

cecotec

Varovita 3000 Inox

Ατμομάγειρας 3 Επιπέδων 800 W



Εγχειρίδιο Οδηγιών

3. ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Βγάλτε το προϊόν από το κουτί και αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη και τα εξαρτήματα περιλαμβάνονται και είναι σε καλή κατάσταση. Εάν κάποιο από τα εξαρτήματα εμφανίζει ορατά σημάδια ζημιάς, επικοινωνήστε αμέσως με την επίσημη υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης της Cecotec.
3. Διατηρείτε πάντα πλαστικές σακούλες, φύλλα και αφρώδη μέρη μακριά από μωρά και παιδιά. Το υλικό συσκευασίας μπορεί να εμποδίσει τους αεραγωγούς και να αποτρέψει την αναπνοή.
4. Χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και υγρό πλύσης, πλύνετε τα αφαιρούμενα μέρη, το καπάκι, τα καλάθια ατμού, το μπολ ρυζιού και το δίσκο στάγδην και το εσωτερικό της δεξαμενής νερού, ξεπλύνετε και στεγνώστε πριν από την πρώτη χρήση.

4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

1. Τοποθετήστε τη μονάδα βάσης σε σταθερή επιφάνεια και τοποθετήστε το σωλήνα ατμού γύρω από το θερμαντικό στοιχείο (η μεγαλύτερη πλευρά στο κάτω μέρος). Ρίξτε φρέσκο νερό απευθείας στη δεξαμενή νερού μέχρι το μέγιστο επίπεδο.
2. Τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο της βάσης.
3. Τοποθετήστε το καλάθι ατμού πάνω από το δίσκο στάγδην και τοποθετήστε το καπάκι.
4. Συνδέστε και ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο ατμού περιστρέφοντας το κουμπί δεξιόστροφα, σύμφωνα με τους προτεινόμενους χρόνους μαγειρέματος. Η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει και η συσκευή θα αρχίσει να βράζει στον ατμό.
5. Όταν παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος, η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα, θα ηχήσει ο συναγερμός στο τέλος του μαγειρέματος και η ενδεικτική λυχνία θα σβήσει.
6. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα, αφήστε την να κρυώσει εντελώς πριν από τον καθαρισμό.
7. Αφαιρέστε το καπάκι, τοποθετήστε τον ατμό φαγητό στην πλάκα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: εάν ο ατμομάγειρας μείνει από νερό κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, το θερμαντικό στοιχείο θα σταματήσει αν και ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει. Προχωρήστε ως παρακάτω:

- Αποσυνδέστε την τροφοδοσία. Περιμένετε 2 έως 5 λεπτά.
- Γεμίστε ξανά τη δεξαμενή νερού και ξεκινήστε πάλι.

Μαγειρέψτε στον ατμό διαφορετικά πιάτα ταυτόχρονα

Ο ατμομάγειρας έχει διαφορετικά καλάθια που επιτρέπουν το μαγείρεμα στον ατμό με διαφορετικά πιάτα σε διαφορετικά επίπεδα ταυτόχρονα. Είναι πολύ σημαντικό να χρησιμοποιήσετε το καλάθι με την ακόλουθη σειρά:

- Τοποθετήστε το καλάθι ατμού 1 στο πάνω μέρος του δίσκου στάγδην.
- Χωρίς να τοποθετήσετε το καπάκι, τοποθετήστε το καλάθι ατμού 2 πάνω από το καλάθι ατμού 1.
- Χωρίς να τοποθετήσετε το καπάκι, τοποθετήστε το καλάθι ατμού 3 πάνω από το καλάθι ατμού 2.
- Κλείστε το καλάθι ατμού 3 με το καπάκι.

Μπολ με ρύζι

1. Προσθέστε ακατέργαστο ρύζι στο μπολ και βάλτε νερό με τη σωστή αναλογία.
2. Βάλτε το μπολ στο καλάθι ατμού 1 και προσθέστε το καπάκι.
3. Ελέγξτε τα τελικά αποτελέσματα και προσαρμόστε τον χρόνο μαγειρέματος, εάν χρειάζεται.

* Οι αναλογίες πρέπει να επαληθεύονται στις ετικέτες ρυζιού.

Πλήρωση νερού κατά τη λειτουργία

Η στάθμη του νερού μπορεί να ελεγχθεί κοιτάζοντας τον εξωτερικό δείκτη στάθμης νερού.

Εάν η διαδικασία ατμού απαιτεί περισσότερο νερό, προσθέστε νερό και από τις δύο πλευρές του δίσκου στάγδην χωρίς να χρειάζεται να διακόψετε τη διαδικασία.

Αναθέρμανση φαγητού

Το προμαγειρεμένο φαγητό μπορεί επίσης να ξαναθερμανθεί. Για να το κάνετε αυτό, απλώς ρίξτε λίγο νερό από τις πλευρές του δίσκου στάγδην και αφήστε το ατμόπλοιο να λειτουργήσει για λίγα λεπτά.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΡΟΝΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Καλύτερες συμβουλές αποτελεσμάτων:

1. Βάλτε το φαγητό σε ένα μόνο στρώμα δίνοντας χώρο ανάμεσα στα κομμάτια του φαγητού.
2. Χρησιμοποιήστε το καλάθι ατμού 1 για μακρά διαδικασία μαγειρέματος και τα καλάθια ατμού 2 και 3 για μικρή διαδικασία ψησίματος.
3. Μην βγάξετε το καπάκι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, εκτός εάν χρειάζεται να ανακατεύετε το φαγητό.
4. Σας συνιστούμε να ανακατεύετε το φαγητό τουλάχιστον μία φορά κατά τη διαδικασία μαγειρέματος. Προσέξτε με τον ατμό. Χρησιμοποιήστε θερμοανθεκτικά γάντια
5. Προσέξτε να μην αφήσετε τη δεξαμενή νερού να στεγνώσει.
- 6.

Ξεκινήστε να μαγειρεύετε όταν ο ατμομάγειρας είναι κρύος

Φαγητό (φρέσκο)	Χρονοδιακόπτης (λεπτά)
Πατάτες	21-23
Καρότα	17-19
Κουνουπίδι	17-19
Φασολάκια	16-20
Μπρόκολο	16-20
Λαχανάκια Βρυξελλών	16-20
Καλαμπόκι	17-21
Λαχανίδα	15-18
Σπαράγγι	15-18
Φρέσκο κολοκυθάκι	16-19

Συνιστούμε να κόβετε σε μικρά κομμάτια αυτά τα τρόφιμα: πατάτες, κουνουπίδι, λάχανο, καρότα, μπρόκολο, κολοκύθι.

Τα κόκκινα φασόλια, τα λαχανάκια Βρυξελλών, τα σπαράγγια και το καλαμπόκι (καλαμπόκι) μαγειρεύονται καλύτερα σε ένα κομμάτι.

Ξεκινήστε να μαγειρεύετε όταν ο ατμομάγειρας είναι ζεστός

Φαγητό (Φρέσκο)	Χρονοδιακόπτης (λεπτά)
Βραστά αυγά	5-6 / 7-8 / 9-10 / 11-12 (Απαλό -Μέτριο - Σκληρό/Μαγειρεμένο)
Αυγά ποσέ	5-6
Στήθος κοτόπουλου	12-15
Φέτες ψαριού	7-9
Λευκό ψάρι	4-6
Φιλέτο ψαριού σε φέτες	7-9
Μύδια	8-10
Γαρίδες	2-3