



Mode d'emploi rapide

Recettes de base

Vacuum**Steamer**

apenta®
SWISS MADE 



Table des matières

Introduction	4
Contact	4
Garantie	5
Avant la première utilisation (premier nettoyage)	5
Nettoyage	5
Préparation des aliments	6
Lessivage	6
Oxydation	6
Surchauffe	6
Energie	7
Résumé	7
TM = Température moyenne	8
JE = Joint d'eau	8
Durée de cuisson	9
Bain-marie	9
Grille	9
Assaisonner	10
Gratiner	10
Fire	10
Blanchir (préparer pour la congélation)	10
Cuisson de pâtisseries (recette de kouglof à la page 17)	11
Cuisson par superposition	12
Boîte de cuisson - boîte isolante en polystyrène	12
Important : à respecter	12
Recettes	13
Légumes	13
Pommes de terre	13
Riz (même préparation pour : millet, épeautre, sarrasin, quinoa, boulgour et lentilles)	14
Risotto	14
Polenta	15
Pâtes	15
Ragoût	16
Poisson	16
Kouglof	17
Problèmes et solutions correspondantes	18
Problèmes avec les appareils de cuisson	18
Problèmes à la cuisson	19
Poignées de rechange	20
Vue d'ensemble des articles	21
Liste de prix des casseroles et assessoires	21
Liste de prix des pièces de rechange	22
Durées de cuisson	23



Introduction

Félicitations! En achetant une casserole apenta vous avez choisi un produit de haute qualité. En plus de vous faciliter la tâche pour cuisiner, apenta vous permet de conserver davantage de précieux éléments nutritifs vitaux dans les aliments. En outre, vous aurez désormais plus de temps pour vos invités car vous pourrez maintenir les aliments indéfiniment au chaud, sans risque qu'ils soient trop cuits!

Afin que vous restiez enthousiastes pour apenta, nous vous recommandons de lire *Premiers pas avec apenta* et vous proposons de participer à l'une de nos présentations chaque fois que vous le souhaitez. Les dates actualisées sont disponibles sur notre site internet ou par téléphone.

Nous restons volontiers à votre disposition pour toute question.



Contact



apenta S.à.r.l.
Schmiedemattweg 4
3629 Kiesen

0041 (0)31 782 12 32
www.apenta.swiss
info@apenta.swiss



Garantie

apenta accorde une garantie de longue durée* sur les matériaux de ses produits.

Celle-ci n'est toutefois valable qu'en cas de détériorations et défauts dus à une erreur de production. Si vous respectez les directives d'utilisation, vous aurez le plaisir d'utiliser les appareils de cuisson apenta durant toute une vie.

Exceptions à la garantie:

- Détériorations causées par l'utilisateur, comme surchauffer l'appareil, le laisser tomber, l'utiliser de manière inappropriée ou le détériorer intentionnellement.
- Nettoyage de l'appareil de cuisson avec un produit de nettoyage nocif.
- Légères griffures et petites imperfections n'ayant aucune influence sur la qualité de l'appareil de cuisson.

Aucune garantie n'est accordée sur la boîte de cuisson - boîte isolante en polystyrène.

Une garantie de cinq ans est accordée sur les pièces de rechange.

Nos conditions de garantie actualisées sont disponibles sur notre site internet www.apenta.ch.

* Durée maximale de garantie : vingt-cinq ans



Avant la première utilisation (premier nettoyage)

Nous recommandons à nos clients de nettoyer soigneusement les produits avant leur première utilisation, afin d'en éliminer les éventuels résidus de polissage dus à la production. Après le rinçage du couvercle, appuyer plusieurs fois sur la soupape de détente du bouton pour éviter les résidus de calcaire.



Nettoyage

Nettoyer la casserole avec du produit à vaisselle après chaque utilisation. Les dépôts de calcaire peuvent être éliminés avec du vinaigre. En cas de saleté tenace et afin de protéger la casserole, la polir de temps en temps avec le polish apenta. Nous recommandons de ne pas laver la casserole dans le lave-vaisselle car de l'eau pourrait s'accumuler dans les poignées et provoquer la corrosion de leurs fixations. De plus, cela accélère la dégradation naturelle des éléments en plastique serait accélérée.



Préparation des aliments

Outre la fraîcheur des aliments, la façon de les préparer est le facteur décisif pour une alimentation riche en vitamines. Le risque que des produits de bonne qualité ne contiennent presque plus de vitamines une fois dans votre assiette provient du lessivage des aliments, de leur oxydation et de la surchauffe du mets.

apenta neutralise ces trois risques! Vous n'avez besoin que de la quantité d'eau nécessaire à la cuisson parfaite du mets. Les casseroles apenta sont hermétiques, ce qui empêche toute infiltration d'oxygène supplémentaire. De plus, vous cuisinez à basse température.



Lessivage

Trop d'eau mélange les arômes et lessive les éléments solubles des aliments comme les vitamines, les macro- et les oligo-éléments, ainsi que les couleurs. De plus, la saveur spécifique des légumes se perd.

La fermeture hermétique ainsi que les parois conductrices de chaleur des casseroles apenta permettent de cuire les aliments avec très peu d'eau. Ainsi le risque de lessivage est réduit au minimum.



Oxydation

L'oxydation détruit définitivement les éléments nutritifs vitaux. Plus les aliments sont exposés à l'oxygène durant leur cuisson, plus l'oxydation est intense.

La fermeture hermétique des casseroles apenta empêche toute entrée d'oxygène durant le processus de cuisson. Le risque d'oxydation est ainsi réduit.



Surchauffe

La chaleur est le plus grand risque pour les aliments! Elle détruit presque complètement les substances vitales et délicates comme les enzymes.

Avec apenta, la cuisson se fait entre 70°C et 95°C.



Energie

La méthode de cuisson apenta permet une réelle économie d'énergie, en comparaison avec d'autres systèmes de cuisson!

- La paroi conductrice de chaleur augmente le rendement énergétique de la casserole en diffusant largement, et avec ménagement, la chaleur dans les aliments.
- Le système utilisant peu d'eau, il permet de remplir la casserole en combinant presque sans limite différents aliments, ce qui engendre une économie d'énergie supplémentaire (moins de casseroles = moins d'énergie).
- Cuisson par superposition : il est possible de superposer sans problème jusqu'à trois casseroles apenta sur une plaque.
- Pour se passer totalement d'énergie, on peut terminer la cuisson dans la boîte de cuisson.



Résumé

Les casseroles apenta permettent de cuisiner de façon flexible et indépendante du temps, comme vous ne l'avez encore jamais fait! Pourquoi?

Avec apenta, vous pouvez remplir votre casserole avec autant d'aliments différents que vous le souhaitez. Ajouter deux à huit cuillères à soupe d'eau (selon les aliments) et fermer le couvercle. Puis poser la casserole sur la plaque et enclencher celle-ci sur la position «température moyenne» (voir explication ci-après). Former le joint d'eau souhaité (voir explication ci-après), baisser la plaque sur 1 ou poser la casserole dans la boîte de cuisson pour continuer la cuisson. Et c'est terminé! Après le temps minimal de cuisson des aliments, vous pouvez les laisser continuer de cuire aussi longtemps que vous le souhaitez.

Pour servir, ouvrir le couvercle à l'aide de la soupape de détente.



TM = Température moyenne

La température moyenne correspond au niveau de puissance nécessaire (réglage de la plaque) pendant la phase de chauffe. La température moyenne peut être déterminée comme suit :

Verser un demi-litre d'eau froide dans la casserole, la couvrir et la placer sur la plaque froide. Enclencher la plaque sur la position du milieu (si 8 positions, choisir la 4^e) et chronométrer le temps nécessaire à l'apparition des premières bulles de vapeur. Le temps d'attente devrait être de huit à dix minutes; si c'est le cas, c'est que vous avez trouvé la température moyenne de votre plaque. Si ce n'est pas le cas, augmenter ou diminuer la position de la plaque pour que les bulles de vapeur apparaissent après huit à dix minutes. Il est recommandé de déterminer la température moyenne pour chaque plaque et taille de casserole.

Par expérience, pour les plus grandes casseroles bien remplies, utiliser une position plus élevée. En revanche, des positions basses sont souvent suffisantes pour les nouveaux plans de cuisson vitrocéramiques (si 12 positions, choisir la 2^e ou la 3^e).



JE = Joint d'eau

Le joint d'eau est le nom donné à l'eau de condensation qui apparaît à température moyenne, dès 80°C environ, entre le rebord de la casserole et le couvercle. Le niveau du JE vous permet de déterminer l'intensité de cuisson des aliments. Pendant la phase de chauffe, la structure cellulaire des aliments s'ouvre; après réduction de la température, l'eau est emmagasinée par les aliments et ils cuisent. Après formation du JE, réduire la température au minimum ou déposer la casserole dans la boîte de cuisson.

JE 1 (niveau 1) : Aucune bulle de vapeur ne s'échappe du couvercle, mais celui-ci est très chaud, au point qu'on ne peut plus le toucher.

Indiqué pour : nourriture croquante, ratatouille, petits pois, épinards et légumes avec grande teneur en eau comme les tomates, les courgettes, etc.

Le JE 1 est un mode de préparation très doux pour le poisson.

JE 2 (niveau 2) : Quelques petites bulles de vapeur qui éclatent s'échappent du couvercle.

Indiqué pour : légumes al dente, lentilles et autres légumineuses, céréales, viande, etc.

JE 3 (niveau 3) : Des bulles d'une largeur de plusieurs centimètres apparaissent le long du rebord de la casserole et de la vapeur s'échappe. Indiqué pour : légumes tendres, pommes de terre, viande, légumineuses comme les haricots Borlotti, les haricots rouges, les pois chiches, etc.

Cas particuliers :

1. Si l'on cuisine de grandes quantités, de gros morceaux ou en remplissant la casserole de façon compacte, la conductibilité intérieure des aliments est plus lente. C'est pourquoi il est recommandé de former une nouvelle fois le JE dix à quinze minutes après avoir réduit la température, mais pour quelques secondes seulement.
2. Si la fin de la cuisson se fait dans la boîte de cuisson, il est préférable de former deux fois le JE.



Durée de cuisson

Le temps de cuisson est défini par l'aliment devant être cuit le plus longtemps (vous trouverez des temps de cuisson indicatifs à la dernière page de ce mode d'emploi) et peut être prolongé à volonté; la nourriture ne sera pas trop cuite! Le niveau du JE, lui, est défini par l'intensité de cuisson souhaitée pour les aliments.



Bain-marie

En combinaison avec le bol, la casserole apenta peut être utilisée pour le bain-marie. La nourriture préparée dans le bol ne peut ni brûler, ni déborder, ni coller.

Indiqué pour : les céréales telles que la polenta, les mets contenant des flocons et du lait, les puddings, les mets à base de semoule, les sauces, les crèmes, la fonte de chocolat et de beurre, la fabrication de yoghourts, le réchauffage des restes.

Mise en place du bain-marie :

Petit bol (Z017) dans casserole K016 ou K018 avec 3 dl d'eau = petit bain-marie.

Grand bol (Z021) dans casserole K020 ou K023 avec 4 dl d'eau = grand bain-marie.



Grille

L'utilisation de la grille permet une distance entre les aliments et l'eau, respectivement entre les aliments et le fond de la casserole.

Comme la quantité d'eau nécessaire se trouve au-dessous de la grille, les vitamines et les sels minéraux ne sont pas lessivés car les aliments ne sont pas en contact avec l'eau.

Pour la cuisson de pâtisseries, la chaleur peut se répartir plus uniformément autour des aliments.

Son utilisation est particulièrement indiquée pour : le Poisson, les tomates, les asperges, les pommes de terre, les légumes en général et la cuisson de pâtisseries.



Assaisonner

Grâce à ce mode de préparation doux, les substances aromatiques demeurent dans les légumes. Comme la saveur spécifique des aliments ne se perd pas, on peut à sa guise renoncer à l'adjonction de sel.

Lors de l'assaisonnement, veiller à ce que les épices, le bouillon ou le sel se dissolvent. Dans le cas contraire, ce dernier pourrait se déposer au fond de la casserole et attaquer les composants de l'alliage du matériau provoquant la corrosion du fond de la casserole.



Gratiner

La casserole apenta peut être utilisée au four. Les aliments peuvent ainsi être gratinés directement dans la casserole. Les poignées résistent à la chaleur jusqu'à 220°C (mais attention : si elles sont chauffées trop rapidement à cette température, elles peuvent se fissurer).

Attention : Le bouton du couvercle ne résiste que jusqu'à 150°C.



Frيره

Avec le panier à frire Z320, on peut frire dans la casserole K020. Toujours tenir le couvercle à proximité afin de pouvoir rapidement couvrir l'huile brûlante en cas d'éventuelle surchauffe.



Blanchir (préparer pour la congélation)

- Choisir une casserole adaptée à la quantité d'aliments à cuire.
- Placer la grille au fond.
- Verser 2 dl d'eau.
- Préparer les légumes et les mettre dans la casserole.
- Former le joint d'eau 1 ou 2.
- Après formation du joint d'eau, le temps de blanchiment est de deux à cinq minutes, selon les légumes.
- Étaler les légumes en les espaçant pour les laisser refroidir, puis les conditionner et les congeler le plus rapidement possible.



Cuisson de pâtisseries (recette de kouglof à la page 17)

Les casseroles empilables apenta permettent aussi de cuire des pâtisseries sur une plaque. En comparaison avec le four, l'économie d'énergie est d'environ 50%. L'espace de cuisson restreint et la fermeture hermétique garantissent que l'extérieur de la pâtisserie reste croustillant et l'intérieur humide et savoureux.

Deux casseroles ayant 2 cm de diamètre de différence et la grille adéquate sont nécessaires pour «construire» le «four».

Pour préchauffer ce four combiné, placer les deux casseroles superposées, sans grille, sur la plaque (la plus petite casserole dessous, la plus grande dessus, comme couvercle) et les laisser chauffer sur une position inférieure à la température moyenne pendant dix à quinze minutes pour que la chaleur augmente dans la partie supérieure. Retourner la combinaison, y placer la grille, puis déposer le moule rempli à l'intérieur. Couvrir à l'aide de la plus petite casserole.

A respecter pour la cuisson de pâtisseries :

- Le temps du préchauffage doit toujours être ajouté au temps de cuisson.
- Afin d'éviter que des miettes ne brûlent, mettre du papier sulfurisé sur la grille.
- Pendant la première moitié de la cuisson, aucune odeur ne doit s'échapper du «four». Si c'est le cas, baisser la plaque d'une position.
- Si la température est plus élevée, la croûte devient plus foncée; si le temps de cuisson est prolongé, elle devient plus épaisse.
- A la fin du temps de cuisson, la partie visible de la pâtisserie doit être brun clair.
- Ne pas cuire les pâtisseries au-dessus de la température moyenne, sinon les casseroles surchauffent et changent de couleur.

Indiqué pour : Pâtisseries (p. ex. : kouglofs), gâteaux et pains précuits, produits de boulangerie frais, vol-au-vent, etc.

Ne convient pas pour : tartes ou pizza maison (contiennent trop d'humidité) et produits panifiés.



Cuisson par superposition

Pour la cuisson économique par superposition, poser la grande casserole sur la plaque et y placer les aliments. Au lieu du couvercle, poser la prochaine casserole (plus petite) à l'envers, sur la première. Former le joint d'eau comme d'habitude. Prendre les deux casseroles suivantes et procéder comme à l'étape précédente. Après avoir formé le joint d'eau, poser la deuxième combinaison de casseroles sur la première. Le «couvercle» de la combinaison inférieure sert dès lors de plaque de cuisson pour la combinaison supérieure. Sur la troisième combinaison (celle qui est au sommet), on peut garder des aliments au chaud ou, par exemple, faire fondre du chocolat.

Indiqué pour :

Casserole du bas : Aliments à longue durée de cuisson.

1^{er} étage : Aliments «normaux» avec temps de cuisson moyen.

2^e étage : Tomates, saumon, asperges, etc.

3^e étage : Faire fondre du chocolat ou garder des aliments au chaud.

Il est recommandé de contrôler la pyramide de temps à autre (vacuum toujours présent / pas de fuite de vapeur).

Pour défaire le vacuum, réchauffer légèrement la casserole (directement sur la plaque).



Boîte de cuisson - boîte isolante en polystyrène

Une idée tout simplement géniale! Au lieu de laisser la casserole sur la plaque, la placer dans la boîte de cuisson et laisser cuire les aliments. Grâce à son excellente isolation thermique, la boîte de cuisson emmagasine suffisamment de chaleur de la casserole apenta en sorte qu'aucune énergie supplémentaire n'est nécessaire pour garder les mets chauds pendant des heures.



Important: à respecter

- Ne pas surchauffer les casseroles et ne pas les soumettre à de grandes variations de températures (ne pas saisir de la viande, ne pas déglacer avec du liquide froid).
- Polir régulièrement les casseroles avec le polish apenta pour leur protection.
- Ne JAMAIS taper le rebord des casseroles avec des ustensiles de cuisine.
- N'ajouter que du bouillon ou du sel dissous aux aliments.

Recettes



Légumes

Légumes laver comme d'habitude et couper
 disposer un légume seul ou un mélange de légumes dans la casserole
 2-8 c.s. eau* ajouter (à peine recouvrir le fond)

Former le joint d'eau souhaité (JE 1 à 2 = croquant / JE 3 = tendre).

Après formation du joint d'eau, observer le temps minimal de cuisson pour le légume devant être cuit le plus longtemps. Les aliments peuvent continuer à cuire indéfiniment au niveau 1 ou dans la boîte de cuisson.

Assaisonner selon ses goûts, gratiner ou affiner avec du beurre.

Remarque : Pour les légumes, la grille peut être utilisée.

* Les légumes-racines ont besoin d'un peu plus d'eau. Pour les légumes à feuilles, le reste de l'eau de lavage suffit en règle générale.

Les pommes de terre ont besoin de plus d'eau que les autres légumes et le joint d'eau devrait être formé une seconde fois après dix à quinze minutes.



Pommes de terre

Pour 4 personnes :

 placer la grille
 1 dl eau* verser dans la casserole
 800 g pommes de terre ajouter

Former le JE 3. Après dix à quinze minutes, former à nouveau le joint d'eau, puis laisser cuire au minimum quarante minutes (temps adaptable, selon la taille des pommes de terre).

* Ajouter 0,5 dl d'eau pour chaque kilo de pommes de terre supplémentaire.



Riz (même préparation pour : millet, épeautre, sarrasin, quinoa, boulgour et lentilles)

Pour 4 personnes :

oignons	faire légèrement revenir ou placer crus dans la casserole
2 tasses riz	ajouter
3 tasses eau*	ajouter
bouillon, sel	assaisonner selon ses goûts
	bien mélanger

* L'eau doit représenter 1,5 fois le volume du riz.

Former le JE 2, réduire la température et laisser cuire. Observer le temps de cuisson minimal indiqué sur l'emballage.

Variante : Ajouter des légumes finement coupés en même temps que le riz.



Risotto

Pour 4 personnes :

2 tasses riz pour risotto	verser dans la casserole
4 tasses eau	ajouter (selon ses goûts, remplacer une partie du liquide par du vin blanc)
bouillon, sel	assaisonner selon ses goûts
	bien mélanger

Préparer comme le riz.

Avant de servir, affiner selon ses goûts avec de la crème, du fromage râpé et/ou du beurre.

Pour une consistance crémeuse, incorporer si nécessaire de l'eau bouillante ou du bouillon très chaud.



Polenta

Le bain-marie est le mode de cuisson le plus adapté au maïs. Il permet d'éviter de devoir remuer et que la polenta attache, gicle ou déborde.

Quantités maximales à respecter :

Petit bain-marie (article Z017) : 185 g de polenta

Grand bain-marie (article Z021) : 325 g de polenta

1 tasse polenta (fine, moyenne ou grossière)

3 tasses eau (ou eau/lait)

bouillon

tout mélanger dans le bol

Une fois le bain-marie préparé, y placer le bol, puis couvrir. Faire bouillir l'eau jusqu'à ce que de la vapeur s'échappe. Puis réduire la température. Un peu de vapeur devrait continuer à s'échapper entre le bol et la casserole afin que la polenta devienne ferme. Observer le temps de cuisson indiqué sur l'emballage.

A la fin, ajouter du beurre ou de la crème à son gré.

Variante : Répartir du fromage sur la polenta cinq minutes avant de servir et le laisser fondre.



Pâtes

Pour 4 personnes (comme plat principal) :

6 dl eau porter à ébullition

sel, bouillon dissoudre

400 g pâtes ajouter

Lorsque l'eau bout, réduire la température de la plaque, ajouter les pâtes et couvrir. Après deux à trois minutes, soulever le couvercle et remuer. Répéter cette opération deux à quatre fois. Affiner avec du beurre selon vos goûts.

Avantage : Il n'est pas nécessaire de jeter l'eau, de précieux nutriments sont ainsi conservés.

Attention : Le mode de cuisson apenta n'est pas adapté aux spaghettis et aux nouilles.



Ragoût

Pour 4 personnes :

600-800 g ragoût	assaisonner, saisir, déglacer avec du vin
	placer dans la casserole apenta
1 petite boîte tomates concassées	ajouter
1 cube bouillon de bœuf	
sauce à rôti	dissoudre, ajouter, bien remuer

Former le JE 3, puis réduire la température. Après dix minutes, former une seconde fois le JE. Laisser cuire au moins deux heures au niveau 1 de la plaque ou dans la boîte de cuisson.

Variante : Le ragoût peut être remplacé par de l'émincé. Le temps de cuisson est alors de quarante-cinq minutes au minimum.

Les sauces et les fonds de potées peuvent être agrémentés à votre convenance de : champignons, pesto, jambon, lard, légumes, etc.



Poisson

graisser la grille et la placer au fond de l'étuveuse

filets de poisson	assaisonner et placer sur la grille
5 c.s. eau	ajouter

Former le JE 1, puis éteindre la plaque. Laisser cuire entre cinq et quinze minutes, selon l'épaisseur des filets. Après dix minutes, éventuellement former le JE 1 une nouvelle fois.

Variante : Les filets de poisson peuvent être roulés avant la cuisson.

Remarque : Pour une potée de poisson, la grille ne doit pas être utilisée.



Kouglof

Pour un moule à kouglof de 16 cm de diamètre :

80 g beurre mou

180 g sucre battre en mousse

1 œuf ajouter délicatement, continuer à battre

2 dl lait ajouter, continuer à mélanger

1 paquet sucre vanillé

250 g farine

½ paquet poudre à lever mélanger, incorporer délicatement

100 g chocolat en morceaux incorporer

Verser la préparation dans un moule à kouglof beurré. Retourner le four combiné préchauffé, y placer la grille, puis le moule (explications à la page 11). Durée de cuisson : environ cinquante minutes.

Contrôler la cuisson avec une aiguille : La pâte ne devrait plus coller à l'aiguille.

Variante : Les morceaux de chocolat peuvent être remplacés par des abricots ou raisins secs, des noix, des Smarties, etc.

Kouglof au chocolat :

N'utiliser que 170 g de sucre.

Ajouter 2 bonnes c.s. chocolat en poudre et 1 c.s. cacao en poudre.

Kouglof au café :

Remplacer le lait par 2 dl de café fort froid.

Problèmes et solutions correspondantes



Problèmes avec les appareils de cuisson

Coloration jaune	Polir avec le polish apenta (évent. plusieurs fois).
Taches bleu acier	Nettoyer avec du vinaigre.
Surfaces intérieures calcaires	Nettoyer avec du vinaigre ou avec le polish apenta.
Fond de la casserole brûlé	Faire tremper puis polir avec le polish apenta. Ne pas nettoyer avec une éponge abrasive.
Le bol ne s'enlève pas	Réchauffer à bain-marie.
L'appareil «danse» sur le plan de cuisson	Fond déformé → contacter apenta.
Plaque trop chaude sur position minimale	Déplacer sur une plaque plus petite ou retirer la casserole de la moitié ou des deux tiers de la plaque. Pour les cuisinières à gaz, utiliser la plaque en aluminium (article Z110).
Poignées rugueuses, grises ou défectueuses	Les poignées sont remplaçables → contacter apenta.



Problème à la cuisson

Le vacuum ne se fait pas

Impuretés sur la surface de contact.
Rebord de la casserole ou couvercle abîmé →
contacter apenta.

Aliments trop cuits

Former un joint d'eau inférieur.
Mettre moins d'eau pour les céréales et les pâtes.

Aliments brûlés

Former un joint d'eau inférieur.
Au niveau 1, pour s'assurer que le vacuum s'est bien
fait, contrôler qu'il n'y a plus de fuites de vapeur
après cinq minutes. S'il y en a encore, déplacer la
casserole sur une plaque plus petite ou la retirer à
moitié de la plaque.

La formation du joint d'eau
prend trop de temps

Régler la plaque sur une position supérieure →
Refaire le test de la température moyenne (voir page
8).

Aliments pas cuits

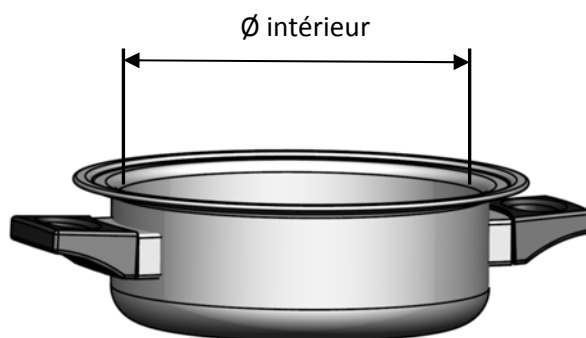
Former un joint d'eau supérieur ou le former deux
fois. Temps minimal de cuisson pas respecté.

Particularités : Si d'autres problèmes devaient survenir, veuillez nous les communiquer.



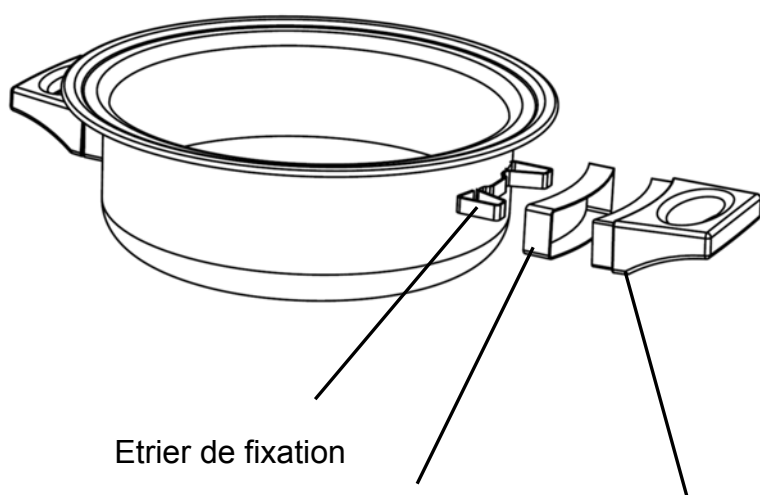
Poignées de rechange

Lors d'une commande de poignées, veuillez nous indiquer le diamètre intérieur de l'appareil de cuisson afin que nous vous fassions parvenir la poignée de rechange adaptée.



Démontage de la poignée :

Démonter la poignée défectueuse avec un tournevis et un chiffon de protection : Disposer le chiffon de façon à protéger la casserole des griffures. Introduire le tournevis dans la fente de la partie inférieure de la manchette en acier et le tourner délicatement jusqu'à ce que la poignée se détache de l'étrier de fixation.

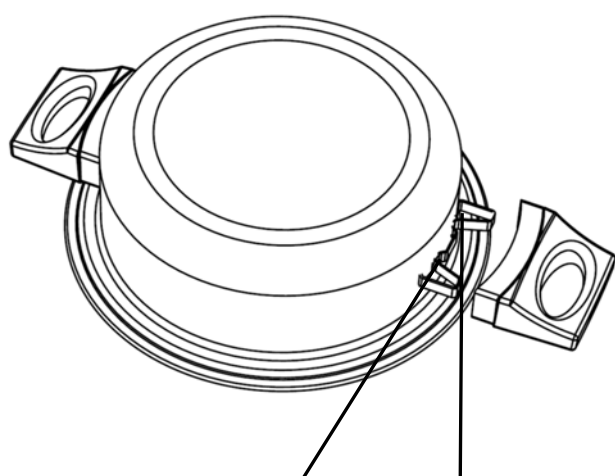
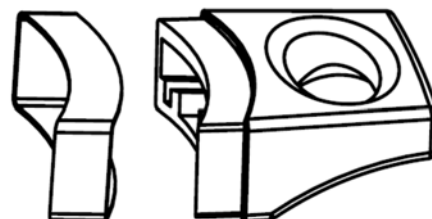


Etrier de fixation

Manchette en acier

Poignée en plastique

La poignée de rechange est composée d'une poignée en plastique et d'une manchette en acier.



Contrôler les points de soudure

Montage de la poignée :

Vérifier si les quatre soudures de l'étrier de fixation sont encore solides.

Poser la casserole à l'envers sur une surface stable. Tenir la casserole de la main gauche et, de la main droite, fixer la nouvelle poignée et sa manchette acier à l'étrier de fixation, en la poussant fortement jusqu'à ce qu'elle s'emboîte.

Vue d'ensemble des articles



Liste de prix des casseroles et accessoires

N°	K016	Vacuum Steamer –	1 l	349.-	CHF
N°	K018	Vacuum Steamer –	1,5 l	429.-	CHF
N°	K020	Vacuum Steamer –	2 l	499.-	CHF
N°	K023	Vacuum Steamer –	3 l	579.-	CHF
N°	K025	Vacuum Steamer –	5 l	699.-	CHF
N°	K029	Vacuum Steamer –	9 l	957.-	CHF
N°	K022	Vacuum Steamer –	1,8 l	497.-	CHF
N°	K024	Vacuum Steamer –	2,5 l	597.-	CHF
N°	Z016	Grille – pour K016	ø 16 cm	54.-	CHF
N°	Z018	Grille – pour K018	ø 18 cm	61.-	CHF
N°	Z020	Grille – pour K020	ø 20 cm	68.-	CHF
N°	Z022	Grille – K022, K023	ø 22 cm	75.-	CHF
N°	Z024	Grille – K024, K025 et K029	ø 24 cm	82.-	CHF
N°	Z021	Bol – pour K020 et K023	2 l	149.-	CHF
N°	Z320	Panier à frire – pour K020		99.-	CHF
N°	Z110	Plaque en aluminium		129.-	CHF
N°	Z100	Polish	300 g	16.90	CHF
N°	Z401	Boîte de cuisson	ø 16 cm	57.-	CHF
N°	Z402	Boîte de cuisson	ø 18 cm	59.-	CHF
N°	Z403	Boîte de cuisson	ø 20 cm	72.-	CHF
N°	Z404	Boîte de cuisson	ø 22 cm	75.-	CHF
N°	Z404	Boîte de cuisson	ø 24 cm	79.-	CHF



Liste de prix de pièces de rechange

N°	D016	Couvercle – pour K016	ø 16 cm	105.-	CHF
N°	D018	Couvercle – pour K018	ø 18 cm	115.-	CHF
N°	D020	Couvercle – pour K020	ø 20 cm	125.-	CHF
N°	D022	Couvercle – K022, K023	ø 22 cm	139.-	CHF
N°	D024	Couvercle – K024, K025 et K29	ø 24 cm	160.-	CHF
N°	E016	Poignée petite - pour K016		14.-	CHF
N°	E018	Poignée petite - pour K018		14.-	CHF
N°	E020	Poignée grande - pour K020		14.-	CHF
N°	E022	Poignée grande - pour K022, K023		14.-	CHF
N°	E024	Poignée grande - pour K024, K025, K029		14.-	CHF
N°	E001	Bouton complet soupape		28.-	CHF
N°	E002	Disque d'aération		10.-	CHF
N°	E003	Collerette		8.-	CHF
N°	E004	Cache métallique		4.-	CHF
N°	E005	Soupape de détente		16.-	CHF
N°	E006	Vis de réglage avec ressort		8.-	CHF
N°	E007	Joint O-Ring - petit		3.-	CHF
N°	E008	Joint O-Ring - grand		3.-	CHF

Prix de octobre 2019 (sous réserve de modifications)



Durée de Cuisson

Les temps de cuisson minimaux à partir de la formation du joint d'eau sont indicatifs. Ils peuvent être dépassés à volonté.

Denrée alimentaire	Min.
Artichauts	90
Asperges blanches	20-30
Asperges vertes	15
Aubergines	15
Betteraves rouges coupées	15-20
Betteraves rouges entières	45
Brocolis en bouquets	15
Carottes coupées*	15
Carottes entières	30
Céleris en dés	15-20
Champignons de Paris	10
Champignons en lamelles	5
Choucroute	45-60
Choux (blancs/rouges) râpés	45
Choux chinois	35
Choux de Bruxelles	25
Choux frisés coupés	20
Choux-fleurs en bouquets	20
Choux-fleurs entiers	30
Choux-raves coupés*	10-20
Concombres coupés	10
Côtes de bettes en lanières	15
Courges en dés	10
Courgettes en dés	10
Emincé de bœuf	45-60

Denrée alimentaire	Min.
Epinards	5
Epis de maïs	60
Fenouils (moitié)	30
Filets de saumon	10
Haricots entiers	40
Haricots secs trempés	60
Laitues	10
Marrons	40
Millet	10
Oignons	10-20
Panais coupés	15-20
Petits pois	10
Poireaux en lanières	25
Poires	10-15
Pois mange-tout	15
Poivrons*	15
Pommes de terre coupées*	15-20
Pommes de terre entières*	40-45
Pruneaux	10
Ragoût de bœuf	120
Rhubarbes	10-20
Riz/Risotto	15-20
Salsifis	25
Sarrasin	10
Tomates	10

* selon taille et découpe



apenta.swiss

apenta S.à.r.l.
Schmiedemattweg 4
CH-3629 Kiesen
T +41 (0)31 782 12 32
info@apenta.swiss