



Más confiable y más accesible.



Manual para usuarios

Vaporiera

Modelo COVP-0002

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

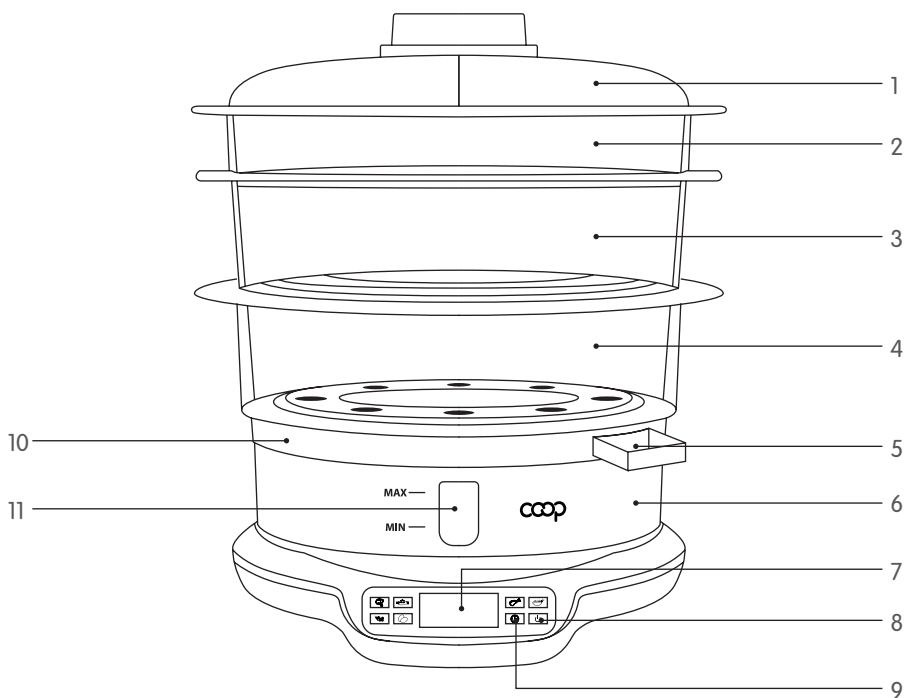
Se requiere prestar atención a esta área para reducir el riesgo de descarga eléctrica, incendio o lesión.

1 Parámetros técnicos

MODELO	COVP – 0002
VOLTAJE	220 V
FRECUENCIA	50 Hz
CONSUMO	800 W

2 Componentes principales

1. Tapa
2. Bowl superior de 2L
3. Bowl medio de 3L
4. Bowl inferior de 3L
5. Abertura para introducir agua
6. Tanque de agua
7. Panel LCD y botones de programas
8. Botón de encendido/apagado
9. Ajuste de temporizador (1-99 minutos)
10. Bandeja de goteo
11. Ventana con indicador de nivel de agua



3

Antes de utilizar tu Vaporiera COOP

- Leé todas las instrucciones incluidas en este manual.
- Luego de quitarla del envase, asegurate de que no esté dañada.
- Si dudás 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.
- Limpiá 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.

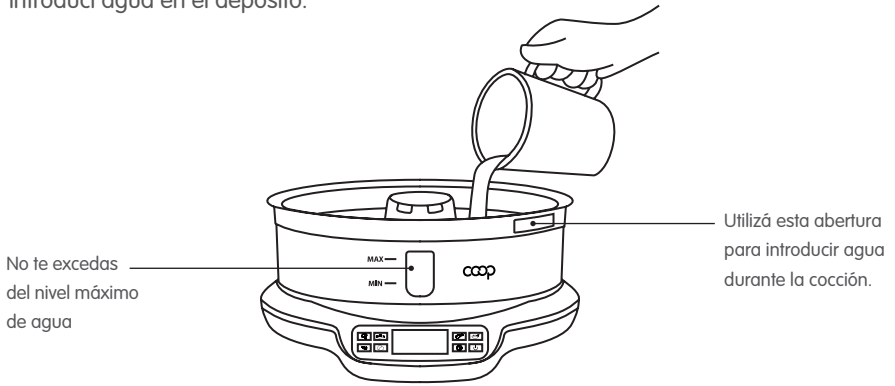


- La calidad del tomacorriente deberá ser igual o mejor que la del cable de la vaporiera.
- En caso de usar una extensión, deberá tener una toma a tierra, un enchufe de 3 patas.
- Antes de enchufarla, comprobá que el voltaje indicado en la etiqueta del cable corresponde a la tensión de tu hogar.
- Utilizala sobre una superficie seca y nivelada.
- El uso de la vaporiera en presencia de niños siempre debe ser 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 esté 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 podrían ocasionar riesgos o lesiones.
- Riesgo de incendio. No cubras ni coloques nada sobre la vaporiera: materiales combustibles, cortinas, cartón, plástico, papel, etc.
- Después de usar el aparato, desconectá el enchufe del tomacorriente.
- No la uses al aire libre.
- No la utilices para otro uso distinto que para el que fue diseñada.

5

Cómo utilizar tu Vaporiera COOP

1. Introducí agua en el depósito.



No te excedas del nivel máximo de agua

Utilizá esta abertura para introducir agua durante la cocción.

2. Colocá los bowls que desees utilizar (con la comida adentro de los mismos), tal como se ven en la página 3.
3. Utilizá el botón de ajuste del temporizador para seleccionar el tiempo deseado y luego presioná el botón de encendido. También podés usar botones de programas preestablecidos, configurados con tiempos sugeridos de cocción.

LA SIGUIENTE TABLA INDICA EL TIEMPO DE COCCIÓN, APROXIMADO, PARA DISTINTOS ALIMENTOS Y LA CANTIDAD QUE DEBÉS 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
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 menor 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

- TERNOS trozos de carne con un poco de grasa son excelentes para vaporizar.
- Lavá la carne adecuadamente y secala, así eliminará 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 las carnes y los huevos 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 o no presionaste el botón de encendido.
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 el botón de ajuste del temporizador.
		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 es poco.	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.
- 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) agregá un agente antisarro al depósito de agua (seguí las instrucciones indicadas en el envase del agente antisarro que utilices). Luego, llená con agua y poné el aparato a funcionar durante 20 minutos. Cuando termine el tiempo, desconectá la vaporiera del tomacorriente.
- Antes de vaciar el depósito de agua, dejá que se enfríe completamente. Para enjuagar 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, porque 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 necesiten, 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@cooperativaobrero.coop
cooperativaobrero.coop

HOLA
COOPERATIVA

ENCONTRANOS TAMBIÉN EN:

www.facebook.com/LaCoopeAr

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

Mensajes: 2914 06 2914