



220 – 240 V~; 50/60 Hz; 1000 W

Dampfdruck-Garer DD 3 Smart

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

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

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

Sie benötigen keinen Herd.

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


Bei allen Gerichten muss Erfahrung gesammelt werden.



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

Allgemein

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

Sicherheitshinweise

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


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

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




Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!

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

-  Dieses Gerät ist so konzipiert, dass es während dem Garvorgang automatisch Überdruck / Dampf ablässt. Vor Gebrauch muss überprüft werden, ob die Druck- und Sicherheitsventile sauber und frei von Verstopfungen sind. Der Dichtungsring muss sauber und richtig montiert sein. Am Ende eines Garvorgangs ertönt ein Signal bevor der Dampf abgelassen wird.
- Achten Sie darauf, dass das Ablassventils nicht abgedeckt wird.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses einen Querschnitt von 1,5mm² haben.
- Bei einer GS-geprüften 16 A Mehrfach-Steckerleiste darf diese wegen Brandgefahr nicht mit mehr wie 3680 Watt belastet werden.
- Achten Sie drauf, dass Kinder nicht am Kabel ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- **Hygiene:** Darauf achten, dass das Gerät wegen Bakterien- oder Schimmelbefall immer gereinigt werden soll.

Reinigung

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

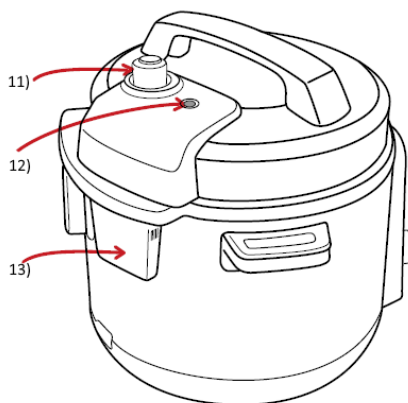
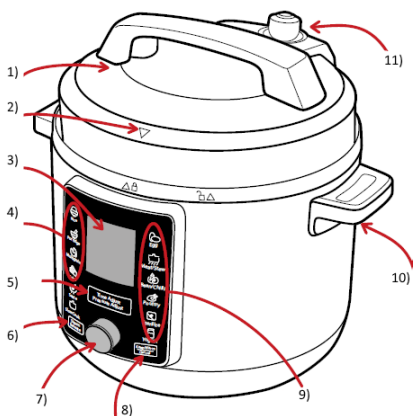
- Gehäuse mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel abwischen.
- Achten Sie darauf, dass auf der Heizplatte und dem Garbehälterboden keine Rückstände sind, damit die Regelung nicht davon beeinflusst wird.
- Die Zubehörteile können in der Spülmaschine gereinigt werden.

Arbeitsplatz

Wichtig:

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


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




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

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













Garbehälter / Innentopf

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

Inbetriebnahme


1. Füllen sie die Lebensmittel in den Garbehälter.
Bitte beachten Sie, dass der Füllstand zwischen MIN und MAX liegt und diese nicht über- bzw. unterschreitet.
Stellen Sie den Garbehälter in das Gerät.
2. Schließen Sie das Gerät an, es ertönen Signaltöne. Im Display wird „00:00“ angezeigt.
3. Legen Sie den Deckel auf und schließen Sie ihn, entsprechend der Markierung (Nr. 2), mit einer Drehbewegung im Uhrzeigersinn.
 Um den Deckel nach Beendigung des Garvorgangs zu öffnen, muss erst die Druckablasstaste Nr. 6 betätigt werden. Den Deckel nicht mit Gewalt öffnen!
Ist der automatische Druckablass „AON“ gewählt, wird der Druck automatisch nach Ende des Programms abgelassen.
4. Wählen Sie mit dem Drehregler Nr. 7 das gewünschte Automatikprogramm. Das entsprechende Symbol blinkt im Display und die Basis-Kochzeit wird angezeigt.
Wird nicht innerhalb von 10 Sekunden eine Programmveränderung vorgenommen, startet das Gerät das Basis-Programm.
5. **Veränderung der Kochzeit / Dampfdruck**
Nach der Programmwahl müssen Änderungen der Zeit oder des Drucks innerhalb von 10 Sekunden vorgenommen werden.
Drücken Sie die Timer / Druck Taste Nr. 5, im Display blinkt die Zeit. Mit dem Drehregler kann die Zeit von 00:01 Minuten bis 04:00 Stunden verändert werden. Nach 10 Sekunden startet das Programm mit der geänderten Zeit.
Soll auch der Druck verändert werden, drücken Sie die Taste Nr. 5 ein zweites Mal. Wählen Sie mit dem Drehregler die gewünschte Dampftemperatur zwischen Stufe 1 und 8. Das Gerät startet automatisch und zeigt die eingestellten Werte im Display.
Hinweis: Die Garzeit beginnt erst abzulaufen, sobald der Überdruck erreicht ist.
Soll der Timer oder der Druck während dem Garvorgang verändert werden, drücken Sie die Taste Nr. 5 und verändern die Werte wie oben beschrieben.

Basiseinstellungen

Programm		Zeit	Änderungs- bereich Zeit	Dampfstufe	Änderungs- bereich
Meat/Stew Fleisch		35 Min	01 Min – 4 Std	8	1 - 8
Poultry Geflügel		30 Min	01 Min – 4 Std	High	1 - 8
Fish Fisch		10 Min	01 Min – 4 Std	Low	1 - 8
Milk/Cereal		5 Min	01 Min – 4 Std	Low	1 - 8
Sauté Anbraten		10 Min	01 Min – 2 Std	x	x
Frying without Pressure Braten ohne Druck		15 Min	01 Min – 2 Std	x	x
Steam Dämpfen		8 Min	01 Min – 4 Std	Low	1 - 8
Rice Reis		12 Min	01 Min – 1 Std	Low	1 - 8
Vegetables Gemüse		15 Min	01 Min – 4 Std	Low	1 - 8
Yogurt Joghurt		08 Std	30 Min – 99 Std	x	x
Cake Kuchen		40 Min	01 Min – 4 Std	8	1 - 8
Slow Cook Schongaren		06 Std	02 Std – 30 Std	x	x

- Braten Sie die Lebensmittel direkt im Garbehälter an bevor der Deckel aufgelegt wird.
- Slow Cook (Schongaren) erfordert keinen Dampfdruck. Wenn der Deckel aufgelegt wird baut sich ein geringer Druck auf, der durch das Druckventil bei Stufe 3 reguliert wird.
- Gefrorene Lebensmittel benötigen 10 Minuten länger.
- Nach Ablauf der Kochzeit ertönt ein Signalton. Der Dampfdruck wird automatisch abgelassen. Ist kein Dampfdruck mehr im Gerät öffnet sich die Deckelverriegelung automatisch und das Gerät schaltet in den Warmhalte-Modus (70°C für max. 10 Stunden).
- Soll vom standardmäßig eingestellten automatischen Druckablass „AON“ auf manuellen Druckablass „AOFF“ gewechselt werden, drücken Sie gemeinsam die Druckablasstaste (Nr. 6) und Abbrechen (Nr. 8) für 2 Sekunden.
- Nach Ablauf der Warmhaltezeit schaltet das Gerät auf Stand-By und nach weiteren 5 Minuten endgültig aus. Ziehen Sie den Stecker.

Hinweis:

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

Reis kochen

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

Dämpfen

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

Joghurt

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

Reifezeit:

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

Fehlerbehebung

Sehr geehrter Kunde,

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

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

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



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

Verpackungs-Entsorgung

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



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

Kundenservice:

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

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

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

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

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

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

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

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

No stove required.

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


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



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



Generally

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


Safety information

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

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

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - o staff kitchen areas in shops, offices and others working environments
 - o by clients in hotels, motels and other residential type environments
 - o bed and breakfast type environments.
- **Before initial use:** clean all parts carefully and leave to dry. When used for the first time, the device can smoke slightly.
-  **Attention! Housing and glass get hot. Danger of burns!** Do not place the appliance on a sensitive surface (e.g. painted furniture) and keep a distance of at least 70cm to burnable materials.
- During operation steam emerge. Keep hands and face away. Watch out for steam during cooking and when you pull out the pot. Take appropriate distance to wall cupboards to avoid damage of the veneer.
-  This device is designed to automatically releases excess pressure / steam during the cooking process. Before use, it must be checked whether the pressure and safety valves are clean and free of blockages. The sealing ring must be clean and correctly installed. At the end of a cooking process, a signal sounds before the steam is released.
- Make sure that the drain valve is not covered.
- If an extension cable is used, it has to have a cross-section of 1,5mm². A cable drum must always be unwound.
- If a GS-tested 16 A multi-pin extension is used, it may not be charged with more than 3680 watts due to fire hazard.
- Make sure that children do not tease the cable or that a trip hazard occurs.
- The device must always be disconnected from the power supply if it is not supervised and before assembling, disassembling or cleaning.
- **Hygiene:** Please always clean the device to avoid bacteria and mold formation.

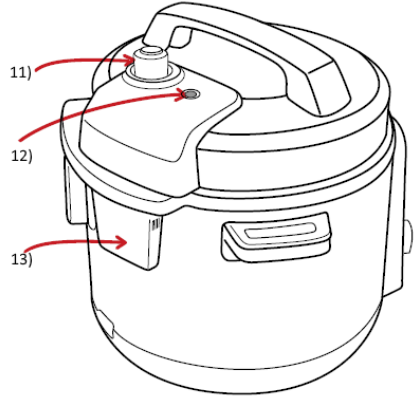
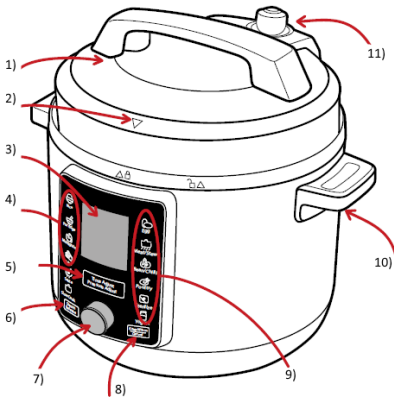
Cleaning

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

Workplace


Important:

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



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

Cooking pot / inner pot

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

Getting started

1. Put the food in the cooking pot.
Please note that the filling level is between MIN and MAX and does not exceed or fall below them.
Place the cooking pot in the device.
2. Connect the device, beeps can be heard and "00:00" appears on the display.
3. Place the lid on the device and close it according to the marking (No. 2) with a clockwise rotation.



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

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

5. Changing cooking time / steam pressure

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

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













After 10 seconds the program starts with the changed time.


If you also want to change the pressure, press button No. 5 a second time. Use the rotary control to select the desired steam temperature between level 1 and 8. The device starts automatically and shows the set values on the display.

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

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

Basic settings

Program		Time	Modifiable scope time	Steam level	Modifiable scope
Meat/Stew		35 Min	01 Min – 4 h	8	1 - 8
Poultry		30 Min	01 Min – 4 h	High	1 - 8
Fish		10 Min	01 Min – 4 h	Low	1 - 8
Milk/Cereal		5 Min	01 Min – 4 h	Low	1 - 8
Sauté		10 Min	01 Min – 2 h	x	x
Frying without Pressure		15 Min	01 Min – 2 h	x	x
Steam		8 Min	01 Min – 4 h	Low	1 - 8
Rice		12 Min	01 Min – 1 h	Low	1 - 8
Vegetables		15 Min	01 Min – 4 h	Low	1 - 8
Yogurt		08 h	30 Min – 99 h	x	x
Cake		40 Min	01 Min – 4 h	8	1 - 8
Slow Cook		06 h	02 h – 30 h	x	x

- Sauté the food directly in the cooking pot before the lid is closed.
- Slow Cook does not require steam pressure. When the lid is put on, a small pressure builds up, which is regulated by the pressure valve at level 3.
- Frozen food takes 10 minutes longer.
- A beep sounds after the cooking time has expired. The steam pressure is automatically released. If there is no more steam pressure in the device, the lid lock opens automatically and the device switches to keep warm mode (70°C for max. 10 hours).
- If you want to change from the automatic pressure release "AON" set to the manual pressure release "AOFF", press the pressure release button (No. 6) and cancel (No. 8) together for 2 seconds.
- After the warm-up time has elapsed, the device switches to stand-by and then switches off finally after 5 minutes. Unplug it.
- **Note:**
- If the lid is not closed properly, the display shows "LID".
-  When manually releasing the pressure, keep a sufficient distance from the pressure release valve. With the automatic pressure release, make sure that you are at a sufficient distance from the pressure release valve when the pressure is released (after the end of the cooking time).

Cooking rice

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

Steaming:

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

Yoghurt

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

Mature Time:

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

Troubleshooting

Dear Client,

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

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

Correct Disposal of this product



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

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



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

Service and Repair:

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

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

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

Intet komfur kræves.

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


Med lidt øvelse kan du tilberede ethvert måltid.

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


Generelt


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

Sikkerhedsinstruktioner

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

stemmelse med typeskiltet og stikkontakten skal være lettilgængelig.

- For at udtage stikket fra stikkontakten, træk altid i stikket og aldrig i kablet.
- Træk stikket ud af stikkontakten hver gang maskinen har været brugt og i tilfælde af fejl.
- Træk eller hiv aldrig i ledningen ved stikkontakten. Undgå at gnide ledningen langs kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- Hold strømforsyningen væk fra varme dele.
-  Apparatet må ikke bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, eller personer, som ikke er i stand til at betjene apparatet, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af apparatet og forstår de farer, som er forbundet dermed. Lad aldrig børn lege med apparatet eller emballagen. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke foretages af børn, medmindre de er fyldt 8 år og overvåges af en voksen.
- Apparatet og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
- Børn skal overvåges af en voksen for at sikre, at de ikke leger med apparatet eller emballagen (f.eks. plastposer).
- Apparatet må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringssystem!
- Apparatet må ikke anvendes uden opsyn.
- Opbevar ikke i det fri eller i et fugtigt rum.


-  **Placer intet på apparatet.**
- Nedsenk ikke apparatet i vand!
- Rund om apparatet skal der være min 10 cm luft.
- Benyt aldrig apparatet efter en fejlfunktion, fx hvis den er faldet ned eller på anden måde blevet beskadiget.
- Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af forkert anvendelse af grillen som følge af manglende overholdelse af instruktionerne i brugsanvisningen.

- For at undgå farlige situationer må eventuelle reparationer af grillen kun udføres af et serviceværksted. Der må kun anvendes originale reservedele.
- Apparatet bliver varmt, må kun transporteres efter afkøling.
- Apparatet må kun bruges til de formål, der er beskrevet i brugermanualen.
- Indsæt ingen materialer som papir, pap, plastik osv. i apparatet.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og af:
 - o personale køkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer
 - o af kunder i hoteller, moteller og andre boliger type miljøer
 - o bed and breakfast miljøer
- **Inden første anvendelse:** Alle dele rengøres grundigt og tørres derefter. Ved første anvendelse kan apparatet ryge let.
-  **Forsigtig! Apparatet bliver varmt. Fare for forbrændinger!** Apparatet må ikke placeres på brandbare og følsomme overflader (eks. malede overflader og møbler) og skal altid placeres mindst 70 cm fra brandbare materialer.
- Under anvendelse opstår varmt damp. Hold hænder og ansigt på afstand. Pas på damp under madlavning og når gryden trækkes ud. Hold passende afstand til skabe o.l. for at undgå beskadigelse af overflader.
-  Denne enhed er designet til automatisk at frigive overtryk/damp under tilberedningsprocessen. Før brug skal det kontrolleres, om tryk- og sikkerhedsventilerne er rene og fri for tilstopninger. Tætningsringen skal være ren og korrekt installeret. Ved afslutning af en tilberedningsproces lyder der et signal, inden dampen frigives.
- Sørg for at afløbet ikke er tildækket.
- Ved brug af et forlængerkabel skal det have et tværsnit på 1,5 mm². Ledningen på en kabeltromle skal altid være rullet helt ud.
- Ved anvendelse af et GS- godkendt 16 A multi forlængerkabel,

må denne ikke belastes med mere end 3680 watt. Der er fare for brand!

- Vær opmærksom på, at børn ikke trækker i kablet og at ingen snubler over kablet.
- Apparatet skal altid afbrydes fra el-nettet, hvis tilsyn ikke er til stede, og inden montering, demontering eller rengøring.
- **Hygiejne:** Grundet bakterier og mug, er det vigtigt, at apparatet altid rengøres!

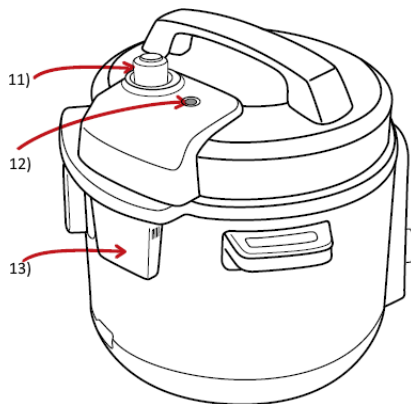
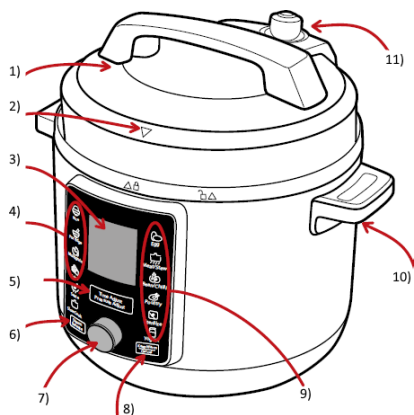
Rengøring

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

Placering af apparatet


Vigtigt:

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



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

Gryde / indre gryde

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

Kom godt i gang

1. Kom maden i gryden.

Kontroller at mængden af mad er imellem MIN og MAX og ikke er hverken over eller under denne markering.

Anbring gryden i enheden.

2. Tilslut enheden, der høres bip, og "00:00" vises på displayet.

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



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

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

5. Ændring af tilberedningstid / damptryk

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




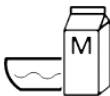








Tryk på timer-/tryk-knappen (nr. 5) og tiden blinker på displayet. Tiden kan ændres fra 00:01 minutter til 04:00 timer ved hjælp af drejeknappen. Efter 10 sekunder påbegyndes programmet med den ændrede tilberedningstid.

Hvis damptrykket også skal ændres, tryk på knap nr. 5 endnu engang. Brug drejeknappen til at vælge det ønskede damptemperatur mellem niveau 1 og 8. Enheden starter automatisk og viser de indstillede værdier på displayet.

Bemærk: Tilberedningstiden begynder først, når overtrykket er nået.


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

Grundlæggende indstillinger

Program		Tid	Mulig tilbered- ningstid	Dampniveau	Muligt tryk
Meat/Stew Kød		35 Min.	01 min.. – 4 Timer	8	1 - 8
Poultry Fjerkræ		30 Min.	01 min.. – 4 Timer	High	1 - 8
Fish Fisk		10 Min.	01 Min.. – 4 Timer	Low	1 - 8
Milk/Cereal Mælk/Korn		5 Min.	01 Min.. – 4 Timer	Low	1 - 8
Sauté Sautére		10 Min.	01 Min.. – 2 Timer	x	x
Frying without Pressure Stegning uden tryk		15 Min.	01 Min.. – 2 Timer	x	x
Steam Damp		8 Min.	01 Min.. – 4 Timer	Low	1 - 8
Rice Ris		12 Min.	01 Min.. – 1 Timer	Low	1 - 8
Vegetables Grøntsager		15 Min.	01 Min.. – 4 Timer	Low	1 - 8
Yogurt Yoghurt		08 Timer	30 Min.. – 99 Timer	x	x
Cake Kage		40 Min.	01 Min.. – 4 Timer	8	1 - 8
Slow Cook Langtidstilberedning		06 Timer	02 Timer – 30 Timer	x	x

- Sautér maden direkte i gryden, før låget lukkes.
- Slow Cook kræver ikke damptryk. Når låget er på, opbygges et mindre tryk, som reguleres til niveau 3 af trykventilen.
- Frossen mad har 10 minutters længere tilberedningstid.
- Der lyder et bip, når tilberedningstiden er gået. Damptrykket fjernes automatisk. Hvis der ikke er mere damptryk i enheden, åbnes låglåsen automatisk, og enheden skifter til "Hold varm"-tilstand (70 ° C i maks. 10 timer).
- Hvis man vil skifte fra den automatiske trykfrigivelse "AON" indstilling til den manuelle trykfrigivelse "AOFF", trykkes på trykudløserknappen (nr. 6) og afbryd (nr. 8) på samme tid i 2 sekunder.
- Når opvarmningstiden er gået, skifter enheden til stand-by og slukker endeligt efter 5 minutter. Tag stikket ud.

Bemærk:

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

Kogning af ris

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

Dampning

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

Yoghurt

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

Modningstid:

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

Fejlfinding

Kære kunde,

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

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

Korrekt bortskaffelse af dette produkt:

Nedslidte maskiner skal straks tages ud af brug.



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

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

Emballage:

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



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

Kundeservice:

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

Ufrankerede pakker modtages ikke!

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

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

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