

# ΑΤΜΟΜΑΓΕΙΡΑΣ

## ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Όνομαστική τάση τροφοδοσίας: 220... 240 V

Όνομαστική συχνότητα τροφοδοσίας: 50/60 Hz

Κατανάλωση ισχύος: 400 W

Όγκος: 7,5 L (συνολικός)

Χρονοδιακόπτης: 0... 60 λεπτά

Καλώδιο τροφοδοσίας: 3G 1,0 mm<sup>2</sup> μήκους 0,75 m

Σόλα από καουτσούκ για προστασία από ολίσθηση

3 επίπεδα μπολ ατμού

Διαστάσεις: 24 x 37 cm

Το μέγεθος του μπολ ατμού: διάμετρος 19 cm, ύψος 8,5 cm

Σώμα από ανοξείδωτο ατσάλι

Καθαρό βάρος: 1,2 kg

## ΓΕΝΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΙΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Πριν ξεκινήσετε τη λειτουργία, διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο. Φυλάξτε την κάρτα εγγύησης, την απόδειξη πώλησης και, αν είναι δυνατόν, το κουτί με την εσωτερική συσκευασία. Εάν δώσετε αυτήν τη συσκευή σε άλλα άτομα, δώστε τους το εγχειρίδιο χρήσης μαζί με αυτήν.

- Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για προσωπική χρήση μόνο όπως προορίζεται. Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για χρήση σε εμπορικό περιβάλλον.
- Μην το χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους. Κρατήστε το μακριά από πηγές θερμότητας, άμεσο ηλιακό φως, υγρασία (μην το βυθίζετε ποτέ σε υγρό) και αιχμηρές άκρες άλλων αντικειμένων. Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
- Πριν καθαρίσετε ή αποθηκεύσετε τη συσκευή, απενεργοποιήστε την. Βεβαιωθείτε ότι έχετε αποσυνδέσει (κρατάτε το φως, όχι το καλώδιο) και αφαιρέστε τα προαιρετικά εξαρτήματα εάν η συσκευή δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για κάποιο χρονικό διάστημα.
- Μην αφήνετε τη συσκευή ενεργοποιημένη χωρίς επίβλεψη. Εάν φύγετε από το δωμάτιο, βεβαιωθείτε ότι έχετε απενεργοποιήσει τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα πριν το κάνετε.
- Η συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να ελέγχονται τακτικά για ζημιές. Εάν εντοπιστεί τέτοια ζημιά, μην χρησιμοποιήσετε αυτήν τη συσκευή.
- Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας αυτό το προϊόν. Αντίθετα, ζητήστε βοήθεια από εξουσιοδοτημένους επαγγελματίες. Ένα ελαττωματικό καλώδιο θα πρέπει να αντικαθίσταται μόνο από τον κατασκευαστή, έναν εκπρόσωπο τεχνικής υποστήριξης ή έναν εξειδικευμένο τεχνικό. Μπορείτε να αντικαταστήσετε το καλώδιο μόνο με προϊόν ίδιου τύπου.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.
- Παρακαλούμε δώστε ιδιαίτερη προσοχή στις ακόλουθες «Ειδικές Διατάξεις Ασφάλειας».

## ΠΑΙΔΙΑ ΚΑΙ ΑΤΟΜΑ ΜΕ ΑΝΑΠΗΡΙΕΣ

- Για να εξασφαλίσετε την ασφάλεια των παιδιών, κρατήστε όλα τα στοιχεία συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, κουτιά, πολυστυρένιο κ.λπ.) μακριά από αυτά.

## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μην αφήνετε τα μικρά παιδιά να παίζουν με το αλουμινόχαρτο, γιατί υπάρχει κίνδυνος πνιγμού για αυτά!

- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή/και ανεπαρκή γνώση/εμπειρία. Μπορούν να χειριστούν τη συσκευή μόνο εάν επιβλέπονται από άτομο

υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή εάν έχουν λάβει λεπτομερείς οδηγίες για τον τρόπο χρήσης της.

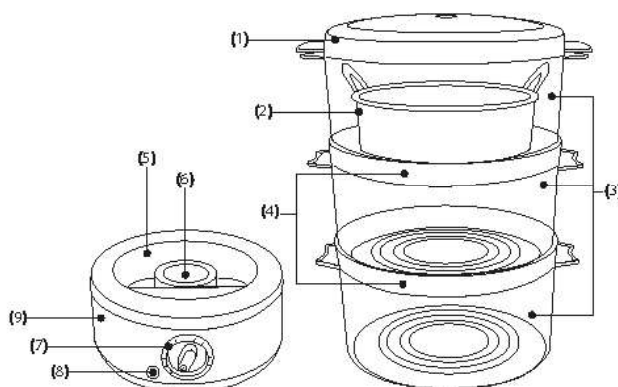
- Είναι απαραίτητο να παρακολουθείτε συνεχώς ότι τα παιδιά δεν παίζουν με τη συσκευή.

### **ΕΙΔΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**

- Αποσυνδέετε τον ατμομάγειρα όταν δεν τον χρησιμοποιείτε και πριν τον καθαρίσετε.
- Πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή όταν μετακινείτε μια συσκευή που περιέχει ζεστό φαγητό, νερό ή άλλο ζεστό υγρό.
- Αποφύγετε να μετακινηθείτε πάνω από τον ατμομάγειρα ενώ λειτουργεί.
- Ανασηκώστε προσεκτικά και αφαιρέστε το κάλυμμα για να αποφύγετε εγκαύματα. Αφήστε το νερό να στραγγίσει στον ατμομάγειρα.
- Μην αγγίζετε καυτές επιφάνειες. Φροντίστε να χρησιμοποιείτε λαβίδες όταν εργάζεστε με ζεστό φαγητό.
- Μην τοποθετείτε τα χέρια, το πρόσωπο ή άλλα μέρη του σώματός σας πάνω από τον ατμόπλοιο καθώς εκπέμπει καυτό ατμό. Σηκώστε αργά το καπάκι. Για να ελέγξετε τον βαθμό ετοιμότητας του φαγητού, χρησιμοποιήστε εργαλεία με μακριά λαβή.
- Μη χρησιμοποιείτε τον ατμομάγειρα σε περιβάλλον με εύφλεκτους και/ή εκρηκτικούς ατμούς.
- Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά όπως γαλακτώματα, κρέμες, γυαλιστικά κ.λπ. για τον καθαρισμό του σώματος του προϊόντος. Μπορούν να σβήσουν σύμβολα γραφικών πληροφοριών (π.χ. διαχωρισμούς κλίμακας, σημάδια, προειδοποιητικές πινακίδες κ.λπ.).
- Η λειτουργία της συσκευής δεν μπορεί να ελεγχθεί χρησιμοποιώντας εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- **Βεβαιωθείτε ότι η στάθμη του νερού είναι πάντα μεταξύ των ενδείξεων Ελάχιστο και Μέγιστο. Υπό αυτές τις συνθήκες, θα διασφαλιστεί η σωστή διαδικασία μαγειρέματος.**
- Η χρήση του ατμού με ανεπαρκές νερό (κάτω από την ελάχιστη στάθμη) μπορεί να υπερφορτώσει τα θερμαντικά στοιχεία της συσκευής και να την καταστρέψει.
- Μην προσθέτετε αλάτι, πιπέρι, καρυκεύματα, κρασί ή ζυμό στη δεξαμενή νερού — τίποτα άλλο παρά νερό βρύσης.
- Αλάτι και καρυκεύματα πρέπει να προστίθενται στο πιάτο μόνο αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος, όταν το φαγητό έχει ήδη αφαιρεθεί από τον ατμομάγειρα.

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- (1)Κάλυμμα
- (2)Ένα μπολ για το μαγείρεμα ρυζιού και πλιγούρι
- (3)3 μπολ ατμού
- (4)2 αφαιρούμενα δαχτυλίδια
- (5)Δεξαμενή νερού
- (6)Γεννήτρια ατμού
- (7)Χρονοδιακόπτης (60 λεπτά)
- (8)Ένδειξη εργασίας
- (9)Βασική μονάδα



## ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΑΤΜΟΜΑΓΕΙΡΑ ΓΙΑ ΤΗ ΔΟΥΛΕΙΑ

- Αφαιρέστε τη συσκευή και όλα τα αξεσουάρ από τη συσκευασία.
- Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα (εκτός από τη μονάδα βάσης) σε ζεστό νερό με υγρό απορρυπαντικό.
- Σκουπίστε το εσωτερικό της δεξαμενής νερού με ένα υγρό πανί.
- Μην βυθίζετε τη μονάδα βάσης σε νερό.

## ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΤΜΟΜΑΓΕΙΡΑ

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή και επίπεδη επιφάνεια μακριά από αντικείμενα που θα μπορούσαν να καταστραφούν από τον καυτό ατμό (π.χ. τοίχοι ή κρεμαστά ντουλάπια).

2. Ρίξτε νερό απευθείας στη δεξαμενή νερού στο επίπεδο που υποδεικνύεται από την ένδειξη MIN-MAX (χαμηλότερο από MAX αλλά υψηλότερο από MIN).

3. Βάλτε τα προϊόντα σε ένα μπολ. Συνιστάται να βάζετε τα μεγαλύτερα κομμάτια που πρέπει να ψηθούν περισσότερο από άλλα στο κάτω μπολ.

• Τα τρόφιμα που πρόκειται να μαγειρευτούν στον ατμό πρέπει να καθαρίζονται και να τοποθετούνται στα κόσκινα των λεκανών ατμού με τέτοιο τρόπο ώστε να μην εμποδίζουν τη ροή του αέρα μέσα από τις οπές των κόσκινων.

• Μην προσθέτετε αλάτι, πιπέρι, καρυκεύματα, κρασί ή ζωμό στη δεξαμενή νερού — τίποτα άλλο παρά νερό βρύσης.

4. Τοποθετήστε ένα ή περισσότερα μπολ πάνω από τη δεξαμενή νερού. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα, δύο ή τρία μπολ ατμού ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού που σκοπεύετε να αχνίσετε.

• Ένας ατμομάγειρας μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το μαγείρεμα του ρυζιού. Βάλτε το ρύζι σε ένα ειδικό μπολ και ρίξτε νερό σε αυτό (ο όγκος του υποδεικνύεται στον πίνακα στην ενότητα "Χρόνος μαγειρέματος"), στη συνέχεια τοποθετήστε το μπολ ρυζιού στο μπολ ατμού.

• Ο ατμομάγειρας μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για βράσιμο αυγών. Τοποθετούμε τα αυγά στα κατάλληλα σημεία στον ατμομάγειρα.

5. Καλύψτε τον ατμομάγειρα με ένα καπάκι.

6. Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος σε μια πρίζα.

7. Ρυθμίστε το χρονόμετρο στην επιθυμητή ώρα σύμφωνα με τις πληροφορίες στον πίνακα στην ενότητα "Χρόνος μαγειρέματος". Ο μέγιστος χρόνος ρύθμισης του χρονοδιακόπτη είναι 60 λεπτά. Όταν η συσκευή αρχίσει να λειτουργεί, η κόκκινη ένδειξη θα ανάψει πάνω της. Μην αγγίζετε τα μπολ ατμού, το καπάκι ή τα τρόφιμα στα μπολ, διαφορετικά μπορεί να καείτε.

8.Όταν τελειώσει ο καθορισμένος χρόνος, θα ακουστεί ένα μπιπ. Μετά από αυτό, το ατμόπλοιο θα σβήσει. Η ένδειξη λειτουργίας θα σβήσει επίσης.

9.Για να τερματίσετε πρόωρα τη διαδικασία μαγειρέματος, ρυθμίστε το χρονόμετρο στη θέση "0".

• Μην κολλάτε τα χέρια σας στον ατμομάγειρα κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη με μακριές λαβές για να ελέγξετε αν είναι έτοιμο ή για να ανακατέψετε το φαγητό.

10.Όταν τελειώσετε, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας.

11.Κρατώντας τη συσκευή από τις λαβές, αφαιρέστε το καπάκι και μετά όλα τα μπολ από τη δεξαμενή νερού.

• Αφαιρείτε πάντα τα μπολ μόνο με τη βοήθεια πένσας.

• Μετά την ολοκλήρωση της εργασίας, μην γέρνετε πάνω από τον ατμομάγειρα με το καπάκι αφαιρεμένο, διαφορετικά μπορεί να καείτε.

### **ΕΝΔΕΙΞΗ ΧΑΜΗΛΗΣ ΣΤΑΘΜΗΣ ΝΕΡΟΥ ΚΑΙ ΤΟ ΕΠΙΠΛΩΣΗ ΤΟΥ**

• Όταν η στάθμη του νερού στη δεξαμενή πέσει κάτω από την ελάχιστη ένδειξη, η ένδειξη λειτουργίας σβήνει αυτόματα, ενώ ο χρονοδιακόπτης συνεχίζει να μετρά. Αυτή τη στιγμή, πρέπει να προσθέσετε νερό. Αποσυνδέστε τον ατμομάγειρα από την πρίζα και αφαιρέστε προσεκτικά τα μπολ ατμού. Γεμίστε τη δεξαμενή νερού με το φλιτζάνι.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ. Εάν δεν προσθέσετε νερό εγκαίρως, ο ατμομάγειρας θα συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να τελειώσει ο χρονοδιακόπτης. Αυτό μπορεί να προκαλέσει υπερθέρμανση και ζημιά στη συσκευή.**

### **ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ**

• Το φαγητό στο επάνω μπολ ατμού θα χρειαστεί περισσότερο χρόνο για να μαγειρευτεί επειδή η θερμοκρασία του ατμού σε αυτό το μπολ είναι χαμηλότερη από ό,τι στο κάτω.

• Συνιστάται να βάζετε κομμάτια ίδιου μεγέθους σε ένα μπολ. Εάν τα κομμάτια του φαγητού είναι διαφορετικά σε μέγεθος, θα πρέπει να τοποθετηθούν σε διαφορετικά επίπεδα του ατμομάγειρα - τα μικρότερα κομμάτια πρέπει να τοποθετηθούν από πάνω.

• Τα προϊόντα σε μπολ ατμού δεν μπορούν να συμπιεστούν. Αφήστε χώρο μεταξύ των προϊόντων για να αυξήσετε τη ροή του ατμού.

• Όταν μαγειρεύετε μεγάλη ποσότητα φαγητού στη μέση της διαδικασίας, αφαιρέστε το καπάκι και ανακατέψτε ή γυρίστε το φαγητό με ένα μαγειρικό σκεύος με μακριά λαβή, χρησιμοποιώντας κατσαρόλες για να προστατέψετε τα χέρια σας από τον ατμό.

• **Αλάτι και καρυκεύματα πρέπει να προστίθενται στο πιάτο μόνο αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος, όταν το φαγητό έχει ήδη αφαιρεθεί από τον ατμομάγειρα. Αυτό θα προστατεύσει τον βυθισμένο στο νερό θερμάστρα από ζημιά.**

• Μην μαγειρεύετε κατεψυγμένο κρέας, πουλερικά ή θαλασσινά στον ατμομάγειρα. Αρχικά, πρέπει να αποψυχθούν καλά.

• Το μπολ με ρύζι και δημητριακά μπορεί επίσης να είναι ένα εξαιρετικό δοχείο για φρούτα, λαχανικά, επιδόρπια, σνακ και πολλά άλλα.

### **ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ**

Ο χρόνος μαγειρέματος που υποδεικνύεται στους πίνακες μπορεί να ποικίλλει ανάλογα με το μέγεθος της μερίδας, την τοποθέτησή της στο μπολ ατμού, τον βαθμό φρεσκάδας των προϊόντων και τις προσωπικές προτιμήσεις. Αφού αποκτήσετε κάποια εμπειρία στη χρήση της συσκευής, θα μπορείτε να επιλέξετε μόνοι σας τον βέλτιστο χρόνο.

**Συμβουλές για το μαγείρεμα λαχανικών**

- Ο χρόνος μαγειρέματος των πράσινων φυλλωδών λαχανικών πρέπει να είναι όσο το δυνατόν μικρότερος, καθώς χάνουν γρήγορα το χρώμα τους.
- Μην ξεπαγώνετε τα κατεψυγμένα λαχανικά πριν τα μαγειρέψετε.

Λαχανικό	Τύπος	Βάρος/ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος (min)
αγκινάρες	φρέσκο	3 μεσαίες	45... 50
σπαράγγι	φρέσκο/κατεψυγμένο (πράσινο)	400 γρ	13... 15/16... 18
μπρόκολο	φρέσκο/κατεψυγμένο	400 γρ	16... 18/15... 18
καρότα φιλοκομμένα	φρέσκο	400 γρ	20... 24
κουνουπίδι	φρέσκο/κατεψυγμένο	400 γρ	16... 18 / 18... 20
σπανάκι	φρέσκο/κατεψυγμένο	250 γρ	8... 18/10... 20
φασόλι	φρέσκο	400 γρ	18... 20
αρακάς	φρέσκο/κατεψυγμένο (ξεφλουδισμένο)	400 γρ	10... 15/12... 18
πατάτα	φρέσκο	400 γρ	20... 22

#### Συμβουλές για το μαγείρεμα κρέατος και πουλερικών

Το πλεονέκτημα του μαγειρέματος στον ατμό είναι ότι όλο το λίπος ρέει έξω από το κρέας. Δεδομένου ότι η θερμοκρασία στον ατμομάγειρα δεν είναι πολύ υψηλή, επιλέξτε μαλακό, άπαχο κρέας για τον ατμό και κόψτε το λίπος από πριν.

Προϊόν	Τύπος	Βάρος/ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος (min)
κοτόπουλο	φιλέτο χωρίς κόκαλα	400 γραμμάρια (4 τεμ.)	12... 15
χοιρινό	χοιρινό φιλέτο ή μπριζόλες	400 γραμμάρια (4 τεμ.)	15... 25
βοδινό κρέας	μοσχαρίσιες μπριζόλες ή ρουμοστικ	400 γρ	15... 25

#### Συμβουλές για το μαγείρεμα ψαριών και θαλασσινών

Το κατεψυγμένο ψάρι μπορεί να μαγειρευτεί χωρίς πρώτα να ξεπαγώσει, εάν έχει κοπεί πριν (σε αυτή την περίπτωση, ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αυξηθεί).

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, προσθέστε φέτες λεμονιού για να βελτιώσετε τη γεύση του πιάτου.

Προϊόν	Τύπος	Βάρος/ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος (min)
οστρακόδερμο	φρέσκο	400 γρ	15... 20
γαρίδα	φρέσκο	400 γρ	12... 15

αχιβάδες	φρέσκο	400 γρ	12... 15
αστακός (ουρά)	παγωμένος	800 g (2 τεμ.)	20... 22
φιλέτο ψαριού	φρέσκο/κατεψυγμένο	400 γρ	12... 14/14... 18

### Συμβουλές για το μαγείρεμα του ρυζιού

Χρησιμοποιήστε ένα μπολ με ρύζι. Προσθέστε αρκετό νερό στο ρύζι.

Προϊόν	Τύπος	Βάρος/όγκος νερού	Χρόνος μαγειρέματος (min)
Σύκο	άσπρο	200 g/300 ml	35... 40

### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι ο χρονοδιακόπτης βρίσκεται στη θέση "0" και ότι ο ατμομάγειρας είναι αποσυνδεδεμένος από την πρίζα.

Ο ατμομάγειρας πρέπει να κρυώσει πριν τον καθαρίσετε.

- Αφαιρέστε τα μπολ ατμού, αδειάστε το δοχείο νερού και σκουπίστε το με ένα υγρό πανί.
- Πλύνετε όλα τα μέρη του ατμομάγειρα (εκτός από τη δεξαμενή νερού στην οποία βρίσκεται το θερμαντικό στοιχείο) με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικού.

- Σκουπίστε επιμελώς κάθε λεπτομέρεια.

- Απαγορεύεται το πλύσιμο της δεξαμενής νερού (περίβλημα του θερμαντικού στοιχείου) κάτω από τρεχούμενο νερό. Επίσης, μην το βυθίζετε σε νερό.

- Μην χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά όπως διαλύματα αλκοόλης, κρέμες, γυαλιστικά κ.λπ. για να καθαρίσετε το σώμα του θερμαντικού στοιχείου. Μπορούν να αφαιρέσουν ενημερωτικές σημάνσεις (π.χ. διαχωρισμοί κλίμακας, σύμβολα, προειδοποιητικές πινακίδες κ.λπ.) από την επιφάνεια.

### Αφαλάτωση από το δοχείο νερού

Μετά από 2-3 μήνες συνεχούς χρήσης της συσκευής, μπορεί να σχηματιστούν άλατα στη δεξαμενή νερού. Δεν υπάρχει τίποτα ασυνήθιστο σε αυτό. Η ποσότητα αλάτων εξαρτάται από τον βαθμό σκληρότητας του νερού. Προκειμένου να αποφευχθεί η μείωση της απόδοσης της παραγωγής ατμού και να παραταθεί η διάρκεια ζωής του ατμού, είναι απαραίτητο να αφαιρείτε τακτικά άλατα από αυτό.

- Γεμίστε τη δεξαμενή νερού με λευκό ξύδι στο μέγιστο επίπεδο. Αφήστε τη συσκευή σε αυτή την κατάσταση για περίπου μισή ώρα και μετά ρίξτε το ξύδι. Σκουπίστε τη δεξαμενή με ένα στεγνό πανί.

- Μη χρησιμοποιείτε χημικά ή άλλα παρόμοια προϊόντα για την αφαίρεση αλάτων.