



Steamer DG1

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	9
Mode d'emploi	16
Gebruiksaanwijzing	24

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.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
-  Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen, oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden!
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall.
- Anschlussleitung nicht mit nassen Händen anfassen.
- 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 nie ohne Aufsicht.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Benutzen Sie das Gerät nie nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Anschlussleitung, nur durch einen autorisierten Kundendienst erfolgen.
- Vor dem ersten Gebrauch: Alle Teile gründlich reinigen und trocknen.
- Gerät auf eine ebene, nicht empfindliche Unterlage stellen.
- Verletzungsgefahr:**
Achtung an der Unterseite des Messbechers befindet sich eine Eieranstechnadel
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden!
- Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein.



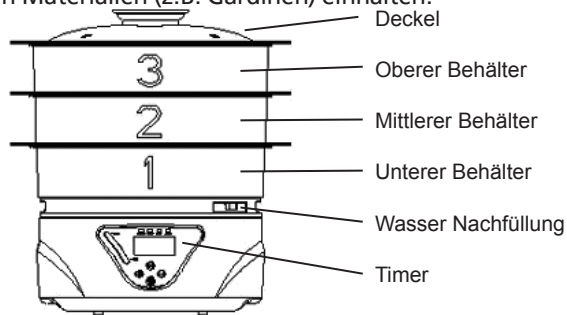
Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!

Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.

PRODUKT- INFORMATION

Funktionen:

Der automatische Dampfgarer ermöglicht die schnelle, schonende und kalorienarme Zubereitung von Lebensmitteln. Alle wichtigen Inhaltsstoffe, Vitamine und Mineralien bleiben erhalten.



Funktionen:

7 automatische Programme

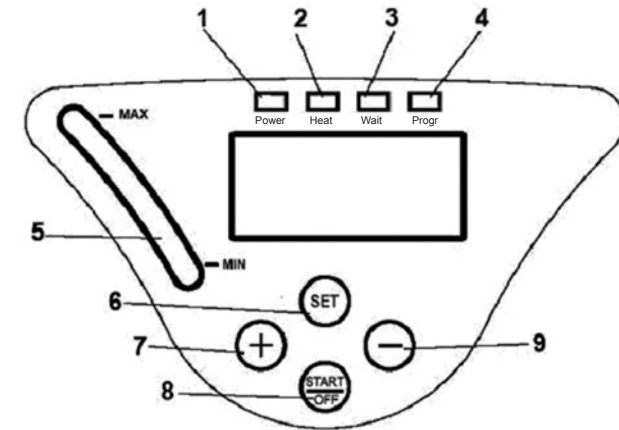
+ 1 manuelles Programm zur Einstellung einer beliebigen Kochdauer

Technische Daten:

Leistung: 800 Watt

Großes LCD Display / Timer

(Garbehälter und Deckel sind spülmaschinenfest)



Funktionen	Zweck:
1. Funktionsanzeigeleuchte	Zur Überprüfung, ob das Gerät unter Spannung steht
2. Heiz LED	Zeigt an wenn das Gerät am Heizen ist
3. Wait LED	Zeigt an wenn das Gerät in der Zeitvorwahl ist
4. Programm LED	Zeigt an wenn das Gerät Programm 1-8 gewählt hat
5. Wasserstandsanzeige	Zur Überprüfung des Wasserstands im Behälter
6. Programmtaste	Zur Auswahl der automatischen Programme
7. (+) Taste	Einstellung der Programme und der Kochzeit
8. (-) Taste	Einstellung der Programme und der Kochzeit
9. (START/OFF) Taste	Zum Ein- und Ausschalten und Starten des Geräts

Betrieb:

- Den Wasserbehälter bis zu Markierung „Max“ mit Leitungs- oder destilliertem Wasser auffüllen. Verteilen Sie die Lebensmittel in den Schalen. Sie können mehrere Lebensmittel gleichzeitig kochen (zum Beispiel in der Schale Nr. 1 Fisch und in der Schale Nr. 2 Gemüse). Lebensmittel, die Fett abgeben, sollten immer in den unteren Garbehälter gelegt werden. Außerdem sollten Sie nach Möglichkeit Lebensmittel mit der gleichen Garzeit verwenden.
- Sie können Lebensmittel, die eine längere Garzeit benötigen, in den Garbehälter Nr. 1 geben und die anderen in den Garbehälter Nr. 2. Garen Sie die Lebensmittel mit dem automatischen Kochmodus in beiden Behältern so lange, bis die Lebensmittel mit der kürzeren Garzeit durch sind und entfernen Sie nach Beendigung des Kochvorgangs den Garbehälter Nr. 2. Anschließend geben Sie den Deckel auf den Garbehälter Nr. 1 und stellen die noch benötigte Garzeit manuell ein.

Automatische Programme

Der Dampfgarer verfügt über verschiedene vorprogrammierbare Garzeiten für einige Lebensmittel. Diese automatischen Garzeiten entsprechen einer durchschnittlichen Füllmenge der Garbehälter (siehe Tabelle)
Das Gerät verfügt außerdem über einen manuellen Modus zur freien Einstellung der Garzeiten. Wählen Sie das für die jeweiligen Lebensmittel geeignete automatische Programm in der nachstehenden Tabelle aus. In diesem Fall wird die Garzeit automatisch vom Programm ausgewählt.

Es leuchten die LED Power und Progr im Display erscheint 00:00.
Durch drücken der (+) oder (-) Taste stellt man das festeingestellte Garprogramm ein.

Programm Nr.	Lebensmittel	Garzeiten
1	Reis (ca. 180 g)	33
2	Huhn (ca. 450 g)	30
3	Fisch (ca. 500 g)	26
4	Eier (6 Stück)	23
5	frische Meeresfrüchte (z.B. Hummer) (ca. 400 g)	21
6	frisches Gemüse (ca. 700 g)	35
7	Früchte (ca. 800 g)	20
8	Manuell	manuell
0	Stopp	

mit der START-OFF-Taste starten Sie das gewünschte Programm. Es leuchtet die gelbe LED-Leuchte Heat - im Display wird die Garzeit angezeigt, welche rückwärts heruntergezählt wird. Durch ein nochmaliges Drücken der START-OFF-Taste stoppt man das automatische Kochprogramm.

Nach Ablauf der Garzeit stoppt das Gerät und ein Signal ertönt und die Leuchten Progr und Wait blinken. Während des Kochvorgangs den Wasserstand überprüfen.
Nach Überprüfung des Gargrades der Lebensmittel können Sie den Kochvorgang bei Bedarf mit dem manuellen Programm (Nr. 8) fortsetzen.
Manuelles Programm z.B. Uhrzeit 12:48
Drücken Sie die (+)/(-) Taste und wählen Sie das Programm 8. Drücken Sie einmal die Starttaste. Im Display erscheint 00:00. Die Zehnerstelle der Stunden blinkt. Mit der (+)Taste wählen Sie die Zahl 1. Drücken Sie einmal die (-) Taste, es blinkt die Einerstelle der Stunden.
Wählen Sie mit der (+) Taste die Zahl 2. Drücken Sie wieder die (-) Taste, es blinkt die Zehnerstelle der Minuten. Mit der (+) Taste wählen Sie die Zahl 4.
Drücken Sie wieder die (-) Taste, es blinkt die Einerstelle der Minuten, mit der (+) Taste wählen Sie die Zahl 8. Durch Drücken der START-OFF-Tastde läuft die gewählte Zeit ab

Zeitvorwahl z.B. 10:30 Stunden
Sie können eine beliebige Zeit zwischen 0 und 24 Stunden vorwählen, bei dem sich das Gerät automatisch mit dem gewünschten Garprogramm startet.
Drücken Sie auf START-OFF, im Display erscheint 00:00.

Drücken Sie Prog., die blaue LED über Prog. leuchtet im Display blinkt die Zehnerstelle der Stunden. Mit der (+) Taste wählen Sie die 1 und drücken einmal die (-) Taste. Es blinkt die Einerstelle der Stunden. Mit der (+) Taste wählen Sie die 0 und drücken einmal die (-) Taste. Es blinkt die Zehnerstelle der Minuten, mit der (+) Taste wählen Sie die 3 und drücken einmal die (-) Taste. Es blinkt die Einerstelle der Minuten, mit der (+) Taste wählen Sie die 0 und drücken einmal die (-) Taste.
Programmtaste nochmals drücken und mit der (+)/(-) Taste das Garprogramm (1-7) auswählen und auf Start drücken.

Die Zeitvorwahl (z.B. 10:30 Stunden) läuft ab, danach startet das automatische Garprogramm oder das manuelle Programm (nr. 8)

!!! Wenn Sie nicht innerhalb von 10 Sekunden einen Tastendruck vornehmen, springt die Eingabe wieder auf 00:00 !!!

Die angegebenen Kochzeiten sollen nur als Anhaltspunkte dienen, sie können je nach Qualität des verwendeten Fleisches / Gemüses / Fisches variieren.
Die Kochzeiten verändern sich auch, je nachdem ob die Lebensmittel frisch oder tiefgekühlt sind.
Die Kochzeiten basieren auf der Verwendungen von kaltem Wasser zur Befüllung des Behälters.

KOCHEMPFEHLUNGEN

GEMÜSE

- 1. Schneiden Sie den dicken und harten Strunk von Brokkoli, Kohl und Blumenkohl ein.
- 2. Garen Sie grünes Blattgemüse so kurz wie möglich mit Dampf, da dieses sehr schnell seine Farbe verliert.
- 3. Salzen Sie das Gemüse nach dem Dampfgaren, Sie erzielen so bessere Ergebnisse.
- 4. Tiefgefrorenes Gemüse sollte vor dem Garen mit Dampf nicht aufgetaut werden.
- 5. Sie können auch Gewürzkräuter mit dem Gemüse mitkochen, um dieses zu würzen.
- 6. Überprüfen Sie den Gargrad des Gemüses, indem Sie dieses mit einem Messer anstechen.

Gemüse	Typ	Gewicht/Stück	Kochzeiten	Informationen
Artischocken	Frisch	3 mittlerer Größe	45 – 50	Schneiden Sie den Stiel ein
Spargel	Frisch Tiefgefroren	400 g 400 g	25 – 30 35 – 40	Die Stängel kreuzen, damit sich der Dampf verteilen kann
Brokkoli	Frisch	400 g	25 – 30	
Karotten, in Scheiben	Frisch	400 g	25 – 30	Nach der Hälfte der Kochzeit umrühren
Blumenkohl	Frisch	400 g	25 – 30	Nach der Hälfte der Kochzeit umrühren
Spinat	Frisch	250 g	20 – 25	Nach der Hälfte der Kochzeit umrühren
Bohnen	Frisch	400 g	25 – 30	Nach der Hälfte der Kochzeit umrühren
Erbsen	Frisch Tiefgefroren	400 g 400 g	15 – 20 20 – 25	Nach der Hälfte der Kochzeit umrühren
Kartoffeln, geschnitten	Frisch	400 g	25 – 30	

Bei gefrorenen Lebensmitteln verlängert sich die Garzeit.

FLEISCH UND GEFLÜGEL

1. Der Vorteil beim Dampfgaren ist, dass das gesamte Fett abrinnen kann. Die besten Resultate erzielen Sie mit zarten und mageren Fleischscheiben.
2. Geflügel kann gemeinsam mit Gewürzkräutern gekocht werden.
3. Überprüfen Sie vor dem Servieren, ob das Fleisch gar ist. Stechen Sie das Fleisch an oder schneiden Sie eine Scheibe ab, um seinen Gargrad zu überprüfen.

Fleisch	Typ	Gewicht/Stück	Kochzeiten
Geflügel	Filet ohne Knochen	250 g	20 – 25
		450 g	30 – 35
Schwein	Filet, Nacken/Kotelett oder Rippchen	400 g	35 – 40

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Empfehlung:

1. Fisch ist gar, wenn sein Fleisch undurchsichtig ist und sich leicht mit einer Gabel zerteilen lässt.
2. Tiefgefrorener Fisch kann unaufgetaut mit Dampf gegart werden, wenn er vor dem Kochen geteilt wird, die Kochzeit verlängert sich jedoch dementsprechend.

Lebensmittel	Typ	Gewicht/Stück	Kochzeiten
Krustentiere	Frisch	250 / 400 g	15 – 20
Garnelen	Frisch	425 g	15 – 20
Miesmuscheln	Frisch	450 g	25 – 30
Langusten (Schwänze)	Tiefgefroren	2 Stück zu je 400g	30
Fischfilets	Tiefgefroren	250 g	25
	Frisch	250 g	20

REIS

Lebensmittel	Typ	Menge/Wasser	Kochzeiten
Reis	Weiß	200g / 300 ml	40

Füllen Sie 200g Reis und 350ml Wasser in die Reisschüssel und geben Gewürze oder Kräuter dazu. Füllen Sie den Wasserbehälter bis max. Die Reisschüssel stellen Sie in den Untereren Behälter, legen den Deckel auf und starten das Programm 1.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Tauchen Sie den Sockel, das Stromkabel oder den Stecker niemals in Wasser.
2. Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
3. Reinigen Sie das Gerät und seine Bestandteile auf keinen Fall mit scheuernden Reinigungsmitteln.
4. Wir empfehlen Ihnen, den Deckel und die restlichen Garbehälter mit heißem Wasser und etwas Spülmittel zu reinigen. Anschließend gründlich spülen und abtrocknen.
5. Alternativ können die Kunststoffschalen, jedoch nicht das Wasserteil auch mit dem Kurzprogramm im oberen Korb der Spülmaschine gewaschen werden. Durch die regelmäßige Reinigung in der Spülmaschine können die Oberflächen jedoch möglicherweise ihren Glanz verlieren und nachdunkeln.
6. Entleeren Sie den Wasserbehälter nach jedem Gebrauch und tauschen Sie das Wasser aus.
7. Tauchen Sie das elektronische Heizelement nicht in Wasser. Füllen Sie den Wasserbehälter mit heißem Seifenwasser und reinigen Sie ihn mit einem Tuch. Gründlich abspülen.
8. Wischen Sie den Sockel mit einem feuchten Tuch ab.
9. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.

Entkalken des WASSERBEHÄLTERS

Nach 2-3 Monaten regelmäßiger Benutzung können sich Kalkablagerungen im Wasserbehälter und auf dem Heizelement bilden. Das ist ein ganz normaler Vorgang, die Menge des abgelagerten Kalks hängt vom Härtegrad des Wassers in Ihrer Region ab. Um die gute Funktionsweise des Geräts zu erhalten und seine Lebensdauer zu verlängern, sollte dieses deshalb regelmäßig entkalkt werden.

1. Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur Markierung „Max“ mit weißem Essig (kein Weinessig) auf.

WICHTIG:

Verwenden Sie auf keinen Fall irgendein chemisches Produkt oder handelsüblichen Entkalker.

2. Schließen Sie das Gerät nun an eine Steckdose an. Die Auffangschale, der/die Garbehälter und der Deckel müssen während dieses Vorgangs an ihrem Platz sitzen.
3. Stellen Sie mit dem Timer manuell eine Zeit von 25 Minuten ein, nach Ablauf dieser Zeit beginnt das Gerät mit der Produktion von Dampf.

ACHTUNG: Falls beim Aufkochen Essig über die Sockelkante laufen sollte, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und stellen Sie den Timer auf Null. Verringern Sie die Essigmenge etwas. Sobald das akustische Signal ertönt, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie den Essig ausleeren. Spülen Sie den Behälter mehrmals mit kaltem Wasser.

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.

IMPORTANT:

As a security measure, read this user manual carefully before using the device for the first time.

1. Please keep this user manual.
2. When not in use and before cleaning it, disconnect the steamer from the mains. Let it cool before washing it or unassembling its parts.
3. Use the steamer on a stable and leveled surface, away from water.
4. The steamer should be supervised at all times when used near children. The product should never be used by children.
5. Use extreme caution when the device is moved containing food, water or other hot liquids. Avoid passing the hand or arm under the steamer while it is on.
6. To turn the device completely off, press the I/O button to turn off the device and then disconnect the cable from the mains.
7. Make sure the steaming trays are correctly placed.
8. Lift and open the lid carefully so as to not burn yourself and let water drip dry the vapor cursor.
9. Always allow sufficient water for the vapor cooking time that is foreseen.

WARNING:

1. Never touch the steamer's warm surfaces. Always use cooking gloves when you manipulate warm objects.
2. Never place your arms underneath the device when it is producing vapor. Carefully lift the lid in the direction opposite to you. To check whether the food is cooked, use a utensil with a long handle.
3. As a protection measure against the risk of electric shock, do not submerge the device, the supply cable, or its plug in water or another liquid.
4. Do not use the device outdoors.
5. Never place the device on or close to a warm gas or electric burner, in a microwave or a traditional oven that is being warmed up, or directly beneath a storage cupboard.
6. If the supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the after-sales service or a qualified technician in order to avoid possible dangers.
7. Do not use the device for other purposes than for the one specifically designed.
8. Do not use the device in the presence of explosives or solvents.
9. The use of accessories not provided or recommended by the manufacturer may be the source of danger.
10. Do not let the cable hang from a table or a counter, or be in contact with hot surfaces.
11. Do not try to open the device's body or unmount any parts.

PRODUCT PRESENTATION

Functions:

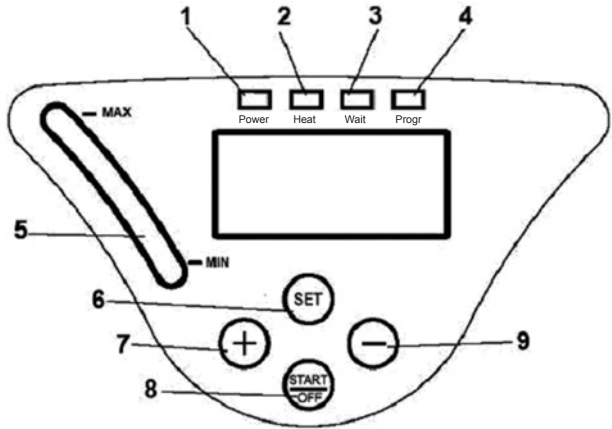
The automatic steamer cooks food quickly and healthily while preserving all its vitamins. Package Contents: 3 removable steaming trays, 1 lid, 1 base

Functions:

7 automatic programs that adjust the cooking time based on the type of food (Fish / Eggs / Rice / Poultry / Shellfish / Vegetables / Fruits)
+ 1 manual program to freely select the cooking time

Technical Features:

Power: 800 Watts
Large LCD screen / Retarder
(The steaming trays and lid may be cleaned in the dishwasher)



PRODUCT DESCRIPTION

Functions	Allows:
1. Power Led	Checking whether the device power is on or off
2. Heating led	Checking whether the device is heated
3. Pre-set led	Checking whether the device is selected the pre-set
4. program led	Checking whether the device is selected the program 1-8
5. Water Gauge	Checking whether the tank needs to be filled with water
6. Program button	Selecting the automatic programs
7. + button	Adjusting the programs and cooking time
8. I/O button	Turning the device on / off and starting cooking
9. – button	Adjusting the programs and cooking time

PRODUCT OPERATION:

BEFORE ITS FIRST USE

- 1. Remove the device and all its accessories from the box.
- 2. Wash the lid and the steaming trays with warm water and dishwashing liquid before their use.
- 3. Rinse and dry thoroughly.
- 4. Wipe the inside of the tank with water using a damp cloth.

Usage:

- Fill the tank with cold tap or spring water up to the maximum level. Place the food in the steaming trays. You can do multiple combinations (Example: place fish in steaming tray no. 1 and vegetables in steaming tray no. 2). Foods that discharge fat must always be placed in the lower steaming tray. Selecting foods with the same cooking time is preferable.

- You may also place the foods that require longer cooking times in steaming tray no. 1 and the others in tray no. 2. Thus, you should begin the cooking of both trays with the automatic cooking of the food that requires the shortest cooking time, and once this concludes, remove steaming tray no.2. Place the lid on steaming tray no.1 and continue cooking of steaming tray no. 1 in manual mode.

Automatic Programs:

The steamer has several cooking times stored in the memory for certain food types: Rice / Chicken / Fish / Eggs / Shellfish / Vegetables / Fruit

These automatic cooking times correspond to an average loading level of the steaming trays (see table).

The device is also equipped with a manual mode so you may freely select the cooking time.

Based on the food you wish to cook, select the automatic program from the table below. In that case, the cooking time is automatically selected by the device.

Press on (I/O) and (PROG) so that a single number is displayed on the screen, and then select the program using the (+) or (-) buttons. Then press the (I/O) button to begin automatic cooking. The LCD screen will indicate and start the cooking time countdown. At any time during the cooking you may press once on (I/O) to cancel automatic cooking or twice on (I/O) to turn off the device.

Program No.	Food	Time
1	Rice (~180 grams)	33
2	Chicken (~450 grams)	30
3	Fish (~500 grams)	26
4	Eggs (6)	23
5	Fresh shellfish (lobster type) (~ 400 grams)	21
6	Fresh vegetables (~700grams)	35
7	Fruit (~800 grams)	20
8	Manual	Manual
0	Stop	

When cooking ends, the device will automatically stop and produce a sound. Check regularly the water level during cooking. At the end of automatic cooking and after verifying whether the food is completely cooked, you may continue cooking using manual program no. 8.

Manual Cooking:

- For manual cooking, press (PROG) or (I/O) until a single number is displayed on the

screen and then select program no. 8 using the (+) or (-) buttons. Then press (I/O).

- Using the (+) button, select the tens of hours (0, 1 or 2) and press on (-), then select the units of hours using (+) and then press (-). Again, use (+) to select the tens of minutes and press (-) to fix the selection, and use (+) to select the units of minutes and press (-).

- Then press (I/O) to start cooking. The LCD screen will indicate and begin the cooking time countdown.

When cooking ends, the device will automatically stop and produce a sound.

At any time during cooking you may press once on (I/O) to cancel manual cooking or twice on (I/O) to turn off the device.

Pre-Set Cooking:

You may program a pre-set cooking, and the device will turn itself on automatically at the selected time (for programmed or manual cooking).

Press on (I/O) to display 4 zeros on the screen. Press on (PROG) so the tens of hours begins to blink. Select the time using the (+) button.

Example: to cook in 12H48, select number 1.

Then press (-). The units of hours number blinks. Select the units of hours using the (+) button.

Example: to cook in 12H48, select number 2.

Then press (-). The tens of minutes number blinks. Select the tens of minutes using the (+) button.

Example: to cook in 12H48, select number 4.

Then press (-). The units of minutes number blinks. Select the units of minutes using the (+) button.

Example: to cook in 12H48, select number 8.

Then press (PROG), and as above and based on the food, select an automatic or manual cooking program. Then press (I/O).

The countdown begins, and when it reaches zero, the device begins cooking the food based on the time that has been programmed.

Problems Solutions

Nothing is displayed on the screen. Check that the device is connected.

The device seems to warm but not cook the food. Check that you have filled the water tank.

There is still some cooking time remaining but the food does not seem to be cooked.

Check the remaining water level.

Cooking times are provided as a rough guide and may vary based on the quality of the meat / vegetables / fish used.

Cooking times also vary depending on whether the food is fresh or frozen.

Cooking times are based on the use of cold water to fill the tank.

COOKING ADVICE

• VEGETABLES

1. Cut the thick and hard stem of broccoli, cabbage and cauliflower.

2. Expose leafy green vegetables the least time possible to steam since they rapidly lose their color.

3. Add salt to vegetables after steaming for best results.

4. Frozen vegetables must not be thawed prior to steaming.

5. Do not hesitate to place aromatic herbs with vegetables during cooking in order to improve their scent.

6. Use a knife to prick the vegetables and check whether they are cooked.

Vegetables	Type	Weight / Number	Cooking Time	Information
Artichoke	Fresh	3 medium	46 – 51	Cut the stalks
Asparagus	Fresh	400 Grams	14 -16	Cross the stems to allow steam to pass
	Frozen	400 Grams	17 – 19	
Broccoli	Fresh	400 Grams	17 -19	
	Frozen	400 Grams	19 -22	
Carrots in slices	Fresh	400 Grams	21 -23	Stir at mid-cooking
Cauliflower	Fresh	400 Grams	17 -19	Stir at mid-cooking
Spinach	Fresh	250 Grams	9 -11	Stir at mid-cooking
	Frozen	250 Grams	19 – 21	
Beans	Fresh	400 Grams	19 -21	Stir at mid-cooking
Peas	Fresh	400 Grams	11 – 13	Stir at mid-cooking
	Frozen	400 Grams	16 -19	
Sliced potatoes	Fresh	400 Grams	21 -22	

• MEAT AND POULTRY

1. The steamer offers the advantage of draining all the fat. Thus, using the most tender meat portions and trimming their fat is preferable.
2. No not hesitate to add aromatic herbs when cooking poultry.
3. Before serving any meat, check that it is properly cooked. Prick it or cut a piece of meat to verify cooking level.

Meats	Type	Weight / Pieces	Cooking Time
Poultry	Fillet without bones	250grams	13-16
		450grams	33-37
Pork	Fillet, spare rib, chops	400grams	6-12

• FISH AND SHELLFISH

Recommendation:

1. The fish is cooked when it is no longer dark in color and the fork crumbles it easily.
2. Frozen fish may be steamed without being thawed if it is separated prior to cooking and if cooking time is extended.

Food	Type	Weight / pieces	Cooking Time
Shellfish	Fresh	250 / 400 grams	10 -11
Shrimp	Fresh	425 grams	7
Mussels	Fresh	450	10 -12
Crawfish (Queue)	Frozen	2 pieces of 400 grams	23 -23
Fish Fillets	Frozen	250Grams	11 -13
	Fresh	250Grams	7 -9

• RICE

Food	Type	Amount / Water	Cooking Time
Rice	White	200G / 300MI	38-42

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Never submerge the base, the supply cable or its plug in water.
2. Unplug the plug from the mains and let the device cool down completely before cleaning it.
3. Do not clean any element of the device with abrasive agents, such as scouring powder, abrasive pads, or others.
4. Never clean the transparent plastic steaming trays with the abrasive side of a sponge or pad.
5. We recommend cleaning the steaming trays and lid with warm water and dishwashing liquid. Rinse and dry thoroughly.
6. Another possibility is cleaning the elements in the upper part of the dishwasher, in a short cycle. However, systematic cleaning of the parts in the dishwasher may entail a slight loss of the external shine and tarnishing.
7. Empty the tank and replace the water after each use.
8. Do not submerge the base in water. Fill the tank with warm soapy water and scrub it with a washcloth. Rinse thoroughly.
9. Rub the base with a damp cloth.
10. Clean the device regularly.

DESCALING OF THE WATER TANK

After 2 or 3 months of constant use, chemical deposits may accumulate in the water tank and on the heating conductor. This is a normal phenomenon, and the amount of limestone that is accumulated will depend on your region's water hardness. Thus, it is essential for you to regularly descale the device in order to maintain an optimum steam level production and lengthen product life.

1. Fill the water tank up to the maximum level adding a bit of white vinegar (not wine vinegar).

IMPORTANT: Do not use a different chemical or commercial descaling product.

2. Connect the device to the mains. The drip tray, the steaming trays, and the lid must be in their correct position during this procedure.
3. Adjust the program to manual and select 25 minutes and then start the steam production.

WARNING: If during boiling the vinegar overflows the base, disconnect the device and reset the program to zero. Slightly reduce the amount of vinegar.

If the alarm goes off, disconnect the device from the mains and let it cool off completely before removing the vinegar.

Rinse the water tank several times with cold water.

Cet appareil est destiné à un usage domestique. Il ne peut pas être utilisé à des fins industrielles et commerciales. Veuillez conserver le mode d'emploi soigneusement !

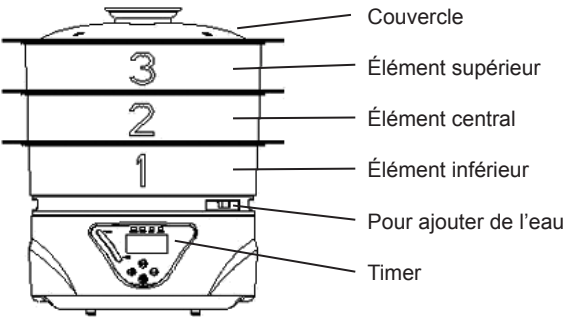
Indications concernant la sécurité

- Ne brancher l'appareil et le faire fonctionner que conformément aux indications sur la plaque signalétique.
- Ne l'utiliser que lorsque le cordon d'alimentation et l'appareil ne sont pas endommagés. Le vérifier avant chaque usage !
-  Tenir les enfants à l'écart. **Ils risquent de se brûler !**
Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants et des personnes avec des facultés mentales restreintes ou un savoir insuffisant, à moins qu'ils ne soient surveillés par des personnes répondant de leur sécurité ou que des instructions ne leur soient données pour qu'ils sachent se servir de l'appareil. Il faut veiller à ce que des enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Retirer la fiche de la prise de courant après chaque usage ou en cas de dysfonctionnement.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation. Ne le frottez pas sur des arêtes vives et ne le coincez pas.
- Tenir le cordon à l'écart de tout ce qui chauffe.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans le surveiller.
- Ne rangez pas l'appareil en plein air ou dans une pièce humide.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil après un dysfonctionnement, par exemple s'il est tombé par terre ou a été endommagé d'une autre manière.
- Le fabricant n'assume pas de responsabilité pour un faux usage provenant de la non-observation du mode d'emploi.
- Les réparations sur l'appareil, par exemple l'échange d'un cordon endommagé, ne doivent être faites que par un service après-vente, afin d'éviter de vous mettre en danger.
- L'appareil chauffe, ne le transporter qu'une fois refroidi.
- **Avant la première utilisation :** nettoyer toutes les pièces soigneusement et bien les sécher. Ne pas plonger l'élément chauffant dans l'eau. Lors de la première utilisation, une légère odeur de neuf peut se dégager.
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande !

Attention ! L'appareil chauffe. Vous risquez de vous brûler !
Durant le fonctionnement, la température des surfaces pouvant être touchées peut être très élevée. Placer l'appareil sur un support plan qui n'est pas fragile (par exemple des meubles laqués). Ne jamais placer l'appareil sur une surface chauffée (par exemple plaque de cuisson d'une cuisinière).

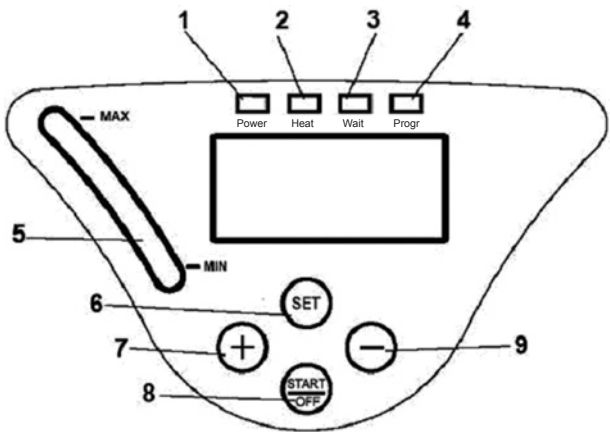
INFORMATION SUR LE PRODUIT

Fonctions: Le cuiseur vapeur automatique permet la préparation rapide, douce et pauvre en calories de denrées alimentaires. Tous les constituants, vitamines et sels minéraux sont préservés.



Fonctions :
7 programmes automatiques + 1 programme manuel pour régler une durée de cuisson quelconque.

Données techniques :
Puissance : 800 watts
Grand écran LCD / Minuteur
(Les éléments de cuisson et le couvercle sont lavables au lave-vaisselle)



Fonctions	Usage :
1. Indicateur de fonctionnement	Pour vérifier si l'appareil est sous tension.
2. Heiz LED – LED de chauffage	Indique quand l'appareil est en train de chauffer
3. Wait LED – LED d'attente	Indique quand l'appareil est dans la présélection de temps
4. Programmes LED	Indique quand l'appareil a choisi programmes 1 à 8
5. Indicateur de niveau d'eau	Pour vérifier le niveau d'eau dans le réservoir
6. Touche Programmes	Pour sélectionner les programmes automatiques
7. Touche (+)	Réglage des programmes et du temps de cuisson
8. Touche (-)	Réglage des programmes et du temps de cuisson
9. Touche (START/OFF)	Marche et arrêt et démarrage de l'appareil

Mise en marche :

Remplir le réservoir d'eau jusqu'au repère «Max» avec de l'eau du robinet ou distillée.
Répartissez les denrées alimentaires dans les bols. Vous pouvez faire cuire plusieurs denrées alimentaires en même temps (par exemple dans le bol n° 1 du poisson et dans le bol n° 2 des légumes). Les aliments qui dégagent de la graisse doivent toujours être placés dans l'élément de cuisson inférieur. Il est en outre recommandé d'utiliser si possible des denrées alimentaires ayant le même temps de cuisson.

Vous pouvez mettre les denrées alimentaires, qui ont besoin d'un temps de cuisson plus long, dans l'élément de cuisson n° 1 et les autres dans l'élément de cuisson n° 2.
Faites cuire les denrées alimentaires avec le mode de cuisson automatique dans les deux éléments aussi longtemps que les denrées alimentaires ayant le temps de cuisson le plus court sont à point et retirer à la fin de l'opération de cuisson l'élément de cuisson n° 2.
Puis placer le couvercle sur l'élément de cuisson n° 1 et réglez le temps de cuisson encore nécessaire manuellement.

Programmes automatiques

Le cuiseur vapeur dispose de différents temps de cuisson programmables d’avance pour quelques denrées alimentaires. Ces temps de cuisson automatiques correspondent à une quantité moyenne de remplissage des éléments de cuisson (voir tableau). L’appareil dispose en outre d’un mode manuel pour le réglable non automatique des temps de cuisson. Choisissez le programme automatique adapté pour les denrées alimentaires respectives dans le tableau suivant. Dans ce cas, le temps de cuisson sera sélectionné automatiquement par le programme.

Les témoins lumineux LED Power et Progr sont allumés et l’écran affiche 00.00. En enfonçant la touche (+) ou (-) on sélectionne le programme de cuisson préréglé.

Programme n°	Denrées alimentaires	Temps de cuisson
1	Riz (180 g env.)	33
2	Poulet (450 g env.)	30
3	Poisson (500 g env.)	26
4	Oeufs (6)	23
5	Fruits de mer frais (homard par ex.) (env. 400 g)	21
6	Légumes frais (700 g environ)	35
7	Fruits (800 g env.)	20
8	Manuel	manuel
0	Stop	

Avec la touche START-OFF, vous démarrez le programme désiré. Le témoin lumineux LED jaune Heat s’allume – dans l’écran, le temps de cuisson est affiché et décompté. En enfonçant une nouvelle fois la touche START-OFF, on stoppe le programme de cuisson automatique.

Après écoulement du temps de cuisson, l’appareil est arrêté et un signal sonore retentit et les témoins lumineux Progr et Wait clignotent. Il faut vérifier le niveau d’eau durant l’opération de cuisson.

Après avoir vérifié le degré de cuisson des denrées alimentaires, l’opération de cuisson peut être poursuivie si nécessaire avec le programme manuel (n° 8).

Programme manuel, par exemple 12 h 48

Enfoncez la touche (+)(-) et sélectionnez le programme 8. Enfoncez une fois la touche Start. L’écran affiche 00.00. La dizaine des heures clignote. Avec la touche (+), sélectionnez le chiffre 1. Enfoncez une fois la touche (-), le chiffre des unités d’heures clignote. Sélectionnez avec la touche (+) le chiffre 2. Enfoncez une nouvelle fois la touche (-), la dizaine des minutes clignote. Avec la touche (+), sélectionnez le chiffre 4. Enfoncez de nouveau la touche (-), le chiffre des unités de minutes clignote, avec la touche (+), sélectionnez le chiffre 8. En enfonçant la touche START-OFF, le temps sélectionné s’écoule.

Présélection du temps, par exemple 10 h 30

Vous pouvez présélectionner un temps quelconque entre 0 et 24 heures au moment duquel l’appareil démarre automatiquement avec le programme de cuisson désiré. Appuyez sur START-OFF, l’écran affiche 00:00.

Enfoncez Prog., le témoin lumineux LED bleu au-dessus de Prog. s’allume, dans l’écran clignote la dizaine des heures. Avec la touche (+), sélectionnez le 1 et enfoncez une fois la touche (-). Le chiffre des unités d’heures clignote. Avec la touche (+), sélectionnez le 0 et enfoncez une fois la touche (-). La dizaine des minutes clignote, avec la touche (+), sélectionnez le 3 et enfoncez une fois la touche (-). Le chiffre des unités de minutes clignote, avec la touche (+), sélectionnez le 0 et enfoncez une fois la touche (-). Enfoncez une nouvelle fois la touche programme et sélectionnez avec la touche (+)(-) le programme de cuisson (1 à 7) et appuyer sur Start.

La présélection de temps (par exemple 10 h 30) s’écoule, ensuite le programme de cuisson automatique ou le programme manuel (n° 8) démarre

! ! ! Si vous n’appuyez pas sur une touche dans les 10 secondes qui suivent, l’affichage saute de nouveau sur 00.00 ! ! !

Les temps de cuisson indiqués ne doivent servir que de points de repère. Ils peuvent varier selon la qualité de la viande / des légumes / du poisson utilisés. Les temps de cuisson varient également selon que les denrées alimentaires sont fraîches ou surgelées. Les temps de cuisson sont basés sur l’utilisation d’eau froide pour remplir le réservoir.

RECOMMANDATIONS DE CUISSON

LÉGUMES

Incisez le trognon épais et dur pour le brocoli, le chou et le chou-fleur.
Faites cuire les légumes verts à feuilles à la vapeur aussi rapidement que possible car ils perdent rapidement leur couleur.
Salez les légumes après la cuisson à la vapeur. Vous obtenez ainsi de meilleurs résultats.
Les légumes surgelés ne devraient pas être décongelés avant la cuisson à la vapeur.
Vous pouvez également joindre des fines herbes aromatisées aux légumes afin de les assaisonner.
Vérifiez le degré de cuisson des légumes en les piquant avec un couteau.

Légumes	Type	Poids/Pièces	Temps de cuisson	Informations
Artichauts	Frais	3 de grosseur moyenne	46 – 51	Incisez la queue
Asperges	Fraîches Surgelées	400 g 400 g	14 -16 17 – 19	Croisez les tiges afin que la vapeur puisse se répartir
Brocoli	Frais Surgelé	400 g 400 g	17 -19 19 -22	
Carottes en tranches	Fraîches	400 g	21 -23	Remuer après la moitié du temps de cuisson
Chou-fleur	Frais	400 g	17 -19	Remuer après la moitié du temps de cuisson
Épinards	Frais Surgelés	250 g 250 g	9 -11 19 – 21	Remuer après la moitié du temps de cuisson
Haricots	Frais	400 g	19 -21	Remuer après la moitié du temps de cuisson
Petits pois	Frais Surgelés	400 g 400 g	11 – 13 16 -19	Remuer après la moitié du temps de cuisson
Pommes de terre, coupées	Fraîches	400 g	21 -22	

Pour les denrées alimentaires congelées, le temps de cuisson est prolongé.

VIANDE ET VOLAILLE

L'avantage de la cuisson à la vapeur est que toute la graisse peut s'écouler. Vous obtenez les meilleurs résultats avec des tranches de viande tendres et maigres.
La volaille peut être cuite avec des fines herbes aromatisées.
Avant de servir, vérifiez si la viande est bien cuite. Piquez la viande ou coupez une tranche afin de contrôler son degré de cuisson.

Viande	Type	Poids/Pièce	Temps de cuisson
Volaille	Filet sans os	250 g 450 g	13-16 33-37
Porc	Filet, échine, côtelettes	400 g	6-12

POISSON ET FRUITS DE MER

RECOMMANDATION :

Le poisson est cuit à point quand sa chair est opaque et se laisse détacher facilement avec une fourchette.
Le poisson surgelé peut être cuit à la vapeur sans être décongelé s'il est partagé avant la cuisson, mais la cuisson est prolongée en conséquence.

Denrée alimentaire	Type	Poids/Pièce	Temps de cuisson
Crustacés	Frais	250 / 400 g	10 -11
Crevettes	Fraîches	425 g	7
Moules	Fraîches	450 g	10 -12
Langouste (queues)	Surgelées	2 pièces de 400 g	23 -23
Filets de poisson	Surgelés Frais	250 g 250 g	11 -13 7 -9

RIZ

Denrée alimentaire	Type	Quantité/Eau	Temps de cuisson
Riz	Blanc	200 g / 300 ml	38-42

Mettez 200 g de riz et 350 ml d'eau dans le bol à riz et ajoutez des épices ou des fines herbes. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère Max. Placez le bol à riz dans l'élément inférieur, posez le couvercle et démarrez le programme 1.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Ne plongez jamais le socle, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau. Avant chaque nettoyage, débranchez l'appareil et laissez le refroidir complètement. Nettoyez l'appareil et ses éléments en aucun cas avec des produits récurant. Nous vous recommandons de nettoyer le couvercle et les autres éléments de cuisson à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Ensuite rincez-les et séchez-les minutieusement. Vous pouvez également laver les bols en plastique, mais pas le réservoir d'eau avec le programme court dans le panier supérieur du lave-vaisselle. En cas de nettoyage régulier dans le lave-vaisselle, les surfaces peuvent éventuellement perdre leur brillant et ternir. Videz le réservoir d'eau après chaque utilisation et remplacez l'eau. Ne plongez pas l'élément chauffant électronique dans l'eau. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau savonneuse chaude et nettoyez-le avec un chiffon. Bien le rincer. Essuyez le socle avec un chiffon humide. Nettoyez l'appareil régulièrement.

Détartrage du RÉSERVOIR D'EAU

Après 2 à 3 mois d'utilisation régulière, des dépôts de calcaire peuvent se former dans le réservoir d'eau et sur l'élément chauffant. C'est un processus tout à fait normal ; la quantité de calcaire qui se dépose dépend du degré de dureté de l'eau dans votre région. Afin de maintenir le bon fonctionnement de l'appareil et de prolonger sa durée de vie, il est conseillé de le détartrer régulièrement.

Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère «Max» avec du vinaigre blanc (ne pas utiliser du vinaigre de vin).

IMPORTANT:

N'utilisez en aucun cas un produit chimique quelconque ou un détartrant en vente dans le commerce.

Branchez l'appareil. Le bac-collecteur, les éléments de cuisson et le couvercle doivent être en place durant cette opération. Avec le minuteur, réglez à la main un temps de 25 minutes, après écoulement de ce temps, l'appareil commence la production de vapeur.

ATTENTION : Dans le cas où du vinaigre coulerait sur le bord du socle durant l'opération, débranchez l'appareil et amenez le minuteur sur zéro. Réduisez un peu la quantité de vinaigre. Dès que le signal sonore retentit, retirez la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil complètement refroidir avant de vider le vinaigre. Rincez le réservoir plusieurs fois avec de l'eau froide.

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-le 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.

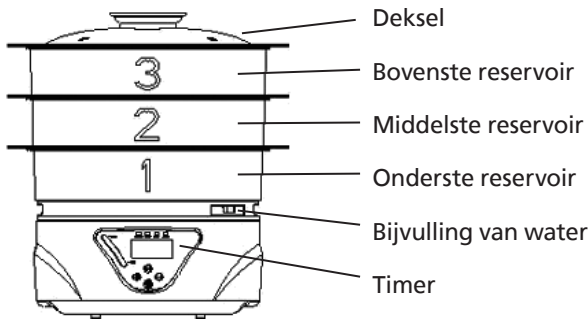
Veiligheidsinstructies

- Apparaat enkel in overeenstemming met de op het typeaanduidingplaatje vermelde gegevens aansluiten en bedienen.
- Enkel gebruiken als voeding en apparaat geen beschadigingen vertonen. Telkens vóór gebruik controleren!
-  Kinderen op een veilige afstand van het apparaat houden. Gevaar voor brandwonden! Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen en personen met een beperkte mentale capaciteit of met gebrek aan kennis, tenzij zij onder toezicht van een voor hun veiligheid instaaende persoon staan of tenzij zij instructies kregen, hoe het apparaat gebruikt dient te worden. Er dient voor gezorgd te worden dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Telkens na gebruik of in geval van een fout stekker uittrekken
- Ruk niet aan het aansluitsnoer. Laat het niet tegen kanten schuren en let erop dat het niet gekneld geraakt.
- Snoer op een veilige afstand van hete onderdelen houden.
- Laat het apparaat tijdens de werking nooit zonder toezicht.
- Bewaar het apparaat niet in de open lucht of in een vochtige kamer.
- Dompel het apparaat niet in water.
- Gebruik het apparaat nooit na een functiestoring, bijvoorbeeld als het op de grond gevallen is of op een andere manier beschadigd werd.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden in geval van een verkeerd gebruik, dat door veronachtzaming van de gebruiksaanwijzing tot stand komt.
- Reparaties aan het apparaat, zoals bijvoorbeeld een uitwisseling van een beschadigde voeding, mogen uitsluitend door een klantenservice uitgevoerd worden om gevaren te vermijden.
- Apparaat wordt heet, enkel na afkoeling transporteren.
- **Vóór het eerste gebruik:** alle onderdelen grondig reinigen en vervolgens drogen. Het verwarmingsgedeelte niet in water dompelen. Bij het eerste gebruik kan het tot een lichte nieuwe geur komen.
- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart afstandsbesturings-systeem bediend worden!

 **Opgepast! Apparaat wordt heet. Gevaar voor brandwonden!**
Tijdens de werking kan de temperatuur van de aanraakbare oppervlakken zeer hoog zijn. Apparaat op een effen, niet-gevoelige onderlaag (bijvoorbeeld gelakte meubelen) zetten. Zet het apparaat nooit op een verwarmd oppervlak (bijvoorbeeld kookplaat).

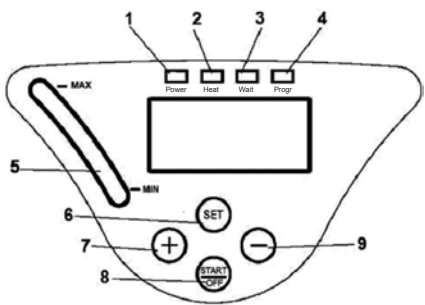
PRODUCTINFOR- MATIE

Functies:
De automatische stoomkookketel maakt de snelle, zuinige en caloriearme bereiding van levensmiddelen mogelijk. Alle belangrijke bestanddelen, vitamines en mineralen blijven behouden.



Functies:
7 automatische programma's
+ 1 handmatig programma voor de instelling van een willekeurige kookduur

Technische gegevens:
Vermogen: 800 watt
Groot LCD-display / timer
(Kookreservoir en deksel zijn vaatwasmachinebestendig)



Functies	Doeleinde:
1. Lampje voor de indicatie van de werking	Ter controle, of het apparaat onder spanning staat
2. LED "Verwarmen"	Geeft aan, wanneer het apparaat aan het verwarmen is
3. LED "Wait" ("Wachten")	Geeft aan, wanneer het apparaat zich in de voorselectie van de tijd bevindt
4. LED "Programma"	Geeft aan, wanneer het apparaat programma 1-8 gekozen heeft
5. Waterpeilindicator	Ter controle van het waterpeil in het reservoir
6. Programmatoets	Voor de selectie van de automatische programma's
7. Toets "+"	Instelling van de programma's en van de kooktijd
8. Toets "-"	Instelling van de programma's en van de kooktijd
9. Toets "START/OFF"	Voor het in- en uitschakelen en starten van het apparaat

- Werking:**
- Het waterreservoir tot aan de markering "Max." met leiding- of gedestilleerd water aanvullen. Verdeel de levensmiddelen in de schalen. U kunt meerdere levensmiddelen gelijktijdig koken (bijvoorbeeld in de schaal nr. 1 vis en in de schaal nr. 2 groenten). Levensmiddelen, die vet afgeven, dienen altijd in het onderste kookreservoir gelegd te worden. Bovendien dient u zoveel mogelijk levensmiddelen met dezelfde kooktijd te gebruiken.
 - U kunt levensmiddelen, die een langere kooktijd nodig hebben, in het kookreservoir nr. 1 doen en de andere levensmiddelen in het kookreservoir nr. 2. Kook de levensmiddelen in de automatische kookmodus in beide reservoirs zolang totdat de levensmiddelen met de kortere kooktijd zacht gekookt zijn en verwijder na beëindiging van het kookproces het kookreservoir nr. 2. Vervolgens zet u het deksel op het kookreservoir nr. 1 en stelt u de nog benodigde kooktijd met de hand in.

Automatische programma's
De stoomkookketel beschikt over verschillende voorprogrammeerbare kooktijden voor enkele levensmiddelen. Deze automatische kooktijden stemmen met een gemiddelde vulhoeveelheid van de kookreservoirs overeen (zie tabel). Het apparaat beschikt bovendien over een handmatige modus voor een vrije instelling

van de kooktijden. Selecteer het voor de respectievelijke levensmiddelen geschikte, automatische programma in de hierna volgende tabel. In dit geval wordt de kooktijd automatisch door het programma geselecteerd.

De LED's "Power" en "Progr" zijn verlicht, op het display verschijnt "00:00". Door de toets "+" of "-" in te drukken, stelt men het vast ingestelde kookprogramma in.

Programmanummer	Levensmiddel	Kooktijden
1	Rijst (ca. 180 g)	33
2	Kip (ca. 450 g)	30
3	Vis (ca. 500 g)	26
4	Eieren (6 stuks)	23
5	Verse zeevruchten (bijvoorbeeld zeekeeft) (ca. 400 g)	21
6	Verse groenten (ca. 700 g)	35
7	Vruchten (ca. 800 g)	20
8	Handmatig	Handmatig
0	Stop	

Met de toets "START-OFF" start u het gewenste programma. Het gele LED-lampje "Heat" is verlicht – op het display wordt de kooktijd aangegeven, die afgeteld wordt. Door de toets "START-OFF" nogmaals in te drukken, stopt men het automatische kookprogramma.

Na het verstrijken van de kooktijd stopt het apparaat, weerklinkt er een signaal en knippen de lampjes "Progr" en "Wait". Tijdens het kookproces het waterpeil controleren. Na controle van de kookgraad van de levensmiddelen kunt u het kookproces zo nodig met het handmatige programma (nr. 8) voortzetten. Handmatig programma bijvoorbeeld tijdstip 12:48. Druk de toets "+"/"- in en kies het programma 8. Druk één keer de starttoets in. Op het display verschijnt "00:00". De plaats van het tiental van de uren knippert. Met de toets "+" kiest u het cijfer 1. Als u één keer de toets "-" indrukt, knippert de plaats van het tiental van de uren. Kies met de toets "+" het cijfer 2. Als u weer de toets "-" indrukt, knippert de plaats van het tiental van de minuten. Met de toets "+" kiest u het cijfer 4. Als u weer de toets "-" indrukt, knippert de plaats van het tiental van de minuten; met de toets "+" kiest u het cijfer 8. Door de toets "START-OFF" in te drukken, verstrijkt de gekozen tijd.

Voorinstelling van de tijd bijvoorbeeld 10:30 uren
U kunt een willekeurige tijd tussen 0 en 24 uur voorinstellen, waarbij het apparaat automatisch met het gewenste kookprogramma start. Druk op "START-OFF", op het display verschijnt "00:00".

Als u "Prog" indrukt, is de blauwe LED boven "Prog." Verlicht; op het display knippert het de plaats van het tiental van de uren. Met de toets "+" kiest u de 1 en drukt u één

keer de toets "-" in. De plaats van het tiental van de uren knippert. Met de toets "+" kiest u de 0 en drukt u één keer de toets "-" in. De plaats van het tiental van de minuten knippert, met de toets "+" kiest u de 3 en drukt u één keer de toets "-" in. De plaats van het tiental van de minuten knippert; met de toets "+" kiest u de 0 en drukt u één keer de toets "-" in. Programmatoets nogmaals indrukken en met de toets "+"/"- het kookprogramma (1-7) selecteren en op "Start" drukken.

De voorinstelling van de tijd (bijvoorbeeld 10:30 uren) verstrijkt, daarna start het automatische kookprogramma of het handmatige programma (nr. 8).

!!! Als er niet binnen een tijdspanne van 10 seconden een toets ingedrukt wordt, springt de invoer terug op "00:00" !!!

De aangegeven kooktijden moeten slechts als aanknopingspunten dienen, afhankelijk van de kwaliteit van het/de gebruikte vlees / groente / vis kunnen ze variëren. De kooktijden veranderen ook al naargelang de levensmiddelen vers of diepgevroren zijn. De kooktijden zijn gebaseerd op het gebruik van koud water om het reservoir te vullen.

KOOKTIPS

GROENTEN

1. Snijd de dikke en harde stronk van broccoli, kool en bloemkool af.
2. Kook groene bladgroente zo kort mogelijk met stoom omdat dit zeer snel zijn kleur verliest.
3. Strooi zout op de groente na het stoomkoken, zodoende komt u tot betere resultaten.
4. Diepgevroren groente mag vóór het koken met stoom niet ontdooid worden.
5. U kunt ook specerijen mee met de groente koken om deze te kruiden.
6. Controleer de kookgraad van de groente doordat u met een mes in de groente prikt.

Groenten	Type	Gewicht/ stuk	Kooktijden	Informatie
Artisjokken	Vers	3 van gemiddelde grootte	46 – 51	Snijd de steel af
Asperge	Vers Diepgevroren	400 g 400 g	14 – 16 17 – 19	De stengels kruisen, opdat de stoom verdeeld kan worden
Broccoli	Vers Diepgevroren	400 g 400 g	17 – 19 19 – 22	
Wortelen, in partjes	Vers	400 g	21 - 23	Na de helft van de kooktijd omroeren
Bloemkool	Vers	400 g	17 – 19	Na de helft van de kooktijd omroeren

Spinazie	Vers	250 g	9 – 11	Na de helft van de kooktijd omroeren
Bonen	Vers	400 g	19 – 21	Na de helft van de kooktijd omroeren
Erwten	Vers	400 g	11 – 13	Na de helft van de kooktijd omroeren
	Diepgevroren	400 g	16 – 19	
Aardappelen, gesneden	Vers	400 g	21 - 22	

Bij bevroren levensmiddelen wordt de kooktijd verlengd.

VLEES EN GEVOGELTE

1. Het voordeel bij het stoomkoken is dat al het vet kan afvloeien. Tot de beste resultaten komt u met zachte malse en magere plakjes vlees.
2. Gevogelte kan samen met kruiden gekookt worden.
3. Controleer vóór het opdienen, of het vlees gaar is. Prik in het vlees of snijd een plakje af om de kookgraad van het vlees te controleren.

Vlees	Type	Gewicht/stuk	Kooktijden
Gevogelte	Filet zonder beentjes	250 g 450 g	13–16 33-37
Varken	Filet, nek/kotelet of ribbetjes	400 g	6-12

VIS EN ZEEVRUCHTEN

Aanbeveling:

1. Vis is gaar wanneer het visvlees ondoorzichtig is en met een vork gemakkelijk verdeeld kan worden.
2. Diepgevroren vis kan onontdooit met stoom gekookt worden als het vóór het koken verdeeld wordt; de kooktijd wordt echter dienovereenkomstig verlengd.

Levensmiddel	Type	Gewicht/stuk	Kooktijden
Schaaldieren	Vers	250 / 400 g	10 – 11
Garnalen	Vers	425 g	7
Mosselen	Vers	450 g	10 – 12
Langoesten (staarten)	Diepgevroren	2 stuks, elk 400 g	23 – 23
Visfilets	Diepgevroren	250 g	11 – 13
	Vers	250 g	7 – 9

RIJST

Levensmiddel	Type	Hoeveelheid/water	Kooktijden
Rijst	Wit	200 g / 300 ml	38-42

Giet 200 g rijst en 350 ml water in de rijstschotel en doe er specerijen of kruiden bij . Vul het waterreservoir tot aan het maximum. De rijstschotel zet u in het onderste reservoir. Vreng het deksel aan en start het programma 1

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Dompel het voetstuk, de stroomkabel of de stekker nooit in water.
2. Trek vóór de reiniging de netstekker uit het stopcontact en laat het apparaat helemaal afkoelen.
3. Reinig het apparaat en de bestanddelen van het apparaat in geen geval met schurende reinigingsmiddelen.
4. Wij adviseren u, het deksel en het resterende kookreservoir met heet water en een beetje afwasmiddel te reinigen. Vervolgens grondig spoelen en afdrogen.
5. Alternatief kunnen de kunststofschaalen, maar niet het watergedeelte, ook met het korte programma in het bovenste mandje van de vaatwasmachine gewassen worden. Door een regelmatige reiniging in de vaatwasmachine kunnen de oppervlakken echter mogelijkerwijs hun glans verliezen en achteraf donkerder worden.
6. Dompel het elektronische verwarmingsonderdeel niet in water. Vul het waterreservoir met heet zeepwater en reinig het met een doekje. Grondig afspoelen.
7. Veeg het voetstuk met een vochtig doekje af.
8. Reinig het apparaat regelmatig.

Ontkalken van het waterreservoir

Na regelmatig gebruik gedurende 2-3 maanden kan er kalkaanslag in het waterreservoir en op het verwarmingselement tot ontwikkeling komen. Dat is heel normaal verschijnsel, de hoeveelheid van de kalkaanslag hangt van de hardheidsgraad van het water in uw regio af. Om de goede werkwijze van het apparaat te behouden en om de levensduur van het apparaat te verlengen, dient het regelmatig ontkalkt te worden.

1. Vul het waterreservoir tot aan de markering “Max.” met witte azijn (geen wijnazijn) aan.

BELANGRIJK:

Gebruik in geen geval een of ander chemisch product of een in de handel normaal verkrijgbaar ontkalkingsmiddel.

2. Sluit het apparaat nu op een stopcontact aan. De opvangschaal, het/de kookreservoir(s) en het deksel moeten tijdens dit procédé op hun plaats zijn.
3. Stel met de timer met de hand een tijd van 25 minuten in. Na het verstrijken van deze tijdsspanne begint het apparaat met de productie van stoom.

OPGELET: Als er bij het opkoken azijn over de rand van het voetstuk loopt, trekt u de netstekker uit het stopcontact en zet u de timer op nul. Verminder de hoeveelheid azijn een beetje.

Zodra het akoestische signaal weerklinkt, trekt u de netstekker uit het stopcontact en laat u het apparaat volledig afkoelen voordat u de azijn leegmaakt.

Spoel het reservoir meermaals met koud water.

Correcte afvalverwerking van dit product:

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.

Binnen de Europese Unie wijst dit symbool erop dat dit product niet samen met huishoudelijk afval geëvacueerd mag worden. Oude apparaten bevatten waardevolle, recycleerbare materialen, die naar een recyclingpark gebracht moeten worden om het milieu c.q. de gezondheid van de mens door een ongecontroleerde evacuatie van afval geen schade te berokkenen. Gelieve oude apparaten daarom via geschikte inzamelsystemen te evacueren of het apparaat met het oog op de afvalverwerking te zenden naar degene, die het apparaat aan u verkocht heeft. Hij/zij zal het apparaat dan aan een stoffelijke afvalverwerking onderwerpen.

Afvalverwerking van de verpakking

Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar naar een recyclingpark brengen.

Verpakking van apparaten:

- Verpakkingen van papier, karton en golfkarton op inzamelpunten voor oud papier afgeven
- Verpakkingsonderdelen in kunststof en folie dienen eveneens in de daarvoor bestemde bergingsreservoirs gedaan te worden.

In de voorbeelden voor de kunststofidentificatie staat PE voor polyethyleen, het kenmerk 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyreen.

Klantenservice:

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

Niet-gefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

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>

Opgelet! Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektromonteurs gerepareerd worden, omdat er door onoordeelkundig uitgevoerde reparaties aanzienlijke indirecte schade kan ontstaan.

Garantie-Bedingungen

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland.

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 gesetzlichen Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen:

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. Gebrauchsschäden an Oberflächenbeschichtungen oder Lackierung sowie Glasbruch fallen nicht unter Garantie. Die Behebung von uns als garantiepflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, daß die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns, sachgemäß verpackt und gereinigt, 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 · 96129 Strullendorf / Germany

Tel.: 0 95 43 / 449-0 Fax: 0 95 43 / 449-19

eMail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>