



**DAMPFGARER BENUTZERHANDBUCH**  
**BEDIENUNGSANLEITUNG**  
MODELL: DBO 2900

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

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

**BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG AUF**

**Baytronic Handels GmbH, Harterfeldweg 4; A-4481 Asten**

[www.nabo.at](http://www.nabo.at)

# Inhaltsverzeichnis

Warn- und Sicherheitshinweise .....	2
Reinigung und Pflege .....	8
Vor der ersten Benutzung .....	9
Benutzen des Wasserbehälters .....	9
Bedienfeld .....	10
Bedienungshinweise .....	11
Automatische Garprogramme .....	12
Leitfaden Problembehebung .....	14
Technische Daten .....	16
Umweltschutz .....	16

## Warn- und Sicherheitshinweise

Dieses Gerät erfüllt alle anwendbaren Sicherheitsanforderungen.

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

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung zur Vorbeugung von Personenschäden und Beschädigungen des Geräts gründlich durch, bevor Sie es anschließen und das erste Mal benutzen. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installation, Sicherheit, Benutzung und Wartung. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Platz auf und stellen Sie sicher, dass neue Benutzer/-innen des Geräts sich mit dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung vertraut machen. Wenn das Gerät den/die Besitzer/-in wechselt, dann übergeben Sie diese Bedienungsanleitung dem/der neuen Besitzer/-in.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unzureichenden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder sie in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen worden sind und die mit der Benutzung verbundenen Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern unter 8 Jahren durchgeführt werden und Kinder ab 8 Jahre müssen beaufsichtigt werden.

Halten Sie sowohl das Gerät als auch sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

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

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

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

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

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

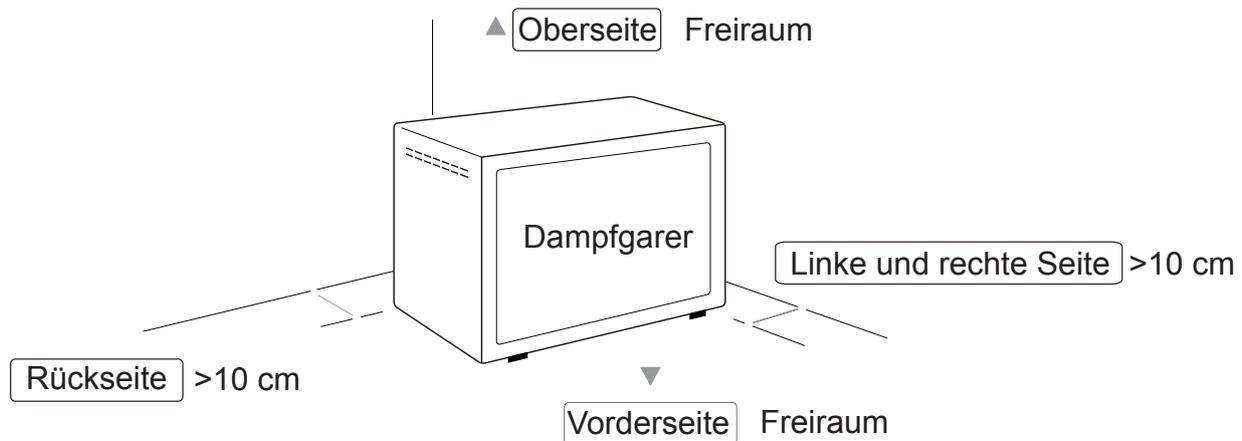
Wenn das Netzkabel beschädigt wurde, muss es entweder vom Hersteller, einem autorisierten Servicecenter oder ähnlich qualifiziertem Personal ausgetauscht werden, um Gefahren vorzubeugen.

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

Die während des Betriebs heiß werdenden Oberflächen sind mit „Hot “ gekennzeichnet.

## ⚠ Warn- und Sicherheitshinweise

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



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

## Umgebungsanforderungen

- ▶ **Legen/Stellen Sie keine entflammaren oder thermolabilen Gegenstände in die Nähe des Geräts.**

Halten Sie Teppiche, Tischdecken, Vorhänge oder thermolabile Möbelstücke/Wände vom Gerät fern, weil diese sich

## Vorsichtsmaßnahmen bzgl. der Benutzung

- ▶ **Entfernen Sie vor der Benutzung unbedingt alle Verpackungsmaterialien.**

Wenn die Verpackungsmaterialien nicht entfernt werden, dann kann es während der Benutzung des Geräts zur Funkenbildung kommen, die zu Brand oder Verbrennungen führen können.

Bitte überprüfen Sie vor der Benutzung, dass die Kochutensilien für die Benutzung mit diesem Gerät geeignet sind.

Es wird empfohlen, **für die Nahrungsmittel Behälter aus hochtemperaturbeständigem Glas, Keramik oder Metall zu benutzen.**

**Bitte benutzen Sie eine für Öfen geeignete Netzsteckdose, weil der Betriebsstrom des Dampfgarers hoch ist.**

Benutzen Sie an denselben Steckdosenring nicht noch andere Hochleistungsgeräte wie beispielsweise eine Klimaanlage oder eine Heizung, um einer Überlastung des Stromkreises vorzubeugen, die in der Folge zu Brand führen kann.

- ▶ **Die Netzsteckdose ist lose oder der Netzstecker lässt sich nur schwer hineinstecken.**  
Wenn das Netzkabel und/oder der Netzstecker beschädigt sind, dann beenden Sie umgehend die Benutzung des Geräts. Benutzen Sie keine losen Steckdosen, weil dies zu Brand, Stromschlag oder Personenverletzungen führen kann.

**Ziehen Sie das Netzkabel immer am Netzstecker aus der Netzsteckdose.**

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

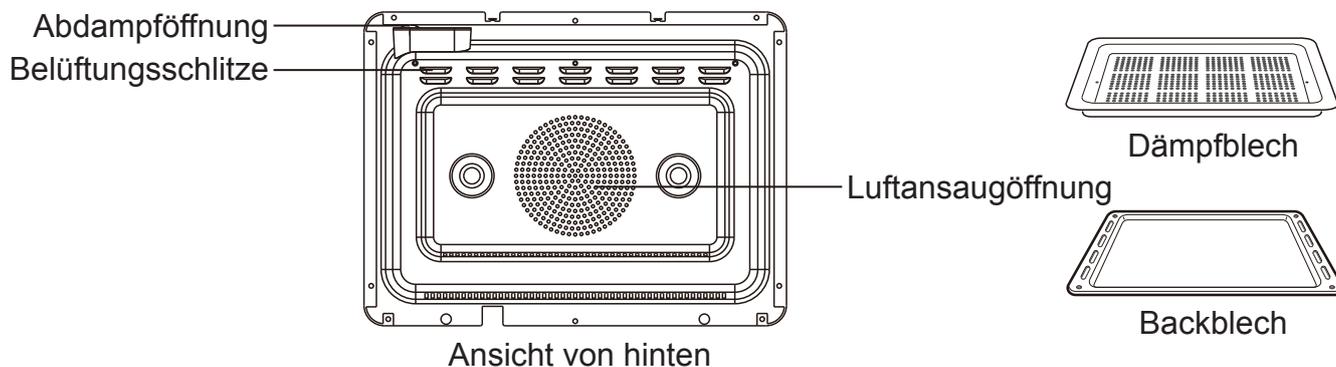
**Wenn das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, um Kriechstrom oder Brand aufgrund Alterung der Gummiisolierung des Netzkabels vorzubeugen.**

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

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

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

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



- ▶ **Benutzen Sie nur den für dieses Gerät empfohlenen Temperaturfühler.**  
**Halten Sie die Belüftungsöffnungen des Geräts sauber und bedecken Sie das Gehäuse niemals durch andere Gegenstände.**  
**Benutzen Sie das Gerät für keinen anderen als den für dieses Gerät vorgesehenen Zweck.**  
**Wenn die Netzspannung zu niedrig ist oder zu sehr schwankt, dann kann das Gerät u. U. nicht ordnungsgemäß betrieben werden. Bitte ziehen Sie in diesem Fall den Netzstecker umgehend aus der Netzsteckdose. Wenn Sie das Gerät unter diesen Bedingungen benutzen, dann ist der Einsatz eines Spannungsreglers empfehlenswert.**  
**Legen Sie große Kunststoffbeutel für die Verpackung nicht an solche Stellen, die von Kindern erreicht werden können.**  
Wenn sich Kinder einen Kunststoffbeutel über ihren Kopf stülpen, dann führt dies zu einem Erstickenunfall.  
**Halten Sie das Netzkabel und den Netzstecker von Auslassöffnungen, Gehäusen oder Stellen mit übermäßig hoher Temperatur oder Luftfeuchtigkeit fern, um einer Alterung des Netzkabels und den dadurch verursachten Gefahren vorzubeugen.**

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

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

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

**Schlagen Sie nicht auf das Gerät.**

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

**Legen/Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gehäuse.**

Es ist gefährlich, Nahrungsmittel oder Gegenstände auf dem Gehäuse aufzubewahren.

Die Gegenstände können sich verformen, verbrennen oder sich entzünden.

Metallgegenstände wie beispielsweise Messer, Gabel, Löffel und Deckel können heiß werden.

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

**Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.**

**Ziehen Sie den Netzstecker während des Garens nicht heraus.**

Es ist gefährlich, Nahrungsmittel oder Gegenstände auf dem Gehäuse aufzubewahren.

Die Gegenstände können sich verformen, verbrennen oder sich entzünden.

Metallgegenstände wie beispielsweise Messer, Gabel, Löffel und Deckel können heiß werden.

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

**Stecken Sie keine Fremdkörper in die Verriegelung der Dampfgarertür.**

**Das Frittieren von Nahrungsmitteln ist untersagt.**

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

**Öffnen und schließen Sie die Dampfgarertür vorsichtig.**

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

**Heiße Oberfläche – Verbrennungsgefahr**

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

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

WARNUNG Während der Benutzung können zugängliche Teile heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.

Während des Betriebs des Geräts kann seine Oberfläche heiß werden. Die während des

Betriebs heiß werdenden Oberflächen sind mit „Hot “ gekennzeichnet.

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

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

Achten Sie beim Herausnehmen von Saucen auf deren verzögertes Spritzen und Blubbern. Sie sollten den Inhalt von Saugflaschen und Babynahrung in Gläsern umrühren oder schütteln. Überprüfen Sie vor dem Füttern des Babys die Temperatur der Babynahrung bzw. der Babymilch, um Verbrennungen vorzubeugen.

Reinigen Sie das Gerät, nachdem es abgekühlt ist.

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

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

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

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

**Benutzen Sie keinen Dampfreiniger.**

## Sicherheitshinweise bzgl. der Wartung

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

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

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

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

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

## Sicherheitshinweise bzgl. Reinigung und Wartung

- ▶ **Dampfgarertür und Dampfgarergehäuse**

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

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

- ▶ **Abdampföffnung**

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

▶ **Dampfgarraum und Dampfgartür (Innenseite)**

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

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

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

▶ **Dampfgartürdichtung**

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

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

▶ **Wischen Sie das Gehäuse mit einem angefeuchteten und ein wenig milden Reinigungsmittel wie beispielsweise Spülmittel benetzten Tuch und anschließend mit einem mit Wasser befeuchteten Tuch ab.**

**Wischen Sie es abschließend mit einem trockenen Tuch trocken. Wischen Sie das Gerät nicht mit harten Gegenständen wie beispielsweise einer Drahtbürste ab.**

**Reinigen Sie das Sicherheitsverschlussystem der Dampfgartür nicht.**

**WARNUNG** Benutzen Sie für die Reinigung des Dampfgartürglases keine groben Scheuermittel, weil durch diese das Dampfgartürglas zerbrechen kann.

▶ **Halten Sie die Dampfgartür und die Türscharniere immer sauber.**

**Durch während des Garens entstehendes Fett kann der Dampfgarraum korrodieren und somit der Heizeffekt beeinflusst werden, in dessen Folge sich der Geschmack der gegarten Nahrungsmittel ebenfalls ändern kann. Reinigen Sie deshalb den Dampfgarraum regelmäßig mit einem angefeuchteten oder einem mit mildem Reinigungsmittel benetzten Tuch, nachdem der Dampfgarraum vollständig abgekühlt ist. Reinigen Sie die Zubehörteile regelmäßig mit warmem Wasser. Wenn Sie längere Zeit gegart haben, dann reinigen Sie sie nicht sofort nach der Beendigung des Garens mit kaltem Wasser.**

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

---

## Elektrischer Anschluss

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

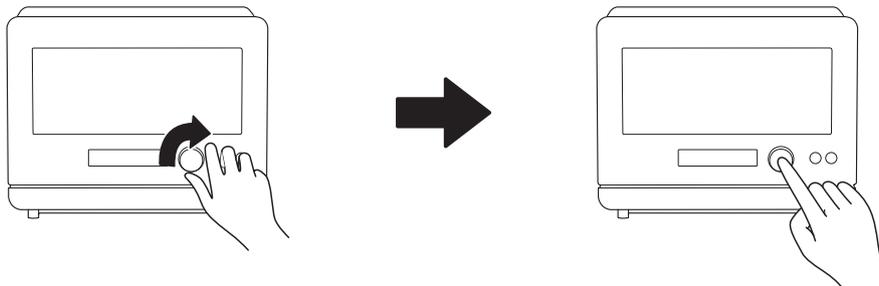
Durch die Installation muss ein Berührungsschutz sichergestellt werden.

# Reinigung und Pflege

## Hinweis

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

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



Den Drehknopf drehen und „CONFIRM/START“ drücken

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

Dampfgarraum reinigen

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

Dampfgarraum desodorisieren

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

## Tipps und Hinweise

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

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

Soda, Ammoniak, Säuren oder Chloride enthaltende Reinigungsmittel

Spülmaschinenreiniger

Entkalkungsmittel enthaltende Reinigungsmittel

Ofensprays

Scheuernde Reinigungsmittel wie beispielsweise Scheuerpulver oder Reinigungsmilch

Glasreiniger

Harte und/oder scheuernde Schwämme und Bürsten wie beispielsweise Topfreiniger

Reinigungsmittel auf Lösungsmittelbasis

Edelstahlreiniger

Scharfe/Spitze Metallschaber

# Vor der ersten Benutzung

## Erstreinigung und Erstaufheizung

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

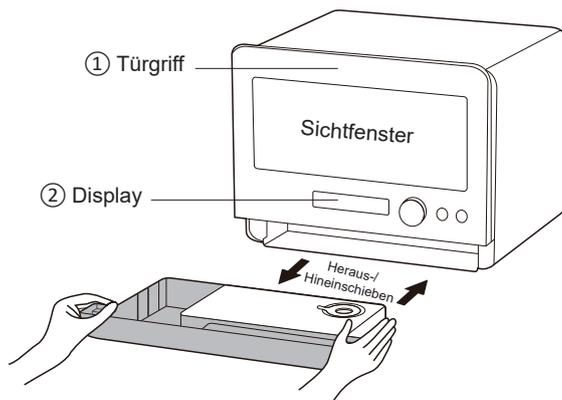
Bitte nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Dampfgerät und reinigen Sie die Innenseite des Dampfgerärraums. Erhitzen Sie den leeren Dampfgerärraum. Im Allgemeinen riechen Neugeräte bei der erstmaligen Benutzung etwas. Heizen Sie das Neugerät deshalb vor dem erstmaligen Garen auf, um diesen Neugerätegeruch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

## Erstmaliges Reinigen und Aufheizen

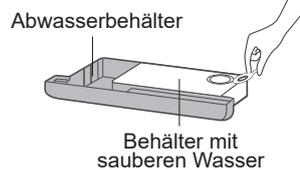
Es ist empfehlenswert, den Dampfgerärraum vor dem Erhitzen mit einem angefeuchteten Tuch auszuwischen. Auf diese Weise können Sie die durch den Lagerungs-, Verpackungs- und Auspackvorgang in den Dampfgerärraum gelangten Schmutzpartikel und Verpackungsreste entfernen.

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

# Benutzen des Wasserbehälters

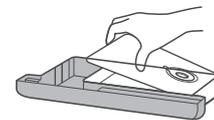


## Wasser einfüllen



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

## Reinigen



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

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

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

# Bedienfeld



## Dampfgaren\* <sup>M</sup> Steam

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

## Schneldämpfen\* <sup>H</sup> Steam

Uhrzeit	Temperatur
1 min – 1 h	100 °C

## Langsames Dämpfen\* <sup>L</sup> Steam

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

## Gären lassen\* Ferment

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

## Backen (mit Vorheizen)\* Convect

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

## Backen (ohne Vorheizen) Convect

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

## Combi. (mit Vorheizen)\* Combi

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

## Combi. (ohne Vorheizen) Combi

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

## Automatische Garprogramme Menu

**Nr.** Zugehöriges Menü

01 Gedämpftes Getreide

02 Hackbällchen mit Klebereis

03 Gedünstete Krabben paniert

04 Gedünstete Garnelen mit Knoblauch

... ..

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

# Bedienungshinweise

## Funktionseinstellungen

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

### Anmerkung

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

## Allgemeine Funktionen

### Standby-Modus

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

### Erinnerung Garen beendet

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

### Knöpfe und Tasten

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

HINWEIS: Die Schrittweite für die Einstellung der Garzeit beträgt:

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

Für die Schrittweiten der einzelnen Zeitbereiche siehe vorstehend.

Zum Beispiel:

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

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

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

### Dampfgarraumbeleuchtung

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

### Unzulässiger Zustand beim Starten einer Funktion

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

# Automatische Garprogramme

## Leitfaden Automatikmenü

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

Displayanzeige	Menüname	Empfohlene Menge/ Gewicht	Empfohlenes Behältnis	Einschubposition	Uhrzeit
A: 18	Gegrillte Hühnchenbrust mit Gemüse*	1 Stk.	Tiefe Platte + Backblech	Untere Schiene	45 min
A: 19	Gegrillte Lammkoteletts französische Art*	500 g	Backblech	Untere Schiene	40 min
A: 20	Gegrilltes Rosmarinsteak*	250 g	Backblech	Untere Schiene	20 min
A: 21	Gegrillte Schweinerippen mit BBQ-Gewürzen*	500 g	Backblech	Untere Schiene	90 min
A: 22	Scharfe Hühnchenflügel*	600 g	Backblech	Untere Schiene	25 min
A: 23	Kartoffeln mit Schinkenkäse*	8 Stk.	Backblech	Untere Schiene	20 min
A: 24	Mozzarella-Käse-Pizza*	1 Stk.	Backblech	Untere Schiene	15 min
A: 25	Vanillewindbeutel*	12 Stk.	Backblech	Untere Schiene	27 min
A: 26	Bunt gemischte Trockenfrüchte*	/	Dämpfblech	Untere Schiene	6 h
A: 27	Gefrorene Pommes Frites	300 g	Backblech	Obere Schiene	30 min
A: 28	Gefrorene Kartoffelkroketten	350 g	Backblech	Obere Schiene	18 min
A: 29	Gefrorener Tintenfisch	250 g	Backblech	Obere Schiene	18 min
A: 30	Gefrorene Zwiebelringe	250 g	Backblech	Obere Schiene	18 min
A: 31	Gefrorene Hähnchenstückchen	400 g	Backblech	Obere Schiene	24 min
A: 32	Schnitzel	350 g	Backblech	Obere Schiene	24 min
A: 33	Gefrorene Garnelen	250 g	Backblech	Obere Schiene	20 min
A: 34	Gemüse	200 g	Backblech	Obere Schiene	18 min
A: 35	Frühlingsrollen	250 g	Backblech	Obere Schiene	16 min
A: 36	Rindfleisch	300 g	Platte + Dämpfblech	Untere Schiene	120 min
A: 37	Lachs	300 g	Platte + Dämpfblech	Untere Schiene	120 min
A: 38	Geschirreinigung	/	/	/	30 min
A: 39	Dampfgarraum reinigen	/	/	/	10 min
A: 40	Dampfgarraum desodorisieren	/	/	/	5 min

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

# Leitfaden Problembehebung

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

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

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

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

# Technische Daten

Stromversorgung:

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

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

## Umweltschutz

### Entsorgung des Verpackungsmaterials

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

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

### Entsorgung Ihres Altgeräts

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

Entsorgen Sie daher Ihr Altgerät nicht über den gewöhnlichen Hausmüll.

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

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

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



Importeur / Hersteller:

baytronic Handels GmbH | Harterfeldweg 4; A-4481 Asten | [www.nabo.at](http://www.nabo.at)

## Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Baytronic Handels GmbH, dass sich das Produkt NABO DBO 2900 in Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU, der EMV-Richtlinie 2014/30/EU und der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU befindet.



Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie unter: [www.nabo.at/service/archiv/](http://www.nabo.at/service/archiv/)



## DE | Entsorgung

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge bis zu 25 cm bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 m<sup>2</sup> oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m<sup>2</sup>, die zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbieten, unentgeltlich zurückgeben. Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

## AT | Entsorgung

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie Elektroaltgeräte beim Kauf eines neuen Geräts der gleichen Art und mit derselben Funktion bei einem stationären Händler unentgeltlich zurückgeben. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

Das Gerät kann Stoffe enthalten, die bei falscher Entsorgung Umwelt und menschliche Gesundheit gefährden können. Das Materialrecycling hilft, Abfall zu reduzieren und Ressourcen zu schonen. Durch die getrennte Sammlung von Altgeräten und deren Recycling tragen Sie zur Vermeidung negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit bei.

