PASTA

Garprogramm
cooking program



Zutaten:

- 300 g Nudeln
- 1 Brokkoli
- 200 g Kirschtomaten
- 200 g geriebener Käse, z.B. Cheddar und Mozzarella
- 100 g Kräuter-Frischkäse
- 600 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Kochsahne
- Kräuter, z.B. Petersilie
- Salz, Pfeffer, Muskat

Ingredients:

- 300 g pasta
- 1 broccoli
- 200 g cherry tomatoes
- 200 g grated cheese (e.g. cheddar and mozzarella)
- 100 g herb cream cheese
- 600 ml vegetable broth
- 250 ml cooking cream
- Herbs (e.g. parsley)
- Salt, pepper, nutmeg

Zubereitung:

STEP 1

Den Brokkoli waschen und in kleine Röschen unterteilen. Die Tomaten waschen und halbieren. Alle Zutaten in den Garkorb geben und gut würzen. Den Rost vorher entfernen.

STEP 2

Bei 100 °C für ca. 22 Minuten dampfgaren. Zwischendurch umrühren.

Preparation:

STEP 1

Wash and cut the broccoli into small pieces. Wash and halve the cherry tomatoes. Remove the rack from the appliance. Place all ingredients into the basket and season with salt, pepper, nutmeg and herbs.

STEP 2

Steam at 100 °C for approximately 22 mins. Stir once during cooking to ensure even consistency.

TIPPS/TIP



Einfache Reinigung des Garkorbs in der Spülmaschine.
The basket is easy to clean and dishwasher-safe.



FISCH

FISH



LACHS

SALMON

Garprogramm
cooking program



Zutaten:

- 2 Lachsfilets (150 g, ohne Haut)
- Salz & Pfeffer (nach Geschmack)
- 1 Zitrone

Ingredients:

- 2 salmon fillets (150 g each, skinless)
- Salt & pepper (to taste)
- 1 lemon

Zubereitung:

STEP 1

Zitrone waschen und in Scheiben schneiden.
Lachs mit Salz & Pfeffer würzen.

STEP 1

Wash the lemon and cut it into slices.
Season the salmon fillets with salt and pepper.

STEP 2

Alles in den Garkorb geben und für
ca. 15 Min. bei 100 °C dampfgaren.

STEP 2

Place the fillets and lemon slices in the
basket and steam at 100 °C for approximately
15 mins.

TIPPS/TIP



Passt am besten zu Kartoffeln oder Salaten.
Perfectly paired with potatoes or salad.



FISCHSTÄBCHEN

FISH NUGGETS

Garprogramm
cooking program



Zutaten:

- 500 g Fisch (z. B. Kabeljau)
- 2 EL Pflanzenöl
- 100 g Weizenmehl
- 2 Eier (geschlagen)
- 75 g Paniermehl
- 1 Prise Salz

Ingredients:

- 500 g fish (e.g. cod)
- 2 tbsp vegetable oil
- 100 g plain flour
- 2 eggs, beaten
- 75 g breadcrumbs
- A pinch of salt

Zubereitung:

STEP 1

Den Fisch in ca. 2,5 cm dicke und 6 cm lange Streifen schneiden. Paniermehl und Salz zu feinen Bröseln verarbeiten. In drei verschiedenen Schalen Paniermehl, Eier und Mehl vorbereiten.

STEP 2

Die Fischstreifen mit etwas Öl bepinsel und nacheinander im Mehl, den geschlagenen Eiern und den Bröseln wenden. Die Panade gut andrücken. Die Fischstreifen mit etwas abstand auf dem Garkorb verteilen und bei 190 °C für 10 - 12 Min. airfryen, bis diese goldbraun sind. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.

Preparation:

STEP 1

Cut the fish into strips approx. 2.5 cm thick and 6 cm long. Mix the breadcrumbs with salt. Place the flour, eggs, and breadcrumbs into three separate bowls.

STEP 2

Brush the fish strips with oil. Coat them first in flour, then in egg, and finally in breadcrumbs. Press the coating on firmly. Arrange the strips in the air fryer basket with space between each. Air fry at 190 °C for 10-12 mins, turning halfway, until golden brown.



BACKEN

BAKING



KAROTTENKUCHEN

CARROT CAKE

Garprogramm
cooking program



Zutaten

Für den Teig:

- 350 g geraspelte Möhren
- 240 g Mehl
- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 2 TL Backpulver
- 200 ml Speiseöl
- 200 g gemahlene Nüsse
- 1 Prise Zimt
- 1 TL Zitronenabrieb

Für das Frosting:

- 200 g Frischkäse
- Puderzucker
- 1 TL Zitronensaft

Kuchenform: 22 cm Ø

Zubereitung:

STEP 1 | Teig

Möhren raspeln und die Zutaten für den Teig vermengen.

STEP 2

Bei 180 °C für 40 Minuten backen. Kuchen auskühlen lassen und aus der Form nehmen.

STEP 3 | Frosting

Frosting aus Frischkäse und etwas Zitronensaft im Chop & Go herstellen. Mit Puderzucker abschmecken.

Ingredients

For the cake:

- 350 g grated carrots
- 240 g plain flour
- 4 eggs
- 200 g sugar
- 2 tsp baking soda
- 200 ml oil
- 200 g ground nuts
- A pinch of cinnamon
- 1 tsp lemon zest

For the frosting:

- 200 g cream cheese
- Icing sugar
- 1 tsp lemon juice

Cake Tin: 22 cm Ø

Preparation:

STEP 1 | Cake

Mix all ingredients into a smooth batter.

STEP 2

Bake at 180 °C for 40 mins. Leave to cool in the tin, then remove.

STEP 3 | Frosting

Mix all frosting ingredients until light and creamy.



PIZZA

PIZZA

Zutaten

Für den Teig:

- 200 g Mehl
- 110 g lauwarmes Wasser
- 20 g frische Hefe
- 15 g Olivenöl
- ½ TL Salz
- ½ TL Zucker

Zum belegen:

- Pizzasauce
- Tomaten
- Büffelmozzarella
- Basilikum

Zubereitung:

STEP 1

Die Hefe mit dem Zucker (Vorschlag) im lauwarmen Wasser verrühren. Die restlichen Zutaten dazugeben und mit den Knethaken der Küchenmaschine ca. 5 Minuten auf niedriger Stufe kneten. Den Teig mindestens eine Stunde gehen lassen.

STEP 2

Den Pizzateig mit den Händen nochmals kurz kneten und zu einem Herz formen. Mit Pizzasauce bestreichen und mit frischen Tomaten und Büffelmozzarella belegen.

STEP 3

Für ca. 10 Minuten bei 200 °C airfryen. Anschließend mit Basilikum garnieren.

Ingredients

For the dough:

- 200 g plain flour
- 110 g warm water
- 20 g fresh yeast
- 15 g olive oil
- ½ tsp salt
- ½ tsp sugar

Toppings:

- Pizza sauce
- Tomatoes
- Buffalo mozzarella
- Fresh basil

Preparation:

STEP 1

Activate the yeast by sprinkling the sugar and yeast into the warm water. In a large bowl, combine the flour, salt, olive oil, and yeast mixture. Mix for about 5 mins until a smooth dough forms. Cover and let rest for approx. 1 hour.

STEP 2

Shape the dough into a heart by hand. Spread with pizza sauce and top with sliced tomatoes and buffalo mozzarella.

STEP 3

Air fry at 200 °C for 10 mins. Finish with fresh basil before serving.

Garprogramm
cooking program



FLAMMKUCHEN MIT GRÜNEM SPARGEL, FRISCHEN TOMATEN UND PARMESAN

TARTE FLAMBÉE WITH GREEN ASPARAGUS, FRESH TOMATOES AND PARMESAN

Garprogramm
cooking program



Zutaten:

- 1 Flammkuchenteig

Toppings nach Geschmack:

- Grüner Spargel
- Crème fraîche
- Kirschtomaten
- Zwiebel
- Geriebener Gouda
- Gehobelter Parmesan
- Rucola
- Kräuter
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

STEP 1

Den Flammkuchenteig ausrollen und mit Crème fraîche bestreichen. Anschließend mit den Kräutern, Salz und Pfeffer würzen. Mit Tomaten, Spargel und Zwiebelringen belegen und den geriebenen Gouda darüberstreuen.

STEP 2

Für ca. 15 Minuten bei 200 °C dampfbacken. Auf den fertigen Flammkuchen etwas Rucola und Parmesan verteilen.

Ingredients:

- 1 tarte flambée dough

Toppings (to taste):

- Green asparagus
- Crème fraîche
- Cherry tomatoes
- Onion
- Grated Gouda
- Shaved parmesan
- Rocket
- Fresh herbs
- Salt & pepper

Preparation:

STEP 1

Roll out the dough and spread crème fraîche evenly over the base. Season with salt, pepper, and herbs. Top with cherry tomatoes, green asparagus, onion, and grated Gouda.

STEP 2

Steam-bake at 200 °C for approx. 15 mins. Top with fresh rocket and shaved Parmesan before serving.



TIEFKÜHL- AUFBACKBRÖTCHEN

FROZEN BREAD ROLLS

Garprogramm
cooking program



Zutaten:

- Brötchen

Zubereitung:

STEP 1

Die Brötchen bei
160 °C für ca. 5 Min.
backen.

Ingredients:

- Bread rolls

Preparation:

STEP 1

Bake for 5 minutes
at 160 °C.

TIPPS/TIP



Gelingt auch mit frischen Brötchen.
Also works with fresh bread rolls.



CASO[®]
DESIGN

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK

CASO Design



on Social Media



Deutschland | Germany

CASO GmbH
Raiffeisenstraße 9
D-59757 Arnsberg
Germany

Vetrieb | Distribution
Fon | Phone +49 (0) 29 32 - 547 66 - 0
Fax +49 (0) 29 32 - 547 66 - 77
info@caso-design.de

www.caso-design.de