

SMARTCHEF

HACELO
Gourmet

MANUAL
DE INSTRUCCIONES



VAPORERA
PE-ST1631B

PEABODY
www.peabody.com.ar

Antes de utilizar el producto, por favor lea atentamente el manual de usuario. Antes de enchufarlo, por favor examine si el tomacorriente está correctamente conectado a tierra para garantizar su seguridad.

Importa, comercializa y garantiza: GOLDMUND S.A.
CUIT: 30-70860387-9

Domicilio Legal

Humboldt 2355, Piso 1°, C1425FUE - C.A.B.A.
Buenos Aires - Argentina

Domicilio Administrativo, Service Central y Fábrica

Manuel A. Ocampo 1170, B1686GRB - Hurlingham
Buenos Aires - Argentina

Service Central: (011) 4452-7773
service@goldmund.com.ar

ORIGEN CHINA

www.peabody.com.ar

CONTENIDO:

4 MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

5 MEDIDAS A CONSIDERAR PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

5 DESCRIPCIÓN DE PARTES

6 ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO POR PRIMERA VEZ

7 DESCRIPCIÓN DE USO

8 CONSEJOS PRÁCTICOS

9 TIEMPOS DE COCCIÓN

10 CUIDADO Y LIMPIEZA

11 ANOTACIONES

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES.

Al utilizar el artefacto eléctrico, deben respetarse las siguientes precauciones de seguridad básicas.

1. Lea atentamente las instrucciones antes de utilizar el artefacto. El uso contrario a las instrucciones absuelve al fabricante de toda responsabilidad.

2. Antes del uso, verifique que el voltaje del tomacorriente coincida con el indicado en la placa de especificaciones de la unidad.

Verifique el producto antes de enchufarlo.

3. Controle que los niños no jueguen con el artefacto ni sus elementos de empaque.

4. Este artefacto no está diseñado para ser utilizado por: personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, ni con falta de experiencia y conocimiento, como tampoco por niños menores de 8 años, a menos que una persona responsable de su seguridad las supervise, les indique cómo utilizarlo de manera segura y explique los peligros que implica.

5. Los niños no deben jugar con el artefacto. Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben estar a cargo de niños, a menos que se los supervise.

6. No coloque ni utilice este producto sobre una superficie caliente, ni cerca de las llamas (por ejemplo, cocina a

gas). Siempre debe utilizarse en superficies lisas y secas donde el mismo pueda ser apoyado firmemente.

7. Nunca utilice un artefacto que tenga el cable o el enchufe dañados, que haya presentado fallas o que haya sufrido daños de algún tipo. En tal caso, lleve el artefacto al centro de servicio técnico autorizado más cercano para que sea revisado, se le realicen reparaciones o ajustes necesarios.

8. No utilice el aparato con las manos mojadas, sobre un piso, superficie o ambiente húmedo o mojado.

9. Si se daña el cable de alimentación, solo el fabricante, su agente de servicio autorizado o una persona capacitada pueden reemplazarlo, a fin de evitar cualquier lesión del usuario o rotura del producto.

10. En caso de detectar un funcionamiento anormal del producto, apague el equipo, desenchúfelo y póngase en contacto con un agente autorizado de la marca. No intente reparar el producto usted mismo.

Asimismo, debe desenchufarse el artefacto:

- Ante cualquier anomalía de funcionamiento;
- Antes de limpiarlo o repararlo;
- Luego de cada uso.

11. No lo desenchufe tirando del cable.

12. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

13. No sumerja la unidad que posee el cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido, al hacerlo corre riesgo de un shock eléctrico.

14. Todas las piezas extraíbles deben lavarse, secarse bien y volver a colocarse en el artefacto para el próximo uso. Cuide que de las piezas se enfríen antes de tocarlas, las mismas se encuentran a elevadas temperaturas y pueden quemarlo.

15. Las superficies se calientan durante el uso. Use guantes, agarraderas o protectores de horno cuando manipule el aparato inmediatamente después del uso. Para revisar los ali-

mentos, use utensilios de mango largo.

16. No use el vaporizador cerca o debajo de superficies que sean sensibles al calor o aquellas que puedan ser dañadas por el vapor.

17. Para evitar quemaduras, retire la cubierta lentamente, abriéndola del lado mas lejano a usted. De este modo, el vapor se escapa gradualmente. No coloque el aparato sobre el aparato mientras esté generando vapor.

18. Desconecte siempre el producto de la electricidad si no está observándolo, así como antes de colocar y retirar accesorios, y antes de limpiarlo.

19. No llene el recipiente de agua por encima del nivel máximo.

20. Conserve estas instrucciones.

MEDIDAS A CONSIDERAR PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS

1. Si va a utilizar ingredientes congelados, descongélelos completamente antes de colocarlos dentro de la vaporera. Recuerde mantener los alimentos crudos separados de los cocidos.

2. Si ha manipulado alimentos crudos, lavese las manos antes de tocar alimentos cocidos.

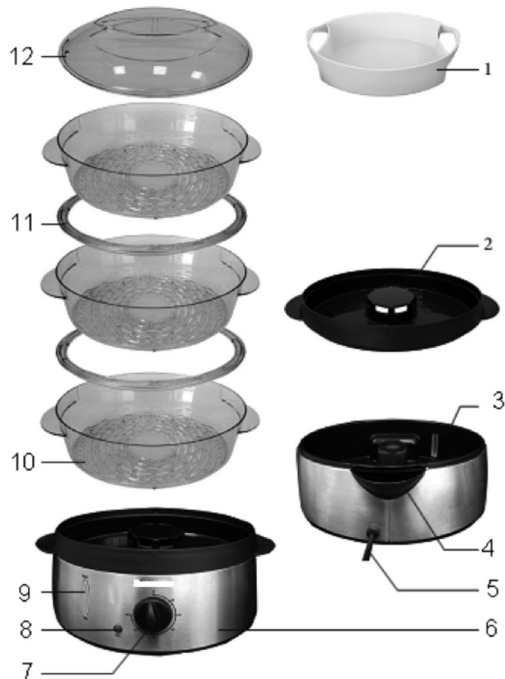
3. Limpie y desinfecte las superficies que hayan estado en contacto con alimentos crudos.

4. Use utensilios diferentes para manejar alimentos crudos y cocidos o lávelos cuidadosamente entre el uso.

5. Para comprobar si la carne está cocida, especialmente las aves, perfore la carne con un pincho o tenedor; los jugos de la misma deben brotar de los orificios.

DESCRIPCION DE LAS PARTES

1. Recipiente de arroz.
2. Bandeja de condensación
3. Recipiente de agua
4. Boca de alimentación de agua
5. Cable de alimentación
6. Base del vaporizador
7. Temporizador
8. LED de encendido
9. Indicador de nivel de agua
10. Canasta de vapor
11. Anillo apilador
12. Tapa



ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO POR PRIMERA VEZ:

1. Mantenga el material del embalaje fuera del alcance de los niños, ya que puede provocar asfixia.
2. Desembale el producto y retírele todo el embalaje.
3. Examine visualmente el producto para verificar que no presente daños visibles y que no le falte ninguna pieza.
4. Antes de usarlo por primera vez, llene hasta el nivel MAX con agua limpia, coloque la

cubierta y deje que el vapor funcione durante unos minutos. Apague el vaporizador y deseche el agua caliente.

Lave las partes sueltas (recipientes de vapor, bandeja de goteo, anillos de apilamiento y cubierta) en agua tibia con un poco de detergente líquido.

Enjuague y seque completamente. Alternativamente, estas partes pueden lavarse en un lavavajillas.

DESCRIPCIÓN DE USO:

1. Limpie el producto antes de su uso.
2. Coloque la base del vaporizador sobre una superficie estable, plana y resistente al calor y lejos de superficies que puedan dañarse por el vapor.
3. Vierta agua fría en el depósito de la base del vaporizador y llénela hasta el nivel requerido. No llene más allá del nivel máximo (MAX) o inferior al nivel mínimo (MIN). No agregue condimentos o caldo.
4. Coloque la bandeja de condensación sobre la base y asegúrese de que quede al ras del borde de la base.
5. Coloque una canasta de vapor sobre la base y coloque los alimentos que se van a cocinar en el recipiente. Si utiliza más de una canasta de vapor, posicione un anillo apilador en la parte superior del recipiente antes de montar el siguiente.
6. Luego de añadir todas las canastas de vapor con su anillo apilador correspondiente, coloque la tapa.
7. Desenrosque completamente el cable y enchúfelo. Para su seguridad, no permita que el cable cuelgue sobre el borde de la unidad.
8. Ajuste el temporizador para el tiempo de cocción deseado, la lámpara de encen-

dido se iluminará y después de un corto tiempo comenzará a generarse vapor y posteriormente se formará el condensado.

NOTA: El temporizador funcionará independientemente de si el vapor está enchufado. Compruebe siempre que la lámpara de encendido está encendida. Cuando el depósito se encuentra vacío, el vapor se cortará automáticamente aunque el LED de encendido permanezca iluminada.

En este caso, apague el vaporizador desenchufándolo, deje enfriarlo (mínimo 4 minutos), agregue agua al depósito a través del punto de recarga y reanude el proceso de cocción.

9. Cuando el tiempo establecido finaliza, se escuchará un sonido indicando del fin de cocción y el vaporizador se apagará automáticamente.

10. Si fuera necesario recargar el agua mientras el vaporizador está funcionando, agregue agua al depósito a través de la boca de alimentación de agua en la base.

11. Al finalizar, retire los alimentos rápidamente para evitar que se cocinen demasiado teniendo cuidado de observar los consejos de seguridad anteriores. Tenga cuidado al retirar los alimentos ya que los mismos estarán calientes.

CONSEJOS PRÁCTICOS

1. Una sola capa de comida se vaporiza más rápido que varias capas.
2. El tiempo de cocción variará según la forma, el grosor y la composición de los alimentos.
3. Coloque los alimentos que requieran cocinar más tiempo en el recipiente inferior del vaporizador y los que requieran el tiempo de cocción más corto en el recipiente superior.
4. Las piezas más pequeñas se cocinan más rápido que las piezas más grandes. Para obtener los mejores resultados, asegúrese de que los pedazos de comida tengan un tamaño similar. Si las piezas varían en tamaño, coloque piezas más pequeñas en la parte superior.
5. Si usa más de un recipiente de vapor, asegúrese de que los alimentos grasosos o los que tengan sabores fuertes se coloquen en los recipientes inferiores para minimizar la transferencia de sabor.
6. Para obtener los mejores resultados, no cocine carnes o aves de más de 2,5 cm de grosor.
7. Si está cocinando carne y pollo, coloque la carne en el recipiente más bajo para que los jugos de la carne cruda o parcialmente cocida no puedan gotear en otros alimentos.
8. Coloque los alimentos con espacios entre las piezas para permitir el flujo máximo de vapor.
9. Al vaporizar cantidades más grandes de alimentos, retire la cubierta aproximadamente a la mitad del tiempo de vaporización y mézclelos, usando un utensilio de mango largo y protección para evitar quemaduras. Luego vuelva a colocar la cubierta hasta finalizar su cocción.
10. Los alimentos deben quitarse de los recipientes tan pronto como haya transcurrido el tiempo de cocción. Si se dejan en las canastas de vapor, los mismos continuarán cocinándose.
11. Después de la cocción, los recipientes de vapor deben colocarse en un plato, ya que el agua caliente condensada del vapor saldrá de los orificios de vapor en las cestas.

TIEMPOS DE COCCIÓN

- Todos los tiempos indicados en la tabla de cocción a vapor que se indica a continuación se basan en el uso de agua fría, pero para reducir ligeramente el tiempo de vaporización, puede comenzar a usar agua caliente (pero no hirviendo).
- Todos los tiempos indicados en la tabla de vapor se basan en una sola capa de alimentos cocinados en el recipiente inferior sin los cuencos superiores instalados. Si usa más de un recipiente de vapor, entonces los tiempos de cocción necesitarán ser extendidos.

Preparación	Cantidad	Tiempo de vapor en minutos	Comentario
VEGETALES			
Espárragos	200g	3-5	Deje espacio entre los espárragos para permitir el paso del vapor.
Frijoles	100g	6-7	Revuelva a la mitad del tiempo de cocción
Brócoli	100g	11-15	Recorte los tallos
Col (rebanada)	225g	14-18	Revuelva a la mitad del tiempo de cocción
Zanahorias (rebanadas)	300g	12-20	Revuelva a la mitad del tiempo de cocción
Coliflor	100g	19-22	Revuelva a la mitad del tiempo de cocción
Calabacines (rebanados)	350g	7-10	Revuelva a la mitad del tiempo de cocción
Hongos	300g	11-15	Revuelva a la mitad del tiempo de cocción
Guisantes	150g	7-10	Revuelva a la mitad del tiempo de cocción
Papas	500g	30-35	Turn half way through cooking
Espinaca	275g	11-14	Stir half way through cooking
Maíz	2 cobs (575g total)	12-14	Turn half way through cooking
PESCADOS Y FRUTOS DE MAR			
Filet de pescado	225g	15-20	-
Filetes gruesos de pescado	425g	18-22	-
Mejillones	400g	15-20	La cocción al vapor se completa cuando las cáscaras están abiertas. Deseche los mejillones con cáscaras sin abrir
CARNES			
Pechuga de pollo	350g	25-35	Desgrase antes de cocinar
Bife	350g (2cm de ancho)	15-25	Desgrase antes de cocinar
Cerdo	250g (2.5cm ancho)	25-45	Desgrase antes de cocinar
Lomo de cerdo	400g	25-40	Desgrase antes de cocinar
Cordero	425g (2.5cm ancho)	25-45	Desgrase antes de cocinar
Lomo de cordero	400g	25-40	Desgrase antes de cocinar
OTROS			
Huevos	6 unidades	5 - 6 (huevo pasado por agua) 10-12 (medio hervor) 16-26 (huevo duro)	
Arroz blanco	1 tasa de arroz ½ tasa de agua	35-50	3 a 4 Porciones Ponga el arroz y el agua en el tazón de arroz y coloque el mismo dentro de una canasta de vapor inferior.
Arroz integral	1 tasa de arroz ½ tasa de agua	55-70	

CUIDADO Y LIMPIEZA

Para maximizar la eficiencia del vaporizador, limpie el producto después de cada uso y descalcificar regularmente.

1. Apague y desenchufe el vaporizador y deje que se enfríe completamente antes de realizar su limpieza.

2. Retire todas las partes sueltas (canasta de vapor, recipiente de arroz, bandeja de condensación, anillos apiladores y tapa) y lave estas partes en agua tibia con un poco de detergente líquido.

Enjuague y seque completamente.

Alternativamente, estas partes pueden lavarse en un lavavajillas.

3. Vacíe cualquier agua residual de la base y limpie las superficies interna y externa de la base del vaporizador con un paño húmedo suave empapado en agua jabonosa.

Enjuague y seque las superficies con un paño suave y seco. No utilice detergente ni abrasivos ya que pueden rayar la superficie.

Nunca sumerja la base del vaporizador en agua.

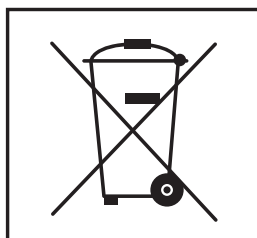
4. Descalcificar con un desincrustador patentado adecuado para vapores y utilizar de acuerdo con las instrucciones del envase del producto adquirido.

Alternativamente, agregue el jugo de un limón al depósito de agua y rellene con agua limpia hasta la marca MAX.

Coloque la bandeja de condensación, la canasta de vapor inferior y una tapa sobre la base del vaporizador. Enchufe el vaporizador y ajuste el temporizador por 20 minutos.

Deje que el vapor permanezca durante 15 minutos antes de repetir este último paso una vez más.

5. Después de descalcificar, llene el vapor hasta el nivel MAX, lleve a ebullición y luego deseche el agua.



ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO

Los artefactos viejos deben quitarse de circulación. Para conocer las últimas novedades respecto de la eliminación, comuníquese con su vendedor minorista o con la autoridad local.

Peligro: La reparación de artefactos eléctricos solo puede estar a cargo de especialistas autorizados, ya que las reparaciones no autorizadas pueden ocasionar daños. En caso de necesitar una reparación, comuníquese con su vendedor minorista o con el fabricante.

1000_w
DE POTENCIA



3
NIVELES
DE COCCIÓN



BOWL
PARA ARROZ
1,2L
DE CAPACIDAD



MEDIDOR
DE AGUA
TRANSPARENTE



TANQUE
DE AGUA
1,6L
DE CAPACIDAD

COMERCIALIZA:
GOLDMUND S.A.
HUMBOLDT 2355, PISO 1º,
C1425FUE - C.A.B.A.
BUENOS AIRES - ARGENTINA
CUIT: 30-70860387-9

ORIGEN: CHINA

www.peabody.com.ar



TIMER
PARA COCCIONES
PROLONGADAS
(60 MIN)

