

cecotec

VAPOVITA 3000 INOX

Vaporera eléctrica/ Electric steam cooker



Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções
Instrukcja obsługi
Návod k použití

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	6
Instructions de sécurité	7
Sicherheitshinweise	9
Istruzioni di sicurezza	11
Instruções de segurança	13
Veiligheidsvoorschriften	15
Instrukcje bezpieczeństwa	17
Bezpečnostní pokyny	19

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	21
2. Antes de usar	21
3. Funcionamiento	22
4. Limpieza y mantenimiento	24
5. Especificaciones técnicas	25
6. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	25
7. Garantía y SAT	25
8. Copyright	26

INDEX

1. Parts and components	27
2. Before use	27
3. Operation	28
4. Cleaning and maintenance	30
5. Technical specifications	31
6. Disposal of old electrical and electronic appliances	31
7. Technical support and warranty	31
8. Copyright	31

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	32
2. Avant utilisation	32
3. Fonctionnement	33
4. Nettoyage et entretien	35
5. Spécifications techniques	36
6. Recyclage des équipements électriques et électroniques	36
7. Garantie et SAV	36
8. Copyright	37

INHALT

1. Teile und Komponenten	38
2. Vor der Verwendung	38
3. Bedienung	39
4. Reinigung und Wartung	41
5. Technische Spezifikationen	42
6. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	42
7. Garantie und Kundendienst	42
8. Copyright	43

INDICE

1. Parti e componenti	44
2. Prima dell'uso	44
3. Funzionamento	45
4. Pulizia e manutenzione	47
5. Specifiche tecniche	48
6. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	48
7. Garanzia e supporto tecnico	48
8. Copyright	49

ÍNDICE

1. Peças e componentes	50
2. Antes de usar	50
3. Funcionamento	51
4. Limpeza e manutenção	53
5. Especificações técnicas	54
6. Reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos	54
7. Garantia e SAT	54
8. Copyright	55

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	56
2. Voor u het toestel gebruikt	56
3. Werking	57
4. Schoonmaak en onderhoud	60
5. Technische specificaties	60
6. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	60
7. Garantie en technische ondersteuning	61
8. Copyright	61

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	62
2. Przed użyciem	62
3. Funkcjonowanie	63
4. Czyszczenie i konserwacja	65
5. Specyfikacja techniczna	66
6. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	66
7. Gwarancja i Serwis pomocy technicznej	66
8. Copyright	67

OBSAH

1. Části a složení	68
2. Před použitím	68
3. Fungování	69
4. Čištění a údržba	71
5. Technické specifikace	72
6. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	72
7. Záruka a technický servis	72
8. Copyright	72

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea en su totalidad las siguientes instrucciones atentamente antes de usar el aparato. Guarde este manual para futuras referencias o nuevos usuarios.

- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior, si se les ha dado la supervisión o instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños con edad inferior a 8 años.
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.
- No sumerja el cable, el enchufe o cualquier otra parte del aparato en agua o cualquier otro líquido, ni exponga las conexiones eléctricas al agua. Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el aparato.
- ADVERTENCIA: tome precauciones para evitar el derramamiento de líquidos sobre el conductor.
- ADVERTENCIA: un mal uso o un uso inadecuado puede suponer un peligro tanto para el aparato como para el usuario. Utilice este aparato para los fines que aparecen descritos en este manual.

- La superficie del elemento calefactor está sometida a calor residual después del uso.
- Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto y de que el enchufe tenga toma de tierra.
- No utilice el producto en el exterior, cerca de placas eléctricas o de gas, de llamas o dentro de hornos.
- No deje que el cable asome sobre el borde de la superficie de trabajo o la encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No deje el producto sin supervisión durante su funcionamiento.
- No utilice un aparato si tiene el cable o el enchufe dañado, si no funciona correctamente o si se ha dañado de alguna manera. Contacte con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.
- El dispositivo puede alcanzar temperaturas altas durante el funcionamiento. No toque la superficie, el agua, el vapor ni la comida dentro del recipiente durante el funcionamiento.
- No mueva el dispositivo cuando contenga líquidos o alimentos.
- No toque el aparato cuando emita vapor y utilice guantes termorresistentes para retirar la tapa, el bol para arroz o el cesto de vapor.
- Desconecte el dispositivo de la toma de corriente inmediatamente después de utilizarlo y antes de llevar a cabo tareas de limpieza o de mantenimiento.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto.

SAFETY INSTRUCTIONS

Before using the appliance, read all the following instructions carefully. Keep this instruction manual for future reference or new users.

- This appliance can be used by children aged 8 years old and above if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance should not be carried out by children unless they are over 8 years old and are under supervision. Keep this appliance and its power cord out of reach of children under the age of 8.
- Check the power cord regularly for visible damage. If the power cord is damaged, it must be replaced by the Technical Support Service of Cecotec or similar qualified personnel to avoid risks.
- This appliance is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
- Do not immerse the cord, plug, or any other part of the appliance in water or any other liquid or expose electrical connections to water. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- WARNING: take precautions to avoid spillage of liquids on the cord.
- WARNING: incorrect or improper use can be dangerous for both the appliance and the user. Use the appliance only for the purposes described in this manual.
- The surface of the heating element is exposed to residual heat after use.
- Ensure that the mains voltage matches the voltage specified

- on the product rating label and that the plug is earthed.
- Do not use outdoors, near a gas or electric hob, in heated ovens, or near open flames.
- Do not let the cord hang over the edge of the working surface or worktop, and make sure it does not touch hot surfaces.
- Never leave the appliance unattended while in use.
- Do not use an appliance if it has a damaged cord or plug, is not working properly, or has been damaged in any way. Contact the official Cecotec Technical Support Service.
- The device can reach high temperatures during use. Do not touch the surface, water, steam, or food inside the basket during operation.
- Do not move the device when it contains liquids or food.
- Do not touch the appliance when it is steaming and wear heat-resistant gloves when removing the lid, rice bowl, or steam basket.
- Unplug the device from the mains immediately after use and before cleaning or maintenance.
- Supervise children to prevent them from playing with the appliance.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Veuillez lire les instructions suivantes avec attention avant d'utiliser l'appareil. Gardez bien ce manuel pour de futures références ou pour tout nouvel utilisateur.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils sont surveillés et/ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation correcte de l'appareil et qu'ils ont bien compris les risques qu'il implique. Le nettoyage et l'entretien à réaliser par l'utilisateur ne doivent pas être

effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance. Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être substitué par le fabricant, par le Service Après-Vente ou par du personnel qualifié pour éviter des dangers.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.
- Ne submergez ni le câble, ni la fiche ni aucune autre partie de l'appareil dans de l'eau ni dans aucun autre liquide, ni n'exposez les connexions électriques à l'eau. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la fiche ou d'allumer l'appareil.
- Avertissement : faites attention à ne pas renverser de liquides sur le conducteur.
- AVERTISSEMENT : une utilisation incorrecte ou inadéquate peut mettre en danger l'appareil et l'utilisateur. Utilisez cet appareil uniquement pour les fins décrites dans ce manuel.
- La surface de l'élément chauffant est soumise à une chaleur résiduelle après utilisation.
- Assurez-vous que le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification de l'appareil et que la prise possède une connexion à terre.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieur, près de plaques électriques ou à gaz, près de flammes ni dans des fours.
- Ne laissez pas le câble dépasser de la surface ou du plan de travail ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.

- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la prise sont abîmés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il est abîmé de quelque manière qu'elle soit. Contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
- Ce produit peut attendre des températures élevées pendant le fonctionnement. Ne touchez pas la surface, l'eau, la vapeur ni la nourriture dans les paniers pendant le fonctionnement.
- Ne bougez pas le produit lorsqu'il contient des liquides ou aliments.
- Ne touchez pas le produit lorsqu'il émet de la vapeur et utilisez des gants thermorésistants pour retirer le couvercle, le bol spécial pour riz ou les paniers vapeurs.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant immédiatement après l'avoir utilisé et avant de le nettoyer ou de réaliser son entretien.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vollständig die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum Nachschlagen oder für neue Benutzer auf.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Benutzerwartung sollte nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, den Kundenservice oder qualifiziertes Personal ersetzt werden, um Schäden zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder jegliche nicht entfernbaren Teile des Geräts nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und lassen Sie die elektrischen Anschlüsse nicht mit Wasser in Berührung kommen. Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- **WARNUNG:** Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in den Kanal gelangen.
- **HINWEIS:** Falsche oder unsachgemäße Verwendung kann sowohl das Gerät als auch den Benutzer gefährden. Verwenden Sie dieses Gerät für die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke.
- Die Oberfläche des Heizelements ist nach dem Gebrauch einer Abwärme ausgesetzt.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung, mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt und dass die Steckdose geerdet ist.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe von elektrischen Mehrkochplatten, Gasplatten oder innerhalb von Backofen.
- Lassen Sie das Kabel niemals über der Arbeitsfläche hängen und in Kontakt mit heißer Oberfläche kommen.
- Lassen Sie das Produkt beim Verwenden nicht unbeaufsichtigt.
- Benutzen Sie kein beschädigtes Kabel oder Steckdose oder, wenn es nicht richtig funktioniert. Kontaktieren Sie den

technischen Kundendienst von Cecotec.

- Das Gerät kann während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen. Berühren Sie nicht die Oberfläche, den Dampf und die Lebensmittel während des Betriebs.
- Berühren Sie das Gerät nicht, wenn diese Lebensmittel oder Flüssigkeiten enthält.
- Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es dampft, und tragen Sie hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie den Deckel, die Reisschale oder den Dampfkorb abnehmen.
- Schalten Sie das Gerät von der Steckdose, unmittelbar nach der Verwendung und vor die Reinigungs- und Wartungsarbeiten.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente e completamente le seguenti istruzioni. Conservare questo manuale per consultazioni future o nuovi utenti.

- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 a condizione che siano stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi. La pulizia e la manutenzione utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati. Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiori a 8 anni.
- Osservare accuratamente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio post-

vendita o da personale altrettanto qualificato al fine di evitare pericoli.

- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
- Non sommergere il cavo, la spina o qualsiasi altra parte dell'apparecchio in acqua o all'interno di qualsiasi altro liquido, né esporre i componenti elettrici all'acqua. Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa o accendere l'apparecchio.
- AVVERTENZA: prendere le dovute precauzioni per evitare la fuoriuscita di liquidi sulle connessioni elettriche.
- AVVERTENZA: un uso scorretto o improprio può mettere in pericolo l'utente e danneggiare l'apparecchio. Utilizzare questo apparecchio per gli scopi descritti in questo manuale.
- La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione del prodotto e che la presa elettrica sia collegata a terra.
- Non utilizzare il prodotto in esterni, vicino a piastre elettriche, a gas, fornelli o all'interno di forni.
- Non lasciare che il cavo sporga sul bordo della superficie da lavoro o banco da cucina, né che entri a contatto con superfici calde.
- Non lasciare il prodotto incustodito durante il suo funzionamento.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o spina sono danneggiati, se non funziona correttamente o se si è in qualche modo danneggiato. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Il dispositivo può raggiungere temperature alte durante il

funzionamento. Non toccare la superficie, l'acqua, il vapore né il cibo all'interno del cestello durante il funzionamento.

- Non muovere il dispositivo quando contiene liquidi o alimenti.
- Non toccare l'apparecchio quando emette vapore e utilizzare guanti termoresistenti per rimuovere il coperchio, la ciotola per il riso o il cestello per cottura a vapore.
- Scollegare il dispositivo dalla presa di corrente subito dopo l'uso e prima di effettuare la pulizia o manutenzione.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con il prodotto.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as seguintes instruções originais antes de utilizar o aparelho. Guarde este manual para referências futuras ou novos utilizadores.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos de idade se lhes tiverem sido dadas a supervisão ou as instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. A limpeza e manutenção não deve ser efetuada por crianças a menos que tenham mais de 8 anos de idade e estejam sob supervisão. Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
- Inspeção o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço pós-venda ou por pessoal qualificado, a fim de evitar um perigo.
- Este aparelho foi desenhado apenas para uso doméstico e não para uso em cafés, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.

- Não submerja o cabo, a ficha ou qualquer outra parte elétrica do aparelho na água ou qualquer outro líquido nem exponha as conexões elétricas à água. Certifique-se de ter as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- AVISO: tome precauções para evitar o entornado de líquidos por cima das conexões elétricas.
- Aviso: o uso incorreto ou inadequado pode pôr em perigo, quer o aparelho, quer o utilizador. Utilize este aparelho para fins que aparecem descritos neste manual.
- A superfície do elemento de aquecimento está sujeita ao calor residual após a sua utilização.
- Certifique-se de que a tensão de rede coincida com a tensão especificada na etiqueta de classificação do produto e de que a tomada tenha ligação à terra.
- Não utilize o produto no exterior, perto de placas elétricas ou de gás, de chamas ou dentro de fornos.
- Não deixe que o cabo esteja sobre a borda do balcão ou da superfície de trabalho, nem que entre em contacto com superfícies quentes.
- Não deixe o produto sem supervisão durante o seu funcionamento.
- Não utilize um aparelho se tiver o cabo ou a ficha danificados, se não funcionar corretamente ou se sofreu algum dano de alguma maneira. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.
- O aparelho pode alcançar temperaturas altas durante o funcionamento. Não toque na superfície, na água, no vapor nem na comida dentro do recipiente durante o funcionamento.
- Nunca mova o aparelho quando tenha líquidos ou alimentos.
- Não toque no aparelho quando emitir vapor e utilize luvas

termo resistentes para retirar a tampa, a tigela para arroz ou a cesta de vapor.

- Desconecte o aparelho da corrente elétrica imediatamente depois de ser usado e antes de realizar qualquer tarefa de limpeza ou manutenção.
- Supervisione as crianças para não brincarem com o aparelho.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de volgende oorspronkelijke instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig(e) gebruik of gebruikers.

- Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar worden gebruikt, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over een veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Zorg ervoor dat het toestel is uitgeschakeld voordat u het van de basis haalt. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Controleer de kabel regelmatig op zichtbare schade. Als de stroomkabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of vergelijkbaar gekwalificeerd personeel om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
- Dompel de voedingskabel, de stekker of andere onderdelen van het toestel niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water. Zorg

dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het toestel inschakelt.

- WAARSCHUWING: neem voorzorgsmaatregelen om morsen van vloeistoffen op de bestuurder te voorkomen.
- WAARSCHUWING: onjuist of oneigenlijk gebruik kan zowel het toestel als de gebruiker in gevaar brengen. Gebruik dit apparaat alleen voor de in deze handleiding beschreven doeleinden.
- Het oppervlak van het verwarmingselement wordt na gebruik blootgesteld aan restwarmte.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het classificatielabel van het toestel en dat het stopcontact geaard is.
- Gebruik het toestel niet buitenshuis of in de buurt van elektrische kookplaten, gasfornuizen of vlammen. Gebruik het toestel niet in de oven.
- Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of aanrecht hangen. Zorg ervoor dat de kabel niet in contact komt met hete oppervlakken.
- Laat het toestel niet onbeheerd achter als het is ingeschakeld.
- Gebruik het apparaat niet als de kabel of de stekker beschadigd zijn, als ze niet correct werken of als ze beschadigd zijn op een andere manier. Neem contact op met de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec.
- Het apparaat kan hoge temperaturen bereiken als het gebruikt wordt. Raak het oppervlak, het water, de stoom of de etenswaren in de schalen niet aan tijdens gebruik van het apparaat.
- Verplaats het apparaat niet als het vloeistoffen of etenswaren bevat.
- Raak het apparaat niet aan als het apparaat stoom afgeeft. Gebruik hittebestendige ovenwanten om het deksel van het

apparaat te nemen en om de stoomschalen of de rijstschaal uit het apparaat te halen.

- Trek de stekker meteen uit het stopcontact als u klaar bent met het product te gebruiken en voordat u het apparaat schoonmaakt of onderhoud uitvoert.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem urządzenia przeczytaj dokładnie poniższe instrukcje. Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości lub dla nowych użytkowników.

- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat wzwyż, jeżeli otrzymały one nadzór lub instrukcję dotyczącą bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być przeprowadzane przez dzieci, chyba że są one w wieku powyżej 8 lat i są pod nadzorem. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- Regularnie należy sprawdzać kabel zasilający pod względem widocznych uszkodzeń. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub podobnie wykwalifikowany personel w celu uniknięcia zagrożenia.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i jest wyłączone z użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej części urządzenia w wodzie lub innej cieczy ani nie wystawiaj

połączeń elektrycznych na działanie wody. Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia upewnij się, że ręce są całkowicie suche.

- OSTRZEŻENIE: Zachowaj środki ostrożności, aby uniknąć rozlania płynu na przewód.
- OSTRZEŻENIE: niewłaściwe lub niewłaściwe użytkowanie może stanowić zagrożenie zarówno dla urządzenia, jak i dla użytkownika. Używaj tego urządzenia do celów opisanych w niniejszej instrukcji.
- Powierzchnia elementu grzejnego po użyciu podlega działaniu ciepła resztkowego.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej produktu i że wtyczka jest uziemiona.
- Nie używaj produktu na zewnątrz, w pobliżu elektrycznych lub gazowych płyt grzejnych, otwartego ognia ani wewnątrz piekarników.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi miejsca pracy lub blatu ani nie dopuszczaj, aby wchodził w kontakt z gorącymi powierzchniami.
- Nie pozostawiaj produktu bez nadzoru podczas pracy.
- Nie używaj urządzenia, jeśli ma uszkodzony przewód lub wtyczkę, jeśli nie działa prawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone. Skontaktuj się z serwisem technicznym Cecotec.
- Podczas pracy urządzenie może osiągać wysokie temperatury. Nie dotykaj powierzchni, wody, pary ani żywności wewnątrz pojemnika podczas pracy.
- Nie przesuwaj urządzenia, jeśli zawiera płyny lub żywność.
- Nie dotykaj urządzenia, gdy wydobywa się para i użyj rękawic odpornych na ciepło, aby zdjąć pokrywę, miskę ryżu lub kosz do gotowania na parze.

- Odłącz urządzenie od gniazdka sieciowego bezpośrednio po użyciu oraz przed czyszczeniem lub konserwacją.
- Nadzoruj dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się produktem.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím spotřebiče si prosím pečlivě přečtěte celý následující návod. Uchovejte tento návod pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem. Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Pravidelně kontrolujte přívodový kabel, abyste zjistili viditelná poškození. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, pozáručním servisem nebo kvalifikovaným personálem, aby se předešlo nebezpečí.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou část spotřebiče do vody ani jiné kapaliny a nevystavujte elektrické přípojky vodě. Před dotykem zástrčky nebo zapnutím spotřebiče se ujistěte, že máte zcela suché ruce.
- Poznámka: Spotřebič lze skladovat ve svislé poloze, abyste ušetřili místo v kuchyni.
- VAROVÁNÍ: Nesprávné použití nebo nesprávné použití může ohrozit zařízení i uživatele. Používejte tento pořístroj pouze k činnostem popsáním v tomto manuálu.

- Povrch topného tělesa je po použití vystaven zbytkovému teplu.
- Ujistěte se, že elektrická síť má stejné napětí jako je uvedené na etiketě produktu a že zásuvka je uzemněná.
- Nepoužívejte přístroj venku, blízko topných těles jak elektrických tak plynových, plamenů a nebo v troubách.
- Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky a aby se dotýkal horkých povrchů.
- Nenechávejte přístroj během fungování bez dozoru.
- Nepoužívejte přístroj, pokud má kabel nebo zásuvku poškozenou, nebo pokud je jakkoli poškozen. Kontaktujte Asistenční technický servis Cecotec.
- Přístroj může během fungování dosáhnout velmi vysokých teplot. Nedotýkejte se povrchu, vody, páry ani jídla uvnitř nádob během fungování.
- S přístrojem nepohybujte, pokud bude obsahovat tekutiny nebo teplé potraviny.
- Nedotýkejte se přístroje, pokud vydává páru a používejte termo odolné rukavice, abyste sundali víko, nádobu na rýži nebo napařovací košík.
- V každém případě vypněte přístroj, odpojte ho od elektrické sítě ihned po skončení vaření a než ho začnete čistit nebo provádět údržbu.
- Dohlížejte na děti, abyste se ujistili, že si s přístrojem nehrají.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1.

1. Tapa
2. Bol para arroz (1 L)
3. Cesto de vapor 3
4. Cesto de vapor 2
5. Base con soporte para huevos
6. Cesto de vapor 1
7. Bandeja de goteo
8. Tubo para vapor
9. Soporte de la tapa
10. Depósito de agua
11. Resistencia
12. Indicador de nivel de agua exterior
13. Temporizador de 60 minutos*
14. Indicador luminoso de encendido
15. Cable de alimentación

*Asegúrese de que el depósito no se quede sin agua durante el proceso de cocción.

NOTA:

Los gráficos de este manual son representaciones esquemáticas y puede que no coincidan exactamente con los del producto.

2. ANTES DE USAR

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja y retire todo el material de embalaje. Puede guardar la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.
- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuviera en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.
- Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños y bebés. El material de embalaje podría bloquear las vías respiratorias.
- Lave las partes desmontables, la tapa, los cestos, el bol para el arroz y la bandeja de goteo con agua tibia y detergente, enjuague y seque estas piezas antes de usar la vaporera por primera vez.

3. FUNCIONAMIENTO

1. Coloque la vaporera sobre una superficie estable y coloque el tubo para vapor alrededor de la resistencia (la parte más amplia en la base).
2. Vierta agua fresca directamente en el depósito de agua hasta el nivel máximo de agua.
3. Coloque los alimentos en el cesto de vapor.
4. Instale el cesto de vapor sobre la bandeja de goteo y coloque la tapa.
5. Conéctelo a la toma de corriente y seleccione el tiempo de vapor deseado girando el selector en el sentido de las agujas del reloj. Siga las recomendaciones de los tiempos de cocción. El indicador luminoso se encenderá y el dispositivo comenzará a cocinar al vapor.
6. Una vez transcurrido el tiempo de vapor seleccionado, el dispositivo se apagará de forma automática, sonará la alarma de final de cocción y luego se apagará el indicador luminoso.
7. Desconecte el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.
8. Retire la tapa y pase la comida cocinada al vapor a un recipiente.

Aviso:

Si la vaporera se queda sin agua durante el proceso de cocción la resistencia dejará de calentar, aunque el temporizador siga en funcionamiento. Proceda de la siguiente manera:

1. Desconecte el producto; déjelo reposar entre 2 y 5 minutos.
2. Llene de nuevo el depósito de agua y vuelva a iniciar el proceso.

Cocinar varios platos al vapor a la vez

La vaporera cuenta con diferentes cestos que permiten cocinar al vapor varios platos, en diferentes niveles y a la vez. Es muy importante utilizar los cestos de la vaporera en el siguiente orden:

1. Coloque el cesto de vapor 1 sobre la bandeja de goteo.
2. Sin poner la tapa, coloque el cesto de vapor 2 sobre el cesto de vapor 1.
3. Sin poner la tapa, coloque el cesto de vapor 3 sobre el cesto de vapor 2.
4. Cierre el cesto de vapor 3 con la tapa.

Bol para arroz

1. Añada en el bol el arroz seco y el agua en la proporción adecuada*.
2. Introduzca el bol en el cesto número 1 y ponga la tapa.
3. Compruebe el resultado final y ajuste el tiempo de cocción si fuera necesario.

*Las proporciones deben estar indicadas en el paquete de arroz.

Rellenar agua durante el funcionamiento

El nivel de agua se puede controlar mediante el indicador de nivel de agua exterior.

En caso de que el proceso de cocinado al vapor requiera más agua, se podrá añadir agua a través de ambas partes de la bandeja de goteo sin interrumpir el proceso.

Recalentar la comida

La comida precocinada se puede recalentar. Para hacerlo, simplemente vierta agua a través de alguno de los lados de la bandeja de goteo y permita que el aparato funcione durante unos minutos.

Consejos para conseguir los mejores resultados:

- Ponga la comida en una sola capa intentando dejar espacio suficiente entre los diferentes trozos de alimentos.
- Utilice el cesto de vapor 1 para los procesos de cocción más largos y los cestos 2 y 3 para procesos de cocción más cortos.
- Durante el proceso de cocción solo se podrá abrir la tapa para remover los alimentos.
- Es recomendable remover los alimentos al menos una vez durante el proceso de cocinado. Tenga cuidado con el vapor. Utilice guantes resistentes al calor.
- Intente que el depósito no se quede sin agua.
- Puede utilizar el bol de arroz para cocinar alimentos en salsa.
- Si no desea que los sabores se mezclen puede utilizar papel de plata para envolver ciertos alimentos como pollo, pescado, etc.
- Para el cocinado de huevos escalfados utilice recipientes pequeños.
- Se recomienda cocinar el pescado entero.
- Para cocinar la pechuga de pollo se recomienda cortar en tiras o filetes finos.
- Se recomienda pelar los langostinos antes de cocerlos.

Tablas con tiempos de cocción

Aviso: empiece a cocinar con la vaporera fría.

Alimentos frescos	Tiempo (minutos)
Patatas	21-23
Zanahorias	17-19
Col	17-19
Judías verdes	16-20
Brócoli	16-20
Coles de Bruselas	16-20
Maíz	17-21
Col rizada	15-18

Espárragos	15-18
Calabacín	16-19

Se recomienda cortar en trozos pequeños los siguientes alimentos: patatas, coliflor, zanahorias, brócoli, calabacín.
Las judías verdes, coles de Bruselas, espárragos y el maíz se cocinan mejor en una sola pieza.

AVISO: empiece la cocción cuando la vaporera ya esté generando vapor.

Alimentos frescos	Tiempo (minutos)
Huevos	5-6/7-8/9-10/11-12 (blando, medio, duro, bien hecho)
Huevo escalfado	5-6
Pechugas de pollo	12-15
Pescado en rodajas	7-9
Pescado blanco	4-6
Pescado en filetes	7-9
Mejillones	8-10
Langostinos	2-3

AVISO: estos tiempos son orientativos, pueden variar según la cantidad de alimentos a cocinar, los niveles de cocción (cesto 1, 2 o 3), etc. Los tiempos para la comida en niveles superiores deben alargarse.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Vacíe el depósito de agua y límpielo con un paño húmedo.
 - Todos los demás componentes extraíbles son aptos para lavar en el lavavajillas: tapa, bol y cestos.
 - Se recomienda descalcificar al menos cada 8 usos. Para hacerlo, siga estas instrucciones:
1. Vierta en el depósito una solución compuesta por agua y vinagre o una solución desincrustante.
 2. Coloque el tubo para vapor, la bandeja de goteo, el cesto de vapor 1 y la tapa.
 3. Conecte la vaporera y déjela funcionar unos 25 minutos aproximadamente. Al finalizar el proceso deje que la solución se enfríe y vacíe el contenido del depósito de agua.

4. Repita este proceso varias veces utilizando tan solo agua.
AVISO: preste especial atención al retirar los cestos ya que pueden estar calientes. Utilice guantes y utensilios adecuados.

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: Vapovita 3000 Inox
Referencia del producto: 04109
Potencia: 800 W
Voltaje: 220 - 240 V
Frecuencia: 50/60 Hz
Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin notificación previa para mejorar la calidad del producto.
Fabricado en China | Diseñado en España

6. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este símbolo indica que, de acuerdo con las normativas aplicables, el producto y/o la batería deberán desecharse de manera independiente de los residuos domésticos. Cuando este producto alcance el final de su vida útil, deberás extraer las pilas/baterías/acumuladores y llevarlo a un punto de recogida designado por las autoridades locales.

Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus aparatos eléctricos y electrónicos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.

El cumplimiento de las pautas anteriores ayudará a proteger el medio ambiente.

7. GARANTÍA Y SAT

Cecotec responderá ante el usuario o consumidor final de cualquier falta de conformidad que exista en el momento de la entrega del producto en los términos, condiciones y plazos que establece la normativa aplicable.

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

Si detecta una incidencia con el producto o tiene alguna consulta, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec a través del número de teléfono +34 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

Los derechos de propiedad intelectual sobre los textos de este manual pertenecen a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Quedan reservados todos los derechos. El contenido de esta publicación no podrá, ni en parte ni en su totalidad, reproducirse, almacenarse en un sistema de recuperación, transmitirse o distribuirse por ningún medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación o similar) sin la previa autorización de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1.

1. Lid
2. Rice bowl (1 l)
3. Steam basket 3
4. Steam basket 2
5. Basket bottom with egg holder
6. Steam basket 1
7. Drip tray
8. Steam tube
9. Base
10. Water tank
11. Heating element
12. External water-level indicator
13. 60-minute timer*
14. Power light indicator
15. Power cord

*Make sure the tank does not run out of water during the steam-cooking process.

NOTE:

The graphics in this manual are schematic representations and may not exactly match the product.

2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the appliance out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place. This will help you prevent product damage when transporting it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.
- Keep the packaging material out of the reach of children and toddlers. Packaging material could block the airways.
- Wash the detachable parts, lid, baskets, rice bowl, and drip tray with warm water and detergent. Rinse and dry these parts before using the steam cooker for the first time.

3. OPERATION

1. Place the steam cooker on a stable surface and place the steam tube around the heating element (the wider part at the base).
2. Pour fresh water directly into the water tank up to the maximum water level.
3. Place the food in the steam basket.
4. Install the steam basket on top of the drip tray and fit the lid.
5. Plug the steam cooker to the mains and select the desired steam-cooking time by turning the timer knob clockwise. Follow the cooking time recommendations. The light indicator will switch on and the device will start steaming.
6. After the selected steam time has elapsed, the device will automatically switch off, the end-of-cooking alarm will sound, and then the light indicator will switch off.
7. Allow the appliance to cool down before cleaning it.
8. Remove the lid and transfer the steamed food to a container.

Note:

If the steam cooker runs out of water during the cooking process, the heating element will stop heating, even if the timer is still running. If it were the case, proceed as follows:

1. Switch off the product and let it rest for 2 to 5 minutes.
2. Refill the water tank and restart the steam-cooking process.

Cooking multiple food at once

The steam cooker has different baskets that allow you to steam multiple food on different levels simultaneously. It is very important to use the steam cooker baskets in the following order:

1. Place the steam basket 1 on top of the drip tray.
2. Without fitting the lid on, place the steam basket 2 on top of steam basket 1.
3. Without fitting the lid on, place the steam basket 3 on top of steam basket 2.
4. Fit the lid on top of steam basket 3.

Rice bowl

1. Add the dry rice and water in the right proportion* to the bowl.
2. Place the bowl in steam basket 1 and put the lid on.
3. Check the final result and adjust the cooking time if necessary.

*The water-rice proportion should be specified on the rice package.

Filling up the water tank during operation

The water level can be monitored by means of the external water-level indicator.

If the steaming process requires more water, more can be added through both sides of the drip tray without interrupting the steam-cooking process.

Reheating food

Pre-cooked food can be reheated. To do this, simply pour water through one side of the drip tray and allow the appliance to run for a few minutes.

Tips for best results:

- Try to leave enough space between the different food and not to stack it in a single basket.
- Use steam basket 1 for longer cooking processes and baskets 2 and 3 for shorter cooking processes.
- During the cooking process, only open the lid to stir the food.
- It is advisable to stir the food at least once during the cooking process. Be careful with the steam. Use heat-resistant gloves.
- Ensure the tank does not run out of water.
- You can use the rice bowl to cook food in sauce.
- If you don't want flavours to mix, you can use silver foil to wrap certain foods such as chicken, fish, etc.
- Use small containers to cook poached eggs.
- It is recommended to cook the fish whole.
- To cook chicken breasts, it is recommended to cut them into thin strips or fillets.
- It is recommended to peel the prawns before cooking them.

Cooking time table

Note: start cooking with the steam cooker cold.

Fresh food	Time (minutes)
Potatoes	21-23
Carrots	17-19
Cabbage	17-19
Green beans	16-20
Broccoli	16-20
Brussels sprouts	16-20
Corn	17-21
Kale	15-18
Asparagus	15-18
Courgette	16-19

The following foods are recommended to be cut into small pieces: potatoes, cauliflower, carrots, broccoli, and courgettes.

Red beans, Brussels sprouts, asparagus, and corn are best cooked whole.

Warning: start cooking when the steamer is already generating steam.

Fresh food	Time (minutes)
Eggs	5-6/7-8/9-10/11-12 (soft, medium, hard, well done)
Poached egg	5-6
Chicken breasts	12-15
Sliced fish	7-9
White fish	4-6
Fish fillet	7-9
Mussels	8-10
Prawns	2-3

Warning: these times are approximate and may vary depending on the amount of food to be cooked, cooking levels (basket 1, 2, or 3), etc. Cooking time for food on higher baskets should be extended.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Empty the water tank and clean it with a damp cloth.
- All other removable parts are dishwasher safe: lid, bowl, and baskets.
- Descale the steam cooker at least every 8 uses. To do so, follow the below instructions:
 1. Pour a solution of water and vinegar or a descaling solution into the tank.
 2. Fit the steam tube, drip tray, steam basket 1, and lid.
 3. Switch the steam cooker on and let it run for about 25 minutes. At the end of the process, allow the solution to cool down and empty the contents of the water tank.
 4. Repeat this process several times using only water.

Warning: pay special attention when removing the baskets, as they may be hot. Use appropriate gloves and utensils.

5. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: Vapovita 3000 Inox

Product reference: 04109

Power: 800 W

Voltage: 220 - 240 V

Frequency: 50/60 Hz

Technical specifications may change without prior notification to improve product quality.

Made in China | Designed in Spain

6. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



This symbol indicates that, according to the applicable regulations, the product and/or batteries must be disposed of separately from household waste. When this product reaches the end of its shelf life, you should dispose of the batteries/accumulators and take them to a collection point designated by the local authorities.

Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

7. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

Cecotec shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions, and deadlines established by the applicable regulations.

It is recommended that repairs be carried out by qualified personnel.

If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact the official Cecotec Technical Support Service at +34 963 210 728.

8. COPYRIGHT

The intellectual property rights over the texts in this manual belong to CECOTEC INNOVACIONES, S.L. All rights reserved. The contents of this publication may not, in whole or in part, be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted, or distributed by any means (electronic, mechanical, photocopying, recording or similar) without the prior authorization of CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1.

1. Couvercle
2. Bol spécial pour riz (1 L)
3. Panier vapeur 3
4. Panier vapeur 2
5. Base avec supports pour œufs
6. Panier vapeur 1
7. Plateau d'égouttage
8. Tube vapeur
9. Support du couvercle
10. Réservoir d'eau
11. Résistance
12. Indicateur de niveau d'eau extérieur
13. Minuterie jusqu'à 60 minutes*
14. Témoin lumineux de connexion
15. Câble d'alimentation

*Assurez-vous que le réservoir ne se retrouve pas sans eau pendant le processus de cuisson.

NOTE :

Les graphiques de ce manuel sont des représentations schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à ceux du produit.

2. AVANT UTILISATION

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage. Rangez la boîte d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
- Maintenez le matériel composant l'emballage hors de portée des enfants et des bébés. Le matériel composant l'emballage pourrait bloquer les voies respiratoires.
- Avant d'utiliser le cuit-vapeur pour la première fois, lavez les pièces amovibles : le couvercle, les paniers, le bol spécial pour riz et le plateau d'égouttage avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle, rincez-les puis séchez-les bien.

3. FONCTIONNEMENT

1. Placez le cuit-vapeur sur une surface stable puis placez le tube vapeur autour de la résistance (la partie la plus large du tube sur la base).
2. Versez de l'eau froide directement dans le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal de l'eau.
3. Placez les aliments dans le panier vapeur.
4. Installez le panier vapeur sur le plateau goutte et placez le couvercle.
5. Branchez la prise de courant et sélectionnez le temps de vapeur souhaité en tournant le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre. Suivez les recommandations des temps de cuisson. Le témoin lumineux s'allume et l'appareil commence à cuisiner à la vapeur.
6. Une fois le temps sélectionné écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement, l'alarme de fin de cuisson sonne puis le témoin lumineux s'éteint.
7. Débranchez et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
8. Retirez le couvercle et transférez la nourriture cuisée à la vapeur dans un récipient.

Avertissement

Si le cuit-vapeur se retrouve sans eau pendant le processus de cuisson, la résistance arrête de chauffer même si la minuterie continue à fonctionner. Veuillez procéder de la manière suivante:

1. Débranchez l'appareil et laissez-le reposer entre 2 et 5 minutes.
2. Remplissez à nouveau le réservoir d'eau puis recommencez le processus.

Cuisiner plusieurs plats à la vapeur à la fois

Le cuit-vapeur possède différents paniers qui permettent de cuisiner à la vapeur plusieurs plats, sur différents niveaux, à la fois. Il est très important d'utiliser les paniers vapeur dans l'ordre suivant :

1. Placez le panier vapeur 1 sur le plateau d'égouttage.
2. Sans mettre le couvercle, placez le panier vapeur 2 sur le panier vapeur 1.
3. Sans mettre le couvercle, placez le panier vapeur 3 sur le panier vapeur 2.
4. Fermez le panier vapeur 3 avec le couvercle.

Bol spécial pour le riz

1. Ajoutez le riz cru et l'eau dans le bol, en proportions adéquates*.
2. Introduisez le bol dans le panier vapeur 1 puis placez le couvercle.
3. Vérifiez le résultat final et ajustez le temps de cuisson si nécessaire.

*Les proportions sont indiquées sur le paquet de riz.

Remplir l'eau pendant le fonctionnement

Le niveau d'eau peut être contrôlé grâce à l'indicateur de niveau d'eau extérieur.
Si le processus de cuisson à la vapeur requiert plus d'eau, versez de l'eau à travers les deux parties du plateau d'égouttage sans interrompre le processus.

Réchauffer la nourriture

La nourriture précuite peut être réchauffée. Pour cela, versez simplement de l'eau à travers l'un des côtés du plateau goutte et laissez l'appareil fonctionner pendant quelques minutes.

Conseils pour obtenir les meilleurs résultats :

- Placez les aliments en une seule couche, en essayant de laisser un espace suffisant entre les différents morceaux d'aliments.
- Utilisez le panier vapeur 1 pour les processus de cuisson plus longs et les paniers vapeur 2 et 3 pour les processus de cuisson plus courts.
- Pendant la cuisson, seul le couvercle peut être ouvert pour remuer les aliments.
- Il est recommandé de remuer les aliments au moins une fois pendant le processus de cuisson. Faites attention à la vapeur ! Utilisez de protection pour les mains.
- Essayez de ne pas laisser le réservoir sans eau.
- Vous pouvez utiliser le bol spécial pour riz pour cuisiner des aliments avec de la sauce.
- Si vous souhaitez que les saveurs ne se mélangent pas, vous pouvez utiliser du papier aluminium pour envelopper certains aliments comme le poulet, le poisson, etc.
- Pour la cuisson des œufs pochés, utilisez de petits récipients.
- Il est recommandé de cuisiner les poissons entiers.
- Pour cuisiner les blancs de poulet, il est recommandé de les couper en tranches ou en fins filets.
- Il est recommandé de peler les crevettes avant de les faire cuire.

Tableau avec les temps de cuisson

Avertissement : commencez la cuisson avec le cuit-vapeur à froid.

Aliments frais	Temps (minutes)
Pommes de terre	21-23
Carottes	17-19
Choux fleurs	17-19
Haricots verts	16-20
Brocolis	16-20
Choux de Bruxelles	16-20

Maïs	17-21
Choux frisés	15-18
Asperges	15-18
Courgettes	16-19

Il est recommandé de couper les aliments suivants en petits morceaux : pommes de terre, carottes, choux fleurs, brocolis et courgettes.

Pour les haricots verts, les choux de Bruxelles, les asperges et le maïs (épis), il est recommandé de les cuisiner entiers.

Commencez la cuisson une fois que le cuit-vapeur a commencé à générer de la vapeur :

Aliments frais	Temps (minutes)
Œufs	5-6/7-8/9-10/11-12 (tendre, moyen, dur, bien cuit).
Œufs pochés	5-6
Blancs de poulet	12-15
Poisson en tranches	7-9
Poissons blancs	4-6
Filets de poisson	7-9
Moules	8-10
Langoustines	2-3

Avertissement : ces temps sont approximatifs, ils peuvent varier selon la quantité d'aliments à cuisiner, les niveaux de cuisson (panier vapeur 1, 2 ou 3), etc. Les temps pour les cuissons sur les niveaux supérieurs doivent être prolongés.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Videz le réservoir d'eau et nettoyez-le avec un chiffon humide.
- Tous les autres composants qui s'extraient conviennent pour un nettoyage au lave-vaisselle : couvercle, bol et paniers vapeurs.
- Il est recommandé de réaliser un détartrage au moins toutes les 8 utilisations. Pour cela, suivez les instructions suivantes :

1. Versez une solution composée d'eau et de vinaigre ou une solution pour désincruster dans le réservoir.
2. Placez le tube vapeur, le plateau d'égouttage, le panier vapeur 1 puis le couvercle.
3. Branchez le cuit-vapeur et laissez-le fonctionner 25 minutes approximativement. À la fin du processus, laissez la solution refroidir puis videz le contenu du réservoir d'eau.
4. Répétez ce processus plusieurs fois en utilisant uniquement de l'eau.

Avertissement : faites bien attention lorsque vous retirez les paniers vapeurs, ils peuvent être très chauds. Utilisez toujours des gants ou des ustensiles adéquats.

5. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle : Vapovita 3000 Inox

Référence : 04109

Puissance : 800 W

Voltage : 220 - 240 V

Fréquence : 50/60 Hz

Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans notification préalable afin d'améliorer la qualité du produit.

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

6. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce symbole indique que, conformément à la réglementation en vigueur, le produit et/ou la batterie doivent être éliminés séparément des déchets municipaux. Lorsque ce produit atteint la fin de sa vie utile, vous devez retirer les piles ou batteries et les apporter à un point de collecte désigné par les autorités locales.

Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous défaire de vos appareils électriques et électroniques et/ou des batteries correspondantes, vous devez contacter les autorités locales.

Le respect des directives susmentionnées contribuera à la protection de l'environnement.

7. GARANTIE ET SAV

Cecotec est responsable envers l'utilisateur final ou le consommateur de tout défaut de conformité existant au moment de la livraison du produit dans les termes, conditions et délais établis par la réglementation applicable.

Il est recommandé que les réparations soient effectuées par du personnel qualifié.

Si vous détectez un incident ou un problème avec le produit, vous devez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec au +34 9 63 21 07 28.

8. COPYRIGHT

Les droits de propriété intellectuelle des textes de ce manuel appartiennent à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Tous droits réservés. Le contenu de cette publication ne peut être, en totalité ou en partie, reproduit, stocké dans un système de récupération de données, transmis ou distribué par quelque moyen que ce soit (électronique, mécanique, photocopie, enregistrement ou similaire) sans l'autorisation préalable de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1.

1. Deckel
2. Reisschale (1L)
3. Garbehälter 3
4. Garbehälter 2
5. Eierhalter
6. Garbehälter 1
7. Abtropfschale
8. Dampfrohr
9. Deckelhalterung
10. Wasserbehälter
11. Heizelement
12. Äußere Wasserstandsanzeiger
13. 60 Minuten-Zeitschaltuhr*
14. Betriebsanzeige
15. Stromkabel

*Stellen Sie sicher, dass der Tank während des Kochvorgangs nicht leerläuft.

HINWEIS:

Die Grafiken in dieser Bedienungsanleitung sind schematische Darstellungen und entsprechen möglicherweise nicht genau dem Gerät.

2. VOR DER VERWENDUNG

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Sie können den Originalkarton und die andere Verpackung an einem sicheren Ort aufbewahren, um Schäden am Gerät zu vermeiden, falls Sie es in Zukunft transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwerten.
- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlen oder nicht in gutem Zustand sind, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.
- Bewahren Sie die Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern und Babys auf. Es besteht Erstickungsgefahr!
- Waschen Sie die abnehmbaren Teile, den Deckel, die Körbe, die Reisschale und die

Tropfschale mit warmem Wasser und Spülmittel, spülen Sie diese Teile ab und trocknen Sie sie, bevor Sie den Steamer zum ersten Mal benutzen.

3. BEDIENUNG

1. Stellen Sie den Dampfgarer auf eine stabile Unterlage und legen Sie das Dampfrohr um das Heizelement (den breitesten Teil an der Basis).
2. Geben Sie frisches Wasser in den Wassertank bis zum maximalen Fullstand.
3. Legen Sie die Lebensmittel in den Garbehälter.
4. Stellen Sie den Garbehälter auf die Tropfschale und legen Sie den Deckel.
5. Schließen Sie das Gerät am Stromanschluss und wählen Sie die Garzeit, indem Sie den Regler im Uhrzeigersinn drehen. Folgen Sie die Kochzeit-Empfehlungen. Die Signallampe wird leuchten und das Gerät wird dämpfen.
6. Nach Kochvorgang wird sich das Gerät automatisch abschalten, ein Signalton piepen und die Signallampe wird ausschalten.
7. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.
8. Nehmen Sie den Deckel heraus und geben Sie die Zubereitung in einen Behälter.

Warnung:

Wenn der Dampfgarer sich während des Kochvorgangs leert wird das Heizelement anhalten zu heizen, auch wenn der Timer weiter funktioniert. Gehen Sie wie folgt voran:

1. Trennen Sie das Produkt; lassen Sie es 2 bis 5 Minuten stehen.
2. Füllen Sie den Wassertank erneut und starten Sie den Vorgang erneut.

Verschiedene Gerichte gleichzeitig kochen

Der Dampfgarer verfügt über Garbehälter, um verschiedene Gerichte gleichzeitig mit verschiedenen Stufen zu dämpfen. Es ist sehr wichtig die Garbehälter mit der folgenden Reihe zu verwenden:

1. Legen Sie den Garbehälter 1 auf die Tropfschale.
2. Ohne den Deckel, legen Sie den Garbehälter 2 auf den Garbehälter 1-.
3. Ohne den Deckel, legen Sie den Garbehälter 3 auf den Garbehälter 2.
4. Schließen Sie den Garbehälter 3 mit dem Deckel.

Reisschale

1. Geben Sie den trockenen Reis und das Wasser im richtigen Verhältnis* in die Schale.
2. Geben Sie die Reisschale in den Garbehälter 1 und legen Sie den Deckel.
3. Prüfen Sie das Kochergebnis und stellen Sie die Kochzeit ein, wenn nötig.

*Die Wassermenge sollten auf der Reispackung signalisiert werden.

Wasser während des Betriebs befüllen

Die Wassermenge kann durch die äußere Wasserstandsanzeiger überwacht werden.
Falls der Dampfvorgang mehr Wasser erfordert, kann über beide Teile der Tropfschale Wasser nachgefüllt werden, ohne den Vorgang zu unterbrechen.

Essen aufwärmen

Das vorgekochte Esse kann aufgewärmt werden. Dazu geben Sie einfach Wasser durch eine Seite der Tropfschale und lassen Sie das Gerät wenige Minuten betrieben.

Tipps zur Erzielung der besten Ergebnisse:

- Legen Sie die Lebensmittel und lassen Sie genügend Platz dazwischen.
- Benutzen Sie den Garbehälter 1 für längere Garvorgänge und die Garbehälter 2 und 3 für kürzere Kochvorgänge.
- Während des Garvorgangs kann nur der Deckel geöffnet werden, um das Gargut zu entnehmen.
- Es wird empfohlen, die Lebensmittel während des Prozesses mindestens einmal zu umdrehen oder umzurühren. Seien Sie vorsichtig mit dem Dampf. Tragen Sie hitzebeständige Handschuhe.
- Achten Sie darauf, dass der Wassertank immer befüllt ist.
- Die Reisschale kann verwendet werden, um Lebensmittel mit Soße zu kochen.
- Wenn Sie nicht wollen, dass sich die Aromen vermischen, können Sie bestimmte Lebensmittel wie Huhn, Fisch usw. in Silberfolie einwickeln..
- Wenn Sie pochierte Eier kochen, verwenden Sie kleine Behälter.
- Es wird empfohlen, den Fisch im Ganzen kochen.
- Es wird empfohlen, die Hähnchenbrust in dünne Streifen oder Filets zu schneiden.
- Es wird empfohlen, die Garnelen vor dem Kochen zu schälen.

Tabelle mit Kochzeiten

Warnung: Beginnen Sie den Garvorgang mit dem kalten Dämpfer.

Frische Lebensmittel	Zeit (Minuten)
Kartoffeln	21-23
Möhren/ Karotten	17-19
Kraut/ Weißkohl	17-19
Schnittbohne	16-20
Brokkoli	16-20
Rosenkohl	16-20

Mais	17-21
Grünkohl	15-18
Spargel	15-18
Zucchini	16-19

Es wird empfohlen, die folgenden Lebensmittel in kleine Stücke zu schneiden: Kartoffel, Karotte, Blumenkohl, Brokkoli, Kohl, Zucchini.

Rote Bohnen, Rosenkohl, Spargel und Mais werden am besten in einem Stück gekocht.

Hinweis: Garvorgang anfangen, wenn der Dampfgarer Dampf abgibt.

Frische Lebensmittel	Zeit (Minuten)
Eier	5-6/7-8/9-10/11-12 (weich, mittel, hart, gut durchgebraten)
Pochiertes Ei	5-6
Hähnchenbrust	12-15
In Scheiben geschnittene Fischstücke	7-9
Weißer Fisch	4-6
Fischfilet	7-9
Miesmuschel	8-10
Garnele	2-3

Hinweis: Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte und können je nach Menge der zu garenden Speisen, Kochstufen (Garbehälter 1, 2 oder 3) usw. variieren. Die Zeiten für Lebensmittel auf höheren Ebenen sollten verlängert werden.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

- Leeren Sie den Wassertank und reinigen Sie ihn mit einem feuchten Tuch.
- Alle anderen abnehmbare Teile sind spülmaschinenfest: Deckel, Schale und Körbe.
- Eine Entkalkung wird mindestens alle 8 Anwendungen empfohlen. Um die Entkalkung durchzuführen, folgen Sie die Anweisungen:
 1. Geben Sie Wasser und Essig oder Kalkreiniger in den Wassertank.
 2. Setzen Sie das Dampfrohr, die Tropfschale, den Garbehälter 1 und den Deckel ein.

3. Schließen Sie den Dampfgarer ein und lassen ihn ca. 24 Minuten betrieben. Nach Ablauf der Zeit lassen Sie Lösung abkühlen und leeren Sie dann den Wassertank.
4. Wiederholen Sie diesen Prozess mehrmals mit Wasser.

Warnung: Seien Sie beim Entfernen der Körbe besonders vorsichtig, da sie heiß sein können. Verwenden Sie geeignete Handschuhe und Utensilien.

5. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell: Vapovita 3000 Inox

Referenz des Gerätes: 04109

Leistung: 800 W

Spannung: 220 - 240 V

Frequenz: 50/60 Hz

Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

6. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Batterie gemäß den geltenden Vorschriften getrennt vom Haushaltsabfall entsorgt werden muss. Wenn dieses Produkt das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, sollten Sie die Batterien/Akkus entfernen und es zu einer von den örtlichen Behörden bestimmten Sammelstelle bringen.

Die Verbraucher müssen sich mit Ihren örtlichen Behörden oder Einzelhändlern in Verbindung setzen, um Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung ihrer Altgeräte und/ oder ihre Akkus zu erhalten.

Die Einhaltung der oben genannten Leitlinien trägt zum Schutz der Umwelt bei.

7. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Cecotec haftet gegenüber dem Endnutzer oder Verbraucher für jegliche Konformitätsmängel, die zum Zeitpunkt der Lieferung des Produkts bestehen, gemäß den in den geltenden Vorschriften festgelegten Bedingungen und Fristen.

Es wird empfohlen, dass Reparaturen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 963210728

8. COPYRIGHT

Die geistigen Eigentumsrechte an den Texten in dieser Bedienungsanleitung liegen bei CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Veröffentlichung darf weder ganz noch teilweise ohne vorherige Genehmigung von CECOTEC INNOVACIONES, S.L. vervielfältigt, in einem Datenabfragesystem gespeichert, übertragen oder auf irgendeine Weise (elektronisch, mechanisch, durch Fotokopie, Aufzeichnung oder Ähnliches) verbreitet werden.

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1.

1. Coperchio
2. Ciotola per il riso (1 l)
3. Cestello per cottura a vapore 3
4. Cestello per cottura a vapore 2
5. Base con appoggio per le uova
6. Cestello per cottura a vapore 1
7. Vaschetta raccogliocce
8. Tubo del vapore
9. Base
10. Serbatoio d'acqua
11. Resistenza
12. Indicatore del livello dell'acqua esterno
13. Timer da 60 minuti*
14. Spia di accensione
15. Cavo di alimentazione

*Verificare che il serbatoio non rimanga senza acqua durante il processo di cottura.

NOTA:

Le immagini di questo manuale sono rappresentazioni schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre l'apparecchio dalla scatola e rimuovere tutto il materiale presente nell'imballaggio. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio in caso di necessità di trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e componenti siano inclusi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Tenere l'imballaggio fuori dalla portata di bambini e neonati. Il materiale di imballaggio potrebbe bloccare le vie respiratorie.
- Lavare le parti rimovibili, il coperchio, i cestelli, la ciotola per il riso e la vaschetta raccogliocce con acqua tiepida e detergente. Sciacquare e asciugare queste parti prima di usare la vaporiera per la prima volta.

3. FUNZIONAMENTO

1. Collocare la vaporiera su di una superficie stabile e collocare il tubo del vapore attorno alla resistenza (la parte più ampia sulla base).
2. Versare l'acqua direttamente nel serbatoio dell'acqua fino al livello massimo dell'acqua.
3. Collocare gli alimenti al centro del cestello per cottura a vapore.
4. Installare il cestello per cottura a vapore sulla vaschetta raccogliocce e collocare il coperchio.
5. Collegare la vaporiera alla presa di corrente e selezionare il tempo di cottura desiderato ruotando la manopola del timer in senso orario. Seguire i consigli dei tempi di cottura. La spia si accenderà e la cottura a vapore verrà avviata.
6. Una volta trascorso il tempo di cottura selezionato, la vaporiera si spegnerà automaticamente, suonerà l'allarme di fine cottura, e la spia si spegnerà.
7. Scollegare l'apparecchio e lasciare che si raffreddi prima di pulirlo.
8. Rimuovere il coperchio e trasferire il cibo cotto a vapore in un recipiente.

Avviso:

Se la vaporiera rimanesse senz'acqua durante il processo di cottura, la resistenza terminerà di riscaldare anche se il timer è ancora in funzionamento. Procedere nel seguente modo:

1. Scollegare il prodotto e lasciarlo riposare da 2 a 5 minuti.
2. Riempire nuovamente il serbatoio d'acqua e riavviare la cottura.

Preparazione di varie ricette alla volta

La vaporiera è dotata di differenti cestelli che permettono di cucinare al vapore vari piatti, su differenti livelli e contemporaneamente. È molto importante usare i cestelli della vaporiera nel seguente ordine:

1. Collocare il cestello per cottura a vapore 1 sulla vaschetta raccogliocce.
2. Senza mettere il coperchio, collocare il cestello per cottura a vapore 2 sul cestello per cottura a vapore 1.
3. Senza mettere il coperchio, collocare il cestello per cottura a vapore 3 sul cestello per cottura a vapore 2.
4. Chiudere il cestello per cottura a vapore 3 con il coperchio.

Ciotola per il riso

1. Aggiungere il riso asciutto nella ciotola e l'acqua secondo la proporzione adeguata*.
2. Inserire la ciotola nel cestello 1 e collocare il coperchio.
3. Verificare il risultato finale e regolare il tempo di cottura qualora necessario.

*Le proporzioni devono essere indicate sul pacco del riso.

Riempimento del serbatoio durante il funzionamento

Il livello d'acqua si può verificare mediante l'indicatore del livello dell'acqua esterno.
Nel caso in cui il processo di cottura al vapore richieda più acqua, aggiungere acqua da entrambe le parti della vaschetta raccogliogocce senza interrompere il processo.

Riscaldamento del cibo

Il cibo precotto si può riscaldare. Per far ciò, versare semplicemente l'acqua attraverso uno dei lati della vaschetta raccogliogocce e fare funzionare l'apparecchio per alcuni minuti.

Consigli per ottenere i migliori risultati:

- Introdurre il cibo in un solo strato cercando di lasciare sufficientemente spazio tra le differenti parti di alimenti.
- Utilizzare il cestello per cottura a vapore 1 per i processi di cottura più lunghi e i cestelli 2 e 3 per processi di cottura più corti.
- Durante il processo di cottura è possibile aprire solamente il coperchio per girare gli alimenti.
- Si consiglia di girare gli alimenti almeno una volta durante il processo di cottura. Prestare attenzione al vapore. Utilizzare guanti resistenti al calore.
- Evitare che il serbatoio rimanga senz'acqua.
- È possibile utilizzare la ciotola per il riso per cucinare alimenti in salsa.
- Se non si desidera che i sapori si meschino è possibile utilizzare carta alluminio per avvolgere certi alimenti come pollo, pesce, ecc.
- Per cucinare uova in camicia, utilizzare contenitori piccoli.
- Si consiglia di cucinare il pesce intero.
- Per cucinare il petto di pollo si suggerisce di tagliarlo a striscioline.
- Si consiglia di sgusciare i gamberi prima di cuocerli.

Tabella dei tempi di cottura

Avviso: iniziare a cucinare con la vaporiera fredda.

Alimenti freschi	Tempo (minuti)
Patate	21-23
Carote	17-19
Cavolo	17-19
Fagiolini	16-20
Broccoli	16-20
Cavolini di Bruxelles	16-20

Mais	17-21
Verza	15-18
Asparagi	15-18
Zucchine	16-19

Si consiglia di tagliare a pezzetti i seguenti alimenti: patate, cavolfiore, carote, broccoli, broccoli e zucchine.

I fagioli rossi, cavolini di Bruxelles, asparagi e mais è meglio cucinarli interi.

Avviso: iniziare la cottura quando la vaporiera sta generando vapore.

Alimenti freschi	Tempo (minuti)
Uova	5-6/7-8/9-10/11-12 (poco cotto, medio, duro, ben cotto)
Uova in camicia	5-6
Petti di pollo	12-15
Pesce a fette	7-9
Pesce bianco	4-6
Pesce a filetti	7-9
Cozze	8-10
Scampi	2-3

Avviso: questi tempi sono indicativi, possono variare secondo la quantità degli alimenti da cucinare, i livelli di cottura (cestello 1, 2 o 3), ecc. I tempi per il cibo a livelli superiori si allungano.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Svuotare il serbatoio dell'acqua e pulirlo con un panno umido.
 - Tutte le restanti componenti estraibili sono lavabili in lavastoviglie: coperchio, ciotola e cestelli.
 - Si consiglia di effettuare la decalcificazione almeno ogni 8 utilizzi. Per far ciò seguire queste istruzioni:
1. Versare nel serbatoio una soluzione composta da acqua e aceto o una soluzione disincrostante.

- Collocare il tubo del vapore, la vaschetta raccogliacqua, il cestello per cottura a vapore 1 e il coperchio.
- Collegare la vaporiera e lasciarla funzionare per circa 25 minuti. Al termine del processo lasciare raffreddare la soluzione e svuotare il contenuto del serbatoio dell'acqua.
- Ripetere questo processo varie volte utilizzando solamente acqua.

Avviso: prestare particolare attenzione quando si ritirano i cestelli che potrebbero essere caldi. Utilizzare guanti e utensili adeguati.

5. SPECIFICHE TECNICHE

Modello: Vapovita 3000 Inox

Codice prodotto: 04109

Potenza: 800 W

Tensione: 220-240 V

Frequenza: 50/60 Hz

Le specifiche tecniche possono cambiare senza previa notifica per migliorare la qualità del prodotto.

Fabbricato in China | Progettato in Spagna

6. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, il prodotto e/o la batteria devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Quando questo prodotto raggiunge la fine della sua vita utile, è necessario rimuovere le pile/batterie/accumulatori e portarlo in un punto di raccolta designato dalle autorità locali.

Per ottenere informazioni dettagliate sulla forma più adeguata per gettare gli elettrodomestici e/o le corrispondenti batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

Il rispetto delle linee guida di cui sopra aiuterà a proteggere l'ambiente.

7. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

Cecotec sarà responsabile nei confronti dell'utente finale o del consumatore per qualsiasi difetto di conformità esistente al momento della consegna del prodotto nei termini, condizioni e scadenze stabilite dalla normativa vigente.

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

Se si riscontra un problema con il prodotto o in caso di dubbi, si prega di contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec al numero +34 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

I diritti di proprietà intellettuale dei testi di questo manuale appartengono a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Tutti i diritti riservati. Il contenuto di questa pubblicazione non può essere, in tutto o in parte, riprodotto, archiviato in un sistema di recupero, trasmesso o distribuito con qualsiasi mezzo (elettronico, meccanico, fotocopia, registrazione o simile) senza la previa autorizzazione di CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1.

1. Tampa
2. Tigela para arroz (1 L)
3. Cesta de vapor 3
4. Cesta de vapor 2
5. Base com suporte para ovos
6. Cesta de vapor 1
7. Bandeja de gotejamento
8. Tubo para vapor
9. Suporte da tampa
10. Depósito de água
11. Resistência
12. Indicador de nível de água exterior
13. Temporizador de 60 minutos*
14. Indicador luminoso de ligar
15. Cabo de alimentação

*Certifique-se de que o depósito não fique sem água durante o processo de cozedura.

NOTA:

Os gráficos deste manual são representações esquemáticas e podem não corresponder exatamente ao aparelho.

2. ANTES DE USAR

- Este aparelho é acondicionado em embalagens concebidas para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da sua caixa e remova todo o material de embalagem. Pode manter a caixa original e outras embalagens num local seguro para evitar danos no aparelho, caso necessite de o transportar no futuro. Se deseja descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os elementos corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contactar imediatamente o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.
- Mantenha a embalagem fora do alcance das crianças. O material de embalagem poderá bloquear as vias respiratórias.
- Lave as partes desmontáveis, a tampa, as cestas, a tigela para o arroz e a bandeja de gotejamento com água morna e detergente. Enxague e seque estas peças antes de usar o vaporizador pela primeira vez.

3. FUNCIONAMENTO

1. Coloque o vaporizador sobre uma superfície estável e coloque o tubo de vapor em torno da resistência (a parte mais ampla na base).
2. Verta água fresca diretamente no depósito de água até ao nível máximo de água.
3. Coloque alimentos na cesta de vapor.
4. Instale a cesta de vapor sobre a bandeja de gotejamento e coloque a tampa.
5. Conecte à corrente elétrica e selecione o tempo de vapor desejado, girando o seletor no sentido dos ponteiros do relógio. Siga as recomendações dos tempos de cozedura. O indicador luminoso acenderá e o aparelho começará a cozinhar a vapor.
6. Uma vez passado o tempo de vapor selecionado, o aparelho desligará de forma automática, emitirá um sinal de fim de cozedura e o indicador luminoso desligará..
7. Desconecte o produto da corrente elétrica e deixe que arrefeça antes de limpar.
8. Retire a tampa e a comida cozinhada a vapor num recipiente.

Aviso:

Se o vaporizador ficar sem água durante o processo de cozedura, o aquecedor deixará de aquecer, mesmo que o temporizador ainda esteja a funcionar. Proceda como se segue:

1. Desligue o produto; deixe-o repousar durante 2 a 5 minutos.
2. Encha novamente o depósito de água e volte a começar o processo.

Cozinhar a vapor vários pratos ao mesmo tempo

O vaporizador conta com diferentes cestas que permitem cozinhar ao vapor pratos em diferentes níveis ao mesmo tempo. É muito importante utilizar as cestas do vaporizador na seguinte ordem:

1. Coloque a cesta de vapor 1 sobre a bandeja de gotejamento;
2. Sem pôr a tampa, coloque a cesta de vapor 2 sobre a cesta de vapor 1.
3. Sem pôr a tampa, coloque a cesta de vapor 3 sobre a cesta de vapor 2.
4. Feche a cesta de vapor 3 com a tampa.

Tigela para arroz

1. Adicione o arroz seco e água à tigela na proporção apropriada*.
2. Introduza a tigela na cesta número 1 e coloque a tampa.
3. Verifique o resultado final e ajuste o tempo de cozedura, se necessário.

*As proporções devem ser indicadas no pacote do arroz.

Introduzir água durante o funcionamento

O nível de água pode ser controlado mediante o indicador de nível de água exterior.

Em caso de que o processo de cozinhado a vapor requeira mais água, pode adicionar água

através de ambas partes da bandeja de gotejamento sem interromper o processo.

Reaquecer a comida

A comida pré-cozinhada pode ser aquecida. Para isso, simplesmente verta água através de algum dos lados da bandeja de gotejamento e permita que o aparelho funcione durante uns minutos.

Dicas para obter os melhores resultados:

- Coloque a comida numa única camada tentando deixar espaço suficiente entre os diferentes pedaços de comida.
- Utilize a cesta de vapor 1 para processos de cozedura mais longos e as cestas 2 e 3 para processos de cozedura mais curtos.
- Durante o processo de cozedura, só a tampa pode ser aberta para retirar os alimentos.
- É aconselhável mexer os alimentos pelo menos uma vez durante o processo de cozedura. Tenha cuidado com o vapor. Utilize luvas resistentes ao calor.
- Tente evitar que o depósito fique sem água.
- Pode utilizar a tigela de arroz para cozinhar alimentos em molho.
- Se não quiser que os sabores se misturem, pode usar papel alumínio para embrulhar certos alimentos, tais como frango, peixe, etc.
- Para cozinhar ovos escalfados utilize recipientes pequenos.
- Recomenda-se cozinhar o peixe inteiro.
- Para cozinhar o peito de frango é recomendado cortá-lo em tiras ou filetes finos.
- Descasque os camarões antes de os cozinhar.

Tabela com tempos de cozedura

Aviso: comece a cozinhar com o vaporizador frio.

Alimentos frescos	Tempo (minutos)
Batatas	21-23
Cenouras	17-19
Repolho	17-19
Vagem	16-20
Brócolos	16-20
Couves-de-bruxelas	16-20
Milho	17-21
Couve	15-18

Espargos	15-18
Curgete	16-19

Recomenda-se cortar os seguintes alimentos em pequenos pedaços: batatas, couve-flor, cenouras, brócolos, curgetes.

Vagem, couves-de-bruxelas, espargos e milho são melhor cozinhados numa só peça.

Aviso: comece a cozinhar quando o vaporizador já está a gerar vapor.

Alimentos frescos	Tempo (minutos)
Ovos	5-6/7-8/9-10/11-12 (macio, médio, duro, bem cozido)
Ovos escalfados	5 - 6
Peitos de frango	12-15
Peixe em rodela	7-9
Peixe branco	4-6
Peixe em filetes	7-9
Mexilhões	8-10
Camarões	2-3

Aviso: estes tempos são indicativos, podem variar dependendo da quantidade de alimentos a cozinhar, os níveis de cozedura (cesto 1, 2 ou 3), etc. Os tempos para alimentos nos níveis superiores devem ser prolongados.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Esvazie o depósito de água e limpe com um pano húmido.
- Todos os demais componentes amovíveis estão aptos para a máquina de lavar louça: tampa, tigela e cestas.
- É recomendável a descalcificação pelo menos a cada 8 utilizações. Para descalcificar, siga estas instruções:
 1. Verta uma solução de água e vinagre ou uma solução desincrustante para o depósito.
 2. Coloque o tubo de vapor, a bandeja de gotejamento, a cesta de vapor 1 e tampa.
 3. Conecte o vaporizador e deixe-o funcionar 25 minutos aproximadamente. No final do processo, permita que a solução arrefeça e esvazie o conteúdo do depósito de água.

4. Repita este processo várias vezes utilizando apenas água.

AVISO: preste especial atenção ao retirar as cestas, podem estar quentes. Utilize luvas e utensílios adequados.

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo: Vapovita 3000 Inox

Referência do produto: 04109

Potência: 800 W

Tensão: 220-240 V

Frequência: 50/60 Hz

As especificações técnicas podem ser alteradas sem notificação prévia para melhorar a qualidade do produto.

Fabricado em China | Desenhado em Espanha

6. RECICLAGEM DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



Este símbolo indica que, de acordo com os regulamentos aplicáveis, o produto e/ou a bateria devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico. Quando este produto atingir o fim da sua vida útil, deverá remover as pilhas/baterias/acumuladores e levá-lo para um ponto de recolha designado pelas autoridades locais.

Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de eliminar os seus equipamentos elétricos e eletrônicos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais.

A conformidade com as diretrizes acima referidas ajudará a proteger o ambiente.

7. GARANTIA E SAT

A Cecotec será responsável perante o utilizador final ou consumidor por qualquer falta de conformidade que exista no momento da entrega do produto nos termos, condições e prazos estabelecidos pelos regulamentos aplicáveis.

Recomenda-se que as reparações sejam efetuadas por pessoal qualificado.

Se deteta uma ocorrência com o produto ou tem alguma consulta, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec através do número de telefone +34 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

Os direitos de propriedade intelectual dos textos deste manual pertencem à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Todos os direitos reservados. O conteúdo desta publicação não pode, no todo ou em parte, ser reproduzido, armazenado num sistema de recuperação, transmitido ou distribuído por qualquer meio (eletrónico, mecânico, fotocópia, gravação ou similar) sem a autorização prévia da CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1.

1. Deksel
2. Rijstschaal (1 L)
3. Stoomschaal 3
4. Stoomschaal 2
5. Bodem met eierhouders
6. Stoomschaal 1
7. Lekbak
8. Stoombuis
9. Dekselhouder
10. Waterreservoir
11. Verwarmingselement
12. Indicator waterniveau buitenkant
13. Timer van 60 minuten*
14. Aan-/uitindicatielampje
15. Netsnoer

*Zorg ervoor dat het reservoir niet zonder water komt te zitten tijdens het kookproces.

OPMERKING:

De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematische voorstellingen en komen mogelijk niet exact overeen met het product.

2. VOOR U HET TOESTEL GEBRUIKT

- Dit apparaat heeft een verpakking die ontworpen is om het tijdens het transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. U kunt de originele doos en andere verpakking op een veilige plaats bewaren om beschadiging van het toestel te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de verpakking toch weggooit, zorg er dan voor een correcte recyclage.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als een van deze ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
- Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Het verpakkingsmateriaal kan luchtwegen verstoppen.
- Was de demonteerbare onderdelen, de deksel, de stoomschalen de rijstschaal en de lekbak met warm water en afwasmiddel, spoel en droog deze onderdelen af voordat u de stoomkoker voor het eerst gebruikt.

3. WERKING

1. Zet de stoomkoker op een stabiel oppervlak. Plaats de stoombuis rond het verwarmingselement (het breedste gedeelte aan de basis).
2. Giet schoon water in het waterreservoir totdat het reservoir gevuld is tot het maximale waterniveau.
3. Plaats het voedsel in het stoomschaal.
4. Zet de stoomschaal op de lekbak en plaats het deksel.
5. Steek de stekker in het stopcontact en kies de gewenste stoomtijd door de keuzeknop kloksgewijs te draaien. Volg de aanbevelingen voor de kooktijden. Het indicatielampje zal oplichten en het apparaat zal beginnen met stomen.
6. Als de gekozen stoomtijd verstreken is, dan zal het apparaat zichzelf automatisch uitschakelen. Het alarm dat het einde van het kookproces aanduidt zal afgaan en het indicatielampje zal uitgaan.
7. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen alvorens het schoon te maken.
8. Verwijder het deksel en doe het gestoomde voedsel over in een bakje.

Opmerking:

Als de stoomkoker tijdens het kookproces zonder water komt te zitten, zal het verwarmingselement stoppen met verwarmen, ook als de timer nog loopt. Volg de onderstaande stappen in dit geval:

1. Haal de stekker uit het stopcontact; laat het 2 tot 5 minuten staan.
2. Vul het waterreservoir opnieuw en start het proces opnieuw.

Verschillende gerechten tegelijk stomen

De stoomkoker beschikt over verschillende stoomschalen waarmee u allerlei gerechten tegelijk op meerdere niveaus kunt bereiden. Het is zeer belangrijk dat u de stoomschalen plaatst in de onderstaande volgorde:

1. Zet stoomschaal 1 op de lekbak
2. Plaats stoomschaal 2 op stoomschaal 1 zonder het deksel te plaatsen.
3. Plaats stoomschaal 3 op stoomschaal 2 zonder het deksel te plaatsen.
4. Sluit stoomschaal 3 af met het deksel.

Rijstschaal

1. Voeg de ongekookte rijst en het water toe aan de rijstschaal volgens de aanbevolen verhoudingen.
2. Plaats de rijstschaal in stoomschaal 1 en zet het deksel op de stoomschaal.
3. Controleer het eindresultaat en pas de kooktijd aan indien nodig.

*De verhoudingen worden aangegeven op de verpakking van de rijst.

Water bijvullen tijdens het stomen

Het waterniveau kan gecontroleerd worden via de indicator voor het waterniveau aan de buitenkant.
Indien er meer water nodig is voor het kookproces, voeg dan water toe via beide vulopeningen in de lekbak zonder het kookproces te onderbreken.

Eten opwarmen

Bereide gerechten kunnen opgewarmd worden met de stoomkoker. Giet water in het apparaat via één van de vulopeningen in de lekbak om gerechten op te warmen. Laat het apparaat stomen voor enkele minuten.

Aanbevelingen om de beste resultaten te verkrijgen:

- Plaats slechts één laag etenswaren in de stoomschaal. Probeer voldoende ruimte te laten tussen de verschillende stukjes eten.
- Gebruik stoomschaal 1 voor lange kookprocessen en stoomschaal 2 en 3 voor kortere kookprocessen.
- Tijdens het kookproces kan alleen de deksel worden geopend om het voedsel te verwijderen.
- Het is raadzaam om het voedsel minstens één keer te roeren tijdens het kookproces. Wees voorzichtig met de stoom. Gebruik hittebestendige handschoenen.
- Probeer te voorkomen dat het reservoir zonder water komt te zitten.
- De rijstschal kan gebruikt worden om gerechten met een saus te bereiden.
- Als u niet wilt dat de smaken mengen, dan kunt u aluminiumfolie gebruiken voor het inwikkelen van bepaalde etenswaren, zoals kip, vis, enzovoort.
- Gebruik voor het koken van gepocheerde eieren kleine bakjes.
- Het wordt aangeraden om vis in zijn geheel te bereiden.
- Het wordt aangeraden om kipfilet in reepjes te snijden voor de bereiding.
- Pel garnalen voordat u ze kookt.

Tabel met kooktijden

Waarschuwing: begin te koken met de stoomkoker koud.

Vers eten	Tijd (minuten)
Aardappelen	21-23
Wortelen	17-19
Bloemkool	17-19
Sperziebonen	16-20

Broccoli	16-20
Spruitjes	16-20
Maïs	17-21
Boerenkool	15-18
Asperges	15-18
Courgette	16-19

Het wordt aanbevolen om de volgende voedingsmiddelen in kleine stukjes te snijden: aardappelen, bloemkool, wortelen, broccoli, courgette
Sperziebonen, spruitjes, asperges en maïs kunnen het best aan één stuk worden gekookt.

Opmerking: plaats de stoomschalen met deze ingrediënten pas op de stoomkoker als hij stoom afgeeft.

Vers eten	Tijd (minuten)
Eieren	5-6/7-8/9-10/11-12 (zacht, medium, hard, erg hard)
Gepocheerd ei	5-6
Kipfilet	12-15
Vismoten	7-9
Witte vis	4-6
Visfilets	7-9
Mosselen	8-10
Garnalen	2-3

Let op: deze tijden zijn indicatief, ze kunnen variëren afhankelijk van de hoeveelheid te koken voedsel, de mate van koken (mandje 1, 2 of 3), enz. De tijden voor het eten op hogere niveaus moeten worden verlengd.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Leeg het waterreservoir en maak het schoon met een vochtige doek.
 - Alle andere uitneembare onderdelen zijn geschikt voor de vaatwasser: deksel, rijstschaal en stoomschalen.
 - Wij raden aan het apparaat minstens om de 8 jaar te ontkalken. Volg de onderstaande instructies om het apparaat te ontkalken.
1. Giet water met azijn of een ontkalkingsmiddel in het waterreservoir.
 2. Plaats de stoombuis, de lekbak, stoomschaal 1 en de deksel.
 3. Steek de stekker in het stopcontact en schakel de stoomkoker in gedurende ongeveer 25 minuten. Laat het water met azijn afkoelen als dit proces beëindigd is en leeg daarna het waterreservoir.
 4. Herhaal dit proces meerdere keren met alleen water.

Waarschuwing: Let vooral op bij het verwijderen van de manden, want die kunnen heet zijn. Gebruik geschikte handschoenen en keukengerei.

5. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model: Vapovita 3000 Inox

Referentie van het product: 04109

Vermogen: 800 W

Voltage: 220 - 240 V

Frequentie: 50/60 Hz

Technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om de productkwaliteit te verbeteren.

Gemaakt in China/ Ontworpen in Spanje.

6. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Dit symbool geeft aan dat, volgens de geldende voorschriften, het product en/of de accu gescheiden van het huisvuil moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen/accumulatoren te verwijderen en het naar een door de plaatselijke autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen.

Voor gedetailleerde informatie over de aangewezen manier om elektrische apparaten en/of hun batterijen moet de consument de plaatselijke overheid contacteren.

Naleving van de bovenstaande richtsnoeren zal bijdragen tot de bescherming van het milieu.

7. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving. Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

Als u ooit een incident met het product ontdekt of vragen hebt, neem dan contact op met de officiële Technische Assistentie van Cecotec via het telefoonnummer +34 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, doorgegeven of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen en dergelijke) zonder voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1.

1. Przykrywka
2. Miska na ryż (1 L)
3. Kosz do gotowania na parze 3
4. Kosz do gotowania na parze 2
5. Podstawa z uchwytem na jajka
6. Kosz do gotowania na parze 1
7. Tacka ociekowa
8. Rura na parę
9. Uchwyt na pokrywę
10. Pojemnik na wodę
11. Rezystory
12. Zewnętrzny wskaźnik poziomu wody
13. 60-minutowy czasomierz *
14. Dioda LED wskazująca zasilanie
15. Kabel zasilający

* Upewnij się, że w zbiorniku nie zabraknie wody podczas procesu gotowania.

UWAGA:

Grafika tej instrukcji obsługi tak jak rysunki w niej zawarte, są schematyczną prezentacją i możliwe, że nie będą się zgadzały dokładnie wraz z produktem.

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania można przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich przedmiotów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i są w dobrym stanie. Jeśli któregoś z nich brakuje lub jest w złym stanie, natychmiast skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
- Trzymaj opakowanie z daleka od zasięgu dzieci i niemowląt. Opakowanie może blokować drogi oddechowe.
- Umyj wyjmowane części, pokrywę, kosze, miskę na ryż i tackę ociekową ciepłą wodą z detergentem, wypłucz i wysusz te części przed pierwszym użyciem parowaru.

3. FUNKCJONOWANIE

1. Umieść urządzenie do gotowania na parze na stabilnej powierzchni i umieść dyszę pary wokół elementu grzejnego (najszersza część u podstawy).
2. Włącz świeżą wodę bezpośrednio do zbiornika do maksymalnego poziomu wody.
3. Umieść jedzenie w koszyku do gotowania na parze.
4. Zamontuj kosz do gotowania na parze na tacce ociekowej i załóż pokrywę.
5. Podłącz go do gniazdka ściennego i wybierz żądany czas pary, obracając pokrętkę w prawo. Postępuj zgodnie z zaleceniami dotyczącymi czasu gotowania. Kontrolka zaświeci się, a urządzenie zacznie gotować na parze.
6. Po upływie ustawionego czasu gotowania na parze urządzenie wyłączy się automatycznie, zabrzmi alarm końca gotowania, a następnie lampka kontrolna zgaśnie.
7. Przed czyszczeniem odłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.
8. Zdjąć pokrywę i przełożyć ugotowaną na parze żywność do pojemnika.

Ostrzeżenie:

Jeśli w parowniku zabraknie wody podczas procesu gotowania, rezystancja przestanie się nagrzewać, nawet jeśli minutnik nadal działa. Postępować w następujący sposób:

1. Odłącz produkt; odstaw na 2 do 5 minut.
2. Napełnij ponownie zbiornik na wodę i ponownie rozpocznij proces.

Gotuj na parze kilka potraw jednocześnie

Parowar ma różne kosze, które umożliwiają gotowanie na parze kilku potraw, na różnych poziomach i w tym samym czasie. Bardzo ważne jest, aby używać koszy do gotowania na parze w następującej kolejności:

1. Umieść kosz do gotowania na parze 1 na tacce ociekowej.
2. Bez zakładania pokrywy umieść kosz do gotowania na parze 2 na koszu do gotowania na parze 1.
3. Bez zakładania pokrywy umieść kosz do gotowania na parze 3 na koszu do gotowania na parze 2.
4. Zamknij kosz do gotowania na parze 3 pokrywą.

Miska ryżu

1. Dodaj suchy ryż i wodę do miski w odpowiedniej proporcji*.
2. Włóż miskę do kosza nr 1 i załóż pokrywę.
3. Sprawdź efekt końcowy i w razie potrzeby dostosuj czas gotowania.

* Proporcje należy podać na opakowaniu ryżu.

Uzupełnij wodę podczas pracy

Poziom wody można monitorować za pomocą zewnętrznego wskaźnika poziomu wody. W przypadku, gdy proces gotowania na parze wymaga większej ilości wody, wodę można dodać przez obie części tacki ociekowej bez przerywania procesu.

Podgrzewanie jedzenia

Wstępnie ugotowaną żywność można podgrzać. Aby to zrobić, po prostu wlej wodę przez obie strony tacki ociekowej i pozwól urządzeniu pracować przez kilka minut.

Wskazówki, aby otrzymać lepsze wyniki:

- Ułóż jedzenie na jednej warstwie, starając się zostawić wystarczająco dużo miejsca między różnymi kawałkami jedzenia.
- Użyj kosza do gotowania na parze 1 do dłuższych procesów gotowania, a kosza 2 i 3 do krótszych procesów gotowania.
- Podczas gotowania można otworzyć tylko pokrywę, aby zamieszać potrawę.
- Zaleca się co najmniej raz zamieszać potrawę podczas gotowania. Uważaj na parę. Nosić rękawice odporne na ciepło.
- Staraj się nie pozwolić, aby w zbiorniku zabrakło wody.
- Możesz użyć miski ryżu do gotowania potraw w sosie.
- Jeśli nie chcesz, aby smaki się mieszały, możesz użyć srebrnej folii do owinięcia niektórych potraw, takich jak kurczak, ryba itp.
- Do gotowania jajek w koszulkach używaj małych pojemników.
- Zaleca się gotować całą rybę.
- Aby ugotować pierś z kurczaka, zaleca się pokroić ją w paski lub cienkie filety.
- Zaleca się obrać krewetki przed gotowaniem.

Tabela czasów gotowania

Ostrzeżenie: rozpocznij gotowanie na zimnym parowarze.

Świeże jedzenie	Czas (minuty)
Ziemniaki	21-23
Marchewki	17-19
Kapusta	17-19
Zielona fasola	16-20
Brokuły	16-20
Bruksełki	16-20
Kukurydza	17-21

Jarmuż	15-18
Szparagi	15-18
Cukinia	16-19

Zaleca się pokroić na małe kawałki: ziemniaki, kalafior, marchew, brokuły, cukinię. Czerwoną fasolę, brukselkę, szparagi i kukurydzę najlepiej ugotować w jednym kawałku.

Ostrzeżenie: rozpocznij gotowanie, gdy parowar już wytwarza parę.

Świeże jedzenie	Czas (minuty)
Jaja	5-6/7-8/9-10/11-12 (na miękko, średnio, na twardo, dobrze zrobione)
Jajko w koszulce	5-6
Pierś z kurczaka	12-15
Ryba w plasterkach	7-9
Biała ryba	4-6
Filety rybne	7-9
Matze	8-10
Krewetki	2-3

Uwaga: podane czasy są orientacyjne i mogą się różnić w zależności od ilości potraw do ugotowania, poziomów gotowania (koszyk 1, 2 lub 3) itp. Czasy posiłków na wyższych poziomach należy wydłużyć.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Opróżnij zbiornik na wodę i wyczyść go wilgotną szmatką.
- Wszystkie pozostałe wyjmowane elementy nadają się do mycia w zmywarce: pokrywka, miska i kosz.
- Zaleca się odkamienianie co najmniej co 8 użyć. Aby to zrobić, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami:
 1. Wlej do zbiornika roztwór składający się z wody i octu lub środka do usuwania kamienia.
 2. Załóż dyszę pary, tackę ociekową, kosz na parę 1 i pokrywę.
 3. Podłącz parowiec i pozwól mu pracować przez około 25 minut. Pod koniec procesu pozwól roztworowi ostygnąć i opróżnij zawartość zbiornika na wodę.

4. Powtórz ten proces kilka razy, używając tylko wody.

Ostrzeżenie: Podczas wyjmowania koszy należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ mogą być gorące. Używaj odpowiednich rękawic i przyborów.

5. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Model: Vapovita 3000 Inox

Referencja produktu: 04109

Moc: 800 W

Napięcie: 220 - 240 V

Frekwencja: 50/60 Hz

Specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia w celu poprawy jakości produktu.

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

6. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub bateria muszą być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych. Kiedy produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/baterie/akumulatory i przekazać go do punktu zbiórki wyznaczonego przez władze lokalne.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętu gospodarstwa domowego i / lub odpowiednich

baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami.

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

7. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

Cecotec odpowie użytkownikowi lub konsumentowi końcowemu za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach i terminach określonych w obowiązujących przepisach.

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

Jeśli wykryjesz incydent z produktem lub masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec pod numerem telefonu +34 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

Prawa własności intelektualnej do tekstów tej instrukcji obsługi należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być w całości ani w części reprodukowana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przekazywana lub rozpowszechniana w jakikolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny, fotokopiowany, nagrywany lub podobny) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1.

1. Víko
2. Nádobu na rýži (1 L)
3. Napařovací košík 3
4. Napařovací košík 2
5. Základna s držákem na vejce
6. Napařovací košík 1
7. Odkapávací podložka
8. Trubice na páru
9. Držák na víka
10. Nádobu na vodu
11. Odpor
12. Externí indikátor hladiny vody
13. Časovač na 60 minut*
14. Podsvícený indikátor zapnutí
15. Napájecí kabel

*Ujistěte se, že přístroje nezůstanou bez vody po celou dobu vaření.

POZNÁMKA:

Grafika v této příručce je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat výrobku.

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu, který jej chrání během přepravy. Tento spotřebič je zabalen v obalu, který jej chrání během přepravy. Originální krabici a další obalové položky můžete uschovat na bezpečném místě, abyste zabránili poškození zařízení v případě potřeby přepravy v budoucnu. Pokud chcete obaly vyhodit, ujistěte se, že se jich zbavíte správným způsobem.
- Ujistěte se, že všechny díly a součásti jsou zahrnuty a v dobrém stavu. Pokud některá chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte oficiální servisní službu Cecotec.
- Uchovávejte obal mimo dosah dětí a kojenců. Obalový materiál by mohl zablokovat jejich dýchací cesty.
- Odnímatelné části, víko, košíky, misku na rýži a odkapávací misku umyjte teplou vodou se saponátem, opláchněte a osušte tyto části před prvním použitím napařovače.

3. FUNGOVÁNÍ

1. Umístěte napařovač na stabilní povrch a umístěte parní trysku kolem prvku (nejširší část u základny).
2. Nalejte do nádoby studenou vodu tak, aby její hladina dosáhla na značku maximálního naplnění.
3. Vložte jídlo do parního koše.
4. Instalujte napařovací košík na odkapávací podložku a umístěte víko.
5. Připojte k síti elektrické energie a zvolte čas napařování otočením selektoru ve směru hodinových ručiček. Následujte doporučení času vaření. Světelný indikátor se rozsvítí a přístroj se začne vařit v páře.
6. Jakmile uběhne zvolený čas napařování, přístroj se automaticky vypne, zazní alarm konce vaření a nakonec se vypne světelný indikátor.
7. Odpojte přístroj z elektrické sítě a nechte ho úplně vychladnout než ho začnete čistit.
8. Odstraňte víko a přendejte jídlo v páře do nádoby.

Upozornění:

Pokud napařovací hrnec zůstane bez vody během procesu vaření, odpor přestane nahřívat, i když časovač bude dále fungovat. Postupujte následovně:

1. Odpojte produkt; nechte 2 až 5 minut stát.
2. Naplňte znovu nádobu vodou a znovu započnete vaření.

Vaření několika jídel najednou

Parní hrnec má různé koše, které umožňují vařit v páře několik pokrmů, na různých úrovních a současně. Je nezbytné používat jednotlivé košíky v následujícím pořadí:

1. Instalujte napařovací košík 1 na odkapávací podložku.
2. Aniž byste přidali víko, instalujte napařovací košík 2 na napařovací košík 1.
3. Aniž byste přidali víko, instalujte napařovací košík 3 na napařovací košík 2.
4. Uzávěte napařovací košík 3 víkem.

Nádobu na rýži

1. Přidejte do nádoby suchou rýži a v přiměřené proporcii vodu*.
2. Vložte napařovací nádobu 1 uzavřete víkem.
3. Zkontrolujte finální výsledek a přizpůsobte čas, pokud by to bylo nutné.

*Porce by měly být indikovány na balení rýže.

Doplnění vody během fungování přístroje

Hladinu vody je možné kontrolovat díky externímu indikátoru hladiny vody.

V případě, že proces vaření v páře vyžaduje více vody, lze vodu přidat přes obě části odkapávací misky bez přerušení procesu.

Ohřev jídla

Předvařené potraviny je možné ohřát. Abyste tak učinili, jednoduše nalejte vodu z kterékoli strany do odkapávací podložky a nechte vodu několik minut odpařovat.

Tipy pro dosažení nejlepších výsledků:

- Rozmístěte potraviny jen do jedné vrstvy anechejte mezi jednotlivými kusy volné místo.
- Použijte napařovací košík 1 pro potraviny, které budou potřebovat nejdelší čas k uvaření a napařovací košík 2 a 3 pro potraviny, které budou vyžadovat čas kratší.
- Během procesu vaření bude možné pouze zvednout víko a potraviny zamíchat.
- Doporučuje se obrátit a zamíchat potraviny jedenkrát během vaření. Dávejte pozor na páru. Noste tepelně odolné rukavice.
- Snažte se, aby přístroj nezůstal bez vody.
- Je možné používat nádobu na rýži, abyste připravovali potraviny v omáčce.
- Pokud nechcete, aby se vůně jednotlivých potravin promíchaly, je možné obalit alobalem některé připravované potraviny, jako je např. kuře, ryba atp.
- Pro vaření sázených vajec používejte malé nádoby.
- Doporučujeme vařit rybu v celku.
- Pro přípravu kuřecích prsních řázků se doporučuje nakrájet je na tenké plátky nebo proužky.
- Před vařením se doporučuje krevety oloupat.

Tabulky s dobou vaření

Upozornění: začátek vaření se studeným parním hrncem

Čerstvé potraviny	Čas (min.)
Brambory	21-23
Mrkve	17-19
Zelí	17-19
Zelené fazolky	16-20
Brokolice	16-20
Růžičková kapusta	16-20
Kukuřice	17-21
Kapusta	15-18
Chřest	15-18
Cuketa	16-19

Doporučuje se krájet následující potraviny na malé kousky: brambory, květák, mrkev, brokolice, cuketa.

Červené fazole, růžičková kapusta, chřest a kukuřice se nejlépe vaří v jednom kuse.

Začátek vaření, když už vychází pára.

Čerstvé potraviny	Čas (min.)
Vejce	5-6/7-8/9-10/11-12 (měkké, středně uvařené, tvrdé, velmi dobře uvařené)
Vejce v páře	5-6
Kuřecí prsní řízky	12-15
Plátky ryby	7-9
Bílá ryba	4-6
Rybí filety	7-9
Slávky	8-10
Langusty	2-3

Upozornění: tyto časy jsou orientační, mohou se lišit v závislosti na množství připravovaného jídla, úrovních vaření (košík 1, 2 nebo 3) atd. Časy pro jídlo na vyšších úrovních by měly být prodlouženy.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Vyprázdněte nádobu na vodu a vyčistěte ji vlhkým hadříkem.
- Všechny další vyjímatelné komponenty je možné mýt v myčce na nádobí: víko, košíky a nádoba.
- Doporučuje se odvápnovat alespoň každých 8 použití. Abyste tak učinili, postupujte podle následujících kroků:
 1. Nalijte do nádrže roztok skládající se z vody a octa nebo odvápnovací roztok.
 2. Instalujte napařovací trubici, odkapávací podložku, napařovací košík 1 a umístěte víko.
 3. Připojte napařovací hrnec a nechte ho fungovat asi 25 minut. Po dokončení procesunechejte roztok vychladnout a vyprázdněte nádobu na vodu.
 4. Postup několikrát opakujte pouze za použití vody.

Varování: při vyjímání košů buďte zvlášť opatrní, protože mohou být horké. Používejte rukavice a patřičné nástroje.

5. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Model: Vapovita 3000 Inox

Reference produktu: 04109

Výkon: 800 W

Napětí: 220 - 240 V

Frekvence: 50/60 Hz

Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality produktu.

Vyrobena v Číně | Navrženo ve Španělsku

6. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být výrobek a/nebo baterie zlikvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti tohoto výrobku musíte baterie/akumulátory vyjmout a odnést na sběrné místo určené místními úřady.

Podrobné informace o tom, jak správně likvidovat elektrická a elektronická zařízení a/nebo baterie, by měli spotřebitelé získat od místních úřadů.

Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

7. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá konečnému uživateli nebo spotřebiteli za jakýkoli nesoulad, který existuje v době dodání výrobku za podmínek a ve lhůtách stanovených platnými předpisy. Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál.

Pokud zjistíte problém s výrobkem nebo máte jakékoli dotazy, obraťte se na oficiální technickou podporu společnosti Cecotec na čísle +34 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce patří společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Všechna práva jsou vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být vcelku ani po částech reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen nebo šířen jakýmkoli způsobem (elektronicky, mechanicky, fotokopírováním, nahráváním nebo podobně) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

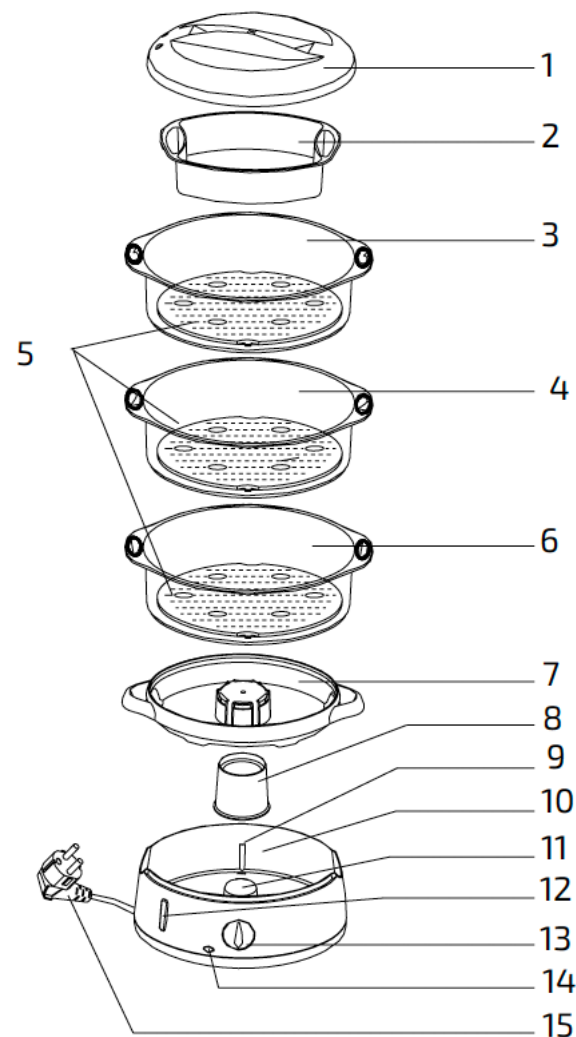


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 1

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
C/ de la Pinadeta s/n, 46930
Quart de Poblet, Valencia (Spain)
EA03230120