

cecotec

VAPOVITA 3000 PRO

Vaporera/ Steam cooker



Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções
Handleiding
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	25

INDEX

1. Parts and components	26
2. Before use	26
3. Operation	27
4. Cleaning and maintenance	29
5. Technical specifications	30
6. Disposal of old electrical and electronic appliances	30
7. Technical support and warranty	30
8. Copyright	30

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	31
2. Avant utilisation	31
3. Fonctionnement	32
4. Nettoyage et entretien	34
5. Spécifications techniques	35
6. Recyclage des équipements électriques et électroniques	35
7. Garantie et SAV	35
8. Copyright	36

INHALT

1. Teile und Komponenten	37
2. Vor dem Gebrauch	37
3. Bedienung	38
4. Reinigung und Wartung	40
5. Technische Spezifikationen	41
6. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	41
7. Garantie und Kundendienst	41
8. Copyright	42

INDICE

1. Parti e componenti	43
2. Prima dell'uso	43
3. Funzionamento	44
4. Pulizia e manutenzione	46
5. Specifiche tecniche	47
6. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	47
7. Garanzia e supporto tecnico	47
8. Copyright	47

ÍNDICE

1. Peças e componentes	48
2. Antes de usar	48
3. Funcionamento	49
4. Limpeza e manutenção	51
5. Especificações técnicas	52
6. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	52
7. Garantia e SAT	52
8. Copyright	52

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	53
2. Vóór u het apparaat gebruikt	53
3. Werking	54
4. Schoonmaak en onderhoud	56
5. Technische specificaties	57
6. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	57
7. Garantie en technische ondersteuning	57
8. Copyright	58

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	59
2. Przed użyciem	59
3. Funkcjonowanie	60
4. Czyszczenie i konserwacja	62
5. Specyfikacja techniczna	63
6. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	63
7. Gwarancja i Serwis pomocy technicznej	63
8. Copyright	63

OBSAH

1. Části a složení	64
2. Před použitím	64
3. Fungování	65
4. Čištění a údržba	67
5. Technické specifikace	68
6. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	68
7. Záruka a technický servis	68
8. Copyright	68

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 cable out of reach of children under the age of 8.
- Check the power cable regularly for visible damage. If the power cable 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 cable, 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 cable.
- WARNING: incorrect or improper use can be dangerous for the user and damage the appliance. Use the appliance only for the purposes described in this manual.
- The surface of the heating element is subject to residual heat after use.
- Ensure that the mains voltage matches the voltage specified

on the appliance 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 cable hang over the edge of the working surface or worktop, and prevent it from touching hot surfaces.
- Never leave the appliance unattended during use.
- Do not use the appliance if the cable or plug are damaged, if it's not working properly, or has been damaged in any way. Contact the official Cecotec Technical Support Service.
- The appliance can reach high temperatures during use. Do not touch the surface, water, steam, or food inside the basket during operation.
- Do not move the appliance 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 appliance 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 angegebene 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.
- Verwenden Sie ein Gerät nicht, wenn das Kabel oder der

Stecker beschädigt ist, wenn es nicht richtig funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.

- Das Gerät kann während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen. Berühren Sie während des Betriebs nicht die Oberfläche, das Wasser, den Dampf oder die Lebensmittel im Inneren des Behälters.
- Berühren Sie das Gerät nicht, wenn diese Lebensmittel oder Flüssigkeiten enthält.
- Berühren Sie das Gerät beim Ablassen von Dampf nicht und benutzen Sie Ofenhandschuhe, um die Reisschale und Garbehälter herauszunehmen.
- 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 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.
- ATTENZIONE: un uso incorretto 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 dell'apparecchio e che la presa elettrica sia dotata di messa a terra.
- Non utilizzare l'apparecchio in esterni, vicino a piastre elettriche, a gas, fornelli o all'interno di forni.
- Non lasciare che il cavo sporga sul bordo della superficie o piano di lavoro, né che tocchi superfici calde.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il 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.

- L'apparecchio 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 spostare l'apparecchio 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.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente subito dopo l'uso e prima di effettuarne la pulizia o manutenzione.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

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 aparelho.
- 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 aparelho 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 aparelho 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 o cesto 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 apparaat 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 apparaat 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 przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do 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 Twoje 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 jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej produktu oraz 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

ohrožit zařízení i uživatele. Používejte tento přístroj pouze k činnostem popsaným v tomto manuálu.

- Povrch topného tělesa je po použití vystaven zbytkovému teplu.
- Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku produktu a že zástrčka 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. Mango
2. Tapa superior
3. Cesto de vapor pequeña
4. Cesto de vapor mediana
5. Cesto de vapor grande
6. Orificio de llenado de agua de la bandeja de goteo
7. Medidor de agua
8. Botón de disminución de tiempo
9. Botón de encendido/apagado
10. Botón de incremento de tiempo
11. Alarma de falta de agua 
12. Indicador del tiempo

*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, las vaporeras con agua tibia y detergente, enjuague y seque estas piezas antes de usar la vaporera por primera vez.
- Lave el cuerpo principal con un paño húmedo, nunca lo sumerja en agua.

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 y potable directamente en el depósito de agua entre el nivel de mínimo (MIN) y máximo (MAX), nunca superando el nivel de MAX
3. Coloque los alimentos en el cesto de vapor que desee.
4. Instale el cesto de vapor sobre el cuerpo de la vaporera y coloque la tapa.
5. Conéctelo a la toma de corriente y conecte el aparato, la pantalla parpadeará una vez. Mantenga el botón de encendido/apagado durante 3 segundos para encender el aparato. Seleccione el tiempo con los botones de incremento y disminución del tiempo, la pantalla parpadeará 3 veces y el dispositivo comenzará a funcionar.
6. Cuando el tiempo haya finalizado, el dispositivo emitirá 3 pitidos y entrará en estado de mantener caliente durante 30 minutos.
7. Cuando finalicen esos 30 minutos el dispositivo emitirá 5 pitidos y el dispositivo se apagará automáticamente.
8. Desconecte el aparato y retire la tapa superior del dispositivo con mucho cuidado ya que el vapor y el agua condensada en la tapa están a una alta temperatura.
9. Pase la comida cocinada al vapor a un recipiente.
10. Deje que el dispositivo se enfríe antes de limpiarlo.

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 la bandeja de goteo sobre el producto
2. Coloque el cesto de vapor grande sobre la bandeja de goteo.
3. Coloque el cesto de vapor mediano sobre el cesto de vapor grande.
4. Sin poner la tapa, coloque el cesto de vapor pequeño sobre el cesto de vapor mediano.
5. Cierre el cesto de vapor pequeño con la tapa.

Rellenar agua durante el funcionamiento

- El nivel de agua se puede controlar mediante el indicador de nivel de agua exterior, este se encuentra en un lateral del dispositivo.
- En caso de que el proceso de cocinado al vapor requiera más agua, se podrá añadir agua a través del orificio de la bandeja de goteo.

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 grande para los procesos de cocción más largos y los cestos mediano y pequeño para procesos de cocción más cortos.
- Durante el proceso de cocción solo se deberá 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.
- 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 alubias rojas, 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 según el cesto utilizado, 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. Sin embargo, también puede limpiarlos manualmente con agua y jabón.
- No emplee productos abrasivos ni sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
- Se recomienda descalcificar al menos cada 8 usos. Para hacerlo, siga estas instrucciones:
 1. Vierta en el depósito una solución compuesta por agua y un descalcificador de uso alimentario en las proporciones recomendadas por el propio fabricante del mismo.
 2. Coloque el tubo para vapor, la bandeja de goteo, el cesto de vapor grande 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. Solo siga este paso si el fabricante del descalcificador no indica ninguna contradicción sobre aumentar la temperatura del mismo.
 4. Repita este proceso varias veces utilizando tan sólo agua para limpiar el dispositivo.

Aviso: preste especial atención al retirar los cestos ya que pueden estar calientes. Utilice guantes y utensilios adecuados.

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: Vapovita 3000 Pro
Referencia del producto: 03254
Potencia: 1000 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, deberá 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. Handle
2. Top cover
3. Small steam basket
4. Medium steam basket
5. Large steam basket
6. Drip-tray filling opening
7. Water gauge
8. Time decrease button
9. Power button
10. Time increase button
11. Empty-tank indicator 
12. Time indicator

*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 appliance.

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 damage to the appliance 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 and dry all removable parts of the steam cooker (lid, baskets, etc.) before first use.
- Wash the main body of the appliance with a damp cloth. Never immerse it in water.

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 drinking water directly into the water tank between the minimum (MIN) and maximum (MAX) level, never exceeding the maximum level.
3. Place the food in the desired steam basket.
4. Install the steam basket on the steam cooker body and fit the lid.
5. Plug the appliance to the mains socket and switch it on: the display will flash once. Hold down the power button for 3 seconds to switch on the appliance. Adjust the time with the time increase and decrease buttons: the display will flash 3 times and the appliance will start working.
6. At the end of the cooking time, the appliance will beep 3 times and enter Keep Warm mode for 30 minutes.
7. Once 30 minutes have passed, the appliance will beep 5 times and automatically switch off.
8. Switch off the appliance and remove the top lid with extreme care to avoid scalding caused by hot steam and condensed water.
9. Transfer the steamed food to a container.
10. Allow the appliance to completely cool down before cleaning it.

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 stack the steam cooker baskets in the following order:

1. Place the drip tray on top of the appliance.
2. Place the large steam basket on top of the drip tray.
3. Place the medium steam basket on top of the large steam basket.
4. Without fitting the lid on, place the small steam basket on top of the medium steam basket.
5. Place the lid on top of the small steam basket.

Filling up the water tank during operation

- You can keep a check of the water level by using the water gauge, which is located on the side of the appliance.

- If the steaming process requires more water, add more through the filling opening in the drip tray.

Tips for best results:

- Try to leave enough space between the different food and not to stack it in a single basket.
- Use the large steam basket for longer cooking processes and the medium and small baskets for shorter cooking processes.
- Remove the lid only to flip food over during the cooking process.
- 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.
- 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 steam cooker is already generating steam.

Fresh food	Time (minutes)
Eggs	5-6/7-8/9-10/11-12 (soft / medium / hard-boiled / 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: times are indicative and may vary depending on the amount of food to be cooked, the cooking level for the basket being used, etc. The cooking time for food in higher-placed baskets should be increased.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Empty the water tank and clean it with a damp cloth.
- All other removable parts are dishwasher safe. However, you can also clean them manually with soap and water.
- Do not use abrasive products or immerse the appliance in water or other liquids.
- Descale the steam cooker at least every 8 uses. To do so, follow the below instructions:
 1. Pour a solution of water and a food-grade descaler into the tank following the ratio recommended by the descaler manufacturer.
 2. Fit the steam tube, drip tray, large steam basket, 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. Only follow this step if the manufacturer of the descaler does not indicate any contradiction about increasing the temperature of the descaler.
 4. Repeat this process several times using only water to clean the appliance.

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

5. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: Vapovita 3000 Pro

Product reference: 03254

Power: 1000 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. Poignée
2. Couvercle supérieur
3. Panier vapeur petit
4. Panier vapeur moyen
5. Panier vapeur grand
6. Orifice de remplissage d'eau du plateau d'égouttage
7. Mesureur d'eau
8. Bouton pour diminuer le temps
9. Bouton de connexion/déconnexion
10. Bouton pour augmenter le temps
11. Avertissement de manque d'eau
12. Indicateur du temps

*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 le couvercle et les paniers avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle, rincez-les puis séchez-les bien.
- Nettoyez l'unité principale avec un chiffon humide ; ne la submergez pas dans l'eau.

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 potable fraîche directement dans le réservoir d'eau entre le niveau minimum (MIN) et le niveau maximum (MAX), sans jamais dépasser le niveau MAX.
3. Placez les aliments dans le panier vapeur souhaité.
4. Installez le panier vapeur sur le plateau d'égouttage et placez le couvercle.
5. Branchez-le sur la prise de courant et allumez-le, l'écran clignotera une fois. Appuyez sur le bouton de connexion/déconnexion pendant 3 secondes pour allumer l'appareil. Sélectionnez le temps à l'aide des boutons pour augmenter et pour diminuer le temps, l'écran clignotera 3 fois et l'appareil commencera à fonctionner.
6. Lorsque le temps est écoulé, l'appareil émettra 3 bips et passera en mode Maintenir chaud pendant 30 minutes.
7. À la fin de ces 30 minutes, l'appareil émettra 5 bips et s'éteindra automatiquement.
8. Éteignez l'appareil et retirez le couvercle supérieur de l'appareil avec précaution, car la vapeur et l'eau qui se condensent sur le couvercle peuvent atteindre des températures très élevées.
9. Placez la nourriture cuisée à la vapeur dans un récipient.
10. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

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 plateau d'égouttage sur l'appareil.
2. Placez le panier vapeur grand sur le plateau d'égouttage.
3. Placez le panier vapeur moyen sur le panier vapeur grand.
4. Sans mettre le couvercle, placez le panier vapeur petit sur le panier vapeur moyen.
5. Fermez le panier vapeur petit avec le couvercle.

Remplir d'eau pendant le fonctionnement

- Le niveau d'eau peut être contrôlé grâce à l'indicateur de niveau d'eau extérieur, situé sur le côté de l'appareil.
- Si le processus de cuisson à la vapeur requiert plus d'eau, ajoutez plus d'eau par l'orifice du plateau d'égouttage.

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 grand pour les processus de cuisson plus longs et les paniers vapeur moyen et petit 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 des maniques.
- Essayez de ne pas laisser le réservoir sans eau.
- 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)
des 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 selon le panier utilisé, 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 amovibles conviennent pour un nettoyage au lave-vaisselle. Cependant, vous pouvez également les nettoyer manuellement avec de l'eau et du liquide vaisselle.
- N'utilisez pas de produits abrasifs et n'immergez pas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Il est recommandé de réaliser un détartrage au moins toutes les 8 utilisations. Pour cela, suivez les instructions suivantes :
 1. Versez dans le réservoir une solution composée d'eau et d'un détartrant pour produits alimentaires dans les proportions recommandées par le fabricant du détartrant.
 2. Placez le tube vapeur, le plateau d'égouttage, le panier vapeur grand 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 ; ne suivez cette étape que si le fabricant du produit détartrant n'indique aucune contradiction quant à l'augmentation de la température.

4. Répétez ce processus plusieurs fois en utilisant uniquement de l'eau pour nettoyer l'appareil.

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

5. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle : Vapovita 3000 Pro

Référence : 03254

Puissance : 1000 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. Griff
2. Obere Abdeckung
3. Kleiner Dampfkorb
4. Mittel Dampfkorb
5. großer Dampfkorb
6. Tropfschale Wassereinfüllöffnung
7. Wasserzähler
8. Taste für die Zeit Verringerung
9. Ein-/Ausschalter
10. Taste für die Zeit Erhöhung
11. Alarm bei Wassermangel 
12. Zeitanzeige

*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 DEM GEBRAUCH

- 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. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie ihn später 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 fehlt 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 und den Dampfer mit warmem Wasser und Spülmittel, spülen Sie diese Teile ab und trocknen Sie sie, bevor Sie den Dampfer zum ersten Mal benutzen.
- Waschen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch, tauchen Sie es niemals in Wasser ein.

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. Füllen Sie frisches Trinkwasser direkt in den Wassertank zwischen dem minimalen (MIN) und maximalen (MAX) Füllstand ein, wobei der MAX-Füllstand nicht überschritten werden darf.
3. Legen Sie die Speisen in den Dampfkorb Ihrer Wahl.
4. Setzen Sie den Dampfkorb auf den Dampfgarer und setzen Sie den Deckel auf.
5. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein, die Anzeige blinkt einmal. Halten Sie die Ein/Aus-Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie die Zeit mit den Tasten zum Erhöhen und Verringern der Zeit, das Display blinkt 3 Mal und das Gerät beginnt zu arbeiten.
6. Wenn die Zeit abgelaufen ist, gibt das Gerät 3 Pieptöne ab und schaltet für 30 Minuten in den Warmhaltezustand.
7. Nach Ablauf dieser 30 Minuten ertönt ein 5-maliger Signalton und das Gerät schaltet sich automatisch aus.
8. Schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie die obere Abdeckung des Geräts sehr vorsichtig ab, da der Dampf und das Kondenswasser in der Abdeckung eine hohe Temperatur aufweisen.
9. Gedämpfte Speisen in einen Behälter geben.
10. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

Hinweis:

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 verschiedene Körbe, mit denen Sie mehrere Gerichte auf verschiedenen Ebenen gleichzeitig dämpfen können. Es ist sehr wichtig die Garbehälter mit der folgenden Reihe zu verwenden:

1. Legen Sie die Auffangschale auf das Produkt.
2. Setzen Sie den großen Dampfkorb auf die Abtropfschale.
3. Setzen Sie den mittleren Dampfkorb auf den großen Dampfkorb.
4. Legen Sie, ohne den Deckel aufzusetzen, den kleinen Dampfkorb auf den mittleren Dampfkorb.
5. Schließen Sie den kleinen Dampfkorb mit dem Deckel.

Wasser während des Betriebs befüllen

- Der Wasserstand kann mit Hilfe der externen Wasserstandsanzeige überprüft werden, die sich an der Seite des Geräts befindet.
- Wenn für den Dampfvorgang mehr Wasser benötigt wird, kann durch das Loch in der Tropfschale Wasser nachgefüllt werden.

Empfehlungen, um die beste Kochzeiten zu erreichen:

- Legen Sie die Lebensmittel und lassen Sie genügend Platz dazwischen.
- Verwenden Sie den großen Dampfkorb für längere Garvorgänge und den mittleren und kleinen Korb für kürzere Garvorgänge.
- Während des Garvorgangs sollte 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.
- Um den Geschmack nicht zu vermischen können Sie Aluminiumfolie benutzen, indem Sie die Lebensmittel bzw. Hähnchenbrust, Fisch.. verpacken.
- Wenn Sie pochierte Eier kochen, verwenden Sie kleine Behälter.
- Es wird empfohlen, den Fisch im Ganzen kochen.
- Es wird empfohlen die Hähnchenbrust in dünne Scheiben 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: Kartoffeln, Blumenkohl, Karotten, Brokkoli, 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 gemacht)
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: Diese Zeiten sind ungefähre Angaben und können je nach Menge der zu garenden Speisen, den Kochstufen je nach verwendetem Korb usw. variieren. Die Zeiten für Speisen auf höheren Ebenen sollten verlängert werden.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

- Leeren Sie den Wassertank und reinigen Sie ihn mit einem feuchten Tuch.
- Alle anderen abnehmbaren Teile sind spülmaschinenfest. Sie können sie aber auch manuell mit Wasser und Seife reinigen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel und tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Eine Entkalkung wird mindestens alle 8 Anwendungen empfohlen. Um die Entkalkung durchzuführen, folgen Sie die Anweisungen:
 1. Gießen Sie in den Tank eine Lösung aus Wasser und einem lebensmittelechten Entkalker in dem vom Hersteller des Entkalkers empfohlenen Verhältnis.
 2. Montieren Sie den Dampfschlauch, die Tropfschale, den großen Dampfkorb und den Deckel.
 3. Schließen Sie den Dampfgarer ein und lassen ihn ca. 24 Minuten betrieben. Nach auf der Zeit lassen Sie Lösung abkühlen und leeren Sie dann den Wassertank. Befolgen Sie diesen Schritt nur, wenn der Hersteller des Wasserenthärter keinen Widerspruch zur Erhöhung

der Temperatur des Wasserenthärter angibt.

4. Wiederholen Sie diesen Vorgang mehrmals und verwenden Sie dabei nur Wasser zur Reinigung des Geräts.

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 Pro

Referenz des Gerätes: 03254

Leistung: 1000 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. Impugnatura
2. Coperchio superiore
3. Cestello piccolo
4. Cestello medio
5. Cestello grande
6. Orifizio di riempimento della vaschetta raccogliacqua
7. Misuratore esterno del livello dell'acqua
8. Tasto di riduzione del tempo
9. Tasto di accensione/spegnimento
10. Tasto di aumento del tempo
11. Indicatore di serbatoio vuoto 
12. Indicatore di tempo

*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 all'apparecchio.

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 e il vaporizzatore con acqua calda e detersivo; sciacquare e asciugare le parti della vaporiera precedentemente al primo uso.
- Pulire la struttura principale con un panno umido, senza mai immergerlo in acqua.

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 acqua potabile fresca direttamente nel serbatoio d'acqua tra il livello minimo (MIN) e quello massimo (MAX), senza mai superare il livello massimo.
3. Collocare gli alimenti al centro del cestello desiderato.
4. Installare il cestello sulla struttura della vaporiera e posizionare il coperchio.
5. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente e accenderlo: il display lampeggerà una volta. Tenere premuto il tasto di accensione/spegnimento per 3 secondi per accendere l'apparecchio. Selezionare il tempo con i tasti di aumento e riduzione del tempo: il display lampeggerà 3 volte e l'apparecchio inizierà a funzionare.
6. Allo scadere del tempo, l'apparecchio emetterà 3 segnali acustici ed entrerà in stato di mantenimento a caldo per 30 minuti.
7. Al termine dei 30 minuti, l'apparecchio emetterà 5 segnali acustici e si spegnerà automaticamente.
8. Spegner l'apparecchio e rimuovere il coperchio superiore con molta cautela per evitare scottature causate dal vapore e dall'acqua condensata del coperchio.
9. Trasferire il cibo cotto a vapore in un contenitore.
10. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.

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 l'apparecchio 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 a differenti livelli e contemporaneamente. Per fare ciò, è importante usare i cestelli della vaporiera nel seguente ordine:

1. Posizionare la vaschetta raccogliocce sopra l'apparecchio.
2. Collocare il cestello grande sulla vaschetta raccogliocce.
3. Collocare il cestello medio sopra il cestello grande.
4. Senza mettere il coperchio, collocare il cestello piccolo sopra il cestello medio.
5. Chiudere il cestello piccolo con il coperchio.

Riempimento del serbatoio durante il funzionamento

- Il livello d'acqua può essere controllato tramite il misuratore esterno del livello dell'acqua, situato sul lato dell'apparecchio.
- Se il processo di cottura a vapore richiede più acqua, è possibile aggiungerne attraverso l'orifizio di riempimento della vaschetta raccogliocce.

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 grande per processi di cottura più lunghi e i cestelli medio e piccolo per processi di cottura più corti.
- Durante la cottura, aprire il coperchio solo per girare gli alimenti nel cestello.
- 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.
- 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 cotte / mezze cotte / cotte / ben cotte)
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

Attenzione: questi tempi sono approssimativi e possono variare a seconda della quantità di cibo da cuocere, dei livelli di cottura a seconda del cestello utilizzato, ecc. I tempi per gli alimenti su livelli più alti devono essere prolungati.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Svuotare il serbatoio dell'acqua e pulirlo con un panno umido.
 - Tutti gli altri componenti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie. Tuttavia, è possibile pulirli anche manualmente con acqua e sapone.
 - Non utilizzare prodotti abrasivi e non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
 - Si consiglia di effettuare la decalcificazione almeno ogni 8 utilizzi. Per far ciò seguire queste istruzioni:
1. Versare nel serbatoio una soluzione di acqua e decalcificante alimentare nelle proporzioni raccomandate dal produttore del decalcificante.
 2. Collocare il tubo del vapore, la vaschetta raccogliogocce, il cestello grande e il coperchio.
 3. 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. Seguire questo passaggio solo se il produttore del decalcificante non indica alcuna contraddizione relativa all'aumento di temperatura del decalcificante.
 4. Ripetere questo processo più volte utilizzando solo acqua per pulire l'apparecchio.
- Avviso: prestare particolare attenzione quando si ritirano i cestelli che potrebbero essere caldi. Utilizzare guanti e utensili adeguati.

5. SPECIFICHE TECNICHE

Modello: Vapovita 3000 Pro
Codice prodotto: 03254
Potenza: 1000 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, l'apparecchio 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 l'apparecchio 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, riapparecchio, 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. Pega
2. Tampa superior
3. Cesto de vapor pequeno
4. Cesto de vapor médio
5. Cesto de vapor grande
6. Orifício de enchimento de água da bandeja de gotejamento
7. Medidor de água
8. Botão Diminuir tempo
9. Botão Ligar/Desligar
10. Botão Aumentar tempo
11. Aviso de falta de água 
12. Indicador de tempo

*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 desejar 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 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 e os cestos com água morna e detergente. Enxague e seque estas peças antes de usar o vaporizador pela primeira vez.
- Lave a estrutura principal com um pano húmido, não a submerja na água.

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 e potável diretamente no depósito de água entre o nível MIN e MAX sem ultrapassar a marca MAX.
3. Coloque alimentos no cesto de vapor que desejar.
4. Instale o cesto de vapor sobre a estrutura do vaporizador e coloque a tampa.
5. Ligue-o à tomada de corrente e ligue o aparelho, o ecrã piscará uma vez. Mantenha premido o botão Ligar/Desligar durante 3 segundos para ligar o aparelho. Selecione o tempo com os botões de Diminuir e Aumentar, o ecrã piscará 3 vezes e o aparelho começará a funcionar.
6. Quando o tempo tiver finalizado, o aparelho emitirá 3 avisos e entrará em modo Manter Quente durante 30 minutos.
7. Quando os 30 minutos acabarem, o aparelho emitirá 5 avisos e o aparelho desligar-se-á automaticamente.
8. Desligue o aparelho e retire a tampa superior com cuidado, pois o vapor e a água condensada na tampa estão a elevadas temperaturas.
9. Retire a comida cozinhada a vapor num recipiente.
10. Deixe o aparelho arrefecer antes de ser limpo.

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 cestos que permitem cozinhar ao vapor pratos em diferentes níveis ao mesmo tempo. É muito importante utilizar os cestos do vaporizador na seguinte ordem:

1. Coloque a bandeja de gotejamento sobre o aparelho.
2. Coloque o cesto de vapor grande sobre a bandeja de gotejamento.
3. Coloque o cesto de vapor médio sobre o cesto de vapor grande.
4. Sem pôr a tampa, coloque o cesto de vapor pequeno sobre o cesto de vapor médio.
5. Feche o cesto de vapor pequeno com a tampa.

Introduzir água durante o funcionamento

- O nível de água pode ser controlado mediante o indicador de nível de água exterior, situado num lateral do aparelho.
- Em caso de que o processo de cozedura a vapor requeira mais água, pode adicionar água através de ambos os orifícios na bandeja de gotejamento.

Dicas para obter os melhores resultados:

- Coloque a comida numa única camada tentando deixar espaço suficiente entre os diferentes pedaços de comida.
- Utilize o cesto de vapor grande para processos de cozedura mais longos e os cestos médio e pequeno para processos de cozedura mais curtos.
- Durante o processo de cozedura, apenas 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.
- 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 rodelas	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 de acordo com o cesto, 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 da louça. No entanto, também pode limpá-los manualmente com água e sabão.
- Não utilize produtos abrasivos ou imerja o aparelho em água ou outros líquidos.
- É recomendável a descalcificação pelo menos a cada 8 utilizações. Para descalcificar, siga estas instruções:
 1. Verta no depósito uma solução composta por água e um descalcificador alimentar nas proporções recomendadas pelo fabricante do descalcificador.
 2. Coloque o tubo de vapor, a bandeja de gotejamento, o cesto de vapor grande 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. Siga este passo apenas se o fabricante do descalcificador não indica qualquer contradição sobre o aumento da temperatura deste.
 4. Repita este processo várias vezes utilizando apenas água.

Aviso: preste especial atenção ao retirar os cestos, podem estar quentes. Utilize luvas e utensílios adequados.

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo: Vapovita 3000 Pro

Referência do produto: 03254

Potência: 1000 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 na China | Desenhado na Espanha

6. RECICLAGEM DE PRODUTOS 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 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. Handgreep
2. Bovenblad
3. Klein stoommandje
4. Middelgroot stoommandje
5. Groot stoommandje
6. Lekbak watervulopening
7. Watermeter
8. Knop om de tijd te verlagen
9. Aan/uit knop
10. Knop om de tijd te verhogen
11. Alarm voor watertekort
12. Tijd indicator

*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. VÓÓR U HET APPARAAT 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 apparaat 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 de verpakking buiten het bereik van kinderen en baby's. Het verpakkingsmateriaal kan luchtwegen verstopen.
- Was de afneembare onderdelen, het deksel en de stomer met warm water en afwasmiddel, spoel en droog deze onderdelen af voordat u de stomer voor het eerst gebruikt.
- Was het hoofdgedeelte met een vochtige doek, dompel het nooit onder in water.

3. WERKING

1. Zet de stomer op een stabiel oppervlak. Plaats de stoombuis rond het verwarmingselement (het breedste gedeelte aan de basis).
2. Giet vers drinkwater rechtstreeks in het waterreservoir tussen het minimum (MIN) en maximum (MAX) niveau, en overschrijd nooit het MAX niveau.
3. Plaats het voedsel in het stoommandje van uw keuze.
4. Plaats het stoommandje op de stomer en plaats het deksel.
5. Steek de stekker in het stopcontact en zet het apparaat aan, het display knippert eenmaal. Houd de aan/uit knop 3 seconden ingedrukt om het apparaat in te schakelen. Selecteer de tijd met de knoppen voor het verhogen en verlagen van de tijd, het display knippert 3 keer en het apparaat begint te werken.
6. Als de tijd om is, piept het apparaat 3 keer en gaat het gedurende 30 minuten in de warmhoudstand.
7. Aan het einde van deze 30 minuten zal het apparaat 5 keer piepen en wordt het automatisch uitgeschakeld.
8. Schakel het apparaat uit en verwijder het bovendeksel van het apparaat heel voorzichtig, want de stoom en het gecondenseerde water in het deksel hebben een hoge temperatuur.
9. Plaats het gestoomde voedsel op een bord.
10. Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.

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 stomer heeft verschillende mandjes waarmee u verschillende gerechten op verschillende niveaus tegelijk kunt stomen. Het is zeer belangrijk dat u de stoomschalen plaatst in de onderstaande volgorde:

1. Plaats de lekbak op het product.
2. Plaats de grote stoommand op de lekbak.
3. Plaats de middelgrote stoommand bovenop de grote stoommand.
4. Plaats, zonder het deksel erop te doen, het kleine stoommandje op het middelgrote stoommandje.
5. Sluit het kleine stoommandje met het deksel.

Water bijvullen tijdens het stomen

- Het waterniveau kan worden gecontroleerd met behulp van de externe waterpeilindicator, die zich aan de zijkant van het apparaat bevindt.

- Als voor het stomen meer water nodig is, kan water worden toegevoegd via het gat in de lekbak.

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 de grote stoommand voor langere kookprocessen en de middelgrote en kleine manden voor kortere kookprocessen.
- Tijdens het kookproces mag alleen het 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.
- 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.
- Het verdient aanbeveling de garnalen voor het koken te pellen.

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
Pompoen	16-19

De volgende voedingsmiddelen worden aanbevolen in kleine stukjes te snijden: aardappelen, bloemkool, wortelen, broccoli, courgette. Sperziebonen, spruiten, 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)
Gepocheerd ei	5-6
Kipfilet	12-15
Vismoten	7-9
Witte vis	4-6
Visfilets	7-9
Mosselen	8-10
Garnalen	2-3

Waarschuwing: deze tijden zijn bij benadering en kunnen variëren afhankelijk van de hoeveelheid te koken voedsel, de kookniveaus afhankelijk van de gebruikte mand, enz. De tijden voor voedsel op hogere niveaus moeten worden verlengd.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Leeg het waterreservoir en maak het schoon met een vochtige doek.
 - Alle andere verwijderbare onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig. U kunt ze echter ook handmatig schoonmaken met water en zeep.
 - Gebruik geen schurende producten en dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.
 - Wij raden aan het apparaat minstens om de 8 jaar te ontkalken. Volg de onderstaande instructies om het apparaat te ontkalken.
1. Giet in het reservoir een oplossing bestaande uit water en een ontkalker voor levensmiddelen in de door de fabrikant van de ontkalker aanbevolen verhoudingen.
 2. Plaats de stoomslang, de lekbak, de grote stoommand en het 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. Volg deze stap alleen als de fabrikant van de ontharder geen tegenspraak geeft over het verhogen van de temperatuur van de ontharder.

4. Herhaal dit proces meerdere malen en gebruik alleen water om het apparaat te reinigen. 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 Pro

Referentie van het product: 03254

Vermogen: 1000 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. Uchwyt
2. Górna pokrywa
3. Mały kosz do gotowania na parze
4. Średni kosz do gotowania na parze
5. Duży kosz do gotowania na parze
6. Otwór do napełniania wodą tacki ociekowej
7. Miernik wody
8. Przycisk zmniejszania czasu
9. Przycisk zasilania
10. Przycisk zwiększania czasu
11. Alarm o braku wody 
12. Wskaźnik czasu

* 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 jego elementów.
- 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 zdejmowane części, pokrywę, parownice ciepłą wodą z detergentem, ołucz i wysusz te części przed pierwszym użyciem parowaru.
- Przetrzyj wierzch urządzenia wilgotną ściereczką, nigdy nie zanurzaj go w wodzie.

3. FUNKCJONOWANIE

1. Umieść urządzenie do gotowania na parze na stabilnej powierzchni i umieść dyszę pary wokół elementu grzejnego (najszersza część u podstawy).
2. Wlej świeżą wodę pitną bezpośrednio do zbiornika na wodę między poziomem minimalnym (MIN) a maksymalnym (MAX), nigdy nie przekraczając poziomu MAX.
3. Umieść jedzenie w wybranym koszyku do gotowania na parze.
4. Zainstaluj kosz do gotowania na parze na korpusie steamera i umieść pokrywę.
5. Podłącz go do gniazdka elektrycznego i podłącz urządzenie, wyświetlacz mignie raz. Przytrzymaj przycisk włączania/wyłączania przez 3 sekundy, aby włączyć urządzenie. Wybierz czas przyciskami zwiększania i zmniejszania czasu, ekran zamiga 3 razy i urządzenie zacznie działać.
6. Gdy czas się skończy, urządzenie wyemituje 3 sygnały dźwiękowe i wejdzie w stan utrzymywania ciepła przez 30 minut.
7. Po upływie tych 30 minut urządzenie wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych i automatycznie się wyłączy.
8. Odłącz urządzenie i bardzo ostrożnie zdejmij górną pokrywę urządzenia, ponieważ para i skroplona woda na pokrywie mają wysoką temperaturę.
9. Przetóż ugotowaną na parze żywność do pojemnika.
10. Przed czyszczeniem pozwól urządzeniu ostygnąć.

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. Napętnij 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 tackę ociekową na produkcie
2. Umieść duży kosz do gotowania na parze na tacce ociekowej.
3. Umieść średni kosz do gotowania na parze na dużym koszu do gotowania na parze.
4. Bez pokrywki umieść mały kosz do gotowania na parze na średnim koszu do gotowania na parze.
5. Zamknij mały kosz do gotowania na parze pokrywką.

Uzupełnij wodę podczas pracy

- Poziom wody można kontrolować za pomocą zewnętrznego wskaźnika poziomu wody, który znajduje się z boku urządzenia.

- W przypadku, gdy proces gotowania na parze wymaga większej ilości wody, wodę można dodać przez otwór w tacce ociekowej.

Wskazówki, aby otrzymać lepsze wyniki:

- Ułóż jedzenie na jednej warstwie, starając się zostawić wystarczająco dużo miejsca między różnymi kawałkami jedzenia.
- Użyj dużego kosza do gotowania na parze do dłuższych procesów gotowania, a średnich i małych koszy do krótszych procesów gotowania.
- Podczas procesu gotowania w celu wyjęcia potrawy należy otwierać tylko pokrywę.
- 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.
- 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
Bruksele	16-20
Kukurydza	17-21
Jarmuż	15-18
Szparagi	15-18
Cukinia	16-19

Zaleca się krojenie na małe kawałki następujących produktów spożywczych: ziemniaki, kalafior, marchew, brokuły, cukinia.

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
Małże	8-10
Krewetki	2-3

Uwaga: podane czasy mają charakter orientacyjny i mogą się różnić w zależności od ilości potraw do ugotowania, poziomów gotowania w zależności od używanego kosza 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 można myć w zmywarce. Można je jednak czyścić ręcznie wodą z mydłem.
 - Nie używaj produktów ściernych ani nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach.
 - Zaleca się odkamienianie co najmniej co 8 użyć. Aby to zrobić, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami:
 1. Do zbiornika wlać roztwór z wody i odkamieniacza do celów spożywczych w proporcjach zalecanych przez producenta.
 2. Zamontować dyszę pary, tackę ociekową, duży kosz do gotowania na parze i pokrywkę.
 3. Podłącz parowiec i pozwól mu pracować przez około 25 minut. Pod koniec procesu pozwól roztworowi ostygnąć i opróżnij zawartość zbiornika na wodę. Wykonaj ten krok tylko wtedy, gdy producent zmiękczacza nie podaje żadnych przeciwwskazań dotyczących zwiększania temperatury zmiękczacza.
 4. Powtórz ten proces kilka razy, używając samej wody do czyszczenia urządzenia
- Ostrzeżenie: Podczas wyjmowania koszy należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ mogą być gorące. Używaj odpowiednich rękawic i przyborów.

5. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Modelo: Vapovita 3000 Pro
Referencja produktu: 03254
Moc: 1000 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 (elektryczny, mechaniczny, fotokopiowany, nagrywany lub podobny) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1.

1. Rukojeť
2. Horní víko
3. Malý parní koš
4. Střední parní koš
5. Velký parní koš
6. Otvor pro plnění vody odkapávací misky
7. Vodoměr
8. Tlačítko pro snížení času
9. Tlačítko zapnutí/vypnutí
10. Tlačítko pro zvýšení času
11. Nedostatek vodního alarmu 
12. Indikátor času

*Ujistěte se, že přístroje nezůstane 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 kojců. Obalový materiál by mohl zablokovat jejich dýchací cesty.
- Před prvním použitím napařovače omyjte odnímatelné části, víko, pařáky teplou vodou a saponátem, opláchněte a osušte tyto části.
- Hlavní tělo omyjte vlhkým hadříkem, nikdy jej neponořujte do vody.

3. FUNGOVÁNÍ

1. Umístěte napařovač na stabilní povrch a umístěte parní trysku kolem prvku (nejširší část u základny).
2. Nalijte čerstvou pitnou vodu přímo do nádržky na vodu mezi minimální (MIN) a maximální (MAX) úrovní, nikdy nepřekračujte úroveň MAX.
3. Vložte potraviny do požadovaného parního koše.
4. Nainstalujte parní koš na tělo parního hrnce a nasadte víko.
5. Zapojte jej do elektrické zásuvky a připojte spotřebič, displej jednou blikne. Pro zapnutí spotřebiče podržte tlačítko on/off po dobu 3 sekund. Vyberte čas pomocí tlačítek pro zvýšení a snížení času, obrazovka 3krát zabliká a zařízení začne pracovat.
6. Po uplynutí času zařízení 3x pípne a přejde do režimu udržování teploty po dobu 30 minut.
7. Po uplynutí těchto 30 minut zařízení vydá 5 pípnutí a zařízení se automaticky vypne.
8. Odpojte spotřebič a velmi opatrně sejměte horní kryt zařízení, protože pára a kondenzovaná voda na krytu mají vysokou teplotu.
9. Přeneste v páře jídlo do nádoby.
10. Před čištěním nechte zařízení vychladnout.

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. Umístěte odkapávací misku na horní část produktu
2. Umístěte velký napařovací koš na odkapávací misku.
3. Umístěte střední parní koš na horní část velkého parního koše.
4. Bez nasazeného víka umístěte malý parní koš na horní část středního parního koše.
5. Malý parní koš zavřete víkem.

Doplnění vody během fungování přístroje

- Hladinu vody lze ovládat pomocí externího ukazatele hladiny vody, který je umístěn na boční straně přístroje.
- V případě, že proces vaření v páře vyžaduje více vody, lze vodu přidat otvorem v odkapávací misce.

Tipy pro dosažení nejlepších výsledků:

- Rozmístěte potraviny jen do jedné vrstvy a nechte mezi jednotlivými kusy volné místo.

- Velký parní koš použijte pro delší procesy vaření a střední a malé koše pro kratší procesy vaření.
- Během procesu vaření byste měli otevřít pouze víko, abyste mohli vyjmout jídlo.
- Doporučuje se obrátit a zamíchat potraviny jedenkrát během vaření. Dávejte pozor na páru. Noste tepelně odolné rukavice.
- Snažte se, aby přístroj nezůstal bez vody.
- 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

Během procesu vaření byste měli otevřít pouze víko, abyste mohli vyjmout jídlo.
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, těžké, dobře udělané)
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 v závislosti na použitém koši 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 ostatní odnímatelné součásti lze mýt v myčce. Můžete je však čistit i ručně mýdlem a vodou.
 - Nepoužívejte abrazivní prostředky ani neponořujte spotřebič do vody nebo jiných kapalin.
 - Doporučuje se odvápnovat alespoň každých 8 použití. Abyste tak učinili, postupujte podle následujících kroků:
 1. Nalijte do nádrže roztok vody a odvápnovacího prostředku pro potravinářské použití v poměru doporučeném výrobcem.
 2. Nasaďte parní trysku, odkapávací misku, velký parní koš a víko.
 3. Připojte napařovací hrnec a nechejte ho fungovat asi 25 minut. Po dokončení procese nechejte roztok vychladnout a vyprázdněte nádobu na vodu. Tento krok dodržujte pouze v případě, že výrobce aviváže neuvádí žádný rozpor ohledně zvýšení teploty aviváže.
 4. Tento proces několikrát opakujte pouze s vodou k čištění zařízení
- Varování: při vyjímání košů buďte zvláště opatrní, protože mohou být horké. Používejte rukavice a patřičné nástroje.

5. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Model: Vapovita 3000 Pro

Reference produktu: 03254

Výkon: 1000 W

Napětí: 220 - 240 V

Frekvence: 50 / 60 Hz

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

Vyrobeno 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, zčásti nebo jako celek, reprodukován, ukládán do systému obnovy, přenášen nebo distribuován žádnými prostředky (elektronicky, mechanicky, fotokopírováním, nahráváním nebo podobným způsobem) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

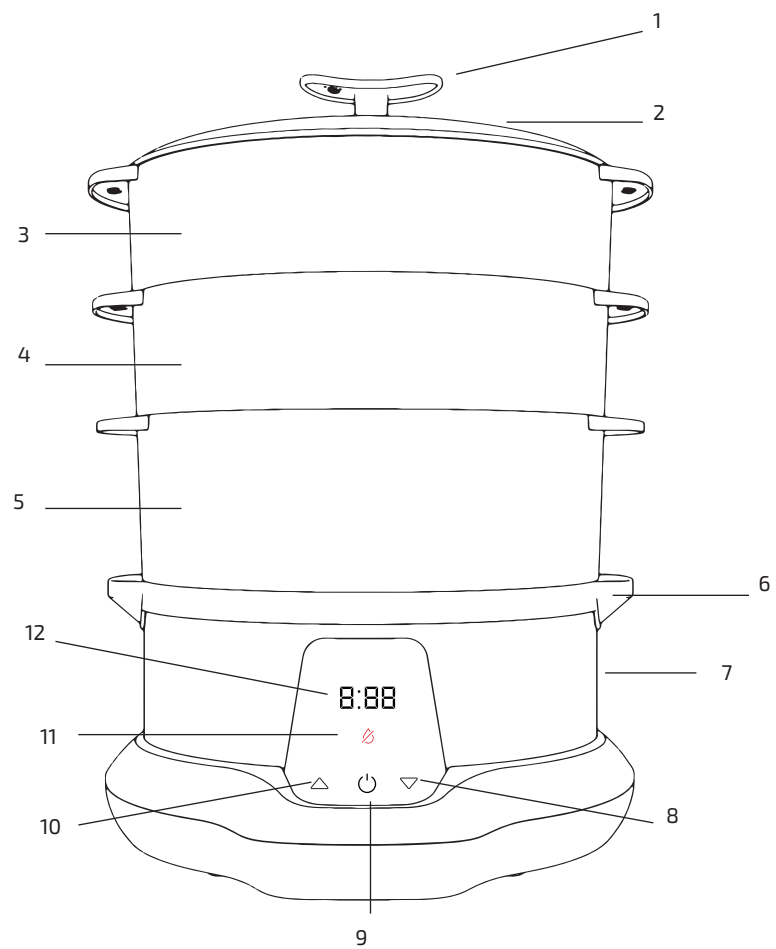


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 1

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia), Spain
EA01230419