



# EasyCook

Steamer V4000




Пароварка



# Содержание

<b>EasyCook</b>	<b>3</b>
Значения символов .....	3
Режимы работы.....	3
Оптимальное использование .....	3
<b>Настройки</b>	<b>4</b>
Гарниры .....	4
Десерт .....	5
Яйца .....	5
Рыба и морепродукты.....	5
Мясо.....	6
Фрукты и овощи.....	7
Птица .....	7
Овощи.....	8
Молочные продукты .....	9
<b>Стерилизация, консервирование</b>	<b>10</b>



# EasyCook

## Значения символов

	Режим работы
	Температура в камере
	Разогрев до достижения нужной температуры камеры

	Длительность
	Принадлежности



## Режимы работы

	Приготовление на пару
	Разогревание










































## Оптимальное использование

Указанные в книгах рецептов к другим приборам температуры камеры и подставки не всегда являются оптимальными для этого прибора. В следующих таблицах приведены различные данные для оптимального использования.

Указанные значения температуры в камере или температурных интервалов и длительности являются ориентировочными. Они могут отличаться в зависимости от вида и размера продукта и личных предпочтений.

- ▶ В режиме работы  или  под перфорированную емкость для термообработки или решетку устанавливать противень из нержавеющей стали в качестве поддона для кусочков еды и конденсата.

# Настройки

Гарниры							
Зерновые	Манная крупа	Термообработка		100 °C	Нет	10–25 мин	
Зерновые	Пшениная крупа	Термообработка		100 °C	Нет	20–50 мин	
Зерновые	Мягкая пшеница (пропаренная)	Термообработка		100 °C	Нет	20–40 мин	
Бобовые	Турецкий горох	Термообработка		100 °C	Нет	20–60 мин	
Бобовые	Чечевица	Термообработка		100 °C	Нет	15–60 мин	
Картофель	Сладкий картофель	Термообработка		100 °C	Нет	20–50 мин	
Картофель	Картофель целиком	Термообработка		100 °C	Нет	25–50 мин	
Картофель	Картофель отварной	Термообработка		100 °C	Нет	15–25 мин	
Кукуруза	Початки кукурузы	Термообработка		100 °C	Нет	20–45 мин	
Кукуруза	Полента	Термообработка		100 °C	Нет	30–50 мин	
Паста	Короткая лапша	Разогревание		110–130 °C	Нет	6–15 мин	 
Паста	Изделия из теста	Разогревание		110–130 °C	Нет	6–12 мин	 
Рис	Ризотто	Термообработка		100 °C	Нет	30–50 мин	
		Разогревание		110–130 °C		6–15 мин	 
Рис	Сушеный рис	Термообработка		100 °C	Нет	20–50 мин	
		Разогревание		110–130 °C		6–15 мин	 



Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

<b>Десерты</b>						
Флан	Термообработка		90 °С	Нет	20–40 мин	
Карамельный пудинг	Термообработка		90 °С	Нет	20–35 мин	
Компот	Термообработка		100 °С	Нет	10–16 мин	



Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

<b>Яйца</b>						
Яйца вкрутую	Термообработка		100 °С	Нет	15–20 мин	
Яйца всмятку	Термообработка		100 °С	Нет	8–12 мин	










































Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

<b>Рыба и морепродукты</b>						
Дорада целая	Термообработка		80–100 °С	Нет	15–30 мин	
Рыбное филе	Термообработка		80–100 °С	Нет	10–20 мин	
Рыбный террин	Термообработка		100 °С	Нет	15–50 мин	
Форель целая	Термообработка		80–100 °С	Нет	15–35 мин	
Мидии	Термообработка		100 °С	Нет	15–30 мин	
Тунец кусочками	Термообработка		100 °С	Нет	10–30 мин	



Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

## Настройки

Мясо							
Мясной террин		Термообработка		90 °С	Нет	15–50 мин	
Мясные продукты	Грудинка, копченая свинина	Термообработка		100 °С	Нет	45 мин–1 ч 30 мин	
Мясные продукты	Колбаса	Термообработка		80–100 °С	Нет	25–45 мин	
Мясные продукты	Ветчина	Термообработка		100 °С	Нет	50 мин–1 ч 30 мин	
Мясные продукты	Шпик	Термообработка		100 °С	Нет	20–40 мин	
Мясные продукты	Сосиски по-венски	Термообработка		90 °С	Нет	8–15 мин	
Телятина	Телячье филе	Приготовление на пару		90 °С	Нет	20–45 мин	
Телятина	Бефстроганов с соусом	Термообработка		100 °С	Нет	30–50 мин	
Говядина	Говяжье филе	Приготовление на пару		100 °С	Нет	20–50 мин	
Говядина	Бефстроганов с соусом	Термообработка		100 °С	Нет	30–50 мин	
Говядина	Отварное мясо	Термообработка		100 °С	Нет	1 ч–1 ч 30 мин	
Свинина	Грудинка, копченая свинина	Термообработка		100 °С	Нет	45 мин–1 ч 30 мин	
Свинина	Колбаса	Термообработка		80–100 °С	Нет	25–45 мин	
Свинина	Ветчина	Термообработка		100 °С	Нет	50 мин–1 ч 30 мин	
Свинина	Свиное филе	Приготовление на пару		100 °С	Нет	20–35 мин	
Свинина	Бефстроганов с соусом	Термообработка		100 °С	Нет	30–50 мин	
Свинина	Шпик	Термообработка		100 °С	Нет	20–40 мин	












Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

Фрукты и овощи						
Яблоки ломтиками	Уваривание		90 °С	Нет	30–40 мин	
	Компот		100 °С		10–20 мин	
Абрикосы дольками	Уваривание		90 °С	Нет	30–40 мин	
	Компот		100 °С		10–20 мин	
Груши ломтиками	Уваривание		90 °С	Нет	30–40 мин	
	Компот		100 °С		10–20 мин	
Вишни без косточек	Уваривание		80 °С	Нет	30–40 мин	
	Компот		100 °С		10–20 мин	
Персики измельченные	Уваривание		90 °С	Нет	30–40 мин	
	Компот		100 °С		10–20 мин	
Айва ломтиками	Уваривание		90 °С	Нет	30–40 мин	
	Компот		100 °С		30–60 мин	
Сливы половинками	Уваривание		90 °С	Нет	30–40 мин	
	Компот		100 °С		10–20 мин	
















































Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

Птица						
Террин из птицы	Термообработка		90 °С	Нет	15–50 мин	
Цыпленок	Грудинка цыпленка		100 °С	Нет	10–25 мин	




































Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

## Настройки





Овощи						
Цветная капуста	Цветная капуста целиком	Термообработка	 100 °C	Нет	15–40 мин	
	Цветная капуста в соцветиях	Термообработка	 100 °C	Нет	10–25 мин	
		Уваривание			1 ч 30 мин–1 ч 40 мин	
Фасоль	Зеленая фасоль	Термообработка	 100 °C	Нет	20–45 мин	
		Бланширование			5–15 мин	
	Уваривание			1 ч–1 ч 10 мин		
	Сушеная фасоль, замоченная	Термообработка	 100 °C	Нет	35–45 мин	
Брокколи	Соцветия брокколи	Термообработка	 100 °C	Нет	10–20 мин	
		Уваривание			1 ч 30 мин–1 ч 40 мин	
Цикорий целиком		Термообработка	 100 °C	Нет	10–30 мин	
Горох	Горох	Термообработка	 100 °C	Нет	10–30 мин	
	Горох	Термообработка	 100 °C	Нет	5–25 мин	
Фенхель, измельченный		Термообработка	 100 °C	Нет	10–20 мин	
Огурцы	Маринованные огурцы	Уваривание	 90 °C	Нет	20–30 мин	
Капуста кочанная, измельченная		Термообработка	 100 °C	Нет	15–40 мин	
Морковь, измельченная		Термообработка	 100 °C	Нет	10–30 мин	
		Уваривание			1 ч 30 мин–1 ч 40 мин	
Кольраби измельченная		Термообработка	 100 °C	Нет	15–25 мин	
Черешковый и листовой мангольд, измельченный		Термообработка	 100 °C	Нет	10–25 мин	
Кукуруза	Початки кукурузы	Термообработка	 100 °C	Нет	20–45 мин	
	Полента	Термообработка	 100 °C	Нет	30–50 мин	
Половина острого перца		Термообработка	 100 °C	Нет	5–15 мин	
Грибы порезанные		Уваривание	 100 °C	Нет	1 ч 15 мин–1 ч 30 мин	
Грибы целые		Уваривание	 100 °C	Нет	1 ч 15 мин–1 ч 30 мин	



Овощи							
Свекла целиком		Термообработка		100 °C	Нет	30 мин–1 ч 30 мин	
Брюссельская капуста	Брюссельская капуста целиком	Термообработка		100 °C	Нет	15–30 мин	
Кислая капуста	Кислая капуста, сырая	Термообработка		100 °C	Нет	40 мин–1 ч 10 мин	
	Кислая капуста, предварительно термообработанная	Термообработка		100 °C	Нет	20–30 мин	
Черный корень измельченный		Термообработка		100 °C	Нет	20–35 мин	
Сельдерей	Стебли сельдерея измельченные	Термообработка		100 °C	Нет	10–25 мин	
	Сельдерей корневой, измельченный	Термообработка		100 °C	Нет	10–25 мин	
Спаржа	Спаржа, зеленая	Термообработка		100 °C	Нет	10–20 мин	
	Спаржа, белая	Термообработка		100 °C	Нет	10–25 мин	
Шпинат	Листовой шпинат	Термообработка		100 °C	Нет	5–15 мин	
		Бланширование				4–8 мин	
Томаты целые		Термообработка		100 °C	Нет	5–15 мин	
		Очистка			Да	3–5 мин	
Топинамбур измельченный		Термообработка		100 °C	Нет	10–35 мин	
Цуккини, измельченные		Термообработка		100 °C	Нет	5–15 мин	



Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

Молочные продукты							
Йогурт кремообразный		Приготовление		40 °C	Нет	5 ч–6 ч	
Йогурт плотный		Приготовление		40 °C	Нет	7–9 ч	



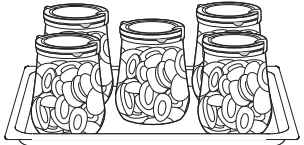


Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

### Стерилизация, консервирование

































Продукты можно уваривать и стерилизовать в специально предусмотренных банках. Необходимо использовать только неповрежденные банки со стеклянными крышками, подходящими резиновыми уплотнениями и правильно расположенными крепежными зажимами. В банках с крышками с резьбой или байонетными затворами невозможен сброс давления, поэтому их нельзя использовать.



В камере можно разместить до 5 банок максимальной емкостью 1 литр. Всегда использовать банки одинакового размера.

- ▶ Вставить противень из нержавеющей стали в подставку **2**.
  - ▶ Равномерно заполнить банки продуктами комнатной температуры и при необходимости добавить жидкость (если требуется, сахар, соль или уксус).
  - ▶ Закрыть банки в соответствии с указаниями изготовителя.
- 
- ▶ Поставить банки на перфорированную емкость для термообработки, как показано на рисунке. Банки не должны касаться друг друга.
  - ▶ Выбрать программу  и температуру камеры согласно таблице.
  - ▶ Задать длительность приготовления согласно нижеприведенной таблице.
  - ▶ Для запуска программы нажать «Старт».
  - ▶ По истечении заданной длительности приготовления выключить прибор.
  - ▶ Удерживать функциональную клавишу  нажатой.
  - ▶ Оставить дверцу прибора открытой в положении для вентиляции.
  - ▶ Банки должны полностью остыть в камере.
  - ▶ Вынуть банки и проверить их герметичность.

## Стерилизация, консервирование

Овощи и фрукты						
Морковь		100 °С	Нет	1 ч 30 мин	2	
Цветная капуста		100 °С	Нет	1 ч 30 мин	2	
Брокколи		100 °С	Нет	60 мин	2	
Фасоль <sup>1)</sup>		100 °С	Нет	1 ч 15 мин–1 ч 30 мин	2	
Грибы, предварительно сваренные		90 °С	Нет	20–30 мин	2	
Маринованные огурцы		90 °С	Нет	30 мин	2	
Яблоки		90 °С	Нет	30 мин	2	
Груши		90 °С	Нет	30 мин	2	
Абрикосы		90 °С	Нет	30 мин	2	
Персики		90 °С	Нет	30 мин	2	
Айва		90 °С	Нет	30 мин	2	
Сливы		90 °С	Нет	30 мин	2	
Вишня		80 °С	Нет	30 мин	2	

► Вставить противень из нержавеющей стали под перфорированную емкость для термообработки.

<sup>1)</sup> ► Дважды выполнить стерилизацию, в промежутке полностью охладив банки.

## Область применения

Последние пять цифр в графе «Тип» соответствуют номеру модели на заводской табличке. Брошюра «EasyCook» подходит для следующих приборов:

Наименование модели	Тип	Система единиц измерения
Steamer V4000 45	S4T-23026	60-450

V-ZUG Ltd, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug  
info@vzug.com, www.vzug.com



1130526-02

