

Gebruiksaanwijzing

Instructions for use

Mode d'emploi

Anleitung

Instrucciones de Uso

Istruzioni d'uso

Bruksanvisning

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Instruções de utilização

Οδηγίες χρήσεως

تعليمات الاستخدام

TYPE 262008

CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER

NL	Gebbruiksaanwijzing	3
UK	Instructions for use	7
F	Mode d'emploi	11
D	Anleitung	15
E	Instrucciones de Uso	19
I	Istruzioni d'uso	23
S	Bruksanvisning	27
DK	Brugsanvisning	31
N	Bruksanvisning	35
SF	Käyttöohje	39
P	Instruções de utilização	43
GR	Οδηγίες χρήσεως	47
ARAB	تعليمات الاستخدام	51

3. Bruk målebegeret for å helle vann i metallbeholderen opptil hard 2 eller medium 6. Stikk kyllingdelene på et spidd og legg dem inn på dampplaten. Tilsett salt, pepper og olje og tilsett den grønne delen av vårløken og ingefæren. Dampkok kyllingen til den er mør. Sett den bort til avkjøling. Behold kyllingens kjøttsaft for å bruke den i sesamsausen.
4. Ta kyllingen av spiddet og legg den på et serveringsfat. Bland i slangeagurken og legg vårløken oppå den.
5. Bland alle sesamsausens ingredienser i en liten skål og hell dette over kyllingen med slangeagurken.

Bemerkning om ingrediensene:

Gomadare - noe som betyr "tilberedt med sesamsaus" - kan lages med ferdiglaget sesampasta eller på en mer tradisjonell måte, ved å male ristede sesamfrø til en grov pasta i en morter og støter. Tahini, en gresk sesampasta, er et godt alternativ som kan fås i handelen, men har en litt avvikende smak fordi den ikke er laget av ristede sesamfrø. Et annet alternativ er usøtet peanøttsmør.

CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER

ART. 262008

Lue ensimmäiseksi tämä käyttöohje kokonaan läpi ja säilytä se myöhempää tarvetta varten. Tarkista, että käytettävissäsi oleva verkkojännite on sama kuin laitteeseen merkitty jännite. Liitä tämä laite ainoastaan maadoitettuun pistorasiaan.

LAITTEEN KUVAUS

1. Kansi
2. Höyrytyslevy
3. Munateline
4. Runko-osa, jossa lämpölevy
5. Mitta-astia
6. Virtakatkaisin
7. Virtakytkin ja virran merkkivalo

CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER on pinnoitteeltaan harjattua, ruostumatonta terästä. Tämä täysautomaattinen höyrytystoiminnolla varustettu munankeitin sopii enintään kuuden munan keittämiseen yhdellä kertaa. Kun munat ovat valmiit, laitteeseen integroidusta summerista kuuluu merkkiääni. Lisäksi höyrytystoiminnolla varustetussa munankeittimessä on virtakytkin ja sen merkkivalo, virtakatkaisin, munateline, höyrytyslevy, läpinäkyvä kansi ja mitta-astia.

EGG COOKERIN KÄYTTÖ

Varoitus: Käsittele munankuoren puhkaisupiikkiä varovasti vammojen välttämiseksi! Pistä reikä keitettävien munien tylppään päähän. Tämä estää munien rikkoutumisen. Täytä mitta-astia vedellä merkkiviivaan asti, joka ilmoittaa keitettävien munien lukumäärän. Ota huomioon myös se, kuinka kovia munia haluat (ks. mitta-astia). Kaada vesi munankeittimen lämpölevylle. Huom.: annetut mitat on tarkoitettu keskikokoisille munille. Jos haluat kovemmaksi keitettyjä munia, lisää hieman vettä, ja löysempiä munia varten käytä vähemmän vettä. Kokeilemalla eri vesimääriä saat toivotun tuloksen. Aseta munateline munankeittimen runko-osalle. Laita munat munatelineeseen ja aseta läpinäkyvä kansi laitteen päälle. Kannessa on ilmareikiä, joista keittämisprosessin aikana syntynyt höyry pääsee haihtumaan. Pidä nämä aukot avoinna!

Liitä pistotulppa pistorasiaan ja käynnistä laite käyttökytkimellä. Kun kaikki vesi on haihtunut, kuuluu summerin merkkiääni. Kytke nyt laite pois toiminnasta. Ota kansi pois laitteesta (Huom.: kansi on kuuma !). Pidä munatelinettä kiinni kädensijoista ja huuhtelee munat kylmällä vedellä.

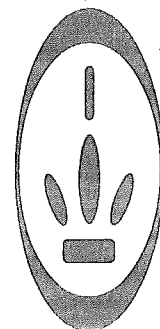
Huom.: anna laitteen jäähtyä 15 minuuttia ennen kuin käytät sitä uudelleen.

HÖYRYTUSTOIMINNON KÄYTTÖ

Tätä laitetta voidaan käyttää paitsi munien keittämiseen myös ruokien valmistukseen höyryttämällä.

Eri mahdollisuuksia on hyvin paljon.

1. Käytä mitta-astiaa veden kaatamiseen lämpölevylle.
2. Aseta munateline ja höyrytyslevy metalliastialle. Aseta höyrytyslevy munatelineen keskelle niin, että se ei voi liikkua.
3. Aseta höyrytettävä ruoka höyrytyslevylle.
4. Aseta läpinäkyvä kansi laitteen päälle.



Huom.: jos ruoka on kosteaa, ateriasta voi tulla vetinen. Pidä huoli, että ruoka ei joudu kosketuksiin kannen kanssa. Jos noudatat näitä ohjeita, saat ihanteellisesti höyrytetyn aterian.

Höyrytystoiminnon käyttövinkkejä:

Tätä toimintoa käytettäessä on joissakin tapauksissa lisättävä enemmän vettä kuin mitä on ilmoitettu. Kuitenkin huomioon, että et lisää enemmän vettä kuin mitta-astian ”hard 1”-merkkiviivaan asti.

- Kun käytät pakastettuja tuotteita höyrytystoiminnolla, kypsennysaika riippuu ruoasta tulevan veden määrästä. Huomaa myös, että höyrytysaika voi vaihdella höyrytettävän ruoan määrästä riippuen.
- Valmistettaessa vain vähäisiä ruokamääriä on käytettävä 1-2 merkkiviivaa enemmän vettä kuin mitä on suositeltu.
- Odota ruoan valmistuttua vähintään 15 minuuttia ennen kuin käytät laitetta uudelleen.
- Jos haluat lopettaa höyryttämisen kesken kaiken, kytke laite pois toiminnasta ja odota, että höyry on haihtunut, ennen kuin avaat kannen. Ole varovainen, sillä kansi voi olla kuuma.

HÖYRYTYSTOIMINNON KYPSEYTYSOHJEET

Ruoka	Paino	Luku-määrä	Vesimäärä (mikäli jäädytetty)	Vesimäärä (mikäli pakastettu)
isot lihapalat	n. 135 g	2	hard 1	x
keskikokoiset lihapalat	n. 65 g	2	hard 6 – medium 2	hard 1 – hard 2
pienet lihapalat	n. 35 g	3	medium 2	hard 3 – hard 4
dim sum	n. 25 g	8	hard 6 – medium 2	hard 5 – hard 6

Käytä esikypsennettyjä nuudeleita ja dim sumia.

PUHDISTUS

IRROTA ENSIN PISTOTULPPA PISTORASIESTA !

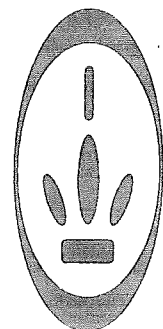
Runko-osan ulkopinta voidaan puhdistaa kostealla liinalla (älä upota sitä koskaan veteen tai muuhun nesteeseen).

Irralliset osat voidaan myös puhdistaa kostealla liinalla. Tarvittaessa ne voidaan pestä myös lämpimällä astianpesuainevedellä.

Poista kalkki lämpölevyltä jokaisen käyttökerran jälkeen. Jos kalkkia muodostuu runsaasti, kaada lämpölevylle 50% vettä ja 50% etikkaa sisältävä seos. Älä aseta tällöin munatelinettä ja kantta laitteen runko-osalle. Liitä pistotulppa pistorasiaan ja kiehuta seosta pari minuuttia. Toista tämä pari kertaa. Puhdista lämpölevy lopuksi hyvin vedellä.

OHJEITA

- Älä koskaan upota laitteen runko-osaa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ennen laitteen puhdistusta tai häiriön sattuessa.
- Älä koskaan peitä kannessa olevia höyryaukkoja.
- Muista, että kannen alle muodostuu höyryä, joka haihtuu höyryaukkojen kautta.
- Kansi kuumenee höyryttämisen aikana, älä siis avaa kantta ennen kuin olet valmis.
- Kytke laite aina pois toiminnasta summerin soidessa. Jos annat summerin soida liian kauan, se voi vahingoittua.
- Varmista, että laite on täysin jäähtynyt ennen kuin siirrät sitä.
- Anna laitteen jäähtyä 15 minuuttia ennen uudelleen käyttöä.
- Osien sisäreunat ja eri osat kuumenevat: pidä siis huoli siitä, että lapset eivät pääse laitteen lähelle, ja ole itsekin varovainen.
- Huolehdi siitä, että laite ei ole sijoitettu niin lähelle pöydän, työtason tms. reunaa, että sen voi tönäistä kumoon. Pidä huoli myös siitä, että verkkojohto ei roiku niin että siihen voi kompastua tai takertua.
- Älä käytä laitetta, jos se tai sen verkkojohto on vioittunut, vaan toimita se huoltopalveluumme.
- Älä aseta laitetta kuumalle keittolevylle tms. tai sen lähelle.
- Liitä laite ainoastaan maadoitettuun pistorasiaan.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.
- Lapsia on valvottava tarkoin, että he eivät leiki laitteella.
- Jos lapset tai fyysisesti vammaiset, aisti-, kehitys- tai liikuntavammaiset tai henkilöt, joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai taitoa, käyttävät tätä laitetta, siitä voi olla seurauksena vaaratilanne. Heidän turvallisuudestaan vastuussa olevien henkilöiden on annettava selvät ohjeet tai heidän on valvottava laitteen käyttöä.



RUOKAOHJEITA

HÖYRYTETYT ”UPPO”MUNAT MAKKARAN JA PARSAN KERA (1 ANNOS)

1 muna (rikottuna alumiinikupissa)
1-2 parsaa
2-3 hotdog-makkaraa
suolaa ja pippuria maun mukaan

Valmistus:

1. Riko muna alumiinikuppiin. Lisää suola ja pippuri.
2. Leikkaa parsat suupaloiksi. Haluttaessa voi leikata makkarat sivulta hieman auki (ei läpi).
3. Kaada metalliastiaan vesi mitta-astialla, merkkiviivaan medium 4 tai 5. Aseta munateline ja höyrytsritilä paikalleen ja aseta muna, parsat ja makkarat sen päälle. Huolehdi, että ruoka ei ole liian lähellä reunoja.
4. Sulje kansi tiiviisti ja aseta käyttökytkin ON-asentoon.
5. Heti kun summeri soi, aseta kytkin OFF-asentoon. Höyryn haihduttua voit avata kannen.
6. Ruoka on valmis tarjoiltavaksi.

HÖYRYTETTY PARSAKAALI OLIIVIÖLJYN JA PARMESANJUUSTON KERA

170 g parsakaalia (1/2 kaalia), josta on poistettu kovat varret
2 tl Extra neitsytoliiviöljyä
10 g hienoksi raastettua Parmigiano-Reggianoa (3 rkl)

Leikkaa parsakaalin kukinnot 4-5 cm kokoisiksi paloiksi. Kuori varsi ja leikkaa se pituussuunnassa 1 cm paksuiksi suikaleiksi. Kaada metalliastiaan vesi mitta-astialla, merkkiviivaan medium 4 tai 5. Höyrytä parsakaali kypsäksi höyrytsritilällä 5-6 minuuttia. Aseta parsakaali kulhoon, pirskota päälle öljyä ja sirottele juustoa, suolaa ja pippuria.

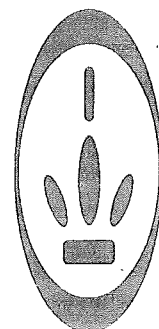
PARSAA RAKUUNA- JA SHERRY-KASTIKKEELLA

175 g keskisuuria parsoja, palasina (1-2 parsaa)
1 tl sherryetikkaa
1/2 tl salottisipulia, hienonnettuna
1 veitsenkärjellinen Dijon-sinappia
1 veitsenkärjellinen suolaa
1 hyppysellinen mustapippuria
2 tl Extra neitsytoliiviöljyä
1/2 tl hienoksi hakattua tuoretta rakuunaa
1/2 munaa, kovaksi keitettynä

Kaada metalliastiaan vesi mitta-astialla, merkkiviivaan medium 3 tai 4. Höyrytä parsat höyrytsritilällä ”al dente” 3-5 minuuttia (paksuudesta riippuen). Laita parsat sen jälkeen kulhoon, jossa on jääkylmää vettä, kypsymisprosessin lopettamiseksi. Valuta hyvin ja taputtele kuivaksi talouspaperilla.

Sekoita keskenään etikka, salottisipuli, sinappi, suola ja pippuri pienessä kulhossa ja kaada öljy vähitellen joukkoon. Hämmennä sekoittimella kunnes kaikki ainekset ovat sekoittuneet hyvin keskenään. Lisää rakuuna.

Hiero munanpuolikas harvahkon sihdin läpi. Sekoita parsoihin teelusikallinen kastiketta ja aseta ne lautaselle. Lisää loppukastike parsojen päälle ja koristele munalla.



HÖYRYTETTY LOHISALAATTI GREIPPI-INKIVÄÄRIKASTIKKEELLA

Salaatti

100 g lohifileetä, leikattuna höyrytysritilälle sopivaksi
1/4 tl jauhettua kuminaa
1/2 limetin mehu (n. 1/2 dl)
2 kupillista sekoitettuja tuoreita lehtivihanneksia
1/4 avokadoa, ohueksi leikattuna
1/4 verigreippiä, kuorittuna, kalvot poistettuna ja paloitteltuna
hieman mungopavun ituja, hyvin pestyinä

Greippi-inkiväärikastike

1 1/2 tl greippimehua
1/2 tl oliiviöljyä
1 tl valkoviinietikkaa
1/4 tl hienoksi hakattua tuoretta inkivääriä

Kaada metalliastiaan vesi mitta-astialla, merkkiviivaan hard 6 tai medium 4. Mausta kala suolalla, pippurilla, kuminalla ja limettimehulla ja höyrytä se höyrytysritilällä kypsäksi noin 6 minuuttia kummaltakin puolelta. Aseta kala 10 minuutiksi sivuun jäähtymään. Sekoita kastikeaineet keskenään pienessä kulhossa. Paloittele kala haarukalla epätasaisiksi paloiksi. Ravista lehtivihannekset joukkoon ja lisää kastiketta sen verran, että sitä on myös lehdillä. Aseta salaatti lautaselle. Asettele avokadoviipaleet ja greippipalaset salaatille ja pirskota päälle hieman kastiketta. Koristele mungopavun iduilla.

HÖYRYTETTY KANASALAATTI SEESAMKASTIKKEEN KERA

Mushi Dori no Gomadare Salad

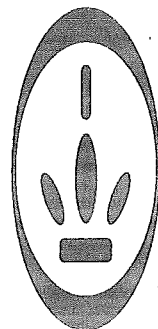
Keitetyn kanan liemestä valmistettu seesamkastike on helppo valmistaa. Tätä seesamkastiketta (gomadare) käytetään paljon Japanissa sekä lihan että vihannesten kanssa. Tätä kanaruokaa voidaan erittäin hyvin tarjoilla eturuokana, mutta se on hyvin herkullista myös kylmän pastan kanssa.

1 kevätsipuli
suolaa ja pippuria
1/2 pientä kurkkua
70 g kanankoipea + nahkaa, ilman luuta
1/4 tl sakea
1/4 tl seesamöljyä
palanen litistettyä inkivääriä

Seesamkastikkeen valmistus:

1 tl keitettyä kanalientä (tarvittaessa myös vettä)
1 rkl seesamtahnaa
1/2 rkl soijakastiketta
1/2 rkl hienoa sokeria
1 tl riisietikkaa
1/4 tl chilitahnaa tai to-ban-jania
1/2 rkl karkeaksi jauhettuja seesaminsiemeniä
1/2 rkl hienoksi hakattua kevätsipulia
1/2 tl hienoksi hakattua inkivääriä
1/2 tl hienoksi hakattua valkosipulia

1. Leikkaa kevätsipuli vinottain pieniksi kappaleiksi ja säilytä vihreä osa erikseen kanan valmistusta varten. Liota sitä pari minuuttia kylmässä vedessä kitkerän sipulinmaun poistamiseksi.
2. Sirottele kurkulle leikkuulaudan päällä hieman suolaa ja hiero sitä pintaan. Huuhtelee kurkku. Tämä vähentää kurkun aromia ja antaa sille kauniin vihreän värin. Lyö kurkkua survimella (käytä pulloa, ellei sinulla ole survinta) ja katkaise kurkusta käsin erikokoisia palasia.



3. Kaada metalliastiaan vesi mitta-astialla, merkkiviivaan hard 2 tai medium 6. Pistele kanapat vartaaseen ja aseta se höyrytsritilälle. Lisää suola, pippuri ja öljy ja asettele päälle kevätsipulin vihreä osa ja inkivääri. Höyrytä kana kypsäksi ja aseta se sivuun jäähtymään. Säilytä kanaliemi seesamkastikkeessa käytettäväksi.
4. Irrota kana vartaalta ja aseta palat tarjoiluvadille. Sekoita kurkku joukkoon ja aseta kevätsipuli päällimmäiseksi.
5. Sekoita kaikki seesamkastikkeen ainekset pienessä kulhossa ja kaada kastike kana-kurkkuseoksen päälle.

Aineksia koskeva huomautus:

Gomadare – joka tarkoittaa ”valmistettu seesamkastikkeen kanssa” – voidaan tehdä valmiista seesamtahnasta tai perinteisemmin jauhamalla paahdetut seesaminsiemenet karkeaksi tahnaksi suribachissa (huhmare ja survin). Tahini, kreikkalainen seesamtahna, on hyvä ja helposti saatavilla oleva vaihtoehto, mutta se on maultaan hieman erilainen, koska se ei ole valmistettu paahdetuista seesaminsiemenistä. Toinen vaihtoehto on käyttää makeuttamatonta maapähkinävoita.

CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER

ART. 262008

Leia primeiro as instruções e conserve-as para as poder eventualmente voltar a consultar mais tarde. Verifique se a corrente eléctrica em casa corresponde à do aparelho. Ligue este aparelho unicamente a uma tomada de corrente residual.

DESCRIÇÃO

1. Tampa
2. Chapa para vapor
3. Grelha para colocar os ovos
4. Base com chapa quente
5. Copo de medição
6. Panela do arroz
7. Interruptor de ligar ON com luz de aviso

A CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER é fabricada em aço inoxidável escovado. Esta máquina de cozer ovos com função de vapor, totalmente automática, foi concebida para cozer no máximo 6 ovos de cada vez. Quando os ovos estiverem cozidos, o aparelho começa a tocar graças ao alarme incorporado. A máquina de cozer ovos com função de vapor inclui igualmente um interruptor para ligar (on) o aparelho com lâmpada de aviso, um interruptor para desligar (off), uma grelha para colocar os ovos, uma chapa para cozer a vapor, uma tampa transparente, 2 tabuleiros para ovos, uma panela o arroz e um copo de medição.

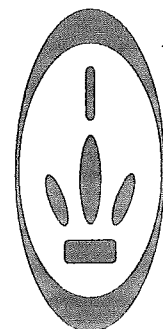
COMO UTILIZAR A MÁQUINA DE COZER OVOS

Aviso: Recomendamos-lhe que utilize o picador de ovos com cuidado, para evitar o risco de ferimentos! Faça um orifício no lado achatado dos ovos que pretende cozer para evitar que estalem durante a cozedura. Encha o copo de medição com água até à risca que corresponde à quantidade de ovos que vai cozer. Tenha também em conta o grau de dureza dos ovos (consulte o copo de medição). Despeje a água sobre a chapa de cozedura do aparelho. Nota: as medidas correspondem a ovos de tamanho médio. Se desejar que os ovos fiquem mais duros, pode adicionar mais água, se quiser que os ovos fiquem mais moles utilize menos água. Para tal, deve experimentar até saber qual a quantidade ideal de água a utilizar. Coloque a grelha sobre a base da máquina de cozer ovos. Coloque os ovos na grelha e em seguida coloque a tampa transparente sobre o aparelho. A tampa tem orifícios de ventilação para deixar sair o vapor durante o processo de cozedura. Mantenha estes orifícios desobstruídos! Ligue a ficha à corrente e em seguida ligue o aparelho usando para tal efeito o interruptor respectivo. Quando a água tiver evaporado, o alarme começa a tocar. Desligue então o aparelho. Retire a tampa (Atenção: a tampa está quente!). Segure na grelha pelas asas e deixe arrefecer os ovos à torneira com água fria.

Aviso: deixe arrefecer o aparelho pelo menos 15 minutos antes de o voltar a utilizar.

COMO UTILIZAR A FUNÇÃO DE VAPOR

Este aparelho não só é indicado para cozer ovos, como também para cozer alimentos em vapor. É possível efectuar várias combinações.



1. Com a ajuda do copo de medição, despeje a água sobre a chapa de cozedura do aparelho.
2. Coloque a grelha para colocar ovos e a chapa de vapor dentro da panela de metal. Coloque a chapa de vapor no meio da grelha para colocar ovos de forma a poder deslocá-la.
3. Em seguida, coloque os alimentos que deseja cozinhar em cima da placa de vapor.
4. Coloque a tampa de vidro sobre o aparelho.

Nota: se os alimentos estiverem húmidos, o prato pode criar água. Certifique-se de que o alimento não toca na tampa. Se seguir estas instruções o resultado será uma cozedura perfeita.

Sugestões para a utilização do mini cozedor a vapor

Uma das características deste aparelho é que o volume da água pode ter de ser aumentado durante a cozedura a vapor. Nunca adicione mais água do que a risca hard 1 no copo de medição.

- Ao utilizar a função de vapor para cozinhar alimentos congelados, o tempo de cozedura pode variar em função da quantidade de água que estes largam. Tenha também em consideração que o tempo de cozedura pode variar consoante o volume de alimentos no aparelho.
- Quando o volume de alimentos é reduzido, aumente a quantidade de água para 1-2 riscas acima do valor indicado. Deixe arrefecer o aparelho pelo menos 15 minutos antes de o voltar a utilizar. Se interromper o processo de cozedura a vapor, desligue o aparelho e aguarde até que o vapor se dissipe, antes de abrir a tampa. Tenha cuidado, a tampa pode estar muito quente.

ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR COM A FUNÇÃO DE VAPOR

Item	Peso por item (g)	Número	Volume de água (fresca)	Volume de água (congelada)
Grandes porções de carne	Cerca 135g	2	Hard 1	x
Porções médias de carne	Cerca 65g	2	Hard 6- medium 2	Hard 1- Hard 2
Pequenas porções de carne	Cerca 35g	3	Medium 2	Hard 3- Hard 4
Dim sum	Cerca 25g	8	Hard 6- medium 2	Hard 5- Hard 6

Por favor utilize noodles e dim sum.

LIMPEZA

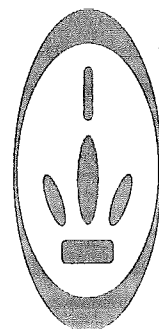
RETIRE PRIMEIRO A FICHA DA CORRENTE!

O exterior da base pode ser limpo com um pano húmido (nunca deve mergulhar a base em água ou em qualquer outro líquido). As restantes peças podem ser igualmente limpas com um pano húmido. Se for necessário pode também lavá-las em água tépida com detergente.

Retire após cada utilização o calcário existente na chapa de cozedura. Se a camada de calcário for mais densa pode encher a chapa com uma mistura de 50% de água e 50% de vinagre. Neste caso, não deve colocar a grelha e a tampa sobre o aparelho. Ligue a tomada à corrente e deixe cozer esta mistura durante alguns minutos. Pode repetir esta operação várias vezes se o desejar. Lave muito bem em seguida a chapa de cozedura com água.

SUGESTÕES DA PRINCESS

- Nunca deve mergulhar a máquina de cozer ovos em água ou em qualquer outro líquido.
- Retire sempre a ficha da corrente antes de a limpar ou em caso de avaria.
- Nunca deve cobrir os orifícios de saída do vapor da tampa.
- Deve ter em conta que existe vapor por debaixo da tampa que sai através do orifício respectivo.
- As tampas aquecem muito durante a cozedura. Não abra a tampa antes de ter terminado.
- Desligue sempre o aparelho quando o alarme toca. Se deixar o alarme a tocar durante muito tempo, este pode danificar-se.
- Certifique-se de que o aparelho arrefeceu por completo antes de o movimentar.
- Deixe arrefecer o aparelho pelo menos 15 minutos antes de o voltar a utilizar.
- O interior do aparelho e as diversas peças aquecem muito. Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças e tenha você mesmo cuidado.
- Certifique-se que o aparelho não se encontra colocado perto da berma de uma mesa, bancada, etc., de forma a que alguém possa lhe dar um encontrão. Não deixe o fio pendurado de maneira a que alguém possa tropeçar nele ou ficar preso no mesmo.
- Não deve utilizar o aparelho quando estiver avariado ou o cabo de alimentação estiver danificado, devendo enviá-lo para os nossos serviços de assistência.
- Não coloque o aparelho sobre, ou perto de uma chapa de fogão quente, etc.
- Ligue a máquina de cozer ovos unicamente a uma tomada de corrente residual.



- Esta máquina de cozer ovos foi unicamente concebida para o uso doméstico.
- Deve vigiar as crianças para se assegurar que não brincam com o aparelho.
- O uso deste aparelho por crianças ou pessoas com deficiências físicas, sensoriais, mentais ou motoras, ou com falta de experiência ou conhecimentos pode provocar a ocorrência de riscos. As pessoas responsáveis pela sua segurança deverão receber instruções explícitas, ou então manter a vigilância enquanto o aparelho for utilizado.

RECEITAS

OVO "ESCALFADO", SALSICHA E ESPARGOS (1 PORÇÃO)

1 ovo (partido para dentro do recipiente de alumínio)
 1-2 pés de espargo
 2-3 salsichas para cachorro
 Sal e pimenta para temperar

Preparação

1. Transfira o ovo para o recipiente de alumínio Tempere com sal e pimenta.
2. Corte os espargos em bocadinhos pequenos. Corte os lados da salsicha (sem cortá-la ao meio), se desejar.
3. Com a ajuda do copo de medição, despeje água para a chapa de metal até à medida médio 4 ou 5. De seguida coloque a grelha para os ovos e a chapa de vapor no sitio; coloque os ovos, os espargos e a salsicha em cima, mas não os aproxime muito das paredes do aparelho.
4. Feche bem a tampa e coloque o interruptor na posição ON.
5. Coloque o interruptor na posição OFF assim que o alarme tocar. Aguarde até que o vapor dissipe para retirar a tampa.
6. O seu prato está pronto a servir.

BRÓCOLOS COZIDOS EM VAPOR COM AZEITE E PARMESÃO

170g brócolos (1 molho grande), sem os pés
 2 colher de chá de azeite virgem extra
 10g Parmigiano-Reggiano ralado (3 colheres de sopa)

Corte os brócolos em florinhas com 4-5 cm de largura. Descasque os pés e corte em tiras de 1 cm de largura. Com a ajuda do copo de medição, despeje a água no aparelho até à medida médio 4 ou 5. Coza os brócolos na chapa de vapor até que estes fiquem tenros, durante cerca de 5 ou 6 minutos. Retire os brócolos para uma taça e adicione óleo, queijo e tempere com sal e pimenta a gosto.

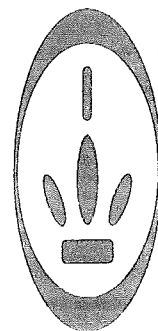
ESPARGOS COM VINAGRETE DE ESTRAGÃO E JEREZ

175g de espargos médios, arrançados (1 ou 2)
 1 colher de chá de vinagre de Jerez
 1/2 colher de chá de chalota picada
 1 pouco de mostarda Dijon
 1 pitada de sal
 1 pequena pitada de pimenta preta
 2 colheres de chá de azeite virgem extra
 1/2 colher de chá de estragão fresco cortado
 1/2 ovo grande, bem cozido

Com a ajuda do copo de medição, despeje a água no aparelho até à medida médio 3 ou 4. Coza os espargos na chapa de vapor até ficarem tenros, entre 3 a 5 minutos (dependendo da grossura destes). Retire os espargos para uma taça com água fria para parar a cozedura. Escorra a água e seque com papel de cozinha.

Bata o vinagre, a chalota, a mostarda, o sal e a pimenta numa pequena tigela e adicione óleo lentamente, batendo até obter uma mistura homogénea. Adicione o estragão.

Passe o ovo por uma peneira grossa. Acrescente os espargos com um colher de chá de vinagrete e sirva num prato. Coloque o molho remanescente sobre os espargos e cubra com ovo.



SALADA DE SALMÃO COZIDO EM VAPOR COM MOLHO DE TORANJA-GENGIBRE

Salada

100 g filete de salmão, caso seja necessário, corte para caber no aparelho

1/4 colher de chá de cominhos moídos

Sumo de 1/2 limão (cerca de 1/2 dl)

2 chávenas de legumes baby variados

1/4 abacate, cortado em fatias finas

1/4 toranja rosada, sem pele nem caroços, aos gomos

alguns rebentos de soja, bem lavados

Molho de Toranja-Gengibre

1 1/2 colher de chá de sumo de toranja

1/2 colher de chá de azeite

1 colher de chá de vinagre de vinho branco

1/4 colher de chá de gengibre fresco picado

Com a ajuda do copo de medição, despeje a água no aparelho até à medida hard 6 ou médio 4. Tempere o peixe com sal, pimenta, cominhos e sumo de limão e coza na chapa de vapor durante cerca de 6 minutos de cada lado. Retire e deixe arrefecer durante 10 minutos. Misture os ingredientes do molho numa pequena taça. Com um garfo, esmague o peixe; junte com os legumes e com molho suficiente para cobrir as folhas. Coloque a salada num prato. Coloque as fatias de abacate e os gomos de toranja em cima da saladas e salpique ligeiramente com o molho. Coloque os rebentos de soja por cima.

SALADA DE FRANGO COZIDO EM VAPOR COM MOLHO DE SÉSAMO

Mushi Dori no Salada Gomadare

Os molhos de sésamo são muito fáceis de preparar utilizando os sumos do frango cozinhado. Este género de molho com sésamo (gomadare) é muito comum na cozinha Japonesa e é utilizado tanto com carne, como com vegetais. Este prato de frango em particular é um excelente aperitivo, mas combina igualmente bem com noodles frias.

1 cebolinha

sal e pimenta

1/2 pepino pequeno

70 g de frango desossado, coxas com pele

1/4 colher de chá de sake

1/4 colher de chá de óleo de sésamo

pequeno pedaço de gengibre triturado

Para o molho de Sésamo:

1 colher de chá de líquido dos sumos do frango cozinhado (e, caso necessário, água)

1 colher de sopa de pasta de sésamo

1/2 colher de sopa de molho de soja

1/2 colher de sopa de açúcar fino

1 colher de chá de vinagre de arroz

1/4 colher de chá de pasta de chili ou to-ban-jan

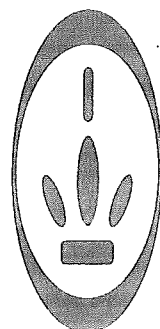
1/2 colher de sopa de sementes de sésamo moídas

1/2 colher de sopa de cebolinhas às tiras

1/2 colher de chá de gengibre picado

1/2 colher de chá de alho picado

1. Pique a cebolinha na diagonal e guarde a parte verde para cozinhar o frango. Mergulhe a cebola em água fria durante uns minutos para remover a acidez. Escorra-a e coloque de lado para usar mais tarde na cozedura.
2. Numa tábua de cozinha, espalhe os pepinos com uma pitada de sal e esfregue. Passe por água. Desta forma está a suavizar o aroma do pepino e acentua a sua cor verde. Esmague os pepinos com um pilão (se não tiver um pilão pode usar uma garrafa) e parta-o com as mãos em partes desiguais.



3. Com a ajuda do copo de medição, encha o recipiente com água até à medida hard 2 ou médio 6. Introduza a carne num espeto e coloque-a na chapa de vapor. Tempere com sal e pimenta e de seguida coloque a parte verde da cebola e o gengibre triturado por cima. Cozinhe a galinha em vapor. Deixe arrefecer. Guarde o sumo da galinha para utilizar no molho de sésamo.
4. Retire a galinha do espeto e coloque num prato. Adicione o pepino e ponha a cebola picada por cima.
5. Misture todos os ingredientes para o molho de sésamo numa pequena taça e deite por cima da galinha e do pepino.

Sobre os ingredientes:

Gomadare - significa "acompanhado com molho de sésamo" - pode ser preparado com pasta de sésamo já pronta ou, para ser mais tradicional, pode ser preparado com um suribachi (pilão e almofariz), moendo as sementes de sésamo torradas até se obter uma pasta irregular. Tahini, um tipo de pasta de sésamo grega, é um substituto simples e facilmente disponível, mas uma vez que não é feito a partir de sementes de sésamo torradas, o sabor é ligeiramente diferente. Outro substituto possível é a manteiga de amendoim sem açúcar.

CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER

ART. 262008

Διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες και κρατήστε τις για μελλοντική χρήση. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου στο σπίτι σας είναι ίδια με εκείνη της συσκευής. Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί με γειωμένη πρίζα.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

1. Καπάκι
2. Πλάκα ατμού
3. Θήκη αυγών
4. Βάση με θερμαινόμενη πλάκα
5. Μεζούρα
6. Διακόπτης θέσης εκτός λειτουργίας
7. Διακόπτης θέσης εντός λειτουργίας με ενδεικτική λυχνία

Ο ΜΑΓΕΙΡΑΣ ΑΥΓΩΝ CLASSIC ΜΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΤΜΟΥ MINI STEAMER διαθέτει φινίρισμα από ανοξείδωτο χάλυβα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον πλήρως αυτόματος μάγειρα αυγών για να βράσετε έως και 6 αυγά παράλληλα. Όταν το φαγητό είναι έτοιμο, θα ηχήσει ο ενσωματωμένος βομβητής. Ο μάγειρας αυγών διαθέτει διακόπτη θέσης εντός λειτουργίας και ενδεικτική λυχνία, διακόπτη θέσης εκτός λειτουργίας θήκη για τα αυγά, πλάκα ατμού, διαφανές καπάκι και μεζούρα.

ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΑ ΑΥΓΩΝ

Ανοίξτε μία τρύπα σε κάθε στρογγυλό άκρο των αυγών που θα βράσετε. Έτσι τα αυγά δεν θα ραγίσουν κατά το βράσιμο. Γεμίστε τη μεζούρα με νερό έως την ένδειξη που αντιστοιχεί στον αριθμό αυγών που θα βράσετε. Μπορείτε να διαλέξετε επίσης την κατάλληλη ένδειξη για να επιλέξετε πόσο σφιχτά θέλετε να είναι τα αυγά σας (δείτε τη μεζούρα). Ρίξτε νερό στη θερμή πλάκα της συσκευής. Σημείωση: οι μετρήσεις αφορούν αυγά μεσαίου μεγέθους. Εάν θέλετε τα αυγά σας λίγο πιο σφιχτά προσθέστε λίγο περισσότερο νερό. Για λιγότερο σφιχτά αυγά χρησιμοποιήστε λιγότερο νερό. Πειραματιστείτε έως ότου βρείτε την ιδανική ποσότητα νερού για το πόσο σφιχτά θέλετε τα αυγά σας.

Βάλτε τη θήκη των αυγών στο κάτω μέρος της συσκευής. Βάλτε τα αυγά στη θήκη και τοποθετήστε το διαφανές καπάκι. Το καπάκι έχει τρύπες για να ελευθερώνεται ο ατμός που παράγεται κατά το βράσιμο των αυγών. Μην καλύπτετε ποτέ αυτές τις τρύπες!

Βάλτε το φιλ στην πρίζα και θέστε τη συσκευή εντός λειτουργίας από τον διακόπτη θέσης εντός λειτουργίας. Μόλις εξατμιστεί όλο το νερό θα ακουστεί ο βομβητής. Θέστε τη συσκευή εντός λειτουργίας. Βγάλτε το καπάκι (Σημείωση: το καπάκι θα καίει!). Βγάλτε τα αυγά από τη θήκη χρησιμοποιώντας τις λαβές και κρυσώστε τα γρήγορα με κρύο νερό.

Σημείωση: Αφήστε τη συσκευή να κρυσώσει για 15 λεπτά πριν τη χρησιμοποιήσετε ξανά.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΤΜΟΥ

Εκτός από το βράσιμο αυγών, με τη συσκευή αυτή μπορείτε επίσης να μαγειρέψετε στον ατμό. Υπάρχουν πολλές επιλογές.

Χρησιμοποιώντας τη μεζούρα ρίξτε νερό στη θερμή πλάκα.

Τοποθετήστε τη θήκη αυγών και την πλάκα ατμού στο μεταλλικό δοχείο. Τοποθετήστε την πλάκα ατμού στο κέντρο της θήκης αυγών ώστε να μην μπορεί να φύγει από τη θέση της. Τοποθετήστε το φαγητό που θέλετε να μαγειρέψετε στον ατμό επάνω στην πλάκα ατμού. Τοποθετήστε το διάφανο καπάκι πάνω στη συσκευή.

Σημείωση: εάν το φαγητό είναι υγρό, ενδέχεται να γίνει νερούλο. Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό δεν αγγίζει το καπάκι. Εάν ακολουθήσετε αυτές τις οδηγίες, το φαγητό σας θα μαγειρευτεί τέλεια στον ατμό.

Συμβουλές για τη χρήση του μίνι ατμομάγειρα

Ένα από τα χαρακτηριστικά αυτής της συσκευής είναι ότι όταν μαγειρεύετε στον ατμό ενδέχεται να χρειαστεί μεγαλύτερη ποσότητα νερού. Ποτέ μην προσθέτετε νερό επάνω από την ένδειξη «hard 1» της μεζούρας.

Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή με κατεψυγμένα τρόφιμα, ο χρόνος μαγειρέματος ποικίλει αναλόγως του νερού που ελευθερώνουν τα τρόφιμα. Επίσης, επισημαίνεται ότι ο χρόνος μαγειρέματος στον ατμό εξαρτάται από τον όγκο του φαγητού που μαγειρεύεται.

Όταν το φαγητό είναι λίγο, αυξήστε την ποσότητα του νερού 1-2 γραμμές πάνω από τη συνιστώμενη. Αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, περιμένετε 15 λεπτά πριν να χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή.

Εάν σταματήσετε τη συσκευή πριν να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, κλείστε τη συσκευή και περιμένετε να μειωθεί ο ατμός πριν ανοίξετε το καπάκι.

Προσοχή το καπάκι μπορεί να καίει πολύ.

Οδηγίες για το μαγείρεμα στον ατμό

Τεμάχιο τροφίμου	Βάρος ανά τεμάχιο (γρ.)	Αριθμός	Όγκος νερού (κρύα τρόφιμα)	Όγκος νερού (κατεψυγμένα τρόφιμα)
Μεγάλα κομμάτια κρέατος	Περίπου 135 γρ.	2	Hard 1	x
Μεσαία κομμάτια κρέατος	Περίπου 65 γρ.	2	Hard 6- medium 2	Hard 1- Hard 2
Μικρά κομμάτια κρέατος	Περίπου 35 γρ.	3	Medium 2	Hard 3- Hard 4
Dim sum	Περίπου 25 γρ.	8	Hard 6- medium 2	Hard 5- Hard 6

Χρησιμοποιήστε μαγειρεμένο φιδέ και dim sum.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΠΡΩΤΑ ΒΓΑΛΤΕ ΤΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ!

Μπορείτε να καθαρίσετε την εξωτερική επιφάνεια της βάσης με ένα υγρό πανί (ποτέ μην βυθίζετε τη βάση σε νερό ή άλλο υγρό).

Μπορείτε να καθαρίσετε τα διάφορα εξαρτήματα με ένα υγρό πανί. Εάν χρειάζεται μπορείτε να τα πλύνετε με νερό και απορρυπαντικό.

Πριν από κάθε χρήση αφαιρέστε τυχόν άλατα από τη θερμή πλάκα. Εάν τα άλατα στη θερμή πλάκα είναι επίμονα μπορείτε να τα καθαρίσετε με μίγμα 50% νερό και 50% ξίδι. Αφού τοποθετήσετε το μίγμα στη συσκευή μην τοποθετήσετε τη θήκη αυγών και το καπάκι. Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα και βράστε το μίγμα για λίγα λεπτά. Επαναλάβετε τη διαδικασία λίγες φορές. Έπειτα καθαρίστε πλήρως τη θερμή πλάκα με νερό.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ PRINCESS

Ποτέ μη βυθίζετε τη βάση της συσκευής σε νερό ή άλλο υγρό.

Πάντα βγάζετε τη συσκευή από την πρίζα πριν από τον καθαρισμό ή σε περίπτωση βλάβης.

Ποτέ μην καλύπτετε τις τρύπες στο καπάκι.

Μην ξεχνάτε ότι οι τρύπες αυτές υπάρχουν για την έξοδο του ατμού από το εσωτερικό της συσκευής.

Όταν μαγειρεύετε στον ατμό το καπάκι καίει πολύ. Μην ανοίγετε το καπάκι εάν δεν έχει ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.

Πάντα να κλείνετε τη συσκευή όταν ακούτε το βομβητή. Εάν αφήσετε τον βομβητή ενεργοποιημένο για πολύ μεγάλο διάστημα, ενδέχεται να υποστεί βλάβη.

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πλήρως πριν να τη μετακινήσετε.

Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 15 λεπτά πριν τη χρησιμοποιήσετε ξανά.

Το εσωτερικό των διαφόρων εξαρτημάτων ενδέχεται να είναι πολύ ζεστό. Μην τα αγγίζετε και διατηρήστε τα μακριά από τα παιδιά.

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν βρίσκεται πολύ κοντά στην άκρη του τραπεζιού, της επιφάνειας εργασίας κλπ. ώστε να υπάρχει κίνδυνος να πέσει κατά λάθος. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται ή να ακουμπά στο πάτωμα, γιατί μπορεί κάποιος να μπλεχτεί ή να πέσει.

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν παρουσιάζει βλάβη ή εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο. Σε περίπτωση βλάβης στείλτε τη συσκευή στο τμήμα σέρβις της εταιρίας μας.

Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή πολύ κοντά σε ζεστά μάτια κουζίνας ή άλλες πηγές θερμότητας.

Η συσκευή μπορεί να συνδεθεί με γειωμένη πρίζα.

Η συσκευή προορίζεται για συνήθη οικιακή χρήση.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Αυγά ποσέ, λουκάνικα και σπαράγγια στον ατμό (1 μερίδα)

1 αυγό (σπασμένο στη θήκη από αλουμινόχαρτο)
1-2 σπαράγγια
2-3 λουκάνικα hotdog
Αλάτι και πιπέρι

Εκτέλεση

Τοποθετήστε το αυγό στη θήκη από αλουμινόχαρτο. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι. Κόψτε τα σπαράγγια σε μικρά κομμάτια. Σχίστε τα λουκάνικα μόνο στα δύο άκρα τους εάν θέλετε. Χρησιμοποιώντας μεζούρα ρίξτε νερό στη μεταλλική πλάκα έως την ένδειξη «medium 4» ή «medium 5». Τοποθετήστε τη θήκη αυγών και την πλάκα ατμού, βάλτε το αυγό, τα σπαράγγια και τα λουκάνικα επάνω αλλά όχι πολύ κοντά στα πλαϊνά της συσκευής. Κλείστε καλά το καπάκι και θέστε τον διακόπτη στη θέση ON. Μόλις ακούσετε τον βομβητή, αμέσως θέστε τον διακόπτη στη θέση OFF. Μόλις μειωθεί ο ατμός, αφαιρέστε το καπάκι. Το φαγητό είναι έτοιμο για σερβίρισμα.

ΜΠΡΟΚΟΛΟ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ ΜΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ

170 γρ. μπρόκολο (1 μεγάλο στέλεχος), αφαιρέστε το σκληρό τμήμα του στελέχους
2 κουταλάκια του γλυκού έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
10 γρ. ψιλοτριμμένη παρμεζάνα (3 κουταλιές της σούπας)

Κόψτε το μπρόκολο σε κομμάτια πλάτους 4-5 εκατοστών. Ξεφλουδίστε το στέλεχος και κόψτε κατά μήκος σε μπαστούνια ενός εκατοστού.

Χρησιμοποιώντας τη μεζούρα γεμίστε με νερό το μεταλλικό δοχείο έως την ένδειξη «medium 4» ή «medium 5».

Μαγειρέψτε το μπρόκολο στην πλάκα ατμού για 5 έως 6 λεπτά για να μαλακώσει. Βάλτε το μπρόκολο σε ένα μπολ και προσθέστε λάδι, τυρί, αλάτι και πιπέρι.

ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ ΜΕ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΜΕ ΕΣΤΡΑΓΚΟΝ ΚΑΙ ΣΕΡΙ

175 γρ. μεσαία σπαράγγια καθαρισμένα (1 έως 2)
1 κουταλάκι του γλυκού ξίδι σέρι
½ κουταλάκι του γλυκού ψιλοκομμένο εσαλότ
1 μικρή κουταλιά μουστάρδα Dijon
1 πρέζα αλάτι
1 μικρή πρέζα μαύρο πιπέρι
2 κουταλάκια του γλυκού έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
½ κουταλάκι του γλυκού ψιλοκομμένο φρέσκο εστραγκόν
½ μεγάλο βραστό σφιχτό αυγό

Χρησιμοποιώντας τη μεζούρα γεμίστε με νερό το μεταλλικό δοχείο έως την ένδειξη «medium 3» ή «medium 4». Μαγειρέψτε τα σπαράγγια στον ατμό επάνω στην πλάκα ατμού για 3 έως 5 λεπτά (ανάλογα με το πάχος τους) μέχρι να μαλακώσουν και στη συνέχεια βάλτε τα σε ένα μπολ παγωμένο νερό. Στραγγίστε τα καλά και στεγνώστε τα με χαρτί κουζίνας.

Χτυπήστε το ξίδι, το εσαλότ, τη μουστάρδα, το αλάτι και το πιπέρι σε ένα μικρό μπολ και προσθέστε σιγά σιγά το λάδι χτυπώντας συνεχώς μέχρι να δημιουργηθεί ένα παχύρευστο μίγμα. Προσθέστε το εστραγκόν και χτυπήστε το μίγμα.

Περάστε το μισό αυγό από ένα χοντρό σουρωτήρι και βάλτε το σε ένα μπολ. Περιχύστε τα σπαράγγια με 1 κουταλάκι του γλυκού βινεγκρέτ και σερβίρετε. Ρίξτε την υπόλοιπη σος επάνω στα σπαράγγια και γαρνίρετε με το αυγό επάνω στα σπαράγγια.

ΣΑΛΑΤΑ ΚΑΠΝΙΣΤΟΥ ΣΟΛΟΜΟΥ ΜΕ ΣΟΣ ΓΚΡΕΙΠΦΡΟΥΤ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΟΡΙΖΑ

Σαλάτα

100 γρ. σολομού φιλέτο κομμένο εάν χρειάζεται για να χωράει στον ατμομάγειρα
1/4 της κουταλιάς του γλυκού τριμμένο κύμινο
Χυμός μισού πράσινου λεμονιού (περίπου 1/2 dl)
2 φλιτζάνια μίγμα λαχανικών
1/4 αβοκάντο κομμένο σε λεπτές φέτες
1/4 ροζ γκρέιπφρουτ χωρίς φλούδα και κουκούτσια σε φέτες
λίγα φύτρα φασολιού καλά πλυμένα

Σος με γκρέιπφρουτ και πιπερόριζα

1 1/2 κουταλάκι του γλυκού χυμός γκρέιπφρουτ
1/2 κουταλάκι του γλυκού ελαιόλαδο
1 κουταλάκι του γλυκού λευκό ξίδι από κρασί
1/4 της κουταλιάς του γλυκού ψιλοκομμένη φρέσκια πιπερόριζα

Χρησιμοποιώντας τη μεζούρα γεμίστε το μεταλλικό δοχείο με νερό έως την ένδειξη «hard 6» ή «medium 4». Προσθέστε το αλάτι, το πιπέρι, το κύμινο και το χυμό του πράσινου λεμονιού στο ψάρι και τοποθετήστε το στην πλάκα ατμού και μαγειρέψτε για περίπου 6 λεπτά για κάθε πλευρά για να μαλακώσει. Βγάλτε το και αφήστε το για 10 λεπτά να κρυώσει. Ανακατέψτε τα υλικά για τη σος σε ένα μικρό μπολ. Με ένα πιρούνι κόψτε το ψάρι σε χοντρά κομμάτια, προσθέστε τα λαχανικά και σος ώστε να καλυφθούν ελαφρώς τα φύλλα. Σερβίρετε τη σαλάτα σε ένα πιάτο. Γαρνίρετε με τις φέτες από αβοκάντο και γκρέιπφρουτ επάνω σε κάθε σαλάτα και προσθέστε λίγη σος. Προσθέστε τα φύτρα φασολιού.

ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΑΠΟ ΣΟΥΣΑΜΙ

Σαλάτα Mushi Dori no Gomadare

Η προετοιμασία της σος από σουσάμι χρησιμοποιώντας το ζωμό από το κοτόπουλο είναι πολύ εύκολη. Αυτή η σος από σουσάμι (gomadare) συνηθίζεται πολύ στην ιαπωνική κουζίνα και χρησιμοποιείται τόσο για κρέας όσο και για λαχανικά. Το συγκεκριμένο πιάτο από κοτόπουλο είναι ένα εξαιρετικό ορεκτικό, αλλά σερβίρεται επίσης και με κρύο φιδέ (noodles).

1 πράσινο κρεμμυδάκι
αλάτι και πιπέρι
1/2 μικρό αγγούρι
70 γρ. ξεκοκαλισμένο μπουτί κοτόπουλου με το δέρμα
1/4 της κουταλιάς του γλυκού σάκε
1/4 της κουταλιάς του γλυκού σισαμέλαιο
ένα μικρό κομμάτι τριμμένης πιπερόριζας

Για τα σος από σουσάμι:

1 κουταλάκι του γλυκού υγρού από το ζωμό του κοτόπουλου (και νερό εάν χρειαστεί)
1 κουταλιά της σούπας πελτέ από σουσάμι
1/2 κουταλάκι του γλυκού σάλτσα σόγιας
1/2 κουταλάκι του γλυκού πολύ ψιλή ζάχαρη
1 κουταλάκι του γλυκού ξίδι από ρύζι
1/4 της κουταλιάς του γλυκού πελτέ πιπεριάς τσίλι ή to-ban-jan
1/2 κουταλάκι του γλυκού χοντροτριμμένους σπόρους σουσαμιού
1/2 κουταλάκι του γλυκού πράσινα κρεμμυδάκια κομμένα σε πολύ λεπτές λωρίδες
1/2 κουταλάκι του γλυκού ψιλοκομμένη πιπερόριζα
1/2 κουταλάκι του γλυκού ψιλοκομμένο σκόρδο

1. Κόψτε τα πράσινα κρεμμυδάκια σε λεπτές λωρίδες διαγώνια και κρατήστε τα φύλλα για το μαγείρεμα του κοτόπουλου. Αφήστε τα σε κρύο νερό για λίγα λεπτά για να ξεπικρίσουν και στη συνέχεια στραγγίστε τα και βάλτε τα στην άκρη.

2. Χρησιμοποιώντας ένα ξύλο κοπής, ρίξτε λίγες πρέζες αλάτι στα αγγούρια, τρίψτε το αλάτι επάνω τους καλά και στη συνέχεια ξεπλύντε τα. Έτσι μειώνεται το άρωμά τους και αποκτούν ένα ωραίο πράσινο χρώμα. Χτυπήστε τα αγγούρια με το γουδοχέρι (εάν δεν έχετε γουδί χρησιμοποιήστε ένα μπουκάλι) και χωρίστε τα με τα χέρια σας σε ανομοιόμορφα κομμάτια.

3. Χρησιμοποιώντας τη μεζούρα γεμίστε το μεταλλικό δοχείο με νερό έως την ένδειξη «hard 2» ή «medium 6». Πετάστε κομμάτια του κοτόπουλου σε μικρή σουβλα για σουβλάκια και τοποθετήστε τα στην πλάκα ατμού. Προσθέστε αλάτι, πιπέρι και λάδι και στη συνέχεια βάλτε επάνω του τα φύλλα από τα κρεμμυδάκια και την τριμμένη πιπερόριζα. Μαγειρέψτε το κοτόπουλο στον ατμό έως ότου ψηθεί. Αφήστε το να κρυώσει. Κρατήστε το ζωμό από το κοτόπουλο για τη σος.

4. Βγάλτε το κοτόπουλο από τη σουβλα και βάλτε το σε ένα πιάτο σερβιρίσματος. Ανακατέψτε το αγγούρι και βάλτε το κομμένο κρεμμυδάκι από πάνω.

5. Ανακατέψτε όλα τα υλικά για τη σος σε ένα μικρό μπολ και περιχύστε το κοτόπουλο και το αγγούρι.

Σημείωση για τα υλικά:

Το Gomadare, που σημαίνει «περιχυμένο με σος από σουσάμι», μπορεί να παρασκευαστεί με έτοιμη πάστα από σουσάμι ή αλλιώς με τον πιο παράδοσιακό τρόπο χτυπώντας καβουρντισμένους σπόρους σουσαμιού στο suribachi (γουδί) έως ότου δημιουργηθεί μία πηχτή πάστα. Αντί για το gomadare μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ταχίνι, η οποία όμως δεν παρασκευάζεται από καβουρντισμένο σουσάμι για αυτόν τον λόγο ενδέχεται να διαφέρει ελάχιστα στη γεύση. Μία άλλη λύση είναι φυστικοβούτυρο χωρίς γλυκαντικά.

CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER

ART. 262008

اقرأ دليل الاستخدام بالكامل أولاً، ثم احتفظ به كدليل مرجعي في المستقبل. تأكد مما إذا كانت فولتية المنزل متوافقة مع فولتية الجهاز والواجب توصيله بمأخذ تيار مؤرج.

الوصف

1. الغطاء
2. طبق الطهي بالبخار
3. حامل البيض
4. قاعدة مزودة بإناء التسخين
5. المكيا
6. مفتاح الإيقاف
7. مفتاح التشغيل مع مؤشر ضوئي

يُطهى جهاز برنيسيس الكلاسيكي لسلق البيض ومُبجَّرَة الطعام الصغرى بالفولاذ المصقل والمقاوم للصدأ. إن هذا الجهاز الآلي لسلق البيض والطهي بالبخار ملائم لسلق 6 بيضات بحد أقصى في المرة الواحدة. عند اكتمال نضج الطعام سيصدر الطنّان الداخلي صفارة إنذار. إن هذا الجهاز الآلي لسلق البيض والمزود بمُبجَّرَة يحتوي على مفتاح تشغيل ومؤشر ضوئي ومفتاح إيقاف وحامل للبيض وطبق للطهي بالبخار وغطاء شفاف ومكيا.

طريقة استخدام جهاز سلق البيض

تنبيه: يرجى استخدام مقبب البيض بحذر لتجنب الإصابة! انتقب فتحة صغيرة بالطرف المستدير للبيض المراد سلقه لمنع تصدع البيض. امأ المكيا بالماء حتى العلامة الخاصة بعدد البيض المراد سلقه، والذي يسمح أيضاً بتمام نضج البيض (راجع المكيا). صب الماء في إناء التسخين الخاص بجهاز سلق البيض. ملحوظة: هذا المقياس المدرج مصمم للبيض متوسط الحجم. إذا كنت ترغب في الحصول على بيض أقل درجة في النضج أضف كمية قليلة من الماء. استخدم كمية ماء أقل قليلاً للحصول على بيض أقل نضجاً. عليك بالتجربة حتى تحصل على كمية الماء المثالية لتحقيق رغبتك. ثبت حامل البيض على قاعدة جهاز سلق البيض. ضع البيض على الحامل ثم ثبت الغطاء الشفاف على الجهاز. الغطاء مزود بفتحات تهوية لتسمح بتسريب البخار الناتج عن عملية الطهي. احرص على بقاء هذه الفتحات غير مغطاة.

ادخل القابس في مقبس التيار وشغل الجهاز عن طريق مفتاح التشغيل. سيصدر الطنّان صفارة عندما يتبخر الماء. أعد إيقاف الجهاز ثانية. اكشف الغطاء عن الجهاز. كله سوف يصدر عن الطنّان صفارة إنذار. أوقف الجهاز إذن واخلع الغطاء من الجهاز (لاحظ جيداً: الغطاء سيكون ساخناً). انزع البيض الذي لا يزال موجوداً على الحامل مستخدماً مقابض اليد ثم بردهم بسرعة في ماء بارد. ملحوظة: اترك الجهاز ليبرد لمدة 15 دقيقة قبل استخدامه مرة أخرى.

طريقة استخدام مُبجَّرَة الطعام "الإناء البخاري"

لا يقصر الاستخدام المثالي لهذا الجهاز على سلق البيض وإنما يستخدم أيضاً بغرض الطهي بالبخار. كما توجد أشكال متنوعة.

1. استخدم المكيا لصب الماء في إناء التسخين.
2. ثبت الرف الذي يوضع فيه البيض وطبق الطهي بالبخار فوق الإناء المعدني. ضع الطبق المعدني في منتصف الرف الذي يوضع فيه البيض حتى لا يمكن إزاحته.

3. ضع الطعام المراد طهيهِ على البخار في طبق الطهي بالبخار.
 4. ثبت الغطاء الشفاف على الجهاز.
- يرجى ملاحظة: أنه إذا كان الطعام رطباً فربما يصبح قوام الوجبة مائي ورطب. تأكد من عدم ملامسة الطعام للغطاء. إذا ما اتبعت هذه التعليمات فسوف تحصل على طعام مطهي بالبخار على نحو كامل.

نصائح عند استخدام مَبْخَرَة الطهي:

- أحد خصائص الجهاز هو أنه أثناء طهي الطعام بالبخار فربما يكون حجم الماء بحاجة إلى زيادة.
- لا تضيف المزيد من الماء لتعدي العلامة 1 "تام النضج" والمبينة على المكيا ل.
- عند استخدام المَبْخَرَة لطهي الأطعمة المجمدة، فربما يختلف زمن الطهي حسب كمية الماء التي تتبخر من الطعام. وأيضاً، يرجى الإشارة إلى أن زمن الطهي بالبخار قد يختلف حسب كمية الطعام في المَبْخَرَة.
- عندما يكون حجم الطعام قليلاً، فعليك زيادة كمية الماء بمقدار 1 - 2 درجة فوق المقدار الموصى به.
- بعد انتهاء الطهي، عليك الانتظار أولاً لمدة 15 دقيقة قبل الشروع في الطهي ثانية.
- إذا توقفت عملية الطهي بالبخار قبل اكتمال النضج، فعليك إيقاف تشغيل الجهاز، وانتظر حتى يستقر البخار قبل فتح الغطاء.
- احترس، فالغطاء قد يكون شديد السخونة.

تعليمات الطهي الخاصة بالمَبْخَرَة

- الصف/ وزن الصنف (جم)/ عدد مقادير الماء/ مقدار الماء اللازم لطهي الطعام (المبرد)(المجمد)
- قطع لحم كبيرة/ 135 جم تقريباً/ 1/2 (تام النضج)
- قطع لحم متوسطة/ 65 جم تقريباً/ 2/3 - 4 (تام النضج)
- قطع لحم صغيرة/ 35 جم تقريباً/ 2/3 (نضج تام)/ 3-4 (نضج تام)
- ديوم سوم (طبق صيني)/ 25 جم تقريباً/ 8 مقدار/ 6 (نضج تام) - 2 (متوسط النضج)/ 5 - 6 (نضج تام)
- يرجى استخدام المكرونة ووجبة ديم سوم مسبقاً الطهي

التنظيف

- انزع القابض أولاً من مقبس التيار قبل التنظيف!
- يمكن تنظيف الجسم الخارجي بقطعة قماش مبللة (لا تغمره أبداً في الماء أو في أي سائل آخر).
- يمكن تنظيف الأجزاء الأخرى المنفصلة بقطعة قماش مبللة، إذا ما اقتضت الحاجة يمكنك أيضاً تنظيفها بالماء المصين. احرص على إزالة أي قشور من إناء التسخين بعد الاستخدام. إذا أصبحت الترسبات الجيرية متصلبة، يمكن تنظيف إناء التسخين مستخدماً مخلوط بتركيز 50% ماء و 50% خل. وعند القيام بهذه العملية لا تثبت حامل البيض أو الغطاء على الجهاز. وصل قابض الجهاز واطرك المخلوط ليغلي لدقائق معدودة. كرر هذه العملية عدة مرات. ثم اغسل إناء الطبخ كلياً بالماء.

نصائح برنيسيس

- لا تغمر قاعدة الجهاز في الماء أو في أي سائل آخر مطلقاً.
- انزع القابض دائماً قبل التنظيف أو في حالة حدوث أي عطل.
- لا تغطي فتحات البخار الموجودة في الغطاء مطلقاً.
- تذكر أنه سيوجد بخار تحت الغطاء حيث سيتسرب من الفتحات.
- يصبح الغطاء شديد السخونة أثناء الطبخ بالبخار. فلا تفتح الغطاء حتى تنتهي من إعداد الطعام.
- افصل الجهاز دائماً عند سماع صفارة الطئان، لأنه في حالة ترك الطئان طويلاً فقد يصبح تالفاً.
- تأكد من أن الجهاز قد برد تماماً قبل نقله.
- اترك الجهاز لمدة 15 دقيقة حتى يبرد قبل إعادة تشغيله.
- يصبح الجدار الداخلي للجهاز وأجزاؤه المختلفة شديدة السخونة. تأكد من عدم مقدرة الأطفال على الوصول إليه، و عليك أيضاً توخي الحذر.

- تأكد من عدم اقتراب الجهاز من حافة المنضدة أو طاولة العمل، الخ حتى لا يسقط عفواً لارتطامه بشخص ما.
- ولا تسمح للسلك أن يتدلى من أعلى الحافة أو على الأرض لأنه قد تزل أو تشتبك به قدم أحد.
- لا تستخدم الجهاز إذا ما كان تالفاً أو كان سلكه تالفاً وبدلاً من ذلك عليك إرساله للإصلاح في مركز الخدمة التابع لنا.
- لا تضع الجهاز فوق/قريب مباشرة من سطح ساخن أو قرب أي مصدر حراري آخر.
- لا بد من توصيل الجهاز بمقبس مؤرض.
- هذا الجهاز مخصص للاستخدامات العادية بالمنزل فقط.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- يمكن أن يؤدي استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال أو الأشخاص الذين يعانون من عجز بدني أو حسي أو عقلي أو حركي أو يعانون من نقص الخبرة والدراسة إلى حدوث مخاطر. وينبغي على الأشخاص المسؤولين عن سلامتهم أن يقدموا لهم تعليمات واضحة وأن يراقبوا طريقة استخدامهم للجهاز.

تعليمات التوصيل الكهربى فى المملكة المتحدة

الكابلات المثبتة فى الموصلات الرئيسية تُلون طبقاً لهذا الكود:

الأزرق = خط متعادل، البنى = خط ساخن (حي)، الأخضر-الأصفر = خط أرضى

وحيث أن ألوان الأسلاك فى الموصل الرئيسى للجهاز قد تكون غير متوافقة مع علامات الألوان المميزة للأطراف فى القابس الخاص بك، اتبع ما يلى:

يجب توصيل السلك الملون بالأزرق بالطرف المميز بعلامة بالحرف N أو الملون بالأسود

يجب توصيل السلك الملون بالبنى بالطرف المميز بالحرف F أو الملون بالأحمر

يجب توصيل السلك الملون بالأخضر - الأصفر بالطرف الأرضى المميز بالحرف E أو الملون بالأخضر أو الأصفر.

بالنسبة لهذا الجهاز، إذا استخدم قابس سعة 13 أمبير يجب تثبيت منصهر سعة 13 أمبير. وفى حالة استخدام قابس من أى نوع آخر يستخدم منصهر ذو سعة 15 أمبير على أن يثبت إما بالقابس أو بلوحة التوزيع.

تحذير: يجب تأريض هذا الجهاز

الوصفات

بيض مسلوق بالبخار بالسجق والهليون (وجبة لشخص واحد)

1 بيضة (مفقوشة فى إناء من الألمنيوم)

1 - 2 شريحة من الهليون

2 - 3 قطعة من سجق الهوت دوج

ملح وفلفل حسب المذاق

طريقة التحضير:

1. انقل البيضة إلى إناء الألمنيوم وتبلها بالملح والفلفل.

2. قطع الهليون إلى قطع صغيرة. قطع السجق طولياً ومن الجوانب (دون أن ينشطر كلياً) حسب الرغبة.

3. استخدم المكىال، صب الماء فى الإناء المعدني حتى العلامة 4 أو 5 (متوسط النضج). ثبت حامل البيض وطبق الطهي بالبخار فى موضعهم، ضع البيضة والهليون والسجق أعلى الطبق، بحيث ألا يقتربوا من الجوانب.

4. أغلق الغطاء بإحكام وأدر مفتاح التشغيل إلى وضع التشغيل «ON».

5. حالما تسمع صفارة الطنان أدر المفتاح إلى وضع الإيقاف «OFF». وعندما يستقر البخار يمكنك إزالة الغطاء.

6. الطبق جاهز للتقديم.

بروكلي مسلوق بالبخار بزيت الزيتون وجبن الپرمسان

170 جم بروكلي (نصف فرع كبير) مع إزالة الجذوع الصلبة

2 ملعقة صغيرة من زيت الزيتون البكر

10 جم بشر ناعم من جبن پرمسان- ريجيانو (3 ملاعق كبيرة)

قطع البروكلي إلى ورود صغيرة يبلغ عرضها من 4 - 5. قشر الجذع وقطعه طولياً إلى شرائح يبلغ عرضها 1 سم.

استخدم المكىال لتصب الماء فى إناء الألمونيوم حتى العلامة 4 أو 5 (متوسط النضج).

يطهى البروكلي فى طبق الطهي بالبخار لمدة 5 إلى 6 دقائق حتى يذبل. ثم ينقل البروكلي إلى سلطانية مع خلطه بالزيت والجبن والملح والفلفل حسب المذاق.

هليون مع الفينجريت المتبل بالزيت والخل والطرخون والشيري

175 جم من الهليون المتوسط مقطع (من 1 إلى 2)

1 ملعقة صغيرة من خل الشيري

1/2 ملعقة صغيرة من الفقلوط (الكراث الأندلسي)، مقطع ناعماً

1 ملعقة صغيرة من مستردة ديجون

1 ذرة ملح

1 ذرة فلفل أسود

2 ملعقة صغيرة من زيت الزيتون البكر

1/2 ملعقة صغيرة من الطرخون الطازج المقطع ناعماً

1/2 بيضة مسلوقة كبيرة الحجم، تامة النضج

استخدم المكىال لصب الماء فى إناء الألمنيوم حتى العلامة 3 أو 4 (متوسط النضج). يُدبّل الهليون بالبخار لمدة 3 إلى 5 دقائق (حسب

السّمك)، ثم ينقل إلى سلطانية بها ماء مثلج حتى لا يكتمل النضج. يشطف جيداً ويجفف برفق بورق المطبخ.

اخفق الخل بخفة بالمخفق مع الفقلوط والمستردة فى سلطانية صغيرة مع إضافة الزيت تدريجياً حتى تمتزج المكونات معاً بصورة جيدة. اخفق الطرخون فيها.

ادفع نصف البيضة نحو نخل واسع ليقطع البيض فى سلطانية صغيرة. رج الهليون مع ملعقة صغيرة من الفينجريت ثم يقدم فى طبق.

انثر باقى الصلصة على الهليون وزينه بالبيض.

3. استخدم المكيال لصب الماء في الإناء المعدني حتى العلامة 2 (تام النضج) أو العلامة 6 (متوسط النضج). ادخل قطع الدجاج في سيخ وضعها على طبق الطهي بالبخار. أضف الملح والفلفل والزيت ثم ضع الجزء الأخضر من البصلة الخضراء والزنجبيل المفروم على السطح. اترك الدجاج لينضج بالبخار. اتركه جانبا ليبرد. احتفظ بمرقة الدجاج لاستخدامها في صلصة السمسم.
4. انزع الدجاج من السيخ وضعه في صينية تقديم. اخلطه بالخيار وانثر مفروم البصل الأخضر على السطح.
5. اخلط جميع مكونات صلصة السمسم في سلطانية صغيرة وانثرها فوق الدجاج والخيار.

ملاحظة خاصة بالمكونات

«جومادار» - يعني "محمشو بصلصة السمسم" - يمكن تجهيزه من معجون السمسم الجاهز أو، بطريقة أكثر تقليدية، وهي هرس بذور السمسم المحمص للحصول على معجون خشن في أداة المطبخ المسماة «سوري باتشي» (الهاون والمدقة). تعتبر الطحينة، وهي معجون السمسم على الطريقة اليونانية بديلاً مناسباً وسهل الحصول عليه، ولأنها تحضر من بذور السمسم الغير محمصه فهي تختلف قليلا في مذاقها. وتعد زبدة الفول السوداني الغير محلاة بديلاً آخر متاح.