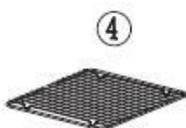
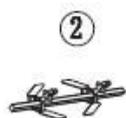
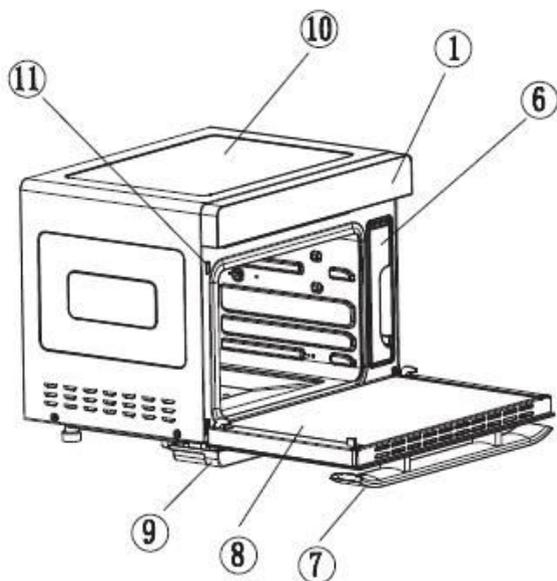




DG 40: 220 – 240 V~; 50/60 Hz; 2100 – 2400 W
DG 30: 220 – 240 V~; 50/60 Hz; 1900 – 2200 W

Multifunktionsdampfbackofen DG 40 & DG 30

Gebrauchsanweisung 2
Instructions for use 22



- 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.
- Die Wasserauffangschale 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, die Wasserauffangschale 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 entflammbaren 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 Frischen oder gefrorenen Lebensmitteln
- 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.

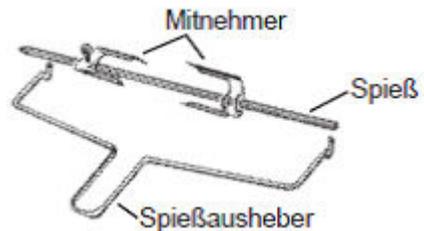
2) Grillen Oberhitze mit Drehspieß (Drehspieß nur bei DG 40!)

 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	120	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 ähnliche 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 Auffangflüssigkeit 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. Es können unterschiedliche Werte für Ober- und Unterhitze 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. Auch die Wasserauffangschale immer entleeren.
- Die Standardzeit von 50 Minuten ist nicht veränderbar. Am Ende des Programms piept 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.

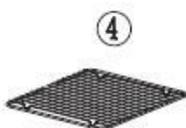
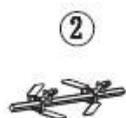
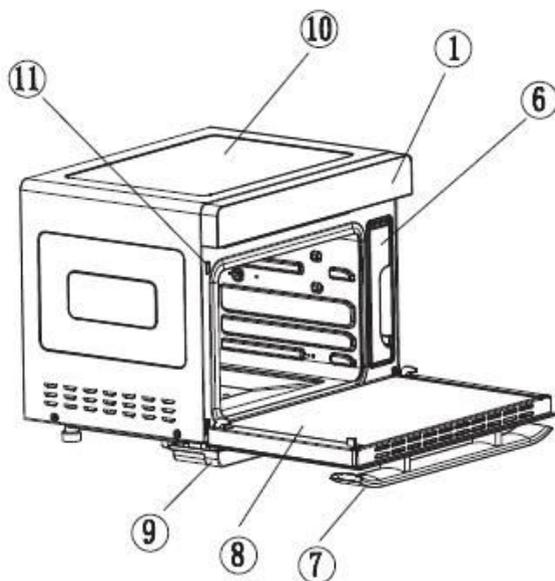
Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

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.
- 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 overpressure 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:

- Steam
- Bake
- Grill
- Dehydrate
- Roast
- 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!)

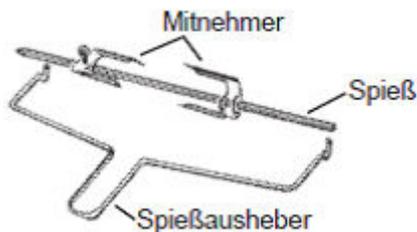
Press  and use the buttons  to select the symbol .

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	120	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** 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

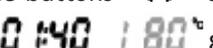
The symbol  indicates that the device works with steam.

Time and temperature setting

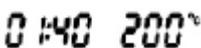
After a function has been chosen with the buttons , it has to be confirmed with  in order to set the time and temperature.

 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>

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