

# APARELHO DE COZIMENTO A VAPOR FUN KITCHEN

## MANUAL DE INSTRUÇÕES

Leia com atenção e guarde este manual para consultas futuras.

NT-0334C

---

# APARELHO DE COZIMENTO A VAPOR

*Leia com atenção e guarde este manual. Este equipamento é destinado exclusivamente ao uso doméstico.*

Parabéns, você acabou de adquirir o Aparelho de Cozimento à Vapor Fun Kitchen! Com ele suas refeições vão ficar muito mais saudáveis e saborosas. Se você deseja aliar uma alimentação saudável a um método de cozinhar simples e rápido, você acaba de adquirir o produto correto! Com o Aparelho de Cozimento a Vapor Fun Kitchen os alimentos têm a sua cor, aroma e textura natural preservados durante o cozimento, resultando em refeições ainda mais saborosas. Faça todas as suas refeições com o Aparelho de Cozimento a Vapor Fun Kitchen e bom apetite!

.....

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Ao utilizar eletrodomésticos, siga sempre as precauções de segurança básicas, inclusive as seguintes:

1. Use este produto somente conforme descrito neste manual. Não é recomendado utilizá-lo para outros fins.
2. Leia todas as instruções cuidadosamente antes de utilizar este aparelho.
3. Sempre supervisione o uso deste aparelho, principalmente ao utilizá-lo próximo a crianças ou animais.
4. Não toque em superfícies quentes do produto. Use os cabos ou botões.
5. Não permita que o cordão de energia toque superfícies quentes.
6. Para evitar choque elétrico, não mergulhe o cordão de energia, o plugue ou a unidade na água ou em outro líquido e nem permita que estes itens entrem em contato com qualquer tipo de líquido.
7. Desligue e desconecte o aparelho da tomada elétrica:
  - Antes de colocar ou remover peças
  - Após o uso
  - Antes da limpeza
8. Não opere este aparelho com o cordão e/ou plugue danificados. Suspenda o uso do aparelho caso o mesmo apresente qualquer tipo de problema de funcionamento devido a queda ou tenha sido danificado de qualquer outra forma. Procure um Posto de Serviços



# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Autorizado (Veja Certificado de Garantia) para examinar a unidade ou executar reparos mecânicos ou elétricos. Não tente consertá-lo.

9. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar ferimentos.
10. Não deixe o cabo de energia sobre a borda da mesa ou balcão, ou tocando em superfícies quentes.
11. Não coloque a unidade sobre ou perto do queimador de um fogão a gás ou elétrico ou em um forno aquecido.
12. Tome muito cuidado ao mover o aparelho se ele estiver quente.
13. Lave todos os acessórios removíveis antes de usar o aparelho pela primeira vez.
14. Conecte sempre o plugue ao aparelho antes de conectá-lo na tomada elétrica. Para desconectar, gire o controle para "OFF" e em seguida remova o plugue da tomada.
15. Este aparelho não deve ser usado por crianças. Este item não deve ser utilizado por pessoas com capacidade física, mental e sensorial reduzida, ou com pouco conhecimento e experiência.
16. Crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.
17. Após cada uso, remova totalmente o restante da água do reservatório para evitar acúmulo de resíduos minerais na placa de aquecimento.
18. Conecte este aparelho em uma tomada elétrica com voltagem correspondente.
19. Mantenha o aparelho e o cabo elétrico fora do alcance de crianças.
20. Para desconectar o aparelho, segure o plugue e puxe-o para desconectá-lo da tomada elétrica. Nunca desconecte o aparelho puxando pelo cordão de energia.
21. Não levante ou carregue o aparelho segurando-o pelo cabo de energia, pois este pode romper provocando acidentes.
22. Só use o aparelho para fins domésticos.

.....

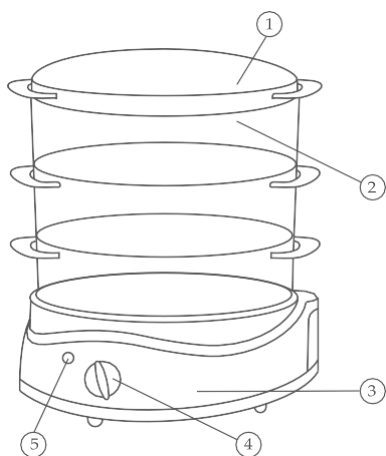


# CUIDADOS IMPORTANTES

O aparelho esquenta enquanto está funcionando, portanto, há risco de queimaduras. Mantenha o aparelho fora do alcance de crianças. Espere o aparelho esfriar para desmontá-lo e armazená-lo.

.....

# VISÃO GERAL DO PRODUTO



## VISÃO GERAL DO PRODUTO

1. Tampa
2. Cesto
3. Base
4. Timer/Temporizador
5. Indicador de Funcionamento

# INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

1. Coloque a base da unidade em uma superfície firme, nivelada e resistente ao calor, perto de uma tomada elétrica.
2. Durante a operação a unidade libera vapor, portanto, o produto não deve ser colocado perto de cortinas, armários ou artigos que possam ser danificados pelo vapor.
3. Coloque a quantidade necessária de água fria e fresca no reservatório de água. Não encha acima do indicador de nível máximo.
4. Não adicione nenhum tempero e não use nenhum líquido com exceção de água fria e fresca. Temperos e molhos devem ser adicionados ao alimento após o cozimento.
5. Coloque a tampa no recipiente de cozimento e certifique-se de que o cabo na tampa está devidamente encaixado no cabo do recipiente de cozimento. As saídas de vapor devem ficar longe da tomada elétrica.
6. Coloque o recipiente de cozimento na base do vaporizador.
7. Conecte o cabo de energia em uma tomada. A lâmpada indicadora acenderá.
8. Em todos os casos, a água colocada no reservatório deve exceder a superfície do aque-



# INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

cedor. Em alguns exemplos, devido ao gosto pessoal ou a determinados alimentos, pode ser necessário adicionar mais água no reservatório para prolongar o processo de cozimento.

9. Quando o cozimento terminar, desconecte a base da unidade e remova o alimento do aparelho.
- .....



# ALGUMAS DICAS

1. O Aparelho de Cozimento a Vapor Fun Kitchen permite o preparo de três tipos de alimentos ao mesmo tempo. Possui ainda compartimento especial para a preparação de arroz, massas ou doces; possui um timer - sinal sonoro e desligamento automático que informa quando o alimento está pronto; além da possibilidade de abastecimento de água externo - reabastecimento de água sem interferir no cozimento.
  2. Ao colocar os alimentos dentro do aparelho para o cozimento, os mesmos devem ser dispostos sem serem pressionados, permitindo assim um espaço para uma melhor circulação do vapor úmido entre eles.
  3. Se atentar ainda para que o alimento não encoste na água durante o cozimento e tomar cuidado com a altura da cesta para que ela não fique mergulhada na água.
  4. Feche a panela hermeticamente para evitar a perda de vapor, mantendo assim o aroma, a cor e a consistência do alimento.
  5. Evite abrir a panela durante o cozimento, pois isso pode interromper a circulação do vapor.
  6. O Aparelho de Cozimento a Vapor nunca deve ser ligado sem água no reservatório. Este tipo de procedimento encurtará o tempo de vida do produto.
  7. No caso do cozimento de peixes, o cozimento está pronto quando o peixe parecer opaco e podendo ser quebrado em camadas facilmente. Com relação a vegetais, estes devem ser cozidos por pouco tempo para manter o verde e a textura (Analisar tabela de cozimento abaixo)
- .....

# TABELA DE TEMPOS

TABELA DE COZIMENTO - NÍVEL DE ÁGUA/TEMPO (MINUTOS)			
Alimentos	Porções	Nível de Água	Tempo
Aspargos	454 gramas	LO (baixo)	12-15
Brócolis	227 gramas	LO (baixo)	8-11
Repolho	227 gramas	LO (baixo)	10-13
Cenoura Fatiada	227 gramas	LO (baixo)	10-12
Couve-flor	1 cabeça	LO (baixo)	13-16
Peito de Frango	2 unidades	HI (alto)	40-45
Mariscos	454 gramas	LO (baixo)	10-15
Milho	3 espigas	LO (baixo)	20-23
Siri	2 unidades	HI (alto)	40-50
Bolinhos Chineses Recheados de Vegetais (Dim Sum)	4 unidades	LO (baixo)	10-15
Bolinhos Chineses Recheados de Carne (Dim Sum)	4 unidades	LO (baixo)	10-15
Ovos	6 unidades	LO (baixo)	10-15
File de Peixe	227 gramas	LO (baixo)	7-10
Ervilhas	283 gramas	LO (baixo)	15-17
Batata Fatiada	227 gramas	LO (baixo)	10-12
Linguiça	5 unidades	LO (baixo)	20-25
Camarão	545 gramas	LO (baixo)	11-14
Arroz Branco	$1/2$ xícara + $1/2$ xícara de água	HI (alto)	35-40

## Observação:

É preciso colocar a quantidade necessária de água fria no reservatório de água antes de ligar a unidade.

Os tempos indicados na tabela de cozimento referem-se à camada única de alimentos cozidos na cesta inferior.

Os tempos de cozimento devem ser aumentados se duas ou mais cestas forem usadas. Isto ocorre porque a mesma quantidade de vapor está sendo usada para aquecer um volume maior de alimentos.

Os tempos de cozimento também devem ser prolongados se um alimento específico for cozido na segunda ou terceira cesta. Em geral quanto mais distante o alimento estiver da base, mais tempo será necessário para o cozimento.

Os tempos também devem ser prolongados se o alimento for colocado em camadas dentro de uma cesta.

.....

# ARMAZENAGEM DO PRODUTO

Para armazenar o produto de forma correta, aumentando a vida útil do aparelho, siga os passos a seguir:

1. Desconecte o cordão de energia da tomada elétrica.
  2. Permita que a unidade esfrie completamente (pelo menos 60 minutos).
  3. Despeje o restante da água do Reservatório em uma pia ou em um pote para minimizar os resíduos minerais que se acumulam na unidade.
  4. Guarde o produto em um local seco e fresco.
- .....

# REMOVER ACÚMULOS DE RESÍDUOS MINERAIS

Diferentes fontes de água contêm resíduos minerais e esses depósitos podem causar um acúmulo de resíduos no aparelho e alterar o fluxo do vapor.

**NOTA:**

A melhor maneira de evitar o acúmulo de resíduos minerais é utilizar água filtrada. Se você não tiver água filtrada, recomenda-se realizar mensalmente o seguinte procedimento para a remoção dos resíduos minerais:

1. Desconecte a unidade e permita que ela esfrie completamente (pelo menos 60 minutos).
2. Remova o acessório da unidade.
3. Remova a Tampa do Reservatório de Água e despeje toda a água do Reservatório em uma pia ou em um pote.
4. Prepare uma mistura de 125 ml de vinagre e 125 ml de água.
5. Derrame a solução de água e vinagre vagarosamente no Reservatório de Água.
6. Reserve por 1 a 2 horas.
7. Remova a solução do Reservatório de Água.
8. Se o acúmulo mineral ainda permanecer no Reservatório, repita os passos 3-7 acima até que o acúmulo mineral tenha sido removido.
9. Enxágue o reservatório com água fresca e remova toda a água várias vezes até que o odor de vinagre tenha desaparecido.



# COLOCAR ALIMENTOS NA UNIDADE

Ao colocar os alimentos na cesta, arranje-os com folgas para permitir que o vapor circule. Se possível, cozinhe em um só nível com espaço entre os alimentos. Se mais de um nível for necessário, deixe espaços entre os alimentos em cada nível para permitir que o vapor circule livremente.

Para garantir o cozimento uniforme dos alimentos, os pedaços devem ser do mesmo tamanho. Ao usar mais de uma cesta, os pedaços maiores ou os alimentos que requerem tempos de cozimento mais longos devem estar mais próximo da base da unidade. Os pedaços menores ou os alimentos que requerem menos tempo de cozimento devem ser colocados mais distantes da base da unidade.

Ao usar mais de uma cesta, deve-se ter em mente que os líquidos das cestas superiores podem derramar sobre os alimentos nas cestas inferiores. Não coloque alimentos com sabores delicados abaixo dos alimentos com sabores fortes. Os vegetais não devem ser colocados abaixo dos alimentos gordurosos.

.....



# ESVAZIANDO AS CESTAS

O alimento deve ser removido das cestas assim que o tempo de cozimento esgotar. Se continuar nas cestas, o alimento continuará a cozinhar.

Levante as tampas e as cestas com luvas de forno ou um pano. Escapará vapor da unidade. Tenha cuidado com as mãos, os braços, o rosto e etc. Mantenha-os fora do alcance do vapor.

Levante a tampa lentamente, inclinando-a ligeiramente de modo que o vapor seja direcionado para longe de você e o líquido condensado do vapor permaneça nas cestas.

Após a remoção, as cestas devem ser colocadas em uma pia ou na tampa virada, pois a água quente condensada do vapor gotejará pelos furos das cestas.

.....



# CUIDADOS E LIMPEZA

Lave as tampas e as cestas na água morna com sabão e, em seguida, seque completamente. Estas peças podem ser lavadas na máquina de lavar louça. Limpe a base da unidade, interna e externamente, com um pano úmido limpo. Não mergulhe a base da unidade na água. Não use produtos de limpeza abrasivos.

.....

# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

127 Volts	
Modelo	NT-0334C
Potência	650 Watts
Frequência	60 Hz
Origem	China
Cor	Branco

220 Volts	
Modelo	NT-0334C
Potência	650 Watts
Frequência	60 Hz
Origem	China
Cor	Branco

.....

# VANTAGENS DO APARELHO

1. Estudos comprovam que quem consome regularmente legumes e vegetais cozidos no vapor tem menos chance de desenvolver problemas de saúde como câncer, diabetes, ataques do coração e problemas de visão.
2. O cozimento a vapor promove menor perda de nutrientes, vitaminas e sais minerais dos alimentos.
3. Você sabia? O cozimento no vapor preserva em torno de 80% das vitaminas do brócolis, por exemplo, contra 40% do cozimento em água fervente. O mesmo acontece com a couve, a couve-flor, a batata, a cenoura, o espinafre e a beterraba. Portanto, se você consumir alimentos cozidos no vapor, estará ingerindo o dobro de nutrientes.

# VANTAGENS DO APARELHO

4. Por não precisar de óleo, a comida feita no vapor é recomendada para pessoas com pressão alta e níveis elevados de colesterol e triglicérides, além de ser ideal para quem quer perder peso.
5. Método de cozinhar simples e rápido.
6. O tamanho, a forma e a composição nutricional dos alimentos sofrem pouca alteração, porque eles não ganham nem perdem água, como ocorre em outros tipos de cozimento.
7. A variedade de alimentos que podem ser preparados a vapor é muito maior do que a maioria das pessoas imagina. A lista começa com legumes, verduras e segue por peixes, frutos do mar, aves e carnes magras.
8. O valor calórico dos alimentos diminui, pois não é necessária a utilização de óleo ou outro tipo de gordura.
9. Os alimentos têm sua cor, aroma e sua textura natural preservados.

Agora, já é possível responder: É ou não é vantajoso ter um Aparelho de Cozimento a Vapor Fun Kitchen na sua casa? — sem dúvida! Use o Aparelho de Cozimento a Vapor Fun Kitchen como um grande aliado na sua cozinha!

.....

# ALGUMAS RECEITAS SIMPLES

São muitas as receitas para você preparar com o Aparelho de Cozimento a Vapor Fun Kitchen! Seja no café da manhã, no lanche da tarde, no almoço ou no jantar, você diversifica seu cardápio e deixa seu dia a dia muito mais nutritivo, saudável e saboroso. Use a sua imaginação e prepare receitas apetitosas com o Aparelho de Cozimento a Vapor Fun Kitchen!

## ABOBRINHA RECHEADA



# ALGUMAS RECEITAS SIMPLES

## Ingredientes

- 4 abobrinhas médias
- 2 dentes de alho amassados
- 100g de bacon picado
- 50g de queijo parmesão ralado
- Sal
- 1 cebola picada
- 300g de carne moída
- 2 tomates picados
- Cheiro verde
- Pimenta do Reino

## Modo de Preparo

Corte as abobrinhas ao meio, no sentido do comprimento. Tire cuidadosamente a polpa e reserve. Prepare o recheio, refogue a cebola e o alho com um pouco de óleo. Acrescente o bacon e deixe fritar bem. Adicione a carne moída, a pimenta-do-reino e o sal. Deixe fritar bem. Acrescente o tomate e a polpa picada da abobrinha. Deixe apurar. Por último, salpique um pouco de cheiro verde. Recheie as abobrinhas ainda cruas com a carne moída. Salpique o queijo ralado sobre as abobrinhas, envolva o papel alumínio e leve ao Aparelho de Cozimento a Vapor Fun Kitchen para cozinhar. Deixe por aproximadamente 10 minutos e retire. Sua receita está pronta para ser servida!

## Observação

A abobrinha pode ser substituída por berinjela ou tomate.

## PUDIM DE LEITE CONDENSADO NO APARELHO DE COZIMENTO A VAPOR

### Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite
- 4 ovos inteiros

### Calda

- 1 xícara de chá de açúcar, 1/3 de xícara de chá de água

### Modo de Preparo

Bata todos os ingredientes juntos no liquidificador. Para a calda, basta derreter o açúcar em uma panela inox. Quando virar caramelo, acrescente água e mexa bem até ficar homogêneo. Coloque a calda em mini formas e acrescente a massa sem transbordar. Coloque papel alumínio por cima das mini formas e coloque no Aparelho de Cozimento a Vapor Fun Kitchen. Deixe entre 25 a 30 minutos e estará pronto.

.....

O Aparelho de Cozimento a Vapor Fun Kitchen traz um novo conceito de cozimento, que permite que você prepare alimentos de uma forma mais saudável, saborosa e prática. Compacto e portátil, você vai se surpreender com o que esse aparelho tem para oferecer! Temos certeza que você vai adorar o nosso Aparelho de Cozimento a Vapor Fun Kitchen e ter excelentes refeições!

.....

# CERTIFICADO DE GARANTIA

Por este certificado de garantia, ST Importações Ltda., distribuidora do(s) equipamento(s) /produto(s) adquirido por V.S.a., se compromete a prestar Assistência Técnica aos referidos produtos, nos termos da legislação pertinente, LEI nº 8.078, de 11 de Setembro 1990, e nos limites aqui estabelecidos.

1. A ST assegura ao comprador consumidor deste produto, a garantia de 90 dias (noventa) a partir da data de entrega do produto, a ser comprovado, ou não existindo comprovação, a partir da data de emissão da nota fiscal de compra ao primeiro comprador consumidor. A presente garantia, ressalvadas as condições estabelecidas neste certificado (item 05), sempre acompanhará o produto, valendo no Posto de Assistência Técnica Autorizada da ST.

2. O período de garantia é composto de:

a) Garantia legal de 90 (noventa) dias corridos, atendendo ao Código de Consumidor.

3. Entende-se por garantia, o reparo gratuito do aparelho e a reposição de peças que, de acordo com o parecer do técnico credenciado pela ST, apresentarem defeito técnico. Tal garantia somente terá validade mediante a apresentação da Nota Fiscal de compra. É imprescindível, para o atendimento gratuito, que o aparelho esteja dentro do prazo estipulado acima.

4. Para exercício da presente garantia, o comprador deverá se utilizar somente do Posto Autorizado, cuja indicação será feita através do telefone 4003-7878 - Capitais e Regiões Metropolitanas (Exceto Celular) ou 0 XX 11 4003-7878 - Outras Localidades (Exceto Celular) de segunda a sábado das 9:00h às 21:00h, ficando a cargo do comprador consumidor as despesas e riscos de transporte do envio do produto ao Posto Autorizado.

5. FICA AUTOMATICAMENTE CANCELADA A GARANTIA NA OCORRÊNCIA DOS SEGUINTE EVENTOS:

a) Danos provocados por acidentes tais como: queda, batida, descarga elétrica, atmosférica (raio), inundação, desabamento e fogo.

b) Danos provocados por umidade, exposição excessiva à luz solar e salinidade.

c) Sinistro (roubo e/ou furto).

d) Uso em desacordo com as respectivas informações contidas no manual de instruções.

e) Por ter sido ligado à rede elétrica imprópria ou quando sujeito a flutuações excessivas.

f) Sinais de violações externas e rompimentos do lacre do produto.

g) Ajuste interno ou conserto por pessoa não credenciada pela ST.

h) Se o Certificado de Garantia ou Nota Fiscal de compra apresentarem adulterações e/ou rasuras.

i) Uso caracterizado como NÃO DOMÉSTICO ou em desacordo com as normas estabelecidas no Manual de Instruções.

j) Por condições impróprias à sensibilidade do aparelho.

6. NÃO ESTÃO COBERTOS PELA GARANTIA (ônus do consumidor):

a) Serviços de instalação, regulagens externas, limpeza e orientação de uso, pois estas informações constam das instruções que acompanham o produto.

b) Compartimentos plásticos externos, cabos de ligação externos (ex: cabo de força plugado) e qualquer acessório externo.

c) Eliminação de interferências externas que prejudiquem o bom funcionamento do produto.

## ATENÇÃO - INFORMAÇÕES IMPORTANTES

- Este certificado é comum a todos os eletrodomésticos portáteis e eletrônicos. Observe atentamente o tipo e o modelo do aparelho adquirido, pois alguns possuem componentes e recursos que não são adequados tecnicamente aos outros.
- Para manter seu produto sempre original e com qualidade de funcionamento, procure somente o Posto de Serviço Autorizado da ST, que dispõe de peças originais e mão-de-obra treinada.
- Para que o aparelho seja coberto pela garantia ST, guarde sua respectiva Nota Fiscal/Cupom Fiscal durante o prazo de garantia.
- Para seu conforto e segurança entre em contato com o SAC para maiores informações. De segunda a sábado das 9:00h às 20:00h.
- Telefone: 4003-7878 - Capitais e Regiões Metropolitanas (Exceto Celular) ou 0 XX 11 4003-7878 - Outras Localidades (Exceto Celular).



**ST  
IMPORTAÇÕES**

Produto importado e comercializado por:

ST Importações LTDA

CNPJ : 02.867.220/0001-42

INSC. ESTADUAL: 253.834.872