

SEVERIN

Gebrauchsanweisung	Dampfgerar (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!

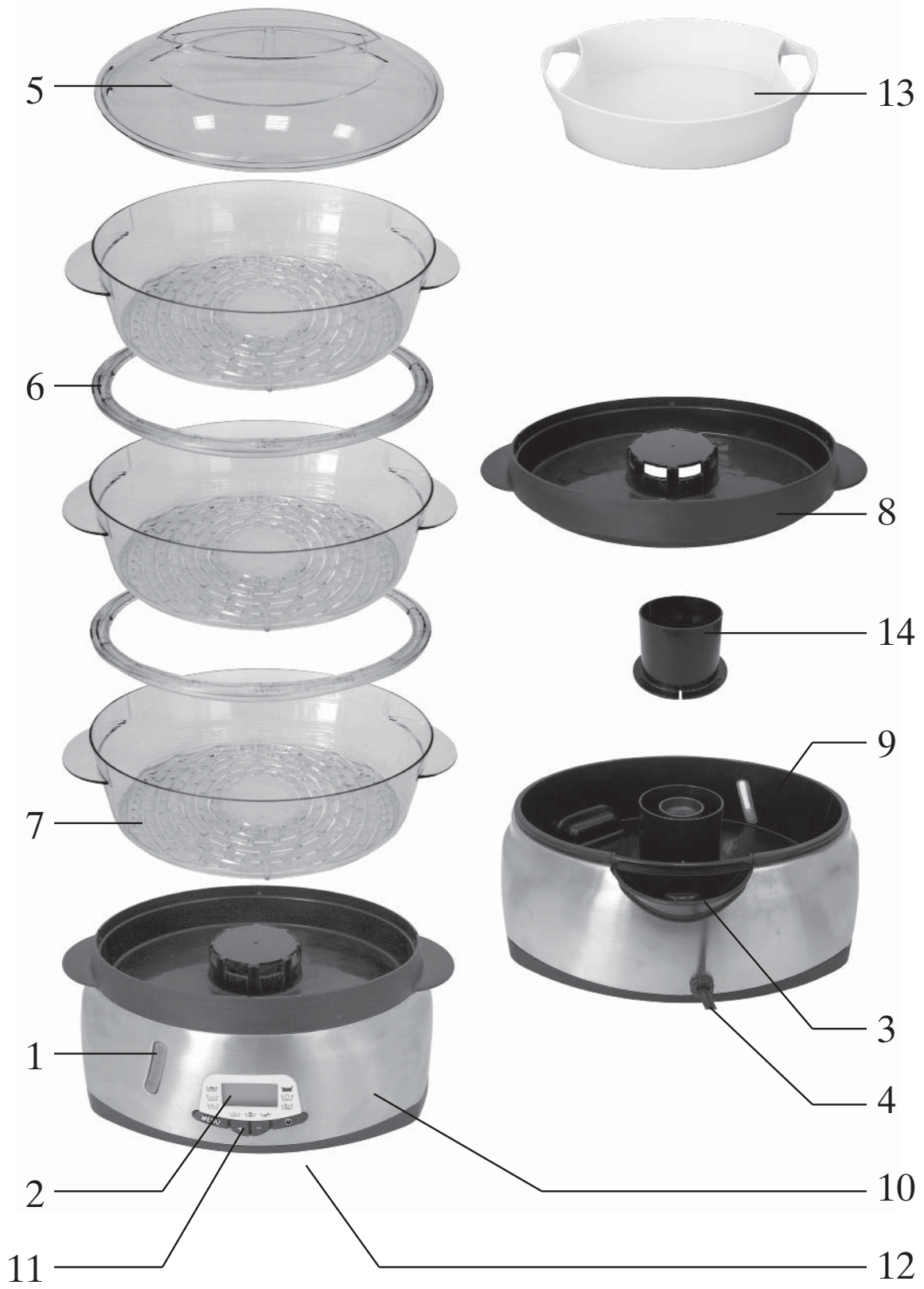
**Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN-Unternehmen**

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.