



# Bedienungs- anleitung

MIT  
**SCHNELL  
START**  
ANLEITUNG

Da bin ich mir sicher.

KITCHENWARE ::

## DAMPFGARER



# Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen**, **Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen, oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

## Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR= Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

**Ihr Vorteil:** Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

## Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code Reader sowie eine Internet-Verbindung\*. Einen QR-Code Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

## Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Hofer-Produkt.\*

## Ihr Hofer Serviceportal

Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Hofer Serviceportal unter [www.hofer-service.at](http://www.hofer-service.at).

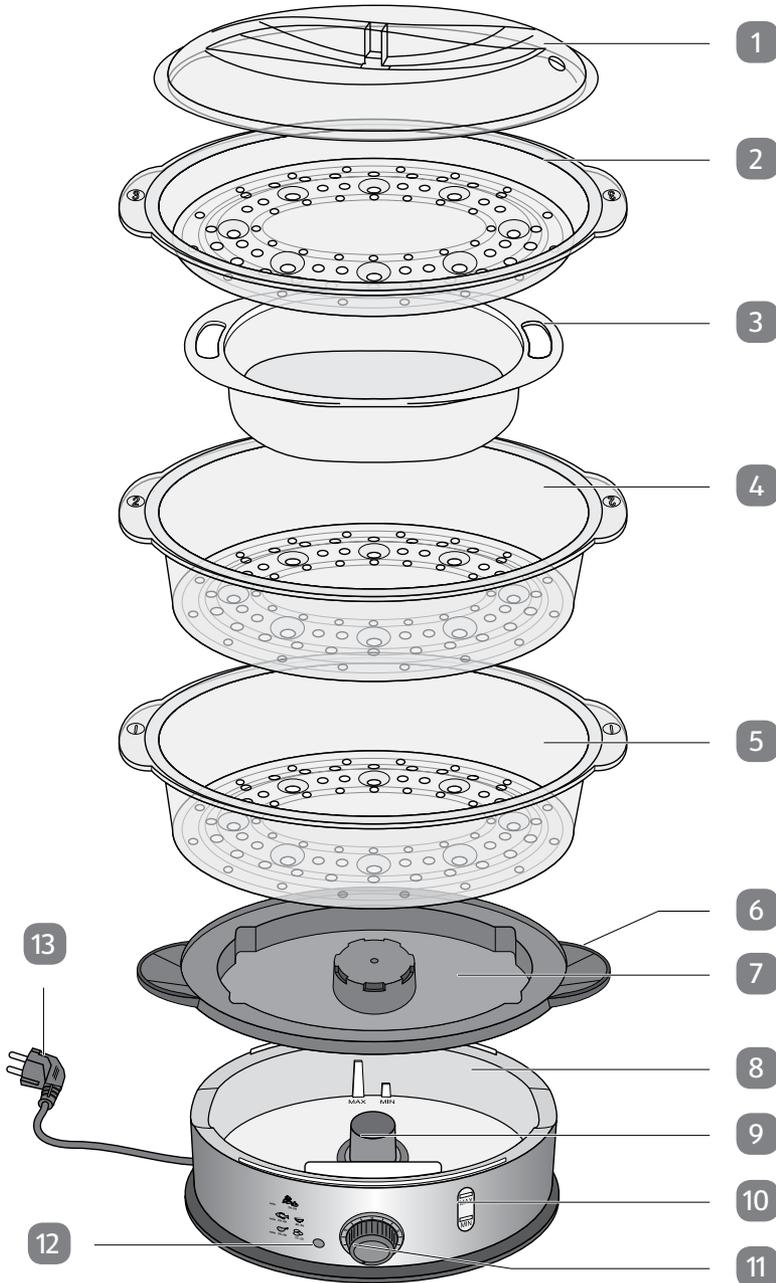


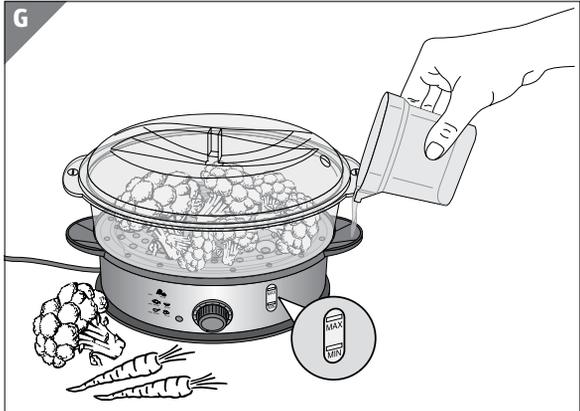
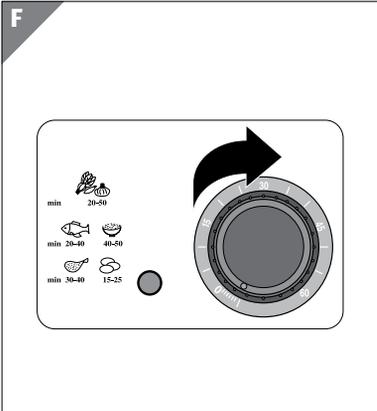
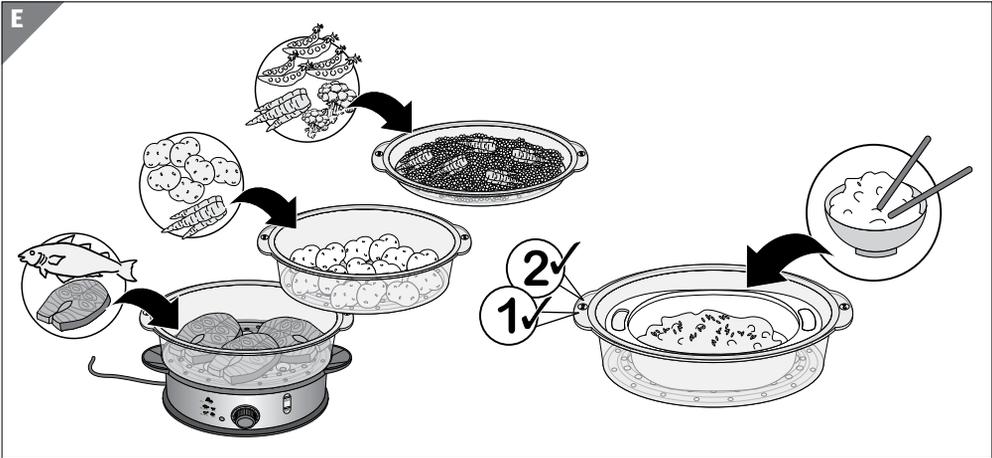
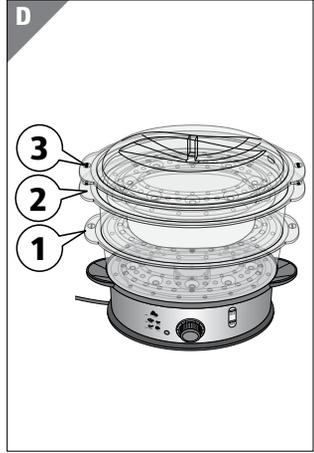
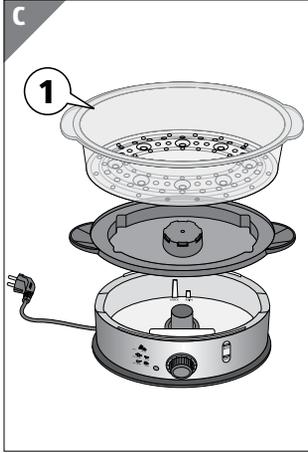
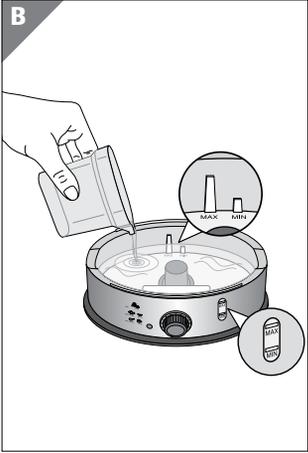
\* Beim Ausführen des QR-Code Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

# Inhaltsverzeichnis

<b>Übersicht.....</b>	<b>4</b>
<b>Verwendung.....</b>	<b>5</b>
<b>Lieferumfang/Geräteteile.....</b>	<b>6</b>
<b>Allgemeines.....</b>	<b>7</b>
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren .....	7
Zeichenerklärung.....	7
<b>Schnellstart-Anleitung .....</b>	<b>8</b>
<b>Sicherheit.....</b>	<b>10</b>
Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	10
Sicherheitshinweise .....	10
<b>Erstinbetriebnahme.....</b>	<b>15</b>
Dampfgarer und Lieferumfang prüfen .....	15
Grundreinigung.....	15
Dampfgarer aufstellen.....	16
<b>Dampfgarer benutzen .....</b>	<b>17</b>
<b>Zubereitungshinweise .....</b>	<b>21</b>
<b>Reinigung .....</b>	<b>25</b>
<b>Aufbewahrung.....</b>	<b>26</b>
<b>Technische Daten .....</b>	<b>27</b>
<b>Konformitätserklärung.....</b>	<b>27</b>
<b>Entsorgung.....</b>	<b>27</b>
<b>Garantie .....</b>	<b>29</b>
Garantiekarte .....	29
Garantiebedingungen.....	30

A





## Lieferumfang/Geräteteile

- 1 Deckel mit Dampfaustrittsöffnungen
- 2 Gargefäß 3
- 3 Reis-Garschale
- 4 Gargefäß 2
- 5 Gargefäß 1
- 6 Einfüllöffnungen zum Wasser nachfüllen
- 7 Tropfschale
- 8 Motorteil mit Wasserbehälter
- 9 Verdampfer
- 10 Wasserstandsanzeige
- 11 Drehregler zum Einstellen der Garzeit
- 12 Betriebskontrollleuchte
- 13 Netzstecker

# Allgemeines

## Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem Dampfgarer. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie den Dampfgarer einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Dampfgarer führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie den Dampfgarer an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

## Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Dampfgarer oder auf der Verpackung verwendet.



**WARNUNG!** Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.



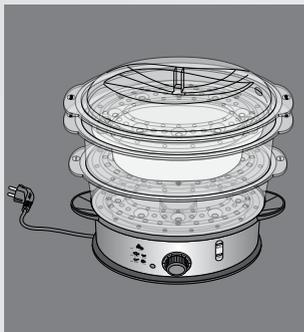
**HINWEIS!** Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden oder gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.

## SCHNELL- START- ANLEITUNG

### In sieben einfachen Schritten zum erfolgreichen Dampfgaren:



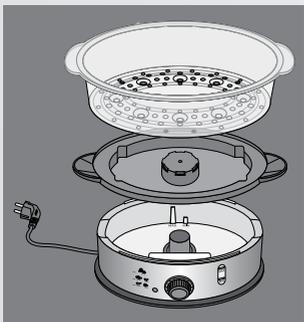
#### 1. Dampfgarer reinigen

- Reinigen Sie das Grundgerät, die Gargefäße und den Deckel vor dem ersten Gebrauch und nach längerer Nichtverwendung.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab. Siehe auch Kapitel „Reinigung“ in dieser Bedienungsanleitung.



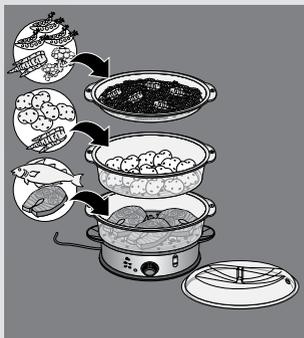
#### 2. Wasser einfüllen

- Füllen Sie frisches, kaltes Trinkwasser bis maximal zur Markierung „**MAX**“ in den Wasserbehälter ein.



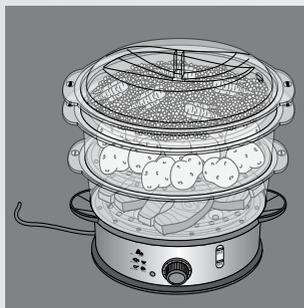
#### 2. Dampfgarer zusammensetzen

- Legen Sie die Tropfschale auf das Motorteil.
- Wählen Sie die benötigte Anzahl an Gargefäßen aus und bereiten Sie das Gargut vor.



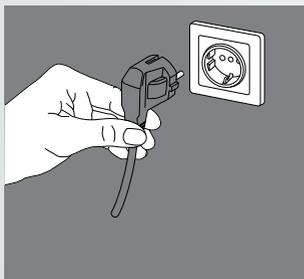
#### 4. Vorbereitetes Gargut einfüllen

- Legen Sie das gefrorene oder frische, geputzte und klein geschnittene Gargut in die Gargefäße.
- Legen Sie große Stücke mit langen Garzeiten in das untere Gargefäß.
- Legen Sie feinere Gemüsesorten in die Mitte.
- Legen Sie zartes Blattgemüse in das oberste Gargefäß.



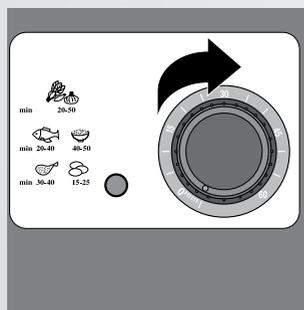
#### 5. Gargefäße anordnen

- Stellen Sie alle befüllten Gargefäße übereinander auf die Tropfschale. Achten Sie darauf, dass die Gefäße nur in der richtigen Reihenfolge von 1–3 übereinander passen. Die Nummern befinden sich auf den Griffen.
- Legen Sie zum Schluss den Deckel rauf.



#### 6. Netzstecker einstecken

- Stecken Sie den Netzstecker in eine leicht zugängliche Steckdose.
- Beachten Sie die Angaben auf dem Typschild.



#### 7. Gardauer einstellen – Garen

- Stellen Sie mit dem Drehregler die gewünschte Gardauer ein. Der Dampfgarer wird dadurch gleichzeitig eingeschaltet und die Betriebskontrollleuchte leuchtet.
- Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich der Dampfgarer automatisch ab. Es ertönt ein Signalton und die Betriebskontrollleuchte erlischt.
- Sie können das Gargut nun entnehmen.

# Sicherheit

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Dampfgarer ist ausschließlich zum Dampfgaren von Gemüse, Reis, Fisch usw. konzipiert. Er ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

Verwenden Sie den Dampfgarer nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Dampfgarer ist kein Kinderspielzeug.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

## Sicherheitshinweise



### **WARNUNG!** **Stromschlaggefahr!**

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

- Schließen Sie den Dampfgarer nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typschild übereinstimmt.
- Schließen Sie den Dampfgarer nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie es bei einem Störfall schnell von Stromnetz trennen können. Der Drehregler trennt den Dampfgarer nicht vom Netz.
- Betreiben Sie den Dampfgarer nicht, wenn er sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
- Wenn das Netzkabel des Dampfgarers beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen,

unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.

- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen.
- In diesem Dampfgarer befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Der Dampfgarer darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separatem Fernwirksystem betrieben werden.
- Tauchen Sie weder das Motorteil noch Netzkabel oder -stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie an der Zuleitung aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie das Anschlusskabel nie als Tragegriff.
- Halten Sie den Dampfgarer, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Verwenden Sie den Dampfgarer nur in Innenräumen. Betreiben Sie ihn nie in Feuchträumen oder im Regen.
- Lagern Sie den Dampfgarer so, dass er nie in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- Greifen Sie niemals nach einem Elektrogerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in den Dampfgarer hineinstecken.
- Wenn Sie den Dampfgarer nicht benutzen, ihn reinigen oder wenn eine Störung auftritt, schalten Sie den Dampfgarer immer aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

**WARNUNG!**

**Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).**

- Dieser Dampfgarer kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Dampfgarers unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Der Dampfgarer und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Dampfgarer spielen.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Dampfgarer spielen.
- Lassen Sie den Dampfgarer während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.

**WARNUNG!****Verbrennungsgefahr!**

Der Verdampfer, die Tropfschale, die Gargefäße und der Deckel werden während des Betriebs heiß!

- Berühren Sie den Verdampfer und die Gargefäße während des Betriebs niemals mit bloßen Fingern. Benutzen Sie Kochhandschuhe oder Topflappen.
- Legen Sie keine Tücher oder Servietten unter den Dampfgarer: Brandgefahr!

- Aus den Dampfaustrittsöffnungen tritt heißer Dampf aus! Sorgen Sie für einen ausreichenden Sicherheitsabstand zu allen leicht brennbaren Gegenständen, z. B. Gardinen und Vorhänge.
- Beachten Sie, dass aus dem Dampfgarer auch nach dem Abschalten heißer Dampf entweichen kann!



**WARNUNG!**  
**Verbrühungsgefahr!**

Während des Gebrauchs des Dampfgarers tritt heißer Dampf aus.

- Vermeiden Sie jeden Kontakt mit dem heißen Dampf während des Garvorgangs, beim Wiederauffüllen des Wassertanks und wenn der Deckel geöffnet ist.
- Kippen oder bewegen Sie den Dampfgarer niemals während des Betriebes, da andernfalls heißes Wasser auslaufen könnte.
- Schalten Sie den Dampfgarer sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn der Wassertank während des Betriebes überläuft oder sich Pfützen unter dem Dampfgarer bilden.
- Heben Sie den Deckel immer so an, dass der Dampf nicht in Ihre Richtung austreten kann.
- Öffnen Sie nicht den Deckel, während das Wasser kocht.
- Überfüllen Sie den Wassertank nicht, da sonst kochendes Wasser herauspritzen kann.



**HINWEIS!**  
**Beschädigungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Dampfgarer kann zu Beschädigungen des Dampfgarers führen.

- Stellen Sie den Dampfgarer auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie den Dampfgarer nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Auf jeder Seite des Dampfgarers müssen mindestens 20 cm, über dem Dampfgarer mindestens 1 m freier Platz bleiben.
- Stellen Sie den Dampfgarer nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z.B. Herdplatten etc.).

- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Setzen Sie den Dampfgarer niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen, etc.) aus.
- Setzen Sie den Dampfgarer nicht über einen längeren Zeitraum Temperaturen von unter 0 °C aus. Evtl. gefrorenes Restwasser kann den Dampfgarer beschädigen.
- Nehmen Sie den Dampfgarer nie unbefüllt in Betrieb.
- Füllen Sie nur frisches, kaltes Trinkwasser und keine anderen Flüssigkeiten oder Aromen in den Wasserbehälter.
- Beachten Sie, dass die Oberflächen-Beschichtungen von Möbeln manchmal chemische Zusätze enthalten, welche die Gummifüße des Dampfgarers angreifen können. Auf diese Weise können Rückstände auf der Möbeloberfläche entstehen. Legen Sie daher eine hitze- und wasserunempfindliche Unterlage unter den Dampfgarer.
- Stellen Sie den Dampfgarer nicht unter Küchenoberschrank o. Ä. auf. Durch den austretenden Dampf können diese beschädigt werden.
- Tauchen Sie das Motorteil zum Reinigen niemals in Wasser, stellen Sie es nie in eine Spülmaschine und verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger. Das Motorteil kann sonst beschädigt werden.
- Verwenden Sie die Garbehälter, die Reisschale und den Deckel ausschließlich für den Dampfgarer. Stellen Sie die Teile nie auf Öfen oder in die Mikrowelle. Sie können sich andernfalls verformen oder anderweitig beschädigt werden.
- Stellen Sie das Motorteil nicht in die Spülmaschine. Das Motorteil ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Verwenden Sie den Dampfgarer nicht mehr, wenn die Kunststoffbauteile des Dampfgarers Risse oder Sprünge haben oder sich nach einer Überhitzung verformt haben. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch passende Originalersatzteile.

**WARNUNG!**  
**Gesundheitsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Dampfgarer kann zu Gesundheitsschäden führen.

- Lassen Sie beim ersten Gebrauch, nach dem Entkalken und nach längerem Nichtgebrauch eine komplette Wasserfüllung erhitzen. Schütten Sie das Wasser danach aus hygienischen Gründen weg.

## Erstinbetriebnahme

### Dampfgarer und Lieferumfang prüfen

**HINWEIS!**  
**Beschädigungsgefahr!**

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann der Dampfgarer schnell beschädigt werden.

- Gehen Sie daher beim Öffnen sehr vorsichtig vor.

1. Nehmen Sie den Dampfgarer aus der Verpackung und kontrollieren Sie, ob der Dampfgarer oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Dampfgarer nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A**).

### Grundreinigung

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.
2. Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile des Dampfgarers wie im Kapitel Reinigung beschrieben:

**WARNUNG!****Kurzschlussgefahr!**

In das Gehäuse eingedrungenes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen.

- Tauchen Sie das Motorteil niemals unter Wasser.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse gelangt.

**WARNUNG!****Gefahr durch Fehlbedienung!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Dampfgarer kann zu Beschädigung führen.

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten, sowie scharfe oder metallische Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.
- Geben Sie das Motorteil keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden es dadurch zerstören.

1. Ziehen Sie den Netzstecker **13**.
2. Wischen Sie das Motorteil mit Wasserbehälter **8** mit einem nur leicht angefeuchteten Tuch ab und waschen Sie die anderen Teile gründlich mit mildem Spülmittel. Alle Teile außer dem Motorteil sind geschirrspültauglich.
3. Trocknen Sie alle Teile vollständig ab.
4. Betreiben Sie den Dampfgarer vor dem ersten Gebrauch mit Lebensmitteln unbedingt 3 x 30 Minuten nur mit Wasser und ohne Lebensmittel. Schütten Sie verbliebenes Restwasser jeweils weg.

## Dampfgarer aufstellen

- Stellen Sie den Dampfgarer auf eine feste, ebene, wasser- und wärmeunempfindliche Oberfläche.
- Stellen Sie den Dampfgarer so auf, dass er nicht kippen kann.
- Stellen Sie den Dampfgarer so auf, dass austretender Wasserdampf frei nach oben entweichen kann.

- Stellen Sie den Dampfgarer nicht direkt auf oder neben einem Gas- oder Elektroherd oder einer anderen Wärmequelle auf.
- Lassen Sie den Dampfgarer nie in Räumen mit Temperaturen unter 0 °C stehen. Restflüssigkeiten könnten gefrieren und Schäden verursachen.

## Dampfgarer benutzen



### **WARNUNG!** **Verbrennungsgefahr!**

Der Dampfgarer, insbesondere der Verdampfer, die Tropfschale, die Gargefäße und der Deckel werden während des Betriebs heiß.

- Berühren Sie den Verdampfer, die Tropfschale, die Gargefäße, und den Deckel während des Betriebs niemals mit bloßen Fingern. Benutzen Sie Topflappen.



### **WARNUNG!** **Verbrühungsgefahr!**

Aus den Dampfaustrittsöffnungen im Deckel tritt während des Betriebs heißer Dampf aus! Auch unter dem Deckel kann während des Betriebs heißer Dampf hervorquellen.

- Vermeiden Sie jeden Körperkontakt mit dem heißen austretenden Dampf.
- Heben Sie den Deckel immer so an, dass der Dampf nicht in Ihre Richtung austreten kann.
- Lassen Sie den Dampfgarer nie unbeaufsichtigt, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.

## Wasser einfüllen



### **WARNUNG!** **Beschädigungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Dampfgarer kann zu Beschädigung führen.

- Füllen Sie den Wasserbehälter höchstens bis zur Markierung „**MAX**“.
- Füllen Sie nur kaltes Trinkwasser, keine anderen Flüssigkeiten oder Zutaten in den Wasserbehälter.

1. Füllen Sie mindestens 0,35 l, maximal 1 l kaltes Trinkwasser in den Wasserbehälter **8** (siehe **Abb. B**)

## Dampfgarer zusammensetzen

1. Setzen Sie die Tropfschale **7** auf den Wasserbehälter **8** (siehe **Abb. C**).
2. Setzen Sie das Gargefäß 1 **5** auf die Tropfschale **7** (siehe **Abb C**).



### **HINWEIS!**

Die Gargefäße haben unterschiedliche Durchmesser. Achten Sie immer auf die richtige Reihenfolge und den korrekten Sitz der Gargefäße, da sonst keine optimale Funktion gewährleistet ist (siehe **Abb. D**).

3. Setzen Sie bei größeren Mengen oder unterschiedlichem Gargut zusätzlich Gargefäße 2 **4** und 3 **2** auf (**siehe Abb D**).
4. Verwenden Sie die Reis-Garschale **3** nur in Gargefäß 1 oder 2 (siehe **Abb. E**).
5. Setzen Sie zuoberst immer den Deckel **1** auf.

## Gargut vorbereiten und einfüllen



### **WARNUNG!** **Beschädigungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Dampfgarer kann zu Beschädigung des Dampfgarers führen.

– Verwenden Sie niemals Kochbesteck aus Metall oder andere harte oder scharfkantige Materialien im Dampfgarer, um die Kunststoffbauteile nicht zu beschädigen. Verwenden Sie Kochbesteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Niemals im Dampfgarer schneiden oder mit harten, scharfkantigen Gegenständen kratzen.

- Verwenden Sie nur frisches oder gefrorenes Gemüse. Füllen Sie keine verdorbenen Lebensmittel ein.
- Waschen Sie Gemüse und Reis vor dem Einfüllen gründlich.
- Zerteilen oder zerschneiden Sie größere Stücke vor dem Garen in kleinere Stücke. Die zu garenden Stücke sollten möglichst gleich groß sein.
- Füllen Sie Reis immer in die Reis-Garschale **3** ein. Geben Sie mindestens soviel Wasser dazu, dass der Reis bedeckt ist (max. 0,75 l).
- Beachten Sie Kapitel „Zubereitungshinweise“ zu Mengen und Garzeiten verschiedener Lebensmittel.
- Würzen Sie das Gargut erst nach Ende des Garvorgangs.
- Überfüllen Sie das Gargefäße nicht. Die Dampföffnungen dürfen nicht blockiert sein, damit der Dampf frei zirkulieren kann.

## Garen

1. Stecken Sie den Netzstecker **13** in eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose.
2. Stellen Sie den Drehregler **11** auf die gewünschte Garzeit (siehe **Abb. F**) – die Betriebskontrollleuchte **12** leuchtet und die eingebaute Zeitschaltuhr tickt. Am Ende des Garvorgangs schaltet der Dampfgarer ab und es ertönt ein kurzer Klingelton.

**HINWEIS!**

Wenn das Wasser bereits vor Ende der eingestellten Zeit verdampft ist, schaltet sich der Verdampfer aus Sicherheitsgründen ab. Die Zeitschaltuhr läuft trotzdem bis zum Ende weiter. Füllen Sie daher Wasser durch die Einfüllöffnungen in den Griffen der Tropfschale nach, wenn die Wasserstandsanzeige „**MIN**“ anzeigt (siehe **Abb. G**).

3. Nehmen Sie die Gargefäße mit Topflappen vorsichtig vom Dampfgarer und öffnen Sie den Deckel ebenfalls mit einem Topflappen, so dass der heiße Dampf nicht in Ihre Richtung austreten kann.
4. Ziehen Sie den Netzstecker **13**.

**HINWEIS!**

Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeit durch Drehen des Drehreglers im oder gegen dem Uhrzeigersinn.

**Garvorgang abbrechen**

1. Drehen Sie den Drehregler **11** bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn – die Betriebskontrollleuchte **12** erlischt, die Zeitschaltuhr hört auf zu ticken und es ertönt ein kurzer Klingelton.
2. Ziehen Sie den Netzstecker **13**.

**Wasser nachfüllen****WARNUNG!****Verbrühungsgefahr!**

Aus den Öffnungen zum Nachfüllen von Wasser kann während des Betriebs heißer Dampf austreten.

- Berühren Sie während des Betriebs nicht die Griffe der Tropfschale mit der bloßen Hand und fassen Sie nicht darüber.
- Befüllen Sie den Wasserbehälter höchstens bis zur Markierung „**MAX**“ in der Wasserstandsanzeige.

Um bei Bedarf während eines Garvorgangs Wasser nachzufüllen:

1. Füllen Sie Wasser in ein Gefäß (z. B. Meßbecher).
2. Füllen Sie aus dem Gefäß vorsichtig Wasser in eine der Einfüllöffnungen **6** in den Griffen der Tropfschale **7** nach.

## Zubereitungshinweise

### Reis:

- Es gibt verschiedene Reissorten. Halten Sie sich an die individuelle Kochanleitung einer jeden Sorte.
- Geben Sie den Reis und das Wasser genau abgemessen in die Reis-Garschale. Legen Sie den Deckel auf, und schalten Sie den Dampfgarer ein.
- Prüfen Sie zur für jede Sorte festgelegten Mindestzeit, ob der Reis einheitlich gar ist. Rühren Sie den Reis um.
- Wenn Sie den Reis prüfen/umrühren, achten Sie darauf, dass kein Kondenswasser in die Reis-Garschale tropft. Es verändert Qualität und Geschmack des Reises.
- Nach dem Dämpfen kann der Reis mit Salz, Pfeffer oder Butter gewürzt werden.

Reissorte	Zusammen in Reis-Garschale		Unefähre Zeit (Minuten)
	Reismenge	Wasser	
Brauner Reis			
- Normal	1/2 Tasse	1 Tasse	42 - 45
- Halbgar („Parboiled“)	1 Tasse	1 1/2 Tassen	45 - 50
Mix aus Langkorn und wildem Reis			
- Normal	1 Tasse	1 1/2 Tassen	56 - 58
- Schnellkochreis	1 Tasse	1 3/4 Tassen	18 - 20

### Gemüse/Obst:

- Waschen Sie das Gemüse gründlich sauber, schneiden Sie die Stengel ab. Säubern, schälen oder zerhacken Sie es je nach Bedarf. Kleinere Stücke dämpfen schneller als große.
- Menge, Qualität, Frische, Größe/Einheitlichkeit und Temperatur von eingefrorenen Speisen können die Dämpfzeit beeinflussen. Die Wassermenge und die Kochzeit sind variabel, je nach gewünschtem Ergebnis.
- Tauen Sie gefrorenes Gemüse vor dem Dämpfen nicht auf.

Gemüse-/Obst	Gewicht oder Stückzahl	Ungefähre Zeit (Minuten)
Artischocken, ganz	4 ganze Stücke	30 – 32
Spargel, Spitzen	500 g	12 – 14
Bohnen		
- Grün/Wachs	250 g	12 – 14
- geschnitten oder ganz	500 g	20 – 22
- dicke	500 g, enthülst	12 – 13
Rote Beete	500 g, geschnitten	25 – 28
Brokkoli, Spitzen	500 g	20 – 22
Rosenkohl	500 g	24 – 26
Weißkohl	500 g, geschnitten	16 – 18
Sellerie	250 g, in Scheiben	14 – 16
Karotten	500 g, in Scheiben	18 – 20
Blumenkohl, ganz	500 g	20 – 22
Mais am Kolben	3-5 Kolben	14 – 16
Aubergine	500 g	16 – 18
Champignons, ganz	500 g	10 – 12
Zwiebeln	250 g, in dünnen Scheiben	12 – 14
Paprika, ganz	bis zu 4 mittelgr. (ungef.)	12 – 13
Kartoffeln	ca. 500 g	30 – 32
Steckrübe	1 mittelgroße, gewürfelt	28 – 30
Spinat	250 g	14 – 16
Kürbis	500 g	16 – 18
Rüben	500 g, in Scheiben	20 – 22
gefrorenes Gemüse	285 g	28 – 50
Äpfel	500 g, in Stücken	10 – 15
Birnen	500 g, in Stücken	10 – 15

### Fisch und Meeresfrüchte:

- Die in der Tabelle angegebenen Dämpfzeiten gelten für frische, gefrorene und aufgetaute Meeresfrüchte und Fisch.
- Reinigen und säubern Sie die frischen Meeresfrüchte und den Fisch vor dem Dämpfen.
- Fast alle Fisch- und Meeresfruchtsorten sind sehr schnell gar. Dämpfen Sie kleine Portionen oder die angegebenen Mengen.

- Große und kleine Muscheln und Austern öffnen sich zu unterschiedlichen Zeiten. Prüfen Sie die Schalen, um ein Verkochen zu vermeiden. Verzehren Sie keinesfalls Muscheln, deren Schale sich nach dem Garen nicht geöffnet hat, um eine eventuelle Fischvergiftung zu vermeiden!
- Fischfilet können Sie auch in der Reis-Garschale dämpfen.
- Stellen Sie entsprechende Dämpfzeiten ein.

<b>Fisch/Meeresfrüchte</b>	<b>Gewicht oder Stückzahl</b>	<b>Unefähre Zeit (Minuten)</b>
Große Muscheln in Schale	500 g	10 - 12
Krabben	250 g	20 - 22
Hummer		
- Schwanz	2-4	16 - 18
- zerschnitten	500-600 g	18 - 20
Kleine Muscheln (frisch in der Schale)	500 g	14 - 16
Austern (frisch in der Schale)	1.500 g	18 - 20
Kammuscheln (frisch)	500 g	16 - 18
Garnelen		
- mittelgroß in Schale	500 g	10 - 12
- groß/supergroß in Schale	500 g	16 - 18
Fisch		
- ganz	250-375 g	10 - 12
- Filet	500 g	10 - 12
- Steak	500 g, 2,5 cm dick	16 - 18

**Fleisch:**

<b>Fleischsorte</b>	<b>Gewicht oder Stückzahl</b>	<b>Unefähre Zeit (Minuten)</b>
Rind		
- Stücke	500 g	28 - 30
- Hamburger/Frikadellen	500 g	16 - 18
- Hackbällchen	500 g	22 - 24
Huhn		
- Stücke/Scheiben	2-4	24 - 26
Lamm		
- Stücke/Scheiben	500 g	26 - 28
Schwein		
- Stücke/Scheiben	500 g	26 - 28
Hot Dog/Würstchen	500 g	14 - 18

**Eier:**

<b>Art</b>	<b>Stückzahl</b>	<b>Unefähre Zeit (Minuten)</b>
In der Schale		
- weichgekocht	1-12	15 - 18
- hartgekocht	1-12	19 - 22
Pochiert		
1. Schritt: Geben Sie 2 Tassen Wasser in die Reis-Garschale; dämpfen, um das Wasser zu erhitzen.		7 - 8
2. Schritt: Schlagen Sie das Ei auf und geben Sie den Inhalt in eine kleine Schüssel, stellen Sie die Schüssel mit heißem Wasser in die Reis-Garschale, bis das Ei pochiert ist.		7 - 8
Rührei		
Verrühren Sie 6 Eier miteinander und geben Sie diese zusammen mit 2 Esslöffeln Milch in die Reis-Garschale. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Verrühren Sie die Eier während der ersten Minuten der Kochzeit.		20 - 22

# Reinigung



## **WARNUNG!** **Kurzschlussgefahr!**

In das Gehäuse eingedrungenes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen.

- Tauchen Sie das Motorteil niemals unter Wasser.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse gelangt.



## **WARNUNG!** **Verbrennungsgefahr!**

Der Dampfgarer, insbesondere der Verdampfer, die Tropfschale, die Gargefäße und der Deckel werden während des Betriebs heiß.

- Lassen Sie vor jeder Reinigung den Dampfgarer vollständig abkühlen.



## **HINWEIS!** **Beschädigungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Dampfgarer kann zu Beschädigung führen.

- Reinigen Sie den Dampfgarer nach jedem Gebrauch. Reste von Gargut könnten an den Gargefäßböden festkleben und die Dampföffnungen verstopfen.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten, sowie scharfe oder metallische Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.
- Geben Sie das Motorteil keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden es dadurch zerstören.

1. Stellen Sie sicher, dass der Dampfgarer ausgeschaltet ist. Drehen Sie dabei den Drehregler zum Einstellen der Garzeit (11) bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn.
2. Ziehen Sie den Netzstecker (13).
3. Lassen Sie den Dampfgarer vollständig abkühlen.
4. Gießen Sie gegebenenfalls das Restwasser aus dem Wasserbehälter (8) und der Tropfschale (7) aus.
5. Wischen Sie das Motorteil mit Wasserbehälter (8) mit einem nur leicht angefeuchteten Tuch ab und waschen Sie die anderen Teile gründlich mit mildem Spülmittel. Alle Teile außer dem Motorteil sind geschirrspültauglich.
6. Trocknen Sie danach die Geräteteile vollständig ab.

## Wasserbehälter und Verdampfer entkalken



### WARNUNG!

#### Verletzungs- und Verätzungsgefahr!

Beim Heiß-Entkalken können giftige Dämpfe entstehen.

- Entkalten Sie den Wasserbehälter und Verdampfer niemals, wenn sie heiß sind! Verwenden Sie ausschließlich solche Entkalker, die zum Entkalken in kaltem Zustand geeignet sind.
- Entkalken Sie abhängig von der örtlichen Wasserhärte den Wasserbehälter (8) und Verdampfer (9) von Zeit zu Zeit mit einem handelsüblichen Entkalter, der zum Entkalken in kaltem Zustand geeignet ist. Richten Sie sich nach den Anweisungen des Entkalter-Herstellers.

## Aufbewahrung



### HINWEIS!

#### Beschädigungsgefahr!

In das Gehäuse eingedrungene Feuchtigkeit kann den Dampfgarer beschädigen.

- Bewahren Sie den Dampfgarer stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem er vor direktem Sonnenlicht geschützt und für kleine Kinder unzugänglich ist. Legen Sie keine schweren und/oder harten Gegenstände auf den Dampfgarer oder die Bauteile!
- Alle Teile müssen vor dem Verstauen vollständig trocken sein!
- Knicken Sie das Netzkabel nicht!

## Technische Daten

Modell:	XJ-11102
Versorgungsspannung:	230 V ~ / 50 Hz
Leistung:	800 W
Schutzklasse:	I
Gewicht:	ca. 1,9 kg
Abmessungen:	ca. 355 x 230 x 350 mm
Artikelnummer:	44685

## Konformitätserklärung



Die EU-Konformitätserklärung kann bei der in der Garantiekarte (am Ende dieser Anleitung) angeführten Adresse angefordert werden.

## Entsorgung

### Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

### Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)



#### **Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!**

Sollte der Dampfgarer einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit obenstehendem Symbol gekennzeichnet.



KITCHENWARE ::

**GARANTIEKARTE****DAMPFGARER**

Ihre Informationen:

Name: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_



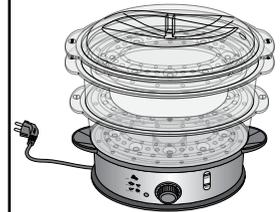
E-Mail: \_\_\_\_\_

Datum des Kaufs\*: \_\_\_\_\_

\*Wir empfehlen, die Rechnung mit dieser Garantiekarte aufzubewahren.

Ort des Kaufs: \_\_\_\_\_

Beschreibung der Störung:



Schicken Sie die ausgefüllte  
Garantiekarte zusammen mit dem  
defekten Produkt an:

PSM Bestpoint GmbH  
Negrellistraße 38  
4600 Wels  
AUSTRIA

**KUNDENDIENST** **AT** 0043 (0) 7242 55947 [office@psm.co.at](mailto:office@psm.co.at)

MODELL: XJ-11102

ARTIKELNUMMER: 44685

08/2015

**Hotline:**

Zum regulären  
Festnetztarif Ihres  
Telefonanbieters.

**3****JAHRE GARANTIE**

## Garantiebedingungen

Sehr geehrter Kunde!

Die **Hofer Garantie** bietet Ihnen weitreichende Vorteile gegenüber der gesetzlichen Gewährleistungspflicht:

<b>Garantiezeit:</b>	<b>3 Jahre</b> ab Kaufdatum <b>6 Monate</b> für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßigem Gebrauch (z. B. Akkus)
<b>Kosten:</b>	Kostenfreie Reparatur bzw. Austausch oder Geldrückgabe Keine Transportkosten

**TIPP:** Bevor Sie Ihr Gerät einsenden, wenden Sie sich telefonisch, per Mail oder Fax an unsere Hotline. So können wir Ihnen bei eventuellen Bedienungsfehlern helfen.

### Um die Garantie in Anspruch zu nehmen, senden Sie uns:

- zusammen mit dem defekten Produkt den Original-Kassenbon und die vollständig ausgefüllte Garantiekarte.
- das Produkt mit allen Bestandteilen des Lieferumfangs.

### Die Garantie gilt nicht bei Schäden durch:

- **Unfall** oder **unvorhergesehene Ereignisse** (z. B. Blitz, Wasser, Feuer, etc.).
- **unsachgemäße Benutzung** oder **Transport**.
- **Missachtung** der **Sicherheits-** und **Wartungsvorschriften**.
- sonstige **unsachgemäße Bearbeitung** oder **Veränderung**.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit an der Servicestelle Reparaturen kostenpflichtig durchführen zu lassen. Falls die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sind, werden Sie vorher verständigt.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergabers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Kunden gespeicherte Daten oder Einstellungen.



Da bin ich mir sicher.

AT

**Vertrieben durch:**

PSM Bestpoint GmbH  
Negrellistraße 38  
4600 Wels  
AUSTRIA

E-Mail: [office@psm.co.at](mailto:office@psm.co.at)

**KUNDENDIENST**



AT

**0043 (0) 7242 55947**



**[office@psm.co.at](mailto:office@psm.co.at)**

MODELL: **XJ-11102**

ARTIKELNUMMER: **44685**

08/2015

**3**

**JAHRE  
GARANTIE**