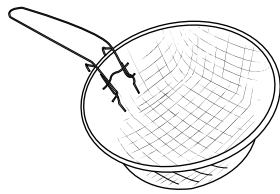
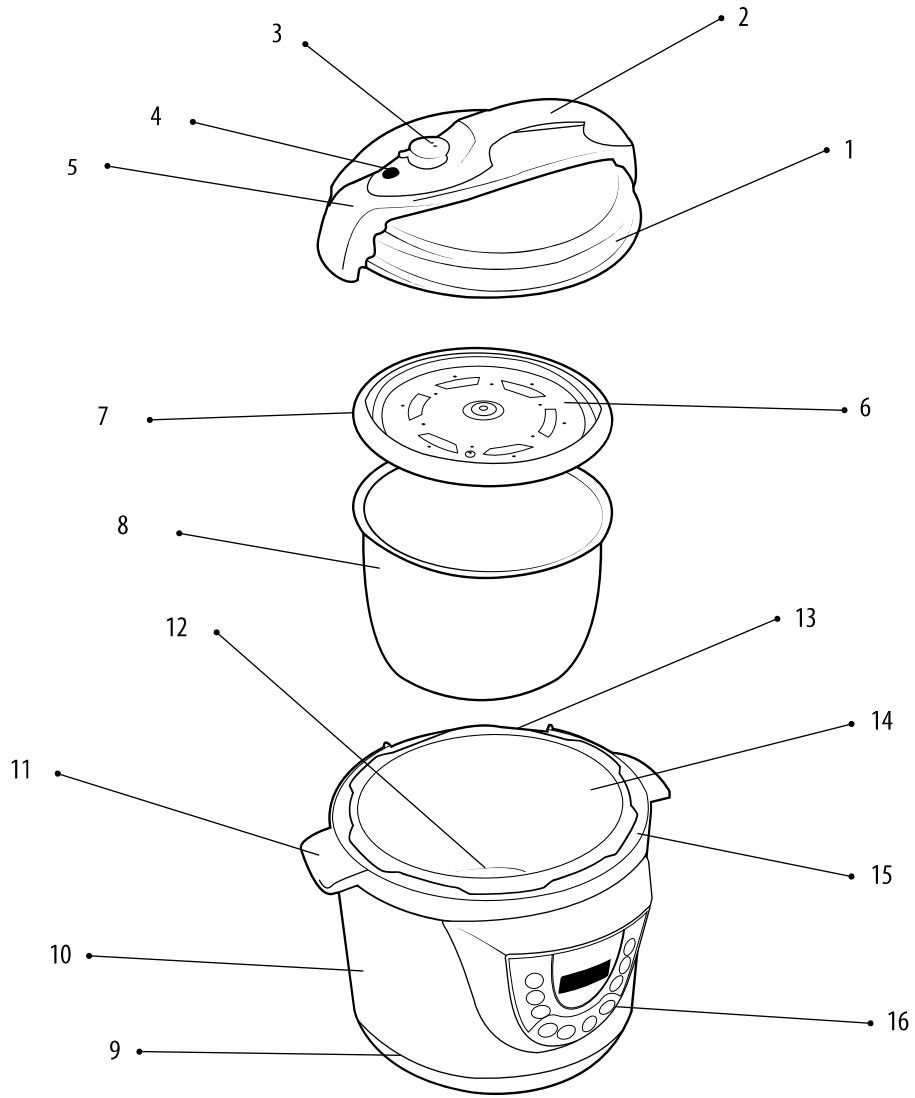




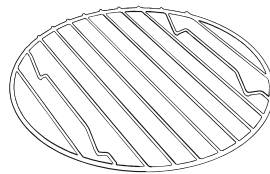
MODEL D



Ανταλλακτικά και εξαρτήματα



17



18



19



20



21

Εγγύηση

Το ρομπότ κουζίνας διαθέτει υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών όπου μπορείτε να διαχειριστείτε την ενεργοποίηση της εγγύησής σας και να λάβετε βοήθεια για να μαγειρέψετε ή να προγραμματίσετε το ρομπότ σας και όπου θα βρίσκετε συνεχείς ενημερώσεις για τις πίτες. Μπορείτε να επικοινωνήσετε μαζί μας στη διεύθυνση www.ollasgm.com, καθώς και μέσω της εξυπηρέτησης πελατών θα μπορείτε να διαχειρίζεστε παράπονα με τεχνική υποστήριξη εάν είναι απαραίτητο.

Εξυπηρέτηση Πελατών και Τεχνική Εξυπηρέτηση

Ρομπότ κουζίνας Μοντέλο D

Αυτό το προϊόν έχει εγγύηση 2 ετών από την ημερομηνία αγοράς του, με την προϋπόθεση ότι έχετε αποθηκεύσει την απόδειξη και έχει αποσταλεί, το προϊόν πρέπει να είναι σε άριστη φυσική κατάσταση και να έχει γίνει κατάλληλη χρήση στο προϊόν ως εξηγείται σε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών. Επίσης, μέσω της εξυπηρέτησης πελατών θα μπορείτε να διαχειρίζεστε παράπονα εάν είναι απαραίτητο.

Η εγγύηση δεν καλύπτει:

- Εάν το προϊόν έχει χρησιμοποιηθεί εκτός της χωρητικότητας ή της χρησιμότητάς του, έχει υποστεί κακή μεταχείριση, έχει χτυπηθεί, εκτεθεί σε υγρασία, βρέχεται από υγρή ή διαβρωτική ουσία, καθώς και οποιοδήποτε άλλο σφάλμα που μπορεί να αποδοθεί στον καταναλωτή.
- Εάν το προϊόν έχει αφοπλιστεί, τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από προσωπικό μη εξουσιοδοτημένο από την Τεχνική Υπηρεσία της Cocinas Programables GM.
- Εάν το πρόβλημα οφείλεται σε κανονική φθορά των εξαρτημάτων λόγω χρήσης.
- Η υπηρεσία εγγύησης καλύπτει όλα τα κατασκευαστικά ελαττώματα του ρομπότ της κουζίνας σας GM Model D για 2 χρόνια βάσει της ισχύουσας νομοθεσίας, εκτός από αναλώσιμα εξαρτήματα όπως εσωτερικές λεκάνες ή ζάντες σιλικόνης. Εάν ο χρήστης χρησιμοποιεί το προϊόν με ακατάλληλο τρόπο, η υπηρεσία εγγύησης δεν θα αναλάβει την ευθύνη για τις επισκευές.

|

Πριν το μαγείρεμα

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες αυτού του εγχειριδίου.
- Μην βυθίζετε σε υγρά κανένα ηλεκτρικό μέρος του ρομπότ Μοντέλο D.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Μην ενεργοποιείτε το ρομπότ εάν κάποιο εξάρτημα έχει υποστεί ζημιά.
- Τα αξεσουάρ πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο στο προγραμματιζόμενο ρομπότ Μοντέλο D, εάν όχι, ενδέχεται να υποστούν ανεπανόρθωτες ζημιές.
- Μην εκθέτετε το προγραμματιζόμενο ρομπότ Μοντέλο D σε άμεσο ηλιακό φως ή ατμοσφαιρικούς παράγοντες.
- Μη χρησιμοποιείτε το προγραμματιζόμενο ρομπότ Model D πάνω ή κοντά σε καυτές επιφάνειες ως φούρνους ή κεραμικές εστίες, διαφορετικά μπορεί να καταστραφεί.
- Μη χρησιμοποιείτε το προγραμματιζόμενο μοντέλο D για άλλες λειτουργίες εκτός από το μαγείρεμα.
- Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο.
- Μην κλείνετε τη βαλβίδα ατμού όταν βγάζει ατμό, θα ζεσταθεί πολύ και μπορεί να καείτε.
- Μη γεμίζετε περισσότερο συστατικά από αυτά που αναγράφονται στη λεκάνη.

Λειτουργίες, αξεσουάρ και κουμπιά

1. Καπάκι
2. Λαβή
3. Φυσήξτε τη βαλβίδα
4. Βαλβίδα ασφαλείας
5. Κλείσιμο ασφαλείας
6. Ασφάλεια μέσα στο καπάκι
7. Δαχτυλίδι σιλικόνης
8. Εσωτερική γλάστρα
9. Βάση
10. Ατσάλινο σώμα
11. Λαβή
12. Θερμάνετε την πλάκα
13. Υπολειμματικό κοίτασμα νερού
14. Εσωτερικό σώμα
15. Λαβή
16. Έλεγχος πίνακα
17. Καλάθι τηγανίσματος
18. Γκριλ
19. Μεζούρα
20. Κουτάλι
21. Καλώδιο

GRILLED/: Επιλέξτε αυτό το μενού πατώντας το κουμπί PLANCHA-FREÍR/GRILL-FRY, είναι ένα μενού χωρίς πίεση, ιδανικό για απαλό μαγείρεμα, όπως ομελέτες, ακόμα και με ανοιχτό καπάκι. Έτσι μπορεί απλώς να επιλέξει τον χρόνο μαγειρέματος. Η οθόνη LED δείχνει το γράμμα P (του Plancha) με το χρόνο μαγειρέματος για να αναγνωρίσει ότι το επιλεγμένο μενού είναι GRILLED/PLANCHA. Προσαρμόστε το χρόνο μαγειρέματος σύμφωνα με τη συνταγή.

FRYING/επιλέξτε το μενού πατώντας δύο φορές το κουμπί PLANCHA-FREÍR/GRILL-FRY, είναι ένα μενού χωρίς πίεση, ιδανικό για βαρύ μαγείρεμα, όπως πατάτες τηγανιτές, φτερούγες κοτόπουλου, κροκέτες κ.λπ. Είναι πάντα με ανοιχτό το καπάκι. , έτσι απλά μπορείτε να επιλέξετε τον χρόνο μαγειρέματος. Στην οθόνη LED συνοδεύεται το γράμμα F (του Fry) θα δείξει χρόνο μαγειρέματος για να αναγνωρίσει το επιλεγμένο μενού FRYING. Προσαρμόστε το χρόνο μαγειρέματος σύμφωνα με τη συνταγή.

OVEN/:: επιλέξτε το μενού ΦΟΥΡΝΟΣ χωρίς πίεση και ανακατέψτε τα πιάτα με ανοιχτό καπάκι, επιλέξιμος χρόνος μαγειρέματος.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ/COCINA: επιλέξτε το μενού μαγειρέματος, επιλέξτε πίεση και χρόνο μαγειρέματος. ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ-ΚΡΕΑΣ/ΠΟΛΛΟ-ΚΑΡΝ: μενού προκαθορισμένου κρέατος, επιλέξτε το είδος της πίεσης ανάλογα με το πιάτο.

STEW - SOUPS/ προκαθορισμένο μενού στιφάδο (χαμηλή πίεση) και σούπες (υψηλή πίεση). Επιλέξτε το είδος της πίεσης ανάλογα με το πιάτο.

ΟΣΠΡΙΑ: μενού προεπιλογής λαχανικών, επιλέξτε το είδος της πίεσης του πιάτου.

ΩΡΑ ΓΙΑ ΦΑΓΗΤΟ + / για έναρξη της λειτουργίας προγραμματισμού τροφίμων και αύξηση του χρόνου μαγειρέματος και του προγραμματισμού.

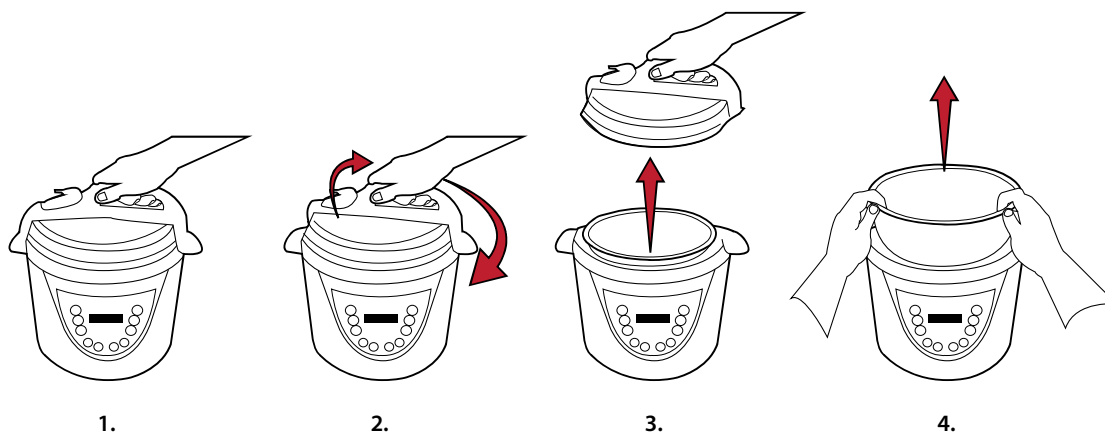
WARM, CANCELAR-: για να ξεκινήσει η χειροκίνητη λειτουργία ζεστού, να ακυρωθεί ανά πάσα στιγμή η διαδικασία και να επιλέξετε λιγότερο χρόνο μαγειρέματος και προγραμματισμού.

ΥΨΗΛΗ ΚΑΙ ΧΑΜΗΛΗ ΠΙΕΣΗ: Αφού επιλέξετε το μενού μαγειρέματος, επιλέξτε τη λειτουργία μαγειρέματος, εάν μαγειρεύετε πιάτα με κουτάλι, θα ήταν πιο συνηθισμένο να μαγειρεύετε με υψηλή πίεση. Από την άλλη πλευρά, εάν μαγειρεύετε πιάτα στεγνωτηρίου χρησιμοποιούμε χαμηλή πίεση.

Το μοντέλο που αγοράσατε είναι εξοπλισμένο με φωνή (ισπανικά). Κάθε μενού θα αναγνωρίζεται από μια φωνή μόλις επιλεγεί για χρήση. Εάν θέλετε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε το

φωνή, κρατήστε πατημένο το κουμπί T για 3 δευτερόλεπτα και θα ενεργοποιηθεί. Επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία εάν θέλετε να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία φωνής του ρομπότ σας.

Πώς να μαγειρέψω



Το μαγείρεμα με το νέο σας Model D είναι πολύ εύκολο, απλά πρέπει να εισαγάγετε τα συστατικά και να προγραμματίσετε το ρομπότ, με βάση το βιβλίο συνταγών και να ορίσετε την ώρα που θα θέλατε να παρασκευαστεί το φαγητό.

Στη συνέχεια θα εξηγήσουμε βήμα προς βήμα πώς μαγειρεύετε με το ρομπότ σας Model D. Αρχικά, ανοίγετε το καπάκι γυρίζοντας δεξιόστροφα μέχρι να μην μπορείτε να στρίψετε άλλο και μετά σηκώνετε το καπάκι όπως φαίνεται στο σχέδιο.

Προηγουμένως εισάγετε όλα τα υλικά μέσα στη λεκάνη και αν ήταν απαραίτητο θα εισάγαμε το αξεσουάρ που καθιερώθηκε στο βιβλίο συνταγών.

Στη συνέχεια τοποθετούμε τη λεκάνη με το φαγητό στο ρομπότ μαγειρέματος Model D (η λεκάνη πρέπει να τοποθετηθεί στο ρομπότ για να μπορέσει να μαγειρέψει) όπως φαίνεται στο σχέδιο. Μόλις το έχουμε τοποθετήσει βάζουμε το καπάκι και γυρίζουμε αριστερόστροφα, ανάποδα πως φαίνεται στο σχέδιο μέχρι να βουλώσει.

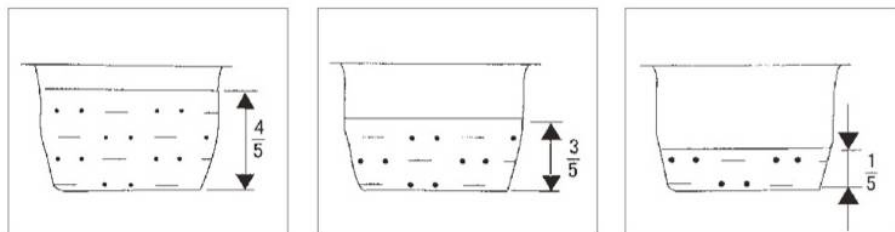
Προσοχή: Στο εσωτερικό της λεκάνης υπάρχουν κάποια σημάδια που σε περίπτωση πίεσης (ειδικά υψηλής πίεσης) δεν πρέπει να εκτελούνται με κανένα είδος υγρού. Αυτή τη στιγμή θα προχωρήσουμε στην επιλογή του μενού όπως ορίζεται στο βιβλίο συνταγών.

Μόλις επιλεγεί το μενού, θα προσαρμόσουμε τον χρόνο μαγειρέματος (ο χρόνος μαγειρέματος φαίνεται στο βιβλίο συνταγών για κάθε συνταγή) για τον οποίο θα χρησιμοποιήσουμε τα κουμπιά +, που αυξάνουν 1 προς ένα τον αριθμό των λεπτών μαγειρέματος από την έναρξη της φόρμας 1 και το κουμπί - θα μειώσει τον χρόνο.

Για το καλό αποτέλεσμα των πιάτων σας, σας συνιστούμε να ακολουθείτε τον χρόνο που καθορίζεται στο βιβλίο συνταγών και εάν το αποτέλεσμα δεν είναι 100% όπως αναμένεται, αλλάξτε τις ρυθμίσεις χρόνου αυξάνοντας ή μειώνοντας τον χρόνο που καθορίζεται στο βιβλίο συνταγών για να φτιάξετε τη συνταγή στο δικό σας γεύση. Εάν κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας κάνετε λάθος στην επιλογή των ρυθμίσεων, πρέπει απλώς να πατήσετε το κουμπί ακύρωση και να ξεκινήσετε ξανά.

Αφού επιλέξετε τον χρόνο μαγειρέματος, θα πρέπει να επιλέξετε την πίεση πατώντας το κουμπί ΠΙΕΣΗ ενώ μαγειρεύει το ρομπότ σας Model D, υψηλή πίεση για γρήγορο μαγείρεμα, μέτρια για γρήγορο μαγείρεμα ή χαμηλή για μαγειρευτά.

Ακολουθήστε πάντως τις οδηγίες του βιβλίου συνταγών. Στα μενού του φούρνου, αργό, τηγανητό και γκριλ, το μαγείρεμα είναι χωρίς πίεση, επομένως δεν θα μπορείτε να επιλέξετε το είδος της πίεσης, αλλά θα μπορείτε να επιλέξετε τη θερμοκρασία της επιλογής σας. Επίσης, σας συμβουλεύουμε να αφαιρέσετε τη βαλβίδα ή το καπάκι για ακόμα καλύτερα αποτελέσματα. Μαγειρεύετε πάντα ακολουθώντας τις οδηγίες που εμφανίζονται στο βιβλίο συνταγών για κάθε συνταγή.



Προηγουμένως θα πατήσουμε το κουμπί T (θερμοκρασία) και θα ρυθμίσουμε τη θερμοκρασία αν είναι δυνατόν. Η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Εάν ήταν δυνατή μόνο η ρύθμιση της πίεσης και όχι της θερμοκρασίας, πατήστε το κουμπί P (πίεση) για να μπορέσετε να ρυθμίσετε την πίεση κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.

Μόλις επιλέξετε το μενού, τον χρόνο μαγειρέματος, την πίεση και τη θερμοκρασία (σε περίπτωση που είναι απαραίτητο, θα πατήσουμε το κουμπί ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ για να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος και το ρομπότ σας Model D θα αρχίσει να μαγειρεύει για εσάς. Το πρώτο στάδιο της διαδικασίας μαγειρέματος είναι το αυτόματο ανίχνευση φαγητού και προθέρμανση, αφού αυτό που επιλέξατε είναι ο πραγματικός χρόνος μαγειρέματος.

Το ρομπότ Model D ανιχνεύει για εσάς την ποσότητα του φαγητού που πρόκειται να μαγειρευτεί, επομένως θα πρέπει μόνο να ρυθμίσετε την ώρα, χωρίς να λάβετε υπόψη εάν είναι για μία ή δέκα μερίδες. Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας. Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, οι κινούμενες παύλες θα εμφανίζονται στην οθόνη, αφού τελειώσει ο επιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος θα εμφανιστεί στην οθόνη και θα αρχίσει να αντίστροφη μέτρηση, αφαιρώντας κάθε λεπτό που έχει περάσει από την αρχική ρύθμιση ώρας.

Θα ξέρετε ότι το ρομπότ μαγειρικής Model D έχει τελειώσει το μαγείρεμα γιατί θα ακούσετε μια φωνή που λέει "FOOD IS READY", που σημαίνει "το φαγητό είναι μαγειρεμένο". Από εκείνη τη στιγμή, η λειτουργία διατήρησης του φαγητού ζεστού θα ενεργοποιηθεί και θα ακούσετε τη φωνή που λέει "FOOD KEEPS WARM", που σημαίνει "το φαγητό διατηρείται ζεστό", αυτή η λειτουργία θα είναι ενεργοποιημένη επ' αόριστον (θα απενεργοποιηθεί μόνο εάν πατήσετε το κουμπί ακύρωση). Το ρομπότ κουζίνας Model F θα κρατήσει το φαγητό ζεστό μέχρι τη στιγμή που θα το σερβίρετε. Η λειτουργία διατήρησης ζεστού μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για αναθέρμανση χωρίς υπερβολικό ψήσιμο και μπορεί να ρυθμιστεί ξανά πατώντας το κουμπί "KEEP WARM" (Δύο φορές).

Για να ανοίξετε το καπάκι, το πρώτο πράγμα που πρέπει να κάνετε είναι να βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει πίεση μέσα (αν ναι, το ρομπότ μαγειρέματος Model D δεν σας αφήνει να ανοίξετε το καπάκι) μετακινώντας τη βαλβίδα εξαγωγής στη θέση εξάτμισης, με αυτόν τον τρόπο θα διώξετε όλο τον ατμό από το εσωτερικό του δικού σας μοντέλου D.

Πώς να προγραμματίσετε το φαγητό σε καθορισμένο χρόνο

Εάν θέλετε να προγραμματίσετε την προγραμματιζόμενη κατσαρόλα σας σε μια συγκεκριμένη ώρα, για να έχετε το φαγητό σας φρεσκοφτιαγμένο, το μόνο που έχετε να κάνετε είναι να πατήσετε το κουμπί "ΩΡΑ ΦΑΓΗΤΟΥ" και μετά ορίζετε σε πόσες ώρες θέλετε το φαγητό να είναι φρέσκο έκανε. Στη συνέχεια θα επιλέξετε το μενού, το χρόνο μαγειρέματος, τη θερμοκρασία μαγειρέματος και τον τύπο πίεσης όπως περιγράφεται στην προηγούμενη ενότητα. Τελευταία πατάμε το κουμπί COOK για να διορθωθεί η ρύθμισή σας.

Ο χρόνος για φαγητό ρυθμίζεται σε διαστήματα των 10 λεπτών που μπορούν να αυξηθούν έως και 24 ώρες πατώντας το κουμπί +. Η προγραμματιζόμενη κατσαρόλα υπολογίζει αυτόματα πότε πρέπει να αρχίσει το μαγείρεμα, ώστε το φαγητό να είναι φρεσκοφτιαγμένο στον καθορισμένο χρόνο, εάν ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος από τον χρόνο μέχρι τον καθορισμένο χρόνο φαγητού, η προγραμματιζόμενη κατσαρόλα θα αρχίσει αυτόματα να πλησιάζει όσο το δυνατόν πιο κοντά στον καθορισμένη ώρα.

Εάν προγραμματίσετε την κατσαρόλα για λιγότερο από 3 ώρες, η κατσαρόλα θα αρχίσει να μαγειρεύεται αμέσως και θα διατηρήσει το φαγητό ζεστό μέχρι την καθορισμένη ώρα για φαγητό, διατηρώντας όλες τις ιδιότητες και διατηρώντας τη γεύση. Εάν κατά το μαγείρεμα ή την κατάσταση αναμονής υπήρξε διακοπή ρεύματος, η προγραμματιζόμενη κατσαρόλα θα θυμάται τις καθορισμένες ρυθμίσεις και όταν αποκατασταθεί η ηλεκτρική ενέργεια θα συνεχίσει να μαγειρεύει.

Η προγραμματιζόμενη κατσαρόλα περιλαμβάνει το σύστημα "καυτό", το οποίο ξεκινά να λειτουργεί αυτόματα μόλις τελειώσει το μαγείρεμα και διατηρεί το φαγητό ζεστό επ' αόριστον χωρίς να το παραβράσει μέχρι να πατήσετε το κουμπί ΑΚΥΡΩΣΗ. Θυμηθείτε να ακυρώσετε αυτήν τη λειτουργία αφού ολοκληρώσετε τη χρήση του ρομπότ της κουζίνας σας.

Καθαρισμός του ρομπότ σας

Το ρομπότ κουζίνας Model D έρχεται με μια από τις πιο αντικολλητικές επιστρώσεις στον κόσμο από ΚΕΡΑΜΙΚΗ, η οποία προσδίδει απίστευτες αντικολλητικές ιδιότητες, που διευκολύνουν τον καθαρισμό χωρίς να χρειάζεται να χρησιμοποιήσετε πλυντήριο ή οποιοδήποτε άλλο λειαντικό για τον καθαρισμό της λεκάνης.

Μαζί με τη λεκάνη, όλα τα άλλα αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα θα πρέπει να καθαρίζονται με σαπούνι και νερό χρησιμοποιώντας σφουγγάρι ή αν είναι απαραίτητο καθαριστικό. Αυτά τα στοιχεία είναι: το εσωτερικό καπάκι, το καπάκι, το χείλος σιλικόνης και η βαλβίδα εξαγωγής.

Για να αφαιρέσετε το εσωτερικό καπάκι και το χείλος σιλικόνης, τραβήξτε τη μικρή θήκη που βρίσκεται στο εσωτερικό καπάκι και μετακινήστε ξανά απαλά το χείλος σιλικόνης που βρίσκεται στο καπάκι. Είναι σημαντικό να το καθαρίζετε κάθε φορά που το χρησιμοποιείτε, διαφορετικά τα τρόφιμα μπορεί να αποκτήσουν γεύσεις ή αρώματα στα παρακάτω τρόφιμα που μαγειρεύονται στο ρομπότ της κουζίνας σας Model D.

Όσον αφορά το φίλτρο ασφαλείας και τη βαλβίδα εξαγωγής, είναι σημαντικό να τα διατηρείτε καθαρά, έτσι ώστε η εξάτμιση ατμού να μην βουλώνει ποτέ και έτσι θα μπορείτε να ανοίγετε το ρομπότ όποτε θέλετε.

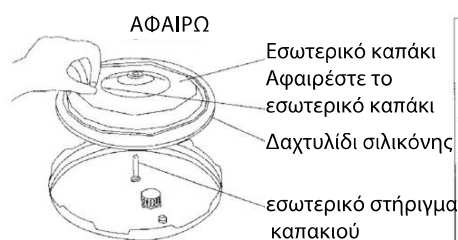


Diagram 12

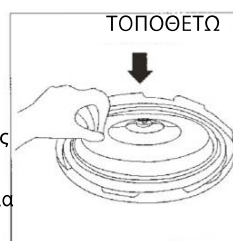
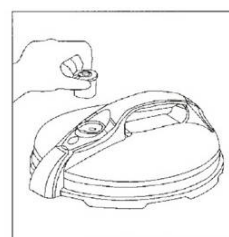


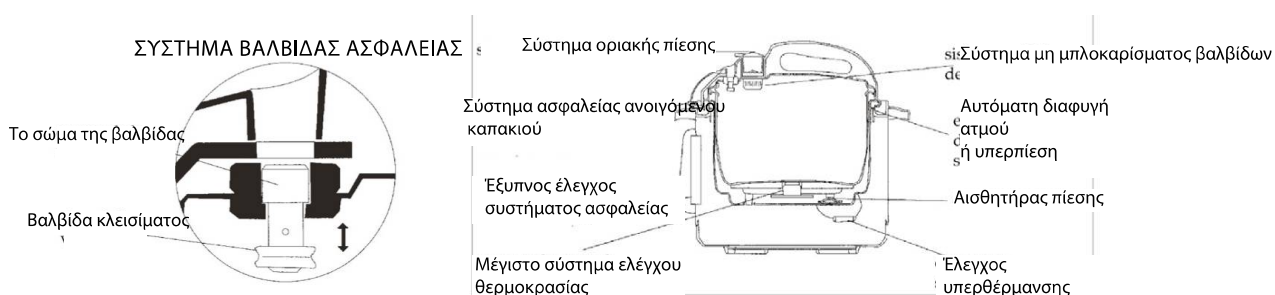
Diagram 13



Ασφάλεια

Το ρομπότ κουζίνας Model D είναι ένα επαναστατικό προϊόν όσον αφορά τα συστήματα ασφαλείας. Είναι εξοπλισμένο με 14 συστήματα διασυνδεδεμένα που λειτουργούν ταυτόχρονα, γεγονός που καθιστά αδύνατη την πραγματοποίηση οποιουδήποτε είδους λάθους.

Θέλουμε ιδιαίτερα να τονίσουμε στο σύστημα ασφαλείας της βαλβίδας ότι αποφεύγει το άνοιγμα του ρομπότ της κουζίνας σας Model D εάν υπάρχει πίεση στο εσωτερικό, επομένως για να μπορέσετε να ανοίξετε ή να κλείσετε το καπάκι του ρομπότ σας Model D, είναι σημαντικό να αφαιρέσετε το ατμός από το εσωτερικό βάζοντας τη βαλβίδα στη θέση «EXHAUST».



Βασικές οδηγίες

Καθαρισμός του ελαστικού χείλους και των βαλβίδων. Είναι πολύ σημαντικό να διατηρείτε καθαρό το προγραμματιζόμενο ρομπότ σας Model D, οπότε όταν μαγειρεύετε μην ξεχνάτε να καθαρίζετε τις βαλβίδες καθώς και το ελαστικό χείλος για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα των τροφίμων για να αποφύγετε τις μυρωδιές και τις γεύσεις.

Ακύρωση μετά την ολοκλήρωση. Να θυμάστε ότι η προγραμματιζόμενη κατσαρόλα είναι εξοπλισμένη με το σύστημα θέρμανσης φαγητού που διατηρεί το φαγητό ζεστό επ' αόριστον και ότι θα πρέπει να ακυρώσετε αυτήν τη λειτουργία μόλις τελειώσετε για να μην είναι άδεια με αυτήν τη λειτουργία ενεργοποιημένη.

Προαιρετικά αξεσουάρ

Μεζούρα . Δίνεται ως αναφορά για τη μέτρηση ποσοτήτων για συνταγές, επομένως, όταν σε μια συνταγή δίνεται μια συγκεκριμένη μέτρηση βασίζεται στο κύπελλο μέτρησης.

Δίσκος κουζίνας. Είναι ο μεταλλικός δίσκος που δίνεται με το ρομπότ σας, χρησιμοποιείται για ψήσιμο και πρέπει να χρησιμοποιείται όταν απαιτείται στη συνταγή, πρέπει να τοποθετείται στο εσωτερικό της λεκάνης μαζί με το φαγητό που πρόκειται να μαγειρευτεί, τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται πάνω από αυτό το δίσκο. Χρησιμοποιείται επίσης για μαγείρεμα στον ατμό και πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο εάν απαιτείται στη συνταγή. Τοποθετήστε το στο εσωτερικό της λεκάνης με τουλάχιστον δύο μεζούρες νερό και τα υλικά που θέλετε να μαγειρέψετε στον ατμό πάνω από το δίσκο.

Κουτάλι. Είναι ένα σκεύος σχεδιασμένο για την προγραμματιζόμενη κατσαρόλα σας, που το κύριο χαρακτηριστικό του είναι ότι είναι κατασκευασμένο από ειδικό αντιδιαβρωτικό υλικό ιδανικό για χρήση με αντικολλητικές επιστρώσεις. Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά σκεύη με τις αντικολλητικές επιφάνειες του προγραμματιζόμενου σας δοχείου.

Καλάθι τηγανίσματος. Χρησιμοποιείται για τηγάνισμα αλλά μπορεί να χρησιμοποιηθεί και ως ταψί φούρνου.

Είδη μαγειρέματος

Στιφάδο. Σχεδιασμένο για αυτό το σκοπό, σας συνιστούμε να τοποθετείτε όλα τα φαγητά και να επιλέξετε την ώρα στο μενού μαγειρέματος με ρύθμιση χαμηλής πίεσης που συνιστάται για αυτό το είδος μαγειρέματος. Θυμηθείτε να βάλετε λίγο περισσότερο νερό αν το θέλετε περισσότερο υγρό, όχι πολύ, καθώς αυτό το σύστημα μαγειρέματος χάνει σχεδόν καθόλου νερό. Όσον αφορά το χρόνο, προτείνουμε περίπου 35% λιγότερο χρόνο σε σύγκριση με τον παραδοσιακό τρόπο μαγειρέματος.

Ατμός. Μόνο με το δίσκο μπορείτε να μαγειρέψετε με το μενού υψηλής πίεσης ατμού, ο χρόνος θα είναι 50% λιγότερος αλλά εξαρτάται από την ποσότητα του νερού.

Ψητό ή σχάρα. Ανάλογα με τον τύπο του συστατικού, η ψησταριά μενού θα χρησιμοποιηθεί σε διαφορετικές θερμοκρασίες με το καπάκι ανοιχτό,

Εάν το φαγητό χρειάζεται θερμιδική ισχύ, συμβουλεύουμε τη μέγιστη θερμοκρασία με το καπάκι ανοιχτό, από την άλλη πλευρά, εάν χρειάζεστε κανονική θερμότητα, η καλύτερη θα είναι η μεσαία ισχύς. Για να επιτύχουμε το αποτέλεσμα της ψησταριάς, είναι σημαντικό να μην υπάρχει νερό μέσα και αν ζεσάνουμε τη λεκάνη χωρίς φαγητό στο εσωτερικό που θέλουμε να ψήσουμε, θα έχουμε το ίδιο αποτέλεσμα όπως για τη σχάρα. Ο χρόνος μαγειρέματος είναι 35% μικρότερος από συμβατικό μαγείρεμα και δεν είναι απαραίτητο να αναποδογυρίσετε το φαγητό.

Πίεση. Για να μαγειρέψετε με την πίεση, το μενού πίεσης θα είναι υψηλής πίεσης, μην βάζετε περισσότερο νερό από όσο θα θέλατε που παραμένει όταν τελειώσετε το μαγείρεμα του πιάτου. Ο χρόνος θα είναι σχεδόν στο μισό όσο χρειάζεται για την παραδοσιακή μαγειρική. Πάντα μόνο πάνω από την εσωτερική λεκάνη.

Μπεν Μαρί. Ο δίσκος μαγειρέματος θα χρησιμοποιηθεί με ένα καλούπι και θα γεμίσει με νερό μέχρι λίγο περισσότερο από το μισό του καλουπιού ή της λεκάνης ατμού. Μαγειρεύετε στο μενού στιφάδο σε χαμηλή πίεση.

Ψήσιμο/φούρνος. Τοποθετήστε το φαγητό πάνω από το ταψί του φούρνου με το μενού του φούρνου με το καπάκι ανοιχτό αλλά χωρίς τη βαλβίδα, θυμηθείτε να τοποθετήσετε τη βαλβίδα όταν τελειώσετε, με πολύ λίγα υγρά, λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος λειτουργίας του φούρνου δεν είναι λεπτά, το μεγαλύτερο μέρος του Οι συνταγές ξεκινούν από 30 λεπτά. Αν πρέπει να προθερμάνετε για να ροδίσει, σας συμβουλεύουμε να ζεσταίνετε στο μενού φούρνου για ένα λεπτό, μόλις ζεσταθεί θα περιμένουμε 3 λεπτά για εαης από την πλευρά χωρίς το ταψί και μετά θα τοποθετήσουμε το ταψί του φούρνου και θα ψήσουμε .

Ανακατεύουμε. Θα χρησιμοποιήσουμε μόνο την κύρια λεκάνη. Για να πετύχουμε ένα πιο περίτεχνο stir-fry, σας συμβουλεύουμε να ζεσάνετε λάδι ή βούτυρο για λίγα λεπτά με το μενού τηγανίσματος με ανοιχτό καπάκι, ενώ κόβουμε και αλατοπιπερώνουμε τα υλικά. Στη συνέχεια stir-fry από 2 έως 6 λεπτά, ανάλογα με το stir-fry, μπορούμε να τηγανίσουμε και κάποια πράγματα όπως γαρίδες σκόρδου ή χοιρινό φιλέτο με σκόρδο καθώς και τηγανητά αυγά ή τηγανητές πατάτες.

Ζαχαροπλαστεία, ψωμιά και ζύμες. Θα χρησιμοποιήσουμε τον φούρνο του μενού χωρίς τη βαλβίδα όπως εξηγείται στις συνταγές, αλλά αντί να χρησιμοποιήσουμε το ταψί του φούρνου θα χρησιμοποιήσουμε την κύρια λεκάνη. Για το ζύωμα προτείνουμε να ρίξουμε τα υλικά και να ανακατέψουμε καλά με το κουτάλι.