



230V~; 50Hz; 1200W

Elektronischer Dampfgarer DG 2

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	10
Mode d'emploi	18
Gebruiksaanwijzing	26
Brugsanvisning	34


Dampfgaren:

Die schnelle, schonende und kalorienarme Zubereitung von Lebensmitteln wie Gemüse, Fisch, Reis, etc. Wertvolle Vitamine und Salze bleiben erhalten.


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 muss an den Griffen bewegt werden.
- 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 geerdete 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.
- **Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser.**
- Lassen Sie rund um das Gerät mindestens 10 cm 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 falschen oder unsachgemäßen Gebrauch, der durch die Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen 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.

- 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. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 15 min. aufheizen lassen.
-  **Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!** Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr heiß sein! Gerät auf eine ebene nicht empfindliche sowie stabile Unterlage stellen und mindestens 30 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten. Nur nach dem Abkühlen transportieren. Während dem Gebrauch das Gerät nicht bewegen.
- Während des Gebrauchs tritt Dampf aus. Halten Sie Hände und Gesicht auf Abstand.
- 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.

Reinigung

-  **Achtung! Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.**
- **Gerät nicht in Wasser tauchen.**
- Nach dem Gebrauch das Restwasser aus dem Wassertank entleeren und mit einem feuchten Tuch mit etwas Spülmittel auswischen. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- **Das Gerät regelmäßig entkalken:** durch Kalkablagerungen können sich die Temperatur und Heizwerte verändern.
 - Den Wassertank zu gleichen Teilen, bis zur maximal Markierung mit Wasser und Essig füllen und 15 Minuten kochen lassen. Keine chemischen Produkte verwenden.
 - Das Gerät abkühlen lassen bevor der Essig ausgeleert wird, danach den Behälter mehrfach ausspülen.

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.

Dem Gerät entweicht Dampf. Nicht unter Hängeschränke oder empfindliche Möbel stellen.


Dämpfeinsätze aufbauen

- Die Dampfverteilerschale auf den Wassertank setzen.
- Die herausnehmbaren Böden in den Dämpfeinsatz einlegen.
- Die Einsätze 1 und 2 der Reihenfolge nach auf den Verteilerstapel setzen und den Deckel auflegen. Darauf achten, dass alles richtig einrastet.
- Zum Aufbewahren kann man Einsatz 1 in Einsatz 2 stecken.

Wassermenge

- Setzen Sie die beiden Dampfsperren in den Wassertank.
- Bis zur Max-Markierung mit Wasser füllen. Die MIN/MAX Markierung befindet sich an der inneren Rückseite des Tanks.
- MAX = 30 Min. Dämpfzeit
- Wenn zu wenig Wasser im Tank ist, ertönt ein Signal.
- Man kann Wasser über den seitlichen Griff der Dampfverteilschale nachfüllen.

Inbetriebnahme

- Den Netzstecker anschließen und die ON/OFF Taste drücken.
- Im Display leuchten alle Symbole.
- Das festeingestellte Programm durch Knopfdruck wählen.
- Die festeingestellten Programme sind Richtwerte und sind abhängig von Menge, Größe, Konsistenz und Temperatur des Lebensmittels.
- Mit nochmaligen Knopfdruck wird das Programm gestartet. Es leuchtet das Symbol „COOK“.
- Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät automatisch ab.
- Man kann den Garvorgang durch Drücken der ON/OFF Taste abbrechen.
- Nach Beendigung des Dämpfvorganges den Netzstecker ziehen.
-  Beim Abnehmen des Deckels und der Dämpfeinsätze tritt Dampf aus, daher Topflappen verwenden. Zum Abgießen des Restwassers die beiden Dampfsperren entnehmen.



Zeittaste

- Mit dieser Taste kann man den festeingestellten Zeitwert in Minutenschritten bis zu 30 Minuten erhöhen.

Garzeiten

Die Garzeiten sind ca. Werte und sind abhängig von Temperatur, Größe, Menge und Qualität der Lebensmittel.

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	Koch- zeiten	Informationen
Artischocken	Frisch	3 mittlere Größe	46 – 51	Schneiden Sie den Stiel ein
Spargel	Frisch Tiefgefroren	400 g 400 g	14 – 16 17 – 19	Die Stängel kreuzen, damit sich der Dampf verteilen kann
Brokkoli	Frisch Tiefgefroren	400 g 400 g	17 – 19 19 – 22	
Karotten, in Scheiben	Frisch	400 g	21 – 23	Nach der Hälfte der Kochzeit umrühren
Blumenkohl	Frisch	400 g	17 – 19	Nach der Hälfte der Kochzeit umrühren
Spinat	Frisch Tiefgefroren	250 g 250 g	9 – 11 19 – 21	Nach der Hälfte der Kochzeit umrühren
Bohnen	Frisch	400 g	19 – 21	Nach der Hälfte der Kochzeit umrühren
Erbsen	Frisch Tiefgefroren	400 g 400 g	11 – 13 16 – 19	Nach der Hälfte der Kochzeit umrühren
Kartoffel, geschnitten	Frisch	400 g	21 – 22	

FLEISCH & 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	13 – 16
		450 g	33 – 37
Schwein	Filet, Nacken/Kotelett oder Rippchen	400 g	6 – 12

FISCH & MEERESFRÜCHTE

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	10 – 11
Garnelen	Frisch	425 g	7
Miesmuscheln	Frisch	450 g	10 – 12
Langusten (Schwänze)	Tiefgefroren	2 Stück zu je 400 g	23 – 23
Fischfilets	Tiefgefroren	250 g	11 – 13
	Frisch	250 g	7 – 9

REIS

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

Lebensmittel	Typ	Menge/Wasser	Kochzeiten
Reis	Weiß	200 g / 300 ml	38 – 42

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.



Steaming:

A fast, gentle and low-calorie way of cooking food like vegetable, fish, rice etc. Valuable vitamins and salts are retained.

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. The device has to be moved on the handle only.
- 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 su-


pervised 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 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.
- 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. Heat up the device for about 15 min. to eliminate the smell of newness.



- **Attention! Housing gets hot. Danger of burns!** Do not place the appliance on a sensitive surface (e.g. painted furniture) and keep a distance of at least 30cm to burnable materials. Do not move the device while it is working.
- Hot steam may leave the device while it is working. Keep hands and face at distance.
- 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.

Cleaning

-  **Attention! Pull the plug before cleaning and allow the device to cool down.**
- **Never immerse the unit into water.**
- Empty the remaining water after each use and clean the water tank with a damp cloth with some detergent. Do not use abrasive cleaning agents.
- **The device has to be descaled regularly:** limescale may alter the temperature and time values.
 - Fill the water tank in equal parts with water and vinegar up to the MAX marking and let the device run for about 15 minutes. Do not use chemical products.
 - Let the device cool down before the vinegar-water is emptied. Then, rinse the tank with pure water.

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.

Steam may leave the device. Take appropriate distance to wall cupboards to avoid damage of the veneer.

Assembling of the device

- Place the steam distributor on the water tank.
- Insert the removable bottoms into the steamer trays.
- Place the trays 1 and 2 in order onto the distributor, then add the lid. Make sure everything is clicked into place.
- For storage you can insert tray 1 into tray 2.

Amount of water

- Place the two vapor barriers in the water tank.
- Fill up with water to the MAX marking. The MIN/MAX marking is located on the inside rear of the tank.
- MAX = 30 Min. steaming time.
- If too little water is in the tank, a signal sounds.
- Water can be refilled by the side handle.

Getting started

- Plug in the device and press the ON/OFF button.
- The display illuminates.
- Select the desired program by pressing the button.
- The pre-set programs are approximate values and subject to amount, size, consistency and temperature of the food.
- The program is started by another press of the button. The display shows "COOK".
- After the time run out, the device turns off automatically.
- The cooking process can be cancelled by pressing the ON/OFF button.
- Unplug the device after each use.



By removing the lid or the trays steam may leave. Use oven cloth. To empty the remaining water, remove the two vapor barriers.



Timer

- By pressing this button, the time can be set in steps of 1 minute, up to 30 minutes.

Cooking times

Cooking times are approximate values and subject to temperature, size, amount and quality of the food.

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 colour.
3. Add salt to the vegetables after steaming in order to receive better 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 taste.
6. Use a knife to prick the vegetables and check whether they are cooked.

Vegetable	Type	Weight / pieces	Cooking time	Information
Artichoke	Fresh	3 medium sized	46 – 51	Cut the stem
Asparagus	Fresh Frozen	400 g 400 g	14 – 16 17 – 19	Cross the stems to allow the steam to pass
Broccoli	Fresh Frozen	400 g 400 g	17 – 19 19 – 22	
Carrots, sliced	Fresh	400 g	21 – 23	Stir at mid of cooking
Cauliflower	Fresh	400 g	17 – 19	Stir at mid of cooking
Spinach	Fresh Frozen	250 g 250 g	9 – 11 19 – 21	Stir at mid of cooking
Beans	Fresh	400 g	19 – 21	Stir at mid of cooking
Peas	Fresh Frozen	400 g 400 g	11 – 13 16 – 19	Stir at mid of cooking
Potatoes, sliced	Fresh	400 g	21 – 22	

MEAT AND POULTRY

1. The advantage of steam cooking is that all the fat can run off. For best results, use tender and lean slices of meat
2. Do 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.

Meat	Type	Weight / pieces	Cooking time
Poultry	Filet without bones	250 g 450 g	13 – 16 33 – 37
Pork	Filet, spare rib, chops	400 g	6 – 12

FISH AND SHELLFISH

Recommendation:

1. The fish is cooked when its meat is non-transparent and be cut with a folk 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 g	10 – 11
Prawn	Fresh	425 g	7
Mussel	Fresh	450 g	10 – 12
Crawfish	Frozen	2 pieces à je 400 g	23 – 23
Fish filet	Frozen	250 g	11 – 13
	Fresh	250 g	7 – 9

Rice

Pour 200g rice and 350 ml water into the rice bowl and add spices and herbs. Fill the water tank up to the MAX marking. Put the rice bowl in the lower tray and close with the lid. Start the program.

Food	Type	Weight / pieces	Cooking time
Rice	White	200 g / 300 ml	38 – 42

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>


Cuisson à Vapeur


Pour une préparation rapide, douce et pauvre en calories des aliments tels que les légumes, le poisson, le riz, etc. Les vitamines et sels précieux sont conservés.


Généralement

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


Consignes de sécurité

-  **Surface chaude !** Il y a un risque de brûlure en touchant la surface pendant le fonctionnement. L'appareil doit être transporté par les poignées.
- L'appareil doit être branché et utilisé conformément aux indications de la plaque signalétique.
- Un dérochage du plaque signalétique n'est pas autorisé pour des raisons de sécurité.
- Contrôler avant chaque utilisation, que l'appareil ou le câble d'alimentation en courant n'est pas endommagé.
- Ne touchez jamais la fiche d'alimentation avec des mains mouillées.
- Connectez la fiche d'alimentation seulement à une prise de courant correctement installée et facilement accessible.
- Pour débrancher la fiche d'alimentation, tirez toujours la fiche – pas le câble.
- Retirer la prise après chaque utilisation ou en cas de dysfonctionnement.

- N'arracher pas la prise et ne l'endommager pas. Ne coincer pas le câble d'alimentation.
- Tenir le câble d'alimentation éloigné des parties chaudes.
-  L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en ont compris les dangers potentiels. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et exécutent ces opérations sous surveillance.
- Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veillez à ce que des enfants ne jouent pas avec l'emballage (par exemple sac en plastique).
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande !
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son fonctionnement.
- N'entreposez pas l'appareil à l'extérieur ou dans une pièce humide.
- **Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau.**
- Laissez au moins 10 cm distance autour de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil après un fonctionnement défectueux, par ex. s'il est tombé ou s'il a été endommagé d'une autre manière.
- Le fabricant ne sera pas tenu responsable en cas de mauvaise utilisation ou d'utilisation inappropriée par non-respect du mode d'emploi.
- Pour éviter tout danger, les réparations sur l'appareil, notamment le remplacement d'un câble endommagé, ne peuvent être réalisées que par un service après-vente autorisé. Seulement les pièces détachées originales peuvent être utilisées.

- L'appareil chauffe beaucoup, ne le transporte donc qu'après refroidissement.
- N'utilisez l'appareil que pour les applications décrites dans le mode d'emploi.
- Cet appareil est conçu pour un usage privé et similaires telles que :
 - o dans les cuisines pour les employés dans les magasins, bureaux et autres zones industrielles
 - o dans les propriétés agricoles et par les clients des hôtels, motels et autres établissements résidentiels
 - o dans chambres d'hôtes
- **Avant la première utilisation** : toutes les pièces doivent être nettoyées et séchées minutieusement. Pour éliminer l'odeur du neuf, faites chauffer l'appareil pendant environ 15 minutes.
-  **Attention ! L'extérieur de l'appareil devient chaud. Risque de brûlures.** Pendant le fonctionnement, la température des surfaces touchables peut être très chaude ! Ne pas déposer l'appareil sur une surface sensible et le posez de sorte qu'il ait au moins 30 cm de place libre des matières inflammables. Ne déplacez pas l'appareil pendant fonctionnement.
- Vapeur peut sortir pendant l'utilisation. Gardez les mains et le visage à une distance.
- Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit avoir une section de 1,5 mm².
- Si vous utilisez une multiprise testée pas GS avec 16 A, il est interdit de le charger avec plus de 3680 watts en raison d'un danger incendie.
- Si vous utilisez une rallonge, faire attention que les enfants ne le tirent pas où trébucher sur le câble.
- Tirez la fiche d'alimentations toujours si l'appareil est sans surveillance, avant le montage, le démontage, ou le nettoyage.

Nettoyage

-  **Toujours débrancher l'appareil et le laisser complètement refroidir avant de le nettoyer.**
- **Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.**
- Après utilisation, vider l'eau restant du réservoir d'eau et essuyer avec un chiffon humide avec un peu de détergent. Ne pas utiliser, les détergents acides abrasifs.
- **Décalcifiez l'appareil régulièrement :** Les dépôts calcaires peuvent changer les valeurs de la température et le chauffage.
 - o Remplissez le réservoir d'eau en proportions égales avec eau et vinaigre et laissez fonctionner l'appareil pendant 15 minutes. N'utilisez jamais des produits chimiques.
 - o Laissez refroidir l'appareil avant de vider le vinaigre, puis rincer plusieurs fois avec eau.

Plan de travail

Important :

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


Assemblez l'appareil

- Placez le bol de la distribution de vapeur sur le réservoir d'eau.
- Insérez les fonds amovibles dans les étages.
- Placez les étage 1 et 2 dans l'ordre sur l'appareil et fermez avec le couvercle. Assurez-vous, que toutes les pièces sont enclenchées correctement.
- Pour le stockage, vous pouvez insérez étage 1 dans étage 2.

Quantité d'eau

- Mettez les deux pare-vapeurs dans le réservoir d'eau.
- Remplir avec eau jusqu'à la marque MAX. La marque MIN / MAX est située à l'arrière du réservoir.
- MAX est égal à 30 minutes temps de cuisson à la vapeur.
- S'il y a trop peu d'eau dans le réservoir, un signal retentit.
- Vous pouvez ajouter l'eau via la poignée du boîtier.

Mise en marche

- Branchez l'appareil et appuyez le bouton ON/OFF.
- L'affichage s'allume.
- Sélectionnez le programme en appuyant le bouton.
- Les programmes fixes sont valeurs indicatives et dépendent de la quantité, la grosseur, la consistance et de la température des aliments.
- Appuyez le bouton réitéré pour démarrer le programme. Le symbole « COOK » s'allume.
- Après la minuterie est terminé, l'appareil s'éteint automatiquement.
- Vous pouvez arrêter le processus de cuisson en appuyant le bouton ON/OFF.
- Retirez la fiche après la cuisson à vapeur.
-  Lorsque vous retirez le couvercle et les étage, vapeur peut sortir. Utilisez les maniques de cuisine. Pour verser l'eau restant, enlevez les deux pare-vapeurs.



Bouton de la minuterie

- Avec ce bouton vous pouvez augmenter la minuterie en étapes d'une minute, jusqu'à 30 minutes.

Les temps de cuisson

Les temps de cuisson sont valeurs indicatives et dépendent de la quantité, la grosseur, la consistance et de la température des aliments.

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	

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/Pièces	Temps de cuisson
Volaille	Filet sans os	250 g	13 – 16
		450 g	33 – 37
Porc	Filet, échine, côtelettes	400 g	6 – 12

POISSON ET FRUITS DE MER

- 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.

Aliments	Type	Poids/Pièces	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 à 400 g	23 – 23
Filets de poisson	Surgelés	250 g	11 – 13
	Frais	250 g	7 – 9

RIZ

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.

Aliments	Type	Poids/Pièces	Temps de cuisson
Riz	Blanc	200 g / 300 ml	38 – 42

Evacuation correcte de ce produit:



Mettre les appareils usagés immédiatement au rebut.

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

Élimination de l'emballage

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



Exemples d'identification des plastiques :

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

Service après-vente

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

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

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Allemagne

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

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


Stomen:


Een snelle, milde en caloriearme manier van het koken van groenten, vis, rijst etc. Met deze manier van koken, worden veel waardevolle vitamines en mineralen behouden.


Algemeen

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


Veiligheidsinformatie

-  **Heet oppervlak!** Er bestaat gevaar voor verbranding wanneer u het oppervlak aanraakt tijdens gebruik. Maak gebruik van de handvaten voor het verplaatsen van het apparaat.
- Sluit het apparaat aan en gebruik het in overeenstemming met de specificaties op het etiket.
- Niet gebruiken wanneer het snoer of stekker is beschadigd. Controleer dit voor elk gebruik.
- Sluit niet aan met natte handen.
- Sluit de stekker alleen aan op een correct geïnstalleerd en gemakkelijk toegankelijk stopcontact.
- Trek altijd aan de stekker en niet aan het snoer om deze uit het stopcontact te verwijderen.
- Haal de stekker na elk gebruik of in het geval van storing uit het stopcontact

- Trek niet aan het snoer. Trek het snoer niet over randen en buig het niet te veel.
- Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.
-  Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring/kennis, op voorwaarde dat er toezicht gehouden wordt of instructies hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en bewust zijn van de gevaren die hierbij komen kijken. Kinderen mogen de verpakking niet als speelgoed gebruiken. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Kinderen onder de 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en de stroomkabel worden gehouden.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat of verpakkingsmateriaal spelen (bijvoorbeeld plastic zakken)
- Het apparaat mag niet worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk systeem op afstand.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Laat het apparaat niet buiten of in een vochtige ruimte achter.
- **Dompel het apparaat nooit in water.**
- Laat een ruimte van ongeveer 10 cm rond het apparaat vrij.
- Gebruik het apparaat nooit na een storing, bijvoorbeeld als het gevallen is of op een andere manier beschadigd is geraakt.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor de schade die ontstaat door gebruik van het apparaat op een andere manier dan beschreven, of een fout in het gebruikt.
- Om letsel te voorkomen mogen reparaties zoals het vervangen van een beschadigd snoer alleen worden uitgevoerd door een reparatiedienst. Alleen originele onderdelen mogen worden gebruikt.
- Het apparaat wordt heet, verplaats deze alleen wanneer hij afgekoeld is.

- Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven is in deze handleiding.
- Dit apparaat is bedoeld om te gebruiken voor huishoudelijk setting, zoals:
 - o personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
 - o door gasten in hotels, motels en andere type woonomgevingen
 - o bed & breakfast-achtige omgevingen.
- **Voor het eerste gebruik:** reinig alle delen zorgvuldig en laat deze drogen. Verwarm het apparaat gedurende 15 minuten om de geur van nieuwhed te elimineren.
-  **Let op! Behuizing worden heet. Gevaar voor verbranding!** Aanraakbare oppervlakken worden heet tijdens gebruik! Plaats het apparaat op een vlak en ongevoelig oppervlak en houd een afstand van minimaal 30 centimeter tot brandbare materialen. Verplaats het apparaat niet terwijl deze aanstaat.
- Tijdens het gebruik, kan er heet stoom uit het apparaat komen. Houdt gezicht en handen op afstand.
- Wanneer er een verlengkabel wordt gebruikt, moet deze een doorsnede van 1,5 mm² hebben.
- Als een GS-geteste 16 A multi-pin extensie wordt gebruikt, wordt deze met niet meer dan 3680 watt belast wegens brandgevaar.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met de kabel kunnen spelen of erover struikelen.
- Het apparaat moet altijd worden losgekoppeld van de stroomvoorziening als het niet onder toezicht staat en voor montage, demontage of reiniging.

Reiniging

-  **Let op! Haal de stekker uit het stopcontact voordat u hem schoonmaakt en laat hem eerst afkoelen.**
- **Dompel het apparaat nooit onder in water.**
- Leeg het apparaat na elk gebruik en maak het apparaat schoon met een vochtige doek. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen.
- **Het apparaat moet regelmatig worden ontkalkt:** door de temperaturen en veel gebruik ontstaat er kalkaanslag.
 - o Vul het waterreservoir met gelijke hoeveelheden water en azijn tot de MAX markering en laat het apparaat gedurende 15 minuten aan staan. Maak geen gebruik van agressieve schoonmaakproducten.
 - o Laat het apparaat eerst afkoelen en leeg dan het reservoir. Spoel het reservoir dan om met alleen water.

Plaatsing

Belangrijk: Plaats dit apparaat nooit op of naast hete oppervlakken (bijvoorbeeld hete kachels). Gebruik het alleen op een gelijk, stabiele en hittebestendig oppervlak. Het is belangrijk dat er geen ontvlambare items zijn in de buurt van het apparaat. Plaats het apparaat niet op de rand van een tafel of werkblad zodat het niet door kinderen kan worden aangeraakt, of vallen als u het aanraakt. Tijdens het gebruik kan er stoom uit het apparaat komen. Plaats het apparaat op juiste afstand van keukenkasten om schade hieraan te voorkomen.


Montage van het apparaat

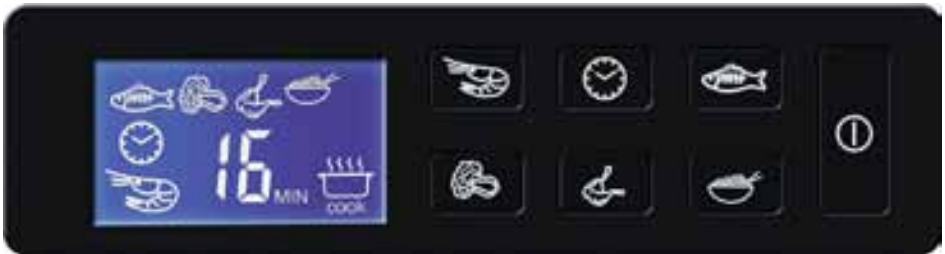
- Plaats de stroomverdeler op het waterreservoir.
- Plaats de uitneembare bodems in de stoom bladen.
- Plaats tray 1 en 2 op juiste volgorde en plaats de deksel. Zorg ervoor dat alles op de juiste plaats zit.
- Voor opslag kan tray 1 in tray 2 worden geplaatst.

Hoeveelheid water

- Plaats de twee damp barrières in het waterreservoir.
- Vul het reservoir tot aan de MAX markering. De MIN/MAX markering is te vinden aan de binnenkant van het reservoir.
- De MAX markering houdt 20 minuten stoomtijd in.
- Als er te weinig water in het reservoir zit, maakt het apparaat een geluid.
- Water kan worden aangevuld met de zijgreep.

Aan de slag

- Slaat het apparaat aan en druk op de toets ON/OFF.
- Het display gaat aan.
- Selecteer het gewenste programma door op de knop te drukken.
- De vooraf ingestelde programma's zijn globale waarden en onder voorbehoud van hoeveelheid, grootte, temperatuur en consistentie van het eten.
- Het programma start door nogmaals op de knop te drukken. Het display toont nu "COOK".
- Als het programma is afgelopen, gaat het apparaat automatisch uit.
- HET kookproces kan geannuleerd worden door op de knop ON/OFF te drukken.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact na ieder gebruik.
-  Er kan stoom vrijkomen als de deksel of tray van het apparaat worden gehaald. Maak gebruik van ovenwanten. Om het resterende water te verwijderen, moet eerst de twee damp barrières verwijderd worden.



Timer

- Als deze knop wordt ingedrukt kan er een timer ingesteld worden van 1 minuut tot 30 minuten.

Bereidingstijden

De bereidingstijd van producten kan variëren door grootte, kwaliteit, hoeveelheid en temperatuur.

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

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	13 – 16
		450 g	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 ontdooid 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 à je 400 g	23 – 23
Visfilets	Diepgevroren	250 g	11 – 13
	Vers	250 g	7 – 9

RIJST

Voeg 200gr rijst en 350 ml water toe aan de rijstkom. Voeg naar eigen smaak kruiden en specerijen toe. Vul de waterreservoir aan tot de MAX markering. Doe de rijstkom in de onderste plateau en doe de deksel erop. Start vervolgens het programma.

Levensmiddel	Type	Gewicht / stuk	Kooktijden
Rijst	Wit	200 g / 300 ml	38 – 42

Correcte afvalverwijdering van dit product

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.



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

Evacuatie van de verpakking

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



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

Klantenserviceafdeling:

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

Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

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

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


Dampning af mad:


Den hurtige, skånende og den lave kalorieholdige tilberedning af levningssmidler som f.eks. grøntsager, fisk, ris osv. Værdifulde vitaminer og salte forbliver i maden.

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 røring af overfladen under drift. Apparatet skal flyttes ved at holde i håndtagene.
- Apparatet må kun tilsluttes og anvendes ifølge oplysninger på typeskiltet.
- Apparatet må benyttes, hvis tilslutningskablet og maskinen er uden beskadigelser. Det skal kontrolleres hver gang maskinen skal benyttes.
- Apparatet må ikke røres med våde hænder.
- Må kun tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse i overensstemmelse med typeskiltet og stikkontakten skal være lettilgængelig.
- For at udtage stikket fra stikkontakten, træk altid i stikket- og aldrig i kablet.
- Træk stikket ud af stikkontakten, hver gang maskinen har været brugt, og i tilfælde af at der indtræder en 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 fjernstyringsystem!
- Apparatet må ikke anvendes uden opsyn.
- Opbevar ikke i det fri eller i et fugtigt rum.
- **Nedsænk ikke apparatet i vand!**
- Rund om apparatet skal der være min 10 cm luft.
- Benyt aldrig grillen efter en fejlfunktion, fx hvis den er faldet ned eller på anden måde blevet beskadiget.
- Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af forkert anvendelse af grillen som følge af manglende overholdelse af instruktionerne i brugsanvisningen.
- For at undgå farlige situationer må eventuelle reparationer af grillen kun udføres af et serviceværksted. 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.

- Dette apparat er beregnet til brug i husholdnings- 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. For at fjerne lugten af „ny apparat“, opvarmes apparatet i ca. 15 min.
-  **Forsigtig! Apparatet bliver varmt. Fare for forbrændinger!** Under anvendelse kan temperaturen på overfladen blive meget varm! Apparatet placeres på en jævn, varmebestandig overflade og placeres ca. 30 cm fra brandbare materialer (f.eks. gardiner). Når apparatet er i brug, må det ikke bevæges eller flyttes.
- Under anvendelse opstår varmt damp. Hold hænder og ansigt på afstand.
- Ved brug af et forlænger-kabel skal det have et tværsnit på 1,5 mm². Ledningen på en kabeltromle altid være rullet helt ud.
- Ved anvendelse af et GS- godkendt 16 A multi forlænger-kabel, må denne ikke belastes med mere end 3680 watt. Der er fare for brand!
- Vær opmærksom på, at børn ikke trækker i kablet og at ingen snubler over kablet.
- Apparatet skal altid afbrydes fra elnettet, hvis tilsyn ikke er til stede, og inden montering, demontering eller rengøring.

Rengøring

-  **Advarsel! Inden hver rengøring skal stikket udtages fra stikkontakten og apparatet skal afkøle!**
- **Apparatet må ikke nedsænkes i vand.**
- Efter brug skal restvandet tømmes fra vandtanken og rengøres med en våd klud og lidt opvaskemiddel. Anvend ingen slibende rengøringsmidler.
- **Afkalk regelmæssigt maskinen:** Kalk kan ændre på temperaturen og varmeværdierne.
 - o Fyld vandtanken i lige store mængder, fyld til maks. med vand og eddike og kog i 15 minutter. Anvend ingen kemiske produkter.
 - o Afkøl apparatet inden eddiken tømmes, derefter skal beholderen skylles flere gange.

Arbejdspladsen

Vigtig

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 den ikke falder ned ved berøring. Apparatet afgiver damp. Må ikke placeres under hængende skabe eller sarte møbler.

Opbygning af dampindsatser

- Vandfordampningsskålen placeres på vandtanken.
- Placer de udtagelige bunde i dampindsatsen.
- Placer indsats 1 og 2 i rækkefølge på fordelingsstakken og sæt låg på. Vær opmærksom på at alt sidder korrekt.
- Ved opbevaring kan indsats 1 sættes i indsats 2.

Vandmængde

- Indsæt begge dampspærre i vandtanken.
- Påfyld vand indtil maks. Min./MAX. markeringen er på den indre bagside af apparatet.
- MAX = 30 Min. damptid
- Hvis der er for lidt vand i tanken, afgiver apparatet et signal.
- Man kan påfylde mere vand ved håndtagene af dampfordelingsskålen.

Ibrugtagning

- Tilslut stikket til stikkontakten og tryk på ON/OFF knappen.
- I displayet lyser alle symboler.
- Vælg en af standardindstillingerne ved at trykke på knappen.
- Standardindstillingerne er vejledende og er afhængig af mængde, konsistens og madvarens temperatur.
- Tryk igen på knappen og programmet starter. Symbolet „COOK“ lyser.
- Efter udløb af tiden vil apparatet selv slukke.
- Man kan stoppe processen ved at trykke på ON/OFF knappen.
- Udtag stikket fra stikkontakten når programmet er færdigt.



Ved aftagning af låget og indsatsende frigives damp og du bør derfor anvende grydelapper. Dampspærrende skal udtages inden restvandet kan skyldes væk.



Tid

- Med denne knap kan den fastsatte tid øges med 1-30 minutter.

Tilberedningstiden

Tilberedningstiderne er ca. værdier og er afhængige af temperatur, størrelse, mængde og madvarens kvalitet.

GRØNTSAGER

1. Skær den tykke og hårde stilk fra brokoli, kål og blomkål.
2. Bladgrøntsagen må kun være i apparatet meget kort tid, for ellers mister denne sine farver.
3. Salt grøntsagerne efter tilberedningen, på denne måde opnås bedre resultater.
4. Frosne grøntsager bør ikke optøs inden det tilberedes med damp.
5. Du kan også vedlægge krydderurter til grøntsagerne.
6. Kontroller om grøntsagerne er færdig tilberedte ved at stikke i dem med en kniv.

Grøntsager	Type	Vægt/Stk.	Tilberedningstid	Informationer
Artiskokker	Frisk	3 i mellem størrelse	46 – 51	Skær i stilkene.
Asparges	Frisk Dybfrossen	400 g 400 g	14 – 16 17 – 19	Stilkene krydses for at dampen Kann fordeles
Broccoli	Frisk Dybfrossen	400 g 400 g	17 – 19 19 – 22	
gulerødder, i skiver	Frisk	400 g	21 – 23	Rør rundt efter halvdele af tilberedningstiden.
Blomkål	Frisk	400 g	17 – 19	Rør rundt efter halvdele af tilberedningstiden.
Spinat	Frisk Dybfrossen	250 g 250 g	9 – 11 19 – 21	Rør rundt efter halvdele af tilberedningstiden.
Bønner	Frisk	400 g	19 – 21	Rør rundt efter halvdele af tilberedningstiden.
Ærter	Frisk Dybfrossen	400 g 400 g	11 – 13 16 – 19	Rør rundt efter halvdele af tilberedningstiden.
Kartofler, skåret	Frisk	400 g	21 – 22	

Kød & fjerkræ

1. Fordelen ved damp tilberedningen er, at fedtet ikke sætter sig på kødet. De bedste resultater opnås, ved at anvende magre kød.
2. Fjerkræ kan koges sammen med krydderurter.
3. Kontroller om kødet er færdig tilberedt inden det serveres. Skær et stykke af kødet for at vurdere om det kan serveres.

Kød	Type	Vægt/stk.	Tilberedningstid
Fjerkræ	Filet uden knogle	250 g 450 g	13 – 16 33 – 37
Svin	Filet, nakke/kotelet eller spareribs	400 g	6 – 12

Fisk og skaldyr

Anbefaling:

1. Fisken er færdig tilberedt, når kødet er ugenomsigtigt og det nemt kan deles med en gaffel.
2. Dybfrossen fisk kan tilberedes med damp fra frossen tilstand, hvis det deles inden tilberedningen. Tilberedningstiden forlænges.

Levningsmidler	Type	Vægt/ stk.	Tilberedningstid
Skaldyr	Frisk	250 / 400 g	10 – 11
Rejer	Frisk	425 g	7
Muslinger	Frisk	450 g	10 – 12
Languster (hale)	Dybfrossen	2 stk. med hver 400 g	23 – 23
Fiskefilet	Dybfrossen Frisk	250 g 250 g	11 – 13 7 – 9

RIS

Påfyld 200 g ris og 350 ml vand i risskålen og tilsæt krydderier eller urter. Påfyld vandbeholderen til MAX. Risskålen stilles i den nedre beholder, placer låget ovenpå og start programmet.

Levningsmiddel	Type	Mængde/vand	Tilberedningstid
Ris	Hvid	200 g / 300 ml	38 – 42

Korrekt bortskaffelse af dette produkt:

Nedslidte maskiner skal straks tages ud af brug.



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

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

Emballage:

- Aflever papir-, pap- og bølgepapemballage på genbrugsstationen.
- 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.

Ufrankerete 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.

Garantie-Bedingungen

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

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

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

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

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

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

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

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

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

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449-0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18