

PANELA A VAPOR FOOD STEAMER

MANUAL DE INSTRUÇÕES



Voltagem: 110V

Potência: 400W

Obrigado por adquirir a Panela a Vapor Food Steamer. Logo você estará preparando refeições completas, saborosas e saudáveis.

O cozimento a vapor mantém as vitaminas e minerais nos alimentos que são muitas vezes perdidos com outros métodos de cocção. Pratos nutritivos em minutos sem óleo ou gordura adicionadas. Prepare peixes e aves, legumes, arroz e até mesmo pães com a mesma facilidade de preparação e limpeza convencionais. Refeições inteiras podem ser preparadas nas tigelas, sem panelas e frigideiras gordurosas ou queimados de comida para limpar depois. E com a tecnologia "Vapor Instantâneo", seu alimento estará produzindo vapor em menos de um minuto!

- Mantém maior valor nutritivo do que outros métodos convencionais.
- Uma opção mais saudável para ferver ou cozinhar alimentos com manteiga e gorduras.
- Mantém a cor e a textura dos alimentos.
- Menor risco de alimentos passando do ponto.
- Pode ser usado para uma variedade de alimentos - legumes, carnes, frutos do mar, arroz, ovos, aves, frutas, massas, etc
- Temporizador de 60 minutos seleciona o tempo correto de cozimento e desliga assim que o tempo selecionado é alcançado.
- A unidade desliga automaticamente se o nível de água estiver baixo para garantir a segurança.
- 400 Watts de potência.

As páginas seguintes contêm algumas receitas simples e diretrizes para o cozimento perfeito. Pratique cozinhando legumes e, em seguida, avance para os pratos mais sofisticados. Use sua imaginação para criar receitas emocionantes com o saudável cozimento a vapor!

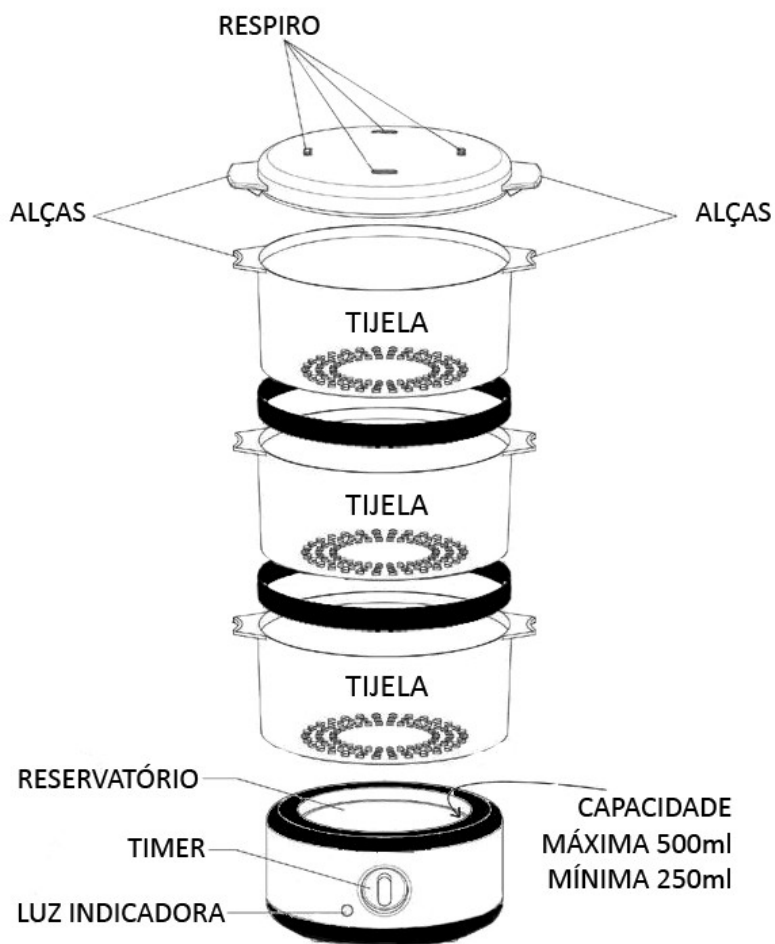
DICAS IMPORTANTES!

Quando usar aparelhos elétricos, algumas precauções básicas devem ser observadas incluindo as seguintes:

- Leia todas as instruções, rótulos de produtos e avisos antes de utilizar o Food Steamer. Guarde estas instruções.
- Não toque em superfícies quentes. Use cabos e botões. Sempre use luvas de forno quando manusear materiais quentes. Evite o vapor quente que sai do topo quando o aparelho estiver em uso.

- Remova a tampa levantando-a lentamente longe de você evitando o contato com o vapor quente.
- Use utensílios com cabo longo.
- Espere que o aparelho esfrie completamente antes de lavar ou armazenar o produto.
- Espere o aparelho esfriar antes de tirar ou colocar as peças.
- Quando a unidade não estiver em uso e antes da limpeza, desligue o aparelho da tomada elétrica.
- Para proteger contra risco de choque elétrico, não mergulhe o aparelho, cabo ou tomada em água ou outros líquidos.
- Supervisão cuidadosa é sempre necessária quando este ou qualquer outro aparelho é utilizado perto de crianças. Não deixe que crianças brinquem com este aparelho.
- Não permita que nada se apoie no cabo de alimentação. Não ligue o cabo de onde possa ser pisado acidentalmente. Não deixe o cabo pendurado sobre a borda da mesa ou balcão, ou toque em superfícies quentes.
- Não utilize este ou qualquer outro aparelho com um cabo rompido ou danificado ou após o mau funcionamento ou se foi danificado de alguma maneira. Retorne o aparelho ao local de compra ou a seu electricista licenciado para manutenção ou reparos.
- Não use ao ar livre.
- Não coloque sobre ou perto de superfícies quentes como, fornos elétricos, fogões, ou forno de microondas.
- Tenha cuidado extremo ao mover o aparelho se ele contém água quente ou quaisquer outros líquidos quentes.
- Não opere aparelho perto de paredes ou armários para evitar danos pelo vapor.
- Utilize o aparelho sobre uma superfície plana e estável de trabalho longe da água.
- Sempre use água suficiente para cozinhar o tempo.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar lesões.
- Não usar o aparelho para que não seja o uso pretendido.
- Para desligar, altere para o modo "off", em seguida, remova o plugue da tomada.
- Cuidado - Para reduzir o risco de choque elétrico, cozinhe apenas no recipiente removível.

COMPONENTES



COZINHANDO COM SEU FOOD STEAMER

1. Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, longe de paredes e pendendo armários.

2. Despeje água fria no reservatório de água ao nível máximo para alimentos que requerem 13 a 60 minutos de tempo cozinhando, ou nível mínimo pra alimentos que exigem menos de 13 minutos. Níveis Mínimos e Máximos são indicados por linhas colocadas no reservatório de água. Consulte os gráficos de vapor ou receitas para descobrir os tempos de cozimento recomendados. Se a máquina parar de produzir vapor, ou se houver uma redução notável do vapor antes que a comida esteja pronta, adicione água extra para na bacia.

Nota: Não adicionar o sal, pimenta, temperos, ervas, vinho ou qualquer outro líquido que não seja água para o reservatório.

3. Cubra com a tampa.

4. Plugue na tomada. Não utilize o aparelho sem a panela e a tampa no lugar.

5. Ajuste o temporizador para o tempo recomendado. A luz indicadora vermelha se acenderá. Vapor começará em menos de um minuto. Condensação durante o cozimento a vapor é normal.

Observação: O timer funciona independentemente de a unidade está ligada na tomada eléctrica ou não. Certifique-se a luz indicadora se acende após a configuração do temporizador.

Atenção: Durante o uso, não toque na base, tigelas de vapor, ou tampa porque fica muito quente. Sempre use luvas ao manusear as partes.

6. Quando o cozimento vapor estiver completo, o cronômetro irá desligar o vaporizador automaticamente.

7. Quando tiver terminado de utilizar o aparelho, desconecte da tomada e deixe esfriar completamente antes de retirar todas as peças.

8. Não utilize o aparelho sem água.

DICAS ÚTEIS

- Para cozimento em altitude, os tempos de vapor devem ser aumentados. Tempos exatos podem variar conforme a localidade.
- Tempos de cozimento indicados nas cartas servem apenas como um guia. Os tempos podem variar dependendo do tamanho dos pedaços de alimentos, o espaçamento dos alimentos na tigela Steamer, a frescura dos alimentos, e também a preferência pessoal. Conforme você for se familiarizando, ajuste os tempos de cozimento.

- Para melhores resultados, certifique-se que os pedaços de comida são similares em tamanho. Se peças variam em tamanho a sobreposição for necessária, coloque pedaços menores em cima.
- Não coloque muito alimento na tigela. Organize os alimentos com espaços entre as peças para permitir o fluxo de vapor máximo.
- Ao cozinhar grandes quantidades de alimentos, remova metade da tampa durante o processo de cozimento e mexa os alimentos usando um utensílio de cabo longo, protegendo as mãos do vapor com luvas de forno.
- Não adicione sal e temperos à panela fervendo até finalizar o cozimento para evitar possíveis danos ao elemento de aquecimento localizado no reservatório de água.
- Nunca cozinhe alimentos congelados. Sempre descongelar completamente primeiro.
- Todos os valores referidos no "Gráficos e Receitas" são baseados na utilização de água fria no reservatório de água.

ARMAZENAMENTO

- Permitir que os aparelhos para esfriar completamente antes de armazenar. Food Steamer armazenar em local seco, como no topo de uma mesa ou balcão, ou em uma prateleira do armário. Enrole o fio elétrico em uma bobina e prenda com um fecho de torção.
- Outros que o recomendado de limpeza de manutenção usuário ainda deve ser necessária.

INSTRUÇÕES ESPECIAIS

- Este aparelho tem um cabo de alimentação de curto para reduzir o risco de engate ou tropeços devido a um fio de longo. Cabos mais compridos estão disponíveis e podem ser utilizados se forem tomados os devidos cuidados de uso.
- Se um cabo de extensão já é utilizado, a tensão eléctrica do conjunto de cabo ou fio de extensão deve ser pelo menos tão grande como a tensão eléctrica do aparelho. O cabo deve ser organizado de modo que não fique pendurado por cima da mesa ou balcão onde possa ser puxado por crianças ou que alguém possa tropeçar acidentalmente.

MANUTENÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

- Depois de 2-3 meses de uso contínuo, depósitos de produtos químicos podem acumular-se no reservatório de água e na parte de aquecimento dentro do seu Steamer. Este é um processo normal e o acúmulo dependerá do grau da densidade da água em sua área. É essencial que os procedimentos de limpeza sejam seguidos para manter a produção de vapor e prolongar a vida útil da unidade.
- Encha o reservatório de água até o nível máximo, com aproximadamente 3 xícaras de vinagre claro. **IMPORTANTE:** Não utilize qualquer outro produto químico ou propriedade de dimensionamento do agente.
- Conecte a uma tomada. A bacia e tampa do Steamer devem ser usadas durante este procedimento.
- Ajuste o cronômetro para 20-25 minutos para começar a cozinhar. **ATENÇÃO:** Se o vinagre começa a ferver sobre a borda da base, desligue o aparelho. Reduza a quantidade de vinagre ligeiramente.
- Quando o aparelho pára depois de 20-25 minutos, retire-o da tomada antes de escoar o vinagre.
- Lave o reservatório de água várias vezes com água fria. Não mergulhe a base em qualquer líquido. Limpe as outras peças conforme indicado abaixo.

LIMPEZA

- Antes de sua primeira utilização, certifique-se de limpar todas as partes do Steamer como indicado a seguir para garantir a limpeza.
- Nunca mergulhe a base ou o cabo na água ou em qualquer outro líquido.
- Desligue a tomada da parede e deixe o aparelho esfriar completamente antes de limpeza
- Não limpe qualquer parte da unidade com produtos abrasivos, como esfregões de aço, pós abrasivos ou água sanitária.
- Recomendamos a lavagem da tampa e da bacia com água quente com sabão. Lavar e secar completamente.
- As peças não devem ser usadas em máquinas de lavar louças
- Sempre esvazie e troque a água após o uso.

- Não mergulhe o reservatório de água na água. Prefira enchê-lo com água morna e sabão e depois enxague bem e seque com um pano macio.

IMPORTANTE!

- Não use produtos congelados – é necessário descongelar primeiro.
- Não ultrapasse o limite de água indicado ou a água poderá transbordar e causar danos ao aparelho.
- Não utilize papel alumínio ou outro tipo de papel para não bloquear os orifícios de vapor.
- Não use próximo a prateleiras ou tomadas de energia.
- Não colocá-lo no alcance das crianças.
- Use luvas ou luvas de forno.

Deixe esfriar antes de limpar.

Faça experiências com diferentes alimentos assim você e descubra como é agradável de usar, o sabor é tão diferente da comida cozida convencional.

TABELA DE ALIMENTOS

Cozinhe folhas verdes e verduras pelo menor tempo possível, eles perdem a cor facilmente.

Tempere os legumes depois de cozinhar os resultados são muito melhores.

Produtos hortícolas congelados não devem ser descongelados antes de cozinhar. O tempo de cozimento irá variar conforme o gráfico abaixo.

| ALIMENTO | QUANTIDADE | NIVEL DE ÁGUA | TEMPO DE PREPARO |
|------------------|------------|---------------|------------------|
| Aspargos | 450g | Min | 12 – 15 min |
| Brocolis | 225g | Min | 08 – 11 min |
| Repolho | 225g | Min | 10 – 13 min |
| Cenoura | 225g | Min | 10 – 12 min |
| Couve-flor | 1 cabeça | Min | 13 – 16 min |
| Peito de Frango | 2 pedaços | Min | 30 – 40 min |
| Mexilhões | 450g | Min | 10 – 15 min |
| Milho | 3 espigas | Min | 20 – 23 min |
| Caranguejo | 2 | Min | 40 – 45 min |
| Ovo Cozido | 6 | Min | 15 – 25 min |
| Filés de peixe | 225g | Min | 20 – 40 min |
| Ervilhas | 280g | Min | 15 – 17 min |
| Batatas fatiadas | 225g | Min | 10 – 12 min |
| Linguiças | 5 | Min | 20 – 25 min |
| Camarões | 450g | Min | 11 – 14 min |
| Kani kama | 450g | Min | 15 – 20 min |

CARNES E AVES

Cozimento a vapor tem a vantagem de permitir que toda a gordura seja eliminada durante o cozimento. Devido ao calor suave escolha alimentos macios e carnes magras e elimine toda a gordura para melhores resultados.

Sirva as carnes e aves cozidas com o molho de sua preferência para saborear ou marinar antes de cozinhar.

Cozinhe completamente toda a comida antes de servir. Corte com uma faca ou palito para verificar se o centro está cozido e sucos limpos.

Salsichas devem ser completamente preparadas antes de cozinhar.

Use ervas frescas durante o cozimento para adicionar mais sabor.

| ALIMENTO | TIPO | QUANTIDADE | NÍVEL DE ÁGUA | TEMPO DE PREPARO |
|-----------|--|--|---------------|------------------|
| Bife | ½ polegada de fatia de alcatra, bife ou filé. | 220g | Min | 8 – 10 min |
| Frango | Peito sem osso | 4 pedaços 130g | Max | 12 – 15 min |
| | Asinhas | 4 pedaços | Max | 20 – 25 min |
| Carneiro | Costelas sem osso | 4 costelas (3/4 polegadas de espessura) | Max | 10 – 15 min |
| | Lombo em pedaços | 500g | Max | 10 – 15 min |
| Porco | Lombo, files, bife de lombo ou costelas de lombo | 500g ou 4 pedaços (1/2 polegada de espessura) | Min | 5 – 10 min |
| Sausichas | Frankfurts | 500g | Min | 11 – 13 min |
| | Knockwurst | 500g | Max | 16 – 18 min |

PEIXES E FRUTOS DO MAR

Para saber se o peixe está no ponto, basta ver se a cor esta opaca e se ele desmancha fácil com o garfo.

Peixes congelados devem ser cozidos sem a necessidade de descongelar se forem separados antes do cozimento e se houver tempo bastante para o preparo.

Adicione pedaços de limão e ervas durante o prepare para aumentar o sabor.

| ALIMENTO | TIPO | QUANTIDADE | NÍVEL DE ÁGUA | TEMPO DE PREPARO |
|-----------------|---|-----------------|---------------|--------------------------|
| Filés de peixe | Pescada, linguado, bacalhau, truta | 500g 500g | Min Min | 9 – 13 min 5 – 10 min |
| Postas de peixe | Atum, Salmão | 4 postas | Max | 15 – 18 min |
| Mexilhões | Fresco Sobreponha as conchas para melhor aproveitamento. | 500g | Max | 10 – 20 min |
| Lagosta | Fresca A carne ficará opaca quando estiver pronto. | 1 ou 2 unidades | Max | 16 – 19 min |
| Mariscos | Fresco | 500g | Min | 6 – 12 min |
| Ostras | Fresca | 6 unidades | Max | 10 – 16 min |
| Escalopes | Fresco | 240g | Min | 10 – 13 min |
| Camarões | Fresco | 500g | Max | 10 – 15 min |

This document was created with Win2PDF available at <http://www.win2pdf.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.
This page will not be added after purchasing Win2PDF.