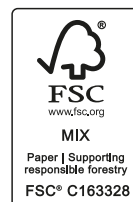
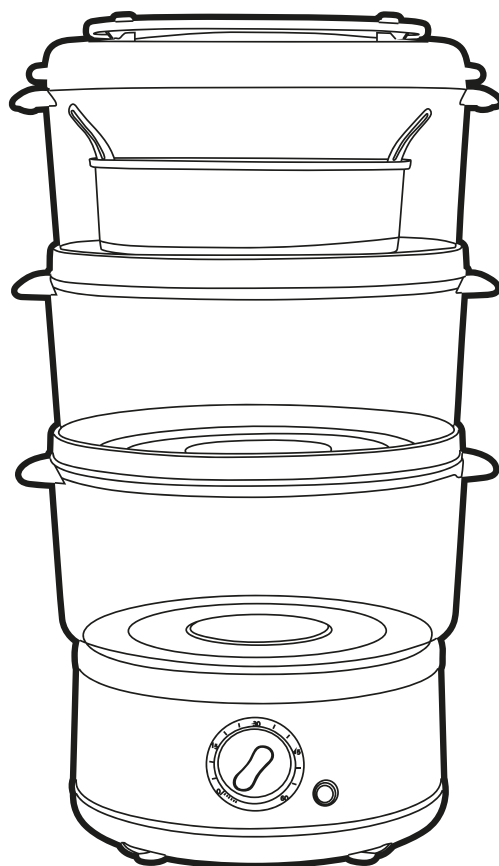
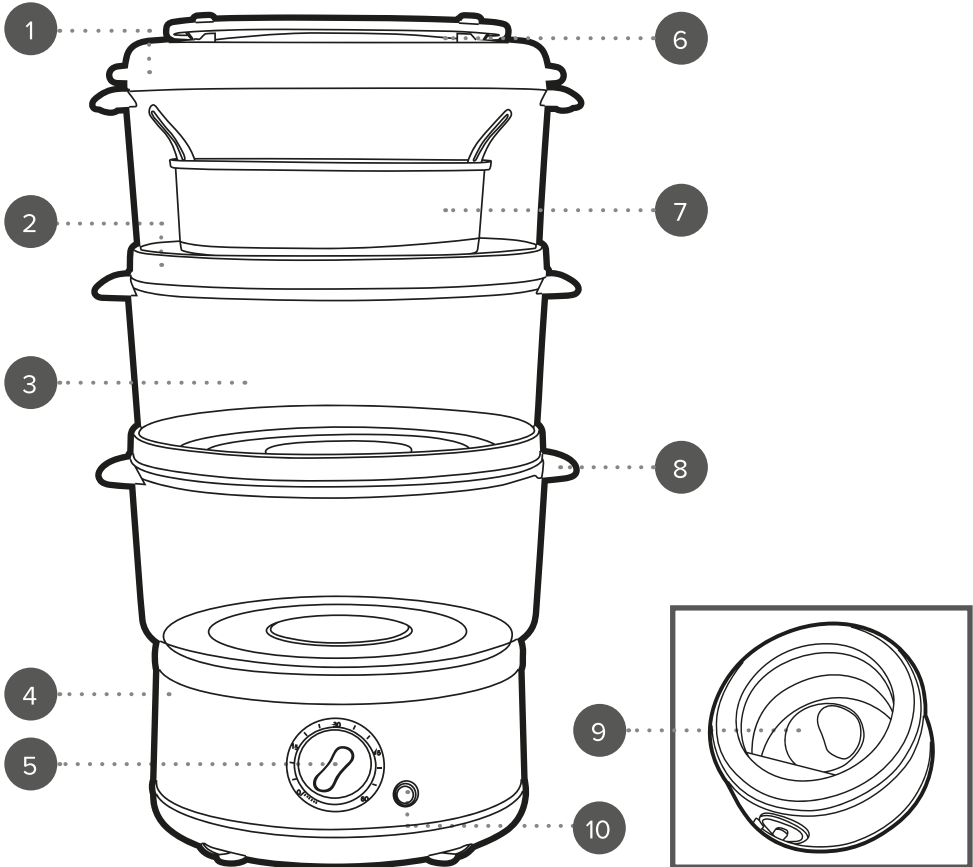


Manual del usuario

Vaporera



Descripción de las piezas



1. Tapa
2. Soportes
3. Cestas de vapor
4. Unidad de base de la vaporera
5. Dial de control del temporizador

6. Orificios
7. Recipiente para arroz
8. Asas
9. Depósito
10. Indicador de encendido

Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.
- Compruebe que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.
- Este dispositivo pueden usarlo los niños a partir de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin conocimientos al respecto, siempre y cuando se les den instrucciones y se los supervise, y solo si comprenden los riesgos que su uso conlleva.
- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar labores de limpieza ni de mantenimiento del dispositivo.
- Este dispositivo no es un juguete.
- Deje de utilizar el dispositivo inmediatamente si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier otra pieza no funcionan correctamente, o si ha sufrido alguna caída o algún otro tipo de daño, para evitar posibles lesiones.
- Este dispositivo contiene piezas que el usuario no puede reparar, por lo que es necesario que un electricista cualificado se ocupe de las reparaciones pertinentes. Una reparación inadecuada puede poner al usuario en riesgo de sufrir daños.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños cuando esté encendido o mientras se esté enfriando.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación alejados de fuentes de calor o bordes afilados que puedan causar daños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes del dispositivo que puedan calentarse durante el uso.
- Mantenga el dispositivo alejado de otros que emitan calor.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue de la encimera, toque superficies calientes ni se retuerza.
- No sumerja los componentes eléctricos del aparato en agua u otros líquidos.
- No manipule el aparato con las manos mojadas ni si alguna de las conexiones está húmeda.
- Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.
- No desconecte el aparato de la corriente eléctrica tirando del cable. En su lugar, apáguelo y retire el enchufe con la mano.
- No transporte ni mueva el dispositivo agarrándolo por el cable de alimentación.
- No utilice el dispositivo para ningún otro uso que no sea el previsto.
- No utilice accesorios diferentes a los incluidos.
- No utilice el dispositivo al aire libre.
- Guarde el dispositivo alejado de la luz solar directa y de la humedad.
- No mueva el dispositivo mientras esté en uso.
- Si el aparato sufre una caída o se sumerge accidentalmente en agua, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente. No sumerja las manos en el agua.
- Desenchufe siempre el aparato después de cada uso y deje que se enfríe por completo antes de guardarlo o de realizar cualquier labor de limpieza o de mantenimiento.
- Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable y resistente al calor, a una altura cómoda para el usuario.

- Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.
- No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.
- Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.



PRECAUCIÓN: Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del aparato.



ADVERTENCIA: El agua hirviendo y el vapor pueden provocar lesiones graves. Extreme la precaución al utilizar este aparato.

Qué hacer y qué no hacer

QUÉ HACER:

Apague el dispositivo y desenchúfelo de la corriente eléctrica antes de cambiar o colocar accesorios.

QUÉ NO HACER:

No utilice el dispositivo si se ha caído, si presenta signos visibles de daño o si tiene fugas.

No utilice accesorios si están sueltos, dañados o rotos.

Apagado automático

La vaporera cuenta con un apagado automático integrado para evitar que hierva sin agua. Si no hubiera suficiente agua en el depósito, el apagado automático se activará y la resistencia se apagará. Si esto sucede:

PASO 1: apague y desconecte la vaporera de la corriente eléctrica.

PASO 2: deje que la vaporera se enfríe durante aproximadamente 15 minutos.

PASO 3: use guantes para horno resistentes al calor y desmonte con cuidado la vaporera.

PASO 4: rellene el depósito con agua hirviendo sin exceder la marca de llenado máximo.

PASO 5: vuelva a montar la vaporera y restablezca el temporizador. El apagado automático debería restablecerse y comenzar la cocción.

Cuidados y mantenimiento

Compruebe siempre que la vaporera esté desenchufada de la corriente eléctrica y que se haya enfriado por completo antes de limpiarla o realizar mantenimiento.

PASO 1: limpie la unidad de base de la vaporera con un paño suave y húmedo y séquela bien.

PASO 2: Limpie los accesorios con agua caliente y jabón, enjuáguelos y séquelos por completo.

No sumerja la unidad de base de la vaporera en agua o en cualquier otro líquido.

No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la vaporera o sus accesorios, ya que podrían causar daños.



NOTA: La vaporera debe limpiarse después de cada uso.

Eliminación de la cal

Con el tiempo pueden aparecer depósitos de cal que afectan al rendimiento y a la vida útil de la vaporera. Se recomienda utilizar un agente desincrustante comercial para eliminar la cal periódicamente, al menos una vez al mes.

PASO 1: añada la solución desincrustante al depósito siguiendo las instrucciones del fabricante.

PASO 2: conecte la vaporera a la corriente eléctrica, enciéndala y ponga el temporizador a 20 minutos o al tiempo especificado en el producto desincrustante.

PASO 3: una vez hayan pasado los 20 minutos, deje que la solución se enfríe completamente antes de vaciar el depósito y enjuagarlo varias veces. Séquelo completamente.



ADVERTENCIA: No deje la vaporera sin supervisión mientras elimina la cal.

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

PASO 1: antes de conectarla a la corriente eléctrica, limpie la unidad de base de la vaporera con un paño suave y húmedo y séquela bien.

PASO 2: Limpie los accesorios con agua caliente y jabón, enjuáguelos y séquelos por completo.

No sumerja la unidad de base de la vaporera en agua o en cualquier otro líquido.

No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la vaporera o sus accesorios, ya que podrían causar daños.

PASO 3: coloque la unidad de base de la vaporera sobre una superficie estable, resistente al calor y a una altura que sea cómoda para el usuario.



NOTA: Cuando utilice la vaporera por primera vez, esta puede desprender un ligero humo u olor. Es algo normal que desaparezca pronto. Ventile adecuadamente la ubicación de la vaporera.

Uso de la vaporera

PASO 1: llene el depósito con aproximadamente unos 500 ml de agua hirviendo sin exceder la marca de llenado máximo. Será suficiente para unos 60 minutos de cocción al vapor, por lo que bastará para la mayoría de los alimentos. Diferentes tipos de alimentos requieren diferentes tiempos de cocción; consulte la receta o el envase de alimentos y asegúrese de que la comida esté bien cocinada antes de servir.

PASO 2: coloque una de las cestas de vapor en la unidad de base de la vaporera.

PASO 3: coloque los ingredientes que va a cocer en la primera cesta de vapor.

PASO 4: si necesita más de un nivel, ponga un soporte sobre la primera cesta de vapor y coloque encima la segunda cesta.

PASO 5: repita los pasos 3 y 4 para el tercer nivel si es necesario.

PASO 6: coloque la tapa y fíjela.

PASO 7: enchufe la vaporera a la corriente eléctrica y enciéndala.

PASO 8: seleccione el tiempo de cocción requerido girando el dial de control del temporizador hacia la izquierda. La luz indicadora de encendido se iluminará para indicar que la vaporera se está calentando.

PASO 9: una vez completada la cocción y transcurrido el tiempo establecido, la vaporera se apagará automáticamente. Es importante comprobar de inmediato que los alimentos se han cocido bien; si no lo han hecho, restablezca el temporizador y cocine según sea necesario. Si los alimentos se cuecen antes de que el temporizador haya terminado, gire el dial de control del temporizador hacia la derecha a "0".

PASO 10: apague y desconecte la vaporera de la corriente eléctrica.

PASO 11: retire la tapa con cuidado utilizando guantes para horno resistentes al calor.

PASO 12: vacíe el contenido en un cuenco o en un plato con pinzas resistentes al calor (no incluidas). Si se ha utilizado más de un nivel, use guantes para horno resistentes al calor para retirar cuidadosamente las cestas de vapor y el soporte para acceder al siguiente recipiente.



NOTA: Si llena el depósito hasta la marca de llenado máximo evitará que hierva sin agua. Añada siempre agua hirviendo en el depósito antes de empezar a cocinar; el agua puede hervir en el depósito en caso de ser necesario, pero no es recomendable. El temporizador puede hacer ruido de vez en cuando, incluso después de haber terminado la cuenta atrás. Es normal; la vaporera y la resistencia ya se habrán apagado.



PRECAUCIÓN: Tenga cuidado al retirar la tapa, las cestas de vapor y los soportes, ya que se calientan mucho durante el uso y puede que suelten vapor. Utilice guantes para horno resistentes al calor para evitar lesiones.



ADVERTENCIA: No añada nada al agua. Cualquier condimento o aderezo debe añadirse directamente a la comida, de lo contrario se acumulará en el depósito y podría causar daños. El voltaje nominal persiste incluso cuando el termostato está en la posición de apagado. Para desactivar completamente la vaporera, desconéctela de la corriente eléctrica.

Cocción al vapor durante más de 60 minutos

Cuando cocine al vapor durante más de 60 minutos, es importante mantener vigilado el nivel del agua en el depósito. Si el nivel de agua baja en mitad de la cocción:

PASO 1: gire el dial de control del temporizador a "0", y anote el tiempo de cocción que ya ha transcurrido.

PASO 2: use guantes para horno resistentes al calor, retire la tapa, las cestas de vapor y los soportes hasta que pueda acceder al depósito.

PASO 3: rellene el depósito con agua hirviendo hasta la marca de llenado máximo.

PASO 4: con cuidado, vuelva a montar la vaporera.

PASO 5: reinicie el temporizador con el tiempo de cocción restante.

Guía de cocción

Es una guía para cocinar ciertos tipos de ingredientes en una sola tanda en la cesta de vapor inferior de la vaporera.

Es solo una guía, por lo que debe supervisar siempre el cocinado.

Aumente el tiempo de cocción si:

A) Usa 2 o 3 cestas de vapor, ya que se tendrán que cocer más ingredientes

B) Los ingredientes están distribuidos dentro de la misma cesta de vapor

Alimentos	Cantidad	Tiempo aproximado de cocción
Carnes y aves		
Pechugas de pollo (sin hueso)	400 g	20–30 minutos
Salchichas de Frankfurt	400 g	15 minutos
Pescado y marisco		
Filetes finos de pescado (fresco)	200 g	10 minutos
Filetes gruesos de pescado (fresco)	200 g	12–17 minutos
Gambas (frescas)	400 g	6–8 minutos
Cola de langosta (congelada)	2 unidades	20–22 minutos
Mejillones (frescos)	400 g	10–15 minutos
Verduras		
Alcachofas (frescas)	2–3 medianas	40–45 minutos
Espárragos	400 g	15 minutos
Brócoli	400 g	15 minutos
Coles de Bruselas	400 g	15–18 minutos
Repollo	1 cabeza troceada	20 minutos
Zanahorias	400 g en rodajas	15 minutos
Coliflor	1 cabeza sin hojas	15 minutos
Mazorcas de maíz (frescas)	1	15 minutos
Calabacines	400 g en rodajas	10 minutos
Judías verdes	400 g	18–20 minutos
Guisantes verdes	400 g sin piel	12–15 minutos
Setas (frescas)	200 g	10–13 minutos
Patatas nuevas	10–12 enteras	20–25 minutos

Alimentos	Cantidad	Tiempo aproximado de cocción
Pimientos	1 sin semillas y en cortado en tiras	10 minutos
Patatas	900 g peladas y troceadas	20 minutos
Espinacas (frescas)	200 g	10 minutos



NOTA: Cuanto más lejos estén los alimentos del elemento calefactor, más largo será el tiempo de cocción. Experimente con los tiempos de cocción y con el posicionamiento de los alimentos dentro de la vaporera. Compruebe siempre que la comida esté caliente y bien cocinada antes de servir.

Cocción del arroz

PASO 1: cuando cocine arroz, llene el recipiente para arroz no más de la mitad con arroz crudo.

PASO 2: añada agua al recipiente para arroz; agregue un poco más de agua que de arroz, ya que el arroz absorberá el agua.

PASO 3: coloque el recipiente para arroz en el nivel superior de la vaporera; no utilice el nivel inferior para el arroz, ya que los jugos de otros alimentos pueden alterar el sabor.

PASO 4: el arroz debería tardar aproximadamente 25-30 minutos en cocinarse, dependiendo del tipo de arroz y de la cantidad utilizada. Compruebe el arroz después de 20 minutos y continúe cociéndolo hasta que esté listo para comer.

Consejos y sugerencias

1. Trocee los ingredientes para que sean aproximadamente del mismo tamaño.
2. Si cuece ingredientes más grandes, colóquelos en la cesta de vapor inferior más cercana al depósito.
3. Para que el vapor circule, coloque los ingredientes en las cestas de vapor sin amontonarlos en una sola tanda donde sea posible y dejando espacio entre los ingredientes.
4. Se aconseja tener un plato o una bandeja a mano al desmontar la vaporera después de su uso, ya que las cestas de vapor y la tapa gotearán.

Almacenamiento

La vaporera debe estar fría, limpia y seca antes de guardarla en un lugar fresco y seco.

No enrolle el cable con fuerza alrededor de la vaporera; enróllelo sin apretar para evitar causar daños.

Especificaciones

Código de producto: EK6351

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Salida: 500 W

CE

Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos



Este símbolo en el producto, sus baterías o su embalaje significa que este producto y cualquier batería que contenga no se deben desechar junto con la basura doméstica. Es responsabilidad del usuario depositarlo en un punto de recogida adecuado para el reciclaje de baterías y equipos eléctricos y electrónicos. Esta recogida y reciclaje por separado ayudará a conservar los recursos naturales y a evitar posibles consecuencias negativas para la salud humana y el medio ambiente debido a la posible presencia de sustancias peligrosas en las baterías y los equipos eléctricos y electrónicos, que podrían estar causados por una eliminación de residuos inadecuada. Algunos distribuidores ofrecen servicios de recogida que permiten al usuario devolver equipos agotados para una eliminación adecuada. **Es responsabilidad del usuario borrar los datos de los equipos eléctricos y electrónicos antes de su eliminación.** Para obtener más información acerca de dónde desechar las baterías y los residuos eléctricos y electrónicos, póngase en contacto con su autoridad local, con el servicio de recogida de residuos domésticos o con el distribuidor.

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 EN CHINA.

CD280324/MD000000/V1