



Kurzanleitung

Grundrezepte

Vakuu**Steamer**



Inhaltsverzeichnis

Einführung	4
Kontakt	4
Garantie	5
Vor dem Erstgebrauch (Erstreinigung)	5
Reinigung	5
Zubereitung der Lebensmittel	6
Auswaschen	6
Oxidation	6
Überhitzen	6
Energie	7
Fazit	7
MH = Mittelhitze	8
WS = Wassersiegel	8
Kochzeit	9
Wasserbad	9
Dampfplatte	9
Würzen	10
Gratinieren	10
Frittieren	10
Blanchieren (zum Tiefkühlen vorbereiten)	10
Backen (Rezept für Gugelhopf auf Seite 17)	11
Turmkochen	12
Garbox	12
Wichtiges: Worauf geachtet werden muss	12
Kochen ganz praktisch	13
Gemüse	13
Kartoffeln (Gschwellti/Schalenskartoffeln)	13
Reis (gleiche Zubereitung bei: Hirse, Dinkel, Buchweizen, Quinoa, Boulgour und Linsen)	14
Risotto	14
Polenta	15
Teigwaren	15
Ragout	16
Fisch	16
Gugelhopf	17
Probleme und die entsprechenden Lösungen	18
Probleme mit den Kochgeräten	18
Probleme beim Kochen	19
Ersatzgriffe	20
Artikelübersicht	21
Preisliste Vakuum Steamer und Zubehör	21
Preisliste Ersatzteile	22
Kochzeiten	23



Einführung

Herzlichen Glückwunsch! Mit dem Kauf eines Vakuum Steamers haben Sie sich für ein qualitativ hochstehendes Produkt entschieden. Der Vakuum Steamer wird Ihnen nicht nur das Kochen erleichtern, sondern Ihnen bleiben auch mehr wertvolle Vitalstoffe in den Lebensmitteln erhalten. Ausserdem haben Sie von nun an mehr Zeit für Ihre Gäste, denn Sie können die Speisen unbegrenzt lange warm halten ohne zu verkochen!

Damit Sie vom Vakuum Steamer begeistert bleiben, empfehlen wir Ihnen, diese Kurzanleitung zu lesen und bieten Ihnen an, jederzeit an einer Präsentation teilzunehmen. Die aktuellen Daten erfahren Sie jeweils auf unserer Homepage oder telefonisch.

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.



Kontakt



apenta GmbH
Schmiedemattweg 4
3629 Kiesen

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



Garantie

apenta gewährt eine lebenslange Garantie* auf das Material der Produkte.

Diese gilt jedoch nur für Beschädigungen und Defekte, die auf einen Produktionsfehler zurückzuführen sind. Wenn Sie sich an die Gebrauchsanweisung halten, werden Ihnen die Kochgeräte von apenta ein Leben lang Freude bereiten.

Ausnahmen von der lebenslangen Garantie:

- Selbst verursachte Beschädigungen wie Überhitzen, Fallenlassen, unsachgemäßer Gebrauch oder absichtliche Beschädigungen.
- Wenn die Kochgeräte mit einem schädlichen Reinigungsmittel gereinigt werden.
- Leichte Kratzer und kleine Unvollkommenheiten, die keinerlei Einfluss auf die Qualität des Kochgerätes haben.

Beim der Garbox entfällt jeglicher Garantieanspruch.

Auf Ersatzteilen wird eine Garantie von 5 Jahren gewährt.

Die aktuellen Garantiebestimmungen entnehmen Sie bitte unserer Homepage www.apenta.ch

* Maximale lebenslange Garantiezeit von 25 Jahren



Vor dem Erstgebrauch (Erstreinigung)

Wir empfehlen unseren Kunden vor dem Erstgebrauch die gründliche Reinigung der Produkte.

Dadurch werden Polierrückstände aus der Produktion entfernt. Nach dem Spülen des Deckels das Ventil im Knauf mehrmals durchdrücken, damit keine Kalkrückstände zurückbleiben.



Reinigung

Die Vakuum Steamer nach jedem Gebrauch mit Abwaschmittel reinigen. Kalkablagerungen können mit Essig behandelt werden. Bei hartnäckigem Schmutz und zum Schutz den Vakuum Steamer gelegentlich mit apenta Polish polieren. Wir empfehlen, die Vakuum Steamer nicht in der Spülmaschine zu reinigen, da sich Wasser in den Griffen ansammeln kann, was zur Korrosion der Halterung des Griffes führt. Ausserdem wird die natürliche Alterung der Kunststoffteile beschleunigt.



Zubereitung der Lebensmittel

Nebst frischen Lebensmitteln ist die Art der Zubereitung der entscheidende Faktor für vitaminreiches Essen. Das Risiko, dass qualitativ gute Lebensmittel am Ende auf dem Teller „nur“ noch wenig Vitamine enthalten, entsteht durch Auswaschen der Nahrungsmittel, durch Oxidation und Überhitzen des Kochguts.

Der Vakuum Steamer wirkt allen drei Risiken entgegen! Sie benötigen nur gerade so viel Wasser, wie das Kochgut braucht, um gar zu werden. Vakuum Steamer sind vakuumdicht, so dass kein zusätzlicher Sauerstoff eindringen kann und ausserdem kochen Sie mit Niedertemperatur.



Auswaschen

Zuviel Wasser vermischt Aromen und wäscht lösliche Anteile wie Vitamine, Mengen- und Spurenelemente sowie Farben aus und der Eigengeschmack des Gemüses geht verloren.

Der dichte Verschluss sowie die wärmeleitenden Topfwände des Vakuum Steamers ermöglichen ein Kochen mit sehr wenig Wasser. Dadurch wird das Risiko des Auswaschens auf ein Minimum gesenkt.



Oxidation

Durch die Oxidation werden wichtige Vitalstoffe bleibend zerstört. Je länger die kochenden Lebensmittel Sauerstoff ausgesetzt sind, desto intensiver die Oxidation.

Der dichte Verschluss des Vakuum Steamers verunmöglicht ein Eindringen des Sauerstoffes während dem Garprozess. So wird das Risiko des Oxidierens vermindert.



Überhitzen

Hitze ist das grösste Risiko für das Kochgut! Sie zerstört wichtige, empfindliche Stoffe wie Enzyme fast gänzlich.

Mit dem Vakuum Steamer garen Sie im Bereich von 70°C - 95°C.



Energie

Die apenta-Kochmethode ist im Vergleich zu anderen Kochsystemen ein wahrer Energiesparer!

- Die wärmeleitende Wand erhöht den Wirkungsgrad des Vakuum Steamers und überträgt die Wärme grossflächig und schonend auf das Kochgut.
- Das wasserarme System erlaubt ein nahezu grenzenloses, kombiniertes Einfüllen von verschiedenen Lebensmitteln, was eine weitere Energieeinsparung bewirkt (weniger Pfannen = weniger Energie).
- Turmkochen: Mit bis zu 3 Vakuum Steamer problemlos auf einer (!) Platte kochen.
- In der Gabox fertig kochen und dabei gänzlich auf Energie verzichten.



Fazit

Vakuum Steamer ermöglichen ein zeitunabhängiges und flexibles Kochen, wie Sie es noch nicht kennen! Weshalb?

Bei apenta können so viele unterschiedliche Lebensmittel wie gewünscht miteinander in den Vakuum Steamer eingefüllt werden. Geben Sie 2 - 8 EL Wasser (je nach Lebensmittel) dazu und schliessen Sie den Deckel. Nun stellen Sie den Vakuum Steamer auf den Kochherd und schalten die Mittelhitze ein (siehe nachfolgende Erklärung). Sie bilden das gewünschte Wassersiegel (siehe nachfolgende Erklärung), senken die Hitze auf Stufe 1 oder stellen den Vakuum Steamer nach dem gebildeten Siegel zum Weiterkochen in die Garbox. Fertig! Nach der Mindestkochzeit der Lebensmittel können Sie das Kochgut beliebig lange weitergaren lassen.

Zum Servieren öffnen Sie den Deckel mit Hilfe des Ventils.



MH = Mittelhitze

Als Mittelhitze wird die Kochstufe bezeichnet, die in der Aufheizphase benötigt wird. Die Mittelhitze auf Ihrem Kochherd kann folgendermassen ermittelt werden:

Stellen Sie den gewünschten Vakuum Steamer mit einem halben Liter kaltem Wasser zugedeckt auf die kalte Platte. Nun schalten Sie das Kochfeld auf die mittlere Stufe (bei 8 Stufen auf Stufe 4) und messen die Zeit, bis erste Dampfbläschen entweichen. Die Wartezeit sollte 8 – 10 Minuten betragen, ansonsten ist das Kochfeld zu heiss oder zu kalt und muss um eine oder mehrere Stufen höher- bzw. zurückgestellt werden. Die Stufe, bei welcher 8 – 10 Minuten eingehalten werden, ist bei Ihrem Kochfeld die Mittelhitze. Es empfiehlt sich, bei jeder Herdplatte sowie Pfannengrösse die Mittelhitze einzeln zu eruieren. Erfahrungsgemäss benötigen grössere Vakuum Steamer mit viel Inhalt eine höhere Stufe. Bei neueren Glaskeramik-Kochfeldern reichen oft tiefe Stufen (bei insgesamt 12 Stufen Nummer 2 oder 3).



WS = Wassersiegel

Wassersiegel wird das entweichende Kondenswasser genannt, welches bei Mittelhitze ab ca. 80°C zwischen Pfannenrand und Deckel entsteht. Mit den WS-Stärken (Stufen) bestimmen Sie den Gargrad der Speisen. Während dem Aufheizen wird die Zellstruktur aufgeschlossen, nach Reduktion der Hitze lagert sich Wasser im Kochgut an und die Lebensmittel werden gar. Nach dem gebildeten Wassersiegel die Wärmezufuhr auf die kleinste Stufe reduzieren oder den Vakuum Steamer in die Garbox stellen.

WS 1: Noch keine Bläschen sichtbar, der Deckel ist heiss und kann nicht mehr berührt werden.

Geeignet für: Knackiges Essen, Ratatouille und Gemüse mit hohem Wassergehalt wie z. B. Tomaten, Zucchini etc.

Ausserdem ist das WS 1 eine sehr schonende Zubereitungsart für Fisch.

WS 2: Kleine, platzende Bläschen entweichen.

Geeignet für: Bissfestes Gemüse, Linsen, Getreide etc.

WS 3: Bläschen auf einer Breite von mehreren Zentimetern entlang des Pfannenrandes, Dampf entweicht.

Geeignet für: Weiches Gemüse, Kartoffeln, Fleisch, Hülsenfrüchte wie z. B. Borlotti-Bohnen, Kidney-Bohnen, Kichererbsen etc.

Besonderes: Bei grösseren Mengen, grossen Stücken oder kompaktem Einfüllen ist die innere Leitfähigkeit des Kochgutes träge, deshalb empfiehlt sich das WS 10 bis 15 Minuten nach dem Reduzieren der Temperatur noch einmal zu bilden (jedoch nur für ein paar Sekunden).

Beim Fertigmachen in der Garbox ist es von Vorteil, das WS zweimal zu bilden.



Kochzeit

Die Kochzeit richtet sich nach dem Lebensmittel mit der längsten Kochzeit und die WS-Stärke nach dem Gargrad des einzelnen Lebensmittels (Richtkochzeiten einiger Lebensmittel finden Sie auf der letzten Seite dieser Anleitung.) Die Garzeit kann beliebig verlängert werden, das Essen verkocht nicht!



Wasserbad

In Kombination mit der Schale entsteht im Vakuum Steamer ein Wasserbad. In der Schale Zubereitetes kann nicht anbrennen oder überquellen.

Geeignet für Getreide wie z. B. Polenta, Gerichte mit Flocken und Milch, Pudding, Griessgerichte oder Saucen, Cremes, Schmelzen von Schokolade und Butter, Herstellung von Joghurt, Aufwärmen von Speiseresten.

Wasserbad erstellen:

Kleine Schale (Z017) in Pfanne K016 oder K018 mit 3dl Wasser = kleines Wasserbad.

Grosse Schale (Z021) in Pfanne K020 oder K023 mit 4 dl Wasser = grosses Wasserbad.



Dampfplatte

Durch das Einsetzen der Dampfplatte erreichen Sie eine Distanz zwischen Kochgut und dem Wasser bzw. zwischen dem Backgut und dem Pfannenboden.

Da sich die benötigte Wassermenge unterhalb der Dampfplatte befindet, können die Vitamine und Mineralstoffe nicht ausgewaschen werden, da gar kein Kontakt mit dem Kochgut entsteht.

Beim Backen kann sich die Wärme rund um das Backgut gleichmässiger verteilen.

Besonders geeignet für: Fisch, Tomaten, Spargeln, Kartoffeln, Gemüse allgemein, zum Backen



Würzen

Durch die schonende Zubereitungsart bleiben Aromastoffe im Gemüse erhalten. Da der Eigengeschmack der Lebensmittel nicht verloren geht, kann je nach Belieben auf die Salzzugabe verzichtet werden.

Beim Würzen darauf achten, dass Gewürze, Bouillon oder das Salz aufgelöst werden. Salz kann sich am Pfannenboden ansetzen und Legierungsbestandteile des Materials herauslösen, was zur Korrosion des Pfannenbodens führt.



Gratinieren

Der Vakuum Steamer kann im Backofen eingesetzt werden. Speisen können somit direkt im Vakuum Steamer überbacken werden. Die Griffe sind bis 220°C hitzebeständig (Achtung: Wenn sie sehr schnell auf 220°C erhitzt werden, können sie rissig werden).

Bitte beachten, dass der Knauf des Deckels nur bis 150°C hitzebeständig ist.



Frittieren

Mit dem Korbeinsatz Z320 kann im Gerät K020 frittiert werden. Halten Sie immer den Deckel bereit, damit Sie bei einer allfälligen Überhitzung das brennende Öl schnell zudecken können.



Blanchieren (zum Tiefkühlen vorbereiten)

- eine (der Grösse der Kochgutmenge angepassten) Vakuum Steamer wählen.
- Dampfplatte einsetzen.
- 2 dl Wasser einfüllen.
- Gemüse vorbereiten, einfüllen.
- Wassersiegel 1 oder 2 bilden.
- Nach erstelltem Wassersiegel beträgt die Blanchierzeit je nach Gemüse 2 bis 5 Minuten.
- Das Gemüse locker auslegen, auskühlen lassen, abpacken und schnellstmöglich einfrieren.



Backen (Rezept für Gugelhopf auf Seite 17)

Das mehrschichtige Material des Vakuum Steamers ermöglicht es, auf der Herdplatte auch zu backen. Im Vergleich zum Backofen wird ca. 50% der Energie gespart. Der kleinere Backraum und der dichte Verschluss garantieren, dass das Gebäck aussen knusprig und innen aromatisch feucht bleibt.

Um den „Backofen“ zu „bauen“ werden zwei Vakuum Steamer mit 2 cm Durchmesserunterschied und die passende Dampfplatte benötigt.

Zum Vorheizen die Backofenkombination umgedreht (der kleinere Vakuum Steamer ist unten, der grössere als Deckel oben) und ohne Dampfplatte eine Stufe tiefer als Mittelhitze 10 – 15 Minuten auf den Herd stellen (so entsteht die Oberhitze). Nun die Kombination umdrehen, Dampfplatte einsetzen, gefüllte Backform einsetzen und kleineren Vakuum Steamer wieder aufsetzen.

Beim Backen beachten:

- Die Vorheizzeit muss immer zusätzlich zur Backzeit gerechnet werden.
- Um das Anbrennen der Krümel zu verhindern, Baktrennpapier auf die Dampfplatte legen.
- In der ersten Hälfte der Backzeit darf kein Duft entweichen, sonst die Herdplatte eine Stufe zurückstellen.
- Bei höherer Temperatur wird die Kruste dunkler, bei längerer Backzeit dicker.
- Der sichtbare Rand muss am Ende der Backzeit schön hellbraun sein.
- Backen Sie nicht über Mittelhitze, sonst werden die Vakuum Steamer zu heiss und verfärben sich.

Geeignet zum Backen: Gebäck (z.B. Gugelhopf), Fertigmüchlein, Frischbackwaren, Pastelli etc.

Nicht geeignet: Selbstgemachter Kuchen oder Pizza (sie enthalten zu viel Feuchtigkeit), Brotwaren



Turmkochen

Zum energiesparenden Turmkochen stellen Sie den grossen Vakuum Steamer auf den Herd und füllen die Lebensmittel ein. Nun setzen Sie anstelle des Deckels den nächst kleineren Vakuum Steamer umgedreht auf den ersten Vakuum Steamer. Bilden Sie das Wassersiegel wie gewohnt. Nehmen Sie die nächsten zwei Vakuum Steamer und verfahren Sie gleich wie beim vorherigen Schritt. Nachdem Sie das Wassersiegel fertig gebildet haben, stellen sie die zweite Steamerkombination auf die Erste. Der „Deckel“ der unteren Kombination dient nun als „Kochfeld“ der oberen Kombination. Auf der dritten und obersten Kombination können Speisen warm gehalten oder zum Beispiel auch Schokolade geschmolzen werden.

Geeignet für:

Unten: Langzeit-Kochgut

1. Stock: „normale“ Speisen mit mittlerer Kochzeit
2. Stock: Tomaten, Lachs, Spargeln etc.
3. Stock: Schokolade schmelzen, Warmhalten von Speisen

Es empfiehlt sich, die Pyramide von Zeit zu Zeit zu kontrollieren (ist das Vakuum noch vorhanden, entweicht kein Dampf).



Garbox

Eine einfach geniale Idee! Anstatt den Vakuum Steamer auf dem Herd stehen zu lassen, packen Sie ihn in die Garbox, ein aus Polystyrol hergestellter Behälter - und lassen das Kochgut gar werden. Dank seiner ausgezeichneten Wärmedämmung speichert die Garbox genug Wärme des Vakuum Steamers, so dass keine zusätzliche Energie benötigt wird, um das Kochgut während Stunden warm zu halten.



Wichtiges: Worauf geachtet werden muss

- Vakuum Steamer nicht überhitzen und keinen grösseren Temperaturschwankungen aussetzen. (Kein Anbraten von Fleisch, nicht mit kalter Flüssigkeit ablöschen.)
- Zum Schutz die Vakuum Steamer regelmässig mit apenta Polish polieren.
- Kochbesteck NIE an den Rand schlagen.
- Salz und Bouillon nur aufgelöst zu den Lebensmittel geben.

Kochen ganz praktisch



Gemüse

- Gemüse wie gewohnt waschen, schneiden
 einzeln oder auch bunt gemischt in den Vakuum Steamer füllen
 2 - 8 EL Wasser* zugeben (knapp Boden bedecken)

Gewünschtes Wassersiegel (WS 1 - WS 2 = knackig / WS 3 = gar) bilden.

Nach erfolgtem Siegel Mindestkochzeit des längstkochenden Gemüses einhalten. Das Essen kann auch beliebig lange auf Stufe 1 oder in der Garbox weitergaren.

Nach Wunsch würzen, überbacken oder mit Butter verfeinern.

Tipp: Bei Gemüse kann zusätzlich die Dampfplatte eingesetzt werden.

* Wurzelgemüse brauchen etwas mehr Wasser. Bei Blattgemüsen reicht in der Regel die Restfeuchtigkeit vom Waschen.

Kartoffeln benötigen mehr Wasser als anderes Gemüse und das Siegel sollte nach 10 - 15 Minuten noch einmal gebildet werden.



Kartoffeln (Gschwellti/Schalenskartoffeln)

Für 4 Personen:

Dampfplatte einsetzen

1 dl Wasser * in die Vakuum Steamer geben

800 g Kartoffeln zugeben

Wassersiegel 3 bilden. Nach 10 - 15 Minuten noch einmal das WS bilden. Nun mindestens 40 Minuten garen lassen (je nach Grösse der Kartoffeln).

* für jedes weitere kg Kartoffeln noch 0.5 dl Wasser mehr zugeben.



Reis (gleiche Zubereitung bei: Hirse, Dinkel, Buchweizen, Quinoa, Boulgour und Linsen)

Für 4 Personen:

Zwiebeln leicht andämpfen oder roh in Vakuum Steamer geben

2 Tassen Reis

3 Tassen Wasser* dazugeben

Bouillon, Salz nach Belieben würzen

gut umrühren

* 1,5fache Wassermenge begeben

WS 2 bilden, Hitze reduzieren und den Reis garen lassen. Mindestkochzeit gemäss Angabe auf der Verpackung einhalten.

Tipp: Fein geschnittenes Gemüse gleich mitkochen.



Risotto

Für 4 Personen:

2 Tassen Risottoreis

4 Tassen Wasser in Vakuum Steamer geben (nach Wunsch einen Teil der Flüssigkeit durch Weisswein ersetzen)

Bouillon, Salz nach Belieben würzen

gut umrühren

Zubereitung wie Reis

Vor dem Servieren nach Wunsch mit Rahm, Reibkäse und/oder Butter verfeinern.

Für eine cremige Konsistenz wenn nötig kochendes Wasser/Bouillon unterrühren.



Polenta

Der Mais wird am besten im Wasserbad gekocht, dadurch lassen sich Rühren, Festkleben, Stossen und Überquellen vermeiden.

Maximal mögliche Mengen:

Kleines Wasserbad (Artikel Z017): 185 g Polenta

Grosses Wasserbad (Artikel Z021): 325 g Polenta

1 Tasse Polenta (fein, mittel oder grob)

3 Tassen Wasser (oder Milch/Wasser)

Bouillon alles in der Schale mischen

Die Schale in das vorbereitete Wasserbad setzen und den Deckel aufsetzen. Das Wasser aufkochen, bis zwischen der Schale und dem Vakuum Steamer Dampf entweicht. Dann Hitze reduzieren. Zwischen Schale und Vakuum Steamer sollte immer ein wenig Dampf entweichen, damit die Polenta fest wird. Die Kochzeit richtet sich nach der Empfehlung auf der Packung. Am Schluss nach Wunsch Butter oder Rahm dazugeben.

Tipp: 5 Minuten vor dem Servieren Käse über die Polenta verteilen, schmelzen lassen.



Teigwaren

Für 4 Personen (als Hauptgericht):

6 dl Wasser aufkochen

Salz, Bouillon auflösen

400 g Teigwaren dazugeben

Wenn das Wasser kocht, auf niedrige Stufe zurückschalten, die Teigwaren ins Wasser geben und den Deckel schliessen. Nach 2 - 3 Minuten Deckel öffnen und die Teigwaren umrühren, diesen Vorgang 2 – 4 mal wiederholen. Nach Wunsch mit Butter abschmecken.

Vorteil: Flüssigkeit abschütten ist nicht nötig, dadurch bleiben wertvolle Inhaltsstoffe erhalten.

Zubereitungsart nach apenta ist nicht geeignet für Spaghetti und Nudeln.



Ragout

Für 4 Personen:

600 - 800 g Ragout	würzen, anbraten, mit Wein ablöschen, in Vakuum Steamer geben
1 kl. Dose gehackte Tomaten	beigeben
1 Rindsbouillonwürfel	
Bratensauce	auflösen, beigeben, gut rühren

Wassersiegel 3 bilden, Hitze zurückstellen. Nach 10 Minuten das WS nochmals bilden. Auf Stufe 1 oder im Gary mindestens 2 Stunden garen lassen.

Tipp: Ragout kann auch durch Geschnetzeltes ersetzt werden. Die Garzeit beträgt mindestens 45 Minuten.

Die Saucen- bzw. Eintopfeinlagen können beliebig erweitert werden: Champignons, Pesto, Schinken, Speck oder Gemüse etc.



Fisch

Fischfilet	würzen, in Vakuum Steamer auf eingefettete Dampfplatte legen
5 EL Wasser	dazugeben

Wassersiegel 1 bilden. Je nach Dicke der Filets 5 bis 15 Minuten Mindestkochzeit (auf ausgeschaltetem Kochfeld) einhalten. Ev. nach 10 min die Herdplatte wieder auf Stufe 1 einstellen.

Tipp: Die Fischfilets können vor der Zubereitung auch gerollt werden.

Für einen Fischeintopf muss die Dampfplatte nicht verwendet werden.



Gugelhopf

Für eine Gugelhopfform von 16 cm Durchmesser:

80 g weiche Butter

180 g Zucker schaumig schlagen

1 Ei langsam begeben, weiterschlagen

2 dl Milch dazugeben,iterrühren

1 P. Vanillezucker

250 g Mehl

½ P. Backpulver vermischen, einmelieren

100 g Schoggistückli unterrühren

Die Masse in die ausgebutterte Gugelhopfform füllen. Vorgeheizte Backkombination umdrehen, öffnen, Dampfplatte und Gugelhopfform einsetzen (Anleitung auf Seite 11).

Backzeit ca. 50 Minuten.

Mit Nadel kontrollieren → es sollte keine Masse mehr an der Nadel kleben.

Tipp: Anstelle der Schoggistückli können auch Dörraprikosen, Sultaninen, Nüsse, Smarties etc. verwendet werden.

Schoggi-Gugelhopf:

Nur 170 g Zucker verwenden

2 gehäufte EL Schoggipulver

1 EL Kakaopulver

Kaffee-Gugelhopf:

Die Milch durch 2 dl starken, kalten Kaffee ersetzen.

Probleme und die entsprechenden Lösungen



Probleme mit den Kochgeräten

Gelbe Verfärbungen

Mit apenta Polish polieren (ev. mehrmals).

Stahlblaue Flecken

Mit Essig reinigen.

Kalkige Innenflächen

Mit Essig oder apenta Polish reinigen.

Angebranntes

Einweichen, mit nicht kratzendem Schwamm reinigen und mit apenta Polish polieren.

Schale sitzt fest

Das Wasserbad wieder aufwärmen.

Das Gerät „tanzt“ auf der Herdplatte

Boden verbogen → apenta kontaktieren.

Herd auch auf kleinster Stufe zu heiss

Auf kleineres Kochfeld schieben. Pfanne zur Hälfte oder 2/3 vom Feld wegziehen.

Bei Gasherd: Einsatz der Aluplatte

Griffe sind rau, grau oder defekt

Griffe sind ersetzbar → apenta kontaktieren



Probleme beim Kochen

Kein Vakuum

Verunreinigung der Auflagefläche.

Beschädigter Rand oder Deckel → apenta kontaktieren.

Verkocht

Das Wassersiegel schwächer bilden.

Bei Getreide und Teigwaren weniger Wasser zugeben.

Angebrannt

Auf einer tieferen Stufe das Wassersiegel bilden.

Bei Stufe 1 kontrollieren, ob nach 5 Min. kein Dampf mehr entweicht (ist das Vakuum gebildet), ansonsten auf kleineres Kochfeld stellen oder zur Hälfte von der Platte wegziehen.

Das Bilden des Wassersiegels geht zu lange

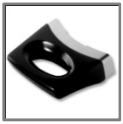
Eine Stufe höher stellen → Mittelhitze kontrollieren (siehe Seite 8).

Lebensmittel nicht gar

Wassersiegel stärker oder 2x bilden.
Mindestkochzeit nicht eingehalten.

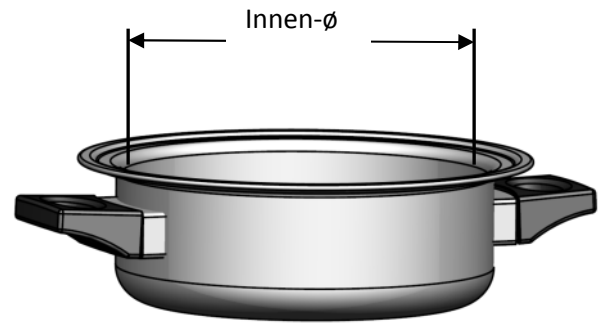
Besonderes

Sollten andere Probleme auftreten teilen Sie uns diese bitte mit.



Ersatzgriffe

Geben Sie uns bei der Griffbestellung den Innendurchmesser des Kochgerätes an, damit wir Ihnen den passenden Ersatzgriff zustellen können.

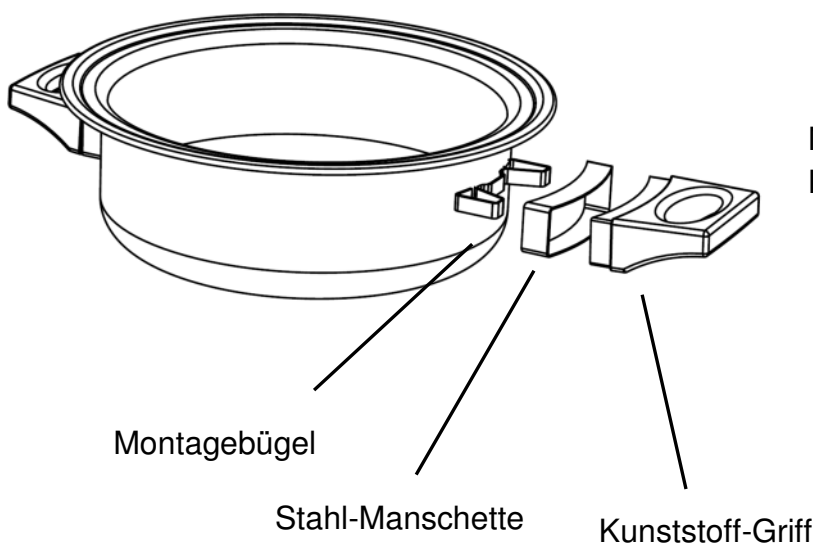


Griffdemontage:

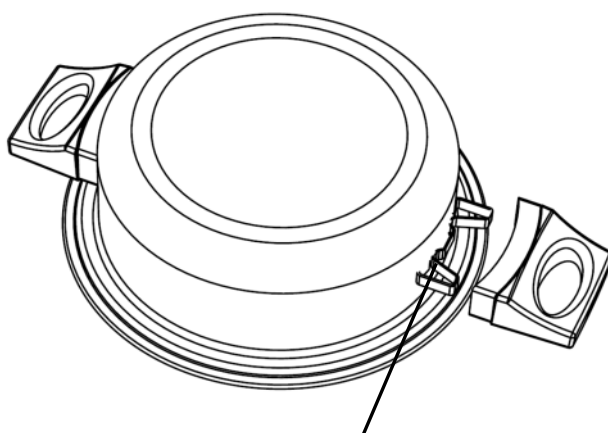
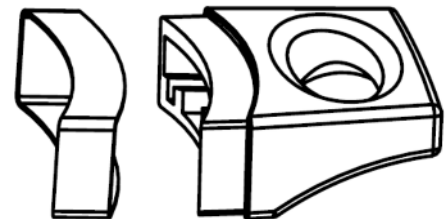
Defekter Griff mit Schraubenzieher und Schutzlappen entfernen:

Der Schutzlappen so anbringen, dass er den Vakuum Steamer vor dem Verkratzen schützt.

Mit dem Schraubenzieher in den Schlitz auf der Unterseite der Stahl-Manschette einfahren und den Schraubenzieher langsam drehen, bis sich der Griff vom Montagebügel ablöst.



Neuer Ersatzgriff bestehend aus:
Kunststoff-Griff und Stahl-Manschette



Schweisstellen kontrollieren

Griffmontage:

Kontrollieren Sie, ob die 4 Schweisstellen des Montagebügels noch fest angeschweisst sind.

Stellen Sie den Vakuum Steamer mit dem Boden nach oben auf eine feste Unterlage. Halten Sie mit der linken Hand die Pfanne fest und stecken Sie mit der rechten Hand den neuen Griff inkl. Manschette auf den Montagebügel. Drücken Sie nun den neuen Griff ganz fest auf den Montagebügel bis er einrastet.

Artikelübersicht



Preisliste Vakuum Steamer und Zubehör

Nr.	K016	Vakuum Steamer	1.0 l	349.-	Fr.
Nr.	K018	Vakuum Steamer	1.5 l	429.-	Fr.
Nr.	K020	Vakuum Steamer	2.0 l	499.-	Fr.
Nr.	K023	Vakuum Steamer	3.0 l	579.-	Fr.
Nr.	K025	Vakuum Steamer	5.0 l	699.-	Fr.
Nr.	K029	Vakuum Steamer	9.0 l	957.-	Fr.
Nr..	K022	Vakuum Steamer	1.8 l	497.-	Fr.
Nr.	K024	Vakuum Steamer	2.5 l	597.-	Fr.
Nr.	Z016	Dampfplatte	ø 16 cm	54.-	Fr.
Nr.	Z018	Dampfplatte	ø 18 cm	61.-	Fr.
Nr.	Z020	Dampfplatte	ø 20 cm	68.-	Fr.
Nr.	Z022	Dampfplatte	ø 22 cm	75.-	Fr.
Nr.	Z024	Dampfplatte	ø 24 cm	82.-	Fr.
Nr.	Z021	Schale	2.0 l	149.-	Fr.
Nr.	Z320	Korbeinsatz		99.-	Fr.
Nr.	Z401	Garbox	ø 16 cm	57.-	Fr.
Nr.	Z402	Garbox	ø 18 cm	59.-	Fr.
Nr.	Z403	Garbox	ø 20 cm	72.-	Fr.
Nr.	Z404	Garbox	ø 22 cm	75.-	Fr.
Nr.	Z405	Garbox	ø 24 cm	79.-	Fr.
Nr.	Z110	Aluplatte		129.-	Fr.
Nr.	Z100	Polish	300 g	16.90	Fr.

Preise Stand Jan. 2017 (Preisänderungen bleiben vorbehalten)



Preisliste Ersatzteile

Nr.	D016	Deckel	ø 16 cm	105.-	Fr.
Nr.	D018	Deckel	ø 18 cm	115.-	Fr.
Nr.	D020	Deckel	ø 20 cm	125.-	Fr.
Nr.	D022	Deckel	ø 22 cm	139.-	Fr.
Nr.	D024	Deckel	ø 24 cm	160.-	Fr.
Nr.	P016	Steamer ohne Deckel	1.0 l	245.-	Fr.
Nr.	P018	Steamer ohne Deckel	1.5 l	314.-	Fr.
Nr.	P020	Steamer ohne Deckel	2.0 l	374.-	Fr.
Nr.	P023	Steamer ohne Deckel	3.0 l	440.-	Fr.
Nr.	P025	Steamer ohne Deckel	5.0 l	539.-	Fr.
Nr.	P029	Steamer ohne Deckel	9.0 l	797.-	Fr.
Nr..	P022	Steamer ohne Deckel	1.8 l	358.-	Fr.
Nr.	P024	Steamer ohne Deckel	2.5 l	437.-	Fr.
Nr.	E016	Griff klein zu K016		14.-	Fr.
Nr.	E018	Griff klein zu K018		14.-	Fr.
Nr.	E020	Griff gross zu K020		14.-	Fr.
Nr.	E022	Griff gross zu K022, K023		14.-	Fr.
Nr.	E024	Griff gross zu K024, K025, K029		14.-	Fr.
Nr.	E001	Knauf komplett		28.-	Fr.
Nr.	E002	Belüfterscheibe		10.-	Fr.
Nr.	E003	Kranz		8.-	Fr.
Nr.	E004	Glanzring		4.-	Fr.
Nr.	E005	Ventil		16.-	Fr.
Nr.	E006	Verstellschraube mit Feder		8.-	Fr.
Nr.	E007	O-Ring klein		3.-	Fr.
Nr.	E008	O-Ring gross		3.-	Fr.

Preise Stand Jan. 2017 (Preisänderungen bleiben vorbehalten)



Kochzeiten

Die Mindestkochzeiten ab dem Zeitpunkt des gebildeten Wassersiegels sind Richtwerte. Sie dürfen beliebig überschritten werden.

Lebensmittel	Min
Artischocken	90
Auberginen	15
Birnen	10-15
Blumenkohl ganz	30
Blumenkohl in Röschen	20
Bohnen ganz	40
Broccoli in Röschen	15
Buchweizen	10
Champignons	10
Chinakohl	35
Dörrbohnen eingeweicht	60
Erbsen	10
Fenchel halbiert	30
Lachsfilet	10
Rindsragout	120
Rindsgeschnetzeltes	45-60
Gurken geschnitten	10
Hirse	10
Kabis (Weisskohl/Rotkohl) gehobelt	45
Karotten ganz	30
Karotten geschnitten *	15
Kartoffeln ganz *	40-45
Kartoffeln geschnitten *	15-20
Kastanien	40
Kefen	15

Lebensmittel	Min.
Kohlrabi geschnitten *	10-20
Krautstiel/Mangold in Streifen	15
Kürbis in Würfeln	10
Lattich	10
Lauch in Streifen	25
Maiskolben	60
Pastinaken geschnitten	15-20
Peperoni *	15
Pilze in Scheiben	5
Randen ganz	45
Randen geschnitten *	15-20
Reis/Risotto	15-20
Rhabarber	10-20
Rosenkohl	25
Sauerkraut	45-60
Schwarzwurzeln	25
Sellerie in Würfeln	15-20
Spargeln grün	15
Spargeln weiss	20-30
Spinat	5
Tomaten	10
Wirz (Wirsing) geschnitten	20
Zucchetti in Würfeln	10
Zwetschgen	10
Zwiebeln	10-20

* je nach Grösse oder Schnittart



apenta.swiss

apenta GmbH
Schmiedemattweg 4
CH-3629 Kiesen
T +41 (0)31 782 12 32

info@apenta.swiss