DE | EN

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 Nachtisch 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 allround talent in your kitchen!**

Hot air cooking, steaming, baking and grilling with one device. This brings creativity and variety into the kitchen. You will taste a whole new intensity. The AirFry & Steam 700 offers 10 pre-set programmes, but especially the combination options and full or switchable steam cooking provide all the possibilities. Vegetables, fish and meat retain their flavour and melt in your mouth. Bread and rolls can be made incredibly moist on the inside and crispy on the outside with a portion of steam in the baking programme. Even pasta dishes, rice or one-pot meals can be brought to the table in no time at all, and desserts and cakes also turn out perfectly. Just try it out and be amazed.

We wish you lots of fun with your new steam airfryer and bon appétit!

Enjoy with
CASO Design

# KARTOFFELGERICHTE

POTATO DISHES

# GNOCCHI

## GNOCCHI

**Garprogramm**
cooking program

BAKE

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

**Ingredients:**
- 400 g fresh gnocchi
- Salt & pepper (according 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**
Put all ingredients in the basket and steam-bake for about 8 minutes at 180 °C.

**TIPPS/TIP**

**Passt am besten zu einer herzhaften Tomatensoße oder rotem/ grünem Pesto.**
Pairs best with a tomato sauce or red/ green pesto.

# POMMES FRITES

## FRENCH FRIES

**Garprogramm**
cooking program

AIRFRY

**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. Die Kartoffelstreifen für 5 Minuten bei 170 °C airfryen und auf einem Grillrost abkühlen lassen.

**STEP 3**
Die Hitze auf 200 °C erhöhen. Die abgekühlten Kartoffelstreifen zurück in den Garkorb legen und für weitere 15-17 Minuten airfryen. Dicker geschnittene Kartoffeln benötigen eine längere Garzeit.

**Preparation:**

**STEP 1**
Peel the potatoes and cut them into 1/2 inch by 3 inch stripes. Soak the potatoes in water for at least 30 minutes, then drain thoroughly and pat dry with a paper towel.

**STEP 2**
Place the potatoes in a large bowl and mix in the oil. Airfry the potatoes for 5 minutes at 170 °C. Remove from the basket and allow to cool on a wire rack.

**STEP 3**
Increase the temperature to 200 °C and add the pre-cooked potatoes back into the basket, airfry for another 15-20 minutes or until golden brown. Thicker cut potatoes will take longer to cook.

# SPARGEL MIT KARTOFFELN UND SAUCE HOLLANDAISE

Asparagus with potatoes and hollandaise sauce

**Garprogramm**
cooking program
STEAM

**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 cut off the ends.

**STEP 2**
Steam the potatoes for 20 minutes at 100 °C. After 8 minutes add the asparagus and steam for the remaining 12 minutes. Serve with warm hollandaise sauce.

**TIPPS/TIP**

**Sauce Hollandaise 2 Minuten mit der Reheat-Funktion erwärmen.** Use Reheat program to heat the hollandaise sauce.

# GEMÜSE

VEGETABLES

# GEDÄMPFTES GEMÜSE MIT PANIERTEM FETA

## STEAMED VEGETABLES WITH BREADED FETA

**Garprogramm**
cooking program

STEAM

&

AIRFRY

**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)

**Ingredients:**

**Vegetables:**
- 160 g cauliflower
- 160 g broccoli
- 160 g carrots

**Feta:**
- 1 piece feta
- Breadcrumbs
- Thyme, oregano & lemon pepper (according to taste)
- 2 tbsp flour
- 2 eggs (beaten)

**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.

**Preparation:**

**STEP 1 | Vegetables**
Wash the vegetables and cut them into equal sized pieces.

**STEP 2**
Put the mixture in the basket and steam for approx. 20 minutes at 100 °C.

**STEP 3 | Feta**
Mix the breadcrumbs with the spices. Then place the feta into the flour, then the eggs and then the breadcrumbs mixture.

**STEP 4**
Airfry for approx. 8 minutes at 190 - 200 °C.

# MEDITERRANES GEMÜSE

## MEDITERRANEAN VEGETABLES

**Garprogramm**
cooking program
AIRFRY

**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 (according 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.

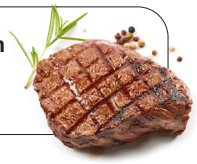
**Preparation:**

**STEP 1**
Wash and cut the vegetables into small pieces. Peel and chop the onion and garlic. Then mix all the ingredients together.

**STEP 2**
Airfry for approx. 20 minutes at 160 °C.

**TIPPS/TIP**

**Passt am besten zu Hühnchen, Rindfleisch und Schweinefleisch.**
Pairs best with chicken, beef and pork.



# GEFÜLLTE PAPRIKA

## STUFFED PEPPER

**Garprogramm**
cooking program

BAKE

**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 quinoa (cooked)
- 1 onion (diced)
- 1 clove garlic
- Salt & pepper (according to taste)
- Grated parmesan (according 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**
Combine minced meat, quinoa and spices in a large bowl.

**STEP 2**
Cut off the tops of the peppers and remove the seeds. Then stuff the pepper with the meat mixture and press them in. Put the stuffed peppers into the basket and sprinkle with some parmesan cheese.

**STEP 3**
Steambake at 160 °C for 15-20 minutes until the fillings are golden brown and crispy.

# NUDELPFANNE - ONE POT

## ONE POT PASTA

**Garprogramm**
cooking program

STEAM

**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 tomatoes. Put all ingedients into the basked and seasoned with spices. Remove the rost before.

**STEP 2**
Steam for 22 minutes at 100 °C. Stir in between.

**TIPPS/TIP**

**Einfache Reinigung des Garkorbs in der Spülmaschine.**
Basket easy to clean in the dish washer.

# FISCH

FISH

# LACHS

## SALMON

**Garprogramm**
cooking program

STEAM

**Zutaten:**

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

**Ingredients:**

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

**Zubereitung:**

**STEP 1**
Zitrone waschen und in Scheiben schneiden. Lachs mit Salz & Pfeffer würzen.

**STEP 2**
Alles in den Garkorb geben und für ca. 15 Min. bei 100 °C dampfgaren.

**Preparation:**

**STEP 1**
Wash and cut lemon into slices. Then season the salmon fillets with salt and pepper.

**STEP 2**
Put them into the basket and steam for approx. 15 minutes at 100 °C.

**TIPPS/TIP**

**Passt am besten zu Kartoffeln oder Salaten.**
Pairs best with potatoes or salads.

# FISCHSTÄBCHEN

## FISH NUGGETS

**Garprogramm**
cooking program
AIRFRY

**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. codfish)
- 2 tbsp vegetable oil
- 100 g wheat flour
- 2 eggs (whisked)
- 75 g breadcrumbs
- 1 pinch of salt

**Zubereitung:**

**STEP 1**
Den Fisch in ca. 2,5 cm dicke und 6 cm lange Streifen schneiden. In einem Mixer Paniermehl, Öl und Salz zu feinen Bröseln verarbeiten. In drei verschiedenen Schalen Paniermehl, Eier und Mehl vorbereiten.

**STEP 2**
Die Fischstreifen nacheinander im Mehl, den geschlagenen Eiern und den Bröseln wenden. Die Panade gut andrücken. Die Hälfte der Fischstäbchen bei 200 °C für 10 - 12 Min. airfryen, bis diese goldbraun sind. Anschließend die restliche Hälfte airfryen.

**Preparation:**

**STEP 1**
Cut the fish into approx. 2.5 cm thick and 6 cm long strips. Mix the breadcrumbs, oil and salt in a blender into fine crumbs. Place the breadcrumbs, the eggs and the flour into three seperate bowls.

**STEP 2**
Toss the fish strips firstly in the flour, then in the beaten eggs and lastly in the breadcrumbs. Press the breading well onto the fish. Airfry half of the fish nuggets at 200 °C for 10 to 12 minutes until they are golden brown. Then airfry the remaining fish nuggets.

# BACKEN

BAKING

# KAROTTENKUCHEN

## CARROT CAKE

**Garprogramm**
cooking program

BAKE

**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

**Ingredients for the dough:**
- 350 g grated carrots
- 240 g flour
- 4 eggs
- 200 g sugar
- 2 tsp baking soda
- 200 ml oil
- 200 g ground nuts
- 1 pinch of cinnamon
- 1 tsp lemon zest

**For the frosting:**
- 200 g cream cheese
- Powder sugar
- 1 tsp lemon juice

**Cake Tin**: 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.

**Preparation:**

**STEP 1 | Dough**
Mix all ingredients into a smooth dough.

**STEP 2**
Bake at 180 °C for 40 minutes. Let the cake cool in the tin and then take it out.

**STEP 3 | Frosting**
Mix all ingredients until fluffy and creamy.

# PIZZA

## PIZZA

**Garprogramm**
cooking program
AIRFRY

**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**:
- Pizzasoße
- Tomaten
- Büffelmozzarella
- Basilikum

**Ingredients for the dough:**
- 200 g 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
- Basil

**Zubereitung:**

**STEP 1**
Die Hefe mit dem Zucker (Vorschlag) im lauwarmen Wasser verrühren. Die restlichen Zutaten dazugeben und mit den Knethhaken 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 Pizzasoße bestreichen und mit frischen Tomaten und Büffelmozzarella belegen.

**STEP 3**
Für ca. 10 Minuten bei 200 °C airfryen. Anschließend mit Basilikum garnieren.

**Preparation:**

**STEP 1**
“Bloom” the yeast by sprinkling the sugar and yeast in the warm water. In a large bowl, combine all the ingedients and then at the yeast mixture. Mix for about 5 min.. Then let the dought rest for approx. 1 hours.

**STEP 2**
Knead the dough with your hand into a heart shape. Garnish with sauce, tomatoes and buffalo mozzarella.

**STEP 3**
Airfry for 10 minutes at 200 °C. Finish with basil.

# FLAMMKUCHEN MIT GRÜNEM SPARGEL, FRISCHEN TOMATEN UND PARMESAN

## TARTE FLAMBÉE WITH GREEN ASPARAGUS, FRESH TOMATOES AND PARMESAN

**Garprogramm**
cooking program
BAKE

**Zutaten:**
- 1 Flammkuchenteig

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

**Ingredients:**
- 1 Tarte flambée dough

*According to taste:*
- Green asparagus
- Crème fraîche
- Cherry tomatoes
- Onion
- Grated gouda
- Shaved parmesan
- Rocket
- Herbs
- Salt & pepper

**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 1**
Für ca. 15 Minuten bei 200 °C dampf-backen. Auf den fertigen Flammkuchen etwas Rucola und Parmesan verteilen.

**Preparation:**

**STEP 1**
Roll out the dough and spread crème fraîche evenly over the dough. Season with salt, pepper and herbs. Garnish with cherry tomatoes, green asparagus, onion and grated gouda.

**STEP 1**
Steambake for approx. 15 minutes at 200 °C. Finish with rocket and parmesan.

# TIEFKÜHL-AUFBACKBRÖTCHEN

## FROZEN BREAD ROLLS

**Garprogramm**
cooking program

BAKE

**Zutaten:**
- Brötchen

**Zubereitung:**

**STEP 1**
Die Brötchen bei 160 °C für ca. 5 Min. backen.

**Ingredients:**
- Bread

**Preparation:**

**STEP 1**
Bake for 5 minutes at 160 °C.

**TIPPS/TIP**
**Gelingt auch mit frischen Brötchen.**
Even great 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

Subject to technical changes, color deviations and printing errors. PCopyright by CASO GmbH | Concept, layout, text: CASO GmbH, Photos: www.caso-design.de, Adobe Stock, Unsplash
Technische Änderungen, Farbabweichungen und Druckfehler vorbehalten. Created / printed in Germany 2024 | V1. Copyright by CASO GmbH | Konzept, Layout, Text: CASO GmbH, Fotos: www.caso-design.de, Adobe Stock, Unsplash