



DE	Gebrauchsanweisung	Dampfgarer	4
GB	Instructions for use	Food steamer	9
FR	Mode d'emploi	Cuiseur Vapeur	14
NL	Gebruiksaanwijzing	Voedselstomer	20
ES	Instrucciones de uso	Olla para cocer al vapor	25
IT	Manuale d'uso	Vaporiera	31
DK	Brugsanvisning	Dampkoger	37
SE	Bruksanvisning	Ångkokare	42
FI	Käyttöohje	Höyrykeitin	47
PL	Instrukcja obsługi	Garnek do gotowania na parze	52
GR	Οδηγίες χρήσεως	Ηλεκτρική χύτρα ατμού	58
RU	Руководство по эксплуатации	Пароварка	64

Liebe Kundin, lieber Kunde,

vielen Dank für Ihr Vertrauen. Wir freuen uns, dass Ihre Wahl auf ein SEVERIN Qualitätsprodukt gefallen ist und gratulieren Ihnen zu dieser Entscheidung.

Die Marke SEVERIN steht seit über 115 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät der Marke SEVERIN wurde mit Sorgfalt geprüft und hergestellt.

In den sieben Kategorien Kaffee, Frühstück, Küche, Grillen & Genießen, Haushalt, HairCare und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 200 verschiedenen Produkten ein umfassendes Sortiment an Elektrokleingeräten an. Wir haben für jeden Anlass genau das richtige Produkt für Sie.

Besuchen Sie uns auch im Internet unter **www.severin.de** oder **www.severin.com**.

Viel Spaß mit Ihrem neuen Gerät.

**Ihre
Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH**



Dampfgarer

Liebe Kundin, lieber Kunde,

bitte die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durchlesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

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

Sicherheitshinweise

- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am

Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Das Gerät daher im Reparaturfall zu unserem Kundendienst schicken (siehe Anhang).

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Nähere Angaben zur Reinigung entnehmen Sie bitte aus dem Abschnitt *Reinigung und Pflege*.
- Aus Gründen der elektrischen Sicherheit den Dampfgarer niemals in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser reinigen.
- 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.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen

- mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
 - Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
 - Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
 - Kinder von Verpackungsmaterial fernhalten. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
 - Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
 - **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.
 - 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 Leitungswasser betreiben.
 - Das Gerät nur mit dem Dampfrohr benutzen, damit der Wasserdampf gezielt nach oben geleitet wird.
 - Die berührbaren Oberflächen sind bei und nach dem Betrieb heiß. Fassen Sie nur die Griffe an.
 - Beim Entnehmen der Reisschale immer einen Topflappen verwenden. Beachten Sie, beim Abnehmen des Deckels und der Dämpfaufsätze den austretenden Dampf und das abtropfende Kondenswasser.
 - **Verbrühungsgefahr!**
 - Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

Vor der ersten Inbetriebnahme

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

Bedienung

- Vor jeder Inbetriebnahme kaltes reines Leitungswasser in den Wassertank einfüllen. Max-Markierung beachten!
- Dampfrohr in die Mitte des Wassertanks setzen, so dass die drei kleinen Löcher des Dampfrohrs auf den drei Stiften im Wassertank sitzen.
- Saftauffangschale auf das Gehäuse setzen und Sitz kontrollieren.
- Die Dämpfaufsätze können beliebig gestapelt werden. Zwischen den Dämpfaufsätzen den Stapelring anbringen.
- Das vorbereitete Gargut in den Dämpfaufsatz geben. In den unteren Dämpfaufsatz die größten Gargut-Stücke mit der längsten Garzeit geben.
- Reisschale bei Benutzung in den unteren Dämpfaufsatz stellen. Max. 375 g Reis einfüllen.
- Zum Dämpfen nur die Dämpfaufsätze benutzen. Keine Speisen direkt in den Wassertank oder in die Saftauffangschale legen.
- Dämpfaufsätze auf die Saftauffangschale setzen.
- Deckel aufsetzen.
- Den richtigen Zusammenbau des Gerätes kontrollieren.
- 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.
- Durch möglichst gleich große Stücke wird ein gutes Resultat erzielt. Sollten die Größen jedoch unterschiedlich sein, die großen Stücke unten und die kleinen oben garen.
- Falls verschiedene Lebensmittel in die Dämpfaufsätze gefüllt werden, prüfen, ob die Aromen zusammenpassen.
- Falls die verschiedenen Lebensmittel unterschiedliche Garzeiten haben, das Gargut mit der längsten Garzeit in den unteren Dämpfaufsatz füllen. Damit alle Lebensmittel zur gleichen Zeit gar werden, zuerst eingefüllte Speise garen bis die Restzeit und die Garzeit der noch zu garenden Speise übereinstimmt. Nun den anderen Dämpfaufsatz aufsetzen.
- Beim Garen einer größeren Menge den Deckel nach Ablauf der halben Garzeit vorsichtig abnehmen, kurz das Gargut

wenden und Deckel wieder aufsetzen.
Auf austretenden Dampf achten.
Verbrühungsgefahr!

- Den Saft aus der Saftauffangschale kann gegebenenfalls zur Zubereitung von Saucen usw. verwendet werden.

Gartabelle

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

Gargut		Gewicht (in g)	Garzeit (in Minuten)	Bemerkung
Fischfilet	frisch	250	25	
Fischsteak	Aal, Hering	250	30	
Muschel	frisch	500	20	
Hähnchenteile	knochenlos	500	20	in Streifen schneiden
Lammfleisch	Steak	500	20	
Schwein	Steak	500	30	in Streifen schneiden
Blumenkohl	frisch	500	25	in Röschen zerteilen
Kartoffeln	frisch	500	25	in Streifen schneiden oder würfeln
Spinat	frisch	250	15	
Karotten	frisch	250	25	in Streifen schneiden
Pilze	frisch	250	15	gründlich putzen und Stiele abschneiden.
Reis		375	25-30	Vorher 375ml warmes Wasser in die Reisschale füllen

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 angefeuchteten Tuch reinigen.
- Deckel, Dämpfaufsätze und Stapelringe im Spülwasser reinigen.
- Reisschale, Saftauffangschale und

Dampfrohr 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.
- Nicht die austretenden Dämpfe einatmen!
- 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.

Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage <http://www.severin.de> unter dem Unterpunkt „Service / Ersatzteil-Shop“ bestellt werden.

Entsorgung



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die

Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

Garantie

SEVERIN gewährt 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 SEVERIN autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den SEVERIN-Service senden. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien bleiben unberührt.

Food steamer

Dear Customer,

Before using the appliance, please read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

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

Important safety instructions

- In order to avoid hazards, repairs to this electrical appliance or its power cord must be carried out by

our customer service. If repairs are needed, please send the appliance to our customer service department.

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely. For detailed information on cleaning the appliance, please refer to the section *Cleaning and care*.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the steam cooker with water and do not immerse it in water.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as the
 - staff kitchens in shops, offices and other similar working environments,
 - agricultural working environments,
 - by customers in hotels, motels etc. and similar accommodation,
 - in bed-and breakfast type environments.
- This appliance may be used by children (at least 8 years of age) and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge,

provided they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.

- Children must not be permitted to play with the appliance.
- Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance unless they are supervised and at least 8 years of age.
- The appliance and its power cord must be kept well away from children under 8 at all times.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – these materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- Every time the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- **Always remove the plug from the wall socket**
 - after each cycle of 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 allow the power cord to hang free; the cord must be kept well away from hot parts of the appliance.
- 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 tap water.
- Do not use the food steamer without the steam tube, as this ensures that the steam is directed upwards.
- The accessible exterior surfaces become hot during use and will remain so for some time afterwards. 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.

Before using for the first time

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

Operation

- Before the appliance is used, the water container must be filled with cold, clean tap water, observing the **maximum** marking.
- Place the steam tube into the centre of the water container, ensuring that the three small openings on the tube fit properly onto the corresponding alignment studs in the container.
- 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 cooking rice, the rice container must be placed into the lower steaming top. Fill the container with a maximum of 375g of rice.
- When steaming food, always use the steaming tops. Do not place food directly into the water container or the juice collection tray.
- 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 tray during the steaming process can be used for sauces etc.

Cooking times

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

Type of food		Weight (in g)	Steaming time (in minutes)	Remarks
Fish fillet	fresh	250	25	
Fish steak	Eel, herring	250	30	
Mussels, clams	fresh	500	20	

Chicken parts	boneless	500	20	cut into strips
Mutton	Steak	500	20	
Pork	Steak	500	30	cut into strips

Cauliflower	fresh	500	25	break up into florets
Potatoes	fresh	500	25	cut into strips or cubes
Spinach	fresh	250	15	
Carrots	fresh	250	25	cut into strips
Mushrooms	fresh	250	15	clean thoroughly and cut off stems

Rice		375	25-30	fill the rice container with 375ml of warm water first
------	--	-----	-------	--

Cleaning and care

- 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 stacking rings can be cleaned with hot soapy water.
- The rice container, juice collection tray and steam tube may be cleaned with hot water or in a dishwasher.
- 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 water container.
- Do not pour descalers down enamel-

coated sinks.

- Pour any remaining water from the water container and wipe it clean.

Disposal



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

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.

Cuiseur Vapeur

Chère cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

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

Consignes de sécurité importantes

- Afin d'éviter tout risque de blessures, les réparations de cet appareil

électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. Si des réparations sont nécessaires, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente.

- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer. Pour des informations détaillées concernant le nettoyage de l'appareil, veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer le cuiseur vapeur à l'eau et ne pas le plonger dans l'eau.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que
 - dans les cuisines pour personnel, dans des bureaux et autres locaux commerciaux,
 - dans des organisations agricoles,
 - par la clientèle dans les hôtels, motels et hébergements similaires,
 - et dans des maisons d'hôtes.
- Cet appareil peut être utilisé par des

enfants (à partir de 8 ans) et par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience ou de connaissances, s'ils ont été formés à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisés, et s'ils en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.

- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à nettoyer ou entretenir l'appareil à moins d'être supervisés et d'avoir plus de 8 ans.
- L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être, à tout moment, tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- **Attention** : Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit

plus être utilisé.

- **Débranchez toujours la fiche de la prise murale**
 - après l'emploi,
 - en cas de fonctionnement défectueux,
 - avant de nettoyer l'appareil.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre librement ; le cordon devra toujours être tenu à l'écart des surfaces brûlantes de l'appareil.
- 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 cuiseur 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 d'eau propre du robinet.
- Afin d'assurer une bonne distribution de la vapeur, utilisez toujours le cuiseur vapeur avec la cheminée en place.
- Les surfaces extérieures accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation et le resteront quelque temps après l'arrêt de l'appareil. 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** !

- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.

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, le réservoir d'eau doit être rempli d'eau froide et propre du robinet, en respectant les repères de remplissage **maximal**.
- Placez la cheminée au centre du réservoir en vérifiant que les trois petites encoches s'alignent correctement avec les ergots situés sur le réservoir.
- 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.
- 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.

- 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.
- 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 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.

Temps de cuisson

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

Type d'aliment		Poids (en g)	Temps de cuisson vapeur (en minutes)	Remarques
Filet de poisson	frais	250	25	
Steak de poisson	anguille, hareng	250	30	
Moules, praires	frais	500	20	
Morceaux de poulet	désossé	500	20	découpés en filets
Mouton	Steak	500	20	

Porc	Steak	500	30	découpés en filets
Chou-fleur	frais	500	25	partagés en fleurs
Pommes de terre	frais	500	25	découpés en morceaux ou en cubes
Épinards	frais	250	15	
Carottes	frais	250	25	découpés en morceaux
Champignons	frais	250	15	Soigneusement nettoyés et sans les pieds
Riz		375	25-30	Remplissez d'abord la cuve à riz avec 375ml d'eau chaude

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 cuisson, la cuve à riz, et les anneaux d'empilage peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse.
- La cuve à riz, le bol récupérateur de jus et la cheminée peuvent être nettoyés 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 cuillerées 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'inhaliez **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 éviers en email.
- Rincez le réservoir d'eau et essuyez-le.

Mise au rebut

Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément



de vos déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant

correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

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-agrées 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.

Voedselstomer

Beste Klant,

Voordat men dit apparaat gebruikt, moet men de volgende instructies goed doorlezen en bewaar dit manueel voor latere referentie. Dit apparaat moet alleen gebruikt worden door personen bekend met de gebruiksaanwijzing.

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 product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

Beschrijving

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

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

- Om risico te voorkomen mogen reparaties aan dit elektrische apparaat of het power snoer slechts uitgevoerd worden door onze

klantenservice. Wanneer reparaties nodig zijn, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant.

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt. Voor uitvoerige informatie over het schoonmaken van het apparaat, raadpleeg de sectie *Onderhoud en schoonmaken*.
- Om elektrische schokken te voorkomen maak dit voedselstomer nooit schoon met water en dompel het nooit onder.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
 - in bedrijfskeukens, in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
 - in agrarische instellingen,
 - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige accommodaties,
 - in bed and breakfast gasthuizen.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen (tenminste 8 jaar oud) en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies

ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen.

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen in geen geval dit apparaat schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren behalve wanneer onder toezicht van een volwassene en ze tenminste 8 jaar oud zijn.
- Het apparaat en het netsnoer moeten altijd goed weggehouden worden van kinderen jonger dan 8 jaar.
- **Waarschuwing:** houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid inclusief het powersnoer als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het power snoer getrokken heeft, mag men het niet meer gebruiken: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- **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: het snoer moet vrijgehouden worden van hete onderdelen van het apparaat.
- 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 is gevuld met schoon Kraanwater. .
- Gebruik de voedselstomer niet zonder de stoompijp, daar dit ervoor zorgt dat de stoom in opwaartse richting geleid word.
- De bereikbare exterieure oppervlakken worden heet tijdens gebruik en zullen voor langere tijd zo blijven. Daarom, raak van het apparaat geen enkel deel aan, behalve de handgrepen.
- Te allen tijde een pannenlap 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 druipt: **gevaar voor verbranding!**
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgd, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.

Opstarten

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

Gebruik

- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet de watercontainer eerst met koud, schoon kraanwater gevuld worden, let hierbij op het **maximum** vulteken. .
- Plaats de stoompijp in het midden van de watercontainer, en zorg ervoor dat de drie kleine openingen van de pijp correct op de daarvoor bestemde noppen van de container passen.
- 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 rijst wordt gekookt moet de rijstcontainer in de onderste stoomtop worden geplaatst. De rijstcontainer met maximaal 375 gram rijst vullen.
- Als voedsel wordt gestoomd moeten altijd de stoomtoppen gebruikt worden. Het voedsel niet direct in de watercontainer of de sapvergaarbak doen.
- 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 tijd klok 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 overlap 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.

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.

- 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 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.

Kooktijden

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

Soort voedsel		Gewicht (in g)	Stoomtijd (in minuten)	Opmerkingen
Visfilet	vers	250	25	
Moten vis	Paling, haring	250	30	
Mosselen, schelpdieren	vers	500	20	

Stukjes kip	zonder been	500	20	snij in strippen
Schapenvlees	lapjes	500	20	
Varkensvlees	lapjes	500	30	snij in strippen

Bloemkool	fresh	500	25	breek in bloempjes
Aardappels	fresh	500	25	snij in strippen of blokjes
Spinazie	fresh	250	15	
Wortels	fresh	250	25	snij in strippen
Paddestoelen	fresh	250	15	goed schoonmaken en snij er de steel af

Rijst		375	25-30	Vul de rijstcontainer eerst met 375ml warm water
-------	--	-----	-------	--

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 stapelringen kunnen schoongemaakt worden met heet water en zeep.
- De rijstcontainer, sapvergaarbak en stoompijp mogen schoongemaakt worden met heet water of in de vaatwasmachine 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.

Afval weggooien



Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooid worden van het huishoudelijke afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recyclen. Juist wegdoen zal het milieu en de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan 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, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para cualquier consulta posterior. El aparato sólo debe ser usado por personas que se han familiarizado con estas instrucciones.

Conexión a la red

Este aparato solo se debe conectar a una toma de corriente con conexión a 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. Recipiente para el arroz
2. Bandeja receptora de jugos
3. Tubo de vapor
4. Depósito para el agua
5. Apertura para introducir el agua
6. Cable de alimentación con clavija
7. Carcasa
8. Placa de características (en la base del aparato)
9. Temporizador
10. Luz indicadora
11. Indicador del nivel de agua
12. Recipiente para cocer al vapor
13. Anillo para apilar
14. Tapa

Instrucciones importantes de seguridad

- Para evitar cualquier peligro, la reparación del aparato eléctrico o

del cable de alimentación deben ser realizadas por técnicos cualificados. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa.

- Antes de limpiar el aparato, asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y se haya enfriado por completo. Para tener información detallada sobre la limpieza del aparato, consulte la sección *Limpieza y mantenimiento*.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la olla con agua ni la sumerja.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
 - en cocinas de personal, en oficinas y otros puntos comerciales,
 - en empresas agrícolas,
 - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y alojamientos similares,
 - en casas rurales.
- Este aparato podrá ser utilizado por niños (mayores de 8 años) y personas con reducidas facultades

físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, siempre que hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo el peligro y las precauciones de seguridad.

- Los niños no deben jugar con el aparato.
- No se debe permitir que los niños realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato a menos que esté bajo vigilancia y tengan más de 8 años.
- El aparato y su cable eléctrico siempre se deben mantener fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- Antes de utilizar el aparato, siempre se debe comprobar que tanto la unidad principal, el cable de alimentación como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- **Desenchufe siempre el aparato**
 - después del uso,
 - si hay una avería,
 - antes de limpiarlo.
- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación.
- No permita que el cable eléctrico cuelgue suelto; se debe mantener el cable suficientemente alejado de las partes calientes del aparato.
- Durante su funcionamiento, el aparato se debe colocar sobre una superficie resistente al calor y al agua.
- No sitúe la olla encima o cerca de superficies calientes o llamas de fuego, por ejemplo placas eléctricas o fuegos de gas. No ponga el aparato en funcionamiento debajo de objetos delicados o muebles, 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
 - se ha llenado el depósito de agua con agua limpia del grifo. .
- No utilice la olla para cocer al vapor sin el tubo de vapor, porque esta pieza asegura que el vapor se dirige hacia arriba.
- Las superficies exteriores del aparato se calientan durante su funcionamiento y se mantendrán calientes durante cierto tiempo. 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 responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.

Puesta en marcha

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

Funcionamiento

- Antes de utilizar el aparato, se debe llenar el depósito de agua con agua limpia del grifo, respetando la señal de nivel **máximo**.
- Coloque el tubo de vapor en el centro del depósito para el agua, comprobando que los tres pequeños orificios del tubo se ajustan correctamente en los correspondientes tacos de sujeción del recipiente.
- 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 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.
- 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.
- 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.

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.
- 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.

Tiempo de cocción

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

Tipo de alimento		Peso (en g)	Tiempo de cocción (en minutos)	Notas
Loncha de pescado	fresco	250	25	
Filete de pescado	Anguila, arenque	250	30	
Mejillones, almejas	fresco	500	20	
Trozos de pollo	deshuesado	500	20	cutar en tiras
Cordero	Filete	500	20	

Cerdo	Filete	500	30	cortar en tiras
Coliflor	fresca	500	25	cortar en ramitos
Patatas	frescas	500	25	cortar en tiras o dados
Espinacas	frescas	250	15	
Zanahorias	fresca	250	25	cortar en tiras
Champiñones	frescos	250	15	limpiar minuciosamente y cortar los tallos
Arroz		375	25-30	Introduzca primero 375ml de agua templada en el recipiente para el arroz

Limpeza y mantenimiento

- Desenchufe siempre el aparato de la pared y espere hasta que se haya enfriado 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.
- El exterior del aparato se puede limpiar con un paño limpio y húmedo.
- La tapa, los recipientes para la cocción al vapor, para el arroz y los anillos para apilar se pueden limpiar con agua caliente y detergente.
- El recipiente para el arroz, la bandeja receptora de jugos y el tubo de vapor 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.

Eliminación

Los dispositivos en los que figura este símbolo deben ser eliminados por separado



de la basura doméstica, porque contienen componentes valiosos que pueden ser reciclados. La eliminación correcta ayuda a proteger el medio ambiente y la salud de las personas. Consulte a las autoridades municipales o el establecimiento de venta donde podrán facilitarle la información relevante. Los aparatos eléctricos que ya no son utilizables se pueden entregar gratuitamente en el establecimiento de venta.

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.

Vaporiera

Gentile Cliente,

Prima di utilizzare l'apparecchio, vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per farvi riferimento anche in futuro. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone che hanno preso familiarità con le seguenti istruzioni.

Collegamento alla rete

L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente a una presa di corrente elettrica con messa a terra, installata a norma di legge. Assicuratevi che la tensione dell'alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

Descrizione

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

Importanti norme di sicurezza

- Per evitare ogni rischio, le riparazioni

a questo apparecchio elettrico o al cavo di alimentazione devono essere effettuate dal nostro servizio di assistenza tecnica. Nel caso siano necessarie riparazioni, vi preghiamo di inviare l'apparecchio al nostro centro di assistenza tecnica.

- Assicuratevi che l'apparecchio sia disinserito dalla presa di corrente e si sia raffreddato completamente prima di pulirlo. Per informazioni più dettagliate su come pulire l'apparecchio, consultate la sezione *Manutenzione e pulizia*.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite la vaporiera con acqua e non immergetelo in acqua.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
 - cucine per il personale, negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
 - aziende agricole,
 - clienti di alberghi, motel e sistemazioni simili,
 - clienti di pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).
- Il presente apparecchio può essere

- usato da bambini (di almeno 8 anni di età) e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o da persone senza particolari esperienze o conoscenze, purché siano sotto sorveglianza o siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.
- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
 - Ai bambini non deve essere consentito di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio a meno che non siano supervisionati da un adulto e siano comunque più grandi di 8 anni di età.
 - L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti sempre fuori della portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
 - **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
 - Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, controllate attentamente che l'apparecchio e gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Se per esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione, l'apparecchio non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
 - **Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente**
 - 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; tenete il cavo lontano dagli elementi caldi dell'apparecchio.
 - 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 fresca di rubinetto.

- Non mettete in uso la vaporiera senza il tubo vapore, questo assicura che il vapore sia direzionato verso l'alto.
- Le superfici esterne accessibili diventano molto calde durante l'uso e rimarranno calde per un certo tempo anche dopo l'uso. 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 errato o dalla non conformità alle istruzioni.

Primo utilizzo

Eliminate completamente tutto il materiale di imballaggio e pulite l'apparecchio (ved. *Manutenzione e pulizia*).

Modalità d'impiego

- Prima di mettere in uso l'apparecchio, dovete riempire il recipiente dell'acqua con acqua fresca di rubinetto fredda, rispettando il segno di capacità **massima**.
- Sistemate il tubo vapore al centro del contenitore di acqua, assicurandovi che le tre piccole aperture del tubo si inseriscano correttamente nei corrispondenti incavi di allineamento del contenitore stesso.
- 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 metterli nella pentola a vapore più bassa.
- Per la cottura del riso, ponete l'apposito contenitore nella pentola a vapore inferiore. Riempite il contenitore con un massimo di 375g di riso.
- 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.
- 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. La spia luminosa si accende. 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 apposto 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 le dimensioni, 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.

Tempi di cottura

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.

Tipo di cibo		Peso (in grammi)	Tempo di cottura a vapore (in minuti)	Osservazioni
Filetto di pesce	fresco	250	25	
Trancia di pesce	anguilla, aringa	250	30	

Mitili, molluschi	freschi	500	20	
Trance di pollo	disossate	500	20	tagliate a listarelle
Carni ovine	bistecca	500	20	
Carni suine	bistecca	500	30	tagliate a listarelle
Cavolfiore	fresco	500	25	tagliati a cimette
Patate	fresche	500	25	tagliate a listarelle o a dadini
Spinaci	freschi	250	15	
Carote	fresche	250	25	tagliate a listarelle
Funghi	freschi	250	15	mondati bene e privati del gambo
Riso		375	25-30	riempite prima il contenitore per il riso con 375 ml di acqua calda

Manutenzione 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 per il riso e le basi di montaggio possono essere lavati con acqua calda e sapone.
- Il contenitore per il riso, il vassoio per la raccolta dei succhi di cottura e il tubo

vapore possono essere lavati con acqua calda e sapone o anche in lavastoviglie.

- Svuotate 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. È 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.
- Svuotate il contenitore dell'acqua.
- Non versate il disincrostante in lavelli smaltati.
- Svuotate il contenitore dell'acqua da ogni residuo di acqua e pulitelo con uno strofinaccio.

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.

Smaltimento



Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici perché contengono

materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.

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 simili non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale

Dampkoger

Kære kunde,

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet bør kun benyttes af personer der er bekendt med denne brugsanvisning.

El-tilslutning

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

Apparatets dele

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

Vigtige sikkerhedsregler

- For at undgå farer skal reparation af dette elektriske apparat eller dets ledning, altid udføres af vores

kundeservice. Hvis reparation er nødvendig, skal apparatet sendes til vores afdeling for kundeservice.

- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring. Detaljeret information om rengøring af apparatet findes i afsnittet om *Rengøring og vedligehold*.
- For at undgå elektrisk stød bør dampkogereren ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
 - i tekøkkener, kontorer eller andre mindre virksomheder,
 - landbrugsvirksomheder,
 - af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
 - B&B pensionater.
- Dette apparat kan benyttes af børn (som er mindst 8 år) og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, såfremt de har fået vejledning og instruktion i

brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.

- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- Børn må aldrig få lov til at udføre rengørings- eller vedligeholdelsesarbejde på dette apparat, medmindre de er under opsyn og mindst 8 år gamle.
- Apparatet og dets ledning må altid holdes væk fra børn som er yngre en 8 år.
- **Advarsel:** Hold altid børn væk fra emballagen eftersom den udgør en potentiel fare. Der er f.eks. risiko for kvælning.
- 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 eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- **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; ledningen

skal altid holdes langt væk fra apparatets varme dele.

- Under brug må apparatet placeres på en vand- og varmekfast 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. overskabe, 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 med rent postevand.
- Benyt aldrig dampkogerens uden damprøret, da dette sikrer at dampen føres op i apparatet.
- Kabinettets ydre flader bliver meget varme under brug og vil også være det et godt stykke tid bagefter. 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 intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.

Før brug

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

Betjening

- Inden apparatet tages i brug skal

vandbeholderen fyldes med rent, koldt postevand, dog højst op til **maksimum** markeringen.

- Placer damprøret i midten af vandbeholderen og sørg for at de tre små åbninger på røret passer fuldstændigt ind i de tilsvarende tæppe i beholderen.
- 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 koger ris, skal riskogeren placeres i den nederste dampkurv. Tilbered aldrig mere end 375 g ris ad gangen.
- Når man dampkoger skal man altid benytte en dampkurv. Placer aldrig mad direkte i vandbeholderen eller i opsamlingsbakken.
- 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. Fyld efter 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 riskogere ns 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.

Tilberedningstider

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

Fødevarer		Vægt (i g)	Tilberedningstid (i minutter)	Bemærkninger
Fiskefilet	frisk	250	25	
Fiske steak	Ål, sild	250	30	
Muslinger	friske	500	20	

Kylling, parteret	Uden ben	500	20	skåret i strimler
Lam	Steak	500	20	
Gris	Steak	500	30	skåret i strimler

Blomkål	frisk	500	25	delt i mindre buketter
Kartofler	friske	500	25	skåret i strimler eller tern
Spinat	frisk	250	15	
Gulerod	friske	250	25	skåret i strimler
Champignon	friske	250	15	grundigt rensede uden stilk

Ris		375	25-30	Fyld riskogeren med 375ml varmt vand først
-----	--	-----	-------	--

Rengøring og vedligehold

- Tag altid stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle fuldstændigt af 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 og stabelringene kan

rengøres med varmt vand.

- Riskogeren, opsamlingsbakken og damprøret 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.

Bortskaffelse



Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med

husholdningsaffaldet, da de indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig

yderligere information om dette.

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.

Ångkokare

Bästa kund!

Innan du använder apparaten bör du läsa denna bruksanvisning noga och spara den för framtida referens. Apparaten bör endast användas av personer som bekantat sig med dessa instruktioner.

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

Viktiga säkerhetsföreskrifter

- För att undvika risker får reparationer av denna elektriska apparat eller dess elsladd endast utföras av vår kundservice. Om det

krävs reparation, bör du skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar.

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och se till att apparaten är avstängd innan rengöring påbörjas. Se avsnittet *Skötsel och rengöring* för detaljerad information om hur apparaten bör rengöras.
- På grund av risken för elektrisk stöt bör ångkokaren inte rengöras eller doppas i vatten.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
 - i personalkök, kontor och andra kommersiella miljöer,
 - i företag inom jordbrukssektorn,
 - för gäster i hotell, motell och liknande inkvarteringsställen,
 - för gäster i bed-and-breakfast hus.
- Denna apparat kan endast användas av barn (minst 8 år gamla) och av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått

tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.

- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
- Barn bör inte tillåtas rengöra eller göra service på apparaten ifall de inte är övervakade och minst 8 år gamla.
- Apparaten och dess elsladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- Innan varje användning bör apparaten samt dess elsladd och monterade tillbehör inspekteras noga så att de inte har några skador. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta, eller om elsladden har utsatts för alltför hård kraft, bör den inte längre användas: Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget - efter användning, - ifall apparaten skulle krångla, - innan apparaten rengörs.**
- Ta stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Låt inte elsladden hänga fritt; sladden måste hållas på säkert avstånd från apparatens heta delar.
- 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 kranvatten.
- Använd inte ångkokaren utan ångröret för det ser till att ångan riktas rakt uppåt.
- De ytor i höljet som man kommer åt blir mycket heta när apparaten är påkopplad och halls även heta en tid efter att apparaten stängs av. 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 skällning!**
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.

Före första användningen

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

Användning

- Innan apparaten används bör du fylla vattenbehållaren med kallt, rent kranvatten till **maximum**märket.
- Placera ångröret i mitten av vattenbehållaren och kontrollera att rörets

- tre små öppningar passas in ordentligt i de motsvarande tapparna i behållaren.
- 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 kokar ris bör risbehållaren placeras i den lägre ånginsatsen. Fyll behållaren med maximalt 375 g ris.
 - När du ångkokar mat bör du alltid använda ånginsatserna. Placera inte mat direkt i vattenbehållaren eller på uppsamlingsfatet för vätska.
 - 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 tillräcklig 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 grytapp 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 dessutom 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; tillsatt 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.

Kokningstider

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

Typ av mat		Vikt (g)	Ång-ningstid (min)	Anmärkning
Fiskfilé	färsk	250	25	
Fiskskiva	Ål, sill	250	30	
Musslor	färsk	500	20	

Broilerbitar	benfri	500	20	Skär i strimlor
Får	stek	500	20	
Gris	stek	500	30	Skär i strimlor

Blomkål	färsk	500	25	Bryt i buketter
Potatis	färsk	500	25	Skär i strimlor eller kuber
Spenat	färsk	250	15	
Morot	färsk	250	25	Skär i strimlor
Svamp	färsk	250	15	Rengör noga och skär bort fötterna

Ris		375	25-30	Fyll först risbehållaren med 375 ml varmt vatten
-----	--	-----	-------	--

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 och stapelringarna kan rengöras med hett vatten.

- Risbehållaren, uppsamlingsfatet för vätska och ångröret 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 värmeelementet. 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.
- Häll inte ut avkalkningsmedel i emaljerade hoar.
- Häll ut kvarvarande vatten ur vattenbehållaren och torka den ren.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

Avfallshantering



Enheter märkta med denna symbol måste kasseras separat från hushållsavfallet, eftersom de innehåller värdefulla material som kan återvinnas. Korrekt avfallshantering skyddar miljön och människors hälsa. Din lokala myndighet eller återförsäljare kan ge information i ärendet.

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.

Höyrykeitin

Hyvä Asiakas,

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä opas tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat tutustuneet näihin ohjeisiin.

Verkkoliitäntä

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

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Vaarojen välttämiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa korjata tämän sähkölaitteen ja uusia liitäntäjohton. Jos tarvitaan

korjauksia, lähetä laite huolto-osastollemme.

- Varmista, että lämmittimestä on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista. Yksityiskohtaisia tietoja laitteen puhdistuksesta on osassa *Puhdistus ja hoito*.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdistaa höyrykeitintä vedellä äläkä upota sitä veteen.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
 - ruokalat, toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt
 - maatalousyritykset
 - hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaita
 - aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- Tätä laitetta saavat käyttää lapset (vähintään 8-vuotiaat) sekä henkilöt, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai joilla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, mikäli heitä valvotaan tai ohjataan laitteen

käytössä ja he ymmärtävät täysin kaikki käyttöön liittyvät vaarat ja turvatoimenpiteet.

- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Lasten ei saa antaa tehdä laitteen puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole aikuisen valvonnassa sekä vähintään 8 vuotta vanhoja.
- Laite ja sen liitäntäjohto täytyy aina pitää alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- Tarkasta aina ennen laitteen käyttöä huolellisesti laitteen runko, liitäntäjohto ja mahdolliset asennetut lisäosat vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle tai liitäntäjohtoon vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina**
 - käytön jälkeen
 - jos laitteessa on käyttöhäiriö
 - ennen laitteen puhdistamista.
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohtoa vaan tartu aina pistotulppaan.
- Älä jätä liitäntäjohtoa roikkumaan äläkä anna sen koskettaa kuumia osia.
- 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 hanavedellä. .
- Älä käytä höyrykeitintä ilman höyrysuutinta. Höyrysuutin tarvitaan, jotta höyry suuntautuisi ylöspäin.
- Laitteen koskettavissa olevat ulkopinnat ovat kuumia käytön aikana ja jonkin aikaa käytön jälkeen. Älä koske muihin laitteen osiin kuin kahvoihin.
- Käytä aina patalappua poistaessasi riisisäiliötä. **Varoitus:** Varo höyryä ja tippuvaa kuumaa vettä, kun poistat kannta tai höyrytysastioita – **tulikuuma höyry polttaa.**
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Poista kaikki pakkausmateriaali ja puhdista laite luvussa *Puhdistus ja hoito* olevan kuvauksen mukaisesti.

Käyttö

- Ennen laitteen käyttöä vesisäiliö on täytettävä kylmällä, puhtaalla hanavedellä korkeintaan **maksimitäytörajaan** asti.
- Laita höyrysuutin vesisäiliön keskelle niin, että suuttimen kolme pientä aukkoa sopivat täysin säiliön vastaaviin tappeihin.

- Aseta nesteenkeräysalusta 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 kypsymisajan, ja ne tulee asettaa alimpaan höyrytysastiaan.
- Kun kypsennät riisiä, aseta riisisäiliö alimpaan höyrytysastiaan. Laita riisisäiliöön enintään 375 g riisiä.
- Käytä ruoan kypsentämiseen aina höyrytysastioita. Älä laita ruokaa suoraan vesisäiliöön tai nesteenkeräysalustalle.
- Aseta höyrytysastiat nesteenkeräysalustalle.
- 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 merkkiäänäni ja merkkivalo sammuu.
- Nosta höyrytysastiat varovasti irti ja aseta ne kuumuutta ja kosteutta kestäväälle alustalle.
- Käytä aina patalappua poistaessasi riisisäiliötä: kosketa ainoastaan säiliön kahvoihin.
- Irtota 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.
- Kypsentaessasi suuria ruokamääriä poista varoen kansi kypsennyksen puolivälissä, käännä ruoka ja aseta kansi takaisin paikoilleen. **Varoitus:** Varo laitteesta tulevaa höyryä. Tulikuuma höyry polttaa.
- Nesteenkeräysalustalle höyryttämisen aikana kertynyt neste voidaan käyttää esimerkiksi kastikkeisiin.

Kypsennysajat

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

Ruoka		Paino (g)	Höyry-tysaika (min)	Huomautukset
Kalafilee	raaka	250	25	
Kalapihvi	ankerias, silli	250	30	
Sinisimpukat, simpukat	raa'at	500	20	

Kananpalat	luuttomat	500	20	Leikkaa suikaleiksi
Lammas	pihvi	500	20	
Porsas	pihvi	500	30	Leikkaa suikaleiksi

Kukkakaali	raaka	500	25	Leikkaa kukinnoiksi
Perunat	raa'at	500	25	Leikkaa suikaleiksi tai kuutioiksi
Pinaatti	raaka	250	15	
Porkkanat	raa'at	250	25	Leikkaa suikaleiksi
Sienet	raa'at	250	15	Pese huolellisesti ja leikkaa jalat pois

Riisi		375	25-30	Laita riisissäiliöön ensin 375 ml lämmintä vettä
-------	--	-----	-------	--

Puhdistus ja hoito

- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen sen puhdistamista.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdista laitetta vedellä. Älä myöskään upota sitä veteen.
- Älä käytä hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita.
- Puhdista laitteen ulkopinta kostealla, nukkaamattomalla liinalla.
- Kansi, höyrytysastiat, riisissäiliö ja

pinoamisrenkaat voidaan pestä kuumalla saippuavedellä.

- Riisissäiliö, nesteeneräysalusta ja höyrysuutin voidaan pestä kuumalla vedellä tai astianpesukoneessa.
- Kaada vesisäiliöön jäänyt vesi pois ja pyyhi säiliö kuivaksi.

Kalkin poisto

Paikallisen veden laadusta ja käyttötiheydestä riippuen laitteeseen voi kertyä kalkkia. On suositeltavaa poistaa kalkkikertymät

säännöllisesti. Puhdistukseen sopii seos, jossa on vettä ja kolme ruokalusikallista etikkaa.

- Täytä vesisäiliö **maksimitäyttö**rajaan 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 pesualtaisiin.
- Kaada vesisäiliöön jäänyt vesi pois ja pyyhi säiliö kuivaksi.

mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön säättämiin 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

Jätehuolto



Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät

 arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja. Asianmukaisella hävittämisellä suojellaan ympäristöä ja ihmisterveyttä. Saat aiheesta lisätietoa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjiltä.

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

Garnek do gotowania na parze

Szanowni Klienci!

Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały 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. Pojemnik na ryż
2. Tacka zbierająca
3. Rurka parowa
4. Pojemnik na wodę
5. Otwór do nalewania wody
6. Przewód zasilający
7. Obudowa
8. Tabliczka znamionowa (na spodzie urządzenia)
9. Czasomierz
10. Wskaźnik świetlny
11. Wskaźnik świetlny poziomu wody
12. Górny pojemnik do gotowania na parze
13. Pierścień uszczelniający
14. Pokrywa

Instrukcja bezpieczeństwa

- Aby zachować bezpieczeństwo,

wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia muszą być wykonywane przez nasz serwis. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do naszego działu obsługi klienta.

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej. Szczegółowe informacje na temat czyszczenia urządzenia znajdują się w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.
- Aby nie narazić się na porażenie prądem, nie należy myć urządzenia w wodzie, ani zanurzać go.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
 - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
 - agroturystyce;
 - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
 - pensjonatach.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub

psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, a także dzieci (w wieku co najmniej 8 lat), mogą korzystać z urządzenia, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.

- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
- Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia, a jeżeli już, to dziecko musi mieć co najmniej 8 lat i być nadzorowane przez osobę dorosłą.
- Nie dopuszczać do urządzenia i jego przewodu zasilającego dzieci poniżej 8 lat.
- **Uwaga:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ może to doprowadzić do niebezpiecznego wypadku, np. uduszenia.
- Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są

sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.

- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:**
 - po zakończeniu pracy;
 - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
 - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nigdy nie należy szarpać za przewód.
- Przewód zasilający nie powinien zwisać swobodnie i należy uważać aby znajdował się w bezpiecznej odległości od gorących elementów urządzenia.
- Podczas pracy gamek 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 szafki ścienne, ponieważ podczas pracy urządzenia wydobywa się z niego gorąca para.
- Korzystając z garnka należy pamiętać, aby:
 - używać tylko oryginalnych akcesoriów;
 - urządzenie było pod nadzorem przez cały czas pracy;
 - pojemnik na wodę był wypełniony czystą wodą. .
- Nie używać garnka bez włożonej rurki parowej, która zapewnia odpowiednie

- skierowanie strumienia pary w górę.
- Korpus urządzenia i elementy zewnętrzne rozgrzewają się do wysokiej temperatury w trakcie pracy i pozostają gorące przez jakiś czas po jej zakończeniu. Nie dotykać żadnych części urządzenia poza uchwytami.
 - 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.

Uruchomienie urządzenia

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

Obsługa

- Przed włączeniem urządzenia pojemnik na wodę należy wypełnić zimną i czystą wodą, przy czym nie należy przekraczać oznaczenia **maximum**.
- Włożyć rurkę parową na środku garnka, dopasowując trzy niewielkie szparki na rurce do odpowiednich koleczków w środku garnka.
- Umieścić odpowiednio w obudowie tackę zbierającą.
- Pojemniki do gotowania na parze można ustawiać według potrzeb. Należy pamiętać, aby pomiędzy pojemnikami umieścić pierścień uszczelniający.
- Włożyć produkty do pojemnika. Większe

- produkty wymagają dłuższego gotowania, dlatego należy włożyć je do dolnego pojemnika.
- Ryż należy gotować w dolnym pojemniku. Do pojemnika można wsypać maksymalnie 375 g ryżu.
 - Korzystając z garnka nigdy nie należy wkładać żywności bezpośrednio do pojemnika na wodę lub na tackę zbierającą.
 - 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.

Czas gotowania

Powyższe czasy gotowania mają charakter jedynie orientacyjny, gdyż każdy produkt może się różnić wielkością i/lub konsystencją.

Rodzaj żywności		Waga w gramach	Czas gotowania na parze (w minutach)	Uwagi
Filet rybny	świeży	250	25	
Stek rybny	węgorz, śledź	250	30	
Małże, mięczaki jadalne	świeże	500	20	
Kawałki kurczaka	bez kości	500	20	pokroić w paski
Baranina	Stek	500	20	

Wieprzowina	Stek	500	30	pokroić w paski
Kalafior	świeży	500	25	rozdzielić na różyczki
Ziemniaki	świeże	500	25	pokroić w kostkę lub w paski
Szpinak	świeży	250	15	
Marchew	świeże	250	25	pokroić w paski
Grzyby	świeże	250	15	dokładnie umyć i odkroić nożki
Ryż		375	25-30	Pojemnik na ryż napelnić najpierw 375 ml ciepłej wody

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, pojemnik na ryż i pierścienie uszczelniające można myć w gorącej wodzie z detergentem.
- Pojemnik na ryż, tackę zbierającą i rurkę parową można myć w gorącej wodzie lub w 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.

- Napelnić 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.

Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy usuwać osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, jakie można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń przyczynia się do ochrony środowiska i zdrowia ludzkiego. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

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.

Ηλεκτρική χύτρα ατμού

Αγαπητοί πελάτες,

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο από άτομα που γνωρίζουν καλά τις 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 αυτή που αναγράφεται στην πινακίδα ονομαστικών τιμών της συσκευής. Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ σχετικά με την αναγραφή στοιχείων.

Τα μέρη της συσκευής

1. Δοχείο ρυζιού
2. Δίσκος συλλογής ζυμών
3. Σωλήνας ατμού
4. Δοχείο νερού
5. Άνοιγμα τροφοδοσίας νερού
6. Ηλεκτρικό καλώδιο με φιλ
7. Περίβλημα
8. Πινακίδα ονομαστικών τιμών (στο κάτω μέρος της συσκευής)
9. Χρονοδιακόπτης
10. Ενδεικτική λυχνία
11. Δείκτης στάθμης νερού
12. Δοχείο μαγειρέματος
13. Δακτύλιος στοιβάσματος
14. Καπάκι

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Για να αποφεύγετε κινδύνους, οι επισκευές σε αυτή την ηλεκτρική συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιο της πρέπει να διεξάγονται από την εξυπηρέτηση πελατών μας. Σε περίπτωση που απαιτείται επισκευή, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή στο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών μας.
- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει ψυχθεί εντελώς. Για αναλυτικές πληροφορίες για τον καθαρισμό της συσκευής, ανατρέξτε στην παράγραφο «Γενικός καθαρισμός και φροντίδα».
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μην καθαρίζετε την ηλεκτρική χύτρα ατμού με νερό και μην τη βυθίζετε σε νερό.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
 - σε κουζίνες εταιρειών, σε γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
 - σε γεωργικές εταιρείες,
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία,

πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,

- σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά (τουλάχιστον 8 ετών) και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις, με την προϋπόθεση ότι επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κίνδυνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται και είναι τουλάχιστον 8 ετών.
- Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη

συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.

- **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 καλώδιο να περιφέρεται ελεύθερο. Το καλώδιο πρέπει να διατηρείται μακριά από τα καυτά τμήματα της συσκευής.
- Κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να τοποθετείται σε επιφάνειες που είναι ανθεκτικές σε θερμότητα και νερό.
- Μην τοποθετείτε την ηλεκτρική 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, να βεβαιώνετε ότι:
 - χρησιμοποιούνται μόνο γνήσια αξεσουάρ,
 - κάποιος επιτηρεί τη συσκευή διαρκώς,
 - έχετε γεμίσει το δοχείο νερού με

καθαρό νερό βρύσης. .

- Μη χρησιμοποιείτε την ηλεκτρική χύτρα ατμού χωρίς το σωλήνα ατμού επειδή αυτός εξασφαλίζει ότι ο ατμός κατευθύνεται προς τα επάνω.
- Οι προσιτές εξωτερικές επιφάνειες θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης και παραμένουν θερμές για κάποιο χρόνο μετέπειτα. Μην αγγίζετε κανένα μέρος της συσκευής εκτός από τις χειρολαβές.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα ένα γάντι για φούρνους όταν αφαιρείτε το δοχείο ρυζιού. **Προσοχή!** Όταν αφαιρείτε το καπάκι ή σηκώνετε τα δοχεία μαγειρέματος, να προσέχετε τον εκλυόμενο ατμό και το ζεστό συμπυκνωμένο νερό που στάζει: **Υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων!**
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

Αφαιρέστε πλήρως κάθε υλικό συσκευασίας και καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται παρακάτω στην παράγραφο «Γενικός καθαρισμός και φροντίδα».

Λειτουργία

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, πρέπει να γεμίσετε το δοχείο νερού με κρύο, καθαρό νερό βρύσης, δίνοντας προσοχή στη **μέγιστη** ένδειξη.
- Τοποθετήστε το σωλήνα ατμού στο κέντρο του δοχείου νερού, εξασφαλίζοντας ότι τα τρία μικρά ανοίγματα στο σωλήνα προσαρμόζονται σωστά στις αντίστοιχες προεξοχές

ευθυγράμμισης στο δοχείο.

- Προσαρμόστε το δίσκο συλλογής ζυμών 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 τρόφιμο που πρόκειται να μαγειρέψετε στο δοχείο μαγειρέματος. Τα τρόφιμα μεγαλύτερου μεγέθους απαιτούν περισσότερο χρόνο μαγειρέματος. Συνεπώς, πρέπει να τοποθετούνται σε χαμηλότερο δοχείο μαγειρέματος.
- Όταν μαγειρεύετε ρύζι, πρέπει να τοποθετείτε το δοχείο ρυζιού στο χαμηλότερο δοχείο μαγειρέματος. Γεμίστε το δοχείο με 375 γρ. ρύζι, το μέγιστο.
- Όταν μαγειρεύετε τρόφιμα σε ατμό, πάντα να χρησιμοποιείτε τα δοχεία μαγειρέματος. Μην τοποθετείτε τα τρόφιμα απευθείας στο δοχείο νερού ή στο δίσκο συλλογής ζυμών.
- Τοποθετήστε τα δοχεία μαγειρέματος επάνω στο δίσκο συλλογής ζυμών.
- Κλείστε το καπάκι.
- Ελέγξτε προσεκτικά ότι όλα τα εξαρτήματα της συσκευής έχουν τοποθετηθεί σωστά και είναι συνδεδεμένα με ασφάλεια.
- Βάλτε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου σε μια κατάλληλη 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 ένας χαρακτηριστικός ήχος και θα σβήσει η ενδεικτική λυχνία.
- Στη συνέχεια, ανυψώστε προσεκτικά τα δοχεία μαγειρέματος από τη συσκευή και τοποθετήστε τα σε μια επιφάνεια που αντέχει στη θερμότητα και το νερό.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα ένα γάντι για φούρνους όταν αφαιρείτε το δοχείο ρυζιού. Να αγγίζετε το δοχείο μόνο από τις λαβές του.
- Πάντα να βγάζετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου 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 σε μεγάλο βαθμό από διάφορους παράγοντες, όπως το μέγεθος, η ποιότητα, το πάχος και η 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

μέγεθους, τοποθετήστε τα μεγαλύτερα κομμάτια στο χαμηλότερο ένθετο.

- Αν πρόκειται να τοποθετήσετε διαφορετικούς τύπους τροφίμων στα δοχεία μαγειρέματος, βεβαιωθείτε πρώτα ότι οι γεύσεις τους είναι συμβατές.
- Επίσης, 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 το μαγείρεμα στον ατμό 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 συσκευή.
- 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 προφυλάσσετε από τον εκλυόμενο ατμό. Υπάρχει **κίνδυνος εγκαυμάτων**.
- Ο ζυμός που συλλέγεται στο δίσκο συλλογής ζυμών κατά τη διαδικασία του μαγειρέματος σε ατμό μπορεί να χρησιμοποιηθεί για σάλτσες, κτλ.

Χρόνοι ψησίματος

Οι χρόνοι μαγειρέματος σε ατμό που παρατίθενται είναι μόνο προσεγγιστικοί επειδή κάθε τρόφιμο που μαγειρεύεται στον ατμό έχει διαφορετική φύση και σύσταση.

Είδος τροφίμου		Βάρος (γρ.)	Χρόνος μαγειρέματος σε ατμό (λεπτά)	Σχόλια
Φιλέτο ψαριού	φρέσκο	250	25	
Κομμάτι ψαριού	Χέλι, ρέγκα	250	30	
Μύδια	φρέσκα	500	20	

Κοτόπουλο	χωρίς κόκαλα	500	20	κόψτε σε λωρίδες
Αρνί	Μπριζόλα	500	20	
Χοιρινό	Μπριζόλα	500	30	κόψτε σε λωρίδες

Κουνουπίδι	φρέσκο	500	25	σπάστε σε κομμάτια
Πατάτες	φρέσκες	500	25	κόψτε σε λωρίδες ή κύβους
Σπανάκι	φρέσκο	250	15	
Καρότα	φρέσκα	250	25	κόψτε σε λωρίδες
Μανιτάρια	φρέσκα	250	15	καθαρίστε πολύ καλά και κόψτε τα κοτσάνια

Ρύζι		375	25-30	γεμίστε πρώτα το δοχείο ρυζιού με 375ml ζεστό νερό
------	--	-----	-------	--

Γενικός καθαρισμός και φροντίδα

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει κρυώσει εντελώς.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή με νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα.
- Μπορείτε να καθαρίσετε το εξωτερικό της

συσκευής με ένα ελαφρά βρεγμένο πανί χωρίς χνούδι.

- Μπορείτε να καθαρίσετε το καπάκι, τα δοχεία μαγειρέματος, το δοχείο ρυζιού και τους δακτυλίους στοιβάσματος με ζεστό σαπουνόνερο.
- Μπορείτε να καθαρίσετε το δοχείο ρυζιού, το δίσκο συλλογής ζωμών και το σωλήνα ατμού με ζεστό νερό ή σε πλυντήριο πιάτων.
- Αδειάστε το υπόλοιπο νερό από το

δοχείο νερού και σκουπίστε το καλά.

Καθαρισμός αλάτων

Ανάλογα με τη συχνότητα που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, καθώς επίσης και την ποιότητα του νερού της περιοχής σας, ίσως συσσωρευτούν άλατα στο θερμαντικό στοιχείο. Σας συνιστούμε να αφαιρείτε τυχόν συσσωρεύσεις σε τακτά χρονικά διαστήματα. Είναι κατάλληλο ένα μίγμα νερού και τριών κουταλιών ξιδιού.

- Γεμίστε το δοχείο νερού στη **μέγιστη** ένδειξή του.
- Προσθέστε τρεις κουταλιές ξίδι.
- **Μην** τοποθετήσετε κανένα προσάρτημα.
- Βάλτε το φινι του ηλεκτρικού καλωδίου στην πρίζα.
- Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη στα 5 λεπτά.
- **Μην** εισπνεύσετε τους ατμούς που εκλύονται κατά τη διαδικασία καθαρισμού αλάτων.
- Μόλις ακούσετε το χαρακτηριστικό ήχο, βγάλτε το φινι του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και αφήστε να παρέλθει αρκετός χρόνος για να ψυχθεί η συσκευή.
- Αδειάστε το δοχείο νερού.
- Μην αδειάζετε το διάλυμα αφαλάτωσης σε εμαγιέ νεροχύτες.
- Αδειάστε το υπόλοιπο νερό από το δοχείο νερού και σκουπίστε το καλά.

Απόρριψη



Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά απόβλητα, επειδή περιέχουν

πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική

σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.

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.

Пароварка

Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого прибора прочитайте, пожалуйста, внимательно данное руководство и держите его под рукой, так как оно может понадобиться вам в будущем. Этот прибор могут использовать только лица, ознакомившиеся с данным руководством.

Включение в сеть

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. Чаша для риса
2. Поддон для сбора сока
3. Паровая трубка
4. Емкость для воды
5. Отверстие для заливки воды
6. Шнур питания с вилок
7. Корпус
8. Заводская табличка (на нижней стороне прибора)
9. Таймер
10. Индикаторная лампочка
11. Указатель уровня воды
12. Паровая корзина
13. Кольцо для установки корзин друг на друга
14. Крышка

Правила безопасности

- Чтобы избежать несчастных случаев, ремонт данного электроприбора или его шнура питания должен производиться нашей службой сервисного обслуживания. Если необходим ремонт, отправьте, пожалуйста, прибор в наш отдел сервисного обслуживания.
- Перед тем как приступить к чистке прибора, отключите его от сети и дайте ему полностью остыть. Чтобы получить более подробную информацию по чистке прибора, обратитесь, пожалуйста, к разделу «Общий уход и чистка».
- Чтобы избежать риска электрического удара, не мойте пароварку и не погружайте ее в воду.
- Этот электроприбор предназначен для использования в домашних или подобных условиях, как, например:
 - в кухнях для персонала, расположенных в офисах или в других коммерческих помещениях;

- в предприятиях, расположенных в сельской местности;
- постояльцами в отелях, мотелях и в других подобных местах проживания;
- в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.
- Этот прибор может использоваться детьми (не младше 8-летнего возраста) и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не обладающими достаточным опытом и умением только при условии, что они находятся под присмотром или получили инструктаж по пользованию данным прибором, полностью осознают все опасности, которые могут при этом возникнуть, и ознакомлены с соответствующими правилами техники безопасности.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Детям можно разрешать чистку и обслуживание прибора только под присмотром и если им не менее 8 лет.
- **Никогда не допускайте к прибору и к шнуру питания детей младше 8 лет.**
- **Предупреждение!** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они представляют опасность удушья.
- Перед каждым включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность или прилагали чрезмерное усилие для вытягивания шнура питания, этот прибор не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- **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.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не провисал и чтобы он находился на достаточном удалении от нагревающихся частей электроприбора.
- Во время работы прибор должен стоять на термо- 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 водопроводной водой.
- Не используйте пароварку без паровой трубки, так как она обеспечивает поступление пара вверх.
- При использовании прибора его доступная внешняя поверхность нагревается и остается горячей еще некоторое время после его выключения. Не прикасайтесь ни к каким другим частям прибора, кроме ручки.
- При извлечении чаши для риса всегда пользуйтесь прихваткой. **Будьте осторожны** при снятии крышки или паровых корзин, так как вы **можете обжариться** горячим паром или образовавшимся водным конденсатом!
- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением

настоящих указаний.

Включение

Удалите все упаковочные материалы и очистите прибор (см. раздел «Общий уход и чистка»).

Эксплуатация

- Перед применением прибора наполните емкость для воды чистой холодной водопроводной водой, не превышая метки **максимального** уровня.
- Установите паровую трубку в центр емкости для воды, убедившись при этом, что установочные выступы емкости вошли в маленькие отверстия на паровой трубке.
- Установите в корпус прибора поддон для сбора сока и убедитесь, что он надежно зафиксировался.
- 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 риса чашу для риса нужно поместить в нижнюю паровую корзину. Положите в чашу не более 375 г риса.
- При приготовлении пищи на пару всегда используйте паровые корзины. Не кладите пищу прямо в емкость для воды или в поддон для сбора сока.
- Установите паровые корзины на поддон 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, содержащейся 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 термо- и водостойкую поверхность.
- Всегда пользуйтесь прихваткой для снятия чаши для риса: берите чашу только за ручки.
- Всегда вынимайте вилку шнура питания из розетки после использования прибора и давайте ему полностью 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 приготавливаемых продуктов, а также и от расстояния между кусками.
- Как правило, наилучшие результаты достигаются, когда куски приготавливаемой 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 приготовления, то продукты с более длительным временем приготовления нужно положить в нижнюю корзину. Чтобы обеспечить приготовление всей пищи в одно и тоже 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 приготовления 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 приготовления, переверните пищу и снова закройте крышку. **Будьте осторожны:** из корзины выходит горячий пар. **Можно обвариться!**
- Сок, который стекает в поддон для сбора сока, можно использовать для приготовления соусов и т. п.

Время приготовления

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

Тип пищи		Вес (г)	Время приготовления (мин)	Примечание
Рыбное филе	свежее	250	25	
Рыбный стейк	угорь, сельдь	250	30	
Мидии, клемы	свежие	500	20	

Куриное мясо	без костей	500	20	нарежьте полосками
Баранина	стейк	500	20	
Свинина	стейк	500	30	нарежьте полосками

Цветная капуста	свежая	500	25	разберите на соцветия
Картофель	свежий	500	25	нарежьте полосками
Шпинат	свежий	250	15	
Морковь	свежая	250	25	нарежьте полосками
Грибы	свежие	250	15	тщательно промойте грибы и отрежьте ножки

Рис		375	25-30	сначала залейте в чашу для риса 375 мл теплой воды
-----	--	-----	-------	--

Общий уход 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 установочные кольца можно мыть в горячей мыльной воде.
- Чашу для риса, поддон для сбора сока и паровую трубку можно мыть в горячей воде 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 метки максимального уровня.
- Добавьте три столовых 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 подождите, пока прибор полностью остынет.
- Опорожните емкость для воды.
- Не выливайте раствор для удаления накипи в эмалированную мойку.
- Вылейте воду из емкости и вытрите ее насухо.

Утилизация



Устройства, помеченные этим символом, должны утилизироваться отдельно от домашнего мусора, так как они содержат полезные материалы, которые могут быть направлены на переработку. Правильная утилизация обеспечивает защиту окружающей среды и здоровья

человека. Информацию по этому вопросу вы можете получить у местных властей или у продавца устройства.

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 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
Centrala kundtjänstplatser
Keskushuollot
Service 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.
Bavikhoofsstraat 72
8520 Kuumne
Tel.: 056/71 54 51
Fax: 056/70 04 49

Bosnia i Herzegovina

Malisic MP d.o.o
Tromeda Medugorje bb
88260 Citluk
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,
Tammisaare 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 Herzel 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' Eua
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

Auferma
Comercio Internacional SA
Aguda Parque
Lago de Arcozelo No 76-Armazem-H3
4410 455 Arcozelo
Tel.: 022/616 7300
Fax: 022/616 7325
auferma@auferma.pt

Russian Federation

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

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

Romania

For Brands srl
Str. Capitan Aviator Alexandru
Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20^F
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 Handel&Särl 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

Slowak 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: 03.2012

SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-333

information@severin.de