

# SEVERIN

Gebrauchsanweisung	Dampfgarer (D)
Instructions for use	Food steamer (GB)
Mode d'emploi	Cuiseur Vapeur (F)
Gebruiksaanwijzing	Voedselstomer (NL)
Instrucciones de uso	Olla para cocer al vapor (E)
Manuale d'uso	Vaporiera (I)
Brugsanvisning	Dampkoger (DK)
Bruksanvisning	Ångkokare (S)
Käyttöohje	Höyrykeitin (FIN)
Instrukcja obsługi	Garnek do gotowania na parze (PL)
Οδηγίες χρήσεως	Ηλεκτρική χύτρα ατμού (GR)
Руководство по эксплуатации	Пароварка (RUS)

---

## **Lieber Kunde!**

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

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

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

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

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

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

Wir wünschen Ihnen an Ihrem SEVERIN-Gerät viel Freude!

**Geschäftsleitung und Mitarbeiter  
der SEVERIN-Unternehmen**

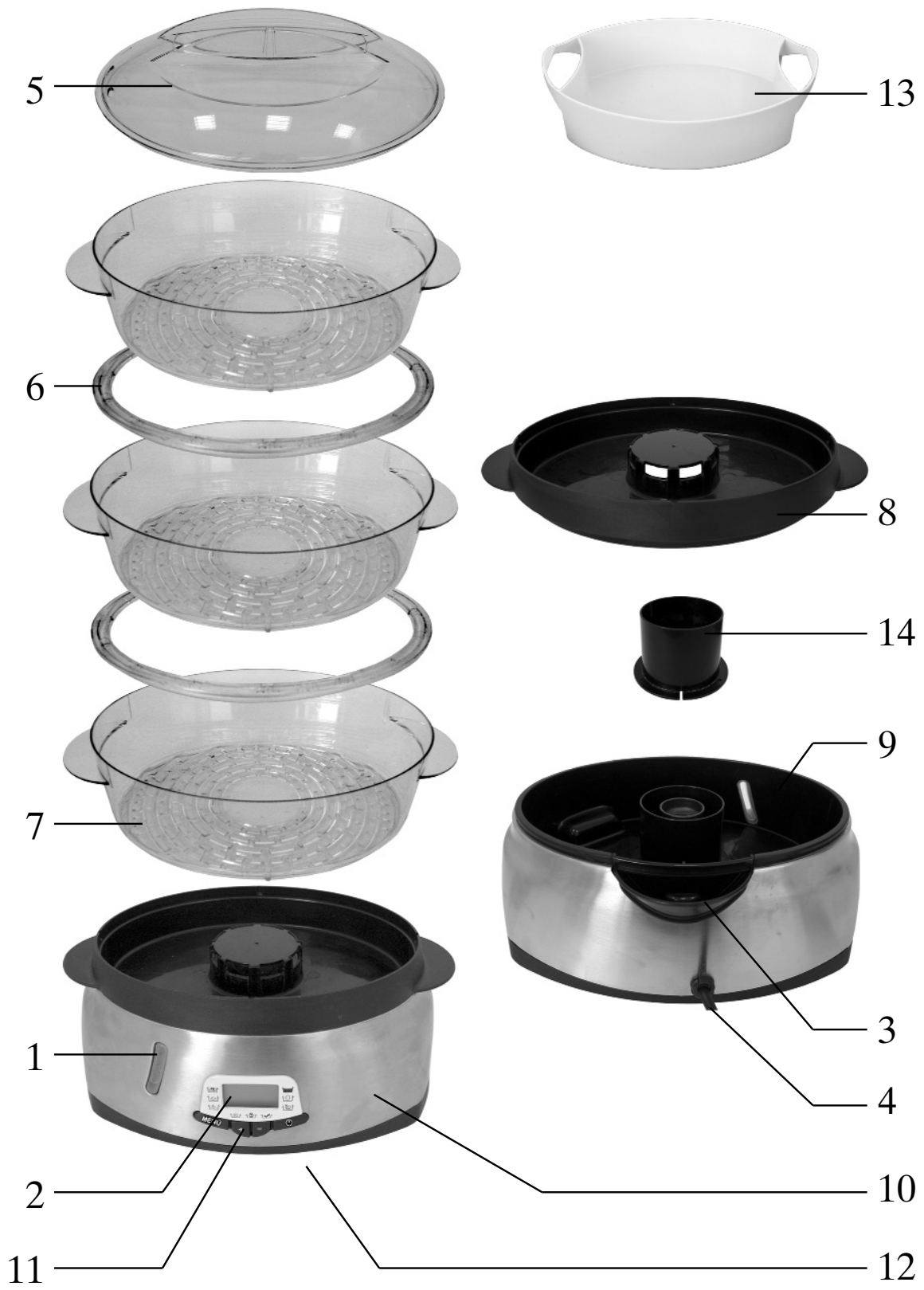
### **Aktion zum Schutz der Umwelt:**

Nehmen auch Sie aktiv am Umweltschutz teil.

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

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

---





# Dampfgarer

## Liebe Kundin, lieber Kunde,

jeder Benutzer sollte vor dem Gebrauch die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchlesen.

## Anschluss

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

## Aufbau

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

## Sicherheitshinweise

- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät incl. Anschlussleitung und Zubehörteile auf Mängel überprüfen, welche die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- 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.

- **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 nur
  - mit Original-Zubehörteilen,
  - unter Aufsicht,
  - mit reinem Wasser betreiben.
- Das Gerät nur mit dem Dampfrohr benutzen, damit der Wasserdampf gezielter nach oben geleitet wird.
- Die berührbaren Oberflächen sind bei 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!**
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist zur Verwendung im

Haushalt bestimmt, nicht für den gewerblichen Einsatz.

- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anweisung.

### Vor der ersten Inbetriebnahme

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







### Bedienung

- Vor jeder Inbetriebnahme kaltes, reines Wasser in den Wassertank einfüllen. Beachten Sie die Max-Markierung.
- 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.
- Gargut in den Dämpfaufsatz geben. In den unteren Dämpfaufsatz die größten Gargut-Stücke mit der längsten Garzeit geben.
- Benutzen Sie zum Dämpfen nur die Dämpfaufsätze. Legen Sie keine Speisen direkt in den Wassertank oder in die Saftauffangschale.
- Reisschale bei Benutzung in den unteren Dämpfaufsatz stellen. Max. 375g Reis einfüllen.
- Dämpfaufsätze auf die Saftauffangschale setzen.
- Deckel aufsetzen.
- Kontrollieren Sie den richtigen Zusammenbau des Gerätes.

- Netzstecker in eine Steckdose stecken.
- Stellen Sie die Uhrzeit ein. Drücken Sie dazu auf die Taste **MENÜ** und stellen Sie durch Drücken der Tasten **+** und **-** die Stunde ein. Durch erneutes Drücken der Taste **MENÜ** wechselt die Anzeige auf Minuten und Sie können mit den Tasten **+** und **-** die Minute einstellen.
- Garvorgang einstellen und starten, wie unter *Menüs* beschrieben.
- Rechtzeitig Wasser durch die Wasserauffüllöffnung nachfüllen, bevor das Wasser im Wassertank verdampft ist.
- Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signalton. Im Anzeigefeld wird auf das Ende der Garzeit mit einem Pfeil ▼ über dem Symbol  hingewiesen.
- 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 dem Gebrauch Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen.

### Menüs

Der Dampfgarer bietet 6 verschiedene Menüs, die über die Taste **MENÜ** angewählt werden können.

Symbol	Bedeutung	voreingestellte Zeit
	Hähnchen	0:25
	Fisch	0:15
	Fleisch	0:20
	Reis	0:30
	Eier	0:20
	Gemüse	0:20

Das ausgewählte Menü ist erkennbar an

dem Pfeil ▼, der neben dem Symbol im Anzeigefeld erscheint.

Nach der Menüauswahl kann mit den Tasten + und - die voreingestellte Zeit verändert werden. Die maximal einzustellende Garzeit beträgt 1 Stunde.

#### *Verzögerungszeit*



Um den Garvorgang z.B. erst in einer Stunde starten zu lassen, können Sie eine Verzögerungszeit einstellen. Drücken Sie dazu nach der Menüeinstellung gleichzeitig die Tasten + und - und stellen Sie die Verzögerungszeit ein. Mit der Taste **MENÜ** kann zwischen Stunden und Minuten gewechselt werden. Die maximal einzustellende Verzögerungszeit beträgt 24 Stunden.

Um das Verzögerungszeit-Menü wieder zu verlassen, erneut gleichzeitig + und - drücken.



- Dennoch sollten Sie den Garvorgang nie unbeaufsichtigt betreiben, weil Sie eventuell Wasser nachfüllen müssen.

#### *Beispiel:*

250g Gemüse, 8 Minuten garen, Verzögerungszeit 1 Stunde 15 Minuten

1. Die Taste **MENÜ** drücken, bis im Anzeigefeld neben dem Symbol  ein Pfeil ▼ erscheint. Im Anzeigefeld erscheint außerdem **0:20**.
2. Mit + und - die Garzeit einstellen, bis im Anzeigefeld **0:08** erscheint.
3. + und - gleichzeitig drücken, um die Verzögerungszeit einzustellen, im Anzeigefeld erscheint **0:00** und ein Pfeil ▼ auf dem Symbol .
4. + oder - drücken, bis im Anzeigefeld **1:00** erscheint.
5. Die Taste **MENÜ** drücken, um bei der Verzögerungszeit die Minuten einzustellen.
6. + oder - drücken bis im Anzeigefeld **1:15** erscheint.
7. + und - erneut gleichzeitig drücken, um die Einstellung der

Verzögerungszeit abzuschließen. Im Anzeigefeld erscheint wieder **0:08**.

8. Das Programm kann nun durch Drücken der Taste  gestartet werden. Im Anzeigefeld erscheint **1:15**. Nach Ablauf der Verzögerungszeit startet der Garvorgang mit einer Garzeit von **0:08**.
9. Zum Abbrechen des Garvorganges die Taste  erneut drücken.

#### **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 sowie von dem Abstand zwischen dem Gargut.
- Sie erzielen durch möglichst gleich große Stücke ein gutes Resultat. Sollten die Größen jedoch unterschiedlich sein, garen Sie die großen Stücke unten und die kleinen oben.
- Falls Sie verschiedene Lebensmittel in die Dämpfaufsätze füllen, prüfen Sie, ob die Aromen zusammenpassen.
- Falls die verschiedenen Lebensmittel unterschiedliche Garzeiten haben, füllen Sie das Gargut mit der längsten Garzeit in den unteren Dämpfaufsatz. Damit alle Lebensmittel zur gleichen Zeit gar werden, garen Sie die zuerst eingefüllte Speise, bis die Restzeit und die Garzeit der noch zu garenden Speise übereinstimmen. Setzen Sie nun den anderen Dämpfaufsatz auf.
- Beim Garen einer größeren Menge den Deckel nach Ablauf der halben Garzeit vorsichtig abnehmen, kurz das Gargut wenden und Deckel wieder aufsetzen. Beachten Sie den austretenden Dampf. **Verbrühungsgefahr!**
- Den Saft aus der Saftauffangschale können Sie gegebenenfalls zur Zubereitung von Saucen usw. verwenden.

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

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

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

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

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


### Reinigung und Pflege

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

### Entkalkung

Je nach Benutzungshäufigkeit und Kalkgehalt des Wassers bilden sich Kalkrückstände am Heizkörper. Aus diesem

Grund das Gerät regelmäßig entkalken. Zum Entkalken eignet sich eine Mischung aus Wasser und drei Esslöffeln Essigessenz.

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

ausspülen und auswischen.

### **Zusätzliches Zubehör**

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

### **Ersatzteile und Zubehör**

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

### **Entsorgung**



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

### **Garantie**

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





# Food steamer

## Dear Customer,

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

## Connection to the mains supply

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

## Familiarisation

1. Water-level indicator
2. Display area
3. Water filler opening
4. Power cord with plug
5. Lid
6. Stacking ring
7. Steamer bowl
8. Juice collection tray
9. Water container
10. Housing
11. Control panel
12. Rating label (on underside of appliance)
13. Rice container
14. Steam tube

## Important safety instructions

- Before 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, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety 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 easily damaged objects or furniture such as wall-cupboards, as hot steam is emitted from the lid during use.

- **Always remove the plug from the wall socket**
  - after use,
  - in case of any malfunction, and
  - during cleaning.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- Do not let the power cord hang free, and keep the cord well away from hot parts of the appliance.
- When operating this appliance, ensure that
  - only genuine accessories are used,
  - the appliance is under supervision at all times,
  - the water container has been filled with clean water.
- Do not use the food steamer without the steam tube, as this ensures that the steam is directed upwards.
- The accessible housing surfaces become very hot during operation. Do not touch any part of the appliance except the handles.
- Always use an oven cloth when removing the rice container. **Caution:** when removing the lid or lifting off the steamer bowls, beware of escaping steam and drops of hot condensed moisture: **danger of scalding.**
- This appliance is not intended for use by any person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- No responsibility will be accepted if

damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.

- This appliance is intended for domestic use only and not for commercial applications.
- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repairs are needed, please send the appliance to one of our customer service departments. The address can be found in the appendix to this manual.


### **Before using for the first time**

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

### **Operation**







- Before the appliance is used, the water container must be filled with cold, clean water, observing the **maximum** marking.
- 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 steamer bowls can be stacked as desired. However, ensure that stacking rings are placed between the bowls.
- Place the food to be cooked into the steamer bowl. Larger food items require a longer cooking time; they should therefore be placed in a lower bowl.
- When steaming food, always use the steamer bowls. Do not put food directly into the water container or the juice collection tray.
- When cooking rice, the rice container must be placed inside the lowest bowl. Fill the container with rice to a maximum of 375 g.
- Place the steamer bowls on 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.
- First set the current time by pressing the **MENÜ** -key and then using the **+** and **-** keys to adjust the hour. Press **MENÜ** again to change to the minutes' setting. Again, use the **+** and **-** keys to adjust the minutes.
- Set the desired steaming time as described in the section 'Menus' and start the programme.
- While steaming is in progress, a certain amount of water evaporates from the water container. To prevent it from evaporating completely, it is important to replenish the water in good time. Refill with a sufficient amount of water through the water filler opening.
- Once the programmed steaming time has elapsed, an acoustic signal is heard. The arrow symbol ▼ appears on the display right above the symbol , indicating that the pre-set cooking time has elapsed.
- Carefully proceed to lift off the steamer bowls from the appliance and place them on a surface resistant to heat and water.
- Always use an oven cloth when removing the rice container: hold 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.

### **Menus**

The food steamer offers 6 different menus, which can be called up with the **MENÜ** -key.

Symbol	Food-type	Pre-set time
	Poultry	0:25
	Fish	0:15
	Meat	0:20
	Rice	0:30
	Eggs	0:20
	Vegetables	0:20

The menu selected is indicated by the arrow ▼ next to the symbol on the display.

Following menu selection, the pre-set time can be adjusted by using the + and - keys. The maximum pre-programmable cooking time is 60 minutes.

#### Timer-delayed start


The timer function can be used to delay the start of the cooking programme (e.g. 1 hour later). After menu selection, press the + and - keys simultaneously and proceed to set the desired timer-delay. The **MENÜ** -key is used to change between hours and minutes. The maximum pre-programmable timer-delay is 24 hours.




To exit the timer-delay menu, press the + and - keys again simultaneously.

- But note that the appliance should not be left unattended during operation: it may become necessary to replenish the water as it evaporates.

#### Example:

250g of vegetables, 8 minutes' cooking time, 1 hour 15 mins'. timer-delay

1. Press the **MENÜ** -key until the arrow symbol ▼ appears on the display next to the symbol . In addition, the display shows **0:20**.
2. Use the + and - keys to set the required cooking time until the display shows **0:08**.

3. Press + and - simultaneously to set the desired timer-delay; the display shows **0:00**, and the arrow symbol ▼ appears above the symbol .
4. Press + or - until the display shows **1:00**.
5. Press the **MENÜ** -key to set the timer-delay to minutes.
6. Press + or - until the display shows **1:15**.
7. Press + and - again simultaneously to confirm the timer-delay setting. The display now shows **0:08** again.
8. The programme can be started by pressing the  -key. The display shows **1:15**. Once the pre-programmed timer-delay has elapsed, the **0:08** minutes cooking process starts automatically.
9. To cancel the cooking process, press the  -key again.

#### Useful hints

- To ensure proper steam circulation, make sure that the food items are evenly spaced out and not placed too close to each other inside the steamer bowl.
- The steaming time largely depends on various factors such as the 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 a lower bowl.
- If different types of food are to be placed in the steamer bowls, first 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 steamer bowl. To ensure that all food will be ready at the same time, we recommend the following method: begin by steaming the larger items first (i.e. those in the lower bowl), until their remaining cooking time

equals the cooking time of the food yet to be cooked; now add the other bowl(s) to the assembly.

- When steaming larger food quantities, carefully remove the lid halfway through the steaming process, turn the food over and replace the lid. **Caution:** beware of escaping steam: there is **danger of scalding**.
- The juice collected in the collection tray during the steaming process can be used for sauces etc.

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

Chicken parts	boneless	500	10	remove fat
Mutton	steak	500	11	remove fat
Pork	steak	500	13	remove fat
Beef	steak	500	11	remove fat

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

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

The steaming times listed are approximate only, as each type of food to be cooked is of a different nature and consistency.

### General Care and Cleaning

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
  - The exterior of the appliance may be cleaned with a damp, lint-free cloth.
  - The lid, steamer bowls, stacking rings,


rice container, steam tube and juice collection tray can be cleaned with hot water or in a dish-washer.

- Pour any remaining water out of 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.
- Select any menu programme.
- Set the timer to 5 minutes and press the  -key to start the programme.
- 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 out of the water container and wipe it clean.

and ceramic items, bulbs etc. 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.

### **Additional accessories**

Additional steamer bowls may be obtained through SEVERIN Service, quoting the article number of the appliance.

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

### **Disposal**



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

### **Guarantee**

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

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass



## Cuiseur Vapeur

### Chère Cliente, Cher Client,

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement les instructions suivantes.

### Branchement au secteur

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

### Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Niveau d'eau visible
2. Écran
3. Bec de remplissage
4. Cordon électrique avec fiche
5. Couvercle
6. Anneau d'empilage
7. Panier de cuisson
8. Récupérateur de jus
9. Réservoir à eau
10. Socle
11. Tableau de commande
12. Fiche signalétique (dessous de l'appareil)
13. Bol à riz
14. Cheminée

### Importantes consignes de sécurité

- Avant d'utiliser cet appareil, vérifiez soigneusement l'appareil ainsi que son cordon et tous ses composants et accessoires pour tout signe de dommages. Ne jamais utiliser l'appareil si celui-ci est tombé par terre, ou si son cordon a subi une force de traction excessive, car les dommages subis, mêmes invisibles, peuvent avoir des effets néfastes sur la sécurité opérationnelle de l'appareil.
- Utilisez l'appareil uniquement sur une

surface résistante à la chaleur et à l'eau.

- Ne jamais placer le cuiseur vapeur sur ou à proximité de surfaces chaudes ou de flammes telles que les plaques chauffantes ou brûleurs à gaz. Ne pas faire 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.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise murale**
  - après utilisation,
  - en cas de fonctionnement défectueux,
  - avant de nettoyer l'appareil.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation et tenez-le à l'écart des parties chaudes de l'appareil.
- Lors de l'utilisation, veuillez toujours à :
  - n'utiliser que des accessoires d'origine,
  - ne jamais laisser l'appareil sans surveillance,
  - remplir le réservoir avec de l'eau claire uniquement.
- Afin d'assurer une bonne distribution de la vapeur, utilisez toujours le cuiseur vapeur avec la cheminée en place.
- Les parois accessibles de l'appareil deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. Ne toucher aucune partie de l'appareil à l'exception des poignées.
- Utilisez des gants de cuisine pour sortir le bol à riz. **Attention** : lorsque vous retirez le couvercle ou soulevez les paniers, faites attention à la vapeur et à l'eau de condensation brûlantes qui s'en échappent : **il y a risque de brûlures!**
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par une personne (y compris un enfant) souffrant d'une déficience physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si cette personne a été formée à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité, ou est surveillée par celle-ci.


- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et non pas à un usage professionnel.
- Afin de se conformer aux normes de sécurité en vigueur et d'éviter tout risque, la réparation d'appareils électriques, y compris le remplacement d'un cordon d'alimentation, doit être effectuée par un agent qualifié. En cas de panne, envoyez votre appareil à un de nos centres de service après-vente agréés dont vous trouverez la liste en annexe de ce mode d'emploi

### **Avant la première utilisation**

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez complètement tous les emballages puis nettoyez-le en suivant les instructions au paragraphe *Entretien et nettoyage*.







### **Fonctionnement**

- Avant d'utiliser l'appareil, remplissez le réservoir d'eau froide et claire, en respectant le niveau **maximum**.
- 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 récupérateur de jus sur le socle en vérifiant sa bonne fixation.
- Les paniers de cuisson peuvent être empilés selon vos besoins. Cependant, vérifiez à placer un anneau d'empilage entre chaque panier.
- Mettez les aliments dans le panier de cuisson. Les gros aliments nécessitent un temps de cuisson plus long : placez ceux-ci dans le panier inférieur.
- Cuisez toujours les aliments dans les paniers. Ne pas placer les aliments

- directement dans le réservoir à eau ou dans le récupérateur de jus.
- Pour cuire le riz, placez le bol à riz dans le panier de cuisson inférieur. Remplissez le bol de riz jusqu'à 375 g maximum.
- Posez les paniers de cuisson sur le récupérateur de jus.
- Refermez le couvercle.
- Assurez-vous que tous les éléments sont correctement en place.
- Branchez la fiche de l'appareil sur une prise murale appropriée.
- Réglez l'heure en appuyant sur la touche **MENÜ** puis en réglant les heures à l'aide des touches **+** et **-**. Appuyez de nouveau sur **MENÜ** pour passer aux minutes; réglez les minutes à l'aide des touches **+** et **-**.
- Réglez le temps de cuisson comme indiqué à la rubrique 'Menus', puis démarrez le programme.
- Pendant la cuisson à la vapeur, une certaine quantité d'eau s'évapore du réservoir. Pour éviter qu'elle ne s'évapore complètement, il est important d'en rajouter en temps voulu. Ajoutez une quantité d'eau suffisante par le bec de remplissage.
- A l'issue du temps de cuisson programmé, l'appareil émet un signal sonore. Le symbole de flèche ▼ s'affiche à l'écran au-dessus du symbole , indiquant que le temps de cuisson préprogrammé est écoulé.
- Soulevez soigneusement les paniers de cuisson et posez-les sur une surface résistante à la chaleur et à l'eau.
- Sortez le bol à riz avec des gants de cuisine, en le tenant par les poignées uniquement.
- Après utilisation, débranchez la fiche de la prise secteur et laissez refroidir l'appareil suffisamment.

### **Menus**

Le cuiseur vapeur dispose de 6 menus différents accessibles avec la touche **MENÜ**.

Symbole	Type d'aliment	Temps préprogrammé
	Volailles	0:25
	Poissons	0:15
	Viandes	0:20
	Riz	0:30
	Oeufs	0:20
	Légumes	0:20

Le menu sélectionné est indiqué par la flèche ▼ à l'écran.

Après sélection du menu, le temps de cuisson préprogrammé peut être modifié à l'aide des touches + et -. Le temps de cuisson maximum préprogrammable est 60 minutes.

#### Départ différé


La fonction minuterie permet le départ en différé du programme de cuisson (ex. 1 heure plus tard). Après sélection du menu, appuyez sur les touches + et - simultanément, puis réglez la temporisation du départ. Basculez entre les heures et les minutes à l'aide de la touche **MENÜ**. La temporisation maximum préprogrammable est de 24 heures.

Pour quitter le menu de temporisation, appuyez de nouveau sur les touches + et - simultanément.




- Notez cependant que l'appareil ne doit pas fonctionner sans surveillance : il peut être nécessaire de rajouter de l'eau au fur et à mesure de son évaporation.

#### Exemple :

250 g de légumes, temps de cuisson 8 minutes, départ différé de 1 heure 15 min.

1. Appuyez sur la touche **MENÜ** jusqu'à ce que la flèche ▼ s'affiche à l'écran à côté du symbole  ; l'écran affiche

également **0:20**.

2. Réglez le temps de cuisson sur **0:08** à l'aide des touches + et -.
3. Appuyez sur + et - simultanément pour passer au réglage de la temporisation; l'écran affiche **0:00**, et la flèche ▼ s'affiche au-dessus du symbole .
4. Appuyez sur + ou - pour afficher **1:00**.
5. Appuyez sur la touche **MENÜ** pour passer au réglage des minutes.
6. Appuyez sur + ou - pour afficher **1:15**.
7. Appuyez de nouveau sur + et - simultanément pour confirmer la temporisation. L'écran affiche de nouveau **0:08**.
8. Démarrez le programme en appuyant sur la touche . L'écran affiche **1:15**. A l'issue de la temporisation, le temps de cuisson de **0:08** minutes démarre automatiquement.
9. Pour annuler la cuisson, appuyez de nouveau sur la touche .

#### Conseils utiles

- Pour assurer une bonne circulation de la vapeur, assurez-vous que les aliments sont répartis régulièrement dans le panier de cuisson et pas collés les uns contre les autres.
- Le temps de cuisson dépend de plusieurs facteurs tels que la taille, la qualité, la consistance et la nature des aliments à cuire, ainsi que l'espacement des morceaux.
- En règle générale, les meilleurs résultats sont obtenus avec des morceaux de taille similaire. Cependant, si vous devez faire cuire des aliments de taille différente, placez les plus gros morceaux dans le panier inférieur.
- Avant de placer dans les paniers des aliments de types différents, assurez-vous que leurs saveurs sont compatibles.
- Par ailleurs, pour cuire des aliments nécessitant des temps de cuisson



différents, placez les plus longs à cuire dans le panier du bas. Pour assurer une fin de cuisson simultanée de tous les aliments, nous recommandons la méthode suivante : commencez par cuire les aliments les plus gros (c à d ceux qui sont placés dans le panier inférieur), jusqu'à ce que le temps de cuisson restant soit égal au temps de cuisson des autres aliments à cuire ; ajoutez maintenant le(s) panier(s) contenant les autres aliments.

- Pour cuire des quantités d'aliments importantes, retirez soigneusement le couvercle à mi-cuisson, retournez les aliments, puis remettez le couvercle. **Attention** : la vapeur s'échappe de l'appareil : **il y a risque de brûlure**.
- Les jus recueillis dans le récupérateur de jus durant la cuisson vapeur peuvent être utilisés pour les sauces etc.

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

Morceaux de poulet	désossés	500	10	Dégraissier
Mouton	Steak	500	11	Dégraissier
Porc	Steak	500	13	Dégraissier
Bœuf	Steak	500	11	Dégraissier

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

Riz		375	32	Commencer par verser 375 ml d'eau froide dans le bol à riz
-----	--	-----	----	--

Les temps de cuisson sont approximatifs, car la cuisson dépend de la nature et de la consistance des aliments à cuire.

### 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 tout risque de choc électrique, ne pas nettoyer l'appareil à l'eau et ne pas l'immerger dans l'eau.
- N'utiliser aucun produit de nettoyage abrasif ou concentré.

- Vous pouvez nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide non pelucheux.
- Le couvercle, les paniers, les anneaux, le bol à riz, la cheminée et le récupérateur de jus peuvent être lavés à l'eau chaude ou au lave-vaisselle.
- Videz entièrement le réservoir d'eau et essuyez-le.

### Détartrage

En fonction de la qualité de l'eau dans votre région et de la fréquence d'utilisation, des

dépôts de tartre peuvent apparaître sur la résistance. Il est conseillé d'éliminer ces dépôts du réservoir d'eau à intervalles réguliers en utilisant un mélange d'eau et de trois cuillères à soupe de vinaigre blanc.

- Remplissez le réservoir à eau jusqu'à la marque **maximum**.
- Ajoutez trois cuillérées à soupe de vinaigre blanc.
- Ne mettre **aucun** bol ni panier.
- Branchez la fiche de l'appareil sur une prise murale.
- Sélectionnez un programme quelconque du menu.
- Réglez le minuteur sur 5 minutes, puis appuyez sur la touche  pour démarrer le programme.
- **Ne pas** inhaler les vapeurs produites durant le détartrage.
- Lorsque le signal sonore retentit, débranchez la fiche de la prise secteur, puis laissez refroidir l'appareil.
- Videz le réservoir d'eau.
- Ne pas verser de produit de détartrage dans les éviers en émail.
- Rincez le réservoir à l'eau claire, puis essuyez-le.

### Accessoires supplémentaires

Les paniers de cuisson supplémentaires sont disponibles chez le service après-vente de SEVERIN, en indiquant la référence de l'appareil.

Notez, cependant, qu'il est déconseillé d'empiler plus de 3 paniers de cuisson.

### Mise au Rebut



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

### Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière

et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrèées par nous-mêmes. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

**Beste klant**

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

**Aansluiting**

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

**Beschrijving**

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

**Belangrijke veiligheidsaanwijzingen**

- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bij voorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen mag het niet meer worden gebruikt: zelfs onzichtbare beschadigingen kunnen ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid 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.
- **Haal de stekker uit het stopcontact**
  - **na ieder gebruik**
  - **in geval van storing**
  - **voor het schoonmaken.**
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Laat het snoer nooit los hangen en zorg ervoor dat het niet in contact komt met hete delen van de huizing.
- Als het apparaat wordt gebruikt moet er op worden gelet dat
  - enkel oorspronkelijke bijbehorende hulpstukken worden gebruikt,
  - het apparaat te allen tijde onder toezicht is,
  - de watercontainer met schoon water wordt gevuld.
- Gebruik de voedselstomer niet zonder de stoompijp, daar dit ervoor zorgt dat de stoom in opwaartse richting geleid wordt.
- De te bereiken oppervlakken van de huizing worden tijdens het gebruik erg heet. Daarom, raak geen onderdelen van het apparaat aan, behalve de handgrepen.
- Gebruik altijd een pannendoek bij het verwijderen van de rijstcontainer. **Let op:** 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!**
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (Kinderen inbegrepen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheid, of gebrek aan ervaring en wetenschap, behalve wanneer men begeleiding of

instructies van het apparaat gehad heeft van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.

- Kinderen moeten onder begeleiding zijn om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- De fabrikant heeft geen verantwoordelijkheid wanneer dit apparaat verkeerd gebruikt wordt of wanneer de veiligheidsinstructies niet gevolgd worden.
- Dit apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Bij de reparatie van elektrische apparaten moeten veiligheidsaspecten in acht genomen worden. Reparaties mogen derhalve slechts door erkende vakmensen uitgevoerd worden, zelfs de vervanging van het snoer. Indien dit apparaat kapot is, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant. Het adres vindt u achterin deze gebruiksaanwijzing.

### Opstarten

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

### Gebruik

- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet de watercontainer eerst met koud, schoon water worden gevuld, let hierbij goed op **het maximum** vulteken.
- 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 voedsel wordt gestoomd moet voedsel altijd de stoomtoppen worden gebruikt. Het voedsel niet direct in de watercontainer of de sapvergaarbak doen.
  - Als rijst wordt gekookt moet de rijstcontainer in de onderste stoomtop worden geplaatst. De rijstcontainer met maximaal 375 gram rijst vullen.
  - Plaats de stoomtoppen op de sapvergaarbak.
  - Sluit de deksel.
  - Zorgvuldig controleren of alle delen van de eenheid correct zijn aangebracht en veilig zijn gekoppeld.
  - Steek de stekker in het stopcontact.
  - Stel eerst de huidige tijd in, door te drukken op de **MENU** -toets en gebruik dan de **+** en **-** toetsen om het uur in te stellen. Druk nogmaals op **MENÜ** om naar de minuten instelling te veranderen. Nogmaals, gebruik de **+** en **-** toetsen om de minuten in te stellen.
  - Zet de gewenste stoomtijd zoals wordt beschreven in de sectie 'Menu's' en start het programma.
  - 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 bijgevuld. Vul de benodigde hoeveelheid water bij door de opening voor de watertoevoer.
  - Wanneer de geprogrammeerde stoomtijd verlopen is, zal men een akoestisch signaal horen. Het pijl symbool ▼ word zichtbaar in de display direct boven het symbool , wat aangeeft dat de voorgeprogrammeerde kooktijd verlopen is.
  - Til voorzichtig de stoomtoppen van het apparaat en plaats ze op een hitte en vocht bestendig oppervlak.
  - Gebruik altijd een ovenlap om de

rijstcontainer weg te nemen: de container uitsluitend bij zijn handgrepen vastpakken.

- Na gebruik, verwijder de stekker uit het stopcontact; en geef het apparaat voldoende tijd om af te koelen.

### Menu's

De voedselstomer heeft 6 verschillende menu's, welke men kan oproepen met de **MENÜ** -toets.

Symbool	Voedsel-type	Voorgeprogrammeerde tijd
	Pluimvee	0:25
	Vis	0:15
	Vlees	0:20
	Rijst	0:30
	Eieren	0:20
	Groenten	0:20

Het geselecteerde menu wordt aangegeven door een pijl ▼ naast het symbool op de display.

Na de menu selectie, kan de voorgeprogrammeerde tijd versteld worden met gebruik van de + en - toetsen. De maximale voorgeprogrammeerde kooktijd is 60 minuten.

### Tijd klok vertraagde start

De tijd klok functie kan gebruikt worden om de start van het kookprogramma te vertragen. (d.w.z. 1 uur later). Na de menu selectie, druk tegelijkertijd op de + en - toetsen om de gewenste tijdvertraging in te stellen. De **MENÜ** -toets wordt gebruikt om tussen uren en minuten te veranderen. De maximaal voorgeprogrammeerde tijdvertraging is 24 uur.

Om uit het tijdvertraging menu te gaan, druk nogmaals tegelijkertijd op de + en -

toetsen.

- Let op dat het apparaat niet alleen gelaten wordt tijdens gebruik: het kan nodig zijn om het water dat verdampt bij te vullen.

### Voorbeeld:

250gr groenten, 8 minuten' kooktijd, 1 uur 15 minuten tijdvertraging.

1. Druk op de **MENÜ** -toets totdat het pijlsymbool ▼ zichtbaar wordt op de display naast het  symbool. Tevens, zal de display **0:20** aangeven.
2. Gebruik de + en - toetsen om de gewenste kooktijd in te stellen totdat de display **0:08** aangeeft.
3. Druk tegelijkertijd op de + en - om de gewenste tijdvertraging in te stellen; de display geeft **0:00** aan en het pijlsymbool ▼ wordt zichtbaar boven het  symbool.
4. Druk op de + of - totdat de display **1:00** aangeeft.
5. Druk op de **MENÜ** -toets om de tijdvertraging naar minuten te zetten.
6. Druk op de + of - totdat de display **1:15** aangeeft.
7. Druk nogmaals tegelijkertijd op de + en - om de tijdvertraging vast te leggen. De display geeft nu weer **0:08** aan.
8. Het programma kan nu gestart worden door op de  -toets te drukken. De display geeft **1:15** aan. Wanneer de voorgeprogrammeerde tijdvertraging verlopen is, zal het **0:08** minuten kookproces automatisch starten.
9. Om het kookproces te stoppen, druk nogmaals op de  -toets.

### Nuttige wenken

- Om voor een juiste stoomcirculatie te zorgen, moet er goed op worden gelet dat de voedsel delen 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, 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 al het voedsel op

hetzelfde 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. **Waarschuwing:** 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.

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

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

Bloemkool	fresh	500	14	halverwege het stoomproces omdraaien
Aardappels	fresh	500	14	halverwege het stoomproces omdraaien
Spinazie	fresh	250	7	
Groenten	fresh	250	8	
Paddestoelen	fresh	250	12	halverwege het stoomproces omdraaien

Rijst		375	32	rijstcontainer met 375 ml koud water vullen
-------	--	-----	----	---

De stoomtijden zijn uitsluitend bij benadering, omdat elk voedsel dat moet worden gestoomd


verschillend van aard en samenstelling is.

### **Algemeen onderhoud en schoonmaken**

- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat voldoende afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen maak dit apparaat nooit schoon met water en dompel het nooit onder.
- Gebruik geen schuurmiddel of bijtende schoonmaakmiddelen.
  - De buitenkant mag schoongeveegd worden met een vochtige pluisvrije doek.
  - De deksel, stoomtoppen, rijstcontainer, stoompijp en sapvergaarbak kunnen schoongemaakt worden met heet water of in de afwasmachine.
  - 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 azijnnessence is hiervoor geschikt.

- Vul de watercontainer tot het **maximum** vulteken.
- Voeg er drie theelepels azijnnessence aan toe.
- Breng **geen** hulpstukken aan.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Kies een menu programma.
- Zet de tijdklok naar 5 minuten en druk op de -toets om het programma te starten.
- De dampen, die tijdens het ontkalkingsproces vrijkomen, **niet** inademen.
  - Op het moment dat het akoestisch geluid wordt gehoord de stekker uit het stopcontact verwijderen en het apparaat voldoende tijd geven om af te koelen.
  - Maak de watercontainer leeg.
- De ontkalkingsvloeistof niet in

geëmailleerde gootstenen gieten.

- Giet eventueel overgebleven water uit de watercontainer en droog hem af.


### **Extra hulpstukken**

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

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

### **Weggoeien**



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

### **Garantieverklaring**

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

## ⓔ Olla para cocer al vapor

### **Estimado Cliente,**

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

### **Conexión a la red eléctrica**

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

### **Descripción**

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

### **Instrucciones importantes de seguridad**

- Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar que tanto la unidad principal como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato caiga sobre una superficie dura, por ejemplo, no se debe utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- Durante su funcionamiento, el aparato se debe colocar sobre una superficie resistente al calor y al agua.

- No sitúe la olla sobre o cerca de superficies calientes o llamas de fuego como por ejemplo placas eléctricas o fuegos de gas. No ponga el aparato en funcionamiento debajo de objetos delicados o muebles como por ejemplo armarios de pared, porque se desprende vapor caliente por la tapa durante su utilización.
- **Desenchufe siempre el aparato de la toma de la pared**
  - **después de usarlo;**
  - **en caso de alguna avería;**
  - **antes de limpiar el aparato.**
- Para desenchufar, no tire nunca del cable; coja la clavija.
- No deje que el cable de la corriente cuelgue suelto y manténgalo bien alejado de las partes calientes de la carcasa.
- Durante la utilización de este aparato, asegúrese de que
  - sólo se utilizan accesorios auténticos,
  - el aparato está bajo supervisión en todo momento
  - el depósito para el agua se ha rellenado con agua limpia.
- No utilice la olla para cocer al vapor sin el tubo de vapor, porque esta pieza asegura que el vapor se dirige hacia arriba.
- La superficie accesible de la carcasa alcanza temperaturas muy altas durante su funcionamiento. No toque ninguna pieza del aparato excepto las asas.
- Utilice siempre una manopla del horno para extraer el recipiente para el arroz. **Cuidado:** cuando abra la tapa o extraiga los recipientes de cocción al vapor, tenga cuidado del vapor desprendido y el agua caliente producida por la condensación: **¡existe peligro de quemaduras!**
- Este aparato no debe ser utilizado por ninguna persona (incluidos niños) con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales y tampoco por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable y por



su propia seguridad.

- Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no juegan con el aparato.
- No se acepta responsabilidad alguna en caso de averías debidas al uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico y no comercial.
- Para cumplir con las normas de seguridad y para evitar riesgos, las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser efectuadas por técnicos cualificados, incluso al reemplazar el cable de alimentación. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa. Las direcciones se encuentran en el apéndice de este manual.


### **Puesta en marcha**

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

### **Funcionamiento**

- Antes de utilizar el aparato se debe llenar el depósito de agua con agua fría y limpia, respetando la señal de nivel **máximo**.
- 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 cocer alimentos, utilice siempre los recipientes indicados. No coloque los alimentos directamente en el depósito para el agua ni la bandeja receptora de jugos.
  - Para cocinar arroz, el recipiente para el arroz se debe colocar dentro del recipiente para cocer inferior. Llene el recipiente con 375g de arroz como máximo.
  - Coloque los recipientes para cocer sobre la bandeja receptora de jugos.
  - Cierre la tapa.
  - Compruebe detenidamente que todas las piezas están correctamente montadas y perfectamente conectadas.
  - Enchufe la clavija en una toma de pared apropiada.
  - Primero deberá ajustar la hora actual pulsando la tecla **MENÜ** y utilizando las teclas **+** y **-** para ajustar el valor de las horas. Pulse **MENÜ** de nuevo para cambiar el valor de los minutos. De nuevo, utilice las teclas **+** y **-** para ajustar los minutos.
  - Seleccione el tiempo deseado de cocción al vapor según se describe en la sección ‘Menús’ e inicie el programa.
  - 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.
  - Cuando el tiempo programado de cocción al vapor haya transcurrido escuchará una señal acústica. El símbolo de flecha ▼ aparece en el visualizador exactamente encima del símbolo , indicando que el tiempo preseleccionado de cocción ha transcurrido.
  - 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.

### Menús

La olla para cocer al vapor ofrece 6 menús diferentes, que se podrán visualizar pulsando la tecla **MENÜ**.

Símbolo	Tipo de alimento	Tiempo preseleccionado
	aves	0:25
	pescado	0:15
	carne	0:20
	arroz	0:30
	huevos	0:20
	verdura	0:20

El menú seleccionado aparecerá indicado por la flecha ▼ junto al símbolo del visualizador.

Después de realizar la selección del menú, ajuste el tiempo preseleccionado utilizando las teclas + y -. El tiempo máximo de cocción que se puede programar es 60 minutos.

#### *Inicio retardado con temporizador*

La función del temporizador se puede utilizar para retrasar el inicio del programa de cocción (por ejemplo, 1 hora más tarde). Después de realizar la selección del menú, pulse simultáneamente las teclas + y - y proceda a ajustar el temporizador con el tiempo que desea retrasar el inicio. La tecla **MENÜ** se utiliza para cambiar entre horas y minutos. El tiempo máximo al que se puede preprogramar el temporizador es de 24 horas.





Para salir del temporizador para el menú, de

nuevo deberá pulsar simultáneamente las teclas + y - .

- Pero tenga en cuenta que el aparato no deberá estar sin supervisión durante su funcionamiento: puede que sea necesario rellenar el agua a la vez que se evapora.

#### *Ejemplo:*

250g de verduras, tiempo de cocción de 8 minutos, con inicio retardado después de 1 hora 15 minutos.

1. Pulse la tecla **MENÜ** hasta que el símbolo de flecha ▼ aparezca en el visualizador junto al símbolo . Además, el visualizador mostrará **0:20**.
2. Utilice las teclas + y - para ajustar el tiempo de cocción deseado hasta que el visualizador muestre **0:08**.
3. Pulse + y - simultáneamente para ajustar el inicio retardado del temporizador; el visualizador mostrará **0:00**, y el símbolo de flecha ▼ aparecerá sobre el símbolo .
4. Pulse + o - hasta que el visualizador muestre **1:00**.
5. Pulse la tecla **MENÜ** para ajustar el temporizador por minutos.
6. Pulse + o - hasta que el visualizador muestre **1:15**.
7. Pulse + y - simultáneamente de nuevo, para confirmar el ajuste del temporizador. El visualizador mostrará **0:08** de nuevo.
8. El programa se podrá iniciar pulsando la tecla . El visualizador muestra **1:15**. Cuando el tiempo preprogramado del temporizador haya transcurrido, automáticamente se iniciará el proceso de cocción de **0:08** minutos.
9. Si desea cancelar el proceso de cocción, pulse la tecla  de nuevo.

#### **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.

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

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

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

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


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

### **Limpieza y mantenimiento general**

- Siempre desenchufe el aparato de la pared y permita que se enfríe suficientemente antes de limpiarlo.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja.
- No emplee productos de limpieza abrasivos o muy fuertes.
  - Se puede limpiar el exterior del aparato con un paño limpio y húmedo.
  - La tapa, los recipientes para la cocción y para el arroz, los anillos para apilar, el tubo de vapor y la bandeja receptora de jugos se pueden limpiar con agua caliente o 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.
- Seleccione cualquier programa del menú.
- Ajuste el tiempo a 5 minutos y pulse la tecla  para iniciar el programa.
- **No** inhale el humo emitido durante el proceso de descalcificación.
  - Cuando escuche la señal acústica, desenchufe el aparato de la toma de la pared y permita que se enfríe suficientemente.
  - Vacíe el depósito de agua.
- No vierta la solución descalcificadora en un fregadero esmaltado.
  - Vierta el agua restante del depósito y límpielo con un paño.

### **Accesorios adicionales**

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

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

### **Eliminación**



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

### **Garantía**

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc.



## Vaporiera

### Gentile Cliente,

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

### Collegamento alla rete

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

### Descrizione dell'apparecchio

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

### Importanti norme di sicurezza

- Prima di mettere in uso l'apparecchio controllate che il corpo centrale, il cavo di alimentazione e gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Non usate l'apparecchio nel caso in cui lo stesso abbia incidentalmente subito colpi: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- Per l'utilizzo, sistemate l'apparecchio su

una superficie idro e termoresistente.

- Non installate l'apparecchio vicino o sopra delle superfici calde o a fiamma libera come piastre elettriche o fornelli a gas. Non mettete in funzione l'apparecchio sotto oggetti facilmente danneggiabili o armadietti pensili: dal coperchio fuoriesce vapore molto caldo durante l'uso.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro**
  - dopo l'uso,
  - in caso di cattivo funzionamento,
  - prima di pulire l'apparecchio.
- Non tirate mai il cavo di alimentazione per disinserire la spina dalla presa di corrente; ma afferrate direttamente la spina.
- Non lasciate pendere liberamente il cavo di alimentazione e tenetelo lontano dagli elementi caldi dell'apparecchio.
- Quando utilizzate l'apparecchio, assicuratevi che
  - siano usati solo accessori originali;
  - l'apparecchio resti sempre sotto sorveglianza;
  - il recipiente dell'acqua sia stato riempito con acqua pulita.
- Non mettete in uso la vaporiera senza il tubo vapore, questo assicura che il vapore sia direzionato verso l'alto.
- Quando l'apparecchio è in funzione, le pareti esterne dell'unità base diventano molto calde. Non toccate nessun elemento dell'apparecchio al di fuori dei manici.
- Utilizzate sempre una presina da forno per rimuovere il contenitore da riso. **Avvertenza:** quando volete rimuovere il coperchio o la pentola a vapore, prestate molta attenzione alla fuoriuscita di vapore o alle goccioline di acqua calda condensata: **c'è il pericolo di riportare scottature!**
- Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa

esperienza o conoscenza, a meno che non siano adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio dalla persona responsabile della loro sicurezza.

- È necessario sorvegliare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è destinato ad uso esclusivamente domestico e non è inteso per uso professionale.
- In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione - devono essere effettuate da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo ad uno dei nostri Centri Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al presente manuale.


### **Primo utilizzo**

Eliminate completamente tutto il materiale di imballaggio e pulite l'apparecchio come descritto nella sezione *Manutenzione generale e pulizia*.

### **Modalità d'uso**

- Prima di mettere in uso l'apparecchio, riempite il contenitore dell'acqua con acqua fredda e pulita, rispettando il livello **massimo** indicato.
- 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 vassoio di raccolta dei succhi sull'unità base e assicuratevi che sia ben fermo in sede.
- Le pentole a vapore possono essere impilate a piacere. Ricordatevi, però, di inserire una base di montaggio tra una pentola e l'altra.
- Mettete la pietanza nella pentola a

vapore. Cibi di grosse dimensioni richiedono un tempo di cottura superiore, è perciò consigliabile di metterli nella pentola a vapore più bassa.







- Per la cottura a vapore, utilizzate sempre le pentole apposite. Non mettete le pietanze direttamente nel contenitore dell'acqua o nel vassoio per la raccolta dei succhi.
  - Per la cottura del riso, ponete l'apposito contenitore nella pentola a vapore inferiore. Riempite il contenitore sino a un massimo di 375 gr. di riso.
  - Posizionate le pentole a vapore sul vassoio di raccolta dei succhi.
  - Chiudete il coperchio.
  - Controllate attentamente che tutte le parti da montare siano state inserite correttamente e saldamente.
  - Inserite la spina ad una presa di corrente a muro adatta.
  - Regolate dapprima l'orario premendo il tasto **MENÙ** e poi con i tasti **+** e **-** impostate l'ora. Premete nuovamente **MENÙ** per andare sull'impostazione dei minuti. Di nuovo, usando i tasti **+** e **-** inserite i minuti.
  - Impostate il tempo di cottura a vapore desiderato secondo quanto descritto nella sezione "Menù" e date inizio al programma.
  - Durante il processo di cottura a vapore, dal contenitore evapora una certa quantità di acqua. Fate attenzione a non far evaporare completamente l'acqua e rabboccate il contenitore a tempo debito. Versate una sufficiente quantità di acqua attraverso l'apposita apertura di rabbocco.
  - Al termine del tempo di cottura a vapore programmato, si sentirà un segnale acustico. Il simbolo a freccia ▼ compare sul display a destra sopra il simbolo , indicando che il tempo di cottura pre-impostato è terminato.
  - Procedete quindi a rimuovere con estrema attenzione 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.

### Menù

La vaporiera consente di preparare 6 menù diversi che possono essere richiamati con il tasto **MENÜ** - .

Simbolo	Tipo di pietanza	Tempo pre-impostato
	Pollame	0:25
	Pesce	0:15
	Carne	0:20
	Riso	0:30
	Uova	0:20
	Ortaggi	0:20

Il menù selezionato è indicato dalla freccia ▼ vicina al simbolo sul display.

Dopo la selezione del menù, è possibile regolare il tempo pre-impostato agendo sui tasti + e - . Il tempo massimo di cottura pre-programmabile è 60 minuti.

### Avvio posticipato

La funzione timer può essere usata per posticipare l'avvio del programma di cottura (per esempio 1 ora più tardi). Dopo la selezione del menù, premete i tasti + e - simultaneamente e procedete con l'impostazione del timer di avvio posticipato. Il tasto **MENÜ** serve per passare dalle ore ai minuti. Il tempo massimo del timer di avvio posticipato è di 24 ore.





Per uscire dal menù del timer di avvio

posticipato, premete di nuovo i tasti + e - simultaneamente.

- Ma attenzione perché l'apparecchio non deve mai essere lasciato senza sorveglianza durante il funzionamento: potrebbe essere necessario rabboccare il livello dell'acqua man mano che questa evapora.

### Esempio:

250 gr. di verdure, tempo di cottura 8 minuti, timer di avvio posticipato 1 ora e 15 minuti

1. Premete il tasto **MENÜ** sino a visualizzare il simbolo della freccia ▼ sul display vicino al simbolo . Sul display compaiono anche le cifre **0:20**.
2. Utilizzate i tasti + e - per impostare il tempo di cottura necessario sino a visualizzare sul display le cifre **0:08**.
3. Premete + e - simultaneamente per impostare il timer di avvio posticipato all'ora desiderata; sul display compaiono le cifre **0:00**, e il simbolo a freccia ▼ compare sopra il simbolo .
4. Premete + o - sino a far comparire le cifre **1:00**.
5. Premete il tasto **MENÜ** per impostare i minuti.
6. Premete + o - sino a far comparire le cifre **1:15**.
7. Premete nuovamente + e - simultaneamente per confermare l'impostazione del timer di avvio posticipato. Sul display ora ritornano le cifre **0:08**.
8. Il programma può essere avviato premendo il tasto . Sul display compare **1:15**. Allo scadere del tempo pre-programmato di avvio posticipato, il processo di cottura di **0:08** minuti comincia automaticamente.
9. Per annullare il processo di cottura, premete di nuovo il tasto .

### Consigli utili

- Per garantire una corretta circolazione del vapore, assicuratevi che gli alimenti

siano uniformemente distribuiti all'interno della pentola a vapore e non posti uno troppo vicino all'altro.

- Il tempo di cottura a vapore dipende da vari fattori, come la dimensione, le caratteristiche, la consistenza e la natura del cibo da cucinare, oltre che dallo spazio lasciato tra un pezzo e l'altro.
- In genere, si ottengono risultati migliori se i pezzi sono di dimensioni più o meno simili. Se comunque dovesse esser necessario mettere insieme pezzi di diverse dimensioni, mettete i pezzi più grossi nella pentola più bassa.
- Se nelle pentole a vapore dovete inserire diversi tipi di cibo, assicuratevi prima che i sapori siano compatibili.
- Inoltre, quando cucinate a vapore diversi tipi di cibo con tempi di cottura diversi, sistemate le pietanze che hanno bisogno di un tempo maggiore di cottura nella pentola 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, da sistemare nella pentola inferiore) e lasciateli cuocere sino a che il tempo di cottura rimasto non sia pari al tempo di cottura del cibo ancora da preparare; adesso, potete aggiungere 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, mescolate il cibo e richiudete il coperchio. **Avvertenza:** Prestate molta attenzione al vapore: c'è il **pericolo di riportare scottature**.
- I succhi che durante il processo di cottura a vapore si raccolgono nell'apposito vassoio possono essere impiegati per salsine e altro.

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

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

Cavolfiore	fresco	500	14	mescolate a metà cottura
Patate	fresche	500	14	mescolate a metà cottura
Spinaci	freschi	250	7	
Ortaggi	freschi	250	8	
Funghi	freschi	250	12	mescolate a metà cottura

Riso		375	32	Prima riempite il contenitore da riso con 375ml di acqua fredda
------	--	-----	----	---

I tempi di cottura a vapore qui sopra riportati sono calcolati in modo approssimativo, visto che




ogni pietanza è di diversa natura e consistenza.

### Manutenzione generale e pulizia

- Prima di pulire l'apparecchio, assicuratevi che l'apparecchio sia disinserito dalla presa di corrente e sia completamente freddo.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- Non usate soluzioni abrasive o detersivi concentrati.
- Le pareti esterne dell'unità base vanno pulite con un panno umido non lanuginoso.
- Il coperchio, le pentole, le basi di montaggio, il contenitore da riso, il tubo vapore e il vassoio di raccolta dei succhi possono essere lavati con acqua calda o in lavastoviglie.
- Svuotate il contenitore dell'acqua da ogni residuo e pulitelo accuratamente con un panno.

### Disincrostazione dal calcare

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

- Riempite il contenitore dell'acqua sino al livello **massimo** indicato.
- Aggiungete tre cucchiaini di aceto.
- **Non** inserite nessun accessorio.
- Inserite la spina in una presa di corrente a muro.
- Selezionate un qualsiasi programma dal menù.
- Impostate il timer su 5 minuti e premete il tasto  per dare inizio al programma.
- Attenzione a **non** inalare i vapori che si sviluppano durante il processo di

disincrostazione.

- Al 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 e pulitelo accuratamente con un panno.

### Accessori aggiuntivi

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

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

### Smaltimento



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

### Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o simili non vengono riconosciuti. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.



# Dampkoger

## Kære kunde!

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt.

## El-tilslutning

Apparatet bør kun tilsluttes et stik, 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. Vandstandsindikator
2. Display
3. Vandtilførsel
4. Ledning med stik
5. Låg
6. Stabelring
7. Dampgryde
8. Opsamlingsbakke
9. Vandbeholder
10. Kabinet
11. Kontrolpanel
12. Typeskilt (på undersiden af apparatet)
13. Riskoger
14. Damprør

## Vigtige sikkerhedsregler

- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade må det ikke længere anvendes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Under brug må apparatet placeres på en vand- og varrefast overflade.
- Placer aldrig dampkogerens på eller nær ved varme overflader eller åben ild såsom kogeplader eller gasblus. Benyt ikke apparatet under sart genstande

eller møbler som f.eks. overskabe, da der kommer varm damp ud fra låget under brug.

- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
  - efter brug,
  - i tilfælde af fejlfunktion,
  - inden apparatet rengøres.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Lad aldrig ledningen hænge frit ud over bordkanten, og sørg for at ledningen ikke kommer i berøring med kabinetets varme dele.
- Når man benytter dampkogerens, skal man sørge for
  - kun at benytte originalt tilbehør,
  - altid at holde apparatet under opsyn
  - at vandbeholderen er blevet fyldt op med rent vand.
- Benyt aldrig dampkogerens uden damprøret, da dette sikrer at dampen føres op i apparatet.
- Kabinetets ydre bliver meget varmt under brug. Berør aldrig disse dele, tag altid kun i håndtagene.
- Benyt altid grydelapper når riskogeren skal tages ud. **Advarsel:** Når låget løftes op eller dampkurvene tages ud, skal man passe på udslip af damp eller dryp af kondenseret varmt vand: **Risiko for skoldning!**
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inkl. børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, med mindre de har fået vejledning eller instruktion i brugen af dette apparat af en person som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør være under opsyn for at sikre at de ikke leger med apparatet.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, som skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Dette apparat er kun beregnet til privat brug, og ikke til erhvervsmæssig anvendelse.

- For at overholde sikkerhedsreglerne og for at undgå farer, skal reparationer af el-artikler, herunder udskiftning af el-ledningen, altid udføres af kvalificeret personale. Hvis apparatet skal repareres, skal det sendes til en af vore afdelinger for kundeservice. Adresserne findes i tillægget til denne brugsanvisning.


### Før brug

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

### Betjening







- Inden apparatet tages i brug første gang skal vandbeholderen fyldes med rent, koldt vand, dog højst op til **maksimum** markeringen.
- Placer damprøret i midten af vandbeholderen og sørg for at de tre små åbninger på røret passer fuldstændigt ind i de tilsvarende tappe i beholderen.
- Sæt opsamlingsbakken ned i dampkokeren og sørg for at den sidder korrekt.
- Dampkurvene kan stables efter eget valg. Det er imidlertid vigtigt at sørge for at indsætte en stabelring mellem lagene.
- Placer maden i dampkurven. Større ting kræver længere tilberedningstid; de bør derfor placeres i den nederste dampkurv.
- Når man dampkoger skal man altid benytte en dampkurv. Placer aldrig mad direkte i vandbeholderen eller i opsamlingsbakken.
- Når man koger ris, skal riskogeren placeres i den nederste dampkurv. Tilbered aldrig mere end 375 g ris ad gangen.
- Placer dampkurvene oven på opsamlingsbakken.
- Luk låget.
- Sørg altid for at alle delene er korrekt og forsvarligt placeret oven på hinanden.
- Sæt stikket i en velegnet stikkontakt.
- Først indstilles uret ved at trykke på knappen **+** og **-** herefter benytte

**MENÜ** og knapperne til at indstille det korrekte timetal. Tryk **MENÜ** igen for at indstille minutterne. Igen benyttes **+** og **-** knapperne til indstillingen.

- Vælg den ønskede tilberedningstid som beskrevet i afsnittet 'Menuer' og start programmet.
- Mens tilberedningen foregår, vil noget af vandet fordampe fra vandbeholderen. For at undgå at vandet skal fordampe fuldstændigt, er det vigtigt at påfylde vand i god tid. Efterfyld med tilstrækkeligt vand gennem vandpåfyldningshullet.
- Når den indstillede tilberedningstid er gået vil dampkokeren afgive et akustisk signal. Symbolet ▼ vises i displayet lige over symbolet , der indikerer at den forindstillede tilberedningstid er gået.
- 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 håndtagene.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug; lad apparatet få tilstrækkelig tid til at køle af.

### Menuer

Dampkokeren har 6 forskellige menuer, som vælges med knappen **MENÜ**.

Symbol	Fødevarer	Tidsindstilling
	Fjerkræ	0:25
	Fisk	0:15
	Kød	0:20
	Ris	0:30
	Æg	0:20
	Grøntsager	0:20

Hvilken menu der er valgt, vises af pilemarkeringen ▼ ved siden af symbolet i

displayet.

Når menuen er valgt kan den forindstillede tid justeres ved hjælp af **+** og **-** knapperne. Den forindstillede tilberedningstid kan maksimalt sættes til 60 minutter.

#### *Timer – forskudt start*

Timer funktionen kan benyttes til at udsætte starten af tilberedningsprogrammet (f.eks. til 1 time senere). Efter valg af menu, trykker man samtidig på **+** og **-** knapperne og herefter indstilles tidsforskydningen. **MENÜ**-knappen benyttes til at skifte mellem timer og minutter. Den maksimale forindstillede tidsforskydning er 24 timer.

Man afslutter indstillingen af tidsforskydningen ved igen at trykke på **+** og knapperne samtidig.



- Husk venligst på at apparatet ikke bør efterlades uden opsyn når det er i brug: Det kan blive nødvendigt at efterfylde vand efterhånden som det fordampes.

#### *Eksempel:*

250 g grøntsager, 8 minutters tilberedningstid, 1 time og 15 minutters tidsforskydning

1. Tryk på **MENÜ**-knappen indtil pilesymbolet ▼ vises i displayet ved siden af symbolet . I tillæg viser displayet **0:20**.
2. Benyt **+** og **-** knapperne til at indstille den ønskede tilberedningstid indtil displayet viser **0:08**.
3. Tryk på **+** og **-** knapperne samtidig for at indstille tidsforskydningen; displayet viser **0:00**, og pilesymbolet ▼ vises foran symbolet .
4. Tryk **+** eller **-** indtil displayet viser **1:00**.
5. Tryk på **MENÜ**-knappen til at indstille minutterne på tidsforskydningen.
6. Tryk **+** eller **-** indtil displayet viser **1:15**.
7. Tryk igen samtidig på **+** og **-** for at bekræfte indstillingen af

tidsforskydningen. Displayet viser nu **0:08** igen.

8. Programmet kan startes ved at trykke på knappen . Displayet viser **1:15**. Når den forindstillede tid er gået, vil de **0:08** minutters tilberedningstid starte automatisk.
9. Tilberedningen kan afbrydes ved at trykke på -knappen igen.

#### **Praktiske tips**

- For at sikre ordentlig cirkulation af dampen, skal man sørge for at maden er jævnt fordelt og ikke ligger alt for tæt i dampkurven.
- Tilberedningstiden afhænger i høj grad af variable faktorer såsom størrelse, kvalitet, konsistens og hvilken type mad der skal tilberedes, og også af afstanden mellem stykkerne.
- Generelt opnås det bedste resultat når stykkerne er nogenlunde ensartede i størrelse. Hvis man skal tilberede mad af meget forskellig størrelse er det vigtigt at placere de største stykker i den nederste dampkurv.
- Hvis man placerer mad af forskellig type i dampkurvene, skal man sørge for at smagen er forenelig.
- Desuden skal man når man tilbereder mad af forskellig slags med forskellig tilberedningstid sørge for at placere de ting der skal dampes længst tid i den nederste dampkurv. For at sikre at al maden er færdig på samme tid anbefaler vi følgende: begynd med at dampe de største stykker først (dvs. den mad der er placeret i den nederste dampkurv), når den resterende tilberedningstid for disse ting svarer til den tid de øvrige ting skal dampes; sættes de andre dampkurve ovenpå.
- Når man dampkoger større mængder skal man forsigtigt løfte låget når halvdelen af tiden er gået, vende maden og sætte låget på igen. **Advarsel:** Pas på udslip af damp. Der er **fare for skoldning**.
- Den væske der dannes i

opsamlingsbakken under tilberedningen kan benyttes til saucer osv.

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

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

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

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


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

### Generel rengøring og vedligehold

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

### Afkalkning

Afhængigt af vandkvaliteten i lokalområdet og hvor hyppigt dampkogeren (\*\*\*said iron) 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.
- Vælg et vilkårligt menu program.
- Sæt timeren til 5 minutter og tryk på -knappen for at starte programmet.
- Indånd **ikke** de dampe der afgives under afkalkningsprocessen.
  - Så snart lydsignalet høres tages stikket ud af stikkontakten og dampkogeren gives tid til at køle tilstrækkeligt af.
  - Tøm vandbeholderen.

- Hæld aldrig afkalkningsopløsning ud i emaljerede vaske.
- Efter brug hældes overskydende vand ud af vandbeholderen og den tørres af.

### **Ekstra tilbehør**

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

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

### **Bortskaffelse**



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

### **Garantierklæring**

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. 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 bruksanvisningen noga.

## Anslutning till vägguttaget

Apparaten bör endast anslutas till ett felritt 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.

## Delar

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

## Viktiga säkerhetsföreskrifter

- Kontrollera noga om det märks några fel på huvudenheten och dess tillbehör innan du använder apparaten. Om apparaten t. ex. har tappats på en hård yta får den inte längre användas: t.o.m. osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- 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.

- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget**
  - efter användning,
  - om apparaten krånglar,
  - innan du rengör apparaten.
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Låt inte elsladden hänga ner över bordskanten och se till att den inte kommer i kontakt med höljets heta delar.
- När du använder denna apparat, se till att
  - endast originaltillbehör används,
  - apparaten är under uppsikt hela tiden,
  - vattenbehållaren har fyllts med rent vatten.
- Använd inte ångkokaren utan ångröret för det ser till att ångan riktas rakt uppåt.
- De ytor i apparatens ytterhölje som man kommer åt blir mycket heta under användningen. Rör inga andra delar av apparaten förutom 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!**
- Denna apparat bör inte användas av personer (inklusive barn) som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som saknar erfarenhet och kunskap. Dessa personer bör antingen endast använda apparaten under tillsyn av en person som är ansvarig för deras säkerhet eller också få tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning.
- Se till att barn inte leker med apparaten.
- Om apparaten använts felaktigt eller om bruksanvisningen inte följts, kan inga krav ställas mot leverantören eller försäljaren.
- Denna apparat är enbart avsedd för enskilda hushåll och inte för kommersiell användning.
- För att uppfylla säkerhetsbestämmelser och undvika risker får reparationer av

elektriska apparater endast utföras av fackmän. Detta inkluderar byte av sladden. Om det krävs reparationer, var vänlig skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar. Adresserna finns i bilagan till denna handbok.


### Före första användningen

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

### Användning

- Innan apparaten används bör du fylla vattenbehållaren med kallt och rent vatten. Observera att vattennivån inte får överskrida **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 på varandra 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 och bör därför placeras i en lägre ånginsats.
- När du ångkokar mat bör du alltid använda ånginsatserna. Placera inte mat direkt i vattenbehållaren eller på uppsamlingsfatet för vätska.
- När du kokar ris bör risbehållaren placeras i den nedersta ånginsatsen. Fyll behållaren med maximalt 375 g ris.
- Placera ånginsatserna på uppsamlingsfatet för vätska.
- Sätt på locket.
- Kontrollera noggrant att alla delar har monterats korrekt och att de är säkert på plats.
- Sätt stickproppen i ett lämpligt vägguttag.
- Programmera först klockan så att den visar korrekt tid genom att trycka på







**MENÜ** -knappen och använd därefter **+** och **-** knapparna för att ställa in indikeringen för timmar. Tryck på **MENÜ** igen för att ändra indikeringen för minuter. Återigen använder du **+** och **-** knapparna för att justera minutvisaren.

- Ställ in den önskade ångkokningstiden enligt anvisningarna i avsnittet 'Menyer' och starta programmet.
- När ångkokning pågår, förångas en viss mängd vatten ur vattenbehållaren. För att förhindra att vattnet förångas helt, är det viktigt att vatten fylls på i god tid. Fyll på med en tilläcklig mängd vatten genom öppningen för vattenpåfyllning.
- Genast då den programmerade ångkokningstiden har gått ut hörs en ljudsignal. Pilsymbolen ▼ syns nu i teckenrutan ovanför symbolen . Detta betyder att den programmerade tiden har gått ut.
- Lyft försiktigt bort ånginsatserna från apparaten och placera dem på en yta som är värme- och vattenbeständig.
- Använd alltid en grytlapp när du tar bort riskokaren: vidrör behållaren endast i dess handtag.
- Tag alltid stickproppen ur vägguttaget efter användningen; tillåt apparaten svalna tillräckligt lång tid.

### Menyer

Ångkokaren erbjuder 6 olika menyer. Dessa får du fram via **MENÜ** -knappen.



Symbol	Livsmedel	Förprogrammerad tid
	Fågel	0:25
	Fisk	0:15
	Kött	0:20
	Ris	0:30
	Ägg	0:20
	Grönsaker	0:20

Den meny du valt är märkt med pilen ▼ bredvid symbolen i teckenrutan.

Den förprogrammerade tiden kan sedan ändras genom att trycka på + och - -knapparna. Den längsta möjliga kokningstiden är 60 minuter.

#### Fördröjd startinställning


Den fördröjda startinställningsfunktionen kan användas om du vill fördröja starten av ångkokningen (t.ex. 1 timme senare). Först bör du välja meny och därefter trycka ner + och - -knapparna på samma gång. Den önskade fördröjningstiden kan därefter programmeras. **MENÜ** -knappen används för att byta mellan tim- och minutinställning. Den högsta programmerbara fördröjningsinställningen är 24 timmar.

Tryck igen ner + och - knapparna samtidigt för att avsluta startinställningsmenyn.




- Notera dock att apparaten inte bör lämnas obevakad då den är i användning. Det kan vara nödvändigt att tillsätta mera vatten eftersom vattnet förångas.

#### Exempel:

250g grönsaker, 8 minuter tillredningstid, 1 timme och 15 minuter fördröjd startinställning.

1. Tryck ner **MENÜ** -knappen tills pilsymbolen ▼ syns i teckenrutan bredvid symbolen . Dessutom

visas **0:20** i teckenrutan.

2. Använd + och - knapparna för att ställa in den önskade tillredningstiden så att **0:08** syns i teckenrutan.
3. Tryck ner + och - på samma gång för att ställa in den önskade fördröjningstiden; teckenrutan visar **0:00**, och pilsymbolen ▼ syns ovanför symbolen .
4. Tryck ner + eller - tills teckenrutan visar **1:00**.
5. Tryck ner **MENÜ** -knappen för att ändra fördröjningstiden till minuter.
6. Tryck ner + eller - tills teckenrutan visar **1:15**.
7. Tryck återigen samtidigt ner + och - för att bekräfta fördröjningstidens inprogrammering. Teckenrutan visar nu **0:08** igen.
8. Du kan starta programmet genom att trycka på  -knappen. Teckenrutan visar **1:15**. När den programmerade fördröjningstiden har gått startar tillredningstiden på **0:08** minuter automatiskt.
9. Tryck på  -knappen en gång till om du vill avbryta tillredningsprocessen.

#### Användbara tips

- Du säkerställer en lämplig ångcirkulation genom att se till att livsmedlen är jämnt utspridda i behållaren och inte placerade alltför tätt i ånginsatsen.
- Ångtiden är i huvudsak beroende av faktorer såsom livsmedlens storlek, kvalitet, konsistens och egenskaper, samt spridningen mellan matbitarna.
- 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 livsmedel i ånginsatserna bör du se till att deras smak passar ihop.
- Om du dessutom ångkokar olika typer av livsmedel 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 (d.v.s. de som placeras i den lägre insatsen) först, tills den koktid som kvarstår är samma som för den ännu okokta maten; tillsätt då en eller flera ånginsatser till ångkokaren.

- När du ångkokar större mängder mat bör du försiktigt ta bort locket när halva koktiden har gått, vända på maten och sätta tillbaka locket. **Varning:** se upp för ångan som avges. **Risk för skällning** föreligger.
- Vätskan som samlats på uppsamlingsfatet under ångkokningen kan användas till såser etc.

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

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

Blomkål	färsk	500	14	Vänd då halva tiden gått
Potatis	färsk	500	14	Vänd då halva tiden gått
Spenat	färsk	250	7	
Grönsaker	färsk	250	8	
Svamp	färsk	250	12	Vänd då halva tiden gått

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

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

#### Allmän skötsel och rengöring

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och låt apparaten svalna tillräckligt innan rengöring påbörjas.
- På grund av risken för elektrisk stöt bör apparaten inte rengöras eller doppas i vatten.
- Använd inte slipmedel eller starka rengöringsmedel.
- Apparatus utsida kan rengöras med en


fuktig, luddfri trasa.

- Locket, ånginsatserna, stapelringarna, risbehållaren, ångröret och uppsamlingsfatet för vätska kan rengöras med hett vatten eller i diskmaskin.
- Håll eventuellt kvarvarande vatten ur vattenbehållaren och torka den ren.

#### Avkalkning

Beroende på din hemorts vattenkvalitet samt hur flitigt din ångkokare är i användning, kan det uppstå kalkavlagringar på 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.
- Välj vilket program som helst ur menyn.
- Ställ in tiden på 5 minuter och tryck på -knappen för att starta programmet.
- Andas **inte** in ångorna som utlöses under avkalkningsprocessen.
- När ljudsignalen 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.

### Extra tillbehör

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

Notera att det maximala antalet ånginsatser som kan staplas på en ångkokare samtidigt är 3 st.

### Bortskaffning



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

### Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personskador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.



# Höyrykeitin

## Hyvä asiakas,

lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttämistä.

## Verkkoliitäntä

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

## Osat

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

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Ennen käyttöä laite ja mahdolliset lisäosat tulee tarkistaa vaurioiden varalta. Jos laite putoaa kovalle alustalle, sitä ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa vaaratilanteita laitetta käytettäessä.
- 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.

- **Irrota pistoke pistorasiasta aina**
  - käytön jälkeen,
  - jos laitteessa ilmenee vikaa,
  - ennen laitteen puhdistusta.
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohtosta; tartu aina pistotulppaan.
- Älä jätä liitäntäjohtoa roikkumaan äläkä anna sen koskettaa laitteen kuumia osia.
- Varmista laitetta käyttäessäsi, että
  - käytät vain alkuperäisiä lisävarusteita
  - et jätä laitetta toimintaan ilman valvontaa
  - vesisäiliö on täytetty puhtaalla vedellä.
- Älä käytä höyrykeitintä ilman höyrysuutinta. Höyrysuutin tarvitaan, jotta höyry suuntautuisi ylöspäin.
- Laitteen ulkopinnat ovat käytön aikana erittäin kuumia. Älä koske muihin laitteen osiin kuin kahvoihin.
- Käytä aina patalappua poistaessasi riisisäiliötä. **Varoitus:** varo höyryä ja tippuvaa kuumaa vettä, kun poistat kantta tai höyrytysastioita – **tulikuuma höyry polttaa.**
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka eivät ole fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti täysin kehittyneitä tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, paitsi jos henkilöiden turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö valvoo tai ohjaa heitä alussa.
- Lapsia on valvottava, jotta estetään, etteivät he leiki laitteella.
- Valmistaja ei ole vastuussa mahdollisista vaurioista, jos ne johtuvat laitteen väärinkäytöstä tai käyttöohjeiden laiminlyömisestä.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön eikä sitä tule käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.
- Turvallisuusmääräykset vaativat, että sähkölaitteen saa korjata ja liitäntäjohton uusia ainoastaan sähköalan ammattilainen. Näin vältetään vaarallisilta tilanteilta. Jos laite vaatii

huoltoa tai korjausta, ota yhteys asiakaspalveluumme.


### Käynnistys

Poista kaikki pakkausmateriaali ja puhdista laite (ks. *Laitteen puhdistus ja huolto*).

### Käyttö







- Ennen laitteen käyttöä vesisäiliö on täytettävä puhtaalla, kylmällä vedellä korkeintaan maksimitäyttörajaan asti.
- Laita höyrystin vesisäiliön keskelle niin, että suuttimen kolme pientä aukkoa sopivat täysin säiliön vastaaviin tappeihin.
- Aseta nesteeneräsalusta rungon päälle ja varmista, että se on kunnolla paikoillaan.
- Höyrystysastioita voi pinota päällekkäin tarpeen mukaan. Varmista kuitenkin, että höyrystysastioiden välissä on pinoamisrenkaat.
- Aseta kypsennettävä ruoka höyrystysastiaan. Isot ruoka-ainepalat tarvitsevat pitemmän kypsyamisajan, ja ne tulee asettaa alimpaan höyrystysastiaan.
- Käytä ruoan kypsennykseen aina höyrystysastioita. Älä laita ruokaa suoraan vesisäiliöön tai nesteeneräsalustalle.
- Kun kypsennät riisiä, aseta riisisäiliö alimpaan höyrystysastiaan. Laita riisisäiliöön enintään 375 g riisiä.
- Aseta höyrystysastiat nesteeneräsalustalle.
- Sulje kansi.
- Varmista huolellisesti, että kaikki osat ovat oikein paikoillaan ja kunnolla kiinnitetty.
- Kytke pistotulppa pistorasiaan.
- Aseta ensimmäiseksi aika painamalla **MENÜ** -näppäintä. Aseta oikea tunti painamalla **+** ja **-** näppäimiä. Paina **MENÜ** -näppäintä uudelleen säätääksesi minuuttiasetusta. Voit jälleen muuttaa asetusta **+** ja **-** näppäimillä.
- Aseta haluamasi höyrystysaika kohdalla "Ruokavalikot" kuvatulla tavalla ja

käynnistä ohjelma.

- Höyrystämisen aikana vesisäiliöstä haihtuu vettä. Jotta kaikki vesi ei pääsisi haihtumaan, on tärkeää lisätä säiliöön ajoissa vettä. Lisää sopiva määrä vettä veden täyttöaukosta.
- Kun ohjelmoitu höyrystysaika on päättynyt, laite antaa äänimerkin. Näyttöön ilmestyy nuolisymboli ▼ aivan  -symbolin ylläpuolelle osoittamaan, että esiasetettu keittoaika on päättynyt.
- Nosta höyrystysastiat varovasti irti ja aseta ne kuumuutta ja kosteutta kestäväälle alustalle.
- Käytä aina patalappua poistaessasi riisisäiliötä: kosketa ainoastaan säiliön kahvoihin.
- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen ja anna laitteen jäähtyä kunnolla.

### Ruokavalikot

Höyrykeitinissä on 6 eri ruokavalikkoa, jotka voidaan valita **MENÜ** -näppäimellä.

Symboli	Ruoan tyyppi	Esiasetettu aika
	kana ja muut linnut	0:25
	kala	0:15
	liha	0:20
	riisi	0:30
	munat	0:20
	vihannekset	0:20

Valitsemasi ruokavalikko merkitään näytössä nuolella ▼ symbolin vieressä. Kun olet valinnut ruokavalikon, voit säätää esiasetettua aikaa **+** ja **-** näppäimillä. Suurin mahdollinen esiasetettava höyrystysaika on 60 minuuttia.

### Ajastettu aloituksen viive





Ajastintoiminnon avulla höyrytysohjelman alkua voidaan siirtää eteenpäin (esim. 1 tunnin päästä). Kun olet valinnut ruokavalikon, paina **+** ja **-** näppäimiä samanaikaisesti ja säädä sitten haluamasi viive ajastimeen. **MENÜ** -näppäimellä voit siirtyä tuntien ja minuuttien välillä. Suurin mahdollinen ajastinviive on 24 tuntia.

Poistu ajastinviivevalikosta painamalla **+** ja **-** näppäimiä uudestaan samanaikaisesti.

- Ota huomioon, että laitetta ei tule jättää yksin toiminnan aikana: veden lisääminen voi olla tarpeen haihtumisen vuoksi.

### Esimerkki:

250g vihanneksia, 8 minuutin höyrytysaika, 1 tunnin ja 15 minuutin ajastinviive.

1. Paina **MENÜ** -näppäintä ja pidä painettuna kunnes näyttöön ilmestyy ▼ -symboli -  symbolin viereen. Näytössä näkyy lisäksi **0:20**.
2. Säädä **+** ja **-** näppäimillä keittoaikaa, kunnes näytössä **0:08**.
3. Paina **+** ja **-** näppäimiä samanaikaisesti asettaaksesi haluamasi ajastinviiveen; näyttöön ilmestyy **0:00**, ja nuolisymboli ▼ ilmestyy symbolin  yläpuolelle.
4. Paina **+** tai **-** kunnes näytössä on **1:00**.
5. Paina **MENÜ** -näppäintä siirtyäksesi ajastinviiveen minuuttiasetukseen.
6. Paina **+** tai **-** kunnes näytössä on **1:15**.
7. Paina **+** ja **-** näppäimiä uudelleen samanaikaisesti vahvistaaksesi ajastinviiveen asetuksen. Näyttöön ilmestyy uudelleen **0:08**.
8. Ohjelman voi aloittaa painamalla  -näppäintä. Näyttöön ilmestyy **1:15**. Kun esiohjelmoitu ajastinviive on kulunut loppuun, **0:08** minuutin höyrytys alkaa automaattisesti.
9. Voit peruuttaa höyrytyksen painamalla  -näppäintä uudelleen.

### 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 kypsennettävien ruokien. Lisää sitten loput höyrytysastiat laitteeseen.
- Kypsennettäessä suuria ruokamääriä poista kansi kypsennyksen puolivälissä, käännä ruoka ja aseta kansi takaisin paikoilleen. **Varoitus:** varo laitteesta tulevaa höyryä. Tulikuuma höyry **polttaa**.
- Nesteeneräysalustalle höyryttämisen aikana kertynyt neste voidaan käyttää esimerkiksi kastikkeisiin.

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

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

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

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

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


### Laitteen puhdistus ja huolto

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

### Kalkin poisto

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

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

- Täytä vesisäiliö maksimitäyttörajaan saakka.
- Lisää kolme ruokalusikallista etikkaa.
- **Älä** kiinnitä laitteeseen lisävarusteita.
- Kytke pistotulppa pistorasiaan.
- Valitse haluamasi ruokavalikko-ohjelma.
- Aseta ajastimeen 5 minuuttia ja käynnistä ohjelma painamalla  -näppäintä.
- **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.

### **Lisävarusteet**

Ylimääräisiä höyrytysastioita saat Severinin huoltopalvelusta ilmoittamalla laitteen tuotenumeron.

Älä kuitenkaan käytä enempää kuin kolmea höyrytysastiaa kerrallaan.

### **Jätehuolto**



Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä jätteen hyötykäyttöasemalle.

### **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.

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](http://www.harrymarcell.fi)

[asiakaspalvelu@harrymarcell.fi](mailto:asiakaspalvelu@harrymarcell.fi)



# Ⓟ Garnek do gotowania na parze

## Szanowny Kliencie

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

## Podłączenie do sieci zasilającej

Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka 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. Wskaźnik świetlny poziomu wody
2. Wyświetlacz
3. Otwór do nalewania wody
4. Przewód zasilający
5. Pokrywa
6. Koło uszczelniające
7. Górny pojemnik do gotowania na parze
8. Tacka zbierająca
9. Pojemnik na wodę
10. Obudowa
11. Panel sterowania
12. Tabliczka znamionowa (na spodzie urządzenia)
13. Pojemnik na ryż
14. Rurka parowa

## Instrukcja bezpieczeństwa

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

ujemny wpływ na jego działanie i bezpieczeństwo użytkownika.

- Podczas pracy garnek musi być ustawiony na powierzchni odpornej na wysokie temperatury i wrzątek.
- Nie stawiać urządzenia przy otwartym ogniu ani w pobliżu gorących powierzchni, jak np. kuchenki czy piecyki. Nie stawiać garnka pod przedmiotami łatwopalnymi lub meblami, takimi jak szafki ściennie, ponieważ podczas pracy urządzenia wydobywa się z niego gorąca para.
- **Wtyczkę należy wyjmować z gniazdka każdorazowo:**
  - **po zakończeniu czynności,**
  - **w przypadku stwierdzenia awarii urządzenia;**
  - **i przed przystąpieniem do czyszczenia.**
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nigdy nie należy szarpać za przewód.
- Przewód zasilający nie powinien swobodnie zwisać i należy go zabezpieczyć przed stykaniem się z rozgrzаныmi częściami urządzenia.
- Korzystając z garnka należy pamiętać, aby:
  - używać tylko oryginalnych akcesoriów;
  - naczynie było pod nadzorem przez cały czas pracy;
  - napełnić czystą wodą pojemnik na wodę.
- Nie używać garnka bez włożonej rurki parowej, która zapewnia odpowiednie skierowanie strumienia pary w górę.
- Niektóre części obudowy nagrzewają się do wysokich temperatur. Nie dotykać żadnych części urządzenia poza uchwyty.
- 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!**
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (także dzieci) o

ograniczonych zdolnościach motorycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, którym brakuje doświadczenia i stosownej wiedzy, chyba że są one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, która instruuje jak bezpiecznie korzystać z urządzenia.

- Dzieci powinny znajdować się pod stałą opieką, aby nie dopuścić do używania przez nie urządzenia jako zabawki.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego, a nie przemysłowego.
- Zgodnie z regulaminem bezpieczeństwa i w celu uniknięcia ryzyka, wszelkie naprawy urządzeń elektrycznych muszą być dokonywane przez wykwalifikowany i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu zasilającego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych działów obsługi klienta. Odpowiednie adresy znajdują się w karcie gwarancyjnej w języku polskim.


### Uruchomienie urządzenia

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

### Obsługa

- Przed włączeniem urządzenia należy napełnić pojemnik na wodę czystą, zimną wodą do poziomu nie przekraczającego znaku **maximum**.
- Włożyć rurkę parową na środku garnka, dopasowując trzy niewielkie szparki na rurce do odpowiednich kołeczków w środku garnka.
- Umieścić odpowiednio w obudowie tackę zbierającą.
- Pojemniki do gotowania na parze można ustawiać według potrzeb. Należy pamiętać, aby pomiędzy pojemnikami



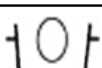

umieścić koło uszczelniające.

- Włożyć produkty do pojemnika. Większe produkty wymagają dłuższego gotowania, dlatego należy włożyć je do dolnego pojemnika.
- Korzystając z garnka nigdy nie należy wkładać żywności bezpośrednio do pojemnika na wodę lub na tackę zbierającą.
- Ryż należy gotować w dolnym pojemniku. Do pojemnika można wsypać maksymalnie 375 g ryżu.
- Umieścić pojemniki na tace zbierającej.
- Zamknąć pokrywę.
- Dokładnie sprawdzić, czy wszystkie elementy urządzenia są odpowiednio założone i połączone.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
- Najpierw ustawić aktualną godzinę naciskając przycisk **MENÜ** a następnie ustawiając godzinę przy pomocy przycisku **+** lub **-**. Ponownie nacisnąć **MENÜ** aby ustawić minuty. Za pomocą przycisków **+** i **-** ustawić aktualną minutę.
- Ustawić żądany czas gotowania na parze, zgodnie z opisem w punkcie *Menu* i uruchomić program.
- 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 upływie ustawionego czasu garnek wyda sygnał dźwiękowy. Pojawi się na wyświetlaczu symbol strzałki ▼ - tuż nad symbolem  - co oznacza, iż ustawiony wcześniej czas gotowania już minął.
- 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.

### Menu

Garnek ma zaprogramowane 6 różnych menu, które można wywołać za pomocą przycisku **MENÜ**.

Symbol	Rodzaj żywności	Czas
	drób	0:25
	ryba	0:15
	mięso	0:20
	ryż	0:30
	jaja	0:20
	warzywa	0:20

Przy wybranym menu pojawi się na wyświetlaczu symbol strzałki ▼.

Po wybraniu jednego z menu można zmienić zaprogramowany czas używając przycisków + lub -. Maksymalny czas gotowania, jaki można zaprogramować to 60 minut.

### Opóźniony start





Aby opóźnić (np. o 1 godzinę) uruchomienie się programu gotowania można skorzystać z funkcji czasomierza. Po wybraniu menu, nacisnąć jednocześnie przyciski + i -, po czym ustawić żądany czas opóźnienia. Przyciskiem **MENÜ** można przejść z ustawiania godzin na ustawianie minut. Maksymalny czas opóźnienia, jaki można zaprogramować to 24 godziny.

Aby wyjść z menu ustawiania opóźnienia, ponownie nacisnąć jednocześnie przyciski + i -.

- Należy jednak pamiętać, że urządzenie nie powinno pracować bez nadzoru: w trakcie gotowania może zajść potrzeba dolania wody do pojemnika na wodę.

### Przykład:

250 g warzyw, czas gotowania 8 minut, opóźnienie czasowe 1 godzina 15 minut.

1. Naciskać przycisk **MENÜ** tak aż symbol strzałki ▼ pojawi się obok symbolu . Ponadto na wyświetlaczu pojawi się czas **0:20**.
2. Za pomocą przycisków + i - ustawić żądany czas gotowania, tak aby na wyświetlaczu pojawił się czas **0:08**.
3. Nacisnąć jednocześnie przyciski + i -, aby ustawić żądany czas opóźnienia; na wyświetlaczu pojawi się **0:00**, a symbol ▼ znajdzie się nad symbolem .
4. Naciskać + lub -, aż na wyświetlaczu pojawi się **1:00**.
5. Nacisnąć przycisk **MENÜ** w celu ustawienia minut.
6. Naciskać + lub -, aż na wyświetlaczu pojawi się **1:15**.
7. Ponownie nacisnąć jednocześnie + i - aby potwierdzić ustawienie czasomierza. Na wyświetlaczu ponownie pojawi się **0:08**.
8. Aby uruchomić program nacisnąć przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się **1:15**. Kiedy zaprogramowany na czasomierzu czas opóźnienia minie, ośmiominutowy proces gotowania rozpocznie się automatycznie.
9. Aby anulować proces gotowania ponownie nacisnąć przycisk .

### 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 pozostałych produktów; następnie dodać kolejny/e pojemnik/i do gotowania na parze.

- Gotując większą ilości żywności, w połowie procesu gotowania ostrożnie zdjęć pokrywę, obrócić produkty na drugą stronę i z powrotem nałożyć pokrywę. **Uwaga:** uważać na ulatniającą się parę. **Grozi poparzeniem!**
- Płyn zebrany na tacce po gotowaniu można użyć do przygotowywania sosów itp.

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

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

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

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


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

### Czyszczenie i konserwacja

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze poczekać aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Nie zanurzać sprzętu w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
- Do czyszczenia nie należy stosować żrących roztworów, ani środków ściernych.
- Zewnętrzną obudowę można czyścić przecierając lekko wilgotną, gładką ściereczką.
- Pokrywę, pojemniki do gotowania na parze, koła uszczelniające, pojemnik na ryż, rurkę parową i tackę zbierającą 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.

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

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

### Dodatkowe akcesoria

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

### Utylizacja



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

### Gwarancja

Na sprzęt SEVERIN udzielana jest 2-letnia gwarancja, na podstawie i według warunków karty gwarancyjnej wydanej przez wyłącznego przedstawiciela SEVERIN w Polsce, GAMMA Kluczbork.

Obsługę gwarancyjną i pogwarancyjną zapewnia autoryzowana sieć serwisowa na terenie całej Polski.



## Ηλεκτρική χύτρα ατμού

### Αγαπητοί πελάτες,

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες.

### Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

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

### Τα μέρη της συσκευής

1. Δείκτης στάθμης νερού
2. Οθόνη
3. Άνοιγμα τροφοδοσίας νερού
4. Ηλεκτρικό καλώδιο με φισ
5. Καπάκι
6. Δακτύλιος στοιβάσματος
7. Δοχείο μαγειρέματος
8. Δίσκος συλλογής ζωμών
9. Δοχείο νερού
10. Κύριο τμήμα
11. Πίνακας ελέγχου
12. Πινακίδα ονομαστικών τιμών (στο κάτω μέρος της συσκευής)
13. Δοχείο ρυζιού
14. Σωλήνας ατμού

### Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγξετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να

προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία 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.
- **Φροντίζετε πάντοτε να βγάξετε το φισ του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα**
  - μετά τη χρήση,
  - σε περίπτωση βλάβης, και
  - κατά τον καθαρισμό.
- Όταν βγάξετε το φισ του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το φισ.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο και να φροντίζετε ώστε αυτό να μη βρίσκεται κοντά σε θερμά σημεία της συσκευής.
- Όταν θέτετε αυτήν τη συσκευή σε λειτουργία, να βεβαιώνετε ότι:
  - χρησιμοποιούνται μόνο γνήσια αξεσουάρ,
  - κάποιος επιτηρεί τη συσκευή διαρκώς,
  - το δοχείο νερού είναι γεμάτο με καθαρό νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε την ηλεκτρική χύτρα ατμού χωρίς το σωλήνα ατμού επειδή αυτός εξασφαλίζει ότι ο ατμός κατευθύνεται προς τα επάνω.
- Οι προσιτές επιφάνειες περιβλήματος θερμαίνονται πολύ κατά τη λειτουργία. 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.**

- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από οποιοδήποτε άτομο (περιλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομο που δεν έχει πείρα και γνώσεις, εκτός αν επιτηρείται ή αν του έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο το οποίο είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά του.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή και όχι για επαγγελματική χρήση.
- Για να τηρείτε τους κανόνες ασφαλείας και να αποφεύγετε πιθανούς κινδύνους, να φροντίζετε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών και η αντικατάσταση του καλωδίου να γίνεται από ειδικευμένους τεχνικούς. Σε περίπτωση επισκευής, στείλτε τη συσκευή σε ένα από τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών μας. Θα βρείτε τις διευθύνσεις στο παράρτημα του εγχειριδίου.


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

Αφαιρέστε κάθε υλικό συσκευασίας και καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται παρακάτω στην παράγραφο **Γενική φροντίδα και καθαρισμός**.

### **Λειτουργία**







- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, πρέπει να γεμίσετε το δοχείο νερού με κρύο, καθαρό νερό 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 ζωμών στο περίβλημα και βεβαιωθείτε ότι είναι τοποθετημένος με ασφάλεια.
- Μπορείτε να στοιβάξετε τα δοχεία μαγειρέματος όπως επιθυμείτε. Ωστόσο, βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει ένα δακτύλιο στοιβάσματος μεταξύ των δοχείων μαγειρέματος.
- Τοποθετήστε το τρόφιμο που πρόκειται να μαγειρέψετε στο δοχείο μαγειρέματος. Τα τρόφιμα μεγαλύτερου μεγέθους απαιτούν περισσότερο χρόνο μαγειρέματος. Επομένως, πρέπει να τοποθετούνται σε χαμηλότερο δοχείο μαγειρέματος.
- Όταν μαγειρεύετε τρόφιμα σε ατμό, πάντα να χρησιμοποιείτε τα δοχεία μαγειρέματος. Μην τοποθετείτε τα τρόφιμα απευθείας στο δοχείο νερού ή στο δίσκο συλλογής ζωμών.
- Όταν μαγειρεύετε ρύζι, πρέπει να τοποθετείτε το δοχείο ρυζιού στο χαμηλότερο δοχείο μαγειρέματος. Γεμίστε το δοχείο με 375 γρ. ρύζι, το μέγιστο.
- Τοποθετήστε τα δοχεία μαγειρέματος επάνω στο δίσκο συλλογής ζωμών.
- Κλείστε το καπάκι.
- Ελέγξτε προσεκτικά ότι όλα τα εξαρτήματα της συσκευής έχουν τοποθετηθεί σωστά και είναι συνδεδεμένα με ασφάλεια.
- Βάλτε το φιν του ηλεκτρικού καλωδίου σε μια κατάλληλη πρίζα.
- Πρώτα ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα με το πάτημα του πλήκτρου **MENU** και κατόπιν με τη χρήση των πλήκτρων **+** και **-** για να ρυθμίσετε την ώρα. Πίεστε ξανά **MENU** για να αλλάξετε τη ρύθμιση των λεπτών. Χρησιμοποιήστε ξανά τα πλήκτρα **+** και **-** για να ρυθμίσετε τα λεπτά.

- Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος στον ατμό όπως περιγράφεται στην ενότητα 'Μενού' και ξεκινήστε το πρόγραμμα.
- 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 στον ατμό, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος. Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο βέλους ▼ ακριβώς επάνω από το σύμβολο , υποδεικνύοντας ότι έχει παρέλθει ο προκαθορισμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Στη συνέχεια, ανυψώστε προσεκτικά τα δοχεία μαγειρέματος από τη συσκευή και τοποθετήστε τα σε μια επιφάνεια που αντέχει στη θερμοότητα 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 φισ του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα μετά τη χρήση. Αφήστε να παρέλθει αρκετός χρόνος για να ψυχθεί η συσκευή.

### Μενού

Η ηλεκτρική χύτρα ατμού προσφέρει 6 διαφορετικά μενού, τα οποία μπορείτε να επιλέξετε με το πλήκτρο **MENÜ**.

Σύμβολο	Τύπος τρόφιμου	Προκαθορισμένος χρόνος
	Πουλερικά	0:25
	Ψάρια	0:15
	Κρέας	0:20
	Ρύζι	0:30
	Αυγά	0:20
	Λαχανικά	0:20

Το επιλεγμένο μενού υποδεικνύεται από το βέλος ▼ δίπλα από το σύμβολο στην οθόνη.

Μετά από την επιλογή μενού, μπορείτε να ρυθμίσετε τον προκαθορισμένο χρόνο με τη χρήση των πλήκτρων + και -. Ο μέγιστος προκαθορισμένος χρόνος μαγειρέματος είναι 60 λεπτά.

*Καθυστερημένη έναρξη με χρονοδιακόπτη*  
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία χρονοδιακόπτη για να καθυστερήσετε την έναρξη του προγράμματος μαγειρέματος (π.χ. 1 ώρα αργότερα). Μετά την επιλογή μενού, πιέστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα + και - και συνεχίστε με τη ρύθμιση της επιθυμητής καθυστέρησης χρονοδιακόπτη. Το πλήκτρο **MENÜ** χρησιμοποιείται για την εναλλαγή μεταξύ ωρών και λεπτών. Η μέγιστη καθυστέρηση χρονοδιακόπτη που μπορείτε να προγραμματίσετε είναι 24 ώρες.

Για να εξέλθετε από το μενού καθυστέρησης χρονοδιακόπτη, πιέστε ξανά τα πλήκτρα + και - ταυτόχρονα.





- Αλλά σημειώστε ότι δεν θα πρέπει να αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Ίσως είναι απαραίτητο να αναπληρώσετε το νερό καθώς εξατμίζεται.

*Παράδειγμα:*

250 γρ. λαχανικά, 8 λεπτά χρόνος



μαγειρέματος, 1 ώρα 15 λεπτά καθυστέρηση χρονοδιακόπτη

1. Πιέστε το πλήκτρο **MENÜ** έως ότου εμφανιστεί το σύμβολο βέλους ▼ στην οθόνη δίπλα από το σύμβολο . Επιπλέον, η οθόνη εμφανίζει **0:20**.
2. Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα **+** και **-** για να ρυθμίσετε τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος έως ότου η οθόνη εμφανίσει **0:08**.
3. Πιέστε **+** και **-** ταυτόχρονα για να ρυθμίσετε την επιθυμητή καθυστέρηση χρονοδιακόπτη. Η οθόνη εμφανίζει **0:00** και εμφανίζεται το σύμβολο βέλους ▼ επάνω από το σύμβολο .
4. Πιέστε **+** ή **-** έως ότου η οθόνη εμφανίσει **1:00**.
5. Πιέστε το πλήκτρο **MENÜ** για να ρυθμίσετε την καθυστέρηση χρονοδιακόπτη σε λεπτά.
6. Πιέστε **+** ή **-** έως ότου η οθόνη εμφανίσει **1:15**.
7. Πιέστε ξανά **+** και **-** ταυτόχρονα για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση καθυστέρησης χρονοδιακόπτη. Τώρα, η οθόνη εμφανίζει ξανά **0:08**.
8. Το πρόγραμμα μπορεί να ξεκινήσει εάν πιέσετε το πλήκτρο . Η οθόνη εμφανίζει **1:15**. Μόλις παρέλθει η προγραμματισμένη καθυστέρηση χρονοδιακόπτη, ξεκινά αυτόματα η διαδικασία μαγειρέματος των **0:08** λεπτών.
9. Για να ακυρώσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, πιέστε ξανά το πλήκτρο .

### Χρήσιμες συμβουλές

- Για να εξασφαλίσετε τη σωστή κυκλοφορία του ατμού, βεβαιωθείτε ότι τα κομμάτια τροφίμων είναι ομοιόμορφα κατανομημένα 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 μεγέθους, τοποθετήστε τα μεγαλύτερα κομμάτια σε χαμηλότερο δοχείο μαγειρέματος.
- 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 με 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 ζωμός που συλλέγεται στο δίσκο συλλογής ζωμών κατά τη διαδικασία του μαγειρέματος σε ατμό μπορεί να

χρησιμοποιηθεί για σάλτσες, κτλ.

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

Κοτόπουλο	χωρίς κόκαλα	500	10	αφαιρέστε το λίπος
Αρνί	μπριζόλα	500	11	αφαιρέστε το λίπος
Χοιρινό	μπριζόλα	500	13	αφαιρέστε το λίπος
Βοδινό	μπριζόλα	500	11	αφαιρέστε το λίπος

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

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

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

#### Γενική φροντίδα και καθαρισμός

- 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.

- Το καπάκι, τα δοχεία μαγειρέματος, οι δακτύλιοι στοιβάσματος, το δοχείο ρυζιού, το σωλήνα ατμού και ο δίσκος συλλογής ζωμών μπορούν να καθαριστούν με ζεστό νερό ή σε πλυντήριο πιάτων.
- Αδειάστε το υπόλοιπο νερό από το δοχείο νερού και σκουπίστε το 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. Γι' αυτό, είναι

κατάλληλο ένα μίγμα νερού και τριών κουταλιών ξιδιού.

- Γεμίστε το δοχείο νερού στη **μέγιστη** ένδειξή του.
- Προσθέστε τρεις κουταλιές ξίδι.
- **Μη** τοποθετήσετε κανένα προσάρτημα.
- Βάλτε το φινιρίσμα του ηλεκτρικού καλωδίου στην πρίζα.
- Επιλέξτε οποιοδήποτε πρόγραμμα μενού.
- Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη σε 5 λεπτά και πιάστε το πλήκτρο **⏻** για να ξεκινήσετε το πρόγραμμα.
- **Μην** εισπνεύσετε τους ατμούς που εκλύονται κατά τη διαδικασία καθαρισμού αλάτων.
- Μόλις ακούσετε το χαρακτηριστικό ήχο, βγάλτε το φινιρίσμα του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και αφήστε να παρήλθει 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.

### **Πρόσθετα εξαρτήματα**

Μπορείτε να προμηθευτείτε πρόσθετα δοχεία μαγειρέματος από το τμήμα εξυπηρέτησης της SEVERIN, αναφέροντας τον κωδικό προϊόντος της συσκευής.

Ωστόσο, μη στοιβάζετε ποτέ περισσότερα από 3 δοχεία μαγειρέματος ταυτόχρονα.

### **Απορριψη**



Μην απορρίπτετε τις παλιές ή ελαττωματικές συσκευές μαζί με τα οικιακά απορρίμματά σας. Να

τις απορρίπτετε μόνο μέσω δημόσιων σημείων συλλογής.

### **Εγγύηση**

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και

μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης.

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

## Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого изделия внимательно прочитайте руководство по эксплуатации.

## Включение в сеть

Включайте прибор только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими нормами. 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. Индикатор уровня воды
2. Дисплей
3. Отверстие для заливки воды
4. Шнур питания с вилкой
5. Крышка
6. Установочное кольцо
7. Чаша
8. Емкость для сбора сока
9. Емкость для воды
10. Корпус
11. Панель управления
12. Заводская табличка (на нижней стороне прибора)
13. Чаша для риса
14. Паровая трубка

## Правила безопасности

- Перед 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, его

не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.

- Во время работы прибор должен стоять на тепло- и водостойкой поверхности.
- Чтобы не повредить корпус прибора, не ставьте его на такие горячие предметы или источники открытого пламени как конфорки электрической или газовой плиты или рядом с ними. Не используйте прибор под предметами, подверженными воздействию тепла и пара, или под такой мебелью как навесные кухонные шкафы, так как при приготовлении пищи из-под крышки выходит горячий пар.
- **Всегда вынимайте вилку из розетки:**
  - после использования;
  - при любой неполадке;
  - перед чисткой прибора.
- Никогда не тяните за шнур, чтобы вынуть вилку из стенной розетки, а только за саму вилку.
- Не допускайте свободного провисания шнура питания и держите шнур питания подальше от горячих частей корпуса.
- При применении прибора следите за тем, чтобы:
  - использовались только принадлежности, из комплекта поставки прибора;
  - прибор постоянно находился под присмотром;
  - емкость для воды была наполнена чистой водой.
- Не используйте пароварку без паровой трубки, так как она обеспечивает поступление пара вверх.
- При использовании поверхность прибора становится очень горячей.

Кроме ручки, не прикасайтесь ни к каким другим частям прибора.

- При извлечении чаши для риса всегда пользуйтесь прихваткой. **Будьте осторожны** при снятии крышки или чаш, так как **можно обвариться** горячим паром или образовавшимся водным конденсатом!
- Этот прибор не предназначен для использования без присмотра лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, пока лицо, отвечающее за их безопасность, не обучит их обращению с данным прибором.
- Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором.
- Фирма не несёт ответственности за повреждения, произошедшие вследствие неправильного использования или несоблюдения данной инструкции.
- Это устройство предназначено исключительно для домашнего применения и не должно использоваться в пунктах общественного питания.
- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и для исключения возможного травматизма ремонт электроприборов, включая и замену шнура питания, должен производиться квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, отправьте, пожалуйста, прибор в службу сервисного обслуживания, адрес которой указан в приложении к данной инструкции.


## **Включение**

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

## **Эксплуатация**

- Перед применением прибора наполните емкость для воды чистой холодной водой, не превышая отметки **максимального** уровня.
- Установите 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 емкость для сбора сока и убедитесь, что она надежно зафиксировалась.
- Чаши можно устанавливать друг на друга в любом порядке, однако между ними нужно обязательно установить кольцо.
- Положите в чашу продукты, которые вы хотите приготовить. Чем крупнее пища, тем больше времени требуется для ее приготовления. Поэтому более крупную пищу следует класть в нижнюю чашу.
- При приготовлении пищи на пару всегда используйте чаши. Не кладите пищу прямо в емкость для воды или в емкость для сбора сока.
- При приготовлении риса, чашу для риса нужно поместить в нижнюю чашу. Положите в чашу не более 375 г риса.
- Установите чаши на емкость для сбора сока.
- Закройте крышку.
- Тщательно проверьте правильность и надежность установки и крепления всех частей сборки.
- Вставьте вилку в стенную розетку.
- Сначала установите текущее время, нажав кнопку **MENÜ**, после чего выставите час при помощи кнопок


**+** и **-**. Затем снова нажмите кнопку **MENÜ**, чтобы перейти к выставлению времени в минутах. Для этого снова используйте кнопки **+** и **-**.

- Установите нужное время готовки на пару, как указано в разделе '**Меню**' и запустите программу.
- Во время приготовления пищи на пару некоторое количество воды, содержащееся в емкости, испаряется. Чтобы не допустить полного испарения воды, необходимо своевременно пополнять ее объем. Доливайте нужное количество воды через отверстие для заливки.
- После истечения запрограммированного времени готовки на пару раздается звуковой сигнал. На дисплее, непосредственно над символом , появляется символ , указывающий, что заданное время готовки истекло.
- Осторожно снимите с прибора чаши и поставьте их на тепло- и водостойкую поверхность.
- Обязательно пользуйтесь прихваткой для снятия чаши для риса: берите чашу только за ручки.
- Обязательно вынимайте вилку шнура питания из розетки; дайте прибору остыть.

## Меню

В пароварке имеется шесть меню, которые можно вызвать, нажав кнопку **MENÜ**.

Символ	Тип пищи	Задаваемое время
	птица	0:25
	рыба	0:15
	мясо	0:20
	рис	0:30
	яйца	0:20
	овощи	0:20

Выбранное меню указывается стрелкой  рядом с символом на дисплее.

В зависимости от выбранного меню задаваемое время можно регулировать при помощи кнопок **+** и **-**. Максимальное время программирования готовки составляет 60 минут.

## Таймер отложенного запуска





Функция таймера используется для того, чтобы отложить запуск программы готовки (например, на час позже). После выбора меню нажмите одновременно кнопки **+** и **-** и установите желаемую отсрочку запуска программы. Кнопка **MENÜ** используется для перехода с часов на минуты. Максимальное время, на которое можно отложить запуск программы, составляет 24 часа.

Чтобы выйти из меню отложенного запуска, снова нажмите одновременно кнопки **+** и **-**.

- Заметьте, что прибор не должен оставаться без присмотра во время работы: может потребоваться пополнить объем воды в емкости, так как она испаряется.

### Пример:

Нужно приготовить 250 г овощей, время готовки 8 минут, запуск отложен на 1 час 15 мин.

1. Нажимайте кнопку **MENÜ**, пока на дисплее не появится символ стрелки ▼ рядом с символом . Кроме того, дисплей показывает **0:20**.
2. Установите, при помощи кнопок **+** и **-**, нужное время готовки, пока на дисплее не появятся цифры **0:08**.
3. Нажмите одновременно кнопки **+** и **-**, чтобы выставить нужное время отложенного запуска; дисплей показывает **0:00**, и над символом  появляется символ стрелки ▼.
4. Нажимайте кнопку **+** или **-**, пока дисплей не покажет **1:00**.
5. Нажмите кнопку **MENÜ**, чтобы выставить минуты отложенного запуска.
6. Нажимайте кнопку **+** или **-**, пока дисплей не покажет **1:15**.
7. Снова нажмите одновременно кнопки **+** и **-**, чтобы подтвердить время отложенного запуска. Дисплей опять покажет **0:08**.
8. Программа запускается нажатием кнопки . Дисплей показывает **1:15**. После истечения заданного времени отложенного запуска процесс готовки продолжительностью **0:08** минут начинается автоматически.
9. Чтобы отменить процесс готовки, снова нажмите кнопку .

### Полезные советы

- Чтобы обеспечить хорошую циркуляцию пара, равномерно распределяйте куски пищи в чаше и не кладите их вплотную друг к другу.
- Время приготовления в значительной степени зависит от

различных факторов, таких как размер, качество, консистенция и тип приготовляемых продуктов, а также и от расстояния между кусками.

- Как правило, наилучшие результаты достигаются, когда куски приготовляемой пищи имеют одинаковые размеры. Однако, если куски разные по размеру, то более крупные куски нужно положить в нижнюю чашу.
- Если в чашу нужно положить разные продукты, то сначала убедитесь, что они совместимы по запаху.
- Кроме того, если вам нужно приготовить разные продукты с различным временем готовки, то продукты с более длительным временем приготовления нужно положить в нижнюю чашу. 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 чашу) и продолжайте до тех пор, пока остающееся время не сравняется со временем готовки пищи, которую еще предстоит приготовить; после этого к сборке можно добавить другие чаши.
- При приготовлении большого количества пищи, осторожно приоткройте крышку наполовину во время готовки, переверните пищу и снова закройте крышку. **Будьте осторожны:** из чаши выходит горячий пар. **Можно обвариться!**
- Сок, который стекает в емкость для сбора сока, можно использовать для приготовления соусов и т. п.

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

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

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

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

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

### **Общее обслуживание и чистка**

- Обязательно выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте устройство водой и не погружайте его в воду.
- Не применяйте абразивных веществ или сильнодействующих моющих растворов.
  - Снаружи корпус прибора можно протереть влажной безворсовой тканью.
  - Крышку, чаши, установочные кольца, чашу для риса, паровую трубку и емкость для сбора сока можно мыть горячей водой или в

посудомоечной машине.


- Вылейте воду из емкости и вытрите ее насухо.

### **Удаление накипи**

В зависимости от качества вашей воды, а также от частоты использования прибора на нагревательном элементе возможно отложение известкового налета. Рекомендуется регулярно удалять эти отложения из емкости для воды. Для этой цели можно использовать водный раствор трех столовых ложек уксусной эссенции.

- Наполните емкость для воды до отметки максимального уровня.



- Добавьте три столовые ложки уксусной эссенции.
- **Не устанавливайте** никаких принадлежностей.
- Вставьте вилку в стенную розетку.
- Выберите программу из меню.
- Установите таймер на 5 минут и нажмите кнопку , чтобы запустить программу.
- **Не вдыхайте** пары, которые образуются в процессе удаления накипи.
- Когда услышите звуковой сигнал, выньте вилку из розетки и оставьте прибор остывать на нужное время.
- Опорожните емкость для воды.
- Не выливайте раствор для удаления накипи в эмалированную мойку.
- Вылейте воду из емкости и вытрите ее насухо.

инструкции по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

### **Дополнительные принадлежности**

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

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

### **Утилизация**



Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором.

■ Отнесите их на пункты сбора специального мусора.

### **Гарантия**

Гарантийный срок на приборы фирмы "Severin" - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения

**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**  
**Servisné stredisko**  
**Centrala obsługi klientów**  
**Szerviz**  
**Κεντρικό σέβις**

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

Kundendienst Ausland

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

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

**Bulgaria**  
Noviz AG  
Boulevard Russki 55  
BG-4000 Plovdiv  
Tel: +359 32 626096  
Fax: + 359 32 633770

**Czech Republic / Slovak 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

**Ceská Republika**  
Ambos  
Krusnohorská 788/61  
CZ 36301 Ostrov uk. Varu  
Tel.: 0164 / 61 22 95  
Fax: 0164 / 61 32 71

**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

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

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

**Espana**  
LADY ASSISTANCE, SL  
Av. Josep Tarradellas, 9 Bajos

08029 BARCELONA  
Tel. 93 419 33 37 - 93 419 50 62  
Fax. 93 410 90 07  
e-mail: lady@ladyassistance.com

**France**  
SEVERIN France Sarl  
4, rue de Thal  
B.P. 38  
67211 Obernai Cedex  
Tél. 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

Alex. Papanastasiou 55  
544 53 Thessaloniki  
Tel.: 0030-2310 928972

**Iran**  
IRAN-SEVERIN CO.  
Bahar Administration and  
Commercial Center  
No. 668, 7th Floor, Ave.  
South Bahar  
TEHRAN – IRAN  
Tel.: 009821-7516483  
e-mail: info@iranseverin.com  
Internet: www.iranseverin.com

**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**  
Euko Trading  
Namho B/D 3F, 194-6,  
Neungpyeong-Ri

Opo.Eup, Gwangju-Si,  
Kyunggi-do  
Korea 464 892  
Tel: +82-31-714 5394  
Fax: +82-31-714 8394  
Service Hotline: 080-001-0190

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

**Lebanon**  
The Right Angle S.A.L.  
Boulos Building  
Hazmieh- Damascus Highway  
P.O. Box 1656-09  
BEIRUT, Lebanon  
Tel.: 05-952 162 and 3  
Fax: 05-950 190  
e-mail: rightangle@inco.com.lb

**Luxembourg**  
Ser-Tec  
41, rue de la poudrerie  
3364 Leudelange  
Tel.: 37 94 94 1  
Fax: 37 20 74

**Macedonia**  
KONCAR servis  
Bul. Partizanski odredi br. 105  
1000 Skopje  
Makedonija  
Tel: + 389 (2) 365-578  
Fax: + 389 (2) 365 621  
e-mail: koncarservis@mt.net.mk

**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  
Skårersletta 45, port 20

1471 Lørenskog  
Tel: 67 97 78 90  
Fax: 67 97 78 91

**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.Wspólna9  
45-831 Opole  
tel./fax (077) 457-50-06  
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

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

**Russian Federation**  
Service Zentrum  
Altyn Frunzenskij  
236016 Kaliningrad  
ul. Frunze 15,  
Tel.: (0112) 53 95 90

Сервисный центр  
"Алтын Фрунзенский"  
236016 Калининград,  
ул.Фрунзе 15,  
Тел.: (0112) 53 95 90

-----  
ООО Орбита-Service  
123362 Москва  
ул. Свободы 18,  
Tel.: (095) 491 31 06

ООО "Орбита-Сервис"  
123362, Москва,  
ул. Свободы, д. 18  
Тел.: (095) 491-31-06

**Romania**  
For Brands srl  
Str. Capitan Aviator Alexandru  
Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20E,

Sc. 2, Et.1, Ap.27, Sector 1,  
Bucuresti.  
Tel: + 40 21 233 41 12  
+ 40 21 233 41 13  
+ 40 21 688 66 13  
Fax: + 40 21 233 41 03  
+ 40 21 688 66 13  
E-mail: office@forbrands.ro  
Web site: www.forbrands.ro

**Schweiz**  
VB Handels Sàrl GmbH  
Postfach 306  
1040 Echallens  
Tel: 021 881 60 45  
Fax: 021 881 60 46  
eMail: 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

**Finland**  
Oy Harry Marcell Ab  
Rälssitie 6, PL 63  
01511 Vantaa  
Tel.: 0035 / 898 708 70  
Fax: 0035/ 898 708 7803

**Svenska**  
Rakspécialisten HS  
Möllevångsgatan 34  
214 20 Malmö  
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

**Slovenská Republika**  
Ambos  
Ambos Slovakia s.r.o.  
Surianska cesta 62  
94001 Nove Zamky  
Tel: 00421 35 6424 280  
Fax: 00421 903 747 227  
e-mail: ambosslovakia@stonline.sk

Stand: 04.2007

**SEVERIN**

I/M No.: 7057.0000