



ER1
(Art.-Nr.: 051100)



ER2
(Art.-Nr.: 051200)



ER EDS
(Art.-Nr.: 050800)



ER BASIC
(Art.-Nr.:050700)

Einkocher und Glühweinautomat ER


Gebrauchsanweisung
Instructions for use

2
8

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!

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 entflammaren 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 Kapillarrohrthermostat
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)

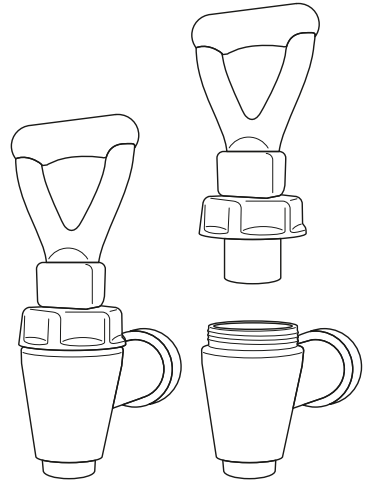
Das Gerät wird mit der Zeituhr eingestellt. Nach Ablauf stellt sich das Gerät aus. Man kann das Gerät auf Dauerlauf stellen indem man den Reglerknopf auf ON stellt.

 **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 ein stapeln. 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 piepst 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)

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 abtrocknen.
- Keine scharfen oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden.
- Um Reglerungenauigkeiten zu vermeiden sollten Kalkrückstände am Topfboden mit Essigwasser oder Entkalker gereinigt werden. Danach gut ausspülen!

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



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

Verpackungs-Entsorgung

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Geräteverpackung:

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



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

Kundenservice:

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

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
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 burns!

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)

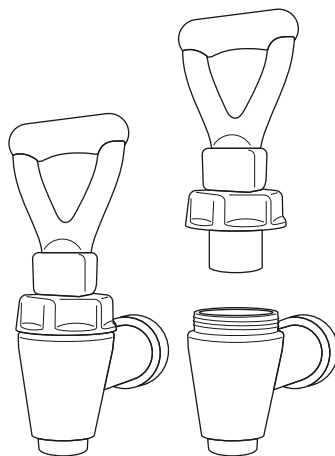
The appliance is set using the timer. When the timer elapses the appliance turns itself off. The appliance can be set to continuous operation by setting the control knob to ON.

 **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 muddled 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)

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!

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, 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>

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