

Istruzioni per l'uso ed il comando

VK 230

Apparecchio per la cottura a vapore



GAGGENAU

Premessa**1. Indicazioni importanti**

Pagina 3-4

1.1 Sicurezza

Pagina 3

1.2 Prima messa in funzione

Pagina 3

1.3 Utilizzo

Pagina 4

2. Componenti dell'apparecchio e loro funzionamento

Pagina 5-6

2.1 Componenti dell'apparecchio

Pagina 5

2.2 Accessori / Accessori speciali

Pagina 5

2.3 Funzionamento

Pagina 6

3. Comandi

Pagina 7-10

- Taratura della gradazione di bollitura dell'acqua

Pagina 7

- Accensione e spegnimento dell'apparecchio

Pagina 7

- Impiego del contenitore

Pagina 8

- Aggancio dell'impugnatura

Pagina 8

- Dispositivo di sicurezza per i bambini

Pagina 9

- Dispositivo di protezione vacanze

Pagina 9

- Come svuotare la vasca dal liquido

Pagina 10

4. Pulizia e cura

Pagina 11

5. Manutenzione

Pagina 12

6. Suggerimenti pratici

Pagina 13-17

6.1 Possibili utilizzi dell'apparecchio

Pagina 13

6.2 Tabella dei cibi e dei tempi di cottura

Pagina 14-15

6.3 Ricette

Pagina 16

6.4 Consigli e suggerimenti

Pagina 17

Premessa

Con questa prestigiosa vaporiera, cuocere i cibi sarà ancora più divertente!

- Tra i numerosi **vantaggi**, grazie a questo apparecchio potrete:
- cuocere in completa assenza di pressione
 - utilizzare il dispositivo di spegnimento automatico
 - massima facilità di montaggio ed installazione

Per utilizzare questo apparecchio nella massima sicurezza, vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni per l'uso ed il montaggio **prima di attivarne la funzione**. Le istruzioni contengono **indicazioni importanti** per l'utilizzo, l'installazione e la manutenzione.

Sulla pagina seguente troverete **indicazioni importanti relative alla sicurezza** e al **comando della pentola**. Esse sono destinate alla vostra protezione personale e a far sí che l'apparecchio resti funzionante ancora a lungo.

Le indicazioni che devono essere osservate **prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta** sono riportate a pagina 3.

I capitoli **"Installazione e funzionamento"** e **"Comando"** vi illustrano tutte le potenzialità del vostro apparecchio e come usarlo.

I consigli e suggerimenti riportati al capitolo **"Pulizia e cura"** vi aiuteranno a far sí che il vostro nuovo apparecchio funzioni a lungo in maniera ineccepibile.

Se la funzione desiderata non si lascia regolare, consultate il capitolo **"Suggerimenti pratici"**. Nel caso questi consigli fossero insufficienti per risolvere il problema, si prega di contattare il Servizio assistenza clienti della Gaggenau.

Ora non ci resta che augurarvi buon divertimento!



Fig. 1

1. Indicazioni importanti

1.1 Sicurezza

Qualora **l'apparecchio fosse danneggiato** si prega di evitarne l'uso.

L'allacciamento dell'apparecchio deve essere eseguito unicamente da un **elettricista autorizzato** nel rispetto di tutte le norme vigenti in materia di collegamenti elettrici così come per le leggi edilizie dei diversi paesi. **Fare attenzione anche alle istruzioni per il montaggio!**

Nel caso in cui si volessero allacciare altri apparecchi elettrici nelle vicinanze alla vaporiera, fare attenzione che i **collegamenti** non vengano a contatto con le superfici calde!

L'utente è responsabile del corretto uso e del perfetto stato dell'apparecchio.

Utilizzare l'apparecchio avendo cura di mantenere una **costante sorveglianza**.

La vaporiera non deve essere messa in funzione a vuoto!

Attenzione - Pericolo di incendio! Non conservate oggetti infiammabili nella vaporiera. Custodite all'interno solo gli accessori necessari per cottura.

Attenzione! Durante il funzionamento l'apparecchio si riscalda. Tenete lontani i bambini!

Non pulite la Vaporiera con un apparecchio a getto di vapore o a pressione - **pericolo di corto circuito!**

Prima di eseguire ogni **intervento di manutenzione** l'apparecchio deve essere isolato dalla rete elettrica. A tale scopo estraete la spina oppure azionate il rispettivo interruttore.

Eventuali **riparazioni** devono essere eseguite solo da tecnici autorizzati onde garantire la sicurezza dal punto di vista elettrico.

I danni causati dall'inosservanza delle presenti istruzioni non rientrano nel diritto di garanzia.

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche!

1.2 Prima messa in funzione

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, fate riferimento alle seguenti indicazioni:

- **L'apparecchio** deve essere installato e collegato da un elettricista specializzato.
- **Leggete** attentamente le istruzioni per l'uso ed il montaggio prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- **Provvedere al corretto smaltimento** dell'imballo dell'apparecchio secondo le disposizioni vigenti in materia!
Ricordate che gli accessori si trovano sul fondo dell'imballo!
Tenete inoltre l'imballo fuori dalla portata dei bambini.
- **Prima di usare la vaporiera**, rimuovete tutti gli accessori estraibili.
- **Pulite accuratamente** l'apparecchio e gli accessori prima di procedere al primo utilizzo per eliminare eventuali odori di nuovo e sporco (vedi il capitolo "Pulizia e cura").
- **Prima della messa in funzione** controllate che l'allacciamento alla rete elettrica sia stato eseguito correttamente.
- La targhetta dell'apparecchio è allegata al manuale su un foglio separato. Essa va conservata unitamente al manuale per l'uso ed il montaggio!

Taratura della gradazione di bollitura dell'acqua:

Dopo la prima messa in funzione o nel caso si cambi l'ubicazione dell'apparecchio è necessario eseguire una taratura. (V. Capitolo Comando) E' indispensabile eseguire la taratura del grado di ebollizione, in quanto il punto di ebollizione dell'acqua dipende all'altitudine cui ci si trova, ovvero dall'altezza sopra il livello del mare. Se non si esegue la taratura del punto di ebollizione possono verificarsi disturbi del funzionamento.

1.3 Utilizzo

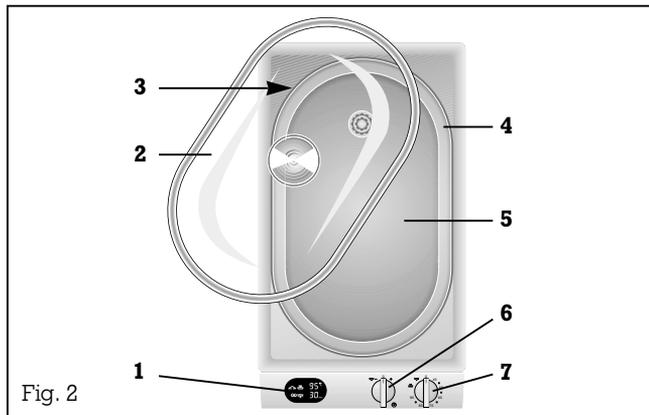
- **L'apparecchio è costruito** per il solo uso domestico e non può essere utilizzato con finalità diverse.
- **Usate** l'apparecchio unicamente per la preparazione di pietanze. Esso non è indicato per il riscaldamento dell'ambiente in cui è installato!
- **L'apparecchio** è destinato solo ad un utilizzo con acqua e **non** può essere usato per friggere.
- **Non conservate** nella pentola oggetti infiammabili. Lasciate nell'apparecchio soltanto gli elementi necessari durante la cottura.
- **Utilizzate** solo i contenitori di cottura appositamente previsti.
Attenzione! Pericolo di ustione!
Prelevate ed inserite i contenitori nella vasca di cottura solo con l'apposita impugnatura.
- **Non appena** viene raggiunta la temperatura selezionata, sul pannello di comando si spegna la spia di controllo  (**Riscaldare**).
- **Dopo aver terminato la cottura** posizionate la manopola di comando della temperatura in pos. "0"!
- **Pulite** la pentola ad intervalli regolari. Si consiglia di lavarla ogni volta che viene usata.
- **Un termosensore incorporato** evita il surriscaldamento dell'apparecchio.
L'apparecchio può essere messo in funzione unicamente con il relativo contenuto (solo liquido di cottura, mai olio o altro!). Se la pentola viene fatta funzionare a vuoto, essa si spegne automaticamente e sul display appare il simbolo  (Limitatore). In questo caso ruotare la manopola di comando della temperatura in pos. 0. Aspettate che l'apparecchio si sia raffreddato. Versate del liquido di cottura nella pentola ed attendete fino a quando essa si sia raffreddata al punto tale che il simbolo  (Limitatore) non appare più sul display al momento dell'accensione.
Nota: Se sul display appare il simbolo  (Limitatore) possono esserci cause diverse (v. Installazione e funzionamento).
- L'apparecchio è dotato di un dispositivo automatico di disattivazione, nel caso in cui nell'arco di tempo di 4 ore non venga modificata

la posizione della manopola del termostato. Nel display appaiono delle linee.

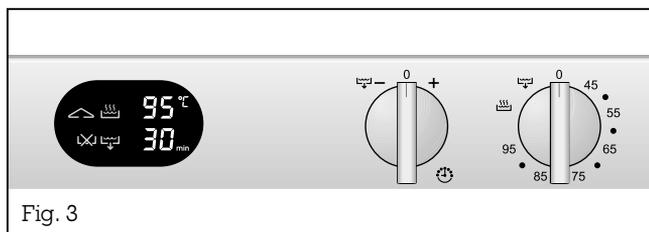
- **Aggiungete** del liquido di cottura non appena il livello scende al di sotto del minimo ammesso (contrassegno). **La vasca di cottura** deve essere riempita con acqua ad un massimo fino al gradino della bordura superiore.
Attenzione: se il livello scende al di sotto del minimo sussiste **pericolo di incendio!**
- Accertatevi che durante il funzionamento **l'apertura di scarico** per il vapore non sia coperta.
- **Attenzione!** Non poggiare il coperchio di vetro caldo su un piano di lavoro bagnato o freddo tantomeno venga raffreddato sotto l'acqua fredda. Esso potrebbe lesionarsi. Sostituite subito un coperchio danneggiato. Ricordiamo che in presenza di un coperchio lesionato eventuali schegge di vetro potrebbero cadere nella vasca di cottura, il cibo preparato non è più adatto ad essere consumato! Il coperchio deve poggiare sempre correttamente sull'apparecchio!
- **Non utilizzate il coperchio di vetro come superficie di appoggio.**
- Prestare la dovuta cautela nello scaricare l'acqua in assenza di un allacciamento di scarico fisso a muro! Pericolo di ustioni! Utilizzate un contenitore termoresistente alle alte temperature e con una capienza sufficiente (per es. un secchio di 10 l). Usate il kit di installazione di scarico (vedi Indicazioni per l'installazione) per uno scarico a muro.
- Valutate la possibilità di bloccare le ante del mobile base in caso in cui non disponete di un allacciamento di scarico a muro per prevenire pericoli di bruciature se vi sono bambini in casa.
- Osservate le norme vigenti nel caso venga realizzato un allacciamento fisso!
- **In presenza di disturbi di funzionamento,** verificate innanzitutto se il dispositivo di sicurezza bambini è attivato (v. pag. 9). Controllate inoltre i fusibili dell'impianto elettrico. Qualora questi non dipendessero dall'alimentazione di corrente, vogliate contattare il vostro rivenditore autorizzato oppure il Servizio assistenza clienti della Gaggenau.

2. Componenti dell'apparecchio e loro funzionamento

2.1 Componenti dell'apparecchio



- 1 Display
- 2 Coperchio di vetro
- 3 Apertura di scarico per il vapore
- 4 Bordura di livello
- 5 Vasca di cottura
- 6 Manopola "Contaminuteria" (Regolazione 1 - 90 minuti) e funzione "Scarico"
- 7 Manopola "Temperatura" con funzione "Cottura al vapore" e "Scarico"



Cruscotto di comando:

Display con le seguenti possibili indicazioni:

Simbolo (Riscaldare)

Indicazione della temperatura regolata

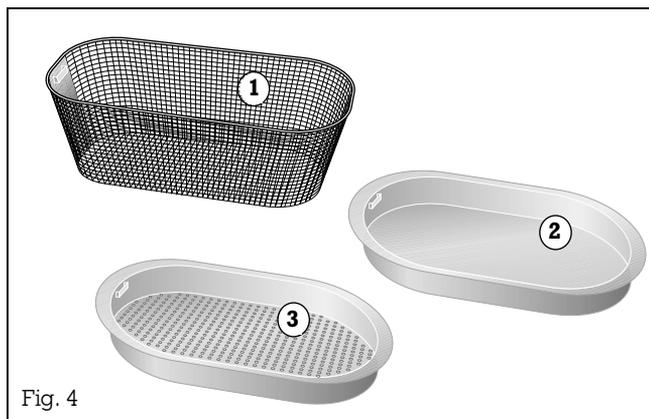
Indicazione del contaminuti regolato (in minuti)

Simbolo Limitatore

Simbolo Stadio per la cottura al vapore

Simbolo Aprire la valvola di scarico

2.2 Accessori / Accessori speciali



La pentola è dotata dei seguenti accessori di serie (Fig. 4):

- coperchio di vetro con pomello
- GE 020-010: cestello di cottura non forato
- GE 020-020: cestello di cottura forato
- Impugnatura per i cesti di cottura

I seguenti accessori speciali possono essere ordinati:

- **VD 201-010:** coperchio per la pentola
- **VV 200-000:** listello di collegamento per la combinazione con altri apparecchi
- **FK 023-000:** cuocipasta **(1)**
- **GE 020-010:** cestello di cottura non forato **(2)**
- **GE 020-020:** cestello di cottura forato **(3)**
- **AG 060-000:** kit di installazione scarico per lo scarico dell'acqua in un contenitore
- **AG 050-000:** kit di installazione scarico per un allacciamento a muro

2.3 Funzionamento

La cottura avviene in un flusso di vapore la cui temperatura si aggira attorno ai 100 °C. Il vapore trasferisce il calore. I cibi indicati per questo tipo di cottura sono le verdure, le patate, il pesce e gli gnocchi al lievito.

La vaporiera vi permetterà di **stufare, cuocere e bollire**.

Il vapore avvolge i cibi evitando così la perdita di importanti sostanze nutritive in essi presenti. La pietanza mantiene la forma, il colore ed il tipico aroma. I cibi cotti al vapore non vengono rosolati.

Questa pentola vi offre l'opportunità di cuocere al vapore e in assenza di pressione in uno o due cestelli contemporaneamente.

Se si utilizzano i cestelli forati il vapore potrà arrivare alla pietanza da tutti i lati. Questo garantisce una cottura uniforme anche in presenza di grossi quantitativi.

La temperatura del liquido di cottura può essere regolata tra 45 e 95 °C con differenze di 5 °C. Questa esatta regolazione della temperatura dell'acqua vi permette per es. di sciogliere la glassa al cioccolato, di cuocere del pesce o di cucinare la pasta.

Taratura del grado di ebollizione (calibratura):

Dopo la prima messa in funzione o nel caso si cambi l'ubicazione dell'apparecchio è necessario eseguire una taratura. (v. Capitolo Comando)

Nota:

Se non si esegue la taratura del grado di ebollizione possono verificarsi disturbi del funzionamento. La vaporiera potrebbe produrre eccessivo o poco vapore.

3. Comando

Taratura del grado di ebollizione

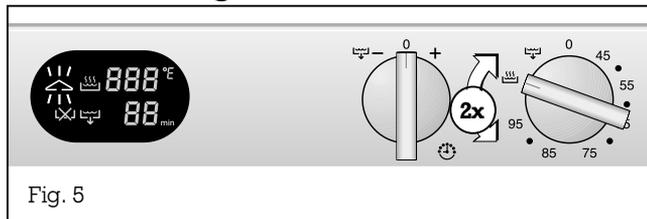


Fig. 5

Accensione

Attenzione! L'apparecchio si riscalda e diventa bollente!

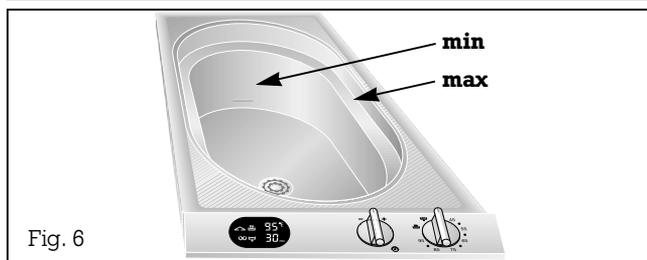


Fig. 6

Importante! Non mettete mai la pentola in funzione senza liquido.

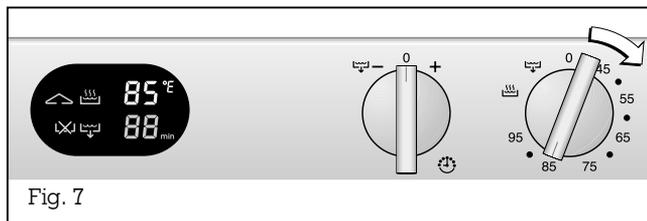


Fig. 7

Spegnimento

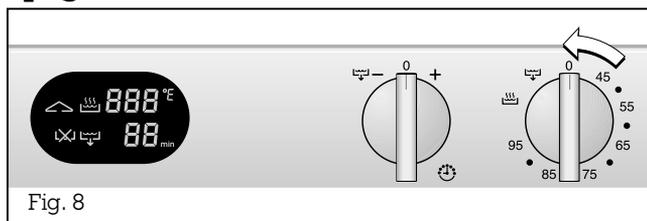


Fig. 8

Prima di metterlo in funzione per la prima volta oppure in seguito ad un cambiamento dell'ubicazione, deve essere effettuata una taratura del grado di ebollizione (calibratura).

E così si procede:

- Riempite la vasca di cottura della pentola a vapore con acqua fino al contrassegno inferiore e coprite con il coperchio di vetro.
- Girate la manopola "Temperatura" sulla posizione 95 °C.
- Nell'arco di **5 secondi** deve essere eseguita la seguente procedura:
- Girate **due volte** la manopola tra la posizione ☁ (Cottura al vapore) e la posizione 95 °C. Portate quindi la manopola sulla posizione ☁ (Cottura al vapore) (Fig. 5).

Nota: Durante la taratura del grado di ebollizione il simbolo ⇄ (Riscaldare) lampeggia. Non appena esso ha smesso di lampeggiare, la taratura del grado di ebollizione è terminata e l'apparecchio è pronto per il funzionamento.

La durata della compensazione dipende dalla quantità di liquido presente nella pentola e dalla temperatura dell'acqua. Essa è comunque compresa tra 3 e 7 minuti.

Accensione:

- Riempite la vasca di cottura con acqua o con un altro liquido di cottura. (Per i quantitativi si rimanda alla tabella di cottura e al libro delle ricette). La vasca deve essere riempita con acqua massimo fino alla bordura o minimo fino al contrassegno inferiore (Fig. 6).
 - Girate la manopola di comando "Temperatura" sul valore desiderato oppure sullo stadio di cottura al vapore (Fig. 7).
 - Sul display appare la temperatura da voi regolata (campo di temperatura 45 - 95 °C) oppure il simbolo ☁ (Cottura al vapore).
- Fintanto che la pentola riscalda, sul display appare il simbolo ⇄ (Riscaldare).

Spegnimento:

Riportate la manopola della temperatura sulla posizione 0 (Fig. 8).

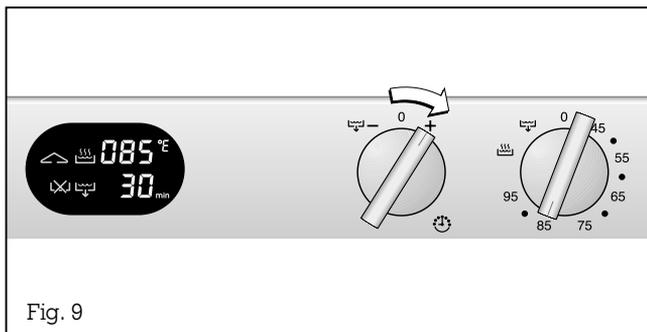


Fig. 9

Importante! La manopola di comando “Temperatura” (manopola destra) non deve trovarsi sulla posizione “Scaricare”.

Comando con il contaminuti

- Girare la manopola “Temperatura” sul valore desiderato oppure al livello di cottura al vapore **prima** di regolare il timer, altrimenti questo funziona senza disattivazione automatica.
- Portate la manopola “Contaminuti” sulla posizione **+** oppure **-** finché non appare sul display il tempo desiderato (Fig. 9). Il tempo comincia a decorrere non appena la manopola si trova di nuovo in pos. 0. Allo scadere del tempo regolato la vaporiera si spegne automaticamente ed emette un segnale acustico.

Se spegnete l'apparecchio prima della conclusione del ciclo, il tempo sul timer continua a scorrere senza tuttavia attivare la funzione di spegnimento.

Allo scadere del tempo regolato l'apparecchio emette un segnale acustico che potrà essere zittito girando una delle manopole.

Nota: il contaminuti può essere usato, nella sua funzione, anche se l'apparecchio è spento.

Agganciare le impugnature per i cestelli di cottura

Le operazioni di introduzione e di rimozione dei cestelli di cottura dalla pentola possono essere eseguite soltanto con la speciale impugnatura fornita in dotazione all'apparecchio. Essa non è tuttavia adatta per girare i cestelli, per es. per svuotarli.

Nota: L'uso della speciale impugnatura, durante l'introduzione e la rimozione dei cestelli, evita scottature alle mani.

E così si procede:

- Inserite l'impugnatura nell'apposito incavo.
- Spingete l'impugnatura all'indietro.
- Sollevate il cestello verso l'alto (Fig. 10).

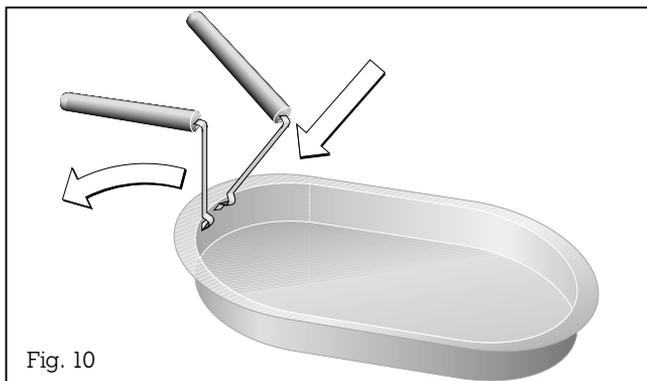
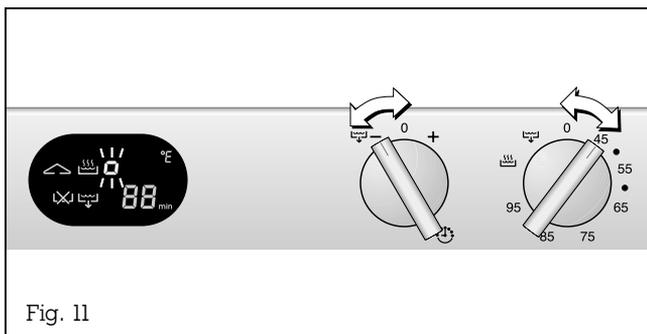


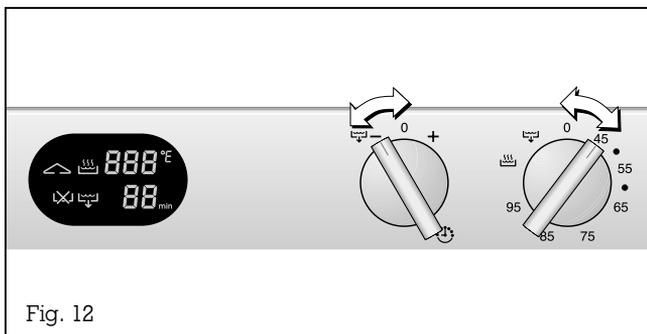
Fig. 10



Dispositivo di sicurezza per i bambini

Attivare il dispositivo di sicurezza per i bambini

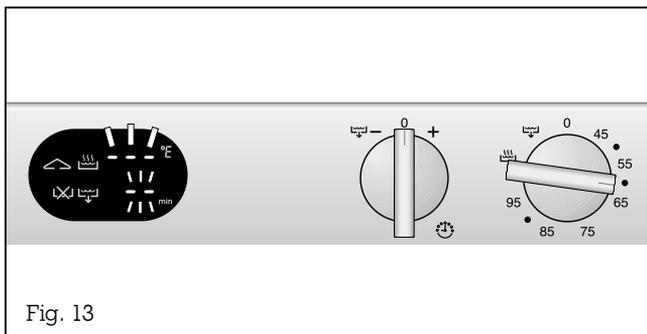
- Girate la manopola di comando "Contaminuti" verso sinistra sulla posizione ,meno'. Tenete la manopola impegnata in questa posizione.
- Girate la manopola "Temperatura" verso destra su un valore qualsiasi.
- Riportate la manopola "Temperatura" sulla posizione 0.
- Riportate la manopola "Contaminuti" su 0. Sul display lampeggia l'indicazione  (Dispositivo di sicurezza per bambini) (Fig. 11). Ora potete girare la manopola della temperatura su una posizione qualsiasi senza che l'apparecchio si riscaldi.



Spegnere il dispositivo di sicurezza per bambini

- Girate la manopola di comando "Contaminuti" verso sinistra su ,meno' e tenetela impegnata in questa posizione.
- Girate la manopola "Temperatura" verso destra su un valore qualsiasi.
- Portate la manopola "Temperatura" su 0.
- Portate la manopola "Contaminuti" su 0. Sul display si spegne il simbolo relativo al dispositivo di protezione per bambini (Fig. 12).

L'apparecchio è ora di nuovo pronto per il funzionamento.



Dispositivo di protezione vacanze

A tutela dell'operatore l'apparecchio è dotato di un dispositivo di protezione vacanze che interrompe ogni funzione dopo 4 ore qualora non venga digitato alcun tasto. Sul display appaiono delle lineette lampeggianti (fig. 13). Girando entrambe le manopole su 0 si potrà rimettere in funzione l'apparecchio come al solito.

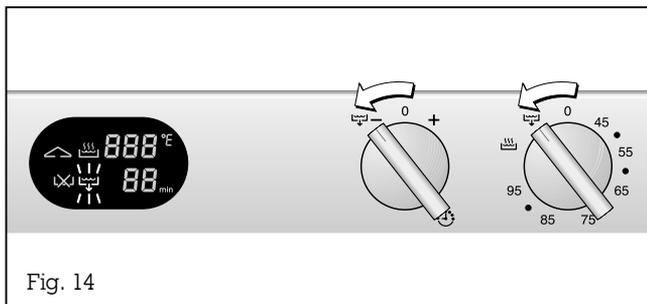


Fig. 14

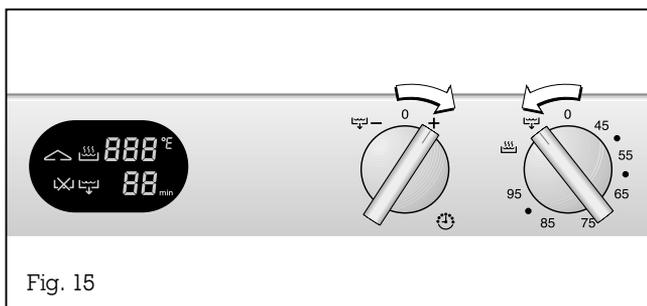


Fig. 15

Scaricare il liquido di cottura presente nella vasca

E così si procede:

- Collocate un recipiente di raccolta (per es. un secchio di 10 l) sotto il rubinetto di scarico del kit di installazione scarico AG 060-000 come accessorio, nel caso non disponiate di un raccordo di scarico a muro.
- Girate la manopola di comando "Temperatura" verso sinistra e portatela sulla posizione (valvola di scarico).
- Girate la manopola di comando "Contaminuti" verso sinistra; portatela e mantenetela impegnata in questa posizione (Fig. 14).
- La vaporiera emetterà un segnale acustico. Dopo alcuni secondi lampeggerà il simbolo (Valvola di scarico) sul display. La valvola di scarico viene aperta. Se la valvola di scarico è aperta sul display lampeggia il simbolo (Valvola di scarico) con luce continua.

Chiudere la valvola di scarico:

- Girate la manopola di comando "Temperatura" verso sinistra e portatela sulla posizione (valvola di scarico).
- Girate la manopola "Contaminuti" verso destra sulla posizione **+** e mantenetela impegnata in questa posizione (Fig. 15).
- La vaporiera emette un segnale acustico. Dopo alcuni secondi sul display lampeggia il simbolo (valvola di scarico). La valvola di scarico viene chiusa. Non appena la valvola è chiusa, il simbolo (Valvola di scarico) si spegne.

Nota: Se la valvola non è completamente chiusa o aperta, sul display lampeggia il relativo simbolo .

Se non si dispone di un raccordo di scarico a muro, è necessario collocare sotto il rubinetto di scarico un contenitore resistente alle alte temperature e di dimensioni sufficienti (almeno 10 l) ed installare il kit di scarico AG 060-000.

Nota:

Lasciate raffreddare l'acqua o il liquido di cottura prima di scaricarlo: in questo modo eviterete la formazione di vapore nel mobile basso ed il pericolo di ustione.

In presenza di acqua con molto calcare, provvedete regolarmente alla decalcificazione per evitare decolorazioni ed ingorghi di calore.

4. Pulizia e cura

Non utilizzate per la pulizia detergenti abrasivi e corrosivi (sostanze abrasive o pulitori a base di solvente sintetico).

Ricorrete a spugnette sintetiche per pentole oppure ad una spazzola morbida o ad un normale detersivo per stoviglie. Non usate spugnette metalliche abrasive.

Alla prima messa in funzione, lavate accuratamente sia la pentola che gli accessori. Eseguite la taratura del grado di ebollizione. Riempite la vasca di cottura fino alla bordura e fate funzionare l'apparecchio per 30 minuti allo stadio di cottura a vapore per eliminare eventuali residui di lavorazione. Scaricate l'acqua.

Lavate **la vasca** con acqua e detersivo. **La pulizia della vasaca non deve essere effettuata con detergenti per l'acciaio inox in quanto questi, in genere, contengono sostanze nocive che vengono a contatto con gli alimenti.**

Il **coperchio di vetro** ed i cestelli di cottura possono essere lavati nella lavastoviglie.

Il **cruscotto di comando** deve essere pulito soltanto con un panno morbido. Si prega di non usare i comuni detergenti per l'acciaio in quanto potrebbero danneggiarne le serigrafie, i componenti di comando, le superfici di vetro e gli elementi di pilotaggio.

Asciugare quindi con accuratezza con un panno morbido.

Pulite l'apparecchio ogni volta che lo usate:

- Svuotate e lavate la vasca di cottura della vaporiera dopo ogni uso.
- I depositi di sporco, sale e calcare possono causare danni da corrosione!
- Rimuovete il **filtro dei residui**. Lavate i cestelli di cottura ed il filtro nella lavastoviglie oppure con un detersivo delicato. Le Impugnature dei cestelli di cottura devono essere lavate sempre a mano.
- Asciugate la vasca con un panno e posizionate il filtro. **Non chiudete la pentola con il coperchio in vetro** fintanto che la vasca è ancora umida.
- Se causa la presenza di acqua con molto calcare si forma uno strato bianco nella vasca di cottura, pulitela con acqua e aceto oppure con un decalcificatore idoneo e sciacquate quindi accuratamente con acqua fresca.
- Lucidate la vasca di cottura con un panno morbido e con una goccia di olio da cucina.

Nota: dopo alcune ore di esercizio sul fondo della vasca di vedono i contorni della resistenza. Questo non pregiudica né il funzionamento né la qualità dell'apparecchio.

Dopo aver lavato ed asciugato la vaporiera possono essere riposti nella vasca i cestelli di cottura e l'impugnatura. Affinché il coperchio metallico dell'apparecchio (accessorio speciale) poggi correttamente sul piano, è necessario girare il coperchio di vetro.

5. Manutenzione

In presenza di eventuali **disturbi del funzionamento** si consiglia di verificare dapprima i fusibili dell'impianto elettrico. Se l'alimentazione di corrente è corretta ma l'apparecchio continua a non funzionare, si prega di contattare il Servizio assistenza clienti della Gaggenau.

Le riparazioni devono essere eseguite solo da tecnici autorizzati allo scopo di garantire la sicurezza dell'apparecchio.

Gli interventi impropri, un montaggio non corretto oppure un allacciamento sbagliato lasciano decadere il diritto alla garanzia. Prima di procedere a qualsiasi intervento di riparazione l'apparecchio deve essere isolato dalla rete. Si prega di usare solo ricambi originali.

Isolare l'apparecchio dalla corrente prima di eseguire ogni intervento di riparazione (estraendo la spina oppure togliendo il fusibile).

6. Suggerimenti pratici

6.1 Campi d'impiego dell'apparecchio

Cottura a vapore

- Riempite la pentola a vapore fino al contrassegno inferiore.
- Introducete il cesto di cottura con il cibo nella pentola.
- Girate la manopola di comando "Temperatura" su Stadio di cottura a vapore.
- Posizionate il coperchio di vetro sulla pentola. Il sapore dei cibi può essere ancora più esaltato utilizzando al posto dell'acqua un liquido più idoneo alla pietanza preparata (per es. brodo vegetale, di pesce o di carne).

Tenere caldi i cibi

- Riempite la pentola a vapore fino al contrassegno inferiore.
- Introducete il cestello di cottura con il cibo preparato.
- Girate la manopola di comando "Temperatura" sul valore desiderato.
- Posizionate il coperchio di vetro sulla vaporiera. I cibi possono essere così tenuti caldi per un lungo periodo nei cestelli di cottura in maniera naturale e senza perdita di sapore o umidità.

Riscaldare

- I cibi preparati possono essere riscaldati nella pentola a vapore.
- Riempite la pentola a vapore fino al contrassegno inferiore.
 - Introducete il cibo cotto nel relativo cestello portate la manopola di comando "Temperatura" sulla posizione "Cottura al vapore". Poggiate il coperchio di vetro sulla vaporiera. Non appena il simbolo "Riscaldare" si è spento, portate l'apparecchio alla temperatura desiderata (85 - 95°C).

Cottura lenta, cottura

- Riempite la vasca di cottura con acqua o un altro liquido di cottura (mai olio!) fino alla bordura.
- Portate la manopola di comando "Temperatura" su un valore compreso tra 45 e 95°C.

- Vi consigliamo di poggiare il coperchio di vetro sulla pentola!

Utilizzate il cuocipasta (optional FK 023-000).

Cuocere in acqua bollente

- Riempite la pentola a vapore fino alla bordura.
 - Portate la manopola di comando "Temperatura" sullo "Cottura a vapore".
 - Lasciate la vaporiera scoperta.
- Utilizzate anche in questo caso il cuocipasta (accessorio FK 023-000).

Estrarre il succo dalla frutta

- Riempite la vaporiera con acqua fino al contrassegno inferiore.
- Introducete la frutta nel cestello forato.
- Introducete dapprima il cestello non forato nella pentola e quindi successivamente quello forato.
- Azionate la cottura a vapore finché non esce più succo dalla frutta.

Sterilizzare

- Riempite la vaporiera con acqua fino al contrassegno inferiore.
- Collocate i vasetti nel cesto forato di modo che non si tocchino.
- Girate la manopola di comando "Temperatura" sullo "Cottura a vapore".
- Spegnete l'apparecchio non appena salgono delle bollicine nei vasetti.
- Prelevate i vasetti dalla pentola solo dopo che si sono completamente raffreddati.

Bollire

- Riempite la pentola a vapore fino al contrassegno inferiore.
- Preriscaldate l'apparecchio sulla posizione «Cottura al vapore».
- Introducete le verdure nel cesto non forato.
- Dopo 1 - 2 minuti raffreddate le verdure rapidamente sotto l'acqua fredda. Lasciate sgocciolare bene.

6.2 Tabella di cottura Cottura al vapore / Cottura Impostazione: Livello di cottura al vapore

| Pietanza | Quantità di acqua (1) | Scelta del cesto | Quantità di cibo | Preparazione | Tempi di cottura* (minuti) |
|--------------------------------|-----------------------|------------------------------|--------------------------------------|--|----------------------------|
| Carne | | | | | |
| Polpette | 1 | forato | 500 gr. | | 15 - 20 |
| Filetto di manzo | 1 | non forato | 400 gr. | Sale ed odori, per es. aggiungere, 1/2 cucchiaino di timo nella vasca di cottura | 15 - 20 |
| Filetto di pollo ripieno | 1 | non forato fondo imburato | 500 gr. | | 20 - 25 |
| Filetto di tacchino | 1 | non forato fondo imburato | 300 gr. | Sopra il brodo vegetale | 15 |
| Maiale in salamoia | 1 | non forato | 1 kg | | 60 |
| Lombata di manzo | 1 | non forato | 1 kg | Con odori per minestra | 85 - 90 |
| Pesce | | | | | |
| Filetto di salmone | 1 | forato | 600 gr. | | 10 |
| Trota blu | 1 | forato | 2 trote | Brodo vegetale con aceto nella vasca di cottura | 8 - 10 |
| Trota nel brodo di cottura | 1 | non forato | 2 trote | | 10 - 15 |
| Costoletta di merluzzo al vino | 1 | non forato | 2 costolette | Ev. con verdure e acqua + vino nella vasca di cottura | 20 |
| Filetto di sebaste | 1 | non forato | 3 filetti | | 10 - 12 |
| Filetto di lucioperca | 1 | non forato | 1 kg + 0,5 l di acqua ed ingredienti | | 15 - 20 |
| Cozze | 1 | forato non forato | | Nel cesto forato col sugo di cottura | 10 - 15 |
| Verdure | | | | | |
| Cavolfiore | 1 | forato | 1 cavolfiore | A fiocchetti | 20 - 30 |
| Cavolfiore e carote | 1 | non forato forato | 1 kg 1 kg | A fiocchetti A fette | 35 - 40 |
| Broccoli | 1 | forato | 1 broccolo | A fiocchetti | 8 - 12 |
| Fagiolini | 1 | forato | 800 - 1000 gr. | | 20 - 25 |
| Cavolo rapa | 1 | forato | 800 gr. | A fette | 30 - 35 |
| Carote | 1 | forato | 1 kg | A fette | 20 - 25 |
| Patate lesse con buccia | 1 | forato | 1 kg | | 35 - 40 |
| Patate lesse | 1 | forato | 1 kg | Tagliare a metà | 20 - 25 |

| Pietanza | Quantità di acqua (1) | Scelta del cesto | Quantità di cibo | Preparazione | Tempi di cottura* (minuti) |
|---|------------------------------|------------------------------|--|---------------------------------|------------------------------------|
| Patate lesse e cavolfiore | 1 | forato non forato | 1 kg 1 kg | Tagliare a metà A fiocchetti | 25 - 30 |
| Asparagi | 1 | forato non forato | 2 kg | Interi | 25 - 40 |
| Zucchini, melanzane | 1 | non forato | 500 gr. | A fette | 5 - 8 |
| Spinaci | 1 | non forato | 250 gr. | 4 | |
| Finocchio | 1 | forato | 4 finocchi | Interi | 30 - 40 |
| Contorni | | | | | |
| Riso vestito | 1 | non forato | 250 gr. 0,5 l di acqua | | 40 - 45 |
| Riso parboild | 1 | non forato | 250 gr. 0,5 l di acqua | | 20 |
| Pasta | 4 | Cuocipasta | 500 gr. | | Sec. le indicazioni del produttore |
| Pasta fresca/ fatta in casa | 4 | Cuocipasta | 500 gr. | | 2 - 5 |
| Uovo sbattuto | 1 | non forato fondo imburato | 1 litro | | 10 - 15 |
| Dessert | | | | | |
| Budino cotto nello stampo a bagno maria | 1 | forato | Quantità per uno stampo di 1,5 litri | | Sec. le indicazioni della ricetta |
| Frutta cotta | 1 | non forato | 1 kg, 1/4 l di acqua | | 10 - 20 |
| Gnocco di lievito | 1 | non forato | 8 gnocchi 1/8 l di latte, burro e zucchero | | 15 - 20 |
| Riso al latte | 1 | non forato | 250 gr., 0,8 l di latte | | 25 - 30 |

* Nota: i tempi di cottura qui riportati sono indicativi.

Si consiglia di riscaldare sempre la pentola. Se la pentola non viene riscaldata il tempo di cottura si prolunga di 5 minuti ca.

Tabella di cottura

Stufare

Impostazione: Grado di temperatura

| Pietanza | Quantità di acqua (1) | Scelta del cesto | Quantità di cibo | Temperatura | Tempi di cottura* (minuti) |
|------------------|------------------------------|-------------------------|-------------------------|--------------------|-----------------------------------|
| Salsicce piccole | 4 | senza | 4 - 8 paia | 75 - 85 °C | 10 - 20 |
| Polpette | 4 (per es. brodo di carne) | senza | secondo la grandezza | 90 - 95 °C | 20 - 30 |
| Gnocchi / pasta | 4 | senza | 4 - 6 | 90 - 95 °C | 20 - 30 |
| Vin brulé | - | senza | min. 1 litro | 80 - 90 °C | - |

* Nota: i tempi di cottura qui riportati sono indicativi.

6.3 Ricette

Trancio di pesce con carote

(menu completo in due cesti di cottura)

Dosi per 4 persone

Ingredienti:

1 fascio di carote da 500 gr.
4 cotolette di pesce (cdu. 200 gr.)
1 limone
pepe q.b.
1/2 ciuffo di prezzemolo
1/2 ciuffo di basilico oppure di aneto
30 gr. di burro
100 ml di brodo vegetale
sale q.b.

Preparazione

Riempire l'apparecchio con acqua fino al contrassegno inferiore.

Preriscaldarlo allo stadio di cottura a vapore.

Tagliare la parte verde dalle carote. Lavare e grattare le carote e cuocerle al vapore intere per 12 minuti nel cestello forato.

Nel frattempo lavare le cotolette di pesce ed asciugarle bene. Aromatizzarle con pepe e succo di limone ed adagiarle nel cesto non forato. Poggiare il cestello su quello delle carote e lasciar cuocere il tutto per altri 12 minuti.

Nel frattempo lavare gli aromi, asciugarli e tritarli finemente. Sciogliere il burro in una grande padella, togliere le carote dalla vaporiera, lasciare il pesce in caldo a 70°C. Passare le carote nel burro.

Cospargere con gli odori tritati, aggiungere il brodo vegetale ed insaporire le carote con sale e pepe. Salare il pesce e guarnire con le carote già preparate.

Filetto di petto di pollo in camicia di porro

Dosi per 4 persone

Ingredienti:

1 l di brodo di pollo
1 porro (ca. 200 gr.)
4 petti di pollo (da risp. 120 gr.)
2 cucchiaini di rafano grattugiato
400 gr. di carote
1 cipolla
1/2 ciuffo di prezzemolo
sale q.b.
pepe q.b.
1 cucchiaino di senape
1 cucchiaio di panna da cucina
alcune gocce di limone

Preparazione

Versare il brodo di pollo nella vasca di cottura e riscaldare la vaporiera " Cottura a vapore".

Pulire il porro e tagliarlo a metà per il lungo. Staccare le foglie singolarmente e tagliarle a strisce di ca. 2 cm di larghezza. Scottare le foglie di porro per 2 minuti circa nel cesto forato e lasciarle raffreddare. Lavare la carne, asciugarla, tagliarla a metà per il lungo. Spalmare la carne con il rafano. Pelare le carote, lavarle e tagliarle per il lungo a strisce. Pelare le cipolle e taglierle a dadini. Lavare il prezzemolo, asciugare le foglie e tritarlo.

Mescolare le carote, la cipolla e la metà del prezzemolo e versare il tutto nel cestello non forato. Adagiare i 2 filetti al centro della foglia di porro ed avvolgere con delicatezza. Poggiare l'involantino sulle carote, salare e pepare. Collocare il cesto nella pentola precedentemente riscaldata e cuocere a vapore per ca. 25 - 30 minuti.

Prelevare 150 ml di brodo e versarlo in un tegame. Aggiungere la senape e la panna, portare a bollire e insaporire con sale, pepe e succo di limone. Aggiungere il resto del prezzemolo tritato.

6.4 Consigli e suggerimenti

- La vaporiera può essere usata solo con i due cestelli di cottura.
- Durante la cottura a vapore con i due cestelli, questi possono essere introdotti contemporaneamente nella vasca oppure successivamente durante la cottura. Nel caso di opti per questa seconda possibilità, introducete prima il cestello con il cibo che richiede un maggior tempo di cottura. Ricordate inoltre che il cestello forato va disposto sotto il cestello non forato. L'altro cestello verrà introdotto quando il tempo rimanente sarà eguale al tempo di cottura della seconda pietanza. In questo modo potrete cuocere contemporaneamente anche cibi con tempi di cottura differenti.
- I cibi cotti a vapore hanno un sapore più intenso rispetto a quelli cotti col metodo tradizionale. Nella maggior parte dei casi è possibile rinunciare agli aromi. Quindi l'apparecchio è indicato anche per la preparazione di cibi dietetici.
- Le sostanze nutritive, le vitamine e le sostanze minerali restano integre, così come il sapore, la forma ed il colore della pietanza. La cottura avviene senza l'aggiunta di grassi!
- Ove possibile applicate sempre il coperchio di vetro sulla vaporiera. Si evita così perdita di vapore ed energia elettrica.
- La pietanza non viene a contatto con l'acqua di bollitura. Essa viene avvolta completamente dal vapore e non disperde nel liquido i sapori.
- La cottura a vapore consente inoltre di risparmiare energia.
- Preriscaldare sempre la vaporiera! In questo modo ridurrete il tempo di cottura e riuscirete a contenere la perdita delle sostanze nutritive.

Se sul display appare il simbolo  Limitatore, questo può avere le seguenti **cause**:

- funzionamento a secco:
 - l'apparecchio è stato messo in funzione senza acqua
 - l'acqua presente nell'apparecchio si è consumata
- surriscaldamento della vaporiera:
 - I depositi di calcare possono causare un surriscaldamento della vaporiera.

Importante!

- Portate la manopola di comando "Temperatura" sulla posizione 0 e lasciate raffreddare la vaporiera completamente prima di rimetterla in funzione. Versate il liquido di cottura nell'apparecchio.
- Se il simbolo  (Limitatore) non si spegne dopo alcuni minuti, rivolgetevi al Servizio assistenza clienti Gaggenau di competenza.

7. Istruzioni per il montaggio

7.1 Dati tecnici

Valore di assorbimento complessivo: 2,3 kW

Fusibile: 10 ampère

Dimensioni della pentola:

L 288 x P 490 x A 190/260 mm

Osservare quanto riportato sulla targhetta.
L'apparecchio può essere collegato ad una presa di corrente o direttamente tramite morsettieria.

7.2 Indicazioni importanti

L'installatore è responsabile del corretto collegamento dell'apparecchio.

L'utilizzatore va anche istruito su come staccare l'apparecchio dalla rete elettrica in caso di necessità.

L'allacciamento elettrico dell'apparecchio deve essere eseguito unicamente da un elettricista autorizzato nel rispetto di tutte le norme vigenti in materia di alimentazione elettrica così come delle leggi edilizie dei diversi paesi.

La distanza minima tra il fondo della vasca e gli elementi sensibili al calore è di **10 mm**.

La distanza laterale tra l'apparecchio e i mobili da incasso in legno deve essere di almeno **200 mm**.

In fase di montaggio bisogna rispettare una distanza minima di **35 mm** dall'alzatina e di **50 mm** dalla parete (misurata dal bordo dell'intaglio dell'apparecchio).

Nota: non installate l'apparecchio direttamente accanto alla friggitrice!

Eventuali danni causati dall'inosservanza delle presenti istruzioni non possono essere riconosciuti nei termini della garanzia legale.

Cavo di alimentazione Y: se il cavo di alimentazione viene danneggiato, deve essere sostituito con un altro dello stesso tipo. Il cavo deve essere collegato soltanto da un elettricista autorizzato oppure da un tecnico del Servizio assistenza clienti.

TYPE: HLVK 230

VK 230-...

230-240 V AC 50/60Hz

2300 W
10 A

Il cavo di allacciamento alla rete deve corrispondere almeno al tipo H 05 VV-F

In presenza di pensili sopra la vaporiera deve essere prevista una cappa di aspirazione in quanto il vapore potrebbe danneggiare i mobili sovrastanti.

La vaporiera può essere installata in cucine componibili in legno o in resine sintetiche senza dover ricorrere a misure particolari. Osservare le "Indicazioni importanti" (Capitolo 1).

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche.

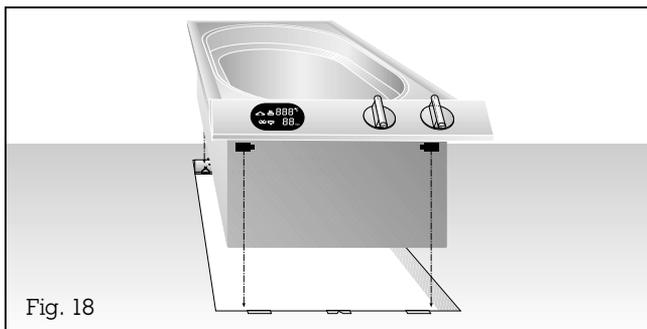
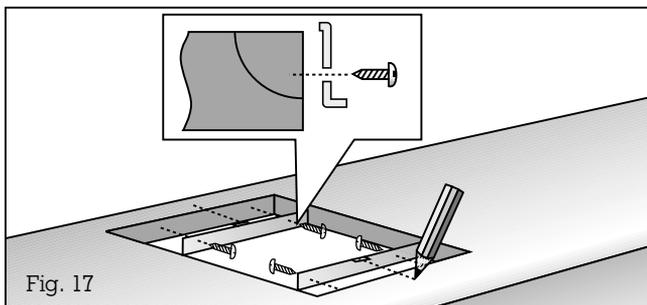
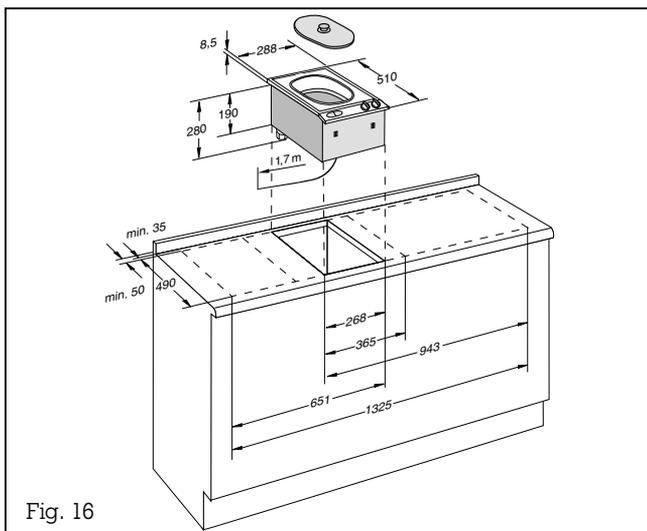
Allacciamento elettrico

La vaporiera deve essere collegata solo da un elettricista autorizzato in rispetto di tutte le norme vigenti.

Si consiglia di installare una presa con messa a terra da 10 A oppure una presa di allacciamento a ca. 70 cm dal pavimento, posizionata dietro l'apparecchio di modo che essa sia raggiungibile a montaggio dell'apparecchio avvenuto.

Se l'apparecchio non può essere isolato elettricamente tramite la spina, è necessario prevedere un interruttore dedicato, con una distanza fra i contatti elettrici di almeno 3 mm.

7.3 Installazione



– **Realizzate l'intaglio nel piano di lavoro per uno o più apparecchi della serie "Vario"** seguendo quanto riportato nei disegni e nelle tabelle quotate. La tabella indica lo spazio richiesto per il listello di collegamento tra gli apparecchi.

Importante! L'angolo tra la sezione ed il piano di lavoro deve ammontare a 90° (Fig. 16).

– **Contrassegnate esattamente il centro del bordo.** Fissate le guide nell'intaglio su entrambi i lati. Abbiate cura che i piccoli bordi delle guide poggino sul piano di lavoro e che il contrassegno del centro delle guide corrisponda esattamente a quello del piano di lavoro. (Fig. 17).

Fissate il coperchio **prima di montarlo** sull'apparecchio (vedi Istruzioni per il montaggio VD 201-010).

– **Inserite l'apparecchio nel piano di lavoro.** Accertatevi che le sporgenze d'incastro dell'apparecchio poggino esattamente sulle molle di bloccaggio. Spingete con forza l'apparecchio nel piano di lavoro. Le sporgenze si incastrano nelle molle (Fig. 18).

Nota: Se desiderate montare l'apparecchio in un piano di lavoro di marmo o granito, fate realizzare i fori da uno specialista ed incollate le guide di fissaggio con collante a due componenti resistente alle alte temperature (metallo su pietra).

Nota:

Più apparecchi possono essere installati in singoli intagli se si rispetta una distanza minima laterale tra di essi di 40 mm.

7.4 Installazione dello scarico a muro

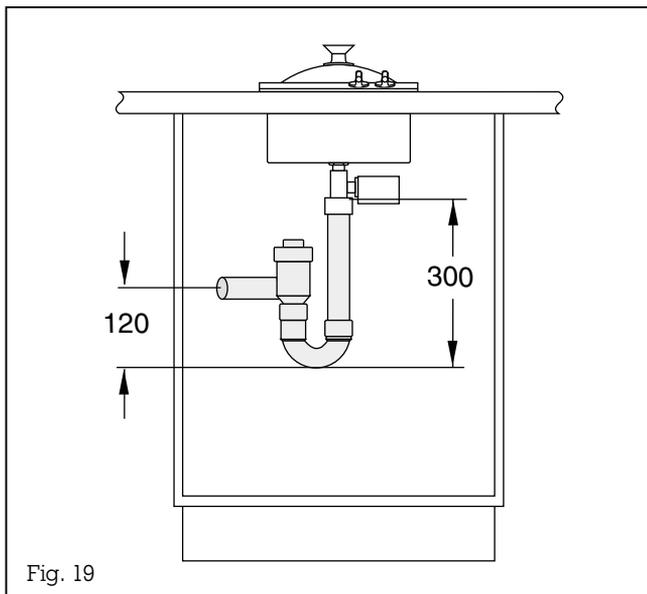


Fig. 19

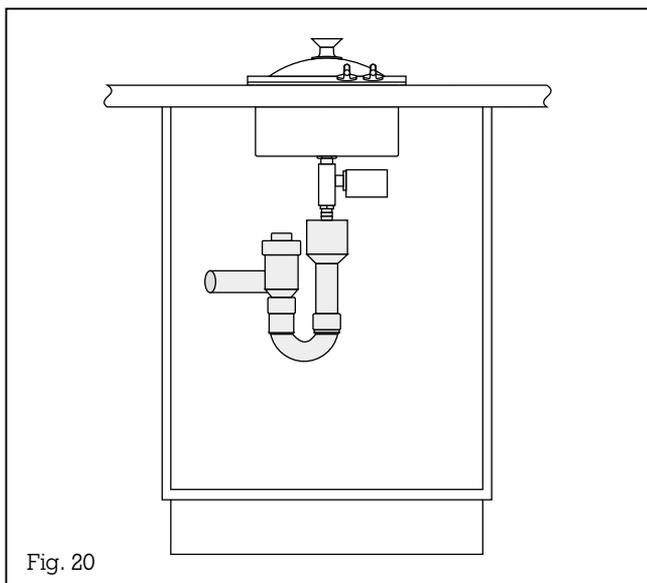
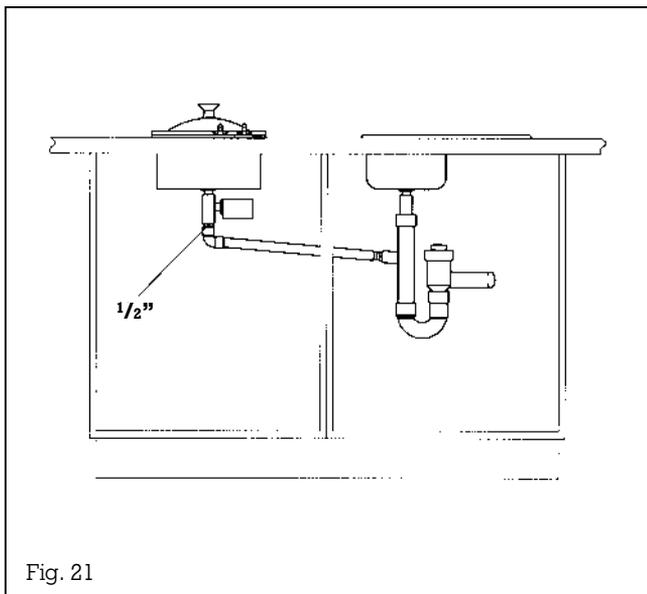
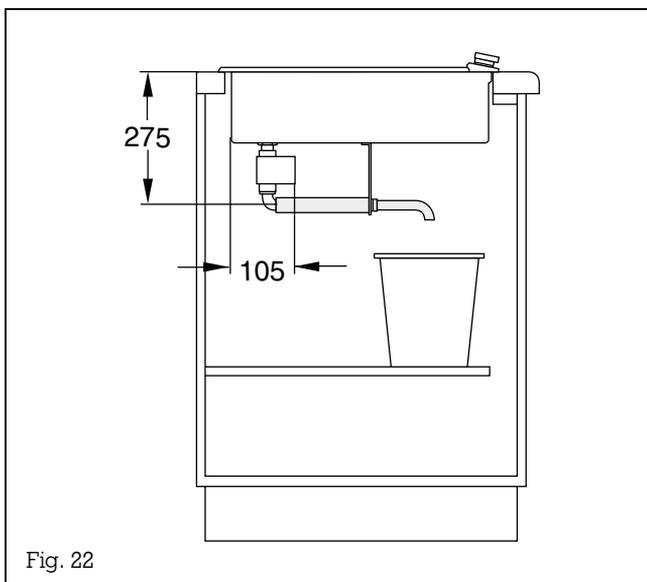


Fig. 20

Si consiglia di installare lo scarico a muro con il nostro **kit di installazione di scarico (AG 050-000)**. E' necessario per questo tipo di installazione la presenza di un raccordo di scarico munito di una valvola di non ritorno, posizionato nella parte bassa del mobile base. L'allacciamento può essere del tipo fisso (Fig. 19) oppure con una connessione tra i due raccordi (Fig. 20).



Se il raccordo è previsto nel mobile base adiacente, l'allacciamento può avvenire con un raccordo di collegamento rigido oppure flessibile (Fig. 21). In tal caso deve essere installata una valvola anti ritorno. Assicurarsi che il raccordo di collegamento abbia sempre **una pendenza**, e sia resistente al calore.



Se non vi è un raccordo di scarico il **kit di installazione di scarico (AG 060-000)** permette di scaricare il liquido di cottura in un contenitore idoneo (per es. un secchio di 10 l) (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