QUALITÄT UND seit 1919 KOMPETENZ

Steba GERMANY



ER 2
(Art.-Nr.: 051200)



ER 1
(Art.-Nr.: 051100)

230V~, 50 Hz, 2000 Watt (ER 2); Standby: ≤ 0,5 W
230V~, 50 Hz, 1800 Watt (ER 1); Standby: ≤ 0,5 W

Einkocher und Glühweinautomat ER 1 & ER 2

Gebrauchsanweisung 2
Instructions for use 7
Mode d´emploi 12
Istruzioni per l'uso 17
Руководство по эксплуатации 22

www.steba.com

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.

Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild an eine geerdete Steckdose anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Netzanschlussleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- ⚠ Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät oder der Verpackung spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind von Gerät, Anschlussleitung und Verpackung fernzuhalten.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden!
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.

- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde. Speziell bei der emaillierten Ausführung kann es zu Abplatzern am Topf kommen die sich dann im Lebensmittel befinden.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Netzanschlussleitung austauschen, dürfen nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- 
Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!
Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein.
Vorsicht vor Dampfaustritt während des Kochens und beim Öffnen des Deckels. Nur an den Griffen transportieren nachdem das Gerät abgekühlt ist. Darauf achten, dass das Gerät beim Transport sehr schwer sein kann. Zum Transport die heiße Flüssigkeit ablassen! Verbrennungsgefahr!

Reinigung und Pflege

- Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen.
- Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- **Achtung:** Das Gerät nicht in Wasser tauchen.
- Topf und Deckel können mit warmem Wasser unter Zusatz handelsüblicher Geschirrspülmittel gereinigt werden. Die Teile danach gut abtrockne.
- Keine scharfen oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden.
- Um Reglerungenauigkeiten zu vermeiden sollten Kalkrückstände am Topfboden mit Essigwasser oder Entkalker gereinigt werden. Danach gut ausspülen!

Arbeitsplatz:

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

Vor dem ersten Gebrauch:
- Bevor Flüssigkeit eingefüllt wird, soll das Gerät erst einmal richtig gereinigt werden.
- Behälter und Rost mit heißem Wasser und etwas Spülmittel gründlich reinigen, nachspülen und trocken wischen.
- Zur Reinigung des Ablasshahns Wasser im Gerät aufkochen und durch den Hahn ablassen.
- Achtung: Das Gerät nicht ins Wasser tauchen!
- Deckel-Innenseite nur mit einem feuchten Tuch abwischen und nachtrocknen.

Benutzung:

Die Netzanschlußleitung befindet sich am Boden des Gerätes. Vor dem Gebrauch abwickeln und in die Kabeldurchführung einführen, damit das Gerät stabil steht.

Das Gerät hat 2 Sicherheitsregelungen:
- Stufenloser Kapilarrohrthermostat
  Dieser regelt von 30°C bis 99°C. Man stellt den Thermostat auf die gewünschte Temperatur, die Lampe leuchtet, das Gerät heizt die Flüssigkeit. Möchte man konstant kochen stellt man den Thermostat auf max. Den Deckel immer geschlossen halten.
- Übertemperatursicherung
  Diese spricht an, wenn das Gerät ohne Flüssigkeit betrieben oder die Flüssigkeit verkocht ist. In diesem Fall löst die Schmelzlotsicherung aus. Das Gerät muss dann an unseren Kundendienst eingeschickt werden.

120-Minuten-Zeituhr **(nur bei Art.-Nr.: 051200 und 051100)**

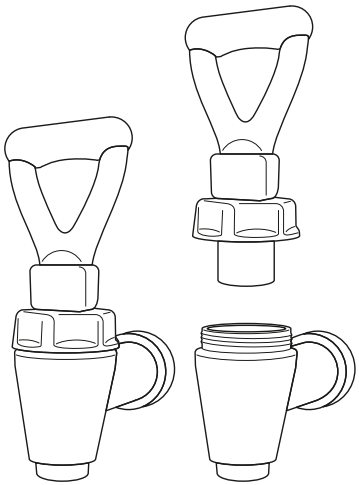
Das Gerät wird mit der Zeituhr eingestellt. Nach Ablauf stellt sich das Gerät aus. Man kann das Gerät auf Dauerlauf stellen indem man den Reglerknopf auf ON stellt.

⚠ **Achtung:** In diesem Fall muss ausreichend Flüssigkeit in dem Topf sein, Das Gerät muss beobachtet werden.

Ablaufventil

(nur bei Art.-Nr.: 051200 und 051100)

Dieses ist für dünne Flüssigkeiten (z.B. Glühwein) geeignet. Dickflüssige Lebensmittel verstopfen das Ventil. Eine regelmäßige Reinigung ist notwendig. Dafür schraubt man das Oberteil über dem Auslass ab und spült diesen mit heißem Wasser. Beim Zusammenbau das Oberteil handfest anziehen. Darauf achten, dass das Ventil dicht ist.



Deckel

Das Gerät immer mit dem Deckel schließen. Wenn man den Deckel umgedreht auflegt, kann man diesen als beheizte Ablagefläche zum Erwärmen von Glühweintassen verwenden.

Einkochen

- Die Einkochgläser müssen hygienisch sauber und unbeschädigt sein. Die Gummiringe dürfen nicht porös oder überdehnt sein. Die Gläser zu 80% mit dem Lebensmittel füllen und darauf achten dass der Glasrand sauber ist. Den feuchten Gummiring auflegen. Die Gläser mit einem Deckel und dem Spannverschluss verschließen.
- Den Rost in den Topf einlegen und die Gläser einstapeln. Man kann auch jeweils zwei Gläser übereinander stellen. Darauf achten dass die Gläser sich seitlich nicht berühren damit sich die Temperatur gleichmäßig in den Gläsern verteilen kann.
- Danach Wasser einfüllen, sodass die Gläser 3/4 im Wasser stehen. Maximal bis 7 cm unter dem Topfrand füllen, damit das Gerät nicht überkocht.
- Den Temperaturwert (z.B. für Obst 85°C) einstellen.
- Die Uhr auf max einstellen, nach erreichen der eingestellten Temperatur piepst das Gerät. Dann stellt man die Uhr auf die gewünschte Einkochzeit (z.B. 30 Minuten). Nach Ablauf der Zeit stellt sich das Gerät aus.
- Bis zum vollständigen Erkalten müssen die Klammern auf den Gläsern bleiben. Danach können Sie die Klammern abnehmen und durch leichtes anheben am Deckel prüfen ob die Gläser durch Unterdruck verschlossen sind.

Thermostateinstellung

- Man wählt die gewünschte Temperatur (z.B. 65°C).
- Die rote Lampe leuchtet und das Gerät heizt.
- Nach Erreichen der Temperatur piept das Gerät und die Lampe erlischt. Der Thermostat taktet, den Piepton kann man mit dem Schalter abstellen.
- Wenn man das Gerät als Glühweinkocher verwendet, also laufend warme Flüssigkeit entnommen und kalte Flüssigkeit nachgefüllt wird, zeigt der Pieper an, ob die Temperatur wieder erreicht ist.

Temperatur- und Zeitrichtwerte zum Einkochen

Obst	85°C	25 - 30 Minuten*
Gemüse	max	90 - 120 Minuten*
Fleisch	max	120 Minuten*

(* Zeiten zählen erst nach erreichen der eingestellten Temperatur)

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 Sammelstysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

Verpackungs-Entsorgung

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Geräteverpackung:

- Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben
- Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen
- Sammelbehälter gegeben werden



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

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.

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.

Safety information

- Connect the appliance to an earded wall socket and operate it only in accordance with the specifications on the rating plate.
- Do not use if the cord or appliance is damaged. Always check before using the appliance!
- ⚠ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capacities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance or the packaging.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- After using the appliance or if the appliance malfunctions, always pull out the plug.
- Never pull at the cord set. Do not chafe it over edges or squeeze it.
- Keep the power supply cord away from hot parts.
- Never leave the appliance unattended when operating.
- Do not put anything on the appliance.

- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
- Never immerse the appliance in water.
- Do not operate the appliance if it is damaged (for example if it felt down).
- Never use the appliance following a malfunction, e.g. if it has been dropped or damaged in any other way.
- Particularly with the enamelled version, this can cause flaking on the pan, which can then end up in the food.
- The manufacturer is not liable for damage occurred by using the appliance in another way than described or if a mistake in operating has been made.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged power-cord, should only be carried out by customer service.
-  The appliance becomes very hot. Do not move the appliance until it has cooled down! The sides of the appliance become hot. Do not touch during the usage.
- Beware of steam during cooking and when opening the lid. Allow the appliance to cool down before transporting it. Be aware that the appliance can be extremely heavy during transport. Drain the hot liquid when transporting the appliance! Danger of burnes!

Cleaning and care

- Always disconnect from the power supply before cleaning.
- Allow apparatus to cool to room temperature.
- **Attention:** Do not immerse the appliance in water.
- The pan and the lid can be cleaned with warm water using normal commercial washing-up liquid. Afterwards, dry the parts and check that there is no water in the lid.
- Do not use any scratchy or scouring cleaning agents.
- In order to avoid control inaccuracies, scale on the bottom of the pan must be removed using diluted vinegar or descaler. Then rinse thoroughly!

Working area:

Important: Never place the appliance on or next to a hot surface (e.g. stove). Always use it on a stable, flat and temperature resisting surface. Always take care that no inflammable objects are near to the appliance.

Before initial use:

- The device should be given a thorough cleaning before pouring in liquid.
- Give container and rack a thorough cleaning with hot water and a little washing up liquid, rinse and dry.
- To clean the drain tap, boil some water in the appliance and drain it through the tap.
- Attention: Do not immerse the appliance in water!
- Wipe inside of lid with a damp cloth and dry off.
- Unwind the complete powercord.

Usage:

The power cord can be found at the bottom of the appliance. Unwind before the use. Put the power cord in the guidance to have a stable stand.

The appliance has 2 safety controls:

- Infinitely variable capillary thermostat
  This controls from 30°C to 99°C. The thermostat is set to the required temperature, the lamp illuminates and the appliance heats the liquid. If you would like to cook continuously, set the thermostat to max. Keep the lid closed at all times.
- Overtemperature protection
  This is activated if the appliance is operated without liquid or the liquid has boiled dry. In this case the fusible safety plug will activate. The appliance must then be sent to our customer service department.

120 minute timer **(only with art. no.: 051200 and 051100)**

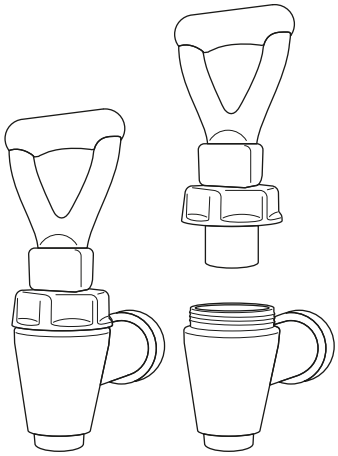
The appliance is set using the timer. When the timer elapses the appliance turns itself off. The appliance can be set to continuous operation by setting the control knob to ON.

⚠ **Attention!** In this case there must be sufficient liquid in the pot, and the appliance must be monitored.

Drain valve

(only with art. no.: 051200 and 051100)

This is suitable for liquids with low viscosity (e.g. mulled wine). Viscous liquids will block the valve. Regular cleaning is required. To do this, unscrew the upper section above the drain and rinse it with hot water. Tighten upper section finger-tight when assembling. Ensure that the valve is sealed.



Lid

Always close the device with the lid. If you put the lid upside down on the device, you can use it as a heated storage tray for mussled wine.

Preserving

- The preserving jars must be hygienically clean and undamaged. The rubber rings must not be porous or overstretched. Fill the glasses to 80% of capacity with food and ensure that the edge of the glass is clean. Fit the damp rubber ring. Seal the jars with a lid and the lever arm.
- Place the rack into the pan and stack the jars. Two jars can be placed on top of each other. Ensure that the jars do not touch at the sides so that the temperature will be evenly distributed.
- Then pour in water until the jars are 3/4 submerged. Fill to maximum of 7 cm beneath edge of pan so that the appliance does not boil over.
- Set temperature value (e.g. 85°C for fruit) .
- Set timer to max., and appliance will beep when the set temperature is reached. Then set the timer to the required preserving time (e.g. 30 minutes).
- When the timer elapses the appliance turns itself off.
- The clamps must remain on the jars until they have cooled down completely.
- Then the clamps can be removed and it can be checked whether the jars are vacuum sealed by lifting the lid slightly.

Thermostat setting

- Select the required temperature (e.g. 65°C).
- The lamp illuminates and the appliance heats up.
- After reaching the temperature, the device beeps and the lamp goes off. The thermostat cycles, and the beep can be switched off using the switch.
- If the appliance is used as a mulled wine heater, i.e. warm liquid is continuously removed and replaced with cold liquid, the beeper indicates when the temperature has been reached again.

Temperature and timer guideline values for

Fruit	85°C	25 - 30 minutes*
Vegetables	max.	90 - 120 minutes*
Meat	max	120 minutes*

(* Times only apply after reaching the set temperature)

Practical tips for frying

Dry the food carefully before putting it into the fat, tap superfluous flour, press the breading firmly. Food containing much protein such as fish, poultry, meat and seafood can be fried in the raw if they are well dried. Food containing little protein such as vegetables and fruit should be coated with breadcrumbs or with batter, hereby the pores close quickly. The crust is also ideal for frying meat, poultry, fish and seafood.

Disposal:

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



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

Correct Disposal of this product



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

Service and Repair:

If the appliance must be repaired, plaese 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

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.

Indications concernant la sécurité

- Ne brancher l'appareil et le faire fonctionner que conformément aux indications sur la plaque signalétique.
- Ne l'utiliser que lorsque le cordon d'alimentation et l'appareil ne sont pas endommagés. Le vérifier avant chaque usage !
- ⚠ Cet appareil n'a pas été conçu pour une utilisation par des personnes (enfants compris) souffrant d'une déficience physique ou psychique ou manquant d'expérience ou de connaissance. Les jeunes enfants doivent rester sous surveillance, l'appareil n'est pas un jouet.
- Les enfants doivent être réglementées, pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L´appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!
- Retirer la fiche de la prise de courant après chaque usage ou en cas de dysfonctionnement.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation. Ne le frottez pas sur des arêtes vives et ne le coincez pas.
- Tenir le cordon à l'écart de pièces chaudes.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans le surveiller.
- Ne rangez pas l'appareil en plein air ou dans une pièce humide.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.

- N’utilisez jamais l’appareil après un dysfonctionnement, par exemple s’il est tombé par terre ou a été endommagé d’une autre manière.
- Le fabricant n’assume pas de responsabilité pour un faux usage provenant de la non-observation du mode d’emploi.
- ⚠ Les réparations sur l’appareil, par exemple l’échange d’un cordon endommagé, ne doivent être faites que par un service après-vente, afin d’éviter de vous mettre en danger.
- Faites attention à la vapeur pendant la cuisson et quand vous ouvrez le couvercle.
- Afin d’éviter un risque dû à une réinitialisation inopinée du fusible thermique, cet appareil ne doit ni être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ni connecté à un circuit qui est regulièrement sous tension et hors tension de l’ustensile.
-  **L’appareil chauffe. Vous risquez de vous brûler!** Ne le transporter qu’une fois refroidi. Durant le fonctionnement, la température des surfaces pouvant être touchées peut être très élevée.

Nettoyage et entretien

- Débrancher le connecteur de l›appareil avant chaque nettoyage.
- Laisser refroidir l’appareil.
- **Attention :** Ne jamais plonger l’appareil dans l›eau.
- Le pot et le couvercle peuvent être lavés à l’eau chaude et au liquide vaisselle. Les sécher soigneusement ensuite.
- Ne pas utiliser de nettoyant acide ou abrasif
- Nettoyer le calcaire au fond du pot avec du vinaigre mélangé à de l’eau ou à l’aide d’un détartrant. Puis rincer soigneusement.

Plan de travail

Important : Ne jamais placer l'appareil sur une surface chaude ou à côté (par exemple plaque de cuisson d'une cuisinière). Ne le faire fonctionner que sur un support plat, stable et thermorésistant. Veiller à ce que des objets inflammables ne se trouvent pas à proximité.

Avant la première utilisation

- Rincer l'appareil à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon humidifié à l'eau chaude en rajoutant un peu de liquide vaisselle. Puis le sécher.
- Pour nettoyer le robinet, faire bouillir l'eau dans l'appareil et laisser la couler par le robinet.
- Attention : ne jamais plonger l'appareil dans l'eau !
- Essuyer l'intérieur du couvercle à l'aide d'un chiffon humide et le laisser sécher.

Utilisation

Le câble d'alimentation est situé au fond de l'appareil. Avant l'utilisation dérouler complètement et l'insérer dans range cordon, de sorte que le dispositif soit stable.

L'appareil a 2 règles de sécurité:

- Réglage en continu de la température
  Le thermostat permet un réglage de la température de 30°C à 99°C. Ajuster le thermostat à la température désirée, la lampe s'allume et l'appareil chauffe le liquide. Pour une cuisson constante, ajuster le thermostat à « max ». Maintenir le couvercle fermé.
- Protection contre la surchauffe
  Il est activé lorsque l›appareil est utilisé sans liquide ou lorsqu'il s›est évaporé à la cuisson. Dans ce cas, le coupe-circuit fusible se déclenche. Si la protection a été activée, vous devez renvoyer l'appareil au service après-vente.

Minuterie de 120 minutes

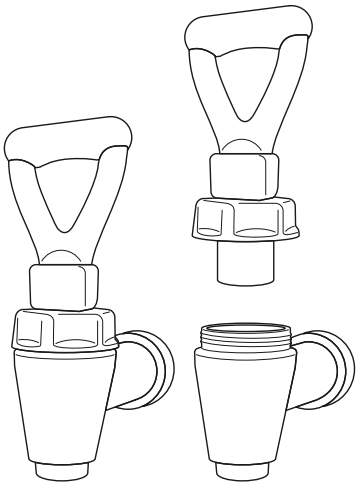
(seulement pour art-no 051200 et 051100)

Régler la minuterie. Une fois le temps écoulé, l'appareil s'éteint. Vous pouvez régler l'appareil pour un fonctionnement en continu en ajustant le bouton de commande sur « ON »

Attention : Dans ce cas, l'appareil doit contenir une quantité suffisante d'eau et doit obligatoirement resté sous surveillance.

Robinet **(seulement pour art-no 051200 et 051100)**

Il est approprié pour liquides fluides (par exemple, vin chaud). Les aliments épais peuvent obstruer la valve. Un nettoyage régulier est nécessaire. Dévisser la partie supérieure du robinet et le rincer à l'eau chaude. Serrer la partie supérieure à la main lors de l'assemblage. Assurez-vous que la valve soit bien serrée.



Couvercle

Fermer l'appareil avec le couvercle. La zone peut être utilisée comme réchauffe-tasses.

Faire des conserves

- Les bocaux à conserves doivent être propres et intactes. Les caoutchoucs ne peuvent pas être poreux ou abîmés. Remplir les bocaux à 80% avec les aliments et assurez-vous que le rebord soit propre. Mettre le caoutchouc humide. Fermer les bocaux avec l'attache.
- Insérer la grille et empiler les bocaux. Assurez-vous que les bocaux se ne touchent pas pour garantir une température homogène au sein des bocaux.
- Puis ajouter l'eau de sorte que les bocaux soient plongés dans l'eau aux ¾. Remplir au maximum à 7 cm en dessous du rebord du pot.
- Ajuster la température désirée.
- Régler la minuterie à « max ». Lorsque la température est atteinte l'appareil émet un signal sonore. Puis, mettre la minuterie au temps souhaité. Une fois le temps écoulé, l'appareil s'éteint.
- Jusqu›au refroidissement complet, les attaches doivent rester sur les bocaux. Ensuite, vous pouvez supprimer les crochets et vérifier que les couvercles soient hermétiquement fermés (étanches).

Thermostat

- Choisir la température désirée.
- La lampe rouge s'allume et l'appareil chauffe.
- Lorsque la température souhaitée est atteinte, l'appareil émet un signal sonore et la lampe s'éteint. Vous pouvez éteindre le bip en appuyant sur le bouton.
- Si vous utilisez l'appareil afin de réaliser du vin chaud, le liquide chaud s'évaporant, il est remplacé par du liquide froid que vous viendrez d'ajouter. Un signal sonore retentit chaque fois que la température souhaitée est à nouveau atteinte.

Seuil de référence pour faire des conserves

Fruits	85°C	25 – 30 min*
Légumes	max	90 – 120 min*
Viande	max	120 min*

(* Temps estimatif après préchauffage de l'appareil)

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.

Generale

L'apparecchio è adatto solo per l'uso domestico, non per scopi industriali o in ristorazione. Leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservale con cura. In caso l'apparecchio venisse trasferito ad un ulteriore utente, consegnarlo con le istruzioni d'uso. Usare l'apparecchio come indicato e far attenzione agli avvisi di sicurezza. Nel caso di utilizzo non corrispondente alle istruzioni d'uso, il produttore non assume responsabilità per eventuali danni causati o incidenti.

Avvisi di sicurezza:

- Collegare l'apparecchio solo a una presa di terra e usarlo solo secondo le indicazioni riportate sulla targhetta.
- Utilizzarlo solo, se cavo e apparecchio non presentano danni. Controllare prima dell'uso.
- Nel caso di utilizzo improprio o non corrispondente alle istruzioni d'uso il produttore non assume responsabilità per eventuali danni causati.
- ⚠ L'apparecchio non è destinato all'utilizzo da parte di persone dalle ridotte capacità motorie, sensoriali o psichiche (bambini compresi), a meno che non siano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o ricevano da questa istruzioni circa l'utilizzo dell'apparecchio stesso.
- Tenere bambini sotto i 8 anni lontano dall'apparecchio, imballo e cavo.
- Non mettere in uso l'apparecchio con un timer o altro sistema a distanza.
- Dopo l'utilizzo o in caso d'inconvenienti durante l'uso sfilare la spina dalla presa.
- Non tirare il cavo, ne piegarlo o incastrarlo.
- Tenere il cavo lontano da oggetti caldi.
- Non lasciare l'apparecchio durante l'uso incustodito.
- Non depositare l'apparecchio all'aperto o in uno spazio umido.
- Non immergere l'apparecchio in acqua.

- Non usare l'apparecchio dopo un guasto, p. es. se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato in un altro modo. In particolare lo smalto della pentola smaltata può essere scheggiato e le schegge si possono poi trovare nei generi alimentari.
- Per evitare pericoli, le riparazioni all'apparecchio così come il ricambio del cavo danneggiato vanno eseguiti solo dalla ditta produttrice.
-  ATTENZIONE: L'apparecchio diventa molto caldo. Pericolo di scottature! Durante l'uso le superficie toccabili diventano molto calde, trasportarlo solo dopo il raffreddamento.
- Far attenzione alla fuoriuscita di vapore durante l'uso e aprendo il coperchio. Trasportarlo solo dopo il raffreddamento usando i due manici. Prima del trasporto scaricare il liquido caldo.

Pulizia e manutenzione

- Prima della pulizia sfilare la spina dalla presa.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente.
- **Attenzione:** non immergere l'apparecchio in acqua.
- Pulire la pentola e il coperchio con acqua calda e detersivo e asciugarli bene.
- Non usare agenti chimici aggressivi, abrasivi o solvente per la pulizia.
- Togliere i residui di calcare sul fondo della pentola con acqua d'aceto o decalcificatore. In seguito sciacquare bene.

Posto di lavoro

Importante: Non disporre l'apparecchio su o vicino a una superficie calda (p. es. piastra del forno). Disporre l'apparecchio solo su una superficie piana, solida e resistente al calore. Far attenzione che in vicinanza non si trovino oggetti infiammabili. Dipanare il cavo completamente.

Prima del primo uso

Prima di riempire, pulire l'apparecchio con cura.
Pulire la pentola e griglia con acqua calda e detersivo, sciacquare e asciugare bene.
Per sterilizzare il rubinetto far bollire acqua nell'apparecchio e scaricarlo.
Attenzione: non immergere l'apparecchio in acqua.
Pulire l'interno del coperchio solo con un panno umido e asciugarlo.

Modo d’uso

Il cavo si trova sul retro dell’apparecchio. Prima dell’uso dipanare il cavo complettamente e infilarlo nell’incavo previsto, per raggiungere una posizione stabile.

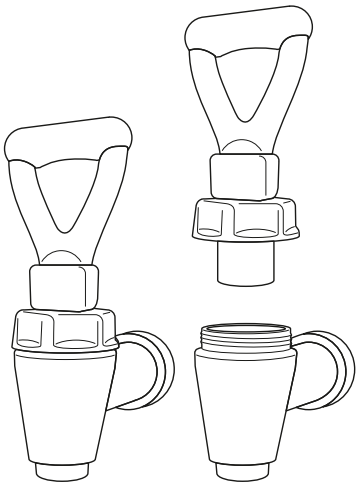
L’apparecchio ha 2 regolazioni per la sicurezza:

- Termostato a tubi capillare
  Il termostato regola la temperatura da 30°C fino a 99°C. Impostare la temperatura desiderata, la lampadina si accende, e l’apparecchio inizia a scaldare il liquido. Per una cottura costante regolare il termostato su “max” con coperchio chiuso.
- Protezione di surriscaldamento
  La sicurezza di surriscaldamento si accende se l’apparecchio viene usato senza liquido o se il liquido è evaporato. In questo caso parte la valvola fusibile e l’apparecchio deve essere spedito al servizio clienti.

Timer (120 minuti)

L’apparecchio si accende con la manopola del timer. Dopo il conto alla rovescia, l’apparecchio si spegne. Regolare la manopola su “ON” per l’erogazione continua di elettricità.

⚠ ATTENZIONE: In questo caso ci deve essere abbastanza liquido nella pentola e l’apparecchio deve essere sorvegliato.



Rubinetto

Il rubinetto è adatto per liquidi fluidi (p. es. vin brulé). Liquidi densi intasano la valvola. Una pulizia regolare è necessaria. Per pulire il rubinetto svitare la parte superiore e sciacquare con acqua calda. Rimontare la parte superiore avvitandola bene facendo attenzione alla tenuta della valvola.

Coperchio

Chiudere l’apparecchio sempre con il coperchio. Mettendo il coperchio capovolto sull’apparecchio, si può usarlo come piano d’appoggio per riscaldare le tazze per il vin brulé.

Mettere in conserva

- I vasi per conserve devono essere puliti e igienici. Le guarnizioni non devono essere porosi o di misura sbagliata. Riempire i vasi fino a 80% con generi alimentari e far attenzione che il bordo resti pulito. Mettere le guarnizioni umide sui vasi e chiuderli con il coperchio e le molle.
- Mettere la griglia nella pentola e impilare i vasi. Si può mettere anche un vaso sopra l'altro. Per una distribuzione uniforme della temperatura, fare attenzione che i vasi non si tocchino lateralmente.
- Riempire la pentola con acqua al massimo fino 7 cm sotto il bordo, per evitare che l'acqua trabocchi.
- Regolare la temperatura (p. es. per frutta 85°C)
- Regolare il timer su "max". L'apparecchio suona dopo aver raggiunto la temperatura desiderata. Poi impostare il tempo necessario per mettere in conserva (p. es. 30 minuti). Dopo il conto alla rovescia l'apparecchio si spegne.
- Fino al raffreddamento completo lasciare le molle sui vasi. Poi togliere le molle e controllare se i vasi sono sottovuoto.

Impostare il termostato e tasto allarme

- Impostare la temperatura desiderata (p. es. 65°C).
- Premere il tasto allarme su "1".
- La lampadina rossa si accende e l'apparecchio inizia a scaldare.
- Dopo aver raggiunto la temperatura desiderata, la lampadina rossa si spegne e il termostato emette un suono a intermittenza, che può essere spento premendo il tasto allarme su "0".
- Se l'apparecchio viene usato come pentola per bevande calde e continuamente svuotato di liquido caldo e riempito di liquido freddo, il suono indica quando la temperatura desiderata è di nuovo raggiunta.

Valori indicativi di temperatura e tempo per mettere in conserva

Frutta	85°C	25 – 30 minuti*
Verdura	max	90 – 120 minuti*
Carne	max	120 minuti*

(* i suddetti tempi valgono dopo aver raggiunto la temperatura desiderata)

Coretto smaltimento:

Gli apparecchi elettrici smessi non devono essere smaltiti insieme all'immondizia domestica, bensì dovranno essere riconsegnati al negoziante o ad altri enti preposti per il riciclo in conformità alle vigenti disposizioni nazionali o locali.

Servizio clienti:

La preghiamo di rivolgersi al punto di vendita dove è stato acquistato il prodotto. Qualora questo non fosse possibile rivolgersi a: Schönhuber S.p.A. – 39031 Brunico (Tel.: 0474 571000).

Общая информация

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

Указания по безопасности

- Прибор следует подключать к сети электропитания и использовать только в соответствии с указаниями на маркировке.
- Прибор следует использовать только при отсутствии повреждений проводки и самого прибора. Проверяйте их на наличие повреждений перед каждым использованием!
- Производитель не несет ответственность за неправильное или ненадлежащее использование прибора вследствие несоблюдения указаний руководства по эксплуатации.
- ⚠ Дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лица, имеющие недостаточно опыта и/или знаний, могут использовать прибор только под присмотром или при условии получения указаний относительно безопасного использования прибора и понимания связанных с ним опасностей. Детям нельзя играть с прибором и упаковочными материалами. Детям старше 8 лет можно заниматься чисткой и обслуживанием прибора только под присмотром.
- Не допускайте к прибору, проводу электропитания и упаковочным материалам детей младше 8 лет.
- Прибор нельзя использовать с таймером включения или отдельной системой дистанционного управления!
- После каждого использования или в случае неисправности вынимайте штекер из розетки.
- Не дергайте за провод подключения к электросети. Он не должен тереться об углы или быть зажат.

- Провод электропитания не должен соприкасаться с горячими предметами.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не храните прибор на открытом воздухе или во влажных помещениях.
- Никогда не погружайте прибор в воду.
- Никогда не используйте прибор после появления неисправности, например, после падения или иного повреждения. Конкретно у эмалированной модели это может привести к сколам на чаше, которые могут затем оказаться в продуктах.
- Производитель не несет ответственность за неправильное или ненадлежащее использование прибора вследствие несоблюдения указаний руководства по эксплуатации.
- Во избежание опасностей ремонтные работы, например, замену поврежденного провода, должен производить только сервисный центр.
- **Осторожно! Прибор нагревается. Опасность получения ожога!** Во время работы открытые поверхности прибора могут сильно нагреваться.
- **Будьте осторожны с выходящим паром** во время приготовления и при открывании крышки. Переносите прибор только за ручки и после полного остывания. При перемещении обратите внимание, что прибор может быть очень тяжелым. Перед перемещением слейте горячую жидкость! Опасность ожога!

Рабочее место:

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

Перед первым использованием:

- Прежде чем заливать жидкость, прибор сначала следует тщательно очистить.
- Ёмкость и решетку тщательно помойте горячей водой с добавлением моющего средства и насухо вытрите.
- Для очистки сливного крана вскипятите в приборе воду и слейте ее через кран.
- Внимание: не погружайте прибор в воду!
- Внутреннюю сторону крышки просто протрите влажной салфеткой и высушите.

Использование:

Провод электропитания находится в дне прибора. Перед использованием размотайте его и проведите через отверстие для провода, чтобы прибор стоял устойчиво.

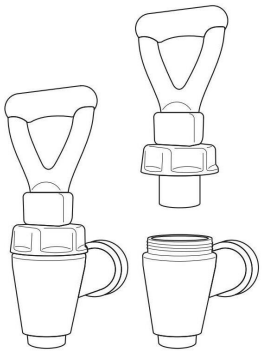
Прибор оснащен 2 предохранительными регуляторами:

- Плавно регулируемый термостат с капиллярной трубкой
  Он регулируется от 30°C до 99°C. Установите термостат на желаемую температуру, лампочка загорится, прибор начнет нагревать жидкость. Для непрерывного кипячения установите термостат на максимум. Крышка всегда должна быть закрыта.
- Устройство защиты от перегрева
  Это устройство срабатывает при включении прибора без жидкости или после выпаривания жидкости. В таком случае срабатывает плавкий предохранитель. Тогда прибор следует отправить в сервисный центр.

Таймер на 120 минут **(только в арт. №: 051200 и 051100)**

Прибор включается с помощью таймера. По истечении времени прибор отключается. Если установить регулятор в положение ON, прибор будет работать непрерывно.

⚠ **Опасность ожога:** В таком случае в чаше должно быть достаточно жидкости. Не оставляйте прибор без присмотра.



Сливной кран

(только в арт. №: 051200 и 051100)
Он предназначен для водянистых жидкостей (например, глинтвейна). Густые жидкости закупоривают кран. Необходима регулярная чистка. Для этого нужно открутить верхнюю часть над сливом и промыть его горячей водой. При установке верхней части на место ее следует плотно закрутить. Следите за тем, чтобы кран не протекал.

Крышка

Всегда закрывайте крышку прибора. Если крышку положить сверху перевернутой, ее можно использовать как горячую подставку для подогрева чашек с глинтвейном.

Стерилизация

- Стеклянные банки для стерилизации должны быть гигиенически чистыми и без повреждений. Уплотнительные кольца не должны быть пористыми или растянутыми. Наполните банки продуктами на 80% и следите за тем, чтобы края банок были чистыми. Сверху положите мокрые уплотнительные кольца. Закройте банки крышками и защелками.
- Поместите в чашу решетку и поставьте банки. Также банки можно устанавливать по две друг на друга. Следите за тем, чтобы банки не соприкасались боками, чтобы температура внутри банок распределялась равномерно.
- Затем залейте воду, чтобы банки на 3/4 были под водой. От поверхности воды до края чаши должно оставаться не менее 7 см, чтобы кипящая вода не переливалась через край.
- Установите температуру (например, 85°C для овощей).
- Установите таймер на максимум, по достижении заданной температуры раздастся звуковой сигнал. Затем установите таймер на желаемое время стерилизации (например, на 30 минут). По истечении времени прибор отключится.
- До полного остывания скобы должны оставаться на банках. После этого скобы можно снять и, слегка приподняв банку за крышку, проверить, закрыта ли банка за счет низкого давления

Установка термостата

- Выберите желаемую температуру (например, 65°C).
- Загорится красная лампочка, прибор начнет нагреваться.
- По достижении заданной температуры раздастся звуковой сигнал и лампочка погаснет. Термостат будет включаться и отключаться, звуковой сигнал можно отключить.
- При использовании прибора для приготовления глинтвейна, т.е. при постоянном сливе горячей жидкости и добавлении холодной, звуковой сигнал будет показывать, что заданная температура снова была достигнута.

Ориентировочные значения температуры и времени для стерилизации

Фрукты	85°C	25-30 минут*
Овощи	максимальная	90-120 минут*
Мясо	максимальная	120 минут*

(* Отсчет времени начинается только после достижения заданной температуры)

Чистка и уход

- Перед чисткой всегда вынимайте штекер из розетки.
- Дайте прибору остыть до комнатной температуры.
- **Внимание:** Не погружайте прибор в воду.
- Чашу и крышку можно помыть теплой водой с добавлением обычного средства для мытья посуды. После этого тщательно просушите все части.
- Не используйте едкие или абразивные чистящие средства.
- Во избежание неточной регулировки температуры удаляйте известковый налет на дне чаши с помощью раствора уксуса или средства для удаления извести. После этого тщательно прополаскивайте чашу!

Правильная утилизация данного изделия:

Отслуживший прибор немедленно приведите в негодность.



На территории ЕС данный символ указывает на то, что данное изделие не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Старые приборы содержат ценные перерабатываемые материалы, которые следует сдать на переработку, чтобы предотвратить нанесение ущерба окружающей среде и человеческому здоровью из-за бесконтрольного выброса мусора. Поэтому, пожалуйста, утилизируйте отслужившие приборы через специальные системы сбора мусора или отвезите прибор для утилизации в место, где он был приобретен. Ответственная организация отправит прибор на переработку.

Утилизация упаковочных материалов

Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку.

Упаковка прибора:

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



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

Garantie-Bedingungen

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

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

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

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

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

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

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten, keine Haftung für Übersetzungsfehler

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

Art. Nr. 480-13305 Stand 12/2025