



DAMPFGARER BENUTZERHANDBUCH
BEDIENUNGSANLEITUNG
MODELL: DBO 2900

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Benutzung Ihres Dampfgarers gründlich durch und bewahren Sie sie danach sicher auf.

Wenn Sie den Anleitungen dieser Bedienungsanleitung folgen, dann wird Ihnen Ihr Dampfgarer viele Jahre lang gute Dienste leisten.

BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG AUF

Baytronic Handels GmbH, Harterfeldweg 4; A-4481 Asten

www.nabo.at

Inhaltsverzeichnis

Warn- und Sicherheitshinweise	2
Reinigung und Pflege	7
Vor der ersten Benutzung	8
Benutzen des Wasserbehälters	8
Bedienfeld	9
Bedienungshinweise	10
Automatische Garprogramme	11
Leitfaden Problembehebung	13
Technische Daten	15
Umweltschutz	15

Warn- und Sicherheitshinweise

Dieses Gerät erfüllt alle anwendbaren Sicherheitsanforderungen.

Dennoch kann eine unsachgemäße Benutzung zu Personenschäden und zur Beschädigung des Geräts führen.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung zur Vorbeugung von Personenschäden und Beschädigungen des Geräts gründlich durch, bevor Sie es anschließen und das erste Mal benutzen. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installation, Sicherheit, Benutzung und Wartung. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Platz auf und stellen Sie sicher, dass neue Benutzer/-innen des Geräts sich mit dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung vertraut machen. Wenn das Gerät den/die Besitzer/-in wechselt, dann übergeben Sie diese Bedienungsanleitung dem/der neuen Besitzer/-in. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unzureichenden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder sie in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen worden sind und die mit der Benutzung verbundenen Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern unter 8 Jahren durchgeführt werden und Kinder ab 8 Jahre müssen beaufsichtigt werden. Halten Sie sowohl das Gerät als auch sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

ACHTUNG: Während der Benutzung können zugängliche Teile heiß werden. Kleinkinder sollten vom Gerät ferngehalten werden.

Ein Dampfreiniger darf für die Reinigung des Geräts nicht benutzt werden.

Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, über eine externe Zeitsteuerung oder ein separates Remote-Steuerungssystem betrieben zu werden.

Dieses Gerät ist für die Benutzung im Haushalt und ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie beispielsweise:

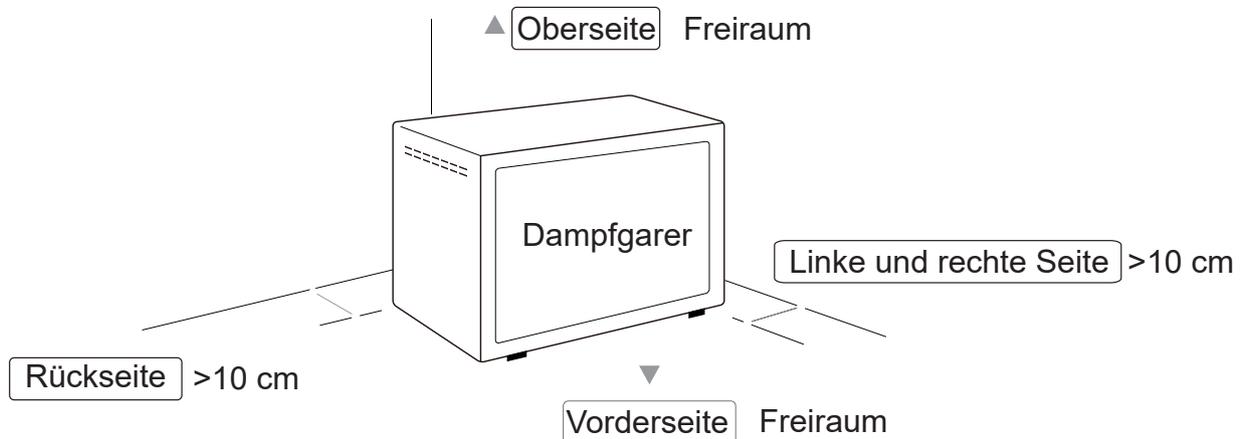
- Mitarbeiter-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Landwirtschaftshäusern;
- Durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Umgebungen in der Art wie Frühstückspensionen.

Wenn das Netzkabel beschädigt wurde, muss es entweder vom Hersteller, einem autorisierten Servicecenter oder ähnlich qualifiziertem Personal ausgetauscht werden, um Gefahren vorzubeugen.

WARNUNG Während der Benutzung können zugängliche Teile heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern. Während des Betriebs des Geräts kann seine Oberfläche heiß werden. Die während des Betriebs heiß werdenden Oberflächen sind mit „Hot “ gekennzeichnet.

⚠ Warn- und Sicherheitshinweise

Sie sollten den Dampfgarer in einen bestimmten Abstand zu Wänden und Schränken aufstellen, um zu verhindern, dass aus den Abdampföffnungen ausströmender Dampf und Rauch sowie austretendes Öl Ihre Möbel verschmutzt oder sich während des Garprozesses durch einen Hitzestau selbst entzünden. Bitte halten Sie den nachstehend angegebenen Sicherheitsabstand ein.



- Die Bedienungsanleitung enthält wichtige Angaben zur ordnungsgemäßen und sicheren Benutzung des Geräts, um Gerätebeschädigungen und Personenschäden vorzubeugen.
- Symbole und Zeichen helfen Ihnen beim Verständnis der Gefahren und können bei dem Ihnen vorliegenden Gerät anders gestaltet sein.
- Bitte lesen Sie die entsprechenden Beschriftungen sorgfältig durch und befolgen Sie sie jederzeit genauestens.

Umgebungsanforderungen

- ▶ **Legen/Stellen Sie keine entflammaren oder thermolabilen Gegenstände in die Nähe des Geräts.** Halten Sie Teppiche, Tischdecken, Vorhänge oder thermolabile Möbelstücke/Wände vom Gerät fern, weil diese sich durch die Hitze verformen und/oder verbrennen würden.

Vorsichtsmaßnahmen bzgl. der Benutzung

- ▶ **Entfernen Sie vor der Benutzung unbedingt alle Verpackungsmaterialien.** Wenn die Verpackungsmaterialien nicht entfernt werden, dann kann es während der Benutzung des Geräts zur Funkenbildung kommen, die zu Brand oder Verbrennungen führen können.

Bitte überprüfen Sie vor der Benutzung, dass die Kochutensilien für die Benutzung mit diesem Gerät geeignet sind. Es wird empfohlen, **für die Nahrungsmittel Behälter aus hochtemperaturbeständigem Glas, Keramik oder Metall zu benutzen.**

Bitte benutzen Sie eine für Öfen geeignete Netzsteckdose, weil der Betriebsstrom des Dampfgarers hoch ist. Benutzen Sie an denselben Steckdosenring nicht noch andere Hochleistungsgeräte wie beispielsweise eine Klimaanlage oder eine Heizung, um einer Überlastung des Stromkreises vorzubeugen, die in der Folge zu Brand führen kann.

► **Die Netzsteckdose ist lose oder der Netzstecker lässt sich nur schwer hineinstecken.**

Wenn das Netzkabel und/oder der Netzstecker beschädigt sind, dann beenden Sie umgehend die Benutzung des Geräts. Benutzen Sie keine losen Steckdosen, weil dies zu Brand, Stromschlag oder Personenverletzungen führen kann.

Ziehen Sie das Netzkabel immer am Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Wenn Sie den Netzstecker am Netzkabel aus der Netzsteckdose ziehen, dann kann dies zu Brand oder Kriechstrom führen.

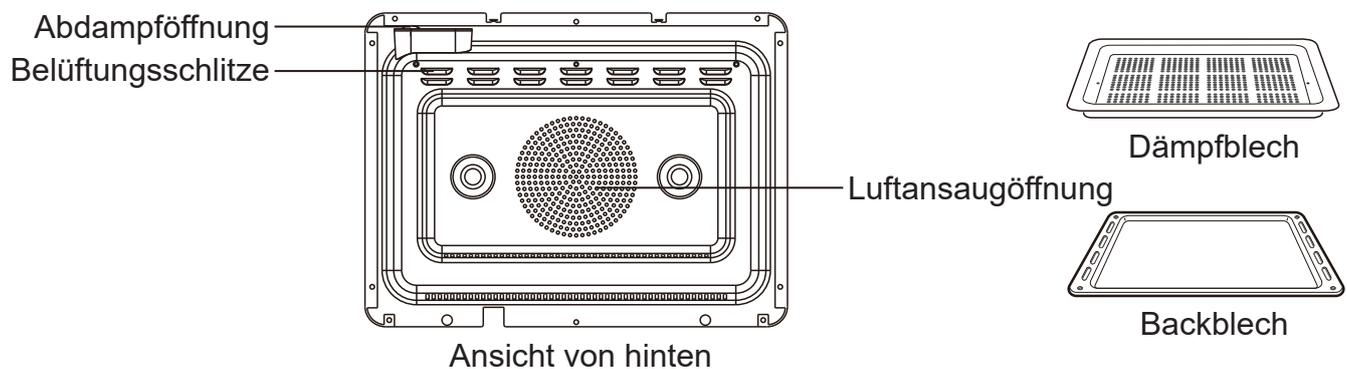
Wenn das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, um Kriechstrom oder Brand aufgrund Alterung der Gummiisolierung des Netzkabels vorzubeugen.

Wischen Sie mit einem trockenen Tuch den Staub von den Steckkontakten des Netzsteckers, bevor Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose stecken.

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Benutzung sorgfältig durch und bewahren Sie sie für zukünftige Referenzen gut auf.

Es ist untersagt, Metall oder Fremdkörper wie Drähte oder Finger in die Ansaugöffnung oder Lüftungsschlitze auf der Rückseite des Dampfgarers zu stecken.

Missachtung kann zu Stromschlag oder Verletzungen führen. Wenn ein Fremdkörper versehentlich in das Gerät gelangt ist, dann trennen Sie das Gerät bitte vom Stromnetz und setzen Sie sich anschließend bitte mit unserem Kundendienstcenter in Verbindung.



► **Benutzen Sie nur den für dieses Gerät empfohlenen Temperaturfühler.**

Halten Sie die Belüftungsöffnungen des Geräts sauber und bedecken Sie das Gehäuse niemals durch andere Gegenstände.

Benutzen Sie das Gerät für keinen anderen als den für dieses Gerät vorgesehenen Zweck.

Wenn die Netzspannung zu niedrig ist oder zu sehr schwankt, dann kann das Gerät u. U. nicht ordnungsgemäß betrieben werden. Bitte ziehen Sie in diesem Fall den Netzstecker umgehend aus der Netzsteckdose. Wenn Sie das Gerät unter diesen Bedingungen benutzen, dann ist der Einsatz eines Spannungsreglers empfehlenswert.

Legen Sie große Kunststoffbeutel für die Verpackung nicht an solche Stellen, die von Kindern erreicht werden können.

Wenn sich Kinder einen Kunststoffbeutel über ihren Kopf stülpen, dann führt dies zu einem Erstickungsunfall.

Halten Sie das Netzkabel und den Netzstecker von Auslassöffnungen, Gehäusen oder Stellen mit übermäßig hoher Temperatur oder Luftfeuchtigkeit fern, um einer Alterung des Netzkabels und den dadurch verursachten Gefahren vorzubeugen.

Stellen Sie bei Rauchentwicklung den Ein/Aus-Schalter auf OFF oder ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie die Dampfgarertür geschlossen, um einer Ausbreitung der Flammen vorzubeugen.

Das Gerät darf nicht über einen externen Zeitschalter oder ein separates Fernbedienungssystem betrieben werden.

Bitte ziehen Sie direkt nach der Benutzung des Geräts den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Halten Sie den Netzstecker und das Netzkabel von Hitzequellen fern, tauchen Sie sie nicht in Wasser und legen Sie sie nicht direkt auf das Gehäuse, um einer Beschädigung des Netzkabels/-steckers durch Hitze vorzubeugen.

Schlagen Sie nicht auf das Gerät.

Dieses Gerät ist für das Garen und Aufwärmen von Nahrungsmitteln im häuslichen Umfeld bestimmt. Es ist nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke geeignet.

Legen/Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gehäuse.

Es ist gefährlich, Nahrungsmittel oder Gegenstände auf dem Gehäuse aufzubewahren. Die Gegenstände können sich verformen, verbrennen oder sich entzünden. Metallgegenstände wie beispielsweise Messer, Gabel, Löffel und Deckel können heiß werden.

Betreiben Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitsteuerung oder ein separates Fernbedienungssystem.

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.

Ziehen Sie den Netzstecker während des Garens nicht heraus.

Wenn Sie den Netzstecker unter Last herausziehen, dann kommt es zur Funkenbildung und in Folge dessen zur Brand- und Stromschlaggefahr.

Stecken Sie keine Fremdkörper in die Verriegelung der Dampfgarertür.

Das Frittieren von Nahrungsmitteln ist untersagt.

Frittieren Sie im Dampfgarer niemals Nahrungsmittel mit einem Gefäß voller Öl, um einer Brandgefahr vorzubeugen.

Öffnen und schließen Sie die Dampfgarertür vorsichtig.

WARNUNG Wenn die Dampfgarertür oder die Dampfgarertürdichtung beschädigt ist, dann benutzen Sie den Dampfgarer erst dann wieder, wenn sie durch qualifiziertes Servicepersonal repariert bzw. ersetzt wurde.

Heiße Oberfläche – Verbrennungsgefahr

Halten Sie während oder kurz nach dem Garen Ihr Gesicht oder andere Körperteile von der Dampfgarertür oder den Abdampföffnungen fern, um Verbrennungen vorzubeugen.

Achten Sie während und kurz nach dem Garen auf abgestrahlte Hitze und herausströmenden Dampf. Seien Sie beim Öffnen der Dampfgarertür besonders vorsichtig, weil in diesem Moment über die Dampfgarertür heißer Dampf herausströmen kann.

WARNUNG Während der Benutzung können zugängliche Teile heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern. Während des Betriebs des Geräts kann seine Oberfläche heiß werden. Die während des Betriebs heiß werdenden

Oberflächen sind mit „Hot “ gekennzeichnet.

Achten Sie darauf, dass Sie beim Herausnehmen der Nahrungsmittel mit den Kochutensilien weder an die Glastür noch die Seitenflächen des Dampfgarraums schlagen.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Suppen, Saucen oder andere flüssige Nahrungsmittel erwärmen.

Achten Sie beim Herausnehmen von Saucen auf deren verzögertes Spritzen und Blubbern.

Sie sollten den Inhalt von Saugflaschen und Babynahrung in Gläsern umrühren oder schütteln. Überprüfen Sie vor dem Füttern des Babys die Temperatur der Babynahrung bzw. der Babymilch, um Verbrennungen vorzubeugen.

Reinigen Sie das Gerät, nachdem es abgekühlt ist.

Der Dampfgarraum muss regelmäßig von zurückgebliebenen Resten gereinigt werden, damit der Heizeffekt nicht beeinflusst wird.

Stellen Sie das Gerät an einer Stelle außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Sie dürfen Kindern die unbeaufsichtigte Benutzung des Geräts nur dann erlauben, wenn die Kinder ausreichend in die Bedienung des Geräts eingewiesen wurden, sodass sie das Gerät sicher benutzen können und die Gefahren unsachgemäßer Benutzung verstehen. Wenn das Gerät im Dampfgarmodus betrieben wird, dann müssen die Kinder aufgrund der höheren Temperatur von Erwachsenen beaufsichtigt werden.

Das Gerät wird während der Benutzung heiß. Vermeiden Sie deshalb jegliche Berührung des Dampfgarraums, um Verbrennungen vorzubeugen.

Benutzen Sie keinen Dampfreiniger.

Sicherheitshinweise bzgl. der Wartung

- ▶ **Öffnen Sie das Gehäuse nicht, um das Gerät selbst zu reparieren oder zu modifizieren, weil sich im Inneren des Geräts Hochspannung befindet.**

WARNUNG Das Durchführen von Wartungsarbeiten ist für alle Personen ausgenommen qualifizierten Servicetechnikern/-innen gefährlich. Wenn Sie auf ein Problem mit dem Dampfgarer treffen, dann setzen Sie sich bitte mit unserem Kundendienstzentrum in Verbindung.

- ▶ **Die Demontage dieses Geräts ist Nichtservicetechnikern/-innen strengstens untersagt, weil dies zu Gefährdungssituationen führen kann.**

WARNUNG Sie dürfen das Gerät nicht weiter benutzt, wenn die Dampfgarertür oder die Dampfgarertürdichtung beschädigt ist. Bitte setzen Sie sich für Reparaturen mit qualifiziertem Servicepersonal oder dem Servicepersonal von NABO in Verbindung.

- ▶ **Wenn das Netzkabel beschädigt ist, dann muss es entweder durch eine/-n professionelle/-n Techniker/-in des Herstellers, eines seiner Kundendienstzentren oder einer ähnlichen Abteilung ausgetauscht werden, um Gefahren vorzubeugen.**

Sicherheitshinweise bzgl. Reinigung und Wartung

► Dampfgarertür und Dampfgarergehäuse

Wischen Sie das Gerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Entfernen Sie hartnäckige Flecken mit einer milden Seifenlösung und wischen Sie anschließend das Gerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.

WARNUNG Benutzen Sie nicht zu viel Wasser, weil sonst der Dampfgarer u. U. rosten und in Folge dessen beschädigt werden kann.

► Abdampföffnung

Wischen Sie das Gerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Nach dem Dampfgaren werden sich in der Nähe der Abdampföffnung weiße Ränder (Rückstände von in Wasser gelösten Stoffen) befinden. Wischen Sie diese vorsichtig mit einem leicht angefeuchteten und gut ausgewrungenen Tuch weg.

► Dampfgarraum und Dampfgarertür (Innenseite)

Wischen Sie das Gerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Weichen Sie Stellen mit hartnäckigen Flecken ca. 30 Minuten lang mit einer milden Seifenlösung ein und wischen Sie sie anschließend weg.

Warten Sie nach dem Dampfgaren solange, bis der Dampfgarer abgekühlt ist und wischen Sie dann das Kondenswasser mit einem trockenen Tuch weg.

WARNUNG Benutzen Sie keine spitzen Gegenstände wie beispielsweise harte Bürsten oder Gabeln, weil diese die Oberfläche zerkratzen oder beschädigen können.

► Dampfgarertürdichtung

Wenn Wassertropfen oder Reste von Nahrungsmitteln an der Dampfgarertürdichtung haften, dann wischen Sie diese mit einem weichen und gut ausgewrungenem Tuch weg.

WARNUNG Beschädigen oder entfernen Sie die Dampfgarertürdichtung nicht, weil dann Dampf ungehindert austreten kann.

► Wischen Sie das Gehäuse mit einem angefeuchteten und ein wenig milden Reinigungsmittel wie beispielsweise Spülmittel benetzten Tuch und anschließend mit einem mit Wasser befeuchteten Tuch ab. Wischen Sie es abschließend mit einem trockenen Tuch trocken. Wischen Sie das Gerät nicht mit harten Gegenständen wie beispielsweise einer Drahtbürste ab. Reinigen Sie das Sicherheitsverschlussystem der Dampfgarertür nicht.

WARNUNG Benutzen Sie für die Reinigung des Dampfgarertürglases keine groben Scheuermittel, weil durch diese das Dampfgarertürglas zerbrechen kann.

► Halten Sie die Dampfgarertür und die Türscharniere immer sauber.

Durch während des Garens entstehendes Fett kann der Dampfgarraum korrodieren und somit der Heizeffekt beeinflusst werden, in dessen Folge sich der Geschmack der gegarten Nahrungsmittel ebenfalls ändern kann. Reinigen Sie deshalb den Dampfgarraum regelmäßig mit einem angefeuchteten oder einem mit mildem Reinigungsmittel benetzten Tuch, nachdem der Dampfgarraum vollständig abgekühlt ist.

Reinigen Sie die Zubehörteile regelmäßig mit warmem Wasser. Wenn Sie längere Zeit gegart haben, dann reinigen Sie sie nicht sofort nach der Beendigung des Garens mit kaltem Wasser.

Wischen Sie den Dampfgarer weder mit ungeeigneten Reinigungsmitteln noch mit korrosiven oder flüchtigen chemischen Reinigungsmitteln ab/aus, um einer Beschädigung des Dampfgarers vorzubeugen.

Elektrischer Anschluss

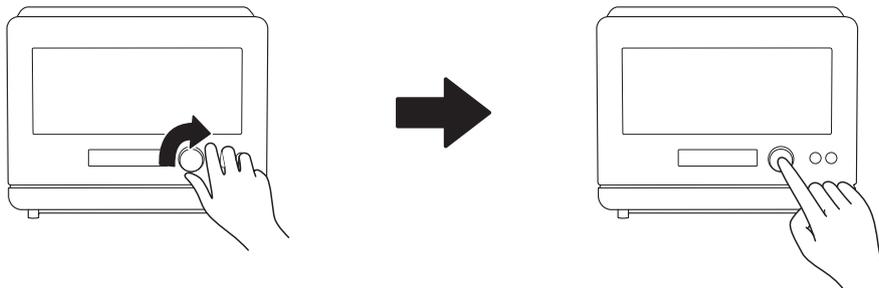
Das Gerät ist mit einem Netzstecker ausgestattet, der nur in eine ordnungsgemäß geerdete Netzsteckdose gesteckt werden darf. Nur ein/-e qualifizierte/-r Elektriker/-in darf unter Beachtung anwendbarer Richtlinien das Netzkabel austauschen oder eine Netzsteckdose installieren. Wenn der Netzstecker nach der Installation nicht mehr erreichbar ist, dann muss auf der Installationsseite ein Trennschalter für alle Pole mit einem Kontakttrennabstand von mindestens 3 mm installiert werden. Durch die Installation muss ein Berührungsschutz sichergestellt werden.

Reinigung und Pflege

Hinweis

- Wenn Sie die Geschirrrreinigungsfunktion benutzen möchten, dann vergewissern Sie sich vorher, dass Ihr Geschirr eine Hitzebeständigkeit gegenüber Temperaturen höher 130 °C besitzt und dass der Wasserbehälter vollständig mit Wasser gefüllt ist.

Benutzen Sie die Geschirrrreinigungsfunktion, um Ihr Geschirr zu sterilisieren. Diese Funktion ist für alle Arten von Geschirr einschließlich Saugflaschen für Babys geeignet.



Den Drehknopf drehen und „CONFIRM/START“ drücken

Dampfgarraum reinigen

Dampfgarraum desodorisieren

„CONFIRM/START“ drücken, um die Geschirrrreinigung zu starten

Automatikenü 39: Benutzen Sie diese Funktion für die Reinigung des Dampfgarraums nach dem Garen

Automatikenü 40: Benutzen Sie diese Funktion für die Entfernung von nach dem Garen im Dampfgarraum zurückgebliebenen Gerüchen

Tipps und Hinweise

- Benutzen Sie für die Reinigung des Dampfgarertürglases keine groben Scheuermittel, weil durch diese das Dampfgarertürglas zerbrechen kann.
- Legen Sie weder Netzkabel noch Netzstecker direkt auf das Gehäuse, um einer Beschädigung des Netzkabels/-steckers durch die Wärme des Gehäuses vorzubeugen.
- Wenn der Dampfgarer auf hohe Temperaturen aufgeheizt wird, dann dehnt sich der im Inneren des Geräts befindliche Wasserdampf aus. Aufgrund der Luftdruckeigenschaften wird ein pfeifendes Geräusch erzeugt, wenn Sie die Dampfgarertür sofort nach dem Öffnen wieder schließen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts. Nach dem Öffnen der Dampfgarertür fällt die Temperatur im Dampfgarraum nach 10 s leicht ab, weshalb bei einem Schließen der Dampfgarertür nach diesen 10 s kein pfeifendes Geräusch zu hören ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und warten Sie solange, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem angefeuchteten und mit etwas mildem Spülmittel benetzten Tuch und anschließend nur mit einem befeuchteten Tuch ab.
- Es ist strengstens untersagt, den Dampfgarer in Wasser oder andere Flüssigkeiten zu tauchen.
- Für beste Reinigungsergebnisse ist es empfehlenswert, das Zubehör mit warmem Wasser zu reinigen.

Um einer Beschädigung der Oberfläche Ihres Geräts vorzubeugen, benutzen Sie nicht:

Soda, Ammoniak, Säuren oder Chloride enthaltende Reinigungsmittel

Entkalkungsmittel enthaltende Reinigungsmittel

Scheuernde Reinigungsmittel wie beispielsweise Scheuerpulver oder Reinigungsmilch

Harte und/oder scheuernde Schwämme und Bürsten wie beispielsweise Topfreiniger

Edelstahlreiniger

Spülmaschinenreiniger

Ofensprays

Glasreiniger

Reinigungsmittel auf Lösungsmittelbasis

Scharfe/Spitze Metallschaber

Vor der ersten Benutzung

Erstreinigung und Erstaufheizung

Entfernen Sie alle Schutzfolien an der Vorderseite des Dampfgerärs. Schlagen Sie für weitere Informationen unter „Reinigung und Pflege“ nach, bevor Sie dieses Gerät das erste Mal benutzen.

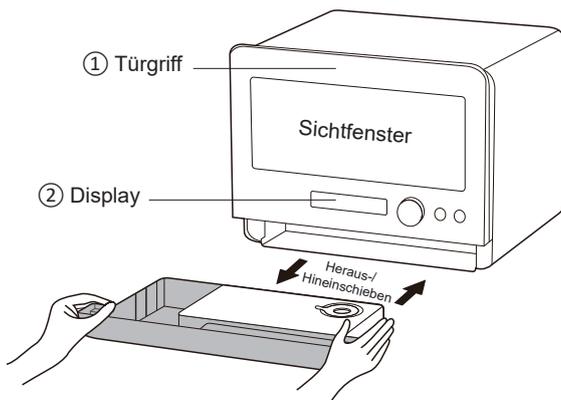
Bitte nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Dampfgerät und reinigen Sie die Innenseite des Dampfgerärraums. Erhitzen Sie den leeren Dampfgerärraum. Im Allgemeinen riechen Neugeräte bei der erstmaligen Benutzung etwas. Heizen Sie das Neugerät deshalb vor dem erstmaligen Garen auf, um diesen Neugerätegeruch zu beseitigen.

Erstmaliges Reinigen und Aufheizen

Es ist empfehlenswert, den Dampfgerärraum vor dem Erhitzen mit einem angefeuchteten Tuch auszuwischen. Auf diese Weise können Sie die durch den Lagerungs-, Verpackungs- und Auspackvorgang in den Dampfgerärraum gelangten Schmutzpartikel und Verpackungsreste entfernen.

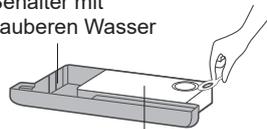
Die Metallteile besitzen einen Schutzanstrich, der beim ersten Erhitzen leichte Gerüche erzeugen kann. Die Gerüche und der sich u. U. entwickelnde Rauch verschwinden nach kurzer Zeit von allein. Bitte beachten Sie, dass diese kein Anzeichen einer fehlerhaften Verbindung oder eines defekten Geräts sind. Bitte stellen Sie sicher, dass Ihre Küche während dieses ersten Erhitzens des Geräts gut belüftet wird.

Benutzen des Wasserbehälters



Wasser einfüllen

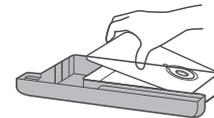
Behälter mit sauberen Wasser



Abwasserbehälter

Entfernen Sie den Gummiring und geben Sie anschließend eine geeignete Menge gefrorenes abgekochtes Wasser in den Behälter. Setzen Sie nun den Gummiring wieder ein und überprüfen Sie anschließend seinen ordnungsgemäßen Sitz.

Reinigen



Entfernen Sie zum Reinigen den Wasserdeckel oder gießen Sie das verbliebene Wasser heraus.

- ① Geben Sie gefrorenes abgekochtes Wasser in den Wasserbehälter, um einer Verkürzung der Gerätelebensdauer durch Ablagerungen entgegenzuwirken.
- ② Nach Beenden des Garens müssen Sie sowohl das Wasser des Abwasserbehälters als auch das Wasser des Behälters mit sauberem Wasser herausgießen, um einem Bakterienwachstum entgegenzuwirken.

Wenn das Wasser im Wasserbehälter zur Neige geht, dann erzeugt die Pumpe einen Piepton, um Sie darauf hinzuweisen, dass das Wasser im Gerät knapp wird. Bitte füllen Sie bei Ertönen des Pieptons schnellstmöglich Wasser in den Wasserbehälter. Wenn Sie nach einiger Zeit immer noch kein Wasser nachgefüllt haben, dann piept das Gerät 30 s lang, bevor es seinen Betrieb unterbricht und sowohl ein [Tick-Tack]-Klang ertönt als auch auf dem Display „“ angezeigt wird.

Bedienfeld



Dampfgaren*



Uhrzeit Temperatur
 1 min – 2 h 35 – 100 °C

Schneldämpfen*



Uhrzeit Temperatur
 1 min – 1 h 100 °C

Langsames Dämpfen*



Uhrzeit Temperatur
 1 min – 5 h 35 – 100 °C

Gären lassen*



Uhrzeit Temperatur
 1 min – 24 h 30 – 45 °C

Automatische Garprogramme



- | Nr. | Zugehöriges Menü |
|-----|-----------------------------------|
| 01 | Gedämpftes Getreide |
| 02 | Hackbällchen mit Klebereis |
| 03 | Gedünstete Krabben paniert |
| 04 | Gedünstete Garnelen mit Knoblauch |
| ... | ... |

Backen (mit Vorheizen)*



Uhrzeit Temperatur
 1 min – 2 h 100 – 230 °C

Backen (ohne Vorheizen)



Uhrzeit Temperatur
 1 min – 2 h 100 – 230 °C

Combi. (mit Vorheizen)*



Uhrzeit Temperatur
 1 min – 2 h 190 – 230 °C

Combi. (ohne Vorheizen)



Uhrzeit Temperatur
 1 min – 2 h 190 – 230 °C

Hinweis: Der * bei einigen Funktionen zeigt Ihnen, dass Sie die Garzeit während des Betriebs oder einer Pause durch Drehen des Drehknopfes einstellen können. Drücken Sie anschließend zur Bestätigung Ihrer Einstellung [CONFIRM/START].

Bedienungshinweise

Funktionseinstellungen

- Schritt ① Drehen Sie zur Funktionsauswahl den Drehknopf und drücken Sie anschließend [CONFIRM/START] → Schritt ② Drehen Sie zur Einstellung der Garzeit den Drehknopf und drücken Sie anschließend [CONFIRM/START] → Schritt ③ Drehen Sie zur Einstellung der Gartemperatur den Drehknopf und drücken Sie anschließend [CONFIRM/START]

Anmerkung

- Drücken Sie die Taste für die Dampfgarraumbeleuchtung, um diese ein- oder auszuschalten, wenn Sie die Nahrungsmittel im Dampfgarraum begutachten möchten.
- Wenn Sie die Parameter eingestellt haben, dann drücken Sie [CONFIRM/START], um mit dem nächsten Schritt fortzusetzen.
- Beim Automatikmenü können Sie keine Temperatur einstellen. Bei den Dämpfmenüs A01 – A10 können Sie während des Betriebs nur die Garzeit sowie Pausieren einstellen. Nach dem Einstellen der Garzeit müssen Sie zur Bestätigung Ihrer Einstellung [CONFIRM/START] drücken.
- Wenn Sie die Vorheizfunktion ausgewählt und bestätigt haben, dann stellen Sie durch Drehen des Drehknopfes die Gartemperatur ein und drücken Sie anschließend [CONFIRM/START], um das Vorheizen zu starten. Wenn die eingestellte Gartemperatur erreicht ist, dann öffnen Sie die Dampfgarertür, stellen Sie die Nahrungsmittel in den Dampfgarraum, stellen Sie mit Hilfe des Drehknopfes die Gartemperatur ein und drücken Sie abschließend [CONFIRM/START], um das Garen zu starten.

Allgemeine Funktionen

Standby-Modus

- 1) Beim erstmaligen Einschalten ertönt der Summer einmal.
- 2) Wenn im Einstellmodus 10 Minuten lang keine Bedienung erfolgt, dann wechselt das Gerät wieder zurück in den Standby-Modus und auf dem Display wird „00:00“ angezeigt.

Erinnerung Garen beendet

Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, dann ertönt der Summer. Der Dampfgarer wechselt wieder in den Standby-Modus und auf dem Display wird „00:00“ angezeigt.

Knöpfe und Tasten

Zum Erhöhen der Garzeit in und zum Verringern gegen den Uhrzeigersinn drehen; Minimale Garzeit <--> Maximale Garzeit; kein Endlosdrehen.

HINWEIS: Die Schrittweite für die Einstellung der Garzeit beträgt:

0 min ----- 10 min: 30 Sekunden
10 min ----- 60 min: 1 Minute
60 min ----- 24 h: 5 Minuten

Für die Schrittweiten der einzelnen Zeitbereiche siehe vorstehend.

Zum Beispiel:

Wenn Sie durch Drehen die 10-min-Zeitmarke überschreiten und weiterdrehen, dann ändert sich die Schrittweite von den bisherigen 30 s (0 – 10 min) auf nunmehr 1 min (10 – 60 min).

Beim Automatikmenü können Sie nur bei den Dampfgarmenüs die Garzeit einstellen, wobei hier die Schrittweite 10 s beträgt.

- 1) Wenn Sie während des Einstellvorgangs die PAUSE/CANCEL-Taste drücken, dann wird der Einstellvorgang abgebrochen. Der Dampfgarer wechselt wieder in den Standby-Modus und auf dem Display wird „00:00“ angezeigt.
- 2) Im Standby-Modus ist sowohl die CONFIRM/START- als auch die PAUSE/CANCEL-Taste benutzbar.

Dampfgarraumbeleuchtung

- 1) Bei jeder Funktion können Sie die CONFIRM/START-Taste drücken, um die Dampfgarraumbeleuchtung einzuschalten (sie schaltet sich nach 5 Minuten automatisch wieder aus).
- 2) Wenn sich das Gerät in einem anderen Modus als den Standby-Modus befindet und die Dampfgarertür geschlossen ist, dann können Sie die Dampfgarraumbeleuchtung durch Drücken von  einschalten. Sie schaltet sich nach 5 Minuten automatisch wieder aus.
- 3) Wenn Sie die Dampfgarertür öffnen, dann schaltet sich die Dampfgarraumbeleuchtung ein und erlischt nach 5 Minuten.
- 4) Wenn Sie im Standby-Modus die Dampfgarertür schließen, dann schaltet sich die Dampfgarraumbeleuchtung ein und erlischt nach 1 Minute.

Unzulässiger Zustand beim Starten einer Funktion

- 1) Wenn die Dampfgarraumtemperatur mehr als 100 °C beträgt und Dämpfen oder langsames Dämpfen gestartet wird, dann wird dieser unzulässige Zustand durch Anzeige von „E1“ und der zu hohen Temperatur auf dem Display mitgeteilt. Drücken Sie die PAUSE/CANCEL-Taste, um die Anzeige zu beenden. Alle Tasten leuchten.  leuchtet.
- 2) Wenn die Dampfgarraumtemperatur mehr als 60 °C beträgt und Gären lassen gestartet wird, dann wird dieser unzulässige Zustand mitgeteilt. Auf dem Display werden „E-1“ und „E-1“ und die zu hohe Temperatur angezeigt. Drücken Sie die PAUSE/CANCEL-Taste, um die Anzeige zu beenden. Alle Tasten leuchten.  leuchtet.

Automatische Garprogramme

Leitfaden Automatikmenü

Displayanzeige	Menüname	Empfohlene Menge/ Gewicht	Empfohlenes Behältnis	Einschubposition	Uhrzeit
A: 01	Gedämpftes Getreide	1100 g	Quadratisches Backblech + Dämpfblech	Untere Schiene	35 min
A: 02	Hackbällchen mit Klebereis	300 g	Platte + Dämpfblech	Untere Schiene	25 min
A: 03	Gedünstete Krabben paniert	600 g	Dämpfblech	Untere Schiene	20 min
A: 04	Gedünstete Garnelen mit Knoblauch	400 g	Platte + Dämpfblech	Untere Schiene	7:30 min
A: 05	Platte mit gedämpften Meeresfrüchten	900 g	Flache Platte + Dämpfblech	Untere Schiene	12 min
A: 06	Gedämpfter Seebarsch mit Limette*	400 g	Platte + Dämpfblech	Untere Schiene	8:20 min
A: 07	Gedünstetes Kokosnusshühnchen	2 Stk.	Platte + Dämpfblech	Untere Schiene	90 min
A: 08	Gedämpfte Eier mit Okra	300 g	Platte + Dämpfblech	Untere Schiene	10 min
A: 09	Yamswurzelkekse mit Duftblüten	500 g	Platte + Dämpfblech	Untere Schiene	25 min
A: 10	Rote-Bohnen-Kuchen mit Spinat	300 g	Platte + Dämpfblech	Untere Schiene	20 min
A: 11	Gedünstetes Gemüse	400 g	Dämpfblech	Untere Schiene	10 min
A: 12	Dampfkartoffeln	1000 g	Dämpfblech	Untere Schiene	25 min
A: 13	Gedünstete Hähnchenbrust	600 g	Dämpfblech	Untere Schiene	15 min
A: 14	Gedünstetes Fischsteak	600 g	Dämpfblech	Untere Schiene	10 min
A: 15	Gedünstete Mohrrüben	400 g	Dämpfblech	Untere Schiene	14 min
A: 16	Gedünsteter Spargel	500 g	Dämpfblech	Untere Schiene	10 min
A: 17	Makrelenhecht japanische Art*	2 Stk.	Backblech	Untere Schiene	15 min

Displayanzeige	Menüname	Empfohlene Menge/ Gewicht	Empfohlenes Behältnis	Einschubposition	Uhrzeit
A: 18	Gegrillte Hühnchenbrust mit Gemüse*	1 Stk.	Tiefe Platte + Backblech	Untere Schiene	45 min
A: 19	Gegrillte Lammkoteletts französische Art*	500 g	Backblech	Untere Schiene	40 min
A: 20	Gegrilltes Rosmarinsteak*	250 g	Backblech	Untere Schiene	20 min
A: 21	Gegrillte Schweinerippen mit BBQ-Gewürzen*	500 g	Backblech	Untere Schiene	90 min
A: 22	Scharfe Hühnchenflügel*	600 g	Backblech	Untere Schiene	25 min
A: 23	Kartoffeln mit Schinkenkäse*	8 Stk.	Backblech	Untere Schiene	20 min
A: 24	Mozzarella-Käse-Pizza*	1 Stk.	Backblech	Untere Schiene	15 min
A: 25	Vanillewindbeutel*	12 Stk.	Backblech	Untere Schiene	27 min
A: 26	Bunt gemischte Trockenfrüchte*	/	Dämpfblech	Untere Schiene	6 h
A: 27	Gefrorene Pommes Frites	300 g	Backblech	Obere Schiene	30 min
A: 28	Gefrorene Kartoffelkroketten	350 g	Backblech	Obere Schiene	18 min
A: 29	Gefrorener Tintenfisch	250 g	Backblech	Obere Schiene	18 min
A: 30	Gefrorene Zwiebelringe	250 g	Backblech	Obere Schiene	18 min
A: 31	Gefrorene Hähnchenstückchen	400 g	Backblech	Obere Schiene	24 min
A: 32	Schnitzel	350 g	Backblech	Obere Schiene	24 min
A: 33	Gefrorene Garnelen	250 g	Backblech	Obere Schiene	20 min
A: 34	Gemüse	250 g	Backblech	Obere Schiene	18 min
A: 35	Frühlingsrollen	250 g	Backblech	Obere Schiene	16 min
A: 36	Rindfleisch	300 g	Platte + Dämpfblech	Untere Schiene	120 min
A: 37	Lachs	300 g	Platte + Dämpfblech	Untere Schiene	120 min
A: 38	Geschirreinigung	/	/	/	30 min
A: 39	Dampfgarraum reinigen	/	/	/	10 min
A: 40	Dampfgarraum desodorisieren	/	/	/	5 min

Hinweis: Mit * gekennzeichnete Menüs benötigen ein vorheriges Vorheizen. Bei den Menüs A01 – A10 ist die Garzeit einstellbar.

Leitfaden Problembehebung

Mit Hilfe des nachstehenden Leitfadens können Sie kleinere Leistungsprobleme des Geräts und auf Bedienfehler zurückzuführende Probleme selbst beheben, ohne sich mit der Kundenabteilung in Verbindung setzen zu müssen.

 Installations- und Reparaturarbeiten dürfen nur durch eine qualifizierte Fachkraft in Übereinstimmung mit den lokalen und nationalen Sicherheitsrichtlinien durchgeführt werden. Reparaturen und/oder sonstige Arbeiten am Gerät durch unqualifizierte Personen können gefährlich sein.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät erhitzt sich nicht.	Das Gerät ist nicht ordnungsgemäß an der Netzsteckdose angeschlossen und/oder die Netzsteckdose führt keinen Strom.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose und schalten Sie eine evtl. abschaltbare Steckdose ein.
	Möglicherweise wurde der Schutzschalter ausgelöst oder die Sicherung ist durchgebrannt.	Schließen Sie den Schutzschalter wieder bzw. wechseln Sie die Sicherung in Ihrem Sicherungskasten (Sicherungsspezifikationen siehe Typenschild). Setzen Sie sich mit einem/-r qualifizierten Elektriker/-in in Verbindung, wenn nach Schließen des Schutzschalters bzw. nach dem Wechseln der Sicherung und Einschalten des Geräts dieses sich immer noch nicht erhitzt.
Ein Geräusch ist zu hören, wenn der Einschub benutzt wird.	Dieses Geräusch wird durch den Ventilator verursacht, der die Hitze gleichmäßig über dem Einschub verteilt. Wenn Sie die Funktion zum Warmhalten von Gerichten oder zum Garen bei niedrigen Temperaturen benutzen, dann läuft der Ventilator nur intervallmäßig.	Das ist keine Fehlfunktion des Ventilators.

Der Dampfgarer kann nicht eingeschaltet werden	Der Netzstecker steckt nicht fest in der Netzsteckdose.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Stecken Sie den Netzstecker nach 10 s wieder in die Netzsteckdose.
	Die Sicherung brennt durch oder der Leistungsschalter wird ausgelöst.	Ersetzen Sie die Sicherung oder schließen Sie den Schutzschalter wieder.
	Probleme mit der Netzsteckdose.	(Reparatur durch eine/-n professionelle/-n Elektrofachmann/-frau). Überprüfen Sie die Netzsteckdose mit anderen Elektrogeräten.
Der Dampfgarer wird nicht warm.	Die Dampfgarertür ist nicht vollständig geschlossen.	Schließen Sie die Dampfgarertür ordnungsgemäß.
Dampf sammelt sich an der Dampfgarertür, heiße Luft tritt aus den Luftauslässen aus	Beim Garen kann Dampf aus dem Gargut austreten. Der größte Teil davon entweicht über den Luftauslass. Allerdings kann sich immer etwas Dampf an kühlen Stellen wie beispielsweise der Dampfgarertür sammeln. Das ist normal.	

Technische Daten

Stromversorgung:

Modell:	DBO 2900
Nennspannung:	230 – 240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme Umluft: Nennleistung	1400 – 1500 W
Dampfleistung: Nennleistung	1950 – 2150 W
Leistung kombiniertes Garen: Nennleistung	2050 – 2250 W

1. Die Abmessungen sind in der Reihenfolge Breite x Tiefe x Höhe angegeben. Die äußeren Abmessungen sind einschließlich der Länge des Griffes und der herausstehenden Rückenplatte. Die Höhenangabe ist einschließlich der Standfüße.
2. Die Dampfgarraumabmessung umfasst auch die herausstehende Rückenplatte und das Fassungsvermögen des Dampfgarraums ist das Produkt aus Länge, Tiefe und Höhe des Dampfgarraums. Durch permanente Produktverbesserungen können sowohl die Angaben zum Fassungsvermögen als auch die Angaben auf dem Typenschild um bis zu $\pm 12\%$ gegenüber den Angaben dieser Bedienungsanleitung abweichen.
3. Die tatsächlichen Parameter können aufgrund von Verbesserungen unserer Produkte von den Daten auf den Aufklebern abweichen. Bitte beziehen Sie sich immer auf das tatsächlich vorhandene Gerät.

Umweltschutz

Entsorgung des Verpackungsmaterials

Die Transport- und Schutzverpackungen bestehen aus umweltfreundlichen und wiederverwertbaren Materialien, weshalb wir Sie bitten, diese bei der Entsorgung zu recyceln.

Stellen Sie sicher, dass alle Plastikverpackungen, Plastikbeutel usw. sicher und außerhalb der Reichweite von Babys und Kleinkindern entsorgt werden. Erstickungsgefahr!

Entsorgung Ihres Altgeräts

Elektrische und elektronische Geräte enthalten oft Materialien, die bei falscher Handhabung oder unsachgemäßem Recycling für die Umwelt und die menschliche Gesundheit potenziell gefährlich sind. Auf der anderen Seite sind diese Materialien jedoch für das ordnungsgemäße Funktionieren Ihres Geräts unentbehrlich.

Entsorgen Sie daher Ihr Altgerät nicht über den gewöhnlichen Hausmüll.

Packen Sie Ihr Gerät aus und entsorgen Sie die Verpackung auf umweltfreundliche Weise.

Bitte entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien/das Altgerät bei Ihrem lokalen Müllentsorgungsunternehmen bzw. einem Recyclingunternehmen in Ihrer Nähe oder setzen Sie sich für Hinweise zur umweltgerechten Entsorgung mit Ihrem Händler in Verbindung.

Bitte stellen Sie sicher, dass das bis zur Entsorgung aufbewahrte Altgerät bzw. die bis zur Entsorgung aufbewahrten Verpackungsmaterialien keine Gefahr für Kinder sind.

Konformitätserklärung

Dieses Gerät entspricht den gesetzlichen Anforderungen und wurde unter ständigen Qualitätskontrollen gefertigt. Die technischen Daten entsprechen dem aktuellen Stand zum Zeitpunkt der Drucklegung. Änderungen vorbehalten.



Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie unter www.nabo.at

Entsorgung

Dieses Gerät nicht im unsortierten Hausmüll entsorgen. An einer ausgewiesenen Sammelstelle für Elektro- und Elektronik Altgeräte entsorgen. Dadurch tragen Sie zum Schutz der Ressourcen und der Umwelt bei. Für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an die örtlichen Behörden.



Importeur / Hersteller:

baytronic Handels GmbH | Harterfeldweg 4; A-4481 Asten | www.nabo.at



STEAM OVEN USER'S GUIDE

OPERATION MANUAL

MODEL: DBO 2900

Read these instructions carefully before using your steam oven, and keep it carefully.

If you follow the instructions, your oven will provide you with many years of good service.

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY

Baytronic Handels GmbH, Harterfeldweg 4; A-4481 Asten

www.nabo.at

Table of contents

Warning and Safety instructions	2
Cleaning and care	6
Before using for the first time	7
Water Box Use	7
Control panel	8
Operation	9
Auto menu	10
Problem solving guide	12

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away. A steam cleaner is not allowed to be used. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This appliances is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and others working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

WARNING The accessible parts may become hot during use. The children should stay away. The surface may be hot during product operation. Surfaces with "Hot"  mark will become hot during use.

Warning and Safety instructions

This appliance complies with all relevant safety requirements.

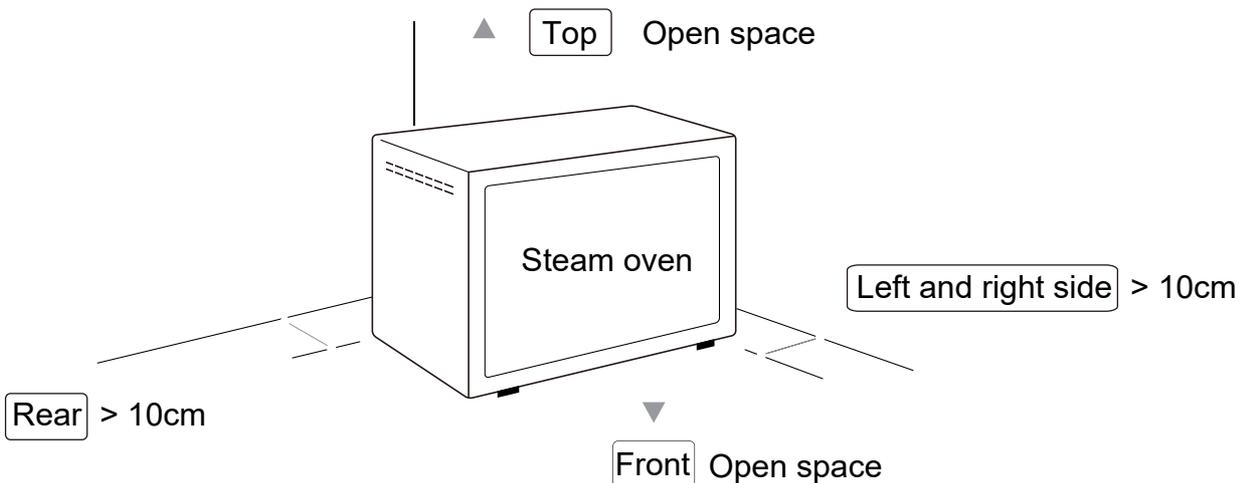
Inappropriate use can, however, lead to personal injury and damage to property.

To avoid the risk of accidents and damage to the appliance, please read these instructions carefully before installation and before using it for the first time. They contain important notes on installation, safety, use and maintenance.

Keep these instructions in a safe place and ensure that new users are familiar with the content. Pass them on to any future owner.

Warning and Safety instructions

In order to avoid the oil, smoke, and steam discharged from the exhaust port polluting the furniture and even causing fire due to overheating in the cooking process, the steam oven should be kept at a certain distance from the walls and cabinets. Please place it at a safe distance as indicated in the figure below.



- In order to avoid damage and property damage to the user, the product body and the User's Guide contain important texts such as correct and safe use methods.
- Icons and symbols are designed to help understand and may differ from the real product.
- Please read the relevant labeling carefully before use and strictly observe it; please keep it properly for future reference.

Environmental Considerations

► **Do not approach flammable or thermolabile objects.**

Keep away from carpets, tablecloths, curtains, or thermolabile furniture and walls, because they will be deformed and burnt due to heat.

Precautions for Use

► **All packaging materials must be removed before use.**

If the packaging isn't removed, it will cause spark, fire or burns during work.

Before use, please check if the cooking utensils used are suitable for the product. It is recommended to **use high temperature resistant glass, ceramic or metal containers for food.**

Please use a dedicated socket as the operating current is high..

Do not use the same socket with other high power appliances (especially air conditioners, heaters, etc.) in order to avoid overloading the circuit and causing a fire.

► **The socket is too loose or difficult to plug.**

Stop using immediately if the power cord and power plug are damaged. Do not use loose socket as this may result in fire, electric shock or injury.

Hold the power plug to pull it out of the socket.

Holding the power cord may damage the cord and cause electric leakage or fire.

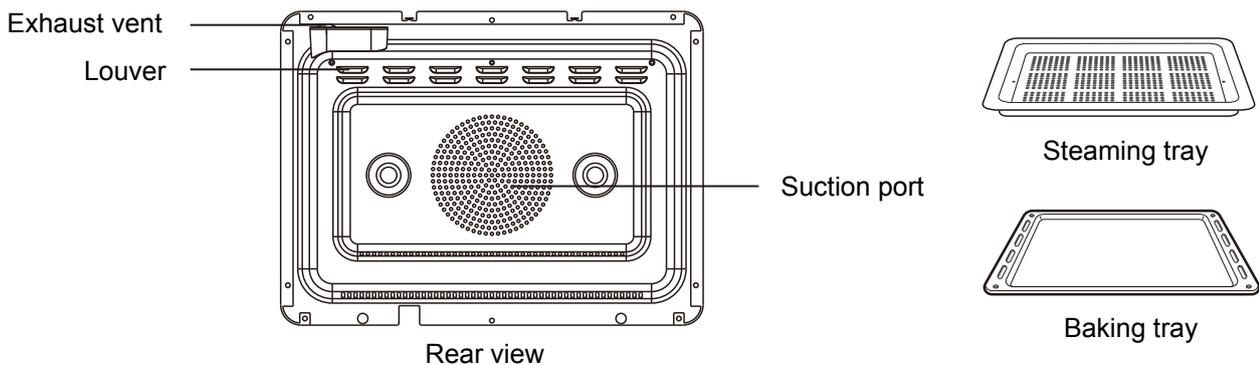
If the machine won't be used for a long time, unplug the power plug to avoid electric leakage and fire caused by aging of the insulated rubber wire.

Before inserting the power plug, wipe off the dust attached to the plug blade with a dry cloth.

Please read the User's Guide carefully before use and keep it properly for future reference.

It is forbidden to insert metal or foreign objects, such as wire and fingers, into the suction port, exhaust port, and louver in the rear side of the steam oven.

Otherwise, it may cause electric shock or injury. If any foreign object is inserted into the product by accident, please unplug the power cord and contact our customer service center.



► **Only use the temperature probe recommended for this product.**

The venting holes of the product must be kept clear, and the enclosure mustn't be covered by other items.

Do not use it for purposes other than cooking.

If the voltage is too low or unstable, the product may not start properly. Please unplug the power cord immediately. If you want to use, it is recommended to add a voltage regulator.

Do not put large plastic bags for packaging in places where children can reach or abandon them.

If the plastic bag is put on the head, it will cause suffocation.

Do not keep the power cord and plug close to the exhaust port, enclosure or places with excessive temperature or humidity, so as to prevent the power cord from aging and causing hazards.

If there is smoke, turn off the power switch or unplug the power cord and keep the oven door closed to prevent the flame from spreading.

The product can't be operated in the form of an external timer or a separate remote control system.

After use, please unplug the power plug in time; do not put it close to the fire source or immerse it in water; do not put the power cord and plug directly on the enclosure to avoid damaging the power cord due to heat.

Do not knock at the product.

This product is designed for home heating and cooking. It is not suitable for industrial and commercial purposes.

Do not put any item on the enclosure.

It is dangerous to keep food or any item on the enclosure. Items may be deformed, burnt and caught on fire. Metal objects such as knives, forks, spoons and lids may become hot.

Do not operate the product via an external timer or a separate remote control system.

Do not immerse the product in water.

Do not pull out the plug during cooking.

It will produce sparks, fire or electric shock when the plug is pulled out.

Do not put any foreign matter into the interlock switch of the oven door.

It is prohibited to fry food.

Never fry food in the oven with a pot of oil in order to prevent fire.

Open and close the door carefully.

WARNING If the oven door or door seal is damaged, it should not be used until it has been repaired by qualified service personnel.

Hot surface, risk of burns

Do not approach the face or other parts of the body to the oven door or exhaust port during or after cooking, as this may result in burns.

During and after steam heating, be careful of the heat and vapor that is emitted. Take extreme care when opening the oven door, as the oven may continue to emit hot steam at this moment.

WARNING The accessible parts may become hot during use. The children should stay away. The surface may be hot during product operation. Surfaces with "Hot  " mark will become hot during use.

Please take care when taking food, do not impact the chamber or door glass with utensils .

Take care when heating soup, beverages and other liquid food.

Heating the beverage will result in delayed splashing and boiling, so care must be taken when taking it out.

Feeding bottles and baby food cans should be stirred or shaken; check the temperature of the food in the bottle before feeding in order to avoid burns.

Clean after cooling.

The dirt left in the oven chamber must be cleaned frequently so as not to affect the heating effect.

Put it in a place out of the reach of children.

Children can be allowed to use the product without supervision only when sufficient guidance has been provided so that children can use the product in a safe manner and understand that incorrect use is dangerous. When the product is operated in steaming mode, the children must use under the supervision of an adult due to the elevated temperature.

The product will be hot during use, so avoid contact with the oven chamber to prevent burns.

Do not use steam cleaner.

Maintenance Precautions

- ▶ **Do not open the enclosure to repair or modify as there is a high voltage power inside.**

WARNING It is dangerous for persons other than qualified service personnel to perform maintenance operations. If you encounter any problem during use, please contact our customer service center.

- ▶ **Non-professionals are strictly prohibited to disassemble this product, as it may cause danger.**

WARNING If the door or door seal is damaged, it can no longer be used. Please contact qualified/Midea service personnel for repair.

- ▶ **If the power cord is damaged, it must be replaced by a professional from the manufacturer, its service department or similar department to avoid a hazard.**

Cleaning and Maintenance Precautions

- ▶ **Oven door and enclosure**

Wipe with a slightly damp cloth. Wipe stubborn stains with mild soap and then wipe with a slightly damp cloth.

WARNING Do not use too much water, or else it may cause the steam oven to rust and cause damage.

- ▶ **Vapor vent**

Wipe with a slightly damp cloth. After steam cooking, there will be white marks (dissolved substances in the water) near the vapor vent. Carefully wipe with a slightly damp cloth that the water has been wrung out.

- ▶ **Oven chamber and door (interior)**

Wipe with a slightly damp cloth. Positions with stubborn stains can be soaked in a mild soap solution for 30 minutes and then cleaned.

After steam heating, wait for the steam oven to cool down, and then wipe off any condensed water with a dry cloth.

WARNING Do not use sharp objects, such as a stiff brush or fork, as this may result in scratches or cracks.

▶ **Oven door seal**

If water droplets or food debris get stuck in the door seal, wipe it with a soft cloth after wringing out the water.

WARNING Do not scratch or remove the seal as the steam spills easily.

▶ **Wipe the enclosure with a cloth dampened with a soft detergent (such as detergent), wipe it off with a damp cloth, and finally wipe with a dry cloth. Do not wipe the product with a hard object such as a wire brush. Do not clean the door safety lock system.**

WARNING Do not use a rough scrubbing agent or a sharp metal scraper to clean the glass of the oven door, which may cause the glass to shatter.

▶ **Always keep the door and the body joint clean.**

The grease produced during cooking can corrode the chamber and affect the heating effect, thus changing the taste of the food. Therefore, please clean the oven chamber with a damp cloth or a cloth dampened with a soft detergent when the chamber has fully cooled down.

Clean accessories with warm water regularly. Do not clean with cold water immediately after cooking for a long time.

Do not wipe the oven with poor cleaning agent or corrosive, volatile chemical solvent to avoid damage to the oven.

Electrical connection

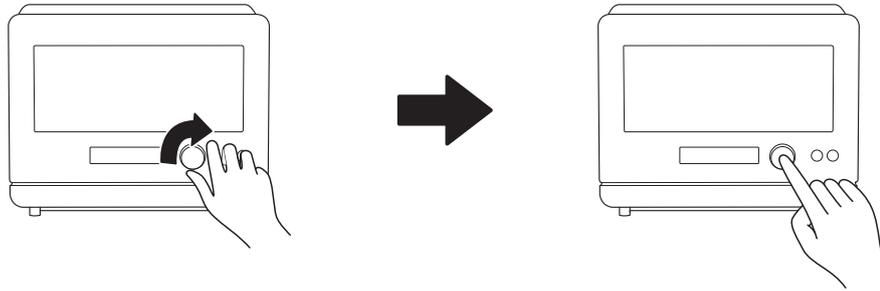
The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket. Only a qualified electrician who takes the appropriate regulations into account may install the socket or replace the connecting cable. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm. Contact protection must be ensured by the installation.

Cleaning and care

⚠ Note

- When using the tableware cleaning function, be sure to confirm that the tableware has a heat resistance temperature higher than 130°C and that the water box is full of water.

Tableware cleaning: use this function to sterilize tableware. It is suitable for cleaning all kinds of tableware, including baby feeding bottles.



Rotate the knob and press "CONFIRM/START"

Cavity
cleaning

Cavity
deodorization

Press "CONFIRM/START"
to start tableware cleaning

Auto menu 39; use this function for cavity
cleaning after cooking

Auto menu 40; Use this function to remove the residual smell of
the cavity after end

Tips and Note

- Do not use a rough scrubbing agent or a sharp metal scraper to clean the glass of the oven door, which may cause the glass to shatter.
- Do not place the power cord and plug directly on the cover to prevent the power cord from being damaged by the heat of the cover.
- When the furnace is at a high temperature, the internal water vapor expands. Due to the air pressure problem, a whistling sound will be generated if the door is closed immediately after opening. This is normal and does not affect the use. The temperature of the furnace drops slightly in 10 seconds after the door is opened, and there will be no sound when the door is closed.
- Unplug the plug and wait for the machine to completely cool down.
- Wipe the product case with a cloth dampened with a soft detergent and wipe it off with a damp cloth.
- It is strictly forbidden to immerse the steam oven in water or other liquids.
- For best cleaning results, it is recommended to wash the accessories with warm water.

To avoid damaging the surfaces of your appliance, do not use:

cleaning agents containing soda, ammonia, acids or chlorides

cleaning agents containing descaling agents

abrasive cleaning agents, e.g. powder cleaners and cream cleaners

hard, abrasive sponges and brushes, e.g. pot scourers

stainless steel cleaning agents

dishwasher cleaner

oven sprays

glass cleaning agents

solvent-based cleaning agents

sharp metal scrapers

Before using for the first time

Initial cleaning and heating
Removing the steam oven all of the protection foil on the front. For more information see the "Cleaning and care" before the first use of the appliance.

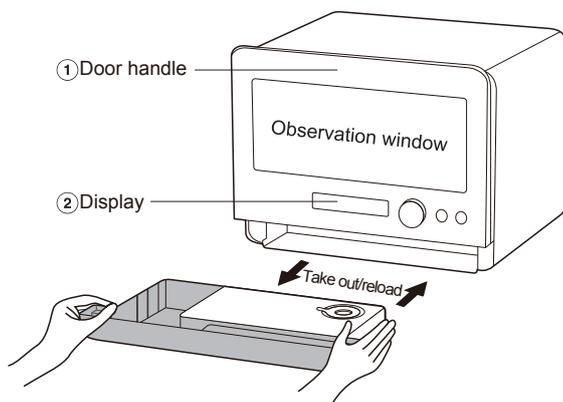
Please remove all accessories and wash out of the oven. Electric heating empty containers. New appliances typically smell when first used. Before using the electrical appliance to cook food faster to heat it helps to banish odors.

Cleaning and heating up for the first time

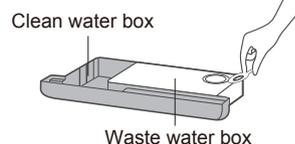
Before heating, it is best to wipe the steam oven interior with a damp cloth. In this way, storage and untwisting appliances accumulated in the packaging process in furnace dust or residual packing material can be removed.

Metal components have a protective coating which may give off a slight smell when heated up for the first time. The smell and any vapors will dissipate after a short time, and do not indicate a faulty connection or appliance. Ensure that the kitchen is well ventilated whilst the appliance is being heated up for the first time.

Water Box Use

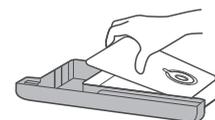


Water filling method



Uncover the rubber ring, add a proper amount of frozen boiled water, cover the rubber ring and ensure good fitting.

Cleaning method



Uncover the water lid to clean, or drain the remaining water.

- ① Add frozen boiled water to the water box to prevent scale from affecting the life of the machine
- ② After cooking, the water in the waste water box and the clean water box must be drained to avoid bacterial growth.

When the water box is short of water, the pump will emit a beeping sound, indicating that the machine is short of water. In this case, please fill up the water box with water in time. If the water box is always in a water shortage state, the machine will beep for 30 seconds and then pause, accompanied by [tick tock] tone, and the screen displays [].

CONTROL PANEL



Steaming*



Time Temperature

1 min.~ 2h 35~100°C

Quick steaming*



Time Temperature

1 min.~ 1h 100°C

Slow steaming*



Time Temperature

1 min.~ 5h 35~100°C

Fermentation*



Time Temperature

1 min.~ 24h 30~45°C

Auto menu



No. Corresponding menu

01 Steamed grains

02 Glutinous rice steamed meat balls

03 Steamed breaded crab

04 Steamed shrimps with garlic

... ...

Convection (with preheating) *

Convect.

Time Temperature

1 min.~ 2h 100~230°C

Convection (without preheating)

Convect.

Time Temperature

1 min.~ 2h 100~230°C

Combi. (with preheating)*

Combi

Time Temperature

1 min.~ 2h 190~230°C

Combi. (without preheating)

Combi

Time Temperature

1 min.~ 2h 190~230°C

Note: function with * means that you can adjust the cooking time by turning the knob during operation and pause. Then press "CONFIRM/START" to confirm.

Operation

Function settings

- Step ① Rotate the knob to select the function, and press [CONFIRM/START] → Step ② Turn the knob to set the time, and press [CONFIRM/START] → Step ③ Turn the knob to set the temperature, and press [CONFIRM/START] to start cooking

Remark

- Press the oven light button to turn the oven light on/off and observe the food in the chamber at any time.
- After setting the parameters, you need to press [CONFIRM/START] to proceed to the next step.
- The automatic menu doesn't allow adjusting the temperature, only the steam menu A01-A10 allows adjusting the cooking time during operation and pause. After setting the time, you need to press [CONFIRM/START] to confirm.

- After selecting and confirming the function of preheating, turn the knob to set the temperature, press [CONFIRM/START] to start preheating. When the temperature reaches the set value, open the oven door, put in the food, then rotate the knob to set the time, and press [CONFIRM/START] to start cooking.

General Function

Standby mode

- 1) At initial power-up, the buzzer sounds once.
- 2) Under the setting state or in the suspended state, if there is no operation for 10 minutes, oven will return to standby and display "00:00".

End of cooking reminder

The buzzer will sound when cooking time countdown is over. Oven will return to standby state and display "00:00".

Knob and keys

Right to add time, left to reduce time, minimum time <--> maximum time, not circular.

NOTE: the step quantities for the adjustment time of the coding switch are as follow:

0 min-----10 min : 30 seconds
10min-----60 min : 1 minute
60min-----24 hour : 5 minutes

For the time range of critical value above, the step value refers to the value of the range it about to enter.

For example:

When the rotation reaches 10min, if the rotation is left, the time is about to enter "0~10 min", the step value is 30 seconds, If dextral rotation, time is about to enter "10 ~60 min", the step value is 1 minute.

Automatic menu function, only the steam menu can adjust the time, the step value is 10s.

- 1) During the setting process, if the "PAUSE/CANCEL" key is pressed, the setting is invalid. The oven will return to the standby state and display "00:00".
- 2) In suspended state, "CONFIRM/START" and "PAUSE/CANCEL" key are valid.

Lamp

- 1) In any function, press the "CONFIRM/START" key to open the lamp,(lamp go out after 5 minutes).
- 2) Non-standby state with oven door closed, the lamp switch can be controlled by pressing "  " and lamp will be extinguished 5 minutes after opening.
- 3) When you open the oven door, the lamp will on and then light off after 5 minutes.
- 4) In standby state, when you close the oven door, the lamp will on and then light off after 1 minute.

Abnormal startup

- 1) When the chamber temperature is over 100° and when the steaming and slow steaming are started, abnormal conditions will be reported and "E-1" and high temperature will be displayed. Press the "PAUSE/CANCEL" key to cancel the display. All key lights are on. "  " is valid.
- 2) When the chamber temperature is over 60° and when the fermentation is started, abnormal condition will be reported. "E-1" and "E-1" and high temperature will be displayed. Press the "PAUSE/CANCEL" key to cancel the display. All key lights are on. "  " is valid.

Auto menu

Auto menu guide

Screen display	Menu name	Recommended weight	Recommended container	Placement area	Time
A: 01	Steamed grains	1100g	Square tray+ steaming tray	Lower layer	35 min.
A: 02	Glutinous rice steamed meat balls	300g	Plate + steaming tray	Lower layer	25 min.
A: 03	Steamed breaded crab	600g	Steaming tray	Lower layer	20 min.
A: 04	Steamed shrimps with garlic	400g	Plate + steaming tray	Lower layer	7 min. 30 sec
A: 05	Steamed seafood platter	900g	Shallow plate + steaming tray	Lower layer	12 min.
A: 06	Steamed sea bass with lime *	400g	Plate + steaming tray	Lower layer	8 min. 20 sec
A: 07	Stewed coconut chicken	2pcs	Plate + steaming tray	Lower layer	90 min.
A: 08	Steamed egg with okra	300g	Plate + steaming tray	Lower layer	10 min.
A: 09	Osmanthus yam cake	500g	Plate + steaming tray	Lower layer	25 min.
A: 10	Spinach red bean cake	300g	Plate + steaming tray	Lower layer	20 min.
A: 11	Steamed vegetables	400g	Steaming tray	Lower layer	10 min.
A: 12	Steamed potatoes	1000g	Steaming tray	Lower layer	25 min.
A: 13	Steamed chicken breast	600g	Steaming tray	Lower layer	15 min.
A: 14	Steamed fish steak	600g	Steaming tray	Lower layer	10 min.
A: 15	Steamed carrots	400g	Steaming tray	Lower layer	14 min.
A: 16	Steamed asparagus	500g	Steaming tray	Lower layer	10 min.
A: 17	Japanese-style saury*	2pcs	Baking tray	Lower layer	15 min.
A: 18	Chicken breast grilled vegetables *	1pcs	Deep dish + baking tray	Lower layer	45 min.
A: 19	French-style grilled lamb chops *	500g	Baking tray	Lower layer	40 min.
A: 20	Rosemary grilled steak *	250g	Baking tray	Lower layer	20 min.
A: 21	BBQ flavored grilled pork ribs *	500g	Baking tray	Lower layer	90 min.
A: 22	Spicy chicken wings *	600g	Baking tray	Lower layer	25 min.
A: 23	Cheese bacon and potatoes *	8 pcs	Baking tray	Lower layer	20 min.

Screen display	Menu name	Recommended weight	Recommended container	Placement area	Time
A: 24	Mozzarella cheese pizza *	1 pcs	Baking tray	Lower layer	15 min.
A: 25	Vanilla puffs *	12 pcs	Baking tray	Lower layer	27 min.
A: 26	Colorful dried fruit *	/	Steaming tray	Lower layer	6 h
A: 27	Frozen French fries	300g	Baking tray	Upper layer	30 min.
A: 28	Frozen potato croquettes	350g	Baking tray	Upper layer	18 min.
A: 29	Frozen squid	250g	Baking tray	Upper layer	18 min.
A: 30	Frozen onion rings	250g	Baking tray	Upper layer	18 min.
A: 31	Frozen chicken nuggets	400g	Baking tray	Upper layer	24 min.
A: 32	Escalope	350g	Baking tray	Upper layer	24 min.
A: 33	Frozen shrimps	250g	Baking tray	Upper layer	20 min.
A: 34	Vegetables	200g	Baking tray	Upper layer	18 min.
A: 35	Spring rolls	250g	Baking tray	Upper layer	16 min.
A: 36	Beef	300g	Plate + steaming tray	Lower layer	120 min.
A: 37	Salmon	300g	Plate + steaming tray	Lower layer	120 min.
A: 38	Tableware cleaning	/	/	/	30min.
A: 39	Cavity cleaning	/	/	/	10min.
A: 40	Cavity deodorization	/	/	/	5min.

Note: Menu with * need preheating in advance. For A01-A10, the cooking time is adjustable.

Problem solving guide

With the help of the following guide, minor faults in the performance of the appliance, some of which may result from incorrect operation, can be put right without contacting the Service Department.

 Installation work and repairs to electrical appliances must only be carried out by a suitably qualified person in strict accordance with current local and national safety regulations. Repairs and other work by unqualified persons could be dangerous.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance does not heat up.	The appliance is not correctly plugged in and switched on at the mains socket.	Insert the plug and switch on at the socket.
	The mains fuse has tripped.	Reset the trip switch in the mains fuse box (minimum fuse rating - see data plate). If, after resetting the trip switch in the mains fuse box and switching the appliance back on, the appliance will still not heat up, contact a qualified electrician.
A noise can be heard when the drawer is being used.	The noise is caused by the fan which distributes the heat evenly through the drawer. The fan operates at intervals when the functions for keeping food warm and low temperature cooking are being used.	This is not a fault.
Oven can not be started	Power cord is not plugged in tightly.	Unplug. Then plug again after 10 seconds.
	Fuse blowing or circuit breaker works.	Release fuse or reset circuit breaker
	Trouble with outlet.	(repaired by professional personnel). Test outlet with other electrical appliances.
Oven does not heat.	Door is not closed well.	Close door well.
Steam accumulating on door, hot air out of vents	In cooking, steam may come out of food. Most will get out from vents. But some may accumulate on cool place like oven door. It is normal.	

Technical data

Power supply:

Model:	DBO 2900
Rated Voltage:	230-240V~ 50Hz
Convection power : Rated	1400-1500W
Steam power : Rated	1950-2150W
Combination power : Rated	2050-2250W

1. The order of dimensions is width × depth × height; the outline depth includes the length of the handle a stretched back plate, and the height value includes the foot.
2. The size of the cavity contains the stretch length, and the product of the width, depth and height is multiplied obtain the volume of the cavity. Due to continuous product upgrades, volume parameters and labeling data may differ, with a tolerance range of ±12%.
3. The actual parameters may be different from the labels as our products are subject to improvement. Please ref to the actual product for specific parameters.

Environmental protection

Disposal of the packing material

The transport and protective packing has been selected from materials which are environmentally friendly for disposal, and should be recycled.

Ensure that any plastic wrappings, bags, etc. are disposed of safely and kept out of the reach of babies and young children. Danger of suffocation.

Please do not therefore dispose of it with your household waste.

Unpack the appliance and dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.

Please dispose of it at your local community waste collection/recycling centre or contact your dealer for advice. Please ensure that it presents no danger to children while being stored for disposal.

Disposal of your old appliance

Electrical and electronic appliances often contain materials which, if handled or disposed of incorrectly, could be potentially hazardous to human health and to the environment. They are, however, essential for the correct functioning of your appliance.



According to Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) directive, WEEE should be separately collected and treated. If at any time in future you need to dispose of this product please do NOT dispose of this product with household waste. Please send this product to WEEE collecting points where available.

Importeur / Hersteller:
baytronic Handels GmbH | Harterfeldweg 4; A-4481 Asten | www.nabo.at

