

La Casserolerie

Spécialiste de l'article
culinaire et de la table



lacasserolerie.com

Contenu

1. Description de l'appareil	15
1.1 Emploi prévu.....	15
1.2 Contenu de la livraison.....	15
1.3 Description du fonctionnement.....	15
2. Désignation des pièces (voir rabat)	16
3. Consignes de sécurité	17
3.1 Remarques générales.....	17
3.2 Protection contre les brûlures et les ébouillements.....	17
4. Utilisation	17
4.1 Cuisson.....	17
4.2 Cuisson à la vapeur.....	18
4.3 Ouvrir la marmite à pression basse.....	18
5. Nettoyage, entretien, maintenance	19
5.1 Nettoyer la marmite à pression basse.....	19
5.2 Entreposer la marmite à pression basse.....	19
7. Garantie	21

1. Description de l'appareil

1.1 Emploi prévu

Avec la marmite économisant de l'énergie / à pression basse QuickVit premium de GSW, vous pouvez cuire les aliments en les préservant et en consommant peu d'énergie.

Sans le couvercle, la marmite peut être utilisée comme une casserole normale.

La marmite économisant de l'énergie / à pression basse est adapté à tous les types de cuisinières communs sur le marché, soit les cuisinières à gaz, électrique, céramique, halogène et à induction. Il est expressément interdit de le mettre au four.

1.2 Contenu de la livraison

- 1 marmite à pression basse, composée de:
 - casserole, 6 l
 - panier de cuisson à la vapeur

- support à trois pieds pour le panier de cuisson à la vapeur
- couvercle
- bague d'étanchéité (Art.-Nr. 811002)
- 1 Mode d'emploi

1.3 Description du fonctionnement

La marmite économisant de l'énergie / à pression basse peut être utilisée comme une casserole normale.

Si le couvercle est ouvert, elle fonctionne comme une bonne casserole en acier inoxydable avec laquelle une grande partie de l'énergie utilisée est perdue dans la vapeur qui s'échappe.

Le grand avantage réside dans la cuisson à l'étuvée avec un couvercle fermé et verrouillé.

Les pertes par la vapeur sont alors réduites à un minimum.

Une partie de la vapeur qui se crée dans la marmite se condense sur les aliments en train de cuire et leur transmet ainsi directement son énergie. Une autre partie de la vapeur se condense sur les parois de la marmite et retombe dedans sous forme d'eau chaude. Avec un peu de pratique, on peut même réduire les pertes de vapeur à pratiquement zéro.

Avec ce système, on peut cuire avec nettement moins d'eau, ce qui nécessite également moins d'énergie pour la chauffer. La plupart des aliments contiennent suffisamment d'eau pour effectuer l'opération de cuisson avec peu d'eau.

L'effet immédiat de la vapeur sur les aliments raccourcit également le temps de cuisson.

Grâce à la réduction du temps de montée de la température et du temps de cuisson et en évitant les pertes de vapeur on peut économiser jusqu'à 50% de l'énergie nécessaire à

la même préparation dans une casserole conventionnelle.

Un effet supplémentaire réside dans le fait que les aliments sont moins abîmés pendant la préparation.

Ceci préserve de précieux nutriments et le goût d'origine des aliments est mieux conservé.

Avec le panier pour la cuisson à la vapeur, vous pouvez cuire des aliments en les servant particulièrement bien étant donné qu'ils n'entrent en contact qu'avec de la vapeur et non pas avec de l'eau.

Le couvercle 6 de la marmite est équipé d'une soupape 1 qui assure un rééquilibrage constant des pressions intérieures et extérieures.

On évite ainsi dès le début tous les dangers inhérents à la surpression qui peuvent apparaître dans les cuiseurs à vapeur.

En raison de ce rééquilibrage constant, on peut ouvrir le couvercle de la marmite à tout moment sans danger.

2. Désignation des pièces (voir rabat)

- 1 Soupape à vapeur
 - assure un rééquilibrage constant des pressions et réduit l'échappement de la vapeur
- 2 Poignée du couvercle
 - isolante
- 3 Hublot
 - en verre incassable résistant à la chaleur
- 4 Fermeture
 - pousser le couvercle vers l'intérieur et le fermer avec un léger "clic"
- 5 Poignées design
 - isolantes et stables
- 6 Couvercle
- 7 Rebord de la casserole
 - particulièrement large pour une assise précise et une bonne étanchéité
- 8 Bague d'étanchéité (non visible, est à l'intérieur du couvercle), Art.-Nr. 811002
 - en silicone
 - assure un fonctionnement en toute sécurité
- 9 Casserole de la marmite
 - en acier inoxydable 18/8
 - avec un fond thermique extra fort GSW pour une réparation et une accumulation optimisées de la chaleur
- 10 Panier de cuisson à la vapeur
- 11 Support à trois pieds pour le panier de cuisson à la vapeur

3. Consignes de sécurité

3.1 Remarques générales

- Merci de lire ce mode d'emploi avec attention avant l'utilisation. Il fait partie de l'appareil et doit être disponible à tout moment.
- N'utilisez cet appareil que pour l'emploi prévu décrit (voir "1.1 Emploi prévu").
- Ne faites jamais chauffer la marmite économisant de l'énergie / à pression basse sans l'avoir auparavant rempli d'eau, d'huile ou de graisse. La marmite pourrait alors surchauffer et être gravement endommagée.
- Veillez à ce que le liquide ne s'évapore jamais entièrement.
- La marmite peut être remplie au maximum aux 2/3. Pour la cuisson des aliments qui remontent ou gonflent au cours de la cuisson, la marmite doit être remplie au maximum à moitié.
- N'utilisez la marmite que si tous les éléments sont propres. Les impuretés et les restes de graisse pourraient influencer sur le bon fonctionnement de la soupape à vapeur.
- Veuillez veiller à ce que les vis des poignées design 5 soient toujours

fixées. Si les vis se détachent, elles doivent être resserrées.

3.2 Protection contre les brûlures et les ébouillements

- Les surfaces de la marmite économisant de l'énergie / à pression basse peuvent devenir extrêmement chaudes pendant la cuisson. Ne les touchez donc pas mais prenez toujours la marmite uniquement par ses poignées. Protégez-vous en plus des fortes températures en utilisant des maniques ou des gants.
- La marmite ne doit en aucun cas être utilisée pour la friture.



Mise en garde ! Les enfants ne peuvent souvent pas apprécier les dangers et se faire mal. Faites donc attention :

- Cet appareil ne doit être utilisé que sous la surveillance d'un adulte.
- Faites attention à ce que cet appareil ne soit pas à proximité des enfants.
- Faites attention à ce que l'emballage en plastique ne provoque pas la mort de votre enfant par asphyxie. Les plastiques d'emballage ne sont pas des jeux pour les enfants.

4. Utilisation

4.1 Cuisson

1. Vérifiez que la soupape à vapeur 1 est mobile et qu'elle n'est pas fixée.



Attention! Bien nettoyer l'appareil avant la première utilisation pour éliminer d'éventuels résidus de production (voir paragraphe 5.1 page 19).

1. Nettoyez toutes les pièces à l'eau de vaisselle très chaude, rincez-les à l'eau claire et essuyez-les.

1. Munissez-vous d'une manique, car la soupape de sécurité est très chaude.
2. À l'aide de la manique, remuez légèrement la pointe rouge de la soupape 1. L'air entrera ainsi dans la marmite et le couvercle pourra ensuite être ouvert sans problème.

5. Nettoyage, entretien, maintenance

- Si des restes d'aliments se sont incrustés, faites tremper les pièces dans un peu d'eau de vaisselle et laissez agir quelques temps avant des les nettoyer.
- Si nécessaire, vous pouvez éliminer les aliments incrustés avec une spatule en bois et un peu de produit de nettoyage pour cuisinière.
- Si vous utilisez la marmite à pression basse régulièrement il faut remplacer la bague d'étanchéité (Art.-Nr. 811002) une fois par an. Vous obtiendrez une nouvelle bague d'étanchéité en contactant l'adresse de services.

5.1 Nettoyer la marmite à pression basse

- N'utilisez jamais de produits nettoyants agressifs ou récurants étant donné qu'ils pourraient endommager la surface polie de votre marmite à pression basse.
- Nettoyez si possible la marmite à pression basse directement après l'utilisation pour éviter que les restes d'aliments ne séchent et s'incrustent.

Nettoyez les pièces après chaque utilisation:

1. Lavez les pièces à l'eau chaude et au liquide vaisselle.
2. Rincez-les à l'eau claire.
3. Essuyez les pièces avec un chiffon pour éviter les taches d'eau.
4. Si la soupape 1 est fortement encrassée, vous pouvez la dévisser avec une clé adaptée, la nettoyer puis la revisser.

Remarques:

- Vous pouvez aussi passer la casserole, le couvercle, le support à trois pieds et le panier de cuisson à la vapeur au lave-vaisselle.
- La bague d'étanchéité ne doit pas être mise au lave-vaisselle car elle pourrait alors durcir prématurément.

4.2 Cuisson à la vapeur

Une méthode de préparation qui préserve particulièrement bien les aliments, surtout les légumes, est la cuisson à la vapeur. Lors de la cuisson à la vapeur, les aliments n'entrent en contact qu'avec de la vapeur brûlante et non pas avec de l'eau à l'état liquide. On évite ainsi que les minéraux, les vitamines et d'autres nutriments importants des aliments se dissolvent dans l'eau.

Les légumes cuits à la vapeur ont également un goût nettement plus intense que ceux cuits à l'eau.

1. Placez le support à trois pieds 11 dans la casserole 9.
2. Remplissez-la d'eau jusqu'à ce que le support ne soit pas tout à fait recouvert.
3. Placez les aliments dans le panier 10.
4. Posez le panier sur le support.
5. Procédez ensuite comme décrit au point "4.1 Cuisson" page 17.

4.3 Ouvrir la marmite à pression basse

Vous pouvez ouvrir le couvercle à tout moment, comme vous en avez l'habitude avec les cocottes conventionnelles.

Remarque: plus vous ouvrez la marmite sou-vent, plus l'économie d'énergie est faible. Il se fait un rééquilibrage constant des pressions intérieures et extérieures par la soupape à vapeur 1. On évite ainsi dès le début tous les dangers inhérents à la surpression qui peuvent apparaître dans les cuisers à vapeur.

Remarque: si après la cuisson, la marmite reste fermée pendant un long moment, une légère sous-pression peut se former à l'intérieur du fait du refroidissement de l'air. Il est alors possible que le couvercle ne s'ouvre pas. Procédez dans ce cas de la manière suivante :

2. Vérifiez que la bague d'étanchéité 8 n'est pas abîmée, qu'elle ne présente pas de cassures par exemple.

Remarque: Avec le temps, la bague d'étanchéité peut durcir et ne plus étanchéifier correctement. De la vapeur apparaît alors sur le rebord du couvercle et la bague d'étanchéité doit être remplacée. Vous obtiendrez une nouvelle bague d'étanchéité en contactant l'adresse de services.

3. Remplissez la casserole de la marmite avec les aliments à cuire.
- Pour éviter d'endommager l'appareil, il doit toujours y avoir au moins 0,2 l de liquide ou un peu d'huile ou de graisse dans la casserole pour que la marmite ne surchauffe pas.
4. Posez la marmite sur la cuisinière et réglez la flamme au maximum.
5. Une fois que l'eau bout ou que les aliments sont saisis, baissez la flamme au minimum.
6. Placez le couvercle 6 sur la casserole 9 de manière à ce que la poignée du couvercle 2 forme un angle droit avec les poignées design 5.
7. Enfoncez les fermetures 4 entièrement vers l'intérieur pour fermer le couvercle.



Vous pouvez observer la cuisson confortablement à travers le hublot 3.

8. Réglez éventuellement à nouveau la flamme:

- il doit s'échapper aussi peu de vapeur que possible par la soupape 1.
- les aliments doivent cuire très doucement (mijoter).

6. Tableau des temps de cuisson

Les informations suivantes sont purement indicatives. Les temps de cuisson exacts dépendent de la taille, de la fraîcheur et de la qualité des aliments utilisés.

Bouillons	Normal	Avec cette marmite
bouillon de légumes	1-2 h	30 min
bouillon de poule	1-2 h	1 h
bouillon de bœuf	plusieurs heures	1 h
bouillon de poisson	2-3 h	30 min
Soupes		
soupe de légumes	1-2 h	30 min
soupe au poulet	1-2 h	30 min
soupe à la viande de bœuf	1-2 h	30 min
Bouillons	Normal	Avec cette marmite
Légumes		
carottes	12 min	6 min
épis de maïs	12 min	7 min
asperges	5 min	3 min
pommes de terre à purée	20 min	12 min
betteraves	45 min	30 min
brocolis	6 min	4 min
choux de Bruxelles	30 min	15 min
aubergines	7 min	4 min
pommes de terre	20 min	12 min
courgettes	4 min	2 min
artichauts	60 min	30 min

Bouillons	Normal	Avec cette marmite
Vianades et poissons		
jarret de porc	2-2,5 h	60 min
côtelettes	1 h	30 min
ragoût	90 min	40 min
blanc de poulet sans os	10 min	6 min
cuisse de poulet	25 min	15 min
steak de saumon	4-6 min	2-3 min
crevettes, moyennes	2 min	1 min
queue de homard	8 min	4 min

7. Garantie

La marmite à pression basse de GSW est fabriquée en acier inoxydable de grande qualité. En l'entretenant comme il faut et en l'utilisant correctement, on peut la garder pratiquement une vie entière.

Nous garantissons que la marmite à pression basse de GSW ne présente aucun défaut de matériel ni de fabrication. Les matériaux employés lors de la fabrication répondent aux plus hautes exigences de qualité.

Si malgré tous nos contrôles méticuleux, une réparation due à un défaut de fabrication ou de matériel devait s'avérer nécessaire dans les deux ans suivants l'achat, celle-ci sera effectuée gratuitement. Les pièces d'usure comme les bagues d'étanchéité par exemple, sont exclues de la garantie.

La garantie ne s'applique pas lors de l'utilisation de pièces qui ne sont pas recommandées dans ce mode d'emploi, à l'usure normale, dans le cas de recours à la force, de réparations effectuées soi-même ou lors d'une utilisation non conforme.

Adresse services:

GSW Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken

Tel.: +49 (0) 6706-9304-14
(du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00)

courriel: service@gsw-stahlwaren.de