



220 – 240V~; 50/60Hz; 120-140W (Motor) 450-550W (Heizen)


Vegan-Drink-Maker VDM 2 Hot & Cold


Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	14
Mode d'emploi	26
Gebruiksaanwijzing	38
Brugsanvisning	50




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 (außer dem Typenschild). Waschen Sie alle Teile gründlich (siehe Reinigung).

Sicherheitshinweise

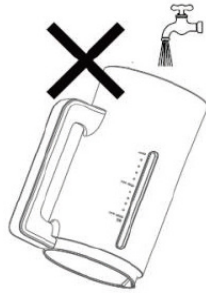
-  **Die Messer sind sehr scharf.**
- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie den Netzstecker 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.**
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem oder unsachgemäßem Gebrauch, der durch die Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden. Es dürfen nur original Ersatzteile verwendet werden.
- 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.
- 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 als 3680 Watt belastet werden.
- Achten Sie drauf, dass Kinder nicht am Kabel ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- **Hygiene:** Darauf achten, dass das Gerät wegen Bakterien- oder Schimmelbefall immer gereinigt werden soll.
-  **Sicherheitsabschaltung: wird der Deckel während dem Gebrauch geöffnet, schaltet sich das Gerät ab.**
-  **Die Oberfläche des Kruges wird heiß! Heißer Dampf tritt aus der Dampföffnung im Deckel! Nicht abdecken!**
-  **Glasbruchgefahr! Niemals kaltes Wasser in den heißen Glaskrug geben.**

Reinigung

- ⚠ **Achtung! Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen.**
- Gerät nicht in Wasser tauchen.**



- Lebensmittelrückstände müssen aus hygienischen Gründen entfernt werden.
- Warmes Wasser (300 ml) mit etwas Spülmittel in den Behälter füllen und das Programm „Clean“ wählen. Das Gerät läuft 1 Minute, danach gründlich ausspülen.



- Bei hartnäckigen Verschmutzungen im Glaskrug nutzen Sie die beigefügte Reinigungsbürste um diese zu entfernen.



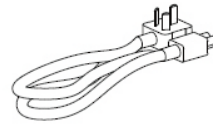
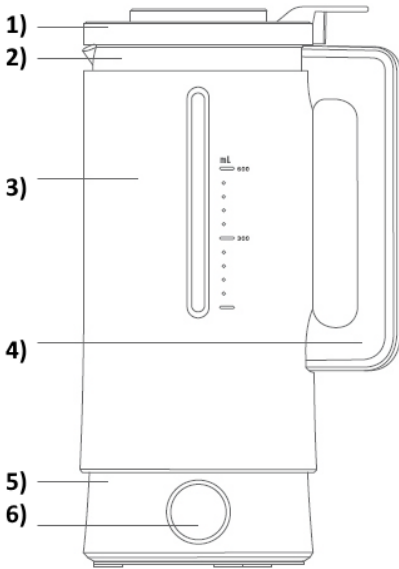
- Den Deckel reinigen und abtrocknen.
- ⚠ **Vorsicht! Die Messer sind scharf!**
- Den Motorblock mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Keine scheuernden oder säurehaltigen Reinigungsmittel, sowie Stahlschwämme benutzen.



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



7)




8)



9)

1. Deckel
2. Glaskrug
3. Gehäuse
4. Handgriff
5. Motorteil
6. OLED-Display, Knopf, Drehregler
7. Anschlusskabel
8. Messbecher
9. Reinigungsbürste

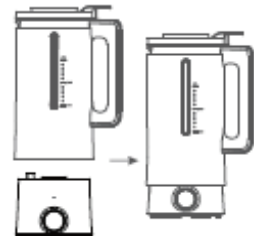
Bedienung

-  Lassen Sie das Gerät nie ungefüllt laufen, dabei können sich die Lager überhitzen.
- Das Gerät nur bis max. 600ml mit Lebensmitteln und Flüssigkeiten befüllen. Die Mindestfüllmenge beträgt 200 ml (siehe Skala auf dem Gerät).
- Das Gerät ist nicht zum trockenen Mixen, Mahlen oder Pulverisieren geeignet.

- Aus Sicherheitsgründen muss der Deckel immer korrekt auf dem Krug aufgelegt sein (siehe Bild). Ist der Deckel nicht korrekt platziert, startet das Gerät nicht und im Display erscheint „Cover the Lid“.



- Setzen Sie den Krug immer mit dem Handgriff nach rechts auf das Motorteil.



- Schließen Sie das Gerät an, ein Signal ist zu hören und das Display leuchtet „short press turn on“.
- Drücken Sie den Knopf 6), das Standardprogramm SOYA leuchtet.
- Mit dem Drehregler 6) können Sie die verschiedenen Programme anwählen.
- Geben Sie die Zutaten in das Gerät und starten Sie das Programm durch einen kurzen Druck auf den Knopf 6).
- Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Piepton und „SOYA complete“ wird im Display angezeigt.
- Soll eine Zutat hinzugefügt werden, während das Programm läuft, öffnen Sie den Deckel. Das Gerät piept und meldet „Cover the Lid“. Fügen Sie die Zutat hinzu und legen Sie den Deckel wie oben beschrieben wieder auf, das Programm setzt sich fort.
- Soll das Programm vorzeitig beendet werden, drücken und halten Sie den Knopf 6) für 3 Sekunden.
- **Hinweis: bei der Zubereitung von Heißgerichten beginnt die Kochzeit nach Erreichen der Kochtemperatur abzulaufen.**
- Lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen bevor ein neues Programm gestartet wird.

Preset - Zeitvorwahl

- Mit dieser Funktion können Sie festlegen in wie vielen Stunden ein Programm starten soll.
- Schließen Sie das Gerät an und wählen Sie mit dem Drehregler 6) das Programm PRESET.
- Drücken Sie die Taste, im Display steht 04 HOUR. Durch Drehen des Reglers können Sie die Zeitvorwahl zwischen 1 und 12 Stunden wählen. Bestätigen Sie Ihre Eingabe mit einem Knopfdruck.
- Wählen Sie nun Ihr gewünschtes Programm, z. B. SOYA und bestätigen Sie es ebenfalls.
- Im Display leuchtet nun „Preset Soya“, sowie die gewählte Zeitvorwahl.
- Nach Ablauf der Zeitvorwahl startet das gewählte Programm.

Programme

Programm	Zeit in Min	Temperatur °C	Art
Soya	21	100	heizen + mixen
Paste – Babynahrung	21	100	heizen + mixen
Grains – Getreide	20	100	heizen + mixen
Soup -Suppe	25	100	heizen + mixen
Congee – Reissuppe	20	100	heizen + mixen
Corn – Süßmaisgetränk	19	100	heizen + mixen
Juice – Saft	1,5	Kalt	mixen
Smoothie	1	Kalt	mixen
Preset - Zeitvorwahl			
Clean / Mix	1	Kalt	mixen

Hinweis: das Gerät taktet in einigen Programmen. D.h. die Mixer-Funktion läuft nicht konstant.

Fehlerbehebung

Sehr geehrter Kunde,
vielen Dank für den Kauf eines STEBA-Produktes. Nachfolgende Tabelle gibt Ihnen Hilfestellung bei Problemen, die bei der Benutzung Ihres Gerätes auftreten können.
Für viele Probleme

Problem	Ursache	Lösung
OLED Display funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none">· Gerät ist nicht angeschlossen· Krug nicht in der richtigen Position	<ul style="list-style-type: none">· Stecker anschließen· Sicherung prüfen· Krug korrekt aufsetzen
Display leuchtet, Gerät arbeitet aber nicht	<ul style="list-style-type: none">· Deckel nicht korrekt aufgelegt· Kein Programm ausgewählt	<ul style="list-style-type: none">· Deckel korrekt auflegen· Programm wählen
Lebensmittel laufen über	<ul style="list-style-type: none">· Inhalt überschreitet die Max-Markierung	<ul style="list-style-type: none">· Nicht mehr als max. 600 ml einfüllen
Lebensmittel schlecht gekocht	<ul style="list-style-type: none">· Zu viele Zutaten· Sicherheitsschalter hat ausgelöst	<ul style="list-style-type: none">· Weniger Lebensmittel einfüllen· Service kontaktieren
Fehlercode E1	<ul style="list-style-type: none">· Kurzschluss	<ul style="list-style-type: none">· Service kontaktieren
Fehlercode E2	<ul style="list-style-type: none">· Krug nicht korrekt auf Motorteil	<ul style="list-style-type: none">· Krug korrekt aufsetzen
Fehlercode E3	<ul style="list-style-type: none">· Überhitzung	<ul style="list-style-type: none">· Service kontaktieren
Fehlercode E4	<ul style="list-style-type: none">· Temperatur zu niedrig	<ul style="list-style-type: none">· Service kontaktieren

REZEPTVORSCHLÄGE

- Bitte einwandfreie Zutaten verwenden.
- Obst sollte reif sein jedoch keine Faulstellen aufweisen.
- Die Gerichte müssen sofort gegessen, oder im Kühlschrank nicht länger als 2 Tage aufbewahrt werden.
- Hinweis: Alle Gerichte sind Richtwerte und sind abhängig vom eigenen Geschmack oder dem Lebensmittel.

Soja Drink

40 g Sojabohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Die Sojabohnen abgießen, nachspülen und in das Gerät geben. Bis zur „MAX“ Markierung mit Wasser auffüllen. 1 – 2 EL Ahornsirup zugeben.

Das Sojaprogramm starten. Danach die Flüssigkeit nach Belieben in einem Sieb abfiltrieren und die Rückstände ausdrücken.

Tofu

60 g Sojabohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Die Sojabohnen abgießen, nachspülen und in das Gerät geben. Bis zur „MAX“ Markierung mit Wasser auffüllen. 1 – 2 EL Ahornsirup zugeben.

Das Sojaprogramm starten. Ist das Programm fertig, 2 – 3 EL Essig oder 2 EL Zitronensaft, sowie ½ TL Salz in die Flüssigkeit geben und das Mixer / Clean Programm starten. Danach die Flüssigkeit in eine Schüssel geben und 1 Stunde stehen lassen bis sich die Molke abgesetzt hat.

Die Masse in ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb geben und abtropfen lassen.

In die noch weiche Masse Gewürze, Kräuter mischen und dann auspressen.

Hinweis: Je mehr man auspresst, umso trockener und schnittfester wird der Tofu. Man kann den Tofu dann passieren und braten. Anstelle Soja kann man auch Süßlupinen verwenden.

Seidentofu

Die Masse ist weich, enthält noch Flüssigkeit und ist ohne die Gewürze für Salate, Suppen oder Smoothies geeignet.

Paste –

Babynahrung

Gemüse – Fleisch – Brei

100 g Süßkartoffeln
50 g Zucchini
40 g Blattspinat, frisch
30 g Fleisch
1 Karotte
10 g Butter (Rapsöl)
70 ml Wasser

Alles klein schneiden (ca. 2 cm). In den Krug geben und ca. 70 – 80 ml Wasser zugeben.

Das Paste Programm starten.

Obst-Brei

1 Apfel
½ Birne
1 Banane
Ca. 30 – 40 ml Wasser

(Evtl. 20 g zarte Haferflocken)

Das Obst klein schneiden (2 cm), in den Krug geben und mit Wasser auffüllen.

Das Paste Programm starten.

Gemüse – Obst – Brei

¼ Zucchini
50 g Blattspinat, frisch
60 g Brokkoli
½ Apfel
¼ Süßkartoffel (Kartoffel oder Pastinake)
½ Birne
1 Möhre
10 g Butter (Rapsöl)

Hinweis: ist der Brei zu grob, mit dem Programm Mixer / Clean nochmals 1 Min nachmischen.

⚠ **Der Brei ist sehr heiß!!**

Grains / Getreide

Grundrezept:

60 g verschiedene Körner in das Gerät geben. 500 ml Wasser, 1 Prise Salz und evtl. 3 – 4 EL Ahornsirup dazu geben.

Das Programm Grains starten.

Danach die Flüssigkeit evtl. filtern. Die Rückstände können zum Backen von Brot, Soßen oder Müsli verwendet werden.

Getreide-Nuss-Drink

20 g Macadamianüsse

20 g Cashewnüsse

200 ml Getreidedrink

1 Prise Salz

3 – 4 EL Ahornsirup oder Honig

Evtl. etwas Vanille

Bis max. 600 ml mit Wasser auffüllen und das Mixer / Clean Programm wählen.

Soup (Suppe)

Grundrezept:

150 g Gemüse (auch gerne gemischt)

Salz, Pfeffer

Gemüsebrühe

Bis max. 600 ml mit Wasser auffüllen und das Soup Programm wählen.

Congee - Reissuppe

Asiatischer Reisbrei

1 TL Kochreis

12 TL Wasser oder Brühe aufkochen

Wird pur gegessen oder mit Bambussprossen, Schalotten und Sojasauce vermischt.

Als Süßspeise Ahornsirup oder Honig untermischen.

Corn / Mais

25 g Mais in das Gerät geben und bis 600 ml mit Wasser auffüllen.

Das Programm Corn wählen und starten. Nach Ablauf der Zeit, je nach Geschmack, Ahornsirup oder Chilipulver beifügen und mit der Mixer- / Clean-Stufe (1 Minute) untermischen.

Mix / Clean

Mit dieser Stufe können Sie nach Beendigung des Kochvorgangs Gewürze oder Kräuter untermischen.

Sie können diese Stufe auch zur Reinigung verwenden, indem Sie warmes Wasser und einige Tropfen Spülmittel in den Glaskrug geben.

Den Deckel auflegen, das Programm Mixen wählen.

Frucht Smoothie

Früchte klein schneiden und in den Glaskrug geben, bis 600 ml mit Wasser auffüllen und das Smoothie Programm wählen.

Anstatt Wasser kann man kalte Milch oder Soja Drink verwenden.

Zum süßen Honig oder Ahornsirup verwenden.

Hinweis: Wegen der Vitamine zum sofortigen Verbrauch bestimmt. Das verwendete Obst sollte reif sein

Grüner Smoothie

100 ml Wasser

1 Apfel

50 g Feldsalat

1 Banane

1 Mango

4 Erdbeeren

Alles klein schneiden, in das Gerät geben und das Smoothie Programm wählen.

Sommer Smoothie

100 ml Wasser

100 g Ananas

200 g Melone (gelb)

100 g Mango

1 Banane

½ Apfel

Etwas frischen Zitronensaft

Das Smoothie Programm wählen.

Die Früchte können auch gefroren sein.

Tomaten-Paprika-Smoothie

100 – 200 ml Wasser

¼ Apfel

150 g Paprika

25 g Avocado

150 g Tomaten

100 g Granatapfel

50 g Karotten

20 g Bananen

50 g Melone

Früchte und Gemüse klein schneiden, mit Wasser auffüllen und die Smoothie Taste drücken.

Wer die Körner in den Tomaten nicht haben möchte, bitte noch einige mal die Clean/Mixer Taste drücken.

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.




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 (except the rating label). Wash up all parts carefully (see cleaning).


Safety information

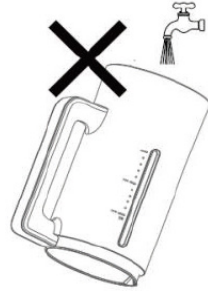
-  **The blade is very sharp!**
- Connect and operate the appliance in accordance with the specifications shown on the rating label.
- Do not use if the plug cord is damaged. Verify before every use.
- Do not plug with wet hands.
- Connect the power plug to a properly installed and easily accessible socket only.
- To unplug the power plug, always pull the plug – not the cable.
- Plug off the appliance after each use or in case of failure.
- Do not pull at the cord. Don't pull it over edges and don't bend it too much.
- Keep the cord away from hot parts.
-  The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that are supervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Children must not use the packaging as a toy. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.

- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the connecting cable.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance or packaging material (e.g. Plastic Bags).
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
- **Never immerse the unit in water.**
- 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.
- 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.
- If an extension cable is used, it has to have a cross-section of 1,5mm². A cable drum must always be unwound.
- If a GS-tested 16 A multi-pin extension is used, it may not be charged with more than 3680 watts due to fire hazard.
- Make sure that children do not tease the cable or that a trip hazard occurs.
- The device must always be disconnected from the power supply if it is not supervised and before assembling, disassembling or cleaning.

- **Hygiene:** Please always clean the device to avoid bacteria and mould formation.
-  **Safety switch-off: if the lid is opened during use, the appliance switches off.**
-  **The surface of the jug becomes hot! Hot steam escapes from the steam opening in the lid! Do not cover!**
-  **Risk of glass breakage! Never pour cold water into the hot glass jug.**

Cleaning

-  **Attention! Pull the plug before cleaning.**
- **Never immerse the unit into water.**




- Food residues must be removed for reasons of hygiene.
- Fill the container with warm water (300 ml) with a little washing-up liquid and select the "Clean" programme. The appliance runs for 1 minute, then rinse thoroughly.



- If there is stubborn dirt in the glass jug, use the enclosed cleaning brush to remove it.
- Clean and dry the lid.



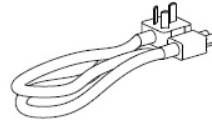
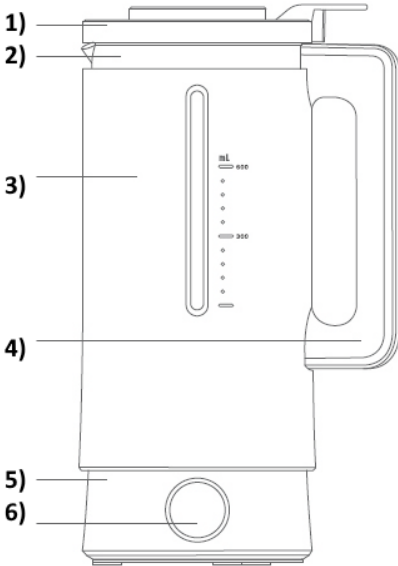
-  **Attention! Blade is sharp!**
- Clean the housing with a damp cloth.
- Do not use abrasive or acidic cleaning agents or steel sponges.



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.



7)




8)



9)

1. Lid
2. Glass jug
3. Housing
4. Handle
5. Motor part
6. OLED-Display, knob, control dial
7. Power plug
8. Measuring cup
9. Cleaning brush

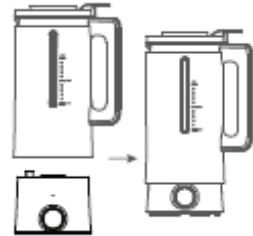
Usage

-  Never leave the appliance running unfilled, as this can cause the bearings to overheat.
- Only fill the appliance with food and liquids up to max. 600ml. The minimum filling quantity is 200 ml (see scale on the appliance).
- The appliance is not suitable for dry mixing, grinding or pulverising.

- For safety reasons, the lid must always be placed correctly on the jug (see picture). If the lid is not placed correctly, the appliance will not start and 'Cover the Lid' will appear in the display.



- Always place the jug on the motor part with the handle to the right.



- Connect the appliance, a signal can be heard and the display lights up "short press turn on".
- Press the knob 6), the standard programme SOYA lights up.
- With the control dial 6) you can select the different programmes.
- Put the ingredients into the appliance and start the programme by briefly pressing the knob 6).
- After the time has elapsed, a beep sounds and "SOYA complete" is shown in the display.
- If an ingredient is to be added while the programme is running, open the lid. The machine beeps and says "Cover the Lid". Add the ingredient and replace the lid as described above, the programme will continue.
- If the programme is to be ended prematurely, press and hold knob 6) for 3 seconds.
- **Note: when preparing hot dishes, the cooking time starts to run after the cooking temperature has been reached.**
- Let the appliance cool down for a few minutes before starting a new programme.

Preset - Time Preselection

- This function allows you to set the number of hours in which a programme should start.
- Connect the appliance and select the PRESET programme with the control dial 6).
- Press the knob, the display shows 04 HOUR. Turn the knob to select the time preset between 1 and 12 hours. Confirm your entry by pressing the knob.
- Now select your desired programme, e.g. SOYA, and confirm it as well.
- The display now shows "Preset Soya" and the selected time preset.
- After the preset time has elapsed, the selected programme starts.

Programmes

Programme	Time in Min	Temperature °C	Mode
Soya	21	100	heat + mix
Paste – Baby food	21	100	heat + mix
Grains – cereals	20	100	heat + mix
Soup	25	100	heat + mix
Congee – Rice soup	20	100	heat + mix
Corn – Sweetcorn drink	19	100	heat + mix
Juice	1,5	cold	mix
Smoothie	1	cold	mix
Preset – Time preselection			
Clean / Mix	1	cold	mix

Note: the appliance clocks in some programmes. I.e. the mixer function does not run constantly.

Troubleshooting

Dear Client,

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

Problem	Reason	Solution
OLED-Display does not work	<ul style="list-style-type: none">· Device is not plugged in· Jug is not in the correct position	<ul style="list-style-type: none">· Check fuse· Plug it in· Place jug correctly
Display is on, but device does not work	<ul style="list-style-type: none">· Lid is not placed correctly· No programme selected	<ul style="list-style-type: none">· Place lid correctly· Select a programme
Food spills over	<ul style="list-style-type: none">· Food exceeds the max marking	<ul style="list-style-type: none">· Do not overfill
Food is not well cooked	<ul style="list-style-type: none">· Too many ingredients· Security switch has triggered	<ul style="list-style-type: none">· Put in less food· Contact service
Error code E1	<ul style="list-style-type: none">· Short circuit	<ul style="list-style-type: none">· Contact service
Error code E2	<ul style="list-style-type: none">· Jug is not in the correct position	<ul style="list-style-type: none">· Place jug correctly
Error code E3	<ul style="list-style-type: none">· Overheating	<ul style="list-style-type: none">· Contact service
Error code E4	<ul style="list-style-type: none">· Temperature too low	<ul style="list-style-type: none">· Contact service

RECIPES

- Please use flawless ingredients.
- Fruit should be ripe but not rotten.
- The dishes must be eaten immediately or stored in the refrigerator for no longer than 2 days.
- **Note:** All dishes are guidelines and depend on your own taste or the food.

Soy Drink

Soak 40 g soybeans overnight in plenty of water. Drain the soybeans, rinse and place in the device. Fill up to the "MAX" mark with water. Add 1 - 2 tbsp. maple syrup. Start the soya programme. Then filter the liquid as desired in a sieve and squeeze out the residue.

Tofu

Soak 60 g soybeans overnight in plenty of water. Drain the soybeans, rinse and place in the device. Fill up to the "MAX" mark with water. Add 1 - 2 tbsp. maple syrup. Start the soya programme. Once the programme is finished, add 2 - 3 tbsp vinegar or 2 tbsp lemon juice, and ½ tsp salt to the liquid and start the mix / clean programme. Then pour the liquid into a bowl and let it stand for 1 hour until the whey has settled. Pour the mixture into a sieve lined with a cloth and allow to drain. Mix spices and herbs into the still soft mass and then squeeze.
Note: The more you squeeze, the drier and firmer the tofu will be. You can then strain the tofu and fry it. You can also use sweet lupins instead of soya.

Silken tofu

The mass is soft, still contains liquid and is suitable for salads, soups or smoothies without the spices.

Paste - Baby food

Vegetables - Meat - Paste

100 g sweet potatoes
50 g courgette
40 g leaf spinach, fresh
30 g meat
1 carrot
10 g butter (rapeseed oil)
70 ml water

Cut everything into small pieces (approx. 2 cm). Place in the jug and add approx. 70 - 80 ml water.

Start the paste programme.

Fruit paste

1 apple
½ pear
1 banana

Approx. 30 - 40 ml water
(Possibly 20 g tender oat flakes).

Cut the fruit into small pieces (2 cm), place in the jug and fill with water.

Start the paste programme.

Vegetables - Fruit - Porridge

¼ courgette
50 g leaf spinach, fresh
60 g broccoli
½ apple
¼ sweet potato (potato or parsnip)
½ pear
1 carrot
10 g butter (rapeseed oil)

Note: if the porridge is too coarse, mix again for 1 min using the Mixer / Clean programme.

 **The porridge is very hot!**

Grains / Cereals

Basic recipe:

Put 60 g of various grains into the device. Add 500 ml water, 1 pinch of salt and, if desired 3 - 4 tbsp. maple syrup.

Start the Grains programme.

Then filter the liquid if necessary. The residue can be used for baking bread, sauces or muesli.

Grains-Nuts-Drink

20 g macadamia nuts

20 g cashew nuts

200 ml cereal drink

1 pinch of salt

3 - 4 tbsp. maple syrup or honey

Possibly a little vanilla

Fill up to max. 600 ml with water and select the mix / clean programme.

Soup

Basic recipe:

150 g vegetables (also mixed)

Salt, pepper

Vegetable stock

Fill up to max. 600 ml with water and select the Soup programme.

Congee - rice soup

Asian rice porridge

1 tsp rice

12 tsp water or stock bring to the boil

Is eaten plain or mixed with bamboo shoots, shallots and soy sauce.

As a dessert, mix in maple syrup or honey.

Corn

Place 25 g of corn in the device and fill up to 600 ml with water.

Select the Corn programme and start. After the time has elapsed, add maple syrup or chilli powder according to taste and mix in with the mix / clean programme (1 minute).

Mix / Clean

You can use this programme to mix in spices or herbs after the cooking process is finished.

You can also use this programme for cleaning by adding warm water and a few drops of washing-up liquid to the glass jug.

Put the lid on, select the Mix programme.

Smoothie

Cut fruits into small pieces and place in the glass jug, fill up to 600 ml with water and select the smoothie programme. Instead of water, you can use cold milk or soy drink.

Use honey or maple syrup to sweeten.

Note: Intended for immediate consumption because of the vitamins. The fruit used should be ripe

Green smoothie

100 ml water

1 apple

50 g field salad

1 banana

1 mango

4 strawberries

Cut everything into small pieces, place in the appliance and select the smoothie programme.

Summer Smoothie

100 ml water

100 g pineapple

200 g melon (yellow)

100 g mango

1 banana

½ apple

Some fresh lemon juice

Select the smoothie programme.

The fruits can also be frozen.

Tomato and pepper smoothie

100 - 200 ml water

¼ apple

150 g pepper

25 g avocado

150 g tomatoes

100 g pomegranate

50 g carrots

20 g bananas

50 g melon

Cut the fruit and vegetables into small pieces, fill with water and press the smoothie button.

If you don't want the grains of the tomatoes, press the Clean/Mix button a few more times.

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>




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 (sauf la plaque signalétique). Nettoyez toutes les pièces (voir nettoyage).


Consignes de sécurité

-  **Le couteau est très tranchant !**
- 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.**
- N'utilisez jamais l'appareil après un fonctionnement défaillant, 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.
- 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.
- 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.
- **Hygiène** : Assurez-vous que l'appareil doit être nettoyé toujours pour éviter la formation des bactéries ou de moisissures.
-  **Arrêt de sécurité : si le couvercle est ouvert pendant l'utilisation, l'appareil s'éteint.**
-  **La surface du broc devient chaude ! La vapeur chaude s'échappe de l'orifice de vapeur du couvercle ! Ne pas couvrir !**
-  **Risque de bris de verre ! Ne versez jamais d'eau froide dans le broc en verre chaude.**

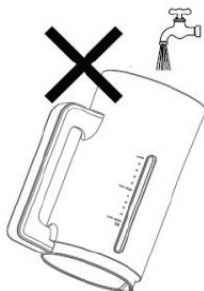
Nettoyage

-  **Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.**
- **Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.**
- Les résidus des aliments doivent être éliminés pour des raisons d'hygiène.

- Versez de l'eau chaude (300 ml) avec un peu de détergent dans le récipient et sélectionnez le programme «Clean». L'appareil fonctionne pendant 1 minute, puis rincez abondamment.

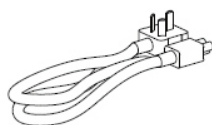
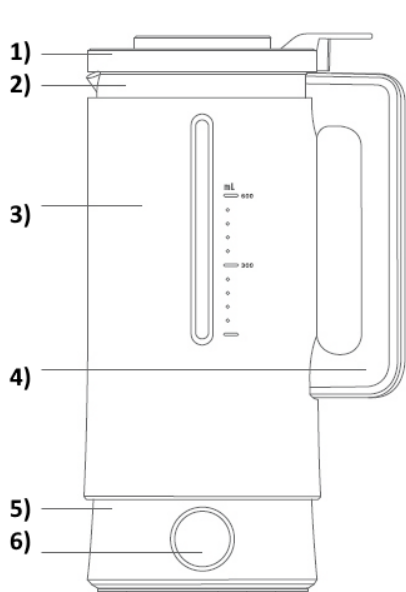
- S'il y a des saletés tenaces dans le broc en verre, utilisez la brosse de nettoyage fournie pour les enlever.

- Nettoyez et séchez le couvercle.
-  **Le couteau est très tranchant !**
- Nettoyez le boîtier de l'appareil avec un chiffon humide.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou acides ni d'éponges en acier.



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. 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.



7)



8)



9)

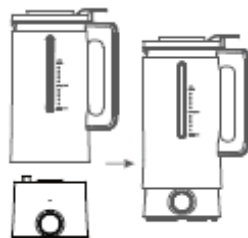
1. Couvercle
2. Broc en verre
3. Boîtier
4. Poignée
5. Partie moteur
6. Écran OLED, bouton, commande rotative
7. Câble de connexion
8. Tasse à mesurer
9. Brosse de nettoyage

Usage

- ⚠ Ne mettez jamais l'appareil en marche non rempli, car cela peut entraîner une surchauffe des paliers.
 - Ne remplissez l'appareil qu'avec des aliments et des liquides d'une contenance maximale de 600 ml. La quantité minimale de remplissage est de 200 ml (voir l'échelle sur l'appareil).
- L'appareil ne convient pas pour mélanger, broyer ou pulvériser à sec.
- Pour des raisons de sécurité, le couvercle doit toujours être placé correctement sur le broc (voir photo). Si le couvercle n'est pas placé correctement, l'appareil ne démarra pas et le message «Cover the Lid» s'affichera.



- Placez toujours le broc sur la partie moteur avec la poignée vers la droite.



- Branchez l'appareil, un signal est entendu et l'écran s'allume «short press turn on».
- Appuyez sur le bouton 6), le programme standard SOYA s'allume.
- Avec le bouton 6), vous pouvez sélectionner les différents programmes.
- Mettez les ingrédients dans l'appareil et lancez le programme en appuyant brièvement sur le bouton 6).
- Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit et l'écran affiche «SOYA complete».
- Si un ingrédient doit être ajouté pendant que le programme est en cours, ouvrez le couvercle. L'appareil émet un signal sonore et indique «Cover the Lid». Ajoutez l'ingrédient et remettez le couvercle comme décrit ci-dessus, le programme continue.
- Si le programme doit être interrompu prématurément, appuyez sur la touche 6) pendant 3 secondes.
- Remarque : lors de la préparation de plats chauds, le temps de cuisson commence à courir après que la température de cuisson a été atteinte.**
- Laissez l'appareil refroidir pendant quelques minutes avant de lancer un nouveau programme.

Preset - Présélection du temps

- Cette fonction vous permet de définir le nombre d'heures au bout desquelles un programme doit démarrer.
- Branchez l'appareil et sélectionnez le programme PRESET à l'aide de la commande rotative 6).
- Appuyez sur la touche, l'écran affiche 04 HOUR. Tournez le bouton pour sélectionner la présélection de temps entre 1 et 12 heures. Confirmez votre sélection en appuyant sur le bouton.
- Sélectionnez maintenant le programme souhaité, par exemple SOYA, et confirmez-le également.
- L'écran affiche maintenant «Preset Soya» et la présélection de temps sélectionnée.
- Une fois la durée programmée écoulée, le programme sélectionné démarre.

Programmes

Programme	Temps en Min	Température en °C	Type
Soya	21	100	chauffage et mélange
Paste – alimentes pour bébés	21	100	chauffage et mélange
Grains – Céréales	20	100	chauffage et mélange
Soup -Soupe	25	100	chauffage et mélange
Congee – Soupe de riz	20	100	chauffage et mélange
Corn – Boisson de maïs sucré	19	100	chauffage et mélange
Juice – Jus	1,5	froid	mélange
Smoothie	1	froid	mélange
Preset – Présélection du temps			
Clean / Mix	1	froid	mélange

Remarque : La fonction de mixage ne fonctionne pas en permanence dans certains programmes.

Dépannage

Cher client,

Merci d'avoir acheté un produit STEBA. Le tableau ci-dessous donne une assistance à des problèmes qui peuvent survenir lors de l'utilisation de l'appareil. Pour beaucoup de problèmes, il y a une solution simple, parce que tout ne soit un dysfonctionnement apparaît, doit être sévère. S'il vous plaît passer par la liste ci-dessous avant de contactez le service à la clientèle.

Problème	Raison	Suggestion
Écran OLED ne marche pas	<ul style="list-style-type: none">· L'appareil n'est pas branché· Broc n'est pas dans la position correcte	<ul style="list-style-type: none">· Vérifier le fusible· Connecter la prise· Placez le broc correctement
L'écran s'allume, mais l'appareil ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none">· Le couvercle n'est pas placé correctement· Aucun programme sélectionné	<ul style="list-style-type: none">· Placez le couvercle correctement· Sélectionner un programme
La nourriture déborde	<ul style="list-style-type: none">· Le contenu dépasse la marque Max	<ul style="list-style-type: none">· Ne pas remplir plus de 600 ml au maximum
Nourriture mal cuite	<ul style="list-style-type: none">· Trop d'ingrédients· L'interrupteur de sécurité s'est déclenché	<ul style="list-style-type: none">· Remplir moins de nourriture· Contactez le service
Code d'erreur E1	<ul style="list-style-type: none">· Court-circuit	<ul style="list-style-type: none">· Contactez le service
Code d'erreur E2	<ul style="list-style-type: none">· Broc n'est pas positionnée correctement sur la partie moteur	<ul style="list-style-type: none">· Placez le broc correctement
Code d'erreur E3	<ul style="list-style-type: none">· Surchauffe	<ul style="list-style-type: none">· Contactez le service
Code d'erreur E4	<ul style="list-style-type: none">· Température trop basse	<ul style="list-style-type: none">· Contactez le service

SUGGESTIONS DE RECETTES

- Veuillez utiliser des ingrédients qui sont en parfait état.
- Les fruits doivent être mûrs mais pas pourris.
- Les plats doivent être consommés immédiatement ou conservés au réfrigérateur pendant 2 jours au maximum.
- Note : Tous les plats sont indicatifs et dépendent de votre propre goût ou de la nourriture.

Boisson au soja

Faites tremper 40 g de graines de soja toute la nuit dans une grande quantité d'eau. Égouttez les graines de soja, rincez-les et ajoutez-les à la machine. Remplissez d'eau jusqu'au repère «MAX». Ajoutez 1 à 2 CS de sirop d'érable.

Lancez le programme de soja. Filtrez ensuite le liquide comme vous le souhaitez dans un tamis et pressez le résidu.

Tofu

Faites tremper 60 g de graines de soja toute la nuit dans une grande quantité d'eau. Égouttez les graines de soja, rincez-les et ajoutez-les à la machine. Remplissez d'eau jusqu'au repère «MAX». Ajoutez 1 à 2 CS de sirop d'érable.

Lancez le programme de soja. Une fois le programme terminé, ajoutez 2 à 3 CS de vinaigre ou 2 CS de jus de citron, et ½ CC de sel au liquide et lancez le programme Mixer / Clean.

Versez ensuite le liquide dans un bol et laissez-le reposer pendant 1 heure jusqu'à ce que le petit-lait se soit déposé.

Versez le mélange dans une passoire garnie d'un linge et laissez-le s'égoutter.

Mélangez les épices et les herbes dans la masse encore molle, puis pressez.

Remarque : de plus vous pressez, de plus le tofu sera sec et ferme. Vous pouvez ensuite filtrer le tofu et le faire frire. Vous pouvez également utiliser des lupins doux à la place du soja.

Paste - Aliments

pour bébés

Légumes - Viande - Pâte

100 g patate douce

50 g courgette

40 g épinards en branches

30 g viande

1 carotte

10 g de beurre

70 ml d'eau

Coupez tout en petits morceaux (environ 2 cm). Mettre dans l'appareil et ajouter environ 70 - 80 ml d'eau. Lancez le programme Paste.

Purée aux fruits

1 pomme

½ poire

1 banane

Environ 30 à 40 ml d'eau

(Éventuellement 20 g de flocons d'avoine tendre).

Coupez les fruits en petits morceaux (2 cm), placez-les dans l'appareil et remplissez-la d'eau. Lancez le programme Paste

Purée aux fruits et légumes

¼ de courgette

50 g épinards en branches

60 g de brocoli

½ pomme

¼ de patate douce (pomme de terre ou panais)

½ poire

1 carotte

10 g de beurre

Remarque : si la purée est trop grossière, mixez à nouveau pendant 1 min en utilisant le programme Mixer / Clean.

⚠ **La purée est très chaud !**

Grains / Céréales

Recette de base :

Placez 60 g de différents grains dans la machine. Ajoutez 500 ml d'eau, 1 pincée de sel et 3 à 4 CS de sirop d'érable.

Lancez le programme Grains.

Filtrez ensuite le liquide si nécessaire. Le résidu peut être utilisé pour la cuisson du pain, des sauces ou du muesli.

Boisson aux céréales et aux noix

20 g noix de macadamia

20 g noix de cajou

200 ml boisson de céréales

1 pincée de sel

3 – 4 CS de sirop d'érable

Éventuellement un peu de vanille

Remplissez d'eau jusqu'à 600 ml maximum et sélectionnez le programme de

Mixer / Clean.

Soup / Soupe

Recette de base :

150 g de légumes

Sel, poivre

Bouillon de légumes

Remplissez d'eau jusqu'à 600 ml maximum et sélectionnez le programme Soup.

Congee / Soupe de riz

Purée de riz asiatique

1 CC de riz cuit

12 CC d'eau ou bouillon

Manger à nature ou à mélanger avec des pousses de bambou, des oignons verts et de la sauce soja.

Pour plus de douceur, ajoutez du sirop d'érable ou du miel.

Corn / Maïs

Placez 25 g de maïs dans la machine et remplissez jusqu'à 600 ml d'eau.

Sélectionnez le programme Corn et démarrez. Une fois le temps écoulé, ajoutez le sirop d'érable ou la poudre de piment selon votre goût et mélangez le tout à l'aide de l'étape de mixage / nettoyage (1 minute).

Mix / Clean

Vous pouvez profiter de ce programme pour ajouter des épices ou des herbes après avoir terminé la cuisson.

Vous pouvez également utiliser ce programme pour le nettoyage en ajoutant de l'eau chaude et quelques gouttes de liquide vaisselle dans le broc en verre.

Smoothie aux fruits

Coupez les fruits en petits morceaux et placez-les dans l'appareil, remplissez d'eau jusqu'à 600 ml et sélectionnez le programme smoothie.

Au lieu de l'eau, vous pouvez utiliser du lait froid ou une boisson de soja.

Utilisez du miel ou du sirop d'érable pour sucrer.

Note : Destiné à la consommation immédiate en raison des vitamines. Les fruits utilisés doivent être mûrs

Smoothie vert

100 ml d'eau

1 pomme

50 g mâche

1 banane

1 mangue

4 fraises

Coupez tout en petits morceaux, placez-les dans l'appareil et sélectionnez le programme smoothie.

Smoothie d'été

100 ml d'eau

100 g d'ananas

200 g de melon (jaune)

100 g de mangue

1 banane

½ pomme

Un peu de jus de citron frais

Sélectionnez le programme de smoothie. Les fruits peuvent également être congelés.

Smoothie de tomate et poivron

100 - 200 ml d'eau

¼ de pomme

150 g de poivron

25 g d'avocat

150 g tomate

100 g grenade

50 g carotte

20 g de bananes

50 g de melon

Coupez les fruits et légumes en petits morceaux, remplissez d'eau et appuyez sur le bouton «smoothie».

Si vous ne voulez pas que les grains se retrouvent dans les tomates, appuyez sur le bouton Clean/Mixer quelques fois de plus.

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.

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 (behalve het product label). Was alle onderdelen zorgvuldig af (zie Reinigen).



Veiligheidsinformatie

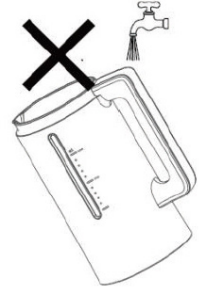
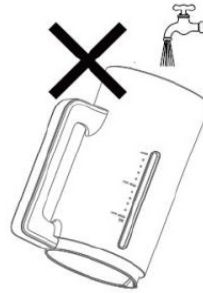
-  **Het mes is erg scherp!**
- Sluit het apparaat aan en gebruik het in overeenstemming met de specificaties op het etiket.
- Niet gebruiken wanneer het snoer of stekker is beschadigd. Controleer dit voor elk gebruik.
- Sluit niet aan met natte handen.
- Sluit de stekker alleen aan op een correct geïnstalleerd 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 bedieningssysteem 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.**
- 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.
- 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.
- 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.
- **Hygiëne:** Maak altijd het apparaat schoon om bacteriën en schimmelvorming te voorkomen.
-  **Veiligheidsuitschakeling: als het deksel tijdens gebruik wordt geopend, schakelt het apparaat uit.**
-  **Het oppervlak van de kan wordt heet! Hete stoom ontsnapt uit de stoomopening in het deksel! Niet bedekken!**
-  **Gevaar voor glasbreuk! Giet nooit koud water in de hete glazen kan.**

Schoonmaken

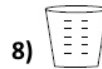
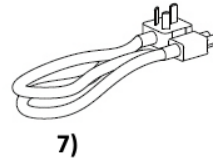
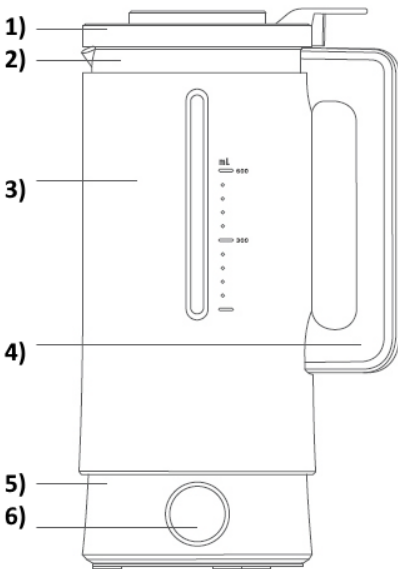
-  **Let op! Verwijder de stekker uit het stopcontact voor het schoonmaken.**
- **Dompel het apparaat nooit in water.**
- Voedselresten moeten om hygiënische redenen worden verwijderd.
- Vul het reservoir met warm water (300 ml) en een beetje afwasmiddel en selecteer het programma "Reinigen". Het apparaat werkt gedurende 1 minuut. Spoel het reservoir daarna grondig uit.
- Als er hardnekkig vuil in de glazen kan zit, gebruik dan het meegeleverde reinigingsborsteltje om het te verwijderen.
- Maak het deksel schoon en droog.
-  **Let op! Het mes is scherp!**
- Reinig de behuizing met een vochtige doek.
- Gebruik geen schurende of zure reinigingsmiddelen of stalen sponzen.



Plaatsing


Belangrijk:

Plaats dit apparaat nooit op of naast hete oppervlakken (bijvoorbeeld hete kachels). Gebruik het alleen op een gelijk, stabiele en hittebestendig oppervlak. 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.



1. Deksel
2. Glazen kan
3. Behuizing
4. Handvat
5. Motor basis
6. OLED-Display, draaiknop
7. Stekker
8. Maatbeker
9. Schoonmaakborstel

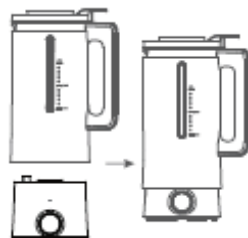
Gebruik

-  Laat het apparaat nooit ongevoerd draaien, omdat hierdoor de lagers oververhit kunnen raken.
- Vul het apparaat alleen met voedsel en vloeistoffen tot max. 600ml. De minimale vulhoeveelheid is 200 ml (zie schaalverdeling op het apparaat).
- Het apparaat is niet geschikt voor droog mengen, malen of verpulveren.

- Om veiligheidsredenen moet het deksel altijd correct op de kan worden geplaatst (zie afbeelding). Als de deksel niet goed is geplaatst, start het apparaat niet en verschijnt 'Cover the Lid' in het display.



- Plaats de kan altijd op het motorgedeelte met het handvat naar rechts.



- Sluit het apparaat aan, er is een signaal te horen en wordt "short press turn on" weergegeven op het display..
- Druk op de knop 6) het standaardprogramma SOYA licht op.
- Met de draaiknop 6) kunt u de verschillende programma's selecteren.
- Doe de ingrediënten in het apparaat en start het programma door kort op knop 6) te drukken.
- Nadat de tijd is verstreken, klinkt er een pieptoon en wordt "SOYA complete" weergegeven op het display.
- Als een ingrediënt moet worden toegevoegd terwijl het programma loopt, open dan het deksel. De machine piept en zegt "Cover the Lid". Voeg het ingrediënt toe en plaats het deksel terug zoals hierboven beschreven, het programma gaat verder.
- Als het programma voortijdig moet worden beëindigd, houdt u knop 6) 3 seconden ingedrukt.
- **Let op: bij het bereiden van warme gerechten begint de kooktijd te lopen nadat de kooktemperatuur is bereikt.**
- Laat het apparaat enkele minuten afkoelen voordat u een nieuw programma start.

Preset - Timer

- Met deze functie kunt u het aantal uren instellen waarin een programma moet starten.
- Sluit het apparaat aan en selecteer het PRESET-programma met de draaiknop 6).
- Druk op de knop, het display toont 04 HOUR. Draai aan de knop om de ingestelde tijd tussen 1 en 12 uur te selecteren. Bevestig uw invoer door op de knop te drukken.
- Selecteer nu uw gewenste programma, b.v. SOYA, en bevestig het ook.
- Het display toont nu "Preset Soya" en de geselecteerde tijdsinstelling.
- Nadat de vooraf ingestelde tijd is verstreken, start het geselecteerde programma.

Programma's

Programma	Tijd in Min	Temperatuur °C	Modus
Soya	21	100	verhitten + mixen
Paste – Babyvoeding	21	100	verhitten + mixen
Grains –Granenontbijt	20	100	verhitten + mixen
Soup	25	100	verhitten + mixen
Congee – Rijstepap	20	100	verhitten + mixen
Corn – Maisdrank	19	100	verhitten + mixen
Juice	1,5	koud	mixen
Smoothie	1	koud	mixen
Preset – Timer			
Clean / Mix	1	koud	mixen

Let op: het apparaat werkt sommige programma's met onderbrekingen. D.w.z. de mixerfunctie werkt niet constant.

Probleem oplossen

Beste klant,

Hartelijk dank voor de aankoop van dit STEBA artikel. De volgende tabel zal u helpen met problemen die zich kunnen voordoen bij het gebruik van het apparaat. Voor veel problemen is er een eenvoudige oplossing, want niet alles wat lijkt op een storing is ernstig. Controleer de volgende lijst voordat u contact opneemt met de klantenservice.

Probleem	Reden	Oplossing
OLED-Display werkt niet	<ul style="list-style-type: none">· Apparaat is niet aangesloten· Kan staat niet in de juiste positie	<ul style="list-style-type: none">· Controleer zekering· Stop stekker in stopcontact· Plaats de kan correct
Display is aan, maar apparaat werkt niet	<ul style="list-style-type: none">· Deksel is niet correct geplaatst· Geen programma geselecteerd	<ul style="list-style-type: none">· Deksel correct plaatsen· Selecteer een programma
Kan loopt over	<ul style="list-style-type: none">· Inhoud overschrijdt de max-markering	<ul style="list-style-type: none">· verwijder overtollige inhoud
Food is not well cooked	<ul style="list-style-type: none">· Te grote hoeveelheid in kan· Beveiligingsschakelaar is geactiveerd	<ul style="list-style-type: none">· verminder de hoeveelheid· Neem contact op met de klantenservice
Fout code E1	<ul style="list-style-type: none">· Kortsluiting	<ul style="list-style-type: none">· Neem contact op met de klantenservice
Fout code E2	<ul style="list-style-type: none">· Kan staat niet in de juiste positie	<ul style="list-style-type: none">· Plaats de kan correct
Fout code E3	<ul style="list-style-type: none">· Oververhitting	<ul style="list-style-type: none">· Neem contact op met de klantenservice
Fout code E4	<ul style="list-style-type: none">· Temperatuur te laag	<ul style="list-style-type: none">· Neem contact op met de klantenservice

RECEPTEN

- Gebruik alstublieft onberispelijke ingrediënten.
- Fruit moet rijp zijn, maar niet rot.
- De gerechten moeten direct worden gegeten of niet langer dan 2 dagen in de koelkast worden bewaard.
- **Let op:** Alle gerechten zijn richtlijnen en afhankelijk van uw eigen persoonlijke smaak.

Soya Melk

Week 40 g sojabonen een nacht in ruim water. Giet de sojabonen af, spoel ze af en doe ze in het apparaat. Vul tot de markering "MAX" met water. Voeg 1 - 2 eetl. ahornsirop toe.

Start het soja programma. Filter vervolgens de vloeistof naar wens in een zeef en knijp het residu eruit.

Tofu

Week 60 g sojabonen een nacht in ruim water. Giet de sojabonen af, spoel ze af en doe ze in het apparaat. Vul tot de markering "MAX" met water. Voeg 1 - 2 eetl. ahornsirop toe.

Start het soja programma. Als het programma klaar is, voeg dan 2 - 3 el azijn of 2 el citroensap en ½ tl zout toe aan de vloeistof en start het mix/clean programma.

Giet vervolgens de vloeistof in een kom en laat het 1 uur staan totdat de wei is neergedaald.

Giet het mengsel in een met een doek beklede zeef en laat uitlekken.

Meng kruiden en specerijen door de nog zachte massa en pers het vervolgens uit.

Let op: hoe meer je knijpt, hoe droger en steviger de tofu wordt. Je kunt de tofu vervolgens zeven en bakken. In plaats van soja kun je ook zoete lupine gebruiken.

Zijden tofu

De massa is zacht, bevat nog vloeistof en is geschikt voor salades, soepen of smoothies zonder de kruiden.

Hapjes -

Babyvoeding

Groenten-Vlees-Hapje

100 g zoete aardappelen
50 g courgette
40 g bladspinazie, vers
30 gram vlees
1 wortel
10 g boter (of raapzaadolie)
70 ml water
Snijd alles in kleine stukjes (ca. 2 cm).
Doe in de kan en voeg ca. 70 - 80ml water.
Start het "Paste"programma.

Fruithapje

1 appel
½ peer
1 banaan
Ca. 30 - 40 ml water
(Eventueel 20 g malse havervlokken).
Snijd het fruit in kleine stukjes (2 cm),
plaats in de kan en vul met water.
Start het "Paste"programma.

Groenten - Fruit - Pap

courgette
50 g bladspinazie, vers
60 g broccoli
½ appel
¼ zoete aardappel (aardappel of
pastinaak)
½ peer
1 wortel
10 g boter (of raapzaadolie)

Let op: als de pap te grof is, mix dan
nog 1 min met het programma Mixer /
Clean.

⚠ **De pap is erg heet!**

Grains /

Granenontbijt

Basis recept:

Doe 60 g verschillende granen in het
apparaat. Voeg 500 ml water, 1 snuffje
zout en eventueel 3 - 4 el. ahornsiroop.
Start het programma "Grains".
Filter vervolgens de vloeistof indien
nodig. Het residu kan worden gebruikt
voor het bakken van brood, sauzen of
muesli.

Granen-Noten-Drank

20 g macadamianoten
20 g cashewnoten
200 ml ontbijtgranen drank
1 snuffje zout
3 - 4 eetl. ahornsiroop of honing
Eventueel een beetje vanille
Vul tot max. 600 ml met water en kies
het mix/clean programma.

Soep

Basis recept:

150 g groenten (ook gemengd)
Zout peper
Groentebouillon
Vul tot max. 600 ml met water en selec-
teer het programma Soep.

Congee - rijstepap

Oosterse rijstepap

1 tl rijst
12 tl water of bouillon aan de kook
brengen
Wordt puur gegeten of gemengd met
bamboescheuten, sjalotten en sojasaus.
Meng als toetje met ahornsiroop of ho-
ning.

Maisdrank

Doe 25 g mais in het apparaat en vul tot 600 ml met water.

Selecteer het programma Maïs en start. Voeg na afloop van de tijd ahornsiroop of chilipoeder naar smaak toe en meng met het mix/clean programma (1 minuut).

Mix / Clean

U kunt dit programma gebruiken om specerijen of kruiden te mengen nadat het kookproces is voltooid.

U kunt dit programma ook gebruiken voor het reinigen door warm water en een paar druppels afwasmiddel aan de glazen kan toe te voegen.

Doe de deksel erop, selecteer het programma Mix.

Smoothie

Fruit in kleine stukjes snijden en in de glazen kan doen, tot 600 ml water vullen en het smoothie programma selecteren.

In plaats van water kunt u koude melk of soja drank gebruiken.

Gebruik honing of ahornsiroop om te zoeten.

Let op: Bedoeld voor directe consumptie vanwege de vitamines. Het gebruikte fruit moet rijp zijn

Groene smoothie

100 ml water

1 appel

50 g veldsla

1 banaan

1 mango

4 aardbeien

Snijd alles in kleine stukjes, plaats in het apparaat en selecteer het smoothieprogramma.

Zomer Smoothie

100 ml water

100 g ananas

200 g meloen (geel)

100 g mango

1 banaan

½ appel

Wat vers citroensap

Selecteer het smoothie programma.

De vruchten kunnen ook bevroren worden toegevoegd, zorg in dat geval dat er voldoende water bijgevoegd is.

Tomaten - paprika smoothie

100 - 200 ml water

¼ appel

150 g paprika's

25 g avocado

150 g tomaten

100 g granaatappel

50 g wortel

20 g bananen

50 g meloen

Snijd de groenten en fruit in kleine stukjes, vul met water en druk op de smoothie-knop.

Als u de zaden van de tomaten fijn wil maken, drukt u nog een paar keer op de Clean/Mix-knop.

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.


Generelt




Dette apparat er kun egnet til privat brug i husholdning og 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 al emballage og alle mærkater (undtagen typeskiltet). Vask grundigt alle dele (se rengøring)


Sikkerhedsinstruktioner

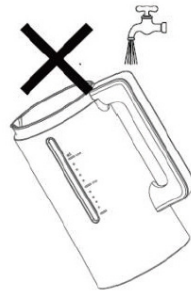
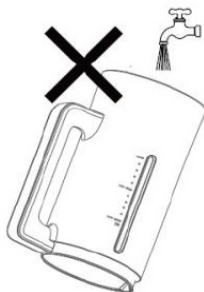
-  **Kniven er meget skarp!**
- Apparatet må kun kobles til elnettet og anvendes ifølge oplysningerne på typeskiltet.
- Apparatet må kun benyttes, hvis tilslutningskablet og apparatet er uden beskadigelser. Det skal kontrolleres hver gang grillen skal benyttes.
- Rør ikke kablet med våde hænder.
- Tilslut kun stikket til en stikkontakt som overholder lovkravene og fungerer.
- Ved udtagning af stikkontakten, må der aldrig trækkes i kablet, men kun i selve stikket.
- Efter brug og ved fejlmeldinger- træk stikket.
- Træk aldrig stikket ud ved at trække i ledningen. Undgå at gnide ledningen langs med kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- Hold ledningen på afstand fra varme dele.

-  Apparatet må ikke bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, eller personer, som ikke er i stand til at betjene apparatet, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af apparatet og forstår de farer som er forbundet dermed. Lad aldrig børn lege med apparatet eller emballagen. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke foretages af børn, medmindre de er fyldt 8 år og overvåges af en voksen.
- Apparatet og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
- Børn skal overvåges af en voksen for at sikre, at de ikke leger med apparatet eller emballagen (f.eks. plastposer).
- Apparatet må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringssystem!
- Hold altid øje med apparatet når det er i brug.
- Opbevar ikke apparatet udenfor eller i et fugtigt rum.
- Nedsenk aldrig apparatet i vand!
- Benyt aldrig apparatet ved fejlfunktioner, f.eks. når apparatet er blevet tabt eller beskadiget på anden vis.
- 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 apparatet kun udføres af et serviceværksted. Der må kun anvendes originale reservedele.
- 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.
- Ved brug af et forlængerkabel 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 forlængerkabel, må denne ikke belastes med mere end 3680 watt. Der er fare for brand!
- Vær opmærksom på, at børn ikke trækker i kablet og at ingen snubler over kablet.
- Apparatet skal altid afbrydes fra elnettet, hvis tilsyn ikke er til stede, og inden montering, demontering eller rengøring.
- **Hygiejne:** Grundet bakterier og mug, er det vigtigt, at apparatet altid rengøres!
-  **Sikkerhedsafbrydelse: Hvis lågen åbnes under brug slukker apparatet.**
-  **Kandens overflade bliver meget varm! Der slipper varm damp ud fra dampåbningen i låget! Må ikke dækkes til!**
-  **Risiko for sprængning af glas! Hæld aldrig koldt vand i den varme glaskande.**

Rengøring

-  **OBS! Træk stikket fra maskinen før rengøring.**
- **Nedsænk adrig apparatet i vand.**
- Madrester skal fjernes, af hensyn til hygiejne.




- Hæld varmt vand (300 ml) og lidt opvaskemiddel i beholderen, og vælg programmet "Clean" (rengøring). Maskinen kører i 1 minut, skyl den grundigt derefter.



- Hvis der er vedholdende snavs i glas-kanden, skal du bruge den medfølgende rengøringsbørste til at fjerne det.



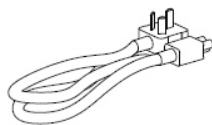
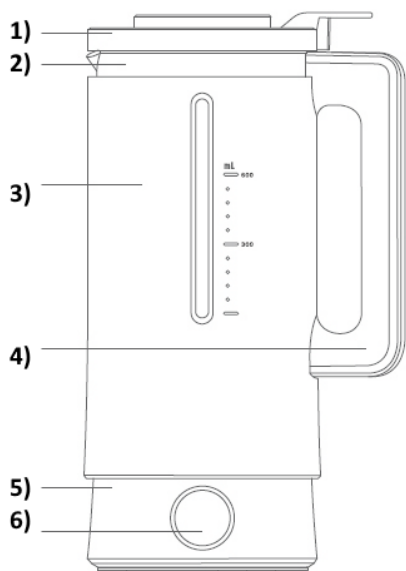
- Rengør og tør låget.

-  **OBS! Kniven er skarp!**
- Rengør kabinet med fugtig klud.
- Der må ikke bruges skurende eller syreholdige rengøringsmidler eller stålsvampe.



Arbejdsplads

Vigtigt: Dette apparat må aldrig stå på eller ved siden af en varm overflade, fx på kogepladen på et elkomfur, men kun på et jævnt og stabilt underlag, som kan modstå høje temperaturer. Apparatet må ikke placeres ved bordkanten. Der er fare for at børn kan komme til det og at det kan vælte ned fra bordet.



7)




8)



9)

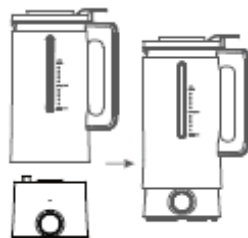
1. Låg
2. Glaskande
3. Holder
4. Håndtag
5. Motordel
6. OLED-display, betjeningsknop, drejeknap
7. Strømstik
8. Målebæger
9. Rengøringsbørste

Brug

-  Lad ikke apparatet køre tomt, da dette kan medføre overophedning af lejerne.
- Fyld kun mad og væsker i apparatet op til maks. 600 ml. Den mindste påfyldningsmængde er 200 ml (se skalaen på apparatet).
- Apparatet er ikke egnet til tørblending, formaling eller pulverisering af ingredienser.
- Af sikkerhedsmæssige årsager skal låget altid være placeret korrekt på kanden (se billede). Hvis ikke låget er placeret korrekt, starter apparatet ikke, og "Cover the Lid" vises på displayet.



- Stil altid kanden på motordelen med håndtaget til højre.



- Tilslut apparatet, der lyder et signal, og displayet viser "short press turn on".
- Tryk på knappen 6), og standardprogrammet SOYA vises.
- Med drejeknappen 6) kan du vælge de forskellige programmer.
- Læg ingredienserne i apparatet, og start programmet ved at trykke kort på knappen 6).
- Når tiden er udløbet lyder et bip, og "SOYA complete" vises på displayet.
- Hvis en ingrediens skal tilsættes mens programmet er i gang skal du åbne låget. Apparatet vil bippe og "Cover the Lid" vises på displayet. Tilsæt ingrediensen, og sæt låget på igen som beskrevet ovenfor, så fortsætter programmet.
- Hvis programmet skal afbrydes før tid, skal du trykke på knappen 6) og holde den nede i 3 sekunder.
- **Bemærk: Når du laver varme retter starter tilberedningstiden først når tilberedningstemperaturen er nået.**
- Lad apparatet køle af i et par minutter før du starter et nyt program.

Forindstilling - Forvalg af tid

- **Med denne funktion kan du indstille et program til at starte efter et antal timer.**
- Tilslut apparatet, og vælg programmet PRESET med drejeknappen 6).
- Tryk på knappen, displayet viser 04 HOUR. Drej på knappen for at vælge den forudindstillede tid mellem 1 og 12 timer. Bekræft dit valg ved at trykke på knappen.
- Vælg derefter det ønskede program, f.eks. SOYA, og bekræft det.
- På displayet vises nu "Preset Soya" og den valgte tidsindstilling.
- Når den indstillede tid er udløbet, starter det valgte program.

Programmer

Program	Tid i min.	Temperatur °C	Funktion
Soya	21	100	opvarmning + blanding
Paste – Babymad	21	100	opvarmning + blanding
Grains – kornprodukter	20	100	opvarmning + blanding
Soup	25	100	opvarmning + blanding
Congee – Ris-suppe	20	100	opvarmning + blanding
Corn – Majsdrink	19	100	opvarmning + blanding
Juice	1,5	kold	blanding
Smoothie	1	kold	blanding
Preset – Forvalg af tid			
Clean / Mix	1	kold	blanding

Bemærk: Apparatet arbejder i intervaller i nogle programmer. Dvs. at blandingsfunktionen ikke kører konstant.

Fejlfinding

Kære kunde,

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

Problem	Grund	Løsning
OLED-displayet virker ikke	<ul style="list-style-type: none">· Apparatet er ikke sat i stikkontakten· Kanden er ikke i den korrekte position	<ul style="list-style-type: none">· Kontroller sikring· Sæt den i stikket· Placer kanden korrekt
Skærmen er tændt, men apparatet fungerer ikke	<ul style="list-style-type: none">· Låget er ikke placeret korrekt· Der er ikke valgt noget program	<ul style="list-style-type: none">· Placer låget korrekt· Vælg et program
Maden løber over	<ul style="list-style-type: none">· Maden overskrider den maksimale påfyldningsmængde	<ul style="list-style-type: none">· Fyld ikke for meget i
Maden er ikke færdigtilberedt	<ul style="list-style-type: none">· For stor mængde ingredienser· Sikkerhedskontakten er udløst	<ul style="list-style-type: none">· Fyld mindre mad i apparatet· Kontakt kundeservice
Fejlkode E1	<ul style="list-style-type: none">· Kortslutning	<ul style="list-style-type: none">· Kontakt kundeservice
Fejlkode E2	<ul style="list-style-type: none">· Kanden er ikke i den korrekte position	<ul style="list-style-type: none">· Placer kanden korrekt
Fejlkode E3	<ul style="list-style-type: none">· Overophedning	<ul style="list-style-type: none">· Kontakt kundeservice
Fejlkode E4	<ul style="list-style-type: none">· Temperaturen er for lav	<ul style="list-style-type: none">· Kontakt kundeservice

OPSKRIFTER

- Bedste resultater opnås ved brug af de bedste ingredienser.
- Frugt skal være moden men ikke rådden.
- Retten skal spises med det samme eller kan opbevares i køleskabet i højst 2 dage.
- **Bemærk:** Opskrifterne er vejledende og afhænger af de anvendte ingredienser og personlig smag.

Sojadrik

Læg 40 g sojabønner i blød natten over i rigeligt vand. Hæld vandet fra sojabønnerne, skyl dem og læg dem i apparatet. Fyld vand op til mærket "MAX". Tilsæt 1 - 2 spsk. ahornsirup.

Start programmet Soya. Filtrér derefter væsken som ønsket i en sigte, og pres resterne ud.

Tofu

Læg 60 g sojabønner i blød natten over i rigeligt vand. Hæld vandet fra sojabønnerne, skyl dem og læg dem i apparatet. Fyld vand op til mærket "MAX". Tilsæt 1 - 2 spsk. ahornsirup.

Start programmet Soya. Når programmet er færdigt skal du tilsætte 2 - 3 spsk eddike eller 2 spsk citronsaft og ½ tsk salt til væsken og starte Mix / Clean-programmet.

Hæld derefter væsken i en skål og lad den stå i 1 time, indtil vollen har sat sig.

Hæld blandingen i en sigte foret med et klæde og lad den dryppe af.

Bland krydderier og urter i den stadig bløde masse og pres derefter.

Bemærk: Jo mere du presser, jo tørrere og fastere bliver tofuen. Derefter kan du si tofuen og stege den. Du kan også bruge søde lupiner i stedet for soja.

Silken tofu

Massen er blød, indeholder stadig væske og er velegnet til salater, supper eller smoothies uden krydderier blandet i.

Mos - babymad

Grøntsager - Kød - Mos

100 g søde kartofler
50 g squash
40 g bladspinat, frisk
30 g kød
1 gulerod
10 g smør (eller rapsolie)
70 ml vand
Skær ingredienserne i små terninger (ca. 2 cm). Kom det hele i kanden og tilsæt ca. 70 - 80 ml vand.
Start programmet Paste.

Frugtmos

1 æble
½ pære
1 banan
Ca. 30 - 40 ml vand
(evt. 20 g finvalsedede havregryn).
Skær frugten i små stykker (2 cm), læg i kanden og fyld vand i.
Start programmet Paste.

Grøntsager - Frugt - Grød

¼ squash
50 g bladspinat, frisk
60 g broccoli
½ æble
¼ sød kartoffel (eller kartoffel eller pastinak)
½ pære
1 gulerod
10 g smør (eller rapsolie)

Bemærk: Hvis grøden er for grov, skal du blande igen i 1 min. med programmet Mix / Clean.

⚠ **Grøden er meget varm!**

Kornprodukter

Grundopskrift:

Læg 60 g diverse kornprodukter i apparatet. Tilsæt 500 ml vand, 1 knivspids salt og evt. 3 - 4 spsk. ahornsirup.
Start programmet Grains.
Filter derefter væsken, hvis det er nødvendigt. Restproduktet kan bruges til at bage brød, eller tilberede saucer eller müsli.

Korn-Nødde-Drik

20 g macadamianødder
20 g cashewnødder
200 ml korndrik
1 knivspids salt
3 - 4 spsk. ahornsirup eller honning
Eventuelt en smule vanilje
Tilsæt vand op til max. 600 ml og start programmet Mix / Clean.

Suppe

Grundopskrift:

150 g diverse grøntsager
Salt, peber
Grøntsagsbouillon
Tilsæt vand op til max. 600 ml og start programmet Soup.

Congee - ris suppe

Asiatisk ris-grød

1 tsk ris
12 tsk vand eller bouillon bringes i kog
Kan spises alene eller blandet med bambusskud, skalotteløg og sojasauce.
Til brug som dessert kan du blande ahornsirup eller honning i.

Majs

Læg 25 g majs i apparatet og tilsæt op til 600 ml vand.

Start programmet Corn. Når tiden er udløbet tilsættes ahornsirup eller chili-pulver efter smag og blandes med programmet Mix / Clean (1 minut).

Blender / Clean

Du kan benytte dette program til at tilsætte krydderier eller krydderurter efter at tilberedningen er færdig.

Du kan også bruge dette program til rengøring ved at hælde varmt vand og et par dråber opvaskemiddel i glaskanden.

Sæt låget på og start programmet Mix.

Smoothie

Skær frugt i små stykker og læg i glaskanden, tilsæt vand op til max. 600 ml og start programmet Smoothie.

I stedet for vand kan du bruge kold mælk eller sojadrik.

Brug honning eller ahornsirup som sødemiddel.

Bemærk: Beregnet til indtagelse straks efter tilberedning på grund af vitaminerne. De anvendte frugter skal være modne.

Grøn smoothie

100 ml vand

1 æble

50 g bladsalat

1 banan

1 mango

4 jordbær

Skær ingredienserne i små stykker, læg i apparatet og start programmet Smoothie.

Sommer-smoothie

100 ml vand

100 g ananas

200 g melon (gul)

100 g mango

1 banan

½ æble

Lidt frisk citronsaft

Start programmet Smoothie.

Du kan også bruge dybfrossen frugt.

Smoothie med tomat og peberfrugt

100 - 200 ml vand

¼ æble

150 g peberfrugt

25 g avocado

150 g tomater

100 g granatæble

50 g gulerødder

20 g banan

50 g melon

Skær frugt og grøntsager i små stykker, fyld vand i, og start programmet Smoothie.

For at undgå tomatkerner kan du blande et par gange mere med programmet Clean/Mix.

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.
- Forpakningsdele af plastik og folie skal ligeledes afleveres i den dertil indrettede opsamlingsbeholder



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

Kundeservice:

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

Ufrankerede pakker modtages ikke!

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

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

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

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