

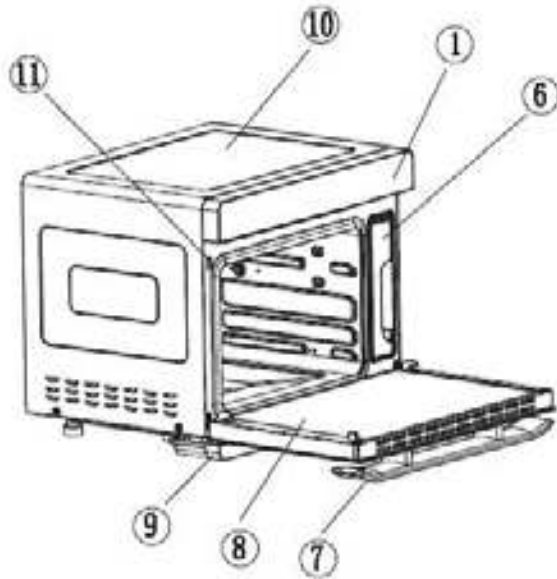


DG 40: 220 – 240 V~; 50/60 Hz; 2100 – 2400 W

DG 30: 220 – 240 V~; 50/60 Hz; 1900 – 2200 W

Multifunktionsdampfbackofen DG 40 & DG 30

| | |
|----------------------|----|
| Gebrauchsanweisung | 2 |
| Instructions for use | 22 |
| Mode d'emploi | 42 |
| Gebruiksaanwijzing | 64 |
| Brugsanvisning | 86 |






- 1 Display / Control Panel
- 2 Drehspieß (nur bei DG 40)
- 3 Spießausheber (nur bei DG 40)
- 4 Gitterrost
- 5 Backblech
- 6 Wassertank
- 7 Türgriff
- 8 Glastür
- 9 Wasserauffangschale
- 10 Gehäuse
- 11 Mikroschalter
- 12 Handschuh

Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und Innenräumen, jedoch nicht im Gewerbe bestimmt. Es eignet sich zum Grillen, Backen, Gratinieren und Wärmen von Lebensmitteln. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen. Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber. Waschen Sie alle Teile gründlich (siehe Reinigung).

Sicherheitshinweise

-  **Heiße Oberfläche!** Es besteht Verbrennungsgefahr bei Berühren der Oberfläche im laufenden Betrieb. Das Gerät mit der Rückseite im Abstand von 10cm an die Küchenwand stellen.
- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Das Gerät ist kein Einbauofen und darf nicht als solcher verwendet werden.
- 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.
-  Stellen Sie nichts auf dem Gerät ab und decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab.
- **Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser.**
- Lassen Sie rund um das Gerät mindestens 10cm Platz.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschen oder unsachgemäßen Gebrauch, der durch die Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden. Es dürfen nur original Ersatzteile verwendet werden.
- Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
- Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschrie-

benen Zwecke benutzen.

- Den Rost nicht mit Alufolie einwickeln (Hitzestau).
- Keine Materialien wie Papier, Pappe, Plastik etc. in das Gerät geben.
- 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 – außer dem Heizkörper- gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 15 min. aufheizen lassen.



- **Vorsicht! Gerät wird heiß.** Verbrennungsgefahr! Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr heiß sein! Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.
- Während des Gebrauchs tritt Dampf aus. Halten Sie Hände und Gesicht auf Abstand.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses einen Querschnitt von 1,5mm² haben.
- Bei einer GS-geprüften 16 A Mehrfach-Steckerleiste darf diese wegen Brandgefahr nicht mit mehr wie 3680 Watt belastet werden.
- Achten Sie drauf, dass Kinder nicht am Kabel ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- **Achtung:** Da sich herabtropfende Fette leicht am Heizkörper entzünden können, niemals ohne Pfanne grillen! Beim Herausnehmen der vollen Pfanne kein Fett auf den Heizkörper kippen.

- Bitte benutzen Sie zum Herausnehmen des Rostes oder der Pfanne den beigefügten Griff.
- **Hygiene:** Darauf achten, dass das Gerät wegen Bakterien- oder Schimmelbefall immer gereinigt werden soll.

Reinigung

-  **Achtung! Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.**
- **Gerät nicht in Wasser tauchen. Den Innenraum nicht zu nass, oder mit einem Dampfreiniger reinigen.**
- Fettrückstände müssen aus hygienischen Gründen und wegen Brandgefahr entfernt werden.
- Entfernen Sie Verschmutzungen sofort nach dem Gebrauch. Je länger diese im Gerät verbleiben, desto schlechter lassen sie sich entfernen.
- Keine Scheuermittel, Backofenspray oder Lösungsmittel verwenden.
- Das Gehäuse und den Innenraum mit einem feuchten Tuch mit Spülmittel, die Glasscheibe mit Glasreiniger säubern und trocknen.
- Zur leichten Reinigung der Garraumdecke lässt sich der Heizkörper durch Druck der Feder herunterklappen.
- Nach der Reinigung den Heizkörper wieder hochklappen!
- Das Einschubfach und die Pfannen in heißem Wasser reinigen und dann trocknen.
- Garraum, Türdichtung und Glasscheibe nach jedem Gebrauch reinigen. Wasserrest auf der unteren Dampfplatte mit einem Schwamm entfernen.
- Alle Teile gut trocknen, das Einschubfach unter dem Gerät wieder einschieben. Die Tür erst schließen, sobald der Innenraum vollständig getrocknet ist.

Arbeitsplatz

Wichtig: Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z.B. Herdplatte), sondern nur auf einer ebenen,

stabilen und temperaturbeständigen Unterlage betreiben. Es ist immer darauf zu achten, dass sich keine entflammaren Gegenstände in der Nähe befinden.

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

Kochgeschirr

Verwenden Sie nur hitzebeständiges Kochgeschirr. Kunststoffgeschirr schmilzt bei hohen Temperaturen. Geschlossene Dosen oder Gläser dürfen nicht erhitzt werden, da sich Überdruck bilden kann und die Dosen platzen. Bei flüssigen Lebensmitteln darf nur 2/3 des Behälters gefüllt werden.

Mit diesem Universalgerät kann man:

- o Dämpfen
- o Backen
- o Grillen
- o Dörren
- o Braten
- o Auftauen

Ähnlich wie im Backofen gelingt die Essenszubereitung.

Die festeingestellten Zeit- und Temperaturprogramme dienen der Unterstützung. Mit dem DIY-Programm kann man seine eigenen Werte für das Essen wählen.

Die Ergebnisse sind abhängig vom eigenen Geschmack, Lebensmittelqualität, Temperatur etc.

Familienrezepte oder tolle Rezepte aus dem Internet lassen sich hervorragend in diesem Gerät zubereiten.

Weitere Funktionen

Ober-/Unterhitze

- Gute Ergebnisse der meisten Rezepte
- Universell einsetzbar
- Zur Verwendung mit einem Backblech

Ober-/Unterhitze mit Heißluft

- Die intensive Temperatur wird durch das Gebläse gleichmäßig im Gerät verteilt.
- Die Verwendung mehrerer Backbleche ist möglich
- Intensive Hitzeerzeugung

Oberhitze / Oberhitze mit Umluft

- Zum Grillen von flachen Fleischstücken und zum Gratinieren

Heißluft

- Gleichmäßiges Backen und Braten.
- Bei niedrigen Temperaturen können auf mehreren Ebenen Lebensmittel zubereitet werden

Dampfgaren

- Zubereitung von zarten Lebensmitteln unter Beibehaltung der Vitamine und Mineralstoffe

Heißluft mit reduziertem Dampf

- Zum Braten, Backen und Auftauen
- Der Dampf verhindert das Austrocknen der Lebensmitteloberfläche

Heißluft mit Drehspieß

- Die heiße Luft erreicht durch das Gebläse die Oberfläche des Grillgutes

Energiesparen

- Bei hohen Kochtemperaturen stellt man das Thermostat 5 Minuten vor Beendigung der Kochzeit auf eine Minimaltemperatur und nutzt die Restwärme.
- Vorheizen des Garraums ist nur bei wenigen Zubereitungen z.B. Brot oder Kuchen mit kurzer Backzeit notwendig



1 Innenraumbeleuchtung / Kindersicherung

- o Die Innenraumbeleuchtung kann mit dieser Taste ein- und ausgeschaltet werden.
- o Die Lampe leuchtet 3 Minuten nach Beendigung des Kochvorgangs oder nach dem Öffnen der Tür.
- o Kindersicherung: die Taste 3 Sekunden gedrückt halten um die Sicherung einzuschalten. Erneutes Drücken dient zum entriegeln.

2 Einstelltaste Vorwahlzeit

- o Taste drücken um die Startzeit eines Programms festzulegen

3 Zurück-Taste

- o Taste drücken um in die vorherige Einstellung zu gelangen

4 Auswahltaste rückwärts

- o Wahl der Funktionen und der 10 Arbeitsmodi
- o Zeiteinstellung
- o Temperatureinstellung

5 ON/OFF

- o Taste drücken, alle Symbole leuchten
- o Taste drücken um die Programme zu verlassen
- o Das Gerät geht auf Standby

6 Auswahltaste vorwärts





- o Wahl der Funktionen und der 10 Arbeitsmodi
- o Zeiteinstellung
- o Temperatureinstellung

7 Enter-Taste

- o Start / Pause / Eingabe

Vorwahlzeit einstellen (Display Nr. 2)

Mit dieser Funktion kann bestimmt werden, wann ein Programm, z.B. Dämpfen gestartet werden soll (z.B. 2 Std, 20 Min.)

 und  drücken. Die Stundenanzeige blinkt, mit  gewünschte Zeit (2 Stunden) einstellen und mit  bestätigen. Es blinkt 30 Min.



















Mit  gewünschten Minuten (20 Min.) einstellen und mit  bestätigen.




Anschließend im Hauptmenu das gewünschte Programm auswählen, z.B. Dämpfen

Code E - 4. Mit  bestätigen.

Nach Ablauf der Vorwahlzeit startet das Gerät das gewünschte Programm Dämpfen E - 4.



| | Symbol | Funktion | Beschreibung |
|----|---|--|---|
| 1 |  | Zeit | Die beiden ersten LED zeigen die Stunden (0-12) Die beiden zweiten LED zeigen die Minuten (0-59) |
| 2 |  | Temperatur | Einstellbereich 30 – 230°C |
| 3 |  | Delay-Funktion / Arbeitsstartverzögerung | |
| 4 |  | Zeitverlängerung nach Programmablauf | |
| 5 |  | Wassertank | Wassermenge max. 1,2 ltr. |
| 6 |  | Aufforderung zur Reinigung des Wasserbehälters | |
| 7 |  | Kindersicherung | |
| 8 |  | Aufforderung zum Entkalken | |
| 9 |  | Oberhitze | |
| 10 |  | Unterhitze | |
| 11 |  | Warnzeichen hohe Gehäusetemperatur | |
| 12 |  | Fermentieren | |
| 13 |  | Vorheizen 180°C | |
| 14 |  | Auftauen | |
| 15 |  | Joghurt | |
| 16 |  | Dörren | |
| 17 |  | Dämpfen | |
| 18 |  | Braten | |

| | | | |
|----|---|----------------|--|
| 19 |  | Backen | |
| 20 |  | Do It Yourself | |
| 21 |  | Entkalken | |

Wassertank

Die maximale Füllmenge 1,2 Liter ist ausreichend für ca. 2 Stunden Dampf bei 100°C. Die minimale Füllmenge 0,75 Liter ist ausreichend für etwa 60 Minuten. Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Nach dem Gebrauch ist der Wassertank zu entleeren und der Garraum zu reinigen. Der Tank darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden. Der Tank muss immer vollständig in das Gerät eingeschoben werden. Nur Leitungs- oder destilliertes Wasser verwenden, jedoch kein Mineralwasser! Ist kein Wasser im Tank, piept das Gerät und das Symbol leuchtet. Füllen Sie den Wassertank und schieben Sie in wieder ein. Das Gerät führt das gewählte Programm automatisch fort.



Durch die hohen Temperaturen während des Betriebs muss sich der Wassertank bei jedem Programm immer gefüllt im Gerät befinden, da er sonst beschädigt wird!

Inbetriebnahme







- Die Auffangschale in die unterste Einschubebene und das Wasserauffangfach unter das Gerät schieben.
- Das Gerät ans Netz anschließen, es piept und die ON/OFF Taste leuchtet.
- Die ON Taste drücken, das komplette Display leuchtet.
- Erfolgt innerhalb von 3 Minuten keine Einstellung, geht das Gerät zurück in den Standby-Modus.

Einstellungen



Wählen Sie wie nachfolgend beschrieben die einzelnen Funktionen. Während des Betriebs werden die Ziffern und Symbole im Display angezeigt. Bei geöffneter Tür wird die Funktion unterbrochen und bei geschlossener Tür wieder fortgeführt.

1) Dämpfen

 drücken und mit den Tasten  das Symbol  wählen.  drücken, es blinkt Code E – 1. Mit den Tasten  das gewünschte Programm E – 1 bis E – 9 auswählen und mit  starten.

- Vitamine, Mineralstoffe und Eigengeschmack bleiben erhalten.
- Beim Dampfgaren werden maximal ca. 100°C erreicht, bei der fast alle Lebensmittel gegart werden können.
- Die Lebensmittel werden dabei nicht gebräunt.
- Damit der Dampf an alle Seiten des Essens gelangt, sollte das Lochblech oder eine gelochte Aluschale auf dem Gitterrost verwendet werden.
- Das Auffangblech immer in die unterer Ebene einschieben damit abtropfende Flüssigkeit aufgefangen werden kann.
- Die anderen Behälter kann man auf jeder Ebene einschieben, nach oben muss ein Abstand von mind. 3cm zur Decke gegeben sein damit ausreichend Dampf in das Gefäß gelangt.
- Bei der Zubereitung von Tiefkühlware ist die Garzeit entsprechend zu verlängern.

Voreingestellte Dämpfzeiten und Temperaturen:

Die Zeit läuft ab, wenn die Temperatur im Garraum erreicht ist.

| Code | Zeit in Min. | Temperatur in °C |
|-------|--------------|------------------|
| E – 1 | 10 | 100 |
| E – 2 | 12 | 100 |
| E – 3 | 14 | 100 |
| E – 4 | 16 | 100 |
| E – 5 | 20 | 100 |
| E – 6 | 25 | 100 |
| E – 7 | 30 | 100 |
| E – 8 | 35 | 100 |
| E – 9 | 40 | 100 |

*Zeit und Temperatur können im DIY-Programm individuell eingestellt werden.

Die angegebenen Zeiten und Temperaturen sind Richtwerte und abhängig von:

- o Frische oder gefroren Lebensmittel
- o Kühl oder Zimmertemperatur
- o Konsistenz
- o Essgewohnheit
- o Garbehälter (dickwandige Behälter leiten Wärme schlechter)

Circa-Dämpfzeiten bei 100°C:

| Fisch | Minuten | | Minuten |
|--------------|---------|----------|----------|
| Kabeljau | 10 | Muscheln | 10 – 12* |
| Lachs | 10 – 12 | Shrimps | 10 |
| Karpfen | 16 – 20 | Krabben | 6 - 8 |
| Seeteufel | 10 - 12 | | |

*Muscheln die vor dem Dämpfen geöffnet oder nach dem Dämpfen nicht geöffnet sind, sind verdorben. Auf keinen Fall essen!

| Gemüse | Minuten | | Minuten |
|--------------------|---------|------------------------|---------|
| Blumenkohlröschen | 10 | Kohlrabi | 10 - 12 |
| Bohnen | 10 | Kartoffeln, geviertelt | 20 - 25 |
| Karotten, halbiert | 10 - 12 | Pastinaken | 12 - 14 |
| Rosenkohl | 14 - 16 | Spargel | 16 - 20 |

Reis

Die Reismenge und das 1,5-fache der Reismenge an Wasser in einen Behälter geben.
Dämpfzeit: 30 - 35 Minuten

Eier

Die Eier müssen nicht angestochen werden, da sie im Dampf langsam erwärmt werden. Die Eier in das Lochblech oder eine gelochte Aluschale legen und auf mittlere Ebene einschieben.

Dämpfzeit: Weich 10 Minuten
 Mittel 12 Minuten
 Hart 15 Minuten

Fleisch

Tiefgefrorenes Fleisch im Gerät auftauen (siehe Kapitel Auftauen).
Die Garzeit ist abhängig von der Dicke und der Temperatur des Fleisches.





| Fleisch | Minuten | | Minuten |
|------------------|---------|-----------|---------|
| Hühnerbrustfilet | 16 - 20 | Würstchen | 10 – 12 |
| Kasslerscheiben | 12 - 14 | | |

Hochleistungsdampf

Der Dampf wird durch die zugeschaltete Heißluft auf bis zu 230°C erhitzt.

 drücken und mit den Tasten  das Programm  auswählen und mit  starten.

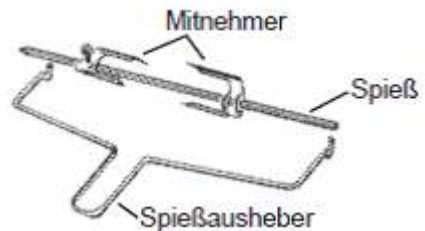
2) Grillen Oberhitze mit Drehspieß (Drehspieß nur bei DG 40!)

 drücken und mit den Tasten  das Symbol  wählen.  drücken, es blinkt Code F – 1. Mit den Tasten  das gewünschte Programm F – 1 bis F – 9 auswählen und mit  starten.

| Code | Zeit in Min. | Temperatur in °C | Hitze |
|-------|--------------|------------------|---------------------|
| F – 1 | 60 | 230 | O-Hitze + Drehspieß |
| F – 2 | 15 | 230 | O-Hitze |
| F – 3 | 25 | 230 | O-Hitze |
| F – 4 | 20 | 150 | U-Hitze |
| F – 5 | 25 | 230 | O/U-Hitze |
| F – 6 | 20 | 200 | O/U-Hitze |
| F – 7 | 25 | 230 | Heißluft |
| F – 8 | 30 | 200 | Heißluft |
| F – 9 | 30 | 180 | Heißluft |

Drehspieß (nur bei DG 40)

Befestigen Sie einen Mitnehmer auf dem Spieß. Stecken Sie das gebundene Fleisch oder Geflügel auf den Spieß und fixieren Sie dann mit dem zweiten Mitnehmer das Grillgut. Achten Sie darauf, dass das Grillgut in der Mitte des Spießes sitzt. Legen Sie den Spieß mit dem Grillgut auf den Spießausheber und stecken Sie die Spitze des Spießes in die Öffnung des Getriebes in der rechten Seite des Innenraums. Legen Sie dann das andere Ende des Spießes auf die Spießauflage. Zur Entnahme des fertigen Grillgutes den Spießausheber, sowie den Pfannenausheber für die Pfanne verwenden.



3) Backen

 drücken und mit den Tasten  das Symbol  wählen.  drücken, es blinkt Code H – 1. Mit den Tasten  das gewünschte Programm H – 1 bis H – 9 auswählen und mit  starten.

| Code | Zeit in Min. | Temperatur in °C | Hitze |
|-------|--------------|------------------|----------------------|
| H – 1 | 50 | 180 | O/U-Hitze |
| H – 2 | 45 | 190 | O/U-Hitze |
| H – 3 | 60 | 200 | O/U-Hitze |
| H – 4 | 45 | 200 | O/U-Hitze |
| H – 5 | 50 | 180 | Heißluft |
| H – 6 | 45 | 170 | O/U-Hitze + Heißluft |
| H – 7 | 45 | 160 | O/U-Hitze + Heißluft |
| H – 8 | 25 | 230 | Heißluft |
| H – 9 | 90 | 180 | Heißluft |

4) Dörren

 drücken und mit den Tasten  das Symbol  wählen.  drücken, es blinkt Code L – 1. Mit den Tasten  das gewünschte Programm L – 1 bis L – 9 auswählen und mit  starten.

- Natürliche Konservierung von Obst und Gemüse im 55 – 70°C warmen Luftstrom.
- Vitamine bleiben erhalten, der Geschmack wird intensiviert.
- Es darf keine Restfeuchtigkeit in den Lebensmitteln erhalten bleiben, da diese bei Lagerung in Behältern schimmeln würden.
- Das Dörrgut in gleichmäßige Stücke schneiden – dünne Scheiben trocknen schneller – und mit der Schnittseite nach oben auf den Rost verteilen.
- Da Lebensmittel unterschiedliche Trockenzeiten und -Temperaturen haben, sollten immer ähnlich Lebensmittel gedörrt werden.

Vorprogrammierte-Dörrzeiten:

| Code | Zeit in Std. | Temperatur in °C | Hitze |
|-------|--------------|------------------|-----------|
| L – 1 | 5 | 55 | Heißluft |
| L – 2 | 4 | 60 | Heißluft |
| L – 3 | 6 | 65 | Heißluft |
| L – 4 | 8 | 65 | Heißluft |
| L – 5 | 6:40 | 65 | Heißluft |
| L – 6 | 11:40 | 65 | Heißluft |
| L – 7 | 4 | 70 | Heißluft |
| L – 8 | 6 | 70 | O/U-Hitze |
| L – 9 | 8 | 70 | O/U-Hitze |

Gemüse

| | Stärke in mm | Temp. in °C | Zeit in h |
|----------|-----------------|----------------|-----------|
| Pilze | 5 – 6 | 55 | 6 – 8 |
| Zucchini | 3 – 4 | 65 | 6 – 8 |
| Kürbis | 3 – 4 | 65 | 6 – 8 |
| Paprika | 3 – 4 | 65 | 6 – 8 |
| Tomaten | 3 – 4 | 65 | 6 – 8 |

| | Stärke in mm | Temp. in °C | Zeit in h |
|----------|-----------------|----------------|-----------|
| Zwiebeln | 5 | 60 | 6 – 8 |
| Lauch | 10 | 70 | 3 – 4 |
| Karotten | 5 | 70 | 4 – 5 |
| Sellerie | 5 | 70 | 5 – 6 |
| | | | |

Obst

| | Stärke in mm | Temp. in °C | Zeit in h |
|----------|-----------------|----------------|-----------|
| Kirschen | Hal- biert | 65 | 14 – 16 |
| Orangen | 3 | 65 | 6 – 8 |
| Zitronen | 3 | 65 | 6 – 8 |
| Bananen | 3 | 70 | 10 - 12 |

| | Stärke in mm | Temp. in °C | Zeit in h |
|-----------|-----------------|----------------|-----------|
| Apfel | 2 – 4 | 70 | 8 – 10 |
| Birne | 2 – 4 | 70 | 5 – 6 |
| Aprikosen | 5 – 7 | 70 | 12 – 14 |
| | | | |

Die angegebenen Werte sind Richtwerte und können sich zum Teil erheblich verändern.

Trockenzustand: Kräuter = brüchig, Obst/Gemüse = flexibel, brüchig



5) Joghurt



 drücken und mit den Tasten  das Symbol  wählen.  drücken, um das Programm zu starten.



- Das Standardprogramm (45°C / 8 Stunden) ist nicht veränderbar. Das Gerät arbeitet mit leichtem Dampf.
- Ungekühlte H-Milch mit 1,5 bis 3,5% Fettgehalt mit einer Startkultur aus dem Reformhaus mischen und in saubere, trockene Gläser mit Deckel füllen.
- Während der Zubereitungszeit die Gläser nicht bewegen. Anschließend die Gläser im Kühlschrank aufbewahren. Die Lagerzeit beträgt maximal 10 Tage.
- Die Festigkeit des Joghurts wird durch den Fettgehalt der Milch bestimmt.
- Als Startkultur kann reiner Naturjoghurt verwendet werden, der Fettgehalt sollte jedoch gleich sein.

6) Auftauen

 drücken und mit den Tasten  das Symbol  wählen.  drücken, es blinkt 0 Stunden.

Mit den Tasten  die gewünschte Zeit (bis 6 Stunden) einstellen und mit  bestätigen, es blinkt 20 Min.

Mit den Tasten  die gewünschten Minuten (5 – 59 Min.) einstellen und mit  bestätigen, es blinkt 55°C.

Mit den Tasten  die gewünschte Temperatur (50 – 60°C) einstellen und mit  starten. Das Gerät arbeitet mit leichtem Dampf.



- **Salmonellengefahr!** Geflügel neigt zur Salmonellenbildung. Das Gefriergut aus der Verpackung nehmen und kurz abspülen. Auf den Gitterrost legen und mit der Pfanne darunter in das Gerät schieben. Die Lebensmittel sollten nicht mit der Aufangflüssigkeit in Verbindung kommen.



7) Vorheizen



 drücken und mit den Tasten  das Symbol  wählen und  drücken. Sind 180°C erreicht, piept das Gerät und das Display zeigt 180°C. Nun kann das Backprogramm gestartet werden.

8) Fermentieren

 drücken und mit den Tasten  das Symbol  wählen.  drücken, es blinkt 0 Stunden.

Mit den Tasten  die gewünschte Zeit (bis 6 Stunden) einstellen und mit  bestätigen, es blinkt 30 Min.

Mit den Tasten  die gewünschten Minuten (5 – 59 Min.) einstellen und mit  bestätigen, es blinkt 40°C.


Mit den Tasten  die gewünschte Temperatur (25 – 50°C) einstellen und mit  starten.

9) **DIY** DIY Do It Yourself



- Man kann unter 9 Funktionen wählen: Vom Niedrigtemperaturgaren bei 80°C, über Heißluft, Dämpfen, Dörren, Ober-/Unterhitze bis 230°C kann das Gerät selbst programmiert werden.

 drücken und mit den Tasten  das Symbol  wählen und  drücken.
Mit den Tasten  das gewünschte Programm auswählen und mit  starten.




| | Standard-einstellung | Funktion | Einstellbarer Bereich | |
|---|---|---------------------------|--|--|
| 1 | 30 Min 100°C | Dämpfen | 6 Std 59 Min 50 – 110°C | Zeit läuft ab, wenn die Temperatur erreicht ist |
| 2 | 30 Min 180°C O-Hitze 180°C U-Hitze | O/U-Hitze mit Heißluft | 3 Std 59 Min 100 – 230°C O-Hitze 100 – 230°C U-Hitze | Für O- & U-Hitze können unterschiedl. Werte gesetzt werden |
| 3 | 30 Min 180°C O-Hitze | O-Hitze | 3 Std 59 Min 100 – 230°C O-Hitze | |
| 4 | 30 Min. 180°C O-Hitze 180°C U-Hitze | O/U-Hitze | 3 Std 59 Min 100 – 230°C O-Hitze 100 – 230°C U-Hitze | Für O- & U-Hitze können unterschiedl. Werte gesetzt werden |
| 5 | 30 Min 180°C O-Hitze | O-Hitze mit Umluft | 3 Std 59 Min 100 – 230°C O-Hitze | |
| 6 | 30 Min 180°C Heißluft | Heißluft | 3 Std 59 Min 100 – 230°C | |
| 7 | 30 Min 180°C | Heißluft mit Dampf | 6 Std 59 Min 120 – 230°C | |
| 8 | 30 Min 180°C | Heißluft mit Drehspieß | 3 Std 59 Min 100 – 230°C | Nur bei DG 40 |
| 9 | 30 Min 180°C | O-Hitze mit Drehspieß | 3 Std 59 Min 100 – 230°C | Nur bei DG 40 |




Das Symbol  zeigt an, dass mit Dampf gearbeitet wird.




Zeit- und Temperatureinstellung

Nachdem die Funktion mit  gewählt wurde, muss diese mit  bestätigt werden um dann die Zeit und Temperatur einzustellen.

00:30 180°C diese Werte sollen auf **01:40 200°C** verändert werden.






Die Stundenanzeige blinkt, mit  gewünschte Zeit (1 Stunde) einstellen und mit  bestätigen,  es blinkt 30 Min.

Mit  gewünschten Minuten (40 Min.) einstellen und mit  bestätigen,  es blinkt 80°C.

Mit  gewünschte Temperatur (200°C) einstellen und mit  bestätigen.  im Display leuchtet die neue Eingabe. Das Gerät arbeitet im DIY-Modus.

Alle Zeit- und Temperaturfunktionen müssen nach dieser Reihenfolge eingestellt werden. Ausgenommen davon sind die festeingestellten Zeiten und Temperaturen.

10) Entkalken

- Nach ca. 50 Stunden Wasserdampfen wird man erinnert das Gerät zu entkalken. Im Display blinkt das 
- Kaffeemaschinen-Entkalker und Wasser in den Wassertank geben.
-  mit den Tasten  das Symbol  wählen und  drücken.
- Das System heizt sich langsam auf 85°C auf.
- Nach 30 Minuten meldet das Gerät, dass der Tank mit dem Entkalkungsmittel entleert und mit reinem Wasser befüllt wieder eingeschoben werden soll.
- Nach weiteren 10 Minuten erneut das Wasser wechseln und starten.
- Die Standardzeit von 50 Minuten ist nicht veränderbar. Am Ende des Programms piep das Gerät 10-mal und geht in den Standby-Modus.



Restwärme

Das Wärmesymbol zeigt an, dass die Temperatur im Innenraum höher 50°C ist. Das Kühlgebläse läuft ca. 3 Minuten nach, bis die Elektronik abgekühlt ist.

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 gibt es eine einfache Lösung, denn nicht alles, was wie eine Fehlfunktion erscheint, muss schwerwiegend sein. Bitte gehen Sie die folgende Liste durch, bevor Sie unseren Kundendienst kontaktieren.

| Problem | Ursache | Problembehandlung |
|--|---|--|
| Gerät läuft nicht | <ul style="list-style-type: none"> · Kein Strom · Sicherung ausgefallen durch zu viele Geräte an einer Leitung · Tür nicht richtig geschlossen | <ul style="list-style-type: none"> · Ist Netzstecker richtig eingesteckt · Sicherung überprüfen · Tür schließen |
| Display leuchtet nicht | | <ul style="list-style-type: none"> · Gerät 1 Minute vom Netz trennen |
| Gerät heizt nicht ER1 / ER 2 ER3 / ER4 | <ul style="list-style-type: none"> · Sensoren sind überhitzt | <ul style="list-style-type: none"> · Gerät öffnen und 10 Minuten abkühlen lassen |
| ER 7 | <ul style="list-style-type: none"> · Dampfsensor | <ul style="list-style-type: none"> · Service kontaktieren |
| ER 8 | <ul style="list-style-type: none"> · Kurzschluss Dampfsensor | <ul style="list-style-type: none"> · Service kontaktieren |
| Ventilator läuft nicht | <ul style="list-style-type: none"> · Schlechte Kontakte · Ventilator ist beschädigt | <ul style="list-style-type: none"> · Service kontaktieren |
| Kein Dampf | <ul style="list-style-type: none"> · Kein Wasser im Tank · Wassertank nicht richtig eingeschoben · Dampferzeugung ist defekt | <ul style="list-style-type: none"> · Wasser nachfüllen · Tank richtig einschieben · Service kontaktieren |
| Dampf tritt aus Ofen aus | <ul style="list-style-type: none"> · Tür nicht richtig geschlossen · Dichtung hat sich gelöst oder ist beschädigt · Tür ist beschädigt | <ul style="list-style-type: none"> · Service kontaktieren |
| Lüftergeräusch nach dem Ausschalten | <ul style="list-style-type: none"> · Kühlung der Elektronik | <ul style="list-style-type: none"> · Schaltet sich automatisch ab |
| Aufheizung dauert lange | <ul style="list-style-type: none"> · Dampferzeuger ist verkalkt | <ul style="list-style-type: none"> · Gerät entkalken · Destilliertes Wasser verwenden |

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.

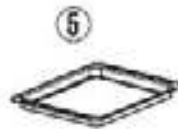
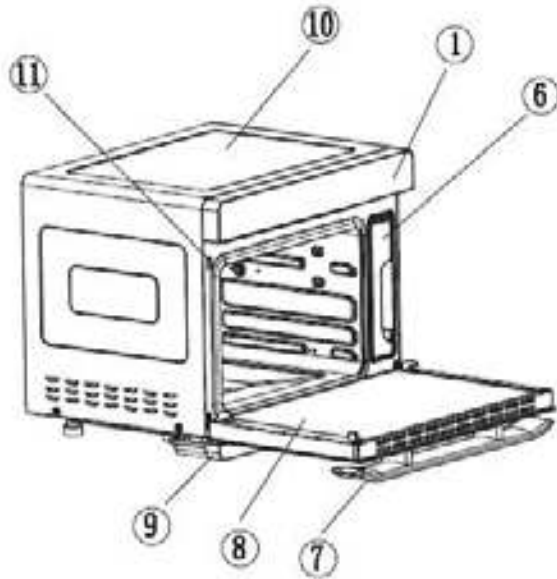
Kundenservice:

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.





- 1 Display / Control Panel
- 2 Rotisserie spit (only for DG 40)
- 3 Spit handle (only for DG40)
- 4 Wire grill
- 5 Baking tray
- 6 Water tank
- 7 Door handle
- 8 Glass door
- 9 Water drip pan
- 10 Housing
- 11 Microswitch
- 12 Glove


Generally


This insulated appliance is for private and indoor use only and must not be used commercially. It is suitable for grilling, baking, cook au gratin and warming of food. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual. Remove all packaging and sticker. Wash up all parts carefully (see cleaning).

Safety information


-  **Hot surface!** There is danger of burning when touching the surface during operation. Set the back of the device with a distance of 10cm to the kitchen wall.
- Connect and operate the appliance in accordance with the specifications shown on the rating label.
- This device is no built-in oven and cannot be used like this.
- 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 place anything on top of the device and do not cover the ventilation slots.
- **Never immerse the unit in water.**
- Leave a space of about 10cm around the device.
- Never use the device after a malfunction, e.g. if it felt down or has been damaged in any other manner.
- The manufacturer is not liable for damage which is occurring due to the usage of the appliance in a different way as described or a mistake in the handling has been made.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by a customer service. Only original spare parts have to be used.
- The device gets hot, only transport if it cooled down.
- Only use the device as described in this manual.
- You must not wrap the grill with tin foil (accumulation of heat).
- You must not put any materials such as paper, cardboard, plastic etc. into the appliance.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - o staff kitchen areas in shops, offices and others working environments
 - o by clients in hotels, motels and other residential type environments
 - o bed and breakfast type environments.

- **Before initial use:** clean all parts carefully and leave to dry. Heat up the device for about 15 min. to eliminate the smell of newness.
-  **Attention! Device gets hot.** Danger of burns! Touchable surfaces will be hot during operation! Place the device on a flat and insensitive surface with and keep a distance of at least 70cm to burnable materials.
- During operation steam emerge. Keep hands and face away.
- If an extension cable is used, it has to have a cross-section of 1,5mm²
- 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.
- **Attention:** as dripping fats can easily ignite the radiator, never grill without a pan! When removing the full pan, do not tip any grease on the radiator.
- Please use the enclosed handle to remove the wire grill and baking tray.
- **Hygiene:** Please always clean the device to avoid bacteria and mould formation.

Cleaning

-  **Attention! Pull the plug before cleaning and allow the device to cool down.**
- **Never immerse the unit into water.**
- Fat residues must be removed for reasons of hygiene and fire hazard.
- Remove soiling immediately after each use. The longer the remain in the device, the worse they can be removed.
- Do not use abrasives, oven spray or solvents.

- Clean the housing and the interior with a damp cloth with detergent, clean the glass with glass cleaner and dry.
- For easy cleaning of the interior ceiling, the radiator can be folded down by pressing the spring.
- Fold up the radiator again after cleaning.
- Clean the drip pan and trays in hot water and leave to dry.
- Clean the cooking chamber, door seal and glass door after each use. Remove water residues on the lower steam plate with a sponge.
- Dry all parts carefully, insert the drip pan again under the device. Close the door only if the interior has completely dried.

Workplace

Important: Never place this device on or next to hot surfaces (e.g. hot stoves). Only use it on an 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.

Cookware

Only use heat-resistant cookware. Plastic dishes melt at higher temperatures. Closed cans or jars should not be heated as over-pressure can form and the cans can burst. For liquid food only 2/3 of the container may be filled.

With this universal device you can:

- o Steam
- o Bake
- o Grill
- o Dehydrate
- o Roast
- o Defrost

Similar to a built-in oven, food preparation can be done with this device. The pre-installed time and temperature programs can be used. With the DIY-program, individual values can be chosen. The results depend on individual taste, food quality, temperature etc.

Family-owned recipes or other recipes from the internet can be prepared perfectly in this device.

Further functions

Upper / lower heat

- Good results for most recipes
- Universal use
- For cooking with a baking tray

Upper / lower heat with hot air

- The intense temperature is distributed evenly within the device
- The use of several baking trays is possible
- Intense heat generation

Upper heat / upper heat with convection

- For grilling flat pieces of meat and for cook au gratin

Hot air

- Even baking and roasting
- At low temperatures, food can be prepared at several levels

Steaming

- Preparation of tender food while remaining vitamins and minerals

Hot air with reduced steam

- For roasting, baking and defrosting
- The steam prohibits the drying-out of the food.

Hot air with rotisserie spit

- The hot air flows round the food

Energy saving

- For cooking with high temperatures, set the thermostat to a minimum temperature 5 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat.
- A preheating of the oven is only necessary for a few recipes e.g. bread or cake with a short baking time.



1 Interior lighting / child lock

- o The interior lighting can be turned on and off with this button
- o The lamp shines for 3 minutes after the cooking process is finished or after the door has been opened.
- o Child lock: keep this button pressed for 3 seconds to turn on the child lock. Press again to unlock.

2 Setting button time pre-setting

- o Press this button to set at starting time of a program
- 3 Return button
- o Press this button to return in the menu

4 Select button backwards

- o Selection of the function and the 10 modes
- o Timer setting
- o Temperature setting

5 ON / OFF

- o Press the button, all symbols are shining
- o Press the button to stop a program
- o The device turns into standby

6 Select button forwards





- o Selection of the function and the 10 modes
- o Timer setting
- o Temperature setting




7 Enter button

- o Start / pause / enter

Set the time pre-setting







With this function you can choose at which time a program e.g. steaming should start (e.g. 2 hrs, 20 min).
















Press  and . The hour setting flashes, set the desired hours (2 hours) with the  buttons and confirm with . 30 min flashes.

Set the desired minutes (20 minutes) with the  buttons and confirm with . Then, select the desired program out of the main menu, e.g. steaming code E – 4 and confirm with .

After the pre-set time run out, the device starts the desired program steaming E – 4.



| | Symbol | Function | Description |
|---|---|--------------------------------|---|
| 1 |  | Time | The first two LED show the hours (0-12) The second two LED show the minutes (0-59) |
| 2 |  | Temperature | Adjustable scope 30 – 230°C |
| 3 |  | Delay-function | |
| 4 |  | Working time prolongation | |
| 5 |  | Water tank | Amount of water max. 1,2 ltr. |
| 6 |  | Prompt to clean the water tank | |

| | | | |
|----|---|-----------------------------|--|
| 7 |  | Child lock | |
| 8 |  | Prompt to descale | |
| 9 |  | Upper heat | |
| 10 |  | Lower heat | |
| 11 |  | Symbol for high temperature | |
| 12 |  | Ferment | |
| 13 |  | Preheat 180°C | |
| 14 |  | Defrost | |
| 15 |  | Yoghurt | |
| 16 |  | Dry fruit | |
| 17 |  | Steam | |
| 18 |  | Roast | |
| 19 |  | Bake | |
| 20 |  | Do It Yourself | |
| 21 |  | Descal | |

Water Tank

The maximum capacity of 1.2 liters is sufficient for approx. 2 hours of steam at 100 ° C. The minimum capacity of 0.75 liters is sufficient for about 60 minutes. The maximum capacity must not be exceeded. After use, drain the water tank and clean the cooking chamber. The tank must not be cleaned in the dishwasher. The tank must always be pushed completely into the device. Use only tap or distilled water, but no mineral water!

If there is no water in the tank, the unit beeps and the symbol lights up. Fill the water tank and push in again. The device automatically continues the selected program.



Due to the high temperatures during operation, the water tank must always be filled and put into the device during each program, otherwise it will be damaged!

Put into operation

- Put the drip tray at the lowest level and the water drip pan under the device.
- Plug-in the device, it beeps and the ON/OFF button lights up.
- Press the ON button, the complete display lights up.
- If no setting is made within 3 minutes, the device returns into standby mode.

Settings



Select an individual program as described below. During operation. The numbers and symbols are shown in the display.

When the door is open, the program is interrupted and will be continued once the door is closed.

1) Steaming

Press  and use the buttons  to select the symbol .

Press , the code E – 1 is flashing. Use the buttons  to select the desired program E – 1 up to E – 9 and start with .

- Vitamins, minerals and taste are preserved.
- When steaming, a maximum of about 100 ° C is reached, in which almost all food can be cooked.
- The food is not browned.
- To guarantee that the steam can reach all sides of the food, a perforated tray or a perforated aluminium tray on the wire grill should be used.
- Always push the collecting tray at the lowest level so that dripping liquid can be collected.
- The other containers can be inserted at each level, but there must be a minimum distance of 3 cm to the ceiling in order to guarantee that enough steam can get into the container.
- When preparing frozen food, the cooking time must be extended accordingly.

Pre-set steaming time and temperatures:

The time begins to count down, once the temperature is reached.

| Code | Time in min. | Temperature in °C |
|-------|--------------|-------------------|
| E – 1 | 10 | 100 |
| E – 2 | 12 | 100 |
| E – 3 | 14 | 100 |
| E – 4 | 16 | 100 |
| E – 5 | 20 | 100 |
| E – 6 | 25 | 100 |
| E – 7 | 30 | 100 |
| E – 8 | 35 | 100 |
| E – 9 | 40 | 100 |

*Time and temperature can be individually adjusted with the DIY-program.

The given times and temperatures are approximate and depend on:

- o Fresh or frozen food
- o Cold or room temperature
- o Consistency
- o Eating habits
- o Cooking container (thick-walled containers conduct heat worse)

Circa-Steamng times at 100°C:

| Fish | Minutes | | Minutes |
|----------|---------|---------|----------|
| Codfish | 10 | Mussels | 10 – 12* |
| Salmon | 10 – 12 | Shrimps | 10 |
| Carp | 16 – 20 | Crabs | 6 - 8 |
| Monkfish | 10 - 12 | | |

*Mussels that are open before steaming or not open after steaming are spoiled. Do not eat in any case!

| Vegetable | Minutes | | Minutes |
|---------------------|---------|---------------------|---------|
| Cauliflower florets | 10 | Kohlrabi | 10 - 12 |
| Beans | 10 | Potatoes, quartered | 20 - 25 |
| Carrots, halved | 10 - 12 | Parsnips | 12 - 14 |
| Brussels sprouts | 14 - 16 | Asparagus | 16 - 20 |

Rice

Put the rice and the 1.5 times amount of water in a container.

Steaming time: 30 – 35 minutes

Eggs

The eggs do not need to be pierced as they are heated slowly in the steam. Place the eggs in the perforated plate or a perforated aluminium tray and insert them on the middle level.

Steaming time: Soft 10 minutes
Medium 12 minutes
Hard 15 minutes

Meat





Thaw frozen meat in the appliance (see chapter Defrosting).

The cooking time depends on the thickness and the temperature of the meat.







| Meat | Minutes | | Minutes |
|--------------------------|---------|----------------|---------|
| Chicken breast | 16 - 20 | Vienna sausage | 10 - 12 |
| Smoked pork chop, sliced | 12 - 14 | | |

High performance steam

The steam is heated up to 230°C by the additional hot air.

Press  and use the buttons  to select the symbol . Press  to start.

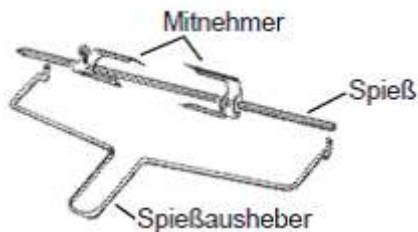
2) Roasting with upper heat and rotisserie (rotisserie only with DG 40!)

Press  and use the buttons  to select the symbol .
Press , the code F – 1 is flashing. Use the buttons  to select the desired program F – 1 up to F – 9 and start with .

| Code | Time in min. | Temperature in °C | Heat |
|-------|--------------|-------------------|-------------------------|
| F – 1 | 60 | 230 | Upper heat + rotisserie |
| F – 2 | 15 | 230 | Upper heat |
| F – 3 | 25 | 230 | Upper heat |
| F – 4 | 20 | 150 | Lower heat |
| F – 5 | 25 | 230 | Upper / lower heat |
| F – 6 | 20 | 200 | Upper / lower heat |
| F – 7 | 25 | 230 | Hot air |
| F – 8 | 30 | 200 | Hot air |
| F – 9 | 30 | 180 | Hot air |

Rotisserie Spit (only with DG 40)

Fix a rotisserie fork at the spit. Put the tied meat or poultry on the spit and fix it with the second rotisserie fork. Be careful, that the meat is in the middle of the spit. Put the spit with the meat on the rotisserie handle and insert the top of the spit in the spit motor opening on the right side of the inner housing. Then put the other side of the spit on the spit holder. To remove the ready cooked food, use the spit handle and the pan handle.



3) Baking




Press  and use the buttons  to select the symbol .

Press , the code H – 1 is flashing. Use the buttons  to select the desired program H – 1 up to H – 9 and start with .

| Code | Time in min. | Temperature in °C | Heat |
|-------|--------------|-------------------|------------------------------|
| H – 1 | 50 | 180 | Upper / lower heat |
| H – 2 | 45 | 190 | Upper / lower heat |
| H – 3 | 60 | 200 | Upper / lower heat |
| H – 4 | 45 | 200 | Upper / lower heat |
| H – 5 | 50 | 180 | Hot air |
| H – 6 | 45 | 170 | Upper / lower heat + hot air |
| H – 7 | 45 | 160 | Upper / lower heat + hot air |
| H – 8 | 25 | 230 | Hot air |
| H – 9 | 90 | 180 | Hot air |

4) Desiccation

Press  and use the buttons  to select the symbol .

Press , the code L – 1 is flashing. Use the buttons  to select the desired program L – 1 up to L – 9 and start with .

- Natural preservation of fruits and vegetables in a 55 - 70 ° C warm air flow.
- Vitamins are retained, the taste is intensified.
- There must be no residual moisture in the food, as this would lead to mould formation while storing in containers.
- Cut the food into even pieces – thin slices dry faster – and spread with the cut side up on the tray.
- As different food has different times and temperatures to dry, similar food should always be dried together.

Pre-set Times:

| Code | Time in hours | Temperature in °C | Heat |
|-------|---------------|-------------------|--------------------|
| L – 1 | 5 | 55 | Hot air |
| L – 2 | 4 | 60 | Hot air |
| L – 3 | 6 | 65 | Hot air |
| L – 4 | 8 | 65 | Hot air |
| L – 5 | 6:40 | 65 | Hot air |
| L – 6 | 11:40 | 65 | Hot air |
| L – 7 | 4 | 70 | Hot air |
| L – 8 | 6 | 70 | Upper / lower heat |
| L – 9 | 8 | 70 | Upper / lower heat |

Vegetable

| | Thick-ness in mm | Temp. in °C | Time in h | | Thickness in mm | Temp. in °C | Time in h |
|-----------|------------------|-------------|-----------|---------|-----------------|-------------|-----------|
| Mushrooms | 5 – 6 | 55 | 6 – 8 | Onion | 5 | 60 | 6 – 8 |
| Zucchini | 3 – 4 | 65 | 6 – 8 | Leek | 10 | 70 | 3 – 4 |
| Pumpkin | 3 – 4 | 65 | 6 – 8 | Carrots | 5 | 70 | 4 – 5 |
| Paprika | 3 – 4 | 65 | 6 – 8 | Celery | 5 | 70 | 5 – 6 |
| Tomatoes | 3 – 4 | 65 | 6 – 8 | | | | |

Fruit


| | Thickness in mm | Temp. in °C | Time in h | | Thickness in mm | Temp. in °C | Time in h |
|----------|-----------------|-------------|-----------|----------|-----------------|-------------|-----------|
| Cherries | halved | 65 | 14 – 16 | Apples | 2 – 4 | 70 | 8 – 10 |
| Oranges | 3 | 65 | 6 – 8 | Pears | 2 – 4 | 70 | 5 – 6 |
| Lemons | 3 | 65 | 6 – 8 | Apricots | 5 – 7 | 70 | 12 – 14 |
| Bananas | 3 | 70 | 10 - 12 | | | | |

The given values are approximate values and can change considerably.

Dry state: herbs = brittle, fruit/vegetable = flexible, brittle

5) Yoghurt


Press  and use the buttons  to select the symbol .



Press  to start the program.



- The default program (45 ° C / 8 hours) cannot be changed. The device works with light steam.
- Mix uncooled milk with 1.5 to 3.5% fat content with a starter culture from the health food shop and fill in clean, dry glasses with a lid.
- Do not move the glasses during the preparation time. Then store the glasses in the refrigerator. The storage period is a maximum of 10 days.
- The consistency of the yoghurt is determined by the fat content of the milk.
- Pure natural yoghurt can be used as starting culture, but the fat content should be the same.



6) Defrosting

Press  and use the buttons  to select the symbol .

Press , the hour display is flashing.

Use the buttons  to set the desired hours (up to 6 hours) and confirm with , 20 min are flashing.


Use the buttons  to set the desired minutes (5 – 59 minutes) and confirm with , 55°C is flashing.

Use the buttons  to set the desired temperature (50 – 60°C) and start with . The device works with light steam.

- **Risk of salmonella!** Poultry tends to salmonella. Remove the frozen food from the packaging and rinse briefly. Place on the wire grill and put into the device with the pan underneath. The food should not come into contact with the collected liquid.

7) Preheating


Press  and use the buttons  to select the symbol .



Press  to start the program.



Once 180°C are reached, the device beeps and the display shows 180°C. Now the baking program can be started.



8) Ferment

Press  and use the buttons  to select the symbol .

Press , the hour display is flashing.

Use the buttons  to set the desired hours (up to 6 hours) and confirm with , 30 min are flashing.

Use the buttons  to set the desired minutes (5 – 59 minutes) and confirm with , 40°C is flashing.


Use the buttons  to set the desired temperature (25 – 50°C) and start with .

9) DIY Do It Yourself


- You can choose from 9 functions: from low-temperature cooking at 80°C, over hot air, steaming, desiccation, upper/lower heat up to 230°C, the device can be programmed individually.

Press  and use the buttons  to select the symbol .



Press  and use the buttons  to select the desired program.


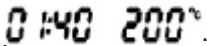
Start with .




| | Default Setting | Function | Adjustable Scope | |
|---|--|---------------------------------|--|--|
| 1 | 30 min 100°C | steaming | 6 hrs 59 min 50 – 110°C | Time counts down once temperature is reached |
| 2 | 30 min 180°C upper heat 180°C lower heat | Upper / lower heat with hot air | 3 hrs 59 min 100 – 230°C upper heat 100 – 230°C lower heat | Different values for upper and lower heat can be set |
| 3 | 30 min 180°C upper heat | Upper heat | 3 hrs 59 min 100 – 230°C upper heat | |
| 4 | 30 min 180°C upper heat 180°C lower heat | Upper / lower heat | 3 hrs 59 min 100 – 230°C upper heat 100 – 230°C lower heat | Different values for upper and lower heat can be set |
| 5 | 30 min 180°C upper heat | Upper heat with convection | 3 hrs 59 min 100 – 230°C upper heat | |
| 6 | 30 min 180°C hot air | Hot air | 3 hrs 59 min 100 – 230°C | |
| 7 | 30 min 180°C | Hot air with steam | 6 hrs 59 min 120 – 230°C | |
| 8 | 30 min 180°C | Hot air with rotisserie | 3 hrs 59 min 100 – 230°C | Only for DG 40 |
| 9 | 30 min 180°C | Upper heat with rotisserie | 3 hrs 59 min 100 – 230°C | Only for DG 40 |



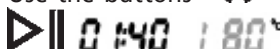
The symbol  indicates that the device works with steam.



Time and temperature setting

After a function has been chosen with the buttons , it has to be confirmed with  in order to set the time and temperature.

 those values should be changed to .

The display for the hours flashes, use the buttons  to set the desired hours (1 hour) and confirm with ,  30 min are flashing.






Use the buttons  to set the desired minutes (40 minutes) and confirm with ,  80°C is flashing.

Use the buttons  to set the desired temperature (200°C) and confirm with .

 is shown in the display. The device works in the DIY mode.

All time and temperature functions have to be programmed in this order. Fixed values for time and temperature are excluded.

10) Descaling

- After about 50 hours of steaming you will be reminded to descale the device. The display shows .
- Put coffee machine descaler and water into the water tank.
- Press  and use the buttons  to select the symbol  and press .
- The system heats up slowly to 85°C.
- After 30 minutes, the device indicates that the tank with the descaler should be emptied and refilled with pure water.
- After another 10 minutes change the water again and restart.
- The default time of 50 minutes cannot be changed. At the end of the program, the device beeps 10 times and goes into standby mode.



Residual heat

This symbol indicates that the interior temperature is higher than 50°C. the ventilation for cooling keeps running for about 3 minutes in order to cool the electronics.

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 |
|---|---|---|
| Device does not work | <ul style="list-style-type: none"> · No power · To many devices at one power cord · Door not closed | <ul style="list-style-type: none"> · Check is plug is plugged-in correctly · Check the fuse · Close door |
| Display does not light up | | <ul style="list-style-type: none"> · Unplug the device for 1 minute |
| Device does not heat ER1 / ER2 ER3 / ER 4 | <ul style="list-style-type: none"> · Overheat of sensor | <ul style="list-style-type: none"> · Open the door and leave 10 minutes to cool down · Contact our service |
| ER 7 | <ul style="list-style-type: none"> · Steam sensor | <ul style="list-style-type: none"> · Contact our service |
| ER 8 | <ul style="list-style-type: none"> · Short circuit f steam sensor | <ul style="list-style-type: none"> · Contact our service |
| Ventilation does not work | <ul style="list-style-type: none"> · Bad contacts · Ventilation is damaged | <ul style="list-style-type: none"> · Contact our service |
| No steam | <ul style="list-style-type: none"> · No water in tank · Water tank nor inserted correctly · Steam generator is damaged | <ul style="list-style-type: none"> · Refill water · Insert tank correctly · Contact our service |
| Steam emerge the oven | <ul style="list-style-type: none"> · Door not closed properly · Seal has loosened or is damaged · Door is damaged | <ul style="list-style-type: none"> · Contact our service |
| Noise of ventilation after turning off | <ul style="list-style-type: none"> · Cooling of the electronics | <ul style="list-style-type: none"> · Will turn off automatically |
| Heating up takes long | <ul style="list-style-type: none"> · Steam generator is limed | <ul style="list-style-type: none"> · Descale the device · Use distilled water |

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.

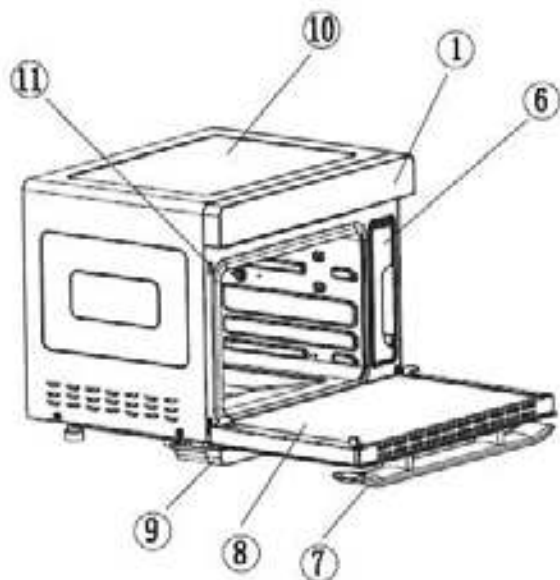


Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point.
Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

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>






- 1 Affichage / Control panel
- 2 Tournebroche (seulement avec DG 40)
- 3 Support pour tournebroche (seulement avec DG 40)
- 4 Grille
- 5 Tôle à pâtisserie
- 6 Réservoir d'eau
- 7 Poigné
- 8 Port en verre
- 9 Lèchefrite d'eau
- 10 Boîtier
- 11 Microrupteur
- 12 Gant de cuisine


Généralement

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

Consignes de sécurité

-  **Surface chaude !** Il y a un risque de brûlure en touchant la surface pendant le fonctionnement. Placez l'appareil avec le dos avec une distance de 10cm au mur de la cuisine.
- L'appareil doit être branché et utilisé conformément aux indications de la plaque signalétique.
- L'appareil n'est pas un four encastrable et ne doit pas être utilisé comme tel.
- 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 posez rien sur l'appareil et ne recouvrez pas le système d'aération.
- **Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau.**
- Laissez au moins 10 cm distance autour de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil après un fonctionnement défectueux, par ex. s'il est tombé ou s'il a été endommagé d'une autre manière.
- Le fabricant ne sera pas tenu responsable en cas de mauvaise utilisation ou d'utilisation inappropriée par non-respect du mode d'emploi.
- Pour éviter tout danger, les réparations sur l'appareil, notamment le remplacement d'un câble endommagé, ne peuvent être réalisées que par un service après-vente autorisé. Seulement les pièces détachées originales peuvent être utilisées.
- L'appareil chauffe beaucoup, ne le transportez donc qu'après refroidissement.

- N'utilisez l'appareil que pour les applications décrites dans le mode d'emploi.
- N'enveloppez jamais le gril avec papier alu (choc thermique).
- Ne placez aucun des matériaux que le papier, carton, plastique etc. dans l'appareil.
- 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 – en dehors des résistances – doivent être nettoyées et séchées minutieusement. Pour éliminer l'odeur du neuf, faites chauffer l'appareil pendant environ 15 minutes.
-  **Attention ! L'extérieur de l'appareil devient chaud.** Risque de brûlures. Pendant le fonctionnement, la température des surfaces touchables peut être très chaude ! Ne pas déposer l'appareil sur une surface sensible et le posez de sorte qu'il ait au moins 70 cm de place libre des matières inflammables.
- Vapeur peut sortir pendant l'utilisation. Gardez les mains et le visage à une distance.
- Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit avoir une section de 1,5 mm².
- Si vous utilisez une multiprise testée pas GS avec 16 A, il est interdit de le charger avec plus de 3680 watts en raison d'un danger incendie.
- Si vous utilisez une rallonge, faire attention que les enfants ne le tirent pas où trébucher sur le câble.
- Tirez la fiche d'alimentations toujours si l'appareil est sans surveillance, avant le montage, le démontage, ou le nettoyage.
- **Attention** : Puisque les graisses dégoulinantes peuvent facilement enflammer sur le radiateur, ne grillez jamais sans casse-

role ! Lorsque vous enlevez la casserole pleine, ne versez pas de graisse sur le radiateur.

- Pour enlever la tôle et le grille utilisez le support joint.
- **Hygiène** : Assurez-vous que l'appareil doit être nettoyé toujours pour éviter la formation des bactéries ou de moisissures.

Nettoyage

-  **Toujours débrancher l'appareil et le laisser complètement refroidir avant de le nettoyer.**
- **Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.**
- Les résidus de graisse doivent être éliminés pour des raisons d'hygiène et d'incendie.
- Éliminer les salissures immédiatement après utilisation. De plus ils restent dans l'appareil, de plus ils peuvent être retirés.
- N'utilisez pas d'abrasifs, nettoyant pour fours ou de solvants.
- Nettoyez le boîtier et intérieure du l'appareil avec un chiffon humide avec un peu de produit vaisselle, la porte avec nettoyant vitres. Laissez sécher.
- Pour faciliter le nettoyage du plafond de la chambre de cuisson, le radiateur peut être rabattu par la pression du ressort.
- Après le nettoyage, repliez le radiateur !
- Lèchefrite d'eau, a tôle a miettes et les accessoires peuvent être nettoyés à l'eau chaude puis séchés.
- Nettoyez la chambre de cuisson, le joint de la porte et la vitre après chaque utilisation. Enlevez les résidus d'eau sur la plaque à vapeur inférieure avec une éponge.
- Séchez bien toutes les pièces, réinsérez la lèchefrite d'eau sous l'appareil. Fermez la porte dès que l'intérieur est complètement sec.

Plan de travail

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

Gamelle

Utilisez uniquement des ustensiles résistant à la chaleur. Les plats en plastique fondent à haute température. Les canettes ou pots fermés ne doivent pas être chauffés car une surpression peut se former et les canettes éclater. Pour les aliments liquides, seulement 2/3 du récipient peuvent être remplis.

Avec cet appareil universel, vous pouvez :

- o Cuisiner à vapeur
- o Faire la pâtisserie
- o Faire des grillades
- o Déshydrater
- o Cuire
- o Décongeler

Semblable au four, la préparation des aliments réussit. Les programmes de temps et de température fixes servent de support. Avec le programme DIY, vous pouvez choisir vos propres valeurs pour la nourriture. Les résultats dépendent de vos goûts, de la qualité des aliments, de la température, etc. Des recettes de famille ou d'excellentes recettes sur Internet peuvent être parfaitement préparées dans cet appareil.

Autres Fonctionnalités

Chaleur supérieure / inférieure

- Bons résultats de la plupart des recettes
- Universellement applicable
- À utiliser avec une tôle à pâtisserie

Chaleur supérieure / inférieure avec l'air chaud

- La température intensive est répartie uniformément dans l'appareil pas le ventilateur
- L'utilisation de plusieurs tôles à pâtisserie est possible
- Génération de chaleur intense

Chaleur supérieure / inférieure avec chaleur tournante

- Pour griller des viandes plates et pour gratiner

Air chaud

- Faire la pâtisserie et cuire uniformément
- A basse températures, la nourriture peut être préparée à plusieurs niveaux d'insertion

Cuisiner à vapeur

- Préparation d'aliments délicats en préservant les vitamines et les minéraux

Air chaud à vapeur réduite

- Pour cuire, faire la pâtisserie et décongeler
- La vapeur empêche de se dessécher la surface des aliments

Air chaud avec tournebroche

- L'air chaud atteint à travers le ventilateur la surface de la nourriture

L'économie d'énergie

- À des températures de cuisson élevées, réglez le thermostat sur une température minimale 5 minutes avant la fin du temps de cuisson et utilisez la chaleur résiduelle.
- Le préchauffage de la chambre de cuisson est nécessaire seulement pour quelques préparations, par ex. pain ou gâteau avec un temps de cuisson court.



1.Éclairage intérieur / Sécurité enfants

- o Eclairage intérieur peut être allumé et éteint avec ce bouton.
- o La lampe s'allume pour 3 minutes après la fin du processus de cuisson ou après l'ouverture de la porte.
- o Sécurité enfants : appuyez le bouton pendant 3 secondes pour activer la sécurité enfants. Appuyez à nouveau pour déverrouiller.

2.Bouton de délai

- o Appuyez le bouton pour régler l'heure de début d'un programme

3. Bouton de retour

- o Appuyez le bouton pour retourner

4. Bouton à l'arrière

- o Choix des fonctions et 10 modes de travail
- o Réglage de la minuterie
- o Réglage de la température

5. ON / OFF

- o Appuyez le bouton, tous les symboles s'allument
- o Appuyez le bouton pour quitter les programmes
- o L'appareil se met en veille

6. Bouton en avant

- o Choix des fonctions et 10 modes de travail
- o Réglage de la minuterie
- o Réglage de la température




7. Touche entrée

- o Démarre / Pause / Entrée

Régler le délai (écran no. 2)

Cette fonction peut être utilisée pour déterminer quand un programme, par ex. cuire à vapeur, doit être démarrée (par exemple 2 heures 20 minutes).






Appuyez  et . L'affichage des heures clignote, réglez les heures désirés (2 heures) avec  at confirmez avec . 30 Min clignote.

Réglez les minutes désirés (20 minutes) avec  at confirmez avec . Ensuite, sélectionnez le programme souhaité dans le menu principal, pas exemple cuire à vapeur Code E – 4. Confirmez avec .

Une fois le temps pré-réglé écoulée, l'appareil démarre le programme souhaité E – 4.



| | Symbole | Fonction | Description |
|----|---------|---|---|
| 1 | | Minuterie | Les deux première LED indiquent les heures (0-12) Les deux autres LED indiquent les minutes (0-59) |
| 2 | | Température | Zone réglable 30 – 230°C |
| 3 | | Délai-Fonction | |
| 4 | | Extension de temps après le programme | |
| 5 | | Réservoir d'eau | Quantité d'eau max. 1,2 litre. |
| 6 | | Demande de nettoyage du réservoir d'eau | |
| 7 | | Sécurité enfants | |
| 8 | | Demande de décalcifier | |
| 9 | | Chaleur supérieure | |
| 10 | | Chaleur inférieure | |
| 11 | | Signal de température élevée du boîtier | |
| 12 | | Faire fermenter | |

| | | | |
|----|---|---------------------|--|
| 13 |  | Préchauffage 180°C | |
| 14 |  | Décongeler | |
| 15 |  | Yaourt | |
| 16 |  | Déshydrater | |
| 17 |  | Cuisiner à vapeur | |
| 18 |  | Cuire | |
| 19 |  | Faire la pâtisserie | |
| 20 |  | Do It Yourself | |
| 21 |  | Décalcifier | |

Réservoir d'eau

La capacité maximale de 1,2 litre est suffisante pour environ 2 heures de vapeur à 100 ° C. La capacité minimale de 0,75 litre est suffisante pour environ 60 minutes. La capacité maximale ne doit pas être dépassée. Après utilisation, videz le réservoir d'eau et nettoyez la chambre de cuisson. Le réservoir ne doit pas être nettoyé au lave-vaisselle. Le réservoir doit être toujours complètement introduit dans l'appareil. N'utilisez que de l'eau du robinet ou de l'eau distillée, mais pas d'eau minérale ! S'il n'y a pas d'eau dans le réservoir, l'appareil émet un bip sonore et le symbole s'allume. Remplissez le réservoir d'eau et appuyez à nouveau. L'appareil continue automatiquement le programme sélectionné.



En raison des températures élevées pendant le fonctionnement, le réservoir d'eau doit toujours être rempli dans l'appareil pendant chaque programme, sinon il sera endommagé !

Mise en service de l'appareil

- Insérez la tôle dans le niveau plus basse et la lèchefrite d'eau sous l'appareil.
- Branchez l'appareil, il émet un bip sonore et le bouton ON / OFF s'allume.
- Appuyez le bouton ON, l'affichage s'allume complètement.
- Si aucun réglage n'est effectué pendant 3 minutes, l'appareil repasse en mode veille.

Réglage



Sélectionnez les fonctions individuelles comme décrit ci-dessous. Pendant le fonctionnement, les chiffres et les symboles sont affichés à l'écran.

Lorsque la porte est ouverte, la fonction est interrompue et poursuivie lorsque la porte est fermée.

1) Cuisiner à vapeur

Appuyez  et choisissez avec les boutons  le symbole . Appuyez , le code E – 1 clignote. Choisissez avec les boutons  le programme souhaité E – 1 jusqu'à E – 9 et confirmez avec .

- Les vitamines, les minéraux et le goût sont préservés.
- Lors de la cuisson à la vapeur, on atteint une température maximale d'environ 100 °C, à laquelle presque tous les aliments peuvent être cuits.
- La nourriture n'est pas dorée.
- Pour que la vapeur atteigne tous les côtés de l'aliment, utilisez une tôle perforée ou un plat en aluminium perforé sur la grille.
- Poussez toujours une tôle dans le niveau plus basse pour recueillir le liquides qui goutte.
- Les autres conteneurs peuvent être insérés à chaque niveau. Au-dessus, une distance minimale de 3 cm doit être respecté afin que suffisamment de vapeur parvienne dans le conteneur.
- Lors de la préparation d'aliments surgelés, le temps de cuisson doit être prolongé en conséquence.

Temps et températures de cuisson prédéfini :

Le temps s'écoule lorsque la température est atteinte dans la chambre de cuisson.

| Code | Temps en Min. | Température en °C |
|-------|---------------|-------------------|
| E - 1 | 10 | 100 |
| E - 2 | 12 | 100 |
| E - 3 | 14 | 100 |
| E - 4 | 16 | 100 |
| E - 5 | 20 | 100 |
| E - 6 | 25 | 100 |
| E - 7 | 30 | 100 |
| E - 8 | 35 | 100 |
| E - 9 | 40 | 100 |

* Le temps et la température peuvent être réglés individuellement dans le programme DIY.

Les temps et températures indiqués sont approximatifs et dépendent de:

- o Aliments frais ou surgelés
- o Refroidissé ou en température ambiante
- o Consistance
- o Habitude de manger
- o Récipients de cuisson (les récipients à parois épaisses dissipent la chaleur)

Temps de cuisson approximatifs à 100 ° C:

| Poisson | Minutes | | Minutes |
|-----------|---------|------------|----------|
| Cabillaud | 10 | Coquillage | 10 - 12* |
| Saumon | 10 - 12 | Crevette | 10 |
| Carpe | 16 - 20 | Crabe | 6 - 8 |
| Lotte | 10 - 12 | | |

* Les coquillage ouvertes avant la cuisson à la vapeur ou non ouvertes après la cuisson à la vapeur sont gâtées. En aucun cas manger!

| Légumes | Minutes | | Minutes |
|-------------------------|---------|----------------------------------|---------|
| Fleurette de Chou-fleur | 10 | Chou-rave | 10 - 12 |
| Haricots | 10 | Pommes de terre, coupé en quatre | 20 - 25 |
| Carottes, partagé | 10 - 12 | Panais | 12 - 14 |
| Chou de Bruxelles | 14 - 16 | Asperge | 16 - 20 |

Riz

Mettez la quantité de riz et 1,5 fois la quantité d'eau dans un récipient.

Temps de cuisson: 30 - 35 minutes

Œufs

Les œufs n'ont pas besoin d'être percés car ils sont chauffés lentement dans la vapeur. Placez les œufs dans la tôle perforée ou dans un plat en aluminium perforé et insérez-les au niveau intermédiaire.

Temps de cuisson: doux 10 minutes

moyenne 12 minutes

dure 15 minutes

Viande

Décongelez la viande congelée dans l'appareil (voir le chapitre Décongélation).

Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur et de la température de la viande.

| Viande | Minutes | | Minutes |
|----------------------------|---------|-----------|---------|
| Blanc de poulet | 16 - 20 | Saucisses | 10 - 12 |
| Côte de porc façon Kassler | 12 - 14 | | |

Vapeur à haute performance

La vapeur est chauffée jusqu'à 230 ° C par l'air chaud.

Appuyez  et choisissez avec les boutons  le symbole  et confirmez avec .

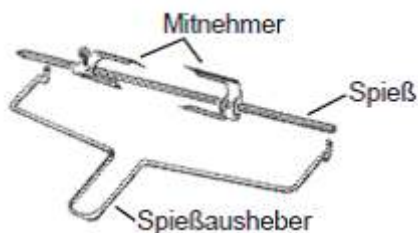
2) Griller avec chaleur supérieure avec tournebroche (tournebroche seulement avec DG 40 !)

Appuyez  et choisissez avec les boutons  le symbole . Appuyez , le code F – 1 clignote. Choisissez avec les boutons  le programme souhaité F – 1 jusqu'à F – 9 et confirmez avec .






| Code | Temps en Min. | Température in °C | Chaleur |
|-------|---------------|-------------------|-----------------------------|
| F – 1 | 60 | 230 | Chaleur sup. + tournebroche |
| F – 2 | 15 | 230 | Chaleur sup. |
| F – 3 | 25 | 230 | Chaleur sup. |
| F – 4 | 20 | 150 | Chaleur inf. |
| F – 5 | 25 | 230 | Chaleur sup. et inf. |
| F – 6 | 20 | 200 | Chaleur sup. et inf. |
| F – 7 | 25 | 230 | Air chaud |
| F – 8 | 30 | 200 | Air chaud |
| F – 9 | 30 | 180 | Air chaud |

Tournebroche (seulement avec DG 40)

Fixez un support sur la broche. Embrochez la viande ou la volaille préalablement attachées sur la broche et la fixez ensuite avec le deuxième support. Vérifiez que la grillade se trouve bien au milieu de la broche. Placez la broche avec la grillade sur le support de broche et mettez l'extrémité de la broche dans l'ouverture du moteur sur la partie droite de l'intérieur du four. Placez ensuite l'autre extrémité de la broche sur le support de broche. Pour retirer les aliments finis, utilisez le support pour tournebroche et le support pour la tôle.



3) Fair la pâtisserie

Appuyez  et choisissez avec les boutons  le symbole . Appuyez , le code H – 1 clignote. Choisissez avec les boutons  le programme souhaité H – 1 jusqu'à H – 9 et confirmez avec .

| Code | Temps en Min. | Température in °C | Chaleur |
|-------|---------------|-------------------|----------------------------------|
| H – 1 | 50 | 180 | Chaleur sup. et inf. |
| H – 2 | 45 | 190 | Chaleur sup. et inf. |
| H – 3 | 60 | 200 | Chaleur sup. et inf. |
| H – 4 | 45 | 200 | Chaleur sup. et inf. |
| H – 5 | 50 | 180 | Air chaud |
| H – 6 | 45 | 170 | Chaleur sup. et inf. + air chaud |
| H – 7 | 45 | 160 | Chaleur sup. et inf. + air chaud |
| H – 8 | 25 | 230 | Air chaud |
| H – 9 | 90 | 180 | Air chaud |

4) Déshydrater

Appuyez  et choisissez avec les boutons  le symbole . Appuyez , le code L – 1 clignote. Choisissez avec les boutons  le programme souhaité L – 1 jusqu'à L – 9 et confirmez avec .

- Conservation naturelle des fruits et légumes dans un flux d'air chaud de 55 à 70 ° C.
- Les vitamines sont conservées, le goût est intensifié.
- Il ne doit pas y avoir d'humidité résiduelle dans les aliments, car ils moisiraient au stockage dans des récipients.
- Coupez le matériau séché en morceaux homogènes - des tranches minces sèchent plus vite - et étendez le côté coupé vers le haut sur la grille.
- Les temps et températures des aliments sont différentes. Par conséquent, les aliments similaires doivent toujours être séchés.

Temps et températures de cuisson prédéfini :

| Code | Temps en heures. | Température in °C | Chaleur |
|-------|------------------|-------------------|----------------------|
| L – 1 | 5 | 55 | Air chaud |
| L – 2 | 4 | 60 | Air chaud |
| L – 3 | 6 | 65 | Air chaud |
| L – 4 | 8 | 65 | Air chaud |
| L – 5 | 6:40 | 65 | Air chaud |
| L – 6 | 11:40 | 65 | Air chaud |
| L – 7 | 4 | 70 | Air chaud |
| L – 8 | 6 | 70 | Chaleur sup. et inf. |
| L – 9 | 8 | 70 | Chaleur sup. et inf. |

Légumes

| | Épaisseur en mm | Temp. en °C | Temps en h |
|-------------|-----------------|-------------|------------|
| Champignons | 5 – 6 | 55 | 6 – 8 |
| Courgette | 3 – 4 | 65 | 6 – 8 |
| Potiron | 3 – 4 | 65 | 6 – 8 |
| Paprika | 3 – 4 | 65 | 6 – 8 |
| Tomates | 3 – 4 | 65 | 6 – 8 |

| | Épaisseur en mm | Temp. en °C | Temps en h |
|----------|-----------------|-------------|------------|
| Oignons | 5 | 60 | 6 – 8 |
| Poireau | 10 | 70 | 3 – 4 |
| Carottes | 5 | 70 | 4 – 5 |
| Céleri | 5 | 70 | 5 – 6 |
| | | | |

Fruits

| | Épaisseur en mm | Temp. en °C | Temps en h |
|---------|-----------------|-------------|------------|
| Cerises | partager | 65 | 14 – 16 |
| Oranges | 3 | 65 | 6 – 8 |
| Citrons | 3 | 65 | 6 – 8 |
| Banane | 3 | 70 | 10 - 12 |

| | Épaisseur en mm | Temp. en °C | Temps en h |
|---------|-----------------|-------------|------------|
| Pommes | 2 – 4 | 70 | 8 – 10 |
| Poire | 2 – 4 | 70 | 5 – 6 |
| Abricot | 5 – 7 | 70 | 12 – 14 |
| | | | |

Les valeurs indiquées sont approximatives et peuvent varier considérablement.

État sec: herbes = cassantes, fruits / légumes = souples, cassantes



5) Yaourt



Appuyez  et choisissez avec les boutons  le symbole . Confirmez avec .



- Le programme standard (45°C / 8 heures) ne peut pas être modifié. L'appareil fonctionne avec la vapeur légère.
- Mélangez le lait U.H.T. avec un teneur en matières grasses de 1,5 à 3,5% avec une culture de départ du magasin d'aliments naturels et remplissez dans les verres propres et secs avec un couvercle.
- Ne déplacez pas les verres pendant le temps de cuisson. Puis, rangez les verres au réfrigérateur. La période de stockage est de 10 jours maximum
- La consistance du yaourt est déterminée par la teneur en matière grasse du lait.
- Le yaourt naturel pur peut être utilisé comme culture de départ, mais la teneur en matière grasse doit être la même.

6) Décongeler

Appuyez  et choisissez avec les boutons  le symbole . Appuyez , le heure 0 clignote.

Choisissez avec les boutons  le heure souhaité (jusqu'à 6 heures) et confirmez avec , les minutes 20 clignote.

Choisissez avec les boutons  les minutes souhaité (5 à 59 minutes) et confirmez avec , 55°C clignote.

Choisissez avec les boutons  la température souhaité (50 à 60°C) et confirmez avec . L'appareil fonctionne à la vapeur légère.

- **Danger des salmonelles !** Volataille a la tendance de formation de salmonelles. Retirez les aliments surgelés de l'emballage et rincez-les brièvement. Placez-le sur la grille et poussez-le dans l'appareil avec la casserole en dessous. La nourriture ne doit pas entrer en contact avec le liquide de décongelation.



7) Pré-chauffage



Appuyez  et choisissez avec les boutons  le symbole . Confirmez avec .


Lorsque vous atteignez 180 ° C, l'appareil émet un bip et l'écran affiche 180 ° C. Le programme de faire la pâtisserie peut être lancé maintenant.

8) Fermenter

Appuyez  et choisissez avec les boutons  le symbole . Appuyez ,







le heure 0 clignote.
Choisissez avec les boutons  le heure souhaité (jusqu'à 6 heures) et confirmez avec ,

les minutes 30 clignote.
Choisissez avec les boutons  les minutes souhaité (5 à 59 minutes) et confirmez avec ,


40°C clignote.
Choisissez avec les boutons  la température souhaité (25 à 50°C) et confirmez avec .

9) DIY Do It Yourself



- Vous avez le choix entre 9 fonctions : cuisson à basse température à 80 ° C, air chaud, cuisson à la vapeur, déshydrater, chaleur sup. et inf. jusqu'à 230 ° C, l'appareil lui-même peut être programmé.

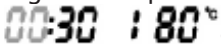
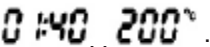
Appuyez  et choisissez avec les boutons  le symbole . Ensuite, appuyez ,
Choisissez avec les boutons  le programme souhaité et confirmez avec .

| | Réglage de basse | Fonction | Zone réglable | |
|---|---|-------------------------------------|--|--|
| 1 | 30 min 100°C | Cuisson à vapeur | 6 h 59 min 50 – 110°C | Le temps expire quand la température est atteinte |
| 2 | 30 min 180°C chaleur sup. 180°C chaleur inf. | Chaleur sup. et inf. avec air chaud | 3 h 59 min 100 – 230°C chaleur sup. 100 – 230°C chaleur inf. | Valeurs diff. Pour chaleur sup. et inf. peut être défini |
| 3 | 30 min 180°C chaleur sup. | Chaleur sup. | 3 h 59 min 100 – 230°C chaleur sup. | |
| 4 | 30 min. 180°C chaleur sup. 180°C chaleur inf. | Chaleur sup. et inf. | 3 h 59 min 100 – 230°C chaleur sup. 100 – 230°C chaleur inf. | Valeurs diff. Pour chaleur sup. et inf. peut être défini |
| 5 | 30 min 180°C chaleur sup. | Chaleur sup. avec chaleur tournante | 3 h 59 min 100 – 230°C chaleur sup. | |
| 6 | 30 min 180°C air chaud | Air chaud | 3 h 59 min 100 – 230°C | |
| 7 | 30 min 180°C | Air chaud avec vapeur | 6 h 59 min 120 – 230°C | |
| 8 | 30 min 180°C | Air chaud avec tournebroche | 3 h 59 min 100 – 230°C | Seulement avec DG 40 |
| 9 | 30 min 180°C | Chaleur sup. avec tournebroche | 3 h 59 min 100 – 230°C | Seulement avec DG 40 |




Le symbole  indique que de la vapeur est utilisée.




Réglage du temps et de la température

Après la fonction a été sélectionnée avec  vous devez confirmer avec  pour régler le temps et la température.

 ces valeurs doivent être changés à .






L'affichage des heures clignote, choisissez avec les boutons  les heures souhaités (1 heure) et confirmez avec   30 min. clignote.

Choisissez avec les boutons  les minutes souhaités (40 min) et confirmez avec   80°C clignote.

Choisissez avec les boutons  la température souhaités (200°C) et confirmez avec   les valeurs nouvelles s'allume en écran. L'appareil travail en mode DIY.

Toutes les fonctions de temps et de température doivent être réglées dans cet ordre. Les exceptions sont les temps fixes et les températures.

10) Decalcifier

- Après environ 50 heures de cuisson avec vapeur, l'appareil vous demandé de détartre. L'affichage clignote .
- Placez le détartant de la machine à café et de l'eau dans le réservoir d'eau.
- Appuyez  et choisissez avec les boutons  le symbole  et appuyez .
- Le système chauffe lentement à 85°C
- Après 30 minutes, l'appareil signale que le réservoir doit être vidé et rempli à nouveau avec l'agent de détartrage et l'eau pure.
- Après 10 minutes supplémentaires, changez l'eau et recommencez.
- L'heure standard de 50 minutes ne peut pas être modifiée. À la fin du programme, l'appareil émet 10 bips sonores et passe en mode veille.



Chaleur résiduelle

Le symbole de chaleur indique que la température à l'intérieur est supérieure à 50°C. Le ventilateur de refroidissement fonctionne pendant environ 3 minutes, que l'électronique se refroidisse.

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 | Solution |
|---|--|--|
| L'appareil ne travaille pas | <ul style="list-style-type: none">· Pas d'alimentation· La sauvegarde a échoué en raison de nombreux appareils sur une ligne· Porte n'est pas fermer | <ul style="list-style-type: none">· Est la fiche branchée correctement· Vérifier le fusible· Fermez la porte |
| Affichage ne s'allume pas | | <ul style="list-style-type: none">· Débranchez l'appareil pour 1 minute |
| L'appareil ne chauffe pas ER1 / ER2 ER3 / ER4 | <ul style="list-style-type: none">· Les capteurs sont surchauffés | <ul style="list-style-type: none">· Ouvrir l'appareil et laisser refroidir pendant 10 minutes |
| ER 7 | <ul style="list-style-type: none">· Capteur de vapeur | <ul style="list-style-type: none">· Contactez le service |
| ER 8 | <ul style="list-style-type: none">· Court-circuit du capteur de vapeur | <ul style="list-style-type: none">· Contactez le service |
| Ventilateur ne fonctionne pas | <ul style="list-style-type: none">· Mauvais contacts· Ventilateur est endommagé | <ul style="list-style-type: none">· Contactez le service |
| Rien de vapeur | <ul style="list-style-type: none">· Pas d'eau dans le réservoir· Réservoir n'est pas inséré correctement· Génération de vapeur est défectueuse | <ul style="list-style-type: none">· Ajoutez d'eau· Insérez le réservoir correctement· Contactez le service |
| Vapeur sort du four | <ul style="list-style-type: none">· Porte n'est pas fermer· Joint est desserré ou endommagé· Porte est endommagé | <ul style="list-style-type: none">· Contactez le service |
| Bruit du ventilateur après arrêt | <ul style="list-style-type: none">· Refroidissement de l'électronique | <ul style="list-style-type: none">· S'arrêt automatique |
| Chauffage prend beaucoup de temps | <ul style="list-style-type: none">· Générateur de vapeur est calcifié | <ul style="list-style-type: none">· Détartre l'appareil· Utilisez l'eau distillée |

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.

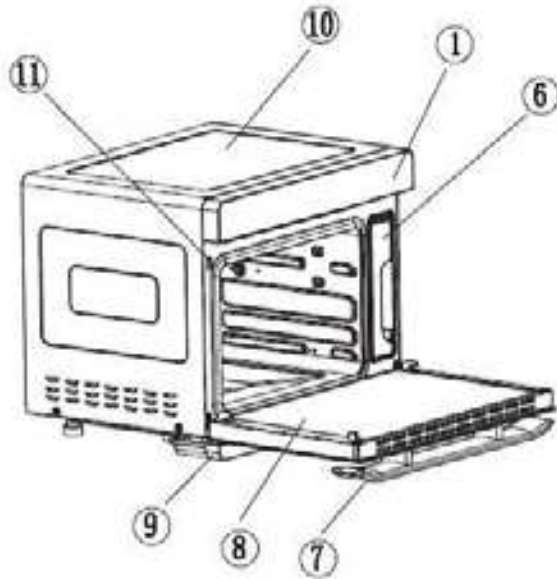
Les paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge !

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.




- 1 Display / Control Panel
- 2 Draaispits (DG 40)
- 3 Spits uitnemer (DG 40)
- 4 Grillrooster
- 5 Bakplaat
- 6 Water tank
- 7 Deurhendel
- 8 Glazen deur
- 9 Water drip bak
- 10 Behuizing
- 11 Microschakelaar
- 12 Ovenhandschoen

Algemeen

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

Veiligheidsinformatie


-  **Heet oppervlak!** Er bestaat gevaar voor verbranding wanneer u het oppervlak aanraakt tijdens gebruik. Plaats de achterzijde van het apparaat op 10 centimeter afstand van de keukenmuur.
- Sluit het apparaat aan en gebruik het in overeenstemming met de specificaties op het etiket.
- Dit apparaat is geen inbouwoven en kan niet op deze manier worden gebruikt.
- Niet gebruiken wanneer het snoer of stekker is beschadigd. Controleer dit voor elk gebruik.
- Sluit niet aan met natte handen.
- Sluit de stekker alleen aan op een correct geïnstalleerd en gemakkelijk toegankelijk stopcontact.
- Trek altijd aan de stekker en niet aan het snoer om deze uit het stopcontact te verwijderen.
- Haal de stekker na elk gebruik of in het geval van storing uit het stopcontact.
- Trek niet aan het snoer. Trek het snoer niet over randen en buig het niet te veel.

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

- Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven is in deze handleiding.
- U mag de grill niet omwikkelen met aluminiumfolie (ophoping van warmte).
- Plaats geen materialen zoals papier, karton, plastic enz. In het apparaat.
- 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 – behalve de verwarmingselementen – zorgvuldig en laat deze drogen. Verwarm het apparaat gedurende 15 minuten om de geur van nieuwheid te elimineren.
-  **Let op! Behuizing en glas worden heet.** Gevaar voor verbranding! Aanraakbare oppervlakken worden heet tijdens gebruik! Plaats het apparaat op een vlak en ongevoelig oppervlak en houd een afstand van minimaal 70 centimeter tot brandbare materialen.
- Tijdens gebruik kan er stoom ontsnappen. Houd handen en gezicht weg.
- 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.

- **Let op:** druipend vet kan eenvoudig ontbranden op de verwarmingselementen, grill nooit zonder bakplaat! Wanneer de bakplaat wordt uitgenomen, mors dan geen vet op de verwarmingselementen.
- Gebruik de meegeleverde uitnemer om het rooster of bakplaat te verwijderen.
- **Hygiëne:** Maak altijd het apparaat schoon om bacteriën en schimmelvorming te voorkomen.

Reiniging

-  **Let op! Haal de stekker uit het stopcontact voordat u hem schoonmaakt en laat hem eerst afkoelen.**
- **Dompel het apparaat nooit onder in water.**
- Vetresten moeten worden verwijderd om hygiënische en brandgevaarlijke redenen.
- Verwijder vuil en vet onmiddellijk na elk gebruik. Hoe langer het in apparaat blijft, hoe moeilijker het verwijderd kan worden.
- Gebruik geen schuurmiddelen, ovenspray of oplosmiddelen.
- Reinig de behuizing en de binnenzijde met een vochtige doek met afwasmiddel, maak het glas schoon met glasreiniger en droog het.
- Klap de radiator in door op de veer te drukken, hierdoor kan het binnenplafond gemakkelijk gereinigd worden.
- Klap de radiator na het reinigen weer op
- Reinig the drip bak en platen in heet water en laat het opdrogen
- Reinig de binnenkant, deurafdichting en glazen deur na elk gebruik. Maak de onderste stoomplaat schoon door het af te nemen met een spons.
- Droog alle delen zorgvuldig, doe de drip bak terug onder het apparaat. Sluit de deur alleen als de binnenkant volledig droog is.

Plaatsing

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

Kookwaren

Gebruik alleen hittebestendig kookgerei. Plastic gerechten smelten bij hogere temperaturen. Gesloten blikjes of potten mogen niet worden verwarmd, omdat er overdruk kan ontstaan en de blikjes kunnen barsten. Voor vloeibaar voedsel mag slechts 2/3 van de container worden gevuld.

Met dit universele apparaat kunt u:

- o Stomen
- o Bakken
- o Grillen
- o Braden
- o Ontdooien
- o Ontwateren

Net als bij een ingebouwde oven, kan voedselbereiding met dit apparaat worden gedaan. De vooraf geïnstalleerde tijd- en temperatuur programma's kunnen worden gebruikt. Met het DIY-programma kunnen individuele waarden worden gekozen. De resultaten zijn afhankelijk van de individuele smaak, voedselkwaliteit, temperatuur etc.

Eigen recepten of andere recepten van het internet kunnen perfect worden voorbereid in dit apparaat.

Verdere functies

Bovenste/onderste verwarming

- Goede resultaten voor de meeste recepten
- Universeel gebruik
- Voor het koken met een bakplaat

Bovenste/onderste verwarming met hete lucht

- De intense temperatuur wordt gelijkmatig verdeeld binnen het apparaat
- Het gebruik van meerdere bakplaten is mogelijk
- Intense warmteontwikkeling

Bovenste/onderste verwarming met convectie

- Voor het grillen van platte stukken vlees en voor gegratineerde gerechten

Hete lucht

- Zelfs bakken en braden
- Bij lage temperaturen kan voedsel op verschillende niveaus worden bereid

Stomen

- Bereiden van mals voedsel, met behouding van vitamines en mineralen

Hete lucht met verminderde stoom

- Voor braden, bakken en ontdooien
- De stoom voorkomt het uitdrogen van het voedsel.

Hete lucht met rotisserie-spit

- De hete lucht stroomt rond het voedsel

Energie besparend

- Voor koken met hoge temperaturen, zet de thermostaat 5 minuten voor het einde van de kooktijd op een minimumtemperatuur en gebruik de restwarmte.
- Een voorverwarming van de oven is slechts nodig voor een paar recepten, b.v. brood of cake met een korte baktijd.



1. Binnenverlichting / kinderslot

- o De binnenverlichting kan met deze knop worden in- en uitgeschakeld
- o De lamp schijnt 3 minuten nadat het kookproces is voltooid of nadat de deur is geopend.
- o Kinderslot: houd deze knop 3 seconden ingedrukt om het kinderslot in te schakelen. Druk opnieuw om te ontgrendelen.

2. Voorinstelling van de knopknoptijd instellen

- o Druk op deze knop om de starttijd van een programma in te stellen

3. Terug knop

- o Druk op deze knop om terug te keren in het menu

4. Selecteer knop achteruit

- o Selectie van de functie en de 10 modi
- o Timer instelling
- o Temperatuur instelling

5. AAN UIT

- o Druk op de knop, alle symbolen zijn glanzend
- o Druk op de knop om een programma te stoppen
- o Het ontwerp wordt standby

6. Selecteer knop vooruit





- o Selectie van de functie en de 10 modi
- o Timer instelling
- o Temperatuur instelling



7. Enter knop


- o Start/pauze/enter

Stel de tijd voorinstelling in

Met deze functie kunt u kiezen wanneer een programma b.v. het stomen moet beginnen (bijvoorbeeld 2 uur, 20 minuten)

Druk op  en . De uur setting verlicht, stel de gewenste uren (2 uur) met de knoppen  en bevestig met . 30 min verlicht.

Stel de gewenste minuten (20 minuten) in met de knoppen  en bevestig met .

Selecteer hierna het gewenste programma uit het hoofdmenu. Bijvoorbeeld stoomcode E-4 en bevestig met .

Nadat de tijd afgelopen is, zal het apparaat het gewenste programma stomen E-4 beginnen.



| | Symbol | Functie | Beschrijving |
|----|--------|--|---|
| 1 | | Tijd | De eerste twee LED tonen de uren (0-12) De tweede twee LED tonen de minuten (0-59) |
| 2 | | Temperatuur | Aanpasbaar 30 – 230°C |
| 3 | | Delay-Functie / Werktijdvertraging | |
| 4 | | Verlenging van de werktijd na afloop van het programma | |
| 5 | | Water tank | Voor maximaal 1,2 liter |
| 6 | | Maak het water reservoir schoon | |
| 7 | | Kinderslot | |
| 8 | | Ontkalk het apparaat | |
| 9 | | Bovenste verwarming | |
| 10 | | Onderste verwarming | |
| 11 | | Symbool voor hoge temperatuur | |
| 12 | | Fermenteren | |
| 13 | | Verwarm 180° C voor | |

| | | | |
|----|---|--------------|--|
| 14 |  | Ontdooien | |
| 15 |  | Yoghurt | |
| 16 |  | Droog fruit | |
| 17 |  | Stomen | |
| 18 |  | Braden | |
| 19 |  | Bakken | |
| 20 |  | Doe het zelf | |
| 21 |  | Ontkalken | |

Watertank

De maximale capaciteit van 1,2 liter is voldoende voor ca. 2 uur stoom bij 100 ° C. De minimumcapaciteit van 0,75 liter is voldoende voor ongeveer 60 minuten. De maximale capaciteit mag niet worden overschreden. Na gebruik, het waterreservoir aftappen en de kookkamer reinigen. De tank mag niet in de vaatwasser worden gereinigd. De tank moet altijd volledig in het apparaat worden geduwd. Gebruik alleen kraan of gedestilleerd water, maar geen mineraalwater!

Als er geen water in de tank zit, piept het apparaat en licht het symbool op. Vul het waterreservoir en druk het opnieuw in. Het apparaat gaat automatisch door met het geselecteerde programma.



Vanwege de hoge temperaturen tijdens bedrijf moet het waterreservoir tijdens elk programma altijd worden gevuld en in het apparaat worden geplaatst, anders zal het worden beschadigd!

In gebruik nemen

- Plaats de lekbak op het laagste niveau en het water druppelt onder het apparaat.
- Sluit het apparaat aan, het piept en de AAN / UIT-knop licht op.
- Druk op de knop AAN, het volledige display licht op.
- Als er binnen 3 minuten geen instelling wordt gemaakt, keert het apparaat terug naar de stand-bymodus.

Instellingen






Selecteer een individueel programma zoals hieronder beschreven. Tijdens bedrijf worden de cijfers en symbolen worden op het display weergegeven.

Wanneer de deur open is, wordt het programma onderbroken en zal het worden voortgezet zodra de deur is gesloten.

1) Stomen

Druk op  en gebruik de knoppen  om het symbool  te selecteren.

Druk op  de code E-1 verlicht. Gebruik de knoppen  om het gewenste programma van E-1 tot E-9 te selecteren en start met .

- Vitaminen, mineralen en smaak worden behouden.
- Bij het stomen wordt een maximum van ongeveer 100 ° C bereikt, waarin bijna al het voedsel kan worden gekookt.
- Het eten is niet bruin.
- Om te garanderen dat de stoom alle zijden van het voedsel kan bereiken, moet een geperforeerde schaal of een geperforeerde aluminium bak op het rooster worden gebruikt.
- Duw de opvangbak altijd op het laagste niveau zodat druipende vloeistof kan worden opgevangen.
- De andere containers kunnen op elk niveau worden geplaatst, maar er moet een minimale afstand van 3 cm tot het plafond zijn om te garanderen dat er voldoende stoom in de container kan komen.
- Bij het bereiden van bevroren voedsel moet de kooktijd overeenkomstig worden verlengd.

Vooraf ingestelde stoom tijd en temperatuur

De tijd begint met aftellen zodra de gewenste temperatuur is bereikt.

| Code | Tijd in min | Temperatuur in °C |
|-------|-------------|-------------------|
| E – 1 | 10 | 100 |
| E – 2 | 12 | 100 |
| E – 3 | 14 | 100 |
| E – 4 | 16 | 100 |
| E – 5 | 20 | 100 |
| E – 6 | 25 | 100 |
| E – 7 | 30 | 100 |
| E – 8 | 35 | 100 |
| E – 9 | 40 | 100 |

* Tijd en temperatuur kunnen individueel worden aangepast met het DIY-programma.

De gegeven tijden en temperaturen zijn bij benadering en afhankelijk van:

- o Vers of bevroren voedsel
- o Koud of kamertemperatuur
- o Consistentie
- o Eetgewoontes
- o Kookpot (dikwandige containers geleiden de warmte slechter)

Circa-Stoom tijd bij 100°C:

| Vis | Minuten | | Minuten |
|-----------|---------|----------|----------|
| Kabeljauw | 10 | Mosselen | 10 – 12* |
| Zalm | 10 – 12 | Garnalen | 10 |
| Karper | 16 – 20 | Krab | 6 - 8 |
| Zeeduivel | 10 - 12 | | |

* Mosselen die open zijn voordat ze stomen of niet opengaan na het stomen, zijn verword. Eet deze in geen geval!

| Groenten | Minuten | | Minuten |
|--------------------|---------|-------------------|---------|
| Bloemkoolroosjes | 10 | Koolraap | 10 - 12 |
| Bonen | 10 | Aardappel partjes | 20 - 25 |
| Gehalveerd wortels | 10 - 12 | Pastinaak | 12 - 14 |
| Spruitjes | 14 - 16 | Asperges | 16 - 20 |

Rijst

Doe de rijst en de 1,5-voudige hoeveelheid water in een bak.

Stoomtijd: 30 - 35 minuten

Eieren

De eieren hoeven niet te worden doorboord omdat ze langzaam in de stoom worden verwarmd. Plaats de eieren in de geperforeerde plaat of een geperforeerde aluminium bak en plaats ze op het middelste niveau.

Stoom tijd: Zacht 10 minutes

Medium 12 minutes

Hard 15 minutes

Vlees





Ontdooi ingevroren vlees in het apparaat (zie hoofdstuk Ontdooien).

De kooktijd is afhankelijk van de dikte en de temperatuur van het vlees.

| Vlees | Minuten | | Minuten |
|---|---------|--------------|---------|
| Kip | 16 - 20 | Weense worst | 10 - 12 |
| Gerookte karbonade, in plakjes gesneden | 12 - 14 | | |

Krachtige stoom

De stoom wordt tot 230 ° C verwarmd door de extra hete lucht.

Druk op  en gebruik de knoppen  om het symbool  te selecteren. Druk op  om te beginnen.

2) Braden met bovenste vuur en rotisserie (rotisserie alleen met DG 40!)

Druk op  en gebruik de knoppen  om het symbool  te selecteren .

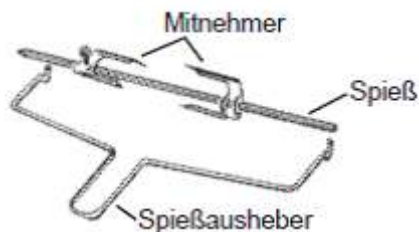
Druk op , de code F-1 verlicht. Gebruik de knoppen  om het gewenste programma van F-1 tot F-9 te selecteren. 

| Code | Tijd in min. | Temperatuur in °C | Heat |
|-------|--------------|-------------------|----------------------------|
| F – 1 | 60 | 230 | Boven verwarming + roteren |
| F – 2 | 15 | 230 | Boven verwarming |
| F – 3 | 25 | 230 | Boven verwarming |
| F – 4 | 20 | 150 | Onder verwarming |
| F – 5 | 25 | 230 | Boven/onder verwarming |
| F – 6 | 20 | 200 | Boven/onder verwarming |
| F – 7 | 25 | 230 | Hete lucht |
| F – 8 | 30 | 200 | Hete lucht |
| F – 9 | 30 | 180 | Hete lucht |

Roterende spies (alleen met de DG 40)

Bevestig een draaispitsvork aan het spit. Plaats het gebonden vlees of gevogelte aan het spit en fixeer deze met de tweede draaispitsvork.

Zorg ervoor dat het vlees in het midden van de draaispitsvork geplaatst is. Plaats het spit met het vlees op de spituitnemer en steek de punt van het spit in de motor opening in de rechter binnenzijde van de oven. Plaats daarna de andere kant van het spit op de spithouder aan de linkerkant. Gebruik de spituitnemer om het klaargemaakte voedsel uit de oven te nemen.



- * Mitnehmer = Draaispitsvorken
- * Spies = Draaispit
- * Spiesausheber = Spituitnemer

3) Bakken

Druk op  en gebruik de knoppen  om het symbool  te selecteren.

Druk op  , de code H-1 verlicht. Gebruik de knoppen  om het gewenste programma van H-1 tot H-9 en start met .

| Code | Tijd in min | Temperatuur in °C | Heat |
|-------|-------------|-------------------|----------------------------------|
| H – 1 | 50 | 180 | Bovenste / onderste |
| H – 2 | 45 | 190 | Bovenste / onderste |
| H – 3 | 60 | 200 | Bovenste / onderste |
| H – 4 | 45 | 200 | Bovenste / onderste |
| H – 5 | 50 | 180 | Hete lucht |
| H – 6 | 45 | 170 | Bovenste / onderste + hete lucht |
| H – 7 | 45 | 160 | Bovenste / onderste + hete lucht |
| H – 8 | 25 | 230 | Hete lucht |
| H – 9 | 90 | 180 | Hete lucht |

4) Drogen

Druk op  en gebruik de knoppen  om het symbool  te selecteren.

Druk op  , de code L-1 verlicht. Gebruik de knoppen  om het programma van L-1 tot L-9 te selecteren en start met .

- Natuurlijke conservering van fruit en groenten in een warme luchtstroom van 55 - 70 ° C.
- Vitaminen worden behouden, de smaak wordt geïntensiveerd.
- Er mag geen rest vocht in het voedsel achterblijven, omdat dit zou leiden tot schimmelvorming tijdens opslag in containers.
- Snijd het voedsel in gelijke stukken - dunne plakjes drogen sneller - en spreiden met de gesneden kant naar boven op de lade.
- Omdat verschillende gerechten verschillende tijden en temperaturen hebben om te drogen, moeten vergelijkbare voedingsmiddelen altijd samen worden gedroogd.

Vooraf ingestelde tijden:

| Code | Tijd in uren | Temperatuur in °C | Heat |
|-------|--------------|-------------------|---------------------|
| L – 1 | 5 | 55 | Hete lucht |
| L – 2 | 4 | 60 | Hete lucht |
| L – 3 | 6 | 65 | Hete lucht |
| L – 4 | 8 | 65 | Hete lucht |
| L – 5 | 6:40 | 65 | Hete lucht |
| L – 6 | 11:40 | 65 | Hete lucht |
| L – 7 | 4 | 70 | Hete lucht |
| L – 8 | 6 | 70 | Bovenste / onderste |
| L – 9 | 8 | 70 | Bovenste / onderste |

Groenten

| | Dikte in mm | Temp. in °C | Tijd in h |
|--------------|-------------|-------------|-----------|
| Paddestoelen | 5 – 6 | 55 | 6 – 8 |
| Courgette | 3 – 4 | 65 | 6 – 8 |
| Pompoen | 3 – 4 | 65 | 6 – 8 |
| Paprika | 3 – 4 | 65 | 6 – 8 |
| Tomaten | 3 – 4 | 65 | 6 – 8 |

| | Dikte in mm | Temp. in °C | Tijd in h |
|----------|-------------|-------------|-----------|
| Uien | 5 | 60 | 6 – 8 |
| Prei | 10 | 70 | 3 – 4 |
| Wortel | 5 | 70 | 4 – 5 |
| Selderij | 5 | 70 | 5 – 6 |
| | | | |

Fruit

| | Dikte in mm | Temp. in °C | Tijd in h |
|--------------|-------------|-------------|-----------|
| Kersen | Halve | 65 | 14 – 16 |
| Sinaasappels | 3 | 65 | 6 – 8 |
| Citroenen | 3 | 65 | 6 – 8 |
| Bananen | 3 | 70 | 10 - 12 |

| | Dikte in mm | Temp. in °C | Tijd in h |
|-----------|-------------|-------------|-----------|
| Appels | 2 – 4 | 70 | 8 – 10 |
| Peren | 2 – 4 | 70 | 5 – 6 |
| abrikozen | 5 – 7 | 70 | 12 – 14 |
| | | | |

De gegeven waarden zijn richtwaarden en kunnen aanzienlijk veranderen.
Droge toestand: kruiden = bros, fruit / groente = flexibel, broos

5) Yoghurt


Druk op  en gebruik de knoppen  om het symbool  te selecteren.



Druk op  om het programma te starten.

- Het standaardprogramma (45 ° C / 8 uur) kan niet worden gewijzigd. Het apparaat werkt met lichte stoom.
- Meng ongekoelde melk met 1,5 tot 3,5% vetgehalte met een startcultuur van de natuurvoedingswinkel en vul een schone, droge bril met een deksel.
- Beweeg de bril niet tijdens de bereidingstijd. Bewaar de glazen vervolgens in de koelkast. De opslagperiode is maximaal 10 dagen.
- De consistentie van de yoghurt wordt bepaald door het vetgehalte van de melk.
- Pure natuurlijke yoghurt kan worden gebruikt als startcultuur, maar het vetgehalte moet hetzelfde zijn.



6) ontdooien

Druk op  en gebruik de knoppen  om het symbool  te selecteren.

Druk op  de uren display verlicht.

Gebruik de knoppen  om de gewenste uren te selecteren (tot 6 uur) en bevestig met , 20 min verlicht.

Gebruik de knoppen  om de gewenste minuten (5-59) te selecteren en bevestig met , 55°C is verlicht.

Gebruik de knoppen  om de gewenste temperatuur (50 – 60°C) en start met . Het apparaat werkt met lichte stoom.

- **Risico op salmonella!** Pluimvee neigt naar salmonella. Verwijder het bevroren voedsel uit de verpakking en spoel kort. Leg ze op het rooster en leg ze in het apparaat met de pan eronder. Het voedsel mag niet in contact komen met de verzamelde vloeistof.

7) Voorverwarmen


Druk op  en gebruik de knoppen  om het symbool  te selecteren.



Druk op  om het programma te starten.



Zodra 180 ° C is bereikt, piept het apparaat en wordt 180 ° C weergegeven. Nu kan het bakprogramma worden gestart.



8) Gisten

Druk op  en gebruik de knoppen  om het symbool  te selecteren.

Druk op  , het uren display verlicht.

Gebruik de knoppen  om de gewenste uren te selecteren (tot 6 uur) en bevestig met  , 30 min verlicht.

Gebruik de knoppen  om de gewenste minuten (5-59) te selecteren en bevestig met  , 40°C is verlicht.

Gebruik de knoppens  om de gewenste temperatuur (25 – 50°C) en start met .

9) DIY Do It Yourself

· U kunt kiezen uit 9 functies: van koken op lage temperatuur op 80 ° C, via hete lucht, stomen, uitdrogen, boven- / onderverwarming tot 230 ° C, het apparaat kan individueel worden geprogrammeerd



Druk op  en gebruik de knoppen  om het symbool  te selecteren.



Druk op  en gebruik de knoppen  om het gewenste programma te selecteren en start met .



| | Standaard instelling | functie | aanpasbaarheid | |
|---|--|---------------------------------------|--|--|
| 1 | 30 min 100°C | stomen | 6 uur 59 min 50 – 110°C | De tijd gaat in als de juiste temperatuur is bereikt |
| 2 | 30 min 180°C Bovenverwarming 180°C onderverwarming | Boven/ onderverwarming met hete lucht | 3 uur 59 min 100 – 230°C Bovenverwarming 100 – 230°C onderverwarming | Verschillende waarde voor boven en onder kan worden geselecteerd |
| 3 | 30 min 180°C Bovenverwarming | Bovenverwarming | 3 uur 59 min 100 – 230°C Bovenverwarming | |
| 4 | 30 min 180°C Bovenverwarming 180°C onderverwarming | Boven/ onderverwarming | 3 uur 59 min 100 – 230°C Bovenverwarming 100 – 230°C onderverwarming | Verschillende waarde voor boven en onder kan worden geselecteerd |
| 5 | 30 min 180°C Bovenverwarming | Bovenverwarming met convectie | 3 uur 59 min 100 – 230°C Bovenverwarming | |
| 6 | 30 min 180°C hete lucht | hete lucht | 3 uur 59 min 100 – 230°C | |
| 7 | 30 min 180°C | hete lucht met soom | 6 uur 59 min 120 – 230°C | |
| 8 | 30 min 180°C | Hot air met rotisserie | 3 uur 59 min 100 – 230°C | Alleen voor DG 40 |
| 9 | 30 min 180°C | Bovenverwarming met rotisserie | 3 uur 59 min 100 – 230°C | Alleen voor DG 40 |



Het symbool  laat zien dat het apparaat met stoom werkt.



Tijd en temperatuurinstelling

Als een functie is geselecteerd met de knoppen  , moet het worden bevestigd met  om zo de tijd en temperatuur in te stellen.

 deze waarde kunnen zouden moeten veranderen naar .

Het display voor de uren knipperd, gebruik de knoppen  om de gewenste uren (1 uur) en bevestig met de knop . Het display toont **0 1:30 180°** 30 min knipperd.






Gebruik de knoppen  om de gewenste minuten (40 min) te selecteren en bevestig met . Het display toont **0 1:40 180°** 80°C knipperd.

Gebruik de knoppen  om de gewenste temperatuur (200°C) te selecteren en bevestig met .

0 1:40 200° is zichtbaar op het display. Het apparaat werkt nu in DIY modus.

Alle tijd- en temperatuurfuncties moeten in deze volgorde worden geprogrammeerd. Vaste waarden voor tijd en temperatuur zijn uitgesloten.

10) ontkalken

- Na ongeveer 50 uur van stomen, wordt u herinnerd dat u het apparaat moet ontkalken. Het display laat  zien.
- Doe de koffiemachine ontkalker en water in de watertank. Druk op  en gebruik de knoppen  om het symbool  te selecteren en druk op .
- Het systeem warmt langzaam op tot 85 ° C.
- Na 30 minuten geeft het apparaat aan dat de tank met de ontkalker moet worden geleegd en opnieuw moet worden gevuld met zuiver water.
- Na nog eens 10 minuten het water opnieuw vervangen en opnieuw opstarten.
- De standaardtijd van 50 minuten kan niet worden gewijzigd. Aan het einde van het programma piept het apparaat 10 keer en gaat het in de standby-modus.



Restwarmte

Dit symbool geeft aan dat de binnentemperatuur hoger is dan 50 ° C. de ventilatie voor koeling blijft ongeveer 3 minuten draaien om de elektronica te koelen.

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 |
|---|---|--|
| Het apparaat werkt niet | <ul style="list-style-type: none">· Geen stroom· Teveel apparaten op een stopcontact· Deur is niet goed dicht | <ul style="list-style-type: none">· Check of de stekker goed in het stopcontact zit· Doe de deur dicht· Controleer de zekering |
| Het display verlicht niet | | <ul style="list-style-type: none">· Doe de stekker voor een minuut het uit stopcontact |
| Het apparaat wordt niet heet ER1 / ER2 ER3 / ER 4 | <ul style="list-style-type: none">· Oververhitting van de sensor | <ul style="list-style-type: none">· Open de deur en laat het 10 minuten afkoelen· Contact onze service |
| ER 7 | <ul style="list-style-type: none">· stoom sensor | <ul style="list-style-type: none">· Contact onze service |
| ER 8 | <ul style="list-style-type: none">· Stoomsensor met kortsluiting | <ul style="list-style-type: none">· Contact onze service |
| Ventilatie werkt niet | <ul style="list-style-type: none">· Slechte contacten· Ventilatie is beschadigd | <ul style="list-style-type: none">· Contact onze service |
| Geen stoom | <ul style="list-style-type: none">· Geen water in de tank· Water tank zit niet juist in het apparaat· Stoom generator is beschadigd | <ul style="list-style-type: none">· Hervul het water· Doe de tank juist in het apparaat· Contact onze service |
| Stoom komt uit de oven | <ul style="list-style-type: none">· Deur zit niet goed dicht· Zegel is losgemaakt of is beschadigd· Deur is beschadigd | <ul style="list-style-type: none">· Contact onze service |
| Geluid van ventilatie na het uitschakelen | <ul style="list-style-type: none">· Koeling van het apparaat | <ul style="list-style-type: none">· Gaat automatisch uit |
| Het opwarmen duurt lang | <ul style="list-style-type: none">· Stoomgenerator is gekalkt | <ul style="list-style-type: none">· Ontkalk het apparaat· Use distilled water |

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.

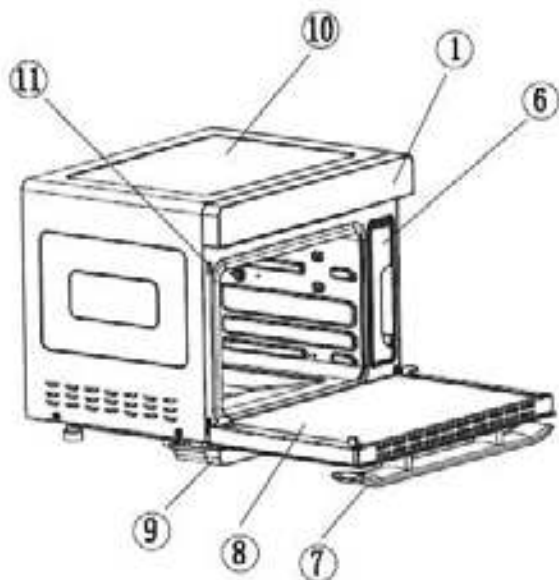
Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

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.






- 1 Display / kontrolpanel
- 2 Drejespyd (kun gældende ved DG 40)
- 3 Spydudtager (kun gældende ved DG 40)
- 4 Rist
- 5 Bradepande
- 6 Vandtank
- 7 Håndtag på lågen
- 8 Glasdør
- 9 Drypbakke til vand
- 10 Kabinet
- 11 Mikrokontakt
- 12 Handske


Generelt

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og kun indendørs. Læs brugsanvisningen grundigt og gem den omhyggeligt. Hvis apparatet gives videre til andre personer, skal brugsanvisningen følge med. Benyt apparatet som beskrevet og overhold sikkerhedsinstruktionerne. Producenten påtager sig intet ansvar for skader og ulykker, som skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne. Fjern alt emballage og alle etiketter. Vask alle dele grundigt (se rengøring).

Sikkerhedsinstruktioner

-  **Varm overflade!** Der er risiko for forbrændinger ved røring af overfladen under drift. Placer apparatet med en afstand på 10 cm fra bagsiden mod køkken væggen.
- Apparatet må kun tilsluttes og anvendes ifølge oplysninger på typeskiltet.
- Apparatet er ingen indbygningsovn og må heller ikke anvendes som en.
- Apparatet må benyttes, hvis tilslutningskablet og maskinen er uden beskadigelser. Det skal kontrolleres hver gang maskinen skal benyttes.
- Apparatet må ikke røres med våde hænder.
- Må kun tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse i overensstemmelse med typeskiltet og stikkontakten skal være lettilgængelig.
- For at udtage stikket fra stikkontakten, træk altid i stikket- og aldrig i kablet.
- Træk stikket ud af stikkontakten, hver gang maskinen har været brugt, og i tilfælde af at der indtræder en fejl.
- Træk eller hiv aldrig i ledningen ved stikkontakten. Undgå at gnide ledningen langs kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- Hold strømforsyningen væk fra varme dele.

-  Apparatet må ikke bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, eller personer, som ikke er i stand til at betjene apparatet, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af apparatet og forstår de farer som er forbundet dermed. Lad aldrig
- børn lege med apparatet eller emballagen. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke foretages af børn, medmindre de er fyldt 8 år og overvåges af en voksen.
- Apparatet og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
- Børn skal overvåges af en voksen for at sikre, at de ikke leger med apparatet eller emballagen (f.eks. plastposer).
- Apparatet må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringsystem!
- Apparatet må ikke anvendes uden opsyn.
- Opbevar ikke i det fri eller i et fugtigt rum.
-  Placer intet på apparatet og dæk ikke ventilationsrillerne til.
- **Nedsænk ikke apparatet i vand!**
- Rund om apparatet skal der være min 10 cm luft.
- Benyt aldrig grillen efter en fejlfunktion, fx hvis den er faldet ned eller på anden måde blevet beskadiget.
- Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af forkert anvendelse af grillen som følge af manglende overholdelse af instruktionerne i brugsanvisningen.
- For at undgå farlige situationer må eventuelle reparationer af grillen kun udføres af et serviceværksted. Der må kun anvendes originale reservedele.
- Apparatet bliver varmt, må kun transporteres efter afkøling.
- Apparatet må kun bruges til de formål, der er beskrevet i brugermanualen.
- Du må ikke pakke risten ind i alufolie.
- Indsæt ingen materialer som papir, pap, plastik osv. i apparatet.

- 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- undtaget varmeelement- rengøres grundigt og tørres derefter. For at fjerne lugten af „ny apparat“, opvarmes apparatet i ca. 15 min.
-  **Forsigtig! Apparatet bliver varmt.** Fare for forbrændinger! Under anvendelse kan temperaturen på overfladen blive meget varm! Apparatet placeres på en jævn, varmebestandig overflade og placeres ca. 70 cm fra brandbare materialer (f.eks. gardiner).
- Under anvendelse opstår varmt damp. Hold hænder og ansigt på afstand.
- Ved brug af et forlænger-kabel skal det have et tværsnit på 1,5 mm². Ledningen på en kabeltromle altid være rullet helt ud.
- Ved anvendelse af et GS- godkendt 16 A multi forlænger-kabel, må denne ikke belastes med mere end 3680 watt. Der er fare for brand!
- Vær opmærksom på, at børn ikke trækker i kablet og at ingen snubler over kablet.
- Apparatet skal altid afbrydes fra elnettet, hvis tilsyn ikke er til stede, og inden montering, demontering eller rengøring.
- **Advarsel:** neddryppende fedt kan føre til brand. Aldrig grill uden bradepande under. Ved udtagning af bradepanden med fedt, vær opmærksom på ikke der ikke drypper fedt på varme-strålerne.
- Anvend grebet til bradepanden eller risterne ved udtagning.
- **Hygiejne:** Grundet bakterier og mug, er det vigtigt, at apparatet altid rengøres!

Rengøring

-  **Advarsel! Inden hver rengøring skal stikket udtages fra stikkontakten og apparatet skal afkøle!**
- **Apparatet må ikke nedsænkes i vand.**
- Fedtresten skal, af hygiejniske årsager og grundet faren for brand, fjernes.
- Fjern snavs umiddelbart efter brug. Jo længere det bliver i enheden, jo svære er det at fjerne snavsen.
- Brug ikke skuremidler, ovnrens eller syreholdige rengøringsmidler.
- Kabinettet og det indvendige kan rengøres med en våd klud med lidt opvaskemiddel. Glaspladen rengøres med glasrens og aftørres efterfølgende med et tørt viskestykke.
- For nem rengøring af loftet indvendigt, kan varmeelementet nemt klappes nedad ved et tryk på fjederen.
- Efter rengøring klappes varmeelementet på plads igen.
- Rengør panden i varmt vand og tør efterfølgende.
- Det indvendige, tætningslisten og glaslågen bør rengøres efter hvert brug. Vandrester på den nederste dampplade fjernes med en svamp.
- Tør grundigt alle dele, skub den nederste skuffe på plads når alt er helt tørt indvendigt.

Arbejdspladsen

Vigtig: Placer aldrig apparatet på eller ved siden af en varm overflade (f.eks. kogeplade), men kun på en jævn, stabil og varmebestandig bordskåner. Det er altid vigtigt at sikre, at der ikke er brændbare genstande i nærheden. Placer ikke enheden på kanten af bordet, så børn ikke kan komme til den, og for at den ikke falder ned ved berøring.

Kogegrej

Anvend kun varmebestandigt kogegrej. Plastik smelter ved høje temperaturer. Lukkede dåser eller glas må ikke opvarmes, der dannes højt tryk og dåserne springer. Ved flydende madvarer må beholderen kun fyldes 2/3.

Med denne multifunktionsovn kan du:

- o Dampe
- o Bage
- o Grille
- o Dehydrere
- o Stege
- o Optø

Madlavningen lykkes som i en almindelig ovn.

Standardindstillingerne på tid og temperaturen skal hjælpe med at forenkle madlavningen.

Med DIY programmet kan man selv indstille værdierne.

Resultaterne er afhængige af ens egne smag, kvaliteten på maden, temperaturen m.m.

Familieopskrifter eller gode opskrifter fra internettet kan sagtens tilberedes i dette apparat.

Yderligere funktioner

Over/ undervarme

- Giver gode resultater ved de fleste opskrifter
- Kan anvendes universelt
- Kan anvendes med en bradepande

Over/ undervarme med varmluft

- Den intensive temperatur fordeles jævnt af blæseren i apparatet
- Det er muligt at anvende flere bradepander
- Intensiv opvarmning

Over / undervarme med luftcirkulation

- Til grilning af flade kødstykker og til gratinering

Varmluft

- Jævn bagning og stegning
- Ved lave temperaturer kan der tilberedes i flere niveauer

Dampning

- Tilberedning af sarte madvarer og bibeholdelse af vitaminer og mineraler

Varmluft med reduceret damp

- Anvendes til stegning, bagning og optøning
- Dampen sørger for at madvarens overflade ikke udtørres.

Varmluft med drejespyd

- Den varme luft ventileres og når derigennem madens overflade

Energibesparende

- Ved høj temperatur
- Ved høje temperaturer skal termostaten indstilles til en minimumstemperatur 5 minutter inden udløb af tilberedningstiden og bruger restvarmen.
- Det er kun nødvendigt at forvarme ovnen ved få tilberedninger. F.eks. ved bagning af brød eller kager med kort tilberedningstid.



1 Indvendig belysning/ børnesikring

- o Den indvendige belysning kan tændes og slukkes ved denne knap
- o Lampen lyser 3 minutter efter endt tilberedning og efter åbning af lågen.
- o Børnesikring: Tryk på knappen i 3 sekunder for at aktivere børnesikringen. Børnesikringen fjernes ved igen at trykke på knappen.

2 Indstilling af tiden

- o Tryk på knappen for at indstille en start tid af et program

3 Tilbage- knappen

- o Tryk på knappen for at komme hen til den tidligere indstilling

4 Valgknap baglæns

- o Valg af funktioner og yderligere 10 funktioner
- o Indstilling af tiden
- o Temperaturindstilling

5 ON/OFF

- o Tryk på knappen, alle symboler lyser
- o Tryk på knappen for at forlade programmerne
- o Apparatet går i standby

6 Valgknappen baglæns





- o Valg af funktioner og yderligere 10 funktioner
- o Indstilling af tiden
- o Temperaturindstilling



7 Enter-knappen


- o Start / Pause /angivelse

Indstilling af hvornår et program skal starte (display nr. 2)

Med denne funktion kan du indstille hvornår et program, f.eks. dampfunktionen, skal starte. (f.eks. 2 timer, 20 min.)











Tryk på  og . Timeangivelsen blinker, med  indstilles den ønskede tid (2 timer) og bekræftes med . 30 min blinker.

Med  indstilles den ønskede antal minutter (20 min.) og bekræftes med . Efterfølgende vælges det ønskede program i hovedmenuen, f.eks. damp code E - 4.

Bekræftes med .

Damp programmet E – 4 starter på det ønskede tidspunkt.



| | Symbol | Funktion | Beskrivelse |
|----|---|---|--|
| 1 | 00:00 | Tid | De første to LED angiver timerne (0-12) De to andre LED angiver minutterne (0-59) |
| 2 | 000 °C | Temperatur | Kann indstilles fra 30 – 230°C |
| 3 |  | Delay-Funktion / Arbejdstidsforsinkelse | |
| 4 |  | Tidsforlængelse efter endt program | |
| 5 |  | Vandtank | Max. vandmængde 1,2 ltr. |
| 6 |  | Angivelse af at vandbeholderen bør rengøres | |
| 7 |  | Børnesikring | |
| 8 |  | Angivelse af den bør afkalkes | |
| 9 |  | Overvarme | |
| 10 |  | Undervarme | |
| 11 |  | Advarsel kabinettet er meget varmt. | |
| 12 |  | Fermentering | |

| | | | |
|----|---|---------------------|--|
| 13 |  | Forvarme 180°C | |
| 14 |  | Optøning | |
| 15 |  | Yoghurt | |
| 16 |  | Tørring af madvarer | |
| 17 |  | Dampning | |
| 18 |  | Stegning | |
| 19 |  | Bagning | |
| 20 |  | Do It Yourself | |
| 21 |  | Afkalkning | |

Vandtank

Max. påfyldningsmængde er 1,2 liter og er rigeligt til ca. 2 timers dampning ved 100°C. Den max. påfyldningsmængde på 0,75 liter er rigeligt til ca. 60 minutter. Den maximale påfyldningsmængde må ikke overskrides. Vandtanken skal tømmes efter brug og ovnrummet rengøres. Vandbeholderen må ikke komme i opvaskemaskinen og skal altid være skubbet helt ind. Der må kun anvendes vand fra vandhanen eller destilleret; dog ingen danskvand!

Apparatet afgiver en lyd og symbolet lyser, hvis der ikke er vand i beholderen. Fyld vandbeholderen og skub den på plads. Apparatet fortsætter herefter med det valgte program.



På grund af de høje temperaturer under drift skal vandtanken altid være fyldt ved hvert program, ellers bliver den beskadiget!

I ibrugtagning

- Dryppebakken og vandopsamlingsbakken skubbes på plads.
- Tilslut apparatet, det afgiver et signal og ON/ OFF knappen lyser.
- Tryk på ON knappen, hele displayet lyser
- Hvis der ikke angives en indstilling indenfor 3 minutter, så går apparatet i standby

Indstilling



Valg de enkelte funktioner som nedenfor beskrevet. Under drift angives tallene og symbolerne i displayet.

Hvis lågen åbnes, afbrydes funktionen og fortsætter igen når lågen lukkes igen.

1) Dampfunktion

Tryk  og med knapperne  vælges symbolet .

Tryk , det blinker Code E – 1. Med knapperne  vælges det ønskede program E – 1 til E – 9 og starter med .

- Vitaminer, mineraler og smagen bibeholdes.
- Ved dampfunktionen er den maksimale temperatur ca. 100°C, hvorved næsten alle madvarer kan tilberedes.
- Madvarerne brunes ikke.
- For at dampen når hen til alle sider af maden, bør en hullet aluminiumsskål på en rist anvendes.
- Dryppebakken skal altid skubbes ind nederst for at den kan opfange væske.
- De andre beholdere kan indsættes i alle niveauer. På grund af dampen skal der mindst være 3 cm opad mod loftet af ovnen
- Ved tilberedningen af frostvarer skal tilberedningstiden forlænges.

Forud indstilling af damptiden og temperaturer:

Tiden udløber når den ønskede temperatur i ovnrummet er opnået.

| Code | Tid i min. | Temperatur i °C |
|-------|------------|-----------------|
| E – 1 | 10 | 100 |
| E – 2 | 12 | 100 |
| E – 3 | 14 | 100 |
| E – 4 | 16 | 100 |
| E – 5 | 20 | 100 |
| E – 6 | 25 | 100 |
| E – 7 | 30 | 100 |
| E – 8 | 35 | 100 |
| E – 9 | 40 | 100 |

*Tiden og temperaturen kan individuelt indstilles i DIY programmet.

De angivende tider og temperaturer er vejledende og afhængig af følgende:

- o Friske eller frosne madvarer
- o Køle- eller stuetemperatur
- o Konsistens
- o Madvaner
- o Beholderen (tykke beholdere leder ikke varmen optimalt)

Ca. damptider ved 100°C:

| Fisk | Minutter | | Minutter |
|----------|----------|-----------|----------|
| Torsk | 10 | Muslinger | 10 – 12* |
| Laks | 10 – 12 | Rejer | 10 |
| Karpe | 16 – 20 | Krabber | 6 - 8 |
| Hautaske | 10 - 12 | | |

*Muslinger der er åbnet inden dampningen eller ikke er åbnet efter dampningen, er ikke gode. Må under ingen omstændigheder spises!

| Grøntsager | Minutter | | Minutter |
|------------------------|----------|-----------------------------------|----------|
| Blomkålsbuketter | 10 | Kålrabi | 10 - 12 |
| Bønner | 10 | Kartofler skåret i kvarte stykker | 20 - 25 |
| Gulerødder, i halveret | 10 - 12 | Pastinak | 12 - 14 |
| Rosenkål | 14 - 16 | Asparges | 16 - 20 |

Ris

Ris mængden af ris og 1,5 gange mængden af vand i en beholder.

Damptid: 30-35 minutter

Æg

Der skal ikke stikkes hul i æggene, for de opvarmes langsomt i dampen.

Placer æggene i den hullede plade eller i en hullet aluminiumsskål og indsæt dem på mellemniveauet.

Damptid: Blød 10 minutter
Mellem 12 minutter
Hård 15 minutter

Kød





Optø frosne madvarer i apparatet (se afsnit om optøning)

Tilberedningstiden afhænger af tykkelsen og temperaturen af kødet.







| Kød | Minutter | | Minutter |
|---------------|----------|--------|----------|
| Kyllingebryst | 16 - 20 | Pølser | 10 - 12 |
| Hamburgerryg | 12 - 14 | | |

Højt ydende damp

Dampen opvarmes til 230°C grundet den tilsluttede varmluft.

Tryk på  og med knapperne  vælges programmet  og med  starter programmet.

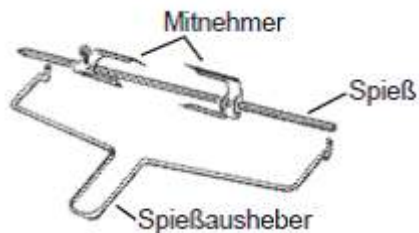
2) Grill overvarme med drejespyd (drejespyd kun ved STDG40!)

Tryk  og anvend  for at vælge symbolet . Tryk , code F - 1 lyser. Med knapperne  vælges det ønskede program F - 1 til F - 9 og starter programmet med .







| Code | Tid i minutter | Temperatur i °C | Varme |
|-------|----------------|-----------------|-----------------------|
| F - 1 | 60 | 230 | Overvarme + drejespyd |
| F - 2 | 15 | 230 | Overvarme |
| F - 3 | 25 | 230 | Overvarme |
| F - 4 | 20 | 150 | Undervarme |
| F - 5 | 25 | 230 | Over/under-varme |
| F - 6 | 20 | 200 | Over/under-varme |
| F - 7 | 25 | 230 | Varmluft |
| F - 8 | 30 | 200 | Varmluft |
| F - 9 | 30 | 180 | Varmluft |

Drejespyd (kun ved STDG40)

Fastgør den ene side af spyddet. Stik det bundede kød eller kylling på spyddet og fastgør det med den anden side af spyddet. Vær opmærksom på, at madvaren er placeret i midten af spyddet. Placer spyddet med maden på spydudtageren og placer spidsen af spyddet i åbningen i højre side af oven rummet. Læg derefter den anden side af spyddet oven på dens placering. For at udtage spyddet anvendes spydudtageren og til panden anvendes pandeudtageren.









3) Bagning

Tryk  og med knapperne  vælges symbolet . Tryk , code H – 1 lyser. Med knapperne  vælges det ønskede program H – 1 til H – 9 og starter programmet .

| Code | Tid i minutter | Temperatur i °C | Varme |
|-------|----------------|-----------------|-----------------------------|
| H – 1 | 50 | 180 | Over/under varme |
| H – 2 | 45 | 190 | Over/under varme |
| H – 3 | 60 | 200 | Over/under varme |
| H – 4 | 45 | 200 | Over/under varme |
| H – 5 | 50 | 180 | Varmluft |
| H – 6 | 45 | 170 | Over/under varme + varmluft |
| H – 7 | 45 | 160 | Over/under varme + varmluft |
| H – 8 | 25 | 230 | Varmluft |
| H – 9 | 90 | 180 | Varmluft |

4) Tørring af frugt og grøntsager

Tryk på  og med knapperne  vælges symbolet . Tryk på , det blinker og code L – 1 blinker. Med knapperne  vælges det ønskede program L – 1 bis L – 9 og med  starter programmet.

- Naturlig konservering af frugt og grøntsager i 55 – 70°C varm luftstrøm.
- Vitaminer bibeholdes, smagen intensiveres.
- Levningsmidlerne må ikke indeholde en rest af fugt, de kan mugne ved lagring i beholderen.
- Det der skal tørres skæres i ens små stykker- tynde skiver tørrer hurtigere- og fordeles med skæresiden opad på risten.
- Levningsmidler har forskellige tørretider og temperaturer og derfor anbefales det, at lignede levningsmidler tørres sammen.

Standardindstillinger tørretid:

| Code | Tid i timer | Temperatur i °C | Varme |
|------|-------------|-----------------|------------------|
| L-1 | 5 | 55 | Varmluft |
| L-2 | 4 | 60 | Varmluft |
| L-3 | 6 | 65 | Varmluft |
| L-4 | 8 | 65 | Varmluft |
| L-5 | 6:40 | 65 | Varmluft |
| L-6 | 11:40 | 65 | Varmluft |
| L-7 | 4 | 70 | Varmluft |
| L-8 | 6 | 70 | Over/under-varme |
| L-9 | 8 | 70 | Over/under-varme |

Grøntsager

| | Styrke i mm | Temp. i °C | Tid i timer |
|------------|-------------|------------|-------------|
| Svampe | 5 – 6 | 55 | 6 – 8 |
| Squash | 3 – 4 | 65 | 6 – 8 |
| Græskar | 3 – 4 | 65 | 6 – 8 |
| Peberfrugt | 3 – 4 | 65 | 6 – 8 |
| Tomater | 3 – 4 | 65 | 6 – 8 |

| | Styrke i mm | Temp. i °C | Tid i timer |
|------------|-------------|------------|-------------|
| Løg | 5 | 60 | 6 – 8 |
| Porre | 10 | 70 | 3 – 4 |
| Gulerødder | 5 | 70 | 4 – 5 |
| Selleri | 5 | 70 | 5 – 6 |

Frugt





| | Styrke i mm | Temp. i °C | Tid i timer |
|------------|-------------|------------|-------------|
| Kirsebær | Halveret | 65 | 14 – 16 |
| Appelsiner | 3 | 65 | 6 – 8 |
| Citroner | 3 | 65 | 6 – 8 |
| Bananer | 3 | 70 | 10 - 12 |

| | Styrke i mm | Temp. i °C | Tid i timer |
|-----------|-------------|------------|-------------|
| Æble | 2 – 4 | 70 | 8 – 10 |
| Pære | 2 – 4 | 70 | 5 – 6 |
| Abrikoser | 5 – 7 | 70 | 12 – 14 |

An angivende værdier er vejledende og de betydeligt forandrer sig.

Tørretilstand: Krydderier = sart, frugt/grøntsager = fleksible, sart





5) Yoghurt



Tryk  og med knapperne  vælges symbolet . Tryk  for at starte programmet.



- Standardprogrammet (45°C / 8 timer) kan ikke justeres. Apparatet arbejder med lidt damp.
- U kølet H-mælk med 1,5 til 3,5% i fedtindholdet blandes med starterkultur fra en helsekostbutik og fyldes i rene og tørre glas med låg.



- Under tilberedningstiden må glassene ikke bevæges. Efterfølgende opbevares glassene i køleskabet. Yoghurten kan højst opbevares 10 dage i køleskabet.
- Yoghurtens tykkelse bestemmes af den mælk der anvendes.
- Som startkultur kan ren yoghurt også anvendes, fedtindholdet bør dog være ens.

6) Optøning

Tryk  og med knapperne  vælges symbolet . Tryk  0 timer blinker.





Med knapperne  indstilles den ønskede tid (op til 6 timer) og bekræftes med , 20 min. blinker.

Med knapperne  indstilles de ønskede minutter (5 – 59 min.) og bekræftes med , 55 °C blinker.





Med knapperne  indstilles den ønskede temperatur (50 – 60°C) og startes med . Apparatet arbejder med let damp.



- **Fare for salmonella!** Fjerkræ har tendens til at danne salmonella. Den frosne mad tages ud af pakken og skylles hurtigt. Placer maden på risten og skub den, sammen med panden under, ind i apparatet. Madvarerne bør ikke komme i kontakt med væsken fra opsamlingsbakken.



7) Forvarmning



Tryk  og med knapperne  vælges symbolet  og derefter trykkes . Når 180°C er opnået afgiver apparatet en lyd og displayet angiver 180°C. Nu kan bage programmet startes.

8) Fermentering

Tryk  og med knapperne  vælges symbolet . Tryk  0 timer blinker.





Med knapperne  indstilles den ønskede tid (op til 6 timer) og bekræftes med , 30 min blinker.



Med knapperne  indstilles de ønskede minutter (5 – 59 min.) og bekræftes med , 40°C blinker.

Med knapperne  indstilles den ønskede temperatur (25 – 50°C) startes med .

9) DIY Do It Yourself


· Der kan vælges mellem 9 funktioner: fra lav temperatur tilberedning ved 80°C, varmluft, damp, tørring og over/undervarme op til 230°C kan du selv programmere apparatet.

Tryk  og med knapperne  vælges symbolet  og derefter trykkes .

Med knapperne  vælges det ønskede program og startes med .

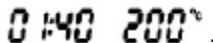
| | Standardindstilling | Funktion | Regulerbart område | |
|---|---|--------------------------------|---|---|
| 1 | 30 min 100°C | Damp | 6 timer 59 min 50 – 110°C | Tiden udløber når temperaturen er opnået. |
| 2 | 30 min 180°C over-varme 180°C under-varme | Over/undervarme med varmluft | 3 timer 59 min 100 – 230°C over-varme 100 – 230°C under-varme | Fo runder-og over varme kan der indstilles forskellige værdier. |
| 3 | 30 min 180°C over-varme | Over-varme | 3 timer 59 min 100 – 230°C over-varme | |
| 4 | 30 min. 180°C over-varme 180°C under-varme. | Over/undervarme | 3 timer 59 min 100 – 230°C over-varme 100 – 230°C under-varme | For under-og over varme kan der indstilles forskellige værdier. |
| 5 | 30 min 180°C over-varme | Over-varme med luftcirkulation | 3 timer 59 min 100 – 230°C over-varme | |
| 6 | 30 min 180°C varmluft | Varmluft | 3 timer 59 min 100 – 230°C | |




| | | | | |
|---|-----------------|-----------------------------|-------------------------------|----------------|
| 7 | 30 Min 180°C | Varmluft med damp | 6 timer 59 min 120 – 230°C | |
| 8 | 30 min 180°C | Varmluft med drejespyd | 3 timer 59 min 100 – 230°C | Kun ved STDG40 |
| 9 | 30 min 180°C | Over-varme med drejespyd | 3 timer 59 min 100 – 230°C | Kun ved STDG40 |




Symbolet  angiver, at der arbejdes med damp.



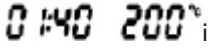
Tid- og temperaturindstilling

Efter at funktionerne er blevet valgt med , skal disse bekræftes med  for derefter at indstille tiden og temperaturen.

 disse værdier skal ændres til .






Timeangivelsen blinker, med  indstilles den ønskede tid (1 time) og bekræftes med ,  30 min blinker.

Med  indstilles de ønskede minutter (40 min.) og bekræftes med ,  80°C blinker.

Med  indstilles den ønskede temperatur (200°C) og bekræftes med .  i displayet lyser den nye angivelse. Apparatet arbejder i DIY-modus.

Alle tids- og temperaturfunktioner skal indstilles i denne rækkefølge. Undtaget deraf er alle standard tider og temperaturer.

10) Afkalkning

- Efter ca. 50 timers dampning giver apparatet en notifikation om at det skal afkal-
kes. I displayet lyser .
- Afkalkningsmiddel til en kaffemaskine og vand hældes i vandtanken.
- Tryk  med knapperne  vælges symbolet  og derefter trykkes .
- Systemet opvarmes langsomt til 85°C
- Efter 30 minutter giver apparatet besked om at tanken med afkalkningsmiddel skal tømmes og fyldes med rent vand og derefter skubbes ind på plads igen.
- Efter yderligere 10 minutter skal vandet igen udskiftes og startes igen.
- Standardtiden på 50 minutter kan ikke ændres. Efter endt program afgiver appa-
ratet 10 gange en lyd og går derefter i standby modus.



Restvarme

Varmesymbolet angiver at temperaturen indvendigt er højere end 50 °C. Køleblæseren kører efterfølgende i ca. 3 minutter, indtil elektronikken er afkølet.

Fejlfinding

Kære kunde,

Mange tak for dit køb af et Steba produkt. Tabellen nedenfor kan hjælpe dig med problemer ved brug af apparatet. Til mange problemer findes der nemme løsninger, for ikke alle fejlfunktioner er alvorlige.

Venligst gennemgå nedenstående liste, inden du kontakter kundeservice.

| Problem | Årsag | Problemhåndtering |
|--|--|--|
| Apparatet virker ikke | <ul style="list-style-type: none">· Ingen strøm· Sikringen er gået grundet tilslutning af for mange apparater· Lågen er ikke lukket helt i | <ul style="list-style-type: none">· Er kablet indsat korrekt· Tjek sikringen· Luk lågen |
| Displayet lyser ikke | | <ul style="list-style-type: none">· Frakoble apparatet i 1 minut. |
| Apparatet varmer ikke ER1 / ER 2 ER3 / ER4 | <ul style="list-style-type: none">· Sensorerne virker ikke | <ul style="list-style-type: none">· Åben apparatet og lad det afkøle i 10 minutter |
| ER 7 | <ul style="list-style-type: none">· Dampsensor | <ul style="list-style-type: none">· Kontakt kundeservice |
| ER 8 | <ul style="list-style-type: none">· Kortslutning· Dampsensor | <ul style="list-style-type: none">· Kontakt kundeservice |
| Ventilatorerne virker ikke | <ul style="list-style-type: none">· Dårlige stikkontakter· Ventilatoren er beskadiget | <ul style="list-style-type: none">· Kontakt kundeservice |
| Ingen damp | <ul style="list-style-type: none">· Ingen vand i beholderen· Vandbeholderen er ikke skubbet korrekt på plads· Der dannes ingen damp | <ul style="list-style-type: none">· Påfyld mere vand· Placer vandbeholderen korrekt· Kontakt service |
| Damp udtræder fra ovnen | <ul style="list-style-type: none">· Lågen er ikke lukket korrekt· Tætningslisten er løs eller beskadiget· Lågen er beskadiget | <ul style="list-style-type: none">· Kontakt kundeservice |
| Lyde efter slukningen af apparatet. | <ul style="list-style-type: none">· Køling af elektronikken | <ul style="list-style-type: none">· Slukker automatisk |
| Opvarmning tager lang tid | <ul style="list-style-type: none">· Tilkalket | <ul style="list-style-type: none">· Afkalk apparatet· Anvend destilleret vand |

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