

MANUAL DE INSTRUCCIONES



VAPORIERA
MODELO SD 2071

Smart-tek
Simplifica tu hogar

ÍNDICE

VAPORIERA

Medidas de seguridad	pag. 3
Descripción	pag. 4
Modo de uso	pag. 5
Guía de cocción	pag. 8

MANUAL DE INSTRUCCIONES

VAPORIERA

Smart-Tek
Simplifique tu hogar

MODELO SD 2071

MEDIDAS DE SEGURIDAD

Por favor, lea este manual ya que contiene información importante acerca de la seguridad, uso y mantenimiento de su electrodoméstico.

Consérvelo en un lugar seguro para futuras consultas.

Luego de quitar del envase, asegúrese que el electrodoméstico no este dañado.

Si duda del estado del equipo, no lo utilice y contacte al Servicio Técnico autorizado de Smart-Tek más cercano (ver el listado de Servicios Técnicos adjuntos en el envase).

- No deje partes del envase al alcance de niños, ya que algunos componentes son fuentes potenciales de peligro.
Asegúrese que los niños no jueguen con la vaporiera.
- Antes de conectar el enchufe a la toma, compruebe que el voltaje del electrodoméstico sistema eléctrico. Si lo duda, por favor contacte al Servicio Técnico autorizado de Smart-Tek.
- El uso de adaptadores múltiples o extensiones no es recomendable. Si esto no puede evitarse, por favor utilice adaptadores que cumplan normas de seguridad, y que sean compatibles con el voltaje eléctrico del producto.
Si lo duda, por favor contacte al Servicio Técnico autorizado de Smart-Tek.
- Cualquier tipo de instalación que no se corresponda con las instrucciones descriptas, pueden comprometer la seguridad del equipo y cancelar la garantía.
- Por razones de Seguridad:
 - 1) No utilice el electrodoméstico con los pies descalzos, o con las manos y/o pies húmedos.



- 2) Tenga cuidado al tocar los recipientes cuando se encuentren calientes. Use un repasador o una manopla para evitar quemaduras.
- 3) Deje que el electrodoméstico se enfríe antes de limpiarlo.
- 4) No utilice el electrodoméstico vacío o sin agua en el tanque.
- 5) No utilice el electrodoméstico al aire libre.
- 6) No exponga el electrodoméstico a agentes atmosféricos (sol, lluvia...)

MEDIDAS DE SEGURIDAD

7) No coloque el electrodoméstico sobre o cercano a superficies calientes.

8) Si el artefacto se encuentra cercano o al alcance de niños, se necesitará la supervisión de un adulto durante el uso del mismo.

9) Este artefacto no está diseñado para ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, salvo que tengan la supervisión e instrucción adecuada por parte de una persona responsable por su seguridad.

10) Para desconectar, quite el enchufe de la toma en la pared. Sostenga siempre el enchufe, no tire del cable.

11) No deje enchufado el producto cuando no está en uso

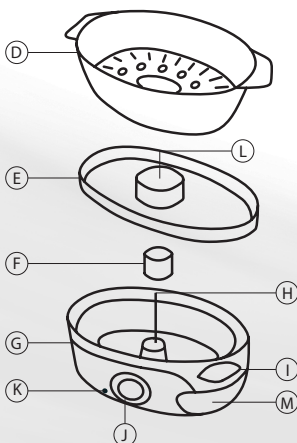
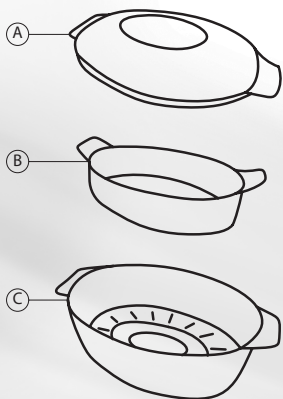
12) No sumerja el cable ni el enchufe en agua u otros líquidos, esto podría provocar incendios, shock eléctrico y daños a las personas.

13) No utilice el artefacto con el cable y/o enchufe dañados, ni luego de problemas en su funcionamiento. No reemplace el cable. Consulte con el servicio técnico autorizado Smart-Tek para su revisión, ajuste o reparación con piezas originales.

14) Este equipo fue diseñado para uso doméstico únicamente.

15) Utilice únicamente los accesorios incluidos en el envase. El uso de accesorios no incluidos podría causar daños al equipo o a las personas e invalidará la garantía.

DESCRIPCIÓN



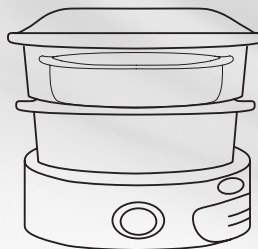
- A. Tapa
- B. Bowl
- C. Recipiente superior
- D. Recipiente inferior
- E. Bandeja de goteo
- F. Cubierta del elemento calefactor
- G. Base
- H. Elemento calefactor
- I. Entrada de agua
- J. Regulador de Tiempo
- K. Indicador lumínico
- L. Filtro de olores
- M. Visualizador de nivel de agua

PRIMER USO

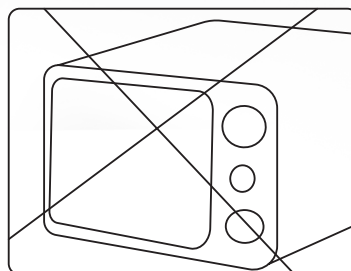
- Antes de introducir cualquier alimento o agua, limpiar cuidadosamente la tapa y todos los contenedores con agua tibia y detergente. Enjuague y deje secar.

- Limpie el contenedor de agua con un paño húmedo.

1. Coloque la vaporiera en una superficie plana y estable, con espacio suficiente, no ubique el producto debajo de alacenas).



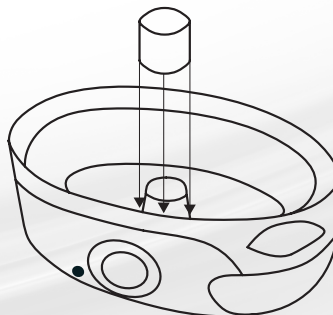
2. Los recipientes son para uso exclusivo de la Vaporiera. No los utilice en el microondas, ni en ningún otro tipo de horno.



3. Coloque la Cubierta del elemento calefactor alrededor del Elemento calefactor. La Cubierta del elemento calefactor debe estar orientada hacia el corte del elemento calefactor.

- Se incluye un anillo del elemento calefactor extraíble. Si se coloca este anillo antes de cocinar, se producirá vapor instantáneo en 35 segundos.

- No opere la Vaporiera sin la Cubierta del elemento calefactor.

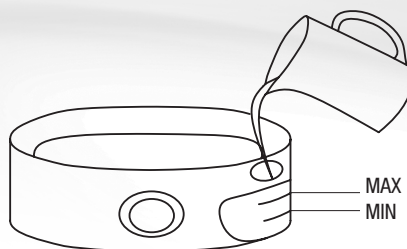


MODO DE USO

4. Llene con agua el depósito de agua. No introduzca ningún otro líquido, ni agregue condimentos en el depósito. Luego, coloque la bandeja de goteo.

Nota:

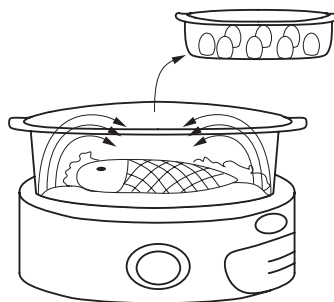
Asegúrese de que la cantidad de agua no supere la marca de máximo (MAX) ubicada en el lateral del producto, ni sea inferior al mínimo (MIN).



Nota:

Mientras se preparan alimentos, usted podrá añadir agua si ve que la cantidad del depósito es baja, utilizando la entrada de agua externa y sin tener que mover ningún recipiente.

5. Coloque vegetales, mariscos, o cualquier otro tipo de alimento sin marinar (sin salsas ni otros líquidos) dentro del recipiente. Acomode los alimentos en el centro del recipiente. Trate de no bloquear las ventilaciones de vaporación. La bandeja inferior puede utilizarse como huevera, para preparar hasta 8 huevos a la vez.



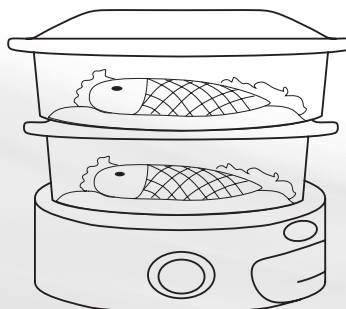
Nota:

El nivel de agua nunca debe ser menor a la línea de MIN.

Nota:

Si desea agregar especias o hierbas, introdúzcalas en el Filtro de Olores (M).

6. Para una cocción con dos recipientes, coloque en el contenedor más grande el alimento de mayor tamaño y mayor tiempo de cocción. Coloque el recipiente mediano encima. Si no necesita usar este recipiente, puede colocar el recipiente superior directamente.



7. Cuando la cocción se complete, desenchufe la Vaporiera.

PARA MAS RECETAS CONSULTE LA SECCIÓN GUÍA DE COCCIÓN

UTILIZANDO EL BOWL

1. Coloque los alimentos marinados con salsa o líquido en el bowl y tápelos.
2. Enchufe la Vaporiera.
3. Ajuste el tiempo de cocción.
4. Cuando los alimentos se terminen de cocer, desenchufe la Vaporiera.

AJUSTES DEL TIMER

(MÁXIMO 75 MINUTOS)

- Ajuste el reloj al tiempo recomendado de cocción.
- Considere las referencias impresas en el producto.

Si el tiempo de cocción es menor a 10 minutos, gire el timer a más de 10 minutos, y luego reposiciónelo al tiempo deseado.

La luz se encenderá y el vapor comenzará a salir luego de 16 segundos (si se utiliza la Cubierta del elemento calefactor). La luz se apagará cuando se complete la cocción y sonará un alerta.

RECALENTAR

- Si desea recalentar pan, no lo envuelva ni lo recubra.
- Para recalentar sobras de comida en el bowl, espárzalas de manera equitativa y cúbralas con papel de aluminio.

LIMPIEZA

IMPORTANTE:

- Desenchufe el cable de la toma de corriente.
 - Antes de limpiar, deje enfriar el producto.
 - Nunca sumerja la base, ni el cable, ni el enchufe en agua.
1. Vacíe la bandeja de goteo y el depósito de agua. Si queda poca agua en el depósito, de vuelta la base, y deje caer el agua.
 2. Limpie las tapas, los recipientes, la bandeja de goteo, el bowl con agua tibia y detergente, enjuague y seque todas las partes.
- Puede también lavar las partes en la bandeja superior del lavavajillas.
3. Limpie el depósito de agua.
 4. No utilice limpiadores abrasivos.
 5. El recipiente medio e inferior, pueden ser guardados dentro del recipiente superior con la tapa.

GUÍA DE COCCIÓN

A LA HORA DE PREPARAR COMIDAS

- El punto más importante de la próxima guía de cocción y recetas, es que el tiempo de cocción de los alimentos puede variar de acuerdo al tamaño y la calidad de los alimentos que se utilizan, así como el agua que debe ser limpia.

- El tiempo utilizado para la cocción de los alimentos puede también variar ya que la guía esta armada utilizando agua natural, no fría ni

caliente. De la misma forma cuando cocine con dos bowls al mismo tiempo, el bowl de abajo va a cocinar en menor tiempo que el de arriba.

- Recuerde que el tiempo utilizado en los cuadros de alimentos abajo mencionados, son una guía, ya que cada uno establecerá los tiempos según como ingiera los alimentos (punto de cocción).

ALIMENTOS A BASE GRANOS (ARROZ):

1. Coloque dentro del bowl mas chico la cantidad de arroz y agua, según la proporción que desee.

2. Luego coloque el bowl dentro del envase superior y encienda el producto.

3. Para cocer un arroz mas suave o mas denso, aumente o disminuya la cantidad de agua dentro del bowl.

4. Una vez que se cumpla el tiempo especificado para cada tipo de arroz en la diagrama de cocción, puede corroborar la consistencia si es la deseada o no, además puede revolver la mezcla con una cuchara de plástico o de madera.

5. Un consejo para cuando revuelva el arroz, es tener la precaución de no escurrir el vapor condensado en la tapa de la vaporiera dentro del bowl de arroz, ya que cambiará la consistencia de la preparación, y afectará el sabor del arroz cocido.

6. Otro punto importante es recordar que el agua que se coloca dentro de la Vaporiera, debe ser limpia ya que la calidad del vapor que cocina los alimentos sale del agua que se utiliza.

7. Por último, una vez que termine con la cocción del arroz, lo puede servir y agregar, sal pimienta, manteca, aceite o queso a gusto.

TIPO DE ARROZ	CANTIDAD DE ARROZ	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN
BLANCO	1 TAZA	1 Y 1/2 TAZA	40-50 MINUTOS
DORADO	1/2 TAZA	1/2 TAZA	40-45 MINUTOS
INSTANTÁNEO	1 TAZA	1 Y 1/2 TAZA	15-18 MINUTOS

1. Es importante limpiar y lavar bien las verduras antes de realizar la cocción de las mismas.
2. Corte los tallos, de las hojas de las verduras, o bien coliflor y brócoli que suelen ser de las verduras mas grandes, ya que los tiempos de cocción se reducen si el alimentos es mas pequeño.
3. Los vegetales congelados, no deben descongelarse previo a la cocción en la Vaporiera, ya que de esta forma no pierden sus propiedades nutritivas.
4. Las verduras con hoja, deben cocinarse en el menor tiempo posible, porque suelen perder el color en una cocción prolongada.

TIPO DE VEGETALES	ESTADO	PESO / CANTIDAD	TIEMPO DE COCCIÓN
Alcaucil	Natural	3-4 piezas	35-40minutos
Arveja	Natural	400gr	20-25minutos
Esparrago	Natural	400gr	12-15minutos
Brócoli	Natural	400gr	12-15minutos
Calabaza	Natural	2 mitades	15-18minutos
Cebolla	Natural	250gr en rebanadas	12-16minutos
Chauca	Natural	400gr	18-20minutos
Choclo	Natural	2-4 piezas	25-30minutos
Coliflor	Natural	450gr	18-20minutos
Espinaca	Natural	250gr	14-16minutos
Morrón	Natural	4 mitades	12-15minutos
Remolacha	Natural	450gr cortadas	25-28minutos
Zanahoria	Natural	450gr cortadas	25-28minutos
Todas las Verduras	Congeladas		5 - 10 minutos mas

PESCADOS Y MARISCOS

1. Los tiempos que muestra el cuadro de abajo, son para la cocción de pescados y mariscos frescos y congelados. Antes de cocerlos, limpie los alimentos bien y colóquelos dentro del bowl que usa para el Arroz, para que la cocción sea pareja y no haga que un filet se desarme.

2. Los pescados y mariscos suelen cocinarse en poco tiempo; Pero es importante visualizar cuando uno cocina mejillones, ostras, berberechos o almejas ya que se abren las tapas de los mariscos en diferentes momentos de la cocción.

TIPO DE ALIMENTO	PESO / CANTIDAD	PESO / CANTIDAD
Camarones	400gr	6minutos
Filetes de Pescado	250gr	10-12minutos
Langosta	400gr	20-25minutos
Mariscos	400gr	10-15minutos
Mejillones	400gr	10-12minutos
Pescado Entero	de 300gr a 450gr	20-25minutos

HUEVOS

1. Use el recipiente que tiene los posa-huevos; Cocción aproximada de 6-8 unidades: 15minutos.

2. Si quiere hacer Huevo Pochè: Colocar 2 tazas de agua en el bowl donde se cocina el Arroz; Caliente el agua con la vaporiera tal como si lo estuviera haciendo con alguna comida dentro.

Por otro lado, rompa un huevo dentro de un plato o bowl mas pequeño y deslícelo hasta el envase

donde puso a calentar el agua y deje terminar el ciclo de cocción.

3. Cocina hasta que se cocinen los huevos.

4. Si quiere hacer Huevos Revueltos: coloque 2 tazas de agua en el bowl para arroz.y por otro lado coloque de 4 a 6 huevos en el bowl y comience a batir. Cuando esto este hecho, coloque los huevos dentro del bowl.

CARNE ROJA Y DE AVES

Smart-tek
Simplifíca tu hogar

1. La mejor recomendación es que antes de poner una pieza de carne roja o de ave, es importante limpiar bien y desgrasar lo mejor posible las carnes a colocar dentro de la Vaporiera.
2. El sistema de vapor tiene la cualidad de desgrasar fácilmente los alimentos; por eso también es importante colocar piezas pequeñas para que la cocción sea mas rápida.
3. No olvide cocinar todos los alimentos y pinchar los cortes con un cuchillo o tenedor para ver si el centro de la carne esta cocido o jugoso.

TIPO DE ALIMENTO	PESO / CANTIDAD	PESO / CANTIDAD
Carne Vacuna	400gr	28-30minutos
Cerdo	450gr	25-28minutos
Pollo	400gr	25-30minutos
Salchichas	400gr	10-15minutos
Hamburguesas	450gr	20-25minutos



/smart.tek.argentina



www.smart-tek.com.ar



contacto@smart-tek.com.ar

Smart-tek
Simplifica tu hogar

www.smart-tek.com.ar