



220 – 240 V~; 50/60 Hz; 1000 W

## Dampfdruck-Garer DD 3 Smart

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	13
Mode d'emploi	24
Gebruiksaanwijzing	35
Brugsanvisning	46
Instruktionsbok	57
Руководство по эксплуатации	68

ECO Kochen mit 1000 Watt - innerhalb von 15-40 Minuten ist ein Essen schonend zubereitet.

Es war noch nie so leicht, gesund und energiesparend zu kochen...

Sie benötigen keinen Herd.

Die Speisen werden im Dampf mit Überdruck in einem Bruchteil der sonstigen Kochzeit gegart, wobei Vitamine, Mineralsalze und Spurenelemente erhalten bleiben.

Der luftdicht verschlossene Dampfdrucktopf erzeugt einen Druck von max 1,8 bar (80 kpa Überdruck).


Bei allen Gerichten muss Erfahrung gesammelt werden.



Dieses Gerät kann mit und ohne Dampfdruck: Anbraten, Schmoren, Reiskochen, Braten, Slowcooking, Joghurt-Zubereitung und Backen.

## Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und Innenräumen, jedoch nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen. Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber. Waschen Sie alle Teile gründlich (siehe Reinigung).

## Sicherheitshinweise

- 
**Heiße Oberfläche!** Es besteht Verbrennungsgefahr bei Berühren der Oberfläche im laufenden Betrieb. Das Gerät mit der Rückseite im Abstand von 10cm an die Küchenwand stellen.
- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.


- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß gerdete und gut zugängliche Steckdose an.
- Um den Netzstecker zu ziehen, immer am Stecker – nie am Kabel – ziehen.
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
-  Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder dem Verpackungsmaterial spielen (z.B. Plastiktüten).
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden!
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
-  **Stellen Sie nichts auf dem Gerät ab.**
- **Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser.**
- Lassen Sie rund um das Gerät mindestens 10cm Platz.

- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem oder unsachgemäßem Gebrauch, der durch die Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden. Es dürfen nur original Ersatzteile verwendet werden.
- Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
- Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
- Keine Materialien wie Papier, Pappe, Plastik etc. in das Gerät geben.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
  - o in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
  - o in landwirtschaftlichen Anwesen und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
  - o in Frühstückspensionen.
- **Vor dem ersten Gebrauch:** Alle Teile gründlich reinigen und trocknen. Das Gerät kann bei Erstbenutzung leicht qualmen.




**Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!**

- Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr heiß sein! Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.
- Während des Gebrauchs tritt Dampf aus. Halten Sie Hände und Gesicht auf Abstand. Achten Sie darauf, dass bei Entnahme des Topfes Dampf austreten kann. Sorgen Sie für ausreichend Abstand zu Hängeschränken damit das Furnier nicht beschädigt wird.

-  Dieses Gerät ist so konzipiert, dass es während dem Garvorgang automatisch Überdruck / Dampf ablässt. Vor Gebrauch muss überprüft werden, ob die Druck- und Sicherheitsventile sauber und frei von Verstopfungen sind. Der Dichtungsring muss sauber und richtig montiert sein. Am Ende eines Garvorgangs ertönt ein Signal bevor der Dampf abgelassen wird.
- Achten Sie darauf, dass das Ablassventils nicht abgedeckt wird.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses einen Querschnitt von 1,5mm<sup>2</sup> haben.
- Bei einer GS-geprüften 16 A Mehrfach-Steckerleiste darf diese wegen Brandgefahr nicht mit mehr wie 3680 Watt belastet werden.
- Achten Sie drauf, dass Kinder nicht am Kabel ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- **Hygiene:** Darauf achten, dass das Gerät wegen Bakterien- oder Schimmelbefall immer gereinigt werden soll.

## Reinigung

-  **Achtung! Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.**
- **Gerät nicht in Wasser tauchen.**
- Keine Scheuermittel, Backofenspray oder Lösungsmittel verwenden.
- Den Dichtungsring aus dem Deckel ziehen und von allen Kochrückständen befreien. Anschließend den Dichtungsring wieder sachgemäß in den Deckel einsetzen. Sollte sich beim nächsten Betrieb kein Druck im Gerät aufbauen, überprüfen Sie den richtigen Sitz des Dichtungsring.
- Das Druckablassventil, sowie den Kondensatbehälter abspülen und wieder komplett in den Deckel einsetzen.

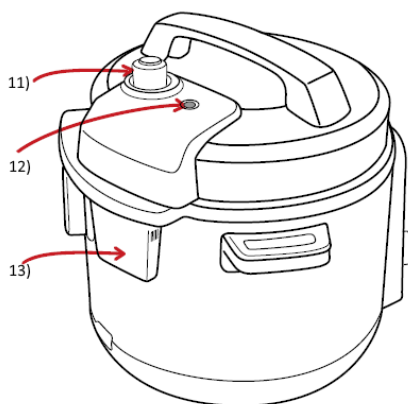
- Gehäuse mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel abwischen.
- Achten Sie darauf, dass auf der Heizplatte und dem Garbehälterboden keine Rückstände sind, damit die Regelung nicht davon beeinflusst wird.
- Die Zubehöerteile können in der Spülmaschine gereinigt werden.

## Arbeitsplatz

### Wichtig:

Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z.B. Herdplatte), sondern nur auf einer ebenen, stabilen und temperaturbeständigen Unterlage betreiben. Es ist immer darauf zu achten, dass sich keine entflammaren Gegenstände in der Nähe befinden.


Das Gerät nicht an die Tischkante stellen, damit es nicht von Kindern berührt werden kann oder bei Berührung herunterfällt.



1. Deckel
2. Deckelverschlussmarkierung
3. Display
4. Automatikprogramme
5. Einstellung Timer / Druck
6. Druckablasstaste
7. Drehregler

8. Warmhalten / Abbrechen
9. Automatikprogramme
10. Tragegriffe
11. Druckablassventil
12. Deckelverriegelungsventil
13. Kondensatbehälter













# Garbehälter / Innentopf

- Achten Sie darauf, dass der Rand des Behälters und der Boden nicht beschädigt sind, da dies die Funktion beeinträchtigen kann.
- Benutzen Sie den Garbehälter ausschließlich mit diesem Gerät und nicht als Kochtopf oder in einem Herd!
- Die MAX Markierung darf nicht überschritten werden.
-  Füllen Sie die Lebensmittel immer in den Garbehälter und niemals in das Gerät ohne Innentopf!

## Inbetriebnahme

1. Füllen sie die Lebensmittel in den Garbehälter.  
Bitte beachten Sie, dass der Füllstand zwischen MIN und MAX liegt und diese nicht über- bzw. unterschreitet.  
Stellen Sie den Garbehälter in das Gerät.
2. Schließen Sie das Gerät an, es ertönen 4 Signaltöne. Im Display wird „OFF“ angezeigt.
3. Legen Sie den Deckel auf und schließen Sie ihn, entsprechend der Markierung (Nr. 2), mit einer Drehbewegung im Uhrzeigersinn.  
 Um den Deckel nach Beendigung des Garvorgangs zu öffnen, muss erst die Druckablasstaste Nr. 6 betätigt werden. Den Deckel nicht mit Gewalt öffnen!  
Ist der automatische Druckablass „AON“ gewählt, wird der Druck automatisch nach Ende des Programms abgelassen.
4. Wählen Sie mit dem Drehregler Nr. 7 das gewünschte Automatikprogramm. Das entsprechende Symbol blinkt im Display und die Basis-Kochzeit wird angezeigt.  
Wird nicht innerhalb von 10 Sekunden eine Programmveränderung vorgenommen, startet das Gerät das Basis-Programm.
5. **Veränderung der Kochzeit / Dampfdruck**  
Nach der Programmwahl müssen Änderungen der Zeit oder des Drucks innerhalb von 10 Sekunden vorgenommen werden.  
Drücken Sie die Timer / Druck Taste Nr. 5, im Display blinkt die Zeit. Mit dem Drehregler kann die Zeit von 00:01 Minuten bis 04:00 Stunden verändert werden. Nach 10 Sekunden startet das Programm mit der geänderten Zeit.  
Soll auch der Druck verändert werden, drücken Sie die Taste Nr. 5 ein zweites Mal. Wählen Sie mit dem Drehregler den gewünschten Druck zwischen 1,5 und 12 psi. Das Gerät startet automatisch und zeigt die eingestellten Werte im Display.  
**Hinweis: Die Garzeit beginnt erst abzulaufen, sobald der Überdruck erreicht ist.**  
Soll der Timer oder der Druck während dem Garvorgang verändert werden, drücken Sie die Taste Nr. 5 und verändern die Werte wie oben beschrieben.

# Basiseinstellungen


Programm		Zeit	Änderungs- bereich Zeit	Druck / Dampf-tem- peratur	Änderungs- bereich Druck
<b>Meat/Stew</b> Fleisch		35 Min	01 Min – 4 Std	12 psi = 117°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Poultry</b> Geflügel		30 Min	01 Min – 4 Std	12 psi = 117°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Fish</b> Fisch		10 Min	01 Min – 4 Std	4,5 psi = 107°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Milk/Cereal</b>		5 Min	01 Min – 4 Std	1,5 psi = 102°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Sauté</b> Anbraten		30 Min	01 Min – 1 Std	x	x
<b>Frying without Pressure</b> Braten ohne Druck		15 Min	01 Min – 1 Std	x	x
<b>Steam</b> Dämpfen		8 Min	01 Min – 4 Std	4,5 psi = 107°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Rice</b> Reis		12 Min	x	4,5 psi = 107°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Vegetables</b> Gemüse		15 Min	01 Min – 4 Std	4,5 psi = 107°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Yogurt</b> Joghurt		08 Std	30 Min – 99 Std	x	x
<b>Cake</b> Kuchen		40 Min	01 Min – 4 Std	12 psi = 117°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Slow Cook</b> Schongaren		08 Std	02 Std – 20 Std	x	x



psi	1,5	3,0	4,5	6,0	7,5	9,0	10,5	12,0
<b>Absoluter Druck in bar</b>	1,1	1,2	1,3	1,4	1,5	1,6	1,7	1,8
<b>Dampf­temperatur in °C</b>	102,3	104,8	107,1	109,3	111,4	113,3	115,2	116,9

- Braten Sie die Lebensmittel direkt im Garbehälter an bevor der Deckel aufgelegt wird.
- Slow Cook (Schongaren) erfordert keinen Dampfdruck. Wenn der Deckel aufgelegt wird baut sich ein geringer Druck auf, der durch das Druckventil bei 4,5 psi reguliert wird.
- Gefrorene Lebensmittel benötigen 10 Minuten länger.
- Nach Ablauf der Kochzeit ertönt ein Signalton. Der Dampfdruck wird automatisch abgelassen. Ist kein Dampfdruck mehr im Gerät öffnet sich die Deckelverriegelung automatisch und das Gerät schaltet in den Warmhalte-Modus (70°C für max. 10 Stunden).
- Soll vom standardmäßig eingestellten automatischen Druckablass „AON“ auf manuellen Druckablass „AOFF“ gewechselt werden, drücken Sie gemeinsam die Druckablasstaste (Nr. 6) und Abbrechen (Nr. 8) für 2 Sekunden.
- Nach Ablauf der Warmhaltezeit schaltet das Gerät auf Stand-By und nach weiteren 5 Minuten endgültig aus. Ziehen Sie den Stecker.

### Hinweis:

- Sollte der Deckel nicht richtig geschlossen sein, zeigt das Display „LID“ an.
-  Halten Sie beim manuellen Druckablass ausreichend Abstand zum Druckablassventil. Achten Sie beim automatischen Druckablass darauf, dass Sie zum Zeitpunkt des Druckablasses (nach Ende der Garzeit) ausreichend Abstand zum Druckablassventil haben.

## Reis kochen

- Keine Reisbeutel in das Gerät geben, sondern den Reis lose in den Innentopf schütten. **Waschen Sie den Reis vorher in einem Sieb unter kaltem Wasser und geben Sie diesen in den Innentopf.**
- Geben Sie danach Wasser wie angegeben mit dem Messbecher dazu:
  - o Z.B bei 2 Messbechern Reis 3 Messbecher Wasser zugeben,
- Man kann Gewürze z.B. Chili in das Wasser geben. Verschiedene Reissorten benötigen etwas mehr Wasser. Bei Wild- und Naturreis gibt man zusätzlich zu den vorgenannten Mengen einen halben Messbecher Wasser mehr dazu!
- Bei verschiedenen Reissorten kann es zu einer leichten Bräunung der Reiskörner am Topfboden kommen. Das lässt sich systembedingt nicht verhindern.

## Dämpfen

- Mit dem Dämpfeinsatz kann man Gemüse oder Fisch dünsten. Schneiden Sie das Gemüse in mundgerechte Stücke und verteilen diese auf dem Siebeinsatz. Das Gemüse darf nicht über den Rand des Einsatzes herausragen.
- Schütten Sie 2 Messbecher Wasser in den Innentopf, setzen den Einsatz ein, schließen den Deckel und starten.

## Joghurt

- Sie können sowohl H-Milch als auch pasteurisierte Frischmilch verwenden. Bei Ab-Hof-Milch (Milchautomat/ Milchtankstelle/o.ä.) muss die Milch zwingend erst abgekocht und auf mindestens 35°C abgekühlt werden.
- Rühren Sie einen Becher Joghurt (125g) in 2,0 Liter Milch ein und teilen Sie dieses Gemisch auf die Gläschen auf. Danach gießen Sie die Gläschen bis ca. 1 cm unterhalb des Randes mit Milch auf. Nun noch mit einem Löffel jedes Glas kurz umrühren und die Gläschen mit den Deckeln verschließen und in das Gerät stellen.
- Hinweis: Joghurt-Gläser erhalten Sie im Steba-Service als Zubehör

## Reifezeit:

- Die Milchemischung mind. 8 Stunden in dem Gerät reifen lassen. Je länger der Joghurt reift, desto kräftiger wird der Geschmack. Je kälter die Mischung ist, umso länger muss die Zeit eingestellt werden. Mit einem Löffel die Konsistenz prüfen und gegebenenfalls die Zeit verlängern. Bewegen Sie das Gerät während der Reifezeit nicht, da sonst der Joghurt nicht fest wird. Einen Becher des fertigen Joghurts kann man wieder als Startkultur benutzen, aber nicht mehr als ca. 20-mal, da mit der Zeit die Wirkung nachlässt.
- Fertigen Joghurt immer im Kühlschrank aufbewahren. Zutaten wie Zucker, Früchte oder Aromen werden erst nachträglich dem Joghurt hinzugefügt.

# Fehlerbehebung

Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf eines STEBA-Produktes. Nachfolgende Tabelle gibt Ihnen Hilfestellung bei Problemen, die bei der Benutzung Ihres Gerätes auftreten können. Für viele Probleme gibt es eine einfache Lösung, denn nicht alles, was wie eine Fehlfunktion erscheint, muss schwerwiegend sein. Bitte gehen Sie die folgende Liste durch, bevor Sie unseren Kundendienst kontaktieren.

<b>Problem</b>	<b>Gründe</b>	<b>Empfehlung</b>
Gerät geht nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Nicht angeschlossen</li> <li>· Sicherung ausgefallen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Netzstecker prüfen</li> <li>· Sicherungen prüfen</li> </ul>
Deckel schließt nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Dichtung fehlt oder nicht korrekt montiert</li> <li>· Deckel nicht richtig aufgelegt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Sitz des Dichtungsringes überprüfen</li> <li>· Verschlussmarkierungen am Deckel überprüfen</li> </ul>
Deckel lässt sich nicht öffnen	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Druck ist noch nicht komplett entwichen</li> <li>· Sicherheitsventil befindet sich in der Verriegelungsposition</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Druck mit der Druckablastaste ablassen</li> </ul>
Dampf entweicht zwischen Deckel und Gehäuse	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Dichtungsring beschädigt oder verschmutzt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Dichtungsring ersetzen</li> <li>· Dichtungsring reinigen</li> </ul>
Sicherheitsventil verriegelt nicht, sodass kein Druck aufgebaut wird	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Nicht ausreichende Flüssigkeit im Garbehälter</li> <li>· Silikonstopfen am Ventil verschmutzt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Service kontaktieren</li> </ul>
Gelegentliche Knallgeräusche	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Garbehälter ist am Boden feucht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Vor Gebrauch reinigen und trocknen</li> </ul>
Reis ist zu weich	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Zu viel Flüssigkeit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Wassermenge reduzieren</li> </ul>
Reis nicht vollständig gekocht	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Zu wenig Wasser</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Wassermenge erhöhen</li> <li>· Nach Garvorgang den Reis weiter 5 Min bei geschlossenem Deckel nachziehen lassen</li> </ul>

## Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

### Verpackungs-Entsorgung

Wenn möglich heben Sie die Verpackung auf um im Falle einer Garantie das Gerät zurückschicken zu können. Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden.



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

## Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

### Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG  
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany  
Vertrieb-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,

Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19

E-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

ECO cooking with 1000 watts – a meals is prepared within 15-40 minutes.

It's never been as easy, healthy, and energy saving to cook.....

No stove required.

The ingredients are cooked in pressurised steam within a fraction of the normal cooking time, whereby vitamins, mineral salts and trace elements are retained.

The airtight pressure cooker generates a pressure of max. 1.8 bar (80 kpa overpressure).


With a little practice you will be able to prepare any dish.


This device can be used with and without steam pressure: searing, braising, cooking rice, roasting, slow cooking, yoghurt preparation and baking.

## Generally

This appliance is for private and indoor use only and must not be used commercially. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual. Remove all packaging and sticker. Wash up all parts carefully (see cleaning).

## Safety information


-  **Hot surface!** There is danger of burning when touching the surface during operation. Set the back of the device with a distance of 10cm to the kitchen wall.
- Connect and operate the appliance in accordance with the specifications shown on the rating label.
- Do not use if the plug cord is damaged. Verify before every use.
- Do not plug with wet hands.
- Connect the power plug to a properly installed and easily accessible socket only.

- To unplug the power plug, always pull the plug – not the cable.
- Plug off the appliance after each use or in case of failure.
- Do not pull at the cord. Don't pull it over edges and don't bend it too much.
- Keep the cord away from hot parts.
-  The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that are supervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Children must not use the packaging as a toy. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.
- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the connecting cable.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance or packaging material (e.g. Plastic Bags).
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
-  **Never place anything on top of the device.**
- **Never immerse the unit in water.**
- Leave a space of about 10cm around the device.
- Never use the device after a malfunction, e.g. if it felt down or has been damaged in any other manner.
- The manufacturer is not liable for damage which is occurring due to the usage of the appliance in a different way as described or a mistake in the handling has been made.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by a customer service. Only original spare parts have to be used.
- The device gets hot, only transport after it cooled down.
- Only use the device as described in this manual.

- You must not put any materials such as paper, cardboard, plastic etc. into the appliance.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - o staff kitchen areas in shops, offices and others working environments
  - o by clients in hotels, motels and other residential type environments
  - o bed and breakfast type environments.
- **Before initial use:** clean all parts carefully and leave to dry. When used for the first time, the device can smoke slightly.




**Attention! Housing and glass get hot. Danger of burns!** Do not place the appliance on a sensitive surface (e.g. painted furniture) and keep a distance of at least 70cm to burnable materials.

- During operation steam emerge. Keep hands and face away. Watch out for steam during cooking and when you pull out the pot. Take appropriate distance to wall cupboards to avoid damage of the veneer.
-  This device is designed to automatically releases excess pressure / steam during the cooking process. Before use, it must be checked whether the pressure and safety valves are clean and free of blockages. The sealing ring must be clean and correctly installed. At the end of a cooking process, a signal sounds before the steam is released.
- Make sure that the drain valve is not covered.
- If an extension cable is used, it has to have a cross-section of 1,5mm<sup>2</sup>. A cable drum must always be unwound.
- If a GS-tested 16 A multi-pin extension is used, it may not be charged with more than 3680 watts due to fire hazard.
- Make sure that children do not tease the cable or that a trip hazard occurs.
- The device must always be disconnected from the power supply if it is not supervised and before assembling, disassembling or cleaning.

- **Hygiene:** Please always clean the device to avoid bacteria and mold formation.

## Cleaning

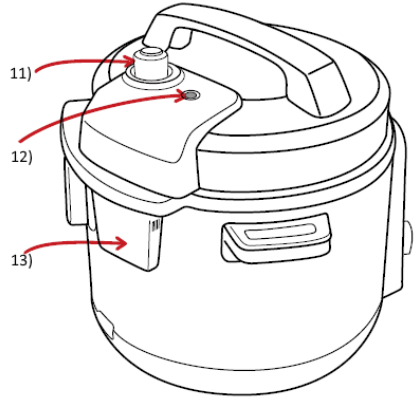
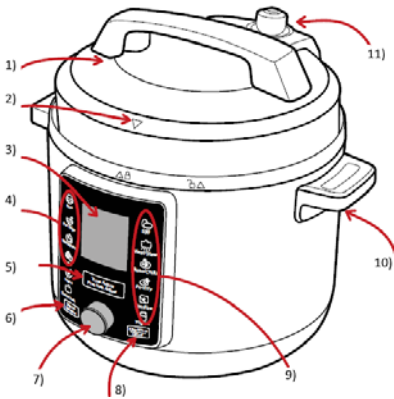
-  **Attention! Pull the plug before cleaning and allow the device to cool down.**
- **Never immerse the unit into water.**
- Do not use abrasives, oven spray or solvents.
- Pull the sealing ring out of the lid and remove all cooking residues. Then properly insert the sealing ring back into the cover. If no pressure builds up in the device during the next operation, check that the sealing ring is seated correctly.
- Rinse the pressure release valve and the condensate container and insert them completely into the cover.
- Wipe the housing with a damp cloth and a little washing-up liquid.
- Make sure that there are no residues on the heating plate and the bottom of the cooking pot so that the regulation is not affected.
- The accessories can be cleaned in the dishwasher.

## Workplace

### **Important:**


Never place this device on or next to hot surfaces (e.g. hot stoves). Only use it on an even, stable and a heat resisting surface. It is important that no inflammable items are near to the device. Do not place the device on the edge of the table so that it cannot be touched by children or fall down when touched.





1. Lid
2. Lid lock mark
3. Display
4. Automatic programs
5. Setting timer / pressure
6. Pressure release button
7. Rotary control
8. Keep warm / cancel
9. Automatic programs
10. Handles
11. Pressure release valve
12. Lid lock valve
13. Condensate tank

## Cooking pot / inner pot

- Make sure that the edge of the container and the bottom are not damaged, as this can impair the function.
- Only use the cooking container with this device and not as a saucepan or in a stove!
- The MAX marking must not be exceeded.
-  Always fill the food into the cooking container and never into the device without an inner pot!

## Getting started

1. Put the food in the cooking pot.  
Please note that the filling level is between MIN and MAX and does not exceed or fall below them.  
Place the cooking pot in the device.
2. Connect the device, 4 beeps can be heard and "OFF" appears on the display.
3. Place the lid on the device and close it according to the marking (No. 2) with a clockwise rotation.



To open the lid after the end of the cooking process, the pressure release button No. 6 must be pressed. Do not use force to open the lid! If the automatic pressure release "AON" is selected, the pressure is released automatically after the end of the program.

4. Select the desired automatic program with the rotary control No. 7. The corresponding symbol flashes on the display and the basic cooking time is displayed. If the program is not changed within 10 seconds, the device starts the basic program.

### 5. Changing cooking time / steam pressure

After selecting the program, changes in time or pressure must be made within 10 seconds.

Press the timer / pressure button No. 5, the time flashes in the display. The time can be changed from 00:01 minutes to 04:00 hours using the rotary control.













After 10 seconds the program starts with the changed time.

If you also want to change the pressure, press button No. 5 a second time. Use the rotary control to select the desired pressure between 1.5 and 12 psi. The device starts automatically and shows the set values on the display.

**Note: The cooking time only begins to run as soon as the overpressure is reached.**

If you want to change the timer or the pressure during the cooking process, press button No. 5 and change the values as described above.


## Basic settings

Program		Time	Modifiable scope time	Pressure / Steam temperature	Modifiable scope pressure
<b>Meat/Stew</b>		35 Min	01 Min – 4 h	12 psi = 117°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Poultry</b>		30 Min	01 Min – 4 h	12 psi = 117°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Fish</b>		10 Min	01 Min – 4 h	4,5 psi = 107°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Milk/Cereal</b>		5 Min	01 Min – 4 h	1,5 psi = 102°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Sauté</b>		30 Min	01 Min – 1 h	x	x
<b>Frying without Pressure</b>		15 Min	01 Min – 1 h	x	x
<b>Steam</b>		8 Min	01 Min – 4 h	4,5 psi = 107°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Rice</b>		12 Min	x	4,5 psi = 107°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Vegetables</b>		15 Min	01 Min – 4 h	4,5 psi = 107°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Yogurt</b>		08 Std	30 Min – 99 h	x	x
<b>Cake</b>		40 Min	01 Min – 4 h	12 psi = 117°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Slow Cook</b>		08 Std	02 h – 20 h	x	x

psi	1,5	3,0	4,5	6,0	7,5	9,0	10,5	12,0
<b>Absolute pressure in bar</b>	1,1	1,2	1,3	1,4	1,5	1,6	1,7	1,8
<b>Steam temperature in °C</b>	102,3	104,8	107,1	109,3	111,4	113,3	115,2	116,9

- Sauté the food directly in the cooking pot before the lid is closed.
- Slow Cook does not require steam pressure. When the lid is put on, a small pressure builds up, which is regulated by the pressure valve at 4.5 psi.
- Frozen food takes 10 minutes longer.
- A beep sounds after the cooking time has expired. The steam pressure is automatically released. If there is no more steam pressure in the device, the lid lock opens automatically and the device switches to keep warm mode (70°C for max. 10 hours).
- If you want to change from the automatic pressure release "AON" set to the manual pressure release "AOFF", press the pressure release button (No. 6) and cancel (No. 8) together for 2 seconds.
- After the warm-up time has elapsed, the device switches to stand-by and then switches off finally after 5 minutes. Unplug it.

• **Note:**

- If the lid is not closed properly, the display shows "LID".
-  When manually releasing the pressure, keep a sufficient distance from the pressure release valve. With the automatic pressure release, make sure that you are at a sufficient distance from the pressure release valve when the pressure is released (after the end of the cooking time).

## Cooking rice

- Never use rice bags, only put loose rice in the cooking pot. **The rice should be cleaned with cold water in a sieve and put them into the inner pot.**
- Add water with the measuring cup:
  - E.g. 2 measuring cups rice add 3 measuring cups water
- You can add spices such as chili, garlic etc. to the water. For wild and brown rice, add in addition to the above mentioned amounts half a measuring cup of water more.
- In various types of rice, it may be a slight browning of the rice grains on the bottom of the pot. This cannot be prevented by design.

## Steaming:

- With the steaming insert it is possible to steam vegetables or fish. Cut the food in mouth size pieces and place it equally on the steaming insert. The vegetables must not protrude over the edge of the insert.
- Two cups of water should be poured inside the inner pot, then the steaming insert should be placed inside the pot, close the lid and start the appliance.

# Yoghurt

- You can use both UHT milk and pasteurized fresh milk. For off-farm milk (milk dispenser / milk refuelling station), the milk must be boiled first and cooled to at least 35 ° C.
- Stir one cup of yoghurt (125gr) into 2,0 litres of milk and fill into the yoghurt glasses.
- Then fill up the glasses with milk up to 1cm below the edge of the glass. Stir well each glass with a spoon and close with the lid. Then, place the glasses in the device and start the yoghurt program.
- Note: yoghurt glasses can be gained at the STEBA-Service as accessories.

## Mature Time:

- The milk mixture should be left in the appliance for at least 8h. The longer the yoghurt matures, the tastier it becomes. The colder the mixture, the longer the timer has to be set. Use a spoon to check the consistency and, if necessary, increase the timer. Do not move the device during the mature time, otherwise the yoghurt might not thicken. One cup of the finished Yoghurt can be used as the starter culture, but not more than approx. 20 times, as the effect is not so good any more.
- Keep the ready yoghurt always in the refrigerator. Ingredients such as sugar, fruits or flavours can be added later to the plain yoghurt.

# Troubleshooting

Dear Client,

Thank you for buying this STEBA product. The following table will help you with problems that may occur when using your device. For many problems there is a simple solution, because not everything that appears like a malfunction must be serious. Please check the following list before contacting our customer service.

<b>Problem</b>	<b>Reason</b>	<b>Suggestion</b>
Device does not work	<ul style="list-style-type: none"><li>· It is not connected</li><li>· Fuse has failed</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Check the plug</li><li>· Check the fuse</li></ul>
Lid does not close	<ul style="list-style-type: none"><li>· Sealing ring is missing or incorrect mounted</li><li>· Lid is not put correctly on the device</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Check the mounting of the sealing ring</li><li>· Check the lid lock mark</li></ul>
Lid does not open	<ul style="list-style-type: none"><li>· Pressure has not yet discharged</li><li>· Safety valve is in lock position</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Release pressure with the pressure release button</li></ul>
Steam discharges between lid and housing	<ul style="list-style-type: none"><li>· Sealing ring is damage or soiled</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Replace sealing ring</li><li>· Clean sealing ring</li></ul>
Safety valve does not lock and no pressure can be built	<ul style="list-style-type: none"><li>· Not enough liquid in the cooking pot</li><li>· Silicon plug on the valve is soiled</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Contact service</li></ul>
Occasional bangs	<ul style="list-style-type: none"><li>· Cooking pot is damp at the bottom</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Clean and dry before use</li></ul>
Rice is too soft	<ul style="list-style-type: none"><li>· Too much water</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Reduce water</li></ul>
Rice not totally cooked	<ul style="list-style-type: none"><li>· To less water</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Add more water</li><li>· After cooking, leave the rice for another 5 minutes with the lid closed</li></ul>

## Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

**Packaging disposal:** Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.



Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point.  
Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

## Service and Repair:

If the appliance must be repaired, please get in touch with your trader or with the manufacturer:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG  
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany  
Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,  
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19  
e-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>

ECO Cuisiner avec 1000 watt - le repas est prêt en 15 à 40 minutes. Il n'a jamais été aussi facile de cuisiner de manière saine et économique....

Vous n'avez pas besoin de four.

Les aliments sont cuits à la vapeur dans un laps de temps beaucoup plus court que le temps de cuisson normal, tout en gardant les vitamines, les sels minéraux et les oligo-éléments.


L'autocuiseur fermé hermétiquement génère une pression de 1,8 bar maximum (surpression de 80 kpa).

L'expérience doit être acquise avec tous les plats. Cet appareil peut être utilisé avec et sans pression de vapeur : saisie, braisage, cuisson du riz, cuisson lente, préparation de yaourt et cuisson au four.



## Généralement

Cet appareil est conçu pour un usage privé et non commercial. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et gardez-le soigneusement. En cas de remise de l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de joindre le mode d'emploi. N'utilisez l'appareil que selon les indications et respectez les consignes de sécurité. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des indications du mode d'emploi. Enlever tout matériel d'emballage et tous les autocollants. Nettoyez toutes les pièces (voir nettoyage).

## Consignes de sécurité


-  **Surface chaude !** Il y a un risque de brûlure en touchant la surface pendant le fonctionnement. Placez l'appareil avec le dos avec une distance de 10cm au mur de la cuisine.
- L'appareil doit être branché et utilisé conformément aux indications de la plaque signalétique.
- Un dérochage du plaque signalétique n'est pas autorisé pour des raisons de sécurité.




- Contrôler avant chaque utilisation, que l'appareil ou le câble d'alimentation en courant n'est pas endommagé.
- Ne touchez jamais la fiche d'alimentation avec des mains mouillées.
- Connectez la fiche d'alimentation seulement à une prise de courant correctement installée et facilement accessible.
- Pour débrancher la fiche d'alimentation, tirez toujours la fiche – pas le câble.
- Retirer la prise après chaque utilisation ou en cas de dysfonctionnement.
- N'arracher pas la prise et ne l'endommager pas. Ne coincer pas le câble d'alimentation.
- Tenir le câble d'alimentation éloigné des parties chaudes.
-  L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en ont compris les dangers potentiels. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et exécutent ces opérations sous surveillance.
- Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veillez à ce que des enfants ne jouent pas avec l'emballage (par exemple sac en plastique).
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande !
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son fonctionnement.
- N'entreposez pas l'appareil à l'extérieur ou dans une pièce humide.
-  **Ne posez rien sur l'appareil.**
- **Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau.**

- Laissez au moins 10 cm distance autour de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil après un fonctionnement défaillant, par ex. s'il est tombé ou s'il a été endommagé d'une autre manière.
- Le fabricant ne sera pas tenu responsable en cas de mauvaise utilisation ou d'utilisation inappropriée par non-respect du mode d'emploi.
- Pour éviter tout danger, les réparations sur l'appareil, notamment le remplacement d'un câble endommagé, ne peuvent être réalisées que par un service après-vente autorisé. Seulement les pièces détachées original peuvent être utiliser.
- L'appareil chauffe beaucoup, ne le transporte donc qu'après refroidissement.
- N'utilisez l'appareil que pour les applications décrites dans le mode d'emploi.
- Ne placez aucun des matériaux que le papier, carton, plastique etc. dans l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour un usage privé et similaires telles que :
  - o dans les cuisines pour les employés dans les magasins, bureaux et autres zones industrielles
  - o dans les propriétés agricoles et par les clients des hôtels, motels et autres établissements résidentiels
  - o dans chambres d'hôtes
- **Avant la première utilisation** : toutes les pièces doivent être nettoyées et séchées minutieusement. L'appareil peut fumer facilement lorsqu'il est utilisé pour la première fois.
-  **Attention ! L'extérieur de l'appareil devient chauds. Risque de brûlures.** Pendant le fonctionnement, la température des surfaces touchables peut être très chaude ! Ne pas déposez l'appareil sur une surface sensible et le posez de sorte qu'il ait au moins 70 cm de place libre des matières inflammables.
- Vapeur peut sortir pendant l'utilisation. Gardez les mains et le visage à une distance. Prenez soin que le vapeur chaud peut

sortir si vous prélevez le pot. Assurez-vous qu'il y a une distance suffisante des armoires suspendues pour éviter que le placage ne soit endommagé.

-  Cet appareil est conçu de manière à libérer automatiquement la surpression / vapeur pendant le processus de cuisson. Avant utilisation, il faut vérifier si les valves de pression et de sécurité sont propres et exemptes de bouchons. La bague d'étanchéité doit être propre et correctement installée. À la fin d'un processus de cuisson, un signal retentit avant que la vapeur ne soit libérée.
- Assurez-vous que la valve de purge n'est pas couverte.
- Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit avoir une section de 1,5 mm<sup>2</sup>.
- Si vous utilisez une multiprise testée pas GS avec 16 A, il est interdit de le charger avec plus de 3680 watts en raison d'un danger incendie.
- Si vous utilisez une rallonge, faire attention que les enfants ne le tirent pas où trébucher sur le câble.
- Tirez la fiche d'alimentations toujours si l'appareil est sans surveillance, avant le montage, le démontage, ou le nettoyage.
- **Hygiène** : Assurez-vous que l'appareil doit être nettoyé toujours pour éviter le formation les bactéries ou de moisissures.

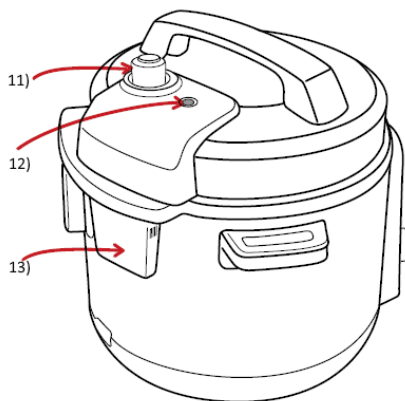
## Nettoyage

-  **Toujours débrancher l'appareil et le laisser complètement refroidir avant de le nettoyer.**
- **Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.**
- Retirez la bague d'étanchéité du couvercle et nettoyez tous les résidus de cuisson. Insérez ensuite correctement la bague d'étanchéité dans le couvercle. Si aucune pression ne s'accumule dans l'appareil lors de la prochaine opération, vérifiez que la bague d'étanchéité est correctement installée.
- Rincez la valve de surpression et le réservoir de condensat et les réinsérer complètement dans le couvercle.

- Essuyez le boîtier avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de résidus sur la plaque chauffante et le fond du récipient de cuisson afin que la régulation ne soit pas affectée.
- Les accessoires peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.


## Plan de travail

**Important :** Ne jamais placer l'appareil sur une surface chaude ou à côté (par exemple plaque de cuisson d'une cuisinière). Faire fonctionner seulement sur un support plan, stable et thermorésistant. Veiller à ce que des objets inflammables ne se trouvent pas à proximité. Ne placez pas l'appareil sur le bord de la table afin qu'il ne puisse pas être touché par les enfants ou qu'il ne tombe pas lorsque vous le touchez.



- |  |  |
|--|--|
| 1. Couvercle                           | 8. Garder au chaud / stop              |
| 2. Marque de verrouillage du couvercle | 9. Programmes automatiques             |
| 3. Affichage                           | 10. Poignées                           |
| 4. Programmes automatiques             | 11. Valve de surpression               |
| 5. Réglage de la minuterie / pression  | 12. Valve de verrouillage du couvercle |
| 6. Bouton de libération de pression    | 13. Réservoir de condensats            |
| 7. Contrôle rotatif                    |  |

## Récipient de cuisson / pot intérieur

- Assurez-vous que le bord du récipient et le fond ne sont pas endommagés, car cela peut nuire au fonctionnement.
- N'utilisez le récipient de cuisson qu'avec cet appareil et non comme une casserole ou dans un four !
- Le marquage MAX ne doit pas être dépassé.
-  Remplissez toujours les aliments dans le récipient de cuisson et jamais dans l'appareil sans récipient intérieure !

## Mise en service

1. Mettez les aliments dans le récipient de cuisson.  
Veuillez noter que le niveau de remplissage se situe entre MIN et MAX et ne dépasse ni ne tombe en dessous.  
Placez le récipient de cuisson dans l'appareil.
2. Connectez l'appareil, vous entendrez 4 bips. «OFF» apparaît sur l'affichage.
3. Remettez le couvercle et fermez-le selon le marquage (n° 2) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.















Pour ouvrir le couvercle après la fin de la cuisson, il faut d'abord appuyer sur le bouton de libération de pression n° 6. Ne forcez pas pour ouvrir le couvercle !

Si le relâchement automatique de la pression «AON» est sélectionné, la pression est relâchée automatiquement après la fin du programme.

4. Sélectionnez le programme automatique souhaité avec la commande rotative n° 7. Le symbole correspondant clignote sur l'affichage et le temps de cuisson de base s'affiche. Si le programme n'est pas modifié dans les 10 secondes, l'appareil démarre le programme de base.
  5. **Changement du temps de cuisson / pression de vapeur**  
Après avoir sélectionné le programme, les changements d'heure ou de pression doivent être effectués dans les 10 secondes.  
Appuyez sur la touche minuterie / pression n° 5, l'heure clignote à l'affichage. L'heure peut être modifiée de 00:01 minutes à 04:00 heures à l'aide du command rotative. Après 10 secondes, le programme démarre avec l'heure modifiée.  
Si vous souhaitez également modifier la pression, appuyez une seconde fois sur le bouton 5. Utilisez la commande rotative pour sélectionner la pression désirée entre 1,5 et 12 psi. L'appareil démarre automatiquement et affiche les valeurs définies à l'affichage.
- Remarque : le temps de cuisson ne commence à s'écouler que lorsque la surpression est atteinte.**
- Si vous souhaitez modifier la minuterie ou la pression pendant la cuisson, appuyez sur le bouton 5 et modifiez les valeurs comme décrit ci-dessus.


## Paramètres de base

Programm		Zeit	Änderungs- bereich Zeit	Druck / Dampftem- peratur	Änderungs- bereich Druck
<b>Meat/Stew</b> Viande		35 Min	01 Min – 4 h	12 psi = 117°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Poultry</b> Volaille		30 Min	01 Min – 4 h	12 psi = 117°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Fish</b> Poisson		10 Min	01 Min – 4 h	4,5 psi = 107°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Milk/Cereal</b>		5 Min	01 Min – 4 h	1,5 psi = 102°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Sauté</b> Saisir		30 Min	01 Min – 1 h	x	x
<b>Frying without Pressure</b> Rôtir sans pression		15 Min	01 Min – 1 h	x	x
<b>Steam</b> Étuver		8 Min	01 Min – 4 h	4,5 psi = 107°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Rice</b> Riz		12 Min	x	4,5 psi = 107°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Vegetables</b> Légumes		15 Min	01 Min – 4 h	4,5 psi = 107°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Yogurt</b> Yaourt		08 Std	30 Min – 99 h	x	x
<b>Cake</b> Gâteau		40 Min	01 Min – 4 h	12 psi = 117°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Slow Cook</b> Cuisson lente		08 Std	02 h – 20 h	x	x

psi	1,5	3,0	4,5	6,0	7,5	9,0	10,5	12,0
<b>Pression absolue en bar</b>	1,1	1,2	1,3	1,4	1,5	1,6	1,7	1,8
<b>Température de vapeur en °C</b>	102,3	104,8	107,1	109,3	111,4	113,3	115,2	116,9

- Faites frire les aliments directement dans le récipient de cuisson avant de mettre le couvercle.
- La cuisson lente ne nécessite pas de pression de vapeur. Lorsque le couvercle est mis, une petite pression s'accumule, qui est régulée par la valve de pression à 4,5 psi.
- Les aliments surgelés prennent 10 minutes de plus.
- Un bip retentit une fois le temps de cuisson écoulé. La pression de vapeur est automatiquement libérée. S'il n'y a plus de pression de vapeur dans l'appareil, le verrou du couvercle s'ouvre automatiquement et l'appareil passe en mode maintien au chaud (70 ° C pendant 10 heures max.).
- Si vous souhaitez passer de la libération automatique de pression «AON» réglée à la libération manuelle de pression «AOFF», appuyez simultanément sur le bouton de libération de pression (n ° 6) et sur stop (n ° 8) pendant 2 secondes.
- Une fois le mode maintien au chaud écoulé, l'appareil se met en veille puis s'éteint à nouveau au bout de 5 minutes. Débranchez l'appareil.

#### Remarque :

- Si le couvercle n'est pas correctement fermé, l'écran affiche «LID».
-  Lorsque vous relâchez manuellement la pression, maintenez une distance suffisante par rapport à la valve de surpression. Avec le relâchement automatique de la pression, assurez-vous que vous êtes à une distance suffisante de la valve de surpression lorsque la pression est relâchée (après la fin du temps de cuisson).

## Cuisson du riz

- Ne jamais mettre de sachet de riz dans l'appareil, ouvrir ce dernier et verser les grains de riz dans la cuve intérieure. **Mettre le riz dans une passoire et rincez-le sous l'eau froide avant de le mettre dans la cuve.**
- Ajouter ensuite de l'eau comme indiqué avec le gobelet doseur :
  - o Pour 2 gobelets de riz, ajouter 3 gobelets d'eau.
- On peut par ex. ajouter des épices comme du piment à l'eau. Certaines sortes de riz deviennent alors molles et collantes, si le riz devait être trop ferme ajoutez alors un peu plus d'eau.
- En utilisant plusieurs sortes de riz il est possible que les grains brunissent légèrement sur le fond de la cuve. C'est normal et on ne peut pas y remédier.

## Cuisson à la vapeur

- Avec le panier perforé il est possible de cuire des légumes ou du poisson à la vapeur.
- Coupez les légumes en petits morceaux et répartissez-les sur le panier perforé. Les légumes ne doivent pas dépasser le bord du panier.
- Ajoutez 2 mesures d'eau dans la cuve intérieure, mettre le panier perforé en place, fermer le couvercle et enclencher.

## Yaourt

- Vous pouvez utiliser à la fois du lait UHT et du lait frais pasteurisé. Pour le lait hors ferme (distributeur de lait / poste de ravitaillement en lait / similaire), le lait doit être bouilli d'abord et refroidi à au moins 35 ° C.
- Mélangez un pot de yaourt (125 gr) avec 2,0 litres de lait répartir ce mélange dans les verres. Ensuite, placez le récipient dans l'appareil et commencez le programme yaourt. Versez ensuite le lait jusqu'à environ 1 cm sous le bord. Maintenant, remuez brièvement chaque verre avec une cuillère et fermez-les avec les couvercles et placez-les dans l'appareil.
- Remarque : les verres à yaourt sont disponibles comme accessoires auprès du service Steba.

## Temps de maturation :

- Laisser mûrir la mixture au moins 8 heures dans l'appareil. De plus le yaourt mûri, de plus le goût sera intense. De plus froide la mixture est, de plus longue la minuterie doit être réglée. Utilisez une cuillère pour vérifier la consistance et, si nécessaire, augmentez la minuterie. Ne déplacez pas l'appareil pendant la période de maturité, sinon le yaourt ne pourrait pas épaissir. Une tasse de yaourt fini peut être utilisée comme culture de départ, mais pas plus d'environ 20 fois.
- Gardez le yaourt prêt toujours dans le réfrigérateur. Des ingrédients tels que le sucre, les fruits ou les saveurs peuvent être ajoutés après coup au yaourt nature.



# Dépannage

Cher client,

Merci d'avoir acheté un produit STEBA. Le tableau ci-dessous donne une assistance à des problèmes qui peuvent survenir lors de l'utilisation de l'appareil. Pour beaucoup de problèmes, il y a une solution simple, parce que tout ne soit un dysfonctionnement apparaît, doit être sévère. S'il vous plaît passer par la liste ci-dessous avant de contactez le service à la clientèle.

<b>Problème</b>	<b>Raison</b>	<b>Suggestion</b>
L'appareil ne marche pas	<ul style="list-style-type: none"><li>· L'appareil n'est pas branché</li><li>· Fusible a échoué</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Branchez l'appareil</li><li>· Vérifiez le fusible</li></ul>
Couvercle ne ferme pas	<ul style="list-style-type: none"><li>· Le joint est manquant ou mal installé</li><li>· Couvercle mal placé</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Vérifier l'installation de la bague d'étanchéité</li><li>· Vérifiez les marques de verrouillage sur le couvercle</li></ul>
Le couvercle ne peut pas être ouvert	<ul style="list-style-type: none"><li>· La pression ne s'est pas encore complètement échappée</li><li>· La valve de sécurité est en position verrouillée</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Relâcher la pression avec le bouton de libération de la pression</li></ul>
Vapeur s'échappe entre le couvercle et le boîtier	<ul style="list-style-type: none"><li>· Bague d'étanchéité endommagée ou sale</li><li>· Remplacer la bague d'étanchéité</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Nettoyer la bague d'étanchéité</li></ul>
La valve de sécurité ne se verrouille pas, de sorte qu'aucune pression ne se crée	<ul style="list-style-type: none"><li>· Pas assez de liquide dans le récipient de cuisson</li><li>· Le bouchon en silicone sur la valve est sale</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Contactez le service</li></ul>
Claquement occasionnelle	<ul style="list-style-type: none"><li>· Le récipient de cuisson est humide sur le sol</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Nettoyer et sécher avant utilisation</li></ul>
Le riz est trop mou	<ul style="list-style-type: none"><li>· Trop de liquide</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Réduisez la quantité d'eau</li></ul>
Riz pas complètement cuit	<ul style="list-style-type: none"><li>· Pas assez d'eau</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Augmentez la quantité d'eau</li><li>· Après la cuisson, laissez le riz cuire encore 5 minutes avec le couvercle fermé</li></ul>

## Evacuation correcte de ce produit:



Mettre les appareils usagés immédiatement au rebut.

Au sein de l'UE, ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Les anciens appareils contiennent des matériaux de valeur recyclables qui doivent être valorisés afin d'éviter toute atteinte à l'environnement ou à la santé humaine due à une élimination incorrecte des déchets. Les anciens appareils doivent par conséquent être mis au rebut via des systèmes de collecte appropriés ou ramenés à cet effet au point de vente où ils ont été achetés. Les appareils seront alors confiés à un centre de recyclage des matériaux.

### Élimination de l'emballage

Ne pas jeter l'emballage avec les déchets ménagers, mais avec les déchets recyclables. Jeter les emballages en papier, carton et carton ondulé aux points de collecte de vieux papiers. Les composants d'emballage en plastique et les films doivent également être jetés dans les conteneurs prévus à cet effet.



### Exemples d'identification des plastiques :

PE pour le polyéthylène, code 02 pour le PEHD, 04 pour le PEBD, PP pour le polypropylène, PS pour le polystyrène.

## Service après-vente

Si, contre toute attente, l'appareil doit être confié au service après-vente, nous contacter aux coordonnées suivantes. En cas de garantie applicable, nous nous chargeons de l'enlèvement de l'appareil. L'appareil doit être correctement emballé pour le transport.

Les paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge !

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Allemagne

tél. service commercial : 09543 / 449-17 / -18, tél. S.A.V. : 09543 / 449-44, fax : 09543 / 449-19 e-mail : elektro@steba.com Internet : <http://www.steba.com>

Attention ! Les appareils électriques doivent être réparés exclusivement par des électriciens qualifiés, les réparations non conformes pouvant entraîner des conséquences graves.

ECO Koken bij 1000 watt – binnen 15- 40 minuten is de maaltijd klaargemaakt.

Het was nog nooit zo gemakkelijk, gezond en energiebesparend te koken. U hebt geen fornuis nodig.

De gerechten worden in de stoom met overdruk in een fractie van de gebruikelijke kooktijd gekookt, waarbij vitaminen, minerale zouten en sporenelementen behouden blijven.

De luchtdichte snelkookpan genereert een druk van max. 1,8 bar (80 kpa overdruk).


Bij alle gerechten moet ervaring opgedaan worden.

Dit apparaat kan met en zonder stoomdruk gebruikt worden: schroeien, smoren, rijst koken, braden, slowcooking, yoghurtbereiding en bakken.

## Algemeen

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor privé gebruik en gebruik binnenshuis en niet geschikt voor commerciële doeleinden. Lees de handleiding zorgvuldig en bewaar deze op een veilige plaats. Wanneer het apparaat aan iemand anders wordt gegeven, zorg ervoor dat de handleiding ook wordt meegegeven aan deze persoon. Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in de handleiding en let op de veiligheidsinformatie. Geen aansprakelijkheid voor schade of ongelukken wordt geaccepteerd welke worden veroorzaakt door het niet opvolgen van de instructies uit de handleiding. Verwijder alle verpakking en stickers voor gebruik. Was alle onderdelen zorgvuldig af (zie Reinigen).

## Veiligheidsinformatie

-  **Heet oppervlak!** Er bestaat gevaar voor verbranding wanneer u het oppervlak aanraakt tijdens gebruik. Plaats de achterzijde van het apparaat op 10 centimeter afstand van de keukenmuur.
- Sluit het apparaat aan en gebruik het in overeenstemming met de specificaties op het etiket.
- Niet gebruiken wanneer het snoer of stekker is beschadigd.

Controleer dit voor elk gebruik.

- Sluit niet aan met natte handen.
- Sluit de stekker alleen aan op een correct geïnstalleerd en gemakkelijk toegankelijk stopcontact.
- Trek altijd aan de stekker en niet aan het snoer om deze uit het stopcontact te verwijderen.
- Haal de stekker na elk gebruik of in het geval van storing uit het stopcontact
- Trek niet aan het snoer. Trek het snoer niet over randen en buig het niet te veel.
- Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.
-  Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring/kennis, op voorwaarde dat er toezicht gehouden wordt of instructies hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en bewust zijn van de gevaren die hierbij komen kijken. Kinderen mogen de verpakking niet als speelgoed gebruiken. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Kinderen onder de 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en de stroomkabel worden gehouden.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat of verpakkingsmateriaal spelen (bijvoorbeeld plastic zakken)
- Het apparaat mag niet worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk systeem op afstand.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Laat het apparaat niet buiten of in een vochtige ruimte achter.
-  **Plaats nooit iets bovenop het apparaat.**
- **Dompel het apparaat nooit in water.**
- Laat een ruimte van ongeveer 10 cm rond het apparaat vrij.
- Gebruik het apparaat nooit na een storing, bijvoorbeeld als het

gevallen is of op een andere manier beschadigd is geraakt.

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor de schade die ontstaat door gebruik van het apparaat op een andere manier dan beschreven, of een fout in het gebruikt.
- Om letsel te voorkomen mogen reparaties zoals het vervangen van een beschadigd snoer alleen worden uitgevoerd door een reparatiedienst. Alleen originele onderdelen mogen worden gebruikt.
- Het apparaat wordt heet, verplaats deze alleen wanneer hij afgekoeld is.
- Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven is in deze handleiding.
- Plaats geen materialen zoals papier, karton, plastic enz. In het apparaat.
- Dit apparaat is bedoeld om te gebruiken voor huishoudelijk setting, zoals:
  - o personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
  - o door gasten in hotels, motels en andere type woonomgevingen
  - o bed & breakfast-achtige omgevingen.
- **Voor het eerste gebruik:** reinig alle delen zorgvuldig en laat deze drogen. Bij het eerste gebruik kan het apparaat licht roken.



**Let op! Apparaat is heet. Gevaar voor verbranding!** Aanraakbare oppervlakken worden heet tijdens gebruik! Plaats het apparaat op een vlak en ongevoelig oppervlak en houd een afstand van minimaal 70 centimeter tot brandbare materialen.

- Tijdens gebruik kan er stoom ontsnappen. Houd handen en gezicht weg. Pas op voor stoom tijdens het koken en wanneer u de pan uitneemt. Neem passende afstand tot keukenkasten om schade aan finer te voorkomen.




Dit apparaat is ontworpen om automatisch overtollige druk / stoom af te voeren tijdens het kookproces. Voor gebruik dient gecontroleerd te worden of de druk- en veilig-

heidskleppen schoon en vrij van verstoppingen zijn. De afdichtring moet schoon en correct geïnstalleerd zijn. Aan het einde van een kookproces klinkt een signaal voordat de stoom vrijkomt.

- Zorg ervoor dat de afvoerklep niet bedekt is.
- Wanneer er een verlengkabel wordt gebruikt, moet deze een doorsnede van 1,5 mm<sup>2</sup> hebben.
- Als een GS-geteste 16 A multi-pin extensie wordt gebruikt, wordt deze met niet meer dan 3680 watt belast wegens brandgevaar.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met de kabel kunnen spelen of erover struikelen.
- Het apparaat moet altijd worden losgekoppeld van de stroomvoorziening als het niet onder toezicht staat en voor montage, demontage of reiniging.
- **Hygiëne:** Maak altijd het apparaat schoon om bacteriën en schimmelvorming te voorkomen.

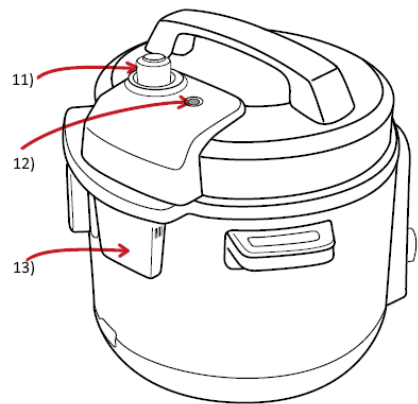
## Reiniging

-  **Let op! Haal de stekker uit het stopcontact voordat u hem schoonmaakt en laat hem eerst afkoelen.**
- **Dompel het apparaat nooit onder in water.**
- Gebruik geen schuurmiddelen, ovenspray of oplosmiddelen.
- Trek de afdichtring uit het deksel en verwijder alle kookresten. Plaats vervolgens de afdichtring correct terug in het deksel. Als er bij een volgend gebruik geen druk in het apparaat wordt opgebouwd, controleer dan of de afdichtring correct zit.
- Spoel het overdrukventiel en het condensaatreservoir schoon en plaats ze volledig in het deksel.
- Veeg de behuizing af met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
- Zorg ervoor dat er geen resten op de verwarmingsplaat en de bodem van de kookpot achterblijven, zodat de werking niet wordt beïnvloed.
- De accessoires kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd.

# Plaatsing


## Belangrijk:

Plaats dit apparaat nooit op of naast hete oppervlakken (bijvoorbeeld hete kachels). Gebruik het alleen op een gelijk, stabiele en hittebestendig oppervlak. Het is belangrijk dat er geen ontvlambare items zijn in de buurt van het apparaat. Plaats het apparaat niet op de rand van een tafel of werkblad zodat het niet door kinderen kan worden aangeraakt, of vallen als u het aanraakt.




- 1) Deksel
- 2) Markering voor dekselvergrendeling
- 3) Display
- 4) Automatische programma's
- 5) Timer / druk instellen
- 6) Drukontlastingsknop
- 7) Draaiknop
- 8) Warm houden / annuleren
- 9) Automatische programma's
- 10) Handgrepen
- 11) Overdrukventiel
- 12) Dekselvergrendelingsklep
- 13) Condensatietank

## Kookpot / binnenpot













- Zorg ervoor dat de rand van de container en de bodem niet worden beschadigd, dit kan de functie nadelig beïnvloeden.
- Gebruik de kookpot alleen met dit apparaat en niet als pan of op een fornuis/oven!
- De MAX-markering mag niet worden overschreden.
-  Doe de etenswaren altijd in de kookpan en nooit in het apparaat zonder binnenpan!

## Aan de slag

1. Doe het eten in de kookpot.  
Houd er rekening mee dat het vulpeil tussen MIN en MAX ligt en deze niet overschrijdt of onderschrijdt.  
Plaats de kookpot in het apparaat.
2. Sluit het apparaat aan, u hoort 4 pieptonen en „OFF” verschijnt op het display
3. Plaats het deksel op het apparaat en sluit het volgens de markering (nr. 2) met de klok mee.  
 Om het deksel te openen na het einde van het kookproces, moet de drukontlastknop nr. 6 worden ingedrukt. Gebruik geen kracht om het deksel te openen! Als de automatische drukontlasting „AON” is geselecteerd, wordt de druk automatisch vrijgelaten aan het einde van het programma.
4. Selecteer het gewenste automatische programma met de draaiknop nr. 7. Het bijbehorende symbool knippert op het display en de basiskooktijd wordt weergegeven.  
Als het programma niet binnen 10 seconden wordt gewijzigd, start het apparaat het basisprogramma.
5. **Veranderen van kooktijd / stoomdruk**  
Na het selecteren van het programma moeten wijzigingen in tijd of druk binnen 10 seconden worden aangebracht.  
Druk op timer / drukknop nr. 5, de tijd knippert op het display. Met de draaiknop kan de tijd worden gewijzigd van 00:01 minuten tot 04:00 uur. Na 10 seconden start het programma met de gewijzigde tijd.  
Als u ook de druk wilt wijzigen, drukt u een tweede keer op knop nr. 5. Gebruik de draaiknop om de gewenste druk tussen 1,5 en 12 psi te selecteren. Het apparaat start automatisch en toont de ingestelde waarden op het display.  
**Let op: De kooktijd begint pas te lopen zodra de overdruk bereikt is.**  
Als u de timer of de druk tijdens het kookproces wilt wijzigen, drukt u op knop nr. 5 en wijzigt u de waarden zoals hierboven beschreven.




## Basis instellingen

Programma		Tijd	Aanpasbare tijd	Druk/ stoom- temperatuur	Aanpasbare druk/ stoom- temperatuur
<b>Meat/Stew</b>		35 Min	01 Min – 4 h	12 psi = 117°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Poultry</b>		30 Min	01 Min – 4 h	12 psi = 117°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Fish</b>		10 Min	01 Min – 4 h	4,5 psi = 107°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Milk/Cereal</b>		5 Min	01 Min – 4 h	1,5 psi = 102°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Sauté</b>		30 Min	01 Min – 1 h	x	x
<b>Frying without Pressure</b>		15 Min	01 Min – 1 h	x	x
<b>Steam</b>		8 Min	01 Min – 4 h	4,5 psi = 107°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Rice</b>		12 Min	x	4,5 psi = 107°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Vegetables</b>		15 Min	01 Min – 4 h	4,5 psi = 107°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Yogurt</b>		08 Std	30 Min – 99 h	x	x
<b>Cake</b>		40 Min	01 Min – 4 h	12 psi = 117°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Slow Cook</b>		08 Std	02 h – 20 h	x	x

psi	1,5	3,0	4,5	6,0	7,5	9,0	10,5	12,0
<b>Absolute druk in bar</b>	1,1	1,2	1,3	1,4	1,5	1,6	1,7	1,8
<b>Stoom temperatuur in °C</b>	102,3	104,8	107,1	109,3	111,4	113,3	115,2	116,9

- Fruit het voedsel aan, direct in de kookpot, voordat het deksel wordt gesloten.
- Slow Cook vereist geen stoomdruk. Wanneer het deksel wordt geplaatst, wordt er een kleine druk opgebouwd, die wordt geregeld door het drukventiel op 4,5 psi.
- Bevroren voedsel duurt 10 minuten langer.
- Er klinkt een pieptoon nadat de kooktijd is verstreken. De stoomdruk wordt automatisch vrijgelaten. Als er geen stoomdruk meer in het apparaat is, gaat de dekselvergrendeling automatisch open en schakelt het apparaat over naar warmhoudmodus (70 ° C gedurende max. 10 uur).
- Als u wilt overschakelen van de automatische drukontlasting „AON” naar de handmatige drukontlasting „AOFF”, druk dan op de drukontlastingsknop (nr. 6) en anuleer (nr. 8) samen gedurende 2 seconden.
- Nadat de opwarmtijd is verstreken, schakelt het apparaat over naar stand-by en schakelt het na 5 minuten eindelijk uit. Koppel hem los.

### Opmerking:

- Als het deksel niet goed gesloten is, toont het display „LID”.
-  Houd bij het handmatig vrijlaten van de druk voldoende afstand tot het overdrukventiel. Zorg er bij de automatische drukontlasting voor dat u zich op voldoende afstand van het drukontlastingsventiel bevindt als de druk wegvalt (na afloop van de kooktijd).

## Rijst koken

- Geen rijstbuitjes in het apparaat doen, maar de rijst los in de binnenste top gieten. **Was de rijst vooraf in een zeef onder koud water en doe deze in de binnenste pot.**
- Doe er daarna zoals aangegeven water met de maatbeker bij:
  - o Bij 2 maatbekers rijst 3 maatbekers water toevoegen
- Men kan specerijen, bijvoorbeeld chili, in het water doen. Voeg voor wilde en bruine rijst naast de bovengenoemde hoeveelheden een halve maatbeker water toe.
- Bij verschillende soorten rijst kan het tot een lichte bruine kleuring van de rijstkorrels op de bodem van de pot komen. Dat kan omwille van het systeem niet voorkomen worden.

## Stoven

- Met het zeefelement kan men groenten of vis stoven. Snijd de groenten in hapklare stukjes en verdeel deze over het zeefelement. De groenten mogen niet over de rand van het element uitsteken.
- Giet 2 maatbekers water in de binnenste pot, zet het element erin, sluit het deksel en start.

### **Yoghurt**

Je kan zowel UHT-melk als gepasteuriseerde verse melk gebruiken. Voor melk vanuit de boerderij; de melk moet eerst gekookt worden en vervolgens tot minimaal 35 °C laten koelen.

Roer een kopje yoghurt (125gr) in 2,0 liter melk en vul deze in de bekers. Vul vervolgens de glazen met melk tot 1 cm onder de rand van het glas. Roer elk glas goed om met een lepel en sluit af met het deksel. Plaats vervolgens de glazen in het apparaat en start het yoghurtprogramma.

Let op: yoghurtglazen zijn als toebehoren verkrijgbaar bij de STEBA-Service.

### **Bereidingstijd:**

Laat het melkmengsel tenminste 8 uur in het apparaat. Hoe langer de yoghurt wordt bereid, hoe meer smaak. Hoe kouder het mengsel, hoe langer de timer moet worden ingesteld. Gebruik een lepel om de consistentie te controleren en, indien nodig, de timer te verhogen. Een beker bereide yoghurt kan worden gebruikt als zuursel maar niet meer dan 20 keer, omdat het effect dan niet meer zo goed is.

Bewaar de bereide yoghurt altijd in de koelkast. Ingrediënten zoals suiker, fruit of smaakstoffen kunnen later aan de yoghurt worden toegevoegd.

## Probleem oplossen

Beste klant,  
Hartelijk dank voor de aankoop van dit STEBA artikel. De volgende tabel zal u helpen met problemen die zich kunnen voordoen bij het gebruik van het apparaat. Voor veel problemen is er een eenvoudige oplossing, want niet alles wat lijkt op een storing is ernstig. Controleer de volgende lijst voordat u contact opneemt met de klantenservice.

<b>Probleem</b>	<b>Reden</b>	<b>Suggestie</b>
Apparaat werkt niet	<ul style="list-style-type: none"><li>· Apparaat is niet aangesloten</li><li>· Zekering is defect</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Controleer de stekker</li><li>· Controleer zekeringen</li></ul>
Deksel sluit niet	<ul style="list-style-type: none"><li>· Afdichtring ontbreekt of is niet correct gemonteerd</li><li>· Deksel is niet correct op het apparaat geplaatst</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Controleer de montage van de afdichtring</li><li>· Controleer het merkteken van het dekselvergrendeling</li></ul>
Deksel gaat niet open	<ul style="list-style-type: none"><li>· - De druk is nog niet ontladen</li><li>· - Veiligheidsklep is vergrendeld</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Ontlast de druk met de drukontlastingsknop</li></ul>
Er komt stoom tussen deksel en behuizing	<ul style="list-style-type: none"><li>· Afdichtring is beschadigd of vervuild</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Vervang de afdichtring</li><li>· Reinig de afdichtring</li></ul>
Veiligheidsklep vergrendelt niet en er kan geen druk worden opgebouwd	<ul style="list-style-type: none"><li>· Niet genoeg vloeistof in de kookpot</li><li>· Siliconen plug op het ventiel is vuil</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Neem contact op met de klantenservice</li></ul>
Af en toe bonken	<ul style="list-style-type: none"><li>· Kookpan is aan de onderkant vochtig</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Maak voor gebruik schoon en droog</li></ul>
Rijst is te zacht	<ul style="list-style-type: none"><li>· Te veel water</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Minder water</li></ul>
Rijst niet helemaal gaar	<ul style="list-style-type: none"><li>· Te weinig water</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Voeg meer water toe</li><li>· Laat de rijst na het koken nog 5 minuten staan met gesloten deksel</li></ul>

## Correcte afvalverwijdering van dit product

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.



Binnen de Europese Unie duidt dit symbool erop dat dit product niet samen met huishoudelijk afval verwijderd mag worden. Oude apparaten bevatten waardevolle, recycleerbare materialen, die aan recycling onderworpen moeten worden om het milieu c.q. de menselijke gezondheid niet door een ongecontroleerde afvalverwijdering te schaden. Gelieve oude apparaten daarom via geschikte inzamelsystemen te verwijderen of het apparaat met het oog op de afvalverwijdering terug naar de afzender (waar u het product gekocht hebt) te zenden. De afzender zal dan het apparaat aan een stoffelijke recycling onderwerpen.

### Evacuatie van de verpakking

Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar aan recycling onderwerpen. Verpakkingen van papier, karton en gegolfd karton in verzamelcentra voor oud papier afgeven. Onderdelen van kunststofverpakkingen en folie dienen eveneens in de daarvoor bestemde verzamelbakken gedeponeerd te worden.



In de voorbeelden voor de kunststofbenaming staat: PE voor polyethyleen, het kencijfer 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyreen.

## Klantenserviceafdeling:

Indien uw apparaat tegen de verwachting in dan toch al eens de klantenserviceafdeling nodig heeft, gelieve u dan tot onderstaand adres te richten. Wij zullen dan in geval van garantie voor de afhaling zorgen. Het apparaat moet transporteerbaar verpakt zijn.

### Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG  
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany  
Verkopen-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,

Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19  
e-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>

Opgelet! Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektriciens gerepareerd worden, omdat er door ondeskundige reparaties aanzienlijke gevolgschade kan ontstaan.

Miljørigtig madlavning med 1000 watt – et måltid er tilberedt på 15-40 minutter. Det har aldrig været så let, sundt og energibesparende at lave mad...

Intet komfur kræves.

Ingredienserne koges i damp under tryk indenfor en brøkdel af den normale tilberedningstid, hvorved vitaminer, mineraler og sporstoffer bevares.


Den lufttætte trykkoger genererer et tryk på maks. 1,8 bar (80 kPa). Med lidt øvelse kan du tilberede ethvert måltid.



Apparatet kan bruges med og uden damptryk: Stegning ved meget høj varme, normal stegning, braisering, kogning af ris, langtidstilberedning (stegning/kogning), tilberedning af hjemmelavet yoghurt og bagning.

## Generelt

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og kun indendørs. Læs brugsanvisningen grundigt og gem den omhyggeligt. Hvis apparatet gives videre til andre personer, skal brugsanvisningen følge med. Benyt apparatet som beskrevet og overhold sikkerhedsinstruktionerne. Producenten påtager sig intet ansvar for skader og ulykker, som skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne. Fjern alt emballage og alle etiketter. Vask alle dele grundigt (se rengøring).

## Sikkerhedsinstruktioner

-  **Varm overflade!** Der er risiko for forbrændinger ved berøring af overfladen under drift. Placer apparatet med en afstand på 10 cm fra bagsiden mod køkkenvæggen.
- Apparatet må kun tilsluttes og anvendes ifølge oplysninger på typeskiltet.
- Apparatet må kun benyttes, hvis tilslutningskablet og maskinen er uden beskadigelser. Det skal kontrolleres hver gang maskinen skal benyttes.
- Apparatet må ikke røres med våde hænder.


- Må kun tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse i overensstemmelse med typeskiltet og stikkontakten skal være lettilgængelig.
- For at udtage stikket fra stikkontakten, træk altid i stikket og aldrig i kablet.
- Træk stikket ud af stikkontakten hver gang maskinen har været brugt og i tilfælde af fejl.
- Træk eller hiv aldrig i ledningen ved stikkontakten. Undgå at gnide ledningen langs kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- Hold strømforsyningen væk fra varme dele.
-  Apparatet må ikke bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, eller personer, som ikke er i stand til at betjene apparatet, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af apparatet og forstår de farer, som er forbundet dermed. Lad aldrig børn lege med apparatet eller emballagen. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke foretages af børn, medmindre de er fyldt 8 år og overvåges af en voksen.
- Apparatet og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
- Børn skal overvåges af en voksen for at sikre, at de ikke leger med apparatet eller emballagen (f.eks. plastposer).
- Apparatet må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringssystem!
- Apparatet må ikke anvendes uden opsyn.
- Opbevar ikke i det fri eller i et fugtigt rum.
-  **Placer intet på apparatet.**
- Nedsenk ikke apparatet i vand!
- Rund om apparatet skal der være min 10 cm luft.
- Benyt aldrig apparatet efter en fejlfunktion, fx hvis den er faldet ned eller på anden måde blevet beskadiget.
- Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af forkert anvendelse af grillen som følge af manglende overhol-

delse af instruktionerne i brugsanvisningen.

- For at undgå farlige situationer må eventuelle reparationer af grillen kun udføres af et serviceværksted. Der må kun anvendes originale reservedele.
- Apparatet bliver varmt, må kun transporteres efter afkøling.
- Apparatet må kun bruges til de formål, der er beskrevet i brugermanualen.
- Indsæt ingen materialer som papir, pap, plastik osv. i apparatet.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og af:
  - o personale køkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer
  - o af kunder i hoteller, moteller og andre boliger type miljøer
  - o bed and breakfast miljøer
- **Inden første anvendelse:** Alle dele rengøres grundigt og tørrer derefter. Ved første anvendelse kan apparatet ryge let.




**Forsigtig! Apparatet bliver varmt. Fare for forbrændinger!** Apparatet må ikke placeres på brandbare og følsomme overflader (eks. malede overflader og møbler) og skal altid placeres mindst 70 cm fra brandbare materialer.

- Under anvendelse opstår varmt damp. Hold hænder og ansigt på afstand. Pas på damp under madlavning og når gryden trækkes ud. Hold passende afstand til skabe o.l. for at undgå beskadigelse af overflader.
-  Denne enhed er designet til automatisk at frigive overtryk/damp under tilberedningsprocessen. Før brug skal det kontrolleres, om tryk- og sikkerhedsventilerne er rene og fri for tilstopninger. Tætningsringen skal være ren og korrekt installeret. Ved afslutning af en tilberedningsproces lyder der et signal, inden dampen frigives.
- Sørg for at afløbet ikke er tildækket.
- Ved brug af et forlænger kabel skal det have et tværsnit på 1,5 mm<sup>2</sup>. Ledningen på en kabeltromle skal altid være rullet helt ud.



- Ved anvendelse af et GS- godkendt 16 A multi forlænger-kabel, må denne ikke belastes med mere end 3680 watt. Der er fare for brand!
- Vær opmærksom på, at børn ikke trækker i kablet og at ingen snubler over kablet.
- Apparatet skal altid afbrydes fra el-nettet, hvis tilsyn ikke er til stede, og inden montering, demontering eller rengøring.
- **Hygiejne:** Grundet bakterier og mug, er det vigtigt, at apparatet altid rengøres!

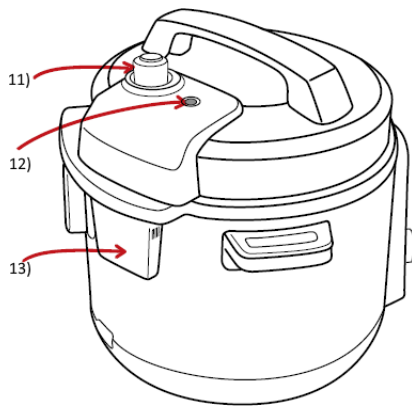
## Rengøring

-  **Advarsel! Inden hver rengøring skal stikket udtages fra stikkontakten og apparatet skal afkøle!**
- Apparatet må ikke nedsænkes i vand.
- Brug ikke slibemidler, ovnrens eller opløsningsmidler.
- Træk tætningsringen ud af låget og fjern alle madrester. Indsæt derefter tætningsringen korrekt i dækslet. Hvis der ikke opbygges tryk i enheden ved næste brug, skal du kontrollere, at tætningsringen sidder korrekt.
- Skyl trykudløsningsventilen og kondensbeholderen og sæt dem helt ind i låget.
- Aftør med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel.
- Sørg for at der ikke er rester på varmepladen og bunden af gryden, så varmereguleringen ikke påvirkes.
- Tilbehøret kan rengøres i opvaskemaskinen.

## Placering af apparatet


### Vigtigt:

Placer aldrig apparatet på eller ved siden af en varm overflade (f.eks. kogeplade), men kun på en jævn, stabil og varmebestandig bordskåner. Det er altid vigtigt at sikre, at der ikke er brændbare genstande i nærheden. Placer ikke enheden på kanten af bordet, så børn ikke kan komme til den, og for at sikre at den ikke falder ned ved berøring.



1. Låg
2. Låglås
3. Display
4. Programmer
5. Indstilling af timer / tryk
6. Trykudløser
7. Drejeknap for programvalg
8. Hold varm / afbryd
9. Programmer
10. Håndtag
11. Trykudløsningsventil
12. Ventil til lågets lås
13. Kondensbeholder

## Gryde / indre gryde

- Sørg for at grydens kant og bund ikke er beskadiget, da dette kan forringe grydens funktion.
- Brug kun gryden med denne enhed og IKKE på et komfur!
- MAX-markeringen må ikke overskrides.
-  Fyld altid maden i gryden/madlavningsbeholderen og aldrig i enheden uden den indre gryde!

## Kom godt i gang

1. Kom maden i gryden.  
Kontroller at mængden af mad er imellem MIN og MAX og ikke er hverken over eller under denne markering.  
Anbring gryden i enheden.

2. Tilslut enheden, der høres 4 bip, og "OFF" vises på displayet.

3. Anbring låget på enheden og luk det i henhold til markeringen (nr. 2) med urets retning.



For at åbne låget efter endt brug skal trykknop nr. 6 trykkes ned. Brug ikke magt til at åbne låget! Hvis den automatiske trykfrigivelse "AON" er valgt, frigives trykket automatisk efter programmets afslutning.

4. Vælg det ønskede program ved hjælp af drejeknappen (nr. 7). Det tilsvarende symbol blinker på displayet og tilberedningstiden vises. Hvis programmet ikke ændres ved hjælp af drejeknappen (nr. 7) indenfor 10 sekunder, påbegyndes programmet

### 5. Ændring af tilberedningstid / damptryk

Efter valg af program skal ændringer i tilberedningstid eller damptryk foretages indenfor 10 sekunder.













Tryk på timer-/tryk-knappen (nr. 5) og tiden blinker på displayet. Tiden kan ændres fra 00:01 minutter til 04:00 timer ved hjælp af drejeknappen. Efter 10 sekunder påbegyndes programmet med den ændrede tilberedningstid.

Hvis damptrykket også skal ændres, tryk på knap nr. 5 endnu engang. Brug drejeknappen til at vælge det ønskede tryk mellem 1,5 og 12 psi. Enheden starter automatisk og viser de indstillede værdier på displayet.

**Bemærk: Tilberedningstiden begynder først, når overtrykket er nået.**

Hvis tilberedningstid eller tryk skal ændres under madlavningen, tryk på knap nr. 5 og rediger tid eller tryk som beskrevet ovenfor.


## Grundlæggende indstillinger

Program		Tid	Mulig tilbered- ningstid	Tryk / Damp- temperatur	Muligt tryk / damp- temperatur
<b>Meat/Stew</b> Kød		35 min.	01 min. – 4 timer	12 psi = 117°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Poultry</b> Fjerkræ		30 min.	01 min. – 4 timer	12 psi = 117°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Fish</b> Fisk		10 min.	01 min. – 4 timer	4,5 psi = 107°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Milk/Cereal</b> Mælk/Korn		5 min.	01 min. – 4 timer	1,5 psi = 102°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Sauté</b> Sautére		30 min.	01 min. – 1 timer	x	x
<b>Frying without Pressure</b> Stegning uden tryk		15 min.	01 min. – 1 timer	x	x
<b>Steam</b> Damp		8 min.	01 min. – 4 timer	4,5 psi = 107°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Rice</b> Ris		12 min.	x	4,5 psi = 107°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Vegetables</b> Grøntsager		15 min.	01 min. – 4 timer	4,5 psi = 107°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Yogurt</b> Yoghurt		08 timer	30 min. – 99 timer	x	x
<b>Cake</b> Kage		40 min.	01 min. – 4 timer	12 psi = 117°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Slow Cook</b> Langtidstilberedning		08 timer	02 timer – 20 timer	x	x

psi	1,5	3,0	4,5	6,0	7,5	9,0	10,5	12,0
<b>Tryk målt i bar</b>	1,1	1,2	1,3	1,4	1,5	1,6	1,7	1,8
<b>Damptemperatur målt i °C</b>	102,3	104,8	107,1	109,3	111,4	113,3	115,2	116,9

- Sautér maden direkte i gryden, før låget lukkes.
- Slow Cook kræver ikke damptryk. Når låget er på, opbygges et mindre tryk, som reguleres til 4,5 psi af trykventilen.
- Frosen mad har 10 minutters længere tilberedningstid.
- Der lyder et bip, når tilberedningstiden er gået. Damptrykket fjernes automatisk. Hvis der ikke er mere damptryk i enheden, åbnes låglåsen automatisk, og enheden skifter til "Hold varm"-tilstand (70 ° C i maks. 10 timer).
- Hvis man vil skifte fra den automatiske trykfrigivelse "AON" indstilling til den manuelle trykfrigivelse "AOFF", trykkes på trykdølserknappen (nr. 6) og afbryd (nr. 8) på samme tid i 2 sekunder.
- Når opvarmningstiden er gået, skifter enheden til stand-by og slukker endeligt efter 5 minutter. Tag stikket ud.

#### Bemærk:

- Hvis låget ikke er lukket ordentligt, viser displayet "LID".
-  Når trykket løsnes manuelt, hold tilstrækkelig afstand til ventilen. Med den automatiske trykdølse, sørg for at hold tilstrækkelig afstand til ventilen, når trykket løsnes efter endt tilberedningstid.

## Kogning af ris

- Brug aldrig ris i kogeposer, brug kun løse ris i gryden. Risene bør skylles i koldt vand i en sí, før de kommer i gryden.
- Tilsæt vand med målebægeret:
  - o F.eks. 2 målebægre ris tilsat 3 målebægre vand
- Krydderier såsom chili, hvidløg etc. kan tilsættes vandet. Ved tilberedning af vilde og brune ris tilsættes et ekstra halvt målebæger vand.
- Ved tilberedning af forskellige typer ris kan en let brunning af ris kornene forekomme i bunden af gryden. Dette kan desværre ikke undgås.

## Dampning

- Med dampindsatsen er det muligt at dampe grøntsager og fisk. Skær maden i mundrette stykker og fordel stykkerne jævnt i dampindsatsen. Maden må ikke stikke op over kanten af dampindsatsen.
- To kopper vand tilsættes gryden, hvorefter dampindsatsen med maden placeres i gryden. Luk låget, lås det og start enheden.

## Yoghurt

- Både UHT mælk og pasteuriseret frisk mælk kan benyttes. Mælk købt direkte fra en gård kan også benyttes, det skal dog koges først og derefter afkøles til højst 35° C.
- Rør en kop yoghurt (125 g) sammen med 2 l mælk og kom det i yoghurt glassene. Påfyld mælk til 1 cm under glassenes kant. Rør godt rundt i hvert glas med en ske og sæt låget på. Placer glassene i enheden og start yoghurt programmet.
- Bemærk: Yoghurt glassene er tilbehør og købes hos Steba. Medfølger ikke.

## Modningstid:

- Mælkeblandingen skal stå i enheden i min. 8 timer. Jo længere modningstid, jo mere smag. Jo koldere mælkeblending, jo længere modningstid. Tjek konsistensen ved hjælp af en ske og øg tiden, hvis nødvendigt. Flyt ikke enheden under modningstiden, idet yoghurten så måske ikke tykner. En kop af den færdige yoghurt kan bruges som basis for en ny yoghurt, men højst ca. 20 gange, hvorefter effekten mindskes.
- Opbevar altid yoghurt på køl. Ingredienser såsom sukker, frugt eller anden smag kan tilsættes den rene yoghurt efterfølgende.

# Fejlfinding

Kære kunde,

Tak fordi du købte et produkt fra Steba. Tabellen nedenfor giver hjælp til løsning af problemer, der kan opstå under brug af enheden. For mange problemer er der en simpel løsning, for ikke alle fejlfunktioner behøver at være alvorlige. Gennemgå venligst den nedenstående liste, inden kundeservice kontaktes.

<b>Problem</b>	<b>Grund</b>	<b>Løsningsforslag</b>
Enheden virker ikke	<ul style="list-style-type: none"><li>· Enheden er ikke sat til el-nettet</li><li>· En sikring er sprunget</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Tjek kontakten</li><li>· Tjek sikringerne</li></ul>
Låget lukker ikke	<ul style="list-style-type: none"><li>· Tætningsringen mangler eller er monteret forkert</li><li>· Låget er ikke monteret korrekt på enheden</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Kontroller monteringen af tætningsringen</li><li>· Tjek lågets lås</li></ul>
Låget åbner ikke	<ul style="list-style-type: none"><li>· Trykket er endnu ikke løsnet</li><li>· Sikkerhedsventilen er låst</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Løsn trykket ved hjælp af trykudløserknappen (nr. 6)</li></ul>
Damp udledes mellem låg og gryde	<ul style="list-style-type: none"><li>· Tætningsringen er beskadiget eller beskidt</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Udskift tætningsringen</li><li>· Rengør tætningsringen</li></ul>
Sikkerhedsventilen låser ikke og intet tryk opstår	<ul style="list-style-type: none"><li>· Der er for lidt væske i gryden</li><li>· Silikoneproppen på ventilen er snavset</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Kontakt kundeservice</li></ul>
Lejlighedsvis små brag	<ul style="list-style-type: none"><li>· Gryden er fugtig i bunden</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Rengør og tør før brug</li></ul>
Risene er for bløde	<ul style="list-style-type: none"><li>· For meget vand i gryden</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Reducer mængden af vand</li></ul>
Risene er ikke kogt helt	<ul style="list-style-type: none"><li>· For lidt vand i gryden</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Tilsæt mere vand</li><li>· Efter kogning, lad risene trække under låg i yderligere 5 minutter</li></ul>

## Korrekt bortskaffelse af dette produkt:

Nedslidte maskiner skal straks tages ud af brug.



Inden for den Europæiske Union, indikerer dette symbol, at produktet ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. Elektronisk affald indeholder værdifulde og genanvendelige materialer, som burde blive genbrugt for ikke at skade naturen eller menneskers sundhed igennem ukontrolleret affaldshåndtering. Sørg derfor altid for at aflevere elektronisk affald på en genbrugsstation eller sende det til bortskaffelse hos forhandleren. Denne sørger herefter for at maskinens komponenter genbruges.

**Bortskaffelse af emballage:** Smid aldrig blot emballagen ud, men bortskaf det på korrekt og ansvarlig vis til genanvendelse.

### Emballage:

- Aflever papir-, pap- og bølgepapemballage på genbrugsstationen.
- Forpakningsdele af plastik og folie skal ligeledes afleveres i den dertil indrettede opsamlingsbeholder



I eksemplerne på mærkning af plastmaterialer står: PE for polyethylen, kodenummer 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylen, PS for polystyrol.

## Kundeservice:

Hvis din maskine mod forventning får brug for service, bedes du kontakte os på følgende adresse. Vi afhenter apparatet hvis den stadig er dækket af garantien. Apparatet skal pakkes ind til transport.

Ufrankerede pakker modtages ikke!

STEBA Elektriske Apparater ApS & Co K/S  
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Salgstelefon: 09543 / 449-17 / -18, servicetelefon: 09543 / 449-44, fax: 09543 / 449-19  
e-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>

Advarsel! For at undgå væsentlige skader, der kan opstå som følge af ukyndig reparation, må elektroniske apparater kun repareres af autoriserede el-reparatører.



ECO tryckkokning med 1000 watt – skonsam tillagning av mat inom 15-40 minuter.

Det har aldrig varit så enkelt att laga mat hälsosamt och energibesparande...

Du behöver ingen spis.

Maten tillagas i ångan vid övertryck i en bråkdel av den vanliga tillagningstiden, varigenom vitaminer, mineralsalter och spårämnen bevaras.

Den lufttätt tillslutna ångkokaren genererar ett tryck på max 1,8 bar (80 kpa övertryck).


Man måste samla erfarenhet för alla rätter.

Denna utrustning fungerar med och utan ångtryck: Bryna, steka under lock, koka ris, steka, långsamkoka, tillreda yoghurt och baka.



## Allmänt

Enheten är endast avsedd för användning i hushållet och inomhus, men inte för kommersiellt bruk. Läs igenom bruksanvisningen noga och förvara den omsorgsfullt. Om enheten överlämnas till andra personer måste även bruksanvisningen följa med. Använd enheten i överensstämmelse med uppgifterna och beakta säkerhetsinformationen. Inget ansvar tas för skador eller olyckor orsakade av bristande efterlevnad. Ta bort allt förpackningsmaterial och alla etiketter. Tvätta alla delarna noga (se rengöring).

## Säkerhetsinformation


-  **Varm yta!** Det finns risk för brännskador om ytan vidrörs under pågående drift. Placera enheten med baksidan mot köksväggen med ett avstånd på 10 cm.
- Enheten får endast anslutas och användas i överensstämmelse med uppgifterna på typskylten.
- Får endast användas om matningsledningen och enheten inte är skadade. Kontrolleras före varje användning!
- Ta inte i nätkontakten med våta händer.
- Nätkontakten får endast anslutas till ett korrekt jordat och lät-

tillgängligt uttag.

- Dra alltid i nätkontakten om du vill dra ut den – dra aldrig i kabeln.
- Dra ut kontakten efter varje användning eller i händelse av fel.
- Slit inte i nätanslutningsledningen. Se till att den inte skaver mot kanter och kläm inte in den.
- Håll matningsledningen borta från varma delar.
-  Enheten kan användas av barn från och med 8 år samt av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller har instruerats om den säkra användningen av enheten och om de har förstått de faror som uppstår i sammanhang med denna användning. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utom när de är äldre än 8 år och hålls under uppsikt.
- Barn under 8 år måste hållas borta från enheten och anslutningsledningen.
- Barn ska hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med enheten eller med förpackningsmaterialet (till exempel plastpåsar).
- Enheten får inte användas med en timer eller med ett separat fjärrkontrollsystem!
- Lämna enheten aldrig utan uppsikt under pågående drift.
- Förvara enheten inte ute i det fria eller i ett fuktigt rum.
-  **Ställ ingenting på utrustningen.**
- **Doppa utrustningen aldrig i vatten.**
- Se till att det finns 10 cm plats runt om utrustningen.
- Använd aldrig enheten efter en felfunktion, till exempel om den har tappats eller skadats på något annat sätt.
- Tillverkaren tar inget ansvar för felaktig eller icke fackmässig användning, som orsakas av att bruksanvisningen inte beaktas.
- För att undvika faror får reparationer på enheten, till exempel utbyte av en skadad matningsledning endast utföras av en kundtjänst. Endast originalreservdelar får användas.


- Enheten blir mycket varm och får endast transporteras när den har svalnat.
- Använd enheten endast för de ändamål som beskrivs i bruksanvisningen.
- Lägg inte material som papper, papp, plast etc. i enheten.
- Den här enheten är avsedd att användas i hushåll och liknande användningar, till exempel:
  - o i kök för anställda i butiker, kontor och andra kommersiella områden
  - o inom jordbruksfastigheter och av kunder på hotell, motell och andra
  - o "bed and breakfast"-inrättningar
- **Före första användningen:** Rengör och torka alla delar noga. Det kan hända att utrustningen ryker en aning vid första användningen.



- **Se upp! Utrustningen blir mycket varm. Risk för brännskador!** Temperaturen på de berörbara ytorna kan vara mycket varm under pågående drift! Placera enheten på en jämn, icke-känslig yta och håll ett avstånd på minst 70 cm från brandfarliga material (till exempel gardiner).
- Vid användning frisätts ånga. Håll händerna och ansiktet borta. Beakta att ånga kan strömma ut när du tar bort grytan. Se till att avståndet till väggskåp är tillräckligt stort så att fanéret inte skadas.
-  Denna enhet är utformad på ett sådant sätt att den automatiskt släpper ut övertryck/ånga under kokning. Före användning måste det kontrolleras om tryck- och säkerhetsventilerna är rena och fria från tilltäppningar. Tätningsringen måste vara ren och korrekt monterad. I slutet av en tillagningsprocess ljuder en signal innan ångan släpps ut.
- Se till att avtappningsventilen inte är täckt.
- Vid användning av en förlängningskabel måste denna ha ett tvärsnitt på 1,5 mm<sup>2</sup>.
- Ett GS-testat 16 A grenuttag får på grund av risken för brand inte belastas högre än med 3680 watt.

- Se till att barn inte drar i kabeln eller en snubbelfälla uppstår.
- Enheten måste alltid skiljas från elnätet om den inte övervakas och före montering, demontering eller rengöring.
- **Hygien:** Se till att enheten alltid rengörs på grund av bakterie- eller mögeltillväxt.

## Rengöring

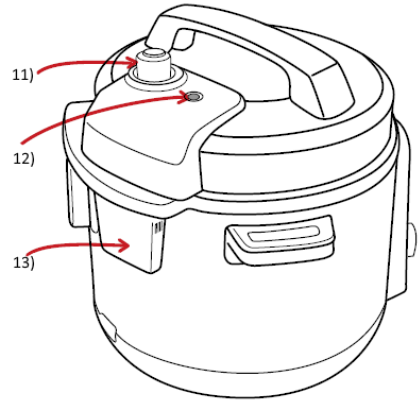
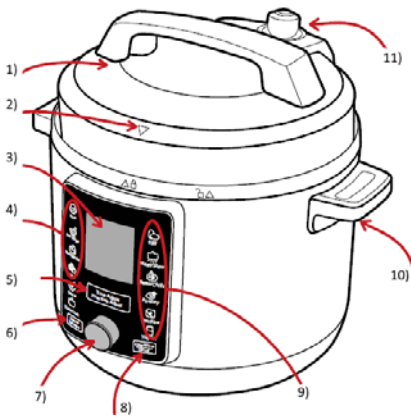
-  **Obs! Dra ut nätkontakten före varje rengöring och låt utrustningen svalna.**
- **Doppa inte utrustningen i vatten.**
- Använd inga skurmedel, ugnsspray eller lösningsmedel.
- Dra ut tätningsringen ur locket och ta bort alla kokrester. Sätt sedan tillbaka tätningsringen i locket på ett fackmässigt sätt. Kontrollera om tätningsringen sitter korrekt ifall inget tryck byggs upp i enheten vid nästa användning.
- Skölj tryckavlastningsventilen samt kondensatbehållaren och sätt tillbaka dem komplett in i locket.
- Torka av kåpan med en fuktig duk och en liten mängd diskmedel.
- Se till att det inte finns några rester på värmeplattan eller kokkärlets botten så att kontrollen inte påverkas.
- Även tillbehör kan maskindiskas.

## Arbetsplats

### Viktigt:

Placera aldrig enheten på eller i närheten av en varm yta (till exempel kokplatta), utan endast på ett plant, stabilt och temperaturbeständigt underlag. Det måste alltid säkerställas att det inte finns några lättantändliga föremål i närheten.

Placera enheten inte vid bordskanten, för att undvika att barn kommer åt den och för att förhindra att den faller ner vid beröring.



1. Lock
2. Markering för lockets förslutning
3. Display
4. Automatiska program
5. Inställning timer/tryck
6. Tryckavlastningsknapp
7. Vridbrytare
8. Varmhållning/avbrott
9. Automatiska program
10. Bärhandtag
11. Tryckavlastningsventil
12. Lockets låsventil
13. Kondensatbehållare

## Kokkärl/innergryta

- Se till att behållarens kant och botten inte är skadade, eftersom det kan försämra funktionen.
- Använd kokkärlet endast med den här enheten och inte som kastrull eller i en spis!
- MAX-markeringen får inte överskridas.

-  Fyll livsmedlen alltid i kokkärlet och aldrig i enheten eller innergrytan!

# Idrifttagning

1. Fyll kokkärlet med livsmedlen.  
Beakta att fyllnadsnivån ligger mellan MIN och MAX och inte överskrider eller faller under detta.  
Ställ kokkärlet på enheten.
2. Anslut enheten, fyra ljudsignaler kommer att höras. På displayen visas "OFF".
3. Sätt på locket och stäng det enligt markeringen (nr 2) genom att vrida det medurs.



För att öppna locket i slutet av tillagningsprocessen måste du först trycka på tryckavlastningsknappen nr 6. Öppna inte locket med våld! Om man har valt den automatiska tryckavlastningen "AON" kommer trycket att släppas ut automatiskt vid programmets slut.

4. Välj nr 7 på det automatiska programmet med hjälp av vridbrytaren. Motsvarande symbol blinkar på displayen och standard tillagningstiden visas. Om programmet inte ändras inom 10 sekunder startar enheten standardprogrammet.

## 5. Förändring av koktiden/ångtryck

När du har valt ett program måste ändringar av tid eller tryck göras inom 10 sekunder.













Tryck på timer-/tryck-knappen nr 5, tiden blinkar på displayen. Med vridbrytaren kan tiden förändras från 1 minut till 4 timmar. Efter 10 sekunder startar programmet med den ändrade tiden.

Om även trycket ska förändras trycker du knappen nr 5 en andra gång. Välj önskat tryck mellan 1,5 och 12 psi med hjälp av vridbrytaren. Enheten startar automatiskt och visar de inställda värdena på displayen.

**Upplýsingar: Tillagningstiden börjar först när övertrycket har uppnåtts.**

Om timern eller trycket ska förändras trycker du knappen nr 5 och förändrar värdena enligt beskrivningen ovan.


# Standardinställningar

Program		Tid	Tidens ändringsom- råde	Tryck / ång- temperatur	Tryckets ändringsom- råde
<b>Meat/Stew</b> Kött		35 min	01 min – 4 tim	12 psi = 117°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Poultry</b> Fågel		30 min	01 min – 4 tim	12 psi = 117°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Fish</b> Fisk		10 min	01 min – 4 tim	4,5 psi = 107°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Milk/Cereal</b>		5 min	01 min – 4 tim	1,5 psi = 102°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Sauté</b> Bryna		30 min	01 min – 1 tim	x	x
<b>Frying without Pressure</b> Steka utan tryck		15 min	01 min – 1 tim	x	x
<b>Steam</b> Ångkoka		8 min	01 min – 4 tim	4,5 psi = 107°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Rice</b> Ris		12 min	x	4,5 psi = 107°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Vegetables</b> Grönsaker		15 min	01 min – 4 tim	4,5 psi = 107°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Yogurt</b> Yoghurt		08 tim	30 min – 99 tim	x	x
<b>Cake</b> Kaka		40 min	01 min – 4 tim	12 psi = 117°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Slow Cook</b> Långsam kokning		08 tim	02 tim – 20 tim	x	x

psi	1,5	3,0	4,5	6,0	7,5	9,0	10,5	12,0
<b>Absolut tryck i bar</b>	1,1	1,2	1,3	1,4	1,5	1,6	1,7	1,8
<b>Ångtemperatur i °C</b>	102,3	104,8	107,1	109,3	111,4	113,3	115,2	116,9

- Bryn livsmedlen direkt i kokkärlet innan du sätter på locket.
- Slow cook (långsam kokning) kräver inget ångtryck. När locket läggs på byggs ett lågt tryck upp som regleras av tryckventilen vid 4,5 psi.
- Djupfrysta livsmedel tar 10 minuter längre.
- När koktiden gått ut hörs en ljudsignal. Ångtrycket släpps ut automatiskt. Om det inte finns ångtryck kvar i enheten öppnas locket och enheten kopplar om till varmhållningsläge (70 °C i max. 10 timmar).
- Om du vill koppla om från standardinställningen automatisk tryckavlastning "AON" till manuell tryckavlastning "AOFF", tryck samtidigt på tryckavlastningsknappen (nr 6) och avbryta (nr 8) i 2 sekunder.
- Efter utgång av varmhållningstiden kopplar enheten om till stand-by och efter ytterligare 5 minuter stängs den av permanent. Dra ut stickkontakten.

## Upplysningar:

- Om locket inte är riktigt stängt visar displayen "LID".
-  Håll ett tillräckligt avstånd till tryckavlastningsventilen när du släpper ut trycket manuellt. Beakta vid den automatiska tryckavlastningen att du måste hålla ett tillräckligt avstånd från tryckavlastningsventilen när trycket släpps ut (efter tillagningstiden).

## Koka ris

- Lägg inte i påsar med ris i enheten utan håll riset löst i innergrytan. **Tvätta riset i förväg under kallt vatten i en sil och håll in det i innergrytan.**
- Tillsätt sedan vatten med mätglas precis som det anges:
  - vid 2 mätglas med ris måste du tillsätta 3 mätglas ris,
- Man kan tillsätta kryddor till exempel chilipulver i vattnet. En del rissorter behöver mer vatten. För naturris och råris behöver man förutom de nämnda mängderna ytterligare ett halvt mätglas vatten!
- Vid olika typer av ris kan det förekomma att riskornen på grytans botten blir en aning bruna. På grund av systemet kan detta inte förhindras.

## Ångkoka

- Du kan ångkoka grönsaker eller fisk med ångsatsen. Skär grönsakerna i lagom stora bitar och fördela dem på silinsatsen. Grönsakerna får inte sticka ut över insatsens kant.
- Håll 2 mätglas vatten i innergrytan, sätt i insatsen, stäng locket och starta.



## Yoghurt

- Du kan använda både mjölk med lång hållbarhet och pastöriserad färsk mjölk. När det gäller mjölk direkt från gården (mjölkautomat/mjölkpump/eller liknande) måste mjölken under alla omständigheter först kokas och sedan kylas ner till minst 35 °C.
- Rör ner en bägare med yoghurt (125 g) i 2,0 liter mjölk och dela upp denna blandning mellan glaset. Håll sedan i mjölk i dessa glas upp till ca 1 cm under kanten. Rör nu kort om i varje glas med en sked och stäng burkarna med locken och placera dem i enheten.
- Upplysningar: Yoghurt-glas finns som tillbehör hos Steba-service

## Mogningstid:

- Låt mjölkblandningen mogna minst 8 timmar i enheten. Ju längre yoghurten mognar, desto kraftigare blir smaken. Ju kallare blandningen är, desto längre tid måste ställas in. Kontrollera konsistensen med en sked och förläng tiden vid behov. Flytta inte enheten under mogningstiden, annars kommer yoghurten inte att bli fast. En bägare men den färdiga yoghurten kan återanvändas som startkultur, men inte mer än cirka 20 gånger, eftersom effekten avtar med tiden.
- Färdig yoghurt måste alltid förvaras i kylskåpet. Ingredienser såsom socker, frukt eller aromer tillsätts yoghurten först i efterhand.

# Felsökning

Bästa kund,  
tack för att köpet av en STEBA-produkt. Följande tabell hjälper dig med problem som kan uppstå när du använder din utrustning. Det finns en enkel lösning på många problem, eftersom inte allt som verkar vara en felfunktion verkligen är ett allvarligt fel. Gå igenom följande lista innan du kontaktar vår kundtjänst.

<b>Problem</b>	<b>Orsaker</b>	<b>Rekommendation</b>
Utrustningen fungerar inte	<ul style="list-style-type: none"><li>· Ej ansluten</li><li>· Säkring har bortfallit</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Kontrollera nätkontakten</li><li>· Kontrollera säkringarna</li></ul>
Locket stänger inte	<ul style="list-style-type: none"><li>· Tätningen saknas eller har inte monterats rätt</li><li>· Locket har inte satts på korrekt</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Kontrollera tätningens position</li><li>· Kontrollera markeringen för förslutning på locket</li></ul>
Det går inte att öppna locket	<ul style="list-style-type: none"><li>· Trycket har inte strömmat ut helt</li><li>· Säkerhetsventilen befinner sig i låsningspositionen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Släpp ut trycket med tryckavlastningsknappen</li></ul>
Ånga strömmar ut mellan lock och kåpa	<ul style="list-style-type: none"><li>· Tätningsringen är skadad eller förorenad</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Byt ut tätningsringen</li><li>· Rengör tätningsringen</li></ul>
Säkerhetsventilen låser inte, vilket innebär att inget tryck byggs upp	<ul style="list-style-type: none"><li>· Inte tillräckligt med vätska i kokkärlet</li><li>· Silikonproppen på ventilen förorenad</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Kontakta servicen</li></ul>
Tillfälliga smällande ljud	<ul style="list-style-type: none"><li>· Kokkärlet är fuktigt på botten</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Rengör och torka före användning</li></ul>
Riset är för mjukt	<ul style="list-style-type: none"><li>· För mycket vätska</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Reducera vattenmängden</li></ul>
Riset är inte färdigkokt	<ul style="list-style-type: none"><li>· För lite vatten</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Öka vattenmängden</li><li>· Låt riset stå och dra i ytterligare 5 minuter med locket stängt efter tillagningen</li></ul>

## Korrekt skrotning af grillen

Når grillen har udtjent, skal den omgående gøres ubrugelig.



Inden for EU gør dette symbol opmærksomt på, at den pågældende genstand ikke må anbringes i dagrenovationen. Udtjente apparater indeholder værdifulde materialer, som skal recirkuleres, så miljøet og folks helbred ikke lider skade af ukontrolleret deponering. Aflever derfor grillen på genbrugspladsen eller send den til skrotning der, hvor den er købt. Butikken sørger derefter for at aflevere grillen til korrekt recirkulering.

## Aflevering af emballagen

Emballager må ikke anbringes i dagrenovationen, men skal afleveres på genbrugspladsen.

- Papir-, pap- og bølgepapemballage skal afleveres på en genbrugsplads.
- Plasticemballage og -film skal også anbringes i en indsamlingsbeholder.



I eksemplerne for mærkning af plasticmaterialer står der: PE for polyætylen, koderne 02 for højtryks-polyætylen, 04 for lavtryks-polyætylen, PP for polypropylen og PS for polystyren.

## Kundservice:

Hvis det mod forventning skulle blive nødvendigt at reparere grillen, bedes der rettet henvendelse til nedenstående adresse. Hvis der er tale om en garantireparation, søger STEBA for afhentningen. Grillen skal være emballeret, så den kan transporteres.

STEBA modtager ikke pakker, som modtageren skal betale forsendelsen af.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG, Pointstrasse 2, 96129 Strullendorf, Tyskland  
Tlf.: +49 95 43 - 4 49 17 og +49 95 44 - 4 49 18, Telefax: +49 95 43 - 4 49 19  
E-mail: elektro@steba.com Hjemmeside: <http://www.steba.com>

OBS! Elektriske apparater må kun repareres af uddannede elektrikere, fordi ukorrekte reparationer kan medføre store følgeskader.

Экологичное приготовление пищи на мощности высокой 1000 Вт – Ваши блюда будут готовы быстрее.

Еще никогда приготовление пищи не было настолько простым, полезным для здоровья и сохраняющим энергию... Вам даже не понадобится плита.

Все продукты готовятся с паром под давлением быстрее своего обычного времени приготовления, благодаря чему в них сохраняются все витамины, минеральные вещества и микроэлементы.

Герметичная скороварка создает максимальное давление 1,8 бар (избыточное давление 80 кПа).

Немного потренировавшись, Вы сможете приготовить любое блюдо.

Данный прибор можно использовать для приготовления с давлением пара и без него: обжаривание, тушение, варка, приготовление круп, томление, приготовление йогурта и выпечки.



## **Общая информация**

Данный прибор предназначен только для домашнего использования в закрытых помещениях и не предназначен для коммерческого использования.

Пожалуйста, внимательно прочитайте инструкцию и сохраните ее в надежном месте. При передаче прибора третьему лицу, следует передать ему вместе с прибором и настоящее руководство по эксплуатации.

Используйте прибор только таким образом, как описано в данном руководстве по эксплуатации, обращая внимание на информацию по технике безопасности. Мы не несем ответственности за ущерб либо несчастные случаи, вызванные невнимательным отношением к информации в инструкции по эксплуатации. Удалите с прибора все упаковочные материалы и наклейку. Тщательно вымойте все детали (см. раздел Очистка настоящего руководства).



## Информация по безопасности

-  Горячая поверхность! Существует опасность ожога от прикосновения к поверхностям прибора во время его работы. Установите прибор таким образом, чтобы между его задней частью и стеной было расстояние как минимум в 10 см.
- Подключайте и используйте прибор в соответствии с техническими характеристиками, указанными на заводской табличке прибора.
- Не используйте прибор, если вилка повреждена. Проверьте вилку на наличие повреждений перед каждым использованием.
- Не подключайте прибор к сети влажными руками.
- Подключайте вилку прибора только к правильно установленной заземленной розетке.
- Для того, чтобы отключить вилку прибора от розетки, всегда тяните только за вилку, а не за кабель.
- Во избежание неисправностей отключайте прибор от сети после каждого использования.
- Не тяните за кабель питания. Не допускайте перевешивания кабеля питания через края столов либо рабочих поверхностей.
- Держите кабель питания вдали от горячих частей прибора.
-  Детям в возрасте 8 лет и старше, а также лицам с ограниченными умственными, сенсорными или физическими возможностями или с недостаточным опытом и/или знаниями разрешается использовать прибор только под контролем или, если они были проинструктированы относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают возможные риски. Детям запрещается играть с упаковкой прибора. Чистка и техническое обслуживание прибора должны осуществляться детьми, только, если они старше 8 лет и находятся под контролем взрослых.
- Держите кабель питания и сам прибор вне зоны досягаемости детей младше 8 лет.

- Следует следить за детьми для того, чтобы они не играли с прибором или упаковочным материалом (например, пластиковыми пакетами).
- Прибор не предназначен для использования со сторонними системами дистанционного управления.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не устанавливайте прибор на открытом воздухе или в помещениях с повышенной влажностью.



- **Никогда не кладите ничего на прибор сверху.**
- **Никогда не погружайте прибор в воду.**
- Всегда устанавливайте прибор таким образом, чтобы со всех сторон прибора было как минимум по 10 см свободного пространства.
- Никогда не используйте прибор после получения им неисправности, например, если он упал или был поврежден любым другим способом.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие использования прибора иным способом, кроме того, который описан в настоящем руководстве, либо, если были допущены ошибки при обращении с прибором.
- Во избежание получения травм ремонт, такой как, например, замена поврежденного кабеля питания, должен выполняться только авторизованным сервисным центром. Следует использовать только оригинальные запасные части.
- Прибор нагревается во время работы. Перемещайте его только после того, как он остынет.
- Используйте прибор только таким образом, как это описано в настоящем руководстве.
- В прибор не следует помещать различные материалы, такие как, например, бумага, картон, пластик и т. д.
- Прибор пригоден для использования в домашнем хозяйстве и аналогичных сферах применения, таких, как, например:
  - о кухнях для персонала в магазинах, офисах и других рабочих пространствах;

- для клиентов в отелях, мотелях и других аналогичных сферах;
- в отелях типа Bed&Breakfast
- **Перед первым использованием:** аккуратно очистите все части прибора и дайте им высохнуть.
-  **Внимание! Корпус прибора нагревается! Опасность ожога!** Не устанавливайте прибор на чувствительную поверхность (например, на окрашенную мебель) и держите его на расстоянии не менее 70 см от горючих материалов.
- Во время работы прибора из него может выходить пар. Держите руки и лицо подальше от мест выхода пара. Остерегайтесь пара во время приготовления и когда Вы вытаскиваете чашу. Установите прибор на расстоянии до настенных шкафов для того, чтобы избежать повреждения шпона.
-  Данный прибор имеет функцию автоматического сброса избыточного давления/пара в процессе приготовления. Перед использованием прибора следует обязательно проверить, являются ли предохранительные клапаны чистыми и нет ли на них засоров. Уплотнительное кольцо также должно быть чистым и должно быть установлено правильно. В конце процесса приготовления перед выпуском пара прозвучит звуковой сигнал.
- Убедитесь, что сливной клапан прибора не закрыт.
- Если есть необходимость в использовании удлинителя, он должен иметь поперечное сечение не менее 1,5 мм<sup>2</sup>. Кабель всегда должен быть размотан.
- При использовании многоконтактного удлинителя 16 А, прошедшего испытания на соответствие требованиям GS, он не может быть иметь мощность более, чем 3680 Вт из-за опасности возгорания.
- Убедитесь, что дети не могут дотянуться до кабеля питания прибора и не могут играть с ним. Опасность отключения.

- Прибор следует отключать от электрической сети, если он не находится под наблюдением, а также для сборки, разборки или чистки.
- **Гигиена:** Пожалуйста, всегда очищайте прибор во избежание роста бактерий и появления плесени.

## Очистка

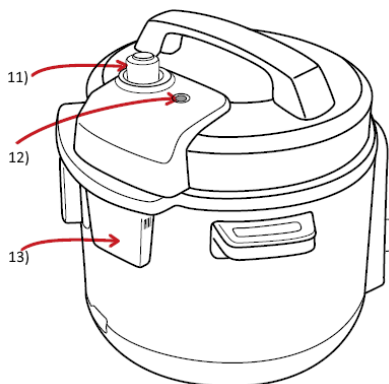
-  **Внимание! Перед очисткой отключайте прибор от сети и давайте ему остыть.**
- **Никогда не погружайте прибор в воду.**
- Не используйте абразивные чистящие средства, спреи для духовки или растворители.
- Вытащите уплотнительное кольцо из крышки и удалите с него все остатки пищи, тщательно промойте. Затем правильно вставьте уплотнительное кольцо обратно в крышку. Если во время следующего приготовления давление в приборе не повышается, убедитесь, что уплотнительное кольцо установлено правильно.
- Промойте клапан сброса давления и емкость для конденсата и полностью вставьте их в крышку.
- Протрите корпус прибора влажной тканью с небольшим количеством моющего средства.
- Убедитесь, что на нагревательном элементе прибора и на дне чаши нет остатков пищи, это важно для того, чтобы не пострадала терморегуляция.
- Аксессуары пригодны для мытья в посудомоечной машине.

## Рабочее место

### **Важно:**


Никогда не устанавливайте прибор рядом с горячими поверхностями (например, с горячими духовками). Устанавливайте прибор на ровной, устойчивой и термостойкой поверхности. Важно, чтобы рядом с прибором не было легко воспламеняющихся предметов. Не устанавливайте прибор на краю стола, чтобы дети не могли уронить его.





1. Крышка
2. Знак блокировки крышки
3. Дисплей
4. Автоматические программы
5. Установка времени / давления
6. Кнопка сброса давления
7. Поворотный регулятор
8. Подогрев / Отмена подогрева/программ
9. Автоматические программы
10. Ручки
11. Клапан сброса давления
12. Замок крышки клапана
13. Емкость для конденсата

## Чаша для приготовления / внутренняя чаша

- Убедитесь, что край чаши и ее дно не повреждены, так как это может привести к ухудшению работы прибора.
- Используйте чашу, идущую в комплекте с прибором, только с ним, не используйте ее в качестве кастрюли либо для приготовления в духовке!
- Не превышайте маркировку MAX.
-  Всегда наполняйте чашу продуктами и никогда не помещайте продукты напрямую в прибор без чаши!

## Начало работы

1. Поместите продукты в чашу.  
Поместите чашу в прибор.
2. Подключите прибор к сети, после чего Вы услышите 4 звуковых сигнала и на дисплее появится значение OFF.
3. Поместите крышку на прибор и закройте ее до значка (2), повернув по часовой стрелке.



Для того, чтобы открыть крышку по окончании процесса приготовления, следует нажать на кнопку сброса давления (6). Не прикладывайте усилия для того, чтобы открыть крышку! Если выбран автоматический сброс давления AON, давление будет сброшено автоматически по окончании выполнения программы.

4. Выберите нужную автоматическую программу, используя поворотный регулятор (7). На дисплее отобразится соответствующий символ и отобразится стандартное время выполнения данной программы. Если программа не будет изменена в течение 10 секунд, прибор начнет выполнение выбранной программы.

### 5. Изменение времени и давления приготовления













В течение 10 секунд после выбора программы Вы можете изменить время выполнения программы либо давление.

Нажмите на кнопку Настройка таймера/давления (5), на дисплее отобразится время приготовления. Вы можете изменить время приготовления от 00:01 минуты до 04:00 часов, используя поворотный регулятор. Через 10 секунд начнется выполнение программы с измененным временем.


Если Вам также нужно изменить значение давления, нажмите кнопку 5 второй раз. Используя поворотный регулятор, Вы можете выбрать нужное давление между 1.5 и 12 psi (фунтами на квадратный дюйм). Прибор начнет выполнение программы автоматически и отобразит установленные значения на дисплее.

**Примечание: Отсчет времени приготовления начнется только по достижении избыточного давления.** Если Вы хотите изменить значение времени либо давления во время процесса приготовления, нажмите кнопку 4 и измените значения, как описано выше.

## Базовые установки

Программа		Время	Возможное изменение времени	Давление / Температура пара	Возможное изменение давления
<b>Meat/Stew</b> Суп		35 Мин	01 Мин – 4 Ч	12 psi = 117°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Poultry</b> Птица		30 Мин	01 Мин – 4 Ч	12 psi = 117°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Fish</b> Рыба		10 Мин	01 Мин – 4 Ч	4,5 psi = 107°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Milk/Cereal</b> Каша		5 Мин	01 Мин – 4 Ч	1,5 psi = 102°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Sauté</b> Тушение		30 Мин	01 Мин – 1 Ч	x	x
<b>Frying without Pressure</b> Жарка		15 Мин	01 Мин – 1 Ч	x	x
<b>Steam</b> Пар		8 Мин	01 Мин – 4 Ч	4,5 psi = 107°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Rice</b> Крупа		12 Мин	x	4,5 psi = 107°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Vegetables</b> Овощи		15 Мин	01 Мин – 4 Ч	4,5 psi = 107°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Yogurt</b> Йогурт		08 Ч	30 Мин – 99 Ч	x	x
<b>Cake</b> Выпечка		40 Мин	01 Мин – 4 Ч	12 psi = 117°C	1,5 – 12 psi 102 – 117°C
<b>Slow Cook</b> Томление		08 Ч	02 Ч – 20 Ч	x	x

<b>Psi (фунты на квадратный дюйм)</b>	1,5	3,0	4,5	6,0	7,5	9,0	10,5	12,0
<b>Абсолютное давление (бар)</b>	1,1	1,2	1,3	1,4	1,5	1,6	1,7	1,8
<b>Температура пара (°C)</b>	102,3	104,8	107,1	109,3	111,4	113,3	115,2	120

- Обжаривайте продукты прямо в чаше при открытой крышке.
- Томление не требует давления пара. Когда крышка прибора закрыта, создается небольшое давление, которое находится примерно на уровне 4.5 psi.
- Приготовление замороженных продуктов занимает на 10 минут больше времени.
- По окончании процесса приготовления Вы услышите звуковой сигнал. Давление пара будет сброшено автоматически. Когда в приборе не останется больше давления пара, крышка будет разблокирована автоматически и прибор перейдет в режим подогрева (70°C на время до 10 часов).
- Если Вы хотите перейти от автоматического сброса давления AON к ручному сбросу давления AOFF, одновременно нажмите кнопку сброса давления (6) и отмены (cancel) (8) на 2 секунды.
- После того, как истечет время подогрева, прибор автоматически перейдет в режим ожидания, а через 5 минут после этого выключится. Отключите прибор от сети.
- Примечание:
- Если крышка прибора закрыта неправильно, на дисплее отобразится значение LID.
-  При сбросе давления вручную сохраняйте достаточное расстояние от клапана сброса давления. При автоматическом сбросе давления убедитесь, что Вы находитесь на достаточном расстоянии от клапана сброса давления, когда давление сбрасывается (после окончания времени приготовления).

## Приготовление риса

- **Никогда не используйте рис в пакетиках, кладите только чистый рис в чашу. Перед приготовлением рис следует промыть под холодной водой несколько раз.**
- Добавьте воду, используя мерный стакан:
- На 2 мерных стакана риса добавьте 3 мерных стакана воды.
- Вы можете добавить в воду специи, например, перец чили, чеснок и т. д. При варке дикого и бурого риса добавьте к вышеупомянутому количеству еще половину мерного стакана воды.
- При использовании различных сортов риса может произойти небольшое потемнение рисовых зерен на дне чаши.

## Приготовление на пару:

- С использованием вставки для приготовления на пару можно готовить овощи или рыбу. Нарезьте продукты на кусочки среднего размера и равномерно распределите их по поверхности вставки. Продукты не должны выступать за край вставки.
- Налейте в чашу для приготовления 2 стакана воды, затем поместите внутрь вставку для приготовления на пару, закройте крышку и запустите прибор.

## Приготовление йогурта

- Для приготовления йогурта Вы можете использовать как ультрапастеризованное, так и пастеризованное свежее молоко. Если Вы используете фермерское молоко, его следует предварительно прокипятить и охладить как минимум до температуры 35°C. Размешайте один стакан натурального йогурта без добавок (125 г) в 2 литрах молока и заполните стаканчики для йогурта. Наполните стаканчики молоком до 1 см ниже края и закройте крышкой. Затем поместите стаканчики в прибор и запустите программу приготовления йогурта.
- Примечание: стаканчики для йогурта можно приобрести у официальных дилеров STEBA.

## Время созревания:

- Смесь следует выдерживать в приборе не менее 8 часов. Чем дольше йогурт созревает, тем вкуснее он становится. Чем холоднее смесь, тем на более длительное время должен быть установлен таймер. Используйте ложку для того, чтобы проверить консистенцию и, при необходимости, продлить время приготовления. Не перемещайте прибор во время созревания йогурта, в противном случае йогурт может не загустеть. Одна чашка готового йогурта может быть использована в качестве закваски, но не более, чем примерно 10 раз, так как в таком случае эффект будет уже не так хорош.
- Готовый йогурт следует обязательно хранить в холодильнике. Такие ингредиенты как сахар, фрукты или вкусовые добавки следует добавлять уже в готовый простой йогурт.

# Проблемы и способы их решения

Уважаемый клиент,

спасибо за покупку данного прибора компании STEBA!

Представленная ниже таблица поможет Вам с решением проблем, которые могут возникнуть при использовании Вашего прибора. Для многих проблем существует простое решение, поскольку не все, что кажется на первый взгляд неисправностью, является серьезной поломкой. Пожалуйста, изучите материалы, представленные в таблице прежде, чем обращаться в нашу службу поддержки.

Проблема	Причина	Возможное решение
Прибор не работает	<ul style="list-style-type: none"><li>· Прибор не подключен к сети</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Проверьте вилку</li></ul>
Крышка не закрывается	<ul style="list-style-type: none"><li>· Уплотнительное кольцо отсутствует или установлено неправильно</li><li>· Крышка неправильно установлена на прибор</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Проверьте правильность установки уплотнительного кольца</li><li>· Проверьте значок блокировки крышки</li></ul>
Крышка не открывается	<ul style="list-style-type: none"><li>· Давление еще не сброшено</li><li>· Предохранительный клапан находится в положении блокировки</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Сбросьте давление с помощью кнопки сброса давления</li></ul>
Происходит выброс пара между крышкой и корпусом	<ul style="list-style-type: none"><li>· Уплотнительное кольцо повреждено или загрязнено</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Замените уплотнительное кольцо</li><li>· Очистите уплотнительное кольцо</li></ul>
Предохранительный клапан не блокируется и давление не может быть создано	<ul style="list-style-type: none"><li>· Недостаточное количество жидкости в чаше</li><li>· Силиконовая заглушка на клапане загрязнена</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Долейте немного жидкости в чашу</li><li>· Очистите силиконовую заглушку</li></ul>
Случайные звуки	<ul style="list-style-type: none"><li>· Дно чаши влажное</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Очистите и высушите чашу перед использованием</li></ul>
Готовый рис получается слишком мягким	<ul style="list-style-type: none"><li>· Слишком много воды</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Уменьшите количество воды</li></ul>
Рис не готовится до конца	<ul style="list-style-type: none"><li>· Слишком мало воды</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Добавьте воды</li><li>· После приготовления оставьте рис в приборе с закрытой крышкой на дополнительные 5 минут</li></ul>

## Правильная утилизация изделия:

Отслуживший прибор немедленно приведите в негодность.



На территории ЕС этот символ указывает на то, что данное изделие не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Старые приборы содержат ценные перерабатываемые материалы, которые следует сдать на

переработку, чтобы предотвратить нанесение ущерба окружающей среде и человеческому здоровью из-за неконтролируемого выброса мусора. Поэтому, пожалуйста, утилизируйте отслужившие приборы через специальные системы сбора мусора или отвезите прибор для утилизации в место, где он был приобретен. Ответственная организация отправит прибор на переработку.

### Утилизация упаковочных материалов

Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку.

### Упаковка прибора:

- Бумагу, картон и гофрированный картон сдать в пункт сбора макулатуры
- Полимерные упаковочные материалы и пленку также следует утилизировать через соответствующие пункты сбора



Примеры обозначения полимерных материалов: PE – полиэтилен, код 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP – полипропилен, PS – полистирол.

# Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen. Um Ihren Anspruch geltend zu machen, ist der original Verkaufsbeleg mit Verkaufsdatum beizulegen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Die Garantie erstreckt sich ausschließlich auf Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Die Behebung von uns als garantispflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Normaler Verschleiß
- Gebrauchsschäden an der Beschichtung
- Glasbruch
- Unsachgemäße Anwendung, wie Überlastung oder nicht zugelassene Zubehörteile
- Beschädigung durch Fremdeinwirkung, Gewaltanwendung oder Fremdkörper
- Schaden durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung z. B. falsche Netzspannung

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns sachgemäß verpackt, gereinigt, mit Fehlerangabe und einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

## Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf  
Elektro@steba.com

**www.steba.com**

Zentrale: Tel.: 09543-449-0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18