

MANUAL DE INSTRUCCIONES



Vaporiera Modelo SD2081

Medidas de Seguridad

SIGA LAS INDICACIONES AL UTILIZAR ARTEFACTOS ELÉCTRICOS

1. Antes de encender la vaporiera, compruebe que la tensión indicada en la etiqueta se corresponde con la tensión de su red doméstica.
2. La operación incorrecta o el manejo inapropiado del producto pueden ocasionar un mal funcionamiento y daños en el usuario.
3. La vaporiera fue diseñada para uso doméstico, no industrial.
4. Desenchúfela siempre cuando no esté en uso.
5. No sumerja el dispositivo, cable o enchufe en agua u otros líquidos. Si esto sucediera, quite inmediatamente el enchufe de la toma y llévelo al servicio técnico más cercano antes de volver a usar.
6. No use el producto si el cable o el enchufe están dañados o si la vaporiera fue dañada de alguna otra forma. Por favor, acuda al servicio técnico más cercano.
7. Asegúrese de que el cable no quede suspendido sobre bordes filosos y aléjelo de superficies calientes.
8. Para desconectar su vaporiera de la toma eléctrica, no tire del cable porque puede dañarlo. Usted debe retirar el enchufe de la pared.
9. Use el producto sobre superficies planas, secas y que no sean demasiado calientes. No lo utilice debajo de cortinas o estanterías.
10. Siempre supervise el proceso de cocción.
11. Mantenga la vaporiera alejada de los niños.
12. No toque las superficies calientes.
13. El uso de accesorios que no vengan con el

producto puede provocar incendios, cortocircuitos y daños en el usuario.

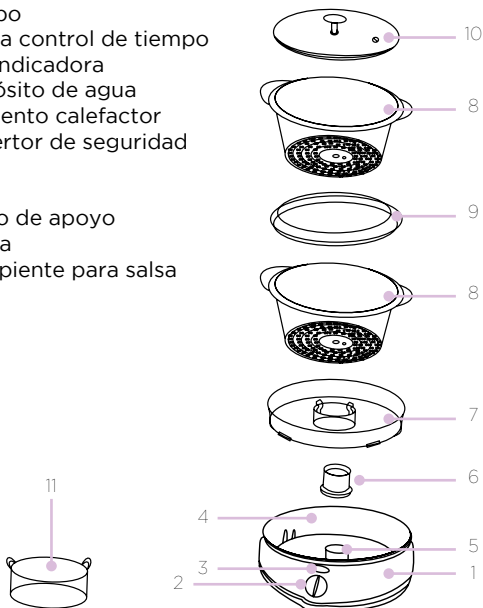
14. No haga funcionar el aparato mientras esté vacío o sin agua en el depósito.

15. La vaporiera y sus accesorios no están diseñados

16. Tenga mucho cuidado al mover el producto con comida o agua adentro.

Partes del producto

1. Cuerpo
2. Perilla control de tiempo
3. Luz indicadora
4. Depósito de agua
5. Elemento calefactor
6. Convertor de seguridad
7. Base
8. Bowl
9. Anillo de apoyo
10. Tapa
11. Recipiente para salsa



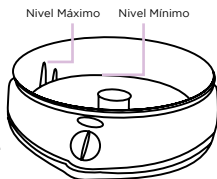
Modo de uso

ANTES DEL PRIMER USO

1. Remueva cualquier etiqueta o sticker que posea la vaporiera.
2. Lave profundamente todos los accesorios y las partes desmontables con jabón y agua caliente. Luego, enjuáguelos y séquelos bien.
3. Limpie el cuerpo del aparato con un paño húmedo. No lo sumerja en agua.

USO DE LA VAPORIERA

1. Introduzca agua en el depósito.
2. Coloque la base para cubrir el depósito y, encima de la misma, los bowls que desee utilizar (utilice el anillo de apoyo en caso de querer utilizar el segundo bowl).
3. Utilice la perilla para seleccionar el tiempo de cocción deseado, teniendo en cuenta el alimento elegido.



La siguiente tabla indica el tiempo de cocción aproximado para distintos alimentos y la cantidad que debe colocar dentro del bowl:

Alimento	Cantidad	Tiempo (min)
Espárragos	400g	13 a 15
Brócoli	400g	16 a 18
Coliflor	400g	16 a 18
Suprema de pollo	250g	30 a 35
Fillet de pescado	250g	10 a 12
Arroz	200g (+300ml de agua)	40
Sopa	250g	12 a 16
Huevos	6 a 8	15

TIPS DE COCCIÓN

Frutas y vegetales

- Corte los tallos gruesos de la coliflor, brócoli y repollo.
- Vaporice los vegetales de hojas verdes el menos tiempo posible porque sino comenzarán a perder el color y sus propiedades naturales.
- No congele los vegetales luego de vaporizarlos.

Carnes rojas, aves, pescados y huevos

- Tiernos trozos de carne con un poco de grasa son excelentes para vaporizar.
- Lave la carne adecuadamente y séquela así eliminan el menor líquido posible.
- Siempre ubique las carnes rojas debajo de otros tipos de carne (aves o pescados).
- Realice un agujerito en las cáscaras de los huevos antes de vaporizarlos.
- Nunca vaporice carnes congeladas. Descongélelas completamente antes de
- La comida del bowl ubicado más abajo se cocinará más rápido que la de los bowls superiores. Si usa más de un bowl vaporice 5 o 10 minutos más de lo requerido. Antes de retirar la comida, asegúrese de que esté bien cocida.
- Puede agregar comida durante la cocción. Si un alimento necesita menos cocción agréguelo después.
- Si levanta la tapa, el vapor escapará y la cocción se prolongará.
- Si la comida no está cocida, prolongue el tiempo de cocción. Es posible que necesite agregar más agua en el depósito de agua

Problemas frecuentes

Problema	Causa	Solución
El aparato no funciona		La vaporiera no está enchufada.
		No hay agua en el tanque.
		Usted no ha establecido un tiempo de vaporización con la perilla de control de tiempo.
La comida no está del todo cocida	Algunas piezas de comida son más grandes o necesitan más tiempo de cocción.	Extienda el tiempo de cocción. Ajústelo desde la perilla de control de tiempo.
		Ubique las piezas de comida que necesitan mayor tiempo de cocción en la parte de abajo del bowl.
	Puso mucha cantidad de comida en los bowls y el tiempo de cocción se extiende.	No sobrecargue los bowls. Corte la comida en trozos pequeños y ubíquelos en la parte superior.
		Organice la comida de manera que queden espacios vacíos entre las piezas.
La vaporiera no calienta adecuadamente	No limpió el aparato regularmente.	Limpie la vaporiera como indica la sección "Limpieza y mantenimiento".

Limpieza y mantenimiento

1. Desconecte el aparato de la toma de corriente. Antes de limpiar, deje que se enfríe.
2. Vacíe la bandeja de goteo y el tanque de agua.
3. Si queda agua dentro del tanque de agua, ponga la vaporera boca abajo hasta que salga toda el agua.
4. Lave la tapa con agua y detergente, luego séquela con un paño.
5. No use limpiadores abrasivos, solventes orgánicos o líquidos agresivos.
6. Puede aparecer sarro en el aparato y en los accesorios. Si se acumula, la vaporera puede apagarse antes de que la comida esté cocinada.
7. Luego de 7 o 10 usos (dependiendo de la dureza del agua) agregue un agente anti sarro al depósito de agua (siga las instrucciones indicadas). Luego, llene con agua y ponga el aparato a funcionar durante 20 minutos. Cuando suene el timbre del timer, desconecte la vaporera de la toma de corriente.

Deje que se enfríe completamente antes de vaciar el depósito de agua. Use el agua fría para enjuagar el depósito de agua varias veces.

Guardado

- Apague y desconecte la vaporera.
- Limpie el aparato siguiendo las instrucciones de la sección “Limpieza y mantenimiento”.
- Guárdelo en un lugar seco y fresco.

Smart-tek



smarttekARG

smart.tek.argentina

www.smart-tek.com.ar