

cecotec

**Vapovita 3000 Inox**

Vaporera eléctrica/Electric steamer



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

## 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

## SOMMAIRE

1. Pièces et composants	/ 04
2. Instructions de sécurité	/ 18
3. Avant utilisation	/ 19
4. Fonctionnement	/ 19
5. Nettoyage et entretien	/ 22
6. Spécifications techniques	/ 23
7. Recyclage des électroménagers	/ 23
8. Garantie et SAV	/ 23

## INHALT

1. Teile und Komponenten	/ 04
2. Sicherheitshinweise	/ 25
3. Vor dem ersten Gebrauch	/ 26
4. Betrieb	/ 26
5. Reinigung und Wartung	/ 29
6. Technische Spezifikationen	/ 30
7. Entsorgung von alten Elektrogeräten	/ 30
8. Garantie und Technischer Kundendienst	/ 30

## 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

## ÍNDICE

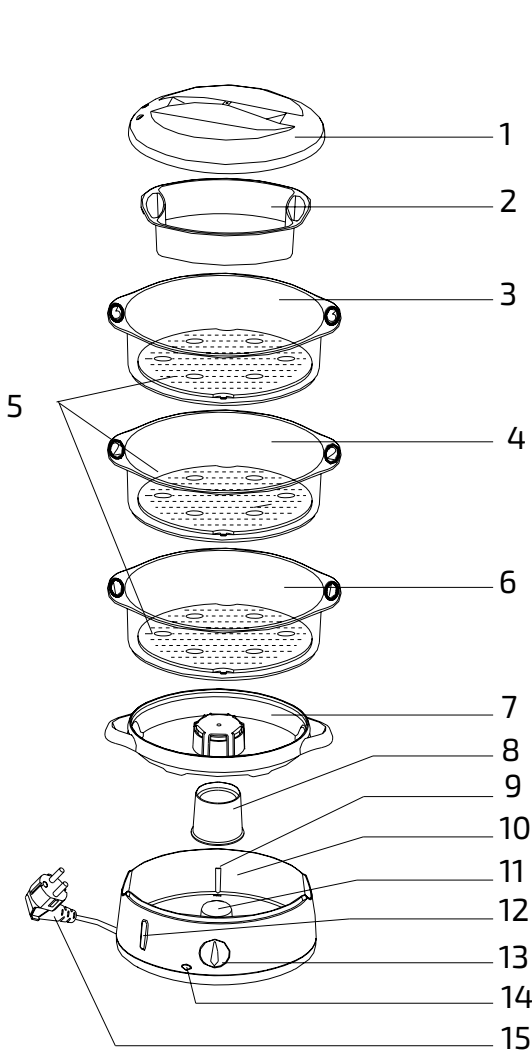
1. Peças e componentes	/ 04
2. Instruções de segurança	/ 39
3. Antes de usar	/ 40
4. Funcionamento	/ 40
5. Limpeza e manutenção	/ 43
6. Especificações técnicas	/ 44
7. Reciclagem de eletrodomésticos	/ 44
8. Garantia e SAT	/ 44

## 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/Pièces et composants/Ersatzteile und Komponenten/  
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.

### FR

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

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

### DE

1. Deckel
2. Reisschale (1L)
3. Garbehälter 3
4. Garbehälter 2
5. Eierhalter
6. Garbehälter 1
7. Tropfschale
8. Dampfrohr
9. Halter
10. Wassertank
11. Heizelement
12. Wasserstandsanzeiger außen
13. 60 Minuten-Zeitschaltuhr\*
14. Signallampe
15. Stromkabel

\*Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank während dem Garvorgang immer Wasser enthält.

### 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. Tampa
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. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- Assurez-vous que le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification du produit et que la prise possède une connexion à terre.
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation exclusivement domestique, ne l'utilisez pas à des fins commerciales ni industrielles.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieurs, près de plaques électriques ou à gaz, près de flammes ni dans des fours.
- Ne laissez pas le câble dépasser de la surface ou du plan de travail et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. Si le câble présente des dommages, il doit être réparé par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la prise sont abîmés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il est abîmé de quelque manière qu'elle soit. Contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
- Ce produit peut atteindre des températures élevées pendant le fonctionnement. Ne touchez pas la surface, l'eau, la vapeur ni la nourriture qui se trouve dans les paniers vapeurs pendant le fonctionnement.
- N'exposez ni ne submergez le câble, la prise, les éléments électriques ni aucune autre partie qui ne s'extrait pas de l'appareil dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de

toucher la prise ou d'allumer l'appareil.

- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il contient des liquides ou aliments.
- Ne touchez pas l'appareil lorsqu'il émet de la vapeur et utilisez des gants thermorésistants pour retirer le couvercle, le bol spécial pour riz ou les paniers vapeurs.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant immédiatement après l'avoir utilisé et avant de le nettoyer ou de réaliser son entretien.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites ou sans expérience ni connaissance.

## 3. AVANT UTILISATION

1. Sortez l'appareil de la boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage.
2. Assurez-vous que tous les composants et pièces soient bien inclus et en bon état. Si vous observez un dommage visible ou s'il manque une pièce/un composant, contactez immédiatement le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
3. Maintenez les sacs en plastique, les papiers en aluminium et les mousses hors de portée des enfants et des bébés. Le matériel composant l'emballage pourrait bloquer les voies respiratoires.
4. Lavez le couvercle, le bol spécial pour riz, les paniers vapeurs et le plateau d'égouttage avec de l'eau tiède et du détergent, rincez-les puis séchez-les bien.

## 4. FONCTIONNEMENT

1. Placez l'unité sur une surface stable puis placez le tube vapeur autour de la résistance (la partie la plus large du tube vers le bas).
2. Versez de l'eau froide directement dans le réservoir d'eau jusqu'à la marque « Max » du niveau d'eau.
3. Placez les aliments au centre du panier vapeur.
4. Installez le panier vapeur sur le plateau d'égouttage puis placez le couvercle.
5. Branchez la prise de courant et sélectionnez le temps souhaité en tournant le sélecteur

dans le sens des aiguilles d'une montre. Suivez les recommandations indiquées dans le tableau des temps de cuisson (voir paragraphe « Tableau des temps de cuisson »). Le témoin lumineux s'allume et l'appareil commence à cuisiner à la vapeur.

6. Une fois le temps sélectionné écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement, l'alarme de fin de cuisson sonne puis le témoin lumineux s'éteint.
7. Débranchez et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
8. Retirez le couvercle et transférez la nourriture cuisinée à la vapeur dans un récipient.

#### NOTE :

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

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

#### Cuisiner plusieurs plats à la vapeur à la fois

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

- Installez d'abord le panier vapeur 1 sur le plateau d'égouttage.
- Sans mettre le couvercle, placez le panier vapeur 2 sur le panier vapeur 1.
- Sans mettre le couvercle, placez le panier vapeur 3 sur le panier vapeur 2.
- Fermez le panier vapeur 3 avec le couvercle.

#### Bol spécial pour riz

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

\* Les proportions sont indiquées sur le paquet de riz.

#### Remplir l'eau pendant le fonctionnement

Le niveau d'eau peut être contrôlé grâce à l'indicateur extérieur de niveau d'eau.

Si le processus de cuisson à la vapeur requiert plus d'eau, versez de l'eau à travers les deux parties du plateau d'égouttage sans interrompre le processus.

#### Réchauffer de la nourriture

La nourriture pré-cuisinée peut être réchauffée. Pour cela, versez simplement de l'eau à travers l'un des côtés du plateau d'égouttage puis laissez l'appareil fonctionner pendant quelques minutes.

#### TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON

Conseils pour obtenir les meilleurs résultats :

1. Placez les aliments en une seule couche, en essayant de laisser un espace suffisant entre les différents morceaux d'aliments.
2. Utilisez le panier vapeur 1 pour les processus de cuisson plus longs et les paniers vapeurs 2 et 3 pour les processus de cuisson plus courts.
3. Vous devez remuer les aliments au moins une fois lors de la cuisson (à la moitié du processus), pour cela, ouvrez le couvercle.
4. Pour ouvrir le couvercle, il est recommandé d'utiliser des gants et des ustensiles de cuisine résistants à la chaleur.
5. Essayez de ne pas laisser l'eau du réservoir se terminer.
6. Vous pouvez utiliser le bol spécial pour riz pour cuisiner des aliments en sauce.
7. Si vous souhaitez que les saveurs ne se mélangent pas, vous pouvez utiliser du papier aluminium pour envelopper certains aliments comme le poulet, le poisson, etc.

Commencez la cuisson avec le cuiseur vapeur à froid :

Aliments (frais)	Temps (minutes)
Pommes de terre	21-23
Carottes	17-19
Choux fleurs	17-19
Haricots verts	16-20
Brocolis	16-20
Choux de Bruxelles	16-20
Maïs	17-21
Choux frisés	15-18
Asperges	15-18
Courgettes	16-19

Il est recommandé de couper les aliments suivants en morceaux d'1 à 2 cm : pommes de terre, carottes, choux fleurs, brocolis, choux, courgettes.

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

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

Aliments (frais)	Temps (minutes)
Œufs durs	5-6 / 7-8 / 9-10 / 11-12 (Tendre/Moyen/Dur/Bien cuit)
Œufs pochés	5-6
Blancs de poulet	12-15
Poissons en tranches	7-9
Poissons blancs	4-6
Filets de poissons	7-9
Moules	8-10
Langoustines	2-3

- Œufs pochés : utilisez un petit récipient.
- Il est recommandé de cuisiner les poissons entiers.
- Poissons en tranches : morue, saumon, etc.
- Poissons blancs : sole, panga, etc.
- Filets de poissons : espadon, thon, etc.
- Pour cuisiner les blancs de poulet, il est recommandé de les couper en tranches ou en fins filets.
- Épluchez les langoustines avant de les faire cuire.

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

## 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Videz le réservoir d'eau et nettoyez-le avec un chiffon humide.
2. Tous les autres composants qui s'extraient conviennent pour un nettoyage au lave-vaisselle : couvercle, bol spécial pour riz et paniers vapeurs.
3. Il est recommandé de détartrer cet appareil toutes les 8 utilisations. Pour cela, suivez les instructions suivantes :
  - Versez une solution composée d'eau et de vinaigre ou une solution désincrustante dans le réservoir.
  - Placez le tube vapeur, le plateau d'égouttage, le panier vapeur 1 puis le couvercle.

- Branchez le cuiseur vapeur et laissez-le fonctionner 25 minutes approximativement. À la fin du processus, laissez la solution refroidir puis videz le contenu du réservoir d'eau.
- Répétez ce processus plusieurs fois en utilisant uniquement de l'eau.

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

## 6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle : Vapovita 3000 Inox

Référence du produit : 04109

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

Made in China | Conçu en Espagne

## 7. RECYCLAGE DES ÉLECTROMÉNAGERS



La directive européenne 2012/19/UE relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) spécifie que les électroménagers ne doivent pas être recyclés avec le reste des déchets municipaux. Ces électroménagers doivent être jetés séparément, afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux et, de cette manière, réduire l'impact qu'ils peuvent avoir sur la santé et sur l'environnement.

Le symbole de la poubelle rayée vous rappelle l'obligation de vous défaire de ce produit correctement. Si le produit en question possède une batterie ou une pile pour son autonomie électrique, celle-ci devra être retirée avant de jeter le produit et être traitée à part comme un résidu d'une catégorie différente.

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

## 8. GARANTIE ET SAV

Ce produit possède une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat, à condition de toujours présenter la facture d'achat, que le produit soit en parfait état, et ait été utilisé correctement comme indiqué dans ce manuel d'instructions.

La garantie ne couvre pas :

- Un produit qui ait été utilisé en-dehors de ses capacités ou usages normaux, ayant subi des coups, ayant été abîmé, exposé à l'humidité, submergé dans un liquide ou une substance corrosive, ainsi que tous les incidents dont la faute serait imputable au

consommateur.

- Un produit qui ait été démonté, modifié ou réparé par des personnes non autorisées par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
- Lorsque le problème a été provoqué par l'usure normale des composants dû à l'utilisation.

Le service de garantie couvre tous les défauts de fabrication pendant 2 ans selon la législation en vigueur, à l'exception des pièces consommables. Dans le cas d'une mauvaise utilisation de la part de l'utilisateur, le service de garantie ne se fera pas responsable de la réparation.

Si vous détectez un incident ou un problème avec le produit, vous devez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec au **+34 963 21 07 28**.

## 2. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig für künftige Anwendungen auf.

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung, mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt und dass die Steckdose geerdet ist.
- Dieses Gerät wurde für den Hausgebrauch entworfen, nicht für kommerziellen, industriellen Zwecken.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe von elektrischen Mehrkochplatten, Gasplatten oder innerhalb von Backofen.
- Lassen Sie das Kabel niemals über der Arbeitsfläche hänge und in Kontakt mit heißer Oberfläche kommen.
- Lassen Sie das Produkt beim Verwenden nicht ohne Aufsicht.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um jegliche Art von Gefahr zu vermeiden.
- Benutzen Sie kein beschädigtes Kabel oder Steckdose oder, wenn es nicht richtig funktioniert. Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.
- Das Gerät kann während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen. Berühren Sie nicht die Oberfläche, Dampf und die Lebensmittel während des Betriebs.
- Tauchen Sie das Kabel, die Steckdose, elektrische Bauteile oder anderen nicht abnehmbare Teile des Produkts ins Wasser oder andere Flüssigkeiten. Stellen Sie sicher, dass Sie Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Berühren Sie das Gerät nicht, wenn diese Lebensmittel oder Flüssigkeiten enthält.
- Berühren Sie das Gerät beim Ablassen von Dampf nicht

und benutzen Sie Ofenhandschuhe, um die Reisschale und Garbehälter herauszunehmen.

- Schalten Sie das Gerät von der Steckdose unmittelbar nach der Verwendung und vor die Reinigungs- und Wartungsarbeiten aus.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht für Kinder geeignet.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern, Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder fehlender Erfahrung bzw. fehlenden Kenntnissen verwendet werden.

### 3. VOR DEM GEBRAUCH

1. Nehmen Sie das Produkt aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Falls Sie sichtbare Schäden bemerken oder bei fehlenden Teilen, kontaktieren Sie sofort mit dem technischen Kundendienst von Cecotec.
3. Bewahren Sie Plastiktüten, Aluminiumfolie und Schaumstoffs außerhalb der Reichweite von Kindern und Babys auf. Es besteht Erstickungsgefahr!
4. Wischen Sie den Behälter, Deckel und Reisschale mit lauwarmem Wasser und Reinigungsmittel ab, spülen Sie diese ab und trocknen Sie es vor Verwendung.

### 4. BETRIEB

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

8. Nehmen Sie den Deckel heraus und geben Sie die Zubereitung in einen Behälter.

#### **HINWEIS:**

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

1. Schalten Sie das Produkt aus. Lassen Sie es zwischen 2 und 5 Minuten ruhen.
2. Befüllen Sie den Wassertank und beginnen Sie den Prozess erneut.

#### **Verschiedene Gerichte gleichzeitig kochen**

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

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

#### **Reisschale**

1. Geben Sie rohen Reis und die passende Wassermenge\* in die Reisschale.
2. Geben Sie die Reisschale in den Garbehälter 1 und legen Sie den Deckel.
3. Prüfen Sie das Kochergebnis und stellen Sie die Kochzeit ein, wenn nötig.

\*Die Wassermenge sollte auf dem Reispaket signalisiert werden.

#### **Wasser während des Betriebs befüllen**

Die Wassermenge kann durch den Wasserstandsanzeiger überwacht werden.

Falls der Garvorgang mehr Wasser braucht, geben Sie Wasser durch die Tropfschale, ohne den Prozess zu unterbrechen.

#### **Essen aufwärmen**

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

#### **TABELLE MIT KOCHZEITEN**

Empfehlungen, um die besten Kochzeiten zu erreichen:

1. Legen Sie die Lebensmittel und lassen Sie genügend Platz dazwischen.
2. Benutzen Sie den Garbehälter 1 für längere Garvorgänge und die Garbehälter 2 und 3 für kürzere Kochvorgänge.
3. Während dem Garvorgang kann der Deckel ausschließlich geöffnet werden, um die Zu-

bereitung zu vermischen.

4. Um die Lebensmittel während dem Garvorgang zu verrühren (mindestens einmal) wird es empfohlen hitzebeständige Ofenhandschuhe und Kochutensilien zu benutzen.
5. Achten Sie darauf, dass der Wassertank immer befüllt ist.
6. Die Reisschale kann verwendet werden, um Lebensmittel mit Soße zu kochen.
7. Um den Geschmack nicht zu vermischen, können Sie Aluminiumfolie benutzen, indem Sie die Lebensmittel bzw. Hähnchenbrust, Fisch... verpacken.

Legen Sie die Lebensmittel mit kaltem Dampfgerar.

Lebensmittel (frisch)	Zeit (Minuten)
Kartoffel	21-23
Möhre	17-19
Blumenkohl	17-19
Schnittbohne	16-20
Brokkoli	16-20
Rosenkohl	16-20
Mais	17-21
Grünkohl	15-18
Spargel	15-18
Zucchini	16-19

Es wird empfohlen die folgenden Lebensmittel in Stücke von 1 bis 2 cm zu schneiden: Kartoffel, Karotte, Blumenkohl, Brokkoli, Kohl, Zucchini.

Schnittbohne, Rosenkohl, Spargel und Mais (Maiskolben) besser im Ganzen kochen.

Garvorgang anfangen, wenn der Dampfgerar Dampf abgibt.

Lebensmittel (frisch)	Zeit (Minuten)
gekochtes Ei	5-6 / 7-8 / 9-10 / 11-12 (Weich/Mittel/ Hart/ gekocht)
Pochiertes Ei	5-6
Hähnchenbrust	12-15

In Scheiben geschnittene Fischstücke	7-9
Weißer Fisch	4-6
Fischfilet	7-9
Miesmuschel	8-10
Garnele	2-3

- Pochiertes Ei: Kleinen Behälter benutzen.
- Es wird empfohlen, den Fisch im Ganzen zu kochen.
- In Scheiben geschnittene Fischstücke: Kabeljau, Lachs, etc.
- Weißer Fisch: Seezunge, Pangasius, etc.
- Fischfilet: Schwertfisch, Thunfisch.
- Es wird empfohlen, die Hähnchenbrust in Scheiben oder dünnes Hähnchenfilet zu schneiden.
- Vor dem Kochen Garnelen schälen.

**VORSICHT:** Die Kochzeiten sind richtungsweisen und können so wie die Kochstufen (Garbehälter 1,2 oder3) je nach Menge ändern. Die Kochzeiten zum Kochen in höheren Stufen sollten verlängert werden.

**5. REINIGUNG UND WARTUNG**

1. Leeren Sie den Wassertank und reinigen Sie ihn mit einem feuchten Tuch.
2. Die abnehmbaren Bauteile bzw. Deckel, Behälter und Reisschale sind spülmaschinenfest.
3. Es wird empfohlen, dieses Gerät jeweils nach 8 Garvorgänge zu entkalken. Um die Entkalkung durchzuführen, folgen Sie die Anweisungen:
  - Geben Sie Wasser und Essig oder Kalkreiniger in den Wassertank.
  - Setzen Sie das Dampfrohr, die Tropfschale, den Garbehälter 1 und den Deckel ein.
  - Schließen Sie den Dampfgerar ein und lassen ihn ca. 24 Minuten betrieben. Nach Auflauf der Zeit lassen Sie Lösung abkühlen und leeren Sie dann den Wassertank.
  - Wiederholen Sie diesen Prozess mehrmals mit Wasser.

**WICHTIG:** Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Garbehälter entnehmen, da diese heiß werden können. Benutzen Sie dazu geeignete Handschuhe und Kochutensilien.

## 6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell: Vapovita 3000 Inox

Produktreferenz: 04109

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

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

## 7. ENTSORGUNG VON ALTEN ELEKTROGERÄTEN



Die Europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) legt fest, dass alte Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen unsortierten Siedlungsabfall entsorgt werden dürfen. Alte Geräte müssen gesondert gesammelt werden, um die Verwertung und das Recycling der enthaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu reduzieren.

Das durchgestrichene Symbol "durchgestrichene Abfalltonne" auf dem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, das Gerät korrekt zu entsorgen. Wenn das Produkt einen eingebauten Akku hat oder Batterien verwendet, sollte der Akku oder die Batterien aus dem Gerät entnommen und separat entsorgt werden.

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

## 8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Dieses Produkt hat 2 Jahre Garantie. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum bzw. Lieferdatum, soweit der hierfür vorhandene und sorgfältig aufbewahrte Kaufbeleg rechtzeitig eingereicht wird, und das Produkt unter angemessener und sachgemäßer Behandlung, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben wurde, sich in einem hierfür entsprechenden, optimalen Zustand befindet.

Die Garantie deckt keine Schäden bei denen:

- Das Produkt über seine Kapazität oder Anwendbarkeit hinaus missbraucht, geschlagen, nicht ordnungsgemäß behandelt wurde oder mit ätzenden bzw. Korrosiven Substanzen oder Flüssigkeiten in Kontakt geraten ist oder die jeweilige Störung, Fehler, Schaden bzw. Defekt dem Verbraucher zugerechnet werden kann.
- Das Produkt von Personen demontiert, repariert oder modifiziert wurde, die nicht vom offiziellen Technischen Kundendienst durch Cecotec autorisiert worden sind.
- Der Grund hierfür durch die normale Abnutzung und Verschleiß der Teile und des Zubehörs

entstanden ist.

- Die Garantieleistung deckt alle Herstellungsbedingten Schäden und Fehler Ihres Produktes für die Dauer von 2 Jahren, nach geltendem Recht Diese eingeschränkte Gewährleistung gilt nicht für Mängel, die sich aus Unfällen, Missbrauch, unsachgemäße Wartung oder normale Abnutzung ergeben.

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



## 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 striscioline 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