

Vaporizador de Alimentos  
**K-VA800N3**

MANUAL DE USUARIO



**KALLEY**

The logo for KALLEY, featuring the brand name in a bold, italicized, sans-serif font. A thick, curved black line arches over the letters 'A', 'L', and 'L'.

Por favor conserve estas instrucciones.

Lea este manual de usuario cuidadosamente para que se familiarice completamente con su nuevo Vaporizador de Alimentos antes del primer uso.

**PRECAUCIÓN**

- No toque las superficies calientes. Utilice las manijas plásticas al retirar la tapa y los contenedores calientes.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la base del aparato en agua.
- Es necesaria la supervisión de un adulto cuando el aparato es usado por o cerca de niños.
- Desenchufe cuando no esté en uso. Desenchufe antes de poner o quitar partes y permita que se enfríe antes de realizar la limpieza.
- No utilice el aparato con el cable o enchufe dañado, o después de un mal funcionamiento o daño. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado para su reparación.
- No es permitido el uso de accesorios no recomendados.
- No use al aire libre.
- No deje que el cable toque superficies calientes.
- No coloque cerca de gas caliente o quemador eléctrico o en un horno caliente.
- Cuidado al mover los recipientes que contienen alimentos u otros líquidos calientes.
- Levante y abra la tapa con cuidado para evitar quemaduras y deje que el vapor de agua gotee.
- No coloque el aparato directamente debajo de gabinetes cuando está funcionando ya que este produce grandes cantidades de vapor.
- Un poco de agua permanecerá en el depósito de agua después de que el vaporizador se haya apagado, esto es normal.
- No utilice piezas del vaporizador en el microondas o en una superficie caliente.
- Llene el depósito con agua antes de enchufar el cable de energía de otro modo, el aparato puede dañarse.
- Si el cable de energía está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.

**PRECAUCIÓN**

- El aparato no debe ser utilizado por niños u otras personas sin asistencia o supervisión si sus capacidades físicas, sensoriales o mentales les impiden usarlas sin peligro.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

**INSTRUCCIONES ESPECIALES**

Para evitar una sobrecarga del circuito, no opere ningún otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito.

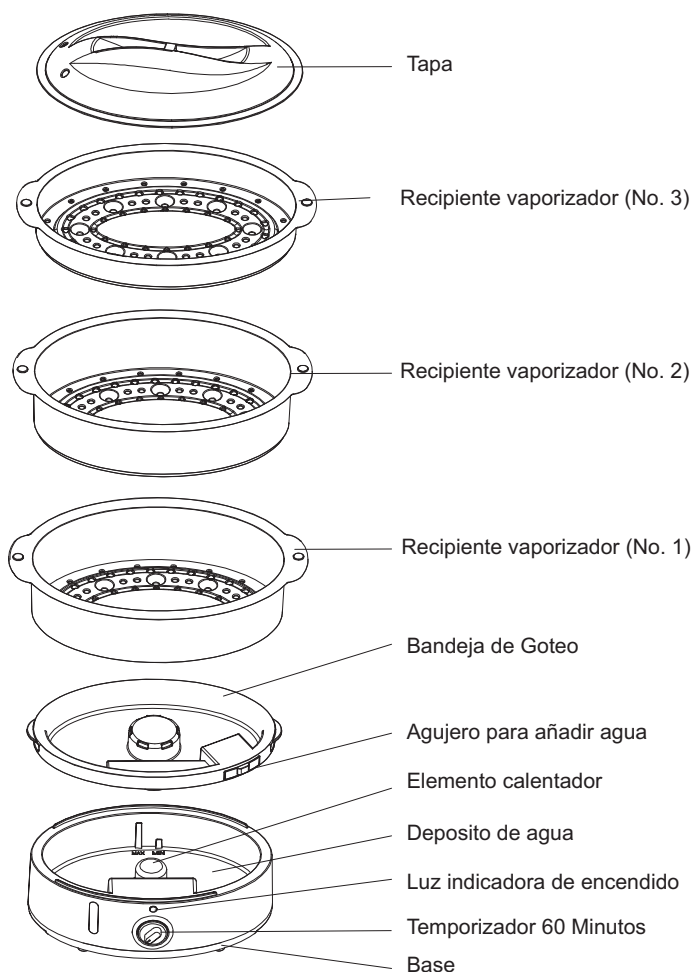
Los cables de extensión pueden usarse si se tiene cuidado en su uso.

Si el cable de extensión se utiliza:

- (a) La clasificación eléctrica del cable de extensión debe ser igual o mayor que la del aparato.
- (b) El cable más largo debe ser colocado de manera que no cuelgue del mostrador o mesa donde pueda ser jalado por niños o causar tropiezos. No sumerja la base del aparato en agua u otros líquidos.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

**DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES**



LEA CUIDADOSAMENTE ANTES DE UTILIZAR SU VAPORIZADOR NUEVO.

**ANTES DEL PRIMER USO**

- Compruebe que el voltaje en la base del aparato corresponde al voltaje en la red en su hogar.
- Quite cualquier etiqueta o etiqueta pegada al aparato.
- Lave la tapa, plato de arroz, recipiente vaporizadores, la bandeja de goteo y la cubierta del elemento calefactor en agua tibia y jabón antes de utilizarlo por primera vez y luego enjuague y seque con cuidado.
- Limpie el interior del depósito de agua con un paño húmedo.

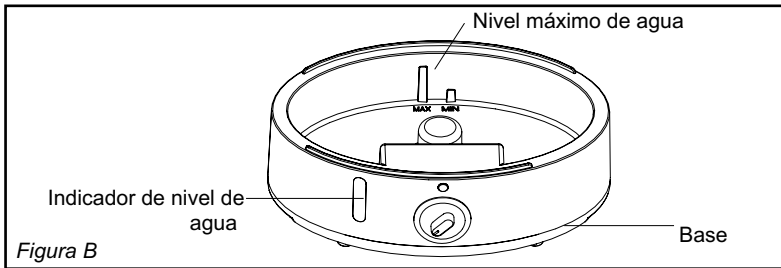
## FUNCIONAMIENTO

Coloque la aparato sobre una superficie plana y firme, con espacio suficiente (es decir, no coloque debajo de los gabinetes de pared). El vaporizador y sus componentes no son para uso en hornos (microondas, convección o convencional) o sobre la estufa.

Llene el depósito de agua con agua limpia solamente. No coloque ningún otro líquido o agregue sal, pimienta, etc. en el depósito de agua. Asegúrese de que el agua no exceda el nivel de llenado HI o es menor que el nivel de llenado LO tal como se indica en el interior del depósito de agua.

## NIVEL DE LLENADO DE AGUA

El nivel de llenado de agua como indican en la grafica de nivel de agua de la base. (Figura B)



El nivel de llenado alto es para la cocinar por mucho tiempo, mientras que el nivel de llenado bajo es para cocinar durante un tiempo más corto.

**NOTA:** el nivel del agua nunca debe ser inferior a (MIN).

## UBICACIÓN ESTÁNDAR DE RECIPIENTES VAPORIZADORES

Coloque los vegetales, mariscos u otros alimentos sin salsa o líquido en el recipiente vaporizador. Coloque los alimentos en el centro del recipiente. Trate de no bloquear los orificios de vapor. Puede utilizar la bandeja de huevos al vapor para cocinar huevos.

(Remueva el recipiente vaporizador) Véase la gráfica...

La carne o el pescado siempre debe estar colocadas en el recipiente inferior de vaporización para evitar que los jugos que gotean sobre el contenido de los otros recipientes.

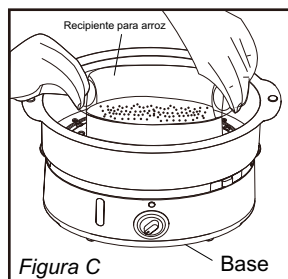
**FUNCIONAMIENTO****USAR RECIPIENTE PARA ARROZ**

Coloque el arroz u otros alimentos con salsa o líquido en el recipiente para arroz. Cubra con una tapa. Enchufe en el tomacorriente de pared y ajuste el temporizador. Cuando la comida esté bien cocida, desenchufe el aparato.

**NOTA:** La bandeja de goteo no se utiliza.

Los tiempos de cocción son sólo estimaciones y dependen de la cantidad, el tamaño, el grado requerido de tiempos de cocción indicados. En la siguiente guía se sugieren los tiempos de vapor con dos recipientes vaporizadores. Para cocinar los alimentos en tres niveles vapor, ajustar tiempos en consecuencia.

Al manejar y remover los componentes calientes, use guantes para horno para evitar quemaduras por el vapor caliente.

**AJUSTE DEL TEMPORIZADOR (MÁXIMO 60 MINUTOS)**

Ajuste el temporizador para el tiempo de cocción recomendado (los tiempos de cocción pueden ser ajustados si es necesario). La luz se apagará cuando se complete la cocción y el temporizador le dará un sonido de alarma.

**MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA**

Desenchufe el cable de energía. Permitir que se enfríe antes de limpiar el vaporizador. Nunca sumerja la base, el cable y el enchufe en agua.

1. Vacíe la bandeja de goteo / entrada de agua y el depósito de agua.
2. Lave la tapa, los recipientes vaporizadores, tazón de arroz y bandeja de goteo con agua caliente y jabonosa, enjuague y seque todas las partes.
3. Limpiar con agua jabonosa el depósito para agua y luego limpie con un paño húmedo.
4. No use limpiadores abrasivos.
5. Los recipientes vaporizadores y el recipiente para arroz se pueden almacenar en el interior del recipiente superior del vaporizador con la tapa en la parte superior.
6. En zonas de aguas duras, la cal puede acumularse en el elemento calentador. Si la cal se acumula, la comida no puede ser cocinada adecuadamente. Este debe limpiarse cada 7 a 10 usos. Vierta 3 tazas de vinagre blanco en el depósito de agua y luego llenar de agua hasta el nivel HI. No utilice la tapa, recipientes vaporizadores, recipiente para arroz y bandeja de goteo en el presente procedimiento.
7. Enchufe el aparato y ajuste el temporizador configurado para 20 minutos. Cuando suene la alarma, desconecte el cable del enchufe. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de vaciar el depósito de agua. Utilizar el agua fría para enjuagar el depósito de agua varias veces.

**FUNCIONAMIENTO****RECALENTAR: PANES Y CHFCG'5 @A9BHCG**

1. No envuelva o cubra al recalentar pan.
2. Para otros alimentos, los tiempos de calentamiento se basan en los alimentos a temperaturas de refrigeración.
3. Cuando caliente alimentos en el plato de arroz, siempre  
^•] æ: æde manera uniforme las sobras en el Plato de Arroz y utilizar un papel de aluminio para cubrir.
4. Experimente con su propia comida para ajustar los tiempos.

**COMO COCINAR ARROZ**

1. Hay muchos tipos de arroz. Siga las instrucciones específicas para la variedad utilizada.
2. Mida exactamente el arroz y el agua, y luego combínelos en el recipiente para arroz. Vierta la cantidad especificada de la agua en el depósito de agua. Cubra y encienda el vaporizador.
3. Para ablandar el arroz, aumentar la cantidad de agua por 1-2 cucharadas. Para arroz más firme, disminuir la cantidad de agua por 1-2 cucharadas.
4. Comprobar la consistencia del arroz en un tiempo mínimo especificado para cada tipo, revuelva el arroz al mismo tiempo.
5. Al comprobar / revolver el arroz, tenga cuidado de no derramar la condensación en el recipiente para arroz que reduciría la calidad y el sabor del arroz cocido al vapor.
6. Utilice sólo agua limpia en el depósito de agua.
7. El arroz puede ser sazonado con sal, pimienta o mantequilla después de cocinarlo al vapor.

**VEGETALES**

1. Limpiar bien los vegetales, cortar los tallos; pelar o cortar si es necesario. Vaporizar piezas pequeñas ya que estas se cocinan más rápido que las grandes.
2. La cantidad, calidad, frescura y tamaño / uniformidad, la temperatura de los alimentos congelados pueden afectar el tiempo de vapor. Ajustar la cantidad de agua y el tiempo de cocción como se desee.



**FUNCIONAMIENTO**

Tipo de arroz	Combinados en recipiente		Use band. Goteo	Linea de llenado de agua	Tiempo Aprox (Minutos)
	Cant. Arroz	Cant. Agua Fria			
Cafe (Integral) – Grano largo o Grano corto	½ taza 1taza	2/3taza 1 1/4tazas	No No	Hi Hi	40-41 54-57
Blanco –Regular, granos medianos  – Regular, Vapor, granos largos	1/2 taza 1taza	3/4taza 1 1/4tazas	No No	Hi Hi	34-36 37-41
	½ taza 1taza	3/4taza 1 1/4tazas	No No	Hi Hi	51-53 53-55
Arroz pilaf y champiñones	1taza grano extra largo arroz blanco	1 1/3tazas caldo de pollo en vez de agua	No	Hi	50-55

3. Los vegetales congelados no deberían descongelarse antes de cocer al vapor.

4. Algunos vegetales congelados deben colocarse en el recipiente para arroz y cubrirse con un pedazo de papel de aluminio durante la cocción al vapor.

Los alimentos congelados deben separarse o revolverse tras 10-12 minutos. Utilice un tenedor / cuchara de asa larga para separar o revolver los alimentos.

**PESCADOS Y MARISCOS**

1. Los tiempos de cocción que figuran en la tabla son para pescados y mariscos frescos o congelados y descongelados por completo y el pescado.

Antes de cocer al vapor, limpiar y preparar mariscos y pescados frescos.

2. La mayoría del pescado y los mariscos se cocinan rápidamente. Vaporizar en pequeñas porciones o en las porciones especificadas.

3. Las almejas, ostras y mejillones pueden abrirse en diferentes momentos. Compruebe las conchas para evitar que se cocinen en exceso.

4. Es posible vaporizar en el recipiente para arroz filetes de pescado , mariscos y pescado plano o usar mantequilla o margarina sazónada, limón o salsas favoritas.

5. Ajustar los tiempos de cocción en consecuencia.

**FUNCIONAMIENTO**
**Vegetales**

<b>Variedad</b>	<b>Peso/o Numero Piezas</b>	<b>Usar Recipiente de arroz</b>	<b>Usar bandeja de goteo</b>	<b>Linea de llenado de agua</b>	<b>Tiempo Aprox. (Minutos)</b>
Alcachofas	4 Medianas	No	Si	Hi	37-40
Esparragos	1/2 -1 lb (de 1/2" diametro)	No	Si	Lo	13-15
Frijoles, -Verdes -piezas o enteros	1 lb	No	Si	Hi	25-28
Brocoli	1 lb	No	Si	Lo	12-14
Repollo	1 lb (½ pequeña)	No	Si	Lo	17-19
Zanahorias	1 lb	No	Si	Lo	15-17
Coliflor	Tamaño mediano 2 ½ lbs sin picar	No	Si	Lo	14-16
Mazorca	Hasta 8 piezas (2 3/4"-3" longitud)	No	Si	Lo	17-19
Champiñones Enteros	10 onzas	No	Si	Lo	10-11
Cebollas enteras (para cocinarlas parcialmente y asarlas)	1 lb tamaño mediano ( 4-2 piezas 1/2" diametro)	No	Si	Lo	7-9
Arvejas	1 1/2 lbs. en lata	No	Si	Lo	14-16
Pimentones enteros -Verdes o rojos (para cocinar parcialmente y luego rellenar)	Hasta 4 medianos	No	Si	Lo	9-11
Papas enteras - Rojas	1 lb. 8 pequeñas (1 1/2"-2" de ancho)	No	Si	Lo	17-19
Spinacas	10 onzas	No	Si	Lo	10-12
Calabacin -amarillo y Zucchini	1 lb. tamaño mediano	No	Si	Lo	11-13
Nabos	1 lb. ( 5 pequeñas)	No	Si	Lo	12-14

**Huevos**

<b>Otras comidas</b>	<b>Peso/o Numero de Piezas</b>	<b>Usar recip para arroz</b>	<b>Usar bandeja de goteo</b>	<b>Linea de llenado de agua</b>	<b>Tiempo Aprox. (Minutos)</b>
Huevos -Grandes Cocinados	1-12	No	Si	Hi	30

**FUNCIONAMIENTO**
**Pescados y Mariscos**

<b>Tipo de pescado</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Usar Recipiente para arroz</b>	<b>Usar bandeja de goteo</b>	<b>Linea de llenado de agua</b>	<b>Tiempo aprox. (Minutos)</b>
Filetes -Lenguado, robalo, otros filete favorito	1/2 lbs. (1/4 -1/2"espesor)	No	Si	Lo	8-10
Filetes -Mero -Salmon -Atun -Otros	1-2 piezas 1/2 – lb. 1"espesor 3/4-1"espesor 3/4-1"espesor 3/4-1"espesor	No No No No	Si Si Si Si	Lo Lo Lo Lo	13-14 18-21 14-19 13-21
Filetes escalfados -Su filete favorito	1/2 -3/4 lb. (3 – 4 filetes; 1/4 -1/2"espesor)	No	Si	Hi	30-35

<b>Tipo de Mariscos</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Usar recipiente para arroz</b>	<b>Usar bandeja de goteo</b>	<b>Linea de llenado de agua</b>	<b>Tiempo aprox. (Minutos)</b>
Almejas	1/2-1 lb.	No	Si	Lo	10-12
Cangrejo	1 lb. (6 piezas)	No	Si	Lo	15-18
Langosta -Colas	1 or 2 (7 to 8 ozs. c/u)	No	Si	Lo	18-20
Mejillones (frescos)	1 lb.	No	Si	Lo	12-14
Ostras (frescas)	½ docena	No	Si	Lo	11-13
Vieiras (frescos)	½ lb. sin concha	No	Si	Lo	10-12
Camarones	1lb en concha	No	Si	Lo	10-12

**FUNCIONAMIENTO**
**Carnes**

Variedad	Peso / o Numero de piezas	Usar recip para arroz	Usar Band de goteo	Linea de llenado de agua	Tiempo aprox. (Minutos)
Pollo - Pechuga, deshuesada	1/2 lb. (4-5 piezas)	No	Si	Lo	14-16
Filetes - Pechuga con hueso	1-1 1/4 lbs. (2 piezas)	No	Si	Hi	37-41
- Muslos, con hueso	about 1 lb. (4 piezas)	No	Si	Hi	32-36
-Contramuslo, con hueso	about 1 lb. (4 piezas)	No	Si	Hi	34-37
- Escalfado Pechuga, sin hueso o con hueso	1 lb. (2 Pieces)	Yes	Si	Hi	45-47
Salchichas - Longitud normal	Hasta 1 lb. (8-10 piezas)	No	Si	Lo	12-14
Salchicha -Bien cocinada	Hasta 1 lbs.	No	Si	Lo	17-19
-Bratwurst (Salchicha Alemana)					
- Kielbasa (salchicha polaca)	Hasta 1 3/4 lbs.	No	Si	Lo	19-25

**PRECAUCIÓN**

Para evitar descargas eléctricas desconecte del enchufe antes de retirar la tapa. No hay piezas que el usuario pueda reparar. Solicite las reparaciones al personal de servicio calificado.

**PRECAUCIONES DE SEGURIDAD**

No permita que este aparato esté expuesto a la lluvia o la humedad.

Suministro de energía: 120 voltios / 60 Hz AC solamente

Conectar el aparato a un suministro de energía diferente puede dañar el aparato.

Los electrodomésticos no deben desecharse con la basura doméstica.

Por favor recicle donde lo recomiendan las autoridades locales de su ciudad.





**KALLEY**  
Electrodomésticos

