

SALTER®

SINCE 1760

Vaporera de 3 niveles

Disfrute de comidas deliciosas y saludables
llenas de vitaminas y minerales

**MANTIENE LAS
VITAMINAS
Y LOS MINERALES**



Lea todas las instrucciones detenidamente y consérvelas para 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 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.

Contiene piezas que el usuario no puede reparar. Si encuentra algún defecto en el cable de alimentación, en el enchufe o en cualquier pieza del dispositivo, las reparaciones solo debe realizarlas un electricista cualificado. 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 lo desconecte de la corriente eléctrica tirando del cable.
En su lugar, apáguelo y retire el enchufe suavemente.
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 aparato 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 a 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.
No utilice objetos afilados o abrasivos con este dispositivo; utilice solo espátulas de madera o de plástico que sean resistentes al calor para evitar dañar la superficie antiadherente.
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.

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 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. Séquelos completamente.

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

Descripción de las piezas



- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. Unidad de base de la vaporera de 3 niveles | 6. Recipiente para arroz |
| 2. Tapa | 7. Soporte(s) |
| 3. Válvula(s) | 8. Depósito |
| 4. Asa(s) | 9. Luz indicadora de encendido |
| 5. Cesta(s) de vapor | 10. Dial de control del temporizador |

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

Uso de la vaporera de 3 niveles

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, 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 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 fjela.

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 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 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 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 cocinado

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 cocinado
Carne 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
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
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 cocinado. 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 cocerse, 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: EK2726

Entrada: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Salida: 500 W

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD (Reino Unido).**

Si este producto no llega a usted en condiciones aceptables, póngase en contacto con nuestro departamento de atención al cliente en **www.progresscookshop.com**.

Tenga a mano el albarán, puesto que se le solicitarán datos en él incluidos. Si desea devolver este producto, hágalo en el distribuidor en el que lo adquirió y no olvide incluir el recibo (la devolución quedará sujeta a los términos y condiciones del distribuidor).

Garantía

Todos los productos adquiridos como nuevos llevan la garantía del fabricante; el período de tiempo de la garantía variará en función del producto. Cuando se pueda presentar un justificante de compra, Salter proporcionará una garantía estándar de 12 meses al minorista a partir de la fecha de compra. Esto solo es aplicable cuando los productos se han utilizado según las instrucciones para su uso doméstico previsto. Cualquier uso incorrecto o desmantelamiento de los productos invalidará cualquier garantía.

Conforme a la garantía, nos comprometemos a reparar o sustituir de forma gratuita cualquier pieza defectuosa. En caso de que no podamos proporcionar una sustitución exacta, se ofrecerá un producto similar o se reembolsará el coste. Los daños causados por el desgaste diario no están cubiertos por esta garantía, ni los consumibles, como enchufes, fusibles, etc.

Tenga en cuenta que los términos y condiciones anteriores pueden actualizarse periódicamente y, por lo tanto, le recomendamos que los compruebe cada vez que visite el sitio web.

Nada de lo dispuesto en esta garantía o en las instrucciones relativas a este producto excluye, restringe o afecta de otro modo sus derechos legales.

El símbolo de contenedor de basura tachado en este artículo indica que este aparato debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente cuando deje de utilizarse o se haya estropeado. Póngase en contacto con las autoridades locales para obtener información sobre dónde llevar el artículo para su reciclaje.



SALTER®

Suministrado por:

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street,
Manchester OL9 0DD
(Reino Unido).





ULTIMATE PRODUCTS
HOME OF BRANDS

Manchester
OL9 0DD
United Kingdom
www.upgs.com

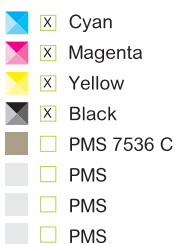
t: +44 (0) 161 627 1400

f: +44 (0) 161 628 2126

hk: +852 6681 9752

cn: +86 1 3417586804

Artworker:	Ellie Drinkwater
Date:	12/08/2020
Project Name:	EEK200564ES UPG EK2726LDLEU IM
Type of Artwork:	Instruction Manual
Size:	A5 13 PP ONLINE ONLY
Software Used:	Indesign CC
Typefaces:	Century Gothic, PR8 Charade



Artwork Version 1

Artwork Scale 1:1

©2020 UP Global Sourcing. All designs, images and artwork are the copyright of UP Global Sourcing. No copying, alterations or amendments to the artwork, design can be undertaken without prior written permission of UP Global Sourcing. Any costs incurred as a result of unauthorised amendments will be recovered from the supplier responsible.

DO NOT PRINT THIS PAGE
ARTWORK REFERENCE ONLY