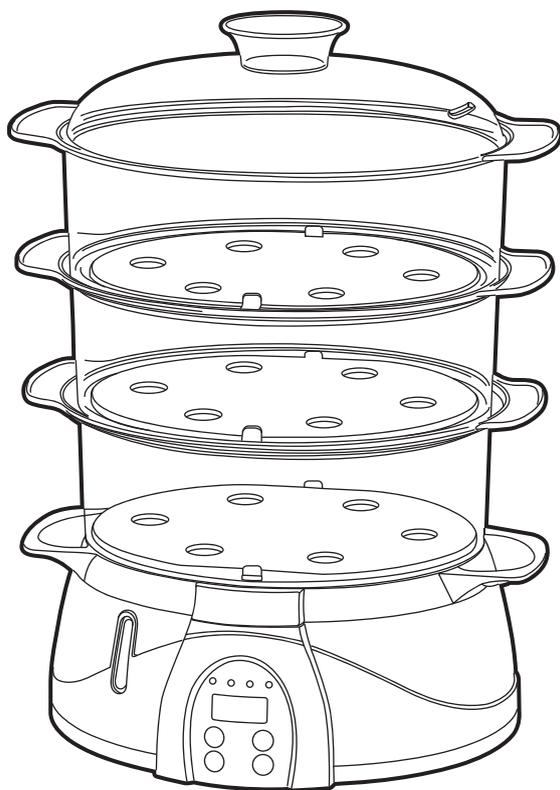




[www.yelmo.com.ar](http://www.yelmo.com.ar)

## MANUAL DE INSTRUCCIONES



VP 5601

VAPORERA



## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar la unidad.

- 1 - Durante el funcionamiento evite el contacto con las partes calientes del equipo.
- 2 - Siempre desenrolle el cable de alimentación antes de utilizar su unidad.
- 3 - Mantenga este producto alejado del alcance de los niños. Preste especial atención y tome las debidas precauciones para que este producto sea utilizado únicamente por personas capaces de comprender el riesgo que implica la utilización del mismo. Debe asegurarse que los niños no jueguen con el aparato.
- 4 - No haga funcionar la unidad con las manos mojadas. Inserte por completo el enchufe en el tomacorriente.
- 5 - No utilice este aparato con el cable roto o después de haber verificado un mal funcionamiento. Lleve la unidad al Centro de Servicio Técnico Autorizado cuando el cable de alimentación esté dañado.
- 6 - Para evitar el choque eléctrico, no sumerja el cable, enchufe o cualquier otra parte del artefacto en el agua. Siempre desenchufe la unidad después de su uso.
- 7 - Siempre sostenga el enchufe al desenchufar el cable. Nunca tire del cable.
- 8 - Esta unidad es para **USO DOMESTICO UNICAMENTE**. No la utilice a la intemperie.
- 9 - En caso de falla, llévelo al servicio técnico autorizado más cercano para que sea examinado y/o reparado.
- 10 - No use la fuerza para operar perillas, teclas y botones.
- 11 - No exponga el equipo a goteos ni a salpicaduras y no coloque sobre él objetos que contengan líquidos.
- 12 - El uso de accesorios no provistos por el fabricante puede ocasionar daños y perjuicios.
- 13 - Coloque la unidad sobre una superficie plana y firme, lejos de cualquier fuente de calor. No la utilice donde reciba luz solar directa o exista exceso de polvo, calor, frío o humedad.
- 14 - No opere la unidad en presencia de productos inflamables.
- 15 - Evite que el cable cuelgue del borde de una mesa, tome contacto con bordes filosos o superficies calientes.
- 16 - Apague siempre la unidad antes de cambiar los accesorios.
- 17 - No haga funcionar el equipo cuando aparezcan daños notorios sobre partes eléctricas activas.
- 18 - No abra la carcasa, ya que puede causar daños al equipo o choque eléctrico.
- 19 - Desenchufe siempre su unidad antes de limpiarla.
- 20 - Se pueden producir quemaduras si se saca la tapa del recipiente de agua durante el ciclo de preparación.
- 21 - No limpie la vaporera con limpiadores en polvo, esponjas metálicas u otros materiales abrasivos.

### **ADVERTENCIA:**

La reparación del artefacto debe hacerla solamente personal técnico autorizado.  
Nunca utilice este aparato para otros fines no especificados en este manual.  
Verifique que el voltaje indicado coincida con el voltaje local.  
Guarde este manual para futuras referencias.



## VAPORERA VP-5601 YELMO

### Características técnicas

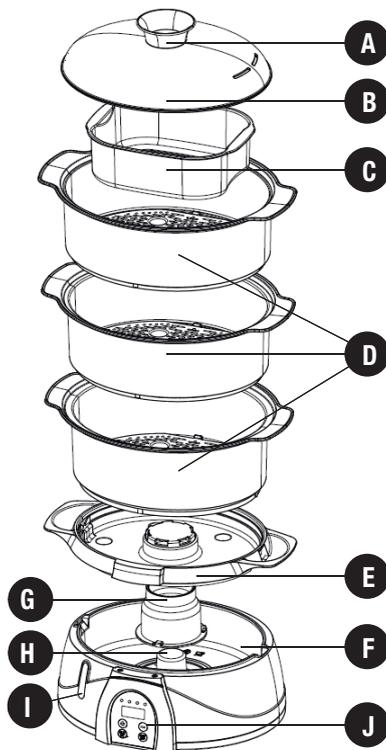
Modelo: VP-5601

Alimentación: 230V ~ 50Hz

Potencia: 850W

### DESCRIPCION DE LAS PARTES

- A - Asa de tapa
- B - Tapa
- C - Recipiente para salsas o cocinar arroz
- D - Contenedores desmontables y apilables
- E - Sobretapa para agua con abertura lateral para recarga
- F - Deposito de agua
- G - Cubierta de calentador
- H - Calentador
- I - Ventana medidora del nivel del agua
- J - Control digital de funciones y temporizado



### DESCRIPCION DEL TABLERO DE CONTROL DIGITAL

**PANTALLA LED:** Indicadora de tiempo

**CONECTADO:** Luz LED indicadora de equipo conectado a la red eléctrica.

**CALENTADOR:** Luz LED indicadora de calentador funcionando.

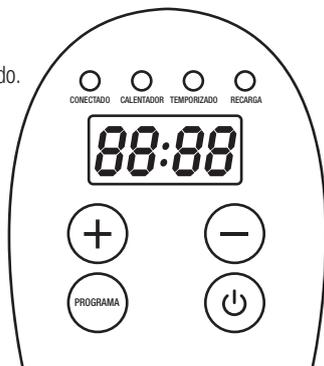
**TEMPORIZADO:** Luz LED indicadora de programa de encendido con retardo.

**RECARGA:** Luz LED indicadora para recarga de agua.

- (+) Tecla para incremento de tiempo en funcionamiento o del retardo del encendido.
- (-) Tecla para disminucion de tiempo en funcionamiento o del retardo del encendido.

**PROGRAMA:** Tecla para programar el tiempo de retardo en el encendido.

- (⏻) Tecla para encender/apagar la vaporera o para encender/apagar la funcion de retardo del encendido.





## DESCRIPCION DE LAS PARTES

---

**Recipiente del agua:**

Contiene el agua que se usa para la generación de vapor para cocinar, jamás coloque otro tipo de líquido en el mismo.

**Contenedores desmontables:**

Estos contenedores pueden usarse de a uno o apilados, según la cantidad de alimentos a cocinar.

**Recipiente para cocinar Arroz o salsas:**

Use este recipiente cuando necesite cocinar arroz o calentar alguna salsa.

**Tapa:**

Esta tapa tiene un asa convenientemente diseñada para evitar las superficies calientes cuando es quitada.

**Base:**

Contiene todos los componentes electrónicos del equipo. **JAMÁS SUMERJA EN AGUA ESTA UNIDAD.**

## ANTES DE USAR

---

Antes de utilizar la vaporera por primera vez, debe limpiar las diferentes piezas que lo componen.

- Coloque el cuerpo principal (base) en una superficie estable, lisa y seca.
- Límpielo con un paño húmedo y limpio.
- Para las partes removibles, lavar los elementos con agua jabonosa tibia. Enjuagar y secar.

**NOTA:**

Verifique siempre antes de utilizar la vaporera que el nivel del agua en el recipiente se encuentre entre los niveles máximo y mínimo.

**ATENCIÓN:**

**JAMÁS SUMERJA EN AGUA LA BASE PARA SU LIMPIEZA, PUEDE OCASIONAR DAÑOS IRREPARABLES A LA MISMA.**



## USO:

- 1 - Asegure que la unidad se encuentre desconectada antes de proceder al armado.
- 2 - Coloque la base sobre una superficie lisa y plana
- 3 - Llene el depósito de agua de acuerdo al tipo de alimento y cantidad. Si los alimentos van a ser cocinados por un lapso entre 15 a 60 minutos, llene el depósito hasta su marca máxima. Pero si el tiempo de cocción es menor a los 15 minutos, entonces llene el depósito hasta la marca media.
- 4 - Si nota que la cantidad de vapor disminuye antes de terminar el ciclo de cocción, ud deberá agregar agua al depósito por las aberturas laterales que tiene el equipo para facilitar la operación.

**NOTA: nunca aplique sal, pimienta, esencias, vinos, etc., al agua del depósito.**

La vaporera puede utilizarse de tres formas distintas:

Con 1 contenedor / Con 2 contenedores / Con 3 contenedores



**NOTA: cuando se usa más de un contenedor, el que está debajo cocina más rápido que el que siguiente superior, es por eso que deben colocarse siempre debajo los alimentos que requieran mayor tiempo o intensidad de cocción.  
Siempre cubra con la tapa el contenedor superior.**

- 5 - Coloque el alimento a cocinar dentro del contenedor desmontable.
- 6 - Coloque el contenedor sobre la base.
- 7 - Si debe colocar otro contenedor deposítelo sobre el anterior.
- 8 - Coloque la tapa.
- 9 - Funciones Basicas:
  - 9.1 La luz LED CONECTADO se enciende y una señal sonora se activa cuando el equipo se conecta a la red eléctrica (La luz siempre se mantendrá encendida mientras la vaporera se encuentre enchufada). La pantalla indicará "10" parpadeante, (10 es el tiempo por defecto de calentamiento), tal como se muestra en la imagen 1.  
Si no se realiza ninguna operación luego de 30 segundos, el equipo entrará automáticamente en modo reposo (stand by) y la pantalla se apaga tal como se muestra en la imagen 2.  
Presione entonces  para activar nuevamente la unidad y la pantalla volverá a mostrarse como en la imagen 1.



Imagen 1

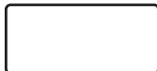


Imagen 2

9.2 Presione "+, -" para ajustar el tiempo de calentamiento de la unidad. Cada vez que presione la tecla, significa 1 minuto de tiempo de ajuste si lo hace como toques cortos, si deja presionada la tecla, el tiempo variará con mayor velocidad. El tiempo se puede ajustar entre 1 a 60 minutos como máximo.

9.3 Presione  para que el equipo comience a calentar y generar vapor. La luz LED de calentamiento (CALENTADOR) se encenderá y el icono de tiempo dejará de parpadear. El tiempo indicado en la pantalla LED comenzará a descontarse, tal como se muestra en la imagen 3.



Imagen 3

**USO:****9 - Funciones Basicas:**

**9.4** Si por alguna razón desea modificar el tiempo mientras el equipo trabaja, debe presionar la tecla  .

La unidad dejará de calentar (La luz LED CALENTADOR se apagará). El ícono Time comenzará a parpadear (tal como muestra la imagen 4). Puede entonces modificar el tiempo presionando "+, -". Una vez realizado el ajuste, vuelva a tocar  , y el equipo se pondrá a trabajar con el nueva indicación de tiempo.

**9.5** Si desea que el equipo deje de funcionar presione la tecla  . La unidad dejará de calentar (La luz LED CALENTADOR se apagará). El ícono Time comenzará a parpadear (tal como muestra la imagen 4).



Imagen 4

**9.6** Cuando la vaporera finalice de trabajar según el tiempo indicado, la pantalla LED mostrará el valor 00 y parpadeará. La indicación sonora se activará y la luz LED CALENTADOR se apagará (imagen 5). Presionando  , el equipo regresará a su estado inicial como se veía en la imagen 1.



Imagen 5

**10 - Programando el encendido con retardo:**

**10.1** Idem al punto 1.1

**10.2** Idem al punto 1.2

**10.3** Presione la tecla "PROGRAMA", la pantalla LED muestra 00:00 parpadeante (imagen 6).

Durante la programación del encendido con retardo, las luces CALENTADOR, TEMPORIZADO y RECARGA estarán apagadas.



Imagen 6

**10.4** Presione "+, -" para ajustar el tiempo de retardo del encendido. Cada vez que presione la tecla, los incrementos serán de 15 minutos; si deja presionada la tecla, el tiempo variará con mayor velocidad. El tiempo máximo de encendido con retardo será de 12 horas.

**10.5** Si desea ajustar el tiempo de calentamiento (vapor) luego de programar en encendido con retardo, presione la tecla PROGRAMA (Imagen 4), luego con las teclas "+, -" puede modificar el tiempo.

**10.6** Presionando la tecla  , la unidad entra en modo de programa. La luz LED de encendido con retardo (TEMPORIZADO) se active y la pantalla indicará el tiempo que falta para que la vaporera se encienda automáticamente. Por ejemplo, si la pantalla muestra 08:00, significa que faltarán 8 horas para que el equipo comience a generar vapor. Una vez que ese tiempo se alcance, una indicación sonora nos avisa que el equipo comienza a calentar y a generar vapor. La luz LED de encendido con retardo (TEMPORIZADO) se apaga y la pantalla mostrará ya el tiempo de trabajo del equipo generando vapor, (imagen 3).



Imagen 7

**USO:****10 - Programando el encendido con retardo:**

**10.7** El tiempo de encendido con retardo puede modificarse en cualquier momento de ese proceso si lo desea. Lo mismo para el tiempo de funcionamiento (CALENTADOR) posterior.

**a.** Para cambiar el tiempo de calentamiento (Vapor)

Presione “”, la pantalla mostrará “00:00” parpadeante. La luz LED encendido con retardo (TEMPORIZADO) se apagará.

Presione “PROGRAMA” para ajustar el tiempo de calentamiento.

Presione “+,-” para incrementar o disminuir el tiempo.

Presione “”. La pantalla se mostrará como en la imagen 7. La luz encendido con retardo “TEMPORIZADO” se encenderá. Si el programa de encendido con retardo muestra “00:00”, la vaporera comenzará a calentar luego de presionar la tecla “”.

• “PROGRAMA” es la función dominante cuando se programa la vaporera. El tiempo de calentamiento “CALENTADOR” o el encendido con retardo “TEMPORIZADO” se alternan presionando esta tecla.

**b.** Cambio del tiempo del encendido con retardo.

Presione la tecla “” mientras que el display muestra 00:00, el icono parpadeará y la luz de encendido con retardo se apagará.

Puede entonces modificar el tiempo presionando “+,-”. Una vez realizado el ajuste, vuelva a tocar  y el equipo se pondrá a trabajar con el nueva indicación de tiempo y la luz LED indicadora de la función se encenderá.

**11 - Alerta para reposición de agua**

**11.1** Si durante el proceso de calentamiento, el equipo quedara con poca cantidad de agua, la luz LED para recarga de agua (RECARGA) se encenderá, mientras que las luces de encendido con retardo (TEMPORIZADO) y calentamiento (CALENTADOR) se apagarán.

En ese momento en la pantalla se podrá leer el valor 00:20 que parpadeará constantemente indicando que ese es el tiempo de calentamiento que queda (imagen 8). Una alarma sonora también actuará indicando esa alerta.

Para poder agregar agua en el depósito, utilice las aberturas laterales indicadas en la descripción para tal efecto.

Luego de 2 minutos, el equipo volverá a funcionar con normalidad continuando la operación.

Si pasan los 2 minutos, primero agregue el agua y luego presione la tecla de encendido () , para que la vaporera vuelva a funcionar.

Si pasan 5 minutos y no se realiza ninguna operación, el equipo se apagará automáticamente quedando en modo reposo y solo con la luz de encendido (CONECTADO).

**Imagen 8**

**12 -** Una vez finalizada la cocción deseada, desenchufe la vaporera.

**13 -** Puede retirar cuidadosamente la tapa ahora, ya que queda vapor en el interior de los contenedores.

**14 -** Antes de retirar los alimentos, primero retire los contenedores de la base.

**IMPORTANTE:** Durante la cocción, evite tocar la base o los recipientes con las manos. Si necesita manipular el equipo solamente utilice guantes de cocina. Una vez finalizada la cocción por vapor, desconecte el equipo de la red eléctrica, deje enfriar la base antes de moverla.

**TENGA MUCHA PRECAUCIÓN YA QUE PUEDE QUEDAR AGUA REMANENTE EN LA BASE A MUY ALTA TEMPERATURA.**

Una vez enfriado el sistema, puede retirar el agua remanente del recipiente contenedor y secarlo cuidadosamente. Lave los accesorios y séquelos. Guarde el equipo hasta su próximo uso.

**SISTEMA DE PROTECCIÓN POR FALTA DE AGUA:**

Si durante el funcionamiento de la vaporera, el depósito de agua queda sin suficiente cantidad, un sistema de protección automático, cortará el funcionamiento del equipo.

**USO:**

Cuando utilice varios tipos de alimentos, tenga en cuenta que el goteo que producirá la cocción irá filtrando por niveles, es por eso que debe observar que no se coloquen en niveles superiores desde donde puedan contaminar el sabor de los alimentos ubicados en niveles inferiores.

Si va a utilizar distintos tiempos de cocción en distintos niveles, asegúrese de colocar en las zonas superiores a los que llevará menos tiempo cocinarse, ya que, podrá ir retirando los mismos de a uno cuando estén listos y solamente deberá asegurarse de volver a colocar la tapa en el contenedor que haya quedado descubierto mientras sigue funcionando el aparato.

Tipo de alimento	Peso	Tiempo de vapor
Arroz	Arroz 330 g.	38 - 50 minutos
Huevos	6 unidades	18 - 26 minutos
Pescados	300 g.	12 - 18 minutos
Carne Vacuna	300 g.	18 - 22 minutos
Pollo	400 g.	20 - 28 minutos
Papas	1 unidad (cortada en cubos)	35 - 42 minutos
Zanahorias	250 g. (cortada en cubos)	45 - 50 minutos



## LIMPIEZA

---

### **LIMPIAR Y SECAR BIEN TODAS LAS PARTES CADA VEZ QUE SE USA LA VAPORERA.**

Apagar el equipo y retirar el enchufe del toma corriente antes de limpiarlo. Dejar enfriar bien el sistema.

Se pueden lavar los contenedores desmontables, la tapa y los accesorios con agua tibia jabonosa, enjuagarlos y secarlos bien.

**NO SUMERGIR LA BASE EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.** Solo limpiar la superficie con un trapo suave (sin abrasivos) y apenas húmedo.

Depósito de minerales y descalcificación

Con frecuencia se producen depósitos de minerales sobre los laterales del elemento calefactor. Esta acumulación es bastante normal y se produce por los minerales presentes en el agua potable (aguas duras). Periódicamente cada 2 o 3 meses, la vaporera requiere una limpieza para eliminar los depósitos de minerales que se puedan formar.

Llene el depósito de agua con una solución de agua y vinagre blanco hasta la marcación máxima, encienda el equipo y coloque el temporizador en 20 minutos, una vez cumplido el ciclo apague y deje enfriar el sistema, luego vacíe el recipiente y enjuague cuidadosamente con agua fría el mismo. Limpie bien el depósito y los accesorios.

Seque todos los elementos y guárdelos en un lugar seguro.

## TIPS Y RECOMENDACIONES

---

Las indicaciones de tiempo y temperatura son solamente como referencia. Dependerá mucho del tamaño del alimento y si se encuentra refrigerado o no, por ej. Una vez que se vaya familiarizando con el equipo, los tiempos serán ajustados más fácilmente.

Cocinar con vapor utilizando un solo contenedor será mucho más rápido que si usa más contenedores apilados. Para facilitar los tiempos de cocción, trate que los alimentos tengan tamaños parecidos para que no tenga diferencias de punto entre por ejemplo un trozo de pollo más grande y uno más pequeño. Los alimentos que lleven más tiempo de cocción deben ser colocados en el nivel inferior de los contenedores, si los mismos están apilados.

Cuando cocine arroz, tenga en cuenta de no llenar hasta el tope con agua y arroz, ya que cuando se cocina el volumen se verá aumentado considerablemente.

Siempre descongele los alimentos antes de cocinarlos al vapor, si los mismos fueron conservados en freezer.



## EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



El signo de exclamación dentro del triángulo equilátero intenta alertar al usuario de la presencia de instrucciones operativas y de mantenimiento importantes en texto que acompaña este producto.



El relámpago con cabeza de flecha dentro de un triángulo equilátero intenta alertar al usuario de la presencia de "tensiones peligrosas" no aisladas, dentro del producto, que pueden ser de suficiente magnitud como para constituir un riesgo de descarga eléctrica para las personas.

**VAPORERA****Modelo:** VP-5601**Tensión Nominal:** 230V ~ 50Hz**Consumo:** 850W**Origen:** China

DATOS Y ESPECIFICACIONES SUJETOS

A MODIFICACIÓN SIN AVISO PREVIO

IMPORTA, DISTRIBUYE Y GARANTIZA

**FIRST RATE S.A.**

(C1003ABH) RECONQUISTA 336

PISO 6 OF. 65 - CABA - REPÚBLICA ARGENTINA

Tel.: (54-11) 4655-4444



NOTAS:

A large rectangular area with rounded corners, containing 20 horizontal dashed lines for writing notes.



[www.yelmo.com.ar](http://www.yelmo.com.ar)

