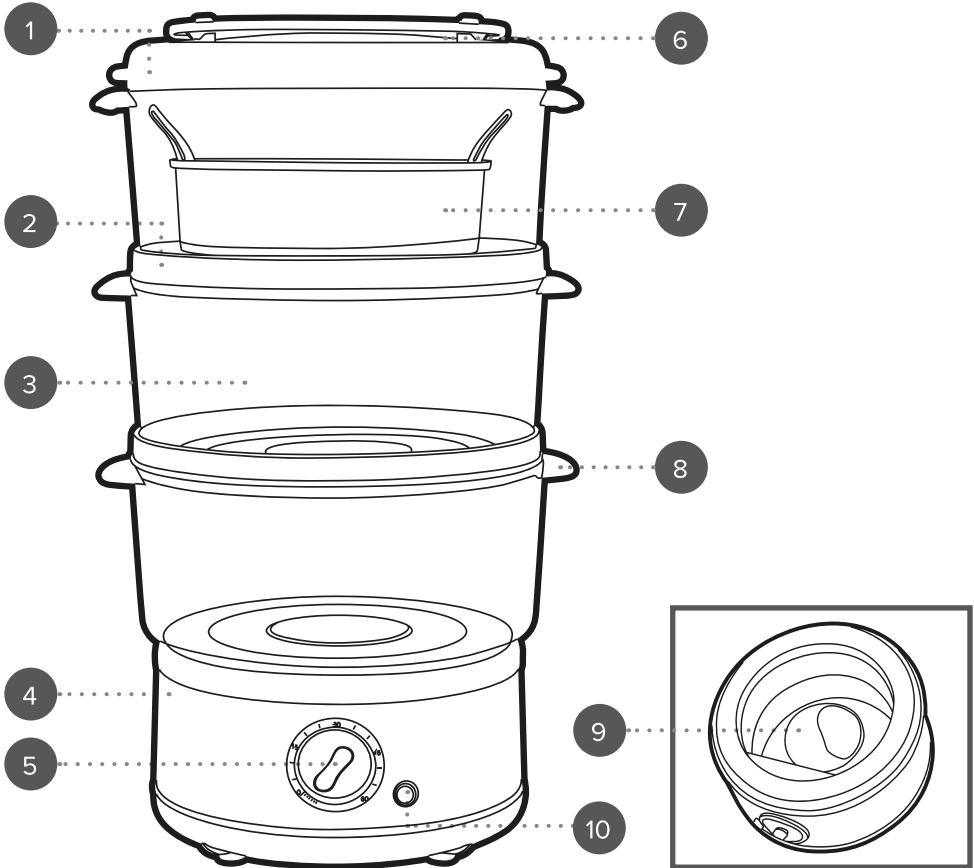


# Manuale per l'utente

Vaporiera



## Descrizione dei componenti



1. Coperchio
2. Supporti
3. Cestelli per la cottura a vapore
4. Unità base della vaporiera
5. Manopola di regolazione del timer

6. Sfiati
7. Contenitore per il riso
8. Manici
9. Serbatoio
10. Spia di alimentazione

Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario osservare sempre le precauzioni di sicurezza di base.
- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione indicata sull'apposita targhetta corrisponda a quella della rete locale.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte, nonché conoscenze limitate, se assistite e istruite in merito al suo corretto utilizzo e se comprendono i rischi che comporta.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- I bambini possono eseguire operazioni di pulizia o manutenzione solo se di età superiore a 8 anni e sotto supervisione.
- Questo apparecchio non è un giocattolo.
- Se il cavo di alimentazione, la spina o una qualsiasi parte dell'apparecchio non funziona correttamente o ha subito cadute o danni, interrompere immediatamente l'uso del prodotto, onde evitare possibili lesioni.
- Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utilizzatore. Rivolgersi esclusivamente a un elettricista qualificato per la riparazione. Le riparazioni improprie potrebbero provocare danni agli utenti.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini quando è acceso o in fase di raffreddamento.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o bordi affilati per evitare danni.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio che potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.
- Tenere l'apparecchio lontano da altre apparecchiature che producono calore.
- Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso su piani di lavoro, tocchi superfici calde o si intrecci.
- Non immergere i componenti elettrici dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o se i collegamenti sono umidi.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato all'alimentazione elettrica.
- Non rimuovere l'apparecchio dall'alimentazione elettrica tirando il cavo; è consigliabile spegnerlo e staccare la spina afferrandola.
- Non tirare o trasportare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi differenti dall'uso previsto.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti in dotazione.
- Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.
- Non conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole o in condizioni di umidità elevata.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Se l'apparecchio cade o viene involontariamente immerso nell'acqua, scollegarlo immediatamente dalla presa a muro. Non tentare di afferrarlo in acqua.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica dopo l'uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di eseguire operazioni di pulizia o manutenzione o prima di riparlo.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza confortevole.

- L'apparecchio non deve essere azionato mediante timer esterno o telecomando separato.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.



**ATTENZIONE:** superficie calda. Non toccare le superfici calde o i componenti dell'apparecchio che generano calore.



**AVVERTENZA:** acqua bollente e vapore possono causare lesioni gravi. Prestare la massima attenzione durante l'utilizzo dell'apparecchio.

### Cosa fare e cosa non fare

#### COSA FARE

Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione elettrica prima di sostituire o montare gli accessori.

#### COSA NON FARE

Non utilizzare l'apparecchio in seguito a urti violenti o in presenza di segni visibili di danneggiamento o perdite. Non utilizzare gli accessori se sono allentati, danneggiati o rotti.

### Protezione da bollitura a secco

La vaporiera è dotata di una funzione di disattivazione automatica che impedisce il funzionamento a secco dell'apparecchio. Se l'acqua all'interno del serbatoio è insufficiente, viene azionata automaticamente la protezione da bollitura a secco e la resistenza si spegne. In tal caso, procedere come segue:

**PASSAGGIO 1:** spegnere la vaporiera e scollegarla dall'alimentazione elettrica.

**PASSAGGIO 2:** lasciar raffreddare la vaporiera per circa 15 minuti.

**PASSAGGIO 3:** smontare con cautela la vaporiera utilizzando guanti da forno resistenti al calore.

**PASSAGGIO 4:** riempire il serbatoio con acqua bollente senza superare il livello massimo indicato.

**PASSAGGIO 5:** rimontare la vaporiera e azzerare il timer. La funzione di disattivazione della bollitura a secco dovrebbe essere ripristinata e la cottura a vapore può iniziare.

### Cura e manutenzione

Verificare sempre che la vaporiera sia scollegata dall'alimentazione elettrica e completamente fredda prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

**PASSAGGIO 1:** pulire la base della vaporiera con un panno morbido e umido, quindi asciugarla accuratamente.

**PASSAGGIO 2:** pulire gli accessori con acqua calda e detersivo, quindi sciacquarli e asciugarli accuratamente.

Non immergere l'unità base della vaporiera in acqua o altri liquidi.

Non utilizzare spugne e detersivi aggressivi o abrasivi per la pulizia della vaporiera o dei relativi accessori, onde evitare possibili danni.



**NOTA:** la vaporiera deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

### Rimozione del calcare

Nel tempo il calcare si può accumulare e incidere sulle prestazioni e sulla durata della vaporiera. Si consiglia di rimuovere regolarmente (almeno una volta al mese) il calcare dalla vaporiera con un apposito prodotto in commercio.

**PASSAGGIO 1:** aggiungere la soluzione anticalcare nel serbatoio seguendo le istruzioni del produttore.

**PASSAGGIO 2:** collegare la vaporiera all'alimentazione elettrica, accenderla e impostare il timer su 20 minuti o sul valore specificato sul prodotto anticalcare.

**PASSAGGIO 3:** una volta trascorsi i 20 minuti, lasciare raffreddare completamente la soluzione prima di svuotare il serbatoio e sciacquarlo più volte. Asciugare accuratamente.



**AVVERTENZA:** non lasciare la vaporiera incustodita durante la rimozione del calcare.

## Istruzioni per l'uso Prima del primo utilizzo

**PASSAGGIO 1:** prima del collegamento all'alimentazione elettrica, pulire l'unità base della vaporiera con un panno morbido e umido e asciugarla accuratamente.

**PASSAGGIO 2:** pulire gli accessori con acqua calda e detersivo, quindi sciacquarli e asciugarli accuratamente. Non immergere l'unità base della vaporiera in acqua o altri liquidi.

Non utilizzare spugne e detersivi aggressivi o abrasivi per la pulizia della vaporiera o dei relativi accessori, onde evitare possibili danni.

**PASSAGGIO 3:** collocare l'unità base della vaporiera su una superficie stabile e resistente al calore a un'altezza confortevole.



**NOTA:** al primo utilizzo, la vaporiera potrebbe emettere del fumo o un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Mantenere una ventilazione adeguata intorno alla vaporiera.

## Utilizzo della vaporiera

**PASSAGGIO 1:** riempire il serbatoio con circa 500 ml di acqua bollente; non superate il limite massimo indicato. Questa quantità d'acqua garantisce circa 60 minuti di cottura a vapore, sufficiente per la maggior parte degli alimenti. Gli alimenti hanno tempi di cottura diversi; consultare la ricetta o le confezioni e assicurarsi che gli alimenti siano cotti a dovere prima di servirli.

**PASSAGGIO 2:** posizionare uno dei cestelli sull'unità base della vaporiera.

**PASSAGGIO 3:** inserire gli ingredienti da cuocere nel primo cestello.

**PASSAGGIO 4:** se è necessario utilizzare più livelli, posizionare un supporto sul primo cestello, quindi aggiungere il secondo cestello in alto.

**PASSAGGIO 5:** ripetere le fasi 3 e 4 per il terzo livello, se necessario.

**PASSAGGIO 6:** posizionare il coperchio e fissarlo.

**PASSAGGIO 7:** collegare la vaporiera all'alimentazione elettrica e accenderla.

**PASSAGGIO 8:** selezionare il tempo di cottura desiderato ruotando la manopola del timer in senso orario. La spia della temperatura si accende per segnalare che la vaporiera è in fase di riscaldamento.

**PASSAGGIO 9:** una volta completata la cottura e trascorso il tempo impostato, la vaporiera si spegne automaticamente. È importante verificare immediatamente che gli alimenti siano ben cotti; in caso contrario, reimpostare il timer e proseguire la cottura. Se gli alimenti risultano cotti prima che il timer abbia completato il conto alla rovescia, ruotare la manopola del timer in senso antiorario posizionandola su "0".

**PASSAGGIO 10:** spegnere la vaporiera e scollegarla dall'alimentazione elettrica.

**PASSAGGIO 11:** aprire delicatamente il coperchio utilizzando dei guanti da forno resistenti al calore.

**PASSAGGIO 12:** svuotate il contenuto in un recipiente o in un piatto utilizzando un paio di pinze resistenti al calore (non in dotazione). Se è stato utilizzato più di un livello, rimuovere con cautela il cestello e il supporto con guanti da forno resistenti al calore per accedere al successivo strato di alimenti.



**NOTA:** riempire il serbatoio fino al livello massimo evita la bollitura a secco. Aggiungere sempre acqua bollente nel serbatoio prima di iniziare la cottura; l'acqua può essere bollita nel serbatoio, se necessario, ma questa operazione non è consigliata. Il timer può occasionalmente emettere un ronzio, anche dopo il conto alla rovescia. Non si tratta di un'anomalia; la vaporiera e la resistenza dovranno essere spente.



**ATTENZIONE:** prestare attenzione durante la rimozione del coperchio, dei cestelli e dei supporti poiché durante l'uso si surriscaldano e potrebbe essere emesso del vapore. Utilizzare guanti da forno resistenti al calore per evitare lesioni.



**AVVERTENZA:** non aggiungere nulla all'acqua. Condimenti o marinade devono essere aggiunti direttamente sugli alimenti; in caso contrario, si accumulano nel serbatoio e potrebbero causare danni. La tensione nominale è presente anche quando il termostato è in

posizione OFF; per spegnere completamente la vaporiera, scollegarla dall'alimentazione elettrica.

## Utilizzo per più di 60 minuti

Se si prolunga la cottura a vapore oltre 60 minuti, è importante controllare il livello dell'acqua nel serbatoio. Se il livello dell'acqua scende al di sotto della metà, seguire questa procedura.

**PASSAGGIO 1:** ruotare la manopola del timer in posizione "0" e prendere nota del tempo di cottura trascorso.

**PASSAGGIO 2:** utilizzando guanti da forno resistenti al calore, rimuovere il coperchio, i cestelli e i supporti per accedere al serbatoio.

**PASSAGGIO 3:** riempire il serbatoio con acqua bollente fino al livello massimo indicato.

**PASSAGGIO 4:** riassemblare con cautela la vaporiera.

**PASSAGGIO 5:** reimpostare il timer sul tempo di cottura rimanente.

## Guida alla cottura

Di seguito sono riportate delle linee guida per la cottura di alcuni ingredienti in un unico livello nel cestello inferiore della vaporiera.

A prescindere da tali indicazioni, è consigliabile controllare sempre la cottura degli alimenti.

Prolungare i tempi di cottura nei seguenti casi:

- a) se si utilizzano 2–3 cestelli, poiché il vapore avrà più ingredienti da cuocere;
- b) in presenza di ingredienti sovrapposti nello stesso cestello.

Alimento	Quantità	Tempo di cottura approssimativo
<b>Carne e pollame</b>		
Petti di pollo (disossati)	400 g	20–30 min
Hot dog	400 g	15 min
<b>Pesce e frutti di mare</b>		
Filetti di pesce (freschi)	200 g	10 min
Tranci di pesce (freschi)	200 g	12–17 min
Gamberi (freschi)	400 g	6–8 min
Coda di aragosta (surgelata)	2 pezzi	20–22 min
Cozze (fresche)	400 g	10–15 min
<b>Verdure</b>		
Carciofi (freschi)	2–3 medi	40–45 min
Asparagi	400 g	15 min
Broccoli	400 g	15 min
Cavoletti di Bruxelles	400 g	15–18 min
Cavolo	1 testa, tagliata	20 min
Carote	400 g, a fette	15 min
Cavolfiore	1 testa, privata del torsolo	15 min
Pannocchie (fresche)	1	15 min
Zucchine	400 g, a fette	10 min
Fagiolini	400 g	18–20 min
Piselli	400 g, sgusciati	12–15 min

Alimento	Quantità	Tempo di cottura approssimativo
Funghi (freschi)	200 g	10–13 min
Patate novelle	10–12, intere	20–25 min
Peperoni	1, privato dei semi e affettato	10 min
Patate	900 g, pelate e tagliate	20 min
Spinaci (freschi)	200 g	10 min



**NOTA:** più il cibo è lontano dalla resistenza, maggiore sarà il tempo di cottura. Sperimentare i tempi di cottura e il posizionamento degli alimenti all'interno della vaporiera. Controllare sempre che il cibo sia ben caldo e ben cotto prima di servirlo.

## Cottura del riso

**PASSAGGIO 1:** per cuocere il riso, riempire l'apposito recipiente non oltre metà con il riso crudo.

**PASSAGGIO 2:** aggiungere l'acqua nel recipiente; utilizzare una quantità di acqua leggermente maggiore rispetto al riso, poiché verrà assorbita.

**PASSAGGIO 3:** posizionare il recipiente del riso sul livello superiore della vaporiera; non utilizzare il livello inferiore poiché i succhi degli altri alimenti potrebbero alterarne il sapore.

**PASSAGGIO 4:** la cottura del riso dovrebbe richiedere circa 25–30 minuti, a seconda della tipologia e della quantità. Controllare il riso dopo 20 minuti e continuare la cottura finché non è pronto.

## Suggerimenti e consigli

1. Tagliare gli ingredienti, in modo che abbiano approssimativamente le stesse dimensioni.
2. Per cuocere ingredienti più grandi, posizionarli nel cestello inferiore, più vicino al serbatoio.
3. Per consentire al vapore di circolare, distanziare gli ingredienti nei cestelli e, ove possibile, utilizzare strati singoli e lasciare spazio tra gli ingredienti.
4. Si consiglia di tenere a portata di mano un piatto o un vassoio quando si smonta la vaporiera dopo l'uso, poiché i cestelli e il coperchio goccioleranno.

## Conservazione

Controllare che la vaporiera sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e asciutto.

Avvolgere il cavo attorno alla vaporiera senza stringerlo troppo, onde evitare danni.

## Specifiche

Codice prodotto: EK6351

Ingresso: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uscita: 500 W

CE

**Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche**



Questo simbolo sul prodotto, sulle batterie o sulla confezione indica che il prodotto e le batterie in esso contenute non devono essere smaltite insieme ai rifiuti domestici. È responsabilità dell'utente consegnarlo a un punto di raccolta preposto al riciclaggio delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. La raccolta differenziata e il riciclaggio contribuiranno a preservare le risorse naturali e a prevenire conseguenze negative per la salute umana e l'ambiente a causa della possibile presenza, nel prodotto, di sostanze pericolose che potrebbero essere rilasciate da uno smaltimento inappropriato. Alcuni rivenditori forniscono un servizio di raccolta e smaltimento delle apparecchiature esauste. **È responsabilità dell'utente cancellare i dati memorizzati in apparecchiature elettriche ed elettroniche prima dello smaltimento.** Per ulteriori informazioni sui punti di smaltimento di batterie, i rifiuti elettrici ed elettronici, contattare l'ufficio locale della città/comune, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il rivenditore.

Realizzato da:  
Ultimate Products UK Ltd.,  
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**  
Ultimate Products Europe Ltd.,  
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

**PRODOTTO IN CINA.**

CD280324/MD000000/V1