

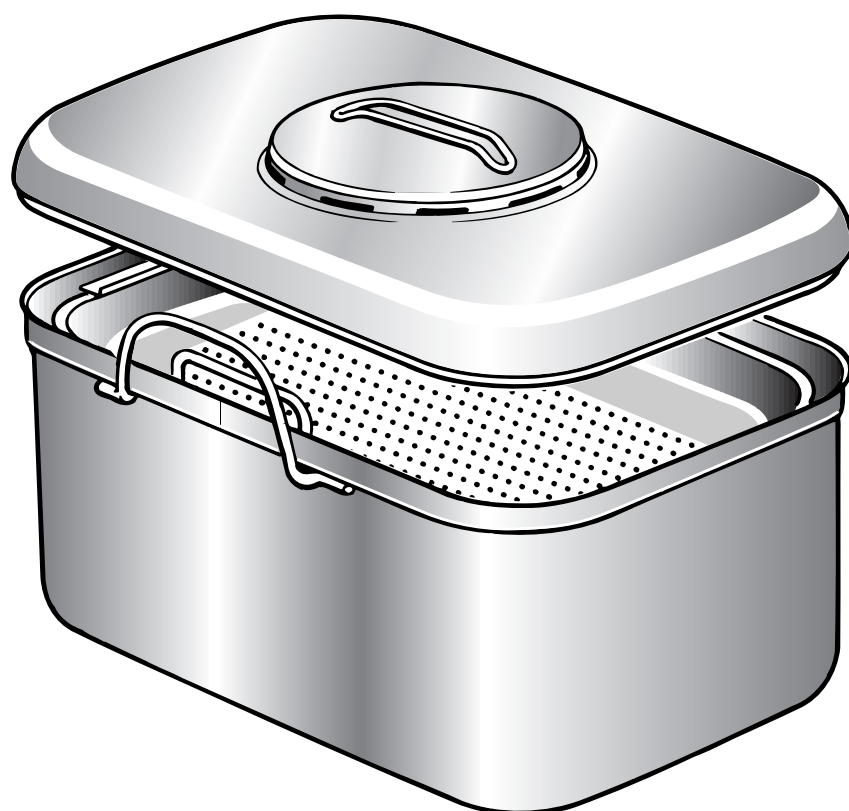
COLLEZIONE “ARGENTO - E 193”

STEAMER
COCOTTE À VAPEUR

Art. PCV

GB

FR



INSTRUCTION MANUAL
LIVRET D'INSTRUCTIONS

TECHNICAL AND STRUCTURAL FEATURES

Pot art. PCV is an accessory supplied by request, for steam cooking in ovens arranged for this function oven.

Made entirely of 19/10 nickel-chromium stainless steel, treated with a special satin finish called "argento", it consists of five elements:

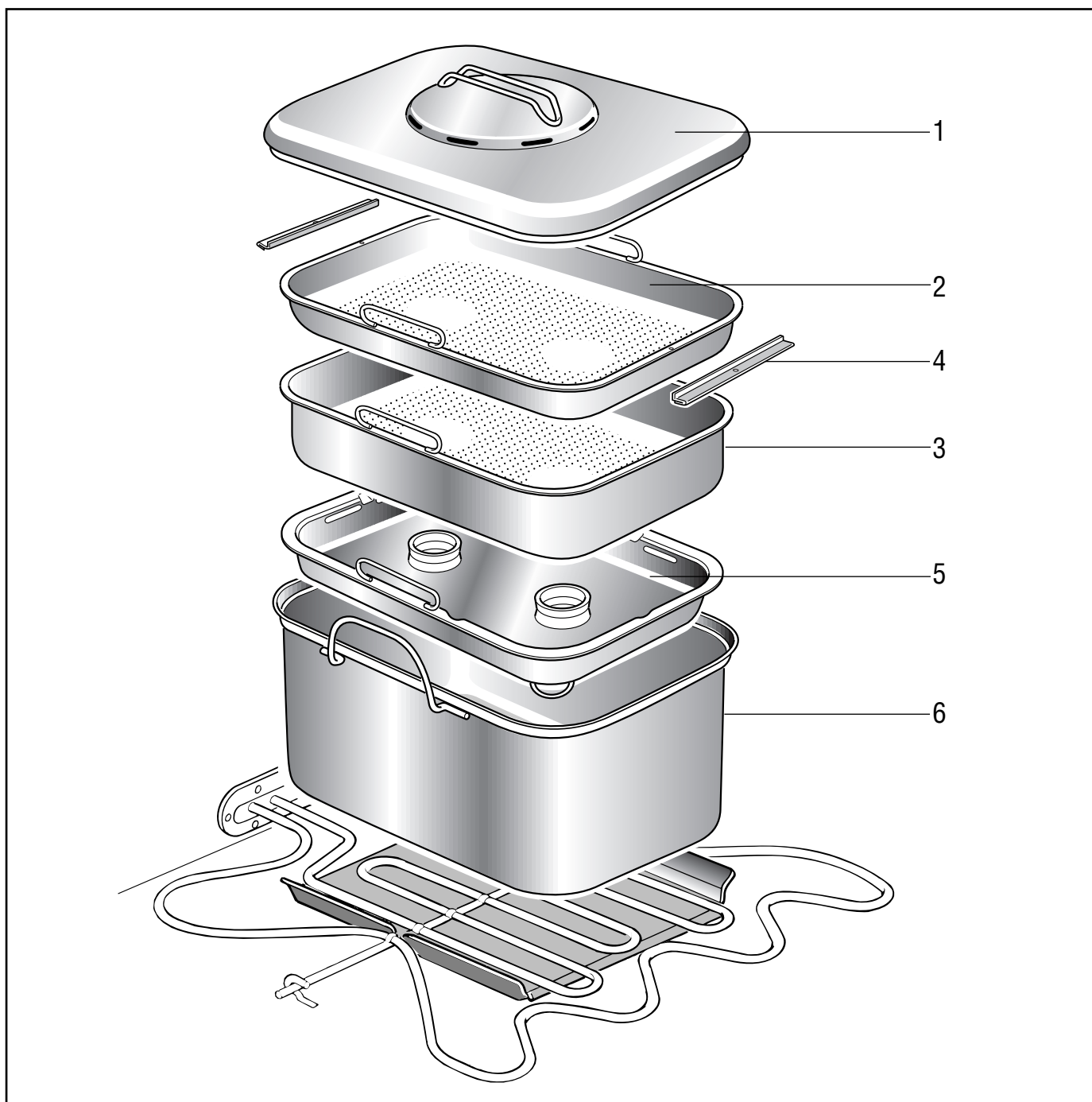
1. lid featuring an odour-absorbing filter
- 2-3. shallow and deep perforated containers which can be fitted in the lower or upper part of the pan, as required.
4. supporting elements
5. drip tray
6. pan

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET DE CONSTRUCTION

La cocotte art. PCV est un accessoire fourni sur demande pour cuisiner à la vapeur dans les fours qui prévoient cette fonction.

Entièrement construite en acier inox au nickel-chrome 19/10 traité avec un satinage spécial appelé "argento", elle est composée de cinq éléments:

1. couvercle muni de filtre pour l'absorption des odeurs
- 2-3. récipient bas et récipient haut perforés, utilisables indifféremment dans la partie supérieure ou inférieure de la cocotte.
4. éléments de support
5. récipient pour recueillir le jus
6. cocotte



USE UTILISATION

Although the pan features a sturdy triple bottom (steel/copper/steel, welded together with silver powder) that ensures optimum heat distribution, like any other pan **it must not be left on the fire without water.**

With two abundant litres of water, the steamer will operate for over two hours at maximum steam power (100%), enough to cook any dish.

Pour deux abondants litres d'eau dans la cocotte (fig. 1); insérez le plateau à égoutter, reposé sur le fond, et positionnez un ou deux récipients perforés avec la nourriture à cuire (fig. 2).

The two-level steaming feature allows you to steam either a large quantity of the same food or different foods requiring different steaming times. The upper container should be used for neutral foods like cereals or vegetables.

If the food is oversized use only one container.

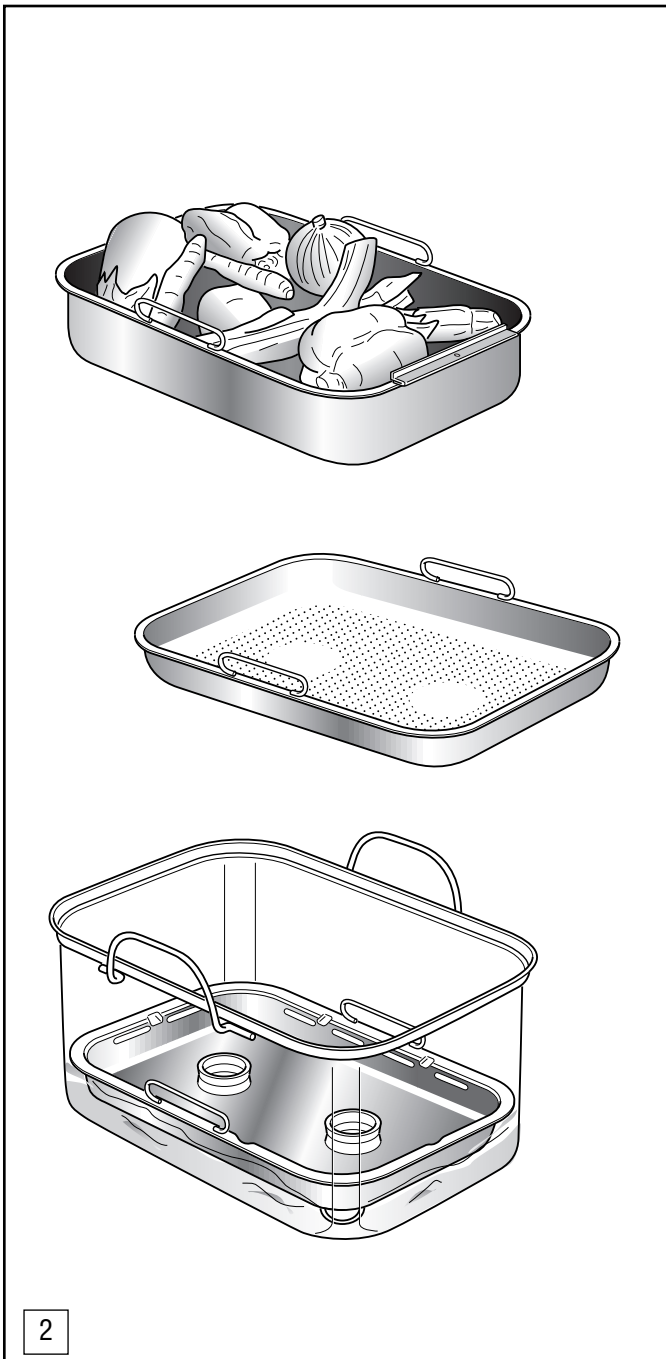
*Même si la cocotte est munie d'un triple fond (acier-cuivre-acier, soudés entre eux avec poudre d'argent) qui garantit la robustesse et la répartition optimale de la chaleur, comme n'importe quel récipient de cuisson, **elle ne doit jamais être laissée sur le feu sans eau.***

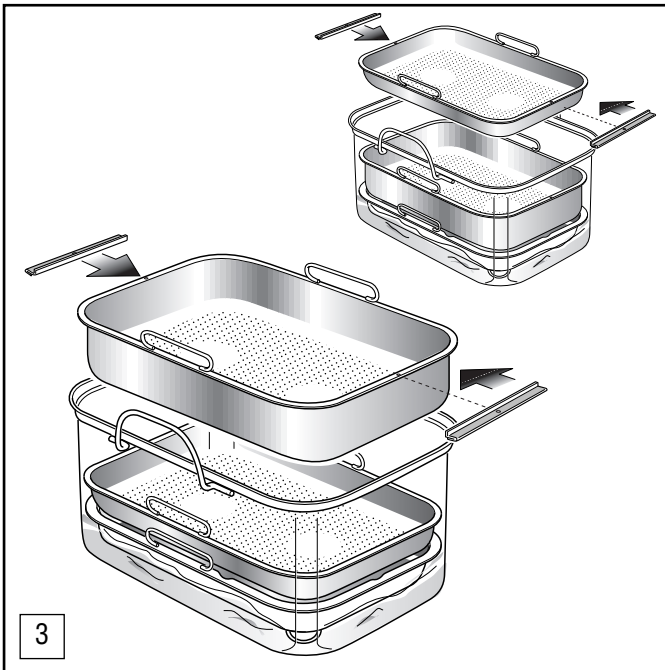
Avec deux bons litres d'eau, elle permet de cuisiner pendant plus de deux heures au maximum de la puissance vapeur (100%), durée suffisante pour la préparation de n'importe quel plat.

Remplir la cocotte avec deux bons litres d'eau (fig. 1), introduire et poser sur le fond de la cocotte le récipient pour recueillir le jus et placer un ou deux récipients perforés avec l'aliment à cuire (fig. 2).

La cuisson sur deux niveaux permet de cuire soit une quantité plus importante du même type d'aliment soit des aliments différents avec des temps de cuisson différentes. Il est conseillé de placer dans le récipient supérieur les aliments neutres comme les céréales et les légumes.

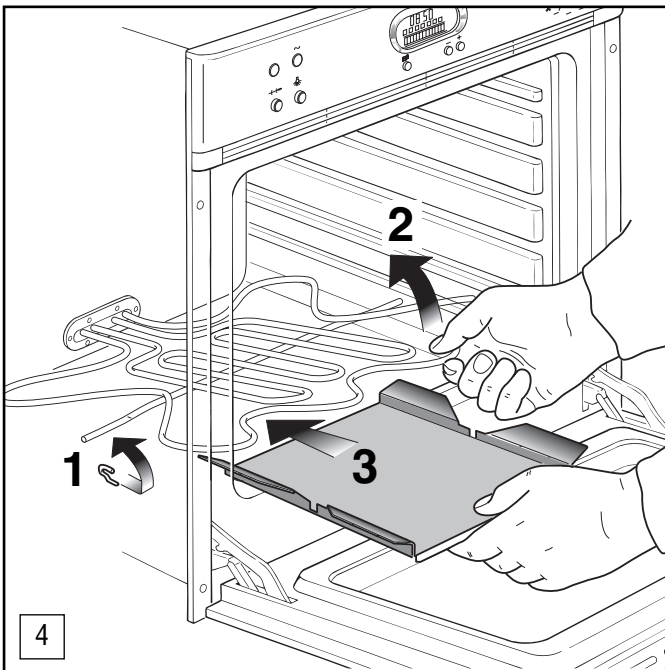
Si les aliments sont de grande dimension, n'utiliser qu'un seul récipient.





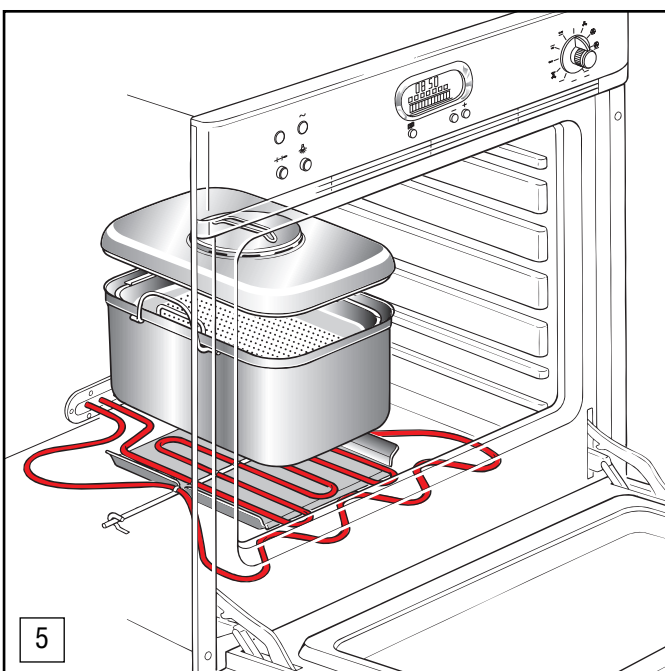
The perforated containers can be placed in either position. The lower-positioned container is simply rested on the bottom of the pan, while the one placed above it must rest on the special support elements (fig. 3). When using only one container, place it on the bottom of the pan.

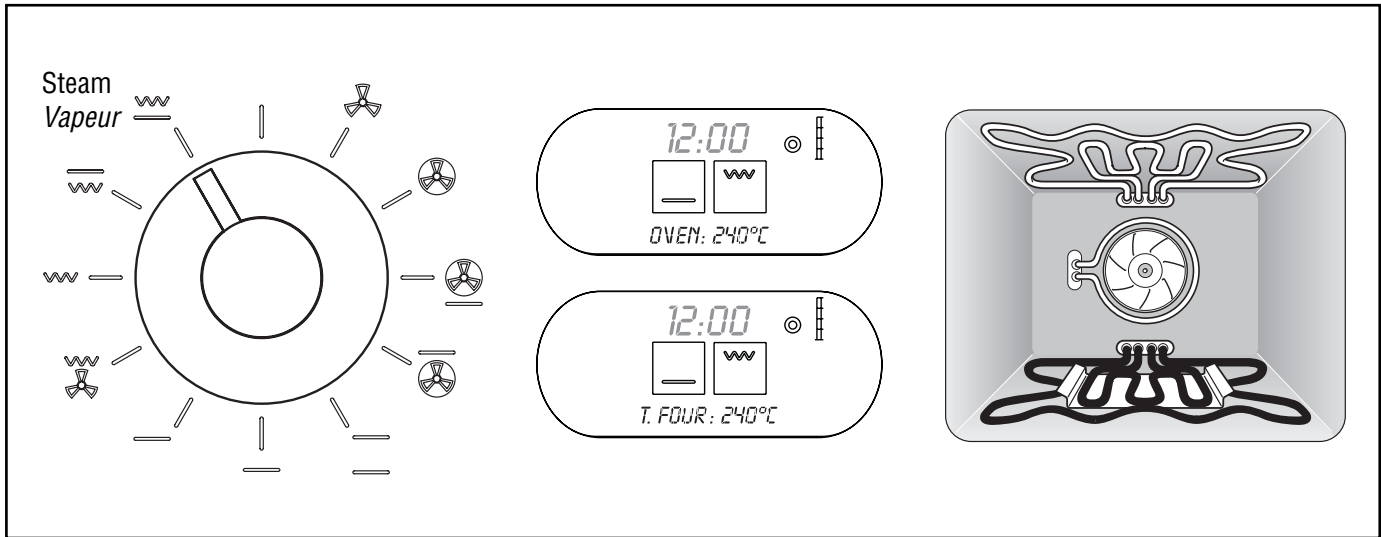
La position des récipients perforés est interchangeable. Le récipient perforé positionné dans la partie inférieure doit être simplement posé sur le fond tandis que le récipient positionné dans la partie supérieure doit être placé sur les éléments de support fournis avec la cocotte (fig. 3). Si la cocotte est utilisée avec un seul récipient, placer celui-ci dans la partie inférieure de la cocotte.





Position the pan support underneath the bottom heating element (fig. 4), then place the steamer on it with the lid on (fig. 5).

Placer le support de la cocotte sous la résistance grill de la sole (fig. 4) puis y poser la cocotte avec son couvercle (fig. 5).





To use the steamer in the oven, always utilize the special support positioned under the bottom grill. Set the oven temperature knob to the steam baking symbol . The function symbol and 240°C temperature setting will appear on the display.

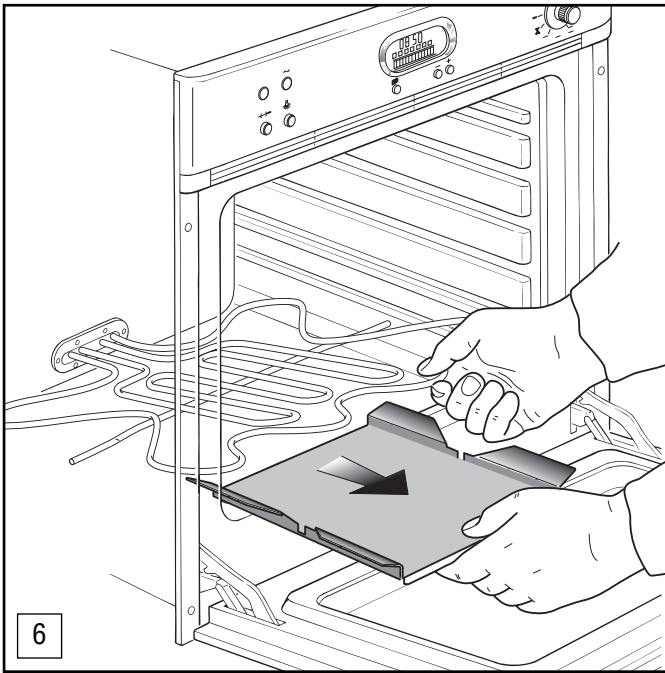
Pour utiliser le cuiseur vapeur dans le four, utiliser toujours le support spécial situé sous le grill de la sole. Positionner le bouton des fonctions sur le symbole  cuisson vapeur. L'afficheur visualise les symboles de la fonction et la température pré-réglée à 240°C.

The time chart below provides general guidelines. Considerable variations occur, due to the quantity of steam generated, size of food and type of preparation (e.g. food cut into small bits cooks much faster).

Le tableau des temps de cuisson ci-après est indicatif. En dehors de la quantité de vapeur produite, des variations sensibles sont déterminées par la quantité d'aliments introduits et par le type de préparation (par exemple, les aliments coupés en morceaux cuisent beaucoup plus vite que lorsqu'ils sont entiers).

FOOD ALIMENTS	COOKING TIME TEMPS DE CUISSON
FISH • POISSONS	
mussels • moules	15'
clams • clovisses	15'
squills • cigales de mer	15'
grey mullets • mulets	30'
gilthead • daurades	30'
turbot • turbot	30'
prawns • grosses crevettes	30'
shrimp • langoustines	30'
lobsters • homards	30'
MEAT • VIANDE	
sausages • saucisses	30'
roulades • paupiettes	45'
chicken • poulet	45'
mixed kebabs • brochettes variées	45'
turkey breast • blanc de dindon	1h
rabbit • lapin	1h
pork roast • viande de porc	1h 30'
roast beef • rôti de boeuf	1h 30'
roast veal • rôti de veau	1h 30'
cotechino • saucisson cuit	1h 45'

FOOD ALIMENTS	COOKING TIME TEMPS DE CUISSON
VEGETABLES • LÉGUMES	
leeks • poireaux	10'
eggplant • aubergines	15'
potatoes • pommes de terre	15'
onions • oignons	15'
Brussels sprouts choux de Bruxelles	15'
bell peppers • poivrons	15'
chicory • chicorée	15'
artichokes • artichauts	20'
zucchini • courgettes	20'
fennels • fenouils	30'
cauliflower • choux-fleur	30'
carrots • carottes	40'
FRUIT • FRUITS	
apples • pommes	10'
pears • poires	30'

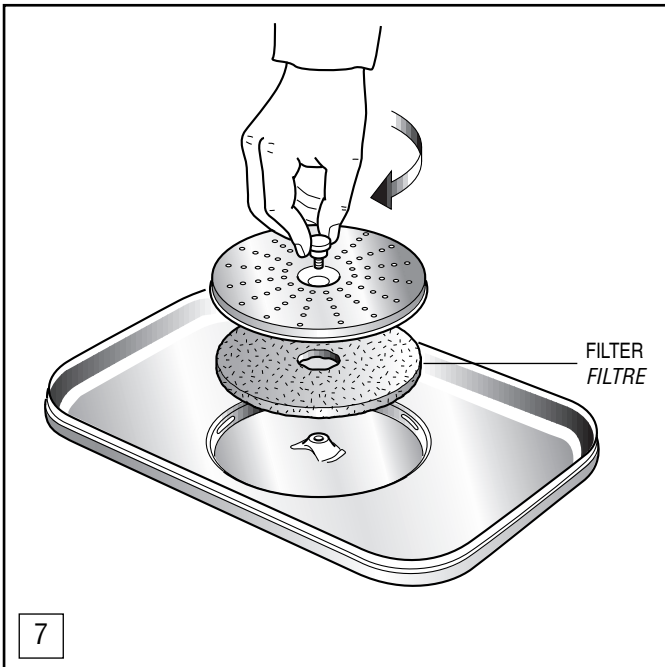


To check the water level or whether the food is ready, remove the steamer from the oven using pan holders or oven mitts to protect your hands from the high temperature generated by the steam. Remove the lid and all the containers inside the pan; be careful not to keep your hands over the uncovered pan with the water boiling.

When you have finished cooking, after you have turned off the oven and waited for it to cool down, remove the pan support from under the bottom heating element (fig. 6).

Pour contrôler le niveau de l'eau ou le point de cuisson de l'aliment, extraire la cocotte du four en veillant à utiliser des poignées de cuisine ou des gants isolants vu la haute température de la vapeur, enlever le couvercle puis, l'un après l'autre, les récipients se trouvant à l'intérieur. Faire attention à ne pas garder les mains au-dessus de la cocotte avec l'eau en ébullition.

Lorsque la cuisson est terminée, après avoir éteint le four et attendu que l'intérieur ait refroidi, retirer le support de la cocotte situé sous le gril de la sole (fig. 6).



MAINTENANCE AND CLEANING ENTRETIEN ET NETTOYAGE

All parts in stainless steel will remain like new if a good cleaning method is adopted. Use neutral detergents and water and avoid detergents containing sulphur. Do not use abrasive scrubbers or iron scouring pads (that leave iron residue on the stainless steel causing it to rust), nor any abrasive substances that can scratch the steel surfaces.

Never use muriatic acid solutions.

When the steamer is very dirty, use a special detergent for stainless steel (CIF Ammoniacal or Stahl Fix).

To replace the filter, just loosen and remove the screw under the lid (fig. 7).

Toutes les parties en acier inox se maintiendront dans l'état d'origine à condition de les nettoyer normalement avec de l'eau et un détergent neutre en évitant absolument les détergents à base de sulfonates (contenant du soufre), les pailles de fer (qui pourraient laisser des traces de fer sur l'acier inoxydable avec risque de rouille) et les détergents contenant des substances abrasives pouvant en rayer la surface. Il ne faut absolument pas utiliser de solutions d'acide muriatique.

Quand la cocotte est très sale, utiliser une crème spéciale pour l'acier (CIF Ammoniacal ou Stahl Fix).

Pour remplacer le filtre, il suffit de dévisser la vis située sous le couvercle (fig. 7).

The manufacturer declines all responsibility related to any inaccuracies contained in this booklet due to misprints or clerical errors, for damage to property or injury to people in the event that all the safety regulations and manufacturer's recommendations for use have not been observed. Moreover, the manufacturer reserves the right to make any functional-technical and aesthetic modifications it deems proper, without any prior notice or limitations.

Le Constructeur décline toute responsabilité pour les inexactitudes contenues dans cet opuscule et imputables à des erreurs d'imprimerie ou de transcription, pour les dommages aux choses ou aux personnes en cas de non-observation de toutes les normes de prévention des accidents, nécessaires à l'utilisation conformément aux indications et aux instructions données; il se réserve en outre le droit d'apporter sans préavis et en toute liberté les modifications ou améliorations d'ordre fonctionnel, technique et esthétique qu'il jugera opportunes.

ALPES - INOX[®] s.p.a.

Via Monte Pertica, 5 - 36061 Bassano del Grappa (VI) Italia - Tel. 0424/513500 r.a. - Telefax 0424/36634