

cecotec

**Vapovita 3000 Inox**

Vaporera eléctrica/Пароварка



Manual de instrucciones  
Instruction manual  
Руководство по эксплуатации  
Керівництво з експлуатації

---

## ÍNDICE

1. Piezas y componentes	/ 04
2. Instrucciones de seguridad	/ 06
3. Antes de usar	/07
4. Funcionamiento	/ 07
5. Limpieza y mantenimiento	/ 10
6. Especificaciones técnicas	/ 10
7. Reciclaje de electrodomésticos	/ 10
8. Garantía y SAT	/ 11

## INDEX

1. Parts and components	/ 04
2. Safety instructions	/ 12
3. Before use	/ 13
4. Operation	/ 13
5. Cleaning and maintenance	/ 16
6. Technical specifications	/ 16
7. Disposal of old electrical appliances	/ 16
8. Technical support service and warranty	/ 17

## INDICE

1. Parti e componenti	/ 04
2. Istruzioni di sicurezza	/ 32
3. Prima dell'uso	/ 33
4. Funzionamento	/ 33
5. Pulizia e manutenzione	/ 36
6. Specifiche tecniche	/ 37
7. Riciclaggio degli elettrodomestici	/ 37
8. Garanzia e SAT	/ 37

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Компоненты устройства	/ 04
2. Инструкция по безопасной эксплуатации	/ 18
3. Перед первым использованием	/ 19
4. Эксплуатация устройства	/ 19
5. Очистка и обслуживание устройства	/ 22
6. Технические характеристики	/ 23
7. Утилизация старых электрических приборов	/ 23
8. Сервисное обслуживание и гарантия	/ 23

## ÍNDICE

1. Peças e componentes	/ 04
2. Instruções de segurança	/ 39
3. Antes de usar	/ 40
4. Funcionamento	/ 40
5. Limpeza e manutenção	/ 43
6. Especificações técnicas	/ 44
7. Reciclagem de eletrodomésticos	/ 44
8. Garantia e SAT	/ 44

## ЗМІСТ

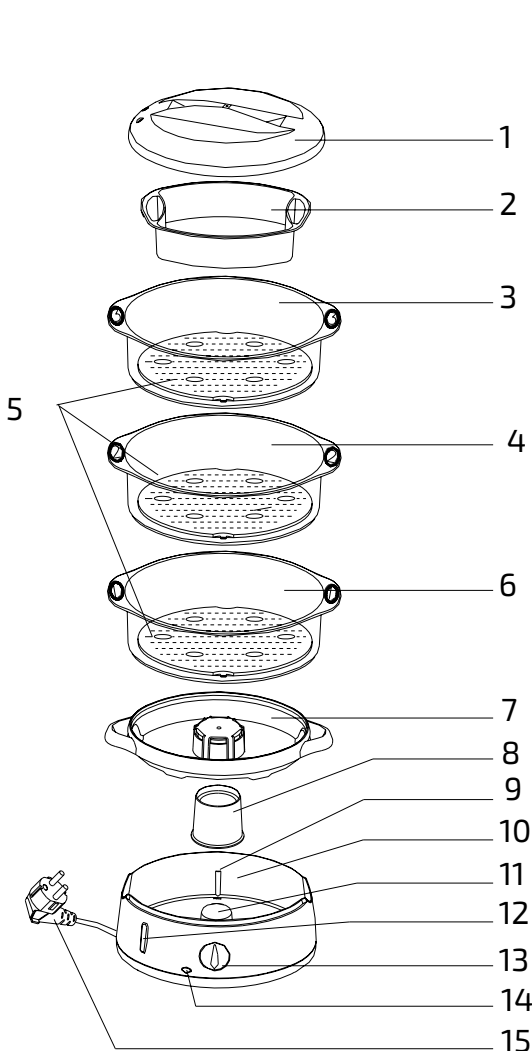
1. Компоненти пристрою	/ 04
2. Інструкція з безпечної експлуатації	/ 25
3. Перед першим використанням	/ 26
4. Експлуатація пристрою	/ 26
5. Очищення та обслуговування пристрою	/ 29
6. Технічні характеристики	/ 30
7. Утилізація старих електричних приладів	/ 30
8. Сервіс і гарантія	/ 30

## INHOUD

1. Onderdelen en componenten	/ 04
2. Veiligheidsinstructies	/ 46
3. Voor gebruik	/ 47
4. Werking	/ 47
5. Schoonmaken en onderhoud	/ 51
6. Technische specificaties	/ 51
7. Recyclage van elektrische apparaten	/ 51
8. Garantie en technische ondersteuning	/ 52

## 1. PIEZAS Y COMPONENTES

Parts and components/Компоненты устройства/Компоненти пристрою/Parti e componenti/Peças e componentes



### ES

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

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

### EN

1. Lid
2. Rice bowl (1L)
3. Steamer basket 3
4. Steamer basket 2
5. Base with built-in egg holder
6. Steamer basket 1
7. Drip tray
8. Steam pipe
9. Lid support
10. Water tank
11. Heating element
12. Exterior water level indicator
13. 60-minute timer\*
14. Power light indicator
15. Power cord

\*Please, make sure the water deposit does not run out of water during the cooking process.

### RU

1. Крышка
2. Чаша для риса (1л)
3. Корзина пароварки 3
4. Корзина пароварки 2
5. База с устроенными держателями для яиц
6. Корзина пароварки 1
7. Поддон для сбора капель
8. Трубка для подачи пара
9. Держатель крышки
10. Контейнер для воды
11. Нагревательный элемент
12. Наружный индикатор уровня воды
13. 60-ти минутный таймер
14. Световой индикатор
15. Кабель питания

\* В процессе готовки периодически проверяйте уровень воды в контейнере для воды, устройство не может работать без воды.

### UA

1. Кришка
2. Чаша для рису (1 л)
3. Кошик пароварки 3
4. Кошик пароварки 2
5. База з влаштованими власниками для яєць
6. Кошик пароварки 1
7. Піддон для збору крапель
8. Трубка для подачі пари
9. Тримач кришки
10. Контейнер для води
11. Нагрівальний елемент
12. Зовнішній індикатор рівня води
13. 60-ти хвилинний таймер
14. Індикатор
15. Кабель живлення

\*В процесі приготування періодично перевіряйте рівень води в контейнері для води, пристрій не може працювати без води.

### IT

1. Coperchio
2. Vaschetta per il riso (1 litro)
3. Cestello a vapore 3
4. Cestello a vapore 2
5. Base con supporto per le uova
6. Cestello a vapore 1
7. Vassoio anti-gocciolamento
8. Tubo per il vapore
9. Supporto

10. Serbatoio dell'acqua
11. Resistenza
12. Indicatore del livello dell'acqua esterno
13. Timer da 60 minuti\*
14. Indicatore luminoso di accensione
15. Cavo di alimentazione

\*verificare che il serbatoio non rimanga senz'acqua durante il processo di cottura.

### PT

1. Tapa
2. Recipiente para arroz (1L)
3. Cesto de vapor 3
4. Cesto de vapor 2
5. Base com suporte para ovos
6. Cesto de vapor 1
7. Bandeja para gotas
8. Tubo para vapor
9. Suporte
10. Depósito de água
11. Resistência
12. Indicador
13. Temporizador até 60 minutos\*
14. Indicador luminoso de ligado e desligado
15. Cabo de alimentação

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

### NL

1. Deksel
2. Rijstschaal (1 liter)
3. Stoomschaal 3
4. Stoomschaal 2
5. Bodem met eierhouders
6. Stoomschaal 1
7. Lekbak
8. Stoombuis
9. Ondersteuning
10. Waterreservoir
11. Verwarmingselement
12. Waterniveau-indicator
13. Timer van 60 minuten \*
14. Aan/uit-indicatielampje
15. Voedingskabel

\* Zorg ervoor dat er altijd water zit in het waterreservoir tijdens het kookproces.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea las siguientes instrucciones atentamente antes de usar el producto. Guarde este manual para referencias futuras o nuevos usuarios.

- 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.
- Este dispositivo está diseñado para uso doméstico únicamente, no lo utilice para fines comerciales o industriales.
- 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.
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.
- 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 Asistencia 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 exponga ni sumerja el cable, el enchufe, los elementos eléctricos, ni cualquier otra parte no extraíble del producto en agua u otros líquidos. Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el producto.
- 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.
- Este dispositivo no es apto para ser utilizado por niños.
- Este producto no puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento.

## 3. ANTES DE USAR

1. Saque el producto de la caja y retire todo el material de embalaje.
2. Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidas y en buen estado. Si se observara algún daño visible o faltara alguna de las partes, contacte de forma inmediata con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec.
3. Mantenga las bolsas de plástico, papeles de aluminio y espuma fuera del alcance de los niños y bebés. El material de embalaje podría bloquear las vías respiratorias.
4. Lave la tapa, el bol, los cestos y la bandeja de goteo con agua tibia y detergente, enjuague y seque estas piezas antes de usar la vaporera.

## 4. FUNCIONAMIENTO

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

8. Retire la tapa y pase la comida cocinada al vapor en un recipiente.

**NOTA:**

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 distintos niveles y a la vez. Es muy importante utilizar los cestos de la vaporera en el siguiente orden:

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

**Bol para arroz**

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

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

**Rellenar agua durante el funcionamiento**

El nivel de agua se puede controlar mediante el indicador de nivel de agua exterior. En caso de que el proceso de cocinado al vapor requiera más agua, añada agua a través de ambas partes de la bandeja de goteo sin interrumpir el proceso.

**Recalentar la comida**

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

**TABLA CON TIEMPOS DE COCCIÓN**

Consejos para conseguir los mejores resultados:

1. Ponga la comida en una sola capa intentando dejar espacio suficiente entre los diferentes trozos de alimentos.
2. Utilice el cesto de vapor 1 para los procesos de cocción más largos y los cestos 2 y 3 para procesos de cocción más cortos.
3. Durante el proceso de cocción solo se podrá abrir la tapa para remover los alimentos.

4. Para removerlos, al menos una vez durante el proceso, es recomendable el uso de guantes y utensilios de cocina resistentes al calor.
5. Intente que el depósito no se quede sin agua.
6. Puede utilizar el bol de arroz para cocinar alimentos en salsa.
7. Si no desea que los sabores se mezclen puede utilizar papel de plata para envolver ciertos alimentos como pollo, pescado, etc.

Empezar a cocinar con la vaporera fría

Alimentos (frescos)	Tiempo (minutos)
Patatas	21-23
Zanahorias	17-19
Coliflor	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 de 1 a 2 cm los siguientes alimentos: patatas, zanahorias, coliflor, brócoli, col, calabacín.

Es preferible cocinar las judías verdes, coles de Bruselas, espárragos y maíz (mazorca) sin trocear..

Empezar 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
Pechuga de pollo	12-15
Pescado en rodajas	7-9
Pescado blanco	4-6
Pescado en filetes	7-9
Mejillones	8-10
Langostinos	2-3

- Huevo escalfado: utilizar un recipiente pequeño.
- Se recomienda cocinar el pescado entero.
- Pescado en rodajas: bacalao, salmón, etc.
- Pescado blanco: lenguado, panga, etc.
- Pescado en filetes: pez espada, atún, etc.
- Para cocinar la pechuga de pollo se recomienda cortar en tiras o filetes finos.
- Pelar los langostinos antes de cocerlos.

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

## 5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Vacíe el depósito de agua y límpielo con un paño húmedo.
2. Todos los demás componentes extraíbles son aptos para lavar en el lavavajillas: tapa, bol y cestos.
3. Se recomienda descalcificar este dispositivo cada 8 usos. Para hacerlo, siga estas instrucciones:
  - Vierta en el depósito una solución compuesta por agua y vinagre o una solución desincrustante.
  - Coloque el tubo para vapor, la bandeja de goteo, el cesto de vapor 1 y la tapa.
  - 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.
  - Repita este proceso varias veces utilizando tan sólo agua.

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

## 6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: Vapovita 3000 Inox

Referencia del producto: 04109

800 W, 220-240 V~ 50/60 Hz

Made in China | Diseñado en España

## 7. RECICLAJE DE ELECTRODOMÉSTICOS



La directiva europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) especifica que los electrodomésticos no deben ser reciclados con el resto de los

desperdicios municipales. Dichos electrodomésticos han de ser desechados de forma separada, para optimizar la recuperación y reciclaje de materiales y, de esta manera, reducir el impacto que puedan tener en la salud humana y el medioambiente.

El símbolo del contenedor tachado le recuerda su obligación de desechar este producto de forma correcta. Si el producto en cuestión cuenta con una batería o pila para su autonomía eléctrica, esta deberá extraerse antes de ser desechado y ser tratada a parte como un residuo de diferente categoría.

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

## 8. GARANTÍA Y SAT

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra, siempre y cuando se conserve y envíe la factura de compra, el producto esté en perfecto estado físico y se le dé un uso adecuado tal y como se indica en este manual de instrucciones.

La garantía no cubrirá:

- Si el producto ha sido usado fuera de su capacidad o utilidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad, sumergido en algún líquido o sustancia corrosiva, así como cualquier otra falta atribuible al consumidor.
- Si el producto ha sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por el SAT oficial de Cecotec.
- Si la incidencia ha sido originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.
- El servicio de garantía cubre todos los defectos de fabricación durante 2 años en base a la legislación vigente, excepto piezas consumibles. En caso de mal uso por parte del usuario el servicio de garantía no se hará responsable de la reparación.

Si en alguna ocasión 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**.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions thoroughly before using the appliance. Keep this instruction manual for future reference or new users.

- Make sure that the mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance and that the wall outlet is grounded.
- This appliance is for household use only, do not use it for commercial or industrial purposes.
- Do not use outdoors, near a gas or electric hob, in heated ovens or near open flames.
- Do not let the power cord hang over the edge of table or countertop, or touch hot surfaces.
- Do not leave the appliance unattended while in use.
- Check the power cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be replaced by the official Technical Support Service of Cecotec in order to avoid any type of danger.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact the official Technical Support Service of Cecotec.
- The appliance becomes very hot during operation. Do not touch the surface, water, water steam or food in it while in use.
- Do not expose or immerse the cord, plug, electrical elements or any non-removable part of the appliance in water or any other liquid. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Do not move the appliance when it is full of liquid or foods.
- Do not touch the appliance when it is steaming and use oven gloves to remove the lid, rice bowl and steamer baskets.
- Always unplug the appliance immediately after use, when moving it or prior to any cleaning or maintenance.

- Supervise young children to make sure that they do not play with the appliance.
- This appliance cannot be used by children.
- The appliance is not intended to be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge.

## 3. BEFORE USE

1. Take the product out of the box and remove all packaging materials.
2. Make sure all parts and components are included and in good conditions. If any of the parts show visible signs of damage, contact immediately the official Technical Support Service of Cecotec.
3. Always keep plastic bags, foils and foam parts away from babies and children. Packaging material could block airways and prevent breathing.
4. Using warm water and washing up liquid, wash the removable parts, the lid, steamer baskets, the rice bowl and the drip tray and the inside of the water tank, rinse and dry before the first use.

## 4. OPERATION

1. Place the base unit on a stable surface and put the steam pipe around the heating element (the largest side on the bottom).
2. Pour fresh water directly into the water tank up to the maximum level.
3. Place the food on the centre of the base.
4. Place the steamer basket on top of the drip tray and place the lid.
5. Plug in and set the desired steaming time by turning the knob clockwise, according to the recommended cooking times. The indicator light will turn on and the device will start steaming.
6. When the set time has elapsed, the device will switch off automatically, the end-of-cooking alarm will ring and the indicator light will turn off.
7. Unplug the appliance, let it cool completely before cleaning.
8. Remove the lid, place the steamed food on the plate.

**NOTE:** if the steamer runs out of water during the cooking process, the heating element will stop although the timer will continue. Proceed as below:

- Disconnect the power. Wait for 2 to 5 minutes.
- Fill the water tank again and start over.

**Steam different dishes at the same time**

The steamer has different baskets that allows steaming different dishes at different levels at the same time. It is very important to use the basket in the following order:

- Place steamer basket 1 on top of the drip tray.
- Without placing the lid, place steamer basket 2 on top of steamer basket 1.
- Without placing the lid, place steamer basket 3 on top of steamer basket 2.
- Close steamer basket 3 with the lid.

**Rice bowl**

1. Add raw rice to the bowl and put water with the correct proportion.
2. Put the bowl into the steamer basket 1 and add the lid.
3. Check the final results and adjust the cooking time if needed.

\*Proportions must be verified in the rice labels.

**Filling water during operation**

The water level can be controlled by looking at the exterior water level indicator.

If the steaming process requires more water, add water from either side of the drip tray without having to interrupt the process.

**Reheating food**

Pre-cooked food can also be reheated. To do so, just pour some water through the drip tray sides and allow the steamer to operate for a few minutes.

**COOKING TIMES TABLE**

**Best results advices:**

1. Put the food in only one layer giving space between the bits of food.
2. Use the steaming basket 1 for long cooking process and steaming baskets 2 and 3 for sort cooking process.
3. Do not take off the lid during cooking process unless you need to stir the food.
4. We recommend you stir the food at least once during the cooking process. Be careful with the steam. Use thermoresistant gloves
5. Be aware to not to let the water tank to dry.
6. You can use the rice bowl to cook stews.
7. If you don't want the flavours to mix, you can use silver foil to cover the food as chicken, fish etc.

Start cooking when the steamer is cold

Food (fresh)	Timer (minutes)
Potatoes	21-23
Carrots	17-19
Cauliflower	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

We recommend cut in to small pieces these food: potatoes, cauliflower, cabbage, carrots, broccoli, courgette.

Red beans, Brussels, asparagus and corn (corn cob) are better cooked in one piece.

Start cooking when the steamer is hot

Food (fresh)	Timer (minutes)
Boiled eggs	5-6 / 7-8 / 9-10 / 11-12 (Soft - Medium - Hard/Cooked)
Poached eggs	5-6
Chicken breast	12-15
Sliced fish	7-9
White fish	4-6
Sliced fish fillet	7-9
Mussels	8-10
King prawns	2-3



- Poached eggs: use a small bowl.
- We recommend cook the entire fish
- Sliced fish: codfish, salmon, etc.
- White fish: sole, swai, etc.
- Sliced fish fillets: swordfish, tuna, etc.
- We recommend cut the chicken breast in small pieces or in stripes.
- Peel the prawns before you cook them.

**NOTE:** those time tables are approximately, they can change depending on the food quantity, cooking level (basket 1, 2 3) etc. You must extend the cooking time when the food is in baskets 2 or 3.

## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

1. Empty the water tank and clean it with a damp cloth.
2. All the other removable parts can be put in the dishwasher: lid, bowl and team baskets.
3. This appliance is recommended to be descaled every 8 uses. We recommend:
  - Put in the water tank a solution with water and vinegar or any other recommended for this product.
  - Put the steam pipe, the drip tray, the steam basket 1 and the lid.
  - Connect the steamer and let it work for 25 minutes cycles approximately. Let the solution cool down and empty the water tank when this process is finished.
  - To clean out the vinegar, repeat this process using only water.**NOTE:** be careful when removing the baskets right after cooking, it can be very hot. Use gloves or proper protection.

## 6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: Vapovita 3000 Inox  
Product reference: 04109  
800 W, 220-240 V~ 50/60 Hz  
Made in China | Designed in Spain

## 7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), specifies that old household electrical appliances must not be disposed of with the normal unsorted municipal waste. Old appliances must be collected separately, in

order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation to dispose of the appliance correctly. If the product has a built-in battery or uses batteries, they should be removed from the appliance and disposed of appropriately.

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

## 8. TECHNICAL SUPPORT SERVICE AND WARRANTY

This product is under warranty for 2 years from the date of purchase, as long as the proof of purchase is submitted, the product is in perfect physical condition, and it has been given proper use, as explained in this instruction manual.

The warranty will not cover the following situations:

- The product has been used for purposes other than those intended for it, misused, beaten, exposed to moisture, immersed in liquid or corrosive substances, as well as any other fault attributable to the customer.
- The product has been disassembled, modified, or repaired by persons, not authorised by the official Technical Support Service of Cecotec.
- Faults deriving from the normal wear and tear of its parts, due to use.
- The warranty service covers every manufacturing defects of your appliance for 2 years, based on current legislation, except consumable parts. In the event of misuse, the warranty will not apply.

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

## 2. ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ

При использовании электроприборов всегда следует соблюдать основные меры безопасности, чтобы снизить риск возгорания, поражения электрическим током и / или травм. Убедитесь, что вы внимательно прочитали данное руководство перед использованием этого устройства.

- Убедитесь, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному на паспортной табличке устройства и что розетка заземлена.
- Данное устройство предназначено только для домашнего использования. Он не подходит для коммерческого или промышленного использования. Не используйте устройство на открытом воздухе.
- Не используйте устройство на открытом воздухе, рядом с газовой или электрической плитой, возле духовки или около открытого огня.
- Следите, чтобы кабель питания не свешивался с края стола или столешницы или касался к горячим поверхностям.
- Регулярно проверяйте кабель питания на наличие видимых повреждений. Если кабель поврежден, его необходимо заменить официальным сервисным центром Secotec.
- Не используйте устройство если его кабель питания поврежден, не работает само устройство или оно подвергалось падениям или другим повреждениям.
- Во время работы устройство сильно нагревается. Не прикасайтесь к его поверхности, воде, пару или продуктам, находящимся в пароварке.
- Не погружайте устройство или его электровилку в воду или другие жидкости. Если устройство упало в воду, отключите его немедленно и прежде чем использовать его снова, проверьте его в авторизованном сервисном центре. В противном случае вы подвергаетесь опасности поражения электрическим током!

- Не перемещайте устройство, когда оно наполнено жидкостью или продуктами.
- Не прикасайтесь к пароварке, когда она работает используйте защитные
- перчатки, чтобы снять крышку, чашу для риса или корзину пароварки.
- Всегда отключайте пароварку от сети сразу после использования, когда перемещаете ее или перед любой очисткой или обслуживанием.
- Следите за маленькими детьми, чтобы они не играли с устройством.
- Этот прибор не может использоваться детьми.
- Данное устройство не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими, чувствительными или умственными способностями, а также с недостатком опыта или знаний.

## 3. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Достаньте устройство из коробки снимите все упаковочные материалы, наклейки, защитные пленки.
2. Убедитесь, что в комплекте поставки есть все комплектующие в целостном виде. В случае если на каком-либо элементе присутствуют заметные повреждения, обратитесь в официальный сервисный центр Secotec.
3. Всегда храните пластиковые пакеты, фольгу и детали из пенопласта в недоступном для младенцев и детей месте. Упаковочный материал может блокировать дыхательные пути и блокировать дыхательные пути.
4. Используя теплую воду и средство для мытья посуды, вымойте съемные части, крышку, корзину пароварки, чашу для риса, поддон для сбора капель и внутреннюю часть резервуара для воды, ополосните и высушите перед первым использованием.

## 4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

1. Поместите базу упароварки на устойчивую поверхность и оберните провод подачи пара вокруг нагревательного элемента (самая большая сторона внизу).
2. Налейте свежую воду прямо в резервуар для воды до максимального уровня.
3. Поместите ингредиенты в центр подставки.
4. Поставьте корзину пароварки на поддон для сбора капель и закройте крышку.
5. Включите питание и установите желаемое время приготовления на пару, повернув ручку по часовой стрелке, в соответствии с рекомендуемым временем

приготовления. Загорится световой индикатор, и устройство начнет работу.

6. По истечении установленного времени устройство автоматически выключится, прозвучит сигнал об окончании приготовления и погаснет световой индикатор.
7. Отключите пароварку от сети, дайте ей полностью остыть перед чисткой.
8. Снимите крышку, поместите приготовленные на пару продукты на тарелку.

**ПРИМЕЧАНИЕ:**

если в пароварке в процессе приготовления закончится вода, нагревательный элемент остановится, хотя таймер продолжит работу. Действуйте, как показано ниже:

1. Отключите питание. Подождите от 2 до 5 минут.
2. Наполните резервуар для воды снова и начните заново.

**Готовьте разные блюда одновременно.**

Пароварка укомплектована разными корзинами, что позволяет готовить разные блюда на разных уровнях одновременно. Очень важно использовать корзины в следующем порядке:

- Установите корзину пароварки 1 на поддон для сбора капель.
- Не закрывая крышку, поставьте корзину 2 на корзину 1.
- Не закрывая крышку, поставьте корзину 3 на корзину 2.
- Закройте корзину 3 крышкой.

**Чаша для риса**

1. Добавьте в чашу неочищенный рис и налейте воду в правильной пропорции.
2. Поместите чашу в корзину пароварки 1 и закройте ее крышкой.
3. Проверьте окончательный результат и при необходимости отрегулируйте время приготовления.

\* Пропорции должны быть указаны на этикетке для риса

**Наполнение водой во время работы**

Уровень воды можно контролировать на внешнем индикаторе уровня воды. Если для приготовления на пару требуется больше воды, добавляйте воду с любой стороны поддона для сбора капель, не прерывая процесс.

**Разогрев пищи**

Предварительно приготовленные блюда также можно разогреть. Для этого просто налейте немного воды через стенки поддона и дайте пароварке поработать несколько минут.

**ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Советы по приготовлению:

1. Выкладывайте продукты только одним слоем, оставляя пространство между кусочками.
2. Используйте корзину 1 для длительного процесса приготовления и корзины 2 и 3 для разных продуктов.
3. Не снимайте крышку во время приготовления, если вам не нужно перемешивать пищу.
4. Мы рекомендуем вам хотя бы один раз перемешать продукты в процессе приготовления. Будьте осторожны с паром. Используйте термостойкие перчатки.
5. Не позволяйте резервуару для воды высохнуть.
6. Вы можете использовать чашу для риса для приготовления тушеного мяса.
7. Если вы не хотите, чтобы ароматы продуктов смешивались, можно покрыть такие продукты как курица или рыба фольгой.

Начинайте приготовление данных продуктов, когда пароварка холодная:

Продукт (сырой)	Таймер (минуты)
Картошка	21-23
Морковь	17-19
Цветная капуста	17-19
Зеленые бобы	16-20
Брокколи	16-20
Брюссельская капуста	16-20
Кукуруза	17-21
Капуста	15-18
Аспарагус	15-18
Кабачок	16-19

Мы рекомендуем нарезать на мелкие кусочки такие продукты как: картошка, цветная капуста, кабачки морковь, брокколи

Красные бобы, брюссельская капуста, аспарагус и кукуруза лучше готовятся в целом виде.

Данные продукты лучше начинать готовить, когда пароварка уже нагрелась:

Продукт (сырой)	Таймер (минуты)
Вареные яйца	5-6 / 7-8 / 9-10 / 11-12 (Всмятку-проваренное – вкрутую)
Яйца-пашот	5-6
Куриные грудки	12-15
Нарезанная рыба	7-9
Белая рыба	4-6
Филе рыбы	7-9
Мюсли	8-10
Королевские креветки	2-3

- Яйца-пашот: используйте небольшую чашу.
- Рекомендуем готовить рыбу целиком.
- Нарезанная рыба: треска, лосось и др.
- Белая рыба: камбала, пангасиус и др.
- Нарезанное рыбное филе: рыба-меч, тунец и т. д.
- Рекомендуем нарезать куриную грудку небольшими кусочками или полосками.
- Очистите креветки перед приготовлением.

**ПРИМЕЧАНИЕ :** данные рекомендации по времени приготовления приблизительны, они могут меняться в зависимости от количества еды, уровня приготовления (корзина 1, 2 3) и т. д. Вам необходимо будет увеличить время приготовления еды, в случае если продукты находятся в корзине 2 или 3.

## 5. ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Слейте воду из резервуара для воды и протрите его влажной тканью.
2. Все остальные съемные детали можно мыть в посудомоечной машине: крышку, чашу и корзины для пароварки.
3. Данное устройство рекомендуется очищать от накипи каждые 8 использований. Мы рекомендуем:
  - Налейте в резервуар для воды раствор с водой и уксусом или любым другим рекомендованным раствором для этого устройства.
  - Установите паровую трубку, поддон для сбора капель, корзину 1 и крышку.

- Подключите пароварку к источнику питания и дайте поработать примерно 25 минут. Дайте устройству остыть и опорожните резервуар для воды.
- Чтобы смыть уксус, повторите данный процесс, используя только воду.

**ПРИМЕЧАНИЕ :** будьте осторожны, снимая корзины сразу после приготовления, устройство может быть очень горячим. Используйте перчатки или подходящие средства для защиты от ожогов.

## 6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: Varovita 3000 Inox

Код товара: 04109

Напряжение и частота: 220-240 В ~ 50-60 Гц

Мощность: 800 Вт

Сделано в Китае | Разработано в Испании

## 7. УТИЛИЗАЦИЯ СТАРЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ИЗДЕЛИЙ



Европейская директива 2012/19 / EU об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) устанавливает, что старые бытовые электроприборы нельзя утилизировать вместе с обычными несортированными

муниципальными отходами. Старые приборы должны собираться отдельно, чтобы оптимизировать утилизацию и переработку содержащихся в них материалов, а также снизить воздействие на здоровье человека и окружающую среду. Перечеркнутый символ «мусорная корзина» на изделии напоминает вам о вашей обязанности правильно утилизировать прибор. Если устройство имеет встроенную батарею или использует аккумуляторы, их следует извлечь из прибора и утилизировать соответствующим образом. Потребители должны связаться со своими местными властями или розничным продавцом для получения информации относительно правильной утилизации старых приборов и / или их батарей.

## 8. СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ГАРАНТИЯ

На данный продукт предоставляется гарантия в течение 2 лет с даты покупки, при условии предоставления документа подтверждающего покупку, нахождения продукта в отличном физическом состоянии и правильном пользовании, как описано в этом руководстве по эксплуатации.

Гарантия не распространяется на следующие ситуации:

- Продукт использовался в целях, отличных от предназначенных для него, использовался неправильно, подвергался падению, воздействию влаги, погружению в жидкие или коррозионные вещества, а также другим неисправностям, связанным с воздействием покупателя.

- Продукт был разобран, модифицирован или отремонтирован лицами, не уполномоченными официальной службой технической поддержки Cecotec.
- Неисправности, возникающие в результате износа его расходных или запасных частей из-за постоянного использования.
- Гарантийное обслуживание покрывает все производственные дефекты вашего устройства в течение 2 лет, в соответствии с действующим законодательством, за исключением расходных деталей. В случае неправильного использования гарантия не распространяется. Если в любой момент вы обнаружите какие-либо проблемы с вашим продуктом или у вас возникнут какие-либо сомнения, обращайтесь в Официальный сервисный центр Cecotec.

Smart Group

Сайт: <https://service.smartgroup.ua/>

№ тел.: 0 800 300 245

## 2. ІНСТРУКЦІЯ З БЕЗПЕЧНОЇ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

При використанні електроприладів завжди слід дотримуватися основних заходів безпеки, щоб знизити ризик виникнення пожежі, ураження електричним струмом та / або травм. Переконайтеся, що ви уважно прочитали цей посібник перед використанням цього пристрою.

- Переконайтеся, що напруга мережі відповідає значенню, надрукованому на табличці пристрою і що розетка заземлена.
- Цей пристрій призначений тільки для домашнього використання. Він не підходить для комерційного або промислового використання. Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі.
- Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі, поруч з газовою або електричною плитою, біля духовки або біля відкритого вогню.
- Слідкуйте, щоб кабель живлення не звисав з краю стола або стільниці або стосувався до гарячих поверхонь.
- Регулярно перевіряйте кабель живлення на наявність видимих пошкоджень. Якщо кабель пошкоджений, його необхідно замінити в уповноваженому сервісному центрі Cecotec.
- Не використовуйте пристрій якщо його кабель живлення пошкоджений, не працює сам пристрій або він падав або іншим ушкодженням.
- Під час роботи пристрій сильно нагрівається. Не торкайтеся до його поверхні, води, пару або продуктам, які перебувають в пароварці.
- Не занурюйте пристрій або його електровилки в воду або інші рідини. Якщо пристрій упав у воду, відключіть його негайно і перш ніж використовувати його знову, перевірте його в авторизованому сервісному центрі. В іншому випадку ви піддаєтеся небезпеці ураження електричним струмом!
- Не рухайте пристрій, коли він наповнений рідиною або продуктами.

- Не торкайтеся до пароварки, коли вона працює, використовуйте захисні
- рукавички, щоб зняти кришку, чашу для рису або кошик пароварки.
- Завжди відключайте пароварку від мережі відразу після використання, коли переміщуєте її або перед очищенням або обслуговуванням.
- Слідкуйте за маленькими дітьми, щоб вони не гралися з пристроєм.
- Цей прилад не може використовуватися дітьми.
- Пристрій не призначений для використання людьми з обмеженими фізичними, чутливими або розумовими здібностями, а також відповідного досвіду та знань.

### 3. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Дістаньте пристрій з коробки зніміть всі пакувальні матеріали, наклейки, захисні плівки.
2. Переконайтеся, що в комплекті поставки є всі комплектуючі в цілісному вигляді. У разі якщо на якому-небудь елементі присутні помітні ушкодження, зверніться в офіційний сервісний центр Secotec.
3. Завжди зберігайте пластикові пакети, фольгу і деталі з пінопласту в недоступному для немовлят і дітей місці. Пакувальний матеріал може блокувати дихальні шляхи.
4. Використовуючи теплу воду і засіб для миття посуду, вимийте знімні частини, кришку, кошик пароварки, чашу для рису, піддон для збору крапель і внутрішню частину резервуару для води, промийте і висушіть перед першим використанням.

### 4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ

1. Помістіть базу пароварки на стійку поверхню і оберніть провід подачі пари навколо нагрівального елемента (найбільша сторона внизу).
2. Налийте свіжу воду прямо в резервуар для води до максимального рівня.
3. Помістіть інгредієнти в центр підставки.
4. Встановіть посудину пароварки на піддон для збору крапель і закрийте кришку.
5. Увімкніть живлення і встановіть бажаний час приготування на пару, повернувши ручку за годинниковою стрілкою, у відповідності з рекомендованим часом приготування. Загориться світловий індикатор, і пристрій почне роботу.
6. Після закінчення встановленого часу пристрій автоматично вимкнеться, пролунає сигнал про закінчення приготування і згасне світловий індикатор.
7. Вимкніть пароварку від мережі, дайте їй повністю охолонути перед чищенням.

8. Зніміть кришку, помістіть приготовані на пару продукти на тарілку.

#### ПРИМІТКА:

Якщо в пароварці в процесі приготування закінчиться вода, нагрівальний елемент зупиниться, хоча таймер продовжить роботу. Дійте, як показано нижче:

1. Вимкніть. Зачекайте від 2 до 5 хвилин.
2. Наповніть резервуар для води знову і почніть заново.

#### Готуйте різні страви одночасно.

Пароварка укомплектована різними кошиками, що дозволяє готувати різні страви на різних рівнях одночасно. Дуже важливо використовувати кошик в наступному порядку:

- Встановіть кошик пароварки 1 на піддон для збору крапель.
- Не закриваючи кришку, поставте кошик 2 на кошик 1.
- Не закриваючи кришку, поставте кошик 3 на кошик 2.
- Закрийте кошик 3 кришкою.

#### Чаша для рису

1. Додайте в чашу неочищений рис і налейте воду в правильній пропорції.
2. Помістіть чашу в кошик пароварки 1 і закрийте її кришкою.
3. Перевірте остаточний результат і при необхідності відрегулюйте час приготування.

\*Пропорції повинні бути вказані на етикетці для рису.

#### Наповнення водою під час роботи

Рівень води можна контролювати на зовнішньому індикаторі рівня води. Якщо для приготування на пару потрібно більше води, додайте воду з будь-якого боку піддону для збору крапель, не перериваючи процес.

#### Розігрівання їжі

Попередньо приготовані страви також можна розігріти. Для цього просто налейте трохи води через стінки піддону і дайте пароварці попрацювати кілька хвилин..

#### ТАБЛИЦЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Поради з приготування:

1. Викладайте продукти тільки одним шаром, залишаючи простір між шматочками.
2. Використовуйте кошик 1 для тривалого процесу приготування і кошики 2 і 3 для різних продуктів.
3. Не знімайте кришку під час приготування, якщо вам не потрібно перемішувати їжу.

4. Ми рекомендуємо вам хоча б один раз перемішати продукти в процесі приготування. Будьте обережні з паром. Використовуйте термостійкі рукавички.
5. Не дозволяйте резервуару для води висохнути.
6. Ви можете використовувати чашу для рису для приготування тушкованого м'яса.
7. Якщо ви не хочете, щоб аромати продуктів змішувалися, можна покрити такі продукти як курка або риба фольгою.

Починайте приготування даних продуктів, коли пароварка холодна:

Продукт (сирій)	Таймер (хвилини)
Картопля	21-23
Морква	17-19
Цвітна капуста	17-19
Зелені боби	16-20
Брокколи	16-20
Брюссельська капуста	16-20
Кукурудза	17-21
Капуста	15-18
Аспарагус	15-18
Кабачок	16-19

Ми рекомендуємо нарізати на дрібні шматочки такі продукти як: картопля, цвітна капуста, кабачки морква, броколі. Червоні боби, брюссельська капуста, аспарагус і кукурудза краще готуються в цілому вигляді.

Дані продукти краще починати готувати, коли пароварка вже нагрілася:

Продукт (сирій)	Таймер (хвилини)
Варені яйця	5-6 / 7-8 / 9-10 / 11-12 (Некруто-проварене - круто)
Яйця-пашот	5-6
Курячі грудки	12-15

Нарізана риба	7-9
Біла риба	4-6
Філе риби	7-9
Мюслі	8-10
Королівські креветки	2-3

- Яйця-пашот: використовуйте невелику чашу.
- Рекомендуємо готувати рибу цілком.
- Нарізана риба: тріска, лосось та ін.
- Біла риба: камбала, пангасіус і ін.
- Нарізане рибне філе: риба-меч, тунець і т. д.
- Рекомендуємо нарізати курячу грудку невеликими шматочками або смужками.
- Очистіть креветки перед приготуванням.

**ПРИМІТКА:** дані рекомендації по часу приготування приблизні, вони можуть змінюватися в залежності від кількості їжі, рівня приготування (кошик 1, 2 3) і т. д. Вам необхідно буде збільшити час приготування їжі, в разі якщо продукти знаходяться в кошику 2 або 3.

## 5. ОЧИЩЕННЯ І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Злийте воду з резервуара для води і протріть його вологою тканиною.
2. Всі інші знімні деталі можна мити в посудомийній машині: кришку, чашу і кошики для пароварки.
3. Цей пристрій рекомендується очищати від накипу кожні 8 використань. Ми рекомендуємо:
  - Налийте в резервуар для води розчин з водою і оцтом або будь-яким іншим рекомендованим розчином для цей пристрою.
  - Встановіть парову трубку, піддон для збору крапель, кошик 1 і кришку.
  - Підключіть пароварку до джерела живлення і дайте попрацювати приблизно 25 хвилин. Дайте пристрою охолонути і спорожніть резервуар для води.
  - Щоб змити оцет, повторіть цей процес, використовуючи тільки воду.

**ПРИМІТКА:** будьте обережні, знімаючи кошик відразу після приготування, пристрій може бути дуже гарячим. Використовуйте рукавички або відповідні засоби для захисту від опіків.

## 6. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: Varovita 3000 Inox

Код товару: 04109

· Напруга і частота: 220-240 В ~ 50-60 Гц

· Потужність: 800 Вт

Зроблено в Китаї | Розроблено в Іспанії

## 7. УТИЛІЗАЦІЯ СТАРИХ ЕЛЕКТРИЧНИХ ВИРОБІВ



Європейська директива 2012/19 / EU про утилізацію електричного та електронного обладнання (WEEE) встановлює, що старі побутові електроприлади не можна викидати разом зі звичайними несорттованими муніципальними відходами. Старі прилади мають бути зібрані окремо, щоб оптимізувати утилізацію і переробку матеріалів, що містяться в них, а також мінімізувати можливі перешкоди на здоров'я людини і навколишнє середовище. Перекреслений символ «кошик для сміття» на виробі нагадує вам про ваш обов'язок правильно утилізувати прилад. Якщо пристрій має вбудовану батарею або використовує акумулятори, їх слід винести з приладу і утилізувати відповідним чином. Споживачі повинні зв'язатися із місцевою владою або роздрібним продавцем для отримання інформації щодо правильної утилізації старих приладів і / або їх батарей.

## 8. СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ І ГАРАНТІЯ

На даний продукт надається гарантія протягом 2 років з дати покупки, за умови надання документа, що підтверджує покупку, знаходження продукту в відмінному фізичному стані і правильному користуванні, як описано в цьому посібнику з експлуатації. Гарантія не поширюється на наступні ситуації:

- Продукт використовувався в цілях, відмінних від призначених для нього, використовувався неправильно, піддавався падінню, впливу вологи, зануренню в рідкі або корозійні речовини, а також іншим несправностям, пов'язаних з впливом покупця.
- Продукт був розібраний, модифікований або відремонтований особами, не уповноваженими офіційною службою технічної підтримки Cecotec.
- Несправності, що виникають в результаті зносу його витратних або запасних частин через постійне використання.

- Гарантійне обслуговування покриває всі виробничі дефекти вашого пристрою протягом 2 років, відповідно до чинного законодавства, за винятком витратних деталей. У разі неправильного використання гарантія не поширюється. Якщо в будь-який момент ви виявите будь-які проблеми з вашим продуктом або у вас виникнуть будь-які сумніви, звертайтеся в Офіційний сервісний центр Cecotec.

**Smart Group**

**Сайт:** <https://service.smartgroup.ua/>

**№ тел .:** 0 800 300 245



## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di utilizzare il prodotto. Conservare questo manuale per riferimenti futuri o nuovi utenti.

- Assicurarsi che la tensione di rete coincida con la tensione specificata nell'etichetta di classificazione del prodotto e che la presa elettrica sia dotata di conduttore di terra.
- Questo dispositivo è stato progettato unicamente per uso domestico, non utilizzare per fini commerciali o industriali.
- Non utilizzare il prodotto all'esterno, vicino a placche elettriche o a gas, fiamme o dentro forni.
- Non lasciare che il cavo sporga sul bordo della superficie da lavoro o banco da cucina, né che entri a contatto con superfici calde.
- Non lasciare il prodotto senza supervisione durante il suo funzionamento.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione alla ricerca di danni visibili. Se il cavo dovesse presentare danni, dovrà essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare qualsiasi tipo di pericolo.
- Non utilizzare l'apparato se il cavo o spina sono danneggiati, se non funziona correttamente o se si è in qualche modo danneggiato. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Il dispositivo può raggiungere temperature alte durante il funzionamento. Non toccare la superficie, l'acqua, il vapore né il cibo all'interno del recipiente durante il funzionamento.
- Non esporre né sommergere il cavo, la spina, le componenti elettriche, né qualsiasi altra parte non estraibile del prodotto all'acqua o altri liquidi. Assicurarsi di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la spina o accendere il prodotto.
- Non muovere il dispositivo quando contiene liquidi o alimenti.
- Non toccare l'apparato quando emetta vapore e utilizzare guanti termoresistenti per rimuovere il coperchio, la

vaschetta per il riso o il cestello a vapore.

- Scollegare il dispositivo dalla presa della corrente subito dopo l'uso e prima di effettuare la pulizia o manutenzione.
- Supervisionare i bambini per assicurarsi che non giochino con il prodotto.
- Questo dispositivo non è adatto ai bambini.
- Questo prodotto non è adatto a persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza.

## 3. PRIMA DELL'USO

1. Rimuovere il prodotto dalla scatola e ritirare tutto il materiale dall'imballaggio.
2. Assicurarsi che tutte le parti e componenti siano incluse e in buono stato. Se si osservano danni visibili o in caso di mancanza delle parti, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
3. Mantenere le borse in plastica, carta alluminio e spuma fuori dalla portata dei bambini e neonati. Il materiale di imballaggio potrebbe bloccare le vie respiratorie.
4. Lavare il coperchio, la vaschetta, i cestelli e il vassoio anti-gocciolamento con acqua tiepida e detergente, risciacquare e rimuoverlo prima dell'uso.

## 4. FUNZIONAMENTO

1. Collocare l'unità su di una superficie stabile e collocare il tubo per il vapore intorno alla resistenza (la parte più ampia sulla base).
2. Versare l'acqua direttamente nel serbatoio dell'acqua fino al livello massimo dell'acqua.
3. Collocare gli alimenti nel centro del cestello a vapore.
4. Installare il cestello a vapore sul vassoio anti-gocciolamento e collocare il coperchio.
5. Collegarlo alla presa della corrente e selezionare il tempo del vapore desiderato girando il regolatore in senso orario. Seguire i consigli dei tempi di cottura. L'indicatore luminoso si accenderà e il dispositivo comincerà a cucinare al vapore.
6. Una volta trascorso il tempo di vapore selezionato, il dispositivo si spegnerà automaticamente, suonerà l'avviso di fine cottura dopodiché si spegnerà l'indicatore luminoso.
7. Scollegare l'apparato e lasciare che si raffreddi prima di pulirlo.
8. Rimuovere il coperchio e passare il cibo cotto al vapore in un recipiente.

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

1. Scollegare il prodotto. Lasciare riposare da 2 a 5 minuti.
2. Riempire di nuovo il serbatoio dell'acqua e ricominciare il processo.

#### Cucinare vari piatti al vapore contemporaneamente

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

- Collocare il cestello a vapore sul vassoio anti-gocciolamento.
- Senza mettere il coperchio, collocare il cestello a vapore 2 sul cestello a vapore 1.
- Senza mettere il coperchio, collocare il cestello a vapore 3 sul cestello a vapore 2.
- Chiudere il cestello a vapore 3 con il coperchio.

#### Vaschetta per il riso

1. Aggiungere nella vaschetta il riso crudo e l'acqua secondo la proporzione adeguata\*
2. Introdurre la vaschetta nel cestello numero 1 e inserire il coperchio.
3. Verificare il risultato finale e regolare il tempo di cottura qualora necessario.

\*Le proporzioni devono essere indicate sul pacco del riso.

#### Riempire con acqua durante il funzionamento

Il livello d'acqua si può verificare mediante l'indicatore del livello dell'acqua esterno.

Nel caso in cui il processo di cottura al vapore richiedesse più acqua, aggiungere acqua da entrambe le parti del vassoio anti-gocciolamento senza interrompere il processo.

#### Riscaldare il cibo

Il cibo precotto si può riscaldare. Per far ciò, versare semplicemente l'acqua attraverso uno dei lati del vassoio anti-gocciolamento e permettere che l'apparato funzioni per alcuni minuti.

#### TABELLA DEI TEMPI DI COTTURA

Consigli su come ottenere i migliori risultati:

1. Introdurre il cibo in un solo strato cercando di lasciare sufficientemente spazio tra le differenti parti di alimenti.
2. Utilizzare il cestello a vapore 1 per i processi di cottura più lunghi e i cestelli 2 e 3 per processi di cottura più corti.
3. Durante il processo di cottura si potrà solamente aprire per girare gli alimenti.

4. Evitare che il serbatoio non rimanga senz'acqua.
5. Per girare gli alimenti durante il processo di cottura (almeno una volta a metà del ciclo), si consiglia l'uso di guanti e utensili da cucina resistenti al calore.
6. È possibile utilizzare la vaschetta per il riso per cucinare alimenti in salsa.
7. Se non si desidera che i sapori si mischino è possibile utilizzare carta alluminio per avvolgere alcuni alimenti come pollo, pesce, ecc.

Cuocere questi alimenti con la vaporiera fredda (non riscaldata).

Alimenti (freschi)	Tempo (minuti)
Patate	21-23
Carote	17-19
Cavolfiore	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 pezzi da 1 a 2 cm i seguenti alimenti: patate, carote, cavolfiore, broccoli, verza, zucchine.

I fagiolini, cavolini di Bruxelles, asparagi e mais (pannocchia) meglio cucinarli interi.

Iniziare la cottura quando la vaporiera sta già producendo vapore

Alimenti (freschi)	Tempo (minuti)
1 uovo sodo	5-6 / 7-8 / 9-10 / 11-12 (Molto cotto/Medio/Duro/Ben cotto)
Uova in camicia	5-6
Petto di pollo	12-15
Pesce a fette	7-9

Pesce bianco	4-6
Pesce a filetti	7-9
Cozze	8-10
Scampi	2-3

- Uova in camicia: utilizzare un recipiente piccolo.
- Si consiglia di cucinare il pesce intero.
- Pesce a fette: baccalà, salmone, ecc.
- Pesce bianco: sogliola, pangasio, ecc.
- Pesce a filetti: pesce spada, tonno, ecc.
- Per cucinare il petto di pollo si suggerisce di tagliarlo a strisciole o filetti sottili.
- Pulire gli scampi prima di cuocerli.

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

## 5. PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Svuotare il serbatoio dell'acqua e pulirlo con un panno umido.
2. Tutte le restanti componenti estraibili sono adatte a lavastoviglie: coperchio, vaschetta e cestelli.
3. Si consiglia di decalcificare questo dispositivo ogni 8 utilizzi. Per far ciò seguire queste istruzioni:
  - Versare nel serbatoio una soluzione composta da acqua e aceto o una soluzione disincrostante.
  - Collocare il tubo per il vapore, il vassoio anti-gocciolamento, il cestello a vapore 1 e il coperchio.
  - Collegare la vaporiera e lasciarla funzionare per circa 25 minuti. Al termine del processo lasciare raffreddare la soluzione e svuotare il contenuto del serbatoio dell'acqua.
  - Ripetere questo processo varie volte utilizzando solamente acqua.

**NOTA:** Prestare attenzione nel rimuovere i cestelli dato che potrebbero essere caldi. Utilizzare guanti o utensili appropriati.

## 6. SPECIFICHE TECNICHE

Modello: Vapovita 3000 Inox  
 Riferimento del prodotto: 04109  
 800 W, 220-240 V~ 50/60 Hz  
 Made in China | Progettato in Spagna

## 7. RICICLAGGIO DEGLI ELETTRODOMESTICI



La direttiva europea 2012/19/UE circa i Residui degli Apparecchi Elettrici e Elettronici (RAEE), specifica che gli elettrodomestici non devono essere riciclati con il resto dei rifiuti. Questi devono essere gettati separatamente, per ottimizzare il recupero e il riciclo dei materiali e, in questo modo, ridurre l'impatto che possano avere sulla salute umana e sull'ambiente.

Il simbolo del contenitore crocettato le ricorda i suoi obblighi nel liberarsi di questi prodotti in modo corretto. Se il prodotto in questione è dotato di batteria o pila per l'autonomia elettrica, questa deve essere estratta, prima di gettarlo, ed essere eliminata separatamente, come un rifiuto di diversa categoria.

Per ottenere informazioni dettagliate circa il modo più adeguato di eliminare i suoi elettrodomestici e/o le batterie corrispondenti, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

## 8. GARANZIA E SAT

Questo prodotto ha una garanzia di 2 anni a decorrere dalla data d'acquisto, sempre se si conserva e s'invia la fattura d'acquisto, se il prodotto è in buono stato fisico e se ne è stato fatto un uso adeguato, così come indicato in questo manuale d'istruzioni.

La garanzia non coprirà:

- Se il prodotto è stato usato fuori dalle sue capacità e utilità, maltrattato, colpito, esposto all'umidità, immerso in qualche liquido o sostanza corrosiva, così come per qualsiasi altro errore attribuibile al consumatore.
- Se il prodotto è stato smontato, modificato o riparato da persone non autorizzate dal SAT ufficiale di Cecotec.
- Se il problema è causato dalla normale usura dei pezzi dovuta all'uso.
- Il servizio di garanzia copre tutti i difetti di fabbricazione durante 2 anni in base alla legislazione vigente, eccetto per i pezzi sottoposti a usura. In caso di malutilizzo da parte dell'utente il servizio di garanzia non sarà responsabile della riparazione.

Qualora si riscontrassero anomalie nel prodotto, oppure se si desiderasse ottenere delle informazioni, occorre contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec al seguente numero di telefono: **+34 96 32 10 728**.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia as seguintes instruções atentamente antes de usar o produto. Guarde este manual para referências futuras ou novos usuários.

- Certifique-se de que a voltagem de rede coincide com a voltagem especificada na etiqueta de classificação do produto e de que a tomada tenha conexão terra.
- Este dispositivo está desenhado para uso doméstico unicamente, não utilize para fins comerciais ou industriais.
- Não utilize o produto no exterior, perto de placas elétricas ou de gás, de chamas ou dentro de fornos.
- Não deixe que o cabo se aproxime de zonas afiadas ou da superfície onde está a máquina, nem que entre em contacto com superfícies quentes.
- Não deixe o produto sem supervisão durante o seu funcionamento.
- Inspeção o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial de Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Não utilize um aparelho se tiver o cabo ou a ficha estiverem danificados, se não funcionar corretamente ou se sofreu algum dano de alguma maneira. Contacte com o SAT oficial de Cecotec.
- O dispositivo pode alcançar temperaturas altas durante o funcionamento. Não toque na superfície, na água, na comida dentro do recipiente durante o funcionamento.
- Não exponha nem submerja o cabo, a ficha, os elementos elétricos, nem qualquer outra parte não extraível do produto em água ou outros líquidos. Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Nunca mova o dispositivo quando tenha líquidos ou

alimentos.

- Não toque no aparelho quando emitir vapor e utilize luvas termo resistentes para retirar a tampa, o recipiente para arroz ou o cesto de vapor.
- Desconecte o dispositivo da corrente elétrica imediatamente depois de ser usado e antes de realizar qualquer tarefa de limpeza ou manutenção.
- Supervisione as crianças de que não brinquem com o produto.
- Este produto não está apto para ser usado por crianças.
- Este aparelho não pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento.

### 3. ANTES DE USAR

1. Tire o produto da caixa e retire todo o material de embalagem.
2. Certifique-se de que todas as peças e componentes estão incluídos e em bom estado. Se observar algum dano visível ou se faltar alguma das partes, entre em contacto imediatamente com o Serviço de Assistência Técnica oficial de Cecotec.
3. Mantenha as bolsas de plástico, papéis de alumínio e esferovite fora do alcance de crianças e bebés. O material de embalagem poderá bloquear as vias respiratórias.
4. Lave com água morna e detergente neutro a tampa, a tigela, os cestos e a bandeja, enxague e seque antes de usar. Não ponha na máquina a parte elétrica do produto.

### 4. FUNCIONAMENTO

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

8. Retire a tampa e a comida cozinhada a vapor num recipiente.

**NOTA:** se a vaporeira ficar sem água durante o processo de cocção, a resistência deixará de aquecer mesmo que o temporizador siga em funcionamento. Proceda da seguinte maneira:

1. Desconecte o produto. Deixe repousar entre 2 e 5 minutos.
2. Volte a encher o depósito de água e comece o processo.

#### Cozinhar a vapor vários pratos ao mesmo tempo

A vaporeira conta com diferentes cestos que permitem cozinhar ao vapor pratos em diferentes níveis ao mesmo tempo. É muito importante utilizar os cestos da vaporeira na seguinte ordem:

- Coloque o cesto de vapor 1 sobre a bandeja de gotas.
- Sem por a tampa, coloque o cesto de vapor 2 sobre o cesto de vapor 1.
- Sem por a tampa, coloque o cesto de vapor 3 sobre o cesto de vapor 2.
- Feche o cesto de vapor 3 com a tampa.

#### Tigela para arroz

- Adicione arroz cru e água na proporção adequada\*
- Introduza a tigela no cesto número 1 e ponha a tampa.
- Verifique o resultado final e ajuste o tempo de cocção se for necessário.

\*As proporções devem estar indicadas no pacote de arroz.

#### Introduzir água durante o funcionamento

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

Em caso de que o processo de cozinhado a vapor requeira mais água, adicione água através de ambas partes da bandeja de gotas sem interromper o processo.

#### Reaquecer a comida

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

#### TABELA COM TEMPOS DE COCÇÃO

Conselhos para conseguir os melhores resultados:

1. Ponha a comida numa só capa, tente deixar espaço suficiente entre os diferentes pedaços de alimentos.
2. Utilize o cesto de vapor 1 para os processos de cocção mais longos e os cestos 2 e 3 para processos de cocção mais curtos.
3. Não retire a tampa durante o processo de cocção, a não ser que queira revolver os alimentos.

4. Durante o processo de cocção é conveniente revolver os alimentos pelo menos uma vez a metade do ciclo. Utilize luvas termorresistentes ou utensílios adequados.
5. Tente que o depósito não fique sem água.
6. Pode utilizar a tigela de arroz para cozinhar alimentos com molho.
7. Se não desejar que os sabores se misturem pode utilizar papel de alumínio para envolver certos alimentos como frango, peixe, etc.

Começar a cozinhar com a vaporeira fria.

Alimentos (frescos)	Tempo (minutos)
Batatas	21-23
Cenouras	17-19
Couve-flor	17-19
Feijão verde	16-20
Brócolos	16-20
Couves de Bruxelas	16-20
Milho	17-21
Col rizada	15-18
Espargos	15-18
Curgete	16-19

É recomendável cortar em pedaços de 1 a 2 cm os seguintes alimentos: batatas, cenouras, couve-flor, brócolos, repolho, curgete.

O feijão verde, couves de Bruxelas, espargos e milho (maçaroca) é recomendável serem cozinhados inteiros.

Começar a cozinhar quando estiver a sair vapor

Alimentos (frescos)	Tempo (minutos)
Ovo duro	5-6 / 7-8 / 9-10 / 11-12 (Mole-Médio-Duro/Cozido)
Ovo escalfado	5-6

Peito de frango	12-15
Peixe às rodela	7-9
Peixe branco	4-6
Filetes de peixe	7-9
Mexilhões	8-10
Gambas	2-3

- Ovos escalfados: utilizar um recipiente pequeno.
- É recomendável cozinhar o peixe inteiro.
- Peixe às rodela: bacalhau, salmão, etc.
- Peixe branco: linguado, panga, etc.
- Filetes de peixe: peixe espada, atum, etc.
- Para cozinhar o peito de frango é recomendável cortar em tiras ou filetes finos.
- Descascar as gambas antes de cozer.

**NOTA:** estes tempos são referências, podem variar segundo a quantidade de alimentos a cozinhar, os níveis de cocção (cesto 1, 2 ou 3), etc. Os tempos para a comida em níveis superiores devem ser maiores.

## 5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Esvazie o depósito de água e limpe com um pano húmido.
2. Todos os demais componentes amovíveis estão aptos para a máquina da louça: tampa, tigela e cestos.
3. É recomendável descalcificar este dispositivo a cada 8 usos. Para descalcificar, siga estas instruções:
  - Verta no depósito uma solução composta por água e vinagre ou uma solução apropriada.
  - Coloque o tubo para vapor, a bandeja de gotas, o cesto de vapor 1 e a tampa.
  - Conecte a vaporeira e deixe funcionar uns 25 minutos aproximadamente. Ao finalizar o processo deixe que a solução arrefeça e esvazie o conteúdo do depósito de água.
  - Repita este processo várias vezes utilizando só água para retirar os restos de vinagre.

**NOTA:** preste especial atenção ao retirar os cestos imediatamente após cozinhar, já que podem estar quentes. Utilize luvas ou utensílios adequados.

## 6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo: Vapovita 3000 Inox

Referência do produto: 04109

800 W, 220-240 V~ 50/60 Hz

Feito na China | Desenhado em Espanha

## 7. RECICLAGEM DE ELETRODOMÉSTICOS



A diretiva europeia 2012/19/UE sobre Resíduos de Aparelhos Elétricos e Eletrónicos (RAEE) especifica que os eletrodomésticos não devem ser reciclados com o resto dos resíduos municipais. Ditos eletrodomésticos devem ser descartados de forma separada, para otimizar a recuperação e reciclagem de materiais e, de esta maneira, reduzir o impacto que possam ter na saúde humana e meio ambiente.

O símbolo de contentor riscado recorda a sua obrigação de descarta este produto de forma correta. Se o produto em questão conta com uma bateria ou pilha para a sua autonomia elétrica, esta deverá extrair-se antes de ser descartada e ser tratada como um resíduo de diferente categoria.

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

## 8. GARANTIA E SAT

Este produto tem uma garantia de 2 anos desde a data de compra, sempre e quando se conserve e envie a fatura de compra, o produto está em perfeito estado físico e se dê uso adequado tal e como se indica neste manual de instruções.

A garantia não cobrirá:

- Se o produto foi usado fora da sua capacidade ou utilidade, maltratado, batido, exposto a humidade, submergido em algum líquido ou substância corrosiva, assim como qualquer outra falta atribuível ao consumidor.
- Se o produto foi desmontado, modificado ou reparado por pessoas não autorizadas pelo SAT oficial de Cecotec.
- Se a origem da incidência foi pelo desgaste normal das peças devido ao uso.
- O serviço de garantia cobre todos os defeitos de fabricação durante 2 anos com base na legislação vigente, exceto peças consumíveis. Em caso de mau uso por parte do usuário o serviço de garantia não se fará responsável da reparação.

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

## 2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de volgende instructies aandachtig voordat u het product gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstige raadplegingen of nieuwe gebruikers.

- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met het voltage zoals vermeld op het typeplaatje van het product en dat het stopcontact geaard is.
- Dit product is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het product is niet bestemd voor commerciële of industriële doeleinden.
- Gebruik het product niet buitenshuis of in de buurt van elektrische kookplaten, gasfornuizen of vlammen. Gebruik het product 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 warme oppervlakken.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het is ingeschakeld.
- Inspecteer regelmatig de voedingskabel op zichtbare beschadigingen. Als de kabel beschadigd is, dan moet deze gerepareerd worden door de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- 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.
- Zorg ervoor dat de kabel, de stekker, de elektrische

onderdelen of andere vaste onderdelen niet worden blootgesteld aan of ondergedompeld in water of andere vloeistoffen. Zorg ervoor dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het product inschakelt.

- 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 over kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet kunnen spelen met het product.
- Dit apparaat is niet geschikt voor kinderen.
- Dit product mag niet gebruikt worden door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met een gebrek aan ervaring en kennis.

## 3. VOOR GEBRUIK

1. Haal het product uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Zorg ervoor dat alle onderdelen en componenten in de verpakking zitten en dat ze zich in een goede staat bevinden. Als u zichtbare schade waarneemt of als één van de onderdelen mist, neem dan onmiddellijk contact op met de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec.
3. Houd plastic zakken, aluminiumfolie en piepschuim buiten het bereik van kinderen en baby's. Het verpakkingsmateriaal kan luchtwegen verstoppen.
4. Maak het deksel, de rijstschaal, de stoomschalen en de lekbak schoon met lauw water en zeep. Spoel en droog de onderdelen alvorens ze te gebruiken.

## 4. WERKING

1. Zet het apparaat op een stabiel oppervlak. Plaats de stoombuis rond het verwarmingselement (met de uitstekende rand aan de onderkant).



2. Giet schoon water in het waterreservoir totdat het reservoir gevuld is tot het maximale waterniveau.
3. Plaats de etenswaren in het midden van de stoomschaal.
4. Zet de stoomschaal op de lekbak en plaats het deksel.
5. Steek de stekker in het stopcontact en kies de gewenste stoomtijd door de keuzeknop kloksgewijs te draaien. Volg de aanbevelingen voor de kooktijden. Het indicatielampje zal oplichten en het apparaat zal beginnen met stomen.
6. Als de gekozen stoomtijd verstreken is, dan zal het apparaat zichzelf automatisch uitschakelen. Het alarm dat het einde van het kookproces aanduidt zal afgaan en het indicatielampje zal uit gaan.
7. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen alvorens het schoon te maken.
8. Haal het deksel van het apparaat en haal het gestoomde gerecht uit de stoomschaal.

**OPMERKING:** Als het waterreservoir van de stoomkoker leeg is, dan zal het verwarmingselement niet meer verwarmen, maar de timer zal wel blijven doorlopen. Volg de onderstaande stappen in dit geval:

1. Trek de stekker van het product uit het stopcontact. Pauzeer het product voor 2 tot 5 minuten.
2. Vul wederom het waterreservoir en begin opnieuw met het kookproces.

#### **Verschillende gerechten tegelijk stomen**

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

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

#### **De rijstschaal gebruiken**

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

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

#### **Water bijvullen tijdens het stomen**

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

#### **Eten opwarmen**

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

#### **TABEL MET KOOKTIJDEN**

Aanbevelingen om de beste resultaten te verkrijgen:

1. Plaats slechts één laag etenswaren in de stoomschaal. Probeer voldoende ruimte te laten tussen de verschillende stukjes eten.
2. Gebruik stoomschaal 1 voor lange kookprocessen en stoomschaal 2 en 3 voor kortere kookprocessen.
3. Het wordt aanbevolen om het deksel alleen te openen tijdens het kookproces om te roeren in het eten.
4. Het wordt aanbevolen om handschoenen en hittebestendige kookhulpmiddelen te gebruiken om te roeren tijdens het koken (roer minstens één keer op de helft van de kookcyclus).
5. Laat het reservoir niet volledig opdrogen tijdens gebruik.
6. De rijstschaal kan gebruikt worden om gerechten met een saus te bereiden.
7. Als u niet wilt dat de smaken mengen, dan kunt u aluminiumfolie gebruiken voor het inwickelen van bepaalde etenswaren, zoals kip, vis, enzovoort.

Plaats de stoomschalen met deze ingrediënten eerst op de stoomkoker en zet daarna pas de stoomkoker aan.

Ingrediënt (vers)	Tijd (minuten)
Aardappelen	21-23
Wortelen	17-19
Bloemkool	17-19
Sperziebonen	16-20
Broccoli	16-20
Spruitjes	16-20
Mais	17-21

## NEDERLANDS

Boerenkool	15-18
Asperges	15-18
Pompoen	16-19

Het wordt aangeraden om de volgende ingrediënten in stukjes van 1 tot 2 cm te snijden: aardappelen, wortelen, bloemkool, broccoli, kool en pompoen.

Sperziebonen, spruitjes, asperges en maïs (kolf) kunnen het best in hun geheel gekookt worden.

Plaats de stoomschalen met deze ingrediënten pas op de stoomkoker als hij stoom afgeeft.

Ingrediënt (vers)	Tijd (minuten)
Gekookt ei	5-6 / 7-8 / 9-10 / 11-12 (Zacht/Gemiddeld/Hard/Doorbakken)
Gepocheerd ei	5-6
Kipfilet	12-15
Vismoten	7-9
Witte vis	4-6
Visfilets	7-9
Mosselen	8-10
Garnalen	2-3

- Gepocheerd ei: gebruik een klein bakje.
- Het wordt aangeraden om vis in zijn geheel te bereiden.
- Vismoten: kabeljauw, zalm, etc.
- Witte vis: tong, pangasius, etc.
- Visfilets: zwaardvis, tonijn, etc.
- Het wordt aangeraden om kipfilet in reepjes of kleine filets te snijden voor de bereiding.
- Pel garnalen voordat u ze kookt.

**OPMERKING:** deze kooktijden zijn indicatief. De kooktijden kunnen variëren naargelang de

## NEDERLANDS

hoeveelheid ingrediënten, het kookniveau (stoomschaal 1, 2 of 3), enzovoort. De kooktijden voor gerechten geplaatst op hogere kookniveaus moeten hoger ingeschat worden.

## 5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

1. Leeg het waterreservoir en maak het schoon met een vochtige doek.
2. Alle andere uitneembare onderdelen zijn geschikt voor de vaatwasser: deksel, rijtschaal en stoomschalen.
3. Het wordt aangeraden om het apparaat te ontkalken na elke 8 keer dat u het apparaat heeft gebruikt. Volg de onderstaande instructies om het apparaat te ontkalken.
  - Giet water met azijn of een ontkalkingsmiddel in het waterreservoir.
  - Plaats de stoombuis, de lekbak, stoomschaal 1 en het deksel.
  - 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.
  - Herhaal dit proces meerdere keren met alleen water.

**OPMERKING:** Let goed op als u de stoomschalen van de stoomkoker neemt; deze zouden heet kunnen zijn. Gebruik ovenwanten of geschikte kookhulpmiddelen.

## 6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model: Vapovita 3000 Inox

Productreferentie: 04109

800 W, 220-240 V~ 50/60 Hz

Made in China | Ontworpen in Spanje

## 7. RECYCLAGE VAN ELEKTRISCHE APPARATEN



De Europese Richtlijn 2012/19 / EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) bepaalt dat apparaten niet mogen worden gerecycleerd met de rest van het stedelijk afval. Deze apparaten moeten apart worden weggegooid om het terugwinnen en recyclen van materialen te optimaliseren en op deze manier de impact die ze kunnen hebben op de menselijke gezondheid en het milieu te verminderen.

Het symbool met de doorgekruiste vuilnisbak herinnert u aan uw verplichting om dit product op

## NEDERLANDS

de juiste manier weg te gooien. Als het product in kwestie een batterij of batterij heeft vanwege zijn elektrische autonomie, moet het worden verwijderd voordat het wordt weggegooid en afzonderlijk wordt behandeld als een afval van een andere categorie.

Voor gedetailleerde informatie over de meest geschikte manier om uw apparaten en / of de bijbehorende batterijen weg te gooien, moet de consument contact opnemen met de plaatselijke autoriteiten.

## **8. GARANTIE EN SAT**

Dit product heeft een garantie van 2 jaar vanaf de datum van aankoop, zolang de inkoopfactuur wordt bewaard en verzonden, het product in perfecte fysieke staat is en correct wordt gebruikt. Dit product heeft een garantieperiode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum op voorwaarde dat de aankoopfactuur bewaard is gebleven en voorgelegd kan worden, het product zich in een goede fysieke staat bevindt en het gebruikt is op een correcte manier en zoals aangegeven in deze instructiehandleiding.

De garantie dekt niet:

- Als het product gebruikt is buiten zijn capaciteit of bruikbaarheid, misbruikt of erop geslagen is, blootgesteld is aan vochtigheid, ondergedompeld is in een vloeistof of corrosieve substantie, evenals elk ander defect dat te wijten valt aan de consument.
- Als het product ontmanteld, gemodificeerd of gerepareerd is geweest door personen die niet geautoriseerd zijn door de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec.
- Als het incident veroorzaakt is door de normale slijtage van de onderdelen als gevolg van gebruik.

De garantieservice dekt alle fabricagefouten gedurende 2 jaar op basis van de huidige wetgeving, met uitzondering op gebruikte onderdelen. In het geval van verkeerd gebruik door de gebruiker zal de garantieservice niet verantwoordelijk zijn voor de reparatie.

Als u in elk geval een incident met het product detecteert of als u een vraag heeft, neem dan contact op met de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec via het telefoonnummer **+34 96 321 07 28**.



[www.cecotec.es](http://www.cecotec.es)

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