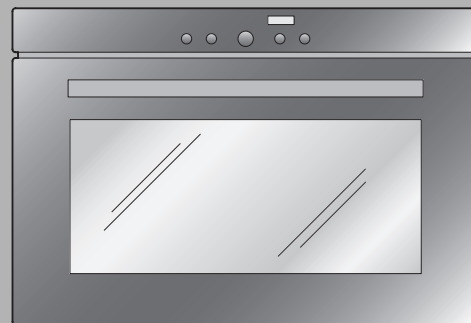


Vaporiera

Steam S

Istruzioni per l'uso
Consigli di regolazione



Consigli di regolazione

Spiegazione dei simboli

	Modo di funzionamento
°C	Temperatura della camera di cottura
	Preriscaldare, fino al raggiungimento della temperatura della camera di cottura
 min.	Durata in minuti
 ore	Durata in ore
	Appoggio
	Accessori

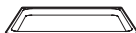
Modi di funzionamento

Premere il tasto 	Modo di funzionamento	
1×		Cottura a vapore 100°C
2×		Cottura a vapore 90°C
3×		Cottura a vapore 80°C
4×		Cottura a vapore 40°C

Uso ottimale

Le temperature della camera di cottura e gli appoggi indicati nei ricettari non sono sempre ottimali per questo apparecchio. Nelle tabelle seguenti si trovano diverse indicazioni per un'utilizzazione ottimale.

- Per la cottura al vapore, infilare sempre la teglia d'acciaio inossidabile sotto il contenitore di cottura forato per raccogliere parti di cibo e condensa.

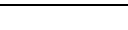
Verdura		°C		 min.		
Spinaci in foglia		100	no	5-10	2 1	 e 
Fagioli verdi, cavolfiore intero		100	no	30-40		
Cavolfiore in cimette		100	no	15-20		
Broccoli		100	no	10-15		
Indivia belga		100	no	20-25		
Fagiolini essiccati ammollati		100	no	35-45		
Finocchio a pezzi		100	no	15-20		
Cavolo cappuccio a pezzi		100	no	20-30		
Carote a pezzi		100	no	10-20		
Taccole		100	no	10-20		
Cavolo rapa a pezzi		100	no	15-25		
Bietole da coste e da taglio		100	no	10-20		

Verdura		°C		 min.		
Pannocchie di mais		100	no	30-45	2 1	 e 
Peperoni		100	no	8-13		
Bietole rosse		100	no	30-90		
Cavolini di Bruxelles		100	no	25-30		
Crauti crudi		100	no	40-70		
Crauti precotti		100	no	20-30		
Scorzonera		100	no	25-35		
Sedano a pezzi		100	no	10-20		
Asparagi verdi		100	no	13-17		
Asparagi bianchi		100	no	20-25		
Gambi di sedano		100	no	20-25		
Patate dolci intere		100	no	30-45		
Pomodori		100	no	8-12		
Pomodori (da pelare)		100	ca. 5 min.	3-5		
Topinambur		100	no	15-35		
Zucchine a pezzi		100	no	8-12		

Contorni	Aggiunta di liquido per ogni 100 g		°C		 min.		
Patate a pezzi	–		100	no	15–25	2 1	
Patate intere	–		100	no	30–45		e 
Riso + liquido	1,5 dl		100	no	20–40	2	
Risotto + liquido	2,5 dl		100	no	30–40		
Farina di mais (polenta) + liquido	3 dl		100	no	30–40		
Semolino + liquido	2–3 dl		100	no	10–15		
Lenticchie + liquido	2–3 dl		100	no	15–60		
Grano Ebly + liquido	1–1,5 dl		100	no	20–30		
Miglio + liquido	1,5–2 dl		100	no	20–40		
Ceci ammollati + liquido	0,5–1 dl		100	no	20–30		

- Disporre i contorni con l'adeguata quantità di liquido direttamente sul contenitore di cottura forato, utilizzando stoviglie di portata adatte.

Uova cotte		°C		 min.		
Uova alla coque		100	no	12–15	2	
Uova sode		100	no	18–22	2	

Carne, pollame		°C		 min.		
Bollito (ricoperto con liquido)		100	no	60–90	2	
Schinkli (prosciutto cotto)		100	no	60–90	2	
Costolette, Kasseler (carrè di maiale affumicato in salamoia)		100	no	45–60	2	
Salsicce, spezzatino con salsa		100	no	30–45	2	
Wienerli (salsicce viennesi)		90	no	10–15	2	
Lardo, Filetto (manzo, vitello, maiale)		100	no	20–30	2	
Petto di pollo		100	no	10–20	2 1	 e 
Terrina di pollame		90	no	15–30	1	

Pesce, frutti di mare		°C		 min.		
Filetto di pesce		80	no	10–20	2 1	 e 
Pesce intero (trota, orata ecc.)		80	no	20–30		
Tonno		100	no	10–30		
Molluschi		100	no	20–30		
Terrina di pesce		100	no	15–30	1	

Dessert		°C		 min.		
Budino al caramello		90	no	20-40	2	
Budino		90	no	20-60	2	
Composta (mele, susine, ecc.)		100	no	10-15	2	

Yogurt		°C		 ore		
Yogurt cremoso		40	no	5-6	2	
Yogurt compatto		40	no	7-8	2	

Riscaldamento		°C		 min.		
Riscaldamento di pietanze (1-2 piatti)		90	no	10-20	2 1 + 3	
Preparazione di piatti pronti (secondo le indicazioni del produttore)	-	-	-	-		

Scongelamento		°C		 min.		
Gnocchetti, pasta, riso		100	no	ca. 20	2 1	
Carne, pesce, pollame		40	no	secondo la dimensione		 e 

Sbollentatura		°C		 min.		
Verdura (fagiolini verdi, piselli, ecc.)		100	no	ca. 5	2 1	 e 

Alimenti per neonati		°C		 min.		
Biberon di vetro		100	no	4–5	1	
Biberon di plastica		100	no	5–6	1	
Pappa		100	no	4–10	2	

Sterilizzazione dei biberon		°C		 min.		
Sterilizzazione dei biberon		100	no	10	1	

► Alla fine, togliere i biberon dalla camera di cottura e farli asciugare completamente, capovolti.

Estrazione del succo		°C		 min.		
Frutta (ciliegie, uva, ecc.)		100	no	30–max. 90	2 1	
Frutti di bosco (ribes, more, sambuco, ecc.)		100	no	30–max. 90		e 

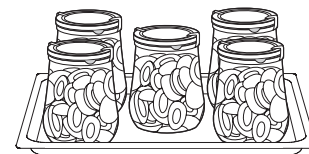
Sterilizzazione, conservazione

Nell'economia domestica, sterilizzare significa rendere conservabili gli alimenti in vasetti.



Non disporre più di 5 vasetti sulla teglia d'acciaio inossidabile.

- Usare solo vasetti assolutamente intatti del volume massimo di 1 litro.
- Inserire la teglia d'acciaio inossidabile sull'appoggio 1.
- Riempire i vasetti uniformemente con gli alimenti e chiuderli attenendosi alle indicazioni del produttore.
- Porre i vasetti sulla teglia d'acciaio inossidabile, come raffigurato. I vasetti non devono toccarsi.
- Selezionare il modo di funzionamento e la durata in base alla seguente tabella.
- Confermare premendo il bottone di regolazione .
- Una volta inserita la durata, premere il tasto  per spegnere il segnale acustico.
- Lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di bloccaggio.
- Lasciare raffreddare completamente i vasetti nella camera di cottura.
- Togliere i vasetti e controllarne l'ermeticità.



Sterilizzazione, conservazione		°C		 min.		
Carote		100	no	90	1	
Cavolfiore, broccoli		100	no	90		
Fagioli*		100	no	60		
Funghi precotti		100	no	75-90		
Cetrioli sott'aceto		90	no	20-30		
Mele, pere		90	no	30		
Albicocche		90	no	30		
Pesche		90	no	30		
Mele cotogne		90	no	30		
Susine		90	no	30		
Ciliegie		80	no	30		

* Eseguire la procedura di sterilizzazione 2 volte, tra una e l'altra lasciar raffreddare completamente i vasetti.

Benessere della persona		°C		 min.		
Asciugamani umidi e caldi		80	no	5–10	2	
Impacchi caldi		90	no	5–15	2	
Hot Stone per massaggi		80	no	15–20	Fondo della camera di cottura	–

Asciugamani umidi e caldi

- Appoggiare dei panni di spugna umidi, piegati il meno possibile, sul contenitore di cottura forato.

Impacchi caldi

- Appoggiare dei panni di spugna preparati, piegati il meno possibile, sul contenitore di cottura forato.

Hot Stone

- Appoggiare direttamente sul fondo della camera di cottura le pietre lisce e pulite di forma adeguata.
- Ungere di olio profumato le pietre calde (Hot Stone) e applicarle sul corpo, servendosi di un asciugamano per proteggere la pelle.

Campo di validità

Il numero di modello corrisponde alle 3 prime cifre sulla targhetta dei dati.

Queste istruzioni per l'uso riguardano i modelli:

Modello No.	Sistema di misura
55A	55-381
56A	60-381

V-ZUG SA

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug

Tel. +41 (0)41 767 67 67, Fax +41 (0)41 767 61 61

vzug@vzug.ch, www.vzug.ch



J55A.972-0