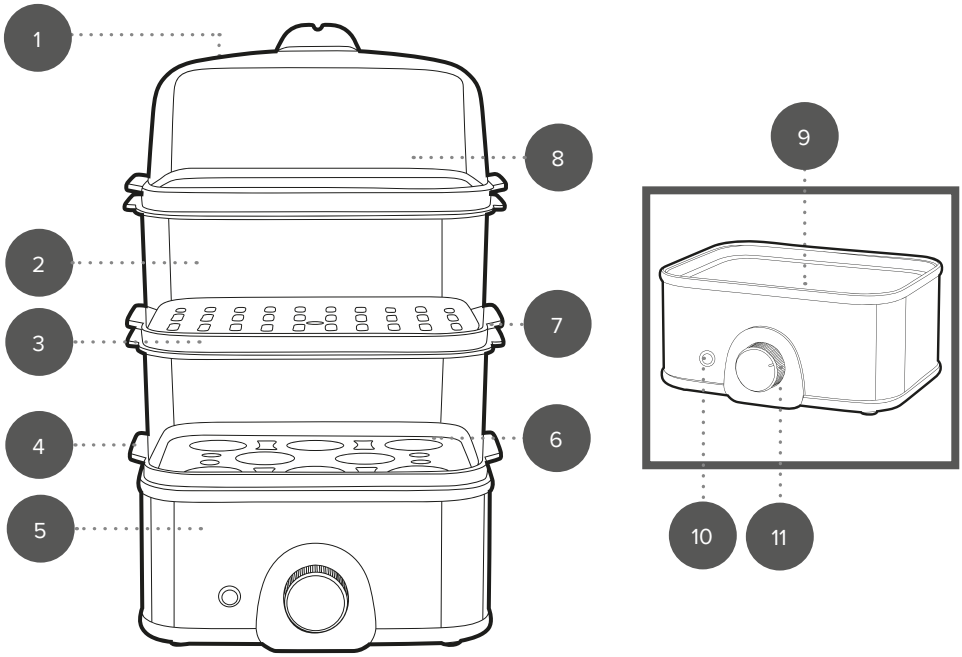
Manual del usuario

Vaporera de 3 niveles



1. Orificio
2. Cestas de vapor (cant. 2)
3. Bandejas de la vaporera (cant. 2)
4. Asas de la bandeja de la vaporera (cant. 6)
5. Unidad de base de la vaporera
6. Bandeja para huevos
7. Asas de la cesta de vapor (cant. 6)
8. Cesta superior
9. Depósito
10. Luz indicadora de encendido
11. Control del temporizador

Conserve estas instrucciones como referencia futura.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.
- Compruebe que el voltaje indicado en la placa coincide con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.
- Pueden utilizar este dispositivo niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimiento y experiencia, solo bajo supervisión o mientras se les enseña a usar el dispositivo de forma segura y entendiendo los riesgos que conlleva.
- Evite que los niños jueguen con el dispositivo.
- A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar tareas de limpieza ni labores de mantenimiento.
- 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 lo sumerja en agua u otros líquidos.
- No lo manipule con las manos mojadas.
- 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 si se ha caído, si presenta signos visibles de daño o si tiene fugas.
- 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.
- No utilice el dispositivo si el nivel de agua supera la marca de llenado máximo.
- No utilice el dispositivo si el nivel de agua es inferior a la marca de llenado mínimo.

- No vierta ningún otro líquido que no sea agua en este dispositivo.
- No toque ninguna de las partes del aparato que puedan calentarse ni sus componentes calefactores, ya que podrían causarle lesiones.
- Apague el dispositivo y desenchúfelo de la corriente eléctrica antes de cambiar o colocar accesorios.
- Desenchufe siempre el dispositivo después de cada uso y antes de limpiarlo o realizar el mantenimiento.
- Asegúrese siempre de que el dispositivo se haya enfriado completamente después de su uso, antes de limpiarlo, realizar labores de mantenimiento o almacenarlo.
- Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable, resistente al calor y a una altura que sea cómoda para el usuario.
- No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.
- Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente que no sean los que se incluyen con el mismo.
- Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.
- La resistencia retiene el calor después del uso.
- La superficie exterior del dispositivo puede calentarse durante el funcionamiento.

PRECAUCIÓN: Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del dispositivo. Tenga cuidado de no verter agua en la resistencia.

ADVERTENCIA: Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

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 fría 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 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.
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 puede desprender un ligero humo u olor. Es algo normal y desaparece pronto. Ventile adecuadamente la ubicación de la vaporera.

Uso de la vaporera

PASO 1: llene el depósito con aproximadamente 500 ml de agua sin exceder la marca de llenado máximo. Será suficiente para unos 60 minutos de cocción al vapor, lo que es suficiente 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 bandejas de la vaporera o la bandeja para huevos en la base de la vaporera y coloque las cestas de la vaporera encima.
PASO 3: coloque los ingredientes que va a cocer en la primera cesta de vapor.
PASO 4: si necesita utilizar más de un nivel, ponga una bandeja de vaporera 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: tenga cuidado de no llenar en exceso la cesta de vapor superior, ya que los alimentos podrían derramarse al retirarla.
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 completado el cocinado 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 la cesta de vapor y la bandeja para acceder al siguiente recipiente.

NOTA: Si llena el depósito hasta la marca de llenado máximo evitará que hierva sin agua. El agua tardará aproximadamente 5 minutos en hervir y producir vapor una vez que se haya añadido al depósito; tenga en cuenta esto en el tiempo de cocción. Cuando cocine huevos, utilice la bandeja para huevos y la cesta de vapor inferior para conseguir los mejores resultados.

PRECAUCIÓN: Tenga cuidado al retirar la tapa, las cestas de vapor y las bandejas, 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. Tenga cuidado al retirar las cestas de la vaporera y asegúrese de que retira la bandeja correcta. Las bandejas de las cestas no están conectadas y pueden provocar derrames.

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 del cocinado:
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 las bandejas 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

La distancia entre los alimentos y el depósito en la base de la vaporera afectará al tiempo de cocción necesario. Se recomienda utilizar el nivel inferior para alimentos que requieren un mayor tiempo de cocción, como huevos, carne y aves de corral. El nivel medio es el más adecuado para verduras y mariscos. El nivel superior es para alimentos que se pueden cocinar adecuadamente con menos vapor, como los espárragos. Experimente con los tiempos de cocción y con el posicionamiento de los alimentos dentro de la vaporera. Se recomienda llenar solo una cesta de la vaporera con alimentos congelados.
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	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
Verduras		
Espárragos	400 g	15 minutos
Brócoli	400 g	20 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

Alimentos	Cantidad	Tiempo aproximado de cocción
Setas (frescas)	200 g	10–13 minutos
Patatas nuevas	10–12 enteras	20–25 minutos
Pimientos	1 sin semillas y en cortado en tiras	10 minutos
Patatas	900 g peladas y troceadas	20 minutos
Huevos		
Pasados por agua	Hasta 8 huevos	11–12 minutos
Mollet	Hasta 8 huevos	14–15 minutos
Cocidos	Hasta 8 huevos	19–20 minutos

NOTA: Compruebe siempre que la comida esté caliente y bien cocinada antes de servir. Las verduras congeladas tardan más en cocinarse; consulte las instrucciones del embalaje de los alimentos para conseguir los mejores resultados. No llene en exceso los distintos niveles de la vaporera, ya que esto afectará a la distribución del vapor y podría provocar que los alimentos no se cocinaran correctamente.

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: PT5885
Entrada: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Salida: 400–500 W

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

FABRICADO EN CHINA.

CD211123/MD000000/V1