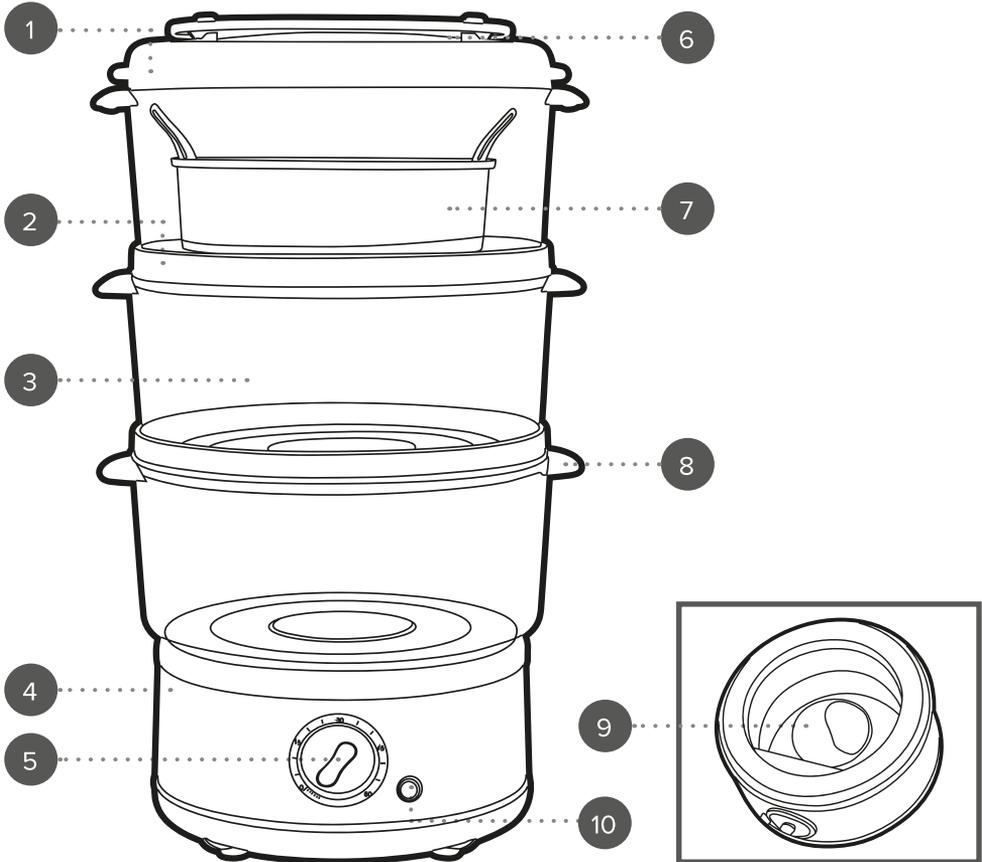


# Manual do utilizador

Vaporizador de cozinha



## Descrição das peças



1. Tampa
2. Suportes
3. Cestos para cozer a vapor
4. Unidade de base do vaporizador de cozinha
5. Botão de controlo do temporizador

6. Aberturas de ventilação
7. Taça de arroz
8. Pegas
9. Depósito
10. Luz indicadora de alimentação

Conserve estas instruções para referência futura.

## **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**

- Quando utilizar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas.
- Verifique se a tensão indicada na placa de classificação corresponde à da rede local antes de ligar o aparelho à tomada elétrica.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de conhecimento, desde que as mesmas tenham sido supervisionadas/instruídas e compreendam os perigos associados.
- O aparelho não deve servir de brinquedo para crianças.
- As crianças não devem efetuar a limpeza ou a manutenção a realizar pelo utilizador, exceto se tiverem idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- Este aparelho não é um brinquedo.
- Em caso de queda ou danos do aparelho ou de avaria no cabo de alimentação, na ficha ou em qualquer peça do aparelho, pare imediatamente de utilizar o produto para evitar potenciais ferimentos.
- Este aparelho não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador; apenas um electricista qualificado deve efetuar reparações. As reparações incorretas podem colocar o utilizador em risco de ferimentos.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças quando estiver ligado ou a arrefecer.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados de fontes de calor ou arestas afiadas que possam causar danos.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de quaisquer peças do aparelho que possam aquecer durante a utilização.
- Mantenha o aparelho afastado de outros aparelhos que irradiem calor.
- Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado em bancadas, toque em superfícies quentes ou fique torcido.
- Não mergulhe os componentes elétricos deste aparelho em água ou em qualquer outro líquido.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou se alguma ligação estiver molhada.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver ligado à tomada elétrica.
- Não desligue o aparelho da tomada elétrica puxando pelo cabo. Desligue e retire a ficha à mão.
- Não puxe nem transporte o aparelho segurando-o pelo cabo de alimentação.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o previsto.
- Não utilize outros acessórios que não os fornecidos.
- Não utilize este aparelho no exterior.
- Não guarde o aparelho sob luz solar direta ou em condições de humidade elevada.
- Não tente mudar o aparelho de local enquanto estiver em funcionamento.
- Se cair ou ficar acidentalmente submerso em água, desligue o aparelho imediatamente da tomada. Não toque na água.
- Desligue sempre a ficha do aparelho após a utilização e deixe-o arrefecer completamente antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou manutenção do utilizador ou de o armazenar.
- Utilize sempre o aparelho numa superfície estável e resistente ao calor, a uma

- altura confortável para o utilizador.
- Este aparelho não deve ser utilizado com um temporizador externo nem um sistema de controlo remoto separado.
  - Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com o aparelho.
  - Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais.



**CUIDADO:** superfície quente – não toque nas secções quentes nem nos componentes de aquecimento do aparelho.



**AVISO:** água a ferver e vapor podem causar ferimentos graves; tenha muito cuidado ao utilizar este aparelho.

## O que fazer e o que não fazer

### O QUE FAZER:

Desligue o aparelho e retire a ficha da fonte de alimentação da tomada elétrica antes de substituir ou instalar acessórios.

### O QUE NÃO FAZER:

Utilizar o aparelho se este tiver caído, se existirem sinais visíveis de danos ou se apresentar fugas.

Utilizar acessórios se estiverem soltos, danificados ou partidos.

## Desativação ao ferver a seco

O vaporizador de cozinha está equipado com uma função de desativação automática, incorporada para evitar que ferva a seco. Se não houver água suficiente no depósito, a função de desativação ao ferver a seco é acionada automaticamente e a resistência desliga-se. Se isto acontecer:

**PASSO 1:** desligue o vaporizador de cozinha e retire a ficha da tomada da rede elétrica.

**PASSO 2:** deixe o vaporizador de cozinha arrefecer durante aprox. 15 minutos.

**PASSO 3:** utilizando luvas de forno resistentes ao calor, desmonte cuidadosamente o vaporizador de cozinha.

**PASSO 4:** reabasteça o depósito com água a ferver. Não exceda a marca de enchimento máximo.

**PASSO 5:** volte a montar o vaporizador de cozinha e reponha o temporizador. A função de desativação ao ferver a seco deverá ser reposta e a cozedura a vapor poderá ser iniciada.

## Cuidados e manutenção

Antes de efetuar qualquer limpeza ou manutenção, verifique sempre se o vaporizador de cozinha está desligado da rede elétrica e se arrefeceu totalmente.

**PASSO 1:** limpe a unidade de base do vaporizador de cozinha com um pano macio e húmido e seque-a cuidadosamente.

**PASSO 2:** lave os acessórios em água quente com sabão e, em seguida, enxague e seque cuidadosamente.

Não mergulhe a unidade de base do vaporizador de cozinha em água ou em qualquer outro líquido.

Nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos nem esfregões para limpar o vaporizador de cozinha ou os respetivos acessórios, pois pode causar danos.



**NOTA:** o vaporizador de cozinha deve ser limpo após cada utilização.

## Remover o calcário

O calcário pode desenvolver-se ao longo do tempo e afetar o desempenho e a vida útil do vaporizador de cozinha. Recomenda-se a utilização de um agente de descalcificação comercial para remover o calcário regularmente, pelo menos, uma vez por mês.

**PASSO 1:** adicione a solução de descalcificação ao depósito seguindo as instruções do fabricante.

**PASSO 2:** ligue a ficha do vaporizador de cozinha à tomada da rede elétrica e ligue o vaporizador de cozinha. Defina o temporizador para 20 minutos ou para o período de tempo especificado no produto de descalcificação.

**PASSO 3:** uma vez decorridos os 20 minutos, deixe a solução arrefecer completamente antes de esvaziar o depósito e enxaguar várias vezes. Seque completamente.



**AVISO:** não deixe o vaporizador de cozinha sem vigilância enquanto estiver a remover o calcário.

## Instruções de utilização

### Antes da primeira utilização

**PASSO 1:** antes de ligar à rede elétrica, limpe a unidade de base do vaporizador de cozinha com um pano macio e húmido e seque-a cuidadosamente.

**PASSO 2:** lave os acessórios em água quente com sabão e, em seguida, enxágue e seque cuidadosamente. Não mergulhe a unidade de base do vaporizador de cozinha em água ou em qualquer outro líquido. Nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos nem esfregões para limpar o vaporizador de cozinha ou os respetivos acessórios, pois pode causar danos.

**PASSO 3:** coloque a unidade de base do vaporizador de cozinha numa superfície estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o utilizador.



**NOTA:** ao utilizar o vaporizador de cozinha pela primeira vez, pode ser emitido um ligeiro fumo ou odor. É uma situação normal e irá desaparecer em breve. Mantenha uma ventilação suficiente em redor do vaporizador de cozinha.

### Utilizar o vaporizador de cozinha

**PASSO 1:** encha o depósito com aprox. 500 ml de água a ferver. Não exceda a marca de enchimento máximo. Esta quantidade de água é suficiente para permitir uma cozedura a vapor de aprox. 60 minutos, sendo o período de tempo suficiente para a maioria dos alimentos. Diferentes tipos de alimentos requerem diferentes tempos de preparação. Consulte a receita ou a embalagem dos alimentos e certifique-se de que os alimentos estão bem cozinhados antes de os servir.

**PASSO 2:** coloque um dos cestos para cozer a vapor na unidade de base do vaporizador de cozinha.

**PASSO 3:** coloque os ingredientes a cozer a vapor no primeiro cesto para cozer a vapor.

**PASSO 4:** se for necessário mais do que um nível, coloque um suporte sobre o primeiro cesto para cozer a vapor e, em seguida, coloque o segundo cesto para cozer a vapor por cima.

**PASSO 5:** repita os passos 3 a 4 para o terceiro nível, se necessário.

**PASSO 6:** coloque a tampa e fixe-a no devido lugar.

**PASSO 7:** ligue a ficha do vaporizador de cozinha à tomada da rede elétrica e ligue o vaporizador de cozinha.

**PASSO 8:** seleccione o tempo de preparação pretendido rodando o botão de controlo do temporizador para a direita. A luz indicadora de alimentação acende-se para indicar que o vaporizador de cozinha está a aquecer.

**PASSO 9:** uma vez concluída a preparação e decorrido o tempo definido, o vaporizador de cozinha desliga-se automaticamente. É importante verificar imediatamente se os alimentos estão bem cozinhados. Se não estiverem, reponha o temporizador e retome a preparação durante o tempo necessário. Se os alimentos ficarem cozinhados antes de o temporizador terminar a contagem decrescente, rode o botão de controlo do temporizador para a esquerda, para "0".

**PASSO 10:** desligue o vaporizador de cozinha e retire a ficha da tomada da rede elétrica.

**PASSO 11:** retire cuidadosamente a tampa utilizando luvas de forno resistentes ao calor.

**PASSO 12:** esvazie o conteúdo para uma taça ou um prato, utilizando uma tenaz resistente ao calor (não incluída). Se tiver sido utilizado mais do que um nível, utilize luvas de forno resistentes ao calor para remover cuidadosamente o cesto para cozer a vapor e o suporte para aceder ao nível seguinte de alimentos.



**NOTA:** encher o depósito até à marca de enchimento máximo ajudará a evitar que ferva a seco. Antes de iniciar a preparação, adicione sempre água a ferver ao depósito. Se necessário, é possível ferver água no depósito, mas isso não é recomendado. Por vezes, o temporizador pode emitir um zumbido, mesmo depois de ter terminado a contagem decrescente. Isto é normal. O vaporizador de cozinha e a respetiva resistência ter-se-ão desligado.



**CUIDADO:** tenha cuidado ao retirar a tampa, os cestos para cozer a vapor e os suportes, pois ficam muito quentes durante a utilização e pode haver emissão de vapor. Utilize luvas de forno resistentes ao calor para evitar ferimentos.



**AVISO:** não adicione nada à água. Quaisquer temperos ou marinadas devem ser adicionados diretamente aos alimentos. Caso contrário, acumular-se-ão no depósito e poderão causar danos. A tensão nominal mantém-se mesmo quando o termóstato está na posição desligada. Para desligar permanentemente o vaporizador de cozinha, desligue-o da rede elétrica.

## Cozinhar a vapor durante mais de 60 minutos

Ao cozinhar a vapor durante mais de 60 minutos, é importante prestar atenção ao nível de água no depósito. Se o nível de água for inferior a metade do depósito:

**PASSO 1:** rode o botão de controlo do temporizador para "0", anotando o tempo de preparação decorrido.

**PASSO 2:** utilizando luvas de forno resistentes ao calor, retire a tampa, os cestos para cozer a vapor e os suportes, até que seja possível aceder ao depósito.

**PASSO 3:** encha o depósito com água a ferver até à marca de enchimento máximo.

**PASSO 4:** volte a montar cuidadosamente o vaporizador de cozinha.

**PASSO 5:** reponha o temporizador para o tempo de preparação restante.

## Guia de preparação

Seguem-se orientações para preparar determinados tipos de ingredientes numa única camada no cesto para cozer a vapor inferior do vaporizador de cozinha.

São apenas orientações e a preparação deve ser sempre monitorizada.

Aumente os tempos de preparação se:

- Forem utilizados 2 a 3 cestos para cozer a vapor, uma vez que o vapor terá de preparar mais ingredientes
- Os ingredientes forem colocados em camadas no mesmo cesto para cozer a vapor

| Alimentos                    | Quantidade                   | Tempo de preparação aproximado |
|------------------------------|------------------------------|--------------------------------|
| <b>Carne e aves</b>          |                              |                                |
| Peitos de frango (sem osso)  | 400 g                        | 20 a 30 min.                   |
| Salsichas Frankfurt          | 400 g                        | 15 min.                        |
| <b>Peixe e marisco</b>       |                              |                                |
| Filetes de peixe (frescos)   | 200 g                        | 10 min.                        |
| Postas de peixe (frescas)    | 200 g                        | 12 a 17 min.                   |
| Camarões (frescos)           | 400 g                        | 6 a 8 min.                     |
| Cauda de lagosta (congelada) | 2 unidades                   | 20 a 22 min.                   |
| Mexilhões (frescos)          | 400 g                        | 10 a 15 min.                   |
| <b>Legumes</b>               |                              |                                |
| Alcachofras (frescas)        | 2 a 3 de tamanho médio       | 40 a 45 min.                   |
| Espargos                     | 400 g                        | 15 min.                        |
| Brócolos                     | 400 g                        | 15 min.                        |
| Couves-de-bruxelas           | 400 g                        | 15 a 18 min.                   |
| Repolho                      | 1 cabeça, cortada            | 20 min.                        |
| Cenouras                     | 400 g, fatiadas              | 15 min.                        |
| Couve-flor                   | 1 cabeça, cortada em pedaços | 15 min.                        |
| Espiga de milho (fresca)     | 1                            | 15 min.                        |

| Alimentos            | Quantidade                          | Tempo de preparação aproximado |
|----------------------|-------------------------------------|--------------------------------|
| Curgetes             | 400 g, fatiadas                     | 10 min.                        |
| Feijão verde         | 400 g                               | 18 a 20 min.                   |
| Ervilhas             | 400 g, descascadas                  | 12 a 15 min.                   |
| Cogumelos (frescos)  | 200 g                               | 10 a 13 min.                   |
| Batatas novas        | 10 a 12, inteiras                   | 20 a 25 min.                   |
| Pimentos             | 1, sem sementes e cortado às fatias | 10 min.                        |
| Batatas              | 900 g, descascadas e cortadas       | 20 min.                        |
| Espinafres (frescos) | 200 g                               | 10 min.                        |



**NOTA:** quanto mais afastados estiverem os alimentos da resistência, maior será o tempo de preparação. Faça experiências com os tempos de preparação e o posicionamento dos alimentos no vaporizador de cozinha. Verifique sempre se os alimentos estão quentes e bem cozinhados antes de os servir.

## Cozinhar arroz

**PASSO 1:** ao cozinhar arroz, encha a taça de arroz até meio com arroz cru.

**PASSO 2:** adicione água à taça de arroz. Utilize um pouco mais de água do que de arroz, uma vez que o arroz absorverá a água.

**PASSO 3:** coloque a taça de arroz no nível superior do vaporizador de cozinha. Não utilize o nível inferior para o arroz, uma vez que os sucos de outros alimentos podem alterar o sabor.

**PASSO 4:** o arroz deve demorar cerca de 25 a 30 minutos a cozer, dependendo do tipo de arroz e da quantidade de arroz utilizada. Verifique o arroz após 20 minutos e continue a cozinhar até estar pronto a comer.

## Dicas e sugestões

1. Corte os ingredientes de modo que fiquem mais ou menos do mesmo tamanho.
2. Se preparar ingredientes maiores a vapor, coloque-os no cesto para cozer a vapor inferior, mais próximo do depósito.
3. Para permitir a circulação do vapor, coloque os ingredientes nos cestos para cozer a vapor separados uns dos outros, utilizando camadas simples sempre que possível e deixando espaço entre os ingredientes.
4. É aconselhável ter um prato ou tabuleiro à mão ao desmontar o vaporizador de cozinha após a utilização, uma vez que os cestos para cozer a vapor e a tampa pingam.

## Armazenamento

O vaporizador de cozinha tem de estar frio, limpo e seco antes de o guardar num local fresco e seco.

Nunca enrole o cabo muito apertado à volta do vaporizador de cozinha. Enrole-o sem apertar para evitar danos.

## Especificações

Código do produto: EK6351

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potência: 500 W



#### Eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos e pilhas/baterias



Este símbolo no produto, nas pilhas/baterias ou na embalagem significa que este produto e quaisquer pilhas/baterias que contenha não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Em vez disso, é da responsabilidade do utilizador entregá-lo a um ponto de recolha aplicável para a reciclagem de pilhas/baterias e equipamento elétrico e eletrónico. A recolha separada e a reciclagem ajudarão a conservar os recursos naturais e a evitar as potenciais consequências negativas para a saúde humana e para o ambiente que resultariam de uma eliminação inadequada das substâncias perigosas que podem estar presentes nas pilhas/baterias e no equipamento elétrico e eletrónico. Alguns revendedores fornecem serviços de recolha que permitem ao utilizador devolver equipamento gasto para uma eliminação adequada. **É da responsabilidade do utilizador apagar quaisquer dados relativos a equipamentos elétricos e eletrónicos antes da eliminação.** Para obter mais informações sobre onde entregar as pilhas/baterias e os resíduos elétricos e eletrónicos, contacte o representante local da cidade/município, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou o revendedor.

Fabricado por:  
Ultimate Products UK Ltd.,  
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**  
Ultimate Products Europe Ltd.,  
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

**FABRICADO NA CHINA.**

CD280324/MD000000/V1