



Dampfdruckgarer DD1

Gebrauchsanweisung 2

Instructions for use 14

Mode d'emploi 26

Gebruiksaanwijzing 38

Brugsanvisning 50

Руководство по эксплуатации 62



ECO Kochen mit 900 Watt - innerhalb von 15-40 Minuten ist ein Essen zubereitet.
Es war noch nie so leicht, gesund und energiesparend zu kochen....

Sie benötigen keinen Herd.

Die Speisen werden im Dampf mit Überdruck bei max. 800 Watt
in einem Bruchteil der sonstigen Kochzeit gegart,
wobei Vitamine, Mineralsalze und Spurenelemente erhalten bleiben.
Der luftdicht verschlossene Dampfdrucktopf reduziert Kochdünste.
Bei allen Gerichten muss Erfahrung gesammelt werden.

Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und 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.

Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- **Das Gerät ist keine Friteuse und darf nicht als solche verwendet werden.**
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.
- Vor jedem Gebrauch überprüfen!
-  Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät und der Verpackung spielen. 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.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden!
- 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.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser.
- 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 falschen oder unsachgemäßen 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 autorisierten Kundendienst vorgenommen werden.
-  **Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!**
Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.
- **Vorsicht vor Dampfaustritt während des Kochens und beim Öffnen des Deckels.**
- Das Kondensatventil im Deckel nicht abdecken oder blockieren.
Das Gerät vollständig entlüften, dann den Deckel langsam öffnen!
- Das Gerät nur zum Anbraten ohne Deckel betreiben, danach Deckel verschließen.
- Das Gerät nicht im heißen Zustand am Drehgriff tragen.

Arbeitsplatz:

Wichtig: Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z.B. Herdplatte). Das Gerät nur auf einer ebenen, stabilen und temperaturbeständigen Unterlage betreiben. Darauf achten, dass sich keine entflammaren Gegenstände in der Nähe befinden.

Bei überhängenden Regalen darauf achten, dass bei stark austretendem Dampf die Furnierung beschädigt werden kann!

Reinigung vor dem ersten Gebrauch:

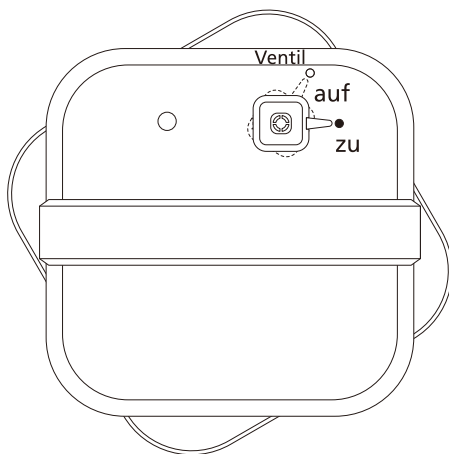
Entnehmen Sie das Zubehör und den Innentopf und reinigen Sie diese Teile mit einem milden Reinigungsmittel. Den Deckel und das Außengehäuse mit einem feuchten Tuch abreiben. Die Teile gut abtrocknen.

Benutzung:

 Stellen Sie den Innenbehälter in das Außentopf. Achten Sie darauf, dass Lebensmittel maximal zu 2/3 eingefüllt werden, da diese sonst überkochen würden. Bitte beachten Sie hierbei, dass nichts auf der Kochplatte oder am Innentopf haftet, da dadurch die Regelung negativ beeinflusst werden würde. Drehen Sie den Innentopf kurz nach rechts oder links, damit ein guter Kontakt zur Heizplatte entsteht. Keine Flüssigkeit oder Lebensmittel in das Außengehäuse geben.

Deckel schließen

Bevor Sie den Deckel auflegen, muss überprüft werden, ob sich Verschmutzungen auf dem oberen Rand des Außentopf befinden. Den Deckel diagonal auflegen, wobei das Ventil nach hinten zeigt. Mit einer Drehbewegung nach rechts lassen Sie den Deckel einrasten. Bitte danach überprüfen, ob das Ventil geschlossen ist.



Deckel öffnen

 Ist der Kochvorgang beendet, mit dem Deckelventil zuerst den Druck ablassen. Aus Sicherheitsgründen nimmt man einen Kochlöffel und öffnet mit diesem das Ventil. Hände und Gesicht nicht über das Ventil halten!

 Heißer Dampf tritt aus! Wenn der Druck entwichen ist und sich kein Dampf mehr im Gerät befindet, kann man den Deckel mit einer Drehbewegung nach links öffnen.

Druck:

0,7 bar Überdruck, dadurch entsteht eine höhere Kochtemperatur

0,3 bar Überdruck, dadurch entsteht eine reduzierte Kochtemperatur,

jedoch über 100°C



Wassermenge: mindestens ½ Liter einfüllen, damit sich Dampfdruck aufbauen kann!

Kochzeit mit geschlossenem Ventil: beginnt nach Erreichen des Dampfdrucks

Öffnen: Immer mit dem Ventil das Gerät vorsichtig entlüften, bis kein Dampf mehr entweicht, dann den Deckelgriff nach links bis zum Anschlag drehen.

Das Gerät hat fest eingestellte Programme. Will man – je nach Wunsch oder Art der Lebensmittel – den Dampfdruck oder die Druckkochzeit ändern, kann man das fest eingestellte Programm ändern. ⚠ **Alle Angaben sind Richtwerte**

Beispiel: Suppe Festprogramm

Deckel auflegen und bis zum Anschlag nach rechts drehen. Ventil schließen.

Stecker einstecken – am Display leuchten 8 Striche

Suppen-Taste  drücken – im oberen Display erscheint 0,7 bar.

im unteren Display blinkt „30 Min. Druckkochzeit,,

Innerhalb von 30 Sekunden muss die Start/Stopptaste  gedrückt werden, ansonsten stellt sich das Gerät wieder auf Standby. Die Druckkochzeit zählt, wenn sich bei geschlossenem Ventil Dampfdruck aufgebaut hat. Im Display leuchtet 0,7 bar sowie die ablaufende Kochzeit. Nach Ablauf der Zeit stellt sich das Gerät auf Wärmen. Im Display leuchtet 4 Stunden und die Temperatur im Topf.

Beispiel: Suppe Eigenprogrammierung

Ein Grund könnte sein, dass die fest eingestellte Kochzeit zu lang/zu kurz ist oder die Qualität der Lebensmittel zu fein ist, so dass nur 0,3 bar notwendig sind.

Suppen-Taste  1 x drücken, im Display leuchtet 0,7 bar, 30 Min blinkt. Mit  Taste die Zeit von 1-35 Min auswählen. Nochmal die Suppen-Taste  drücken und den Dampfdruck von 0,7 bar auf 0,3 bar ändern. Das gewählte Programm mit Start/Stopptaste  starten. Nach Ablauf der Zeit stellt sich das Gerät soweit die Start/Stopptaste nicht gedrückt wurde auf Wärmen.

Programme

	Fest eingestelltes Programm		Variables Programm				
			Zeit	Druck	Start/Stop		
Suppe: Deckel aufgelegt Ventil geschlossen Suppen-Taste  drücken	0,7 bar und 30 Min Druck-Kochzeit blinkt	Start/ Stopp drücken	Suppen-Taste  1x drücken 0,7 bar leuchtet, 30 Min blinkt	mit  von 1 Min. bis 1:39 Std. ändern	Druckveränderung:		Start/ Stopp Drücken
					wieder Suppen-Taste  drücken	mit  von 0,7 bar auf 0,3 bar	
Bräunen ohne Deckel Bräunen drücken	15 Min. blinkt	Start/ Stopp drücken	Bräunen 1x drücken, 15 Min blinkt	mit  von 1 Min. bis 30 Min. ändern			Start/ Stopp drücken
Fleisch: Deckel aufgelegt Ventil geschlossen Fleisch drücken	0,7 bar und 30 Min blinkt	Start/ Stopp drücken	Fleisch 1 x drücken 0,7 bar leuchtet, 30 Min blinkt	mit  von 1 Min. bis 1:39 Std. ändern	Druckveränderung:		Start/ Stopp drücken
					wieder Fleisch drücken	mit  von 0,7 bar auf 0,3 bar	
Fisch: Deckel aufgelegt Ventil geschlossen drücken	0,7 bar und 7 Min blinkt	Start/ Stopp drücken	Fisch 1 x drücken 0,7 bar und 7 Min blinkt	mit  von 1 Min. bis 1:39 Std. ändern	Druckveränderung:		Start/ Stopp drücken
					wieder Fisch drücken	mit  von 0,7 bar auf 0,3 bar	
Dämpfen: Deckel auflegen Ventil offen Einsatzträger gelochter Topf Dämpfen drücken	15 Min. blinkt	Start/ Stopp drücken	Dämpfen 1 x drücken, 15 Min blinkt	mit  von 1 Min. bis 1:30 Std. ändern			Start/ Stopp drücken
Wärmen: Deckel aufgelegt Ventil offen Wärmen drücken	70°C 4 Stunden blinkt	Start/ Stopp drücken	Wärmen 1 x drücken 70 blinkt	mit  von 1 Min. bis 24 Std. ändern	Temperaturveränderung:		Start/ Stopp drücken
					wieder Wärmen drücken Es blinkt 70°C	mit  Temp. ändern von 30°C bis 80°C	
Slow cook: Deckel aufgelegt Ventil offen Slow cook drücken	82°C 4 Stunden blinkt	Start/ Stopp drücken	Slow cook 1 x drücken 82°C leuchtet, 4 Std blinkt	mit  1 Min. bis 24 Std. ändern	Temperaturveränderung:		Start/ Stopp drücken
					wieder Slow cook drücken Es blinkt 82°C	mit  Temp. ändern von 82°C bis 88°C	
Gemüse: Deckel wird aufgelegt Ventil geschlossen Zubereitung im Topf Gemüse-Taste  drücken	0,7 bar Druck 15 Min. blinkt	Start/ Stopp drücken	Gemüse-Taste  1 x drücken 0,7 bar leuchtet, 15 Min blinkt	mit  von 1 Min. bis 1:39 Std. ändern	Druckveränderung:		Start/ Stopp drücken
					wieder Gemüse-Taste  drücken	mit  von 0,7 bar auf 0,3 bar	
Reis: Deckel wird aufgelegt Ventil geschlossen Zubereitung im Topf Reis drücken	0,7 bar Druck 10 Min. blinkt	Start/ Stopp drücken	Reis 1 x drücken	mit  von 1 Min. bis 1:39 Std. ändern	Druckveränderung:		Start/ Stopp drücken
					wieder Reis drücken	mit  von 0,7 bar auf 0,3 bar	

Menükochen

Die Zeit richtet sich immer nach der Speise mit der längsten Garzeit (z. B. Fleisch 40 Min., Kartoffeln oder Gemüse 10 Min.) Das Fleisch (z. B. Roulade) auf Stufe Bräunen anrösten, dann mit Flüssigkeit aufgießen. Deckel sowie Ventil schließen und auf Stufe Fleisch kochen. (30 Min.) Nach Ablauf des Programms entlüften und Deckel öffnen. Den Siebträger und den gelochten Einsatz in den Topf stellen und das Gemüse oder die Kartoffeln in den Einsatz geben. Die Gemüse-Taste  und Start/Stopp drücken. Nach Ablauf der Zeit stellt sich das Gerät auf Wärmen.



Der Topf sollte inklusive Fleisch, Knochen, Suppengemüse, etc. max. bis 75% gefüllt sein, damit nichts überläuft!

Um die Kochzeit zu reduzieren warmes Wasser aus der Leitung verwenden.



Nach Ablauf der Kochzeit das Ventil mit einem Kochlöffel auf Entlüftung  stellen. **Austretender Dampf ist sehr heiß! Den Deckel bei allen Kochvorgängen erst öffnen, wenn kein Dampf mehr im Gerät ist!**

Kochvorschläge

Fleischbrühe:

Druckkochzeit ca. 30 Min.

Suppenfleisch (z. B. Wade), Suppengemüse, Gewürze (Bouillonwürfel – Pfefferkorn – Lorbeer-Blatt) in den Topf geben. Mit warmem Wasser bis max. 75 % füllen. Deckel aufsetzen, verriegeln und Ventil schließen. Suppen-Taste  und Start/Stopp drücken.

Hühnerbrühe:

Druckkochzeit ca. 30 Min.

1 ½ Liter Salzwasser auf der Stellung Bräunen zum Sieden bringen. Suppenhuhn (evtl. wegen der Größe vierteln), Gewürze und Suppengrün in das siedende Wasser geben. Wie oben beschrieben Deckel schließen und Ventil verriegeln. Suppen-Taste  und Start/Stopp drücken.

Kartoffelsuppe:

Druckkochzeit ca. 10 Min.

Fett, Zwiebeln, Speck in den Innentopf ohne Deckel geben und auf Stellung Bräunen anrösten. Geschälte und grob geschnittene rohe Kartoffeln, Suppengrün und Gewürze (Bouillonwürfel, Majoran, evtl. Speckschwarte) mit heißem Wasser aufgießen. Deckel – wie oben beschrieben – schließen und Ventil verriegeln. Suppen-Taste  und Start/Stopp drücken.

Grießsuppe:

Druckkochzeit ca. 10 Min.

Fett und Zwiebeln im Innentopf auf Stellung Bräunen ohne Deckel anrösten, mit warmem Wasser aufgießen und Gewürze (Bouillonwürfel, Pfeffer, Muskat) zugeben. Wenn die Suppe kocht, das Gerät und das Ventil schließen. Suppen-Taste  und Start/Stopp drücken.

Zwiebelsuppe:

Druckkochzeit ca. 10 Min.

Große Menge gehackter Zwiebeln mit Fett auf Stellung Bräunen ohne Deckel glasig schmoren und mit Mehl bestäuben. Mit Wasser aufgießen und mit Gewürzen würzen. Den Deckel und Ventil - wie oben erwähnt - schließen. Suppen-Taste  und Start/Stopp drücken.

Ochsenschwanzsuppe:

Druckkochzeit ca. 25 Min.

Ochsenschwanzstücke mit Tomatenmark auf Stellung Bräunen ohne Deckel anbraten. Mit Wasser aufgießen, Suppengrün und Gewürze zugeben. Den Deckel und Ventil schließen. Suppen-Taste  und Start/Stopp drücken.

Gemüsesuppe:

Druckkochzeit ca. 10 Min.

Fett, Speckwürfel und grob geschnittene Zwiebeln auf Stellung Bräunen ohne Deckel anrösten. Mit Wasser aufgießen und verschiedene Gemüse der Jahreszeit (wie z. B. grob geschnittenes Weißkraut, Blumenkohl, Bohnen, Lauch, Karotten etc.), Gewürze und Tomatenmark hinzufügen. Den Deckel und Ventil schließen. Suppen-Taste  und Start/Stopp drücken.

Wenn man eine pürierte Suppe haben möchte, kann man diese im Topf aufmischen. Bei Steba gibt es einen **Mixstab mit extra langem Schaft** (MX21 - Artikel-Nr. 28.05.00)

Fleisch

Je kleiner das Fleisch, desto schneller das Kochergebnis und das Fleisch bleibt trotzdem saftig. Basis der Zeitwerte sind 500g zimmerwarmes Lebensmittel. Ansonsten ändern sich die Zeiten geringfügig. Lieber erstmal zu kurz garen als zu lange, man kann immer nachgaren!

- Gekochtes Fleisch:
Fleisch mit mind. ½ Liter Wasser auf dem Topfboden zubereiten.
- Gedämpftes Fleisch:
Im gelochten Einsatz über mind. ½ Wasser garen. Die Brühe nach dem Garen würzen, mit Butter und Speisestärke binden und das Fleisch einlegen.
- Schmorbraten:
Im heißen Fett im Topf stark anbraten, Flüssigkeit zugeben und fertig garen.
- **Fett: zum Braten Pflanzenfett (z. B. Rapsöl) verwenden.**

Sauerbraten:

Druckkochzeit ca. 40 Min.

Rindfleisch in Essigbeize 2 Tage einlegen. Danach das Fleisch abtrocknen und mit der Stufe Bräunen und Start/Stopp ohne Deckel in Pflanzenfett anbraten. Kleingeschnittenes Suppengemüse hinzugeben und mit einem Teil der Beize aufgießen. Den Deckel und Ventil schließen. Das Fleisch-Programm und Start/Stopp drücken. Nach Ende der Kochzeit Fleisch herausnehmen, die Soße binden und (z. B. mit Johannisbeer-Gelee) abschmecken.

Rouladen:

Druckkochzeit: ca. 30 Min.

Mit Kräutern, Speck und Gurke gefüllte Rouladen im offenen Topf mit der Stufe Bräunen ohne Deckel in Pflanzenfett stärker anbraten. Mit 1 Liter Brühe aufgießen und würzen. Den Deckel und Ventil schließen. Die Taste Fleisch und Start/Stopp drücken. Nach Ende der Kochzeit Rouladen herausnehmen und die Soße verfeinern.

Rindergulasch:

Druckkochzeit ca. 25 Min.

Kleingeschnittenes Rindfleisch im Fett mit Zwiebeln im offenen Topf mit der Stufe Bräunen und Start/Stopp ohne Deckel anbraten. Mit Brühe aufgießen und Gewürze hinzufügen. Den Deckel und Ventil schließen. Die Taste Fleisch und Start/Stopp drücken. Nach Ende der Kochzeit nachwürzen.

Der Garzustand ist abhängig von der Qualität der Lebensmittel. Wie in der Kurzanleitung beschrieben, kann man die fest programmierten Werte auch nach eigenem Erfahrungswert und Geschmack variabel einstellen.

Schweinebraten:

Druckkochzeit ca. 30 Min.

Ein Stück Schweinebauch (ca. 700 gr.) im offenen Topf mit der Stufe Bräunen und Start/Stopp auf der Schwarte rösch anbraten. Kleingeschnittenes Gemüse und Gewürze hinzugeben und mit etwas Brühe aufgießen. Bei Menue kochen nach 20Min Siebträger und gelochten Einsatz in den Topf geben und Kartoffeln in den Einsatz geben. Deckel und Ventil schließen. Die Taste Fleisch und Start/Stopp bestätigen. Nach Ende der Kochzeit die Soße abschmecken.

Kassler Rippe:

Druckkochzeit ca. 20 Min.

Sauerkraut in den Topf geben und mit ½ Liter Wasser aufgießen. Zwiebeln, Äpfel und Gewürze hinzufügen. Die Kassler auf das Kraut legen. Den Deckel und Ventil schließen. Die Taste Fleisch und Start/Stopp betätigen.

Pichelsteiner:

Druckkochzeit ca. 10 Min.

Rind- und Schweinefleisch in Würfel schneiden und mit Fett im offenen Topf mit der Stufe Bräunen und Start/Stopp ohne Deckel anbraten. Mit Brühe aufgießen, kleingeschnittenes Gemüse (Weißkraut, Karotten, Lauch, etc.) und Gewürze hinzufügen. Den Deckel und Ventil schließen. Die Taste Gemüse und Start/Stopp bestätigen.

Fisch gedämpft:

Druckkochzeit ca. 7 Min.

¼ Liter Brühe in den Topf geben, den Siebträger und gelochten Einsatz in den Topf stellen. Den Fisch (z. B. Goldbarsch) in den Einsatz legen, mit Kräutern bedecken und würzen. Deckel und Ventil schließen. Die Taste Fisch und Start/Stopp betätigen.

Fisch in Soße:

Druckkochzeit ca. 7 Min.

Zwiebeln und Speck in Fett auf der Stufe Bräunen und Start/Stopp anbraten und mit etwas Mehl binden. Gewürze und festkochende Fischstücke hinzugeben und mit etwas Brühe ablöschen. Deckel und Ventil schließen. Die Taste Fisch und Start/Stopp betätigen.

Gemüse:

Druckkochzeit ca. 10 Min.

Brühe in den Topf geben, den Siebträger und den gelochten Einsatz in den Topf stellen. Das Frischgemüse in den Einsatz geben. Den Deckel auflegen und Ventil schließen lassen. Das Programm Gemüse und Start/Stopp drücken.

Blumenkohl/Rosenkohl:

Druckkochzeit ca. 10 Min.

Kohl in kleine Stücke zerteilen und in den gelochten Einsatz geben. ½ Liter Warmes Wasser in den Topf geben und auf Stufe Bräunen und Start/Stopp zum Sieden bringen. Deckel und Ventil schließen. Die Taste Gemüse und Start/Stopp drücken.

Hülsenfrüchte:

Druckkochzeit ca. 10 Min.

Lebensmittel ohne Salz in den Topf geben und auf Stufe Bräunen mit warmem Wasser (½ Liter auf 100 gr. Hülsenfrüchte) zum Kochen bringen. Den Deckel und das Ventil schließen. Die Taste Gemüse und Start/Stopp drücken.

Reis:

Druckkochzeit ca. 10 Min.

Den Reis mit etwas Fett auf Stellung Bräunen glasig andünsten. Pro Tasse Reis 1½ Tassen Wasser. Salz und Rinderbouillon hinzufügen. Deckel und Ventil schließen. Das Reis-Programm und Start/Stopp drücken. Nach Ablauf der Zeit stellt sich das Gerät auf Wärmen oder man beendet den Kochprozess mit der Start/Stopptaste.

Pellkartoffeln:

Druckkochzeit ca. 12 Min.

Die in etwa gleichgroßen gewaschenen, halbierten Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten in den Locheinsatz geben und auf den Siebträger stellen (ca. ½ Wasser in den Topf füllen). Das Reis-Programm und Start/Stopp drücken.

Rohe Klöße:

Druckkochzeit ca. 10 Min.

1 kg Fertig-Kloßteig mit 2 Esslöffeln Joghurt und Salz vermengen. Mit nassen Händen Klöße formen und dabei in die Mitte geröstete Brotwürfel geben.

Salzwasser auf Stufe Bräunen zum Sieden bringen. Die Klöße einlegen, den Deckel auflegen und Ventil verschließen.

Taste Gemüse und Start/Stopp drücken.

Kocht man ein Menue (z.B. Rouladen) unterbricht man nach 20 Min. das vorher beschriebene Rouladenprogramm, entlüftet das Gerät und stellt den Siebeinsatz mit den Klößen und dem Tragerahmen in den Topf, schließt Deckel und Ventil, drückt Taste Fleisch sowie Start/Stopp und drückt nach Ablauf von 10 Min. die Stopp-Taste. Das Gerät entlüften und öffnen.

Reinigung



Das komplette Gerät nicht in Wasser tauchen.

- Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
- Das Gerät abkühlen lassen.
- Entnehmen Sie den Innentopf und spülen diesen mit mildem Reinigungsmittel. (keine aggressiven Reiniger - wie Topfreiniger - verwenden)
- Die Heizplatte sowie die Kontaktfläche des Thermostats im Außentopf mit einem feuchten Lappen säubern, dabei den Thermostat nicht verformen. Beim Reinigen des Deckels die Dichtung vorsichtig herausnehmen.
- Die Dichtung von allen Rückständen säubern und wieder in den Metallring sachgemäß einfädeln.
- Sollte kein Dampf aus dem Überdampfventil austreten, haben Sie die Deckeldichtung falsch eingesetzt. Sollte die Dichtung beschädigt oder hart sein wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.
- Den Deckel abtrocknen – evtl. Kondensat-Wasser ausschütten.
- Ventil zum Reinigen abziehen – oberes Ventilgewicht abziehen, reinigen und wieder sachgemäß zusammenstecken, da sonst das Ventil nicht schließt.
- Das Außengehäuse mit einem feuchten Lappen mit Spülmittel abwischen. Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, den Deckel verkehrt herum lose auflegen damit Restfeuchte entweichen kann und sich keine Geruch bildet.

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 Sammelssysteme 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

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Geräteverpackung:

- 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
Tel.: 0 95 43 / 449-17 / -18 Fax: 0 95 43 / 449-19
e-Mail: 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.



Soup

Vegetables

Steam

Brown

Start / Stop



Meat

Fish

Slow cook

Rice

Heat

Cooking time

ECO cooking with 900 watts – 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 at a maximum of 800 watts within a fraction of the normal cooking time, whereby vitamins, mineral salts and trace elements are retained.

The airtight pressure cooker reduces cooking steam.

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

Generally

This appliance is for private 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.

Safety information

- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- **This appliance is not a fryer and must not be used as a fryer.**
- Do not use if the cord or appliance is damaged. Always check before using the appliance! Only the appropriate connector must be used.
- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthing contact.
- Keep children away from the appliance. Danger of scalding due to hot steam!
-  This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capacities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance or packaging material (e.g. Plastic Bags).

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- After using the appliance or if the appliance malfunctions, always pull out the plug.
- Never pull at the cord set. Do not chafe it over edges or squeeze it.
- Keep the power supply cord away from hot parts.
- Never leave the appliance unattended when operating.
- Do not put anything on the appliance.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
- Never immerse the appliance in water.
- Do not operate the appliance if it is damaged (for example if it felt down).
- The manufacturer is not liable for damage occurred by using the appliance in another way than described or if a mistake in operating has been made
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by customer service.



Attention! Housing gets 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. **Beware of steam during cooking and when opening the lid.**

- Do not cover or block the condensation valve in the lid. Vent the cooker completely, then open the lid slowly.
- The cooker may only be operated without the lid for roasting, close the lid again.
- Do not carry the cooker by the handle while hot.

Workplace:

Important: Never put the cooker on or near a hot surface (e.g. hotplate). The cooker must always be operated on a level, stable, and temperature resistant surface. Ensure that no flammable objects are in the vicinity of the cooker.

Please note that the steam can damage the veneer of overhanging shelves!

Cleaning before initial use:

Remove the accessories and the inner pot, and clean the parts with a mild cleaning agent. Wipe the lid and the housing with a damp cloth. Dry the parts thoroughly.

Usage:

Place the inner container inside the outer pot. Ensure that it is no more than 2/3 full with food, otherwise it may be overcooked. Also ensure that nothing sticks to the hotplate or inner pot, since this would have a negative effect on the control of the cooker. Turn the inner pot briefly to the right or left so that it has good contact with the hotplate. No liquids or food must be placed inside the casing.

Putting on the lid

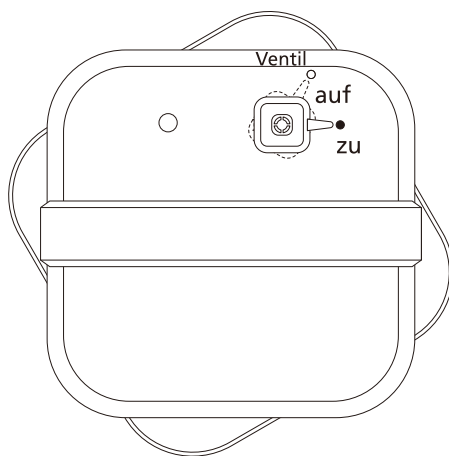
Before putting on the lid, check if there is any soiling on the top edge of the outer pot. Put on the lid diagonally with the valve pointing to the rear. The lid is engaged by rotating it clockwise. Please then check whether the valve is closed.

Opening the lid

 When you have finished cooking, first relieve the pressure using the valve. For safety reasons, use a wooden spoon to open the valve. Do not put your hands or face over the valve!



Beware of hot steam! When the cooker has depressurised and there is no more steam in the cooker, the lid can be removed by rotating it anticlockwise.



Pressure:

0.7 bar overpressure, produces a high cooking temperature
0.3 bar overpressure, produces a lower cooking temperature,

but above 100°C.



Amount of water: pour in at least ½ litres, so that steam pressure can build up. Cooking time with closed valve: starts after the steam pressure has been reached.

Opening: always carefully vent the device using the valve until no more steam is escaping, then turn the lid handle anticlockwise as far as it will go.

The device has a fixed program. If you wish to change the steam pressure or the pressure cooking depending on requirements or the type of food, the fixed program can be changed.

Example: Fixed program for soup

Put on the lid and rotate it clockwise as far as it will go. Close the valve.

Plug into the power supply – 8 lines light up on the display.

Press the soup button  – 0,7 bar appears on the top display; “25 minutes pressure cooking time” flashes in the bottom display.

The start/stop button  must be pressed within 30 seconds, otherwise the device will switch back to standby mode. The pressure cooking time starts counting when steam pressure has built up with the valve closed. The display shows 0.7 bar as well as the running cooking time. After the time has expired the device automatically adjusts itself to “warming”. The display shows 4 hours as well as the temperature in the pot.

Example: Soup self-programming

The fixed cooking time could too long/too short or the quality of the food may be too delicate, meaning that only 0.3 bar is required.

Press soup button  once, 0.7 bar appears in the display, 30 Min flashes. Select time of 1-35 Min. using the  button. Press the Soup button  again and change the steam pressure from 0.7 bar to 0.3 bar. Start selected program using the Start/Stop button . After the time has elapsed, the appliance sets itself to warming provided that the Start/Stop button has not been pressed.

Meal cooking

The time always depends on the ingredient with the longest cooking time (e.g. meat: 40 min, potatoes or vegetables: 10 min). Brown the meat (e.g. a roulade) using the Brown setting, then infuse with water. Close the lid and the valve and cook using the Meat setting (30 min). When the program has finished, vent and open lid. Put the insert carrier and the perforated insert into the pot and put the vegetables or the potatoes into the insert. Press the Vegetables and Start/Stop buttons. After the timer has elapsed, the device will automatically switch to Heat or the cooking process can be stopped by pressing the Start/Stop button.



The pot should never be more than 75% full of meat, bones, soup vegetables etc. in order to prevent overflowing!

In order to reduce cooking time, use hot water from the tap.

Programs

	Fixed program		Variable program				
			Time	Print	Start/Stop		
<u>Soup:</u> Lid on Valve closed Press Soup button 	0.7 bar and 30 Min pressure-cooking time flashes	Press Start/ Stop	Press Soup button  1x 0.7 bar illuminates, 30 min flashes	Use  to change from 1 min. to 1:39 hrs.	Pressure change		Press Start/ Stop
					Press Soup button  again	with  from 0.7 bar to 0.3 bar	
<u>Brown</u> Lid off Press Brown	15 min. flashes	Press Start/ Stop	Press Brown 1x, 15 min flashes	Use  to change from 1 min. to 30 min.			Press Start/ Stop
<u>Meat:</u> Lid on Valve closed Press Meat	0.7 bar and 30 min flashes	Press Start/ Stop	Press Meat 1 x 0.7 bar illuminates, 30 min flashes	Use  to change from 1 min. to 1:39 hrs.	Pressure change		Press Start/ Stop
					Press Meat again	with  from 0.7 bar to 0,3 bar	
<u>Fish:</u> Lid on Valve closed Press	0.7 bar and 7 min flashes	Press Start/ Stop	Press Fish 1 x 0.7 bar and 7 min flashes	Use  to change from 1 min. to 1:39 hrs.	Pressure change		Press Start/ Stop
					Press Fish again	with  from 0.7 bar to 0.3 bar	
<u>Steam:</u> Lid on Valve open Insert carrier perforated pot Press Steam	15 min. flashes	Press Start/ Stop	Press Steam 1 x, 15 min flashes	Use  to change from 1 min. to 1:30 hrs.			Press Start/ Stop
<u>Heat:</u> Lid on Valve closed Press Heat	70°C 4 hours flashes	Press Start/ Stop	Press Heat 1 x 70 flashes	Use  to change from 1 min. to 24 hrs.	Temperature change:		Press Start/ Stop
					Press Heat again, 70°C flashes	with temp. change from 30°C to 80°C	
<u>Slow cook:</u> Lid on Valve open Press Slow cook	82°C 4 hours flashes	Press Start/ Stop	Press Slow cook 1 x 82°C illuminates, 4 hours flashes	Use  to change from 1 min. to 24 hrs.	Temperature change:		Press Start/ Stop
					Press Slow cook again 82°C flashes	with temp. change from 82°C to 88°C	
<u>Vegetables:</u> Lid on Valve closed Prepare in pot Press Vegetables button 	0,7 bar Pressure 15 min. flashes	Press Start/ Stop	Press Vegetables button  1 x 0.7 bar illuminates, 15 min flashes	Use  to change from 1 min. to 1:39 hrs.	Pressure change		Press Start/ Stop
					Press Vegetabl es button  again	with  from 0.7 bar to 0.3 bar	
<u>Rice:</u> Lid on Valve closed Prepare in pot Press Rice	0,7 bar Pressure 10 min. flashes	Press Start/ Stop	Press Rice 1 x	Use  to change from 1 min. to 1:39 hrs.	Pressure change		Press Start/ Stop
					Press Rice again	with  from 0.7 bar to 0.3 bar	



Once the cooking time has elapsed, open the valve ○ with a wooden spoon.
The escaping steam is extremely hot! During any cooking procedure, do not open the lid until after all of the steam has left the device!

Cooking Suggestions

Beef broth

Pressure cooking time approx. 30 minutes

Add boiling meat (e.g. leg meat), soup vegetables, seasoning (stock cube, pepper-corns, bay leaf) to the pot. Fill up to max. 75% with hot water. Put on lid, lock, and close valve. Press the Soup and the Start/Stop buttons.

Chicken broth

Pressure cooking time approx. 30 minutes

Bring 1½ litres of salted water to the boil using the Brown setting. Add boiling chicken (cut into quarters if necessary because of the size), seasoning and pot herbs to the boiling water. Close lid as described above and close valve. Select the Soup program and press Start/Stop.

Potato soup

Pressure cooking time approx. 10 minutes

Put fat, onions and and bacon into the inner pot and brown using the Brown setting. Infuse peeled and roughly chopped potatoes, pot herbs and seasoning (stock cube, marjoram and possibly some bacon rind) with water. Close lid as described above and close valve. Select Soup program and press Start/Stop.

Farina soup:

Pressure cooking time approx. 10 minutes

Brown the onions and fat in the inner pot using the Brown setting, infuse with hot water and add seasoning (stock cube, pepper, nutmeg). When the soup is boiling, close the cooker and the valve. Press the Soup button and the Start/Stop button. Since the soup only requires a pressure cooking time of 4-6 minutes, set a kitchen timer to the required time and stop the device manually.

Onion Soup:

Pressure cooking time approx. 10 minutes

Simmer a large quantity of chopped onions and fat until translucent using the Brown setting and dust with flour. Infuse with water and pre-season with seasoning. Close the lid and valve as described above. Press the Soup program and the Start/Stop button. Due to the relatively short pressure cooking time, set a kitchen timer to the required time. The cooking time can also be programmed as described above.

Oxtail Soup:

Pressure cooking time approx. 30 minutes

Brown the pieces of ox tail using the Brown setting. Infuse with water, add pot herbs and seasoning. Close lid and valve. Select the Soup program and press Start/Stop.

Vegetable Soup:

Pressure cooking time approx. 10 minutes

Brown the fat, bacon cubes and coarsely chopped onion using the Brown setting. Infuse with water and add various seasonal vegetables (e.g. coarsely chopped white cabbage, cauliflower, beans, leeks, carrots etc.), seasoning and tomato purée. Close lid and valve. Select the Soup program and press Start/Stop. Due to the relatively short pressure cooking time, we recommend setting a kitchen timer to the required time. The cooking time can also be programmed as described above.

If you would like to make a puréed soup, **a handheld blender with an extra-long shaft is available from Steba.** (MX 21 – product number 28.05.00).

Meat

The smaller the pieces of meat, the quicker they will cook, and the meat will still remain moist. The timing is based on 500g of food at room temperature. Otherwise the timing will differ slightly. It is better to undercook than overcook, since the food can always be cooked for a little longer.

- Boiled meat:
Prepare meat at bottom of pot with at least ½ litre of water.
- Steamed meat:
Cook over at least ½ litre of water in the perforated insert. Season the broth after cooking and thicken with butter and cornflour, and put the meat into it.
- Pot roast:
Roast in the pot in hot fat, add liquid and cook until ready.
- **Oil: use vegetable oil for roasting (e.g. rapeseed oil).**

Sauerbraten:

Pressure cooking time approx. 40 min.

Place beef in vinegar marinade for 2 days. They dry off the meat and brown in vegetable oil using the Brown setting and Start/Stop without the lid on. Add finely chopped soup vegetables and infuse with some of the marinade. Close lid and valve. Press Meat program and Start/Stop. At end of cooking time, remove meat, thicken the gravy (e.g. with blackcurrant jelly) to taste.

Roulades:

Pressure cooking time: approx. 40 minutes

Brown roulades filled with herbs, bacon and gherkin in vegetable oil in an open pot without the lid on using the Brown setting and Start/Stop. Infuse with 1 litre of stock and season. Close lid and valve. Press Meat button and Start/Stop. At end of cooking time, remove roulades and finish preparing the gravy.

Beef goulash:

Pressure cooking time approx.. 35 min.

Brown finely-chopped beef in the fat with onions in an open pot without the lid on using the Brown setting and Start/Stop. Infuse with stock and add seasoning. Close lid and valve. Press Meat button and Start/Stop. Season again at end of cooking time.

The cooking condition depends on the quality of the food. As described in the short instructions, the programmed values can be variably adjusted in accordance with your own experience and taste.

Roast pork:

Pressure cooking time approx.. 35 min.

Brown a piece of pork belly (approx.. 700 gr.) in an open pot using the Brown setting and Start/Stop until crisp. Add finely chopped vegetables and seasoning and infuse with a little stock. Place the pork in the perforated insert and put this onto the insert carrier in the pot. Close lid and valve. Press Meat button and Start/Stop. Season the gravy to taste at the end of the cooking time.

Smoked pork loin:

Pressure cooking time approx.. 25 min.

Place sauerkraut in the pot and infuse with ½ litre of water. Add onions, apple and seasoning. Place the smoked pork on to the sauerkraut. Close lid and valve. Press Meat button and Start/Stop.

Pichelsteiner (Bavarian Stew):

Pressure cooking time approx.. 10 min.

Cut beef and pork into cubes and brown in fat in an open pot without the lid using the Brown setting and Start/Stop. Infuse with stock, add finely-chopped vegetables (white cabbage, carrots, leek etc.) and seasoning. Close lid and valve. Press Vegetables button and Start/Stop.

Fish, steamed:

Pressure cooking time approx. 10 min.

Add ¼ litre of stock to the pot and place the insert carrier and the perforated insert into the pot. Put the fish (e.g. red perch) into the insert, cover with herbs and season. Close lid and valve. Press the Fish and Start/Stop buttons.

Fish in sauce:

Pressure cooking time approx. 5 min.

Lightly cook onions and bacon in fat using the Brown setting and Start/Stop and thicken with a little flour. Add herbs/spices and chunks of fish and quench with a little stock. Close lid and valve. Press the Fish button and Start/Stop.

Vegetables:

Pressure cooking time approx. 10 minutes

Pour stock into pot and place insert carrier and perforated insert into the pot. Put the fresh vegetables into the insert. Put on the lid and leave the valve open. Press the Steam program and Start/Stop.

Cauliflower/Sprouts:

Cut the vegetables into small pieces and put them into the perforated insert. Add hot water to the pot and bring to the boil using the Brown setting and Start/Stop. Close lid and valve. Press the Steam and the Start/Stop buttons.

Pulses:

Place the food into the pot without salt and bring hot water to the boil (½ litre of water to 100g of pulses) using the Brown setting. Close lid and valve. Press Steam button and Start/Stop.

Rice:

Pressure cooking time approx. 10 min.

Sweat the rice with a little fat using the Brown setting until translucent. Add 1½ cups of water for each cup of rice. Add salt and beef stock. Close lid and valve. Select the Rice program and press Start/Stop. The device will automatically set itself to Heat after the time has elapsed, or you can stop the cooking process using the Start/Stop button.

Potatoes:

Pressure cooking time approx. 12 min.

Wash unpeeled potatoes of approximately the same size, cut in half and place in the perforated insert with the cut surface at the bottom and place the perforated insert onto the insert carrier (pour approx. ½ l of water into the pot). Press button for Rice program and Start/Stop.

Raw dumplings:

Pressure cooking time approx. 10 min.

Mix 1 kg of ready-made dumpling dough with 2 tablespoons of yoghurt and salt.

Make dumplings with wet hands with croutons in the middle.

Bring salted water to the boil using the Brown setting. Put in the dumplings, put on the lid and close the valve.

Press Vegetables button and Start/Stop.

If you are cooking a meal (e.g. Roulades) interrupt the previously described program for roulades after 10 minutes, place the insert with the dumplings and the carrier frame into the pot, close lid and valve, press the Meat button and Start/Stop and then press the Stop button after 10 min. Vent device and open.

Cleaning



Never immerse the entire device in water.

- Unplug the power cable from the socket.
- Allow device to cool.
- Remove inner pot and rinse with mild cleaning agent.
- (do not use aggressive cleaner such as pot cleaner).
- Clean hotplate and thermostat contact surface in outer pot with a damp cloth, taking care not to deform the thermostat. Carefully remove the seal when cleaning the lid.
- Remove all residue from seal and thread it back into the metal ring properly.
- If no steam comes out of the steam relief valve, the lid seal has been incorrectly inserted. If the seal is damaged or brittle, please contact our customer service.
- Dry the lid – pour out any condensation that may be present.
- Remove valve for cleaning – pull off upper valve weight, clean and re-assemble properly, otherwise the valve will not close.
- Wipe outer housing with a damp cloth with washing up liquid. If the device is not going to be used for a long time, put lid on loosely upside down so that residual moisture can escape and no odour build-up will occur.

Disposal:

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.

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.

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 Internet: <http://www.steba.com>



ECO Cuisiner avec 900 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 avec surpression à 800 watt
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 réduit les odeurs de cuisson.
La préparation des plats requiert de l'expérience.

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.

Consignes de sécurité

- Ne raccordez et ne faites fonctionner l'appareil que si les paramètres du secteur domestique et ceux portés sur la plaque signalétique concordent.
- L'appareil n'est pas une friteuse et ne peut pas être utilisé en tant que telle.
- N'utilisez l'appareil que si lui et son cordon d'alimentation électrique ne présentent aucun dégât. Vérifiez l'appareil avant chaque utilisation.
- Évitez que les enfants aient accès - danger de brûlures.
- À tenir hors de portée des enfants. Risque de brûlure pouvant être causé par la vapeur !
-  Cet appareil n'a pas été conçu pour une utilisation par des personnes (enfants compris) souffrant d'une déficience physique ou psychique ou manquant d'expérience ou de connaissance. Les jeunes enfants doivent rester sous surveillance, l'appareil n'est pas un jouet.
- Les enfants doivent être réglementées, pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 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!
- Débrancher toujours la prise avant de nettoyer l'appareil.
- Ne tirez pas au fil électrique. Ne tirez pas le fil électrique sur les bords coupants et ne le coincez pas.
- Évitez que le cordon ait en contact avec des pièces chaudes.
- Ne faire fonctionner l'appareil que sous surveillance
- Ne pas mettre quelque chose sur l'appareil.

- Ne gardez pas votre appareil dehors.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Ne pas mettre en service un appareil défectueux par exemple si l'appareil est tombé.
- Le fabricant n'est pas responsable pour des dommages éventuels dû à un mauvais emploi, autre emploi non conforme au appareil et mode d'emploi.
- Avant la première utilisation: Nettoyez toutes les pièces à fond sauf l'élément de chauffage.
-  Attention à l'évacuation de vapeur lors de la cuisson et lors de l'ouverture du couvercle.
- Ne pas couvrir ou bloquer la soupape de condensation située dans le couvercle.
- L'appareil doit être entièrement purgé avant d'ouvrir lentement le couvercle.
- Utilisez l'appareil sans couvercle uniquement pour rissoler les aliments, ensuite refermer le couvercle.
- Ne portez pas l'appareil chaud par la poignée rotative.

Poste de travail :

Important: Ne posez l'appareil jamais sur ou à côté d'une surface brûlante (comme p.ex. une plaque chauffante) L'appareil ne doit fonctionner que sur une surface plane, stable et résistante à la température. Veillez à ce qu'aucun objet inflammable ne se trouve à proximité. Lors d'étagères qui surplombent le plan de travail, veillez à ce que la vapeur qui s'échappe violemment n'endommage pas le placage !

Nettoyage avant la première utilisation :

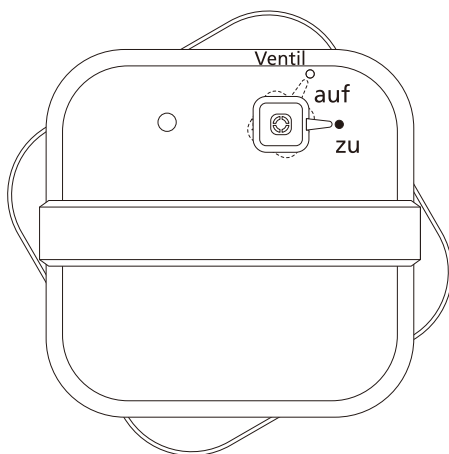
Retirez les accessoires et le récipient intérieur et nettoyez ces éléments avec un produit nettoyant doux. Essuyez le couvercle et l'enveloppe extérieure avec un chiffon humide. Séchez bien les éléments.

Utilisation:

Insérez le récipient intérieur dans le récipient extérieur. Prêtez attention que les aliments ne doivent être introduits qu'à 2/3 car sinon ils pourront déborder. Veillez à ce que rien n'attache à plaque de cuisson ou au récipient intérieur car le réglage pourrait être influencé de manière négative. Tournez le récipient intérieur légèrement vers la droite ou la gauche afin qu'un bon contact avec la plaque chauffante soit créé. N'insérez aucun liquide ou aliment dans l'enveloppe extérieure.

Fermez le couvercle

Avant de mettre le couvercle, il faut vérifier que le bord supérieur du récipient extérieur ne soit pas sale



se trouver. Posez le couvercle en diagonale, la soupape dirigée vers l'arrière. Avec un mouvement rotatif vers la droite, vous verrouillez le couvercle. Merci de vérifier ensuite si la soupape est fermée.

Ouvrir le couvercle



Dès que la cuisson est terminée, réduisez la pression avec la soupape du couvercle. Pour des questions de sécurité, utilisez une cuillère pour ouvrir la soupape. Ne posez pas vos mains et votre visage au-dessus de la soupape !



De la vapeur brûlante s'échappe ! Dès que la pression diminue et qu'aucune vapeur ne subsiste dans l'appareil, il est possible d'ouvrir le couvercle par une rotation vers la gauche.

Pression :

0,7 bar bar de surpression, cela crée une température de cuisson plus élevée.

0,3 bar bar de surpression, cela crée une température de cuisson inférieure.

mais au-delà de 100°C



Quantité d'eau : remplissez au minimum ½ litre pour qu'une pression de vapeur puisse se créer !

Temps de cuisson avec la soupape fermée : débute après avoir atteint la pression

de vapeur Ouverture : Purgez doucement l'appareil toujours à l'aide de la soupape jusqu'à ce qu'aucune vapeur ne s'échappe plus, puis tournez la poignée du couvercle vers la gauche jusqu'à la butée.

L'appareil possède des programmes prédéterminés. Si vous souhaitez - selon le choix ou la nature des aliments - modifier la pression de vapeur ou la durée de cuisson à la vapeur, il est possible de modifier le programme prédéterminé.

Exemple : Soupe Programme déterminé

Positionnez le couvercle et tournez-le vers la droite jusqu'à la butée. Fermez la soupape.

Connectez la prise de courant – 8 traits s'illuminent sur l'affichage

Sélectionnez la touche Soupe – sur l'écran supérieur s'affiche 0,7 bar,

sur l'écran inférieur clignote « 30 min. de temps de cuisson ». En l'espace de 30 secondes, la touche Marche/Arrêt doit être activée car sinon l'appareil s'ajuste à nouveau sur Standby. Le temps de cuisson à la vapeur débute dès que la pression de vapeur s'est fermée avec la soupape fermée. 0,7 bar ainsi que le temps de cuisson écoulé s'allument sur l'afficheur. Après écoulement de la durée, l'appareil se met sur Chauffer. 4 heures ainsi que la température dans le fait-tout s'allument sur l'afficheur."

Exemple : Programme personnalisé pour soupes

Ceci peut être utile dans le cas d'un temps de cuisson pré-réglé trop long / trop court ou bien lorsque les aliments sont de qualité supérieure de telle façon qu'une pression de seulement 0,3 bar est nécessaire.

Presser 1 fois la touche Soupes , 0,7 bar s'allume sur l'afficheur, 30 min clignote.

Sélectionner la durée 1-35 min au moyen de la touche +. Presser encore une fois

la touche Soupes  et abaisser la pression de vapeur de 0,7 bar à 0,3 bar. Lancer le programme sélectionné au moyen de la touche Start/Stop . Après écoulement de la durée, l'appareil se met sur Chauffer si la touche Start/Stop n'a pas été pressée.

Programmes

	Programme pré-réglé		Programme variable				
				Temps	Pression	Start/Stop	
<u>Soupe :</u> Couvercle en place Soupape fermée Presser la touche Soupes 	0,7 bar Et 30 min Le temps de cuisson sous pression clignote	Presser Start/Stop	Presser 1 fois la touche Soupes  0,7 bar s'allume 30 min clignote	avec  modifier de 1 min à 1h39	Modification de pression : presser de nouveau la touche Soupes 		Presser Start/Stop
<u>Dorer sans couvercle</u> Presser Dorer	15 min clignote	Presser Start/Stop	Presser 1 fois Dorer, 15 min clignote	avec  modifier de 1 min à 30 min			Presser Start/Stop
<u>Viande :</u> Couvercle en place Soupape fermée Presser Viande	0,7 bar et 30 min clignote	Presser Start/Stop	Presser 1 fois Viande 0,7 bar s'allume, 30 min clignote	avec  modifier de 1 min à 1h39	Modification de pression : presser de nouveau Viande		Presser Start/Stop
<u>Poisson :</u> Couvercle en place Soupape fermée Presser Poisson	0,7 bar et 7 min clignote	Presser Start/Stop	Presser 1 fois Poisson 0,7 bar et 7 min clignote	avec  modifier de 1 min à 1h39	Modification de pression : presser de nouveau Poisson		Presser Start/Stop
<u>Etuver:</u> Couvercle en place Soupape ouverte Porte-disque Fait-tout à trous Presser Etuver	15 min clignote	Presser Start/Stop	Presser 1 fois Etuver, 15 min clignote	avec  modifier de 1 min à 1h30			Presser Start/Stop
<u>Chauffer:</u> Couvercle en place Soupape ouverte Presser Chauffer	70°C 4 heures clignote	Presser Start/Stop	Presser 1 fois Chauffer 70 clignote	avec  modifier de 1 min à 24 h	Modification de température : presser de nouveau Chauffer 70°C clignote		Presser Start/Stop
<u>Mijoter:</u> Couvercle en place Soupape ouverte Presser Mijoter	82°C 4 heures clignote	Presser Start/Stop	Presser 1 fois Mijoter 82°C s'allume, 4 h clignote	avec  modifier de 1 min à 24 h	Modification de température : presser de nouveau Mijoter. 82°C clignote		Presser Start/Stop
<u>Légumes:</u> Couvercle en place Soupape fermée Préparation dans le fait-tout Presser la touche Légumes 	Pression de 0,7 bar 15 min clignote	Presser Start/Stop	Presser 1 fois la touche Légumes  0,7 bar s'allume, 15 min clignote	avec  modifier de 1 min à 1h39	Modification de pression : presser de nouveau la touche Légumes 		Presser Start/Stop
<u>Riz:</u> Couvercle en place Soupape fermée Préparation dans le fait-tout Presser Riz	Pression de 0,7 bar 10 min clignote	Presser Start/Stop	Presser 1 fois Riz	avec  modifier de 1 min à 1h39	Modification de pression : presser de nouveau la touche Riz		Presser Start/Stop

Menu Cuisson

Le temps se base toujours sur l'aliment avec la plus longue durée de cuisson (p. ex. la viande 40 min., les pommes de terre ou les légumes 10 min.) Dorez la viande (p. ex. la roulade) sur le niveau rissoler puis arroser de liquide. Fermez le couvercle ainsi que la soupape et faites cuire au niveau au niveau Viande. (30 min.) Après la fin du programme, purgez l'air et ouvrez le couvercle.

Placez le porte-filtre et l'insert perforé dans le récipient et mettez les légumes ou les pommes de terre dans l'insert. Sélectionnez la touche Légumes et Marche/Arrêt. Après l'écoulement du temps, l'appareil se positionne sur chauffer ou l'on peut arrêter la cuisson avec la touche Marche/Arrêt.



Le récipient avec la viande, les os, les légumes cuits inclus, etc. ne doit pas être rempli au max. à 75% afin que rien ne déborde !
Pour réduire le temps de cuisson, utilisez l'eau chaude potable.



Après l'écoulement du temps de cuisson, positionnez la soupape ○ avec une uillère sur « purge ». **La vapeur qui s'échappe est brûlante !**
Après chaque cuisson, n'ouvrez le couvercle que lorsque qu'aucune vapeur subsiste dans le récipient !

Suggestions de plats

Bouillon de viande :

Temps de cuisson à la vapeur env. 30 min.

Pot-au-feu (p. ex. mollet), mettez les légumes, les aromates (cube de bouillon – graine de poivre – feuille de laurier) dans le récipient. Remplissez avec de l'eau chaude à 75 %. Couvercle positionnez, verrouillez et fermez la soupape. Sélectionnez la touche Soup et Marche/Arrêt.

Bouillon de volaille :

Temps de cuisson à la vapeur env. 30 min.

Portez 1 ½ litre d'eau salée à ébullition en sélectionnant Rissoler. Mettez la poule (selon la taille à couper evtl. en quatre), les aromates et le bouquet garni dans l'eau bouillante. Comme décrit ci-dessus, verrouiller le couvercle et fermer la soupape. Le Programme Soup enclenchez et sélectionnez la touche Marche/Arrêt.

Soupe de pommes de terre :

Temps de cuisson à la vapeur env. 10 min.

Mettre l'huile, les oignons, les lardons dans le récipient intérieur et faites revenir en sélectionnant Rissoler.

Couvrez les pommes de terres épluchées et coupées grossièrement, le bouquet garni et les aromates (cube de bouillon, marjolaine et evtl. couenne de lard) d'eau bouillante. Verrouiller le couvercle - comme décrit ci-dessus - et fermez la soupape. Le programme Soup et sélectionnez Marche/ Sélectionnez Arrêt.

Soupe de semoule :

Temps de cuisson à la vapeur env. 10 min.

Faites revenir l'huile et les oignons dans le récipient intérieur en sélectionnant Rissoler, couvrez d'eau bouillante et ajoutez les aromates (cube de bouillon, poivre, muscade). Dès que la soupe cuit, fermez l'appareil et la soupape. Sélectionnez la touche Soup ainsi que Marche/Arrêt. Après que la soupe n'ait nécessité qu'un temps de cuisson à la pression de 4-6 min., minutez sur l'heure choisie puis arrêtez l'appareil.

Soupe d'oignons :

Temps de cuisson à la vapeur env. 10 min.

Faites revenir une grande quantité d'oignons dans de l'huile en sélectionnant Rissoler jusqu'à qu'ils soient translucides et saupoudrez de farine. Couvrez d'eau et épicez avec des aromates. Fermez le couvercle et la soupape - comme décrit ci-dessus. Sélectionnez le programme Soup et Marche/Arrêt Marche/Arrêt. Le temps de cuisson à la vapeur étant très court, servez-vous de la minuterie pour déterminer le temps choisie. Mais il est aussi possible - comme décrit - de programmer le temps de cuisson.

Soupe de queue de boeuf :

Temps de cuisson à la vapeur env. 30 min.

Faites rôtir les morceaux de queue de boeuf avec du concentré de tomates en sélectionnant Rissoler. Couvrez avec de l'eau, ajoutez le bouquet garni et les aromates. Fermez le couvercle et la soupape. Sélectionnez le programme Soup et Marche/Arrêt.

Soupe de légumes :

Temps de cuisson à la vapeur env. 10 min.

Faites revenir l'huile, les lardons et les oignons coupées grossièrement en sélectionnant Rissoler. Couvrez d'eau et ajoutez différents légumes de saison (comme p.ex. choix blanc, chou-fleur, haricots, poireaux, carottes etc. grossièrement coupés), des aromates et du concentré de tomates. Fermez le couvercle et la soupape. Sélectionnez le programme Soup et Marche/Arrêt. Le temps de cuisson à la vapeur étant très court, servez-vous de la minuterie pour déterminer le temps choisie. Mais il est aussi possible - comme décrit - de programmer le temps de cuisson.

Si vous souhaitez obtenir un velouté, mixez la soupe dans le récipient. Chez Steba, il existe un **mixeur avec une tige extra-longue** (MX 21 - n° d'article 28.05.00)

Viande :

Plus la viande est petite, plus rapide est le temps de cuisson et la viande reste malgré tout juteuse. Les temps sont calculés pour les aliments de 500 g à température ambiante. Sinon les temps changent légèrement. Vaut mieux au départ cuire trop brièvement que trop longtemps, il est toujours possible de recuire !

- Viande cuite :
Préparez la viande avec au min. ½ litre d'eau sur le fond du récipient.
- Viande cuite à la vapeur :
Faîtes cuire dans l'insert perforé au-dessus de min. ½ d'eau. Épicez le bouillon après la cuisson, liez avec du beurre et de la fécule et posez la viande.
- Daube :
Faîtes rôtir dans le récipient avec de l'huile chaude
- **Huile : pour rôtir, utilisez de l'huile végétale (p. ex. huile de colza).**

Viande marinée :

Temps de cuisson à la vapeur env. 40 min.

Faîtes mariner votre viande de boeuf dans une marinade au vinaigre pendant 2 jours. Séchez ensuite votre viande et faîtes-la revenir en sélectionnant Rissoler et Marche/Arrêt sans couvercle dans de l'huile végétale. Ajoutez des légumes coupées en petits morceaux et couvrez avec une partie de la marinade. Fermez le couvercle et la soupape. Sélectionnez le programme Viande et Marche/Arrêt. Retirer la viande à la fin du temps de cuisson, liez la sauce et assaisonnez (p.ex. avec de la gelée de groseille)

Paupiettes :

Temps de cuisson à la vapeur : env. 40 min.

Faîtes rôtir les paupiettes fourrées aux herbes, lard et concombre dans le récipient ouvert en sélectionnant Rissoler dans de l'huile végétale. Recouvrez d'1 litre de bouillon et épicez. Fermez le couvercle et la soupape. Sélectionnez la touche Viande et Marche/Arrêt. À la fin du temps de cuisson, sortez les paupiettes et améliorer la sauce.

Goulasch de bœuf

Temps de cuisson à la vapeur env. 35 min.

Faîtes revenir la viande de boeuf coupée en petits morceaux avec de l'huile dans le récipient en sélectionnant Rissoler et Marche/Arrêt sans couvercle. Recouvrez de bouillon et ajoutez des aromates. Fermez le couvercle et la soupape. Sélectionnez la touche Viande et Marche/Arrêt. En fin de cuisson, épicez une nouvelle fois.

Le niveau de cuisson dépend de la qualité des aliments. Comme décrit dans le guide de démarrage rapide, les valeurs prédéterminées peuvent être réglées de manière variable selon sa propre expérience et ses goûts.

Rôti de porc :

Temps de cuisson à la vapeur env. 35 min.

Faites bien revenir un morceau de poitrine de porc (env. 700 g) dans le récipient en sélectionnant Rissoler et Marche/arrêt. des légumes coupées en morceaux et Ajoutez les aromates et versez un peu de bouillon. Mettez le rôti dans l'insert perforé et posez-le sur son support dans le récipient. Fermez le couvercle et la soupape. Sélectionnez la touche Viande et Marche/Arrêt. En fin de cuisson, améliorer la sauce.

Côtes de porc fumées :

Temps de cuisson à la vapeur env. 25 min.

Insérez la choucroute dans le récipient et couvrez d'un ½ litre d'eau. Ajoutez des oignons, des pommes et des aromates. Posez les côtes de porc sur le chou. Fermez le couvercle et la soupape. Sélectionnez la touche Viande et Marche/Arrêt.

Ragout Pichelsteiner :

Temps de cuisson à la vapeur env. 10 min.

Coupez la viande de bœuf et de porc en morceaux et faites-la revenir avec de l'huile dans le récipient sans couvercle en sélectionnant Rissoler et Marche/Arrêt. Couvrez de bouillon et ajoutez des légumes coupés en petits morceaux (chou blanc, carottes, poireaux, etc.) et des aromates. Fermez le couvercle et la soupape. Sélectionnez la touche Légumes et Marche/Arrêt.

Poisson cuit à la vapeur :

Temps de cuisson à la vapeur env. 10 min.

Versez ¼ de litre de bouillon dans le récipient, puis posez le porte-filtre et l'insert perforé dans le récipient. Apposez le poisson (p. ex. du bar doré) dans l'insert, recouvrez avec des herbes aromatiques et épicez. le couvercle et la soupape. Sélectionnez la touche Poisson et Marche/Arrêt.

Poisson en sauce :

Temps de cuisson à la vapeur env. 5 min.

Faites revenir les oignons et les lardons dans de l'huile en sélectionnant Rissoler et Marche/Arrêt et liez avec un peu de farine. Ajoutez les épices et les parts de poisson et versez un peu de bouillon. le couvercle et la soupape. Sélectionnez la touche Poisson et Marche /Arrêt.

Légumes :

Temps de cuisson à la vapeur env. 10 min.

Versez du bouillon dans le récipient, puis posez le porte-filtre et l'insert perforé dans le récipient. Insérez les légumes frais dans l'insert. Positionnez le couvercle et laissez la soupape ouverte. Sélectionnez le programme Étouffer et Marche/Arrêt.

Chou-fleur / chou de Bruxelles :

Coupez le chou et mettez-le dans l'insert perforé. Remplissez le récipient d'eau chaude et portez-la à ébullition en sélectionnant Rissoler et Marche/Arrêt. Fermez le couvercle et la soupape. Sélectionnez la touche Étuver et Marche/Arrêt.

Légumes secs :

Insérez les aliments sans sel dans le récipient et porter à ébullition avec de l'eau chaude (½ litre pour 100 g de légumes secs) en sélectionnant Rissoler. Fermez le couvercle et la soupape. Sélectionnez la touche Étuver et Marche/Arrêt.

Riz :

Temps de cuisson à la vapeur env. 10 min.

Faites revenir le riz avec un peu d'huile en sélectionnant Rissoler jusqu'à qu'il devienne transparent. Pour une tasse de riz, 1½ tasses d'eau. Ajoutez du sel et du bouillon de veau. le couvercle et la soupape. Sélectionnez le programme Riz et Marche/Arrêt.

Après l'écoulement du temps, l'appareil se positionne sur chauffer ou il est possible d'arrêter le programme de cuisson par la touche Marche/Arrêt.

Pommes de terres à l'eau :

Temps de cuisson à la vapeur env. 12 min.

Apposez les pommes de terre lavées et coupées en deux d'environ de la même taille face vers le bas dans l'insert perforé et posez-le sur le porte-filtre (versez env. ½ d'eau dans le récipient). Sélectionnez le programme Riz et Marche/Arrêt.

Boulettes crues :

Temps de cuisson à la vapeur env. 10 min.

Mélangez la pâte des boulettes toute prête de 1 kg avec 2 cs de yahourt et de sel.

Formez les boulettes avec les mains humides et insérez des morceaux de pain grillé au coeur. Portez de l'eau salée à ébullition en sélectionnant le niveau Rissoler. Insérez les boulettes, verrouiller le couvercle et fermez la soupape.

Sélectionnez la touche Légumes et Marche/Arrêt.

Si l'on cuisine un menu (p.ex. les paupiettes), interrompez après 10 min le programme des paupiettes décrit précédemment, posez le port-filtre avec les boulettes et son support dans le récipient, fermez le couvercle et la soupape, sélectionnez la touche Viande ainsi que Marche/Arrêt, puis sélectionnez la touche Arrêt après 10 min. Purgez l'appareil et ouvrez-le.

Nettoyage



Ne plongez jamais l'appareil sous l'eau.

- Débranchez le cordon d'alimentation.
- Laissez l'appareil refroidir.
- Sortez le récipient intérieur et rincez-le à l'aide d'un produit nettoyant doux. (n'utilisez pas de produit nettoyant agressifs - comme les nettoyant casseroles)
- Nettoyez la plaque chauffante et la surface de contact du thermostat dans le récipient extérieur avec un chiffon doux sans déformez le thermostat. Lors du nettoyage du couvercle, enlevez le joint avec précaution.
- Nettoyez le joint de tous les résidus et insérez-le soigneusement dans l'anneau métallique.
- Si aucune vapeur ne s'échappe de la soupape de surpression, vous avez mal inséré le joint. Si le joint est défectueux ou durci, veuillez vous adresser à notre service client.
- Séchez le couvercle – déversez evtl. l'eau de condensation.
- Retirez la soupape pour la nettoyer – retirez le poids supérieure de la soupape, nettoyez-le et repositionnez-le soigneusement, sinon la soupape ne se ferme pas.
- Essuyez l'enveloppe extérieure avec un chiffon humide et du produit vaisselle. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant un long moment, retourner le couvercle à l'envers sans le fixer afin que l'humidité résiduelle puisse s'échapper et qu'aucune odeur se développe.

Evacuation correcte de ce produit:



Rendre les appareils ayant fait leur temps immédiatement inutilisables

Au sein de l'EU, ce symbole indique que ce produit ne doit pas être évacué avec les déchets mécaniques. Les vieux appareils contiennent des matériaux

qui peuvent être recyclés et qui devraient être déposés à des centres de récupération et afin de ne pas altérer l'environnement, voire la santé des personnes par une élimination des déchets non-contrôlée. Veuillez donc évacuer les appareils usés par des systèmes de collecte bien appropriés ou envoyez-les où vous l'avez acheté en vue d'évacuation. L'appareil sera alors amené à la récupération des matériaux.

Service Après-Vente:

Si contre toute attente, votre appareil devait avoir besoin du SAV, veuillez alors vous adresser à l'adresse suivante. Nous en organiserons alors d'enlèvement.

Des paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Distribution-Tél.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tél.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19

e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Attention! Les appareils électriques ne seront réparés que par du personnel électricien qualifié étant donné que des réparations non-conformes peuvent avoir des conséquences graves.



ECO Koken bij 900 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 bij max. 800 watt
in een fractie van de gebruikelijke kooktijd gekookt,
waarbij vitamines, minerale zouten en sporenelementen behouden blijven.

De luchtdicht afgesloten snelkookpan vermindert kookdampen.
Bij alle gerechten moet ervaring opgedaan worden

Algemeen

Dit toestel is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd en niet voor handelsgebruik. Gelieve de gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen en deze zorgvuldig te bewaren. De gebruiksaanwijzing dient samen met het toestel aan andere personen te worden doorgegeven. Gebruik het toestel zoals in de gebruiksaanwijzing wordt beschreven en neem de veiligheidsinstructies in acht. Wij staan niet in voor schade en ongevallen, die ontstaan door het niet opvolgen van de aanwijzingen in de handleiding.

Veiligheidstips

- Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- Het apparaat is geen friteuse en mag niet als dusdanig gebruikt worden.
- Gebruik het apparaat uitsluitend indien het aansluitsnoer en het apparaat geen beschadigingen vertonen. Only the appropriate connector must be used.
- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthing contact
- Voor elk gebruik controleren!
- Kinderen op een veilige afstand tot het apparaat houden. Gevaar voor brandwonden door stoom!
-  Dit apparaat is niet voor het gebruik van personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of psychische capaciteiten of met een gebrekkige ervaring of kennis voorzien, tenzij ze door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon op het vlak van het gebruik van het apparaat geïnstrueerd of door een dergelijke persoon geobserveerd worden. Kleine kinderen dienen onder toezicht te staan om te garanderen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Kinderen moeten worden gesurveilleerd om te garanderen dat zij van niet gespeel het apparaat zijn.
- Erop letten dat kinderen niet met de verpakking spelen (bijvoorbeeld plastic zak)
- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden! Trek niet aan het snoer. Schuur het snoer niet over randen en zorg ervoor dat het niet klem komt te zitten.
- Leg het snoer niet op het apparaat als het in werking is.
- Houd altijd toezicht op het apparaat tijdens gebruik.
- Zet geen voorwerpen op het apparaat.
- Bewaar het apparaat niet buiten.
- Dompel het apparaat niet in water.

- Gebruik het apparaat nooit na verkeerd gebruik, bijvoorbeeld wanneer het apparaat is gevallen of op een andere manier is beschadigd.
- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor de gevolgen van verkeerd gebruik die door het niet respecteren van de gebruiksaanwijzing zijn veroorzaakt.
- Het apparaat wordt heet. Pas transporteren wanneer het is afgekoeld!
- Om gevaren te vermijden mogen reparaties aan het apparaat – bijv. het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer – uitsluitend worden uitgevoerd door de klantenservice.
-  Opgepast voor het vrijkomen van stoom tijdens het koken en bij het openen van het deksel.
- Het condensaatventiel in het deksel niet afdekken of blokkeren.
- Het apparaat volledig ontluchten, dan het deksel langzaam openen.
- Het apparaat alleen gebruiken om even zonder deksel te laten braden, daarna deksel afsluiten.
- Het apparaat niet in de hete toestand bij de draaibare handgreep dragen.

Werkplaats:

Belangrijk: Het apparaat nooit op of naast een heet oppervlak zetten (bijvoorbeeld kookplaat). Het apparaat uitsluitend op een effen, stabiele en temperatuurbestendige onderlaag gebruiken. Erop letten dat er zich geen ontvlambare voorwerpen in de omgeving bevinden. Bij overhangende rekken erop letten dat bij een in ruime mate vrijkomende stoom het Fineerblad beschadigd kan worden!

Reiniging vóór het eerste gebruik:

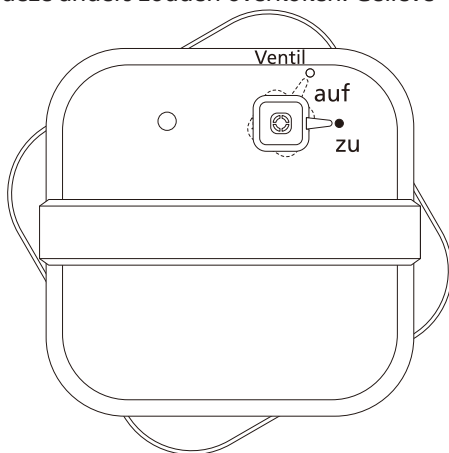
Verwijder de toebehoren en de binnenste pot en reinig deze onderdelen met een mild reinigingsmiddel. Het deksel en de buitenste behuizing met een vochtig Doekje afwrijven. De onderdelen goed afdrogen.

Gebruik:

Zet het binnenste reservoir in de buitenste pot. Let erop dat levensmiddelen maximaal voor 2/3 erin gedaan worden omdat deze anders zouden overkoken. Gelieve hierbij op te letten dat er niets op de kookplaat of aan de binnenste pot blijft plakken omdat daardoor de regeling in negatieve zin beïnvloed zou worden. Draai de Binnenste pot even naar rechts of naar links opdat er een goed contact met de kookplaat ontstaat. Geen vloeistof of levensmiddelen in de buitenste behuizing doen.

Deksel opleggen

Voordat u het deksel oplegt, moet gecontroleerd worden, of er van vervuiling op de bovenste rand van de buitenste pot



sprake is. Het deksel diagonaal opleggen, waarbij het ventiel achterwaarts wijst. Met een draaiende beweging naar rechts laat u het deksel vastklikken. Gelieve daarna te controleren, of het ventiel gesloten is.

Deksel openen



Wanneer het kookproces beëindigd is, met het dekselventiel eerst de druk aflaten. Omwille van de veiligheid neemt men een pollepel en opent men daarmee het ventiel. Handen en gezicht niet boven het ventiel houden!



Hete stoom komt vrij! Wanneer de druk ontsnapt is en er zich geen stoom meer in het apparaat bevindt, kan men het deksel met een draaiende beweging naar links openen.

Druk:

0,7 bar overdruk, daardoor ontstaat er een hogere kooktemperatuur

0,3 bar overdruk, daardoor ontstaat er een lagere kooktemperatuur,

maar meer dan 100°C



Waterhoeveelheid: minstens ½ liter ingieten opdat er stoomdruk opgebouwd kan worden! Kooktijd met gesloten ventiel: begint na het bereiken van de stoomdruk. Openen: altijd met het ventiel het apparaat voorzichtig ontluichten totdat er geen stoom meer ontsnapt, dan het handvat van het deksel naar links tot aan de aanslag draaien.

Het apparaat heeft vast ingestelde programma's. Indien men – afhankelijk van wat gewenst is of van het type van het levensmiddel – de stoomdruk of de drukkooktijd wenst te wijzigen, kan men het vast ingestelde programma wijzigen.

Voorbeeld: soep - vast programma

Deksel opleggen en tot aan de aanslag naar rechts draaien. Ventiel sluiten.

Stekker insteken – op het display zijn 8 streepjes verlicht, Toets "Soep" indrukken – op het bovenste display verschijnt "0,7 bar" op het onderste display knippert „30 min. drukkooktijd„. Binnen 30 seconden moet de toets "Start/stop" ingedrukt worden, in het andere geval wordt het apparaat terug op "Stand-by" gezet. De drukkooktijd telt wanneer er zich bij een gesloten ventiel stoomdruk opgebouwd heeft. Op het display zijn zowel "0,7 bar" als de verstrijkende kooktijd verlicht. Nadat de tijd verstreken is, schakelt het apparaat over naar "Verwarmen". Op het display zijn "4 uur" en de temperatuur in de pot/pan verlicht."

Voorbeeld: eigen programmering soep

Een reden zou kunnen zijn dat de vast ingestelde kooktijd te lang/te kort is of de kwaliteit van de levensmiddelen te fijn is, zodat slechts 0,3 bar noodzakelijk is.

Toets "Soep"  1 x indrukken, op het display verschijnt 0,7 bar, 30 minuten knippert. Met toets  de tijd van 1 tot 35 min. selecteren. Nogmaals de toets "Soep"  indrukken en de stoomdruk van 0,7 bar in 0,3 bar wijzigen. Het gekozen programma met start-/stop-toets  starten. Nadat de tijd verstreken is, wordt het apparaat, voor zover de start-/stop-toets niet ingedrukt werd, op "Verwarmen" gezet.

Programma's

	Vast ingesteld programma		Variabel programma				
				Tijd	Druk	Start/stop	
<u>Soep:</u> Deksel opgelegd Ventiel gesloten Toets "Soep"  indrukken	0,76 bar en 30 min. druk- kooktijd knippert	Start/ stop indrukken	Toets  "Soep" te 1x indrukken 0,76 bar is verlicht, 30 min. knippert	met  van 1 tot 35 min. wijzigen	Drukwijziging:		Start/ stop indrukken
					Opnieuw toets "Soep"  indrukken	met  van 0,76 bar in 0,36 bar	
<u>Bruineren</u> , zonder deksel "Bruineren" indrukken	15 min. knippert	Start/ stop indrukken	Bruineren 1x indrukken, 15 min. knippert	met  van 1 tot 30 min. wijzigen			Start/ stop indrukken
<u>Vlees:</u> Deksel opgelegd Ventiel gesloten "Vlees" indrukken	0,76 bar en 30 min. knippert	Start/ stop indrukken	Vlees 1 x indrukken 0,76 bar verschijnt, 30 min. knippert	met  van 1 tot 40 min. wijzigen	Drukwijziging:		Start/ stop indrukken
					Opnieuw "Vlees" indrukken	met  van 0,76 bar in 0,36 bar	
<u>Vis:</u> Deksel opgelegd Ventiel gesloten indrukken	0,76 bar en 7 min. knippert	Start/ stop indrukken	Vis 1 x indrukken 0,76 bar en 7 min. knippert	met  van 1 tot 10 min. wijzigen	Drukwijziging:		Start/ stop indrukken
					Opnieuw "Vis" indrukken	met  van 0,76 bar in 0,36 bar	
<u>Stoven:</u> Deksel opleggen Ventiel open Inzethouder geperforeerde pot "Stoven" indrukken	15 min. knippert	Start/ stop indrukken	Stoven 1 x indrukken, 15 min. knippert	met  van 1 tot 1:30 min. wijzigen			Start/ stop indrukken
<u>Verwarmen:</u> Deksel opgelegd Ventiel open "Verwarmen" indrukken	70°C 4 uur knippert	Start/ stop indrukken	Verwarmen 1 x indrukken 70 knippert	met  van 1 min. tot 24 uur wijzigen			Start/ stop indrukken
<u>Slow cook:</u> Deksel opgelegd Ventiel open "Slow cook" indrukken	82°C 4 uur knippert	Start/ stop indrukken	Slow cook 1 x indrukken 82°C verschijnt, 4 uur knippert	me  t van 4 uur tot 1 min. wijzigen	Temperatuurwijziging:		Start/ stop indrukken
					Opnieuw "slow cook" indrukken 82°C knippert	met temp. wijzigen van 82°C tot 88°C	
<u>Groente:</u> Deksel wordt opgelegd Ventiel gesloten Bereiding in de pot Toets "Groente"  indrukken	0,76 bar druk 15 min. knippert	Start/ stop indrukken	Toets  "Groente" 1 x indrukken 0,76 bar verschijnt , 15 min. knippert	met  van 1 tot 30 min. wijzigen	Drukwijziging:		Start/ stop indrukken
					Opnieuw toets "Groente" indrukken 	met  van 0,76 bar in 0,36 bar	
<u>Rijst:</u> Deksel wordt opgelegd Ventiel gesloten Bereiding in de pot "Rijst" indrukken	0,76 bar druk 10 min. knippert	Start/ stop indrukken	Rijst 1 x indrukken	met  van 1 tot 20 min. wijzigen	Drukwijziging:		Start/ stop indrukken
					Opnieuw "Rijst" indrukken	met  van 0,76 bar in 0,36 bar	

Menu koken

De tijd richt zich altijd naar het gerecht met de langste kooktijd (bijvoorbeeld vlees 40 min., aardappelen of groenten 10 min.). Het vlees (bijvoorbeeld rollade) op niveau "Bruineren" lichtjes roosteren, dan met vloeistof overgieten. Deksel evenals ventiel sluiten en op niveau "Vlees" koken (30 min.). Nadat het programma afgelopen is, ontluchten en deksel openen. De zeefdrager en het geperforeerde inzetstuk in de pan plaatsen en de groenten of de aardappelen in het inzetstuk doen. De toets "Groenten" en de toets "Start/stop" indrukken. Nadat de tijd verstreken is, wordt het apparaat op "Verwarmen" gezet of beëindigt men het kookproces met de toets "Start/stop".



De pan mag met inbegrip van vlees, beentjes, soepgroenten etc. max. tot 75% gevuld zijn opdat er niets overloopt!

Om de kooktijd te verkorten, warm leidingwater gebruiken.



Nadat de kooktijd verstreken is, het ventiel ○ met een pollepel op „Ontluchting“ zetten. **Vrijkomende stoom is zeer heet! Het deksel bij alle kookprocessen pas openen wanneer er geen stoom meer in het apparaat is!**

Kooksuggesties

Vleesbouillon:

Drukkooktijd ca. 30 min.

Soeplvlees (bijvoorbeeld kuit), soepgroenten, specerijen (bouillonblokjes – peperkorrels – laurierblaadje) in de pan doen. Met warm water tot max. 75% vullen. Deksel opzetten, vergrendelen en ventiel sluiten. Toets "Soep" en toets "Start/stop" indrukken.

Kippenbouillon:

Drukkooktijd ca. 30 min.

1 ½ liter zout water in de stand "Bruineren" aan de kook brengen. Soepkip (eventueel omwille van de grootte in vieren delen), specerijen en soepgroente in het koken-de water doen. Zoals hierboven beschreven deksel sluiten en ventiel vergrendelen. Het programma "Soep" activeren en "Start/stop" indrukken.

Aardappelsoep:

Drukkooktijd ca. 10 min.

Vet, uien, spek in de binnenste pot doen en in stand "Bruineren" lichtjes roosteren. Geschilde en grof gesneden aardappelen, soepgroente en specerijen (bouillonblokjes marjolein, eventueel spezkwoerd) met heet water overgieten. Deksel – zoals hierboven beschreven – sluiten en ventiel vergrendelen. Het programma "Soep" en "Start/Stop" indrukken.

Griesmeelsoep:

Drukkooktijd ca. 10 min.

Vet en uien in de binnenste pot in stand "Bruineren" lichtjes roosteren, met warm water overgieten en specerijen (bouillonblokjes, peper, muskaat) toevoegen. Wanneer de soep kookt, het apparaat en het ventiel sluiten. De toets "Soep" en ook de toets "Start/stop" indrukken. Nadat de soep slechts een korte drukkooktijd van 4-6 min. nodig heeft, zet men een kookwekker op de gewenste tijd en stopt men dan het apparaat.

Uiensoep:

Drukkooktijd ca. 10 min.

Grote hoeveelheid fijngehakte uien met vet in stand "Bruineren" glazig sudderen en met meel bestrooien. Met water overgieten en met specerijen vooraf kruiden. Het deksel en het ventiel – zoals hierboven vermeld - sluiten. Het programma "Soep" en "Start/stop" indrukken. Omwille van de relatief korte drukkooktijd stelt men de kookwekker op de gewenste tijd. Men kan echter ook de kooktijd – zoals beschreven – programmeren.

Ossenstaartsoep:

Drukkooktijd ca. 30 min.

Ossenstaartsoep met tomatenpuree in stand "Bruineren" even laten braden. Met water overgieten, soepgroente en specerijen toevoegen. Het deksel en het ventiel sluiten. Het programma "Soep" en "Start/stop" indrukken.

Groentesoep:

Drukkooktijd ca. 10 min.

Vet, blokjes spek en grof gesneden uien in stand "Bruineren" lichtjes roosteren. Met water overgieten en verschillende soorten groente van het seizoen (zoals bijvoorbeeld grof gesneden witte kool, bloemkool, bonen, prei, wortelen etc.), specerijen en tomatenpuree toevoegen. Het deksel en het ventiel sluiten. Het programma "Soep" en "Start/stop" indrukken. Omwille van de relatief korte drukkooktijd zet men de kookwekker op de gewenste tijd. Men kan echter ook de kooktijd – zoals beschreven – programmeren.

Als men een gepureerde soep wenst te hebben, kan men deze in de pan mixen. Bij Steba is een **staafmixer met extra lange schacht** (MX 21 - artikel-nr. 28.05.00) verkrijgbaar

Vlees

Hoe kleiner het vlees, hoe sneller het kookresultaat en het vlees blijft toch mals. Basis van de tijdswaarden zijn 500 g levensmiddelen op kamertemperatuur. Voor de rest veranderen de tijden minimaal. Liever eerst te kort koken dan te lang, men kan altijd achteraf koken!

- Gekookt vlees:
Vlees met minstens ½ liter water op de panbodem bereiden.
- Gestoomd vlees:
In het geperforeerde inzetstuk via minstens ½ l water koken. De bouillon na het koken kruiden, met boter en zetmeel binden en het vlees inleggen.
- Gestoomd vlees:
In het hete vet in de pan even fel laten braden, vloeistof erbij doen en kant-en-klaar koken.
- **Vet: om te koken plantaardig vet (bijvoorbeeld raapzaadolie) gebruiken.**

Gemarineerd vlees:

Drukkooktijd ca. 40 min.

Rundvlees in azijnmarinade 2 dagen lang inleggen. Daarna het vlees afdrogen en met het niveau "Bruineren" en "Start/stop" zonder deksel in plantaardig vet even laten braden. Fijngesneden soepgroenten erbij doen en met een gedeelte van de marinade overgieten. Het deksel en het ventiel sluiten. Het programma "Vlees" en "Start/stop" indrukken. Na het einde van de kooktijd vlees uitnemen, de saus binden en (bijvoorbeeld met aalbessengelei) op smaak brengen.

Rollades:

Drukkooktijd: ca. 40 min.

Met kruiden, spek en augurk gevulde rollades in de open pan op het niveau "Bruineren" in plantaardig vet even feller laten braden. Met 1 liter bouillon overgieten en kruiden. Het deksel en het ventiel sluiten. De toets "Vlees" en de toets "Start/stop" indrukken. Na het einde van de kooktijd rollades uitnemen en de saus verfijnen.

Rundgoulash:

Drukkooktijd ca. 35 min.

Fijngesneden rundvlees in het vet met uien in de open pan op het niveau "Bruineren" en "Start/stop" zonder deksel even laten braden. Met bouillon overgieten en specerijen toevoegen. Het deksel en het ventiel sluiten. De toets "Vlees" en de toets "Start/stop" indrukken. Na het einde van de kooktijd extra kruiden.

De kooktoestand is afhankelijk van de kwaliteit van de levensmiddelen.

Zoals in de beknopte handleiding beschreven, kan men de vast geprogrammeerde waarden ook volgens de eigen ervaringswaarde en smaak variabel instellen.

Varkensgebraad:

Drukkooktijd ca. 35 min.

Een stuk varkensbuik (ca. 700 g) in de open pan op het niveau "Bruineren" en "Start/stop" op het zwoerd even knapperig laten braden. Fijngesneden groenten en specerijen toevoegen en met een beetje bouillon overgieten. Het gebrad in het geperforeerde inzetstuk leggen en dit op de zeefdrager in de pan zetten. Het deksel en het ventiel sluiten. De toets "Vlees" en de toets "Start/stop" indrukken. Na het einde van de kooktijd De saus op smaak brengen.

Casselerrib:

Drukkooktijd ca. 25 min.

Zuurkool in de pan doen en met ½ liter water overgieten. Uien, appels en specerijen toevoegen. De casselerrib op de zuurkool leggen. Het deksel en het ventiel sluiten. De toets "Vlees" en de toets "Start/stop" indrukken.

Pichelsteiner:

Drukkooktijd ca. 10 min.

Rund- en varkensvlees in blokjes snijden en met vet in de open pan op het niveau "Bruineren" en "Start/stop" onder deksel even laten braden. Met bouillon overgieten, fijngesneden groenten (witte kool, wortelen, prei etc.) en specerijen toevoegen. Het deksel en het ventiel sluiten. De toets "Groenten" en de toets "Start/stop" indrukken.

Vis gestoofd:

Drukkooktijd ca. 10 min.

¼ liter bouillon in de pan doen, de zeefdrager en geperforeerd inzetstuk in de pan zetten. De vis (bijvoorbeeld roodbaars) in het inzetstuk leggen, met kruiden bedekken en kruiden. Het deksel en het ventiel sluiten. De toets "Vis" en de toets "Start/stop" indrukken.

Vis in saus:

Drukkooktijd ca. 5 min.

Uien en spek in vet op het niveau "Bruineren" en "Start/stop" even laten braden en met een beetje meel binden. Specerijen en vast kokende stukken vis toevoegen en met een beetje bouillon laten afkoelen. Het deksel en het ventiel sluiten. De toets "Vis" en de toets "Start/stop" indrukken.

Groenten:

Drukkooktijd ca. 10 min.

Bouillon in de pan doen, de zeefdrager en het geperforeerde inzetstuk in de pan zetten. De verse groenten in het inzetstuk doen. Het deksel opleggen en ventiel open laten. Het programma "Stoven" en "Start/stop" indrukken.

Bloemkool/spruitjes:

Kool in kleine stukjes snijden en in het geperforeerde inzetstuk doen. Warm water in de pan doen en op niveau "Bruineren" en "Start/stop" aan de kook brengen. Deksel en ventiel sluiten. De toetsen "Stoven" en "Start/stop" indrukken.

Peulvruchten:

Levensmiddel zonder zout in de pan doen en op niveau "Bruineren" met warm water (½ liter op 100 g peulvruchten) aan de kook brengen. Het deksel en het ventiel sluiten. De toetsen "Stoven" en "Start/stop" indrukken.

Rijst:

Drukkooktijd ca. 10 min.

De rijst met een beetje vet in stand "Bruineren" glazig aanstoven. Per kopje rijst 1½ kopje water. Zout met runderbouillon toevoegen. Het deksel en het ventiel sluiten. Het programma "Rijst" en "Start/stop" indrukken. Nadat de tijd verstreken is, wordt het apparaat op "Verwarmen" gezet of beëindigt men het kookproces met de toets "Start/stop".

In de schil gekookte aardappelen:

Drukkooktijd ca. 12 min.

De ongeveer even grote, gewassen, gehalveerde aardappelen met het snijvlak naar beneden in het geperforeerde inzetstuk doen en op de zeefdrager zetten (ca. ½ l water in de pan gieten). Het programma "Rijst" en "Start/stop" indrukken.

Rauwe knoedels:

Drukkooktijd ca. 10 min.

1 kg kant-en-klare knoedeldeeg met 2 eetlepels yoghurt en zout door elkaar mengen. Met natte handen balletjes vormen en daarbij in het midden geroosterde broodblokjes doen. Zout water op niveau "Bruineren" aan de kook brengen. De knoedels inleggen, het deksel opleggen en ventiel afsluiten.

Toetsen "Groenten" en "Start/stop" indrukken.

Als men een menu (bijvoorbeeld rollades) kookt, onderbreekt men na 10 min. het voordien beschreven programma "Rollades", zet men het zeefelement met de knoedels en het draagframe in de pan, sluit men deksel en ventiel, drukt men toets "Vlees" en ook toets "Start/Stop" in en drukt men na het verstrijken van 10 min. de toets "Stop" in. Het apparaat ontluichten en openen.

Reiniging



Het complete apparaat niet in water dompelen.

- Trek het netsnoer uit het stopcontact.
- Het apparaat laten afkoelen.
- Verwijder de binnenste pot en spoel deze met mild reinigingsmiddel (geen agressieve reinigingsmiddelen – zoals een potreiniger - gebruiken)
- De kookplaat en ook het contactoppervlak van de thermostaat in de buitenste pot met een vochtige vod schoonmaken, daarbij de thermostaat niet vervormen. Bij de reiniging van het deksel de afdichting voorzichtig uitnemen.
- Da afdichting van alle residu's reinigen en terug oordeelkundig in de metalen ring invoegen.
- Indien er geen stoom uit het overstoomventiel vrijkomt, hebt u de dekselafdichting verkeerd aangebracht. Indien de afdichting beschadigd of hard is, gelieve u dan tot onze klantenservice te richten.
- Het deksel afdrogen – eventueel condensaatwater weggieten.
- Ventiel voor de reiniging aftrekken – bovenste ventielgewicht aftrekken, reinigen en terug oordeelkundig aan elkaar spelden omdat in het andere geval het ventiel niet sluit.
- De buitenste behuizing met een vochtige vod met afwasmiddel afvegen. Als het apparaat langere tijd niet gebruikt wordt, het deksel er averechts los opleggen opdat het resterende vocht kan ontsnappen en er geen geurtjes tot ontwikkeling komen.

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.

Verpakking van het apparaat:

- 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 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.



ECO Kogning med 900 watt - En ret er tilberedt indenfor 15-40 minutter.
Aldrig har det været så let, sundt og energisparende at koge....
De har ikke brug for noget komfur.

Retterne småkoges i damp med overtryk ved maks. 800 watt
i en brøkdelen af den normale kogetid,
hvorved vitaminer, mineralsalte og sporstoffer ikke går tabt.

Den lufttæt lukkede damptrykgryde reducerer kogedampe.
Ved alle retter skal der samles erfaring.

Generelt

Glasgrillen er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og ikke til erhvervsmæssige formål. Læs brugsanvisningen grundigt og gem den omhyggeligt. Hvis apparatet gives videre til andre personer, skal brugsanvisningen følge med. Benyt grillen som beskrevet og overhold sikkerhedsinstruktionerne. Producenten påtager sig intet ansvar for skader og ulykker, som skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne.

Sikkerhedsinstruktioner

- Glasgrillen må kun kobles til elnettet og anvendes ifølge oplysningerne på typeskiltet.
- Apparatet er ikke en frituregryde og må ikke benyttes som sådan en.
- Glasgrillen må kun benyttes, hvis tilslutningskablet og grillen er uden beskadigelser. Det skal kontrolleres hver gang grillen skal benyttes. Benyt kun det tilslutningskabel, der er godkendt til grillen.
- Grillen skal kobles til en jordet stikkontakt.
- Opbevares utilgængeligt for børn. Risiko for forbrændinger pga. varm damp!"
-  Grillen må ikke benyttes af personer (heller ikke af børn) med nedsatte fysiske, sensoriske og psykiske evner eller med manglende erfaringer og/eller manglende viden, medmindre de overvåges af en person, som har til opgave at tage vare om deres sikkerhed, eller de har modtaget instrukser om, hvordan grillen skal benyttes.
- Børn skal overvåges, så der er sikkerhed for, at de ikke leger med grillen eller med emballagen (plasticposer kan være livsfarlige for børn).
- Grillen må ikke benyttes sammen med et tænd- og slukur eller med en separat fjernafbryder. Træk stikket ud af stikkontakten, hver gang grillen har været brugt, og i tilfælde af at der indtræder en fejl.
- Træk aldrig stikket ud ved at trække i ledningen. Undgå at gnide ledningen langs med kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- Hold ledningen på afstand fra varme dele.
- Grillen må aldrig benyttes uden opsyn.
- Undgå at dække ventilationsrillerne til.
- Opbevar ikke grillen i det fri eller i et fugtigt rum.

-  Dyp aldrig grillen i vand.
- Benyt aldrig grillen 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 overholdelse af instruktionerne i brugsanvisningen.
- For at undgå farlige situationer må eventuelle reparationer af grillen kun udføres af et serviceværksted.
- Rør ikke ved grillen, før den er kølet tilstrækkeligt af efter brugen.
- Gør alle dele grundigt rent og tør dem af, før grillen benyttes første gang. Lad grillen være tændt i ca. 10 minutter, inden der lægges fødevarer på den, for at undgå lugtgener. Der kan opstå let røg fra grillen i de første minutter.
-  Pas på med dampudslip under kogningen og ved åbningen af låget.
- Kondensatventilen i låget må ikke tildækkes eller blokeres. Apparatet udluftes fuldstændigt; så åbnes låget langsomt.
- Benyt apparatet kun til bruning uden låg; derefter lukkes låg.
- Bær ikke apparatet ved drejehåndtaget i varm tilstand.

Arbejdsplads:

Vigtig: Stil apparatet aldrig på eller ved siden af en varm overflade (f.eks. kogeplade). Brug apparatet kun på et jævnt, stabilt og temperaturbestandigt underlag. Vær opmærksom på, at der ikke befinder sig antændelige genstande i nærheden. Vær ved overhængende hylder opmærksom på, at ved kraftigt udsivende damp; kogetiden med lukket ventil: kan fineringen beskadiges!

Rengøring inden første ibrugtagning:

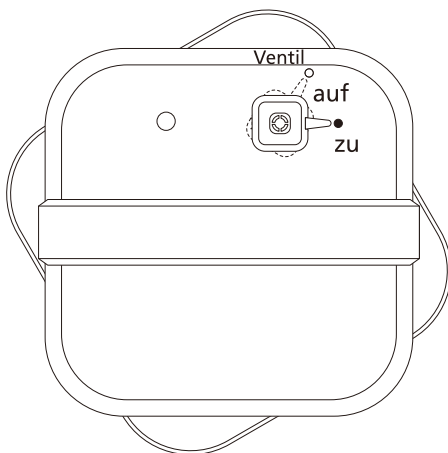
Fjern tilbehøret og den indvendige gryde og rengør disse dele med et mildt rengøringsmiddel. Låget og yderkabinettet gnides med en fugtig klud. Delene tørres godt af.

Brug:

Stil den indre beholder i den Udvendig gryde. Vær opmærksom på, at Levnedsmidler bliver fyldt op til maks. 2/3 da disse ellers vil koge over. Vær herved opmærksom på, at der på kogepladen eller ved den indre gryde der ikke hæfter noget på, da reguleringen derigennem vil blive påvirket. Drej den indvendige gryde kort mod højre eller venstre, så der skabes en god kontakt til kogepladen. Der må ikke gives nogen væske eller levnedsmidler i det ydre kabinet.

Læg låg på

Inden De lægger låget på, skal kontrolleres, om på kanten foroven af den ydre gryde



befinder. Låget lægges diagonalt på, hvor ventilen peger bagud. Med en drejebevægelse mod højre lader De låget gå i hak. Kontroller derefter venligst om ventilen er låst.

Låg åbnes



Er kogningen afsluttet, så lad først trykket ud med lågets ventil. Af sikkerhedsgrunde så tager man en kogeske og åbner med denne ventilen. Hold hænder og ansigt væk fra ventilen!



Varm damp siver ud! Når trykket er sivet ud og der ikke befinder sig nogen damp i apparatet mere, kan man åbne låget mod venstre.

Tryk:

0,7 bar bar overtryk; derigennem opstår der en højere kogetemperatur

0,3 bar bar overtryk; derigennem opstår der en reduceret kogetemperatur

dog over 100°C



Vandmængde: fyld mindst 1/2 liter i, så der kan dannes vandtryk! begynder efter opnåelse af damptrykket, Åben: Apparatet udluftes altid forsigtigt med ventilen, indtil der ikke siver nogen damp ud mere; så drejes lågets greb mod venstre indtil anslaget. Apparatet har fastindstillede programmer. Vil man - alt efter ønske eller art af levnedsmidlerne - ændre damptrykket eller trykkogetiden, kan man ændre det fastindstillede program.

Eksempel: Suppe fast program

Låg lægges på og drejes mod højre indtil anslag. Ventil lukkes. Stik stikket i - På displayet lyser 8 streger suppetasten trykkes – i displayet foroven dukker 0,7 bar op. i displayet fornede blinker »30 min. trykkogetid« Indenfor 30 sek. skal start-/stoptasten trykkes, ellers går apparatet igen i standbyposition. Trykkogetiden tæller, når der ved lukket ventil har dannet sig damptryk. I displayet lyser 0,7bar samt den resterende kogetid. Efter udløb af tiden indstilles apparatet på varme. I displayet lyser 4 timer og temperaturen i gryden.

Eksempel: Suppe Egenprogrammering

En grund kunne være, at den fast indstillede kogetid er for lang/for kort eller levnedsmidlernes kvalitet er for fin, så kun 0,3 bar er nødvendig.

Suppe-taste  1 x tryk, i displayet lyser 0,7 bar, 30 min blinker. Med  + taste vælges tiden fra 1-35 min. Suppe-tasten  trykkes endnu engang og damptrykket ændres fra 0,7 bar til 0,3 bar. Det valgte program med Start/Stop- taste  startes. Efter udløb af tiden, så indstilles apparatet, såvidt Start/Stoptasten ikke blev trykket, på varmes.

Programmer

	Fast indstillet program		Variabelt program				
			Tid	Tryk	Start/Stop		
<u>Suppe:</u> Med låg Ventil lukket Suppe-Taste trykkes	0,7 bar og 30 min. Tryk-kogetid blinker	Tryk Start/ Stop	Suppe-tast Tryk 1x 0,7 bar lyser 30 min. blinker	Ændres med fra 1 min. til 1:39 timer	Ændring af tryk:		Tryk Start/ Stop
					Suppe-taste trykkes igen	med fra 0,7 bar til 0,3 bar	
<u>Bruning:</u> Uden låg Bruning trykkes	15 min. blinker	Start/ Stop drücken	Bruning Tryk 1x 15 min blinker	Ændres med fra 1 min. til 30 min.			Tryk Start/ Stop
<u>Kød:</u> Med låg Ventil lukket Kød trykkes	0,7 bar og 30 min. blinker	Start/ Stop trykkes	Kød Tryk 1 x 0,7 bar lyser, 30 min blinker	Ændres med fra 1 min. til 1:39 timer	Ændring af tryk:		Tryk Start/ Stop
					Kød trykkes igen	med fra 0,7 bar til 0,3 bar	
<u>Fisk:</u> Med låg Ventil lukket Tryk	0,7 bar og 7 min. blinker	Start/ Stopp drücken	Fisk Tryk 1 x 0,7 bar og 7 min blinker	Ændres med fra 1 min. til 1:39 timer	Ændring af tryk:		Tryk Start/ Stop
					Fisk trykkes igen	med fra 0,7 bar til 0,3 bar	
<u>Dampes:</u> Med låg Ventil åben Indsatsholder hullet gryde Dampning trykkes	15 min. blinker	Tryk Start/ Stop	Dampning Tryk 1 x 15 min blinker	Ændres med fra 1 min. til 1:30 timer			Tryk Start/ Stop
<u>Varmes:</u> Med låg Ventil lukket Varmes trykkes	70°C 4 timer blinker	Tryk Start/ Stop	Varmes Tryk 1 x 70 blinker	Ændres med fra 1 min. til 24 timer	Ændring af temperatur:		Tryk Start/ Stop
					Varmes trykkes igen 70°C blinker	Temp. ændres med fra 30°C til 80°C	
<u>Slow cook:</u> Med låg Ventil åben Slow cook trykkes	82°C 4 timer blinker	Tryk Start/ Stop	Slow cook Tryk 1 x 82°C Lyser, 4 timer blinker	Ændres med fra 1 min. til 24 timer	Ændring af temperatur:		Tryk Start/ Stop
					Slow cook trykkes igen 82°C blinker	Temp. ændres med fra 82°C til 88°C	
<u>Grøntsager:</u> Låg lægges på Ventil lukket Tilberedning i gryde Grøntsags-taste trykkes	0,7 bar tryk 15 min. blinker	Tryk Start/ Stop	Grøntsags-tast Tryk 1 x 0,7 bar lyser, 15 min. blinker	Ændres med fra 1 min. til 1:39 timer	Ændring af tryk:		Tryk Start/ Stop
					Grøntsags-taste trykkes igen	med fra 0,7 bar til 0,3 bar	
<u>Ris:</u> Låg lægges på Ventil lukket Tilberedning i gryde Ris trykkes	0,7 bar tryk 10 min. blinker	Tryk Start/ Stop	Ris Tryk 1 x	Ændres med fra 1 min. til 1:39 timer	Ændring af tryk:		Tryk Start/ Stop
					Tryk igen ris	med fra 0,7 bar til 0,3 bar	

Menukogning

Tiden retter sig altid efter retten med den længste simretid (f.eks. kød 40 min., kartofler eller grøntsager 10 min.) Kødet (f.eks. benløse fugle) brunes på trin »lunes«, så hældes væske til. Låg samt ventil lukkes og koges på trin kød. (30 min.) Efter programforløb udluftes og låg åbnes. Stil siholderen og den hullede indsats i gryden og grøntsagerne eller put kartoflerne i indsatsen. Tryk tasten grøntsager og start/stop. Efter udløb af tiden, indstiller apparatet sig til opvarmning eller man afslutter kogeprocessen med start/stoptasten.



Gryden bør inklusiv kød, ben, suppegrønt, etc. være fyldt op til maks. 75%, så ikke noget løber over!
For at forkorte kogetiden, så anvend varmt vand fra hanen.



Efter udløb af kogetiden, så stil ventilen  med en kogeske på »udluftning«.
Udsivende damp er meget varm! Ved alle kogeprocesser åbnes låget først, når der ikke er nogen damp i apparatet!

Kogeforslag

Kødfond:

Trykkogetid ca. 30 min.

Suppekød (f.eks. læg), suppegrønt, krydderier (boullionterning - peberkorn - laubærblad) puttes i gryde. Fyldes med varmt vand op til maks. 75 %. Låg sæt på, aflås og ventil lukkes. Tryk taste soup og start/stop.

Hønsfond:

Trykkogetid ca. 30 min.

1 1/2 liter saltvand bringes til kogning på indstillingen brunng. Suppehøne (eventuel firedeles på grund af størrelsen), krydderier og suppegrøn hældes i det kogende vand. Som foroven beskrevet, så luk låg og aflås ventil. Soupprogrammet udløs og tryk start/stop.

Kartoffelsuppe:

Trykkogetid ca. 10 min.

Fedt, løg, spæk puttes i den indre gryde og lunes på position brunng. Skrællede og grovskårne rå kartofler, suppegrøn og krydderier (boulliontern, merian, eventuel flæskesvær) hældes op med varmt vand. Låg - som foroven beskrevet - lukkes og ventil aflåses. Soupprogrammet og start/ Tryk stop.

Grynsuppe:

Trykkogetid ca. 10 min.

Fedt og løg i den indre gryde lunes i position bruning, med varmt vand ellers op og krydderier (boulliontern, peber, muskat) gives til. Når suppen koger, apparatet og ventilen lukkes. Tryk taste soup samt start/stop. Efter at suppen kun har brug for en kort trykkogetid på 4-6 min., stiller man et korttidsvækkeur på den ønskede tid og stopper så apparatet.

Løgsuppe:

Trykkogetid ca. 10 min.

Store mængder hakkede løg med fedt steges glasklare i position bruning og Bestøves med mel. Hældes på med vand og forkrydres med krydderier. Låget og ventilen - som foroven nævnt - lukkes. Soupprogrammet og Start/Stop tryk. På grund af den relativ korte trykkogetid indstiller man korttidsvækkeuret på den ønskede tid. Men man kan også programmere - som beskrevet - kogetiden.

Oksehalesuppe:

Trykkogetid ca. 30 min.

Oksehalestykker med tomatpuré brunes på position bruning Vand hældes til, suppegrøn og krydderier gives til. Låget og ventilen lukkes. Soupprogrammet og tryk start/stop trykkes.

Grøntsagssuppe:

Trykkogetid ca. 10 min.

Fedt, spæktern og grovhakkede løg lunes på trin bruning. Fortyndes med vand og forskellige årstidens grøntsager (som f.eks. groft hakket hvidkål, blomkål, løg, gulerødder etc.), krydderier og tomatpuré tilføjes. Låget og ventilen lukkes. Soupprogrammet og Tryk start/stop. På grund af den relativ korte trykkogetid indstiller man korttidsvækkeuret på den ønskede tid. Men man kan også programmere - som beskrevet - kogetiden.

Hvis man ønsker en puréret suppe, kan man blande denne i en gryde. Hos Steba fås en **blenderstav med ekstra langt skaft** (MX 21 - Artikel-Nr. 28.05.00)

Kød

Desto mindre kødet, desto hurtigere kogeresultatet og kødet forbliver alligevel saftigt. Basis for tidsværdierne er 500 g stuevarme levnedsmidler. Hældes tiderne ændrer sig ubetydeligt. Hellere koge for kort end for lang tid i første omgang, man kan altid efterkoges!

- kogt kød:
Kød tilberedes med mindst 1/2 liter vand på grydens bund.
- dampet kød:
Koges i den hullede indsats over mindst 1/2 liter vand. Fonden krydres efter kogningen, jævnes med smør og stivelse og kødet lægges i.
- Grydestegt oksesteg:
Steges kraftigt i gryde med varmt fedt; væske hældes til og koges færdig.
- **Fedt: til stegning anvendes plantefedt (f.eks. rapsolje).**

Sursteg:

Trykkogetid ca. 40 min.

Oksekød lægges 2 dage i eddikemarinade. Derefter tørres kødet af og brunes på trin bruning og start/stop uden låg i Pplantefedt. Findelt suppegrønt gives til og hældes op med en del af marinaden. Låget og ventilen lukkes. Udløs og tryk start/stop.

Efter kogetidens udløb tages kødet ud; sovsen jævnes og smages til med (f.eks. Ribsgelé).

Benløse fugle:

Trykkogetid: ca. 40 min.

Benløse fugle fyldt med urter, flæsk og agurk, steges kraftigere i plantefedt i åben gryde på trin bruning. 1 liter fond hældes til og krydres. Låget og ventilen lukkes. Tryk taste kød og start/stop. Efter afslutning af kogetiden tages de benløse ud og sovsen forfines.

Oksegullasch:

Trykkogetid ca. 35 min.

Småtskåret oksekød svitses i fedt med løg i åben gryde på trin bruning og start/stop uden låg. Hældes op med fond og krydderier føjes til. Låget og ventilen lukkes. Tryk taste kød og start/stop. Efter afslutning af kogetiden krydres efter. Kogetilstanden er afhængig af levnedsmidlernes kvalitet.

Som i den korte vejledning beskrevet, så kan man også indstille de fastprogrammede værdier variabelt efter egen erfaringsværdi og smag.

Flæsketeg:

Trykkogetid ca. 35 min.

Et stk. svinemave (ca. 700 gr.) brunes i åben gryde på trin bruning og Start/stop på sværet svitses brunt. Småtskårne grøntsager og krydderier gives til og fortyndes med noget fond. Stegen lægges i den hullede indsats og denne stilles på siholderen i gryden. Låget og Ventil lukkes. Bekræft tasten kød og start/stop. Efter afslutning af kogetiden smages sovsen til

Hamburgerryg:

Trykkogetid ca. 25 min. Surkål puttes i gryden og fortyndes med 1/2 liter vand. Løg, æbler og krydderier føjes til. Hamburgerryggen lægges på kålen. Låget og ventilen lukkes. Bekræft tasten kød og start/stop.

Pichelsteiner:

Trykkogetid ca. 10 min.

Okse- og svinekød skæres i tern og svitses med fedt i åben gryde på trin bruning og start/stop uden låg. Hældes op med fond, finkelte grøntsager (hvidkål, gulerødder, løg, etc.) og krydderier føjes til. Låget og ventilen lukkes. Bekræft tasten grøntsager og start/stop.

Fisk dampet:

Trykkogetid ca. 10 min.

1/4 liter fond hældes i gryden; siholderen og den hullede indsats »udluftning«. Fisken (f.eks. guldaborre) lægges i indsatsen; dækkes med urter og våde hænder. og ventilen lukkes. Bekræft tasten fisk og start/stop.

Fisk i sovs:

Trykkogetid ca. 5 min.

Løg og flæske brunes i fedt på trin bruning og start/stop svitses og jævnes med noget mel. Krydderier og fastkogende fiskestykker gives til og overhældes med fond. og ventilen lukkes. Betjen tasten fisk og start/stop.

Grøntsager:

Trykkogetid ca. 10 min.

Fond hældes i gryden; siholderen og den hullede indsats »udluftning«. De friske grøntsager puttes i indsatsen. Låget lægges på og lad ventil stå åben. Tryk på dampprogrammet og start/stop.

Blomkål/Rosenkål:

Kål findeles i små stykker og puttes i den hullede indsats. Varmt vand puttes i gryden og bringes til kogning på trin bruning og start/stop. Låg og ventil lukkes. Tasten dampning og start/stop trykkes.

Bælgfrugter:

puttes levnedsmidler uden salt i gryden og bringes i kog på trin bruning med varmt vand (1/2 liter for hver 100 gr. bælgfrugter). Låget og ventilen lukkes. Tasten dampning og start/stop trykkes.

Ris:

Trykkogetid ca. 10 min.

Risen dampkoges glasklar med noget fedt på trin bruning. Pr. kop ris 1 1/2 kop vand Salt og okseboullion føjes til. og ventilen lukkes. Soupprogrammet og tryk start/stop. Efter udløb af tiden, indstiller apparatet sig til opvarmning eller man afslutter kogeprocessen med start/stoptasten.

Pillekartofler:

Trykkogetid ca. 12 min.

De omtrent lige store vaskede halverede kartofler med snitfladen puttes ned i den hullede indsats og stilles på siholderen (ca. 1/2 Wasser fyldes i gryden). Risprogrammet og tryk start/stop trykkes.

Rå boller:

Trykkogetid ca. 10 min.

1 kg færdiglavet bolledej blandes med 2 spsk. zoghurt og salt. Krydres med Bollerne formes og derved gives ristede brødtern i midten.

Saltvand bringes til kogning på trin bruning. Boller lægges i, låget lægges på og ventil lukkes.

Tryk tasten grøntsager og start/stop.

Koger man en menu (f.eks. benløse fugle) afbryder man efter ca. 10 min. det forinden beskrevne benløse-fugle-program; stiller siindsatsen med bollerne og bærerammen i gryden, lukker låg og ventil, trykker taste kød samt start/stop og trykker efter 10 min. udløb stoptasten. Apparatet udluftes og åbnes.

Rengøring



Dyk ikke det komplette apparat ned i vand.

- Træk strømkablet ud af stikkontakten.
- Lad apparatet afkøle.
- Fjern den indre gryde og vask denne med mildt rengøringsmiddel. (anvend ikke aggressive rengøringsmidler, så som gryderensere)
- Kogepladen samt termostatsens kontaktflade i den ydre gryde rengøres med en fugtig klud. Omform derved ikke termostaten. Ved rengøringen af låget, så tag pakningen forsigtigt ud.
- Rengør pakningen for alle rester og stik den sagkyndigt ind i metalringen igen.
- Skulle der ikke sive nogen damp ud af overtryksventilen, så har De sat lågpakningen forkert i. Skulle pakningen være beskadiget eller hård, så henvend Dem venligst til vores kundeservice.
- Tør låget af - Hæld eventuel kondensvand ud.
- Træk ventilen af til rengøring - Træk ventilvægt foroven af, rengør og sæt sagkyndigt sammen igen, da ventilen ellers ikke er tæt.
- Yderkabinettet tørres af med en fugtig klud med opvaskemiddel. Når apparatet ikke er i brug i længere tid, så læg låget forkert løst på, så restfugtighed kan sive væk og der ikke danner sig nogen lugt.

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.

Service

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.



Общая информация

Данный прибор предназначен только для бытового использования и не предназначен для эксплуатации в коммерческих целях. Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство и надежно сохраните его. При передаче прибора третьим лицам следует передать вместе с ним руководство по эксплуатации. Используйте прибор в соответствии с руководством и соблюдайте указания по безопасности. Производитель не несет ответственность за ущерб или травмы, нанесенные в результате несоблюдения указаний по безопасности.

Указания по безопасности

■ Прибор следует подключать к сети электропитания и использовать только в соответствии с указаниями на маркировке.

■ **Прибор не является фритюрницей, и его нельзя использовать в качестве фритюрницы.**

■ Прибор следует использовать только при отсутствии повреждений проводки и самого прибора.

■ Проверяйте прибор на наличие повреждений перед каждым использованием!

■ Не допускайте к прибору детей. Существует опасность получения ожогов паром!



■ Данный прибор не предназначен для использования лицами (в том числе, детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или имеющими недостаточный опыт и/или знаний, без присмотра ответственных за их безопасность лиц или без получения от них указаний относительно использования прибора.

■ Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором или упаковочными материалами.

■ Прибор нельзя использовать с таймером включения или отдельной системой дистанционного управления!

■ После каждого использования или в случае неисправности вынимайте штекер из розетки.

■ Не дергайте за провод подключения к электросети. Не трите его об углы и не зажимайте.

■ Провод не должен соприкасаться с горячими предметами.

■ Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.

■ Не храните прибор на открытом воздухе или во влажных помещениях.

■ Никогда не погружайте прибор в воду.

■ Никогда не используйте прибор после появления неисправности, например, после падения или иного повреждения.

■ Производитель не несет ответственность за неправильное или ненадлежащее использование прибора вследствие несоблюдения указаний руководства по эксплуатации.



■ **Осторожно! Прибор становится горячим. Опасность получения ожога!**

■ Прибор следует устанавливать на ровную, термостойкую подложку на расстоянии не менее 70 см от воспламеняемых материалов (например, штор).

■ **Осторожно, в процессе приготовления и при открывании крышки из прибора выходит пар.**

■ Не закрывайте и не блокируйте конденсатный клапан в крышке. **Сначала полностью выпускайте из прибора воздух, затем медленно открывайте крышку!**

■ Используйте прибор без крышки только для обжарки, после этого закрывайте крышку.

■ Не используйте для переноски горячего прибора поворотную ручку.

Рабочее место

Важно: Никогда не устанавливайте прибор на горячие поверхности или возле них (например, на электроплиту). Используйте прибор только на ровной, устойчивой и термостойкой подложке. Следите за тем, чтобы вблизи прибора не было легко воспламеняющихся предметов.

Следите за тем, чтобы интенсивно выходящий пар не повреждал фурнитуру расположенных над прибором предметов мебели!

Чистка перед первым использованием

Извлеките комплектующие и внутреннюю чашу и произведите их очистку с помощью мягких моющих средств. Крышку и внешний корпус протрите влажной салфеткой. Хорошо просушите детали.

Использование

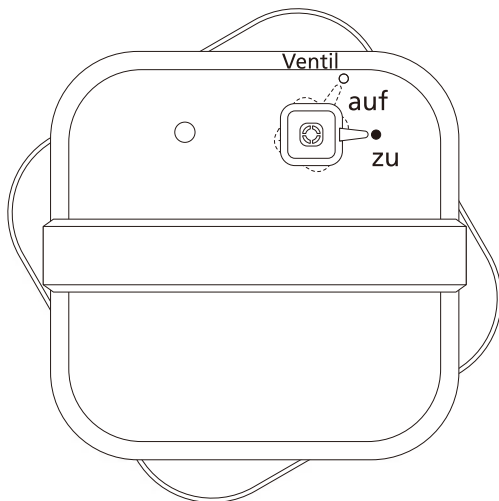
Вставьте внутреннюю чашу. Следите за тем, чтобы продукты питания заполняли емкость не более чем на 2/3, так как в противном случае они могут выйти через край. При этом следите за тем, чтобы остатки пищи не приставали к внутренней чаше или нагревательной поверхности, так как это негативно влияет на функции управления. Поверните внутреннюю чашу немного вправо или влево, чтобы обеспечить хороший контакт с нагревательной поверхностью. Не помещайте во внешнюю чашу жидкости или продукты питания.

Чтобы образовалось давление пара объем заливаемой во внутреннюю чашу воды должен быть не менее 0,5 литра.

Отсчет времени приготовления при закрытом клапане начинается после достижения требуемого давления пара.



Для сокращения времени приготовления используйте горячую воду.



Закрытие крышки

Перед установкой крышки следует убедиться в том, что на крышке и на внутренней чаше нет загрязнений. Установите крышку по диагонали, повернув крышку вправо, закройте ее. Затем проверьте, закрыт ли клапан.

Открывание крышки

ОСТОРОЖНО! Из прибора выходит горячий пар!



По окончании программы приготовления сначала спустите давление с помощью клапана в крышке. Из соображений безопасности не открывайте клапан рукой. Используйте, например, столовые приборы. Не держите лицо или руки над клапаном!

Выравнивание давления также возможно в автоматическом режиме. Это занимает не более 3-х минут и происходит после окончания программы приготовления и перехода прибора в режим «Подогрев». Вы можете использовать автоматическое выравнивание давления, чтобы избежать резкого выброса горячего пара и попадания влаги на окружающие предметы, например, мебель.



После того, как давление будет снижено, а в приборе больше не останется пара, можно открыть крышку, повернув ее влево.

Информация о приготовлении и давлении

Во время приготовления продукты не подвергаются продолжительной тепловой обработке. Еда готовится под давлением пара. Таким образом, сохраняется >60% витаминов, >90% аминокислот, а минеральные вещества не разрушаются, и еда сохраняет свой естественный вкус. Добавление соли и других специй может быть уменьшено. Приготовленные блюда получаются вкусными и легко усваиваются.

0,7 бар избыточного давления, при этом возникает более высокая температура варки.

0,3 бар избыточного давления, при этом возникает более низкая температура варки, но не менее 100°C.

Программы

Мультиварка имеет 9 стандартных программ. По желанию или в зависимости от продуктов питания – давления пара, время приготовления и температуру можно изменить.

Пример: Суп, стандартная программа

Установить крышку и повернуть вправо до упора. Закрыть клапан.

Вставить штекер в розетку – на дисплее загорятся 8 штрихов.

Нажать кнопку «суп»: на дисплее появится индикация давления - 0,7 бар и время приготовления - 30 мин.

В течение 30 секунд следует нажать кнопку «старт/стоп», иначе прибор перейдет обратно в режим ожидания. Отсчет времени приготовления начнется после достижения требуемого давления пара при закрытом клапане.

Пример: Суп, изменяемая программа

Используется, например, если стандартное запрограммированное время приготовления слишком большое/маленькое, или при использовании слишком нежных продуктов питания, для которых требуется давление всего 0,3 бар

Нажать кнопку «суп» 1 раз, на дисплее замигает индикация давления 0,7 бар, и время 30 мин. С помощью кнопок +/- установить давление пара 0,7 бар или 0,3 бар. Повторно нажать кнопку «суп» и установить время от 1 до 99 мин. Запустить выбранную программу нажатием кнопки «старт/стоп». По истечении времени прибор будет находиться в режиме подогрева, пока не будет нажата кнопка «старт/стоп».

Описание программ

Программа СУП

Давление 0,7 бар в стандартной программе. Подходит для приготовления первых блюд, таких как суп, борщ и т.п. На данной программе можно приготовить холодец всего за 40 минут, а время приготовления овощного супа не более 10 мин.

Программа МЯСО

Давление 0,7 бар в стандартной программе. Подходит для мясных блюд, таких как гуляш, жаркое, рулька, субпродукты (печень, сердце, желудки). Благодаря приготовлению под давлением, тепловая обработка мяса не отнимает много времени и происходит в кратчайшие сроки. Например, приготовление такого итальянского шедевра как оссобуко займет всего 35-40 минут.

Программа ОВОЩИ

Давление 0,7 бар в стандартной программе. Быстро и вкусно приготовить овощи на пару под давлением возможно на программе «ОВОЩИ». Поместите овощи в корзину для приготовления на пару и залейте в чашу воды 0,5 л. Длительность приготовления зависит от выбранных овощей. Данную программу можно также использовать для стерилизации бутылочек для детского питания.

Программа РЫБА

Давление 0,7 бар. Рыбу можно приготовить под давлением с закрытой крышкой и клапаном или на программе ПАР в корзине.

Программа ПАР

Подходит для приготовления мяса, рыбы, овощей на пару. Приготовление на пару позволяет готовить без использования масла и таким образом уменьшить попадание в организм холестерина и канцерогенов, образующихся при использовании сковороды. Также возможно быстрое приготовление и других блюд, например, творожная запеканка в порционных формочках (не входят в комплект поставки) – готовится всего за 15 минут

Программа МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ТОМЛЕНИЕ

На этой программе можно приготовить плов и крупы. В таком случае удобнее всего закладывать продукты на ночь. Гречка получается очень вкусной, похожей на ту, которую наши бабушки доставали из русской печи. Время приготовления в автоматическом режиме - 4 часа, а в ручном режиме можно изменить программу в диапазоне от 1 мин до 24 часов, а температуру томления от 82°C до 88 °C

Программа ОБЖАРКА

Используется для предварительной обжарки продуктов для первых блюд или для жарки мяса, грибов, картофеля и приготовления других гарниров. Используя силиконовые формы для выпекания или кулинарную бумагу (не входят в комплект поставки), можно приготовить творожную запеканку или шарлотку (30 минут).

Программа КАША

Давление 0,7 бар. Используйте все преимущества Вашей скороварки. Приготовив гречку, рис или другую крупу при варке под давлением, Вы получите полезный и вкусный завтрак, потратив не более 10 минут. Для получения гречки разваристой («размазня») добавьте побольше воды (1:2), а для более жесткой — поменьше (1:1,5).

Программа ПОДОГРЕВ

Используется для разогрева уже приготовленных блюд, а также эта программа не дает остыть свежеприготовленным блюдам. Широкие возможности ручной настройки температуры и времени приготовления позволяют приготовить на данной программе, например, молочные продукты, такие как йогурт, творог, ряженка и т.д. Возможно изменения температуры в диапазоне от 30 до 80 градусов, а изменение времени от 1 мин до 24 часов.

ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

Возможность отсрочки старта до 12 часов. Положив продукты в чашу прибора и запустив программу отложенного старта, Вы получите готовое блюдо к заданному времени.

Установка длительной отсрочки для молочных, рыбных и мясных продуктов может привести к их порче до начала термической обработки.

Установка таймера: Выберите программу приготовления и, не нажимая кнопку «СТАРТ/СТОП», нажмите кнопку «ЧАСЫ». На верхнем дисплее появится время «0:01». Время можно выставить от 0:01 мин до 12:00 часов с помощью кнопок +/-.

Кратким нажатием +/- выбирается шаг равный 1 минуте, а долгим нажатием шаг - 10 минут. После установки временного интервала нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП». Начнется отсчет времени, и выбранная программа запустится через выбранный промежуток времени.

СТЕРИЛИЗАЦИЯ

Данный прибор также может использоваться для стерилизации, например, бутылочек для детского питания. Максимальная высота бутылочек и баночек – 10 см. Следует устанавливать стерилизуемые баночки/бутылочки так, чтобы по высоте они примерно на палец не доставали до края. Необходимо залить минимум 0,5 л воды, закрыть крышку и клапан. Выбрать программу «ОВОЩИ».

Наиболее полно раскрыть все возможности мультиварки-скороварки Steba Вы сможете после получения некоторого опыта. Например, комбинируя программы ОБЖАРКА, КАША, ПОДОГРЕВ можно приготовить плов.

Одновременное приготовление нескольких блюд

Прибор позволяет одновременно готовить несколько блюд, разместив их с использованием решетки одно над другим:

- мясо следует готовить над овощами;
- рыбу следует готовить над мясом;

Блюда с одинаковым временем приготовления возможно готовить параллельно.

При одновременном приготовлении блюд время всегда определяется по продукту с наибольшим временем приготовления (например, мясо готовится 40 мин., картофель или овощи – 10 мин.). Мясо (например, рулет) поджарить в режиме «обжарка», затем залить жидкостью. Закрывать крышку и клапан и варить в режиме «мясо» (30 мин.). По завершении программы выпустить пар и открыть крышку.

Установить в чашу держатель и перфорированную корзину и поместить в чашу овощи или картофель. Нажать кнопку «овощи» и кнопку «старт/стоп». По истечении установленного времени прибор перейдет в режим подогрева, пока не будет нажата кнопка «старт/стоп» для завершения процесса приготовления.

Стандартная программа			Изменяемая программа Давление / Время / Температура			
Суп: крышка закрыта клапан закрыт нажать кнопку «суп»	давление 0,7 бар, мигает время 30 мин	нажать кнопку «старт/стоп»	нажать кнопку «суп» еще 1 раз, мигает 0,7 бар, светится время 30 мин.	кнопками +/- установить давление 0,7 или 0,3 бар	повторно нажать кнопку «суп» и кнопками +/- установить время от 1 до 99 мин.	нажать кнопку «старт/стоп»
Мясо: крышка закрыта клапан закрыт нажать кнопку «мясо»	давление 0,7 бар, мигает время 30 мин	нажать кнопку «старт/стоп»	нажать кнопку «мясо» 1 раз, мигает 0,7 бар, светится время 30 мин.	кнопками +/- установить давление 0,7 или 0,3 бар	повторно нажать кнопку «мясо» и кнопками +/- установить время от 1 до 99 мин.	нажать кнопку «старт/стоп»
Овощи: крышка закрыта клапан закрыт приготовление в чаше нажать кнопку «овощи»	давление 0,7 бар, мигает время 15 мин	нажать кнопку «старт/стоп»	нажать кнопку «овощи» еще 1 раз мигает 0,7 бар, светится время 15 мин.	кнопками +/- установить давление 0,7 или 0,3 бар	повторно нажать кнопку «овощи» кнопками +/- установить время от 1 до 99 мин.	нажать кнопку «старт/стоп»
Рыба: крышка закрыта клапан закрыт нажать кнопку «рыба»	давление 0,7 бар, мигает время 7 мин	нажать кнопку «старт/стоп»	нажать кнопку «рыба» еще 1 раз, мигает 0,7 бар светится время 7 мин.	кнопками +/- установить давление 0,7 или 0,3 бар	повторно нажать кнопку «рыба» кнопками +/- установить время от 1 до 99 мин.	нажать кнопку «старт/стоп»
Пар: крышка закрыта клапан открыт установить перфорированную чашу и нажать кнопку «пар»	мигает время 15 мин	нажать кнопку «старт/стоп»	нажать кнопку «пар» еще 1 раз мигает время 15 мин.	кнопками +/- установить время от 1 до 90 мин.		
Томление: крышка закрыта клапан открыт нажать кнопку «томление»	светится 82°С, мигает время 4 часа	нажать кнопку «старт/стоп»	нажать кнопку «томление» еще 1 раз мигает температура 82 °С горит время 4 часа	кнопками +/- установить температуру от 82 °С до 88 °С	повторно нажать «томление» мигает 4 часа кнопками +/- установить время от 1 мин. до 24 часов	нажать кнопку «старт/стоп»
Обжарка: без крышки нажать кнопку «обжарка»	мигает время 15 мин	нажать кнопку «старт/стоп»	нажать кнопку «обжарка» еще 1 раз мигает время 15 мин.	кнопками +/- установить время от 1 до 30 мин.		
Каша: крышка закрыта клапан закрыт приготовление в чаше нажать кнопку «каша»	давление 0,7 бар, мигает время 10 мин	нажать кнопку «старт/стоп»	нажать кнопку «каша» еще 1 раз, мигает 0,7 бар, светится время 10 мин.	кнопками +/- установить давление 0,7 или 0,3 бар	повторно нажать кнопку «каша» кнопками +/- установить время от 1 до 99 мин.	нажать кнопку «старт/стоп»
Подогрев: крышка закрыта клапан открыт нажать кнопку «подогрев»	светится 70°С, мигает время 4 часа	нажать кнопку «старт/стоп»	нажать кнопку «подогрев» еще 1 раз, мигает 70°С	кнопками +/- установить температуру от 30 °С до 80 °С	повторно нажать кнопку «подогрев» кнопками +/- установить время от 1 мин. до 24 часов	нажать кнопку «старт/стоп»

Чистка



Не погружайте прибор в воду.

- Выньте сетевой штекер из розетки и установите переключатель в положение «выключено».
- Дайте прибору остыть.
- Извлеките внутреннюю чашу и помойте ее мягким моющим средством (не используйте агрессивные чистящие средства, например средства для мытья кастрюль)
- Нагревательную поверхность и контактную поверхность термостата наружного корпуса протирайте влажной салфеткой, не деформируя при этом термостат. При чистке крышки аккуратно выньте уплотнитель.
- Удалите с уплотнителя все остатки пищи и правильно установите его обратно на металлическое кольцо
- Если через клапан выпуска пара не выходит пар, уплотнитель крышки установлен неправильно.
- Просушите крышку, при необходимости, вылейте конденсат.
- Снимите клапан для чистки – снимите верхнюю часть крышки, прочистите и правильно вставьте ее на место, иначе клапан не будет закрываться.
- Внешний корпус протирайте влажной салфеткой с моющим средством. Если прибор не используется в течение долгого времени, перевернутую крышку следует свободно положить сверху для высыхания оставшейся влаги и предотвращения образования запаха.

Правильная утилизация данного изделия:

Отслуживший прибор немедленно приведите в негодность.



На территории ЕС данный 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 бесконтрольного выброса мусора. Поэтому, пожалуйста,

утилизируйте отслужившие приборы через специальные системы сбора мусора.

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.

Сервисное обслуживание

Если вопреки ожиданиям прибору понадобится сервисное обслуживание, обратитесь, пожалуйста, в сервисный центр в вашем населенном пункте.

Внимание! Ремонт электроприборов должны осуществлять только квалифицированные специалисты, так как ненадлежащий ремонт может привести к возникновению значительного ущерба.

Рецепты от диетолога Диановой Нурии

www.vkusedi.ru

Десерт из айвы

Моем айву (500 г), разрезаем на половинки поперек и очищаем от сердцевины ножом или специальной ложкой наизуток. В середину насыпаем большую часть дробленых абрикосовых косточек. В чашу наливаем воды 200-300 мл, выкладываем айву в перфорированную чашу поверх решетки. Выставляем режим «Овощи» и «Старт», а кнопками «-»/«+» 10 минут. Выкладываем на тарелку айву, поливаем медом (если он густой, то тает на глазах) и насыпаем остатком абрикосовых косточек.

Символ любви и изобилия в Средневековье готов!

Йогурт натуральный

В миске перемешиваем молоко комнатной температуры и йогурт без добавок (или закваску). Разливаем по стаканчикам или баночкам молоко (можно это сделать и в чаше мультиварки). Включив в сеть мультиварку, выкладываем в нее стаканчики и закрываем крышку (положение клапана значения не имеет, так как в данном режиме она работает без давления высокого пара). Нажимаем кнопку «Подогрев» и меняем кнопкой «+» сначала время, установив его на 8 часах — йогурт нежный-нежный или 10 часах - и йогурт достаточно плотный. Далее кнопкой «-» меняем температуру, установив ее на 35°C и нажимаем «Старт». После сигнала выключаем прибор и открываем крышку. Даем йогуртам постоять 15-30 минут, далее закрыв крышками, убираем в холодильник (или то, что осталось несъеденным).

Тушеная фасоль

Фасоль (200 г) предварительно замачиваем в воде на 3-4 часа, затем воду сливаем. В чашу мультиварки помещаем фасоль, заливаем холодной водой таким образом, чтобы она с избытком покрывала фасоль — варим без соли (удлиняет время варки). Закрыв крышку и клапан, устанавливаем режим «Овощи» и «Старт» на 15 минут. Пока фасоль варится, подготавливаем овощи: очищаем, моем, лук нарезаем крупно, а морковь натираем на крупной терке. После окончания варки, открыв клапан, выпускаем пар и открываем крышку. Фасоль откидываем на дуршлаг. Чашу моем и вытираем насухо. Включаем режим «Обжарка» и «Старт», добавляем масло. Как только оно нагрелось обжариваем лук и морковь, добавляем фасоль, солим. Далее включаем режим «Овощи» и «Старт» на 15 минут, по окончании которого автоматически включится режим «Подогрев» - в течение 2-3 минут давление выровняется — можно открывать крышку и отключать прибор.

Картофель в мундире и паровой омлет - 2 в 1

Картофель некрупный (размером не больше киви) моем щеткой и выложив в чашу, почти полностью покрываем водой.

В миске взбиваем яйца с молоком и щепоткой соли, выливаем в силиконовую форму (не входит в комплект поставки). Устанавливаем форму поверх решетки и картофеля. Включаем прибор — режим «Овощи» и «Старт» на 15 минут (клапан закрыт). По окончании готовки выпускаем пар (или же готовим 12 минут «Овощи» и 3 минуты «Подогрев», активируя через «Старт»). Достаем силиконовую форму и накрываем крышкой. Картофель чистим, нарезаем. Подаем с омлетом, посыпав мелко нарубленной зеленью и натертым сыром!

Комплексный завтрак, обед или ужин готов!

Рецепты от Галины с сайта

www.vkusno.steba-bt.ru

Плов

Время приготовления - примерно 30 мин.

В чашу мультиварки наливаете подсолнечное масло и включаете программу «обжарка». Пока масло нагревается, нарежете мелко репчатый лук и морковь. В разогретое масло кладете нарезанные овощи и обжариваете их, периодически помешивая, минуты три. Добавляете нарезанное небольшими кусочками мясо (баранину, свинину, курицу или индейку – как вы любите). Обжариваете, помешивая, добавляете соль, перец, специи. Если хотите, чтобы плов получился красивого желтого цвета, добавьте тертую куркуму. Подлейте немного воды (совсем чуть-чуть) или бульона, продолжайте тушить. Три или четыре раза промойте рис, использовать можно любой любимый вами сорт. Добавьте рис к овощам и мясу, перемешайте, чтобы каждая рисинка впитала в себя масло и бульон. Добавьте барбарис и зиру, если любите эти пряности. Разравняйте рис. Долейте воды или бульона. Главное – не переборщить с жидкостью. Ее нужно налить меньше, чем при приготовлении в казане, буквально, чтобы прикрывала рис на пару сантиметров. Можно в нескольких местах положить в рис очищенные целые зубчики чеснока. Закрываете крышку, поворачиваете клапан пара в закрытое положение. Устанавливаете программу «каша» и время 5 минут. Время зависит от сорта риса, если используете пропаренный рис, то можно поставить и 3 минуты. По окончании этого времени скороварка автоматически перейдет в режим подогрева. Так ее можно оставить минут на 20 – 25. Все, плов готов.

Холодец

Время приготовления – примерно 40-60 мин. Программа «суп»

Подготовленное и промытое мясо (какое вы обычно используете для холодца) заливаете водой до макс. отметки, добавляете соль, перец, чеснок, очищенную головку лука, очищенную морковь. Закрываете крышку и клапан пара, устанавливаете программу «суп», время 40 мин. Если сомневаетесь, что так быстро приготовится, добавьте 20 минут. Нажимаете кнопку «старт/стоп». По окончании программы спускаете пар, открываете крышку и вынимаете разваренное мясо.

Нарезаете мелко мясо, укладываете его в форму, сверху можно добавить мелко нарезанный чеснок. Бульон процеживаете, снова доводите до кипения и заливаете мясо. Когда остынет, поставьте холодец в холодильник для застывания.

Семга на пару

Кусок семги солим, перчим, обкладываем кусочками очищенного и нарезанного кружочками лимона, можно добавить пару веточек розмарина. На дно кастрюли скороварки наливаем воды, устанавливаем корзину для приготовления на пару, кладем туда семгу. Закрываем крышку, клапан пара оставляем открытым. Устанавливаем программу «пар», и время 10 минут. Можно в воду, налитую в кастрюлю положить разрезанную на четыре части картошку, тогда одновременно с семгой приготовится и гарнир.

Кукуруза на пару

Замороженные початки кукурузы можно купить в супермаркете, а можно летом самостоятельно заморозить в морозильной камере початки кукурузы. Все просто: на дно кастрюли наливаете воду, на решетку укладываете замороженные початки. Закрываете крышку, включаете программу «пар», и устанавливаете время приготовления – 7 минут. Привет из лета – «горячая кукуруза» готова.

Рецепты от немецких поваров

Мясной бульон:

Время приготовления - примерно 30 мин.

Суповое мясо (например, лодыжку), суповые овощи, приправы (бульонный кубик, перец горошком, лавровый лист) поместить в чашу. Залить теплой водой до максимального уровня 75%. Установить крышку, запереть ее, закрыть клапан. Нажать кнопку «суп» и «старт/стоп».

Куриный бульон:

Время приготовления - примерно 30 мин.

1,5 литра подсоленной воды довести до кипения в режиме «обжарка». Суповую курицу (слишком большую разделить на четыре части), приправы и суповую зелень поместить в кипящую воду. Закрыть крышку и клапан. Нажать кнопку «суп» и «старт/стоп».

Картофельный суп:

Время приготовления - примерно 10 мин.

Лук и сало поместить в чашу и поджарить на масле в режиме «обжарка». Добавить очищенный и крупно порезанный картофель, суповую зелень и приправы (бульонный кубик, майоран, шварки) залить горячей водой. Закрыть крышку и клапан. Нажать кнопку «суп» и установить время 10 минут. Нажать «старт/стоп».

Овощной суп:

Время приготовления - примерно 10 мин.

Кубики сала и крупно нарезанный лук поджарить на масле в режиме «обжарка». Залить водой, добавить сезонные овощи (например, крупно порезанную белокочанную капусту, цветную капусту, фасоль, лук-порей, морковь и т.д.), приправы и томатную пасту. Закрыть крышку и клапан. Нажать кнопку «суп» и установить время 10 минут. Нажать «старт/стоп».

Чтобы получился суп-пюре, его можно измельчить блендером в чаше.

Мясо

Чем меньше кусок мяса, тем быстрее он приготовится, при этом оставшись сочным. Значения времени стандартной программы «мясо» рассчитаны на 500 г. мяса комнатной температуры. В остальных случаях время приготовления меняется не сильно. Лучше не доварить, чем переварить, в дальнейшем всегда можно добавить еще времени приготовления!

■ Вареное мясо:

Залить мясо минимум 0,5 литра воды и готовить в чаше.

■ Тушеное мясо:

Готовить в перфорированной корзине, залив минимум 0,5 литра воды. Бульон после приготовления приправить, добавить сливочное масло и положить в него мясо.

Жаркое из говядины:

Время приготовления - примерно 40 мин.

Говядину замочить в растворе уксуса на 2 дня. После этого мясо обсушить и поджарить на растительном масле без крышки в режиме «обжарка». Добавить мелко нарезанные суповые овощи и немного маринада. Закрыть крышку и клапан. Установить режим «мясо» и нажать кнопку «старт/стоп». По окончании времени приготовления вынуть мясо, загустить соус и дополнить, например, смородиновым желе.

Говяжий гуляш:

Время приготовления - примерно 40 мин.

Мелко нарезанную говядину поджарить с луком на растительном масле при открытой крышке в режиме «обжарка». Залить бульоном и добавить приправы. Закрыть крышку и клапан. Нажать кнопку «мясо» и «старт/стоп». По окончании программы приправить.

Жаркое из свинины:

Время приготовления - примерно 40 мин.

Свиную грудинку (примерно 700 г) поджарить на сале до золотистой корочки при открытой крышке в режиме «обжарка». Добавить мелко порезанные овощи и приправы и налить немного бульона. Затем вставить держатель и перфорированную корзину, поместить в чашу картофель. Закрыть крышку и клапан. Нажать кнопку «мясо» и «старт/стоп». По окончании времени приготовления добавить соус.

Тушеная рыба:

Время приготовления - примерно 10 мин.

В чашу залить 0,5 литра бульона, вставить держатель и перфорированную корзину. Рыбу (например, морского окуня) поместить в корзину, покрыть травами и приправить. Закрыть крышку и клапан. Нажать кнопку «рыба» и «старт/стоп».

Рыба в соусе:

Время приготовления - примерно 10 мин.

Лук поджарить на масле при открытой крышке в режиме «обжарка» и загустить небольшим количеством муки. Добавить приправы и куски не разваривающейся рыбы, немного бульона. Закрыть крышку и клапан. Нажать кнопку «рыба» и «старт/стоп».

Овощи:

Время приготовления - примерно 15 мин.

Залить в чашу воду, вставить держатель и перфорированную корзину. Поместить в корзину свежие овощи. Закрыть крышку и клапан. Нажать кнопку «овощи» и «старт/стоп».

Цветная капуста/брюссельская капуста:

Время приготовления - примерно 10 мин.

Капусту разделить на соцветия и поместить в перфорированную насадку. В чашу залить ½ литра горячей воды и довести до кипения в режиме «обжарка», нажав кнопку «старт/стоп». Закрыть крышку и клапан. Нажать кнопку «овощи» и «старт/стоп».

Стручковые:

Продукты без соли поместить в чашу, залить горячей водой (0,5 литра на 100 г стручковых) довести до кипения в режиме «обжарка». Закрыть крышку и клапан. Нажать кнопку «овощи» и «старт/стоп».

Рис:

Время приготовления - примерно 15 мин.

Рис с небольшим количеством масла обжарить до прозрачности в режиме «обжарка». Залить горячей водой из расчета 1,5 стакана воды на стакан риса. Добавить соль. Закрыть крышку и клапан. Выбрать режим «каша» и нажать «старт/стоп». По истечении времени приготовления прибор переходит в режим подогрева, пока не будет нажата кнопка «старт/стоп».

Новые рецепты для мультиварки Steba Вы можете найти на русскоязычной странице www.vkusno.steba-bt.ru

Гарантийные условия

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Неисправности прибора, возникшие при надлежащем использовании в результате заводского брака, заявленные незамедлительно после обнаружения и в течение гарантийного срока после продажи конечному потребителю, будут устранены по гарантии. Для использования права на гарантийное обслуживание необходимо предъявить гарантийное свидетельство со штампом магазина и предоставленной датой продажи.

Гарантийные обязательства не распространяются на незначительные отклонения от заявленных свойств, не влияющие на стоимость и пригодность прибора к использованию, а также на ущерб, причиненный из-за ненормальных природных условий. Гарантия распространяется исключительно на дефекты, связанные с браком материала или ошибкой производителя.

В гарантию не включены:

- Нормальный износ

- Повреждения покрытия, нанесенные в процессе эксплуатации

- Повреждения стекла

- Ненадлежащее использование, например, перегрузка или использование недопустимых комплектующих

- Повреждение в результате воздействия извне, применения силы или инородных тел

- Повреждения в результате несоблюдения указаний руководства по эксплуатации, например, из-за неправильного напряжения в сети электропитания

Возможны ошибки и технические изменения.
Характеристики и комплектация товара могут быть изменены
фирмой-производителем без предварительного уведомления

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 garantiepflichtig 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