

## TURBO COOKER ΣΕΤ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΓΙΑ ΦΟΥΡΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Παρακαλούμε διαβάστε αυτές τις οδηγίες προσεκτικά πριν την χρήση και ακολουθήστε τις πιστά.

### Το σετ Turbo Cooker περιλαμβάνει:



#### 1 x Turbo Cooker με καπάκι και εξάρτημα ατμού

Κατασκευασμένο από ειδικό πλαστικό για χρήση στο φούρνο μικροκυμάτων.  
Ανθεκτικό στη θερμότητα μέχρι τους 120°C.



#### 5 x δοχεία για το φούρνο μικροκυμάτων με καπάκι

Καπάκια με σφράγισμα σιλικόνης και βαλβίδα ατμού.

##### Όταν ζεσταίνετε:

Ανοίξτε τη βαλβίδα ατμού => ο παραγόμενος ατμός μπορεί να διαφύγει.

##### Όταν αποθηκεύετε ή διατηρείτε ζεστό το φαγητό:

Κλείστε τη βαλβίδα ατμού => ο ατμός μένει μέσα στο δοχείο/το φαγητό μπορεί να διατηρηθεί φρέσκο στο ψυγείο.



#### 5 x διαφανή πολυλειτουργικά καπάκια

Ιδανικά για κάλυψη του φαγητού. Κατάλληλα για χρήση στο φούρνο μικροκυμάτων και στο ψυγείο.

### Πριν την πρώτη χρήση

Για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα από την κατασκευή του προϊόντος, καθαρίστε καλά ολόκληρο το σετ, όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Καθαρισμός».

### Καθαρισμός και διατήρηση φρέσκου φαγητού με τα δοχεία Turbo Cooker

Είναι πάντα ασφαλής στην χρήση, γιατί το μαγείρεμα με το Turbo Cooker δεν οδηγεί σε συγκέντρωση πίεσης. Μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι οποιαδήποτε στιγμή για να ελέγξετε το φαγητό.

Το μαγείρεμα με το σετ Turbo Cooker δεν θα μπορούσε να είναι πιο απλό:

- 1) Γεμίστε το Turbo Cooker με φαγητό
- 2) Κλείστε το καπάκι
- 3) Ανοίξτε τη βαλβίδα ατμού και τοποθετήστε το στο φούρνο μικροκυμάτων!

Αποθήκευση και διατήρηση φρέσκου του φαγητού με το σετ Turbo Cooker:

- 1) Γεμίστε το δοχείο φούρνου μικροκυμάτων με φαγητό
- 2) Κλείστε το καπάκι
- 3) Κλείστε τη βαλβίδα ατμού και αποθηκεύστε το στο ψυγείο!

### Συμβουλές!

- Μην χρησιμοποιείτε αλάτι όταν μαγειρεύετε. Στεγνώνει το φαγητό. Περιμένετε μέχρι το τέλος του μαγειρέματος, πριν προσθέσετε αλάτι και μπαχαρικά.
- Για τέλεια αποτελέσματα, αφήστε το φαγητό μέσα στο Turbo Cooker για 3 λεπτά μετά το μαγείρεμα.

### Καθαρισμός

Καθαρίστε το καπάκι του Turbo Cooker κάτω από τρεχούμενο νερό.

Όλα τα άλλα εξαρτήματα μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

### Συμβουλές για σωστή χρήση

Όλα τα είδη φαγητού και ποτού μπορούν να μαγειρευτούν στα δοχεία του Turbo Cooker ή να ζεσταθούν: ποτά, σούπες, σάλτσες, ψάρι, λαχανικά, μωρουδιακό φαγητό και προ-μαγειρεμένα γεύματα.

Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για πιάτα που συνήθως ετοιμάζονται σε μπεν-μαρί, για παράδειγμα, όταν λιώνετε σοκολάτα, όταν λιώνετε το ζαχαρωμένο μέλι ή όταν μαγειρεύετε πουτίγκα.

Κάθε φορά που πρέπει να ετοιμάσετε ένα γεύμα, να θυμάστε ότι αξίζει πάντα να χρησιμοποιήσετε το Turbo Cooker. Μπορείτε να ετοιμάσετε πιο γρήγορα και καλύτερα πολλά πιάτα, χρησιμοποιώντας τα δοχεία Turbo Cooker στο φούρνο μικροκυμάτων.

Και αν έχετε απομεινάρια φαγητού, το μόνο που χρειάζεται είναι να τα βάλετε σε ένα δοχείο Turbo Cooker. Η σιλικόνη κάνει το δοχείο αεροστεγές και κρατάει το φαγητό φρέσκο. Μπορείτε μετά να βγάλετε το δοχείο από το ψυγείο και να ξαναζεσταίνετε το φαγητό στο φούρνο μικροκυμάτων.

Πάντα να τοποθετείτε τα δοχεία Turbo Cooker στο κέντρο του φούρνου μικροκυμάτων. Αν μαγειρεύετε σε διάφορα δοχεία

Turbo Cooker ταυτόχρονα, βεβαιωθείτε ότι είναι ίσα κατανεμημένα γύρω από το κέντρο.

Μην αφήνετε το φαγητό να μαγειρευτεί για πολλή ώρα. Το μαγείρεμα και το ζέσταμα είναι γρηγορότερα με το φούρνο μικροκυμάτων. Μαγειρεύετε για μικρότερο χρονικό διάστημα – είναι καλύτερο να προσθέσετε λίγο περισσότερο χρόνο μαγειρέματος παρά να τρώτε παρα-μαγειρεμένα φαγητά.

Μην υπερχειλίζετε τα δοχεία Turbo Cooker. Οι μικρές μερίδες μαγειρεύονται καλύτερα από τις μεγάλες.

Καλύψτε όλα τα πιάτα που θα σερβίρετε με τα αντίστοιχα καπάκια. Έτσι δεν θα στεγνώσουν και θα είναι φρέσκα.

Καλή διασκέδαση με τις συνταγές!

## ΣΥΝΤΑΓΕΣ

### Κρεμμυδόσουπα

#### Υλικά:

150 γρ. λεπτές φέτες κρεμμυδιού, 4 κ. σούπας λάδι, ½ λίτρο κρύο ζωμό. 1/8 λίτρου λευκό κρασί, αλάτι & πιπέρι, 2 φέτες λευκό ψωμί για τοστ, 2 φέτες τυρί Gouda 50%

**Κάλυψη:** καπάκι με ανοιχτή βαλβίδα

#### Χρόνος:

Συνολικός χρόνος μαγειρέματος: περίπου 20 λεπτά

Κρεμμύδια: μαγειρέψτε για 15 λεπτά, σούπα: μαγειρέψτε για 4-5 λεπτά

Ογκρατέν: περίπου 1 λεπτό, αφήστε το τυρί να λιώσει χωρίς το καπάκι

#### Εκτέλεση:

«Ίδρώστε» τα κρεμμύδια στο λάδι σε μεσαία φωτιά για περίπου 15 λεπτά με το καπάκι φορεμένο στο Turbo Cooker και την βαλβίδα ανοιχτή, μέχρι να γυαλίσουν. Προσθέστε το ζωμό και το κρασί. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι. Τώρα μαγειρέψτε τη σούπα (5 λεπτά).

Χύστε τη σούπα σε μπολ σούπας, τοποθετήστε τη φέτα τοστ και το τυρί από πάνω και, χωρίς το καπάκι, αφήστε το τυρί να λιώσει και ψήστε μέχρι να γίνει ογκρατέν.

### Συκώτι "Berlin Style"

#### Υλικά:

4 λεπτές φέτες χοιρινό ή μοσχαρίσιο συκώτι, 75 γρ. το καθένα

5 κ. σούπας μήλο κομμένο σε κύβους, ξεφλουδισμένο, χωρίς πυρήνα

4 κ. σούπας κρεμμύδι κομμένο σε κύβους

4 κ. σούπας λωρίδες μπέικον, κομμένες σε κύβους

Αλάτι, μαύρο πιπέρι

#### Κάλυψη:

Μήλο, κρεμμύδι και μπέικον με το καπάκι με ανοιχτή βαλβίδα

Φέτες συκωτιού με το καπάκι με κλειστή βαλβίδα

#### Χρόνος:

Συνολικός χρόνος μαγειρέματος: περίπου 14 λεπτά

Φέτες συκωτιού: περίπου 6 λεπτά

Μήλο, κρεμμύδι και μπέικον: περίπου 4 λεπτά

#### Εκτέλεση:

Απλώστε το μήλο, το κρεμμύδι και το μπέικον ομοιόμορφα μέσα στο Turbo Cooker και τοποθετήστε το μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων με το καπάκι. Μαγειρέψτε για περίπου 3-4 λεπτά. Απλώστε τις φέτες συκωτιού μία προς μία πάνω στο μήλο, το κρεμμύδι και το μπέικον, βάλτε το καπάκι, κλείστε τη βαλβίδα και μαγειρέψτε για περίπου 5-6 λεπτά. Γυρίστε τις φέτες συκωτιού και μαγειρέψτε για περίπου 3-4 λεπτά. Τώρα προσθέστε αλάτι και πιπέρι και σερβίρετε με πουρέ πατάτας.

### Ζωμός ψαριού (για βραστό ψάρι)

#### Υλικά:

½ λίτρο νερό, αλάτι, σκόνη κρεμμυδιού, 8 κ. σούπας ξύδι

#### Κάλυψη:

Ζεστάνετε τον ζωμό με το καπάκι, βαλβίδα ατμού ανοιχτή

#### Χρόνος:

Συνολικός χρόνος μαγειρέματος: περίπου 4 λεπτά

#### Εκτέλεση:

Ζεστάνετε όλα τα υλικά μαζί μέσα στο Turbo Cooker για περίπου 4 λεπτά. Μετά προσθέστε λίγο από αυτόν τον ζωμό στο ωμό ψάρι. Εναλλακτικά, μπορείτε να προσθέσετε και τοματοχυμό στον ζωμό.

Συνοδευτικά πιάτα για ψάρι είναι οι βραστές πατάτες, τα μανιτάρια στον ατμό, τα σπαράγγια ή το σέλινο. Μπορείτε να μαγειρέψετε στον ατμό αυτά τα πιάτα ταυτόχρονα με το κυρίως πιάτο στο ένθετο ατμού που τοποθετείται από πάνω.

### Σπαράγγια στον ατμό

#### Υλικά:

500 γρ. φρέσκα σπαράγγια, 1 πρέζα ζάχαρη, ¼ λίτρου νερό, 2 κ. σούπας βούτυρο, αλάτι

#### Κάλυψη:

Ζεστάνετε τα σπαράγγια με το καπάκι, βαλβίδα ατμού ανοιχτή

#### Χρόνος:

Συνολικός χρόνος μαγειρέματος: περίπου 14-18 λεπτά

#### Εκτέλεση:

Ξεφλουδίστε τα σπαράγγια και τοποθετήστε τα στο Turbo Cooker μαζί με το νερό, το αλάτι και τη ζάχαρη. Μαγειρέψτε για 14-

18 λεπτά σε μεσαία φωτιά με το καπάκι και την βαλβίδα ατμού κλειστή. Βγάλτε τα σπαράγγια από το Turbo Cooker, στραγγίξτε και σερβίρετε.

#### **Ψητό μοσχάρι**

Μπορείτε να διπλασιάσετε τις ποσότητες αυτής της συνταγής. Όταν χρησιμοποιείτε τη διπλή ποσότητα, αυξήστε τον χρόνο μαγειρέματος σχεδόν στα διπλά.

#### **Συμβουλή:**

Πριν το μαγείρεμα, μαρινάρετε το μοσχάρι για περίπου μισή ώρα σε μαρινάτα ξυδιού ή σάλτσα σόγιας – αυτό δίνει στο κρέας υπέροχη γεύση...

#### **Υλικά:**

20 γρ. βούτυρο, 500 γρ. μοσχάρι, μαύρο πιπέρι (φρεσκοτριμμένο), μια πρέζα αλάτι

#### **Κάλυψη:**

Με το καπάκι, βαλβίδα ατμού ανοιχτή

#### **Χρόνος:**

Συνολικός χρόνος μαγειρέματος: περίπου 10 λεπτά

#### **Εκτέλεση:**

Λιώστε το βούτυρο για περίπου 1 λεπτό σε ένα μικρό τηγάνι χωρίς καπάκι. Αλείψτε το βούτυρο με ένα πινέλο πάνω στο κρέας και ρίξτε πιπέρι. Τοποθετήστε το κρέας στο Turbo Cooker, αφήστε το ανοιχτό και μαγειρέψτε για περίπου 8 λεπτά. Το κρέας τώρα θα είναι ροζ μέσα. Αλατίστε όσο θέλετε το κρέας, τυλίξτε το σε αλουμινοχαρτο και αφήστε το να μείνει για άλλα 8 λεπτά.

#### **Για την ασφάλειά σας**

Παρακαλούμε διαβάστε τις ακόλουθες οδηγίες ασφαλείας και προειδοποιήσεις προσεκτικά, ακόμα κι αν νιώθετε ότι γνωρίζετε καλά τη λειτουργία του προϊόντος.

- Αυτό το προϊόν προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο. Χρησιμοποιήστε το μόνο για την προτεινόμενη χρήση και όπως περιγράφεται στις οδηγίες χρήσης.
- Το σετ μαγειρικής προορίζεται για χρήση μόνο σε φούρνο μικροκυμάτων. Μην το χρησιμοποιείτε σε μάτι κουζίνας ή σε συμβατικό φούρνο.
- Αν ο φούρνος μικροκυμάτων σας έχει λειτουργία γκριλ ή φούρνου, φροντίστε αυτές οι λειτουργίες να είναι απενεργοποιημένες.
- Καθαρίστε καλά όλα τα εξαρτήματα του σετ πριν τα χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά, όπως περιγράφεται στις οδηγίες χρήσης.
- Πάντα να ακολουθείτε τους κανόνες υγιεινής όταν χειρίζεστε φαγητό και να καθαρίζετε το σετ καλά πριν και μετά την χρήση, όπως περιγράφεται στις οδηγίες χρήσης.
- Πότε μην τοποθετείτε οποιοδήποτε εξάρτημα του σετ πάνω ή πολύ κοντά σε ζεστές επιφάνειες (όπως ηλεκτρικές κουζίνες ή κουζίνες γκαζιού).
- Πάντα να ανοίγετε το καπάκι προσεκτικά, καθώς ο ατμός που βγαίνει μπορεί να σας κάψει.

Η εταιρεία διατηρεί το δικαίωμα να αλλάξει το προϊόν, τη συσκευασία και τις οδηγίες χρήσης, ως μέρος της συνεχούς ανάπτυξης του προϊόντος.

**Αποκλειστική διάθεση στην Ελλάδα: ΤΗΛΕΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ Α.Ε. ΣΟΛΩΜΟΥ 56 - 14234 Ν. ΙΩΝΙΑ - 210 2708250**