

Notice d'utilisation et de pose

VK 230

Cuiseur à vapeur



GAGGENAU

Préambule

1. Instructions importantes	page 3-4
1.1 Sécurité	page 3
1.2 Première mise en service	page 3
1.3 Utilisation	page 4
2. Description et principe de fonctionnement	page 5-6
2.1 Description de l'appareil	page 5
2.2 Accessoires de série et optionnels	page 5
2.3 Principe de fonctionnement	page 6
3. Utilisation	page 7-10
- Étalonnage du point d'ébullition	page 7
- Mise en marche / arrêt	page 7
- Utilisation avec minuterie	page 8
- Mise en place de la poignée spéciale	page 8
- Fonctionnement de la sécurité enfants	page 9
- Sécurité en cas d'absence	page 9
- Vidange du liquide de cuisson	page 10
4. Nettoyage et entretien	page 11
5. Maintenance	page 12
6. Conseils pratiques	page 13-17
6.1 Domaines d'utilisation de l'appareil	page 13
6.2 Tableau de cuisson	page 14-15
6.3 Recettes	page 16
6.4 Trucs et astuces	page 17

Préambule

Grâce à votre cuiseur à vapeur, vous prendrez encore plus de plaisir à cuisiner.

L'appareil vous offre les **avantages** suivants :

- cuisson sans pression,
- programmation de l'heure d'arrêt,
- installation très facile, grâce au nouveau système de pose !

Pour que vous puissiez profiter de toutes les fonctions de l'appareil, lisez attentivement la notice d'utilisation et de pose **avant la première mise en service**. Cette brochure contient des instructions importantes concernant l'utilisation, l'installation et la maintenance de l'appareil.

Vous trouverez en page suivante des **instructions importantes concernant la sécurité et l'utilisation**. Elles ont pour but d'assurer votre protection personnelle et de préserver la durée de vie de votre appareil.

En page 3, se trouvent des instructions à observer **avant la première mise en service**.

Les chapitres « **Description et principe de fonctionnement** » et « **Utilisation** » vous montrent tout ce que peut faire votre plaque de cuisson et comment procéder pour en tirer le maximum.

Le chapitre « **Nettoyage et entretien** » vous indique comment faire pour préserver l'esthétique de votre appareil.

Si vous ne parvenez pas à activer une fonction, consultez le chapitre « **Conseils pratiques** ». Si ces conseils ne sont pas suffisants, adressez-vous à votre service après-vente Gaggenau.

Bonnes recettes !



Fig. 1

1. Instructions importantes

1.1 Sécurité

Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est **endommagé**.

L'appareil doit être raccordé uniquement par un **technicien agréé**, en conformité avec toutes les règles des entreprises de distribution d'électricité et les réglementations sur la construction.

Respectez les instructions de montage !

Si des appareils électriques sont branchés à proximité de l'appareil, **faites en sorte** que les cordons électriques ne soient pas en contact avec des surfaces très chaudes !

L'utilisateur est responsable du bon usage et du parfait état de l'appareil

Ne laissez pas fonctionner l'appareil sans surveillance.

Ne faites pas fonctionner **l'appareil** à vide !

Attention risque d'incendie ! Ne laissez pas des objets inflammables dans l'appareil. Seuls les éléments intérieurs effectivement nécessaires peuvent rester dans l'enceinte de cuisson pendant la marche.

Attention ! L'appareil chauffe pendant la marche. Maintenez les enfants à distance !

Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou à pression d'eau : **risque de court-circuit !**

A chaque opération de maintenance, il faut isoler l'appareil du secteur, soit en débranchant la fiche d'alimentation, soit en désactivant le fusible concerné.

Afin que la sécurité électrique soit garantie, les **réparations** doivent être confiées à des techniciens agréés.

Aucune **garantie** ne peut être assumée pour les dommages générés par le non-respect de la présente notice.

Sous réserve de modifications techniques !

1.2 Première mise en service

Avant de mettre pour la première fois l'appareil en marche, respectez les consignes suivantes :

- Faites poser et brancher **l'appareil** par un technicien.
- **Lisez** soigneusement et intégralement les instructions d'utilisation et de pose.
- **Sortez** l'appareil de l'emballage et éliminez ce dernier de manière conforme.
Remarque : des accessoires se trouvent au fond de l'emballage !
Ne laissez pas les enfants jouer avec **l'emballage**.
- Avant la première utilisation **sortez** tous les éléments amovibles de l'appareil.
- Avant la première utilisation, **nettoyez** soigneusement l'appareil et ses accessoires afin d'éliminer les éventuelles odeurs de neuf et les salissures d'emballage (voir chapitre Nettoyage et entretien).
- **Avant mise en service**, assurez-vous que le branchement électrique est en ordre.
- La plaquette d'identification de l'appareil est fournie sur un feuillet séparé de la notice. Conservez-la au même endroit que votre notice d'utilisation et de pose !

Étalonnage du point d'ébullition :

Lors de la première mise en service et après un changement d'emplacement, il faut procéder à l'étalonnage du point d'ébullition (voir chapitre Utilisation).

Cet étalonnage est impératif, car le point d'ébullition de l'eau dépend de l'altitude du lieu par rapport au niveau de la mer. Si l'étalonnage n'est pas fait, l'appareil risque de présenter des dysfonctionnements.

1.3 Utilisation

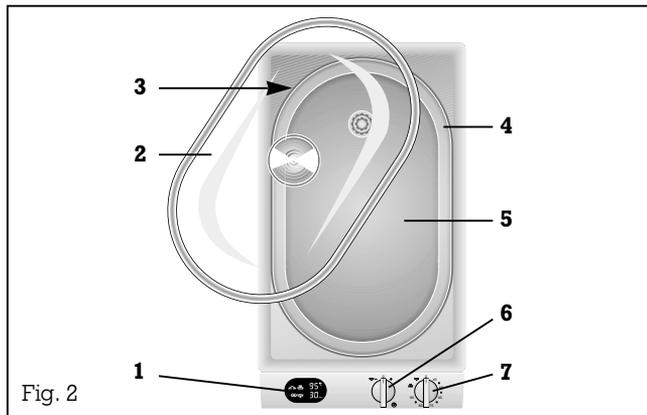
- **L'appareil** est conçu exclusivement pour un usage domestique et toute autre utilisation est interdite.
- **Utilisez** l'appareil uniquement pour faire cuire et préparer des aliments. Le cuiseur à vapeur n'est pas conçu pour chauffer la pièce!
- Le **cuiseur à vapeur** est conçu pour être utilisé seulement avec de l'eau. **Il ne faut pas** l'utiliser pour faire de la friture.
- **Ne laissez pas** d'objets inflammables dans l'appareil. Seuls les objets vraiment nécessaires peuvent rester dans le cuiseur à vapeur **pendant la marche**.
- **N'utilisez que** les bacs prévus à cet effet. **Attention ! Risque de brûlure !** Pour insérer et extraire les bacs, utilisez la poignée spéciale.
- Le **symbole**  (**Cuisson**) s'éteint dans le bandeau de commande dès que la température programmée est atteinte.
- **Après cuisson**, ramenez le bouton « température » en position « 0 » !
- **Nettoyez** régulièrement l'appareil, autant que possible après chaque utilisation.
- **Une protection de température** intégrée empêche la surchauffe de l'appareil. Ne pas mettre **l'appareil** en marche s'il est vide (uniquement avec du liquide de cuisson, jamais d'huile ou similaire !). Si le cuiseur à vapeur est vide, il se coupe automatiquement et le symbole  (limiteur) apparaît sur l'afficheur. Dans ce cas, mettez le bouton « Température » en position 0. Attendez que l'appareil ait refroidi. Mettez du liquide de cuisson dans l'appareil, puis attendez qu'il ait refroidi afin que le symbole  (limiteur) n'apparaisse plus sur l'afficheur lors de l'allumage suivant. **Remarque :** l'apparition du symbole  (limiteur) sur l'afficheur peut avoir plusieurs causes (voir chapitre « Description et principe de fonctionnement »).
- L'appareil est doté d'une « **sécurité vacances** ». L'appareil est systématiquement

arrêté après 4 heures si dans ce délai, vous n'avez pas touché au bouton « température ». Des tirets sont visibles sur l'afficheur.

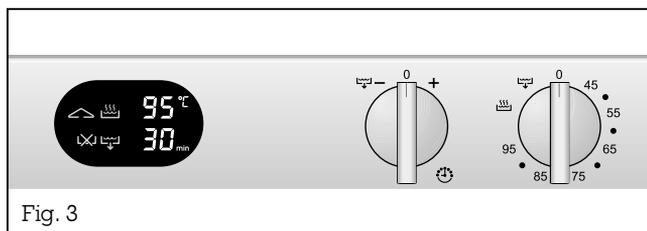
- Dès que le niveau n'atteint plus le minimum (repère inférieur), rajoutez du liquide de cuisson. Le niveau d'eau doit atteindre au moins la marque inférieure et ne pas dépasser le rebord. **Attention : risque d'incendie** si le niveau mini n'est pas atteint !
- Attention à ce que la **sortie de vapeur** ne soit pas obturée pendant la marche.
- **Attention !** Ne posez pas le couvercle en verre chaud sur un plan de travail froid et humide, et ne le refroidissez pas sous l'eau courante froide. Le couvercle risquerait d'éclater. Tout couvercle endommagé doit être remplacé sans délai. Si des **éclats de verre** tombent dans la cuve de cuisson, ne consommez pas les aliments préparés dans le cuiseur ! Le couvercle doit toujours être bien en place sur l'appareil !
- **N'utilisez pas le couvercle en verre comme desserte.**
- Soyez très prudent lorsque vous **vidangez l'eau chaude** sans disposer d'un raccordement d'évacuation fixe. Risque de brûlure ! Utilisez pour ce faire un récipient résistant à la température et offrant une capacité suffisante (seau de 10 litres par exemple). Servez-vous du kit d'évacuation (voir instructions de pose).
- Si vous n'avez pas d'évacuation fixe et si vous avez des enfants en bas âge, verrouillez **les portes de l'élément bas**, de façon à réduire les risques de brûlure.
- L'évacuation fixe doit être faite en conformité avec les directives en vigueur !
- **En cas d'anomalie de fonctionnement**, vérifiez si la sécurité enfants n'est pas activée (voir page 9). Ensuite, vérifiez les fusibles du logement. Si l'alimentation électrique est en ordre alors que votre appareil ne fonctionne pas, avertissez le service après-vente Gaggenau le plus proche.

2. Description et principe de fonctionnement

2.1 Description de l'appareil



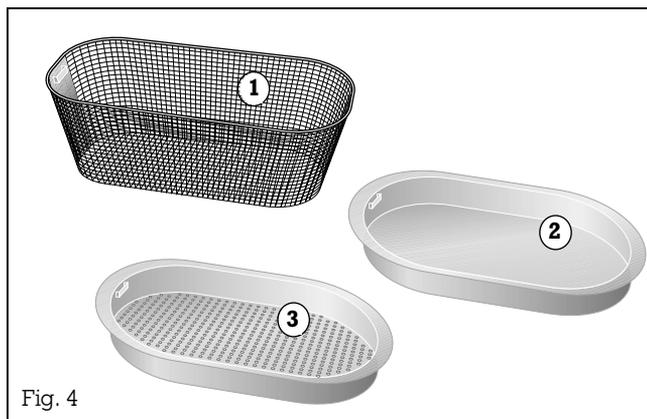
- 1 Afficheur
- 2 Couvercle en verre
- 3 Orifice de sortie de vapeur
- 4 Bord antidébordement
- 5 Cuve de cuisson
- 6 Bouton « minuteur » (plage de réglage 1 à 90 minutes) et fonction « vidange »
- 7 Bouton « température » avec fonction « cuisson vapeur » et « vidange »



Bandeau de commande :

- afficheur pour les fonctions suivantes :
symbole  (cuisson)
indication de la température programmée
indication de la durée programmée (en minutes)
symbole limiteur 
symbole cuisson vapeur 
symbole robinet de vidange ouvert 

2.2 Accessoires de série et optionnels



L'appareil est livré en série avec les accessoires suivants (fig. 4) :

- couvercle en verre avec bouton
- GE 020-010 : bac non perforé
- GE 020-020 : bac perforé
- poignée pour les bacs

Vous pouvez commander les accessoires optionnels suivants :

- **VD 201-010** : couvercle
- **VV 200-000** : profilé de jonction pour montage avec d'autres appareils
- **FK 023-000** : panier à pâtes (1)
- **GE 020-010** : bac non perforé (2)
- **GE 020-020** : bac perforé (3)
- **AG 060-000** : kit d'évacuation pour vidange de l'eau
- **AG 050-000** : kit d'évacuation pour branchement fixe

2.3 Principe de fonctionnement

La cuisson à l'étouffée consiste à cuire dans un courant de vapeur d'eau dont la température est d'environ 100°C.

C'est la vapeur qui transmet la chaleur. Les aliments convenant à ce mode de cuisson sont, par exemple, les légumes, les pommes de terre, le poisson, les boulettes à la levure de boulanger.

Le cuiseur à vapeur est un appareil multifonction qui permet plusieurs modes de cuisson et de préparation : vapeur, étouffée, cuisson traditionnelle, pochage, blanchiment.

La vapeur entoure le mets et évite les pertes de substances nutritives. Le mets préparé conserve sa forme, sa couleur et son arôme typique ; il ne brunit pas.

L'appareil vous permet de cuire à la vapeur sans pression, dans un ou deux bacs.

Avec les bacs perforés, la vapeur peut entrer de tous les côtés en contact avec le mets, ce qui garantit une cuisson régulière, même si la quantité d'aliment est importante.

Vous pouvez faire varier **la température du liquide** de cuisson par paliers de 5°C entre 45 et 95°C. Cette précision de réglage vous permet par exemple de préparer du chocolat à napper, de pocher de la viande ou de faire cuire des nouilles.

Étalonnage du point d'ébullition :

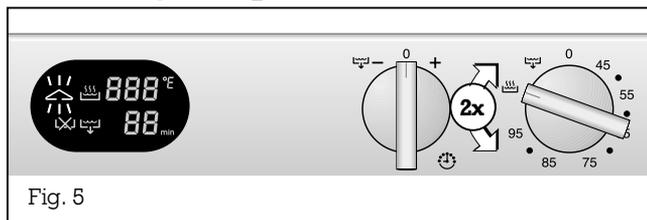
lors de la première mise en service et en cas de changement d'emplacement, il faut procéder à l'étalonnage (voir chapitre Utilisation).

Remarque :

en cas de non-respect de l'étalonnage du point d'ébullition, des dysfonctionnements peuvent se produire sur votre cuiseur à vapeur ; en particulier, il peut produire trop ou pas assez de vapeur.

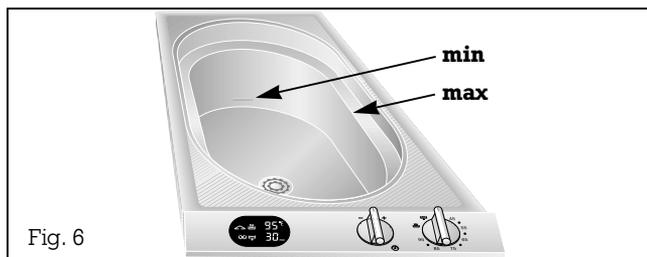
3. Utilisation

Étalonnage du point d'ébullition

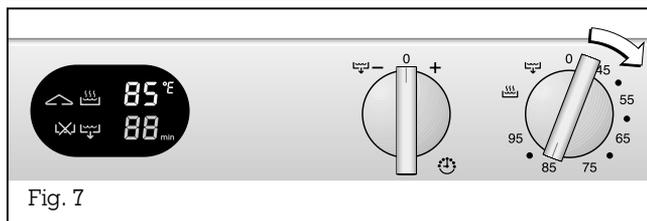


Mise en marche

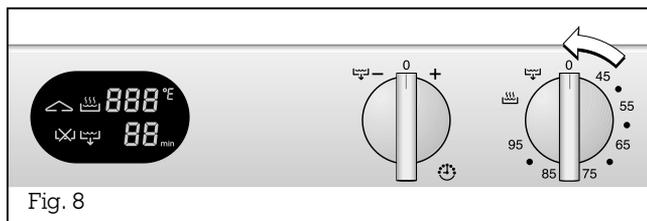
Attention ! L'appareil devient très chaud !



Important ! Ne mettez **jamais** le cuiseur en marche à vide.



Arrêt



Avant la première mise en service, et lors d'un changement d'emplacement, il faut procéder à l'étalonnage du point d'ébullition.

Procédez de la manière suivante :

- Remplissez d'eau la cuve du cuiseur jusqu'à la marque minimale et posez le couvercle en verre.
- Mettez le bouton « température » en position 95°C.
- Dans les **5 secondes** qui suivent :
- Faites faire 2 allers et retours au bouton, entre la position ☁ (cuisson vapeur) et la position 95°C, puis laissez-le en position ☁ (cuisson vapeur) (fig. 5).

Remarque : pendant l'étalonnage automatique du point d'ébullition, le symbole ☁ (cuisson) clignote. Dès que le symbole ☁ (cuisson) ne clignote plus, l'étalonnage est terminé et l'appareil est prêt à fonctionner.

La durée de l'étalonnage dépend de la quantité d'eau et de sa température ; elle se situe entre 3 et 7 minutes.

Mise en marche :

- **Remplissez** la cuve d'eau ou d'un autre liquide de cuisson (quantités : voir tableau de cuisson et livre de recettes). La cuve doit être remplie au moins jusqu'à la marque « mini » et ne doit pas être remplie au-delà du bord (fig. 6).
- **Placez le bouton** « température » sur la valeur souhaitée ou sur la position « cuisson vapeur » (fig. 7).
- La température programmée (entre 45 et 95°C) ou le symbole ☁ (cuisson vapeur) apparaissent **sur l'afficheur**.

Tant que l'appareil chauffe, le symbole ☁ (cuisson) est visible sur l'afficheur.

Arrêt :

ramenez le bouton « température » en position 0 (fig. 8).

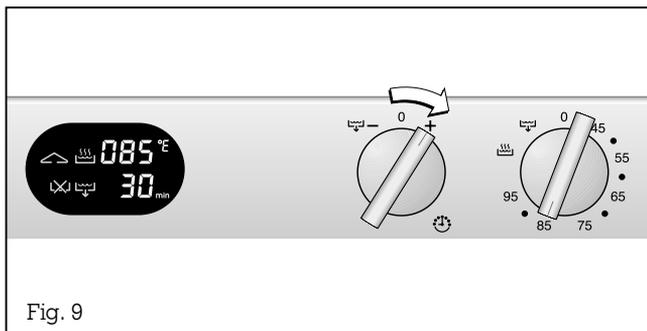


Fig. 9

Important ! Le bouton « température » (bouton droit) ne doit pas se trouver sur la position « vidange ».

Utilisation avec minuterie:

- Tournez le bouton « température » sur la valeur ou sur le niveau de cuisson souhaités **avant** de régler la minuterie. Sinon, cette dernière fonctionnera sans la fonction d'arrêt.
- Placez le bouton « minuterie » en position + ou -, jusqu'à ce qu'apparaisse la durée souhaitée (fig. 9). Dès que le bouton se retrouve en position zéro, la durée programmée commence à s'écouler.

Après le temps programmé, l'appareil s'arrête automatiquement et un signal sonore se fait entendre.

Si vous arrêtez l'appareil plus tôt, la minuterie continue à marcher sans la fonction d'arrêt.

Après expiration de la durée programmée, un signal sonore retentit. Pour l'arrêter, tournez un des boutons.

Remarque : le minuteur est utilisable même lorsque l'appareil est arrêté.

Mise en place de la poignée spéciale dans les bacs :

L'insertion et l'extraction des bacs n'est possible qu'avec la poignée spéciale fournie. La poignée spéciale n'est pas conçue pour retourner les bacs, par exemple pour en verser le contenu.

Remarque :

La poignée spéciale permet de protéger les mains contre les brûlures pouvant se produire pendant l'utilisation.

Procédez de la manière suivante :

- Introduisez la poignée spéciale dans l'évidement prévu à cet effet.
- Rabattez l'arceau vers l'arrière.
- Relevez la poignée vers le haut (voir fig. 10).

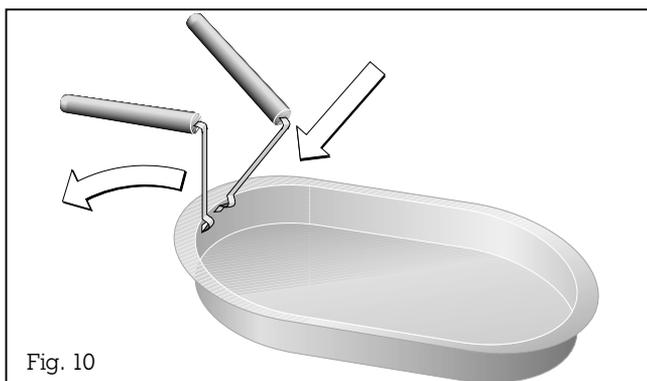


Fig. 10

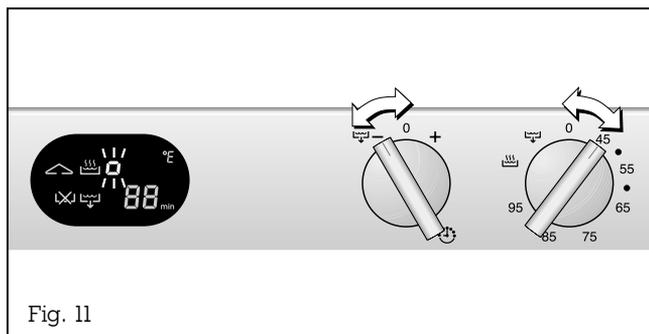


Fig. 11

Fonctionnement de la sécurité enfants

Activation

- Tournez le bouton « minuteur » vers la gauche, jusqu'à la position moins et maintenez-le dans cette position.
- Tournez le bouton « température » vers la droite, sur une température quelconque.
- Ramenez le bouton « température » en position 0.
- Ramenez le bouton « minuteur » en position 0. Sur l'afficheur, l'indication  (sécurité enfants) clignote (fig. 11). Vous pouvez maintenant tourner le bouton température dans une position quelconque sans que l'appareil chauffe.

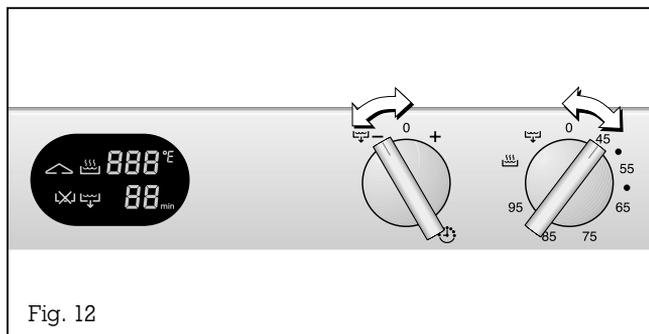


Fig. 12

Désactivation

- Tournez le bouton « minuteur » vers la gauche, en position moins et maintenez-le dans cette position.
- Tournez le bouton « température » vers la droite, sur une température quelconque.
- Tournez le bouton « minuteur » en position 0.
- Tournez le bouton « température » en position 0. Le symbole sécurité enfants apparaît sur l'afficheur (fig. 12).

L'appareil peut maintenant fonctionner.

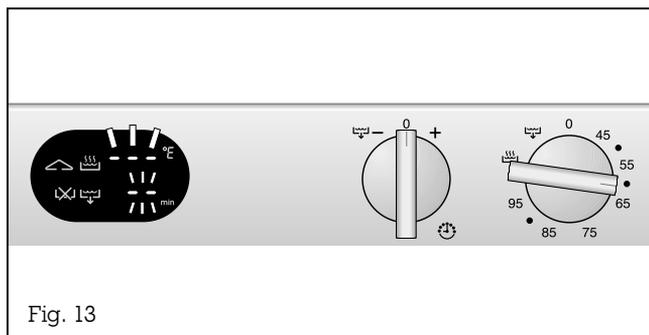


Fig. 13

Sécurité en cas d'absence

L'appareil est doté d'une protection garantissant la sécurité en cas d'absence. En effet, au bout de 4 heures sans intervention, toute opération de chauffe commencée est arrêtée automatiquement. Dans ce cas, des tirets clignotent sur l'afficheur (fig. 13). Après avoir remis les deux boutons en position 0, vous pourrez réutiliser l'appareil de manière normale.

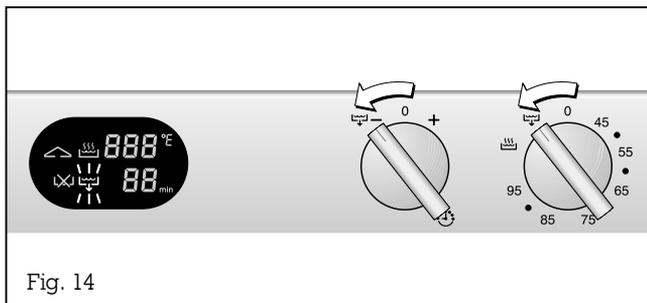


Fig. 14

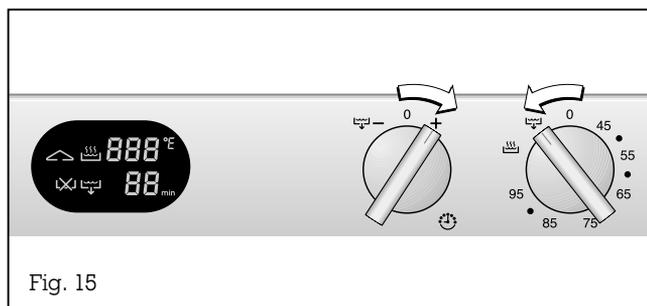


Fig. 15

Vidange du liquide de cuisson se trouvant dans la cuve :

Procédez de la manière suivante :

- Placez un récipient collecteur (seau de 10 l par exemple) sous le robinet de vidange du kit d'évacuation optionnel AG 060-000 si vous ne disposez pas d'une évacuation fixe.
- Tournez le bouton « température » vers la gauche, jusqu'à la position 0 (robinet de vidange).

Tournez le bouton « minuteur » vers la gauche en position 0 et maintenez le bouton dans cette position (fig. 14).

- Un signal acoustique se fait entendre. Quelques secondes plus tard, le symbole (robinet de vidange) clignote. Le robinet de vidange s'ouvre.

Lorsque le robinet de vidange s'ouvre, le symbole (robinet de vidange) est allumé en continu sur l'afficheur.

Fermeture du robinet de vidange :

- Tournez le bouton « température », vers la gauche, jusqu'à la position 0 (robinet de vidange).
- Tournez le bouton « minuteur » vers la droite jusqu'à la position + et maintenez-le dans cette position (fig. 15).

- Un signal sonore retentit. Quelques secondes plus tard, le symbole (robinet de vidange) clignote sur l'afficheur.

Le robinet de vidange se ferme.

Dès que le robinet est fermé, le symbole (robinet de vidange) s'éteint.

Remarque : si le robinet de vidange n'est pas complètement ouvert ou fermé, le symbole (robinet de vidange) clignote sur l'afficheur.

Si vous ne disposez pas d'une évacuation fixe, il faut placer sous le robinet de vidange un récipient résistant à la température et offrant une capacité appropriée (10 l minimum), et installer le kit d'évacuation AG 060-000.

Remarque :

Avant la vidange, laissez l'eau ou le liquide cuisson refroidir de façon à éviter la formation de vapeur dans l'élément bas et à empêcher les brûlures.

Si l'eau est très calcaire, faites un détartrage régulier afin d'éviter les décolorations et les accumulations thermiques.

4. Nettoyage et entretien

Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits agressifs ou de produits qui rayent (produits à récurer ou polissants nitrés). Utilisez des produits pour casseroles ou une brosse à vaisselle douce et un produit à vaisselle normal. **N'utilisez pas non plus** d'éponges à gratter.

Avant la première mise en service, nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires. Effectuez l'étalonnage et allumez l'appareil en mode « cuisson vapeur » pendant 30 minutes afin d'éliminer les éventuelles odeur de neuf. Videz l'eau.

Nettoyez la cuve à l'eau de vaisselle douce.

Ne pas la traiter avec un produit d'entretien pour inox, car ces produits ne sont pas homologués pour une utilisation alimentaire.

Vous pouvez nettoyer le **couvercle en verre** et les bacs de cuisson au lave-vaisselle.

Nettoyez le **bandeau de commande** uniquement avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyeurs à inox du commerce, car ils peuvent attaquer l'impression.

Nettoyez les **organes de commande** et surfaces vitrées avec un chiffon humide et un peu de produit à vaisselle, puis essuyez avec un chiffon sec doux.

Dans la mesure du possible, **nettoyez** les accessoires uniquement à l'eau chaude et avec un peu de produit à vaisselle.

Après chaque utilisation, **nettoyez** l'appareil :

- Videz et nettoyez la cuve.
- Les dépôts de salissures, de sel et de tartre peuvent provoquer de la corrosion !
- Sortez le **filtre à résidus** . Nettoyez les bacs et le filtre au lave-vaisselle ou à l'eau savonneuse. La poignée doit être nettoyée uniquement à la main.
- Essuyez la cuve avec un chiffon et remplacez le filtre. Tant que la cuve est humide, ne posez pas le **couvercle en verre** dessus.
- Si l'eau est très calcaire, il peut se former un dépôt blanc dans la cuve. Dans ce cas, essuyez la cuve à l'eau vinaigrée ou avec un détartrant alimentaire, puis rincez soigneusement à l'eau claire.
- Polissez la cuve avec un chiffon doux et une goutte d'huile alimentaire.

Remarque : après quelques heures d'utilisation, les contours de chauffe sont visibles sur le fond de la cuve. Cela n'affecte en rien le fonctionnement et la qualité de l'appareil.

Après nettoyage et séchage, vous pouvez conserver dans la cuve les bacs nettoyés et la poignée. Pour que le couvercle de l'appareil (option) repose bien sur la table, il faut retourner le couvercle en verre.

5. Maintenance

En cas d'anomalie de fonctionnement, commencez par vérifier les fusibles du logement. Si l'alimentation électrique est en ordre alors que votre appareil ne fonctionne pas, avertissez le service après-vente Gaggenau le plus proche.

Afin que la sécurité soit garantie, les **réparations** doivent être confiées à des techniciens agréés.

Les interventions non conformes, la pose ou le branchement incorrects entraînent la perte de la garantie. Avant toute réparation, il faut isoler l'appareil du secteur. Veuillez utiliser seulement des pièces de rechange d'origine.

Avant toute réparation, isolez l'appareil du secteur électrique (en débranchant la fiche d'alimentation ou en retirant le fusible).

6. Conseils pratiques

6.1 Domaines d'utilisation de l'appareil

Cuisson à la vapeur

- Remplissez le cuiseur jusqu'au repère mini.
- Placez dans l'appareil le bac de cuisson contenant le mets.
- Mettez le bouton « température » en position « cuisson vapeur ».
- Posez le couvercle en verre.

Vous pouvez relever le goût des aliments en remplaçant l'eau par un liquide convenant mieux au mets (exemples : bouillon de légumes, fonds de viande, fumets de poisson).

Maintien au chaud

- Remplissez le cuiseur jusqu'au repère mini.
- Placez dans l'appareil le bac de cuisson contenant le mets.
- Mettez le bouton « température » sur la valeur souhaitée.
- Posez le couvercle en verre.

Vous pouvez maintenir chauds les mets dans les bacs de cuisson pendant une période prolongée, sans qu'ils ne s'altèrent, se dessèchent et perdent leur goût.

Régénération

Grâce au cuiseur à vapeur, vous pouvez régénérer (réchauffer) les mets déjà préparés.

- Remplissez le cuiseur jusqu'au repère mini.
- Mettez le mets dans le bac et placez le bouton « température » en position « cuisson vapeur ». Posez le couvercle en verre. Dès que le symbole « cuisson » est éteint, ramenez le bouton sur la température voulue (85-95°C).

Pochage, cuisson

- Remplissez la cuve d'eau ou d'un autre liquide (jamais d'huile !) jusqu'au bord antidébordement.
- Placez le bouton « température » sur une valeur de température comprise entre 45 et 95°C.
- Nous vous recommandons de poser le couvercle en verre !

Utilisez le panier à pâtes (accessoire réf. FK 023-000).

Cuisson dans l'eau frémissante

- Remplissez le cuiseur à vapeur jusqu'au bord antidébordement.
- Mettez le bouton « température » en position « cuisson vapeur ».
- Ne posez pas le couvercle. Utilisez là aussi le panier à pâtes (accessoire réf. FK 023-000).

Extraction du jus

- Remplissez le cuiseur jusqu'au repère mini.
- Mettez les fruits dans le bac perforé.
- Placez d'abord le bac non perforé dans l'appareil, puis le bac perforé.
- Faites cuire à la vapeur jusqu'à ce que le jus ne sorte plus.

Stérilisation

- Remplissez le cuiseur jusqu'au repère mini.
- Placez les bocaux dans le bac perforé de façon qu'ils ne se touchent pas.
- Mettez le bouton « température » en position « cuisson vapeur ».
- Arrêtez l'appareil dès que des perles montent dans le bocal.
- Ne sortez les bocaux de l'appareil que lorsqu'ils sont complètement refroidis.

Blanchiment

- Remplissez le cuiseur jusqu'au repère mini.
- Faites préchauffer en position cuisson vapeur.
- Mettez les légumes dans le bac non perforé.
- Après 1 à 2 minutes, trempez les légumes dans l'eau glacée pour les refroidir rapidement, puis faites-les bien égoutter.

6.2 Tableau de cuisson

Vapeur / traditionnelle

Réglage : niveau de cuisson vapeur

Aliments	Quantité d'eau (l)	Choix du bac de cuisson	Quantité d'aliment	Préparation	Temps de cuisson* (minutes)
Viande					
Boulettes de viande	1	perforé	500 g		15 - 20
Filet de bœuf	1	non perforé	400 g	mettre dans la cuve du sel et des herbes, par exemple 1/2 c. à café de thym	15 - 20
Escalopes de poulet farcies	1	non perforé fond beurré	500 g		20 - 25
Escalopes de dinde	1	non perforé fond beurré	300 g	bouillon de légumes	15
Rôti de porc fumé et saumuré	1	non perforé	1 kg		60
Bœuf	1	non perforé	1 kg	avec légumes	85 - 90
Poisson					
Filet de saumon	1	perforé	600 g		10
Truite au bleu	1	perforé	2 truites	bouillon de légumes au vinaigre, dans la cuve	8 - 10
Truite au bouillon	1	non perforé	2 pièces		10 - 15
Dames de cabillaud au vin	1	non perforé	2 dames de cabillaud	éventuellement: dans lit de légumes avec eau + vin	20
Filet de bar	1	non perforé	3 filets		10 - 12
Filet de sandre	1	non perforé	1 kg + 0,5 l d'eau et ingrédients		15 - 20
Moules	1	perforé, non perforé		dans bac perforé avec bouillon	10 - 15
Légumes					
Chou-fleur	1	perforé	1 tête	en bouquets	20 - 30
Chou-fleur et carottes	1	non perforé perforé	1 kg 1 kg	en bouquets en tranches	35 - 40
Brocolis	1	perforé	1 tête	en bouquets	8 - 12
Haricots verts	1	perforé	800 - 1000 g		20 - 25
Chou-rave	1	perforé	800 g	en tranches	30 - 35
Carottes	1	perforé	1 kg	en tranches	20 - 25
Pommes de terre en robe des champs	1	perforé	1 kg		35 - 40
Pommes de terre à l'anglaise	1	perforé	1 kg	coupées en deux	20 - 25
Pommes de terre à l'anglaise et chou-fleur	1	perforé non perforé	1 kg 1 kg	coupées en deux en bouquets	25 - 30

Aliments	Quantité d'eau (l)	Choix du bac de cuisson	Quantité d'aliment	Préparation	Temps de cuisson* (minutes)
Asperges	1	perforé non perforé	2 kg	entières	25 - 40
Courgettes, aubergines	1	non perforé	500 g	en tranches	5 - 8
Épinards	1	non perforé	250 g		4
Fenouil	1	perforé	4 pièces	entier	30 - 40
Garnitures					
Riz nature	1	non perforé	250 g 0,5 l d'eau		40 - 45
Riz parboiled	1	non perforé	250 g 0,5 l d'eau		20
Pâtes	4	panier à nouilles	500 g		selon indication du fabricant
Spätzle, pâtes (fraîches)	4	panier à nouilles	500 g		2 - 5
Garniture aux œufs	1	non perforé fond beurré	1 litre		10 - 15
Desserts					
Pudding au bain-marie	1	perforé	quantité pour moule d'1,5 l		selon indications de la recette
Compote	1	non perforé	1 kg, 1/4 l d'eau		10 - 20
Boulettes à la levure de boulanger	1	non perforé	8 boulettes 1/8 l de lait, beurre et sucre		15 - 20
Riz au lait	1	non perforé	250 g, 0,8 l de lait		25 - 30

* Remarque : les temps de cuisson mentionnés ici sont indicatifs.

Nous vous recommandons de toujours préchauffer le cuiseur à vapeur. Si l'appareil n'a pas été préchauffé, il faut allonger le temps de cuisson d'environ 5 minutes.

Tableau de cuisson

Pochage

Réglage : niveau de température

Aliments	Quantité d'eau (l)	Choix du bac de cuisson	Quantité d'aliment	Température	Temps de cuisson* (minutes)
Saucisses	4	sans	4 - 8 paires	75 - 85°C	10 - 20
Boulettes de viande	4 (bouillon de viande)	sans	suivant taille	90 - 95°C	20 - 30
Boulettes / nouilles	4	sans	4 - 6	90 - 95°C	20 - 30
Vin chaud	-	sans	au moins 1 litre	80 - 90°C	-

* Remarque : les temps de cuisson mentionnés ici sont indicatifs.

6.3 Recettes

Darnes de flétan avec jeunes carottes

(menu complet, dans deux bacs de cuisson)

Pour 4 personnes :

Ingrédients

500 g de jeunes carottes
4 darnes de flétan (200 g chacune)
1 citron
Poivre
1/2 bouquet de persil
1/2 bouquet de basilic ou d'aneth
30 g de beurre
100 ml bouillon de légumes
Sel

Préparation

Remplir le cuiseur d'eau jusqu'au repère mini.
Préchauffer au niveau « cuisson vapeur ».

Couper les queues des carottes en en conservant 2 cm. Laver et peler les carottes. Les faire cuire entières à la vapeur dans le bac perforé pendant 12 minutes.

Rincer rapidement les darnes de poisson et bien les sécher. Les assaisonner de poivre et de jus de citron et les placer dans le bac non perforé. Poser ce dernier au-dessus des carottes et faire cuire le tout pendant 12 minutes.

Pendant ce temps, laver les herbes, les essuyer et hacher finement. Faire fondre le beurre dans une grande poêle. Retirer les carottes du cuiseur vapeur, maintenir le poisson à 70°C dans le cuiseur. Les lier au beurre.

Parsemer des herbes hachées. Mouiller de bouillon de légumes et rectifier l'assaisonnement des carottes avec du sel et du poivre. Saler les darnes de flétan et les servir avec les carottes aux herbes.

Escalopes de poulets en robe de poireau

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

4 escalopes de poulets (120 g chacune)
2 c. à café de raifort (en bocal)
1 poireau (environ 200 g)
1 l de bouillon de poule
400 g de carottes 1 oignon
1/2 bouquet de persil 1 c. à café de moutarde
sel, poivre 1 c. à soupe de crème fraîche
quelques gouttes de jus de citron

Rincer les filets, les éponger et les couper en deux dans le sens de la longueur. Les enduire de raifort de tous les côtés.

Nettoyer le poireau et le couper en deux dans le sens de la longueur. Détacher les feuilles une à une et les couper dans le sens de la longueur en lanières d'environ 2 cm de large.

Préparer le bouillon de poule et faire blanchir pendant 2 minutes les lanières de poireau, puis les sortir et les laisser refroidir.

Éplucher et laver les carottes, puis les détailler en julienne à l'aide d'un couteau économe.

Éplucher les oignons et les détailler. Rincer le persil, hacher la moitié des feuilles.

Mélanger les carottes avec l'oignon et les feuilles de persil, et mettre le tout dans le bac perforé.

Superposer les morceaux de viande 2 par 2, et les entourer de lanières de poireau en leur milieu.

Poser les paquets sur les carottes, saler et poivrer légèrement.

Placer le bac perforé au-dessus du bouillon. Porter le bouillon à ébullition et, après avoir couvert les paquets et les légumes, faire cuire à la vapeur pendant 25 - 30 minutes à chaleur modérée.

Sortir le bac perforé de la casserole, en laissant couvert. Prélever 150 ml du bouillon et les verser dans une casserole. Mélanger avec de la moutarde et de la crème fraîche, donner un gros bouillon.

Rectifier l'assaisonnement de la sauce avec du sel, du poivre et du jus de citron, ajouter le persil haché. Servir avec une purée de pommes de terre ou du pain.

6.4 Trucs et astuces

- **Le cuiseur à vapeur** peut recevoir jusqu'à deux bacs de cuisson en même temps.
- **Si vous utilisez deux bacs**, vous pouvez soit les placer en même temps dans la cuve, soit les ajouter pendant la cuisson. Si vous utilisez cette méthode, faites en sorte de mettre d'abord dans la cuve le mets ayant le temps de cuisson le plus long. Veillez à placer le bac perforé sous le bac non perforé. Placez le deuxième bac dans la cuve lorsque le temps résiduel pour le deuxième mets a été atteint, de façon à finir en même temps les aliments ayant des temps de cuisson différents.
- Les mets cuits **à la vapeur** ont un goût propre plus marqué que les aliments cuits de manière habituelle. Vous pouvez donc vous passer d'épices, ce qui rend l'appareil utilisable en cas de régime.
- Les **substances nutritives ainsi que les vitamines** et les minéraux sont conservés, de même que le goût initial, la forme et la couleur des aliments. La cuisson s'effectue sans graisse !
- A chaque fois que cela est possible, **mettez** le couvercle en verre. Bien en place, le couvercle évite et empêche les pertes de vapeur et d'énergie.
- **L'aliment à cuire** n'entre pas en contact avec l'eau en ébullition ; il est entièrement entouré de vapeur et l'eau n'entraîne pas de substances nutritives.
- **La cuisson à la vapeur** est un mode de préparation qui économise l'énergie.
- Faites toujours **préchauffer** le cuiseur à vapeur afin de réduire le temps de cuisson et de minimiser les pertes de substances nutritives.

Si le symbole  (limiteur) **apparaît sur l'afficheur**, les causes peuvent en être les suivantes :

- fonctionnement à sec :
 - l'appareil a été mis en marche sans eau
 - l'appareil ne contient plus d'eau
- accumulation de chaleur :
 - les dépôts de calcaire peuvent provoquer une accumulation de chaleur entraînant une surchauffe.

Important !

- Mettez le bouton «température» en position 0 et laissez refroidir l'appareil complètement avant de le remettre en marche. Remplissez-le de liquide de cuisson.
- Si le symbole  (limiteur) ne s'éteint pas après quelques minutes, avertissez le service après-vente Gaggenau le plus proche.

7. Instructions de montage

7.1 Caractéristiques importantes

Puissance raccordée totale : 2,3 kW

Fusible : 10 ampères

Dimensions de l'appareil : L 288 x P 490 x H 190/260 mm

Respecter les indications de la plaquette d'identification. L'appareil peut être raccordé par une fiche amovible ou par un branchement fixe.

7.2 Instructions importantes

L'installateur est responsable du parfait fonctionnement de l'appareil sur le lieu où il est monté. Il doit en expliquer le fonctionnement à l'utilisateur, à l'aide de la notice d'utilisation, et lui dire comment l'appareil peut être isolé du secteur électrique.

L'appareil doit être raccordé uniquement par un électricien agréé, en conformité avec toutes les règles des entreprises de distribution d'électricité et les réglementations nationales.

La distance minimale entre le fond de la cuve et les pièces sensibles à la chaleur les plus proches est de **10 mm**.

La distance latérale avec les éléments en bois doit être d'au moins **200 mm**.

Lors de la pose, il faut veiller à respecter une distance minimale de **35 mm** avec la bande de liaison avec le mur ou de **50 mm** avec le mur (mesure prise depuis le bord de la découpe de l'appareil).

Remarque : n'installez pas l'appareil juste à côté d'une friteuse !

Aucune garantie ne peut être assumée pour les dommages générés par le non-respect de la présente notice.

Type de branchement Y : si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, il faut le remplacer par un câble spécial que seul le fabricant ou son service après-vente sont autorisés à raccorder.

TYPE: HLVK 230

VK 230-...

230-240 V AC 50/60Hz

2300 W

10 A

Le cordon d'alimentation électrique doit être au moins du type H 05 VV-F

Si le cuiseur à vapeur est posé **sous des éléments hauts**, il faut prévoir une hotte aspirante, car la vapeur pourrait abîmer les meubles.

La pose du cuiseur à vapeur dans des cuisines intégrées en bois ou autre matériau inflammable similaire est possible sans dispositions additionnelles.

Lisez les « **Instructions importantes** » (chapitre 1).

Sous réserve de modifications techniques.

Branchement électrique

L'appareil doit être raccordé uniquement par un électricien agréé, dans le respect de toutes les réglementations en vigueur.

Nous conseillons de poser à environ 70 cm au-dessus du sol, derrière l'appareil, une prise de courant 10 A avec terre ou bien une boîte de connexion fixe, qui restent accessibles après installation de l'appareil.

Si après installation, l'appareil ne peut pas être isolé de tous les pôles du secteur au moyen d'une fiche, il faut prévoir sur l'installation électrique un dispositif de sectionnement (fusible par exemple) dont les contacts sont écartés d'au moins 3 mm.

7.4 Évacuation

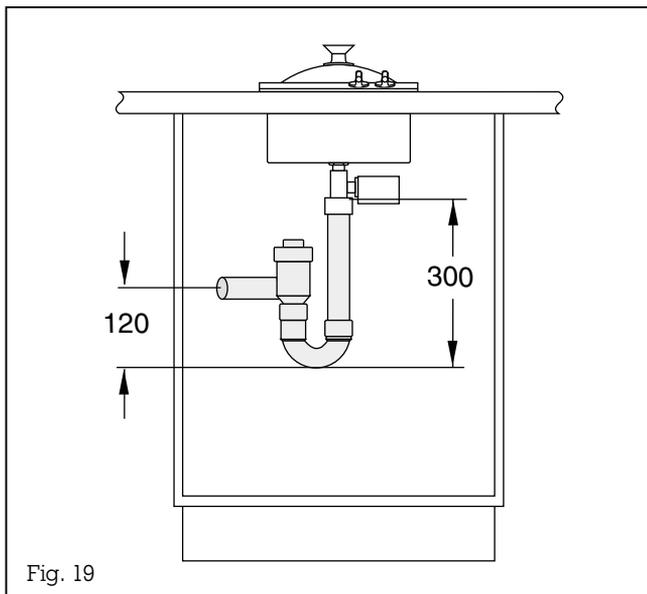


Fig. 19

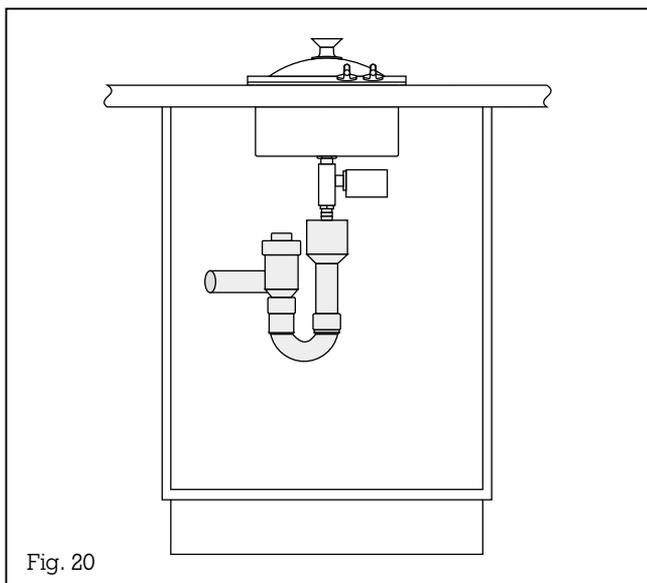
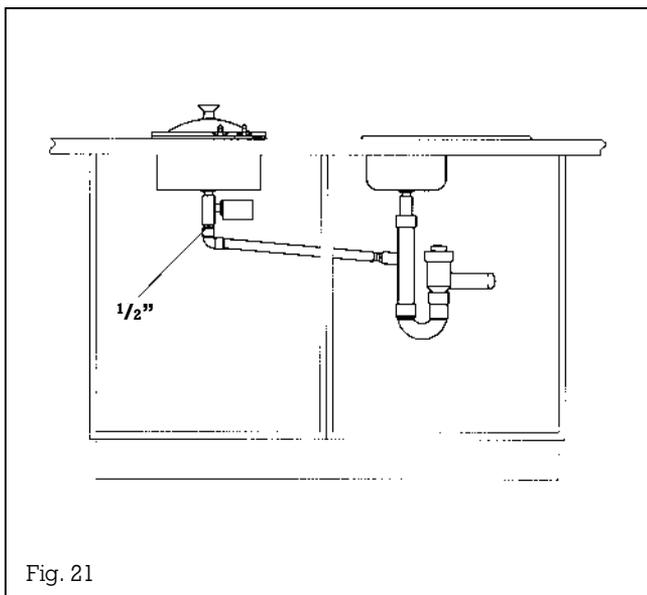
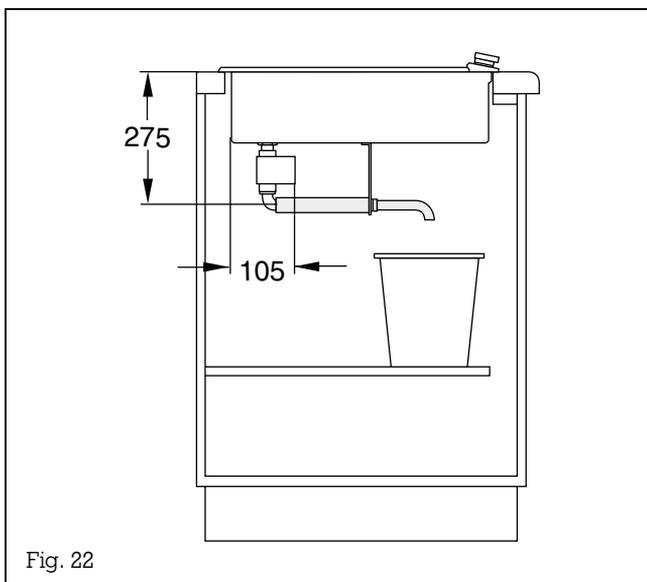


Fig. 20

Nous conseillons de poser un branchement d'évacuation fixe, au moyen de notre **kit d'évacuation (AG 050-000)**. Pour ce faire, il faut qu'une sortie se trouve dans l'élément bas et il faut de plus installer un clapet antiretour. Le branchement peut être fixe (fig. 19) ou gravitaire (fig. 20).



Si le raccord d'évacuation se trouve dans un élément bas voisin, il est possible de faire le branchement avec un tuyau de jonction souple ou rigide (fig. 21), à la condition d'installer un clapet antiretour. Bien faire attention à ce que ce tuyau de jonction présente une **pente continue**.



Si aucune sortie d'évacuation n'est prévue, le **kit d'évacuation (AG 060-000)** permet de vidanger le liquide dans un récipient approprié (seau de 10 l par exemple, fig. 22).

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
P.O. BOX 10 02 50 · D-80076 MÜNCHEN

☎ (089) 45 90-03
FAX (089) 45 90-23 47
www.gaggenau.com