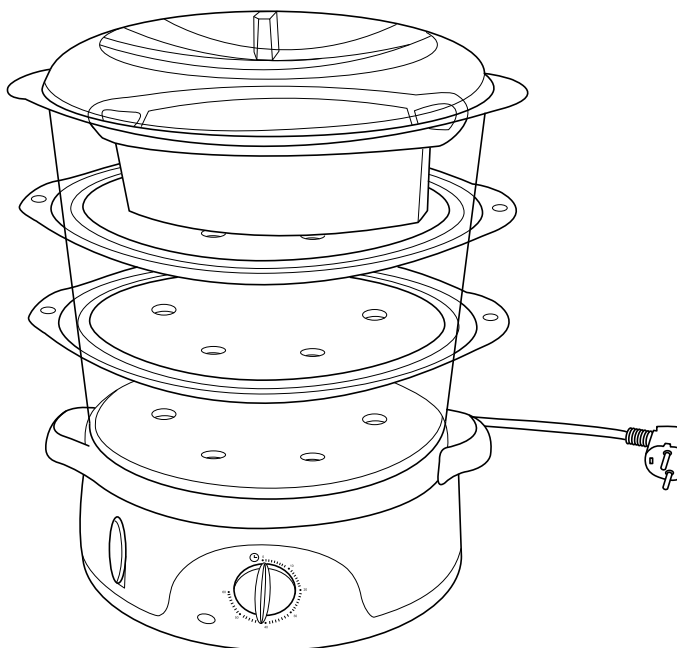




MANUALE D'USO
USER MANUAL
NAVODILA ZA UPORABO
PRIRUČNIK ZA UPORABU



vaporiera food steamer parni kuhalnik kuhalo na paru

CODICE ART.: 154901.01

220-240V~

50/60Hz

800W

Emissioni orarie indirette pari a 0,415 kgCO₂/h





**La sicurezza di prodotti
testati e certificati
per te.**

vaporiera



- Sicurezza verificata
- Provato nell'uso
- Emissioni indirette di CO₂ quantificate.

Il logo IMQ Verified attesta la conformità di questo prodotto a quanto dichiarato a fianco del logo secondo requisiti di sostenibilità, sicurezza e qualità.



- Sicurezza contatto alimentare

su **www.eurospin.it** trovi
la versione digitale del manuale d'uso

Chiamaci al numero verde gratuito!
(800 595 595)
Dal lunedì al venerdì 8.30-12.30 / 15.30-19.30 / sabato 8.30-12.30
Esclusi i giorni festivi.

INDICE

AVVERTENZE IMPORTANTI	1
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	4
ASSEMBLAGGIO DELL'APPARECCHIO	5
ISTRUZIONI PER L'USO	6
COME CUOCERE IL RISO	6
L'ACQUA NEL SERBATOIO È FINITA.....	7
CONSIGLI, SUGGERIMENTI E SICUREZZA DEL CIBO.....	7
PULIZIA E MANUTENZIONE	8
DECALCIFICAZIONE DELLA VAPORIERA	8
TEMPI DI COTTURA A VAPORE CONSIGLIATI.....	9
DATI TECNICI	10
GARANZIA.....	10

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO:

Durante l'uso dell'apparecchio è necessario seguire alcune precauzioni elementari:

1. Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
2. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
3. Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
4. Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
5. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
6. Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
7. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non possono essere effettuate da ragazzi a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e in ogni caso sotto supervisione di un adulto.
8. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
9. Non immergere mai il corpo del prodotto, la spina ed il cavo elettrico in acqua o altri liquidi, usare un panno umido per la loro pulizia.
10. Anche quando l'apparecchio non è in funzione, staccare la spina dalla presa di corrente elettrica prima di inserire o togliere le singole parti o prima di eseguire la pulizia.
11. Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.

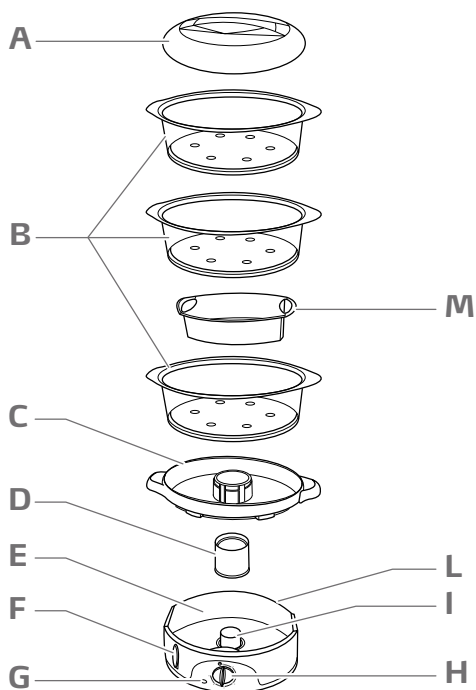
12. Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
13. Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente dal centro assistenza o da tecnici autorizzati, in modo da prevenire ogni rischio.
14. In caso di utilizzo di prolunghe elettriche, quest'ultime devono essere adeguate alla potenza dell'apparecchio, onde evitare pericoli all'operatore e per la sicurezza dell'ambiente dove si opera. Le prolunghe non adeguate possono provocare anomalie di funzionamento.
15. Non lasciar pendere il cavo in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.
16. Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, approvati dal costruttore.
17. L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
Inoltre non e' concepito per l'uso :
 - in negozi, uffici e altri luoghi di lavoro similari;
 - in aziende agricole o similari;
 - da clienti di alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - in ambienti del tipo bed and breakfast.
18. Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2014/35/EU e EMC 2014/30/EU, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.
19. Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
20. Allorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.

21. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
22. Non utilizzare l'apparecchio con carne o pollame congelato; scongelarli bene prima di usarlo.
23. Durante il funzionamento, il coperchio e la superficie esterna dell'apparecchio potrebbero diventare molto caldi. Usare guanti da forno o un panno, e sollevare i cestelli solo per le maniglie.
24. L'apparecchio emette vapore durante il funzionamento. Prestare attenzione in modo da evitare ustioni.
25. Non mettere l'apparecchio vicino alle tende, sotto scaffali od armadietti, nè vicino a qualsiasi cosa che potrebbe essere danneggiata dal vapore che fuoriesce.
26. Non trasportare l'apparecchio quando è in funzione.
27. Non posare niente sull'apparecchio quando è in funzione. Non coprire la valvola vapore posta sul coperchio superiore.
28. Non usare cucchiaini di metallo all'interno del recipiente.
29. Montare sull'apparecchio solo gli accessori o gli elementi dati in dotazione.
30. L'apparecchio non va alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.
31. Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.
32. **PERICOLO DI LESIONI:** non usare il prodotto per scopi diversi da quelli per cui è stato costruito. Non fare uso errato dell'apparecchio. Ogni utilizzo diverso da quello a cui l'apparecchio è destinato è da considerarsi improprio e quindi, pericoloso.
33. **PERICOLO DI USTIONI:** non toccare la superficie dell'elemento di riscaldamento dopo l'uso; lasciarla raffreddare.
34. Per la pulizia dell'apparecchio far riferimento alla sezione "PULIZIA E MANUTENZIONE".

CONSERVATE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- A Coperchio
- B Cestello
- C Vassoio
- D Tubo vapore
- E Serbatoio acqua
- F Indicatore livello acqua
- G Spia funzionamento
- H Manopola timer
- I Elemento di riscaldamento
- L Corpo dell'apparecchio
- M Ciotola per il riso



ASSEMBLAGGIO DELL'APPARECCHIO

Attenzione:

Prima dell'utilizzo dell'apparecchio si consiglia di lavare tutte le parti removibili che verranno a contatto con il cibo con acqua e comune sapone da piatti.

Attenzione:

Prima di assemblare l'apparecchio, assicurarsi che sia scollegato dalla presa di corrente.

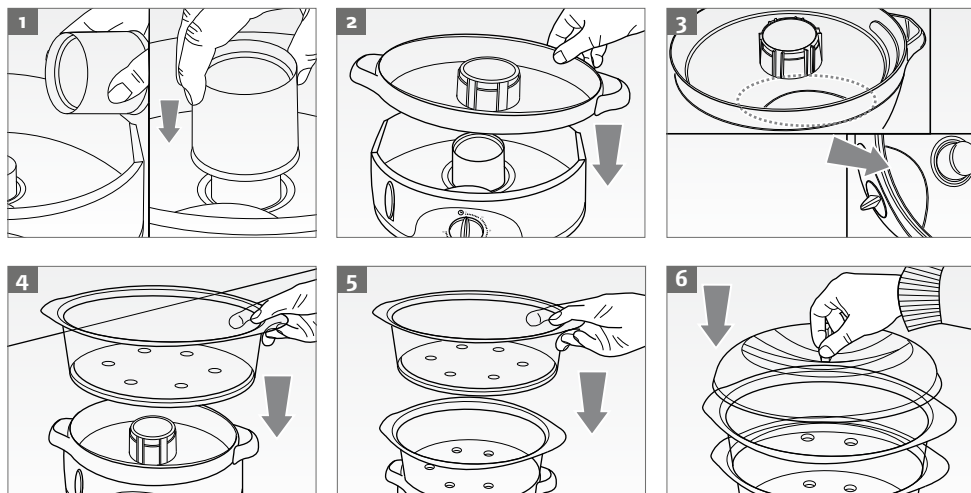
- Riempire con acqua il serbatoio (E) fino al livello "MAX" riportato sull'indicatore (F) e inserire il tubo vapore (D) sopra l'elemento di riscaldamento (I) con l'indicazione "UP" rivolta verso l'alto (Fig. 1).
- Collocare il vassoio (C) sul corpo dell'apparecchio (L) (Fig. 2). Il vassoio si posiziona solo in una direzione (la scanalatura sul fondo del vassoio deve coincidere con la base, Fig. 3), in modo da evitare che i liquidi provenienti dal cibo raggiungano l'elemento di riscaldamento (I) e il serbatoio (E).
- Sulle maniglie dei cestelli (B) sono riportate le indicazioni numeriche "1", "2" e "3"; posizionare per primo il cestello (B) con l'indicazione "1" sopra il vassoio (C) (Fig. 4).
- A seconda della quantità di cibo da cuocere, è possibile usare 1, 2 o 3 cestelli alla volta. Posizionare gli eventuali altri cestelli sopra il cestello con l'indicazione "1" seguendo sempre l'ordine numerico (Fig. 5).
- Sopra l'ultimo cestello, posizionare il coperchio (A) (Fig. 6).

Attenzione:

L'acqua immessa nel serbatoio (E), fino al livello "MAX", sarà sufficiente per circa 60 minuti di cottura a vapore, quanto basta per la maggior parte dei cibi.

Attenzione:

Non aggiungere altri liquidi nell'acqua. I condimenti, le salse per la marinatura, ecc. vanno aggiunti ai cibi, non all'acqua di cottura. Questi infatti non si disperderebbero con il vapore ma semplicemente si concentrerebbero nel serbatoio, danneggiando eventualmente le sue superfici e l'elemento di riscaldamento.



Attenzione:

Il coperchio (A) deve essere sempre inserito al suo posto durante la cottura a vapore.

ISTRUZIONI PER L'USO

- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Ruotare la manopola timer (H) in senso orario per impostare il tempo necessario di cottura. La spia (G) si accenderà e il vapore inizierà a riempire i cestelli (B). Il timer può essere regolato su un tempo di cottura maggiore anche dopo averlo inizialmente impostato; tuttavia non provare a regolare con la forza il timer su un cottura inferiore dopo averlo impostato per evitare di danneggiarlo.
- Quando il timer tornerà sulla posizione "0" si udirà un segnale acustico e l'apparecchio si spegnerà. Nel caso si volesse fermare la cottura prima del termine del tempo, è necessario scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente ed attendere che il timer raggiunga autonomamente la posizione "0".

Attenzione:

Non ruotare con forza il timer sulla posizione "0" per evitare di danneggiarlo.

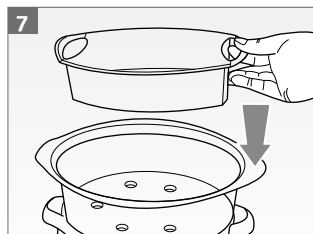
- Durante l'utilizzo, controllare il livello dell'acqua in modo che non sia inferiore al livello "MIN" riportato sull'indicatore (F). Se fosse necessario inserire acqua, versarla lentamente nel serbatoio (E) attraverso le aperture laterali del vassoio (C).
- Alla fine della cottura, staccare la spina dalla presa di corrente.
- Rimuovere il coperchio (A) e sollevare i cestelli (B), deponendoli su piatti o su un vassoio.
- Rimuovere il vassoio (C) con cura; i liquidi saranno caldi e potrebbero macchiare se schizzano.
- Svuotare il serbatoio (E) mediante le aperture poste ai lati.

Attenzione:

Prestare molta cura nel rimuovere i cestelli. Non rimuovere tutti i cestelli in una volta sola. Rimuoverli uno alla volta iniziando da quello superiore. Utilizzare dei guanti da forno o simili per proteggersi dalle ustioni che potrebbero essere provocate dal vapore caldo.

COME CUOCERE IL RISO

- Aggiungere riso asciutto e acqua nella ciotola per il riso (M) secondo la proporzione indicata sulla confezione.
- Disporre la ciotola per il riso (M) nel cestello (B) inferiore con l'indicazione "1" per la cottura a vapore (Fig. 7).



- Mettere il coperchio (A) sul cestello (B) per la cottura a vapore.
- Inserire la spina nella presa di corrente e ruotare la manopola timer (H) in senso orario per impostare il tempo necessario di cottura.

Attenzione:

La cottura del riso è di 25 - 40 minuti, a seconda del tipo, della quantità e del gusto personale.

Attenzione:

Mettendo il riso sotto altri cibi, i liquidi di tali cibi modificherebbero il sapore del riso, e il liquido addizionale potrebbe ridurlo in poltiglia.

L'ACQUA NEL SERBATOIO È FINITA

- Se l'acqua nel serbatoio (E) scendesse al di sotto del livello "MIN" riportato sull'indicatore (F), il termostato toglierebbe energia all'elemento di riscaldamento (I). La spia (G) si spegnerebbe, ma il timer (H) continuerebbe a funzionare. Il termostato si accenderà e si spegnerà ciclicamente fino a quando non si aggiunge acqua o fino a quando il timer arriverà sulla posizione "0" e si spegnerà.
- Staccare la spina della base, lasciare raffreddare l'apparecchio per un paio di minuti e riempire quindi il serbatoio (E) con acqua, poi ricominciare.

Attenzione:

Nel calcolare il tempo di cottura necessario, tenere conto di tutto il tempo già trascorso e di una parte del tempo intercorso fra la fine dell'acqua e il riavvio, poichè il processo di cottura non termina immediatamente quando il serbatoio rimane a secco.

CONSIGLI, SUGGERIMENTI E SICUREZZA DEL CIBO

- Non preoccuparsi di cuocere troppo i cibi: la cottura a vapore è un metodo di cottura abbastanza delicato e qualche minuto in più in generale ha poca importanza.
- Per consentire la circolazione del vapore:
 - a) Disporre nei cestelli i cibi senza compprimerli;
 - b) Quando possibile, disporre il cibo su un unico strato;
 - c) Lasciare dello spazio fra i pezzi di cibo;
 - d) Nel disporre il cibo nel cestello a strati, lasciare dello spazio fra i pezzi di ciascuno strato per consentire la circolazione del vapore attraverso gli strati.
- Tagliando in modo uniforme gli alimenti si ottiene una cottura a vapore più uniforme.
- Mescolare il cibo a metà ciclo di vapore per ottenere una vaporizzazione più uniforme.
- Gli alimenti che richiedono tempi di cottura più lunghi devono essere posizionati nei cestelli più bassi.
- Disporre gli alimenti che richiedono una cottura a vapore delicata o tempi di cottura più brevi nei cestelli più alti.
- Utilizzare la ciotola per il riso per cucinare tutti gli alimenti con salsa o liquido.

- I liquidi di pollame o pesce possono gocciolare ed alterare i sapori. Per evitare ciò, avvolgerli in carta di alluminio.
- Cuocere le cozze a vapore fino a quando il guscio non si sia completamente aperto, e gettare via quelle che dopo la cottura non si sono aperte.
- Cuocere la carne, il pollame e derivati (carne macinata, hamburger, ecc.) fino a quando i liquidi che fuoriescono sono trasparenti. Cuocere il pesce fino a quando è completamente opaco all'interno.
- Le verdure a foglia dovranno cuocere il meno possibile, per rimanere verdi e croccanti. Immergendole in acqua ghiacciata si arresterebbe il processo di cottura.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo o di riporlo.
- Utilizzare un panno pulito inumidito per pulire l'interno e l'esterno del corpo dell'apparecchio.
- Il coperchio (A), i cestelli (B), la ciotola per il riso (M), il vassoio (C) e il tubo vapore (D) devono essere lavati a mano con acqua calda e detersivo neutro.

Attenzione:

Le parti rimovibili sono lavabili anche in lavastoviglie; tuttavia usando la lavastoviglie, si possono alterare le finiture superficiali. Il danno dovrebbe essere solo estetico e non dovrebbe modificare l'operatività dell'apparecchio.

DECALCIFICAZIONE DELLA VAPORIERA

Con il passare del tempo, i depositi di minerali possono influire sulla funzionalità dell'apparecchio. Si raccomanda di rimuovere questi depositi (o decalcificare) ogni 3 mesi.

- Preparare circa 1 litro di soluzione decalcificante seguendo le istruzioni del produttore. Versare la soluzione nel serbatoio dell'acqua (E).
- Assemblare completamente l'apparecchio utilizzando solo un cestello (B).
- Far funzionare l'apparecchio per 25 minuti.
- Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente.
- Fare fuoriuscire la soluzione decalcificante.
- Ripetere le operazioni sopra descritte utilizzando solo acqua. Ripetere fino a quando tutte le tracce di decalcificante sono state rimosse.
- Lavare le parti rimovibili con acqua calda e detersivo o nel cestello superiore della lavastoviglie.

TEMPI DI COTTURA A VAPORE CONSIGLIATI

Cuocere i seguenti alimenti utilizzando l'apparecchio a freddo. Riempire il serbatoio di acqua fredda, aggiungere gli ingredienti e impostare il timer secondo la tabella.

Alimento (fresco)	Note	Tempo (minuti)
Broccoli	Tagliare in pezzi/inflorescenze di 1-2 cm	13-15
Fagiolini	Disporre sul fondo del cestello	13-15
Carote	Fare delle fette di circa 0,5 cm di spessore	17-19
Cavolo (cavolo verza)	Spezzare o tagliare a pezzi	11-13
Asparago	Disporre sul fondo del cestello	11-13
Zucchine	Fare delle fette di circa 0,5 cm di spessore	9-11
Cavolini	Intero (circa 2 centimetri di diametro)	13-15
Cavolfiore	Tagliare in pezzi di 1-2 cm	15-17
Mais dolce	Intero, sulla pannocchia	17-21
Patate	Patate novelle o patate comuni tagliate in pezzi di 1-2 cm	21-23

I seguenti alimenti devono essere cucinati quando l'apparecchio inizia a produrre vapore. Aggiungere gli ingredienti al/i cestello/i e coprire con il coperchio ma non mettere i cestelli sul vassoio fino a quando non c'è produzione di vapore. Una volta iniziata la cottura a vapore, collocare con cura il/i cestello/i con dentro il cibo sul vassoio utilizzando dei guanti da forno o simili e avviare il timer.

Alimento (fresco)	Note	Tempo (minuti)
Uovo sodo *	Morbido / Medio / Duro / Ben cotto	5-6/7-8/9-10/11-12
Uovo in camicia	Collocare in un pirottino o un piattino	5-6
Petto di pollo	Aprire a ventaglio o tagliare a cubetti di 1-2 cm	12-14
Salmone/filetti di pesce	Merluzzo, eglefino, ecc...	7-9
Pesce piatto bianco	Platessa, sogliola, pangasio, ecc....	3-4
Pesce a tranci	Tonno, pesce spada, ecc....	7-9
Cozze	Mescolare a metà cottura	8-10
Gamberi reali	Togliere i gusci. Cuocere a vapore per 5-6 minuti o fino a quando i gamberi sono completamente cotti. Mescolare a metà cottura.	

* Nota: Per la cottura a vapore delle uova si consiglia di usare il primo cestello (quello più in basso).

DATI TECNICI

Alimentazione : 220-240V~

Potenza : 800W

Frequenza : 50/60Hz

GARANZIA

L'apparecchio è garantito per un periodo di tre anni dalla data di acquisto.

Fa fede la data riportata sullo scontrino/fattura.

In caso di difetto preesistente all'acquisto, viene garantita la sostituzione.

Non sono coperte da garanzie tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa della negligenza o dalla trascuratezza nell'uso. La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio ed in caso di un utilizzo di tipo professionale.

Il venditore declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano direttamente o indirettamente derivare a persone, cose e animali domestici da conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel manuale di istruzioni.



Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il recupero dei materiali di cui è composto. L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio dove è stato effettuato l'acquisto. Chiunque abbandona o cestina questo apparecchio e non lo riporta in un centro di raccolta differenziata per rifiuti elettrici-elettronici è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti.



**The security of products
tested and certified
for you.**

food steamer



- Safety tested
- Tested for use
- Indirect CO₂ emissions quantified

The IMQ Verified logo attests conformity of this product with what is stated on the logo side, according to requirements of sustainability, safety, and quality.



- Food Contact Safety

on **www.eurospin.it** you can find the digital version of the manual

CONTENT

IMPORTANT SAFEGUARDS	13
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE.....	16
APPLIANCE ASSEMBLY	17
INSTRUCTIONS FOR USE.....	18
HOW TO COOK RICE	18
NO MORE WATER IN THE TANK.....	19
TIPS, SUGGESTIONS AND FOOD SAFETY	19
CLEANING AND MAINTENANCE.....	20
DECALCIFICATION OF THE STEAM COOKER.....	20
RECOMMENDED STEAMING TIMES	21
TECHNICAL FEATURES.....	22
WARRANTY	22

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.

The necessary precautions must be taken when using electrical appliances, and these include the following:

1. Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
2. Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
3. Never place the appliance on or close to sources of heat.
4. Always place the appliance on a flat, level surface during use.
5. Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
6. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
7. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and maintenance shall not be made by children under the age of 8 years and in any case under supervision of an adult.
8. Children under age 8 should not be allowed to handle appliance and its power cord which must be kept out of their reach.
9. Never place the appliance body, plug or power cord in water or other liquids; always wipe clean with a damp cloth.
10. Always unplug the power cord from the electricity mains before fitting or removing single attachments or before cleaning the appliance.
11. Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
12. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
13. Do not use the appliance if the power cord or plug are dam-

aged or if the appliance itself is faulty; all repairs, including substitution of power cord, must be carried out exclusively by an assistance centre or by authorized technicians in order to avoid all risks.

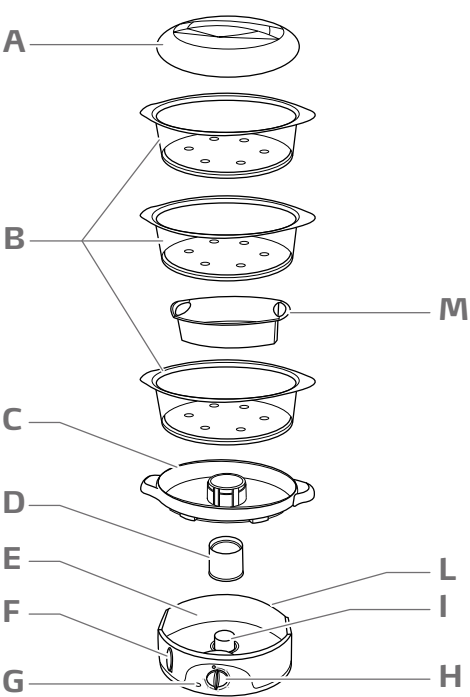
14. In case of using extension leads, these must be suitable for the appliance power to avoid danger to the operator and for the safety of the environment in which the appliance is being used. Extension leads, if not suitable, can cause operating anomalies.
15. Never allow the cord to dangle in places where it may be grabbed by a child.
16. Do not threaten the safety of the appliance by using parts that are not original or which have not been approved by the manufacturer.
17. The appliance is intended for DOMESTIC USE ONLY, do not use it for commercial or industrial purposes.
This appliance is not fit for the use:
 - in shops, offices, and other working places;
 - in farms or similar;
 - by customers of hotels, motels and other environments of residential nature;
 - bed and breakfast type environments;
18. This appliance conforms to the directives 2014/35/EU and EMC 2014/30/EU, and to the regulations (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 regarding material in contact with foods.
19. Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.
20. In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
21. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
22. Do not use the appliance with frozen meat or poultry. Thaw suitably before use.

23. During operation, the lid and the external surface of the appliance may get very hot. Use oven gloves or a cloth and lift the baskets only by means of the handles.
24. The appliance emits steam while operating. Be careful to prevent burn hazard.
25. Never place the appliance in proximity of curtains, underneath shelves or cabinets, or close to anything that may be damaged by the steam.
26. Do not move appliance while operating.
27. Do not place anything on the appliance while operating. Do not cover the steam valve situated on the upper lid.
28. Do not use metal spoons inside the container.
29. Mount on the appliance only the attachments or the parts supplied.
30. The appliance must not be energised with external timers or separate remote controls.
31. Do not use the appliance for purposes other than the ones that it was designed for, described below in this instruction manual.
32. **INJURY HAZARD:** do not use the product for purposes other than the ones that it was built for. Do not use the appliance improperly. Any use other than the one for which the appliance was intended would be improper and therefore dangerous.
33. **BURN HAZARD:** do not touch the surface of the heating element after use. Allow it to cool down.
34. For cleaning the appliance, refer to the "CLEANING AND MAINTENANCE" section.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- A Lid
- B Basket
- C Tray
- D Steam tube
- E Water tank
- F Water level indicator
- G Indicator light
- H Timer knob
- I Heating element
- L Appliance body
- M Rice bowl



APPLIANCE ASSEMBLY

Warning:

Before using the appliance, it is recommended to wash all removable parts that will be in contact with food using water and common dish detergent.

Warning:

Before assembling the appliance, make sure it is unplugged from the electrical outlet.

- Fill the tank (E) with water up to the "MAX" mark shown on the indicator (F) and the steam tube (D) on the heating element (I) with the "UP" mark facing upwards (Fig. 1).
- Put the tray (C) on the appliance body (L), Fig. 2. The tray can be positioned only in one direction (the groove on the tray bottom must correspond to the base, Fig. 3), in order to avoid the food liquids from reaching the heating element (I) and the tank (E).
- On the baskets handles (B) are the numerical indications "1", "2" and "3". Position the basket (B) marked "1" on the tray (C) first (Fig. 4).
- According to the amount of food to be cooked, it is possible to use 1, 2 or 3 baskets at a time. Position any other basket on the one marked "1" always following the numerical order (Fig. 5).
- Position the lid (A) on the last basket (Fig. 6).

Warning:

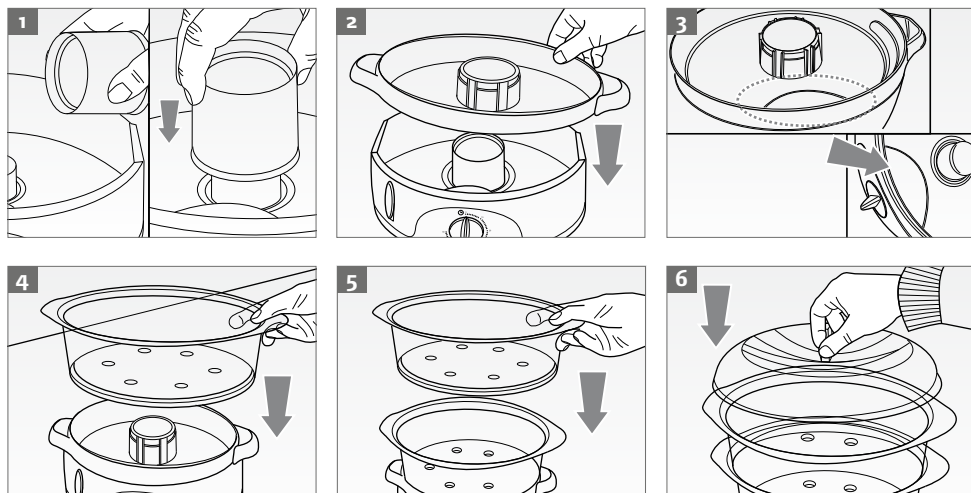
Water poured in the tank (E) up to the "MAX" level will suffice for about 60 minutes of steam cooking, enough for most foods.

Warning:

Do not add other liquids into water. The seasonings, the marinade sauce, etc. must not be added to cooking water but to food. These would not disperse with the steam but would simply concentrate in the tank, damaging its surfaces and the heating element.

Warning:

The lid (A) must be always inserted into its place during steam cooking.



INSTRUCTIONS FOR USE

- Plug in appliance.
- Rotate the timer knob (H) clockwise to set the necessary cooking time. The light (G) will go on and the steam will start filling the baskets (B). The timer can be adjusted on a longer cooking time even after having set it initially. Anyway, do not try to adjust the timer strongly on a lower cooking after having set it to avoid damage.
- When the timer returns to the position "0", an acoustic signal will beep and the appliance will turn off. To stop cooking before the timer has elapsed, it is necessary to unplug the appliance and wait until the timer reaches the "0" position autonomously.

Warning:

Do not rotate the timer to position "0" hardly to avoid to damage it.

- During use, check water level so that it is above the "MIN" mark on the indicator (F). Should it be necessary to add water, slowly pour it into the tank (E) through the side openings of the tray (C).
- After each use, unplug the appliance.
- Remove the lid (A) and the baskets (B), by placing them on plates or a tray.
- Remove the tray (C) with care; the liquids will be hot and may stain if they splash.
- Empty the tank (E) using the openings on the sides.

Warning:

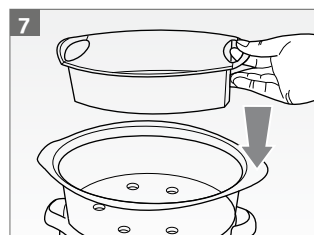
Be very careful when removing the baskets. Do not remove all baskets at a time. Remove one basket at a time starting from the top. Use the oven gloves or similar to protect against burn that may be caused by the hot steam.

HOW TO COOK RICE

- Add dried rice and water into the bowl (M) according to the proportion indicated on the package.
- Place the rice bowl (M) into the lower basket (B) marked "1" for the steam cooking (Fig. 7).
- Put the lid (A) on the basket (B) for the steam cooking.
- Plug in appliance and rotate the timer knob (H) clockwise to set the necessary cooking time.

Warning:

The rice cooking lasts 25 - 40 minutes, according to the type, amount and the personal taste.



Warning:

By putting the rice under other foods, the liquids of the latter would modify the taste of the rice and the additional liquid could melt it to a pulp.

NO MORE WATER IN THE TANK

- In case water in the tank (E) goes below the "MIN" level on the indicator (F), the thermostat would cut off power to the heating element (I). The light (G) would go off, but the timer (H) would continue working. The thermostat would go on and off periodically until water is added or until the timer reaches the "0" position and turns off.
- Disconnect the base plug and allow the appliance to cool down for a couple of minutes, fill the tank (E) with water and then start again.

Warning:

When calculating the necessary cooking time, consider the time already elapsed and a part of the time between the end of water and the restart, as the cooking process does not stop immediately but when the tank remain empty.

TIPS, SUGGESTIONS AND FOOD SAFETY

- Do not worry about cooking food too much: the steam cooking is a quite delicate method and in general a few more minutes are of little importance.
- To allow the steam circulation:
 - a) Put food into baskets without pressing;
 - b) If possible, place food in one only layer;
 - c) Leave some space between the pieces of food;
 - d) When putting food into the basket in layers, leave some space among pieces of each layer to allow the circulation of steam through them.
- Cut food in a uniform manner to obtain a smoother steam cooking.
- Mix food at the halfway through steam cycle to obtain a more uniform steaming.
- Foods that require longer cooking times must be positioned on the bottom baskets.
- Put the foods requiring a delicate steam cooking or shorter cooking times into the top baskets.
- Use the rice bowl to cook all foods with sauce or liquid.
- The liquids of poultry or fish could drip and alter flavours. To avoid the above, wrap them in aluminium foil.
- Steam mussels until the shell is completely open and throw away the ones that are still closed after cooking.
- Cook the meat, poultry, and derivatives (minced meat, hamburger, etc.) until the liquids that come out are transparent. Cook the fish until it is completely opaque inside.
- The leafy vegetables must be cooked as less as possible to remain green and crispy. By immersing them in icy water the cooking process would be stopped.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance and allow it to cool down before cleaning or store it.
- Use a damp, clean cloth to clean the internal and external side of the appliance body.
- The lid (A), the baskets (B), the rice bowl (M), the tray (C), and the steam tube (D) must be washed by hand with hot water and mild detergent.

Warning:

The removable parts can be put also in the dishwasher; anyway, using the dishwasher may alter the surface finishing. The damage would have to be only aesthetic and would not have to modify the appliance operation.

DECALCIFICATION OF THE STEAM COOKER

The mineral deposits may affect the appliance operation over time. It is advisable to remove these deposits (or decalcify) every 3 months.

- Prepare about 1 litre of descaling solution by following the manufacturer's instructions. Pour the solution into the water tank (E).
- Assemble the appliance completely using just one basket (B).
- Operate the appliance for 25 minutes.
- Disconnect the appliance and leave it to cool completely.
- Let the descaling solution out.
- Repeat the above operations using only water. Repeat until all traces of descaling solution are removed.
- Wash the removable parts with hot water and detergent or in the top part of the dishwasher.

RECOMMENDED STEAMING TIMES

Cook the following foods by using the cold appliance. Fill the cold water tank, add the ingredients and set the timer according to the table.

Food (fresh)	Remarks	Time (minutes)
Broccoli	Cut into pieces/inflorescences of 1-2 cm.	13-15
Green beans	Put on the basket bottom.	13-15
Carrots	Cut into slices of about 0.5 cm thickness.	17-19
Cabbage (savoy cabbage)	Break or cut in pieces.	11-13
Asparagus	Put on the basket bottom.	11-13
Zucchini	Cut into slices of about 0.5 cm thickness.	9-11
Brussel sprouts	Whole (about 2 cm diameter)	13-15
Cauliflower	Cut into pieces of 1-2 cm.	15-17
Sweet corn	Whole, on the cob.	17-21
Potatoes	New potatoes or common potatoes cut into pieces of 1-2 cm.	21-23

The following foods must be cooked when the appliance starts producing steam. Add the ingredients to the basket(s) and cover with the lid but do not put the baskets on the tray until there is steam production any longer. After having started the steam cooking, put the basket(s) with care with the food on the tray using oven gloves or similar and start the timer.

Food (fresh)	Remarks	Time (minutes)
Hard-boiled egg *	Soft / Medium / Hard / Well cooked	5-6/7-8/9-10/11-12
Poached egg	Put into a ramekin or a small plate.	5-6
Chicken breast	Fan or cut into cubes of 1-2 cm.	12-14
Salmon/fish fillets	Cod, haddock, etc.	7-9
White flatfish	Plaice, sole, pangasius, etc.	3-4
Fish in slices	Tuna, swordfish, etc.	7-9
Mussels	Mix halfway through cooking.	8-10
Royal shrimps	Remove shells. Steam for 5-6 minutes or until shrimps are completely cooked. Mix halfway through cooking.	

* Note: For steam cooking of eggs, it is advisable to use the first basket (the lowest one).

TECHNICAL FEATURES

Power supply: 220-240V~

Power: 800W

Frequency: 50/60Hz

Protection class: I

WARRANTY

The appliance is guaranteed for three years from the date of delivery years from the date of delivery, as shown by the date on the receipt/invoice.

In case of defect existing before purchase, the replacement is guaranteed.

The warranty does not cover those parts found to be faulty as a result of negligence or careless use. The warranty also excludes all cases of improper use of the appliance or any instances of use of professional type.

The seller refuses to accept any liability for damage that may directly or indirectly be caused to people, property or pets as a result of failure to abide by all instructions contained in this manual.



The symbol representing the crossed out trash can on the appliance indicates that the product, at the end of its useful life, must be treated separately from domestic waste. It must be taken to a recycling centre for electrical and electronic appliances or turned in to the point of sale when purchasing a new, equivalent, appliance.

Correct consignment of the no-longer used appliance to a recycling centre for treatment and environmentally compatible elimination avoids negative impact on the environment and public health, and makes possible the recovery the materials that the product is made from. The user is responsible for taking the appliance to the recycling centre at the end of its life. For more detailed information regarding the available collection systems, contract the local refuse centre or the store where the product was purchased. Anyone who leaves or throws away this appliance without taking it to a collection centre for electrical-electronic waste, shall be punished by administrative fine as per applicable law on illegal waste disposal.



**Varnost izdelkov, testiranih in
certificiranih zate.**

parni kuhalnik



- Preizkušena varnost
- Poskusili uporabiti
- Ugotovljene posredne emisije CO₂

Logotip IMQ verified potrjuje skladnost tega proizvoda z navedbami na embalaži in z zahtevki v zvezi s trajnostjo, varnostjo in kakovostjo.

Posredne urne emisije 0,381 kgCO₂/h



- Varnost materialov za stik z živili

na spletni strani **www.eurospin.it** je na voljo digitalna različica navodil za uporabo

Brezplačna modra številka!
080 19 50
Na voljo samo vam: PONEDELJEK - PETEK 7.00 - 20.00
(klici so možni samo znotraj Slovenije)

KAZALO

POMEMBNA OPOZORILA.....	25
OPIS APARATA.....	28
SESTAVA NAPRAVE	29
NAVODILA ZA UPORABO	30
KUHA RIŽA.....	30
VODA V REZERVOARJU JE POŠLA.....	31
NAPOTKI, NASVETI IN VARNOST V ZVEZI Z ŽIVILI	31
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE	32
ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA	32
PRIPOROČEN ČAS KUHE NA PARO	33
TEHNIČNI PODATKI.....	34
GARANCIJA	34

PRED UPORABO APARATA PREBERITE TA NAVODILA.

Ob uporabi električnih aparatov je potrebno paziti na sledeče:

1. Preverite, da električna napetost aparata ustreza napetosti vašega električnega omrežja.
2. Ko je naprava priključena na električno omrežje, je ne pustite nenadzorovane; po vsaki uporabi iztaknite vtič.
3. Aparata ne polagajte na vire toplote ali v njihovo bližino.
4. Med uporabo položite aparat na vodoravno, stabilno in dobro razsvetljeno površino.
5. Aparata ne izpostavljajte vremenskim dejavnikom (dežju, soncu itd.).
6. Pazite, da električni kabel ne pride v stik z vročimi površinami.
7. Aparat lahko uporabljajo otroci, stari vsaj 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi in take, ki nimajo dovolj izkušenj in znanja, pod pogojem, da so nadzorovani ali da so bili poučeni o varnem načinu uporabe aparata s strani osebe, odgovorne za njihovo varnost. Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Postopkov čiščenja in vzdrževanja naj ne opravljajo otroci, razen v primeru, da so starejši od 8 let in da jih nadzoruje odrasla oseba.
8. Aparat kabel hranite izven dosega otrok pod 8. letom starosti.
9. Ohišja, napajalnega kabla in vtiča nikoli ne namakajte v vodo ali druge tekočine; čistite jih z vlažno krpo.
10. Ko aparat ne obratuje, staknite vtič iz vtičnice, preden montirate ali snamete posamezne nastavke ali preden napravo očistite.
11. Stikal na aparatu ali vtiča in napajalnih spojev se dotikajte samo s popolnoma suhimi rokami.
12. Vtič iztaknete tako, da ga potegnete iz vtičnice. Nikoli ga ne iztaknite tako, da povlečete za napajalni kabel.
13. Aparata ne uporabljate, če sta električni kabel ali vtič poškodovana ali če na aparatu opazite napako; v tem primeru aparat prepustite najbližjemu servisnemu centru ali pooblaščenemu tehniku podjetja, ki sta edina pristojna za vsa popravila vključno z zamenjavo napajalnega kabla.

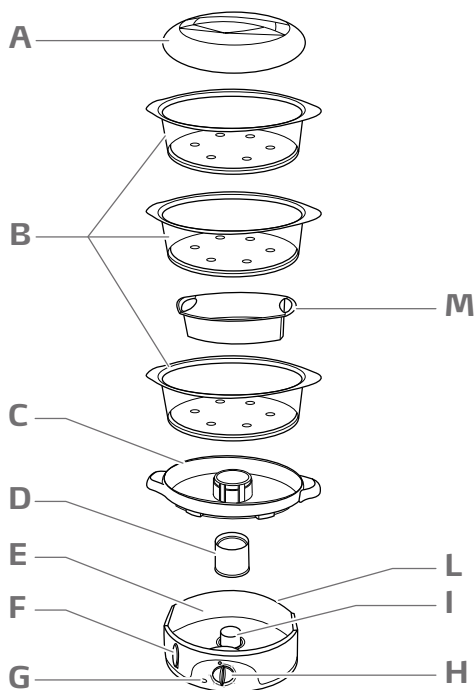
14. Če uporabljate kabelske podaljške, morajo le-ti biti ustrezni glede na moč naprave, tako da ne ogrozijo ne uporabnika ne prostora, v katerem se naprava uporablja. Neustrezni podaljški lahko imajo kot posledico motnje pri delovanju.
15. Ne pustite viseti kabla na mestih, kjer bi ga otroci lahko prijeli.
16. Da bi zagotovili varnost naprave vedno uporabljajte nadomestne dele in dodatne kose, ki jih je odobril proizvajalec.
17. Aparat je namenjen IZKLJUČNO DOMAČI UPORABI; uporaba v komercialne in industrijske namene ni dovoljena.
Aparat ni namenjen uporabi:
 - v trgovinah, uradih in drugih podobnih delovnih mestih;
 - v turističnih kmetijah in podobnih obratih;
 - s strani v hotelih, motelih in podobnih gostinskih obratih; v B&B-jih.
18. Ta naprava je skladna s smernicama 2014/35/EU in EMC 2014/30/EU in z uredbo (ES) št. 1935/2004 z dne 27.10.2004 o materialih, namenjenih stiku z živili.
19. Izdelka pod nobenim pogojem ne poskušajte sami spreminjati. Zaradi nedovoljenega poseganja v izdelek v garancijski dobi se lahko garancija razveljavi.
20. Če aparat nameravate odvreči, ga onespodobite tako, da prežete napajalni kabel. Priporočamo, da onespodobite tiste dele naprave, ki lahko predstavljajo nevarnost, predvsem za otroke, ki bi lahko z odrabljeno napravo ravnali, kot če bi bila igrača.
21. Dele embalaže hranite izven dosega otrok, ker predstavljajo potencialen vir nevarnosti.
22. Aparata ne uporabljajte za obdelavo zmrznjenega mesa ali perutnine. Meso do kraja odmrznite.
23. Med obratovanjem se pokrov in zunanja površina lahko močno segrejeta. Pomagajte si s kuhinjsko rokavico ali krpo; košarice dvigujte tako, da jih primete za ročaj.
24. Med obratovanjem iz aparata uhaja para. Pazite, da se ne opečete.
25. Aparata ne polagajte v bližino zaves, pod police in omarice in v bližino predmetov, ki bi jih lahko uhajajoča para poškodovala.

- 26. Aparata ne premikajte med delovanjem.
- 27. Ko aparat obratuje, nanj ne polagajte ničesar. Ne pokrivajte ventila za paro na zgornjem pokrovu.
- 28. V posodi ne uporabljajte kovinskih žlic.
- 29. Na aparat nameščajte samo dodatne kose ali elemente, priložene izvirni embalaži.
- 30. Proizvoda ne gre priključiti na zunanje timerje ali na ločene napeljave z daljinskim upravljanjem.
- 31. Aparata ne uporabljajte v namene, ki se razlikujejo od tistih, ki jim je aparat namenjen in ki so opisani v nadaljevanju tega priročnika.
- 32. NEVARNOST TELESNIH POŠKODB: aparat uporabljajte izključno v namene, za katere je nastal. Aparat uporabljajte v skladu z navodili. Kateri koli drug način uporabe je neustrezen in potemtakem nevaren.
- 33. NEVARNOST OPEKLIN: po uporabi se ne dotikajte površine grelnega elementa; počakajte, da se ohladi.
- 34. Za čiščenje aparata glejte poglavje «Čiščenje in vzdrževanje».

PRED UPORABO APARATA PREBERITE TA NAVODILA.

OPIS APARATA

- A** Pokrov
- B** Košarica
- C** Pladenj
- D** Cev za paro
- E** Rezervoar za vodo
- F** Kazalnik nivoja vode
- G** Kontrolna lučka
- H** Ročica za časovno nastavitev
- I** Grelni element
- L** Ohišje naprave
- M** Skleda za riž



SESTAVA NAPRAVE

Pozor:

Pred uporabo aparata priporočamo, da vse snemljive dele, ki naj bi prišli v stik z živili, operete z vodo in detergentom za posodo.

Pozor:

Preden sestavite aparat, preverite, da ni priključen na električno omrežje.

- Rezervoar (E) napolnite z vodo do oznake "MAX" na kazalniku (F); vstavite cev za paro (D) na grelni element (I): pri tem naj bo napis "UP" obrnjen navzgor (sl. 1).
- Položite pladenj (C) na ohišje naprave (L) (sl. 2). Pladenj je mogoče vstaviti samo v eno smer (vdolbina na dnu pladnja mora sovpadati z osnovo, sl. 3), tako da tekočine, ki odteka iz živil, ne morejo pronicati do grelnega elementa (I) in rezervoarja (E).
- Na ročajih košaric (B) so navedene številke "1", "2" in "3"; najprej namestite košarico (B) z oznako "1" na pladenj (C) (sl. 4).
- Glede na količino živil, ki jih želite skuhati, lahko uporabite 1, 2 ali 3 košarice naenkrat. Morebitne druge košarice namestite nad košarico s številko "1"; pri tem vedno upoštevajte zaporedje številk (sl. 5).
- Zadnjo košarico pokrijte s pokrovom (A) (sl. 6).

Pozor:

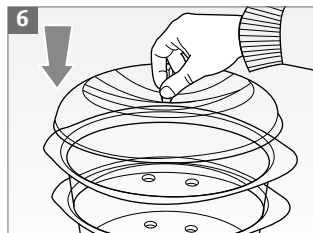
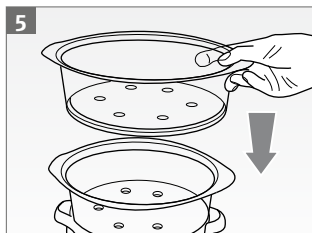
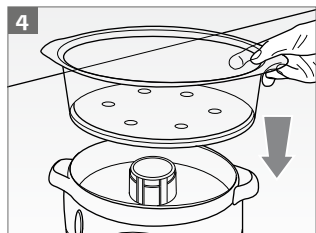
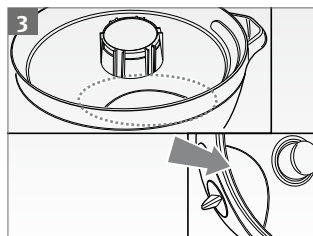
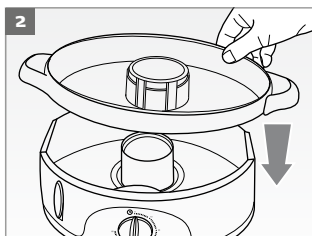
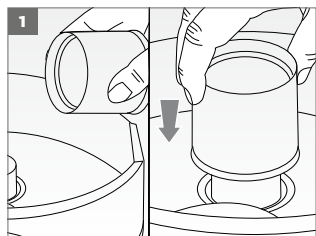
Voda v rezervoarju (E) do stopnje »MAX« zadostuje za približno 60 minut kuhe na paro, kar zadostuje za večino živil.

Pozor:

Vodi ne dodajajte drugih tekočin. Zabelo, omake, marinado ipd. dodajajte hrani, ne vodi. Dodatki se namreč ne bi razpršili v pari, temveč bi se strnili v rezervoarju in verjetno poškodovali njegovo površino in grelni element.

Pozor:

Med kuho na paro (A) mora biti pokrov vedno na svojem mestu.



NAVODILA ZA UPORABO

- Vstavite vtič napajalnega kabla v električno vtičnico.
- Zavrtite ročico za časovno nastavitvev (H) v smer urinega kazalca in nastavite želeni čas kuhe. Kontrolna lučka (G) se prižge in košarice (B) se napolnijo s paro. Časovnik lahko nastavite tudi za daljši čas kuhe tudi po prvotni nastavitvi, vendar ne poskušajte s silo ponastaviti krajši čas kuhe, ker bi lahko časovnik poškodovali.
- Ko se ročica za časovno nastavitvev povrne v položaj "0", se sproži zvočni signal, aparat pa se izklopi. Če želite prekiniti kuho pred potekom časa, morate aparat odklopiti od električne vtičnice in počakati, da časovnik doseže položaj "0".

Pozor:

Ne pomikajte časovnika s silo proti položaju "0", ker bi ga lahko poškodovali.

- Med uporabo preverjajte količino vode, tako da ne pade izpod stopnje "MIN", označene na kazalniku (F). V kolikor bi bilo potrebno doliti vodo, slednjo počasi vlijte v rezervoar (E) skozi stranski odprtini pladnja (C).
- Po končani kuhi izvlecite vtič iz vtičnice.
- Snemite pokrov (A) in dvignite košarice (B): slednje položite na krožnike ali pladenj.
- Pladenj (C) previdno odstranite: tekočine so vroče in bi lahko v primeru brizga povzročili nastanek madežev.
- Rezervoar (E) izpraznite skozi stranski odprtini.

Pozor:

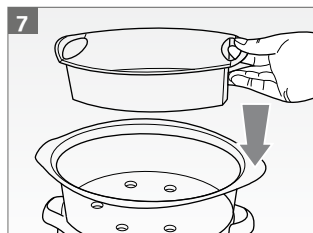
Med odstranjevanjem pladnja bodite zelo pazljivi. Ne odstranite vseh košaric istočasno. Odstranite jih posamično in začnite z vrhnjim. Pomagajte si s kuhinjskimi rokavicami in se zavarujte pred morebitnimi opeklinami, ki bi jih lahko povzročila vroča para.

KUHA RIŽA

- V skledo za riž (M) vstavite suh riž in vodo; upoštevajte sorazmerje, navedeno na embalaži.
- Skledo za riž (M) vstavite v spodnjo košarico (B) s številko "1" za kuho na paro (sl. 7).
- Košarico (B) pokrijte s pokrovom (A).
- Vstavite vtič v vtičnico in zavrtite ročico časovnika (H) v smeri urinega kazalca ter nastavite želeni čas kuhe.

Pozor:

Riž kuhajte 25 - 40 minut glede na vrsto in količino riža in na vaš okus.



Pozor:

Če bi riž prekrili z drugimi živili, bi tekočine iz teh živil spremenile okus riža, dodatna tekočina pa bi lahko imela kot posledico, da bi riž razpadel v kašo.

VODA V REZERVOARJU JE POŠLA

- Če voda v rezervoarju (E) pade izpod nivoja »MIN«, označenega na kazalniku (F), termostatski preneha napajati grelni element (I). Kontrolna lučka (G) ugasne, časovnik (H) pa še dalje obračuna. Termostatski se ciklično vklopi in izklopi, dokler ne dodate vode oziroma dokler časovnik ne doseže stopnje "0" in se izklopi.
- Odklopite vtič z osnove; počakajte nekaj minut, da se aparat ohladi, nato napolnite rezervoar (E) z vodo in nadaljujte s kuho.

Pozor:

Kuha ne preneha v trenutku, ko voda v rezervoarju poide, zato pri izračunu potrebnega časa kuhe upoštevajte bodisi že pretekel čas bodisi del časa med trenutkom, ko je pošla voda, in ponovnim zagonom.

NAPOTKI, NASVETI IN VARNOST V ZVEZI Z ŽIVILI

- Ne bojte se, da se bodo živila razkuhala: kuha na paro je blaga metoda kuhe. Par minut več ponavadi ne vpliva na izid.
- Za lažje kroženje pare:
 - a) Živila vstavite v košarice, ne da bi nanje pritiskali;
 - b) Če je mogoče, razporedite vsa živila v eno samo plast;
 - c) Pustite nekaj prostora med posameznimi kosi hrane;
 - d) Če živila v košarici razporedite v plasteh, pustite nekaj prostora med kosi iz posameznih plasti, da bi omogočili pretok pare med plastmi.
- Če živila razrežete na enako velike kose, se bodo enakomerno skuhalo.
- Na polovici cikla kuhe živila premešajte, da zagotovite enakomerno kuho.
- Živila, ki zahtevajo daljši čas kuhe, položite v spodnje košarice.
- Živila, ki zahtevajo previdnejšo ali krajšo kuho, namestite v višje košarice.
- Živila z omakami ali tekočinami kuhajte v skledi za riž.
- Tekočine perutnine ali ribe lahko pronikajo v spodnja živila in spremenijo njihov okus. To preprečite tako, da perutnino in ribe zavijete v alu folijo.
- Klapavice kuhajte na pari, dokler se školjka ne odpre do kraja. Tiste, ki se med kuho ne odprejo, odvrzite.
- Meso, perutnino in derivate (mleto meso, hamburgerje ipd.) kuhajte, dokler iz njih ne izteka prozorna tekočina. Ribo kuhajte, dokler njena notranjost ni povsem motna.
- Listnato zelenjavo kuhajte čim manj časa, da ostane zelena in hrustljava. Če jo potopite v ledeno vodo, zaustavite postopek kuhe.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Po končani kuhi izvlecite vtič iz vtičnice. Preden aparat očistite ali spravite, počakajte, da se ohladi.
- Zunanost in notranost ohišja aparata čistite z vlažno in čisto krpo.
- Pokrov (A), košarico (B), skledo za riž (M), pladenj (C) in cev za paro (D) pomivajte ročno s toplo vodo in blagim detergentom.

Pozor:

Snemljive dele lahko pomivate v pomivalnem stroju, vendar bi se v tem primeru lahko vrhnja plast lahko poškodovala. Poškodba je zgolj estetskega značaja in ne vpliva na delovanje aparata.

ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA

Sčasoma lahko obloge vodnega kamna vplivajo na delovanje aparata. Obloge odstranjujte vsake 3 mesece.

- Pripravite približno 1 liter raztopine za odstranjevanje kamna in sledite navodilom proizvajalca. Raztopino vlijte v rezervoar za vodo (E).
- Aparat sestavite in montirajte eno samo košarico (B).
- Aparat pustite delovati 25 minut.
- Aparat odklopite in počakajte, da se ohladi.
- Odstranite raztopino iz aparata.
- Zgoraj opisane postopke ponovite in pri tem uporabite samo vodo. Ponavljajte, dokler ne odstranite vse sledove raztopine.
- Snemljive dele sperite s toplo vodo in detergentom ali pomijte v zgornjem predalu pomivalnega stroja.

PRIPOROČEN ČAS KUHE NA PARO

Naslednja živila kuhajte tako, da jih položite v hladen aparat. Rezervoar napolnite s hladno vodo, dodajte sestavine in nastavite časovnik v skladu z razpredelnico.

Sveže živilo	Opombe	Čas (v minutah)
Brokoli	Razrežite v 1-2 cm velike kose	13-15
Stročji fižol	Položite na dno košarice	13-15
Korenje	Razrežite na približno 0,5 cm debele rezine	17-19
Ohrovt	Lahko ga prelomite ali ga razrežete na kose	11-13
Šparglji	Položite na dno košarice	11-13
Bučke	Razrežite na približno 0,5 cm debele rezine	9-11
Brstični ohrovt	Pustite ga celega (pribl. 2 cm premera)	13-15
Cvetača	Razrežite na 1-2 cm velike kose	15-17
Sladka koruza	Cela, v storžu	17-21
Krompir	Mlad ali navaden krompir razrežite na 1-2 cm velike kose	21-23

Sledeča živila kuhajte šele, ko aparat začne proizvajati paro. Vstavite živila v košarico oziroma košarice in pokrijte s pokrovom. Košaric ne polagajte na pladenj, dokler aparat ne proizvaja pare. Ko se začne sproščati para, previdno položite košarico (košarice) z živila na pladenj; pri tem si pomagajte s kuhinjskimi rokavicami ali krpo. Zaženite časovnik.

Sveže živilo	Opombe	Čas (v minutah)
Trdo kuhano jajce *	Mehko / srednje trdo / trdo / dobro kuhano	5-6/7-8/9-10/11-12
Jajce v srajčki	Položite v papirnati ovoj ali na krožniček	5-6
Piščancja prsa	Razgrnite v obliki pahljače ali razrežite na 1-2 cm velike kocke	12-14
Losos / ribji fileji	Trska, vahnja ipd.	7-9
Ploska bela riba	Navadna plošča, list, som ipd.	3-4
Riba v rezinah	Tuna, mečarica ipd.	7-9
Klapavice	Premešati na sredini kuhe	8-10
Kozice	Odstranite lupino Kuhajte na pari 2-3 minute oziroma dokler se ne skuha do kraja. Premešati na sredini kuhe	

* Opomba: Za kuhanje jajc na pari uporabljajte prvo (najnižjo) košarico.

TEHNIČNI PODATKI

Napajanje: 220-240V~

Moč: 800W

Frekvenca: 50/60Hz

Zaščitni razred: I

GARANCIJA

Za napravo velja triletna garancija, ki začne veljati na dan nakupa.

Nakup potrjuje datum na računu.

V primeru napake, prisotne že pred nakupom, je zagotovljena zamenjava.

Iz garancije so izzeti vsi deli, ki bi se lahko okvarili zaradi malomarnosti ali neustrezne uporabe.

Garancija ne velja v primeru neprimerne ali poklicne uporabe naprave.

Podjetje zavrača vsakršno odgovornost za posredne ali neposredne poškodbe ljudi, predmetov in domačih živali, ki so posledica neupoštevanja vseh predpisov, navedenih v priročniku z navodili za uporabo.



Simbol prečrtanega smetnjaka na aparatu opozarja na dejstvo, da ga po preteku življenjske dobe ne smete odvreči skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč odložiti na uradnem zbirnem centru za električne in elektronske naprave ali vrniti prodajalcu ob nakupu novega enakovrednega aparata. Ločeno zbiranje odpadkov ter njihova reciklaža in naravi prijazna obdelava prispeva k preprečevanju negativnih učinkov na naravo in zdravje ter k ponovni uporabi materiala, iz katerega je proizvod izdelan.

Uporabnik je odgovoren za predajo naprave zbirnemu centru ob koncu njene življenjske dobe. Podrobnejše informacije o zbirnih sistemih na vašem območju dobite pri krajevni službi, pristojni za ravnanje z odpadki, ali v trgovini, v kateri ste napravo kupili. Kdor odvrže ta aparat v okolje ali v smetnjak in ga ne preda ustreznemu centru za ločeno zbiranje električnih in elektronskih odpadkov, bo kaznovan z denarno kaznijo, ki ga predvidevajo veljavni predpisi v zvezi z nepravilnim odlaganjem odpadkov.



**Sigurnost proizvoda ispitanih
i certificiranih za vas.**

kuhalo na paru



- Provjerena sigurnost
- Provjerena uporaba
- Kvantificirane neizravne emisije CO₂

Logo IMQ Verified potvrđuje sukladnost ovog proizvoda s navedenim pored istog u smislu održivosti, sigurnosti i kvalitete.

Neizravne satne emisije jednaki su 0,497 kgCO₂/h



- Sigurnost pri uporabi namirnica

na **www.eurospin.it** stranicama pronaći ćete digitalnu inačicu priručnika za uporabu

SADRŽAJ

VAŽNE NAPOMENE	37
OPIS UREĐAJA.....	40
SKLAPANJE UREĐAJA	41
UPUTE ZA UPORABU	42
KAKO KUHATI RIŽU	42
SPREMNIK OSTAJE BEZ VODE.....	43
SAVJETI, PRIJEDLOZI I SIGURNOST HRANE.....	43
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	44
UKLANJANJE KAMENCA IZ KUHALA NA PARU	44
PREPORUČENO VRIJEME KUHANJA NA PARI	45
TEHNIČKI PODACI.....	46
JAMSTVO	46

PROČITAJTE OVE UPUTE PRIJE UPORABE.

Kada koristite električne uređaje potrebno je pridržavati se određenih mjera opreznosti, među kojima sljedeće:

1. Uvjerite se da električni napon uređaja odgovara naponu vaše električne mreže.
2. Ne ostavljajte uređaj bez nadzora kad je priključen na električnu mrežu; nakon svake uporabe, uvijek ga iskopčajte iz mreže.
3. Ne stavljajte uređaj iznad izvora topline ili u njihovoj blizini.
4. Tijekom uporabe postavite uređaj na vodoravnu, stabilnu i dobro osvijetljenu površinu.
5. Ne ostavljajte uređaj izložen atmosferskim utjecajima (kiši, suncu, itd.).
6. Pazite da električni kabel ne dođe u dodir s vrućim površinama.
7. Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, ili osobe s nedostatkom iskustva i potrebnog znanja, ako su pod nadzorom ili ako su im date upute kako rabiti uređaj na siguran način i ako razumiju povezane opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju vršiti postupke čišćenja i održavanja uređaja, osim ako nemaju više od 8 godina i, u svakom slučaju, moraju biti pod nadzorom odrasle osobe.
8. Čuvati uređaj i njegov kabel van domašaja djece mlađe od 8 godina.
9. Nikad nemojte uranjati tijelo proizvođača, utikač i električni kabel u vodu ili druge tekućine; za njihovo čišćenje koristite vlažnu krpu.
10. Čak i kad uređaj ne radi, prije postavljanja ili skidanja pojedinačnih dijelova ili prije čišćenja, izvucite utikač iz utičnice električne struje.
11. Uvjerite se da su vam ruke uvijek suhe prije uporabe ili podešavanja prekidača postavljenih na uređaju ili prije nego što dodirnete utikač i priključke za napajanje.
12. Kako biste izvukli utikač iz utičnice, uhvatite ga i izvucite iz zidne utičnice. Nikad ga nemojte izvlačiti tako što ćete povući kabel.

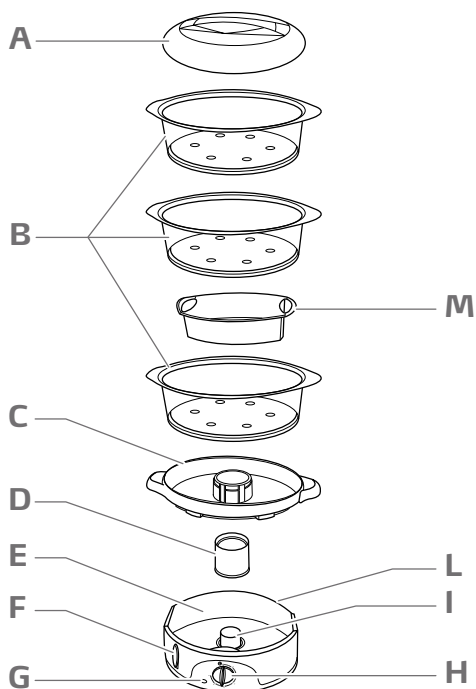
13. Nemojte koristiti uređaj ako su električni kabel ili utikač oštećeni, ili ako je oštećen sam uređaj; sve popravke, uključujući i zamjenu kabela za napajanje treba da vrši isključivo servisni centar ili ovlašteni tehničari, kako bi se izbjegao bilo kakav rizik.
14. U slučaju uporabe produžnih kabela, oni moraju odgovarati snazi uređaja, kako bi se izbjegle opasnosti po rukovatelja i po sigurnost prostora u kojem se radi. Neodgovarajući produžni kabele mogu uzrokovati neispravnosti u radu.
15. Nemojte ostaviti kabel da visi na mjestu na kojem ga može uhvatiti dijete.
16. Kako ne bi došlo do ugrožavanja sigurnosti uređaja, koristite samo originalne rezervne dijelove i dodatnu opremu, koje je odobrio proizvođač.
17. • Uređaj je osmišljen ISKLJUČIVO ZA KUĆNU UPORABU i ne smije se rabiti u komercijalne ili industrijske svrhe.
Osim toga, nije osmišljen za uporabu:
 - u trgovinama, uredima i ostalim sličnim radnim mjestima
 - u poljoprivrednim ili sličnim gospodarstvima
 - od strane gostiju u hotelima, motelima ili drugim smještajnim objektima
 - u smještajima kao što su bed and breakfast (pansioni).
18. Ovaj uređaj usklađen je s direktivama 2014/35/EU i EMC 2014/30/EU i s Uredbom (EZ) br. 1935/2004 od 27. 10. 2004. o materijalima koji dolaze u dodir s hranom.
19. Eventualne promjene na ovom proizvodu, koje proizvođač nije izričito odobrio, mogu ugroziti sigurnost uporabe od strane korisnika i dovesti do prestanka važenja jamstva.
20. Ako odlučite da zbrinete ovaj uređaj kao otpad, preporučujemo da ga učinite neučinkovitim tako što ćete presjeći kabel za napajanje. Također preporučujemo da učinite neškodljivim dijelove uređaja koji mogu predstavljati opasnost, posebice za djecu koja bi mogla koristiti uređaj za igranje.
21. Dijelovi ambalaže ne smiju se ostaviti na dohvat djece jer predstavljaju potencijalne izvore opasnosti.
22. Nemojte koristiti uređaj sa zamrznutim mesom ili piletinom; prije uporabe, dobro ih odmrznite.

23. Tijekom uporabe, poklopac i vanjska površina uređaja mogli bi postati jako vrući. Koristite rukavice za pećnicu ili krpu i podignite košare hvatajući ih samo za ručke.
24. Tijekom rada iz uređaj izlazi para. Obratite pažnju kako biste izbjegli opekline.
25. Ne stavljajte uređaj u blizini zavjesa, ispod polica ili ormarića, ili blizu bilo kojeg predmeta koji bi se mogao oštetiti izlaznom parom.
26. Nemojte prenositi uređaj kad je u radu.
27. Nemojte ništa stavljati na uređaj kad je u radu. Nemojte pokriti ventil za paru koji se nalazi na gornjem poklopcu.
28. Unutar posude nemojte koristiti metalne žlice.
29. Na uređaj montirajte samo dijelove ili elemente koji su isporučeni s njim.
30. Uređaj ne treba napajati putem vanjskih tajmera ili odvojenih daljinski upravljanih uređaja.
31. Nemojte koristiti uređaj u različite svrhe od onih za koje je projektiran i koje su navedene u nastavku ovog priručnika s uputama.
32. **OPASNOST OD OZLJEDA:** nemojte koristiti proizvod u različite svrhe od onih za koje je izgrađen. Nemojte pogrešno rabiti uređaj. Svaka uporaba različita od one za koju je uređaj namijenjen, treba se smatrati neprikladnom i stoga, opasnom.
33. **OPASNOST OD OPEKLINA:** nakon uporabe nemojte dodirivati površinu grijaćeg elementa; ostavite ga da se ohladi.
34. Za čišćenje uređaja pogledajte odjeljak „ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE“.

SAČUVATI OVE UPUTE.

OPIS UREĐAJA

- A Poklopac
- B Košara
- C Pladanj
- D Cijev za paru
- E Spremnik za vodu
- F Indikator razine vode
- G Kontrolna lampica rada
- H Ručica tajmera
- I Grijaći element
- L Trup uređaja
- M Posuda za rižu



SKLAPANJE UREĐAJA

Pažnja

Prije uporabe uređaja, preporučujemo da vodom i običnim deterdžentom za posuđe operete sve uklonjive dijelove koji će doći u dodir s namirnicama.

Pažnja

Prije sklapanja uređaja, uvjerite se da je iskopčan iz električne utičnice.

- Vodom napunite spremnik (E) do razine „MAX” označene na indikatoru (F) i uvucite cijev za paru (D) iznad grijaćeg elementa (I) s oznakom „UP” prema gore (Sl. 1).
- Postavite pladanj (C) na trup uređaja (L) (Sl. 2). Pladanj se postavlja samo u jednom smjeru (žlijeb na dnu pladnja mora se uklopiti s bazom, sl. 3), kako bi se izbjeglo da tekućine nastale kuhanjem hrane dođu do grijaćeg elementa (I) i spremnika (E).
- Na ručkama košara (B) navedene su brojčane oznake „1”, „2” i „3”; prvo postavite košaru (B) s oznakom „1” iznad pladnja (C) (Sl. 4).
- Ovisno o količini hrane koju treba kuhati, moguće je istodobno koristiti jednu, dvije ili tri košare. Postavite eventualne druge košare iznad košare s oznakom „1” uvijek prateći brojčani redoslijed (Sl. 5).
- Iznad posljednje košare, postavite poklopac (A) (Sl. 6).

Pažnja

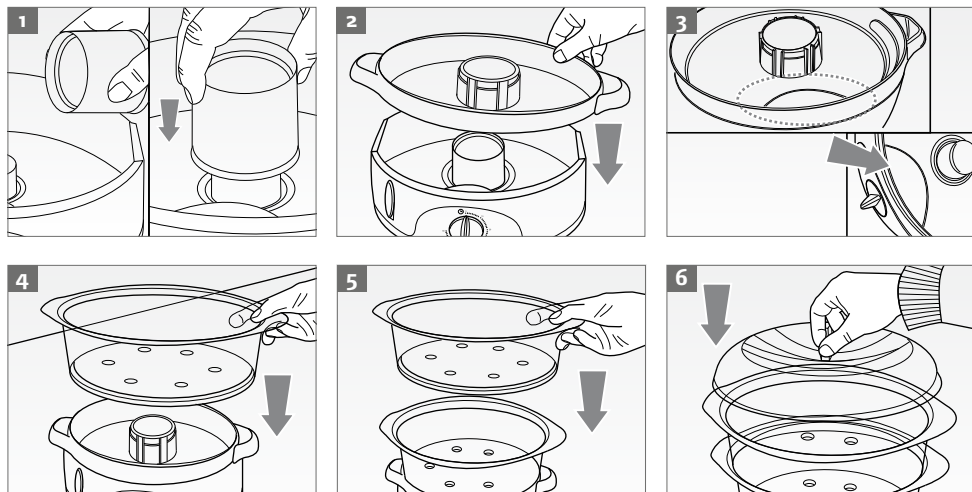
Voda koja se sipa u spremnik (E) do razine „MAX” bit će dovoljna za otprilike 60 minuta kuhanja na pari, što je dovoljno za većinu namirnica.

Pažnja

Nemojte dodavati druge tekućine u vodu. Začine, marinade, itd. treba dodati hrani, a ne vodi za kuhanje. U vodi za kuhanje ne bi se raspršili parom, već bi se jednostavno nakupili u spremniku, eventualno oštećujući površine i grijaći element.

Pažnja

Tijekom kuhanja na pari, poklopac (A) mora uvijek biti na svom mjestu.



UPUTE ZA UPORABU

- Ukopčajte utikač u električnu utičnicu.
- Okrenite ručicu tajmera (H) u smjeru kazaljki na satu kako biste postavili potrebno vrijeme kuhanja. Upalit će se kontrolna lampica (G) i košare (B) početak će se puniti parom. Moguće je regulirati tajmer na dulje vrijeme kuhanja čak i nakon početnog postavljanja; međutim, nemojte pokušavati silom regulirati tajmer na kraće vrijeme kuhanja nakon što ste ga postavili, kako biste izbjegli njegovo oštećenje.
- Kad se tajmer vrati u položaj „0“, oglasit će se zvučni signal i uređaj će se isključiti. Ako se želi zaustaviti kuhanje prije isteka vremena, potrebno je iskopčati utikač uređaja iz utičnice električne struje i sačekati da tajmer samostalno dostigne položaj „0“.

Pažnja

Nemojte silom okretati tajmer na položaj „0“ kako biste izbjegli njegovo oštećenje.

- Tijekom uporabe, provjeravajte razinu vode kako se ne bi spustila ispod razine „MIN“ označene na indikatoru (F). Ako je potrebno dodati vodu, polako je sipajte u spremnik (E) kroz bočne otvore na pladnju (C).
- Na kraju kuhanja, iskopčajte utikač iz utičnice električne struje.
- Uklonite poklopac (A) i podignite košare (B), postavljajući ih na tanjure ili na pladanj.
- Pažljivo uklonite pladanj (C); tekućine će biti vruće i mogle bi stvoriti mrlje od prskanja.
- Ispraznite spremnik (E) kroz otvore sa strana.

Pažnja

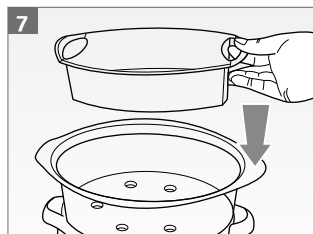
Budite vrlo pažljivi kad uklanjate košare. Nemojte uklanjati sve košare istodobno. Uklonite ih jednu po jednu počevši od gornje. Koristite rukavice za pećnicu ili slično, kako biste se zaštitili od opekлина uzrokovanih vrućom parom.

KAKO KUHATI RIŽU

- Dodajte suhu rižu u posudu za rižu (M) prema omjeru navedenom na pakiranju.
- Namjestite posudu za rižu (M) u donju košaru (B) s oznakom „1“ za kuhanje na pari (Sl. 7).
- Stavite poklopac (A) na košaru (B) za kuhanje na pari.
- Ukopčajte utikač u električnu utičnicu i okrenite ručicu tajmera (H) u smjeru kazaljki na satu kako biste postavili potrebno vrijeme kuhanja.

Pažnja

Za kuhanje riže potrebno je 25-40 minuta, ovisno o vrsti, količini i osobnom ukusu.



Pažnja

Ako stavite rižu ispod druge hrane, tekućine te hrane mogle bi promijeniti okus riže, a dodatna tekućina mogla bi rižu pretvoriti u kašu.

SPREMNIK OSTAJE BEZ VODE

- Ako bi se voda u spremniku (E) spustila ispod razine „MIN” navedene na indikatoru (F), termosta bi uklonio energiju grijačem elementu (I). Kontrolna lampica (G) bi se isključila, ali bi tajmer (H) nastavio s radom. Termosta će se naizmjenično uključivati i isključivati dok se ne doda voda ili dok tajmer ne dostigne položaj „0” i ne isključi se.
- Iskopčajte utikač iz baze, ostavite uređaj da se ohladi par minuta, te ponovo napunite spremnik (E) vodom kako biste ponovo počeli s radom.

Pažnja

Kod izračunavanja potrebnog vremena kuhanja, imajte na umu već proteklo vrijeme i jedan dio proteklog vremena od kada je spremnik ostao bez vode do ponovnog pokretanja, jer se proces kuhanja ne završava odmah kad spremnik ostane bez vode.

SAVJETI, PRIJEDLOZI I SIGURNOST HRANE

- Nemojte se brinuti da ćete prekuhati hranu: kuhanje na pari je prilično umjereno kuhanje i nekoliko dodatnih minuta obično nema neku važnost.
- Za omogućavanje kruženja pare učinite sljedeće:
 - a) Postavite košare i hranu bez pritiskanja.
 - b) Kad je to moguće, rasporedite hranu u jednom sloju.
 - c) Ostavite prostor između komada hrane.
 - d) Kad raspoređujete hranu u košarama u slojevima, ostavite prostor između komada svakog sloja kako biste omogućili kruženje pare kroz slojeve.
- Ravnomjernim rezanjem namirnica, dobiva se ravnomjernije kuhanje na pari.
- Na polovini ciklusa kuhanja na pari, promiješajte hranu kako biste dobili ravnomjerniji prolaz pare.
- Namirnice koje traže duže vrijeme kuhanja, treba staviti u niže košare.
- Rasporedite namirnice koje traže delikatno kuhanje ili kraće vrijeme kuhanja u više košare.
- Koristite posudu za rižu za kuhanje svih namirnica s umakom ili tekućinom.
- Sokovi pile tine ili ribe mogu kapati i promijeniti okuse. Kako bi se to izbjeglo, omotajte ih aluminijском folijom.
- Dagnje kuhajte na pari dok se školjka potpuno ne otvori, a bacite one koje se nakon kuhanja nisu otvorile.
- Kuhajte meso, piletinu i mesne prerađevine (mljeveno meso, hamburgere, itd.) dok sokovi koji izlaze iz njih ne postanu prozirni. Kuhajte ribu dok unutrašnjost ne postane potpuno neprozirna.
- Lisnato povrće treba kuhati što je manje moguće, kako bi ostalo zeleno i hrskavo. Ako ga uro nite u ledenu vodu, zaustavlja se proces kuhanja.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Prije čišćenja i odlaganja uređaja, iskopčajte utikač iz utičnice električne struje i ostavite ga da se ohladi.
- Za čišćenje unutrašnjosti i vanjskog dijela trupa uređaja, koristite čistu, vlažnu krpu.
- Poklopac (A), košare (B), posuda za rižu (M), pladanj (C) i cijev za paru (D) moraju se prati ručno toplom vodom i neutralnim deterdžentom.

Pažnja

Uklonjivi dijelovi mogu se prati i u perilici posuđa; međutim, pranjem u perilici posuđa može doći do promjena na površinskim obradama. Oštećenje bi trebalo biti samo estetsko i ne bi trebalo izmijeniti radno stanje uređaja.

UKLANJANJE KAMENCA IZ KUHALA NA PARU

Vremenom, naslage minerala mogu utjecati na rad uređaja. Preporučuje se uklanjanje ovih naslaga (ili uklanjanje kamenca) svaka 3 mjeseca.

- Pripremite otprilike 1 litru otopine za uklanjanje kamenca pridržavajući se uputa proizvođača. Sipajte otopinu u spremnik za vodu (E).
- Potpuno sklopite uređaj koristeći samo jednu košaru (B).
- Pustite uređaj da radi 25 minuta.
- Iskopčajte uređaj iz utičnice električne struje i ostavite ga da se potpuno ohladi.
- Ispustite otopinu za uklanjanje kamenca.
- Ponovite gore opisani postupak koristeći samo vodu. Ponovite dok ne uklonite sve tragove kamenca.
- Operite uklonjive dijelove toplom vodom i deterdžentom ili u gornjoj košari perilice za posuđe.

PREPORUČENO VRIJEME KUHANJA NA PARI

Kuhajte sljedeće namirnice koristeći uređaj na hladno. Napunite spremnik hladnom vodom, dodajte sastojke i postavite tajmer prema tablici.

Namirnica (svježa)	Napomene	Vrijeme (u minutama)
Brokule	Isjeckajte na komade/cvatove veličine 1-2 cm	13-15
Mahune	Rasporedite na dno košare	13-15
Mrkva	Isjeckajte na trake debljine 0,5 cm	17-19
Kupus (kelj)	Izlomite ili isjeckajte na komade	11-13
Šparoga	Rasporedite na dno košare	11-13
Tikvice	Isjeckajte na trake debljine 0,5 cm	9-11
Prokulice	Cijele (promjera otprilike 2 cm)	13-15
Cvjetača	Isjeckajte na komade veličine 1-2 cm	15-17
Kukuruz šećerac	Cijeli, u klipu	17-21
Krumpir	Mladi krumpir ili obični krumpir, isječen na komade veličine 1-2 cm	21-23

Sljedeće namirnice treba kuhati kad uređaj počinje proizvoditi paru. Dodajte sastojke u košaru/e i pokrijte poklopcem, ali nemojte stavljati košare na pladanj dok ne počne proizvodnja pare. Kad počne kuhanje na paru, pažljivo postavite košaru/e s hranom na pladanj koristeći se rukavicama za pećnicu ili sličnim, i pokrenite tajmer.

Namirnica (svježa)	Napomene	Vrijeme (u minutama)
Tvrdo kuhano jaje *	Mekano / Srednje kuhano / Tvrdo kuhano / Dobro kuhano	5-6/7-8/9-10/11-12
Poširano jaje	Stavite u papirnati kalup ili na tanjurić	5-6
Pileća prsa	Raširite prsa ili isjeckajte na kockice veličine 1-2 cm	12-14
Losos, riblji fileti	Bakalar, koljak, itd.	7-9
Jela s bijelom ribom	Iverak, list, som, itd.	3-4
Odresci od ribe	Tunj, iglun, itd.	7-9
Dagnje	Promiješati na pola kuhanja	8-10
Škamp	Očistite ih od ljuski. Kuhajte na pari 2-3 minute ili dok škampi nisu potpuno kuhani. Promiješati na pola kuhanja.	

* Napomena: Za kuhanje jaja, preporučuje se uporaba prve košare (najdonje).

TEHNIČKI PODACI

Napajanje : 220-240V~

Snaga : 800W

Frekvencija : 50/60Hz

Stupanj zaštite: I

JAMSTVO

Uređaj je pod jamstvom u trajanju od tri godine od dana kupnje.

Kao dokaz datuma vrijedi datum koji se nalazi na računu.

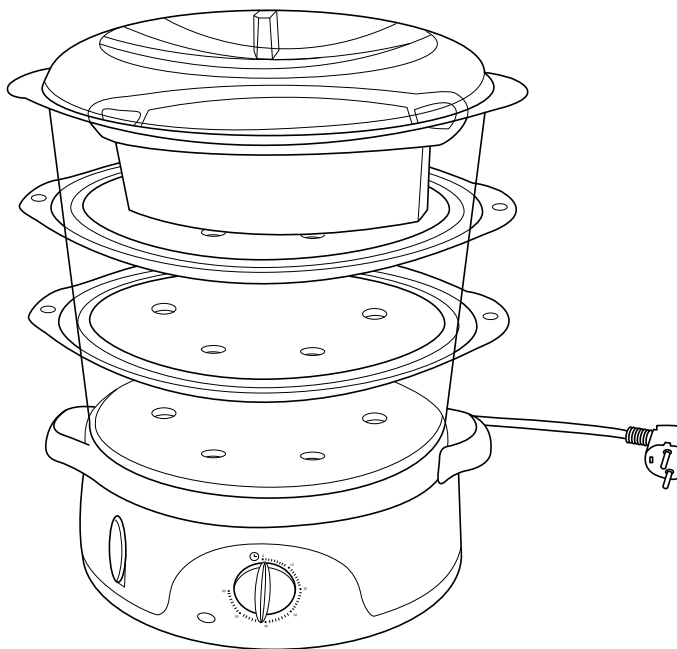
U slučaju učestale mane nakon kupnje, zajamčena je zamjena proizvoda.

Nisu pokriveni jamstvom dijelovi koji bi mogli biti u kvaru uslijed nemara kod uporabe. Jamstvo je također isključeno u slučaju nepravilne uporabe uređaja kao i u slučaju profesionalne uporabe. Prodavatelj odbija svaku odgovornost za eventualne ozljede ljudi ili domaćih životinja ili štetu na imovini do kojih može posredno ili neposredno doći kao posljedica nepoštivanja uputa navedenih u priručniku s uputama za uporabu.



Simbol prekrštenog koša za smeće koji se nalazi na uređaju pokazuje da se proizvod, na kraju svog životnog vijeka, mora zbrinuti odvojeno od otpada iz domaćinstva, mora se odložiti u centar za odvojeno skupljanje za električnu i elektronsku opremu ili vratiti u trgovinu kod kupovine novog istovjetnog uređaja.

Odgovarajuće odvojeno skupljanje za naknadno slanje uređaja na recikliranje, tretiranje i kompatibilno ekološko zbrinjavanje doprinosi tome da se izbjegava negativni učinak na okoliš i zdravlje, te potiče ponovnu uporabu materijala od kojeg se sastoji. Korisnik je odgovoran za odvođenje uređaja na kraju životnog vijeka u odgovarajuće centre za skupljanje. Za detaljnije informacije o raspoloživim sustavima skupljanja otpada, obratiti se lokalnoj službi za zbrinjavanje otpada ili trgovini u kojoj ste kupili proizvod. Tkogod ovaj uređaj napusti ili baci u običan otpad umjesto da ga odnese u odgovarajući centar za odvojeno skupljanje za električni i elektronski otpad, kažnjiv je novčanom upravnom kaznom koja je predviđena zakonskim odredbama o nezakonitom zbrinjavanju otpada na snazi.



vaporiera food steamer parni kuhalnik kuhalo na paru

codice art: 154901.01

SPINSERVICE S.r.l.

Via Campalto, 3/D - 37036 San Martino B.A. (VR) Italia / Italy / Italija

www.eurospin.it

MADE IN CHINA / ZEMLJA PORIJEKLA: Kina

Leggere e conservare / Read and keep for future reference / Preberite in shranite / Pročitati i sačuvati.

