

# Cookii

BY FLAMA

ACESSÓRIO VAPOREIRA



Tasty and healthy food every day!

[www.flama.pt](http://www.flama.pt)

## ACESSÓRIO VAPOREIRA

Pode utilizar o acessório vaporeira para preparar refeições saudáveis a vapor. Muito prático e funcional, com este acessório pode preparar de forma rápida e saudável todo o tipo de legumes, peixe (completo ou em partes), marisco, carne e sobremesas deliciosas. Todos os componentes do acessório vaporeira para cozinhar a vapor podem ser colocados na máquina de lavar loiça. O acessório vaporeira a é ideal para cozinhar a vapor carne, peixe e legumes. Este acessório é constituído por 3 partes, tal como descrito na imagem 1. - Tampa, tabuleiro e base.

**IMPORTANTE: O acessório vaporeira só pode ser utilizado sem o copo medidor colocado na tampa.**

### CUIDADOS AO UTILIZAR O ACESSÓRIO VAPOREIRA PARA COZINHAR A VAPOR

- Evite o contacto com o vapor libertado pela tampa durante e após a utilização do aparelho.
- Se necessário, proteja-se para retirar o acessório vaporeira para cozinhar a vapor.
- Quando preparar legumes, certifique-se que a base e o tabuleiro não estão cheios completamente.
- Certifique-se sempre que o acessório vaporeira está corretamente posicionado sobre a tampa com a seta voltada para diante (imagem 1a).
- Quando utilizar a Cookii com ou sem acessório vaporeira, garanta uma distância suficiente por cima (guarda-loiças, prateleiras) e em redor, para evitar possíveis danos causados pelo vapor.

Segure o acessório vaporeira apenas pela pega.

Proteja-se para retirar o acessório vaporeira.



### IMPORTANTE

O acessório vaporeira não é adequado para microondas, forno ou outros aparelhos de cozinha. O acessório vaporeira foi concebido para ser utilizado única e exclusivamente com a Cookii. Tenha especial cuidado quando utilizar o acessório vaporeira, pois pode conter vapor ou água quente no interior. Se a tampa do acessório vaporeira não estiver corretamente posicionada, o vapor irá sair e o alimento no interior não irá cozer corretamente.

Nunca utilize o acessório vaporeira sem que a tampa esteja corretamente posicionada.

## COMO UTILIZAR O ACESSÓRIO VAPOREIRA PARA COZINHAR A VAPOR

**NOTA:** Qualquer recipiente utilizado dentro da base do acessório vaporeira (para receitas específicas) não pode ter mais de 125 mm de diâmetro.

**1.** Coloque o copo de mistura com água dentro (de acordo com a receita) e com a tampa mas sem o copo de medida:

Verta 500 g de água para cozinhar a vapor durante 30 minutos. Por cada 15 minutos adicionais, acrescente 250 g de água. O nível de água no copo tem de estar sempre abaixo do nível máximo (MÁX. 2,5 L).

**2.** Coloque a base do acessório vaporeira na posição correta, com a seta voltada para diante, e a ranhura na base voltada para trás.

**3.** Encha livremente a base do acessório vaporeira e o tabuleiro com alimentos; devem ser suficientes para garantir a distribuição de vapor e que os ingredientes são devidamente cozinhados.

Os alimentos devem ser sempre distribuídos com algum espaço entre os ingredientes.

**4.** Cubra o tabuleiro com a tampa. Nunca utilize o acessório vaporeira sem a respetiva tampa na posição correta.

**5.** Programe a Cookii de acordo com a receita.

- Os ingredientes começam a ser cozinhados quando a água ferve e o vapor é libertado através da abertura existente na tampa, na base do acessório e no tabuleiro.

- Para impedir que alimentos como carne, peixe e massa fiquem colados ao tabuleiro de vapor, lubrifique-o antes de colocar os alimentos no tabuleiro.

- Os tempos de cocção indicados são aproximados; o tempo de cocção real depende da qualidade, da frescura e do tamanho dos ingredientes, bem como das preferências pessoais.

**6. Quando os ingredientes estão a ser cozinhados:**

- Para abrir o acessório vaporeira, segure a tampa pela pega e incline-a ligeiramente para a frente para que o vapor possa subir pela parte traseira. Deixe a água de condensação pingar para o tabuleiro, segurando a tampa pela pega, por cima do tabuleiro.

- De seguida, retire cuidadosamente a tampa do acessório vaporeira coloque-a voltada ao contrário no balcão de cozinha.

- Retire cuidadosamente o tabuleiro com os alimentos, aguarde alguns segundos para que a água da condensação pingue para a base do acessório. Repita o mesmo procedimento com a base do acessório, se esta contiver alimentos.

- Tenha cuidado quando manusear o tabuleiro, a tampa ou a base do acessório pois os líquidos que contém podem estar muito quentes e causar queimaduras se entrarem em contacto com a pele.

**ATENÇÃO:**

- Tenha cuidado com o vapor quente libertado pelas aberturas laterais e superiores do acessório vaporeira.
- Segure a base do acessório vaporeira apenas pelas pegas laterais.
- Segure a tampa do acessório vaporeira apenas pela pega.
- Nunca utilize o acessório vaporeira sem a tampa.
- Segure a tampa do acessório vaporeira com extremo cuidado, evitando que vapor e/ou líquidos quentes entrem em contacto com a pele.
- Tenha cuidado quando retirar o acessório vaporeira da tampa do copo de mistura: o vapor quente continuará a subir pela abertura existente na tampa do copo.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando utilizar o acessório vaporeira e advirta-as para os perigos do vapor quente.

**TEMPOS DE COCÇÃO**

Para iniciar a cozedura a vapor, verta água para o copo, coloque a velocidade em 2, seleccione a temperatura em 120 °C e siga as instruções fornecidas na tabela abaixo.

LEGUMES	CORTAR	QUANTIDADES EM GRAMAS	TEMPOS DE COCÇÃO (EM MINUTOS) SEM PRÉ-AQUECIMENTO
Cenouras	Em fatias	400 g	35 min
Feijão-frade	Em pedaços pequenos	500 g	30-35 min
Batata	Em quatro	500 g	30-35 min
Curgete	Em fatias	440 g	30 min
Alho francês	Em fatias	275 g	30 min
Abóbora	Em cubos pequenos	500 g	30 min
Pimento	Em tiras	500 g	30 min
Brócolos	Em ramos	450 g	30 min
Couve	Em tiras	250 g	50 min
Couve-flor	Em ramos	500 g	35 min
Ervilhas	Descascadas	500 g	30 min
Cogumelos	Inteiro ou em quatro	350 g	30 min

**NOTA:** Os tempos indicados dependem da qualidade e da frescura dos ingredientes e da forma como são cortados. Tenha sempre em atenção as quantidades indicadas nas receitas. Nunca exceda as quantidades indicadas, pois podem danificar o aparelho e afetar o resultado final.

**NOTA:** 30 minutos de cozedura a vapor requer 500 g de água. Por cada 15 minutos adicionais acrescente mais 250 g de água.

Se deparar-se com algum problema associado ao bom funcionamento do acessório vaporeira, entre em contato com o Serviço de Assistência Técnica (808 250 178 - Segunda a Sexta-feira: 9H - 18H).

**FLAMA****Fábrica de louças e eletrodomésticos, S.A.**

Zona Industrial • Ap. 2041 • 3700-906 • CESAR • Portugal

T: (+ 351) 256 850 170 | F: (+ 351) 256 850 179 • E-mail: [info@flama.pt](mailto:info@flama.pt) • <http://www.flama.pt>