



Confiable y más accesible.



Manual para usuarios

Vaporiera

Modelo COVP-0001

Índice

| | | |
|----------|---|---|
| 1 | Parámetros técnicos..... | 3 |
| 2 | Componentes principales..... | 3 |
| 3 | Antes de utilizar tu vaporiera COOP | 4 |
| 4 | Instrucciones importantes de seguridad..... | 4 |
| 5 | Cómo utilizar tu vaporiera COOP..... | 5 |
| 6 | Tips de cocción..... | 5 |
| 7 | Problemas frecuentes | 6 |
| 8 | Limpieza..... | 7 |
| 9 | Servicio de Post venta..... | 7 |

Simbología



ADVERTENCIA

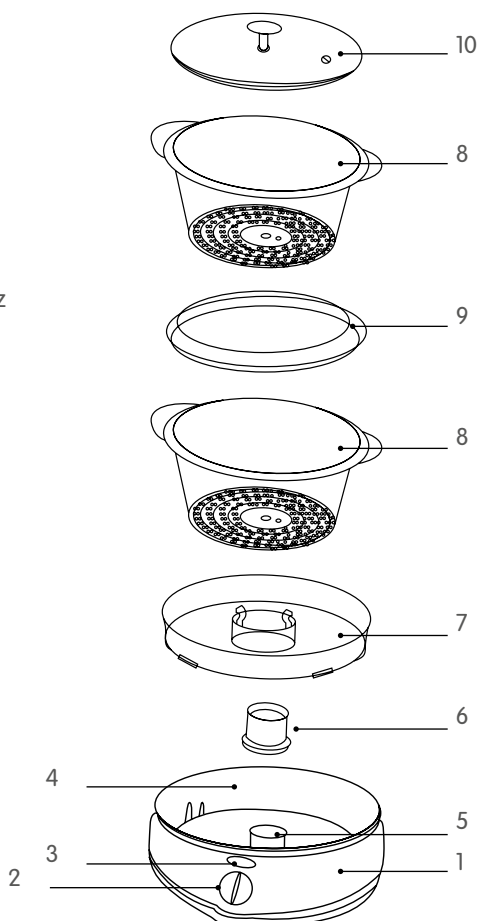
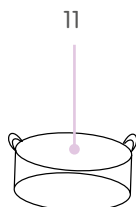
Se requiere prestar atención a esta área para reducir el riesgo de descarga eléctrica, incendio o lesión.

1 Parámetros técnicos

| | |
|------------|-------------|
| MODELO | COVP - 0001 |
| VOLTAJE | 220 - 240 V |
| FRECUENCIA | 50 - 60 Hz |
| CONSUMO | 650 W |

2 Componentes principales

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



3 Antes de utilizar tu Vaporiera COOP

- Leé todas las instrucciones incluidas en este manual.
- Luego de quitarla del envase, asegurate que no esté dañada.
- Si dudas de su estado, no la utilices. Contactate con el servicio técnico autorizado.
- Remové cualquier etiqueta o sticker que posea la vaporiera.
- Lavá profundamente todos los accesorios y las partes desmontables con jabón y agua caliente. Luego, enjuagalos y secalos bien.
- Limpιά el cuerpo del aparato con un paño húmedo. No lo sumerjas en agua.

4 Instrucciones importantes de seguridad

PARA REDUCIR EL RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA, INCENDIO O LESIÓN: debés respetar las medidas de precaución básicas y leer las siguientes instrucciones, antes de utilizar esta Vaporiera.



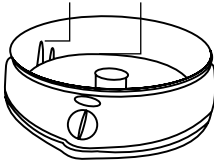
- La calidad del cable deberá ser igual o mejor que la del cable de la vaporiera.
- La extensión deberá tener una toma a tierra, un enchufe de 3 patas.
- Antes de enchufarla, comprobá que el voltaje indicado en la etiqueta del cable corresponde a la tensión de tu hogar.
- Utilizala sobre una superficie seca y nivelada.
- El uso de la vaporiera en presencia de niños, debe ser siempre supervisado.
- Para prevenir descargas eléctricas, no introduzcas el cable, el enchufe o la vaporiera en agua u otro líquido.
- No dejes el cable colgando por el borde de la mesa o mesada, ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No la utilices si el cable o enchufe estuvieran dañados, o luego de algún mal funcionamiento, o daño de cualquier tipo. Recurrí al servicio técnico autorizado más cercano para su evaluación, reparación o ajuste.
- Cuando está en funcionamiento, no toques ni insertes nada en ninguna de sus partes móviles.
- Siempre supervisá el proceso de cocción.
- No toques las superficies calientes.
- No la hagas funcionar mientras este vacía o sin agua en el depósito.
- Tené mucho cuidado al moverla con comida o agua adentro.
- La utilización de accesorios no está recomendada ya que pueden ocasionar riesgos o lesiones.
- Riesgo de incendio. No cubras ni coloques nada sobre la vaporiera: materiales combustibles, cortinas, cartón, plástico, papel, etc.
- Después se usar el aparato, desconectá el enchufe del tomacorriente.
- No lo uses al aire libre.
- No lo utilices para otro uso distinto que para el que fue diseñada.

5

Cómo utilizar tu Vaporiera COOP

1. Introducí agua en el depósito.

Nivel máximo Nivel mínimo



2. Colocá la base para cubrir el depósito y, encima de la misma, los bowls que desee utilizar (utilizá el anillo de apoyo en caso de querer usar el segundo bowl).
3. Utilizá la perilla para seleccionar el tiempo de cocción deseado. Tené en cuenta el alimento elegido.

LA SIGUIENTE TABLA, INDICA EL TIEMPO DE COCCIÓN APROXIMADO PARA DISTINTOS ALIMENTOS Y LA CANTIDAD QUE DEBES 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 |
| Filet de pescado | 250g | 10 a 12 |
| Arroz | 200g (+300ml de agua) | 40 |
| Sopa | 250g | 12 a 16 |
| Huevos | 6 a 8 | 15 |

6

Tips de cocción

Frutas y vegetales

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

Carnes rojas, aves, pescados y huevos

- Tiernos trozos de carne con un poco de grasa son excelentes para vaporizar.
- Lavá la carne adecuadamente y secala así eliminan el menor líquido posible.
- Siempre ubicá las carnes rojas debajo de otros tipos de carne (aves o pescados).

- Realizá un agujerito en las cáscaras de los huevos antes de vaporizarlos.
- Nunca vaporices carnes congeladas. Descongelalas completamente.
- La comida del bowl ubicado más abajo se cocinará más rápido que la de los bowls superiores. Si usás más de un bowl vaporizá 5 o 10 minutos más de lo requerido. Antes de retirar la comida, asegurate de que esté bien cocida.
- Podés agregar comida durante la cocción. Si un alimento necesita menos cocción agregalo después.
- Si levantás la tapa, el vapor escapará y la cocción se prolongará.
- Si la comida no está cocida, prolongá el tiempo de cocción. Es posible que necesites agregar más agua en el depósito de agua.
- No congeles los vegetales luego de vaporizarlos.

7 Problemas frecuentes

| Problema | Causa | Solución |
|--|---|---|
| El aparato no funciona | | La vaporiera no está enchufada. |
| | | No hay agua en el tanque. |
| | | No estableciste 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. | Extendé el tiempo de cocción. Ajustalo desde la perilla de control de tiempo. |
| | | Ubicá las piezas de comida que necesitan mayor tiempo de cocción en la parte de abajo del bowl. |
| | Pusiste mucha cantidad de comida en los bowls y el tiempo de cocción se extiende. | No sobrecargues los bowls. Cortá la comida en trozos pequeños y ubicalos en la parte superior. |
| | | Organizá la comida de manera que queden espacios vacíos entre las piezas. |
| La vaporiera no calienta adecuadamente | No limpiaste el aparato regularmente. | Limpiá la vaporiera como indica la sección "Limpieza y mantenimiento". |

8 Limpieza

- Antes de limpiarla, desenchufala y dejá que se enfríe.
- Vacía la bandeja de goteo y el tanque de agua.
- Si queda agua dentro del tanque de agua, poné la vaporiera boca abajo hasta que salga toda el agua.
- Lavá la tapa con agua y detergente, luego secala con un paño.
- No uses limpiadores abrasivos.
- Puede aparecer sarro en el aparato y en los accesorios. Si se acumula, la vaporiera puede apagarse antes de que la comida esté cocinada.
- Luego de 7 o 10 usos (dependiendo de la dureza del agua) agrega un agente anti sarro al depósito de agua (seguí las instrucciones indicadas). Luego, llená con agua y poné el aparato a funcionar durante 20 minutos. Cuando suene el timbre del timer, desconectá la vaporiera del toma corriente.
- Antes de vaciar el depósito de agua, dejá que se enfríe completamente. Para enjugar el depósito de agua varias veces, usá agua fría.
- Limpiala con un paño húmedo.

9 Servicio de Post venta



Service Oficial

Andrés Lamas 1446
C1416BYH - C.A.B.A. - ARGENTINA
www.tecnostores.com.ar/garantia

Importado por: Acegame S.A. • Andrés Lamas 1446 • C.A.B.A. • República Argentina

Para: Cooperativa Obrera Limitada de Consumo y Vivienda • CUIT 30-52570593-1

Paraguay 445 • Bahía Blanca • Pcia. de Buenos Aires • República Argentina

Fabricado en China

Eco-Consejos



No tires el envase y el manual a la basura, llevalos al Punto Limpio de Reciclado de tu localidad, ya que se pueden Reciclar y Reutilizar.

Te sugerimos que si alguna vez decidís no utilizar más o tirar la vaporiera Coop y aún funciona, la dones a una persona, familia o entidad social que la necesite, ya que seguramente le continuarán dando uso.

Cuando la vaporiera Coop no funcione más y no tenga arreglo, llevala al Punto Limpio de Reciclado de tu localidad, debido a que muchos de sus componentes se pueden Reciclar y Reutilizar.

0-800-333-3443

INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR:
holacooperativa@cooperativaobrera.coop
cooperativaobrera.coop

HOLA
COOPERATIVA

ENCONTRANOS TAMBIÉN EN:

 www.facebook.com/LaCoopeAr

 [YouTube.com/CooperativaObrera](https://www.youtube.com/CooperativaObrera)

 Mensajes: 2914 06 2914