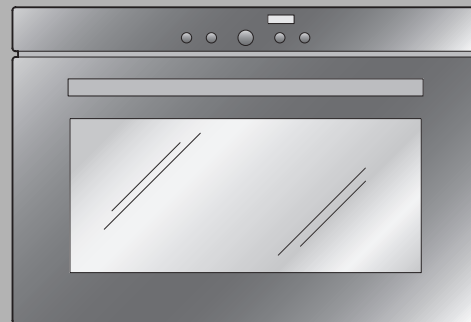


Cuiseur à vapeur

Steam S

Mode d'emploi
Conseils de réglage



Conseils de réglage

Explication des symboles

	Mode de fonctionnement
°C	Température de l'espace de cuisson
	Préchauffer jusqu'à ce que la température de l'espace de cuisson soit atteinte
 min	Durée en minutes
 heures	Durée en heures
	Niveau
	Accessoires

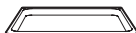
Modes de fonctionnement

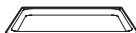
Effleurer la touche 	Mode de fonctionnement	
1×		Cuisson à la vapeur 100 °C
2×		Cuisson à la vapeur 90 °C
3×		Cuisson à la vapeur 80 °C
4×		Cuisson à la vapeur 40 °C

Utilisation optimale

Dans les livres de recettes, les températures de l'espace de cuisson et les niveaux ne sont pas optimales en partie pour cet appareil. Vous trouverez dans les tableaux suivants des indications pour une utilisation optimale.

- Pour la cuisson à la vapeur, introduire la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé afin de récupérer les morceaux d'aliments et la condensation.

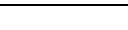
Légumes		°C		 min		
Epinards en branche		100	non	5-10	2 1	 et 
Haricots verts		100	non	30-40		
Chou-fleur entier		100	non	15-20		
Chou-fleur en bouquets		100	non	10-15		
Brocoli		100	non	20-25		
Endive		100	non	35-45		
Haricots secs mis à tremper		100	non	15-20		
Fenouil en petits morceaux		100	non	20-30		
Chou blanc en petits morceaux		100	non	10-20		
Carottes en petits morceaux		100	non	10-20		
Pois mange-tout		100	non	15-25		
Chou-rave en petits morceaux		100	non	10-20		
Blette		100	non			

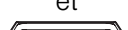
Légumes		°C		 min		
Epis de maïs		100	non	30–45	2 1	 et 
Piment		100	non	8–13		
Betteraves rouges		100	non	30–90		
Chou de Bruxelles		100	non	25–30		
Choucroute crue		100	non	40–70		
Choucroute préfermentée		100	non	20–30		
Radis noir		100	non	25–35		
Céleri en petits morceaux		100	non	10–20		
Asperges vertes		100	non	13–17		
Asperges blanches		100	non	20–25		
Céleri en branches		100	non	20–25		
Patates douces entières		100	non	30–45		
Tomates		100	non	8–12		
Peler des tomates		100	env. 5 min.	3–5		
Topinambours		100	non	15–35		
Courgettes en petits morceaux		100	non	8–12		

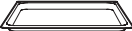
Garnitures	Ajout de liquide par 100 g		°C		 min		
Pommes de terre en petits morceaux	–		100	non	15–25	2 1	
Pommes de terre entières	–		100	non	30–45		et 
Riz + liquide	1,5 dl		100	non	20–40	2	
Risotto + liquide	2,5 dl		100	non	30–40		
Semoule de maïs (Polenta) + liquide	3 dl		100	non	30–40		
Semoule + liquide	2–3 dl		100	non	10–15		
Lentilles + liquide	2–3 dl		100	non	15–60		
Ebly + liquide	1–1,5 dl		100	non	20–30		
Millet + liquide	1,5–2 dl		100	non	20–40		
Pois chiches mis à tremper + liquide	0,5–1 dl		100	non	20–30		

- Poser les garnitures avec une quantité suffisante de liquide dans un plat à servir approprié directement dans le bac de cuisson perforé.

Œufs cuits		°C		 min		
Œufs à la coque		100	non	12–15	2	
Œufs durs		100	non	18–22	2	

Viande, volaille		°C		 min		
Pot-au-feu (recouvert de liquide)		100	non	60–90	2	
Jambon		100	non	60–90	2	
Côtelettes fumées, porc «Kasseler»		100	non	45–60	2	
Saucisson, émincé en sauce		100	non	30–45	2	
Saucisses de Vienne		90	non	10–15	2	
Lard, filet (bœuf, veau, porc)		100	non	20–30	2	
Blancs de poulet		100	non	10–20	2 1	 et 
Terrine de volaille		90	non	15–30	1	

Poisson, fruits de mer		°C		 min		
Filet de poisson		80	non	10–20	2 1	
Poisson entier (truite, dorade, etc.)		80	non	20–30		
Thon		100	non	10–30		
Moules		100	non	20–30		
Terrine de poisson		100	non	15–30	1	

Desserts		°C		 min		
Flans au caramel		90	non	20–40	2	
Flan		90	non	20–60	2	
Compote (pommes, quetsches, etc.)		100	non	10–15	2	

Yaourt		°C		 heures		
Yaourt crémeux		40	non	5–6	2	
Yaourt ferme		40	non	7–8	2	

Réchauffage		°C		 min		
Réchauffage de plats (1–2 assiettes)		90	non	10–20	2 1 + 3	
Préparer de plats cuisinés (selon les indications du fabricant)	–	–	–	–		

Décongélation		°C		 min		
Spätzli, pâtes, riz		100	non	env. 20	2 1	
Viande, poisson, volaille		40	non	en fonction de la taille		et 

Blanchiment		°C		 min		
Légumes (haricots verts, petits pois, etc.)		100	non	env. 5	2 1	 et 

Alimentation pour bébé		°C		 min		
Biberon en verre		100	non	4–5	1	
Biberon en plastique		100	non	5–6	1	
Bouillie pour bébé		100	non	4–10	2	

Stériliser des biberons		°C		 min		
Stériliser des biberons		100	non	10	1	

► Retirer ensuite les biberons de l'espace de cuisson et les faire sécher intégralement la tête à l'envers.

Extraction du jus		°C		 min		
Fruits (cerises, raisin, etc.)		100	non	30–max. 90	2 1	
Baies (groseilles, mûres, sureau, etc.)		100	non	30–max. 90		et 

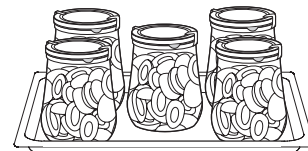
Stérilisation, mise en bocal

La stérilisation consiste dans la mise en bocaux d'aliments dans un but de conservation.



Placez au maximum 5 bocaux sur la plaque en acier inox.

- N'utiliser que des bocaux nullement endommagés d'une contenance maximum de 1 litre.
- Introduire la plaque en acier inox au niveau 1.
- Remplir les aliments de façon homogène dans les bocaux et fermer les bocaux conformément aux instructions du fabricant.
- Placer les bocaux sur la plaque en acier inox conformément à l'illustration. Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Sélectionner le mode de fonctionnement et la durée selon le tableau suivant.
- Confirmer en pressant le bouton de réglage .
- Après la durée indiquée, déclencher l'appareil en effleurant la touche .
- Laisser la porte de l'appareil en position encliquetée.
- Laisser totalement refroidir les bocaux dans l'espace de cuisson.
- Retirer les bocaux puis contrôler leur étanchéité.



Stérilisation, mise en bocal		°C		 min		
Carottes		100	non	90	1	
Chou-fleur, brocoli		100	non	90		
Haricots *		100	non	60		
Champignons précuits		100	non	75–90		
Cornichons		90	non	20–30		
Pommes, poires		90	non	30		
Abricots		90	non	30		
Pêches		90	non	30		
Coings		90	non	30		
Pruneaux		90	non	30		
Cerises		80	non	30		

* Répéter 2× la stérilisation en laissant entièrement refroidir les bocaux entre les deux opérations.

Bien-être		°C		 min		
Serviettes chaudes et humides		80	non	5–10	2	
Enveloppements chauds		90	non	5–15	2	
Pierres chaudes pour massage		80	non	15–20	Fond de l'espace de cuisson	–

Serviettes chaudes et humides

- Poser les serviettes humides étendues au maximum dans le bac de cuisson perforé.

Enveloppements chauds

- Poser les serviettes préparées étendues au maximum dans le bac de cuisson perforé.

Pierres chaudes

- Placer des pierres propres et lisses dans un moule approprié et le placer directement sur le fond de l'espace de cuisson.
- Frotter les pierres chaudes avec une huile odorante et les poser avec une serviette sur le corps.

Domaine de validité

Le numéro de modèle correspond aux 3 premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique.
Ce mode d'emploi est valable pour les modèles:

No de modèle	Système de mesure
55A	55-381
56A	60-381

V-ZUG SA

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug
Tél. +41 (0)41 767 67 67, Fax +41 (0)41 767 61 61
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch



J55A.971-0