

# SEVERIN

|                             |                              |    |
|-----------------------------|------------------------------|----|
| Gebrauchsanweisung          | Dampfgarer                   | Ⓓ  |
| Instructions for use        | Food steamer                 | ⒼⒷ |
| Mode d'emploi               | Cuiseur Vapeur               | Ⓕ  |
| Gebruiksaanwijzing          | Voedselstomer                | ⒼⓁ |
| Instrucciones de uso        | Olla para cocer al vapor     | Ⓔ  |
| Manuale d'uso               | Pentola a vapore             | Ⓘ  |
| Brugsanvisning              | Dampkoger                    | ⒹⓀ |
| Bruksanvisning              | Ångkokare                    | Ⓔ  |
| Käyttöohje                  | Höyrykeitin                  | ⒻⒿ |
| Instrukcja obsługi          | Garnek do gotowania na parze | Ⓟ  |
| Οδηγίες χρήσεως             | Χύτρα ατμού                  | ⒼⓇ |
| Руководство по эксплуатации | Пароварка                    | ⓇⓊ |

---

## Lieber Kunde!

Sie haben sich für ein SEVERIN-Qualitätsprodukt entschieden, vielen Dank für Ihr Vertrauen!

Seit 1952 werden Elektrogeräte der Marke SEVERIN produziert. Durch diese jahrzehntelange Erfahrung und mehrere modernste Produktionsstätten wird der hohe Qualitätsstandard der Produkte garantiert.

Mit über 160 verschiedenen Produkten bietet SEVERIN wie kaum ein anderer Hersteller dieser Branche ein nahezu komplettes Sortiment im Bereich Elektrokleingeräte an.

So umfasst das SEVERIN-Sortiment neben den traditionellen Küchengeräten wie Kaffeeautomaten, Toaster, Kochplatten oder Waffelautomaten auch vielseitige Grillgeräte, Produkte für die Haarpflege sowie verschiedene Heizgeräte und Ventilatoren.

Jedes Gerät, das die Marke SEVERIN trägt, wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen.

Wir wünschen Ihnen an Ihrem SEVERIN-Gerät viel Freude!

**Geschäftsleitung und Mitarbeiter  
der SEVERIN-Unternehmen**

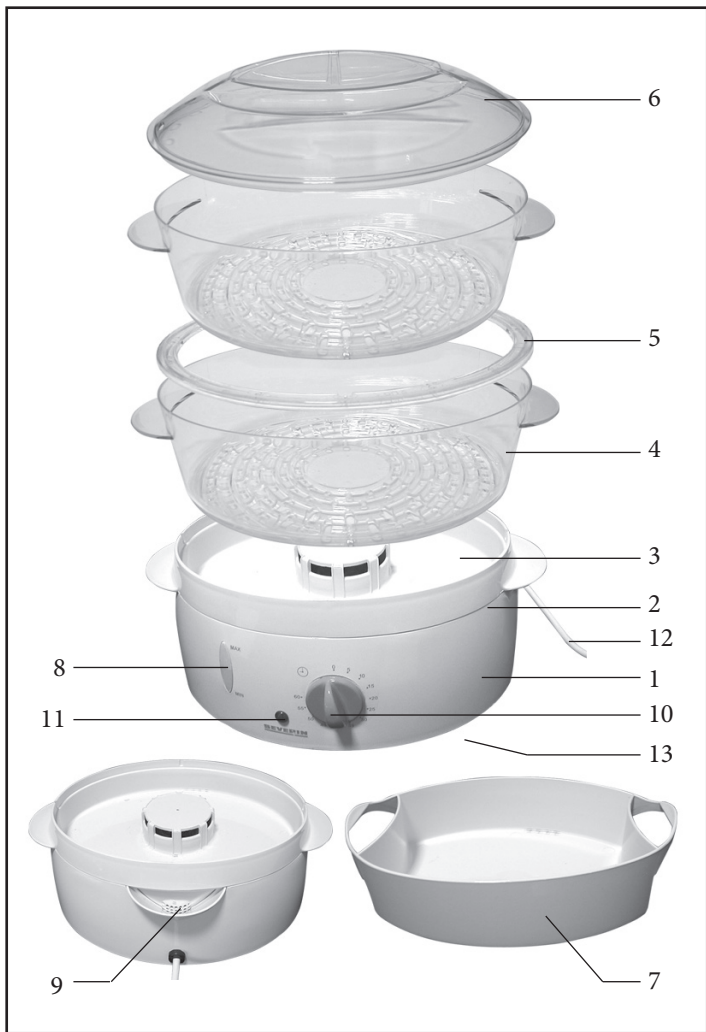
### **Aktion zum Schutz der Umwelt:**

Nehmen auch Sie aktiv am Umweltschutz teil.

Papier und Kartons, aber auch Glas, Kunststoff und Metalle sind wertvolle Rohstoffe, die wieder aufbereitet werden können.

Achten Sie deshalb auf die örtlichen Sammelstellen, denn der sparsame Umgang mit Rohstoffen ist aktiver Umweltschutz.

---



**Liebe Kundin, lieber Kunde,**

jeder Benutzer muss vor dem Gebrauch die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchlesen.

**Anschluss**

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

**Aufbau**

1. Gehäuse
2. Wassertank
3. Saftauffangschale
4. Dämpfaufsatz
5. Stapelring
6. Deckel
7. Reisschale
8. Wasserstandsanzeige
9. Wassernachfüllöffnung
10. Timer
11. Kontrollleuchte
12. Anschlussleitung
13. Typenschild (unter dem Gerät)

**Sicherheitshinweise**

- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät incl. eventueller Zubehörteile auf Mängel überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Überprüfen Sie die Anschlussleitung regelmäßig auf Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung darf das Gerät nicht benutzt werden.
- Nicht in Betrieb nehmen, wenn die

Anschlussleitung einer unzulässigen Zugbelastung ausgesetzt worden ist. Eine Beschädigung ist von außen nicht immer erkennbar; deshalb lassen Sie das Gerät vor der nächsten Inbetriebnahme überprüfen.

- **Den Netzstecker ziehen,**
  - nach jedem Gebrauch,
  - bei Störungen während des Betriebes,
  - vor jeder Reinigung.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen; fassen Sie den Netzstecker an.
- Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen und von heißen Geräteteilen fernhalten.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Kindervon Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Das Gerät auf eine wasserunempfindliche wärmebeständige ebene Fläche stellen.
- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen (z.B. Herdplatten o.ä.) oder in die Nähe von offenen Gasflammen stellen. Stellen Sie es nicht unter empfindliche Möbel (z.B. Hängeschränke o.ä.), da Dampf aus dem Deckel austritt.
- Das Gerät nur
  - mit Original-Zubehörteilen,
  - unter Aufsicht und
  - mit reinem Wasser betreiben.
- Die berührbaren Oberflächen sind bei Betrieb heiß. Fassen Sie nur die Griffe an.
- Beim Entnehmen der Reisschale immer einen Topflappen verwenden. Beachten Sie dabei, beim Abnehmen des Deckels und der Dämpfaufsätze den

austretenden Dampf und das abtropfende Kondenswasser. Verbrühungsgefahr!

- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
  - in landwirtschaftlichen Betrieben
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften
  - in Frühstückspensionen
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anweisung.

### **Vor der ersten Inbetriebnahme**

Verpackungsreste vollständig entfernen und Gerät wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben reinigen.

### **Bedienung**

- Vor jeder Inbetriebnahme kaltes reines Wasser in den Wassertank einfüllen. Beachten Sie die Max-Markierung.
- Saftauffangschale auf das Gehäuse setzen und Sitz kontrollieren.
- Die Dämpfaufsätze können beliebig gestapelt werden. Zwischen den Dämpfaufsätzen den Stapelring anbringen.
- Gargut in den Dämpfaufsatz geben. Im unteren Dämpfaufsatz die größten Gargut-Stücke mit der längsten Garzeit geben.
- Benutzen Sie zum Dämpfen nur die Dämpfaufsätze. Legen Sie keine Speisen direkt in den Wassertank oder in die

Saftauffangschale.

- Reisschale bei Benutzung in den unteren Dämpfaufsatz stellen. Max. 375g Reis einfüllen.
- Dämpfaufsätze auf die Saftauffangschale setzen.
- Deckel aufsetzen.
- Kontrollieren Sie den richtigen Zusammenbau des Gerätes.
- Netzstecker in eine Steckdose stecken.
- Timer auf gewünschte Dämpfzeit einstellen. Die Kontrollleuchte leuchtet. Das Gerät ist jetzt eingeschaltet.
- Rechtzeitig Wasser durch die Wasserauffüllöffnung nachfüllen, bevor das Wasser im Wassertank verdampft ist.
- Nach Ablauf der Dämpfzeit ertönt ein Signalton. Die Kontrollleuchte erlischt.
- Anschließend die Dämpfaufsätze vom Gerät nehmen und auf eine wasserunempfindliche wärmebeständige Fläche stellen.
- Bei der Entnahme der Reisschale einen Topflappen verwenden und nur die Griffe berühren.
- Nach Gebrauch Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen.

### **Tipps**

- Dämpfaufsatz nicht zu dicht mit Gargut belegen, damit der Dampf besser zirkulieren kann.
- Die Garzeit ist abhängig von Größe, Qualität und Beschaffenheit des Gargutes und von dem Abstand zwischen dem Gargut.
- Sie erzielen durch möglichst gleich große Stücke ein gutes Resultat. Sollten die Größe jedoch unterschiedlich sein, garen Sie die großen Stücke unten und die kleinen oben.
- Falls Sie verschiedene Lebensmittel in die Dämpfaufsätze füllen, prüfen Sie, ob die Aromen zusammenpassen.
- Falls die verschiedenen Lebensmittel unterschiedliche Garzeiten haben, füllen Sie das Gargut mit der längsten Garzeit in den unteren Dämpfaufsatz. Damit alle Lebensmittel zur gleichen Zeit gar

werden, garen Sie zuerst eingefüllte Speise bis die Restzeit und die Garzeit der noch zugarende Speise übereinstimmt. Setzen Sie nun den anderen Dämpfaufsatz auf.

- Beim Garen einer größeren Menge den Deckel nach Ablauf der halben Garzeit

vorsichtig abnehmen, kurz das Gargut wenden und Deckel wieder aufsetzen. Beachten Sie den austretenden Dampf. Verbrennungsgefahr!

- Den Saft aus der Saftauffangschale können Sie gegebenenfalls zur Zubereitung von Saucen usw. verwenden.

| Gargut     |             | Gewicht (in g) | Garzeit (in Minuten) | Bemerkung                  |
|------------|-------------|----------------|----------------------|----------------------------|
| Fischfilet | frisch      | 250            | 8                    | Vor dem Kochen vorbereiten |
| Fischsteak | Aal, Hering | 250            | 10                   | Vor dem Kochen vorbereiten |
| Hummer     | frisch      | 2 Stück        | 6:30                 |                            |
| Muschel    | frisch      | 500            | 8                    |                            |

|               |            |     |    |                 |
|---------------|------------|-----|----|-----------------|
| Hähnchenteile | knochenlos | 500 | 10 | Speck entfernen |
| Hammelfleisch | Steak      | 500 | 11 | Speck entfernen |
| Schwein       | Steak      | 500 | 13 | Speck entfernen |
| Rind          | Steak      | 500 | 11 | Speck entfernen |

|            |        |     |    |                                  |
|------------|--------|-----|----|----------------------------------|
| Blumenkohl | frisch | 500 | 14 | Nach der Hälfte der Zeit wenden. |
| Kartoffeln | frisch | 500 | 14 | Nach der Hälfte der Zeit wenden. |
| Spinat     | frisch | 250 | 7  |                                  |
| Gemüse     | frisch | 250 | 8  |                                  |
| Pilze      | frisch | 250 | 12 | Nach der Hälfte der Zeit wenden. |

|      |  |     |    |   |
|------|--|-----|----|---|
| Reis |  | 375 | 32 | Vorher 375ml kaltes Wasser in die Reisschale füllen |
|------|--|-----|----|---|

Die angegebenen Garzeiten sind Durchschnittswerte, da jedes Gargut unterschiedlich beschaffen ist.

## Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Gehäuse mit einem leicht angefeuchtetem Tuch reinigen.
- Deckel, Dämpfaufsätze, Reisschale und Saftauffangschale im Spülwasser oder in der Spülmaschine reinigen.
- Wassertank entleeren und auswischen.

## Entkalkung

Je nach Benutzungshäufigkeit und Kalkgehalt des Wassers bilden sich Kalkrückstände am Heizkörper. Aus diesem Grund das Gerät regelmäßig entkalken. Zum Entkalken eignet sich eine Mischung aus Wasser und drei Esslöffeln Essigessenz.

- Wassertank mit Wasser bis zur Max-Markierung füllen.
- Drei Esslöffel Essigessenz dazugeben.
- Zubehörteile nicht aufsetzen.
- Netzstecker einstecken.
- Timer auf 5 Minuten einstellen.
- Atmen Sie nicht die austretenden Dämpfe ein.
- Nachdem der Signalton ertönt ist, Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen.
- Wassertank entleeren.
- Entkalkungsmittel nicht in emaillierte Abflussbecken gießen.
- Wassertank mit klarem Wasser ausspülen und auswischen.

## Zusätzliches Zubehör

Falls Sie weitere Dämpfaufsätze benötigen, können Sie diese beim Severin-Service unter Angabe der Art.-Nr. des Gerätes erwerben. Stapeln Sie jedoch max. 3 Dämpfaufsätze übereinander.

## Ersatzteile und Zubehör

Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie diese auch bequem über unseren Internet-Bestellshop auf bestellen. Sie finden unseren Bestellshop auf unserer Homepage <http://www.severin.de> unter dem Unterpunkt „Ersatzteilshop“.

## Entsorgung



Unbrauchbar gewordene Geräte sind in den dafür vorgesehenen öffentlichen Entsorgungsstellen zu entsorgen.

## Garantie

Severin gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien bleiben unberührt.

**Dear Customer,**

Before using the appliance, the user should read the following instructions carefully.

**Connection to the mains supply**

The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations. Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label of the appliance. This product complies with all relevant CE-labelling directives.

**Familiarisation**

1. Housing
2. Water container
3. Juice collection tray
4. Steaming top
5. Stacking ring
6. Lid
7. Rice container
8. Water level indicator
9. Water feeder opening
10. Timer
11. Indicator light
12. Power cord with plug
13. Rating label (on underside of appliance)

**Important safety instructions**

- Before the appliance is used, the main body as well as any attachments fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, it must not be used any longer: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- The power cord should be regularly examined for any signs of damage. In the event of such damage being found, the appliance must no longer be used.
- Do not operate the appliance if excessive force has been used to pull the power

cord. Damage cannot always be detected from the outside; the entire unit should therefore be checked by a qualified technician before it is used again.

- **Always remove the plug from the wall socket**
  - after use,
  - in case of any malfunction,
  - before cleaning the appliance.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- Do not let the power cord hang free, and keep the cord well away from hot parts of the appliance.
- This appliance is not intended for use by any persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children: there is a risk of suffocation.
- During operation, the appliance must be placed on a surface resistant to heat and water.
- Do not position the food steamer on or near hot surfaces or open flames such as hot-plates or gas flames. Do not operate the appliance underneath sensitive objects or furniture such as wall-cupboards, as hot steam is emitted from the lid during use.
- When operating this appliance, ensure that
  - only genuine accessories are used,
  - the appliance is under supervision at all times
  - the water container has been filled with clean water.
- The accessible housing surfaces become very hot during operation. Do not touch any part of the appliance except the



handles.

- Always use an oven cloth when removing the rice container. **Caution:** when removing the lid or lifting off the steaming tops, beware of escaping steam and hot condensation water dripping off: **danger of scalding!**
- No responsibility is accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as in
  - staff kitchens, offices and other commercial environments,
  - agricultural areas,
  - hotels, motels etc. and similar establishments,
  - bed-and-breakfast guest houses.
- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repairs are needed, please send the appliance to one of our customer service departments. The addresses can be found in the appendix to this manual.

### Before using for the first time

Remove any packing materials completely, and clean the appliance as described in the section **General care and cleaning** below.

### Operation

- Before the appliance is used, the water container must be filled with cold, clean water, observing the **maximum** marking.
- Fit the juice collection tray onto the housing and make sure it is safely attached.
- The steaming tops can be stacked as desired. However, ensure that a stacking ring is placed between the steaming tops.
- Place the food to be cooked into the steaming top. Larger food items require a longer cooking time; they should therefore be placed in the lower steaming top.
- When steaming food, always use the

steaming tops. Do not place food directly into the water container or the juice collection tray.

- When cooking rice, the rice container must be placed into the lower steaming top. Fill the container with a maximum of 375g of rice.
- Place the steaming tops onto the juice collection tray.
- Close the lid.
- Carefully check that all parts of the assembly have been correctly fitted and are safely connected.
- Insert the plug into a suitable wall socket.
- Set the timer to the desired steaming time. The indicator light will light up. The appliance is now switched on.
- While steaming is in progress, a certain amount of water evaporates from the water container. To prevent the water from evaporating completely, it is important to replenish the water in good time. Refill with a sufficient amount of water through the water feeder opening.
- Once the programmed steaming time has elapsed, an acoustic signal is heard and the indicator light goes out.
- Carefully proceed to lift off the steaming tops from the appliance and place them on a surface resistant to heat and water.
- Always use an oven cloth when removing the rice container: touch the container only by its handles.
- Always remove the plug from the wall socket after use; allow sufficient time for the appliance to cool down.

### Useful hints

- To ensure proper steam circulation, make sure that the pieces of food are evenly spaced and not placed too close to each other inside the steaming top.
- The steaming time largely depends on various factors such as size, quality, consistency and nature of the food to be cooked, as well as the spacing between the pieces.
- Generally, best results are achieved when

the pieces are similar in size. However, should it be necessary to steam pieces of different sizes, the larger pieces should be placed in the lower insert.

- If different types of food are to be placed in the steaming tops, ensure first that their flavours are compatible.
- In addition, when steaming different types of food with different cooking times, place those items with the longest cooking time in the lower steaming top. To ensure that all food will be ready at the same time, we recommend the following method: begin with steaming the larger items (i.e. those items that are placed in the lower insert) first, until their remaining cooking time equals the cooking time of the food yet to be cooked; now add the other steaming top(s) to the assembly.
- When steaming larger food quantities, carefully remove the lid halfway through the steaming process, turn over the food and put the lid back on. **Caution:** beware of escaping steam. There is a **danger of scalding**.
- The juice collected in the juice collection tray during the steaming process can be used for sauces etc.

| Type of food   |              | Weight (in g) | Steaming time (in minutes) | Remarks                   |
|----------------|--------------|---------------|----------------------------|---------------------------|
| Fish fillet    | fresh        | 250           | 8                          | prepare prior to steaming |
| Fish steak     | Eel, herring | 250           | 10                         | prepare prior to steaming |
| Lobster        | fresh        | 2 pieces      | 6:30                       |                           |
| Mussels, clams | fresh        | 500           | 8                          |                           |

|               |          |     |    |            |
|---------------|----------|-----|----|------------|
| Chicken parts | boneless | 500 | 10 | remove fat |
| Mutton        | Steak    | 500 | 11 | remove fat |
| Pork          | Steak    | 500 | 13 | remove fat |
| Beef          | Steak    | 500 | 11 | remove fat |

|             |       |     |    |   |
|-------------|-------|-----|----|---|
| Cauliflower | fresh | 500 | 14 | turn halfway through the steaming process |
| Potatoes    | fresh | 500 | 14 | turn halfway through the steaming process |
| Spinach     | fresh | 250 | 7  |   |
| Vegetables  | fresh | 250 | 8  |   |
| Mushrooms   | fresh | 250 | 12 | turn halfway through the steaming process |

|      |  |     |    |  |
|------|--|-----|----|--|
| Rice |  | 375 | 32 | fill the rice container with 375ml of cold water first |
|------|--|-----|----|--|

The cooking/steaming times listed are approximate times only, as each food to be steamed is of different nature and consistency.

## General care and cleaning

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
  - The exterior of the appliance may be cleaned with a damp, lint-free cloth.
  - The lid, steaming tops, rice container and juice collection tray can be cleaned with hot water or in a dish-washer.
  - Pour any remaining water from the water container and wipe it clean.

## Descaling

Depending on the frequency of use as well as the water quality in your area, lime deposits may build up on the heating element. It is advisable to remove any such deposits at regular intervals. A mixture of water and three tablespoons of vinegar essence is suitable.

- Fill the water container to its **maximum** marking.
- Add three tablespoons of vinegar essence.
- Do **not** fit any attachments.
- Insert the plug into a wall socket.
- Set the timer to 5 minutes.
- Do **not** inhale the fumes emitted during the descaling process.
  - Once the acoustic signal is heard, remove the plug from the wall socket and allow sufficient time for the appliance to cool down.
  - Empty the eater container.
- Do not pour descalers down enamel-coated sinks.
  - Pour any remaining water from the water container and wipe it clean.

## Additional accessories

Additional steaming tops may be obtained through the SEVERIN Service, quoting the article number of the appliance.

However, do not stack more than a total of 3 steaming tops at any time.

## Disposal



Do not dispose of old or defective appliances in domestic garbage; this should only be done through public collection points.

## Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

**Chère cliente, Cher client,**

Avant d'utiliser cet appareil, l'utilisateur doit lire attentivement les instructions qui suivent.

**Branchement au secteur**

Cet appareil ne doit être branché que sur une prise avec terre installée selon les normes en vigueur. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique. Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage CE.

**Familiarisez-vous avec votre appareil**

1. Base
2. Réservoir d'eau
3. Bol récupérateur de jus
4. Panier de cuisson
5. Anneau d'empilage
6. Couvercle
7. Cuve à riz
8. Indicateur de niveau d'eau
9. Entrée de remplissage d'eau
10. Minuterie
11. Témoin lumineux
12. Cordon secteur avec fiche
13. Fiche signalétique (au-dessous de l'appareil)

**Importantes consignes de sécurité**

- Avant d'utiliser cet appareil, examinez-le avec soin, ainsi que tous les accessoires fournis, pour vous assurer de leur parfait état. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé sur une surface dure : en effet, des dégâts invisibles peuvent avoir des incidences fâcheuses sur son bon fonctionnement.
- Examinez régulièrement le cordon secteur pour vous assurer de son parfait état. N'utilisez pas l'appareil si le cordon est endommagé.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si une force excessive a été utilisée pour tirer sur

le cordon électrique. Les dégâts ne peuvent pas toujours être détectés de l'extérieur; l'appareil en entier doit donc être vérifié par un technicien qualifié avant d'être utilisé de nouveau.

- **Débranchez toujours la fiche de la prise murale**
  - après l'emploi,
  - en cas de fonctionnement défectueux,
  - avant de nettoyer l'appareil.
- Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- Ne laissez pas pendre le cordon secteur et tenez-le éloigné des parties chaudes de l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par une personne (y compris un enfant) souffrant d'une déficience physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si cette personne a été formée à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité, ou est surveillée par celle-ci.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **Attention :** Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque de suffocation.
- Quand il est en fonctionnement, l'appareil doit être placé sur une surface résistant à la chaleur et à l'eau.
- Ne placez pas le cuisinier vapeur sur ou à proximité de surfaces brûlantes ou de flammes telles que les plaques chauffantes ou brûleurs à gaz. Ne faites pas fonctionner l'appareil sous des objets ou meubles fragiles tels que des placards car de la vapeur brûlante s'échappe du couvercle durant la cuisson.
- Quand vous faites fonctionner cet appareil, assurez-vous que
  - vous n'utilisez que des accessoires d'origine,
  - l'appareil n'est jamais laissé sans surveillance,
  - le réservoir d'eau a été rempli avec de l'eau claire uniquement.
- Les surfaces accessibles l'appareil

deviennent très chaudes durant l'utilisation. Ne touchez aucune partie de l'appareil autre que les poignées.

- Utilisez des gants de cuisine pour sortir la cuve à riz. **Attention** : En retirant le couvercle ou en soulevant les paniers de cuisson, faites attention à la vapeur et à l'eau de condensation brûlantes qui s'échappent : **risque de brûlures** !
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts dus à une mauvaise utilisation ou au non respect des présentes consignes de sécurité.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que dans des
  - cuisines d'employés, bureaux et autres locaux commerciaux,
  - zones agricoles,
  - hôtels, motels et établissements similaires
  - maisons d'hôtes.
- Afin de se conformer aux règlements et d'éviter les risques, seul un personnel qualifié doit effectuer des réparations d'appareils électriques, y compris le remplacement du cordon secteur. En cas de panne, envoyez l'appareil à un de nos services clients. Vous trouverez les adresses dans l'annexe de ce manuel.

### Avant la première utilisation

Enlevez tous résidus éventuels de l'emballage et nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois en suivant les instructions contenues dans le paragraphe *Entretien et nettoyage*.

### Fonctionnement

- Avant d'utiliser l'appareil, remplissez le réservoir d'eau froide et claire, en respectant l'indication **maximum**.
- Placez le bol récupérateur de jus sur la base et assurez-vous qu'il est bien fixé.
- Les paniers de cuisson s'empilent au choix de l'utilisateur, mais n'oubliez pas de placer un anneau d'empilage entre chacun d'eux.
- Mettez les aliments dans le panier de

cuisson. Les plus gros aliments demandent un temps de cuisson plus long ; placez-les par conséquent dans le panier de cuisson du dessous.

- Utilisez toujours les paniers de cuisson pour cuire les aliments. Ne placez pas les aliments directement dans le réservoir d'eau ou dans le bol récupérateur de jus.
  - Pour cuire du riz, placez la cuve à riz dans le panier de cuisson inférieur. Mettez un maximum de 375 g de riz dans la cuve.
  - Posez les paniers de cuisson sur le bol récupérateur de jus.
  - Refermez le couvercle.
  - Assurez-vous que tous les éléments sont correctement en place.
  - Branchez la prise de l'appareil à une prise murale appropriée.
  - Réglez la minuterie sur le temps de cuisson désiré. Le témoin lumineux s'allumera pour indiquer que l'appareil est allumé.
  - Durant la cuisson vapeur, une certaine quantité d'eau s'évapore du réservoir. Pour éviter qu'elle ne s'évapore complètement, il est important d'en remettre à temps. Ajoutez une quantité d'eau suffisante par l'entrée de remplissage d'eau.
  - Quand le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore se fait entendre et le témoin lumineux s'éteint.
  - Soulevez soigneusement les paniers de cuisson de l'appareil et posez-les sur une surface résistant à la chaleur et à l'eau.
  - Utilisez des gants de cuisine pour sortir la cuve à riz. Ne touchez celle-ci que par les poignées.
  - Débranchez la fiche du secteur après utilisation. Laissez l'appareil refroidir.

### Conseils utiles

- Pour assurer une bonne circulation de la vapeur, assurez-vous que les aliments sont répartis régulièrement et non tassés dans le panier de cuisson.
- Le temps de cuisson dépend beaucoup d'un certain nombre de facteurs tels que la taille, la qualité, la consistance et la nature des aliments à cuire, ainsi que de l'espace

laissé entre les morceaux.

- En règle générale, on obtient de meilleurs résultats avec des morceaux de même taille. Cependant, si vous devez faire cuire des aliments de taille différente, mettez les plus gros dans le panier inférieur et les plus petits dans le panier supérieur.
- Avant de placer des aliments différents dans les paniers de cuisson, assurez-vous que leurs saveurs sont compatibles.
- Par ailleurs, pour cuire des aliments requérant des temps de cuisson différents, placez ceux qui demandent le plus longtemps dans le panier du bas. Pour assurer que tous les aliments seront cuits au même moment, nous recommandons

la méthode suivante: commencez par cuire les aliments les plus gros (c.-à-d. ceux qui sont placés dans le panier du bas), jusqu'à ce que le temps de cuisson restant soit égal à celui des autres aliments à cuire. Ajoutez alors les autres aliments dans le panier du haut.

- Pour cuire des quantités d'aliments importantes, retirez soigneusement le couvercle à mi-cuisson, retournez les aliments et remettez le couvercle. **Attention:** faites attention à la vapeur qui s'échappe. **Risque de brûlure.**
- Les jus recueillis dans le bol récupérateur de jus durant la cuisson vapeur peuvent être utilisés pour faire des sauces, etc.

| Type d'aliment   |                  | Poids (en g) | Temps de cuisson vapeur (en minutes) | Remarques                 |
|------------------|------------------|--------------|--------------------------------------|---------------------------|
| Filet de poisson | frais            | 250          | 8                                    | Préparer avant la cuisson |
| Steak de poisson | anguille, hareng | 250          | 10                                   | Préparer avant la cuisson |
| Homard           | frais            | 2 homards    | 6:30                                 |                           |
| Moules, praires  | frais            | 500          | 8                                    |                           |

|                    |         |     |    |              |
|--------------------|---------|-----|----|--------------|
| Morceaux de poulet | désossé | 500 | 10 | Ôter le gras |
| Mouton             | Steak   | 500 | 11 | Ôter le gras |
| Porc               | Steak   | 500 | 13 | Ôter le gras |
| Bœuf               | Steak   | 500 | 11 | Ôter le gras |

|                 |       |     |    |                        |
|-----------------|-------|-----|----|------------------------|
| Chou-fleur      | frais | 500 | 14 | Retourner à mi-cuisson |
| Pommes de terre | frais | 500 | 14 | Retourner à mi-cuisson |
| Épinards        | frais | 250 | 7  |                        |
| Légumes         | frais | 250 | 8  |                        |
| Champignons     | frais | 250 | 12 | Retourner à mi-cuisson |

|     |  |     |    |   |
|-----|--|-----|----|---|
| Riz |  | 375 | 32 | Commencer par verser 375 ml d'eau froide dans la cuve à riz |
|-----|--|-----|----|---|

Les temps de cuisson indiqués sont approximatifs seulement, les aliments à cuire à la vapeur ayant des natures et consistances différentes.

## Entretien et nettoyage

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir suffisamment.
- Pour éviter le risque de choc électrique, ne nettoyez pas l'appareil à l'eau et ne le plongez pas dans l'eau.
- N'utilisez aucun produit de nettoyage abrasif ou concentré.
  - Vous pouvez nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et non pelucheux.
  - Le couvercle, les paniers de cuisson, la cuve à riz et le bol récupérateur de jus peuvent être lavés à l'eau chaude ou au lave-vaisselle.
  - Videz entièrement le réservoir d'eau et essuyez-le.

## Détartrage

- En fonction de la qualité de l'eau dans votre région et de la fréquence d'utilisation, des dépôts de tartre peuvent apparaître sur la résistance. Il est conseillé d'éliminer ces dépôts du réservoir d'eau à intervalles réguliers en utilisant un mélange d'eau et de trois cuillères à soupe de vinaigre d'alcool.
- Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la marque **maximum**.
  - Ajoutez trois cuillères à soupe de vinaigre d'alcool.
  - Ne mettez **aucun** bol ni panier.
  - Branchez la prise de l'appareil à une prise murale.
  - Réglez la minuterie sur 5 minutes.
  - N'inhalez **pas** les vapeurs produites durant le détartrage.
    - Quand le signal sonore se fait entendre, débranchez du secteur et laissez l'appareil refroidir.
    - Videz le réservoir d'eau.
  - Ne versez pas les produits de détartrage dans des évier en émail.
    - Rincez le réservoir d'eau et essuyez-le.

## Accessoires supplémentaires

Vous pouvez vous procurer des paniers de cuisson supplémentaires auprès du service

après-vente de SEVERIN, en indiquant la référence de l'appareil.

Cependant, il est déconseillé d'empiler plus de 3 paniers de cuisson.

## Mise au rebut



Ne jetez pas vos appareils ménagers vétustes ou défectueux avec vos ordures ménagères; apportez-les à un centre de collecte sélective des déchets électriques et électroniques.

## Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrèées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

### Beste Klant

Voordat het apparaat wordt gebruikt moet de gebruiker eerst de volgende instructies zorgvuldig lezen.

### Aansluiting

Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een volgens de wet geïnstalleerd geaard stopcontact. Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Dit produkt komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

### Beschrijving

1. Huis
2. Watercontainer
3. Sapvergaarbak
4. Stoomtop
5. Stapelring
6. Deksel
7. Rijstcontainer
8. Waterpeilindicator
9. Opening watertoevoer
10. Tijd klok
11. Controlelampje
12. Snoer met stekker
13. Typeplaatje (aan de onderzijde van het apparaat)

### Belangrijke veiligheids instructies

- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bij voorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen mag het niet meer worden gebruikt: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Het snoer moet regelmatig op eventuele beschadiging worden gecontroleerd. Wanneer een beschadiging wordt

geconstateerd mag het apparaat niet meer worden gebruikt.

- Niet gebruiken wanneer excessieve kracht is gebruikt om het aansluitsnoer uit de stopcontact te trekken. Schade is niet altijd aan de buitenkant te zien; alvorens het opnieuw wordt gebruikt moet het hele apparaat daarom worden nagekeken door een gekwalificeerd monteur.
- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:**
  - na gebruik,
  - wanneer het apparaat niet werkt,
  - wanneer men het apparaat schoonmaakt.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Laat het snoer nooit los hangen en zorg ervoor dat het niet in contact komt met hete delen van de huizing.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (Kinderen inbegrepen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheid, of gebrek aan ervaring en wetenschap, behalve wanneer men begeleiding of instructies van het apparaat gehad heeft van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder begeleiding zijn om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- **Waarschuwing:** houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- Wanneer in bedrijf moet het apparaat op een warmte- en vochtbestendig oppervlak worden geplaatst.
- Plaats de voedselstomer niet op of in de omgeving van warme oppervlakken of open vuur, zoals warmhoudplaten of gasvlammen. Gebruik het apparaat niet onder vocht gevoelige voorwerpen of meubilair, zoals wandkasten, omdat tijdens het gebruik hete stoom uit de deksel wordt geëmitteerd.
- Als het apparaat wordt gebruikt moet er op worden gelet dat
  - enkel oorspronkelijke bijbehorende hulpstukken worden gebruikt,



- het apparaat te allen tijde onder toezicht is,
- de watercontainer met schoon water wordt gevuld.
- De te bereiken oppervlakken van het huis worden tijdens het gebruikt erg heet. Daarom, raak van het apparaat geen enkel deel aan, behalve de handgrepen.
- Te allen tijde een pannelap gebruiken bij het verwijderen van de rijstcontainer. **Let wel:** als de deksel wordt verwijderd of als de stoomtoppen worden opgetild, let dan goed de ontsnappende stoom en het hete condensatiewater dat er af druipet: **gevaar voor verbranding!**
- De fabrikant heeft geen verantwoordelijkheid wanneer dit apparaat verkeerd gebruikt wordt of wanneer de veiligheidsinstructies niet gevolgd worden.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals in
  - staf keukens, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
  - agrarische gebieden,
  - hotels, motels enz. en gelijkwaardige etablissementen
- Bij de reparatie van elektrische apparaten moeten veiligheidsaspecten in acht genomen worden. Reparaties mogen derhalve slechts door erkende vakmensen uitgevoerd worden, zelfs de vervanging van het snoer. Indien dit apparaat kapot is, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant. Het adres vindt u achterin deze gebruiksaanwijzing.

### Opstarten

Verwijder al het verpakkingsmateriaal en maak het apparaat schoon (zie **Algemeen onderhoud en schoonmaken**).

### Gebruik

- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet de watercontainer eerst met koud, schoon water worden gevuld, let hierbij goed op **het maximum** vulteken.
- Bevestig de sapvergaarbak aan het huis en zorg ervoor dat het goed is vastgemaakt.
- De stoomtoppen kunnen naar wens gestapeld worden. Er moet echter tussen de stoomtoppen een stapelring worden aangebracht.
- Doe het voedsel dat moet worden gekookt in de stoomtop. Grotere delen voedsel hebben een langere kooktijd nodig en moeten in de onderste stoomtop worden gedaan.
- Als voedsel wordt gestoomd moevoedsel altijd de stoomtoppen worden gebruikt. Het voedsel niet direct in de watercontainer of de sapvergaarbak doen.
  - Als rijst wordt gekookt moet de rijstcontainer in de onderste stoomtop worden geplaatst. De rijstcontainer met maximaal 375 gram rijst vullen.
  - Plaats de stoomtoppen op de sapvergaarbak.
  - Sluit de deksel.
  - Zorgvuldig controleren of alle delen van de eenheid correct zijn aangebracht en veilig zijn gekoppeld.
  - Steek de stekker in een passende wandcontactdoos.
  - Stel de tijdsklok in op de gewenste stoomtijd. Het controlelampje zal oplichten. Het apparaat is nu aangeschakeld.
  - Als het stomen aan de gang is zal uit de watercontainer een bepaalde hoeveelheid water verdampen. Om te voorkomen dat het water helemaal verdampt is het belangrijk dat het water op tijd wordt bijgevoerd. Vul de benodigde hoeveelheid water bij door de opening voor de watertoevoer.
  - Op het moment dat de geprogrammeerde stoomtijd verstreken is zal een akoestisch signaal worden gehoord en zal het controlelampje uitgaan.
  - Til voorzichtig de stoomtoppen van het apparaat en plaats ze op een hitte en vocht bestendig oppervlak.
  - Te allen tijde een ovenlap gebruiken om de rijstcontainer weg te nemen: de container uitsluitend bij zijn handgrepen vastpakken.
  - Na gebruik moet de stekker te allen

tijde uit de wandcontactdoos worden verwijderd; geef het apparaat voldoende tijd om af te koelen.

- Denk er verder aan dat, wanneer verschillende soorten voedsel moet worden gestoomd, de items die de langste kooktijd nodig hebben in de onderste stoomtop worden gedaan. Om te verzekeren dat alle voedsel op dezelfde moment klaar zal zijn raden wij aan de volgende methode te volgen: begin met het stomen van de grotere items (m.a.w. die items die als onderste zijn ingevoerd) tot de resterende kooktijd ervan overeen komt met de kooktijd van het voedsel dat nog moet worden gekookt, en voeg dan de andere stoomtop(pen) aan de eenheid toe.
- Als grotere hoeveelheden voedsel voedsel worden gestoomd, verwijder dan halverwege het kookproces voorzichtig de deksel, keer het voedsel om en breng de deksel weer terug. **Let wel:** pas op voor de ontsnappende stoom. Er bestaat **gevaar voor verbranden**.
- Het sap dat tijdens het stoomproces in de vergaarbak is opgevangen kan worden gebruikt voor het bereiden van sausen, etc.

### Nuttige wenken

- Om voor een juiste stoomcirculatie te zorgen, moet er goed op worden gelet dat de delen voedsel gelijkmatig en niet te dicht bij elkaar in de stoomtop worden gedaan.
- De stoomtijd hangt in belangrijke mate af van verschillende factoren zoals grootte, kwaliteit, en consistentie en aard van het voedsel dat moet worden gekookt en de ruimte tussen de delen ervan.
- In het algemeen worden de beste resultaten verkregen als de stukken van gelijke grootte zijn. Echter, wanneer het nodig is dat stukken van verschillende grootte worden gestoomd dan moeten de grotere stukken voedsel in de onderste invoer worden geplaatst.
- Als verschillende soorten voedsel in de stoomtoppen worden gedaan ga dan eerst na of de smaken ervan met elkaar overeenkomen.

| Soort voedsel          |                | Gewicht (in g) | Stoomtijd (in minuten) | Opmerkingen              |
|------------------------|----------------|----------------|------------------------|--------------------------|
| Visfilet               | vers           | 250            | 8                      | bereiden voor het stomen |
| Moten vis              | Paling, haring | 250            | 10                     | bereiden voor het stomen |
| Kreeft                 | vers           | 2 stukken      | 6:30                   |                          |
| Mosselen, schelpdieren | vers           | 500            | 8                      |                          |

|              |             |     |    |                           |
|--------------|-------------|-----|----|---------------------------|
| Stukjes kip  | zonder been | 500 | 10 | eerst het vet verwijderen |
| Schapenvlees | lapjes      | 500 | 11 | eerst het vet verwijderen |
| Varkensvlees | lapjes      | 500 | 13 | eerst het vet verwijderen |
| Rundvlees    | lapjes      | 500 | 11 | eerst het vet verwijderen |

|            |       |     |    |                                      |
|------------|-------|-----|----|--------------------------------------|
| Bloemkool  | fresh | 500 | 14 | halverwege het stoomproces omdraaien |
| Aardappels | fresh | 500 | 14 | halverwege het stoomproces omdraaien |
| Spinazie   | fresh | 250 | 7  |                                      |

|              |       |     |    |   |
|--------------|-------|-----|----|---|
| Groenten     | fresh | 250 | 8  |   |
| Paddestoelen | fresh | 250 | 12 | halverwege het stoomproces omdraaien        |
| Rijst        |       | 375 | 32 | rijstcontainer met 375 ml koud water vullen |

De kook-/stoomtijden zijn uitsluitend bij benadering tijden omdat elk voedsel dat moet worden gestoomd verschillend van aard en samenstelling is.

### Algemeen onderhoud en schoonmaken

- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat voldoende afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen maak dit apparaat nooit schoon met water en dompel het nooit onder.
- Gebruik geen schuurmiddel of bijtende schoonmaakmiddelen.
  - De buitenkant mag schoongeveegd worden met een vochtige pluisvrije doek.
  - De deksel, stoomtoppen, rijstcontainer en sapvergaarbak kunnen worden gereinigd met heet water of in een afwasmachine worden gedaan.
  - Giet eventueel overgebleven water uit de watercontainer en droog hem af.

### Ontkalken

Afhankelijk van de waterkwaliteit in uw omgeving en de mate van gebruik kunnen kalkafzettingen op het verwarmingselement opbouwen. Aangeraden wordt zulke afzettingen regelmatig uit het waterreservoir te verwijderen. Een mixture van water met 3 theelepels azijnessence is hiervoor geschikt.

- Vul de watercontainer tot het **maximum** vulteken.
- Voeg er drie theelepels azijnessence aan toe.
- Breng **geen** hulpstukken aan.
- Steek de stekker in een wandcontactdoos.
- Stel de tijd klok in op 5 minuten.
- De dampen, die tijdens het ontkalkingsproces vrijkomen, **niet** inademen.

- Op het moment dat het akoestisch geluid wordt gehoord de stekker uit de wandcontactdoos nemen en het apparaat voldoende tijd geven om af te koelen.
- Maak de watercontainer leeg.
- De ontkalkingsvloeistof niet in geëmailleerde gootstenen gieten.
- Giet eventueel overgebleven water uit de watercontainer en droog hem af.

### Extra hulpstukken

Extra hulpstukken kunnen via de SEVERIN Service worden verkregen onder vermelding van het artikelnummer van het apparaat.

Let wel: stapel in totaal nooit meer dan 3 stoomtoppen op elkaar.

### Weggoeien



Gooi nooit oude of defecte apparaten weg in het normale huisvuil, maar alleen in de daarvoor beschikbare publieke collectiepunten.

### Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaat is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop

van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

## ⓔ Olla para cocer al vapor

### Estimado cliente

Antes de utilizar el aparato, el usuario debe leer detenidamente las siguientes instrucciones.

### Conexión a la red

Debe conectar este aparato solamente a una toma de tierra instalada según las normas en vigor. Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

### Elementos componentes

1. Carcasa
2. Depósito para el agua
3. Bandeja receptora de jugos
4. Recipiente para cocer al vapor
5. Anillo para apilar
6. Tapa
7. Recipiente para el arroz
8. Indicador del nivel de agua
9. Apertura para introducir el agua
10. Temporizador
11. Luz indicadora
12. Cable de alimentación con clavija
13. Placa de características (en la base del aparato)

### Importantes instrucciones sobre seguridad

- Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar que tanto la unidad principal como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato caiga sobre una superficie dura, por ejemplo, no se debe utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- El cable eléctrico debería examinarse con regularidad para detectar si ha resultado dañado. Si descubriera que está dañado, no debe utilizar el aparato.

- No se debe utilizar si se ha tirado del cable eléctrico con excesiva fuerza. Una avería no se puede detectar siempre desde fuera; por lo tanto, el aparato completo debe ser examinado por un técnico cualificado antes de utilizarse de nuevo.
- **Apague y desenchufe siempre el aparato**
  - después del uso,
  - si hay una avería, y
  - antes de limpiarlo.
- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación.
- No deje que el cable de la corriente se descuelgue suelto y manténgalo bien alejado de las partes calientes de la carcasa.
- Este aparato no debe ser utilizado por ninguna persona (incluidos niños) con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales y tampoco por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable y por su propia seguridad.
- Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no juegan con el aparato.
- **Precaución:** mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- Durante su funcionamiento, el aparato se debe colocar sobre una superficie resistente al calor y al agua.
- No sitúe la olla sobre o cerca de superficies calientes o llamas de fuego como por ejemplo placas eléctricas o fuegos de gas. No ponga el aparato en funcionamiento debajo de objetos delicados o muebles como por ejemplo armarios de pared, porque se desprende vapor caliente por la tapa durante su utilización.
- Durante la utilización de este aparato, asegúrese de que
  - sólo se utilizan accesorios auténticos,
  - el aparato está bajo supervisión en todo momento

- el depósito para el agua se ha rellenado con agua limpia.
- La superficie accesible de la carcasa alcanza temperaturas muy altas durante su funcionamiento. No toque ninguna pieza del aparato excepto las asas.
- Utilice siempre una manopla del horno para extraer el recipiente para el arroz. **Cuidado:** cuando abra la tapa o extraiga los recipientes de cocción al vapor, tenga cuidado del vapor desprendido y el agua caliente producida por la condensación: **¡existe peligro de quemaduras!**
- No se acepta la responsabilidad si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo en
  - cocinas de empresa, oficinas y otros puntos comerciales,
  - zonas agrícolas,
  - hoteles, pensiones, etc. y establecimientos similares
  - casas rurales.
- Para cumplir con las normas de seguridad y para evitar riesgos, las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser efectuadas por técnicos cualificados, incluso al reemplazar el cable de alimentación. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa. Las direcciones se encuentran en el apéndice de este manual.

### **Puesta en marcha**

Retire completamente el material de embalaje y limpie el aparato (ver *Limpieza y mantenimiento general*).

### **Funcionamiento**

- Antes de utilizar el aparato se debe llenar el depósito de agua con agua fría y limpia, respetando la señal de nivel **máximo**.
- Ajuste la bandeja receptora de jugos a la carcasa y asegúrese de que está

correctamente montada.

- Los recipientes para cocer al vapor se pueden apilar según se desee. No obstante, debe asegurarse de colocar un anillo para apilar entre dos recipientes.
- Coloque los alimentos que desea cocinar en el recipiente para cocer. Los alimentos más grandes necesitarán más tiempo de cocción; por ello se deben colocar en el recipiente inferior.
- Para cocer alimentos, utilice siempre los recipientes indicados. No coloque los alimentos directamente en el depósito para el agua ni la bandeja receptora de jugos.
  - Para cocinar arroz, el recipiente para el arroz se debe colocar dentro del recipiente para cocer inferior. Llene el recipiente con 375g de arroz como máximo.
  - Coloque los recipientes para cocer sobre la bandeja receptora de jugos.
  - Cierre la tapa.
  - Compruebe detenidamente que todas las piezas están correctamente montadas y perfectamente conectadas.
  - Enchufe la clavija en una toma de pared apropiada.
  - Ajuste el temporizador para establecer el tiempo de cocción deseado. La luz indicadora se encenderá. El aparato ya está encendido.
  - Durante el proceso de cocción, cierta cantidad de agua del depósito se evapora. Para evitar que el agua se evapore por completo, es importante rellenar el depósito en el momento oportuno. Llene el depósito con suficiente agua por la apertura indicada para tal uso.
  - Una vez transcurrido el tiempo de cocción programado, se escuchará una señal acústica y la luz indicadora se apagará.
  - Extraiga, con precaución, los recipientes para la cocción y sitúelos sobre una superficie resistente al calor y al agua.
  - Para extraer el recipiente para el arroz utilice siempre una manopla de horno: sujete el recipiente sólo por las asas.
  - Desenchufe siempre el aparato de la

toma eléctrica después de su utilización; permita que transcurra suficiente tiempo para que se enfríe el aparato.

- Además, cuando cocine distintos tipos de alimentos que requieren distintos tiempos de cocción, coloque los alimentos con mayor tiempo de cocción en el recipiente inferior. Para asegurarse de que todos los alimentos estarán listos a la vez, recomendamos el siguiente método: primero empiece a cocer los alimentos más grandes (es decir, aquellos alimentos que se colocarán en el recipiente inferior), hasta que el tiempo restante para finalizar su cocción coincida con el tiempo necesario para cocer el resto de alimentos; coloque entonces el resto de recipientes para la cocción.
- Cuando cocine mayores cantidades de alimentos, a mitad del proceso de cocción levante la tapa con precaución, gire los alimentos y vuelva a colocar la tapa. **Cuidado:** tenga cuidado del vapor expulsado. Existe **peligro de quemaduras**.
- El jugo recogido en la bandeja receptora de jugos durante el proceso de cocción podrá utilizarse para preparar salsas, etc.

### Consejos útiles

- Para asegurar una correcta circulación del vapor, asegúrese de que los trozos de alimentos están homogéneamente distribuidos y suficientemente separados entre sí dentro del recipiente para la cocción.
- El tiempo de cocción depende en gran medida de varios factores como el tamaño, la calidad, la consistencia y la naturaleza de los alimentos a cocinar, así como de la separación entre los trozos.
- Generalmente, se consigue el mejor resultado cuando los trozos son de tamaño similar. Sin embargo, si Vd. necesita cocer trozos de distinto tamaño, los trozos más grandes se deben colocar en el recipiente inferior.
- Si necesita colocar distintos tipos de alimentos en los recipientes para la cocción, asegúrese primero de que sus sabores no son incompatibles.

| Tipo de alimento    |                  | Peso (en g) | Tiempo de cocción (en minutos) | Notas                            |
|---------------------|------------------|-------------|--------------------------------|----------------------------------|
| Loncha de pescado   | fresco           | 250         | 8                              | preparar antes de cocer al vapor |
| Filete de pescado   | Anguila, arenque | 250         | 10                             | preparar antes de cocer al vapor |
| Langosta            | fresca           | 2 unidades  | 6:30                           |                                  |
| Mejillones, almejas | fresco           | 500         | 8                              |                                  |

|                 |            |     |    |                |
|-----------------|------------|-----|----|----------------|
| Trozos de pollo | deshuesado | 500 | 10 | quite la grasa |
| Cordero         | Filete     | 500 | 11 | quite la grasa |
| Cerdo           | Filete     | 500 | 13 | quite la grasa |
| Ternera         | Filete     | 500 | 11 | quite la grasa |

|             |         |     |    |                                      |
|-------------|---------|-----|----|--------------------------------------|
| Coliflor    | fresca  | 500 | 14 | girar a mitad del proceso de cocción |
| Patatas     | frescas | 500 | 14 | girar a mitad del proceso de cocción |
| Espinacas   | frescas | 250 | 7  |                                      |
| Verdura     | fresca  | 250 | 8  |                                      |
| Champiñones | frescos | 250 | 12 | girar a mitad del proceso de cocción |

|       |  |     |    |  |
|-------|--|-----|----|--|
| Arroz |  | 375 | 32 | Introduzca primero 375ml de agua fría en el recipiente para el arroz |
|-------|--|-----|----|--|

Los tiempos de cocción/al vapor son sólo tiempos aproximados, porque cada alimento es de distinta naturaleza y consistencia.

### Limpieza y mantenimiento general

- Siempre desenchufe el aparato de la pared y permita que se enfríe suficientemente antes de limpiarlo.
  - Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja.
  - No emplee productos de limpieza abrasivos o muy fuertes.
- Se puede limpiar el exterior del aparato con un paño limpio y húmedo.
  - La tapa, los recipientes para la cocción, para el arroz y la bandeja receptora de jugos se pueden limpiar con agua caliente o introduciéndolos en el lavavajillas.
  - Vacíe el depósito del agua y límpielo con un paño.



## Descalcificación

Dependiendo de la calidad del agua en su región así como de la frecuencia en su utilización, se acumularán depósitos de cal en el elemento de calor. Se recomienda eliminar esos depósitos del depósito de agua con regularidad. Se puede utilizar una solución de agua con 3 cucharadas soperas de vinagre.

- Llene el depósito de agua hasta el nivel **máximo**.
- Añada tres cucharadas de vinagre.
- **No** ajuste ningún accesorio.
- Enchufe el aparato a una toma de la pared.
- Ajuste el temporizador a 5 minutos.
- **No inhale** el humo emitido durante el proceso de descalcificación.
- Cuando escuche la señal acústica, desenchufe el aparato de la toma de la pared y permita que se enfríe suficientemente.
- Vacíe el depósito de agua.
- **No vierta** la solución descalcificadora en un fregadero esmaltado.
- Vierta el agua restante del depósito y límpielo con un paño.

## Accesorios adicionales

Se pueden obtener recipientes adicionales para la cocción a través del Servicio SEVERIN, citando el número de artículo del aparato.

Sin embargo, no debe apilar más de 3 recipientes a la vez.

## Eliminación



Los electrodomésticos viejos o defectuosos no se deben tirar en la basura de su hogar, sino que deben desecharse en los puntos públicos de reciclaje y recogida.

## Garantía

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre

que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.

**Gentile Cliente,**

Vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di utilizzare l'apparecchio.

**Collegamento alla rete**

L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente ad una presa messa a terra, installata secondo le norme. Assicuratevi che la tensione dell'alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolative per l'etichettatura CE.

**Descrizione**

1. Unità centrale
2. Recipiente per l'acqua
3. Vassoio di raccolta dei succhi
4. Pentola a vapore
5. Base di montaggio
6. Coperchio
7. Contenitore da riso
8. Indicatore del livello dell'acqua
9. Apertura per il riempimento dell'acqua
10. Timer
11. Spia luminosa
12. Cavo d'alimentazione con spina
13. Targhetta portadati (al disotto dell'apparecchio)

**Importanti norme di sicurezza**

- Prima di ogni utilizzo, controllate attentamente che l'apparecchio non presenti tracce di deterioramento. Non usate l'apparecchio nel caso in cui lo stesso abbia incidentalmente subito colpi: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- Controllate con regolarità che sul cavo di alimentazione non ci siano tracce di deterioramento. Nell'eventualità che tali tracce siano rinvenute, l'apparecchio non

va più usato.

- Non utilizzare in caso sia stata esercitata un'eccessiva forza nel tirare il cavo di alimentazione. Eventuali danni non sempre sono visibili dall'esterno; l'intero apparecchio va controllato da un tecnico qualificato prima di essere riutilizzato.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa**
  - dopo l'uso,
  - in caso di cattivo funzionamento,
  - prima di pulire l'apparecchio.
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione ma afferrate direttamente la spina.
- Non lasciate pendere liberamente il cavo di alimentazione e tenetelo lontano dalle parti calde dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza o conoscenza, a meno che non siano adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- È necessario sorvegliare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale, per esempio di soffocamento, esistente.
- Durante l'uso ponete l'apparecchio su una superficie resistente al calore e all'umidità.
- Non installate l'apparecchio vicino o sopra delle superfici calde o a fiamma libera come piastre elettriche o fornelli a gas. Non utilizzate l'apparecchio sotto oggetti o mobili delicati come per esempio armadietti a muro, dal momento che durante l'uso fuoriesce dal coperchio del vapore molto caldo.
- Quando utilizzate l'apparecchio, assicuratevi che
  - siano usati solo accessori originali;
  - l'apparecchio resti sempre sotto

- sorveglianza;
- il recipiente dell'acqua sia stato riempito con acqua pulita.
- Quando l'apparecchio è in funzione, le pareti esterne dell'unità centrale diventano molto calde. Non toccate nessun elemento dell'apparecchio al di fuori dei manici.
- Utilizzate sempre una presina da forno per rimuovere il contenitore da riso. **Avvertenza:** quando volete rimuovere il coperchio o la pentola a vapore, prestate molta attenzione alla fuoriuscita di vapore o alle goccioline di acqua calda condensata: **c'è il pericolo di scottarsi!**
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso erraneo o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è studiato per l'uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
  - cucine di direzioni, uffici e altri ambienti commerciali,
  - zone agricole,
  - alberghi, motel e stabilimenti simili,
  - case adibite a pensioni "letto e colazione".
- In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione - devono essere effettuate da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo ad uno dei nostri Centri Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al presente manuale.

### Primo utilizzo

Eliminate completamente tutto il materiale da imballaggio e pulite l'apparecchio (v. *Manutenzione generale e pulizia*).

### Modalità d'impiego

- Prima di mettere in uso l'apparecchio, riempite il contenitore dell'acqua con acqua fredda e pulita, rispettando il livello **massimo** indicato.
- Inserite il vassoietto di raccolta dei succhi

sull'unità base e assicuratevi che stia ben fermo nel suo alloggiamento.

- Le pentole a vapore possono essere impilate a piacere. Ricordatevi, però, di inserire una base di montaggio tra una pentola e l'altra.
- Mettete la pietanza nella pentola a vapore. Cibi di grosse dimensioni richiedono un tempo di cottura superiore, è perciò consigliabile di metterli nella pentola a vapore più bassa.
- Per la cottura a vapore, utilizzate sempre le pentole apposite. Non mettete le pietanze direttamente nel contenitore dell'acqua o nel vassoietto per la raccolta dei succhi.
- Per la cottura del riso, ponete l'apposito contenitore nella pentola a vapore inferiore. Riempite il contenitore con un massimo di 375g di riso.
- Posizionate le pentole a vapore sul vassoio di raccolta dei succhi.
- Chiudete il coperchio.
- Controllate attentamente che tutte le parti da montare siano state correttamente e fermamente inserite.
- Inserite la spina ad una presa di corrente a muro adeguata.
- Regolate il timer per il tempo di cottura a vapore desiderato. L'indicatore luminoso si accenderà. L'apparecchio ora è acceso.
- Durante il processo di cottura a vapore, dal contenitore dell'acqua fuoriesce una certa quantità di vapore. Fate attenzione a che l'acqua non evapori del tutto e riempite nuovamente il contenitore apposito al momento opportuno. Versate una sufficiente quantità di acqua attraverso l'apertura di riempimento dell'acqua.
- Alla fine del tempo di cottura a vapore stabilito, si udirà un segnale acustico e l'indicatore luminoso si spegnerà.
- Procedete quindi con estrema attenzione, rimuovete le pentole a vapore dall'apparecchio e poggiatele su una superficie idro e termoresistente.
- Usate sempre una presina da forno per rimuovere il contenitore da riso: prendete il contenitore toccandone solo

le maniglie.

- Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro dopo l'uso; lasciate che l'apparecchio si raffreddi completamente.

### Consigli utili

- Per garantire una corretta circolazione del vapore, assicuratevi che i pezzi di cibo siano uniformemente distribuiti all'interno della pentola a vapore e non posti uno troppo vicino all'altro.
- Il tempo di cottura a vapore dipende da vari fattori, come la dimensione, le caratteristiche, la consistenza e la natura del cibo da cucinare, oltre che dallo spazio lasciato tra un pezzo e l'altro.
- In genere, si ottengono risultati migliori se i pezzi sono di dimensioni più o meno simili. Se comunque dovesse esser necessario mettere insieme pezzi di diverse dimensioni, mettete i pezzi più grossi nello strato inferiore.
- Se nelle pentole a vapore vanno inseriti tipi diversi di cibo, accertatevi prima che i loro sapori si combinino.

- Inoltre, quando cucinate a vapore diversi tipi di cibo con diversi tempi di cottura, ponete le pietanze che hanno bisogno di un maggior tempo di cottura nella pentola a vapore inferiore. Per essere sicuri che tutte le pietanze siano pronte allo stesso momento, seguite questo accorgimento: cominciate con la cottura dei cibi più grossi (quelli, cioè, che vanno posti allo strato inferiore) e lasciateli cuocere sino a che il tempo di cottura rimasto non sia pari al tempo di cottura del cibo ancora da preparare; ora, aggiungete all'insieme l'altra (o le altre) pentola (pentole) a vapore.
- Se state cucinando a vapore grosse quantità di cibo, a metà cottura togliete molto attentamente il coperchio, rimescolate il cibo e richiudete il coperchio. **Avvertenza:** Prestate molta attenzione alla fuoriuscita di vapore. C'è il **pericolo di scottarsi**.
- I succhi che si raccolgono nell'apposito vassoietto durante il processo di cottura a vapore possono essere impiegati per salsine e altro.

| Tipo di cibo      |                  | Peso (in grammi) | Tempo di cottura a vapore (in minuti) | Osservazioni                        |
|-------------------|------------------|------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Filetto di pesce  | fresco           | 250              | 8                                     | preparate prima di cuocere a vapore |
| Trancia di pesce  | anguilla, aringa | 250              | 10                                    | preparate prima di cuocere a vapore |
| Aragosta          | fresca           | 2 pezzi          | 6,30                                  |                                     |
| Mitili, molluschi | freschi          | 500              | 8                                     |                                     |

|                 |           |     |    |                           |
|-----------------|-----------|-----|----|---------------------------|
| Trance di pollo | disossate | 500 | 10 | eliminate le parti grasse |
| Carni ovine     | bistecca  | 500 | 11 | eliminate le parti grasse |
| Carni suine     | bistecca  | 500 | 13 | eliminate le parti grasse |
| Carni bovine    | bistecca  | 500 | 11 | eliminate le parti grasse |

|            |         |     |    |                          |
|------------|---------|-----|----|--------------------------|
| Cavolfiore | fresco  | 500 | 14 | mescolate a metà cottura |
| Patate     | fresche | 500 | 14 | mescolate a metà cottura |

|         |         |     |    |   |
|---------|---------|-----|----|---|
| Spinaci | freschi | 250 | 7  |   |
| Verdure | fresche | 250 | 8  |   |
| Funghi  | freschi | 250 | 12 | mescolate a metà cottura  |
| Riso    |         | 375 | 32 | Prima riempite il contenitore da riso con 375ml di acqua fredda |

I tempi di cottura a vapore qui sopra riportati sono calcolati in modo approssimativo, visto che ogni pietanza da cucinare a vapore è di diversa natura e consistenza.

### Manutenzione generale e pulizia

- Prima di pulire l'apparecchio, disinserite sempre la spina dalla presa di corrente e lasciate all'apparecchio il tempo di raffreddarsi sufficientemente.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- Non usate soluzioni abrasive o detergenti concentrati.
- Le pareti esterne dell'unità centrale vanno pulite con un panno umido non lanuginoso.
- Il coperchio, le pentole a vapore, il contenitore da riso e il vassoietto di raccolta dei succhi possono essere lavati con acqua calda o in lavastoviglie.
- Svotate il contenitore dell'acqua da ogni residuo di acqua e pulitelo con uno strofinaccio.

### Disincrostazione dal calcare

A seconda della qualità dell'acqua della vostra zona e della frequenza di utilizzo, è possibile che dei residui calcarei si depositino sull'elemento riscaldante. E' consigliabile rimuovere tali depositi dal contenitore dell'acqua ad intervalli regolari. Sarà sufficiente una soluzione composta da 0,5 litri di acqua e tre cucchiaini da tavola di aceto.

- Riempite il contenitore dell'acqua sino al livello **massimo** indicato.
- Aggiungete tre cucchiaini da tavola di aceto.
- **Non** inserite nessun accessorio.

- Inserite la spina in una presa di corrente a muro.
- Regolate il timer per un funzionamento di 5 minuti.
- Attenzione a **non** inalare i vapori che si sviluppano durante il processo di disincrostazione.
- Quando udirete il segnale acustico del timer, disinserite la spina dalla presa di corrente a muro e lasciate che l'apparecchio si raffreddi completamente.
- Svotate il contenitore dell'acqua.
- Non versate il disincrostante in lavelli smaltati.
- Svotate il contenitore dell'acqua da ogni residuo di acqua e pulitelo con uno strofinaccio.

### Accessori aggiuntivi

Delle pentole a vapore aggiuntive possono essere richieste tramite i Centri di Assistenza autorizzati SEVERIN, citando il numero di codice dell'apparecchio.

E' comunque raccomandato di non montare più di 3 pentole a vapore per volta.

### Smaltimento



Non smaltite apparecchi vecchi o difettosi gettandoli tra i normali rifiuti domestici, ma solo tramite i punti di raccolta pubblici.

### Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da

scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o similari non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

**Kære kunde!**

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt.

**El-tilslutning**

Apparatet bør kun tilsluttes en stikdåse, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med elregulativet. Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

**Apparatets dele**

1. Kabinet
2. Vandbeholder
3. Opsamlingsbakke
4. Dampgryde
5. Stabelring
6. Låg
7. Riskoger
8. Vandstandsindikator
9. Vandtilførsel
10. Minutur
11. Indikatorlys
12. Elledning med stik
13. Typeskilt (på undersiden af apparatet)

**Vigtige sikkerhedsforskrifter**

- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade må det ikke længere anvendes: selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Ledningen bør jævnligt efterses for beskadigelse. Hvis man opdager fejl ved ledningen, må apparatet ikke længere benyttes.
- Benyt ikke apparatet hvis der er trukket i ledningen med alt for stor kraft. Beskadigelse kan ikke altid påvises udefra;

i sådanne tilfælde bør apparatet derfor gennemgås nøje af en autoriseret tekniker inden det atter tages i brug.

- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
  - efter brug,
  - i tilfælde af fejlfunktion,
  - inden rengøring af apparatet.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Lad aldrig ledningen hænge frit ud over bordkanten, og sørg for at ledningen ikke kommer i berøring med kabinettets varme dele.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inkl. børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, med mindre de har fået vejledning eller instruktion i brugen af dette apparat af en person som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør være under opsyn for at sikre at de ikke leger med apparatet.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.
- Under brug må apparatet placeres på en vand- og varmefast overflade.
- Placer aldrig dampkogerens på eller nær ved varme overflader eller åben ild såsom kogeplader eller gasblus. Benyt ikke apparatet under sarte genstande eller møbler som f.eks. ovenskabe, da der kommer varm damp ud fra låget under brug.
- Når man benytter dampkogerens, skal man sørge for
  - kun at benytte originalt tilbehør,
  - altid at holde apparatet under opsyn
  - at vandbeholderen er blevet fyldt op med rent vand.
- Kabinettets ydre bliver meget varmt under brug. Berør aldrig disse dele, tag altid kun i håndtagene.
- Benyt altid grydelapper når riskogeren skal tages ud. **Advarsel:** når låget løftes op eller

dampkurvene tages ud, skal man passe på udslip af damp eller dryp af kondenseret varmt vand: **fare for skoldning!**

- Vi påtager os ikke ansvaret for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
  - tekøkkener, kontorer eller andre mindre virksomheder,
  - landhusholdninger,
  - hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender
  - B&B pensionater.
- For at overholde sikkerhedsreglerne og for at undgå farer, skal reparationer af el-artikler, herunder udskiftning af el-ledningen, altid udføres af kvalificeret personale. Hvis apparatet skal repareres, skal det sendes til en af vore afdelinger for kundeservice. Adresserne findes i tillægget til denne brugsanvisning.

### Før brug

Fjern alle indpakningsmaterialer fuldstændigt og rengør apparatet (se under **Generel rengøring og vedligehold**).

### Betjening

- Inden apparatet tages i brug første gang skal vandbeholderen fyldes med rent, koldt vand, dog højst op til **maksimum** markeringen.
- Sæt opsamlingsbakken ned i dampkogerens og sørg for at den sidder korrekt.
- Dampkurvene kan stables efter eget valg. Det er imidlertid vigtigt at sørge for at indsætte en stabelring mellem lagene.
- Placer maden i dampkurven. Større ting kræver længere tilberedningstid; de bør derfor placeres i den nederste dampkurv.
- Når man dampkoger skal man altid benytte en dampkurv. Placer aldrig mad direkte i vandbeholderen eller i opsamlingsbakken.
- Når man koger ris, skal riskogeren placeres i den nederste dampkurv. Tilbered aldrig mere end 375 g ris ad gangen.

- Placer dampkurvene oven på opsamlingsbakken.
- Luk låget.
- Sørg altid for at alle delene er korrekt og forsvarligt placeret oven på hinanden.
- Sæt stikket i en velegnet stikkontakt.
- Sæt minuturet på den ønskede tilberedningstid. Indikatorlyset vil tænde. Dampkogerens er nu tændt.
- Mens tilberedningen foregår, vil noget af vandet fordampe fra vandbeholderen. For at undgå at vandet skal fordampe fuldstændigt, er det vigtigt at påfylde vand i god tid. Efterfyld med tilstrækkeligt vand gennem vandpåfyldningshullet.
- Så snart den forindstillede tid er gået vil dampkogerens afgive et lydsignal og indikatorlyset slukke.
- Herefter kan dampkurvene forsigtigt løftes af og placeres på en overflade der tåler både vand og varme.
- Benyt altid grydelapper når riskogeren tages ud: rør kun ved risgrydens håndtag.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug; lad apparatet få tilstrækkelig tid til at køle af.

### Praktiske tips

- For at sikre ordentlig cirkulation af dampen, skal man sørge for at maden er jævnt fordelt og ikke ligger alt for tæt i dampkurven.
- Tilberedningstiden afhænger i høj grad af variable faktorer såsom størrelse, kvalitet, konsistens og hvilken type mad der skal tilberedes, og også af afstanden mellem stykkerne.
- Generelt opnås det bedste resultat når stykkerne er nogenlunde ensartede i størrelse. Hvis man skal tilberede mad af meget forskellig størrelse er det vigtigt at placere de største stykker i den nederste dampkurv.
- Hvis man placerer mad af forskellig type i dampkurvene, skal man sørge for at smagen er forenelig.
- Desuden skal man når man tilbereder mad af forskellig slags med forskellig



tilberedningstid sørge for at placere de ting der skal dampes længst tid i den nederste dampkurv. For at sikre at al maden er færdig på samme tid anbefaler vi følgende: begynd med at dampe de største stykker først (dvs. den mad der er placeret i den nederste dampkurv), når den resterende tilberedningstid for disse ting svarer til den tid de øvrige ting skal dampes; sættes

- de andre dampkurve ovenpå.
- Når man dampkoger større mængder skal man forsigtigt løfte låget når halvdelen af tiden er gået, vende maden og sætte låget på igen. **Advarsel:** pas på udslip af damp. Der er **fare for skoldning**.
  - Den væske der dannes i opsamlingsbakken under tilberedningen kan benyttes til saucer osv.

| Fødevarer   |          | Vægt (i g) | Tilberedningstid (i minutter) | Bemærkninger                |
|-------------|----------|------------|-------------------------------|-----------------------------|
| Fiskefilet  | frisk    | 250        | 8                             | Klargøres inden dampkogning |
| Fiske steak | Ål, sild | 250        | 10                            | Klargøres inden dampkogning |
| Hummer      | frisk    | 2 stykker  | 6:30                          |                             |
| Muslinger   | friske   | 500        | 8                             |                             |

|                  |          |     |    |              |
|------------------|----------|-----|----|--------------|
| Kylling parteret | Uden ben | 500 | 10 | Fjern fedtet |
| Lam              | Steak    | 500 | 11 | Fjern fedtet |
| Gris             | Steak    | 500 | 13 | Fjern fedtet |
| Okse             | Steak    | 500 | 11 | Fjern fedtet |

|            |        |     |    |  |
|------------|--------|-----|----|--|
| Blomkål    | frisk  | 500 | 14 | Vend når halvdelen af tilberedningstiden er gået |
| Kartofler  | friske | 500 | 14 | Vend når halvdelen af tilberedningstiden er gået |
| Spinat     | frisk  | 250 | 7  |  |
| Grøntsager | friske | 250 | 8  |  |
| Champignon | friske | 250 | 12 | Vend når halvdelen af tilberedningstiden er gået |

|     |  |     |    |  |
|-----|--|-----|----|--|
| Ris |  | 375 | 32 | Fyld riskogeren med 375ml koldt vand først |
|-----|--|-----|----|--|

Tilberedningstiderne der er vist herover er omtrentlige, da de forskellige fødevarer der skal dampkoges har forskellige egenskaber og konsistens.

## Generel rengøring og vedligehold

- Tag altid stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle fuldstændigt ned inden rengøring.
- For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Brug ikke slibende eller skræppe rengøringsmidler.
  - Ydersiden kan rengøres med en fugtig, fnugfri klud.
  - Låget, dampkurvene, riskogeren og opsamlingsbakken kan rengøres med varmt vand eller i opvaskemaskine.
  - Efter brug hældes overskydende vand ud af vandbeholderen og den tørres af.

## Afkalkning

Afhængigt af vandkvaliteten i lokalområdet og hvor hyppigt dampkogeren benyttes, kan der dannes kalkaflejringer på varmelegemet. Det anbefales at fjerne disse kalkaflejringer fra vandbeholderen regelmæssigt. En opløsning bestående af 2 spiseskefulde eddike og vand er velegnet til dette.

- Fyld vandbeholderen op til **maksimum** markeringen
- Tilsæt 3 spiseskefulde eddike.
- Sæt ikke noget tilbehør på dampkogeren.
- Sæt stikket i en stikkontakt.
- Sæt minuturet på 5 minutter.
- Indånd **ikke** de dampe der afgives under afkalkningsprocessen.
  - Så snart lydssignalet høres tages stikket ud af stikkontakten og dampkogeren gives tid til at køle tilstrækkeligt af.
  - Tøm vandbeholderen.
- Hæld aldrig afkalkningsopløsning ud i emaljerede vaske.
  - Efter brug hældes overskydende vand ud af vandbeholderen og den tørres af.

## Ekstra tilbehør

Ekstra dampkurve kan anskaffes gennem SEVERIN kundeservice, ved at angive apparatets artikelnummer.

Man bør imidlertid aldrig stable mere end i alt 3 dampkurve oven på hinanden.

## Bortskaffelse



Gamle eller defekte apparater må aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, de skal afleveres på den lokale genbrugsstation.

## Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

**Kära kund**

Innan du använder apparaten bör du läsa bruksanvisningen noga.

**Anslutning till vägguttaget**

Apparaten bör endast anslutas till ett felfritt jordat uttag installerat enligt gällande bestämmelser. Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt. Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

**Konstruktion**

1. Hölje
2. Vattenbehållare
3. Uppsamlingsfat för vätska
4. Ånginsats
5. Stapelring
6. Lock
7. Risbehållare
8. Vattennivåvisare
9. Öppning för vattenpåfyllning
10. Timer
11. Signallampa
12. Elsladd med stickpropp
13. Märkskylt (på apparatens undersida)

**Viktiga säkerhetsinstruktioner**

- Kontrollera noga om det märks några defekter innan apparaten används, både på huvudenheten och monterade tillsatser. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta får den inte längre användas. Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Kontrollera regelbundet att elsladden inte blivit skadad. Om sladden har skadats får apparaten inte längre användas.
- Använd inte apparaten om våldsam kraft har använts för att dra elsladden ur uttaget. Skador märks inte alltid från utsidan; hela enheten borde därför kontrolleras av en kvalificerad tekniker innan den används igen.

- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget**
  - efter användning,
  - ifall apparaten skulle krångla,
  - innan apparaten rengörs.
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Låt inte elsladden hänga ner över bordskanten och se till att den inte kommer i kontakt med höljets heta delar.
- Denna apparat bör inte användas av personer (inklusive barn) som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som saknar erfarenhet och kunskap att använda dylika apparater. Dessa personer bör antingen endast använda apparaten under tillsyn av en person som är ansvarig för deras säkerhet eller också få tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning.
- Se till att barn inte leker med apparaten.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- Då apparaten används bör den vara placerad på en yta som är värmetålig och vattenbeständig.
- Placera inte ångkokaren på eller nära heta ytor eller öppen eld såsom kokplattor eller gaslågor. Använd inte apparaten under känsliga föremål eller möbler såsom väggskåp, eftersom het ånga släpps ut genom locket vid användningen.
- När du använder denna apparat, se till att
  - endast genuina tillbehör används,
  - apparaten är under uppsikt hela tiden,
  - vattenbehållaren har fyllts med rent vatten.
- De ytor i höljet som man kommer åt blir mycket heta under användningen. Rör inga andra delar av apparaten utom handtagen.
- Använd alltid en grillvante när du avlägsnar risbehållaren. **Varning:** när du tar bort locket eller lyfter bort ånginsatserna bör du akta dig för het ånga och droppande hett kondensvatten: **risk**

## för skållning!

- Vi påtager os intet ansvar för skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom i
  - kök på arbetsplatser, kontor och andra kommersiella miljöer,
  - jordbrukssektorn,
  - hotell, motell och andra liknande anläggningar
  - bed-and-breakfast hus.
- För att uppfylla säkerhetsbestämmelser och undvika risker får reparationer av elektriska apparater endast utföras av fackmän, inklusive byte av sladden. Om det krävs reparationer, var vänlig skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar. Adresserna finns i bilagan till denna handbok.

## Före första användningen

Avlägsna ev. förpackningsmaterial och rengör apparaten (se *Allmän skötsel och rengöring*).

## Användning

- Innan apparaten används bör du fylla vattenbehållaren med kallt, rent vatten till **maximummärket**.
- Sätt vätskeuppsamlingsfatet på höljet och se till att det är säkert monterat.
- Ånginsatserna kan staplas upp enligt ditt önskemål. Du bör emellertid se till att en stapelring placeras mellan ånginsatserna.
- Placera maten som skall tillagas i ånginsatsen. Större matprodukter fordrar en längre koktid; de bör därför placeras i en lägre ånginsats.
- När du ångkokar mat bör du alltid använda ånginsatserna. Placera inte mat direkt i vattenbehållaren eller på uppsamlingsfatet för vätska.
- När du kokar ris bör risbehållaren placeras i den lägre ånginsatsen. Fyll behållaren med maximalt 375 g ris.
- Placera ånginsatserna på uppsamlingsfatet för vätska.
- Stäng locket.

- Kontrollera noggrant att alla delar har monterats korrekt och att de är säkert på plats.
- Sätt stickproppen i ett lämpligt vägguttag.
- Ställ in timern på den önskade ångtiden. Indikationslampan tänds. Apparaten är nu påkopplad.
- När ångkokning pågår, kommer en viss mängd förångat vatten ur vattenbehållaren. För att förhindra att vattnet förångas helt, är det viktigt att vatten fylls på i god tid. Fyll på med en tillägglig mängd vatten genom öppningen för vattenpåfyllning.
- På snart den förinställda ångtiden har tagit slut hörs en akustisk signal och indikationslampan slocknar.
- Lyft försiktigt bort ånginsatserna från apparaten och placera dem på en yta som är värme- och vattenbeständig.
- Använd alltid en grytlapp när du tar bort riskokaren: vidrör behållaren endast i dess handtag.
- Tag alltid stickproppen ur vägguttaget efter användningen; tillåt apparaten svalna tillräckligt lång tid.

## Användbara tips

- Du säkerställer en lämplig ångcirkulation genom att se till att bitarna av mat är jämnt spridda och inte placerade alltför tätt i ånginsatsen.
- Ångtiden är till stor del beroende av faktorer såsom storlek, kvalitet, konsistens och egenskaper hos maten som skall ångkokas, samt spridningen mellan bitarna.
- Allmänt taget uppnås det bästa resultatet när bitarna är av liknande storlek. Skulle det likväl bli nödvändigt att ångkoka matbitar av olika storlek, bör de större bitarna placeras i den lägre ånginsatsen.
- Innan du placerar olika slags mat i ånginsatserna bör du se till att deras smak passar ihop.
- Om du passer utom ångkokar olika typer av mat med olika koktider, bör du placera de bitar som har den längsta koktiden i den lägsta ånginsatsen. För att all mat skall bli

- färdig på en gång, rekommenderar vi att du börjar med de största bitarna (dvs de som placeras i den lägre insatsen) först, tills den koktid som kvarstår är samma som för den ännu okokta maten; tillsätt då en eller flera ånginsatser till ångkokaren.
- När du ångkokar större mängder mat bör du försiktigt ta bort locket när halva

koktiden har gått, vända på maten och sätta tillbaka locket. **Varning:** se upp för ångan som avges. **Risk för skällning** föreligger.

- Vätskan som samlats på uppsamlingsfatet under ångkokningen kan användas till såser etc.

| Typ av mat |          | Vikt (g) | Ångningstid (min) | Anmärkning                |
|------------|----------|----------|-------------------|---------------------------|
| Fiskfilé   | färsk    | 250      | 8                 | förbered innan ångkokning |
| Fiskskiva  | Ål, sill | 250      | 10                | förbered innan ångkokning |
| Hummer     | färsk    | 2 bitar  | 6:30              |                           |
| Musslor    | färsk    | 500      | 8                 |                           |

|              |        |     |    |               |
|--------------|--------|-----|----|---------------|
| Broilerbitar | benfri | 500 | 10 | avlägsna fett |
| Får          | stek   | 500 | 11 | avlägsna fett |
| Gris         | stek   | 500 | 13 | avlägsna fett |
| Nöt          | stek   | 500 | 11 | avlägsna fett |

|           |       |     |    |                                  |
|-----------|-------|-----|----|----------------------------------|
| Blomkål   | färsk | 500 | 14 | vänd halvvägs genom ångprocessen |
| Potatis   | färsk | 500 | 14 | vänd halvvägs genom ångprocessen |
| Spenat    | färsk | 250 | 7  |                                  |
| Grönsaker | färsk | 250 | 8  |                                  |
| Svamp     | färsk | 250 | 12 | vänd halvvägs genom ångprocessen |

|     |  |     |    |  |
|-----|--|-----|----|--|
| Ris |  | 375 | 32 | füll först risbehållaren med 375 ml kallt vatten |
|-----|--|-----|----|--|

Ångkokningstiderna som uppges är endast ungefärliga tider, eftersom varje matprodukt som skall ångkokas har olika egenskaper och konsistens.

## Allmän skötsel och rengöring

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och låt apparaten svalna tillräckligt innan rengöring påbörjas.
- På grund av risken för elektrisk stöt bör apparaten inte rengöras eller doppas i vatten.
- Använd inte slipmedel eller starka rengöringsmedel.
  - Apparatus utsida kan rengöras med en fuktig, luddfri trasa.
  - Locket, ånginsatserna, risbehållaren och uppsamlingsfatet för vätska kan rengöras med hett vatten eller i diskmaskin.
  - Håll eventuellt kvarvarande vatten ur vattenbehållaren och torka den ren.

## Avkalkning

Beroende på din hemorts vattenkvalitet samt hur flitigt din ångkokare är i användning, kan det uppstå kalkavlagringar på värmelementet. Vi rekommenderar att du regelbundet avlägsnar sådana avlagringar ur vattenbehållaren. En blandning av 0,5 l vatten och 3 matskedar ättika kan användas.

- Fyll vattenbehållaren till dess **maximum**märke.
- Tillsätt tre matskedar ättika.
- Montera **inte** på några tillbehör.
- Sätt stickproppen i ett vägguttag.
- Ställ in timern på 5 minuter.
- Andas **inte** in ångorna som utlöses under avkalkningsprocessen.
  - När den akustiska signalen hörs, bör du dra stickproppen ur vägguttaget och tillåta apparaten svalna tillräckligt lång tid.
  - Töm vattenbehållaren.
- Håll **inte** ut avkalkningsmedel i emaljerade hoar.
  - Håll ut kvarvarande vatten ur vattenbehållaren och torka den ren.

## Extra tillbehör

Extra ånginsatser kan erhållas via SEVERIN Service, vänligen uppge apparatens artikelnummer.

Det maximala antalet ånginsatser som kan staplas på en ångkokare samtidigt är dock 3

st.

## Bortskaffning



Kasta inte gamla eller söndriga apparater med hushållsavfallet, utan lämna dem till din hemorts återvinningsstation.

## Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Denna garanti inverkar inte på dina lagstadgade rättigheter eller dina lagenliga rättigheter enligt den nationella konsumentskyddslagstiftningen. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personsador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

**Hyvä Asiakas!**

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä se myöhempää tarvetta varten. Mikäli luovutat laitteen toisen henkilön käyttöön, anna myös käyttöohje.

**Verkkoliitäntä**

Laite tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun pistorasiaan. Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilvessä mainittua jännitettä. Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

**Osat**

1. Runko
2. Vesisäiliö
3. Nesteenkeräysalusta
4. Höyrytysastia
5. Pinoamisrengas
6. Kansi
7. Riisisäiliö
8. Vesimäärän osoitin
9. Veden täyttöaukko
10. Ajastin
11. Merkkivalo
12. Sähköjohto ja pistotulppa
13. Arvokilpi (laitteen pohjassa)

**Tärkeitä turvaohjeita**

- Ennen käyttöä laite ja mahdolliset lisäosat tulee tarkistaa vaurioiden varalta. Jos laite putoaa kovalle alustalle, sitä ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa vaaratilanteita laitetta käytettäessä.
- Virtajohto on tarkistettava säännöllisesti vaurioiden varalta. Jos johdossa on vikaa, laitetta ei saa enää käyttää.
- Älä käytä laitetta, jos liitäntäjohdosta on vedetty voimakkaasti. Vika ei aina näy ulospäin, joten tarkistua laite ennen seuraavaa käyttöönottoa.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina**

- käytön jälkeen
- jos laitteessa on käyttöhäiriö
- ennen laitteen puhdistamista.

- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta vaan tartu aina pistotulppaan.
- Älä jätä liitäntäjohtoa roikkumaan äläkä anna sen koskettaa laitteen kuumia osia.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka eivät ole fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti täysin kehittyneitä tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, paitsi jos henkilöiden turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö valvoo tai ohjaa heitä alussa.
- Lapsia on valvottava, jotta estetään, etteivät he leiki laitteella.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- Käytä laitetta lämpöä ja kosteutta hylkivällä alustalla.
- Älä aseta höyrykeitintä kuumille pinnoille tai niiden lähelle tai avotuleen, kuten lämpölevyille tai kaasuliekille. Älä käytä laitetta tulenarkojen materiaalien ja esineiden, kuten seinäkaappien alla, sillä kannen kautta vapautuu käytön aikana kuumaa höyryä.
- Varmista laitetta käyttäessäsi, että
  - käytät vain alkuperäisiä lisävarusteita
  - et jätä laitetta toimintaan ilman valvontaa
  - vesisäiliö on täytetty puhtaalla vedellä.
- Laitteen ulkopinnat ovat käytön aikana erittäin kuumia. Älä koske muihin laitteen osiin kuin kahvoihin.
- Käytä aina patalappua poistaessasi riisisäiliötä. **Varoitus:** varo höyryä ja tippuvaa kuumaa vettä, kun poistat kantta tai höyrytysastioita – **tulikuuma höyry polttaa.**
- Valmistaja ei ole vastuussa mahdollisista vaurioista, jos ne johtuvat laitteen väärinkäytöstä tai käyttöohjeiden laiminlyömisestä.

- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
  - työpaikkakeittiöt, toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt
  - maatalousalueet
  - hotellit, motellit jne. ja vastaavat yritykset
  - aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot
- Turvallisuusmääräykset vaativat, että sähkölaitteen saa korjata ja liitäntäjohdon uusia ainoastaan sähköalan ammattilainen. Näin vältetään vaarallisilta tilanteilta. Jos laite vaatii huoltoa tai korjausta, ota yhteys asiakaspalveluumme.

### Käynnistys

Poista kaikki pakkausmateriaali ja puhdistalaite (ks. *Laitteen puhdistus ja hoito*).

### Käyttö

- Ennen laitteen käyttöä vesisäiliö on täytettävä puhtaalla, kylmällä vedellä korkeintaan maksimitäyttörajaan asti.
- Aseta nesteeneräysalusta rungon päälle ja varmista, että se on kunnolla paikoillaan.
- Höyrytysastioita voi pinota päällekkäin tarpeen mukaan. Varmista kuitenkin, että höyrytysastioiden välissä on pinoamisrenkaat.
- Aseta kypsennettävä ruoka höyrytysastiaan. Isot ruoka-ainepalat tarvitsevat pitemmän kypsytysajan, ja ne tulee asettaa alimpaan höyrytysastiaan.
- Käytä ruoan kypsentämiseen aina höyrytysastioita. Älä laita ruokaa suoraan vesisäiliöön tai nesteeneräysalustalle.
- Kun kypsennät riisiä, aseta riisisäiliö alimpaan höyrytysastiaan. Laita riisisäiliöön enintään 375 g riisiä.
- Aseta höyrytysastiat nesteeneräysalustalle.
- Sulje kansi.
- Varmista huolellisesti, että kaikki osat ovat oikein paikoillaan ja kunnolla kiinnitetty.
- Kytke pistotulppa pistorasiaan.
- Aseta ajastimeen haluamasi höyrytysaika. Merkkivalo syttyy, ja laite on toiminnassa.

- Höyryttämisen aikana vesisäiliöstä haihtuu vettä. Jotta kaikki vesi ei pääsisi haihtumaan, on tärkeää lisätä säiliöön ajoissa vettä. Lisää sopiva määrä vettä veden täyttöaukosta.
- Kun asetettu höyrytysaika loppuu, kuuluu merkkiäänä ja merkkivalo sammuu.
- Nosta höyrytysastiat varovasti irti ja aseta ne kuumuutta ja kosteutta kestäväälle alustalle.
- Käytä aina patalappua poistaessasi riisisäiliötä: kosketa ainoastaan säiliön kahvoihin.
- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen ja anna laitteen jäähtyä kunnolla.

### Hyödyllisiä vihjeitä

- Varmista kunnollinen höyrynkierro asettamalla ruoka-aineet höyrytysastiaan tasaisesti ja riittävälle etäisyydelle toisistaan.
  - Höyrytysaika riippuu monista seikoista, kuten ruoka-ainepalojen koosta, laadusta ja koostumuksesta sekä palojen välisestä etäisyydestä.
  - Paras tulos saavutetaan käyttämällä samankokoisia ruoka-ainepaloja. Jos on tarpeen kypsentää eri kokoisia paloja, suurimmat palat tulee asettaa alimpaan höyrytysastiaan.
  - Jos höyrytysastioihin laitetaan erilaisia ruoka-aineita, on syytä varmistaa, että ruokien maut sopivat yhteen.
  - Kypsennettäessä erilaisia ja erikokoisia ruoka-aineita tulee pisimmän kypsennysajan vaativat ainesosat asettaa alimpaan höyrytysastiaan. Jotta ruoka valmistuisi samaan aikaan, suosittelemme seuraavaa menetelmää: aloita höyryttämällä ensin suurimpia ruoka-ainepaloja (jotka ovat alimmassa höyrytysastiassa), kunnes niiden jäljellä oleva kypsennysaika on sama kuin vielä kypsentämättömien ruokien. Lisää sitten loput höyrytysastiat laitteeseen.
  - Kypsentäessäsi suuria ruokamääriä poista kansi kypsennyksen puolivälissä, käännä ruoka ja aseta kansi takaisin paikoilleen.
- Varoitus:** varo laitteesta tulevaa höyryä.



- Tulikuuma höyry **polttaa**.  
 – Nesteeneräysalustalle höyryttämisen

aikana kertynyt neste voidaan käyttää esimerkiksi kastikkeisiin.

| Ruoka                  |                 | Paino (g)    | Höyrytysaika (min) | Huomautukset                  |
|------------------------|-----------------|--------------|--------------------|-------------------------------|
| Kalafilée              | raaka           | 250          | 8                  | käsittele ennen höyryttämistä |
| Kalapihvi              | ankerias, silli | 250          | 10                 | käsittele ennen höyryttämistä |
| Hummeri                | raaka           | 2 kappaletta | 6:30               |                               |
| Sinisimpukat, simpukat | raa'at          | 500          | 8                  |                               |

|            |           |     |    |              |
|------------|-----------|-----|----|--------------|
| Kananpalat | luuttomat | 500 | 10 | poista rasva |
| Lammas     | pihvi     |     | 11 | poista rasva |
| Porsas     | pihvi     | 500 | 13 | poista rasva |
| Nauta      | pihvi     | 500 | 11 | poista rasva |

|             |        |     |    |                                   |
|-------------|--------|-----|----|-----------------------------------|
| Kukkakaali  | raaka  | 500 | 14 | käännä höyryttämisen puolivälissä |
| Perunat     | raa'at | 500 | 14 | käännä höyryttämisen puolivälissä |
| Pinaatti    | raaka  | 250 | 7  |                                   |
| Vihannekset | raa'at | 250 | 8  |                                   |
| Sienet      | raa'at | 250 | 12 | käännä höyryttämisen puolivälissä |

|       |  |     |    |   |
|-------|--|-----|----|---|
| Riisi |  | 375 | 32 | laita riisisäiliöön ensin 375 ml kylmää vettä |
|-------|--|-----|----|---|

Yllä olevat kypsennys/höyrytysajat ovat keskimääräisiä, sillä kaikki kypsennettävä ruoka on erilaista.

## Laitteen puhdistus ja hoito

- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen sen puhdistamista.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdistaa laitetta vedellä. Älä myöskään upota sitä veteen.
- Älä käytä hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita.
  - Puhdistaa laitteen ulkopinta kostealla, nukkaamattomalla liinalla.
  - Kannen, höyrytysastiat, riisisäiliön ja nesteenkeräysalustan voi pestä kuumalla vedellä tai astianpesukoneessa.
  - Kaada vesisäiliöön jäänyt vesi pois ja pyyhi säiliö kuivaksi.

## Kalkin poisto

Paikallisen veden laadusta ja käyttöiheydestä riippuen laitteeseen voi kertyä kalkkia. On suositeltavaa poistaa kalkkikertymät säännöllisesti. Puhdistukseen sopii seos, jossa on vettä ja kolme ruokalusikallista etikkaa.

- Täytä vesisäiliö maksimitäyttörajaan saakka.
- Lisää kolme ruokalusikallista etikkaa.
- **Älä** kiinnitä laitteeseen lisävarusteita.
- Kytke pistotulppa pistorasiaan.
- Aseta ajaksi 5 minuuttia.
- **Älä** hengitä kalkinpoiston aikana syntyviä höyryjä.
- Kuultuasi merkkiäänäen irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla.
- Tyhjennä vesisäiliö.
- Älä kaada kalkinpoistoliuosta emalisiin pesuallaisiin.
- Kaada vesisäiliöön jäänyt vesi pois ja pyyhi säiliö kuivaksi.

## Lisävarusteet

Ylimääräisiä höyrytysastioita saat Severinin huoltopalvelusta ilmoittamalla laitteen tuotenumeron.

Älä kuitenkaan käytä enempää kuin kolmea höyrytysastiaa kerrallaan.

## Jätehuolto



Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä jätteiden hyötykäyttöasemalle.

мусором. Отнесите их на пункты сбора специального мусора.

## Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle. Tämä takuu ei vaikuta lakimääräisiin oikeuksiin eikä mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön säätämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:

Oy Harry Marcell Ab

PL 63, 01511 VANTAA

Puh (09) 870 87860

Fax (09) 870 87801

www.harrymarcell.fi

asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

## Garnek do gotowania na parze

### Szanowni Klienci!

Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją.

### Podłączenie do sieci zasilającej

Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie przez prawidłowo zainstalowane gniazdko z uziemieniem. Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

### Zestaw

1. Obudowa
2. Pojemnik na wodę
3. Tacka zbierająca
4. Górny pojemnik do gotowania na parze
5. Koło uszczelniające
6. Pokrywa
7. Pojemnik na ryż
8. Wskaźnik świetlny poziomu wody
9. Otwór do nalewania wody
10. Czasomierz
11. Wskaźnik świetlny
12. Przewód zasilający
13. Tabliczka znamionowa (na spodzie urządzenia)

### Instrukcja bezpieczeństwa

- Przed użyciem urządzenia należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie spadło na twardą powierzchnię, nie nadaje się do dalszego użytku, gdyż nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na jego

działanie i bezpieczeństwo użytkownika.

- Należy regularnie sprawdzać, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony. W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia przewodu, należy natychmiast zaprzestać używania urządzenia.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli przewód zasilający był narażony na gwałtowne szarpnięcia. Nie zawsze można zauważyć uszkodzenia patrząc na urządzenie wyłącznie z zewnątrz. Dlatego przed ponownym użyciem całe urządzenie powinno zostać sprawdzone przez wykwalifikowanego serwisanta.
- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazdka elektrycznego:**
  - po zakończeniu pracy;
  - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
  - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nie szarpać za przewód.
- Przewód zasilający nie powinien swobodnie zwisać i należy go zabezpieczyć przed stykaniem się z rozgrzаныmi częściami urządzenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (także dzieci) o ograniczonych zdolnościach motorycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, którym brakuje doświadczenia i stosownej wiedzy, chyba że są one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, która instruuje jak bezpiecznie korzystać z urządzenia.
- Dzieci powinny znajdować się pod stałą opieką, aby nie dopuścić do używania przez nie urządzenia jako zabawki.
- **Uwaga:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ może to doprowadzić do niebezpiecznego wypadku, np. uduszenia.
- Podczas pracy garnek musi być ustawiony na powierzchni odpornej na wysokie temperatury i wrzątek.
- Nie stawiać urządzenia przy otwartym ogniu ani w pobliżu gorących powierzchni,

jak np. kuchenki czy piecyki. Nie stawiać garnka pod przedmiotami łatwopalnymi lub meblami, takimi jak szafka ścienna, ponieważ podczas pracy urządzenia wydobywa się z niego gorąca para.

- Korzystając z garnka należy pamiętać, aby:
  - używać tylko oryginalnych akcesoriów;
  - naczynie było pod nadzorem przez cały czas pracy;
  - napełnić czystą wodą pojemnik na wodę.
- Niektóre części obudowy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Nie dotykać żadnych części urządzenia poza uchwytyami.
- Przy wyjmowaniu pojemnika na ryż zawsze używać rękawic kuchennych. **Uwaga:** przy zdejmowaniu pokrywy lub pojemników do gotowania na parze, uważać na ulatniającą się parę i wrzątek, które zbierają się w górnych częściach urządzenia: **grozi poparzeniem!**
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
  - kuchniach dla pracowników, biurach lub innych miejscach pracy;
  - agroturystyce;
  - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach;
  - pensjonatach.
- Ze względów bezpieczeństwa jakiegokolwiek naprawy urządzeń elektrycznych muszą być wykonywane przez wykwalifikowany i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu zasilającego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych działów obsługi klienta. Odpowiednie adresy znajdują się w karcie gwarancyjnej w języku polskim.

## Uruchomienie urządzenia

Usunąć wszelkie elementy opakowania i wyczyścić urządzenie według instrukcji w punkcie **Czyszczenie i konserwacja**.

## Obsługa

- Przed włączeniem urządzenia należy napełnić pojemnik na wodę czystą, zimną wodą do poziomu nie przekraczającego znaku **maximum**.
- Umieścić odpowiednio w obudowie tackę zbierającą.
- Pojemniki do gotowania na parze można ustawiać według potrzeb. Należy pamiętać, aby pomiędzy pojemnikami umieścić koło uszczelniające.
- Włożyć produkty do pojemnika. Większe produkty wymagają dłuższego gotowania, dlatego należy włożyć je do dolnego pojemnika.
- Korzystając z garnka nigdy nie należy wkładać żywności bezpośrednio do pojemnika na wodę lub na tackę zbierającą.
  - Ryż należy gotować w dolnym pojemniku. Do pojemnika można wsypano maksymalnie 375 g ryżu.
  - Umieścić pojemniki na tacce zbierającej.
  - Zamknąć pokrywę.
  - Dokładnie sprawdzić, czy wszystkie elementy urządzenia są odpowiednio założone i połączone.
  - Włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
  - Nastawić czasomierz na żądany czas gotowania na parze. Wskaźnik świetlny zapali się informując, że urządzenie zostało włączone.
  - Podczas procesu gotowania, część wody wyparuje z pojemnika na wodę. Aby nie dopuścić do całkowitego wyparowania wody, należy w odpowiednim momencie dolać jej nieco przez otwór do nalewania wody.
  - Po zakończeniu zaprogramowanego czasu gotowania na parze pojawi się sygnał dźwiękowy oraz zgaśnie wskaźnik świetlny.

- Następnie ostrożnie zdjąć z urządzenia pojemniki i ustawić je na powierzchni odpornej na wysokie temperatury i wodę.
- Przy wyjmowaniu pojemnika na ryż zawsze używać rękawic kuchennych. Pojemnik na ryż należy chwycić wyłącznie za uchwyty.
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i odczekać, aż urządzenie ostygnie.

### Porady praktyczne

- Aby zapewnić prawidłową cyrkulację pary kawałki żywności w pojemniku do gotowania na parze powinny być równo rozłożone i niezbyt blisko siebie.
- Czas gotowania na parze w dużej mierze zależy od takich czynników jak wielkość, jakość, konsystencja oraz rodzaj gotowanej żywności, jak również odległość pomiędzy jej kawałkami w pojemniku.
- Najlepsze rezultaty osiąga się, kiedy kawałki żywności są podobnej wielkości. Chcąc jednak ugotować kawałki o różnej wielkości, większe z nich należy umieścić w pojemniku dolnym.
- Chcąc gotować razem różne rodzaje

żywności, powinny być one dobrane pod względem smakowym.

- Poza tym, rodzaj żywności, który wymaga najdłuższego czasu gotowania należy umieścić w pojemniku najniżej położonym. Aby mieć pewność, że wszystkie produkty będą gotowe w tym samym czasie, proponujemy postępować wedle następującej zasady: najpierw gotować na parze większe kawałki (tzn. produkty umieszczone w dolnym pojemniku) i gotować je tak długo, aby pozostały czas gotowania zrównał się z czasem gotowania pozostałych produktów; następnie dodać kolejny/e pojemnik/i do gotowania na parze.
- Gotując większą ilość żywności, w połowie procesu gotowania ostrożnie zdjąć pokrywę, obrócić produkty na drugą stronę i z powrotem nałożyć pokrywę. **Uwaga:** uważać na ulatniającą się parę. **Grozi poparzeniem!**
- Płyn zebrany na tacce po gotowaniu można użyć do przygotowywania sosów itp.

| Rodzaj żywności         |               | Waga w gramach | Czas gotowania na parze (w minutach) | Uwagi                        |
|-------------------------|---------------|----------------|--------------------------------------|------------------------------|
| Filet rybny             | świeży        | 250            | 8                                    | przygotować przed gotowaniem |
| Stek rybny              | Węgorz, śledź | 250            | 10                                   | przygotować przed gotowaniem |
| Homar                   | świeży        | 2 sztuki       | 6:30                                 |                              |
| Małże, mięczaki jadalne | świeże        | 500            | 8                                    |                              |

|                  |           |     |    |                |
|------------------|-----------|-----|----|----------------|
| Kawałki kurczaka | bez kości | 500 | 10 | usunąć tłuszcz |
| Baranina         | Stek      | 500 | 11 | usunąć tłuszcz |
| Wieprzowina      | Stek      | 500 | 13 | usunąć tłuszcz |
| Wołowina         | Stek      | 500 | 11 | usunąć tłuszcz |

|           |        |     |    |   |
|-----------|--------|-----|----|---|
| Kalafior  | świeży | 500 | 14 | obrócić na drugą stronę w połowie gotowania |
| Ziemniaki | świeże | 500 | 14 | obrócić na drugą stronę w połowie gotowania |
| Szpinak   | świeży | 250 | 7  |   |
| Warzywa   | świeże | 250 | 8  |   |
| Grzyby    | świeże | 250 | 12 | obrócić na drugą stronę w połowie gotowania |

|     |  |     |    |  |
|-----|--|-----|----|--|
| Ryż |  | 375 | 32 | Najpierw napełnić pojemnik na ryż 375 ml zimnej wody |
|-----|--|-----|----|--|

Powyższe czasy gotowania są jedynie przybliżone, gdyż każdy produkt może się różnić wielkością i/lub konsystencją.

### Czyszczenie i konserwacja

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Nie zanurzać sprzętu w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
- Do czyszczenia nie należy stosować

żrących roztworów, ani trących środków czyszczących.

- Zewnętrzną obudowę można czyścić przecierając lekko wilgotną, gładką ściereczką.
- Pokrywę, pojemniki do gotowania na parze, pojemnik na ryż oraz tackę zbierającą można myć w gorącej wodzie

lub zmywarce.

- Wylać resztki wody z pojemnika na wodę i wytrzeć go.

### Usuwanie osadów kamienia

W zależności od jakości wody oraz od częstotliwości używania, na elemencie grzewczym może osadzać się kamień wapienny. Zaleca się regularnie usuwać kamień z pojemnika na wodę. W tym celu można użyć wody z trzema łyżkami stołowymi octu.

- Napełnić pojemnik na wodę do oznaczenia: **maximum**.
- Zmieszać 2-3 łyżki stołowe octu ze wskazaną ilością zimnej wody.
- **Nie** nakładać żadnych akcesoriów urządzenia.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
- Nastawić czasomierz na 5 minut.
- **Nie** wdychać oparów wydobywających się w czasie procesu usuwania kamienia.
- Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego, wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Opróżnić pojemnik.
- **Nie** wylewać roztworu odkamieniającego do emaliowanych zlewów.
- Wylać resztki wody z pojemnika na wodę i wytrzeć go.

### Dodatkowe akcesoria

Dodatkowe pojemniki do gotowania na parze można zakupić w Punktach Obsługi Klienta, podając numer seryjny urządzenia. Należy jednak pamiętać, aby nie ustawiać jednocześnie więcej niż 3 pojemniki do gotowania na parze.

### Utylizacja



Nie należy wyrzucać starych lub zepsutych urządzeń do domowego kosza na śmieci, lecz oddawać je do specjalnych punktów zbiórki.

### Gwarancja

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch

lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony przez klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.

Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy ceramiczne, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

### Προς τους αγαπητούς μας πελάτες και πελάτισσες,

Πριν τη χρήση της συσκευής, ο χρήστης πρέπει να διαβάσει προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες.

#### Σύνδεση με την κεντρική παροχή ρεύματος

Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα, εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτήν που αναγράφεται στη συσκευή. Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.

#### Χαρακτηριστικά

1. Περιβλήμα
2. Δοχείο νερού
3. Δίσκος συλλογής ζωμών
4. Δοχείο μαγειρέματος
5. Δακτύλιος στοιβάσματος
6. Καπάκι
7. Δοχείο ρυζιού
8. Δείκτης στάθμης νερού
9. Άνοιγμα τροφοδοσίας νερού
10. Χρονοδιακόπτης
11. Ενδεικτική λυχνία
12. Ηλεκτρικό καλώδιο με πρίζα
13. Ετικέτα στοιχείων (στην κάτω επιφάνεια της συσκευής)

#### Προσοχή: Κανόνες ασφάλειας

- Πριν χρησιμοποιηθεί η συσκευή, θα πρέπει η κύρια μονάδα καθώς και όλα τα εξαρτήματα να ελεγχθούν προσεκτικά για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη και αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.

- Θα πρέπει να εξετάζετε τακτικά το ηλεκτρικό καλώδιο για τυχόν ενδείξεις βλάβης. Σε περίπτωση που βρεθεί τέτοια βλάβη, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε πλέον τη συσκευή.
- Μη θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία αν έχει χρησιμοποιηθεί υπερβολική δύναμη για να τραβηχτεί το ηλεκτρικό καλώδιο. Η βλάβη δεν μπορεί πάντα να εντοπιστεί από την εξωτερική όψη. Ολόκληρη η συσκευή θα πρέπει επομένως να ελεγχθεί από αρμόδιο τεχνικό πριν χρησιμοποιηθεί πάλι.
- **Βγάξτε πάντοτε το καλώδιο από την πρίζα**
  - μετά τη χρήση,
  - σε περίπτωση βλάβης,
  - πριν καθαρίσετε τη συσκευή.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο όταν θέλετε να βγάλετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο και φροντίστε να μη βρίσκεται κοντά στα καυτά σημεία του περιβλήματος.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από οποιοδήποτε άτομο (περιλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομο που δεν έχει πείρα και γνώσεις, εκτός αν επιτρέπει ή αν του έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο το οποίο είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά του.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Κατά τη λειτουργία η συσκευή πρέπει να τοποθετείται σε επιφάνειες που είναι ανθεκτικές σε θερμότητα και νερό.
- Μην τοποθετείτε τη χύτρα ατμού επάνω ή κοντά σε ζεστές επιφάνειες ή γυμνές φλόγες, όπως εστίες κουζίνας ή γκαζάκια.



Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία κάτω από ευαίσθητα αντικείμενα ή έπιπλα, όπως ντουλάπια, επειδή εκλύεται θερμός ατμός από το καπάκι κατά τη διάρκεια της χρήσης.

- Όταν θέτετε αυτή τη συσκευή σε λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι
  - χρησιμοποιούνται μόνο γνήσια αξεσουάρ,
  - κάποιος επιτηρεί διαρκώς τη συσκευή
  - έχετε γεμίσει το δοχείο νερού με καθαρό νερό.
- Οι προστιτές επιφάνειες του περιβλήματος θερμαίνονται πολύ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Μην αγγίζετε κανένα εξάρτημα της συσκευής εκτός από τις λαβές.
- Πάντα να χρησιμοποιείτε ένα πυρίμαχο γάντι όταν αφαιρείτε το δοχείο ρυζιού.  
**Προσοχή:** Όταν αφαιρείτε το καπάκι ή ανυψώνετε τα δοχεία μαγειρέματος, να προσέχετε τον εκλυόμενο ατμό και τα ζεστά συμπυκνώματα νερού που στάζουν: **Υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων!**
- Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι οδηγίες.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα σε:
  - κουζίνες για το προσωπικό, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
  - γεωργικές περιοχές,
  - ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις
  - ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
- Για να τηρείτε τους κανονισμούς ασφαλείας και να αποφεύγετε ενδεχόμενους κινδύνους, φροντίστε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών και η αντικατάσταση του καλωδίου να γίνονται από ειδικευμένους τεχνικούς. Σε περίπτωση επισκευής, αποστείλετε τη συσκευή σε ένα από τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών μας. Θα βρείτε τις διευθύνσεις στο παράρτημα του

εγχειριδίου.

### **Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά**

Βγάλετε κάθε συσκευασία και καθαρίστε τη συσκευή (βλ. *Γενική φροντίδα και καθαρισμός*).

### **Λειτουργία**

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, πρέπει να γεμίσετε το δοχείο νερού με κρύο, καθαρό νερό προσέχοντας τη **μέγιστη** ένδειξη.
- Προσαρμόστε το δίσκο συλλογής ζωμών στο περίβλημα και βεβαιωθείτε ότι είναι τοποθετημένος με ασφάλεια.
- Μπορείτε να στοιβάξετε τα δοχεία μαγειρέματος όπως επιθυμείτε. Ωστόσο, βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει ένα δακτύλιο στοιβάσματος μεταξύ των δοχείων μαγειρέματος.
- Τοποθετήστε το φαγητό που πρόκειται να μαγειρέψετε στο δοχείο μαγειρέματος. Τα τρόφιμα μεγαλύτερο μεγέθους απαιτούν περισσότερο χρόνο μαγειρέματος. Επομένως, πρέπει να τοποθετούνται στο χαμηλότερο δοχείο μαγειρέματος.
- Όταν μαγειρεύετε φαγητό σε ατμό, πάντα να χρησιμοποιείτε τα δοχεία μαγειρέματος. Μην τοποθετείτε τα τρόφιμα απευθείας στο δοχείο νερού ή στο δίσκο συλλογής ζωμών.
  - Όταν μαγειρεύετε ρύζι, πρέπει να τοποθετείτε το δοχείο ρυζιού στο χαμηλότερο δοχείο μαγειρέματος. Γεμίστε το δοχείο με 375 γρ. ρύζι, το μέγιστο.
  - Τοποθετήστε τα δοχεία μαγειρέματος επάνω στο δίσκο συλλογής ζωμών.
  - Κλείστε το καπάκι.
  - Ελέγξτε προσεκτικά ότι όλα τα εξαρτήματα της συσκευής έχουν τοποθετηθεί σωστά και είναι συνδεδεμένα με ασφάλεια.
  - Βάλτε το ηλεκτρικό καλώδιο στην πρίζα.
  - Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη στο χρόνο μαγειρέματος με ατμό που επιθυμείτε. Θα ανάψει η ενδεικτική λυχνία. Η συσκευή είναι τώρα ενεργοποιημένη.
  - Καθώς το μαγείρεμα με ατμό βρίσκεται σε

εξέλιξη, μια ποσότητα νερού εξατμίζεται από το δοχείο νερού. Για να αποφύγετε την εξάτμιση όλου του νερού, είναι σημαντικό να συμπληρώνετε έγκαιρα το νερό. Γεμίστε ξανά με επαρκή ποσότητα νερού μέσα από το άνοιγμα τροφοδοσίας νερού.

- Μόλις παρέλθει ο προγραμματισμένος χρόνος μαγειρέματος, θα ακουστεί ένα χαρακτηριστικός ήχος και θα σβήσει η ενδεικτική λυχνία.
- Συνεχίστε ανυψώνοντας προσεκτικά τα δοχεία μαγειρέματος από τη συσκευή και τοποθετώντας τα σε μια επιφάνεια που αντέχει στη θερμότητα και στο νερό.
- Όταν αφαιρείτε το δοχείο ρυζιού, πάντα να χρησιμοποιείτε ένα πυρίμαχο γάντι: Να αγγίζετε το δοχείο μόνο από τις λαβές του.
- Πάντα να βγάζετε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα μετά τη χρήση. Αφήστε να παρέλθει αρκετός χρόνος για να ψυχθεί η συσκευή.

### Χρήσιμες συμβουλές

- Για να εξασφαλίσετε τη σωστή κυκλοφορία του ατμού, βεβαιωθείτε ότι τα κομμάτια τροφίμων είναι ομοιόμορφα κατανεμημένα και δεν έχουν τοποθετηθεί πολύ κοντά το ένα στο άλλο μέσα στο δοχείο μαγειρέματος.
- Ο χρόνος μαγειρέματος σε ατμό εξαρτάται ιδιαίτερα από διάφορους παράγοντες, όπως το μέγεθος, την ποιότητα, τη συνέπεια και τη φύση του τροφίμου που πρόκειται να μαγειρέψετε, καθώς επίσης και από το χώρο μεταξύ των κομματιών.
- Γενικά, επιτυγχάνονται καλύτερα αποτελέσματα όταν τα κομμάτια είναι

όμοια σε μέγεθος. Ωστόσο, αν είναι απαραίτητο να μαγειρέψετε στον ατμό κομμάτια τροφίμων διαφορετικού μεγέθους, τοποθετήστε τα μεγαλύτερα κομμάτια στο χαμηλότερο δοχείο μαγειρέματος.

- Αν πρόκειται να τοποθετήσετε διαφορετικούς τύπους τροφίμων στα δοχεία μαγειρέματος, βεβαιωθείτε πρώτα ότι οι γεύσεις τους είναι συμβατές.
- Επιπρόσθετα, όταν μαγειρεύετε στον ατμό διαφορετικούς τύπους τροφίμων με διαφορετικούς χρόνους μαγειρέματος, τοποθετήστε τα τρόφιμα με τους μεγαλύτερους χρόνους μαγειρέματος στο χαμηλότερο δοχείο μαγειρέματος. Για να εξασφαλίσετε ότι θα είναι έτοιμα όλα τα τρόφιμα στον ίδιο χρόνο, συνιστούμε την ακόλουθη μέθοδο: Ξεκινήστε πρώτα με το μαγείρεμα των μεγαλύτερων τροφίμων (δηλαδή, τα τρόφιμα που τοποθετούνται στο χαμηλότερο δοχείο), έως ότου ο εναπομένον χρόνος μαγειρέματός τους να ισούται με το χρόνο μαγειρέματος των τροφίμων που δεν έχετε ακόμη μαγειρέψει. Τώρα, προσθέστε τα υπόλοιπα δοχεία μαγειρέματος στη διάταξη.
- Όταν μαγειρεύετε στον ατμό μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμων, αφαιρέστε προσεκτικά το καπάκι στα μέσα του χρόνου μαγειρέματος, γυρίστε το φαγητό και τοποθετήστε ξανά το καπάκι. **Προσοχή:** Να φυλάσσετε από τον εκλυόμενο ατμό. Υπάρχει **κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων**.
- Ο ζωμός που συλλέγεται στο δίσκο συλλογής ζωμών κατά τη διαδικασία του μαγειρέματος σε ατμό μπορεί να χρησιμοποιηθεί για σάλτσες, κτλ.

| Είδος τροφίμου |             | Βάρος (γρ.) | Χρόνος μαγειρέματος σε ατμό (λεπτά) | Σχόλια                                 |
|----------------|-------------|-------------|-------------------------------------|--|
| Φιλέτο ψαριού  | φρέσκο      | 250         | 8                                   | προετοιμάστε πριν το μαγείρεμα σε ατμό |
| Φέτα ψαριού    | Χέλι, ρέγκα | 250         | 10                                  | προετοιμάστε πριν το μαγείρεμα σε ατμό |
| Αστακός        | φρέσκο      | 2 κομμάτια  | 6:30                                |  |
| Μύδια          | φρέσκο      | 500         | 8                                   |  |

|           |              |     |    |                    |
|-----------|--------------|-----|----|--------------------|
| Κοτόπουλο | χωρίς κόκαλα | 500 | 10 | αφαιρέστε το λίπος |
| Αρνί      | Μπριζόλα     | 500 | 11 | αφαιρέστε το λίπος |
| Χοιρινό   | Μπριζόλα     | 500 | 13 | αφαιρέστε το λίπος |
| Βοδινό    | Μπριζόλα     | 500 | 11 | αφαιρέστε το λίπος |

|            |         |     |    |   |
|------------|---------|-----|----|---|
| Κουνουπίδι | φρέσκο  | 500 | 14 | γυρίστε στα μέσα της διαδικασίας μαγειρέματος με ατμό |
| Πατάτες    | φρέσκες | 500 | 14 | γυρίστε στα μέσα της διαδικασίας μαγειρέματος με ατμό |
| Σπανάκι    | φρέσκο  | 250 | 7  |   |
| Λαχανικά   | φρέσκα  | 250 | 8  |   |
| Μανιτάρια  | φρέσκα  | 250 | 12 | γυρίστε στα μέσα της διαδικασίας μαγειρέματος με ατμό |

|      |  |     |    |   |
|------|--|-----|----|---|
| Ρύζι |  | 375 | 32 | γεμίστε πρώτα το δοχείο ρυζιού με 375ml κρύο νερό |
|------|--|-----|----|---|

Οι χρόνοι μαγειρέματος στον ατμό που παρατίθενται είναι μόνο προσεγγιστικοί, επειδή κάθε τρόφιμο που πρόκειται να μαγειρευτεί στον ατμό έχει διαφορετική φύση και συνέπεια.

## Γενική φροντίδα και καθαρισμός

- Φροντίζετε να βγάζετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα και να την αφήνετε να κρύνει επαρκώς πριν τον καθαρισμό.
- Για την αποφυγή ηλεκτροπληξίας, μη χρησιμοποιείτε ποτέ νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικές ουσίες ή ισχυρά απορρυπαντικά διαλύματα.
  - Το εξωτερικό περιβλήμα της συσκευής μπορεί να καθαριστεί με ένα ελαφρά βρεγμένο πανί χωρίς χνούδι.
  - Το καπάκι, τα δοχεία μαγειρέματος, το δοχείο ρυζιού και ο δίσκος συλλογής ζωμών μπορούν να καθαριστούν με ζεστό νερό ή σε πλυντήριο πιάτων.
  - Αδειάστε το υπόλοιπο νερό από το δοχείο νερού και σκουπίστε το δοχείο.

## Αφαίρεση καθαλατώσεων

- Ανάλογα με την ποιότητα του νερού στην περιοχή σας, καθώς επίσης και τη χρήση, ίσως να συσσωρευτούν κατακαθίσεις αλάτων στο στοιχείο θέρμανσης. Συνιστάται να αφαιρείτε τέτοιες κατακαθίσεις από το δοχείο νερού σε τακτά χρονικά διαστήματα. Ένα μίγμα νερού και τριών κουταλιών ξιδιού είναι κατάλληλο.
- Γεμίστε το δοχείο νερού στη **μέγιστη** ένδειξή του.
  - Προσθέστε τρεις κουταλιές ξίδι.
  - **Μην** τοποθετήσετε κανένα προσάρτημα.
  - Τοποθετήστε το ηλεκτρικό καλώδιο στην πρίζα.
  - Θέστε το χρονοδιακόπτη στα 5 λεπτά.
  - **Μην** εισπνεύσετε τους ατμούς που εκλύονται κατά τη διαδικασία αφαίρεσης καθαλατώσεων.
  - Μόλις ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο, βγάλτε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα και αφήστε να παρέλθει αρκετός χρόνος για να ψυχθεί η συσκευή.
  - Αδειάστε το δοχείο νερού.
  - Μη ρίχνετε διαλύματα αφαίρεσης καθαλατώσεων σε νιπτήρες εμαγιέ.
  - Αδειάστε το υπόλοιπο νερό από το δοχείο νερού και σκουπίστε το δοχείο.

## Πρόσθετα αξεσουάρ

Μπορείτε να αποκτήσετε πρόσθετα δοχεία μαγειρέματος μέσω του Σέρβις της SEVERIN, παραθέτοντας τα στοιχεία της συσκευής. Ωστόσο, μη στοιβάζετε ποτέ περισσότερα από 3 δοχεία μαγειρέματος μαζί.

## Απορριψη



Μην απορρίπτετε τις παλιές ή ελαττωματικές συσκευές μαζί με τα οικιακά απορρίμματά σας. Να τις απορρίπτετε μόνο μέσω δημόσιων σημείων συλλογής.

## Εγγύηση

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών.

Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

**Уважаемые покупатели!**

Перед использованием этого изделия внимательно прочитайте эти указания.

**Подключение к сети**

Включать электроприбор можно только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими правилами. Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

**Устройство**

1. Корпус
2. Емкость для воды
3. Емкость для сбора сока
4. Паровая корзина
5. Кольцо для установки корзины друг на друга
6. Крышка
7. Чаша для риса
8. Индикатор уровня воды
9. Отверстие для заливки воды
10. Таймер
11. Индикаторная лампочка
12. Шнур питания с вилкой
13. Заводская табличка (на нижней стороне аппарата)

**Важные указания по технике безопасности**

- Перед включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность, его не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной

безопасности прибора.

- Регулярно проверяйте шнур питания на наличие возможного повреждения. Не пользуйтесь прибором при обнаружении такого повреждения.
- Не включайте прибор, если шнур питания был подвергнут чрезмерному натяжению. В этом случае повреждение не всегда можно обнаружить посредством внешнего осмотра. Поэтому перед повторным включением прибора его должен проверить квалифицированный специалист.
- **Всегда вынимайте штепсельную вилку из розетки:**
  - после использования;
  - при любой неполадке;
  - перед чисткой прибора.
- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, а только за вилку.
- Не допускайте свободного провисания шнура питания и держите шнур питания подальше от горячих частей корпуса.
- Этот прибор не предназначен для использования без присмотра лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, пока лицо, отвечающее за их безопасность, не обучит их обращению с данным прибором.
- Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором.
- **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Ребенок может надеть пакет на голову и задохнуться!
- Во время работы прибор должен стоять на тепло- и водостойкой поверхности.
- Чтобы не повредить корпус прибора, не ставьте его на такие горячие предметы или источники открытого пламени как конфорки электрической или

газовой плиты или рядом с ними. Не используйте прибор под предметами, подверженными воздействию тепла и пара, или под такой мебелью как навесные кухонные шкафы, так как при приготовлении пищи из-под крышки выходит горячий пар.

- При применении прибора следите за тем, чтобы:

- использовались только принадлежности, из комплекта поставки прибора;
- прибор постоянно находился под присмотром;
- емкость для воды была наполнена чистой водой.

- При использовании поверхность прибора становится очень горячей. Кроме ручки, не прикасайтесь ни к каким другим частям прибора.

- При извлечении чаши для риса всегда пользуйтесь прихваткой. **Будьте осторожны** при снятии крышки или паровых корзин, так как **можно обвариться** горячим паром или образовавшимся водным конденсатом!

- Фирма не несёт ответственности за повреждения, произошедшие вследствие неправильного использования или несоблюдения данной инструкции.

- Этот прибор предназначен для домашнего или подобного применения, как, например:

- в кухнях для персонала, в офисах или в других коммерческих помещениях;
- в сельской местности;
- в отелях, мотелях и т. д. и в других подобных заведениях;
- в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.

- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и для исключения возможного травматизма ремонт электроприборов, включая и замену шнура питания, должен производиться квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт,

отправьте, пожалуйста, прибор в службу сервисного обслуживания, адрес которой указан в приложении к данной инструкции.

### Включение

Удалите весь упаковочный материал и очистите устройство (см. *Общее обслуживание и чистка*).

### Эксплуатация

- Перед применением прибора наполните емкость для воды чистой холодной водой, не превышая отметки **максимального** уровня.

- Установите в корпус прибора емкость для сбора сока и убедитесь, что она надежно зафиксировалась.

- Паровые корзины можно устанавливать друг на друга в любом порядке, однако между ними нужно обязательно установить кольцо.

- Положите в паровую корзину продукты, которые вы хотите приготовить. Чем крупнее пища, тем больше времени требуется для ее приготовления. Поэтому более крупную пищу следует класть в нижнюю корзину.

- При приготовлении пищи на пару всегда используйте паровые корзины. Не кладите пищу прямо в емкость для воды или в емкость для сбора сока.

- При приготовлении риса, чашу для риса нужно поместить в нижнюю паровую корзину. Положите в чашу не более 375 г риса.

- Установите паровые корзины на емкость для сбора сока.

- Закройте крышку.

- Тщательно проверьте правильность и надежность установки и крепления всех частей сборки.

- Вставьте вилку в стенную розетку.

- Установите таймер на нужное время приготовления пищи на пару. При этом загорается индикаторная лампочка. Сейчас прибор включен.

- Во время приготовления пищи на

пару некоторое количество воды, содержащееся в емкости, испаряется. Чтобы не допустить полного испарения воды, необходимо своевременно пополнять ее объем. Доливайте нужное количество воды через отверстие для заливки.

- После истечения установленного времени раздается звуковой сигнал, а индикаторная лампочка гаснет.
- Осторожно снимите с прибора паровые корзины и поставьте их на тепло- и водостойкую поверхность.
- Обязательно пользуйтесь прихваткой для снятия чаши для риса: берите чашу только за ручки.
- Обязательно вынимайте вилку шнура питания из розетки; дайте прибору остыть.

#### Полезные советы

- Чтобы обеспечить хорошую циркуляцию пара, равномерно распределяйте куски пищи в паровой корзине и не кладите их вплотную друг к другу.
- Время приготовления в значительной степени зависит от различных факторов, таких как размер, качество, консистенция и тип приготовляемых продуктов, а также и от расстояния между кусками.
- Как правило, наилучшие результаты достигаются, когда куски приготовляемой пищи имеют одинаковые размеры. Однако, если

куски разные по размеру, то более крупные куски нужно положить в нижнюю корзину.

- Если в паровую корзину нужно положить разные продукты, то сначала убедитесь, что они совместимы по запаху.
- Кроме того, если вам нужно приготовить разные продукты с различным временем готовки, то продукты с более длительным временем приготовления нужно положить в нижнюю корзину. Чтобы обеспечить приготовление всей пищи в одно и то же время, мы рекомендуем вам использовать следующий метод: начните с приготовления более крупной пищи (то есть, с той пищи, которую вы положили в нижнюю корзину) и продолжайте до тех пор, пока остающееся время не сравняется со временем готовки пищи, которую еще предстоит приготовить; после этого к сборке можно добавить другие паровые корзины.
- При приготовлении большого количества пищи, осторожно приоткройте крышку наполовину во время готовки, переверните пищу и снова закройте крышку. **Будьте осторожны:** из корзины выходит горячий пар. **Можно обвариться!**
- Сок, который стекает в емкость для сбора сока, можно использовать для приготовления соусов и т. п.

| Тип пищи     |               | Вес (г) | Время приготовления (мин) | Примечание                    |
|--------------|---------------|---------|---------------------------|-------------------------------|
| Рыбное филе  | свежее        | 250     | 8                         | Подготовьте для приготовления |
| Рыбный стейк | угорь, сельдь | 250     | 10                        | Подготовьте для приготовления |
| Омар         | свежий        | 2 куска | 6:30                      |                               |
| Мидии, клемы | свежие        | 500     | 8                         |                               |

|              |            |     |    |             |
|--------------|------------|-----|----|-------------|
| Куриное мясо | без костей | 500 | 10 | удалите жир |
| Баранина     | стейк      | 500 | 11 | удалите жир |
| Свинина      | стейк      | 500 | 13 | удалите жир |
| Говядина     | стейк      | 500 | 11 | удалите жир |

|                 |        |     |    |                                       |
|-----------------|--------|-----|----|---------------------------------------|
| Цветная капуста | свежая | 500 | 14 | переверните один раз во время готовки |
| Картофель       | свежий | 500 | 14 | переверните один раз во время готовки |
| Шпинат          | свежий | 250 | 7  |                                       |
| Овощи           | свежие | 250 | 8  |                                       |
| Грибы           | свежие | 250 | 12 | переверните один раз во время готовки |

|     |  |     |    |  |
|-----|--|-----|----|--|
| Рис |  | 375 | 32 | сначала залейте в чашу для риса 375 мл холодной воды |
|-----|--|-----|----|--|

Время готовки дано приблизительно, так как все продукты различаются по типу и по консистенции.



## Общее обслуживание и чистка

- Обязательно выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте устройство водой и не погружайте его в воду.
- Не применяйте абразивные материалы или сильнодействующие моющие средства.
  - Снаружи корпус прибора можно протереть влажной безворсовой тканью.
  - Крышку, паровые корзины, чашу для риса и емкость для сбора сока можно мыть горячей водой или в посудомоечной машине.
  - Вылейте воду из емкости и вытрите ее насухо.

## Удаление накипи

- В зависимости от качества вашей воды, а также от частоты использования прибора на нагревательном элементе возможно отложение известкового налета. Рекомендуется регулярно удалять эти отложения из емкости для воды. Для этой цели можно использовать водный раствор трех столовых ложек уксусной эссенции.
- Наполните емкость для воды до отметки максимального уровня.
  - Добавьте три столовые ложки уксусной эссенции.
  - **Не устанавливайте** никаких принадлежностей.
  - Вставьте вилку в стенную розетку.
  - Установите таймер на 5 минут.
  - **Не вдыхайте** пары, которые образуются в процессе удаления накипи.
    - Когда услышите звуковой сигнал, выньте вилку из розетки и оставьте прибор остывать на нужное время.
    - Опорожните емкость для воды.
  - Не выливайте раствор для удаления накипи в эмалированную мойку.
    - Вылейте воду из емкости и вытрите ее насухо.

## Дополнительные принадлежности

Дополнительные паровые корзины можно заказать через Отдел обслуживания фирмы Severin с обязательным указанием артикула прибора.

При этом не забывайте, что одновременная установка более трех паровых корзин не рекомендуется.

## Утилизация



Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором. Отнесите их на пункты сбора специального мусора.

## Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы „Severin“ - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.





**Kundendienstzentralen**  
**Service Centres**  
**Centrales service-après-vente**  
**Oficinas centrales del servicio**  
**Centros de serviço**  
**Centrale del servizio clienti**  
**Service-centrales**  
**Centrale serviceafdelinger**  
**Centrale kundtjänstplatser**  
**Keskushuollot**  
**Servisné stredisko**  
**Centrala obsługi klientów**  
**Szerviz**  
**Κεντρικό σέρβις**

SEVERIN Service  
Am Brühl 27  
59846 Sundern  
Telefon (02933) 982-460  
Telefax (02933) 982-480  
service@severin.de

**Kundendienst Ausland**

**Belgique**  
Dancal N.V.  
Bavikhoofsestraat 72  
8520 Kuurme  
Tel.: 056/71 54 51  
Fax: 056/70 04 49

**Bosnia i Hercegovina**  
Malisic MP d.o.o.  
Tromeda Medugorje bb  
88260 Čitluk  
Tel: + 387 36 650 446  
Fax: + 387 36 651 062

**Bulgaria**  
Noviz AG  
Khan Kubrat 1 Str.  
BG-4000 Plovdiv  
Tel.: + 359 32 275 617, 275 614  
e-mail: sales@noviz.com

**Czech Republic**  
ARGO spol. s r.o.  
Žihobce 137  
CZ 342 01 Sušice  
Tel.: + 376 597 197  
Fax: + 376 597 197  
http://argo.zihobce.cz  
argo@zihobce.cz

**Croatia**  
TD Medimurka d.d.  
Trg. Republike 6  
HR-40000 Cakovec  
Croatia  
Tel: +385-40 328 650  
Fax: + 385 40 328 134  
e-mail: marija.s@medjimurka.hr

**Cyprus**  
G.L.G. Trading  
4-6, Oidipodos Street  
Larnaca, Cyprus  
Tel.: 024/633133  
Fax: 024/635992

**Denmark**  
Scandia Serviceteknik A/S  
Hedeager 5  
2605 Brøndby  
Tel.: 45-43202700  
Fax: 45-43202709

**Estonia:**  
Tallinn: CENTRALSERVICE,  
Tammsaare tee 134B,  
tel: 654 3000  
Tartu: CENTRALSERVICE, Aleksandri 6,  
tel: 7 344 299, 7 344 337, 56 697 843  
Pärnu: CENTRALSERVICE, Riia mnt. 64,  
tel: 44 25 175  
Narva: CENTRALSERVICE, Tallinna 6A,  
tel: 35 60 708  
Haapsalu: Teco KM OÜ, Jalaka 1A,  
tel: 47 56 900  
Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,  
tel: 32 40 515  
Viljandi: Aaber OÜ, Vabaduse pl. 4,  
tel: 43 33 802  
Kuressaare: Toomas Teder FIE, Pikk 1B,  
tel: 45 55 978  
Käina: Ilmar Pauk Elektroonika FIE, Mäe2S,  
tel: 46 36 379, 51 87 444

**Espana**  
Severin Electrodom. España S.L.  
Plaza de la Almazara Portal 4, 1º E.  
45200 ILLESCAS(Toledo)  
Tel: 925 51 34 05  
Fax: 925 54 19 40  
eMail: severin@severin.es  
http://www.severin.es

**France**  
SEVERIN France Sarl  
4, rue de Thal  
B.P. 38  
67211 OBERNAI CEDEX  
Tel.: 03 88 47 62 08  
Fax: 03 88 47 62 09

**Greece**  
BERSON  
C. Sarafidis Bros. S.A.  
Agamemnonos 47  
176 75 Kallithea, Athens  
Tel.: 0030-210 9478700

Philippos Business Center  
Agias Anastasias & Laertou, Pilea  
Service Post of Thermi  
570 01 Thessaloniki, Greece  
Tel.: 0030-2310954020

**Iran**  
IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.  
No. 668, 7th. Floor  
Bahar Tower  
Ave. South Bahar  
TEHRAN - IRAN  
Tel. : 009821 - 77616767  
Fax : 009821 - 77616534  
Info@iranseverin.com  
www.iranseverin.com

**Israel**  
Eatay Agencies  
109 Herzl St.  
Haifa  
Phone: 050-5358648  
Email: service@severin.co.il

**Italia**  
Videoelettronica di Sgambati &  
Gabrini C.S.N.C.  
via Dino Col 52r-54r-56r,  
I - 16149 Genova  
Green Number: 800240279  
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09  
Fax: 010/6 42 50 09  
e-mail: videoelettronica@panet.it

**Jordan**  
F.A. Kettaneh  
P.O. Box 485  
Amman, 11118, Jordan  
Tel: 00962-6-439 8642  
e-mail: app@kettaneh.com.jo

**Korea**

Jung Shin Electronics co., Ltd.  
501, Megaventuretower 77-9,  
Moonrae-Dong 3ga, Yongdeungpo-Gu  
Seoul, Korea  
Tel: +82-22-637 3245~7  
Fax: +82-22-637 3244  
Service Hotline: 080-001-0190

**Latvia**

SERVO Ltd.  
Mr. Janis Pivovarenoks  
Tel: + 371 7279892  
servo@apollo.lv

**Lebanon**

Khoury Home  
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora  
P.O.Box 70611  
Antelias, Lebanon  
Telephone 01 244200, Fax 01 253535  
eMail: info@khouryhome.com  
Internet: www.khouryhome.com

**Luxembourg**

Ser-Tec  
Rue du Chateau d'Éua  
3364 Leudelange  
Tel.: 00352 -37 94 94 402  
Fax 00352 -37 94 94 400

**Macedonia**

Agrotehna  
St.Prvomajska bb  
1000-Skopje  
MACEDONIA  
e-mail: servis@agrotehna.com.mk  
Tel : +389 2 / 24 45 009 or - 019  
Fax : +389 2 24 63 270

**Magyarország**

TFK Elektronik Kft.  
Gyar u.2  
H-2040 Budaörs  
Tel.: (+36) 23 444 266  
Fax: (+36) 23 444 267

**Nederland**

HAS b.v.  
Stedenbaan 8  
NL-5121 DP Rijen  
Tel: 0161-22 00 00  
Fax: 0161-29 00 50

**Norway**

Løkken Trading AS  
Trollåsveien 34  
1414 Trollåsen  
Tel: 40 00 67 34  
Fax: 66 80 45 60

**Österreich**

Degupa  
Vertriebsgesellschaft m.b.H.  
Gewerbeparkstr. 7  
5081 Anif / Salzburg  
Tel.: 0 62 46 / 73 58 10  
Fax.: 0 62 46 / 72 70 2

**Polska**

SERV- SERWIS SP. Z O.O.  
UL. CYGANA 4  
45-131 OPOLE  
Tel/Fax 0048 77 453 86 42  
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

**Portugal**

Novalva  
Zona Industrial Maia I  
Sector X - Lote 293, N. 90  
4470 Maia  
Tel.: 02/9 44 03 84  
Fax: 02/9 44 02 68

**Russian Federation**

Orbita Service  
123362 Moskau  
ul. Svobody 18,  
Tel.: (495) 585 05 73

Орбита Сервис  
123362 г. Москва,  
ул. Свободы, д. 18.  
Тел.: (495)585-05-73

**Romania**

For Brands srl  
Str. Capitan Aviator Alexandru  
Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20<sup>a</sup>  
Sc. 2 Et.1, Ap. 27, Sector 1  
Bucuresti  
Tel: + 40 21 233 41 12  
+ 40 21 233 41 13  
+ 40 21 688 66 13  
Fax: + 40 21 233 41 03  
+ 40 21 688 66 13  
E-mail: office@forbrands.ro  
Web site: www.forbrands.ro

**Schweiz**

VB Handels Sàrl GmbH  
Postfach 306  
1040 Echallens  
Tel: 021 881 60 45  
Fax: 021 881 60 46  
mail: severin@helt.ch

**Serbia**

SMIL doo  
Pasiceva 28, Novi Sad  
Serbia and Montenegro  
tel: + 381-21-524-638  
tel: +381-21-553-594  
fax: +381-21-522-096

**Slovak Republic**

PREMT,s.r.o.  
Skladová 1  
917 01 Trnava  
Tel: 033/544 7177

**Finland**

Oy Harry Marcell Ab  
Rälssitie 6, PL 63  
01511 Vantaa  
Tel.: 00358 / 2 07 599 860  
Fax: 00358 / 2 07 599 803

**Svenska**

Rakspécialisten HS  
Möllevångsgatan 34  
214 20 Malmö  
Tel.: 040/12 07 70  
Fax: 040/6 11 03 35

**Slovenia**

SEVTIS d.o.o.  
Smartinska 130  
1000 Ljubljana  
Tel: 00386 1 542 1927  
Fax: 00386 1 542 1926

Stand: 03.2010

**SEVERIN**