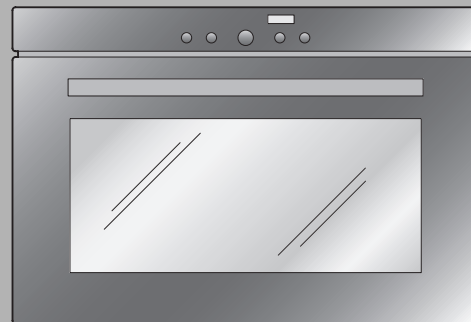


Dampfgarer

Steam S

Bedienungsanleitung
Einstelltipps



Einstelltipps

Symbolerklärung

	Betriebsart
°C	Garraumtemperatur
	Vorheizen, bis die Garraumtemperatur erreicht ist
 Min.	Dauer in Minuten
 Std.	Dauer in Stunden
	Auflage
	Zubehör

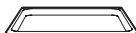
Betriebsarten

Taste  antippen	Betriebsart	
1x		Dämpfen 100 °C
2x		Dämpfen 90 °C
3x		Dämpfen 80 °C
4x		Dämpfen 40 °C

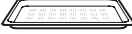
Optimaler Gebrauch

In Rezeptbüchern sind die Garraumtemperaturen und Auflagen für dieses Gerät teilweise nicht optimal. In den folgenden Tabellen finden Sie verschiedene Angaben verschiedene Angaben zur optimalen Nutzung.

- Beim Dämpfen das Edelstahlblech – zum Auffangen von Lebensmittel-Bestandteilen und Kondensat – unter den gelochten Garbehälter schieben.

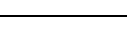
Gemüse		°C		 Min.		
Blattspinat		100	nein	5–10	2 1	 und 
Bohnen grün, Blumenkohl ganz		100	nein	30–40		
Blumenkohl in Röschen		100	nein	15–20		
Broccoli		100	nein	10–15		
Chicorée		100	nein	20–25		
Dörrbohnen eingeweicht		100	nein	35–45		
Fenchel zerkleinert		100	nein	15–20		
Kabis zerkleinert		100	nein	20–30		
Karotten zerkleinert		100	nein	10–20		
Kefen		100	nein	10–20		
Kohlrabi zerkleinert		100	nein	15–25		
Krautstiel, Mangold		100	nein	10–20		

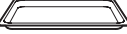
Gemüse		°C		 Min.		
Maiskolben		100	nein	30–45	2 1	 und 
Peperoni		100	nein	8–13		
Randen		100	nein	30–90		
Rosenkohl		100	nein	25–30		
Sauerkraut roh		100	nein	40–70		
Sauerkraut vorgegart		100	nein	20–30		
Schwarzwurzel		100	nein	25–35		
Sellerie zerkleinert		100	nein	10–20		
Spargeln grün		100	nein	13–17		
Spargeln weiss		100	nein	20–25		
Stangensellerie		100	nein	20–25		
Süsskartoffeln ganz		100	nein	30–45		
Tomaten		100	nein	8–12		
Tomaten häuten		100	ca. 5 Min.	3–5		
Topinambur		100	nein	15–35		
Zucchini zerkleinert		100	nein	8–12		

Beilagen	Flüssigkeits- zugabe pro 100 g		°C	 °C	 Min.		
Kartoffeln zerkleinert	–		100	nein	15–25	2 1	
Kartoffeln ganz	–		100	nein	30–45		und 
Reis + Flüssigkeit	1,5 dl		100	nein	20–40	2	
Risotto + Flüssigkeit	2,5 dl		100	nein	30–40		
Maisgriess (Polenta) + Flüssigkeit	3 dl		100	nein	30–40		
Griess + Flüssigkeit	2–3 dl		100	nein	10–15		
Linsen + Flüssigkeit	2–3 dl		100	nein	15–60		
Ebly + Flüssigkeit	1–1,5 dl		100	nein	20–30		
Hirse + Flüssigkeit	1,5–2 dl		100	nein	20–40		
Kichererbsen eingeweicht + Flüssigkeit	0,5–1 dl		100	nein	20–30		

► Beilagen mit passender Flüssigkeitsmenge in geeignetem Serviergeschirr direkt auf gelochten Garbehälter stellen.

Eier gekocht		°C	 °C	 Min.		
Eier weichgekocht		100	nein	12–15	2	
Eier hartgekocht		100	nein	18–22	2	

Fleisch, Geflügel		°C		 Min.		
Siedfleisch (mit Flüssigkeit bedeckt)		100	nein	60–90	2	
Schinkli		100	nein	60–90	2	
Rippli, Kasseler		100	nein	45–60	2	
Saucisson, Geschnetzeltes an Sauce		100	nein	30–45	2	
Wienerli		90	nein	10–15	2	
Speck, Filet (Rind, Kalb, Schwein)		100	nein	20–30	2	
Pouletbrüstli		100	nein	10–20	2 1	 und 
Geflügelterrinen		90	nein	15–30	1	

Fisch, Meeresfrüchte		°C		 Min.		
Fischfilet		80	nein	10–20	2 1	 und 
Fisch ganz (Forelle, Dorade usw.)		80	nein	20–30		
Thunfisch		100	nein	10–30		
Muscheln		100	nein	20–30		
Fischterrinen		100	nein	15–30	1	

Desserts		°C		 Min.		
Karamellköpflì		90	nein	20–40	2	
Flan		90	nein	20–60	2	
Kompott (Äpfel, Zwetschgen usw.)		100	nein	10–15	2	

Joghurt		°C		 Std.		
Joghurt cremig		40	nein	5–6	2	
Joghurt stichfest		40	nein	7–8	2	

Aufwärmen		°C		 Min.		
Aufwärmen von Gerichten (1–2 Teller)		90	nein	10–20	2 1 + 3	
Zubereiten von Fertiggerichten (gemäss Angaben des Herstellers)	–	–	–	–		

Auftauen		°C		 Min.		
Spätzli, Nudeln, Reis		100	nein	ca. 20	2 1	
Fleisch, Geflügel, Fisch		40	nein	je nach Grösse		und 

Blanchieren		°C		 Min.		
Gemüse (grüne Bohnen, Erbsen usw.)		100	nein	ca. 5	2 1	 und 

Babynahrung		°C		 Min.		
Schoppen in Glasflaschen		100	nein	4–5	1	
Schoppen in Kunststoffflaschen		100	nein	5–6	1	
Babybrei		100	nein	4–10	2	

Schoppenflaschen entkeimen		°C		 Min.		
Schoppenflaschen entkeimen		100	nein	10	1	

► Anschliessend Schoppenflaschen aus Garraum nehmen und über Kopf vollständig trocknen lassen.

Entsaften		°C		 Min.		
Früchte (Kirschen, Trauben usw.)		100	nein	30–max. 90	2 1	 und 
Beeren (Johannis- und Brombeeren, Holunder usw.)		100	nein	30–max. 90		

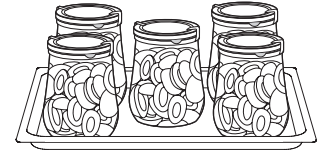
Sterilisieren, Einmachen

Sterilisieren im Haushalt heisst haltbar machen von Lebensmitteln in Gläsern.



Stellen Sie maximal 5 Gläser auf das Edelstahlblech.

- Nur vollkommen unbeschädigte Gläser mit maximal 1 Liter Fassungsvermögen verwenden.
- Edelstahlblech in Auflage 1 schieben.
- Lebensmittel gleichmässig in die Gläser füllen und Gläser gemäss Angaben des Herstellers schliessen.
- Gläser gemäss Abbildung auf Edelstahlblech stellen. Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Betriebsart und Dauer gemäss folgender Tabelle auswählen.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
- Nach angegebenen Dauer durch Antippen von Taste  Gerät ausschalten.
- Gerätetür in Raststellung offen lassen.
- Gläser im Garraum vollständig erkalten lassen.
- Gläser entnehmen und auf Dichtheit prüfen.



Sterilisieren, Einmachen		°C		 Min.		
Karotten		100	nein	90	1	
Blumenkohl, Broccoli		100	nein	90		
Bohnen *		100	nein	60		
Pilze vorgekocht		100	nein	75–90		
Essiggurken		90	nein	20–30		
Äpfel, Birnen		90	nein	30		
Aprikosen		90	nein	30		
Pfirsiche		90	nein	30		
Quitten		90	nein	30		
Zwetschgen		90	nein	30		
Kirschen		80	nein	30		

* Sterilisieren 2× durchführen, dazwischen die Gläser vollständig erkalten lassen.

Wohlbefinden		°C		 Min.		
Feuchtwarme Tücher		80	nein	5–10	2	
Heisse Wickel		90	nein	5–15	2	
Hot Stone für Massage		80	nein	15–20	Garraum- boden	–

Feuchtwarme Tücher

- Feuchte Frotteetücher möglichst grossflächig in gelochten Garbehälter legen.

Heisse Wickel

- Vorbereitete Tücher möglichst grossflächig in gelochten Garbehälter legen.

Hot Stone

- Saubere, glatte Steine in geeignete Form geben und direkt auf den Garraumboden stellen.
- Heisse Steine mit wohlriechendem Öl einreiben und mit einem Tuch auf den Körper legen.

Gültigkeitsbereich

Die Modellnummer entspricht den ersten 3 Ziffern auf dem Typenschild.
Diese Bedienungsanleitung gilt für die Modelle:

Modell-Nr.	Masssystem
55A	55-381
56A	60-381

V-ZUG AG

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.970-0