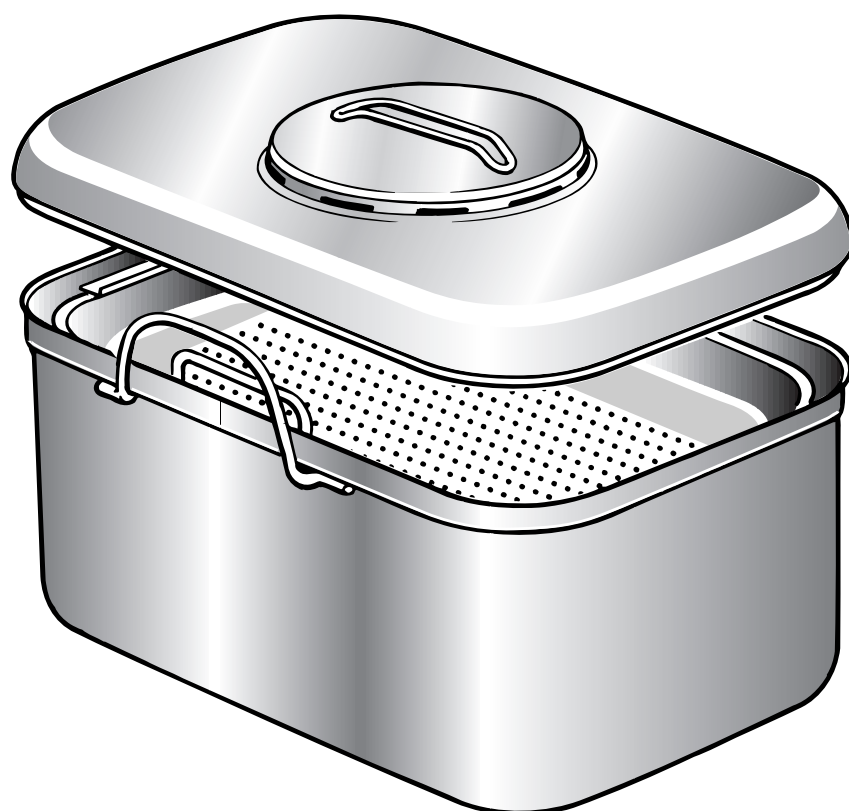


# COLLEZIONE “ARGENTO - E 193”

PENTOLA COTTURA A VAPORE  
DAMPFKOCHER

Art. PCV

IT  
DE  
AT



**LIBRETTO ISTRUZIONI  
HANDBUCH**



## CARATTERISTICHE TECNICHE-COSTRUTTIVE

La pentola art. PCV è un accessorio fornito a richiesta per cucinare a vapore nei forni predisposti a questa funzione. Interamente costruita in acciaio inox al nichel-cromo 19/10 trattato con una speciale satinatura denominata "argento", è composta da cinque elementi:

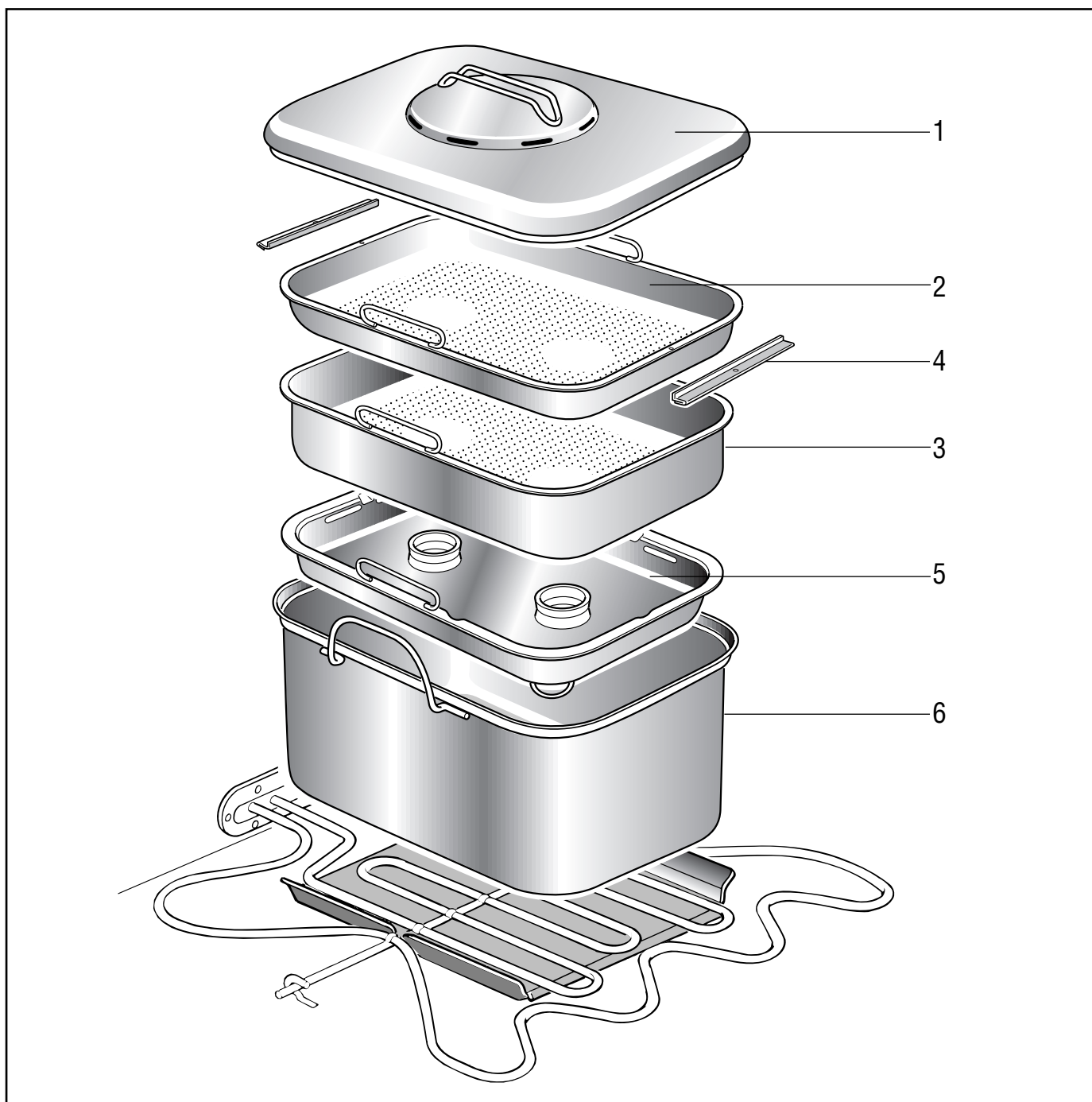
1. coperchio provvisto di filtro assorbitori odori
- 2-3. contenitore basso e contenitore alto traforati utilizzabili indistintamente nella parte superiore o inferiore della pentola.
4. elementi di appoggio
5. contenitore raccogliisugo
6. pentola

## TECHNISCH-KONSTRUKTIVE EIGENSCHAFTEN

Der Kochtopf Art. PCV ist eine auf Anfrage lieferbare Sonderausstattung, mit welcher in für diese Funktion vorgesehenen Öfen dampfgekocht werden kann.

Der Kochtopf wird zur Gänze aus Chromnickel-Edelstahl 19/10 hergestellt und mit einer speziellen "silbergrauen" Satinierung feinbearbeitet. Er besteht aus sieben Elementen:

1. Deckel mit geruchschluckendem Filter
- 2-3. Tiefer und hoher, gelochter Behälter, die sowohl im unteren als auch im oberen Teil des Kochtopfes angebracht werden können
4. Halteelemente
5. Bratensaftauffangwanne
6. Kochtopf



## IMPIEGO VERWENDUNG

Anche se la pentola è provvista di un triplo fondo (acciaio-rame-acciaio, saldati tra loro con polvere d'argento) che garantisce robustezza e distribuzione ottimale del calore, come qualsiasi altro tegame **non va mai lasciato sul fuoco senza acqua**.

Con due litri abbondanti d'acqua è possibile cucinare per oltre due ore al massimo della potenza vapore (100%), un tempo sufficiente per la preparazione di qualsiasi pietanza. Riempire la pentola con due litri abbondanti d'acqua (fig. 1), inserire ed appoggiare sul fondo dello stesso il contenitore raccoglisugo e posizionare uno o due contenitori traforati con il cibo da cuocere (fig. 2).

La cottura a due livelli consente di cuocere sia una quantità maggiore dello stesso tipo di cibo che alimenti diversi tra loro con tempi di cottura differenti. Si consiglia di collocare sul contenitore superiore quelli neutri come i cereali e le verdure.

Se gli alimenti hanno una grande dimensione usare un solo contenitore.

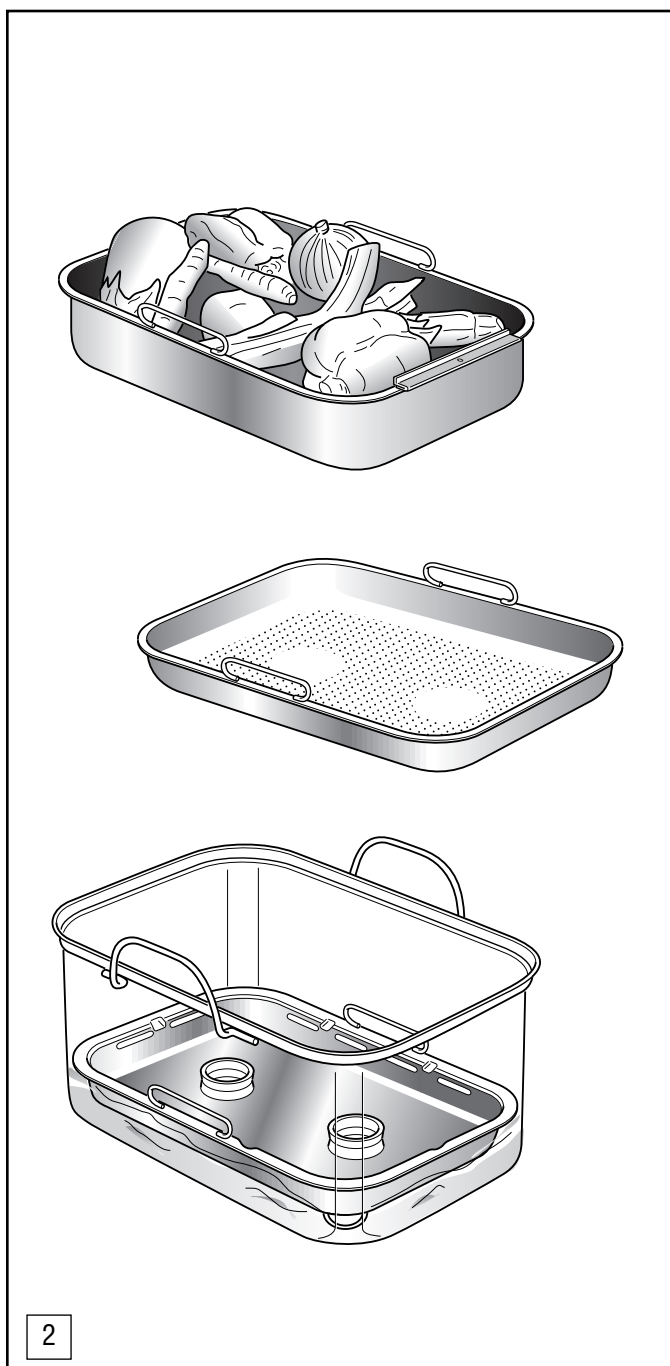
*Der Kochtopf wird mit einem dreifachen Boden (Stahl-Kupfer-Stahl, mit Silberpulver verschweißt) hergestellt, wodurch extreme Robustheit und eine optimale Wärmeverteilung erzielt werden. Trotzdem gilt auch für diesen die allgemeine Vorschrift, **dass er niemals ohne Wasser aufgesetzt werden darf**.*

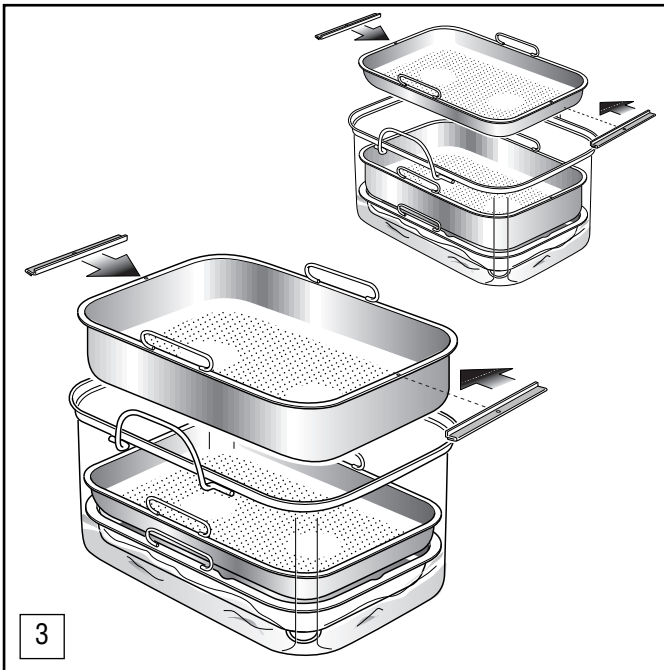
*Mit gut zwei Litern Wasser kann mehr als zwei Stunden lang bei höchster Dampfleistung (100 %) gekocht werden. Diese Zeit reicht aus, um jede beliebige Speise zuzubereiten.*

*Kochtopf mit etwas mehr als zwei Litern Wasser füllen (Abb. 1), aufsetzen, die Bratensaftauffangwanne in das Topfinnere stellen und einen oder beide der gelochten Behälter mit den zu kochenden Lebensmitteln einsetzen (Abb. 2).*

*Durch die Anbringung der Behälter auf zwei unterschiedlichen Ebenen können sowohl eine größere Menge von gleichen, als auch unterschiedliche Lebensmittel mit verschiedenen Garzeiten gleichzeitig gekocht werden. Es ist ratsam, im oberen Behälter geruchsneutrale Speisen, wie Getreideprodukte oder Gemüse, einzulegen.*

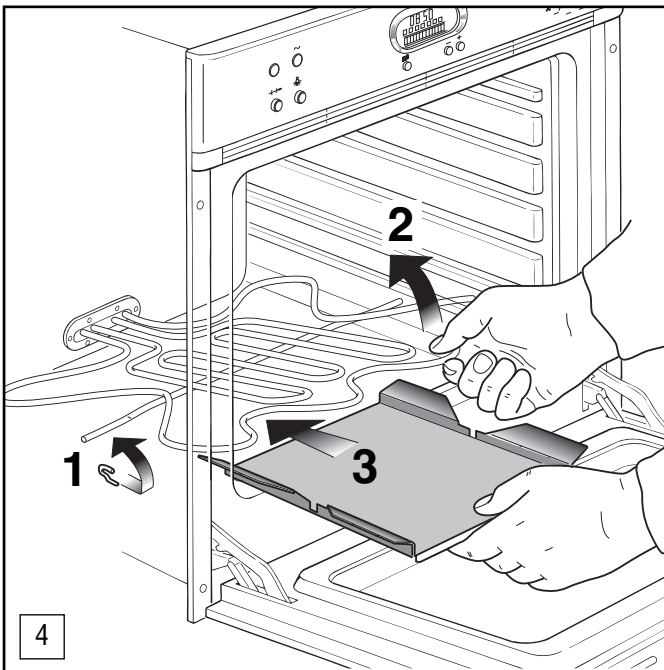
*Sind die Speisen sehr groß, so ist die Verwendung eines einzigen Behälters angebracht.*





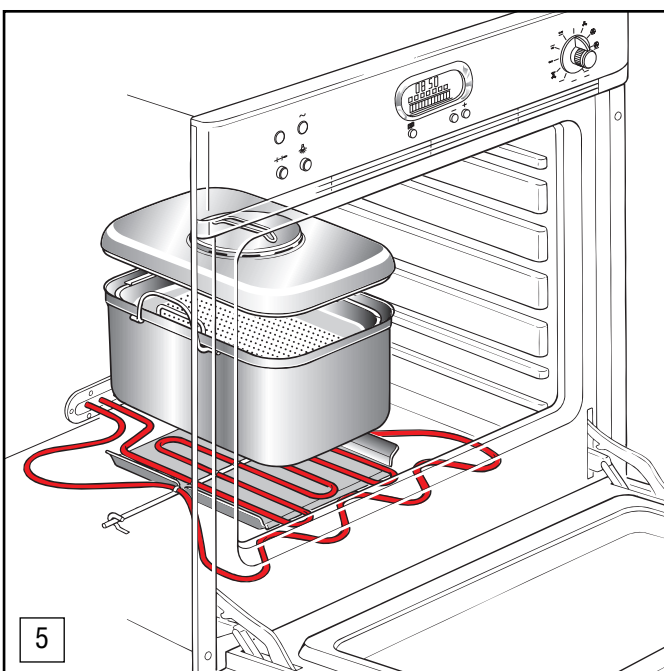
La posizione dei contenitori traforati è intercambiabile. Il contenitore traforato da posizionare nella parte inferiore della pentola va semplicemente appoggiato mentre quello da tenere in sospensione nella parte superiore va dotato degli appositi elementi di appoggio (fig. 3). Nel caso si utilizzi un solo contenitore, collocarlo nella parte inferiore della pentola.

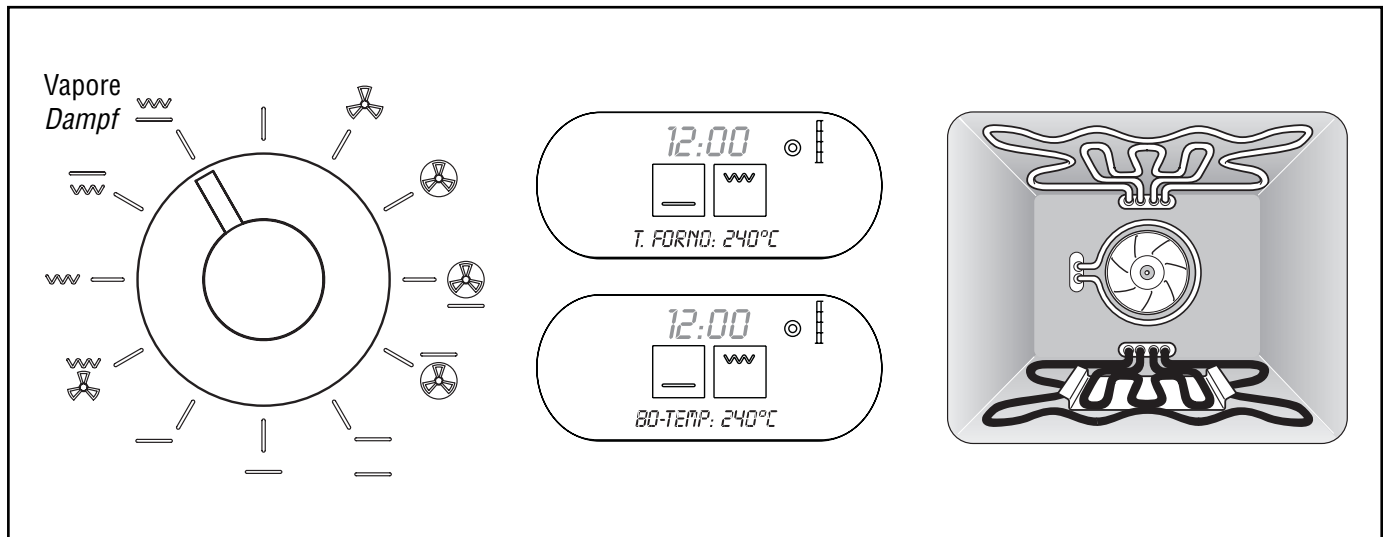
*Die gelochten Behälter können beliebig vertauscht werden. Der im unteren Teil angebrachte Behälter wird einfach nur hineingestellt, während der einzuhängende, zweite Behälter mit entsprechenden Halteelementen zu versehen ist (Abb. 3). Wird ein einziger Behälter verwendet, so ist er im unteren Teil des Topfes abzustellen.*




Collocare il supporto pentola sotto la resistenza grill-suola (fig. 4) e appoggiare quindi la pentola completa di coperchio (fig. 5).

*Kochtopfuntersatz auf den Grill-Bodenheizstab stellen (Abb. 4) und den Kopftopf, komplett mit Deckel, aufsetzen (Abb. 5).*






Per utilizzare la pentola vapore nel forno, collocare sempre l'apposito supporto sotto il grill suola.  
 Posizionare la manopola delle funzioni sul simbolo  cottura vapore. Sul display appariranno i simboli della funzione e la temperatura preimpostata di 240°C.

La seguente tabella dei tempi di cottura è indicativa.  
 Variazioni sensibili sono determinate oltre che dalla quantità di vapore erogato, dalla quantità di cibo inserito e dal tipo di preparazione (ad esempio le pietanze spezzettate cuociono molto più velocemente di quelle intere).

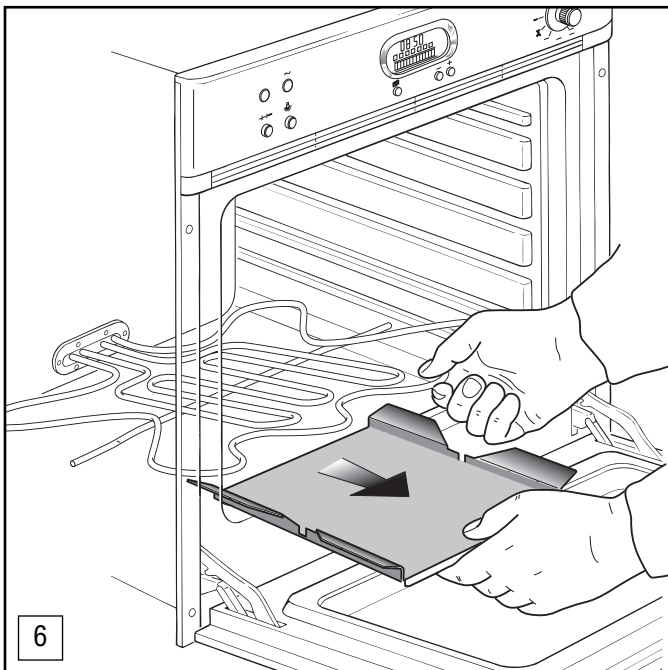
Zur Benutzung des Dampfkochtopfes im Ofen muss immer die entsprechende Halterung verwendet und auf den Bodenheizstab positioniert werden.

Den Drehknopf auf das Symbol  des Dampfkochens stellen. Auf der Anzeige erscheinen die entsprechenden Symbole und die auf 240° C voreingestellte Temperatur.

In der nachstehenden Tabelle sind die ungefähren Kochzeiten angegeben. Erhebliche Schwankungen sind auf die abgegebene Dampfmenge, das Gewicht der zu kochenden Speisen und die Art der Zubereitung zurückzuführen (kleingeschnittene Lebensmittel kochen beispielsweise wesentlich schneller als große Teile).

ALIMENTI LEBENSMITTEL	TEMPO DI COTTURA GARUNGSZEITEN
<b>PESCI • FISCH</b>	
cozze • Miesmuscheln	15'
vongole veraci • Venusmuscheln	15'
cicale di mare • Meereszikaden	15'
cefali • Meeräsche	30'
orate • Goldbrasse	30'
rombo • Steinbutt	30'
gamberoni • Krebse	30'
scampi • Kaiserhummer	30'
astici • Hummer	30'
<b>CARNI • FLEISCH</b>	
salsicce • Wurst	30'
involtini • Rouladen	45'
pollo • Huhn	45'
spiedini misti Gemischte Spießchen	45'
petto tacchino • Truthahnbrust	1h
coniglio • Hase	1h
polpa maiale • Schweinefleisch	1h 30'
arrosto manzo • Rindsbraten	1h 30'
roast beef di vitellone Roastbeef vom Jungochsen	1h 30'
cotechino • Schlackwurst	1h 45'

ALIMENTI LEBENSMITTEL	TEMPO DI COTTURA GARUNGSZEITEN
<b>VERDURE • GEMÜSE</b>	
porri • Lauch	10'
melanzane • Auberginen	15'
patate • Kartoffeln	15'
cipollotti • Zwiebeln	15'
cavolini di Bruxelles Rosenkohl	15'
peperoni • Paprikaschoten	15'
radicchio • Zichorie	15'
carciofi • Artischocken	20'
zucchine • Gartenkürbis	20'
finocchi • Fenchel	30'
cavolfiore • Blumenkohl	30'
carote • Karotten (Möhren)	40'
<b>FRUTTA • OBST</b>	
mele • Äpfel	10'
pere • Birnen	30'

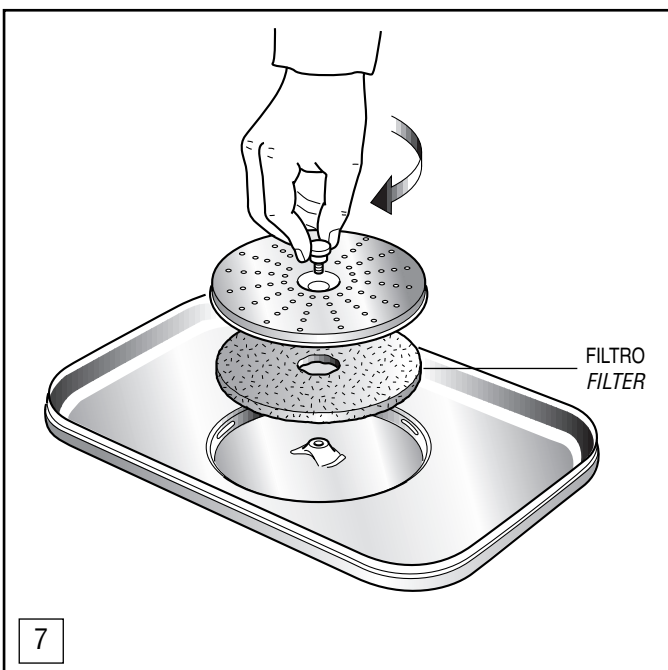


Per controllare il livello dell'acqua o il punto di cottura del cibo, estrarre la pentola dal forno avendo l'accortezza di usare delle presine o guanti da forno data l'elevata temperatura prodotta dal vapore, togliere il coperchio e in successione tutti i contenitori posizionati all'interno. Fare attenzione a non rimanere con le mani sopra la pentola scoperta con l'acqua in ebollizione.

A cottura ultimata, dopo aver spento il forno e atteso il raffreddamento del suo interno, togliere il supporto pentola posizionato sotto il grill suola (fig. 6).

*Um den Wasserstand bzw. Garungszustand der Lebensmittel zu kontrollieren, nimmt man den Kochtopf mit geeigneten Topflappen oder Ofenhandschuhen aus dem Ofen (achten Sie dabei auf die durch den Dampf erzeugte, hohe Ofentemperatur!), nimmt den Deckel ab und in der Folge alle Behälter aus dem Topf heraus. Achten Sie darauf, niemals mit den Händen über dem offenen Kochtopf zu fahren, solange das Wasser im Inneren kocht.*

*Nach Beendigung des Kochvorgangs wird der Ofen ausgeschaltet und zugewartet, bis er abkühlt ist, bevor man den Topfuntersatz vom Grill-Bodenheizstab entfernt.*



## PULIZIA E MANUTENZIONE REINIGUNG UND WARTUNG

Le parti in acciaio inox si manterranno come all'origine se si avrà cura di pulirle normalmente con acqua e detersivo neutro. Evitare in modo assoluto i detersivi a base di sulfonati (contenenti zolfo), le pagliette o spazzole di ferro (che potrebbero lasciare residui di ferro sull'acciaio inossidabile con conseguente pericolo di arrugginimento) ed i detersivi contenenti sostanze abrasive che potrebbero rigarne la superficie. Non si devono assolutamente usare soluzioni di acido muriatico.

Quando la pentola è molto sporca, usare CIF Ammoniacal o Stahl Fix.

Per sostituire il filtro è sufficiente svitare la vite sotto il coperchio (fig. 7).

*Die Edelstahlteile behalten ihre ursprüngliche Form und Farbe, wenn sie regelmäßig mit Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel gereinigt werden. Vermeiden Sie auf jeden Fall schwefelhaltige Reinigungsmittel, Metallwolle und Eisenbürsten (welche Eisenrückstände auf dem Edelstahl mit entsprechender Rostgefahr bilden könnten) bzw. Reinigungsmittel mit schleifenden Substanzen, durch welche die Oberfläche zerkratzt würde. Ebenso sind Salzsäurelösungen unbedingt zu vermeiden.*

*Ist der Kochtopf stark verschmutzt, so können Produkte wie Cif mit Ammoniak oder Stahlfix verwendet werden.*

*Der Filter wird ausgetauscht, indem man die Schraube unter dem Deckel löst (Abb. 7).*

La costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, per danni a cose o persone nel caso non vengano osservate tutte le norme antinfortunistiche utili all'uso in conformità alle sue indicazioni ed istruzioni; si riserva inoltre di apportare senza preavviso ed in totale libertà operativa ogni e qualsiasi variante e miglioria d'ordine funzionale-tecnico ed estetica.

*Die Herstellerfirma weist jegliche Verantwortung für etwaige, im vorliegenden Bedienungsheft enthaltene Druck- und Übertragungsfehler von sich; weiters haftet sie in keiner Weise für Schäden an Sachen oder Personen bei Nicht-Beachtung aller angeführten Unfallverhütungsvorschriften. Die Firma behält sich weiters das Recht vor, ohne Vorankündigung und nach ihrem eigenen Gutdünken in jedem Moment Verbesserungen oder Änderungen der technisch-konstruktiven oder ästhetischen Merkmale ihrer Modelle vorzunehmen.*

**ALPES - INOX**<sup>®</sup> s.p.a.

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