

cecotec

VAPOVITA 3000 PRO

Пароварка/Пароварка/ Steam cooker



Інструкція з експлуатації
Руководство пользователя
Instruction manual

Інструкція безпеки	1
Инструкция безопасности	9
Safety instructions	17

ЗМІСТ

1. Компоненти пристрою	3
2. Перед першим використанням	3
3. Експлуатація	4
4. Чищення та технічне обслуговування	6
5. Технічні характеристики	7
6. Утилізація старих електроприладів	7
7. Сервісне обслуговування і гарантія	7
8. Авторське право	8

СОДЕРЖАНИЕ

1. Компоненты устройства	11
2. Перед первым использованием	11
3. Эксплуатация	12
4. Чистка и техническое обслуживание	14
5. Технические характеристики	15
6. Утилизация старых электроприборов	15
7. Служба технической поддержки и гарантия	15
8. Авторские права	16

INDEX

1. Parts and components	19
2. Before use	19
3. Operation Cleaning and	20
4. maintenance	22
5. Technical specifications	23
6. Disposal of old electrical	
and electronic appliances	23
7. Technical support and warranty	23
8. Copyright	23

ІНСТРУКЦІЯ БЕЗПЕКИ


Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкцію. Збережіть цей посібник користувача для подальшого використання або для нових користувачів.

- Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років, якщо вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання приладу та розуміють небезпеку, пов'язану з цим. Чищення та технічне обслуговування не повинні виконувати діти, якщо вони не старші 8 років і перебувають під наглядом. Зберігайте цей прилад та його кабель живлення в недоступному для дітей місці віком до 8 років.
- Регулярно перевіряйте кабель живлення на наявність видимих пошкоджень. Якщо кабель живлення пошкоджено, його має замінити служба технічної підтримки Secotec або подібний кваліфікований персонал, щоб уникнути ризику.
- Цей прилад призначений лише для домашнього використання та не призначений для барів, ресторанів, фермерських будинків, готелів, мотелів та офісів.
- Не занурюйте кабель, вилку чи будь-яку іншу частину приладу у воду чи будь-яку іншу рідину та не піддавайте воді електричні з'єднання. Переконайтеся, що ваші руки сухі, перш ніж брати вилку або вмикати прилад.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** будьте обережні, щоб уникнути проливання рідини на кабель.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** неправильне або неналежне використання може бути небезпечним для користувача та пошкодити прилад. Використовуйте прилад лише для цілей, описаних у цій інструкції.
- Поверхня нагрівального елемента піддається теплу після використання.

- Переконайтеся, що напруга в мережі відповідає напрузі, зазначеній на табличці з характеристиками приладу, і що розетка заземлена.
- Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі, біля газової або електричної плити, у розігрітих духовках або поблизу відкритого вогню.
- Не дозволяйте кабелю звисати з краю робочої поверхні або стільниці та не торкайтеся його гарячих поверхонь.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час використання.
- Не використовуйте прилад, якщо кабель або вилка пошкоджені, якщо вони не працюють належним чином або були пошкоджені будь-яким чином. Зверніться до офіційної служби технічної підтримки Secotec.
- Під час використання прилад може досягати високих температур. Не торкайтеся поверхні, води, пари або їжі в кошику під час роботи.
- Не пересувайте прилад, якщо в ньому є рідина або їжа.
- Не торкайтеся приладу, коли він працює, і надягайте термостійкі рукавички, коли знімаєте кришку, миску для рису або пароварний кошик.
- Від'єднайте прилад від мережі відразу після використання та перед чищенням чи обслуговуванням.
- Слідкуйте за дітьми, щоб вони не гралися з пристроєм.

1. КОМПОНЕНТИ ПРИСТРОЮ

Мал. 1.

1. Ручка
2. Верхня кришка
3. Маленький паровий кошик
4. Середній паровий кошик
5. Великий паровий кошик
6. Заливний отвір піддону
7. Водомір
8. Кнопка зменшення часу
9. Кнопка живлення
10. Кнопка збільшення часу
11. Індикатор порожнього баку 
12. Індикатор часу

*Переконайтеся, що в резервуарі не закінчується вода під час процесу приготування на пару.

Графіка в цьому посібнику є схематичним зображенням і може не точно відповідати продукту.

2. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Цей вертикальний пилосос містить упаковку, призначену для його захисту під час транспортування. Вийміть вертикальний пилосос із коробки та видаліть всі пакувальні матеріали. Зберігайте оригінальну коробку та інші елементи в надійному місці, оскільки це допоможе запобігти пошкодженню вертикального пилососа під час транспортування в майбутньому. У разі утилізації оригінальної упаковки переконайтеся, що всі пакувальні матеріали перероблені відповідним чином.
- Переконайтеся, що всі деталі та компоненти присутні та в хорошому стані. Якщо якась деталь відсутня або в поганому стані, негайно зверніться до офіційної служби технічної підтримки Secotec.
- Зберігайте пакувальний матеріал у недоступному для дітей місці. Пакувальний матеріал може блокувати дихальні шляхи.
- Перед першим використанням вимийте та висушіть усі знімні частини пароварки (кришку, кошики тощо).
- Вимийте основний корпус приладу вологою тканиною. Ніколи не занурюйте його у воду.

3. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

1. Поставте пароварку на стійку поверхню та розташуйте парову трубку навколо нагрівального елемента (ширша частина біля основи).
2. Наливайте свіжу питну воду безпосередньо в резервуар для води між мінімальним (MIN) і максимальним (MAX) рівнем, ніколи не перевищуючи максимальний рівень.
3. Помістіть продукти в потрібний кошик для приготування на пару.
4. Встановіть пароварку на корпус пароварки та закрийте кришку.
5. Підключіть прилад до розетки та увімкніть його: дисплей блимне один раз. Утримуйте кнопку живлення протягом 3 секунд, щоб увімкнути прилад. Налаштуйте час кнопками збільшення та зменшення часу: дисплей блимне 3 рази, і прилад почне працювати.
6. Після закінчення часу приготування прилад видасть 3 звукові сигнали та перейде в режим збереження тепла на 30 хвилин.
7. Після закінчення 30 хвилин прилад подасть 5 звукових сигналів і автоматично вимкнеться.
8. Вимкніть прилад і зніміть верхню кришку дуже обережно, щоб уникнути опіків гарячою парою та конденсованою водою.
9. Перекладіть приготувану на пару їжу в ємність.
10. Перед чищенням дайте приладу повністю охолонути.

Примітка:

Якщо під час приготування в пароварці закінчиться вода, нагрівальний елемент припинить нагрівання, навіть якщо таймер все ще працює. Якщо це так, виконайте такі дії:

1. Вимкніть виріб і дайте йому відпочити від 2 до 5 хвилин.
2. Наповніть резервуар для води та перезапустіть процес приготування на пару.

Приготування кількох страв одночасно

Пароварка має різні кошики, які дозволяють одночасно готувати кілька страв на різних рівнях. Дуже важливо складати кошики для пароварки в такому порядку:

1. Поставте піддон для крапель на прилад.
2. Поставте великий пароварний кошик на піддон для крапель.
3. Поставте середній кошик на пару на великий кошик на пару.
4. Не встановлюючи кришку, помістіть малий пароварний кошик на середній паровий кошик.
5. Помістіть кришку на невеликий пароварний кошик.

Наповнення резервуара для води під час роботи

- Ви можете контролювати рівень води за допомогою водоміра, який розташований збоку приладу.
- Якщо для приготування на пару потрібно більше води, додайте її через отвір для заповнення піддон для крапель.

Поради для досягнення найкращих результатів:

- Намагайтеся залишати достатньо місця між різними продуктами та не складати їх в один кошик.
- Використовуйте великий паровий кошик для тривалих процесів приготування, а також середній і малий кошики для коротких процесів приготування.
- Знімайте кришку лише для того, щоб перевернути їжу під час приготування.
- Бажано хоча б один раз перемішати їжу в процесі приготування. Будьте обережні з паром. Використовуйте термостійкі рукавички.
- Переконайтеся, що в резервуарі не закінчується вода.
- Якщо ви не хочете, щоб смаки змішувалися, ви можете використовувати срібну фольгу, щоб загорнути певні продукти, наприклад курка, риба тощо.
- Для приготування яєць пашот використовуйте невеликі ємності.
- Рекомендується готувати рибу цілком.
- Щоб приготувати курячі грудки, їх рекомендується нарізати тонкою соломкою або філе.
- Креветки перед варінням рекомендується очистити.

Таблиця часу приготування

Примітка: починайте готувати з холодної пароварки.

Свіжі продукти	Час (хвилини)
Картопля	21-23
Морква	17-19
Капуста	17-19
Зелена квасоля	16-20
Брокколи	16-20
Брюссельська капуста	16-20
Кукурудза	17-21
Кале	15-18
Спаржа	15-18
Кабачок	16-19

Рекомендується дрібно нарізати такі продукти: картоплю, цвітну капусту, моркву, брокколи, кабачки.
Червону квасолю, брюссельську капусту, спаржу та кукурудзу краще варити цілком.

Попередження: ці продукти починайте готувати, коли пароварка вже генерує пару.

Свіжий продукт	Час (хвилини)
Яйця	5-6/7-8/9-10/11-12 (м'які / середні / зварені круто / повністю зварені)
Яйце пашот	5-6
Курячі грудки	12-15
Рибні нарізки	7-9
Біла риба	4-6
Філе риби	7-9
Мідії	8-10
Креветки	2-3

Попередження: час є орієнтовним і може змінюватись залежно від кількості страв, які потрібно приготувати, рівня приготування для використовуваного кошика тощо. Час приготування для продуктів у кошиках, розташованих вище, слід збільшити.

4. ЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Спорожніть резервуар для води та очистіть його вологою тканиною.
- Усі інші знімні частини можна мити в посудомийній машині. Однак ви також можете очистити їх вручну водою з милом.
- Не використовуйте абразивні засоби та не занурюйте прилад у воду чи інші рідини.
- Очищайте пароварку від накипу принаймні кожні 8 разів. Для цього виконайте наведені нижче інструкції.
 1. Налийте в резервуар розчин води та харчового засобу для видалення накипу, дотримуючись пропорції, рекомендованої виробником засобу для видалення накипу.
 2. Встановіть парову трубку, піддон для крапель, великий паровий кошик і кришку.
 3. Увімкніть пароварку та дайте їй попрацювати приблизно 25 хвилин. Після закінчення процесу дайте розчину охолонути та злийте вміст резервуара для води. Виконуйте цей крок, лише якщо виробник засобу для видалення накипу не вказує жодних протиріч щодо підвищення температури засобу для видалення накипу.
 4. Повторіть цей процес кілька разів, використовуючи лише воду для очищення приладу.

Попередження: будьте особливо уважні, виймаючи кошики, оскільки вони можуть бути гарячими. Використовуйте відповідні рукавички та посуд.

5. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: Varovita 3000 Pro

Номер товару: 03254

Потужність: 1000 Вт

Напруга: 220 - 240 В

Частота: 50 / 60 Гц

Технічні характеристики можуть змінюватися без попереднього повідомлення з метою покращення якості продукції.

Зроблено в Китаї | Розроблено в Іспанії

6. УТИЛІЗАЦІЯ СТАРИХ ЕЛЕКТРОПРИЛАДІВ



Цей символ вказує на те, що відповідно до чинних норм виріб та/або батарею необхідно утилізувати окремо від побутових відходів. Коли термін придатності цього продукту закінчиться, ви повинні утилізувати елементи/батареї/акумулятори та віднести їх до пункту збору, призначеного місцевими органами влади.

Споживачі повинні звернутися до місцевих органів влади або роздрібного продавця для отримання інформації щодо правильної утилізації старих приладів та/або їхніх батарей.

Дотримання наведених вище вказівок допоможе захистити навколишнє середовище.

7. СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ І ГАРАНТІЯ

Cecotec несе відповідальність перед кінцевим користувачем або споживачем за будь-яку невідповідність, яка існує на момент поставки продукту відповідно до положень, умов і термінів, установлених застосовними правилами. Рекомендується, щоб ремонт проводився кваліфікованим персоналом. Якщо в будь-який момент ви виявите будь-яку проблему з вашим продуктом або матимете будь-які сумніви, не соромтеся зв'язатися з офіційною службою технічної підтримки Cecotec за номером +34 963 210 728.

8. АВТОРСЬКІ ПРАВА

Права інтелектуальної власності на тексти цього посібника належать CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Всі права захищені. Вміст цієї публікації не можна, повністю або частково, відтворювати, зберігати в пошуковій системі, передавати або поширювати будь-якими засобами (електронними, механічними, фотокопіюванням, записом або подібними) без попереднього дозволу CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

ИНСТРУКЦИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием прибора внимательно прочтите инструкцию. Сохраните данное руководство по эксплуатации для дальнейшего использования или для новых пользователей.


- Этот прибор могут использовать дети в возрасте 8 лет и старше, если они находятся под присмотром или проинструктированы по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности. Очистка и пользовательское обслуживание не должны выполняться детьми, если они не старше 8 лет и не находятся под присмотром. Храните данное устройство и его кабель питания в недоступном для детей месте младше 8 лет.
- Регулярно проверяйте кабель питания на наличие видимых повреждений. Если кабель питания поврежден, во избежание рисков он должен быть заменен службой технической поддержки Cecotec или аналогичным квалифицированным персоналом.
- Этот прибор предназначен только для домашнего использования и не предназначен для баров, ресторанов, фермерских домов, отелей, мотелей и офисов.
- Не погружайте кабель, вилку или любую другую часть прибора в воду или любую другую жидкость и не подвергайте электрические соединения воздействию воды. Прежде чем брать вилку или включать прибор, убедитесь, что ваши руки сухие.
- **ВНИМАНИЕ:** примите меры предосторожности, чтобы избежать попадания жидкостей на кабель.
- **ВНИМАНИЕ:** неправильное использование может быть опасным для пользователя и привести к повреждению.

прибора. Используйте прибор только для целей, описанных в данном руководстве.

- После использования поверхность нагревательного элемента подвергается теплу.
- Убедитесь, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному на паспортной табличке прибора, и что розетка заземлена.
- Не используйте устройство на открытом воздухе, рядом с газовой или электрической плитой, в нагретых духовках или рядом с открытым огнем.
- Не позволяйте кабелю свисать с края рабочей поверхности или столешницы и не допускайте его соприкосновения с горячими поверхностями.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
- Не используйте прибор, если кабель или вилка повреждены, если он не работает должным образом или был поврежден каким-либо образом. Обратитесь в официальную службу технической поддержки Cecotec.
- Во время использования прибор может нагреваться до высоких температур. Не прикасайтесь к поверхности, воде, пару или продуктам внутри корзины во время работы.
- Не перемещайте прибор, если он содержит жидкости или продукты питания.
- Не прикасайтесь к прибору, когда он готовит пар, и надевайте термостойкие перчатки при снятии крышки, чаши для риса или паровой корзины.
- Отключайте прибор от сети сразу после использования и перед чисткой или техническим обслуживанием.
- Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.

1. КОМПОНЕНТЫ УСТРОЙСТВА

Рис. 1.

1. Ручка
2. Верхняя крышка
3. Маленькая паровая корзина
4. Средняя паровая корзина
5. Большая паровая корзина
6. Отверстие для наполнения капельного поддона
7. Указатель уровня воды
8. Кнопка уменьшения времени
9. Кнопка питания
10. Кнопка увеличения времени
11. Индикатор пустого бака 
12. Индикатор времени

*Убедитесь, что в процессе приготовления на пару в резервуаре не заканчивается вода.

Изображения в данном руководстве представляют собой схематические изображения и могут не совсем соответствовать изделию.

2. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- В комплект поставки этого вертикального пылесоса входит упаковка, предназначенная для его защиты во время транспортировки. Достаньте вертикальный пылесос из коробки и удалите все упаковочные материалы. Сохраните оригинальную коробку и другие элементы в надежном месте, так как это поможет вам предотвратить повреждение вертикального пылесоса при его транспортировке в дальнейшем. В случае утилизации оригинальной упаковки убедитесь, что все упаковочные материалы переработаны соответствующим образом.
- Убедитесь, что все детали и компоненты включены в комплект поставки и находятся в хорошем состоянии. Если какая-либо деталь отсутствует или находится в плохом состоянии, немедленно обратитесь в официальную службу технической поддержки Sесotec.
- Храните упаковочный материал в недоступном для детей и малышей месте. Упаковочный материал может блокировать дыхательные пути.
- Перед первым использованием вымойте и высушите все съемные части пароварки (крышку, корзины и т. д.).
- Промойте основной корпус прибора влажной тряпкой. Никогда не погружайте его в воду.

3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Поставьте пароварку на устойчивую поверхность и оберните паровую трубку вокруг нагревательного элемента (широкая часть у основания).
2. Налейте свежую питьевую воду непосредственно в резервуар для воды между минимальным (MIN) и максимальным (MAX) уровнями, никогда не превышая максимального уровня.
3. Поместите продукты в нужную паровую корзину.
4. Установите паровую корзину на корпус пароварки и закройте крышку.
5. Подключите прибор к сетевой розетке и включите его: дисплей мигнет один раз. Удерживайте кнопку питания в течение 3 секунд, чтобы включить прибор. Отрегулируйте время кнопками увеличения и уменьшения времени: дисплей мигнет 3 раза, и прибор начнет работать.
6. По окончании приготовления прибор издаст 3 звуковых сигнала и перейдет в режим поддержания тепла на 30 минут.
7. По прошествии 30 минут прибор подаст 5 звуковых сигналов и автоматически выключится.
8. Выключите прибор и снимите верхнюю крышку с особой осторожностью, чтобы избежать ожогов горячим паром и конденсатом.
9. Переложите приготовленные на пару продукты в емкость.
10. Перед чистоймой дайте прибору полностью остыть.

Примечание:

Если во время приготовления в пароварке закончится вода, нагревательный элемент перестанет нагреваться, даже если таймер еще работает. Если это так, действуйте следующим образом:

1. Выключите прибор и дайте ему постоять от 2 до 5 минут.
2. Наполните резервуар для воды и возобновите процесс приготовления на пару.

Приготовление нескольких блюд одновременно

Пароварка оснащена различными корзинами, которые позволяют одновременно готовить несколько блюд на разных уровнях. Очень важно укладывать корзины пароварки в следующем порядке:

1. Поместите поддон для сбора капель сверху прибора.
2. Поместите большую паровую корзину на поддон для сбора капель.
3. Поместите среднюю паровую корзину поверх большой паровой корзины.
4. Не закрывая крышку, поместите маленькую паровую корзину поверх средней паровой корзины.
5. Накройте небольшую паровую корзину крышкой.

Заполнение резервуара для воды во время работы

- Уровень воды можно контролировать с помощью указателя уровня воды, расположенного сбоку прибора.
- Если для процесса приготовления на пару требуется больше воды, добавьте ее через заливное отверстие в поддон для капель.

Советы для достижения наилучших результатов:

- Старайтесь оставлять достаточно места между разными продуктами и не складывайте их в одну корзину.
- Используйте большую паровую корзину для более длительного приготовления, а среднюю и маленькую. корзины для более коротких процессов приготовления.
- Снимайте крышку только для того, чтобы перевернуть пищу во время приготовления.
- В процессе приготовления желательно перемешать продукт хотя бы один раз. Будьте осторожны с паром. Используйте термостойкие перчатки.
- Убедитесь, что в резервуаре не закончилась вода.
- Если вы не хотите, чтобы вкусы смешивались, можно обернуть определенные продукты серебряной фольгой, например курица, рыба и т. д.
- Используйте небольшие емкости для приготовления яиц-пашот.
- Рыбу рекомендуется готовить целиком.
- Чтобы приготовить куриные грудки, рекомендуется нарезать их тонкими полосками или филе.
- Перед приготовлением креветки рекомендуется очистить.

График приготовления

Примечание: начинайте готовить на холодной пароварке.

Свежие продукты	Время (минуты)
Картофель	21-23
Морковь	17-19
Капуста	17-19
Зеленая фасоль	16-20
Брокколи	16-20
Брюссельская капуста	16-20
Кукуруза	17-21
Кале	15-18
Спаржа	15-18
Кабачки	16-19

Следующие продукты рекомендуется нарезать небольшими кусочками: картофель, цветную капусту, морковь, брокколи и кабачки.

Красную фасоль, брюссельскую капусту, спаржу и кукурузу лучше всего готовить целиком.

Внимание: эти продукты начинайте готовить, когда пароварка уже генерирует пар.

Свежие продукты	Время (минуты)
Яйца	5-6/7-8/9-10/11-12 (мягкие/средние/сваренный вкрутую/проваренные)
Яйцо-пашот	5-6
Куриные грудки	12-15
Нарезанная рыба	7-9
Белая рыба	4-6
Рыбное филе	7-9
Мидии	8-10
Креветки	2-3

Внимание: время является ориентировочным и может варьироваться в зависимости от количества приготавливаемых продуктов, уровня приготовления используемой корзины и т. д. Время приготовления продуктов в корзинах, расположенных выше, следует увеличить.

4. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Опустошите резервуар для воды и очистите его влажной тканью.
- Все остальные съемные части можно мыть в посудомоечной машине. Однако вы также можете очистить их вручную с мылом.
- Не используйте абразивные материалы и не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Очищайте пароварку от накипи не реже, чем через каждые 8 использований. Для этого следуйте приведенным ниже инструкциям:
 1. Налейте в резервуар раствор воды и пищевого средства для удаления накипи в соотношении, рекомендованном производителем средства для удаления накипи.
 2. Установите паровую трубку, поддон для капель, большую паровую корзину и крышку.
 3. Включите пароварку и дайте ей поработать около 25 минут. По окончании процесса дайте раствору остыть и вылейте содержимое резервуара для воды. Выполняйте этот шаг только в том случае, если производитель средства для удаления накипи не указывает каких-либо противоречий относительно повышения температуры средства для удаления накипи.

4. Повторите этот процесс несколько раз, используя только воду для очистки прибора.

Внимание: будьте особенно внимательны при снятии корзин, так как они могут быть горячими. Используйте соответствующие перчатки и посуду.

5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: Varovita 3000 Pro

Артикул прибора: 03254

Мощность: 1000 Вт

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50/60 Гц

Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества продукции.

Сделано в Китае | Разработано в Испании

6. УТИЛИЗАЦИЯ СТАРЫХ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ



Этот символ означает, что в соответствии с действующими правилами изделие и/или батарею следует утилизировать отдельно от бытовых отходов. Когда срок годности этого продукта подходит к концу, вам следует утилизировать элементы питания/батарейки/аккумуляторы и отнести их в пункт сбора, назначенный местными властями.

Потребители должны обращаться в местные органы власти или к розничному продавцу за информацией о правильной утилизации старых приборов и/или их батарей.

Соблюдение приведенных выше рекомендаций поможет защитить окружающую среду.

7. ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА И ГАРАНТИЯ

Cecotec несет ответственность перед конечным пользователем или потребителем за любое несоответствие, существующее на момент поставки продукта, в соответствии с условиями и сроками, установленными применимыми правилами.

Рекомендуется, чтобы ремонт выполнялся квалифицированным персоналом.

Если в любой момент вы обнаружите какую-либо проблему с вашим продуктом или у вас возникнут какие-либо сомнения, не стесняйтесь обращаться в официальную службу технической поддержки Cecotec по телефону +34 963 210 728.

8. АВТОРСКИ ПРАВА

Права интеллектуальной собственности на тексты данного руководства принадлежат CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Все права защищены. Содержание этой публикации не может быть полностью или частично воспроизведено, сохранено в поисковой системе, передано или распространено любыми средствами (электронными, механическими, фотокопированием, записью или аналогичными) без предварительного разрешения CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

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.

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

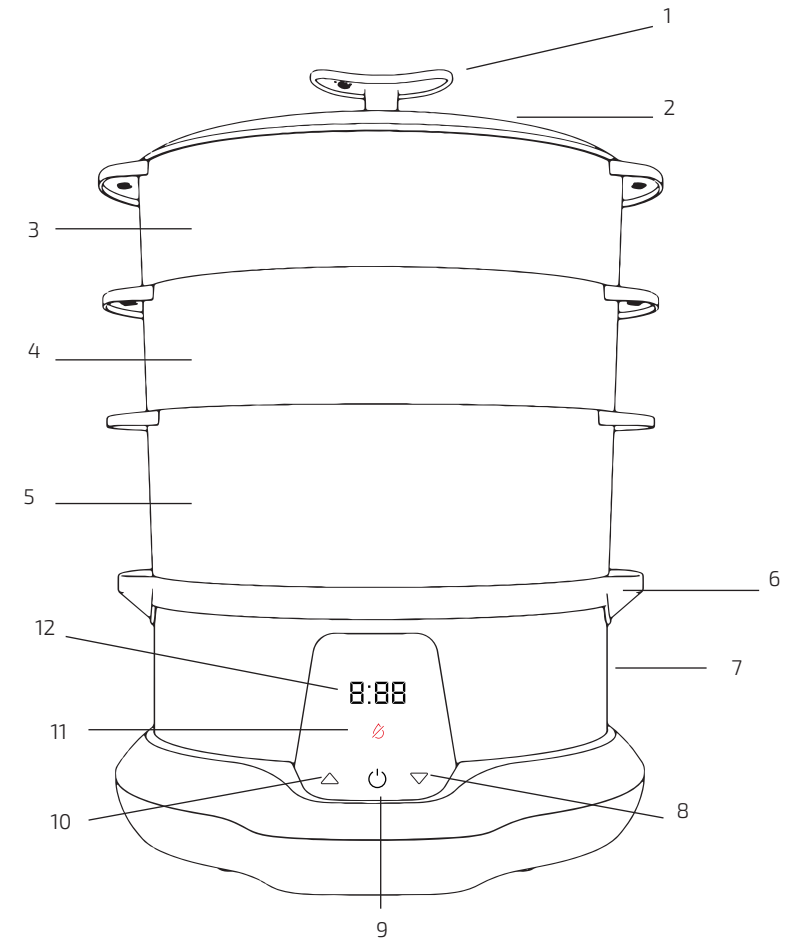
Cecotec shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions, and deadlines established by the applicable regulations.

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.



Мал./Рис./Img. 1

www.cecotec.es

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