

CASO®

D E S I G N

**Original-
Bedienungsanleitung
Einbau-Dampfbackofen
SteamMaster E 56**



Artikel-Nr. 7420

Braukmann GmbH

Raiffeisenstraße 9

D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-design.de

Sie finden die aktuellste Version der Bedienungsanleitung auch auf unserer
Homepage: www.caso-design.de

Dokument-Nr.: 7420 18-10-2021

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Bildabweichungen zur Originalware sind technisch bedingt möglich.

© 2021 Braukmann GmbH

1	Bedienungsanleitung: Allgemeines	15
1.1	Informationen zu dieser Anleitung	15
1.2	Warnhinweise	15
1.3	Haftungsbeschränkung	16
1.4	Urheberschutz.....	16
2	Sicherheit	16
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	16
2.2	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	17
2.3	Gefahrenquellen.....	19
2.3.1	Verbrennungsgefahr & Verbrühungsgefahr	19
2.3.2	Brandgefahr	20
2.3.3	Explosionsgefahr	21
2.3.4	Gefahr durch elektrischen Strom	22
2.4	Inbetriebnahme	22
2.5	Sicherheitshinweise.....	22
2.6	Lieferumfang und Transportinspektion	23
2.7	Auspacken	23
2.8	Entsorgung der Verpackung.....	23
2.8.1	Anforderungen an den Aufstellort	23
2.9	Elektrischer Anschluss	24
2.10	Einbau-Anleitung	25
3	Aufbau und Funktion	26
3.1	Gesamtübersicht.....	27
3.2	Zubehör.....	27
3.3	Sicherheitseinrichtungen	28
3.3.1	Warnhinweise am Gerät.....	28
3.3.2	Türverriegelung.....	28
3.4	Typenschild	29
3.5	Bedienfeld und Bedienelemente.....	29
3.5.1	Touch-Bedienfeld.....	29
3.5.2	Displayanzeige.....	30
4	Bedienung und Betrieb	31
4.1	Grundlagen des Garens	31
4.2	Hinweise zum Kochgeschirr	31
4.3	Einstellung der Uhr	31
4.4	Erstgebrauch.....	32
4.5	Bedienung.....	32
4.6	Betriebsarten/Funktionen.....	32

4.7	Individuelle Einstellung / Schnellstart	33
4.7.1	Temperatur-Einstellung.....	33
4.7.2	Timer-Einstellung.....	34
4.8	Zusatzfunktionen	34
4.8.1	Küchenwecker-Funktion.....	34
4.8.2	Zeitversetztes Garen.....	34
4.8.3	Mehrstufiges Garen.....	35
4.8.4	Dampf-Assistent.....	35
4.8.5	Kindersicherung	36
5	Reinigung und Pflege	36
5.1	Sicherheitshinweise	36
5.2	Reinigung & Entkalkung	37
5.2.1	Schnellreinigung	37
5.2.2	Regelmäßige Reinigung.....	37
5.2.3	Vor und nach längerer Nicht-Benutzung	37
5.2.4	Entkalkungs/Reinigungsfunktion	37
5.2.5	Entnahme der Tür	38
6	Störungsbehebung	38
6.1	Sicherheitshinweise	39
6.2	Fehlercodes	39
6.3	Störungsursachen und -behebung	39
7	Entsorgung des Altgerätes	40
8	Garantie	40
9	Technische Daten	40
10	Operating Manual	42
10.1	General.....	42
10.2	Information on this manual	42
10.3	Warning notices	42
10.4	Limitation of liability	43
10.5	Copyright protection.....	43
11	Safety	43
11.1	Intended use	43
11.2	General Safety information	44
11.3	Sources of danger.....	45
11.3.1	Danger of burns & risk of scalding	45
11.3.2	Danger of fire	46
11.3.3	Danger of explosion	48
11.3.4	Dangers due to electrical power.....	48

11.4	Commissioning	49
11.5	Safety information	49
11.6	Delivery scope and transport inspection	49
11.7	Unpacking	49
11.8	Disposal of the packaging	49
11.8.1	Setup location requirements:	50
11.9	Electrical connection	50
12	Design and Function	53
12.1	Complete overview	53
12.2	Accessories	53
12.3	Safety equipment	54
12.3.1	Warning notices on device	54
12.3.2	Door latch.....	54
12.4	Rating plate	55
12.5	Control panel and control elements	55
12.5.1	Touch control panel.....	55
12.5.2	Notifications in display.....	56
13	Operation and Handling	57
13.1	Basics of cooking	57
13.2	Instructions concerning cookware	57
13.3	Setting the clock	57
13.4	First use of the device	57
13.5	Individual setting / quick start	59
13.5.1	Temperature setting	59
13.5.2	Timer setting	59
13.6	Additional functions	60
13.6.1	Kitchen timer	60
13.6.2	Preset cooking	60
13.6.3	Multi-stage cooking	60
13.6.4	Steam assistant	61
13.6.5	Child safety lock.....	61
14	Cleaning and Maintenance	61
14.1	Safety information	61
14.2	Cleaning and descaling	62
14.2.1	Quick cleaning	62
14.2.2	Regular Cleaning	62
14.2.3	Before and after long periods of non-use.....	62
14.2.4	Descaling / cleaning function	62

14.2.5	Removal of the door.....	63
15	Troubleshooting	64
15.1	Safety notices.....	64
15.2	Error codes.....	64
15.3	Causes and rectification of faults.....	64
16	Disposal of the Old Device	65
17	Guarantee.....	65
18	Technical Data	65
19	Mode d'emploi : Généralités	67
19.1	Informations relatives à ce manuel	67
19.2	Avertissements de danger	67
19.3	Limite de responsabilités	68
19.4	Protection intellectuelle.....	68
20	Sécurité	68
20.1	Utilisation conforme	68
20.2	Consignes générales de sécurité	69
20.3	Sources de danger	71
20.3.1	Risque de brûlure & et risque d'ébouillement.....	71
20.3.2	Danger d'incendie	73
20.3.3	Risque d'explosion	74
20.3.4	Danger lié au courant électrique	74
21	Mise en service.....	75
21.1	Consignes de sécurité.....	75
21.2	Inventaire et contrôle de transport	75
21.3	Déballage	75
21.4	Elimination des emballages	75
21.5	Mise en place.....	76
21.5.1	Exigences pour l'emplacement d'utilisation.....	76
21.6	Raccordement électrique	76
21.7	Instructions d'installation.....	77
22	Structure et fonctionnement	78
22.1	Aperçu général	79
22.2	Accessoires	79
22.3	Dispositifs de sécurité.....	80
22.3.1	Avertissements sur l'appareil	80
22.3.2	Verrouillage de porte.....	80
22.4	Ouvrir et fermer la porte	80
22.5	Plaque signalétique	81

22.6	Panneau de contrôle et éléments de commande	81
22.6.1	Panneau de contrôle tactile.....	81
22.6.2	Indication de l'affichage.....	82
23	Commande et fonctionnement.....	83
23.1	Principes de cuisson	83
23.2	Information concernant le plat de cuisson	83
23.3	Régler l'horloge.....	84
23.4	Première utilisation.....	84
23.5	Opération	84
23.6	Modes de fonctionnement / fonctions.....	84
23.7	Paramétrage individuel / démarrage rapide.....	85
23.7.1	Réglage de la température.....	86
23.7.2	Réglage de la minuterie	86
23.8	Fonctions supplémentaires.....	86
23.8.1	Fonction minuterie de cuisine	86
23.8.2	La cuisson retardée.....	87
23.8.3	La cuisine en plusieurs étapes.....	87
23.8.4	Assistant vapeur	87
23.8.5	Contrôle parental	88
24	Nettoyage et entretien.....	88
24.1	Consignes de sécurité.....	88
24.2	Nettoyage et détartrage	89
24.2.1	Nettoyage rapide.....	89
24.2.1	Nettoyage régulier.....	89
24.2.2	Avant et après de longues périodes de non-utilisation.....	89
24.2.3	Fonction de détartrage/nettoyage	89
24.2.4	Démonter la porte	90
25	Réparation des pannes.....	90
25.1	Consignes de sécurité.....	91
25.2	Affichage d'incidents	91
25.3	Origine et remède des incidents.....	91
26	Elimination des appareils usés	92
27	Garantie.....	92
28	Caractéristiques techniques	92
29	Istruzione d'uso: In generale.....	94
29.1	Informazioni su queste istruzioni d'uso.....	94
29.2	Indicazioni d'avvertenza.....	94

29.3	Limitazione della responsabilità	95
29.4	Tutela dei diritti d'autore	95
30	Sicurezza	95
30.1	Utilizzo conforme alle disposizioni	95
30.2	Avvertenze generali di sicurezza	96
30.3	Fonti di pericolo	98
30.3.1	Pericolo di ustioni & pericolo di scottatura.....	98
30.3.2	Pericolo d'incendio	99
30.3.3	Pericolo d'esplosione	100
30.3.4	Pericolo dovuto a corrente elettrica.....	101
31	Messa in funzione	101
31.1	Indicazioni di sicurezza	102
31.2	Insieme della fornitura ed ispezione trasporto	102
31.3	Disimballaggio	102
31.4	Smaltimento dell'involucro	102
31.5	Posizionamento	103
31.5.1	Requisiti del luogo di posizionamento	103
31.6	Connessione elettrica	103
31.7	Istruzioni di montaggio	104
32	Costruzione e funzione	105
32.1	Panoramica complessiva	106
32.2	Accessori	106
32.3	Impostazioni di sicurezza	107
32.3.1	Segnalazione d'avviso sull'apparecchio.....	107
32.3.2	Chiusura porte	107
32.4	Targhetta di omologazione	108
32.5	Pannello di controllo ed elementi di comando	108
32.5.1	Pannello di controllo tattile	108
32.5.2	Indicatori sul display.....	109
33	Utilizzo e funzionamento	110
33.1	Basi per la cottura	110
33.2	Indicazioni riguardo agli utensili da cucina	110
33.3	Impostazione dell'orologio	110
33.4	Primo utilizzo	110
33.5	Uso	111
33.6	Modalità operative/Funzioni	111
33.7	Impostazione individuale / Start rapido	112
33.7.1	Impostazione della temperatura.....	112
33.7.2	Impostazione del timer.....	112

33.8	Funciones suplementari	113
33.8.1	Funci3ne «Sveglia da cucina»	113
33.8.2	Cottura ritardata	113
33.8.3	Cottura a pi3 livelli.....	114
33.8.4	Assistente «Cottura a vapore»	114
33.8.5	Sicura per bambini	114
34	Pulizia e cura	114
34.1	Indicazioni di sicurezza	115
34.2	Pulizia e Decalcificazione	115
34.2.1	Pulizia rapida	115
34.2.2	Pulizia periodica	116
34.2.3	Prima e dopo lunghi periodi di non utilizzo.....	116
34.2.4	Funci3ne di decalcificazione/pulizia	116
34.2.5	Rimozione dello sportello	117
35	Eliminazione malfunzionamenti	117
35.1	Indicazioni di sicurezza	118
35.2	Visualizzazione malfunzionamenti	118
35.3	Cause malfunzionamenti e risoluzione	118
36	Smaltimento dell'apparecchio obsoleto	119
37	Garanzia	119
38	Dati tecnici	120
39	Manual del usuario	122
39.1	Generalidades	122
39.2	Informaci3n acerca de este manual	122
39.3	Advertencias	122
39.4	Limitaci3n de responsabilidad	123
39.5	Derechos de autor (copyright)	123
40	Seguridad	123
40.1	Uso previsto	123
40.2	Instrucciones generales de seguridad	124
40.3	Fuentes de peligro	126
40.3.1	¡Peligro de quemaduras! & y peligro de escaldamiento	126
40.3.2	Peligro de incendio	128
40.3.3	Peligro de explosi3n.....	129
40.3.4	Peligro de electrocuci3n.....	129
41	Puesta en marcha	130
41.1	Instrucciones de seguridad	130

41.2	Ámbito de suministro e inspección de transporte	130
41.3	Desembalaje	130
41.4	Eliminación del embalaje	130
41.4.1	Requisitos que debe reunir el lugar de montaje	131
41.5	Conexión eléctrica	131
41.6	Instrucciones de montaje	132
42	Estructura y funciones	133
42.1	Vista general	134
42.2	Accesorios	134
42.3	Ajustes de seguridad	135
42.3.1	Señales de aviso en el aparato	135
42.3.2	Enclaves de cierre	135
42.4	Placa de especificaciones	136
42.5	Panel de operación y mandos	136
42.5.1	Panel táctil	136
42.5.2	Indicación en pantalla	137
43	Operación y funcionamiento	138
43.1	Instrucciones básicas de la cocción	138
43.2	Consejos sobre los utensilios de cocción	138
43.3	Ajuste de la hora	139
43.4	Primer uso	139
43.5	Uso	139
43.6	Modos de funcionamiento/funciones	139
43.7	Ajuste individual/arranque rápido	140
43.7.1	Ajuste de temperatura.....	141
43.7.2	Ajuste del temporizador	141
43.8	Funciones adicionales	141
43.8.1	Función de minuterero de cocina	141
43.8.2	Cocción temporizada	142
43.8.3	Cocción multietapa	142
43.8.4	Asistente de vapor	142
43.8.5	Bloqueo para niños	143
44	Limpieza y conservación	143
44.1	Instrucciones de seguridad	143
44.2	Limpieza y eliminación de cal	144
44.2.1	Limpieza rápida.....	144
44.2.2	Limpieza periódica	144
44.2.3	Desuso prolongado	144
44.2.4	Función de eliminación de cal/limpieza.....	144

44.2.5	Retirada de la puerta.....	145
45	Resolución de fallos.....	145
45.1	Instrucciones de seguridad.....	146
45.2	Indicaciones de avería.....	146
45.3	Causas y subsanación de averías.....	146
46	Eliminación del aparato usado.....	147
47	Garantía.....	147
48	Datos técnicos.....	147
49	Gebruiksaanwijzing.....	149
49.1	Algemeen.....	149
49.2	Informatie over deze gebruiksaanwijzing.....	149
49.3	Waarschuwingsinstructies.....	149
49.4	Aansprakelijkheid.....	150
49.5	Auteurswet.....	150
50	Veiligheid.....	150
50.1	Gebruik volgens de voorschriften.....	150
51	Algemene veiligheidsaanwijzingen.....	151
51.1	Bronnen van gevaar.....	153
51.1.1	Verbrandingsgevaar & en gevaar door hete stoom.....	153
51.1.2	Brandgevaar.....	154
51.1.3	Ontploffingsgevaar.....	155
51.1.4	Gevaar door elektrische stroom.....	156
52	Ingebruikname.....	156
52.1	Veiligheidsvoorschriften.....	156
52.2	Leveringsomvang en transportinspectie.....	156
52.3	Auitpakken.....	157
52.4	Verwijderen van de verpakking.....	157
52.4.1	Eisen aan de plek van plaatsing.....	157
52.5	Elektrische aansluiting.....	158
52.6	Inbouwhandleiding.....	158
53	Opbouw en functie.....	160
53.1	Overzicht.....	161
53.2	Accessoires.....	161
53.3	Veiligheidsvoorzieningen.....	162
53.3.1	Waarschuwingsinstructies op apparaat.....	162
53.3.2	Deurvergrendeling.....	162
53.4	Typeplaatje.....	163

54	Bedieningsveld en bedieningselementen	163
54.1	Touch-bedieningspaneel.....	163
54.2	Displayweergave	164
55	Bediening en gebruik.....	165
55.1	Basis van het koken.....	165
55.2	Aanwijzingen voor kookgerei.....	165
55.3	Het instellen van de klok	165
55.4	Ingebruikname.....	165
55.5	Bediening.....	166
55.6	Modi/functies	166
55.7	Individuele instelling / snelstart.....	167
55.7.1	Temperatuurinstelling.....	167
55.7.2	Timerinstelling.....	167
55.8	Extra functies	167
55.8.1	Keukenwekkerfunctie	167
55.8.2	Uitgesteld koken	168
55.8.3	Koken in meerdere stappen	168
55.8.4	Stoomassistent	169
55.8.5	Kinderbeveiliging.....	169
56	Reiniging en onderhoud	169
56.1	Veiligheidsvoorschriften	169
56.2	Reiniging en ontkalken	170
56.2.1	Snelreiniging	170
56.2.2	Regelmatige reiniging	170
56.2.3	Voor en na langere tijd van niet gebruiken.....	170
56.2.4	Ontkalking/reinigingsfunctie	170
56.2.5	Verwijderen van de deur	171
57	Storingen verhelpen.....	172
57.1	Veiligheidsvoorschriften	172
57.2	Storingmeldingen.....	172
57.3	Oorzaken van de storingen en het verhelpen.....	172
58	Afvoer van het oude apparaat	173
59	Garantie.....	173
60	Technische gegevens	174
61	Руководство по эксплуатации	176
61.1	Общие положения	176
61.2	Информация о данном руководстве	176
61.3	Предупредительные указания	176

61.4	Ограничение ответственности.....	177
61.5	Защита авторского права	177
62	Безопасность	178
62.1	Использование по назначению	178
62.2	Общие требования техники безопасности	178
62.3	Источники опасности.....	180
62.3.1	Опасность ожога.....	180
62.3.2	Опасность пожара.....	182
62.3.3	Опасность взрыва	183
62.3.4	Опасность от электрического тока.....	184
62.4	Ввод в эксплуатацию	184
62.5	Информация по безопасности	184
62.6	Объем поставки и проверка после транспортировки	185
62.7	Распаковка.....	185
62.8	Утилизация упаковки.....	185
62.8.1	Требования к месту установки:	185
62.9	Подключение к сети.....	186
63	Конструкция и функциональное назначение	189
63.1	Описание прибора	189
63.2	Аксессуары	189
63.3	Защитное оборудование.....	190
63.3.1	Предупредительные указания на приборе.....	190
63.3.2	Фиксатор дверцы.....	190
63.4	Заводская табличка	191
63.5	Панель управления и элементы управления	191
63.5.1	Сенсорная панель управления	191
63.5.2	Уведомления на дисплее	192
64	Эксплуатация и функционирование	193
64.1	Основы приготовления.....	193
64.2	Инструкции по использованию посуды	193
64.3	Установка часов	194
64.4	Первое использование прибора	194
64.5	Индивидуальные настройки / быстрый старт	195
64.5.1	Установка температуры.....	196
64.5.2	Установка таймера.....	196
64.6	Дополнительные функции	196
64.6.1	Кухонный таймер.....	196
64.6.2	Предустановленные программы приготовления	197

64.6.3	Многоступенчатое приготовление	197
64.6.4	Паровой ассистент	197
64.6.5	Защитная блокировка от детей	198
65	Чистка и обслуживание	198
65.1	Информация по безопасности	198
65.2	Чистка и удаление накипи	199
65.2.1	Быстрая чистка	199
65.2.2	Регулярная чистка	199
65.2.3	До и после длительного простоя	199
65.2.4	Функция удаления накипи/очистки	199
65.2.5	Снятие дверцы	200
66	Устранение неисправностей	201
66.1	Указания по безопасности	201
66.2	Коды ошибок	201
66.3	Проблемы и способы их решения	201
67	Утилизация отслужившего прибора	202
68	Гарантия	202
69	Технические характеристики	203

1 Bedienungsanleitung: Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können. Ihr Gerät dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie sie sachgerecht behandeln und pflegen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.1 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des SteamMaster E 56 (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes. Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme, • Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder • Reinigung des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

1.2 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

▲GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation. Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

▲WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation. Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

▲VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation. Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

1.3 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen. Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen, Modifikationen des Gerätes
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Modifikationen des Gerätes werden nicht empfohlen und sind nicht durch die Garantie gedeckt. Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

1.4 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die Braukmann GmbH vor.

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

2 Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät. Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen- und Sachschäden führen.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum Dampfgaren, Auftauen, Erhitzen, Garen, Grillen, Einkochen und Backen von Lebensmitteln bestimmt. Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros, und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt, beachten Sie die Einbau-Anleitung.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠️ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

- ▶ Vor dem Einsatz des Gerätes sind diese Gebrauchsanweisungen sorgfältig zu lesen.
- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ Das Gerät ist nicht zum Trocknen, Erwärmen oder Erhitzen von lebenden Tieren vorgesehen.
- ▶ Das Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder Fernsteuerung vorgesehen.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.

HINWEIS

- ▶ Das Gerät kann 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.
- ▶ Eine Reparatur des Gerätes darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- ▶ Das Gerät ist nur zu dem in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zweck einzusetzen. Ätzende Chemikalien oder Dämpfe dürfen nicht eingesetzt werden. Dieses Gerät ist besonders zum Erhitzen, Kochen und Trocknen von Speisen entwickelt worden, und nicht für industrielle Zwecke oder den Einsatz im Labor.
- ▶ Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz vorgesehen.
- ▶ **Achtung:** Das Gerät darf nicht über einer Kochfläche oder einer anderen Hitzequelle aufgestellt werden, da dadurch das Gerät beschädigt werden kann und die Gewährleistung erlischt.
- ▶ Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- ▶ Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- ▶ Ein beschädigter Wassertank darf nicht verwendet werden. Verletzungsgefahr. Das Gerät kann beschädigt werden.

HINWEIS

- ▶ Im Wassertank ausschließlich Trinkwasser oder destilliertes Wasser verwenden.
- ▶ Nichts auf die geöffnete Tür stellen.
- ▶ Wenn Sie den Stromstecker aus der Steckdose ziehen, dann ziehen Sie nicht am Kabel. Tragen Sie das Gerät nicht am Kabel.

2.3 Gefahrenquellen

2.3.1 Verbrennungsgefahr & Verbrühungsgefahr

⚠ WARNUNG

Das in diesem Gerät erhitze Kochgut, das verwendete Kochgeschirr, sowie die Oberfläche des Gerätes können sehr heiß werden. Vorne am Gerät zwischen Tür und Bedienfeld kann heißer Dampf austreten. Auch im Inneren des Gerätes und an der Tür kann heißer Dampf nach dem Garen verblieben sein.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um sich oder andere nicht zu Verbrennen oder zu Verbrühen:

- ▶ Achtung aus dem Gerät kann heißer Dampf austreten. Verbrühungsgefahr!
- ▶ Der Luft-und Dampfauslass darf nicht abgedeckt werden, sonst kann das Gerät beschädigt werden.
- ▶ Wenn Sie die Gerätetür öffnen kann heißer Dampf entweichen, der möglicherweise kaum sichtbar ist, seien Sie vorsichtig. Gießen Sie kein Wasser in den heißen Garraum!
- ▶ Durch einen fehlerhaften oder manipulierten Sicherheitsschalter besteht Verbrühungsgefahr & Verbrennungsgefahr durch heißen Dampf. Bei beschädigter Tür oder Türdichtung das Gerät nicht betreiben.
- ▶ Achtung! Beim Öffnen von Deckeln oder Abdeckfolien kann heißer Dampf austreten.

⚠️ WARNUNG

- ▶ Bitte keine Speisen im Ofen frittieren. Heißes Öl kann Geräteteile und Utensilien beschädigen und Verbrennungen verursachen.
- ▶ Die Speisen, Geschirr und Zubehör werden sehr heiß. Benutzen Sie beim Entnehmen Topflappen oder Ofenhandschuhe.
- ▶ Insbesondere der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt werden, und die Temperatur muss vor dem Verbrauch überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- ▶ Die Tür, die berührbaren Oberflächen bzw. die äußeren Oberflächen können sich während des Betriebes stark erhitzen. Diese Oberflächen bitte nur mit Topflappen oder Ofenhandschuhen berühren.
- ▶ Warnung: Das Gerät und zugängliche Teile erhitzen sich stark beim Betrieb. Die Heizelemente und die heißen Innenflächen des Garraums sollen daher nicht berührt werden, und Kinder unter 8 Jahren sollten fern gehalten oder ständig beaufsichtigt werden.

2.3.2 Brandgefahr

⚠️ WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Brandgefahr durch Entzündung des Inhaltes. Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Brandgefahr zu vermeiden:

- ▶ Verwenden Sie das Gerät niemals zum Aufbewahren oder Trocknen / Erhitzen von entflammbar Materialen.
- ▶ Erhitzen Sie keinen Alkohol im unverdünnten Zustand.
- ▶ Das Gerät ist ausschließlich für das Erhitzen von Speisen bestimmt. Das Trocknen von Speisen oder Kleidung und das Erhitzen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern oder ähnlichem birgt das Risiko von Verletzungen, Entzündungen oder Feuer.

▲ WARNUNG

- ▶ Zur Reduzierung der Brandgefahr im Ofeninnenraum:
 - a) Verwenden Sie im Gerät keine Behälter aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Werkstoffen.
 - b) Drahtverschlüsse von Papier- oder Plastikbeuteln sind vor dem Erhitzen zu entfernen.
 - c) Wenn Rauch abgegeben wird, das Gerät sofort abschalten und die Tür geschlossen halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.
 - d) Vermeiden Sie ein langfristiges Überhitzen von Ölen und Fetten. Überhitztes Öl oder Fett kann sich schnell entzünden.
Auf keinen Fall mit Wasser löschen!
 - e) Nichts im Ofeninnenraum aufbewahren. Wenn das Gerät nicht benutzt wird, darf es nicht zum Aufbewahren von Papiergegenständen, Kochgerätschaften oder Nahrungsmitteln verwendet werden.
- ▶ **Entfernen Sie grundsätzlich entstandene Fettrückstände im Gerät, da diese sich ansonsten entzünden könnten.**

2.3.3 Explosionsgefahr

▲ WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Explosionsgefahr durch entstehenden Überdruck.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Explosionsgefahr zu vermeiden:

- ▶ Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Gefäßen erhitzt werden, da die Gefäße explodieren können.
- ▶ Eier in der Schale und ganze hart gekochte Eier nicht im Gerät erhitzen, da sie auch nach dem Ende des Garvorgangs noch explodieren können.

▲WARNUNG

- ▶ Nahrungsmittel mit dicken Schalen, z.B. Kartoffeln, ganze Kürbisse, Äpfel oder Kastanien sind vor dem Garen im Gerät anzustechen.

2.3.4 Gefahr durch elektrischen Strom

▲GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr! Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ▶ Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn die Anschlussleitung oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder fallen gelassen oder beschädigt worden ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Steckers, müssen diese durch den Hersteller oder dessen Servicebeauftragten ersetzt werden, um Gefahren vorzubeugen.
- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.
- ▶ Gerät und Stromkabel nicht mit nassen Händen berühren.

2.4 Inbetriebnahme

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

2.5 Sicherheitshinweise

▲WARNUNG

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickengefahr.
- ▶ Auf Grund des hohen Gewichtes des Gerätes den Transport sowie das Auspacken und Aufstellen mit zwei Personen durchführen.

2.6 Lieferumfang und Transportinspektion

Der SteamMaster E 56 wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- SteamMaster E 56
- Ofenhandschuh
- Grillrost
- Universalblech (Fett-Auffangschale/Backblech)
- Wasser-Sauger
- Lochblech
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

2.7 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial. Entnehmen Sie das im Garraum befindliche Zubehör und Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.

2.8 Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.



HINWEIS

- ▶ Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

2.8.1 Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer festen, flachen, waagerechten und hitzebeständigen Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft für das Gerät und das erwartungsgemäß schwerste im Gerät zubereitete Kochgut aufgestellt werden.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an heiße Oberflächen des Gerätes gelangen können.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.

-
- Dieses Gerät ist nur zum Einbau in einen Schrank geeignet, nicht als freistehendes Gerät und nicht in einen geschlossenen Schrank zu stellen.
 - Der Einbau und die Montage dieses Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

2.9 Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

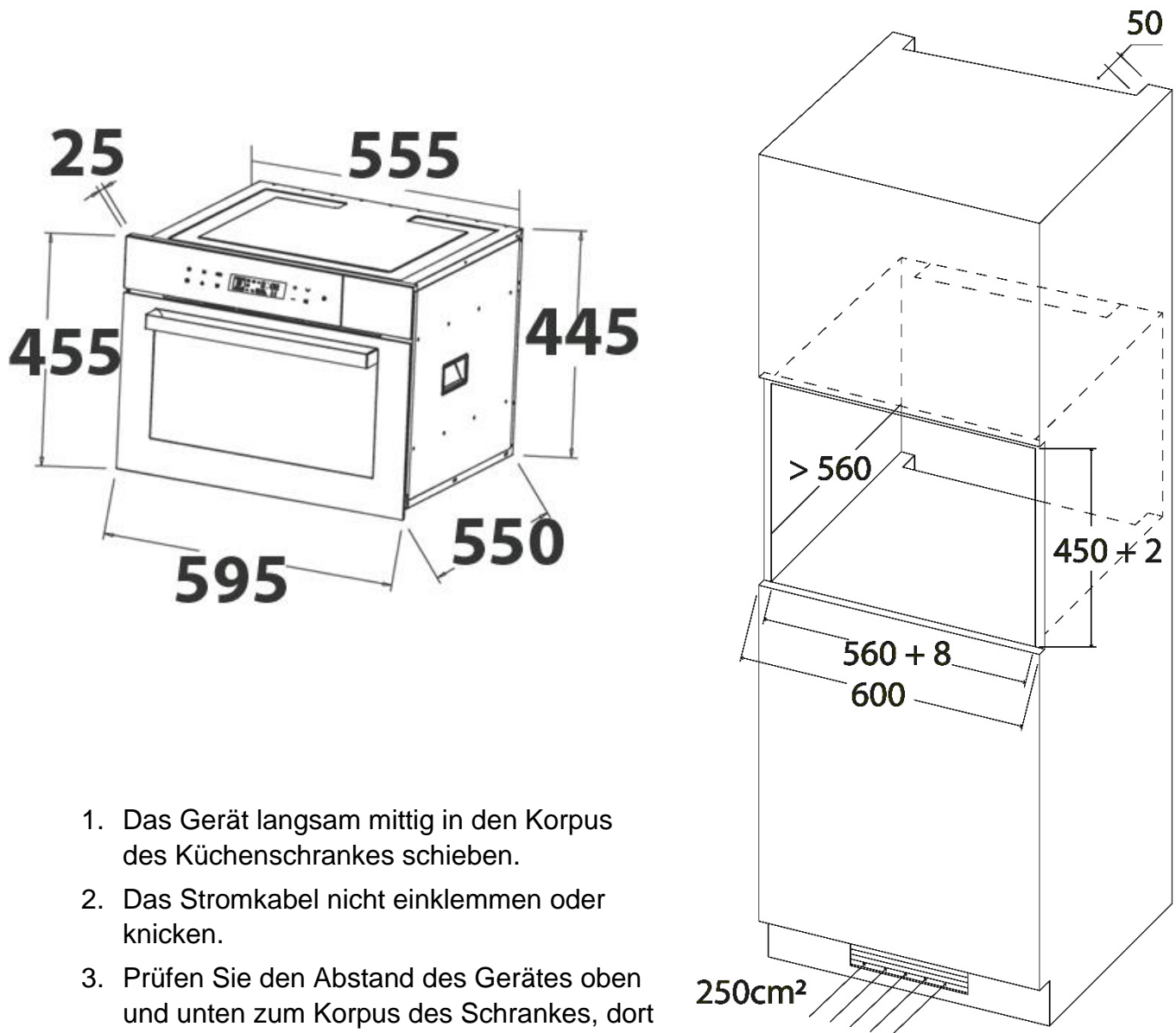
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 1,5 mm² erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Ofen oder über heiße oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter, getrennt von anderen Stromverbrauchern, abgesichert sein.
- Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr zugänglich ist, muss ein Trennschalter, der alle Pole trennt, mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Leitung vorhanden sein.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.
Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

2.10 Einbau-Anleitung

Das Gerät kann in einen 600 mm breiten Einbau-Wandschrank eingebaut werden.

Hinter dem Schrank müssen 50 mm Platz gelassen werden.

Es wird ein 250 cm² großer Lüftungsschacht benötigt, damit genügend Frischluft zugeführt und die warme Abluft abgeführt werden kann.

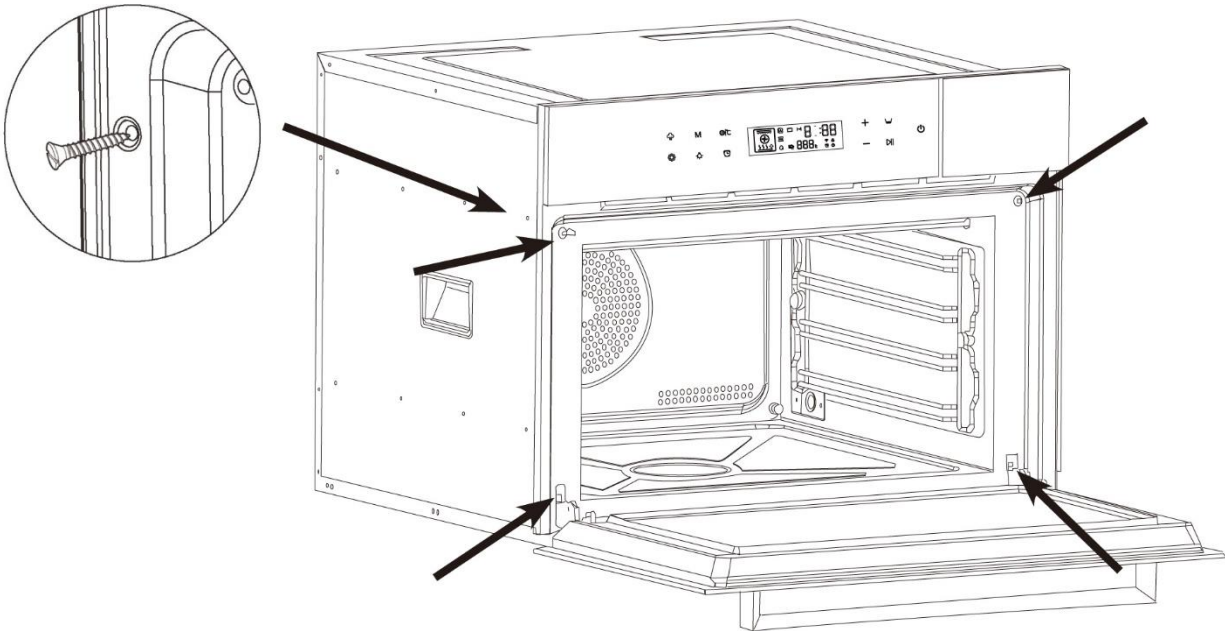


1. Das Gerät langsam mittig in den Korpus des Küchenschrankes schieben.
2. Das Stromkabel nicht einklemmen oder knicken.
3. Prüfen Sie den Abstand des Gerätes oben und unten zum Korpus des Schrankes, dort wo sich die Löcher für die Schrauben befinden.
4. Öffnen Sie die Tür des Gerätes.
5. Gleichen Sie wenn nötig den Abstand des Gerätes zum Korpus aus.
6. Markieren Sie sich die Position der Schrauben. Nehmen Sie das Gerät heraus und bohren Sie im Korpus die Position der Schrauben vor. Schieben Sie das Gerät zurück in den Korpus.
7. Stecken Sie den Netzstecker ein.

-
8. Setzen Sie die Schrauben in die Löcher am Gerät ein und ziehen Sie die Schrauben fest.

HINWEIS

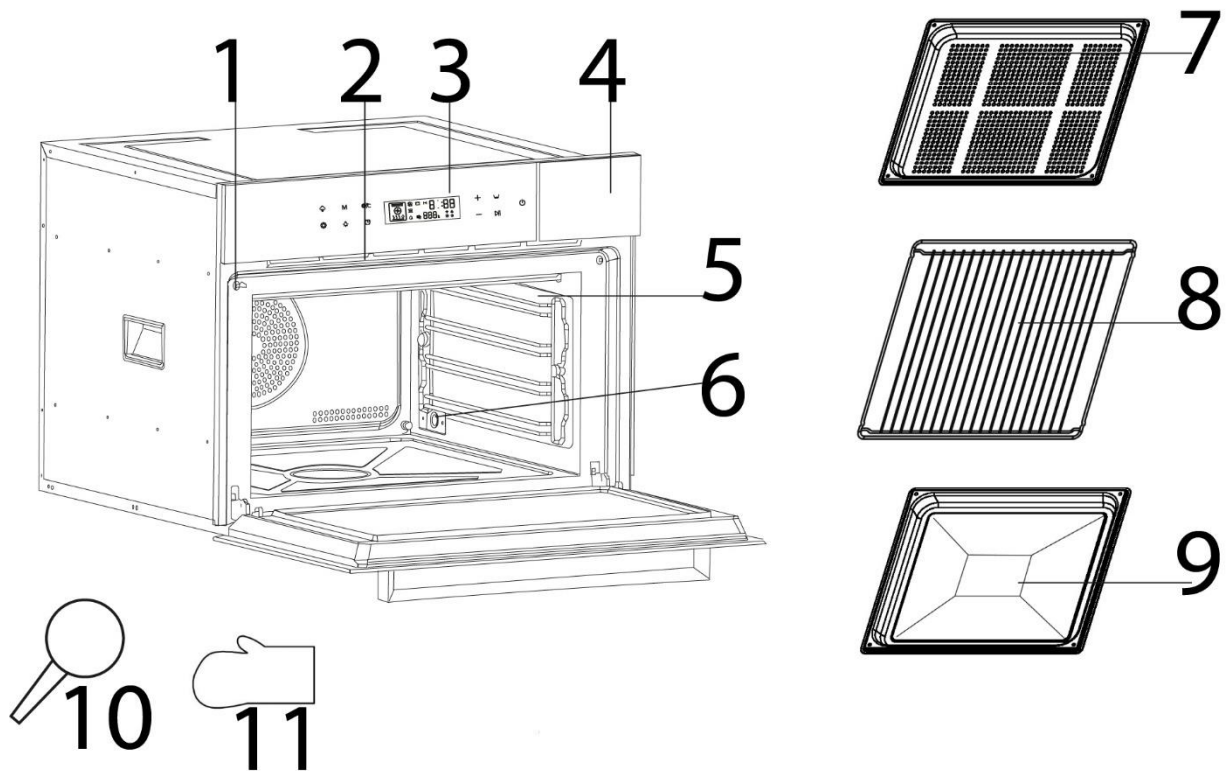
- Das Gerät muss entsprechend der Einbau-Anleitung installiert werden.



3 Aufbau und Funktion

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und Funktion des Gerätes.

3.1 Gesamtübersicht



1 Tür-Sicherung

2 Luft-und Dampfauslass

3 Bedienfeld

4 Wassertank-Abdeckung

5 Schienen

6 Wasserauslass

7 Lochblech

8 Grillrost

9 Universalblech

10 Wasser-Sauger

11 Ofenhandschuh

HINWEIS

- ▶ Das Gerät darf nur mit richtig eingesetztem Wassertank betrieben werden.
- ▶ Der Lüfter kann nachlaufen, um das Gerät abzukühlen.
- ▶ Wenn Sie den Wassertank maximal befüllt haben, kann bis zu eine Stunde lang Dampf (bei 100 °C) erzeugt werden.
- ▶ Füllen Sie ausschließlich kaltes Wasser in den Wassertank.
- ▶ Die Außenfläche des Einbaufachs kann heiß werden.

3.2 Zubehör

Grillrost

Sie können bei den Grill- und Heißluft-Funktionen den Grillrost verwenden.

Universalblech (Fett-Auffangschale/Backblech)

Sie können das Universalblech zum Backen verwenden oder als Fett-Auffangschale benutzen, schieben Sie es dann in den untersten Einschub. Nicht auf den Boden stellen.

Lochblech

Bei den Dampfgar-Funktionen können Sie das Lochblech verwenden. Es wird empfohlen darunter das Universalblech als Auffangschale zu platzieren.

Wassertank

Der Wassertank muss bei allen Funktionen mit Dampf eingesetzt und gefüllt sein.

Nehmen Sie den Wassertank vor dem Betrieb heraus und befüllen Sie diesen mit Trinkwasser oder destilliertem Wasser. Setzen Sie den Wassertank wieder korrekt ein.

Wasser-Sauger

Benutzen Sie den Wasser-Sauger um verbliebenes Wasser aus dem Garraum abzusaugen.

3.3 Sicherheitseinrichtungen



3.3.1 Warnhinweise am Gerät

▲ VORSICHT

Gefahr durch heiße Oberfläche!

An der oberen Gehäuseseite befindet sich ein Warnhinweis auf Gefahr durch heiße Oberflächen. Das Gerät kann an der Oberfläche sehr heiß werden.

- ▶ Die heiße Oberfläche des Gerätes nicht berühren. Verbrennungsgefahr!
- ▶ Stellen oder legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

3.3.2 Türverriegelung

In der Türverriegelung des Gerätes ist ein Sicherheitsschalter eingebaut, der den Betrieb des Gerätes bei geöffneter Tür verhindert.

▲ VORSICHT

Gefahr durch Dampf

Ist diese Sicherheitseinrichtung defekt oder wird diese Sicherheitseinrichtung umgangen, setzen Sie sich und andere direkt dem heißen Dampf aus.

- ▶ Das Gerät nicht betreiben, wenn der Sicherheitsschalter defekt ist.
- ▶ Diese Sicherheitseinrichtung nicht außer Kraft setzen.

◆ Tür Öffnen

Öffnen Sie die Tür des Gerätes am Griff. Sollte das Gerät eingeschaltet sein, wird das aktuelle Garprogramm unterbrochen.

▲ WARNUNG

- ▶ Lassen Sie die Tür einen Moment geöffnet bevor Sie in den Garraum greifen, um die angestaute Hitze und Dampf entweichen zu lassen.
- ▶ Achten Sie darauf, dass sich lange Haare oder Kleidungsstücke nicht in der Tür verfangen.

◆ Tür Schließen

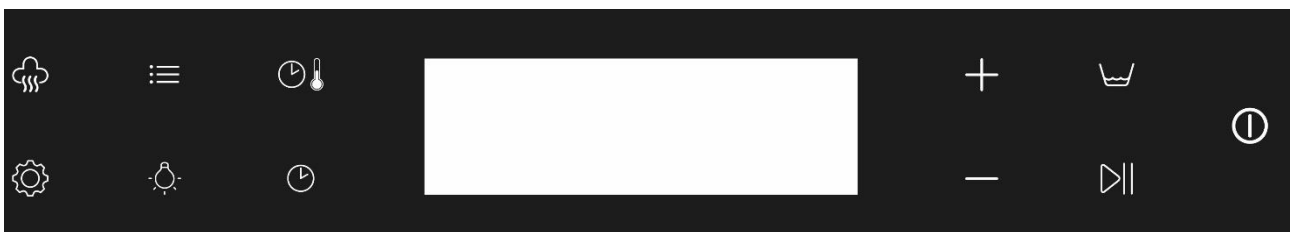
Schließen Sie die Tür bis die Türverriegelung hörbar einrastet. Sollte ein laufendes Garprogramm durch Öffnen der Tür unterbrochen worden sein, dann wird das aktuelle Garprogramm automatisch fortgesetzt.









3.4 Typenschild







Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich an der Rückseite des Gerätes.

3.5 Bedienfeld und Bedienelemente

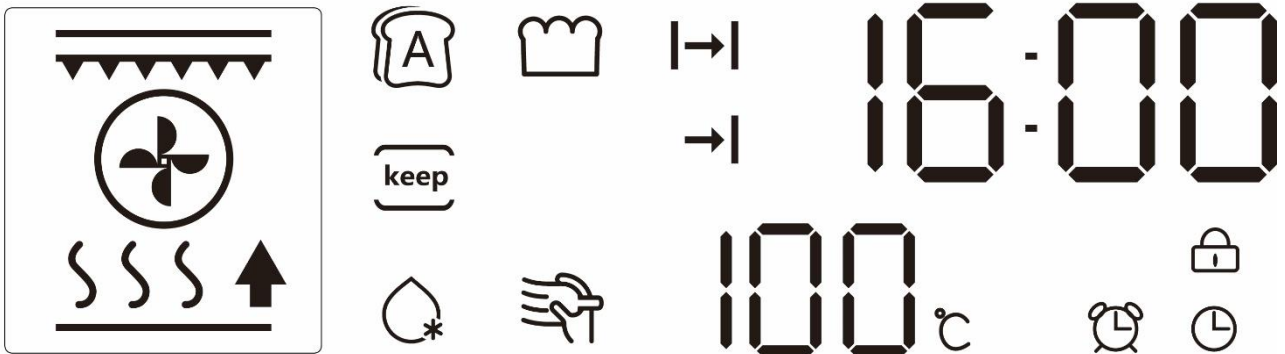
3.5.1 Touch-Bedienfeld



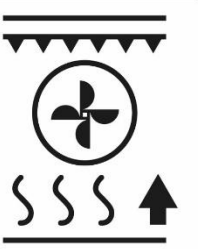









	Dampf-Assistent. Während Umluft-/Heißluft-/Grill-Funktionen, kann die Dampfgarfunktion hinzugefügt werden. Es gibt 3 Stufen mit unterschiedlicher Intensität.
	Mehrstufiges Garen. Mit dieser Funktion können bis zu zwei Garabfolgen nacheinander programmiert werden.
	Funktions-Auswahl. Zum Umschalten zwischen den Funktionen. Einmal drücken, um in die Funktionsauswahl zu gelangen, dann entsprechend erneut drücken oder die + / - Taste benutzen.
	Schaltet die Beleuchtung an oder aus. Die Beleuchtung schaltet sich automatisch wieder aus.
	Umschalten zwischen Temperatur & Timer Einstellung der Temperatur und Garzeit
	Einstellung der Uhrzeit, Küchenwecker-Funktion und zeitversetztes Garen. Gedrückt halten um die Tastentöne auszuschalten (mute).
	Wert erhöhen
	Wert verringern




	<p>Anzeige, dass Wasser in den Tank nachgefüllt werden muss. Ebenso Anzeige, dass der Wassertank nicht eingesetzt ist. Wasser nachfüllen, Tank einsetzen und Taste  zur Bestätigung drücken.</p>
	<p>1. Start 2. Pause 3. Kindersicherung: Taste  gedrückt halten für Aktivierung/Deaktivierung der Kindersicherung. Das  Schloss-Symbol ist bei aktivierter Kindersicherung im Display zu sehen.</p>
	<p>Gedrückt halten zum An/Aus-Schalten. Drücken um gewählte Funktion abubrechen.</p>

3.5.2 Displayanzeige



Im Display gibt es unterschiedliche Anzeigen, die hier wie folgt kurz erklärt werden:

	    	<p>Zeigt die ausgewählte Betriebsart/Funktion an. Genauere Informationen finden Sie unter „Betriebsarten“</p>
		<p>Garzeit</p>
		<p>Endzeit des zeitversetzten Garens</p>
		<p>Uhrzeit und Zeitanzeige (von 00:00 – 23:59)</p>
		<p>Anzeige der Temperatur. °C blinkt im Display, bis die gewählte Temperatur erreicht ist. Dann ertönt ein Signalton. Das Gerät hält dann die gewählte Temperatur.</p>

	Das Küchenwecker-Symbol wird angezeigt, wenn der Küchenwecker aktiviert ist
	Symbol für die Uhrzeit
	Das Schloss-Symbol wird angezeigt, wenn die Kindersicherung aktiviert ist.

4 Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

▲ WARNUNG

- ▶ Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um bei Gefahren schnell eingreifen zu können.

4.1 Grundlagen des Garens


- Die zur Garung/Erhitzung des Kochguts erforderliche Leistung und Zeit hängt unter anderem von der Ausgangstemperatur, der Menge, und der Art und Beschaffenheit der Speise ab. Verwenden Sie die kürzeste angegebene Garzeit und verlängern Sie den Garvorgang nach Bedarf.
- Lebensmittel mit fester Haut oder Schale, wie Tomaten, Würstchen, Pellkartoffeln, Auberginen, mehrmals anstechen bzw. einkerben, damit entstehender Dampf entweichen kann und die Lebensmittel nicht platzen.
- Gerätetür während Betrieb möglichst selten öffnen und nicht benötigtes Zubehör aus dem Garraum entfernen.



4.2 Hinweise zum Kochgeschirr


Beim Dampfgaren muss das Kochgeschirr mindestens für eine Temperatur von 150°C geeignet sein. Beim Heißluftgaren muss das Kochgeschirr mindestens für eine Temperatur von 250°C geeignet sein.

Legen oder stellen Sie nichts auf den Garraumboden. Montieren Sie die Schienen und benutzen Sie das Zubehör.

4.3 Einstellung der Uhr

Wenn Sie den Netzstecker eingesteckt haben, blinkt „00:00“ im Display. Mit  und

 lässt sich die Uhrzeit einstellen. Sie können die Tasten drücken und gedrückt halten, um die Zeit schneller umzustellen. Nach dem Einstellen mit der Taste  bestätigen.

Sie können die angezeigte Uhrzeit jederzeit anpassen, Hierzu einmal auf die  Taste drücken und wie oben bereits beschrieben die Uhrzeit einstellen.











4.4 Erstgebrauch





Entfernen Sie alles Zubehör aus dem Gerät. Füllen Sie den Wassertank bis zur MAX-Markierung mit frischem Wasser.

1. Die Dampfgar-Funktion für 20 Minuten auf 100°C nutzen.
2. Gerät abkühlen lassen und den Garraum trocknen.
3. Das Gerät für 30 Minuten mit der Umluft-Funktion auf 220°C betreiben.
4. Möglicherweise werden Produktionsrückstände abgesondert. Dies ist normal. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Wischen Sie das erkaltete Wasser weg.

4.5 Bedienung

4.6 Betriebsarten/Funktionen

Symbol	Funktion	Standard Temperatur in °C	Temperatur-Spanne in °C	Voreingestellte Zeit in Minuten
 *	Ober- und Unterhitze	180	50-220 **	20
 *	Umluft	160	50-220 **	20
 *	Unterhitze + Heißluft	220	50-220 **	20
 *	Grillfunktion	220	50-220 **	20
 *	Oberhitze + Grill	220	50-250 **	20
 *	Grill+ Umluft	210	50-220 **	20
 *	Heißluft	180	50-250 **	20
	Dampfgaren	100	50-100 ***	20
	Dampfgar-PLUS	110	101-250 ***	20
	Brotbacken	Schritt 1: Heißluft 30 Schritt 2: 180 Ober- und Unterhitze		Schritt 1: 40 Schritt 2: 28



	Warmhalten	60	60-80 ***	20
	Auftauen	50	50-60 ***	20
	Fermentieren (zum Gären von Hefeteig /Herstellung von Joghurt)	30	30-80 ***	20
	Entkalken/Reinigung	-		-

- * Dampf-Assistent kann genutzt werden
- ** Temperatureinstellung in 5°C Schritten
- *** Temperatureinstellung in 1°C Schritten






HINWEIS

- ▶ Das Gerät heizt mit der Umlufffunktion vor. Nach dem Erreichen der gewünschten Temperatur schaltet die Umlufffunktion wieder ab.
- ▶ Achtung: Wenn Sie Funktionen mit Dampf-gären oder Dampf-Assistent vorzeitig stoppen, dann läuft noch Wasser in die Zuleitungen nach. Wenn Sie das Gerät erneut verwenden, fließt dieses Wasser in den Garraum.

4.7 Individuelle Einstellung / Schnellstart

Taste  gedrückt halten, um das Gerät zu aktivieren.  Funktions-Taste drücken und die gewünschte Funktion auswählen, die jeweilige Standardtemperatur wird angezeigt.



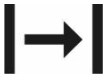



4.7.1 Temperatur-Einstellung

Einmal   drücken, so dass die Temperaturanzeige im Display blinkt dann mit 
 und  auf die gewünschte Temperatur anpassen. Für einen Schnellstart ohne Zeiteinstellung, starten Sie anschließend mit .

HINWEIS

- ▶ Die Temperatur kann jederzeit im Garvorgang angepasst werden.
- Für das Garen mit individueller Zeiteinstellung gehen Sie wie folgt vor:

4.7.2 Timer-Einstellung

Erneut   drücken,  leuchtet auf und die Zeitanzeige blinkt im Display. Dann mit  und  auf die gewünschte Garzeit anpassen und Gerät mit  starten.





HINWEIS


- ▶ Sobald Sie die Funktion starten, läuft der Countdown des Timers.
- ▶ Der Countdown kann jederzeit im Garvorgang angepasst werden.
- ▶ Nach Ende der Garzeit wird „END“ angezeigt.

4.8 Zusatzfunktionen

4.8.1 Küchenwecker-Funktion

Wenn Sie das Gerät aktiviert haben, die gewünschte Funktion und Temperatur ausgewählt und bereits gestartet haben, dann können Sie zusätzlich die Küchenwecker-Funktion benutzen.

Dafür  drücken (im Garprozess 1 mal drücken, vor dem Garprozess 2 mal drücken), das Küchenwecker-Symbol  blinkt im Display. Stellen Sie dann den Küchenwecker mit  und  auf die gewünschte Zeit ein.

Der Küchenwecker läuft dann ab und piept nach Ablauf der Zeit kontinuierlich bis Sie den Alarm mit  beenden.






HINWEIS

- ▶ Sie können den Küchenwecker zum Beispiel benutzen, wenn Sie nach dem Start des Garvorgangs noch Zutaten ergänzen wollen.
- ▶ Der Küchenwecker kann jederzeit im Garvorgang angepasst werden.

4.8.2 Zeitversetztes Garen




Sie können programmieren, zu welcher Uhrzeit ein Garvorgang fertig sein soll. Sie können also die „Endzeit“ des Garvorganges festlegen. Das Gerät startet dann passend den Garvorgang, so dass es zur gewünschten Uhrzeit fertig ist.

Wählen Sie eine Funktion, deren Temperatur und Garzeit aus.




Dann dreimal  drücken,  blinkt im Display und Sie können jetzt die Endzeit programmieren. Stellen Sie mit  und  die gewünschte Zeit ein und dann mit  bestätigen.


Beispiel:

Sie wollen die Umluft-Funktion auf 180°C mit 30 minütiger Garzeit nutzen. Derzeit ist es 13:00 Uhr. Der Garvorgang soll aber erst um 14:00 Uhr fertig sein.

Wählen Sie die Umluft-Funktion  aus, stellen die Temperatur auf 180°C ein und den Timer für die Garzeit auf 30 Minuten. Drücken Sie anschließend dreimal  und stellen die gewünschte Endzeit auf 14:00 Uhr ein und bestätigen mit .

4.8.3 Mehrstufiges Garen



Wählen Sie die erste gewünschte Funktion aus, stellen Sie die gewünschte Temperatur und Garzeit ein, starten Sie mit . Wenn das Gerät die erste Funktion begonnen hat, dann Drücken Sie  für das mehrstufige Garen. Stellen Sie dann die gewünschte zweite Funktion ein, stellen Sie die gewünschte Temperatur und Garzeit ein. Bestätigen Sie mit . Nach der ersten Funktion wird dann automatisch die zweite Funktion mit den gewünschten Einstellungen ausgeführt.

Wenn Sie  drücken, können Sie sich die gewählten Einstellung für die erste und zweite Funktion ansehen.



4.8.4 Dampf-Assistent

Bei den Umluft-/Heißluft-/Grill-Funktionen kann der Dampf-Assistent zugeschaltet werden.

Es gibt 3 Intensitäten, je höher die Stufe desto mehr Dampf wird hinzugefügt.

Drücken Sie die  Taste um den Dampf-Assistenten hinzu zu schalten. Über mehrfachen Druck der  Taste stellen Sie die Intensität ein. Sie können die Intensität auch während des Garvorgangs jederzeit verändern.

4.8.5 Kindersicherung

Für die Aktivierung/Deaktivierung der Kindersicherung  gedrückt halten. Das  Schloss-Symbol ist bei aktivierter Kindersicherung im Display zu sehen.

5 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden und den störungsfreien Betrieb sicherzustellen.

5.1 Sicherheitshinweise

▲ VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ▶ Der Garraum ist nach dem Benutzen heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr! Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- ▶ Reinigen Sie den Garraum nach der Verwendung, sobald er abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich. Zu starke Verschmutzungen können unter Umständen das Gerät beschädigen.
- ▶ Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Kochgutrückstände müssen entfernt werden. Mangelhafte Sauberkeit des Gerätes kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Lebensdauer des Geräts nachteilig beeinflusst und zu einem gefährlichen Gerätezustand sowie Pilz- und Bakterienbefall führen kann.
- ▶ Reinigen Sie die Türdichtung regelmäßig, wenn die Türdichtung stark verschmutzt ist kann die Gerätetür möglicherweise nicht mehr korrekt schließen. Die umgebenden Küchenmöbel könnten beschädigt werden.
- ▶ Trocknen Sie das Gerät und den Wassertank nach jeder Benutzung gründlich ab sobald diese abgekühlt sind.
- ▶ Leeren Sie den Wassertank nach jeder Benutzung.
- ▶ Keine brennbaren Flüssigkeiten in den Wassertank füllen. Ausschließlich Wasser einfüllen bzw. wie unter Reinigung und Entkalken beschrieben vorgehen.
- ▶ Schalten Sie das Gerät immer vor dem Reinigen aus.
- ▶ Wenn Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, können elektronische Bauteile beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit durch die Lüftungsschlitze in das Geräteinnere gelangt.
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ▶ Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.
- ▶ Benutzen Sie keinen Glasschaber für die Tür, diese könnte beschädigt werden, Verletzungsgefahr!

5.2 Reinigung & Entkalkung

5.2.1 Schnellreinigung

Entfernen Sie das Zubehör aus dem Gerät. Befüllen Sie den Wassertank.

Geben Sie ca. 50 ml Wasser mit einem Tropfen Spülmittel in die Mitte des Garraums in die Vertiefung. Betreiben Sie das Gerät für mindestens 20 Minuten im Dampfgar-PLUS Modus bei 110°C. Passen Sie die Zeit gegebenenfalls an. Danach Garraum auswischen und trocknen.

5.2.2 Regelmäßige Reinigung

⚠ WARNUNG Brandgefahr

► Entfernen Sie grundsätzlich entstandene Fettrückstände im Gerät, da diese sich ansonsten entzünden könnten.


- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör regelmäßig. Sie können die Schienen dafür entnehmen. Anschließend das Gerät inklusive Garraum mit einem angefeuchteten Tuch abwischen. Bei starker Verschmutzung des Gerätes kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.
- Säubern Sie besonders die Türdichtung regelmäßig, damit die Tür richtig schließt.
- Reinigen Sie das Zubehör insbesondere den Wassertank mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel, spülen Sie diese dann mit frischem Wasser nach und trocknen Sie das Zubehör.
- Wischen Sie das Gerät und den Innenraum trocken, bevor Sie die Tür schließen.

5.2.3 Vor und nach längerer Nicht-Benutzung

Es ist wichtig, dass Sie das Gerät vor einer längeren Nicht-Benutzung gründlich reinigen und insbesondere auch den Wassertank gründlich trocknen. Wenn Sie dann das Gerät wieder nutzen wollen, dann gehen Sie zuerst vor, wie unter „Erstgebrauch“ beschrieben.



5.2.4 Entkalkungs/Reinigungsfunktion

Je nach Härtegrad des Wassers, sollten Sie das Gerät alle 6-8 Wochen entkalken.

Die integrierte Entkalkungserinnerung erinnert Sie zusätzlich, indem  im Display blinkt und das Gerät piept. Sie können mit Druck auf eine beliebige Taste den Alarm beenden. Aber bei der nächsten Benutzung des Geräts werden Sie erneut erinnert. Erst wenn Sie die Entkalkungs/Reinigungsfunktion benutzt haben, wird die Warnung zurück gesetzt.

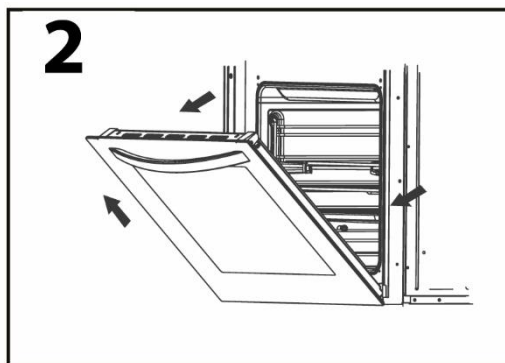
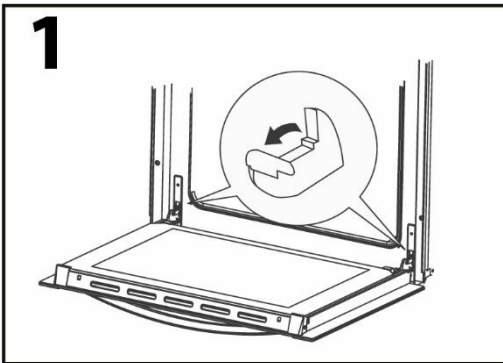
1. Entfernen Sie den Wassertank. Füllen Sie diesen mit einem Gemisch aus Wasser und Zitronensäure (5%). Setzen Sie den Wassertank wieder ein.

2. Entkalkungs/Reinigungsfunktion  auswählen und mit  bestätigen. Jetzt wird C01 angezeigt.

3. Wenn die Anzeige  blinkt, und das Gerät piept, dann frisches Wasser in den Tank füllen. Tank wieder einsetzen und mit  bestätigen. Jetzt wird CO2 angezeigt.
4. Die Kalkrückstände werden in den Innenraum des Gerätes gespült. Wenn das Gerät „END“ anzeigt, ist der Vorgang abgeschlossen.
5. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist und reinigen Sie dann den Innenraum des Gerätes.

5.2.5 Entnahme der Tür

- Sie können die Tür mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser reinigen.
- Zur besseren Reinigung kann die Tür entnommen werden.
- Dafür die Tür maximal öffnen (1). Dann die Sicherheitsbügel hochklappen soweit wie möglich (1a → 1b). Die Tür am Griff halten und nach oben aus der Führung entnehmen. (2). Sie können die Tür jetzt reinigen. Anschließend gründlich abtrocknen. Türscharniere von oben nach unten wieder in die Führung einsetzen. Dann die Sicherheitsbügel wieder herunter klappen und Tür schließen. Prüfen Sie, dass die Tür fest montiert ist.



6 Störungsbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

6.1 Sicherheitshinweise

⚠ VORSICHT

- ▶ Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.
- ▶ Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

6.2 Fehlercodes

Im Fehlerfall wird im Display ein Fehlercode angezeigt, der die Fehlerursache beschreibt.

Anzeige	Beschreibung	Lösung
ER1 ER2	Überhitzungsschutz	Überhitzungsschutz wird nach Abkühlung des Gerätes zurückgesetzt
ER3 ER4	Störung des Temperaturrelais	Funktionsprüfung notwendig. Kundendienst kontaktieren
ER5 ER6	Sensorstörung	Kundendienst kontaktieren

HINWEIS

- ▶ Sollten nach längerer Wartezeit und Neustart des Gerätes weiterhin Fehleranzeigen erscheinen, muss das Gerät zur Überprüfung an den Kundendienst geschickt werden.

6.3 Störungsursachen und -behebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen.

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Das gewählte Programm lässt sich nicht starten.	Gerätetür nicht geschlossen	Gerätetür schließen
	Netzstecker nicht eingesteckt	Netzstecker einstecken
	Sicherung nicht eingeschaltet	Sicherung einschalten
Speise nach Ablauf der eingestellten Zeit nicht genügend aufgetaut, erhitzt bzw. gegart.	Zeit bzw. Leistungsstufe falsch gewählt	Zeit und Leistungsstufe neu einstellen Vorgang wiederholen

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
- ▶ Bitte reinigen Sie das Gerät, bevor Sie es an den Kundendienst schicken.

7 Entsorgung des Altgerätes



Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

HINWEIS

- ▶ Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.
- ▶ Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

8 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt.

In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt. Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen. Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung.

9 Technische Daten

Gerät	Einbau-Dampfbackofen
Name	SteamMaster E 56
Artikel-Nr.	7420
Anschlussdaten	220-240V, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	3000 W
Außenabmessungen (B/H/T)	595 x 455 x 550 mm
Garraumabmessungen (B/H/T)	466 x 236 x 411 mm
Nettogewicht	28,3 kg

**Original
Operating Manual
Built-in steam oven
SteamMaster E 56**



Item No. 7420

10 Operating Manual

10.1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your device will serve you for many years if you handle it and care for it properly.

We wish you a lot of pleasure in using it!

10.2 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the device (referred to hereafter as the Device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device. The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning, • Operation • Troubleshooting and / or • Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

10.3 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.

▲GEFAHR DANGER

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.

▲WARNUNG WARNING

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

▲VORSICHT ATTENTION

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

HINWEIS PLEASE NOTE

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

10.4 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration.

No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual. The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Use of unauthorized spare parts
- Improper repairs
- Technical alterations, modifications of the device

Modifications of the device are not recommended and are not covered by the guarantee. All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

10.5 Copyright protection

This document is copyright protected. Braukmann GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially. Subject to content and technical changes.

11 Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device. The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

11.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for steam cooking, defrosting, warming up, cooking, grilling, reducing, baking of foods. This device is intended for use in the household and for similar applications such as:

- in kitchens for employees in shops, offices, and other commercial areas;
- in Bread & Breakfasts,
- in agricultural estates;
- by customers in hotels, motels and other residential establishments.

This device is only intended for installation, please observe the installation instructions. Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

▲WARNING Warning

Danger due to unintended use! Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

- ▶ Use the device exclusively for its intended use.
- ▶ Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded. The User bears the sole risk.

11.2 General Safety information

HINWEIS

Please note

Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.

Read all these instructions before using the appliance.

- ▶ Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ▶ The device is not intended for drying, warming up or heating up living animals.
- ▶ This appliance may be used by children aged 8 and above, if they are supervised or have been instructed at to the safe use of the appliance and have understood the resulting hazards.
- ▶ Cleaning and maintenance by the user must not be performed by children unless they are at least 8 years old and are supervised. Children are not allowed to play with the device. The appliance and its connecting cable must be kept away from children who are less than 8 years old.
- ▶ The appliance may be used by individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and / or knowledge of their use if they are supervised or have been instructed at to the safe use of the appliance and have understood the resulting hazards.
- ▶ Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.
- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ▶ **Warning:** Do not install the oven over a range cooktop or other heat-producing appliance. If it is installed it could be damaged and the warranty would be void.
- ▶ The device must not be cleaned with a steam cleaner.

HINWEIS**Please note**

- ▶ Use this device only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- ▶ The device is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- ▶ The device is for household use only and not for commercial use. The device is intended for defrosting, cooking and steaming of food only.
- ▶ Do not immerse the device in water or other liquids, and do not put it in the dishwasher.
- ▶ A damaged water tank must not be used. Risk of injury. The device may be damaged.
- ▶ Only use drinking water or distilled water in the water tank.
- ▶ Do not place anything on the opened door.
- ▶ Do not pull on the cable when pulling the plug out of the wall outlet. Never carry the device by the cable.

11.3 Sources of danger

11.3.1 Danger of burns & risk of scalding

▲WARNING Warning

The food cooked in this device, the cookware used and the surface of the device can get very hot. Hot steam can escape at the front of the device between the door and the control panel. Hot steam may remain in the inside of the device and on the door after cooking.

Please observe the following safety notices in order not to burn or scald yourself or others.

- ▶ Caution, hot steam can escape from the device. Risk of scalding!

▲WARNING Warning

- ▶ The air and steam outlet must not be covered, otherwise the device can be damaged.
- ▶ If you open the door of the device, hot steam can escape, which may hardly be visible, be careful. Do not pour water into the hot cooking space!
- ▶ There is a risk of scalding and burns due to hot steam if the safety switch is faulty or has been manipulated. Do not operate the device if the door or door seal is damaged.
- ▶ Do not fry food in the device. Hot oil can damage oven parts and utensils and even result in skin burns.
- ▶ The food, dishes and accessories get very hot. Use pot holders or oven gloves when removing.
- ▶ In particular, the contents of baby bottles and baby food jars must be stirred or shaken, and the temperature must be checked before consumption to prevent scolding.
- ▶ The door, the touchable surfaces or the outer surfaces can get very hot during operation. Please only touch these surfaces with pot holders or oven gloves.
- ▶ Caution! Steam will escape, when opening lids or wrapping foil.
- ▶ **WARNING:** The device and its accessible parts become hot during use. The heating elements and the hot interior surfaces of the cooking space should therefore not be touched and children which are less as 8 years old should be kept away or supervised at all times.

11.3.2 Danger of fire

▲WARNING Warning

There is a danger of fire due to the ignition of the content in the event the device is not used properly.

Observe the following safety notices to avoid dangers of fire:

▲WARNING Warning

- ▶ Never use the device to store or dry/ heating flammable materials.
- ▶ Do not warm up any alcohol in an undiluted state.
- ▶ The device is intended for heating food. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- ▶ To reduce the risk of fire in the device cavity:
 - ▶ a) Do not use containers made of plastic, paper or other flammable materials in the device.
 - ▶ b) Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
 - ▶ c) If smoke is emitted, you have to turn off the device immediately and keep the door closed to extinguish any flames.
 - ▶ d) Avoid overheating oils and fats for extended periods. Overheated oil and fat can ignite rapidly. **NEVER EXTINGUISH WITH WATER!**
 - ▶ e) Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
- ▶ Never leave the device unsupervised if you are warming up or cooking foods in disposable containers made of plastic, paper or other flammable materials.
- ▶ **Always remove grease residues in the device, as these residues can otherwise ignite.**

11.3.3 Danger of explosion

▲WARNING Warning

There is a danger of explosion due to excess pressure that is created in the event the device is not used properly.

Observe the following safety notices to avoid dangers of an explosion:

- ▶ Liquids and other food must not be heated in closed vessels as these may explode.
- ▶ Do not cook eggs in the shell or extremely hard boiled eggs in the device as they can still explode, even after the operation has been completed.
- ▶ Pierce foods with heavy skins such as potatoes, whole squashes, apples and chestnuts before cooking.

11.3.4 Dangers due to electrical power

▲GEFAHR Mortal danger due to electrical power!

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies! Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- ▶ Do not operate this device if it has a damaged cable or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the power cable or plug are damaged, then they must be replaced by the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard.
- ▶ Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.
- ▶ Do not touch the device and power cable when your hands are wet!

11.4 Commissioning

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

11.5 Safety information

▲WARNING Warning

- ▶ Packaging materials may not be used for playing. There is a danger of suffocation.
- ▶ Transport, unpack and use two persons to set down the device because of the heavy weight of the device.

11.6 Delivery scope and transport inspection

As a rule, the SteamMaster E 56 is delivered with the following components:

- SteamMaster E 56
- universal tray (fat drip tray / baking tray)
- oven glove
- water absorber
- perforated tray
- metal rack
- operating instructions

HINWEIS Please note

- ▶ Examine the shipment for its completeness and for any visible damages.
- ▶ Immediately notify the carrier, the insurance and the supplier about any incomplete shipment or damages as a result of inadequate packaging or due to transportation.

11.7 Unpacking

To unpack the device, proceed as follows:

- Remove the device out of the carton and remove the packaging material.
- Remove the accessories located in the cooking chamber and remove the packaging material.

11.8 Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled. Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste. Take any packaging materials that are no longer required to “Green Dot” recycling collection points for disposal.



HINWEIS Please note

- ▶ If possible, keep the original packaging for the device for the duration of the guarantee period of the device, in order that the device can be re-packaged properly in the event of a guarantee claim.

11.8.1 Setup location requirements:

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfil the following prerequisites:

- The device must be set up on a firm, flat, horizontal and heat-resistant surface with sufficient load-bearing capacity for the device and the maximum weight of the expected food that is to be prepared in the device.
- Choose the setup location in such a way that children cannot reach any hot surfaces on the device.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- This device is only suitable for installation in a cabinet, not as a free-standing device and not in a closed cabinet.
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.

11.9 Electrical connection

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

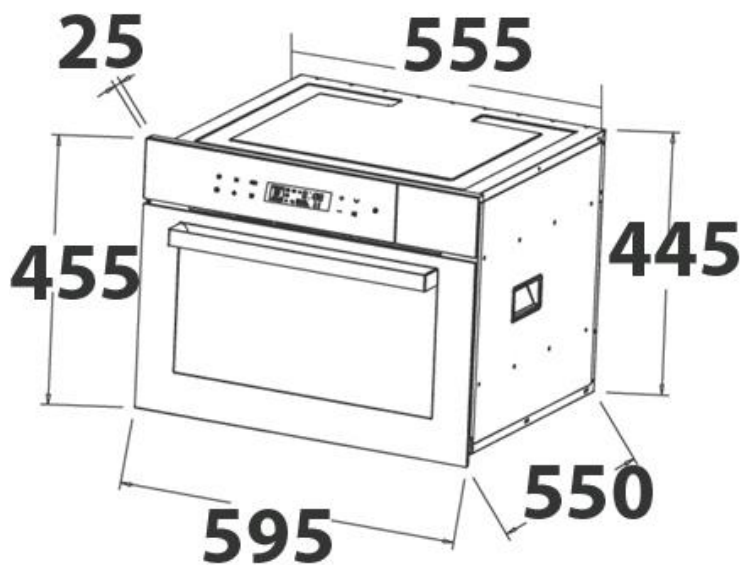
- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device
If in doubt, ask your qualified electrician.
- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm². The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the device or over hot or sharp surfaces.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch, separately from other electricity consumers.
- In case the plug is no longer accessible after installation, a circuit breaker disconnecting all electrical poles with a distance of at least 3 mm between contacts must be present in the line.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician. The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

11.10 Installation instructions

The device can be installed in a 600 mm wide built-in wall cabinet.

A space of 50 mm must be left behind the cabinet.

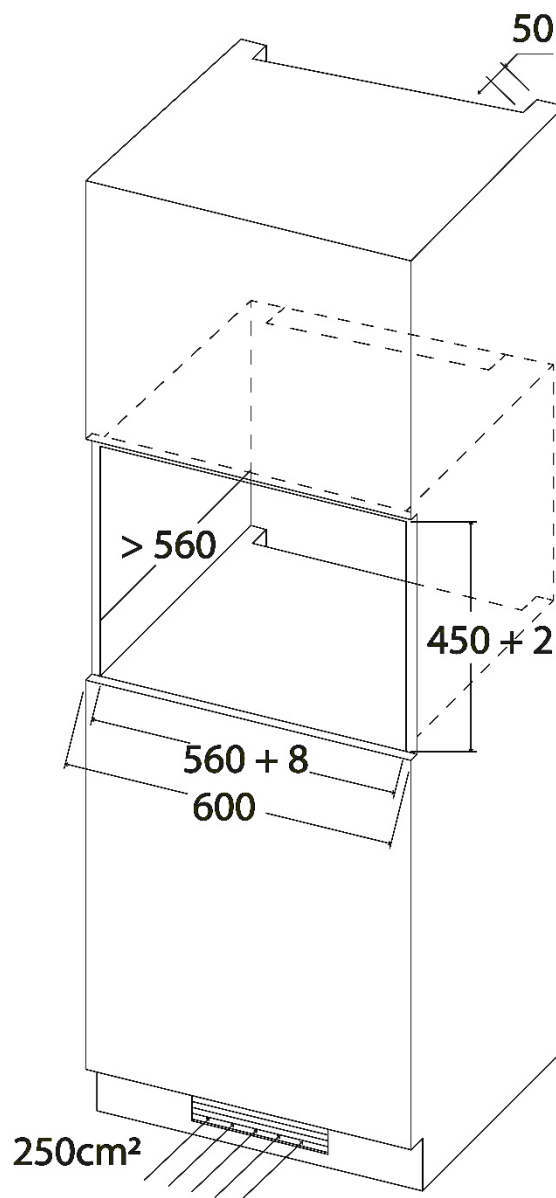
A 250 cm² ventilation shaft is required so that sufficient fresh air can be supplied and the warm exhaust air can be discharged.



1. Slowly push the device into the center of the corpus of the kitchen cabinet.
2. Do not pinch or kink the power cord.
3. Check the distance between the device at the top and bottom of the corpus of the cabinet, where the holes for the screws are.
4. Open the door of the device.
5. If necessary, adjust the distance between the device and the corpus.

6. Mark the position of the screws. Take the device out and pre-drill the position of the screws in the corpus. Slide the device back into the corpus.

7. Plug in the power plug.

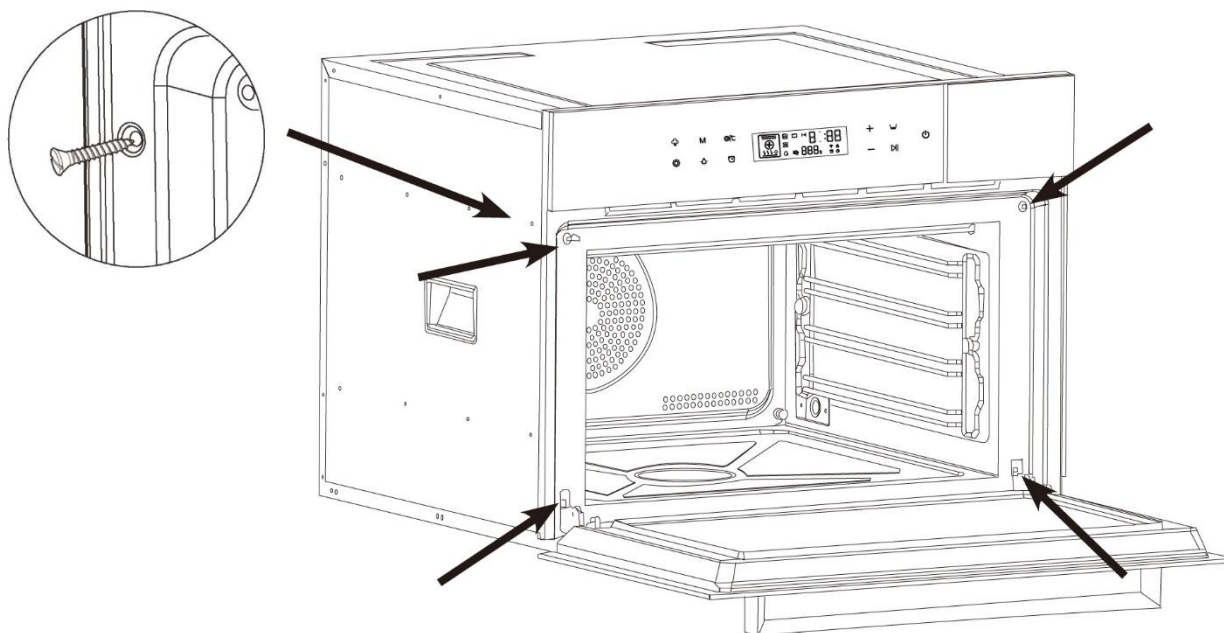


8. Insert the screws into the holes of the device and tighten them.

HINWEIS

Please note

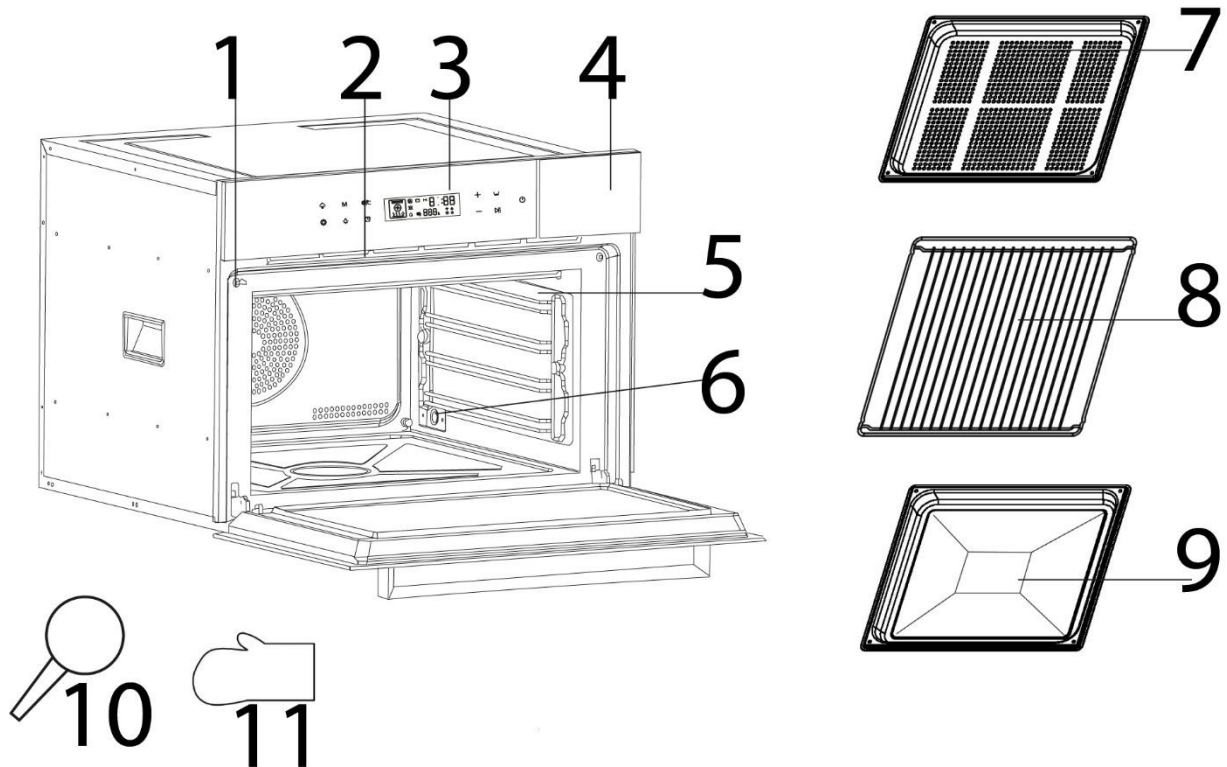
- The device must be installed according to the installation instructions.



12 Design and Function

This chapter provides you with important safety notices on the design and function of the device.

12.1 Complete overview



1 safety door lock

2 air and steam outlet

3 control panel

4 cover of water tank

5 rails

6 water outlet

7 perforated tray

8 metal rack

9 universal tray

10 water absorber

11 oven glove

12.2 Accessories

Metal rack

The metal rack can be used for the grill and hot air functions.

Universal tray (fat drip tray / baking tray)

You can use the universal tray for baking or as a fat drip tray, then slide it into the bottom shelf. Do not place it on the floor of the cooking chamber.

Perforated tray

You can use the perforated tray for the steam cooking functions. It is recommended to place the universal tray underneath as a drip tray.

Water tank

The water tank must be inserted and filled with steam for all functions.

Take out the water tank before use and fill it with drinking water or distilled water. Reinstall the water tank correctly.

Water absorber

Use the water absorber to suck up any remaining water from the cooking chamber.

HINWEIS

Please note

- ▶ The device may only be operated when the water tank has been correctly inserted.
- ▶ The ventilator can continue running afterwards to cool down the device.
- ▶ When you have filled the water tank to the maximum, steam can be generated for up to an hour (at 100 ° C).
- ▶ Fill the water tank only with cold water.
- ▶ The outer surface of the installation corpus can become hot.



12.3 Safety equipment

12.3.1 Warning notices on device

▲VORSICHT ATTENTION

Danger due to hot surface!

There is a warning notice referring to dangers due to hot surfaces located on the upper side of the housing. The surfaces of the device can become extremely hot.

- ▶ Do not touch the hot surfaces of the device. Danger of burns!
- ▶ Do not set or lay any items on the device.

12.3.2 Door latch

A safety switch is installed in the door latch of the device, which prevents the device from being operated when the door is open.

▲VORSICHT ATTENTION

Steam hazard!

If this safety device is defective or if this safety device is bypassed, then you directly expose yourself and others to the hot steam

- ▶ Do not operate the device if the safety switch is defective.
- ▶ Do not disable this safety device.

◆ Open door

Open the door of the device using the handle. If the device is switched on, the current cooking programme will be interrupted.

▲WARNING Warning

- ▶ Leave the door open for a moment before reaching into the cooking chamber, to allow the accumulated heat and steam to escape.
- ▶ Ensure that your hair does or items of clothing do not get caught up in the door.

◆ Close door

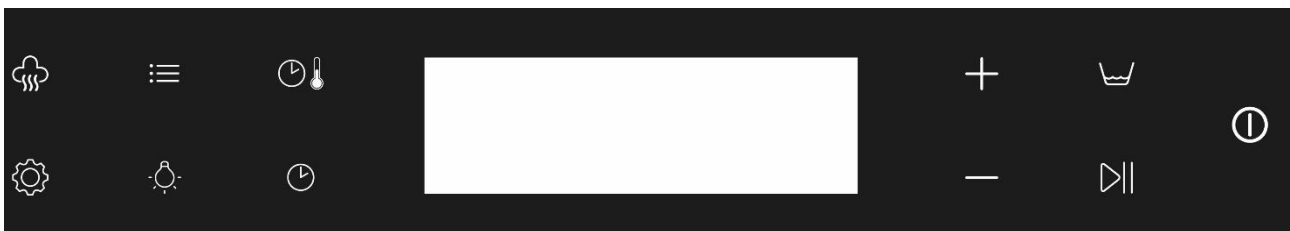
Close the door until the door latch audibly locks in place. If a current cooking programme was interrupted as a result of opening the door, and the automatic cooking programme would then be automatically resumed.









12.4 Rating plate







The rating plate with the connection and performance data can be founded on the back of the device.

12.5 Control panel and control elements

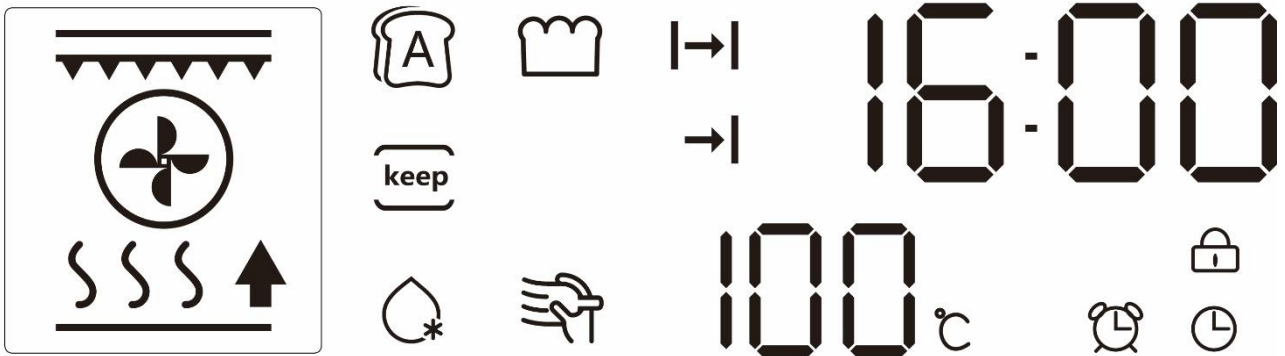
12.5.1 Touch control panel



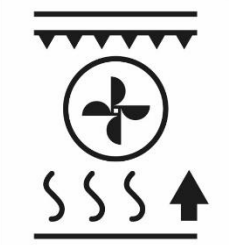





	Steam assistant. The steam function can be added during convection / hot air / grill functions. There are 3 levels with different intensity.
	Multi-stage cooking. This function can be used to program up to two cooking sequences in succession.
	Function selection. To switch between the functions. Press once to access the function selection, then press again accordingly or use the + / - button.
	Switches the light on or off. The light switches itself off again automatically.
	Switching between temperature & timer Setting the temperature and cooking time
	Setting the time, kitchen alarm function and preset cooking. Hold down to mute the button tones.
	Increase value
	Decrease value




	<p>Display notification that water needs to be added into the water tank. Also notification that the water tank is not placed. Fill water into tank, place tank and press  for confirmation.</p>
	<p>1. Start 2. Pause 3. Child safety lock: Press and hold button  for activation/deactivation of child safety lock. The lock symbol  is shown in the display when child safety lock is activated.</p>
	<p>Press and hold to switch on / off. Press to cancel selected function.</p>

12.5.2 Notifications in display



There are different notifications in the display, which are briefly explained here as follows:

		<p>Displays the selected operating mode / function. You can find more detailed information under "Operating modes"</p>
		<p>Cooking time</p>
		<p>End time of preset cooking</p>
		<p>Clock and time (00:00 – 23:59)</p>
		<p>Display of temperature. ° C flashes in the display until the selected temperature is reached. Then an acoustic signal sounds. The device then maintains the selected temperature.</p>

	The kitchen timer function is display when the kitchen timer is activated
	Symbol for the clock
	The lock symbol is shown in the display when child safety lock is activated.

13 Operation and Handling

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

▲WARNING Warning

- ▶ Do not leave the device unsupervised when it is in operation, so that you can intervene quickly in the event of dangers.

13.1 Basics of cooking

- The power levels and time required for cooking / warming up food items depends on the starting time, the quantity and the type and consistency of the food, etc. Use the shortest indicated cooking time and extend the cooking procedure as necessary.
- Foods with a firm skin or shell, such as tomatoes, sausages, potatoes in the skin, eggplants must be pierced or punctured repeatedly so that any developing steam can escape and so that the food does not burst.
- Open the door of the device as rarely as possible during operation and remove any accessories that are not required from the cooking chamber.



13.2 Instructions concerning cookware


During the steam cooking process the cookware must be appropriate for temperatures of at least 150°C. During the convection oven cooking process the cookware must be appropriate for temperatures of at least 250 °C.


Do not place anything on the floor of the cooking chamber. Mount the rails and use the accessories.

13.3 Setting the clock

When you have plugged in the power plug, "00:00" flashes in the display. The clock can be

set with  and . You can press and hold the buttons to change the time faster.

After setting, confirm with  the button.

You can adjust the time displayed at any time by pressing the  button once and setting the time as described above.













13.4 First use of the device



Remove all accessories from the device. Fill the water tank with fresh water up to the MAX mark.

1. Use the steam function for 20 minutes at 100 ° C.
2. Let the device cool down and dry the cooking space.
3. Operate the device for 30 minutes with the convection function at 220 ° C.
4. Production residues may be segregated. This is normal. Let the device cool down. Wipe away the cold water.

4.5 Operation

4.6 Operating modes / functions

Symbol	Funktion	Standard Temperatur in °C	Temperatur-Spanne in °C	Voreingestellte Zeit in Minuten
 *	top and bottom grill	180	50-220 **	20
 *	convection	160	50-220 **	20
 *	bottom grill + hot air	220	50-220 **	20
 *	grill	220	50-220 **	20
 *	oberhitze + grill	220	50-250 **	20
 *	grill+ convection	210	50-220 **	20
 *	hot air	180	50-250 **	20
	steam cooking	100	50-100 ***	20
	steam cooking plus	110	101-250 ***	20
	bread baking	step 1: hotair 30 step 2: 180 top and bottom grill		step 1: 40 step 2: 28
	keep warm	60	60-80 ***	20
	defrost	50	50-60 ***	20

	fermentieren (for yeast dough fermentation / yoghurt production)	30	30-80 ***	20
	descaling / cleaning	-		-

* Steam assistant can be used

** Temperature setting in 5 ° C steps



*** Temperature setting in 1 ° C steps

HINWEIS




Please note


- ▶ The device preheats with the convection function. Once the desired temperature has been reached, the convection function switches off again.
- ▶ Attention: If you stop functions with steam cooking or the steam assistant prematurely, water will still run into the supply lines. When you use the device again, this water flows into the cooking chamber.

13.5 Individual setting / quick start

Press and hold  to activate the device. Press  function button and then select the desired function, the corresponding standard temperature is displayed.

13.5.1 Temperature setting

Press  once so that the temperature display flashes. Then adjust the desired temperature with  and .






Then, for a quick start without setting the time, start with .

HINWEIS

- ▶ The temperature can be adjusted at any time during the cooking process.

To cook with an individual time setting, proceed as follows:

13.5.2 Timer setting

Press  again,  lights up and the time in the display flashes. Then adjust the desired temperature with  and  and start with .

HINWEIS






Please note

- ▶ As soon as you start the function, the timer countdown starts.
- ▶ The countdown can be adjusted at any time during the cooking process.
- ▶ When the cooking time has ended, "END" is displayed.

13.6 Additional functions

13.6.1 Kitchen timer

If you have activated the device, selected the desired function and temperature and started it, you can also use the kitchen timer function.

Press  to do this (press once during the cooking process, press twice before the cooking process), the kitchen timer  symbol flashes in the display. Then use  and  to set the kitchen timer to the desired time. The kitchen timer counts down and beeps continuously after the time has elapsed until you end the alarm with .

HINWEIS






Please note

- ▶ You can use the kitchen timer, for example, if you want to add more ingredients after the cooking process has started.
- ▶ The kitchen timer can be adjusted at any time during the cooking process.

13.6.2 Preset cooking




You can program the time at which a cooking process should be finished. So you can set the "end time" of the cooking process. The device then starts the cooking process appropriately so that it is ready at the desired time.

Select a function, its temperature and cooking time.

Then press  three times,  flashes in the display and you can now program the end time. Set the required time with  and  and then confirm  with.



Example:


You want to use the convection function at 180 ° C with a cooking time of 30 minutes. It is currently 1:00 p.m. The cooking process should not be finished until 2:00 p.m.

Select the convection function , set the temperature to 180 ° C and the timer for the cooking time to 30 minutes. Then press three  times and set the desired end time to 2:00 p.m. and confirm with .

13.6.3 Multi-stage cooking

Select the first desired function, set the desired temperature and cooking time, start with

. When the device has started the first function, press  for multi-stage cooking. Then set the desired second function, set the desired temperature and cooking time.



Confirm with .

After the first function, the second function is then automatically carried out with the desired settings.



If you press  , you can view the selected setting for the first and second function.

13.6.4 Steam assistant

When convection / hot air / grill functions are used then the steam assistant can be added. There are 3 intensities, the higher the level, the more steam is added.

Press the  button to switch on the steam assistant. Set the intensity by pressing the  button several times. You can also change the intensity at any time during the cooking process.

13.6.5 Child safety lock

Press and hold button  for activation/deactivation of child safety lock. The lock symbol  is shown in the display when child safety lock is activated.

14 Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

14.1 Safety information

▲VORSICHT Attention

Please observe the following safety notices, before you commence with cleaning the device:

- ▶ The cooking chamber is hot after it is used. There is a danger of burns! Wait until the device has cooled down.
- ▶ Clean the cooking chamber after use as soon as it has cooled down. Extended waiting unnecessarily complicates cleaning and can make it impossible in extreme cases. Excessive accumulations of dirt can even damage the device under certain circumstances.
- ▶ The device must be cleaned regularly and any food residues must be removed. Insufficient cleanliness of the device can lead to the destruction of the surface, which for its part can have a negative impact upon the service life of the device and can lead to a dangerous condition of the device as well as fungal and bacterial contamination.
- ▶ Clean the gasket of the door regularly; if the gasket of the door is very dirty, the door of device may no longer close properly. The surrounding kitchen furniture could be damaged.
- ▶ Dry the device and the water tank thoroughly as soon as they have cooled down.
- ▶ Empty the water tank after each use.

▲VORSICHT**Attention**

- ▶ Do not fill the water tank with flammable liquids. Only fill with water or proceed as described under cleaning and descaling.
- ▶ Switch the device off prior to cleaning it.
- ▶ If dampness penetrates into the device, this can damage the electronic components. Please ensure that no liquid can enter the interior of the device through the ventilation slots.
- ▶ Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- ▶ Do not scrape off stubborn dirt with hard items.
- ▶ Do not use a glass scraper for the door, it could be damaged, risk of injury!

14.2 Cleaning and descaling

14.2.1 Quick cleaning

Remove the accessories from the device. Fill the water tank. Pour approx. 50 ml of water with a drop of washing-up liquid into the recess in the center of the cooking chamber. Operate the device for at least 20 minutes in Steam cooking PLUS mode at 110 ° C. Adjust the time if necessary. Then wipe out the cooking chamber and dry it.

14.2.2 Regular Cleaning

▲WARNUNG**Danger of fire**

- ▶ **Always remove grease residues in the device, as these residues can otherwise ignite.**
- Clean the device and its accessories regularly. You can remove the rails for this. Then wipe the device including the cooking chamber with a damp cloth. If the device is very dirty, a mild cleaning agent can be used.
- In particular, clean the door gasket regularly so that the door closes properly.
- Clean the accessories, especially the water tank, with water and a mild detergent, then rinse them with fresh water and dry the accessories.

14.2.3 Before and after long periods of non-use

It is important that you clean the device thoroughly before it is not going to be used for a long period and, in particular, that you dry the water tank thoroughly. If you then want to use the device again, first proceed as described under "First use".

14.2.4 Descaling / cleaning function

Depending on the hardness of the water, you should descale the device every 6-8 weeks.





The integrated descaling reminder

also reminds you by flashing in the display and the device will beep.

You can end the alarm by pressing any button. But you will be reminded again the next time you use the device. The warning is only reset once you have used the descaling / cleaning function.

1. Remove the water tank. Fill it with a mixture of water and citric acid (5%). Put the water tank back in.

2. Select the descaling / cleaning function  and confirm with . C01 is now displayed.

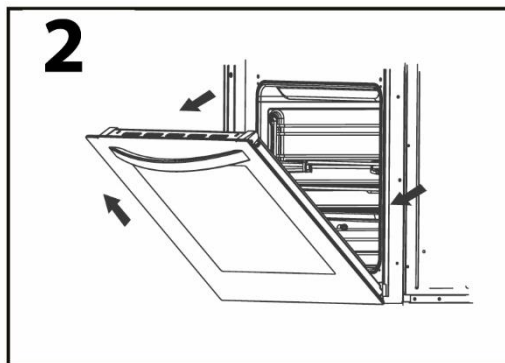
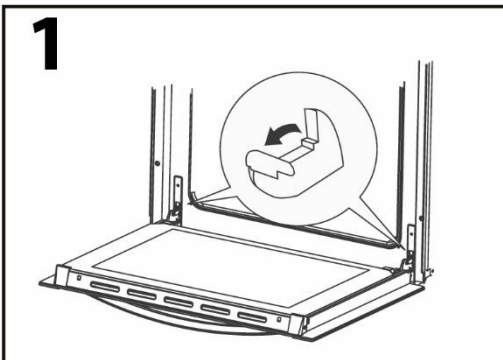
3. When int the display  flashes and the device beeps, then add fresh water to the tank. Put the tank back in and confirm with . C02 is now displayed.

4. The limescale residues are flushed into the interior of the device. When the device displays "END", the process is complete.

5. Wait until the device has cooled down and then clean the inside of the device.

14.2.5 Removal of the door

- You can clean the door with a mild detergent and water.
- The door can be removed for better cleaning.
- To do this, open the door to the maximum (1). Then fold up the safety bar as far as possible (1a → 1b). Hold the door by the handle and lift it out of the guide. (2). You can now clean the door. Then dry it thoroughly. Insert the door hinges back into the guide from top to bottom. Then fold the safety bar down again and close the door. Check that the door is securely mounted.



15 Troubleshooting

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

15.1 Safety notices

▲VORSICHT Attention

- ▶ Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs on electrical equipment.
- ▶ Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user and damages to the device.

15.2 Error codes

In the event of a fault, an error code will appear in the display; it describes the cause of the fault.

Display	Description	Solution
ER1 ER2	Overheating protection	Overheating protection is reset after the device has cooled down
ER3 ER4	Temperature relay malfunction	Function test necessary. Contact customer service
ER5 ER6	Sensor malfunction	Contact customer service

HINWEIS Please note

- ▶ If error messages continue to appear after an extended waiting period and restarting the device, then the device will need to be sent to Customer Service to be inspected.

15.3 Causes and rectification of faults

The following table assists in localizing and rectifying minor faults.

Error	Possible cause	Action
The selected program will not start.	Device door is not closed	Close device door
	Power plug is not plugged in	Plug in mains plug!
	Fuse is not activated	Activate fuse
Food is not sufficiently defrosted, warmed up or cooked after preset time has elapsed.	Incorrectly selected time or power level	Re-set time and power level Repeat process

HINWEIS Please note

- ▶ If you are unable to solve the problem with the steps shown above, please contact Customer Service.
- ▶ Please clean the device before sending it to customer service.

16 Disposal of the Old Device



Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety.

If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

HINWEIS

Please note

- ▶ Utilise the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- ▶ Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

17 Guarantee

We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults. Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this.

The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.

This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels. Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use. In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device. Any pending faults must be reported within 14 days of delivery. All further claims are excluded. To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

18 Technical Data

Device	Built-in steam oven
Name	SteamMaster E 56
Item No.:	7420
Mains data	220-240V, 50/60 Hz
Power consumption	3000 W
External measurements (W x H x D):	595 x 455 x 550 mm
Cooking chamber dimensions (W x H x D):	466 x 236 x 411 mm
Net weight	28,3 kg

Mode d'emploi original

Four à vapeur intégré SteamMaster E 56



N°. d'art. 7420

19 Mode d'emploi : Généralités

Veillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions. Votre SteamMaster E 56 vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

19.1 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient au SteamMaster E 56 (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil. Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

- sa mise en service, • son utilisation, • sa réparation et/ou • son entretien.

Veillez conserver ce mode d'emploi, et le transmettre au propriétaire suivant de l'appareil.

19.2 Avertissements de danger

Dans le présent mode d'emploi vous pourrez trouver les avertissements suivants :

▲GEFAHR Danger

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.

- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de mort ou de blessures graves pour les personnes.

▲WARNUNG AVERTISSEMENT

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de blessures graves.

▲VORSICHT Prudence

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.

- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir les blessures de personnes.

HINWEIS Remarque

Cette indication est accompagnée d'informations complémentaires pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

19.3 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi.

Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- l'utilisation non conforme
- des réparations non professionnelles
- l'utilisation de pièces non autorisées
- des modifications techniques, modifications de l'appareil

Les modifications de l'appareil ne sont pas recommandées et ne sont pas couvertes par la garantie. Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

19.4 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. Braukmann GmbH. Modifications techniques et de contenu réservées.

20 Sécurité

Ce chapitre vous indiquera des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil. Cet appareil répond aux directives de sécurité prescrites. Une utilisation non conforme peut toutefois entraîner des dommages sur les personnes et matériels.

20.1 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation ménagère à l'intérieur de locaux, afin de cuisson vapeur, décongeler, réchauffer, cuire, griller, réduire et cuire au four des denrées alimentaires.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans un cadre domestique et dans des utilisations similaires, comme par exemple :

- dans les cuisines destinées aux collaborateurs dans les magasins, bureaux et autres établissements professionnels
- dans les exploitations agricoles ;
- par les clients des hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ;
- dans les pensions proposant des petits déjeuners.

Cet appareil est uniquement destiné à être incorporé, veuillez suivre les instructions d'incorporation. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

▲WARNING **AVERTISSEMENT****Danger en cas d'utilisation non conforme !**

En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.

- ▶ Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.
- ▶ Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme. L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

20.2 Consignes générales de sécurité

HINWEIS Remarque**Pour manipuler l'appareil en sécurité, respectez les consignes de sécurité suivantes :**

- ▶ Lire soigneusement les consignes d'utilisation avant de se servir de l'appareil.
- ▶ Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez qu'il ne présente pas de détériorations extérieures visibles. Ne mettez pas un appareil endommagé en marche.
- ▶ Cet appareil n'est pas destiné à sécher, chauffer ou réchauffer des animaux vivants.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et plus s'ils sont surveillés ou s'ils ont été informés de la manière d'utiliser l'appareil en sécurité et ont compris les risques en résultant.
- ▶ Le nettoyage et l'entretien assuré par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans ou plus et surveillés.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ L'appareil et son câble de branchement doivent être tenus à l'écart des enfants de moins de 8 ans.

- ▶ L'appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont amoindries ou manquant d'expérience et/ou de connaissance si elles sont surveillées ou ont été informées de la manière d'utiliser l'appareil en sécurité et ont compris les risques en résultant.
- ▶ Les réparations doivent être effectuées uniquement par un service après-vente agréé par le constructeur, sinon en cas de dommages le recours en garantie est supprimé. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité. L'appareil ne doit être utilisé que pour la destination précisée dans ce mode d'emploi.
- ▶ Ne pas utiliser de vapeurs ou produits chimiques corrosifs. Cet appareil a été mis au point particulièrement pour réchauffer, cuire et sécher des plats et non pas pour un usage à des fins industrielles ou en laboratoire.
- ▶ Cet appareil n'est pas prévu pour être actionné par un temporisateur externe ou une télécommande.
- ▶ **Attention** : Cet appareil ne doit pas être posé sur une surface de cuisson ou une autre source de chaleur car ceci pourrait l'endommager et provoquer l'extinction de la garantie.
- ▶ Cet appareil n'est destiné qu'à un usage domestique et non pas professionnel. Cet appareil est adapté pour cuire, décongeler et étuver des aliments.
- ▶ L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur.

HINWEIS**Remarque**

- ▶ Ne pas laver en lave-vaisselle ni mettre l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- ▶ Ne pas utiliser de réservoir à eau endommagé. Risque de blessures. Vous pourriez endommager l'appareil.
- ▶ Utiliser exclusivement de l'eau potable ou de l'eau distillée dans le réservoir à eau.
- ▶ Ne rien poser sur la porte ouverte.
- ▶ Lorsque vous débranchez la fiche de la prise électrique, ne tirez pas sur le câble. Ne portez pas l'appareil par le câble.

20.3 Sources de danger

20.3.1 Risque de brûlure & et risque d'ébouillement

▲WARNING**AVERTISSEMENT**

Les aliments chauffés dans cet appareil, de même que le plat de cuisson utilisé et la surface de l'appareil, peuvent chauffer très fort. De la vapeur chaude peut s'échapper de l'avant de l'appareil entre la porte et le panneau de commande. De la vapeur brûlante peut également stagner à l'intérieur de l'appareil et au niveau de la porte après la cuisson. Respectez les consignes de sécurité suivantes pour ne pas vous brûler ou vous ébouillanter et faire courir ce risque à d'autres personnes.

- ▶ Attention, de la vapeur brûlante peut sortir de l'appareil.
Risque d'ébouillement !
- ▶ La sortie d'air et de vapeur ne doit pas être couverte, sinon l'appareil peut être endommagé.
- ▶ Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, de la vapeur chaude peut s'en échapper, ce qui peut être à peine visible, faites attention. Ne versez pas d'eau dans la chambre de cuisson chaude !

- ▶ Un interrupteur de sécurité défectueux ou manipulé fait courir un risque de brûlure et d'ébouillement par de la vapeur brûlante. Ne pas utiliser l'appareil si la porte ou le joint de la porte est abîmé.
- ▶ Ne pas faire frire d'aliments dans l'appareil. L'huile brûlante peut endommager les pièces de l'appareil et les ustensiles et provoquer des brûlures.
- ▶ La nourriture, les plats et les accessoires deviennent très chauds. Utilisez une manique ou des gants de cuisine pour les retirer.
- ▶ Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être mélangé ou secoué et il faut vérifier la température avant leur consommation pour éviter les brûlures.
- ▶ La porte, les surfaces touchables ou les surfaces extérieures peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement. Veuillez ne toucher ces surfaces qu'avec des maniques ou des gants de cuisine.
- ▶ Attention ! De la vapeur chaude peut s'échapper quand vous ouvrez les couvercles ou les opercules.
- ▶ Attention : l'appareil et les parties accessibles chauffent considérablement pendant le fonctionnement. Les éléments chauffants et les surfaces intérieures chaudes de la chambre de cuisson ne doivent donc pas être touchés, et les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart ou constamment surveillés.

20.3.2 Danger d'incendie

▲WARNING AVERTISSEMENT

En cas d'utilisation incorrecte de l'appareil, il y a un risque d'incendie par inflammation du contenu.

Respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout risque d'incendie :

- ▶ N'utilisez jamais l'appareil pour ranger ou sécher / chauffe des matériaux inflammables.
- ▶ Ne chauffez pas d'alcool non dilué.
- ▶ Cet appareil est destiné exclusivement à réchauffer des aliments. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le réchauffement de coussins chauffants, pantoufles, éponges, linges humides ou autres fait courir des risques de blessures, d'inflammation ou d'incendie.
- ▶ Pour réduire le risque d'incendie à l'intérieur d'appareil :
 - a) N'utilisez pas de récipients en plastique, papier ou autres matériaux inflammables dans l'appareil.
 - b) Enlever les fixations métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les chauffer.
 - c) Si de la fumée est émise, éteignez immédiatement l'appareil et gardez la porte fermée pour éteindre les flammes qui pourraient se produire.
 - d) Évitez de surchauffer longtemps huiles et matières grasses. L'huile ou la matière grasse surchauffée peut s'enflammer rapidement. **N'ÉTEINDRE EN AUCUN CAS AVEC DE L'EAU !**
 - e) Ne rien conserver à l'intérieur du four. Quand l'appareil n'est pas utilisé, il ne doit pas être utilisé pour ranger des objets en papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments.
- ▶ **Éliminez en principe dans l'appareil les résidus graisseux qui risqueraient de s'enflammer.**

20.3.3 Risque d'explosion

▲WARNING AVERTISSEMENT

En cas d'utilisation incorrecte de l'appareil, il y a un risque d'explosion suite à la surpression générée.

Respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout danger d'explosion :

- ▶ Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés qui pourraient exploser.
- ▶ Ne pas chauffer dans l'appareil les œufs dans leur coquille car ils peuvent exploser même après le traitement.
- ▶ Les aliments à peaux épaisses, par exemple les pommes de terre, les courges entières, les pommes ou les châtaignes doivent être piqués avant de les faire cuire dans l'appareil.

20.3.4 Danger lié au courant électrique

▲GEFAHR Danger

Danger de mort par électrocution ! Il y a danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des composants sous tension ! Respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout danger lié au courant électrique :

- ▶ L'appareil ne doit pas être mis en marche si le câble électrique ou la prise sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou est tombé ou a été endommagé. Si le câble électrique ou la prise ont été endommagés, ceux-ci doivent être changés par le fabricant ou son service après-vente afin de prévenir tout danger.
- ▶ N'ouvrez en aucun cas le caisson de l'appareil. Il y a danger d'électrocution si on touche des raccords conducteurs électriques et si on modifie la structure électrique et mécanique. Cela peut aussi provoquer des dysfonctionnements de l'appareil.
- ▶ Ne pas toucher l'appareil et ni le câble électrique avec des mains humides.

21 Mise en service

Ce chapitre est consacré à des indications importantes concernant la mise en service de l'appareil. Observez les indications pour éviter les dangers et les détériorations.

21.1 Consignes de sécurité

▲WARNING AVERTISSEMENT

- ▶ Ne pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Danger d'étouffement.
- ▶ En raison du poids important de l'appareil il faut le transporter, le déballer et le mettre en place par deux personnes.

21.2 Inventaire et contrôle de transport

SteamMaster E 56 est livré de façon standard avec les composants suivants :

- SteamMaster E 56
- Gant de cuisine
- Grille de barbecue
- Plateau universel (bac à graisse/cuisinière)
- Aspirateur à eau
- Mode d'emploi
- Tôle perforée

HINWEIS Remarque

- ▶ Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

21.3 Déballage

Pour déballer l'appareil procédez comme suit :

- Retirer l'appareil du carton et éliminez les matériaux d'emballage.
- Retirez les accessoires qui se trouvent dans la chambre de cuisson et enlevez les matériaux d'emballage.

21.4 Elimination des emballages



L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables.

Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. Éliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».

HINWEIS Remarque

- ▶ Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.

21.5 Mise en place

21.5.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

Pour un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, son emplacement d'utilisation doit être choisi selon les critères suivants :

- L'appareil doit être disposé sur un support solide, plat, à niveau et résistant à la chaleur dont la capacité de charge est suffisante pour l'appareil et pour les choses les plus lourdes devant être cuites dans le four.
- Choisir un emplacement de sorte que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- Cette unité ne peut être installée que dans une armoire, et non comme unité autonome et ne doit pas être placée dans une armoire fermée.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

21.6 Raccordement électrique

Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

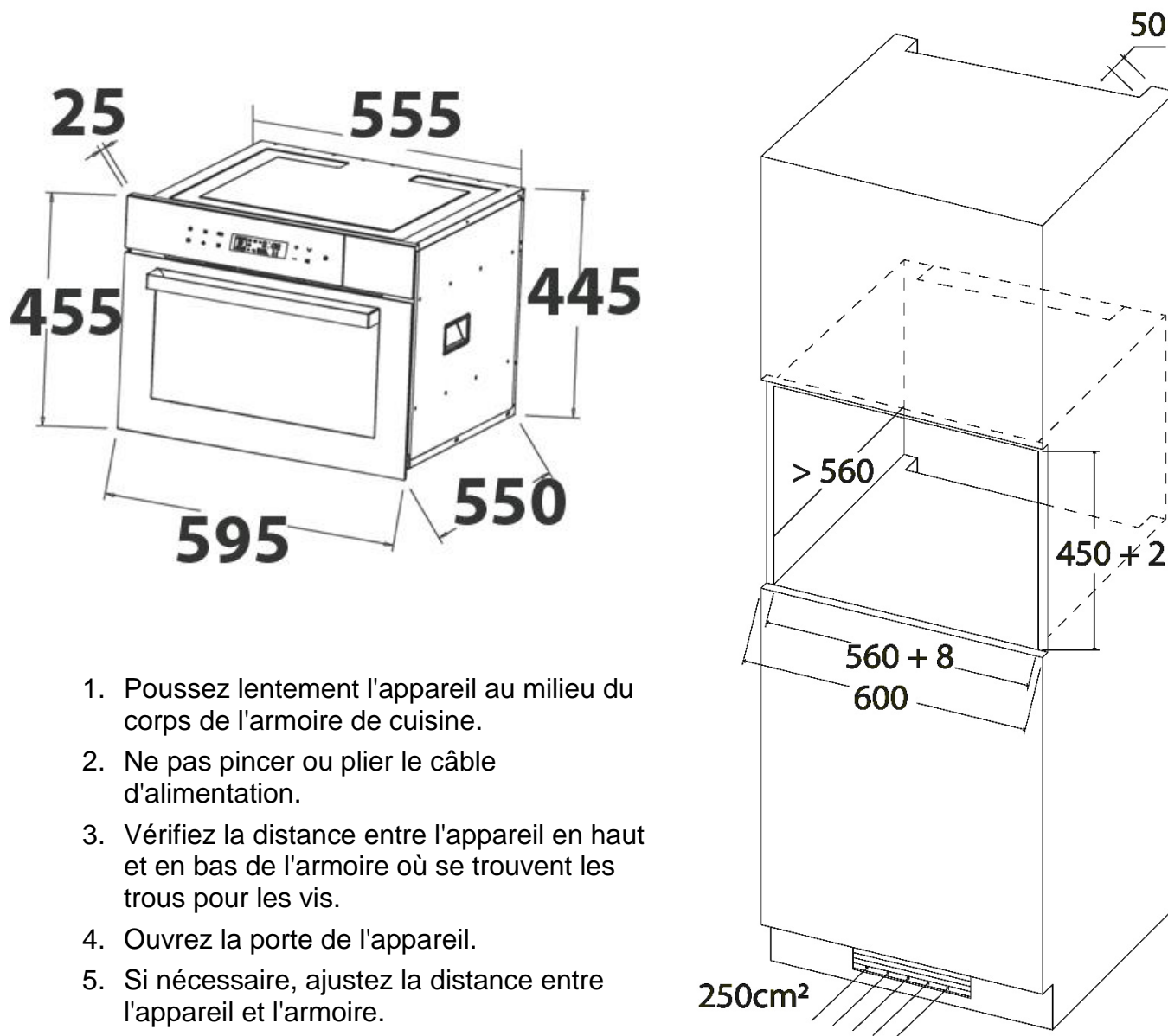
- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations. En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- Le branchement de l'appareil doit être raccordé au réseau électrique par un câble d'un maximum de 3 mètres avec des conducteurs d'une section de 1,5 mm². Il est interdit d'utiliser des multiprises ou des barrettes de prises multiples en raison des dangers potentiels.
- Assurez-vous que le câble électrique est en parfait état et qu'il n'est pas disposé sous SteamMaster E 56 ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.
- La prise électrique doit être sécurisée par un disjoncteur 16 A à fusible séparé des autres consommateurs de courant.
- Si la fiche n'est plus accessible après l'installation, un sectionneur qui sépare tous les pôles doit être prévu dans le câble avec une distance de contact d'au moins 3 mm.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien. Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

21.7 Instructions d'installation

L'appareil peut être installé dans une armoire murale encastrée de 600 mm de large.

Un espace de 50 mm doit être laissé derrière le cabinet.

Un puits de ventilation de 250 cm² est nécessaire pour assurer un apport suffisant d'air frais et l'évacuation de l'air chaud.



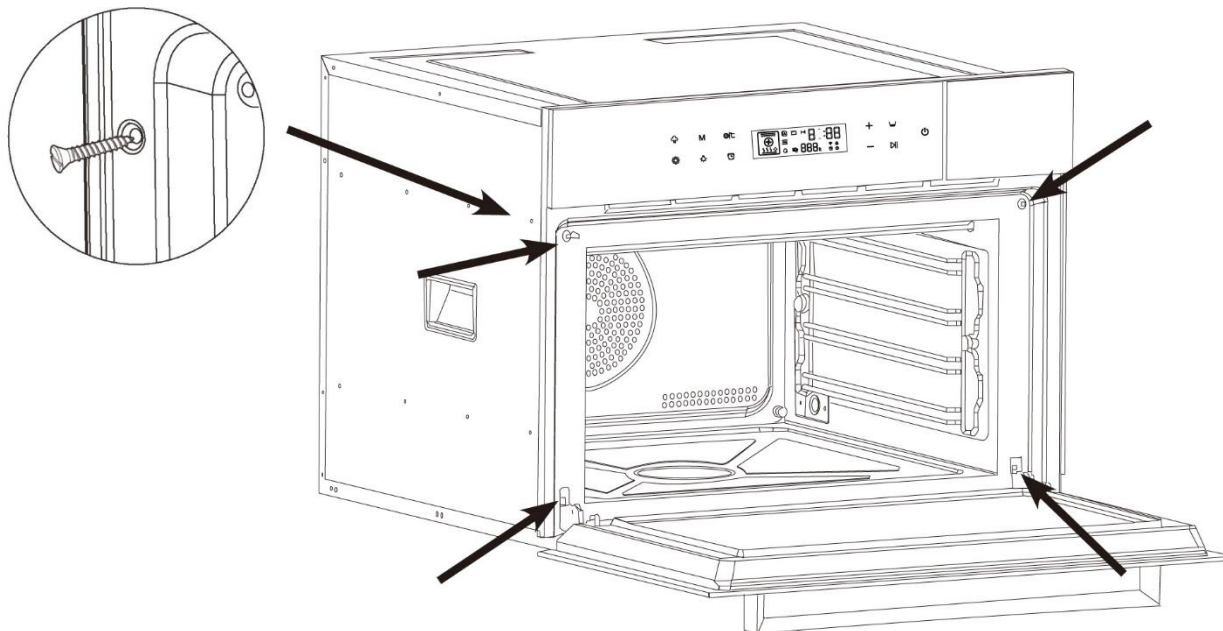
1. Poussez lentement l'appareil au milieu du corps de l'armoire de cuisine.
2. Ne pas pincer ou plier le câble d'alimentation.
3. Vérifiez la distance entre l'appareil en haut et en bas de l'armoire où se trouvent les trous pour les vis.
4. Ouvrez la porte de l'appareil.
5. Si nécessaire, ajustez la distance entre l'appareil et l'armoire.
6. Marquez la position des vis. Sortez l'appareil et percez la position des vis dans l'armoire. Repoussez l'appareil dans l'armoire.
7. Insérez la fiche d'alimentation.

8. Insérez les vis dans les trous de l'appareil et serrez les vis.

HINWEIS

REMARQUE

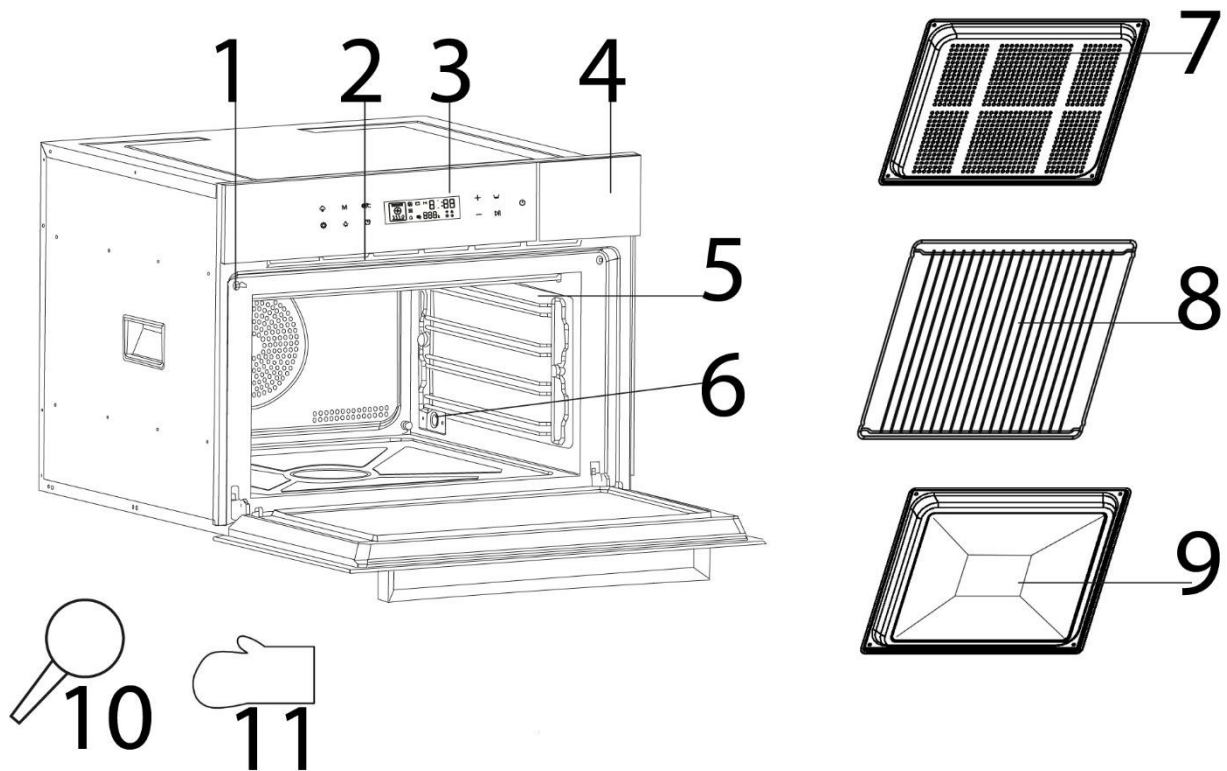
► L'appareil doit être installé conformément aux instructions d'installation.



22 Structure et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.

22.1 Aperçu général



- 1 Dispositif de sécurité de la porte
- 2 Sortie d'air et de vapeur
- 3 Panneau de contrôle
- 4 Couvercle du réservoir d'eau
- 5 Rails
- 6 Sortie d'eau

- 7 Tôle perforée
- 8 Grille de cuisson
- 9 Plaque universelle
- 10 Aspirateur à eau
- 11 Gant de cuisine

HINWEIS

Remarque

- ▶ L'appareil ne doit être utilisé qu'avec un réservoir à eau inséré correctement.
- ▶ Le ventilateur peut continuer à tourner pour refroidir l'appareil.
- ▶ Lorsque vous avez rempli le réservoir d'eau au maximum, de la vapeur (à 100 °C) peut être produite pendant une heure maximum.
- ▶ Ne remplissez que de l'eau froide dans le réservoir d'eau.
- ▶ La surface extérieure du compartiment d'installation peut devenir chaude.

22.2 Accessoires

Grille de barbecue

Vous pouvez utiliser la grille pour les fonctions de gril et d'air chaud.

Plateau universel (bac à graisse/cuisinière)

Vous pouvez utiliser le plateau universel pour la cuisson ou comme égouttoir à graisse, puis le glisser dans la fente la plus basse. Ne le posez pas sur le sol.

Tôle perforée

Vous pouvez utiliser la plaque perforée pour les fonctions de cuisson à la vapeur. Il est recommandé de placer la plaque universelle en dessous comme bac d'égouttage.

Réservoir d'eau

Le réservoir d'eau doit être inséré et rempli de vapeur pour toutes les fonctions.

Retirez le réservoir d'eau avant l'opération et remplissez le avec de l'eau potable ou distillée. Remplacez le réservoir d'eau correctement.

Aspirateur à eau

Utilisez le dispositif d'aspiration d'eau pour aspirer l'eau restante de la chambre de cuisson.

22.3 Dispositifs de sécurité

22.3.1 Avertissements sur l'appareil

▲VORSICHT Prudence



Danger, surfaces très chaudes !

En haut du carter se trouve un avertissement indiquant la présence de surfaces très chaudes. La surface de l'appareil peut devenir très chaude à cet endroit.

- ▶ Ne pas toucher la surface chaude de l'appareil. Risque de brûlure !
- ▶ Ne pas disposer ou ranger des objets sur l'appareil.

22.3.2 Verrouillage de porte

Dans le verrouillage de la porte de l'appareil se trouve un interrupteur de sécurité qui empêche le fonctionnement de l'appareil quand la porte est ouverte.

▲VORSICHT Prudence

Danger dû à la vapeur

Si ce dispositif de sécurité est défectueux ou détourné de sa fonction, vous vous risquez de vous exposer, de même que les autres personnes, à de la vapeur brûlante.

- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil quand l'interrupteur de sécurité est défectueux.
- ▶ Ne jamais mettre ce dispositif de sécurité hors service.

22.4 Ouvrir et fermer la porte

◆ Ouvrir la porte

Ouvrez la porte de l'appareil en utilisant la poignée. Si l'appareil était en marche, le programme de cuisson actuel sera interrompu.

▲WARNING AVERTISSEMENT

- ▶ Laisser la porte ouverte un instant avant d'introduire les mains dans SteamMaster E 56 afin que la chaleur et vapeur accumulées puissent s'échapper.
- ▶ Faites attention de ne pas coincer vos cheveux longs ou vos vêtements dans la porte.

◆ Fermer la porte

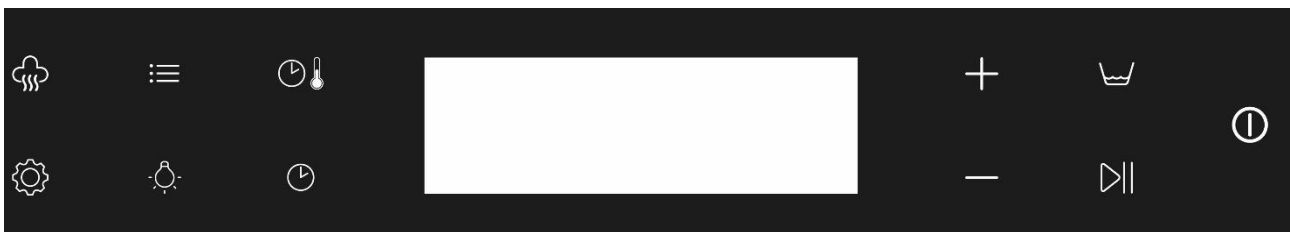
Fermer la porte jusqu'à entendre le clic du verrouillage. Si un programme de cuisson avait été interrompu par l'ouverture de la porte. Le programme de cuisson actuel se poursuit ensuite automatiquement.









22.5 Plaque signalétique








La plaque signalétique indiquant les données de raccordement et de puissance se trouve à l'arrière de l'appareil.

22.6 Panneau de contrôle et éléments de commande

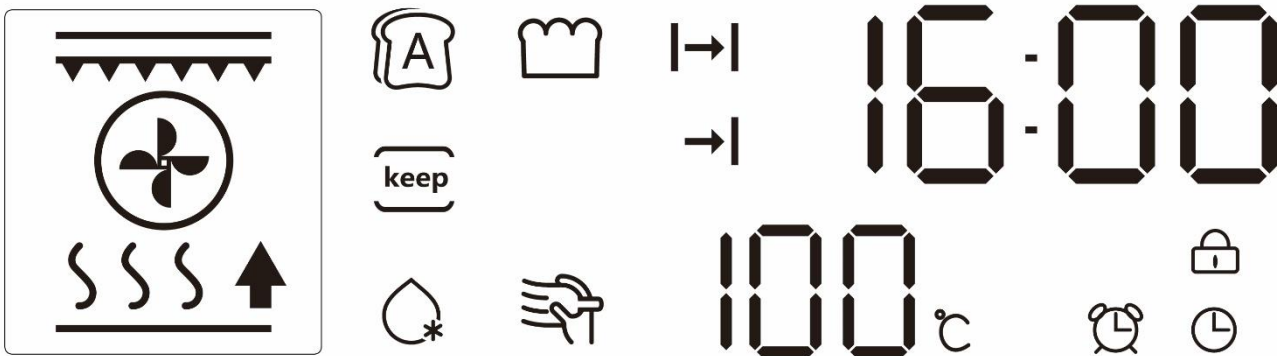
22.6.1 Panneau de contrôle tactile



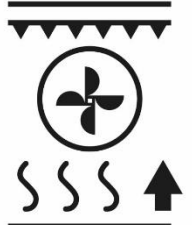





	Assistant vapeur. Lors des fonctions de circulation d'air/air chaud/grill, la fonction de cuisson à la vapeur peut être ajoutée. Il existe 3 niveaux d'intensité différente.
	La cuisine en plusieurs étapes. Grâce à cette fonction, il est possible de programmer jusqu'à deux séquences de cuisson à la suite.
	Sélection de la fonction. Pour passer d'une fonction à l'autre. Appuyez une fois pour entrer dans la sélection de la fonction, puis appuyez à nouveau en conséquence ou utilisez la touche + / -.
	Allume ou éteint l'éclairage. L'éclairage est automatiquement éteint.
	Commutation entre température et minuterie Réglage de la température et du temps de cuisson
	Réglage de l'heure, fonction réveil de la cuisine et cuisson retardée. Maintenez la touche enfoncée pour couper la tonalité des touches.
	Augmentation de la valeur
	Diminution de la valeur




	<p>Indication que l'eau doit être rechargée dans le réservoir. Indique également que le réservoir d'eau n'est pas inséré. Remplissez l'eau, insérez le réservoir et appuyez sur le bouton  pour confirmer.</p>
	<p>1. Démarrer 2. Pause 3. Verrouillage parental : appuyez et maintenez enfoncée la touche  pour activer/désactiver le verrouillage parental. Le symbole de la serrure  apparaît à l'écran lorsque la sécurité enfant est activée.</p>
	<p>Maintenez la touche enfoncée pour allumer/éteindre. Appuyez sur  pour annuler la fonction sélectionnée.</p>

22.6.2 Indication de l'affichage



Il y a différentes indications sur l'écran, qui sont brièvement expliquées ici comme suit :

		<p>Affiche le mode / la fonction sélectionné(e). Pour des informations plus détaillées, voir « Modes de fonctionnement ».</p>
		<p>Temps de cuisson</p>
		<p>Heure de fin de la cuisson différée</p>
		<p>Affichage de l'heure et du temps (de 00:00 à 23:59)</p>
		<p>Affichage de la température. °C clignote sur l'écran jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. Puis un signal sonore retentit. L'appareil maintient alors la température sélectionnée.</p>

	L'icône du réveil de cuisine est affichée lorsque le réveil de cuisine est activé
	Symbole de l'époque
	Le symbole du cadenas s'affiche lorsque le verrouillage parental est activé.

23 Commande et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la commande de l'appareil. Pour éviter tout risque et dégradations veuillez observer les indications.

▲WARNING AVERTISSEMENT

- ▶ Pendant son fonctionnement ne pas l' laisser l'appareil sans surveillance, afin de pouvoir intervenir rapidement en cas de danger.

23.1 Principes de cuisson

- La puissance et la durée nécessaire pour la cuisson/l'échauffement des aliments dépendent entre autres de la température de départ, de la quantité et du type et de la consistance des aliments. Utiliser la durée de cuisson indiquée la plus courte et prolonger la durée si nécessaire.
- Piquer ou entailler plusieurs fois les aliments possédant une peau ou une enveloppe solide comme les tomates, saucisses, pommes de terre, aubergines, afin que la vapeur qui se produit puisse s'échapper et que les produits n'éclatent pas.
- Ouvrez la porte de l'appareil aussi rarement que possible pendant le fonctionnement et retirez les accessoires inutiles de la chambre de cuisson.

23.2 Information concernant le plat de cuisson

Pour la cuisson à la vapeur, le plat de cuisson doit convenir pour une température de 150 °C. Pour la cuisson à l'air chaud, le plat de cuisson doit convenir pour une température de 250°C.

Ne placez rien sur le sol de la chambre de cuisson. Installez les rails et utilisez les accessoires.

23.3 Régler l'horloge

Lorsque vous avez branché la prise de courant, « 00:00 » clignote à l'écran. Utilisez



et pour régler l'heure. Vous pouvez appuyer sur les boutons et les maintenir enfoncés pour changer l'heure plus rapidement. Après le réglage, confirmez avec le

bouton .

Vous pouvez à tout moment ajuster l'heure affichée en appuyant une fois sur le bouton



et en réglant l'heure comme décrit ci-dessus.







23.4 Première utilisation









Retirez tous les accessoires de l'appareil. Remplissez le réservoir d'eau douce jusqu'à la marque MAX.

1. Utilisez la fonction de cuisson à la vapeur pendant 20 minutes à 100°C.
2. Laissez l'appareil refroidir et séchez la chambre de cuisson.
3. Faites fonctionner l'appareil pendant 30 minutes à 220°C avec la fonction de circulation d'air.
4. Les résidus de production sont éventuellement séparés. C'est normal. Laissez l'appareil refroidir. Essayez l'eau refroidie.

23.5 Opération

23.6 Modes de fonctionnement / fonctions

Symbole	Fonction	Température standard en °C	Plage de température en °C	Temps par défaut en minutes
 *	Chaleur de haut en bas	180	50-220 **	20
 *	Circulation de l'air	160	50-220**	20
 *	Chauffage par le bas + air chaud	220	50-220**	20
 *	Fonction grill	220	50-220**	20
 *	Chauffage de surface + grill	220	50-250**	20
 *	Grill + air circulant	210	50-220**	20

	Air chaud	180	50-250**	20
	Cuisson à la vapeur	100	50-100***	20
	Navire à vapeur PLUS	110	101-250***	20
	Cuisson du pain	Étape 1 : air chaud 30 Étape 2 : 180 chaleur de haut en bas		Étape 1 : 40 Étape 2 : 28
	Maintien au chaud	60	60-80***	20
	Décongélation	50	50-60***	20
	Fermentation (pour la fermentation de la pâte de levure / production de yaourt)	30	30-80***	20
	Détartrage/nettoyage	-		-

* Possibilité d'utiliser l'assistant à vapeur

** Réglage de la température par paliers de 5°C


*** Réglage de la température par paliers de 1°C


HINWEIS

REMARQUE





- ▶ L'appareil préchauffe grâce à la fonction de recirculation. Une fois la température souhaitée atteinte, la fonction de recirculation s'arrête à nouveau.
- ▶ Attention : si vous arrêtez prématurément les fonctions de cuisson à la vapeur ou d'assistant vapeur, de l'eau continuera à couler dans les conduites d'alimentation. Si vous utilisez à nouveau l'appareil, cette eau s'écoulera dans la chambre de cuisson.

23.7 Paramétrage individuel / démarrage rapide

Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pour activer l'appareil. Appuyez sur

la touche de fonction  et sélectionnez la fonction souhaitée, la température standard correspondante s'affiche.

23.7.1 Réglage de la température

Appuyez une fois sur la touche  pour que l'indicateur de température de l'écran clignote, puis appuyez et   pour régler la température souhaitée. Pour un démarrage rapide sans fixation d'heure, commencez par .






HINWEIS

REMARQUE

- La température peut être ajustée à tout moment pendant la cuisson.

Pour la cuisson avec réglage individuel de l'heure, procédez comme suit :

23.7.2 Réglage de la minuterie

Appuyez à nouveau sur la touche , elle s'allume et l'indicateur de temps  clignote sur l'écran. Ajustez ensuite le temps de cuisson souhaité avec  et  et démarrez l'appareil avec .

HINWEIS





REMARQUE


- Dès que vous démarrez la fonction, le compte à rebours du minuteur commence.
- Le compte à rebours peut être ajusté à tout moment pendant la cuisson.
- Lorsque le temps de cuisson est terminé, « END » s'affiche.

23.8 Fonctions supplémentaires

23.8.1 Fonction minuterie de cuisine

Si vous avez activé l'appareil, sélectionné la fonction et la température souhaitées et que vous l'avez déjà mis en marche, vous pouvez également utiliser la fonction réveil de la

cuisine. Pour ce faire, appuyez sur  (appuyez une fois pendant la cuisson, deux fois avant la cuisson), le symbole du réveil de la cuisine  clignote à l'écran. Ensuite, réglez le réveil de la cuisine avec  et  à l'heure souhaitée.

Le réveil de la cuisine s'arrête alors et émet un bip continu après l'expiration du temps jusqu'à ce que vous mettiez fin à l'alarme avec .

HINWEIS






REMARQUE

- Vous pouvez utiliser le réveil de la cuisine, par exemple, si vous voulez ajouter des ingrédients après avoir commencé la cuisson.
- Le réveil de cuisine peut être réglé à tout moment pendant la cuisson.

23.8.2 La cuisson retardée




Vous pouvez programmer l'heure à laquelle un processus de cuisson doit être terminé. Vous pouvez donc définir l'« heure de fin » du processus de cuisson. L'appareil démarre alors le processus de cuisson au moment approprié pour qu'il soit prêt au moment voulu.

Sélectionnez une fonction, sa température et son temps de cuisson.

Appuyez ensuite trois fois sur  ,  clignote sur l'écran et vous pouvez maintenant programmer l'heure de fin. Réglez l'heure souhaitée avec  et  confirmez avec .

Exemple :


Vous voulez utiliser la fonction de circulation d'air à 180°C avec un temps de cuisson de 30 minutes. Il est actuellement 13h00. Mais le processus de cuisson ne doit pas être terminé avant 14 heures.



Sélectionnez la fonction de circulation d'air  , réglez la température sur 180°C et la minuterie pour le temps de cuisson sur 30 minutes. Appuyez ensuite trois fois sur  et réglez l'heure de fin souhaitée à 14:00 et confirmez avec .


23.8.3 La cuisine en plusieurs étapes

Sélectionnez la première fonction souhaitée, réglez la température et le temps de cuisson

souhaités, commencez par  . Lorsque l'appareil a démarré la première fonction,

appuyez sur  pour une cuisson en plusieurs étapes. Sélectionnez ensuite la deuxième fonction souhaitée, réglez la température et le temps de cuisson souhaités, en

commençant par  . Confirmez avec  . Après la première fonction, la deuxième fonction est alors automatiquement exécutée avec les paramètres souhaités.



Lorsque vous appuyez sur  , vous pouvez visualiser le paramètre sélectionné pour la première et la deuxième fonction.

23.8.4 Assistant vapeur



Avec les fonctions de circulation d'air/air chaud/grill, la vapeur

L'assistant peut être mis en marche.

Il y a 3 intensités, plus le niveau est élevé, plus on ajoute de la vapeur.

Appuyez sur le bouton  pour ajouter l'assistant de vapeur. Appuyez plusieurs fois sur le bouton  pour régler l'intensité. Vous pouvez également modifier l'intensité à tout moment pendant la cuisson.

23.8.5 Contrôle parental

Appuyez et maintenez enfoncé  pour activer/désactiver le verrouillage parental. Le symbole de la serrure  apparaît à l'écran lorsque la sécurité enfant est activée.

24 Nettoyage et entretien

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

24.1 Consignes de sécurité

▲ VORSICHT Prudence

Avant de commencer le nettoyage de l'appareil veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Après son utilisation la chambre de l'appareil est chaude. Attention, risques de brûlures ! Attendre que l'appareil soit froid.
- ▶ Nettoyer la chambre de l'appareil après utilisation quand l'appareil est refroidi. Ne pas attendre trop longtemps car cela rend le nettoyage plus difficile, et éventuellement impossible. Un encrassement trop important peut le cas échéant dégrader l'appareil.
- ▶ L'appareil doit être régulièrement nettoyé et il faut toujours vider les restes d'aliments qu'il contient. Un manque de propreté de l'appareil peut entraîner un endommagement de la surface qui nuira à la durabilité de l'appareil et peut rendre l'appareil dangereux et provoquer une infection par des champignons et des bactéries.
- ▶ Nettoyez régulièrement le joint de la porte. Si le joint de la porte est très sale, la porte de l'appareil risque de ne pas se fermer correctement. Les meubles de cuisine environnants peuvent être endommagés.
- ▶ Séchez soigneusement l'appareil et le réservoir à eau dès qu'ils ont refroidi.
- ▶ Videz le réservoir à eau après chaque utilisation.
- ▶ Ne remplissez pas le réservoir d'eau avec des liquides inflammables. Remplissez uniquement avec de l'eau ou procédez comme décrit sous Nettoyage et détartrage.
- ▶ Avant le nettoyage arrêter l'appareil.
- ▶ La pénétration d'humidité dans l'appareil peut détériorer les composants électroniques. Faire attention qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil par les ouvertures de ventilation.
- ▶ Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.
- ▶ Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés.
- ▶ N'utilisez pas de grattoir à vitre pour la porte, elle pourrait être endommagée, risque de blessure !

24.2 Nettoyage et détartrage

24.2.1 Nettoyage rapide

Retirez les accessoires de l'appareil. Remplissez le réservoir d'eau.

Versez environ 50 ml d'eau avec une goutte de liquide vaisselle au centre de la chambre de cuisson dans le puits. Faites fonctionner l'appareil pendant au moins 20 minutes en mode Vapeur PLUS à 110°C. Ajustez le temps si nécessaire. Ensuite, essuyez et séchez la chambre de cuisson.

24.2.1 Nettoyage régulier

▲WARNING Danger d'incendie

► **Éliminez en principe dans l'appareil les résidus gras qui risqueraient de s'enflammer.**


- Nettoyez régulièrement l'appareil et ses accessoires. Pour cela, vous pouvez enlever les rails. Essuyez ensuite l'appareil, y compris la chambre de cuisson, à l'aide d'un chiffon humide. Si l'appareil est très sale, un produit de nettoyage doux peut être utilisé.
- En particulier, nettoyez régulièrement le joint de la porte afin qu'elle se ferme correctement.
- Nettoyez les accessoires, en particulier le réservoir d'eau, avec de l'eau et un détergent doux, puis rincez-les à l'eau douce et séchez-les.
- Essuyez l'appareil et l'intérieur avant de fermer la porte.

24.2.2 Avant et après de longues périodes de non-utilisation



Il est important de nettoyer soigneusement l'appareil avant une longue période de non-utilisation et surtout de bien sécher le réservoir d'eau. Si vous souhaitez ensuite utiliser à nouveau l'appareil, procédez d'abord comme décrit sous "Première utilisation".



24.2.3 Fonction de détartrage/nettoyage

Selon la dureté de l'eau, vous devez détartrer l'appareil toutes les 6 à 8 semaines.

Le rappel de détartrage intégré vous le rappelle par ailleurs lorsque  clignote sur l'écran et en émettant un bip. Vous pouvez arrêter l'alarme en appuyant sur n'importe quel bouton. Mais la prochaine fois que vous utiliserez l'appareil, on vous le rappellera à nouveau. L'avertissement n'est réinitialisé qu'une fois que vous avez utilisé la fonction de détartrage/nettoyage.

1. Retirez le réservoir d'eau. Remplissez-le avec un mélange d'eau et d'acide citrique (5%). Remettez le réservoir d'eau en place.

2. Sélectionnez la fonction de détartrage/nettoyage  et confirmez avec  C01 est maintenant affiché.

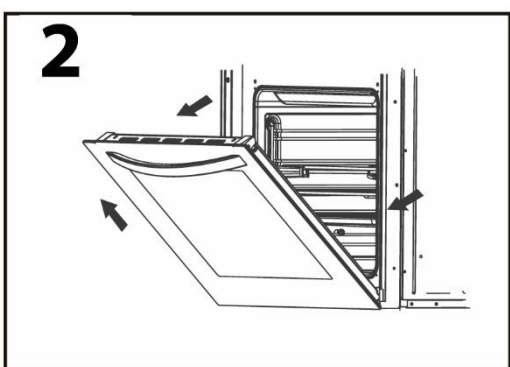
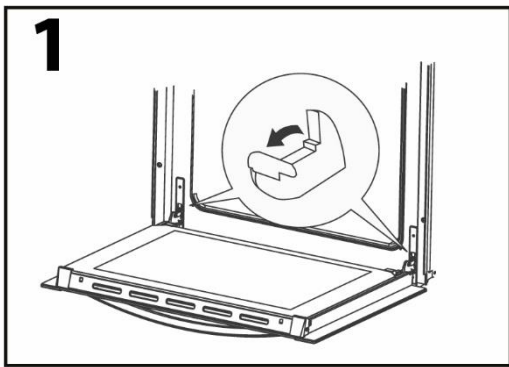
3. Lorsque  clignote sur l'écran et que l'appareil émet un bip, remplissez le réservoir d'eau douce et confirmez avec . C02 est maintenant affiché.

4. Les résidus de chaux sont évacués à l'intérieur de l'unité. Lorsque l'appareil affiche « END », le processus est terminé.

5. Attendez que l'appareil ait refroidi, puis nettoyez l'intérieur de l'appareil.

24.2.4 Démontez la porte

- Vous pouvez nettoyer la porte avec un détergent doux et de l'eau.
- La porte peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.
- Pour ce faire, ouvrez la porte au maximum (1). Ensuite, repliez les barres de sécurité le plus loin possible (1a → 1b). Tenez la porte par la poignée et retirez-la du guide vers le haut. (2). Vous pouvez maintenant nettoyer la porte. Séchez-la bien ensuite. Remplacez les charnières de la porte dans le guide de haut en bas. Ensuite, rabattez les barres de sécurité et fermez la porte. Vérifiez que la porte est bien montée.



25 Réparation des pannes

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la localisation des pannes et leur réparation. Pour éviter les dangers et les dégradations il faut observer les indications.

25.1 Consignes de sécurité

▲VORSICHT Prudence

- ▶ Les réparations sur les appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des spécialistes agréés par le constructeur.
- ▶ Les réparations non professionnelles peuvent provoquer de graves dangers pour l'utilisateur et des dégâts sur l'appareil.

25.2 Affichage d'incidents

En cas d'incident l'écran affiche un code d'erreur qui décrit l'origine de l'incident.

Afficher	Description	Solution
ER1 ER2	Protection contre la surchauffe	La protection contre la surchauffe est réinitialisée après le refroidissement de l'appareil
ER3 ER4	Défaut du relais de température	Test fonctionnel nécessaire. Contacter le service clientèle
ER5 ER6	Défaut de capteur	Contacter le service clientèle

HINWEIS Remarque

- ▶ Si après une longue attente et une nouvelle mise en marche de l'appareil le code d'erreur est encore affiché, il faut envoyer l'appareil pour vérification au service après vente.

25.3 Origine et remède des incidents

Le tableau suivant aide à la localisation et à la réparation des petits incidents.

Incident	Cause possible	Remède
Le programme sélectionné ne veut pas démarrer.	Porte d'appareil pas fermée	Fermer la porte
	Cordon secteur pas branché	Brancher le câble
	Fusible pas enclenché	Enclencher le fusible
Aliments pas assez décongelés, cuits ou chauds après le temps écoulé.	Temps ou puissance mal réglé	Régler de nouveau le temps ou la puissance Répéter l'opération

HINWEIS Remarque

- ▶ Si vous ne pouvez pas résoudre le problème à l'aide du tableau ci-dessus, adressez-vous au service après vente.
- ▶ Veuillez nettoyer l'appareil avant de l'envoyer au service après-vente.

26 Élimination des appareils usés



Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité. Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect. Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.

HINWEIS

Remarque

- ▶ Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.
- ▶ Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif.

27 Garantie

Sur ce produit nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat pour les manques et les défauts de fabrication ou de matériaux. Vous conserver entièrement vos droits de garantie légale accordés par le §439 et suivants BGB-E. La garantie ne concerne pas les dégâts causés par une utilisation ou une manipulation non conforme, ainsi que les défauts qui n'influencent que faiblement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil.

D'autre part ne sont pas garantis également les pièces d'usure, les dommages de transport dans la mesure où ils ne sont pas sous notre responsabilité, ainsi que les dommages occasionnés par des réparations qui n'ont pas été effectuées par nos soins. La construction et la puissance de cet appareil sont conçues pour un usage ménager privé.

Un éventuel usage commercial reste couvert par la garantie dans la mesure où cette utilisation ne dépasse pas le cadre des contraintes d'un usage privé. L'appareil n'est pas prévu pour un usage commercial plus intensif. En cas de recours en garantie justifié nous déciderons de réparer l'appareil ou de le remplacer par un appareil sans défaut. Les manques doivent être signalés dans un délai de 14 jours après livraison. Tout autre recours est sans objet. Pour tout recours en garantie nous vous prions d'entrer en contact avec nos services avant de nous retourner l'appareil (toujours avec le bon d'achat!).

28 Caractéristiques techniques

Appareil	Four à vapeur intégré
Nom	SteamMaster E 56
N°. d'article	7420
Données de raccordement	220-240V, 50/60 Hz
Puissance consommée	3000 W
Dimensions externes (L/H/P)	595 x 455 x 550 mm
Dimensions d'appareil (L/H/P)	466 x 236 x 411 mm
Poids net	28,3 kg

Istruzioni d'uso originali

Forno a vapore ad incasso SteamMaster E 56



Articolo-N. 7420

29 Istruzione d'uso: In generale

Legga le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con il suo apparecchio e affinché possa utilizzare appieno le sue funzioni.

Il Suo SteamMaster E 56 Le renderà un buon servizio per molti anni, se lo tratterà e lo curerà in modo adeguato. Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

29.1 Informazioni su queste istruzioni d'uso

Queste istruzioni d'uso sono una componente del SteamMaster E 56 (di seguito chiamato l'apparecchio) e Le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell'apparecchio.

Le istruzioni d'uso devono trovarsi sempre nelle vicinanze dell'apparecchio. Dovranno essere lette ed utilizzate da qualsiasi persona, incaricata con la:

- messa in funzione, • l'utilizzo, • l'eliminazione di malfunzionamenti e/o • la pulizia dell'apparecchio. Conservi queste istruzioni d'uso e le passi insieme all'apparecchio al successivo proprietario.

29.2 Indicazioni d'avvertenza

Nelle presenti istruzioni d'uso vengono utilizzate le seguenti indicazioni d'avvertenza:

▲GEFAHR

Pericolo

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo imminente.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze saranno la morte o gravi lesioni.

- ▶ Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni di persone.

▲WARNUNG

Avviso

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale. Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.

- ▶ Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

▲VORSICHT

Attenzione

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale. Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere lesioni leggere o di media entità.

- ▶ Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

HINWEIS

Indicazione

Un indicazione contrassegna inoltre delle informazioni, che facilitano l'utilizzo della macchina.

29.3 Limitazione della responsabilità

Tutte le informazioni tecniche, tutti i dati e le indicazioni per l'installazione, il funzionamento e la cura, contenute in queste istruzioni d'uso, corrispondono all'ultimo stato dell'arte al momento della messa in stampa e sono forniti in considerazione delle nostre attuali esperienze e conoscenze, secondo scienza e coscienza. Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d'uso non possono derivare pretese di nessun tipo. Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

- Alla mancata osservanza delle istruzioni d'uso
- A riparazioni inadeguate
- All'utilizzo non conforme alle disposizioni
- A modifiche tecniche, modifiche dell'apparecchio
- All'utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Non è consigliabile apportare modifiche dell'apparecchio, le quali non sono coperte da garanzia. Le traduzioni avvengono secondo scienza e coscienza. Non assumiamo alcuna responsabilità per errori nella traduzione, nemmeno in quei casi in cui la traduzione è stata effettuata da noi o su nostro incarico. Soltanto il testo originale in tedesco sarà vincolante.

29.4 Tutela dei diritti d'autore

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d'autore. La Braukmann GmbH si riserva tutti i diritti, anche quelli della riproduzione fotomeccanica, della riproduzione e diffusione mediante particolari procedure (per esempio mediante l'elaborazione dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale. Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

30 Sicurezza

In questo capitolo riceverà importanti indicazioni sulla sicurezza nell'utilizzo dell'apparecchio. Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. Un utilizzo inadeguato può però provocare danni a persone e cose.

30.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è previsto solo per l'utilizzo in un ambiente domestico, al chiuso per cottura a vapore, scongelare, riscaldare, cuocere, grigliare, addensare e cuocere nel forno prodotti alimentari. Questo apparecchio è destinato per l'uso domestico e in simili applicazioni, come ad esempio:

- nelle cucine per impiegati in negozi, uffici e altre aree commerciali;
- nelle proprietà agricole;
- nelle pensioni bed and breakfast,
- dai clienti in alberghi, motel e altri stabilimenti residenziali.

Questo apparecchio è destinato solo per essere installato ad incasso, osservare le istruzioni di montaggio.

Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.

▲WARNING**Avviso****Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!**

Dall'apparecchio possono derivare pericoli, nel caso di un utilizzo non conforme alle disposizioni e/o nel caso di un utilizzo differente.

- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alle disposizioni.
- ▶ Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d'uso.

Pretese di qualsiasi genere, per danni dovuti ad un utilizzo non conforme alle disposizioni, sono escluse. L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

30.2 Avvertenze generali di sicurezza**HINWEIS****Indicazione****Osservare le seguenti avvertenze generali di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:**

- ▶ Prima dell'utilizzo dell'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso.
- ▶ Controllare prima dell'utilizzo, che l'apparecchio non presenti danni esterni. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ L'apparecchio non è previsto per asciugare, riscaldare o cuocere animali viventi.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni, se sono sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i rischi che ne derivano. Non fare giocare i bambini con l'apparecchio.
- ▶ La pulizia e la manutenzione utente non devono essere eseguite da bambini, eccetto questi hanno l'età di 8 anni o maggiore e che vengano sorvegliati.
- ▶ Tenere lontano dai bambini di età inferiore a 8 anni l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione.
- ▶ L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e/o conoscenza se sono sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchiatura e hanno compreso i rischi che ne derivano.

- ▶ Una riparazione dell'apparecchio dovrà essere effettuata soltanto da un servizio Clienti autorizzato dal produttore, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono. Con riparazioni inadeguate possono verificarsi pericoli per l'utilizzatore.
- ▶ Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti. L'apparecchio va utilizzato solo allo scopo descritto nelle presenti istruzioni per l'uso. Non impiegare prodotti chimici irritanti o vapori. Questo apparecchio è stato sviluppato per riscaldare, cuocere e asciugare cibi e non per scopi industriali o per l'impiego in laboratorio.
- ▶ L'apparecchio non è previsto per essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando.
- ▶ Il SteamMaster E 56 è previsto solo per l'impiego domestico e non per un impiego commerciale o professionale.
- ▶ **Attenzione:** Non mettere l'apparecchio sopra un piano di cottura o su un'altra fonte di calore, poiché con ciò l'apparecchio può essere danneggiato e la garanzia viene annullata.
- ▶ Il SteamMaster E 56 è idoneo solo per cucinare, scongelare e vaporizzare generi alimentari.
- ▶ Non pulire l'apparecchio con un idropulitore a vapore.
- ▶ Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi e non inserirlo nella lavastoviglie.
- ▶ Non utilizzare un serbatoio d'acqua danneggiato. Pericolo di lesioni. L'apparecchio può essere danneggiato.
- ▶ Nel serbatoio d'acqua, utilizzare solo acqua potabile o acqua distillata.
- ▶ Non mettere niente sulla porta aperta.

HINWEIS

Indicazione

- ▶ Quando tirate la spina di corrente dalla presa, non tirare dal cavo. Non trasportare l'apparecchio tenendolo dal cavo.

30.3 Fonti di pericolo

30.3.1 Pericolo di ustioni & pericolo di scottatura

▲WARNING

Avviso

Il preparato da cuocere riscaldato all'interno dell'apparecchio, le stoviglie utilizzate per la cottura, nonché le superfici dell'apparecchio possono scaldarsi molto. Il vapore caldo può fuoriuscire, tra sportello e pannello di controllo, dalla parte anteriore dell'apparecchio. Il vapore caldo può rimanere all'interno dell'apparecchio e alla porta anche dopo la cottura.

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza, per non scottare o ustionare se stessi o altri:

- ▶ Attenzione, dall'apparecchio potrebbe fuoriuscire vapore bollente. Pericolo di scottatura!
- ▶ Non chiudere lo scarico dell'aria e del vapore, altrimenti l'apparecchio potrebbe danneggiarsi.
- ▶ Quando si apre lo sportello dell'apparecchio può fuoriuscire del vapore caldo, praticamente quasi invisibile, fare attenzione. Non versare acqua nel vano di cottura caldo!
- ▶ Con un interruttore di sicurezza difettoso o manipolato sussiste il pericolo di scottatura e di ustioni a causa del vapore scottante. Non fare funzionare l'apparecchio con sportello o guarnizione sportello danneggiato.
- ▶ Non friggere cibi dell'apparecchio. Dell'olio caldo può danneggiare parti dell'apparecchio e stoviglie e può causare bruciature.

▲WARNING Avviso

- ▶ Il cibo, le stoviglie/il pentolame e gli accessori diventano molto caldi. Per rimuoverli, utilizzare panni per pentole (presina) o guanti da forno.
- ▶ In particolare, occorre che il contenuto dei biberon e i vasetti di alimenti per bambini venga mescolato o agitato e che la temperatura venga controllata prima del consumo per evitare ustioni.
- ▶ Lo sportello, le superfici che possono essere toccate o le superfici esterne possono fortemente riscaldarsi durante il funzionamento del forno. Toccare queste superfici solo con panni per pentole (presina) o guanti da forno.
- ▶ Attenzione! Aprendo dei coperchi o delle pellicole protettive potrebbe fuoriuscire vapore scottante.
- ▶ Avviso: Durante il funzionamento l'apparecchio e le parti accessibili si riscaldano fortemente. Gli elementi di riscaldamento e le superfici interne calde del vano di cottura quindi non dovrebbero essere toccati e i bambini sotto l'età di 8 anni dovrebbero essere tenuti a distanza o costantemente sorvegliati.

30.3.2 Pericolo d'incendio

▲WARNING Avviso

In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio, sussiste pericolo d'incendio mediante l'incendiarsi del contenuto.

Osservare le avvertenze di sicurezza per evitare il pericolo d'incendio:

- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio per conservare o asciugare / riscaldare materiali infiammabili.
- ▶ Non scaldare mai dell'alcool non diluito.

▲WARNING Avviso

- ▶ L'apparecchio è destinato esclusivamente per il riscaldamento di cibi. L'asciugamento di cibi o vestiti e il riscaldamento di cuscini termici, pantofole, spugne, panni umidi o simile nasconde il rischio di lesioni, accensioni o del fuoco.
- ▶ Per ridurre il pericolo d'incendio all'interno del forno:
 - a) Non utilizzare contenitori monouso in materiale plastico, carta o altri materiali infiammabili nell'apparecchio.
 - b) Rimuovere le chiusure di filo di ferro di sacchetti di carta o di plastica prima di riscaldare.
 - c) Se viene emesso del fumo, spegnere subito l'apparecchio e tenere lo sportello chiuso per spegnere eventuali fiamme.
 - d) Eviti un surriscaldamento prolungato di oli e grassi. Oli o grassi surriscaldati possono infiammarsi rapidamente.
ASSOLUTAMENTE NON SPEGNERE CON L'ACQUA!
- e) Non conservare niente dentro il vano interno del forno. Se l'apparecchio non viene utilizzato, allora non conservarci dentro oggetti di carta, utensili per la cottura o generi alimentari.
- ▶ **Rimuovere principalmente sempre i residui di grasso dall'apparecchio, altrimenti questi possono prendere fuoco.**

30.3.3 Pericolo d'esplosione

▲WARNING Avviso

In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio, sussiste pericolo d'esplosione mediante la formazione di sovrappressione. Osservare le avvertenze di sicurezza per evitare il pericolo d'esplosione:

- ▶ Non riscaldare liquidi e altri generi alimentari in contenitori chiusi, perché questi possono esplodere.

▲WARNING Avviso

- ▶ Non scaldi uova in guscio e uova molto cotte nell'apparecchio, visto che anche dopo il trattamento possono ancora esplodere.
- ▶ Generi alimentari con buccia spessa, ad esempio le patate, cetrioli, mele o castagne prima di essere cotti nell'apparecchio vanno perforati.

30.3.4 Pericolo dovuto a corrente elettrica

▲GEFAHR Pericolo di morte dovuto a corrente elettrica!

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di morte! Osservare le avvertenze di sicurezza seguenti per evitare il pericolo dovuto dalla corrente elettrica:

- ▶ Non mettere in funzione l'apparecchio quando il cavo elettrico o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente oppure è stato fatto cadere o è danneggiato. Nel caso il cavo elettrico o la spina sono stati danneggiati, questi vanno sostituiti solo dal fabbricante oppure dal suo incaricato al Servizio, per evitare pericoli.
- ▶ Non aprire in nessun caso la scatola dell'apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell'apparecchio.
- ▶ Non toccare l'apparecchio e il cavo di corrente con mani bagnate.

31 Messa in funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla messa in funzione dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

31.1 Indicazioni di sicurezza

▲WARNING Avviso

- ▶ Materiali d'imballaggio non dovranno essere utilizzati come giocattoli. Sussiste il pericolo di soffocamento.
- ▶ A causa dell'elevato peso dell'apparecchio, si consiglia di effettuare in due persone il trasporto, il disimballaggio ed il posizionamento.

31.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

Il SteamMaster E 56 viene fornito standard con le seguenti componenti:

- SteamMaster E 56
- Teglia universale (vaschetta di raccolta del grasso / teglia da forno)
- Guanto da forno
- Aspiratore acqua
- Teglia forata
- Griglia
- Istruzioni d'uso

HINWEIS Indicazione

- ▶ Controlli che la fornitura sia completa e non presenti danni visibili.
- ▶ Segnali immediatamente al spedizioniere, all'assicurazione e al fornitore una fornitura incompleta o danni dovuti ad un imballaggio insufficiente o al trasporto.

31.3 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell'apparecchio, proceda come segue:

Estragga l'apparecchio dal cartone e tolga il materiale d'imballaggio. Estragga gli accessori che si trovano nel vano cottura e tolga il materiale d'imballaggio.



31.4 Smaltimento dell'involucro

L'involucro protegge l'apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili.

Ricondurre l'imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le "aree ecologiche" per il sistema di riciclo.

HINWEIS Indicazione

- ▶ Conservi, se possibile, l'imballaggio originale durante il periodo di garanzia, per poter reimballare adeguatamente l'apparecchio, in caso di necessità.

31.5 Posizionamento

31.5.1 Requisiti del luogo di posizionamento

Per un funzionamento sicuro privo di errori dell'apparecchio, il punto di posizionamento dovrà soddisfare i seguenti presupposti:

- L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie solida, piatta, orizzontale e resistente al calore, con una portata sufficiente per il forno ed il preparato da cuocere presumibilmente più pesante, che possa essere preparato.
- Scelga il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere le superfici calde dell'apparecchio.
- Non posizioni l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- Questo apparecchio è adatto solo per essere installato a incasso dentro un armadietto, non è previsto come apparecchio autonomo e non metterlo dentro un armadio chiuso.
- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.

31.6 Connessione elettrica

Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell'apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

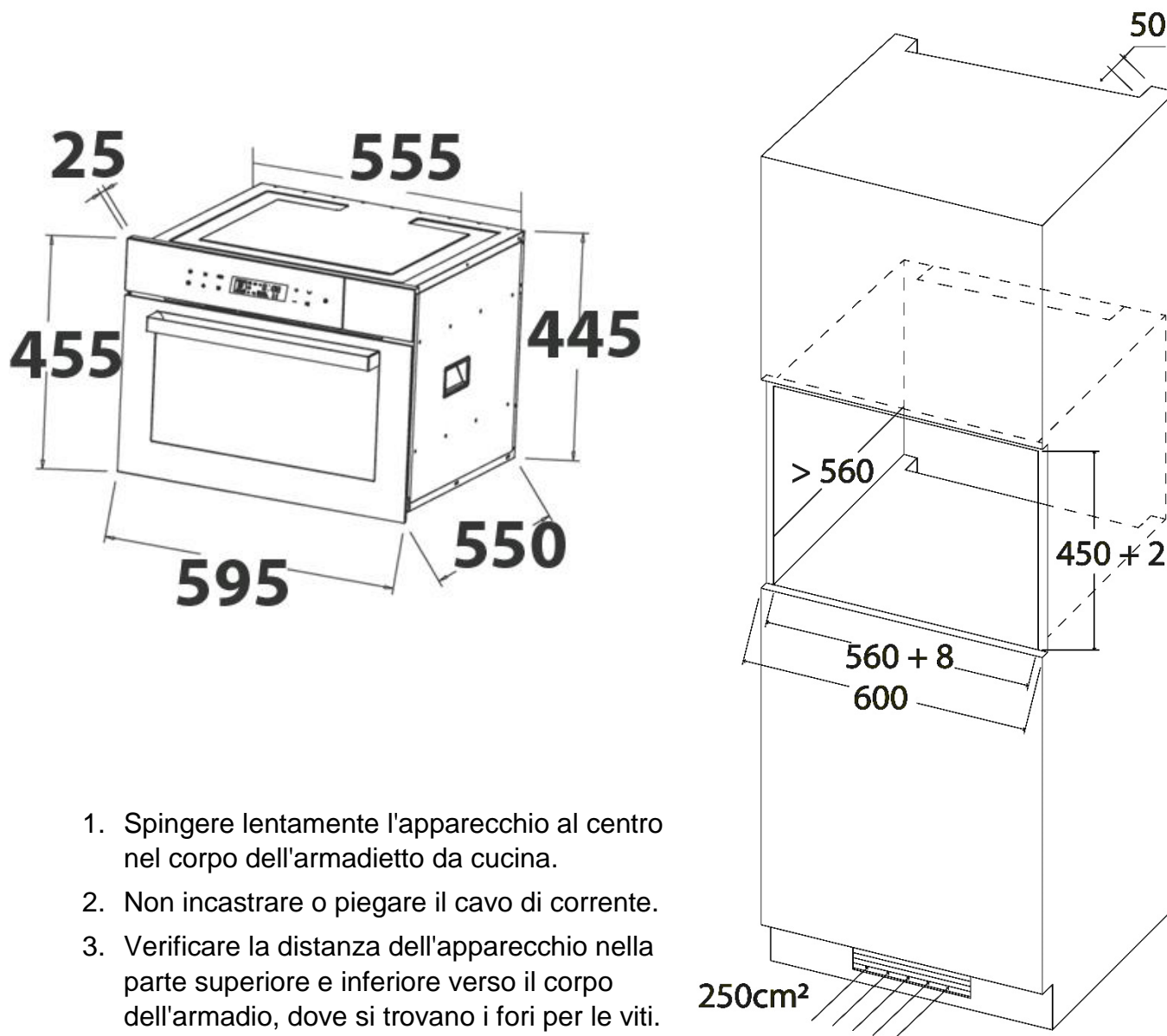
- Prima di connettere l'apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull'apparecchio. In caso di dubbi, chiedi il tuo tecnico elettricista specializzato.
- La connessione dell'apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire al con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm². L'utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d'incendio collegato all'uso di queste.
- Ci si assicuri che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non venga posato sotto il forno o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- La presa deve essere protetta, separata da altre utenze di corrente, mediante un interruttore di protezione di 16A.
- Se dopo il montaggio la spina non è più accessibile, installare un interruttore sezionatore, che separa tutti i poli, con una distanza contatto di almeno 3 mm nella linea.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. In caso di dubbio, faccia controllare l'installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato. Il produttore non può essere considerato responsabile per

31.7 Istruzioni di montaggio

L'apparecchio può essere installato in un armadio a muro da incasso largo 600 mm.

Dietro l'armadio deve essere lasciato libero uno spazio di 50 mm.

È necessario un pozzetto di ventilazione di 250 cm² per garantire che venga fornita una sufficiente quantità di aria fresca e che l'aria calda di scarico possa essere asportata via.



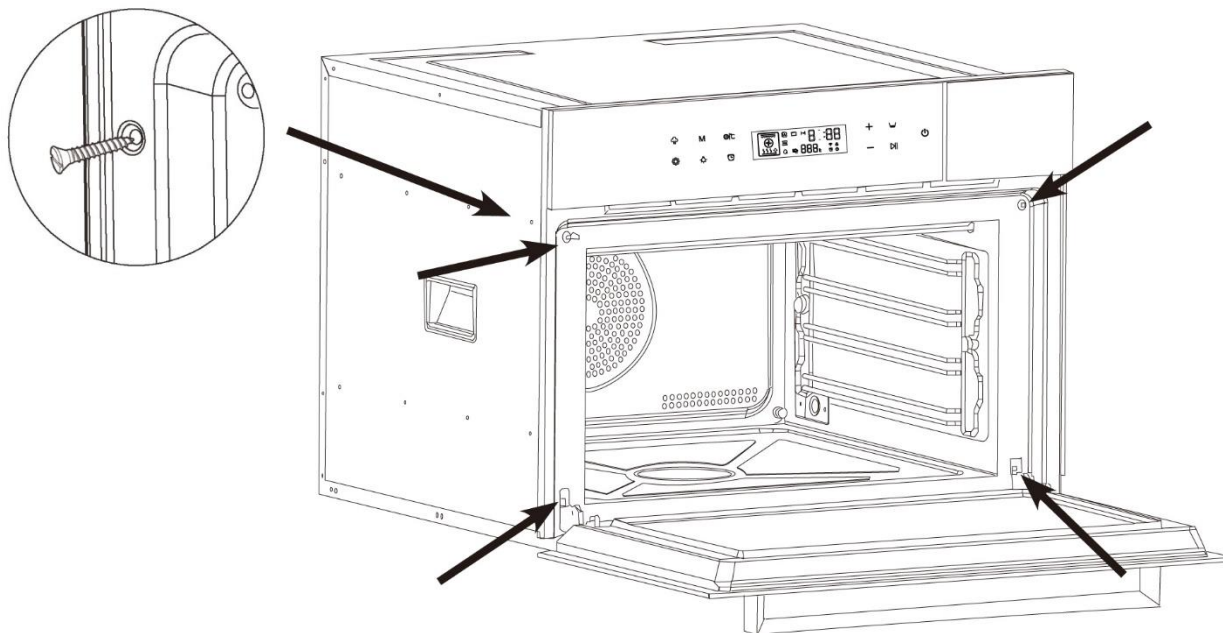
1. Spingere lentamente l'apparecchio al centro nel corpo dell'armadietto da cucina.
2. Non incastrare o piegare il cavo di corrente.
3. Verificare la distanza dell'apparecchio nella parte superiore e inferiore verso il corpo dell'armadio, dove si trovano i fori per le viti.
4. Aprire lo sportello dell'apparecchio.
5. Se necessario, regolare la distanza dell'apparecchio verso il corpo dell'armadio.
6. Marcare la posizione delle viti. Rimuovere l'apparecchio e preforare la posizione delle viti nel corpo dell'armadio. Spingere di nuovo l'apparecchio nel corpo dell'armadio.
7. Inserire la spina di alimentazione.

8. Inserire le viti nei fori dell'apparecchio e serrare le viti.

HINWEIS

Indicazione

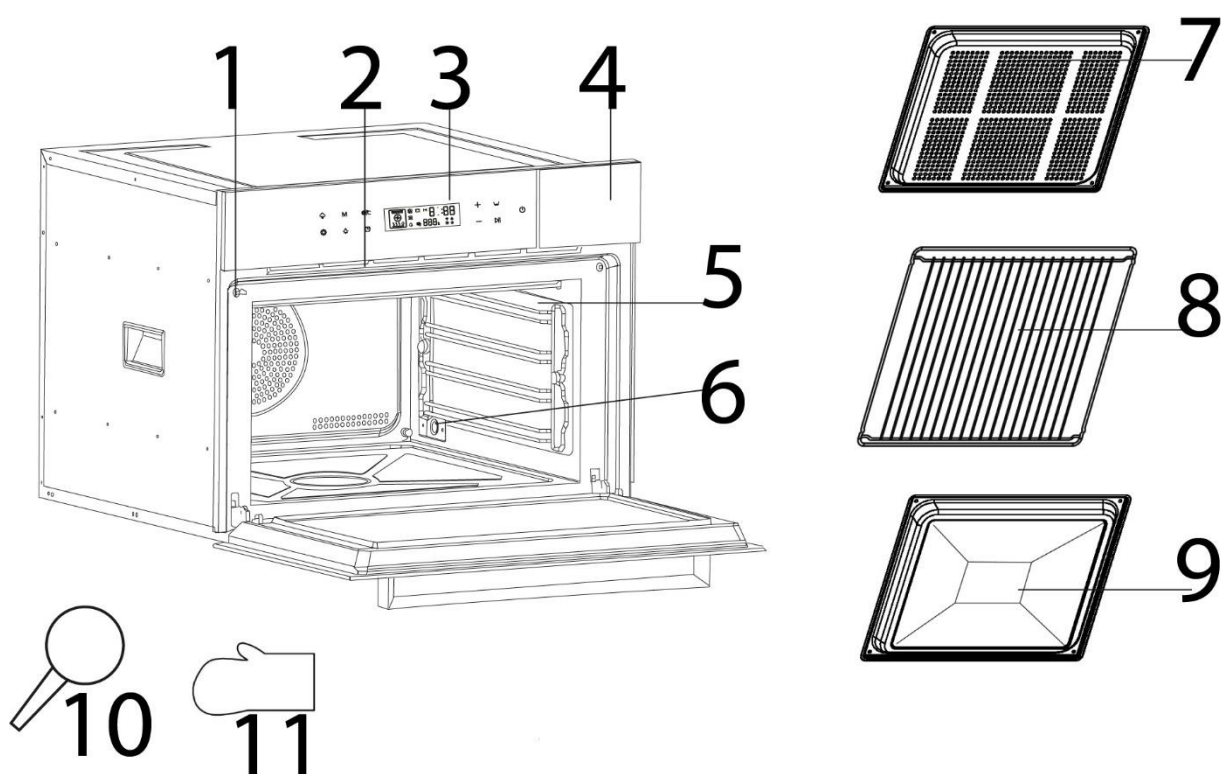
► L'apparecchio deve essere installato secondo le istruzioni di montaggio.



32Costruzione e funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla costruzione e sulla funzione dell'apparecchio.

32.1 Panoramica complessiva



- | | | | |
|---|---------------------------------|----|-------------------|
| 1 | Sicura blocca-porta | 7 | Teglia forata |
| 2 | Scarico dell'aria e vapore | 8 | Griglia |
| 3 | Pannello di controllo | 9 | Teglia universale |
| 4 | Copertura del serbatoio d'acqua | 10 | Aspiratore acqua |
| 5 | Guide | 11 | Guanto da forno |
| 6 | Scarico acqua | | |

HINWEIS

Indicazione

- ▶ L'apparecchio va fatto funzionare solo con serbatoio d'acqua correttamente inserito.
- ▶ La ventola può funzionare d'inerzia per raffreddare l'apparecchio.
- ▶ Dopo aver riempito al massimo il serbatoio dell'acqua, è possibile generare vapore (a 100 °C) per un massimo di un'ora.
- ▶ Riempire esclusivamente dell'acqua fredda nel serbatoio dell'acqua.
- ▶ La superficie esterna dello scomparto di montaggio può diventare scottante.

32.2 Accessori

Griglia

Per le funzioni a griglia e ventilato può essere utilizzata la griglia.

Teglia universale (vaschetta di raccolta del grasso / teglia da forno)

La teglia universale può essere utilizzata per la cottura o come vaschetta di raccolta del grasso, quindi inserirla al piano più basso. Non appoggiarla sul fondo dell'apparecchio.

Teglia forata

Per le funzioni di cottura a vapore utilizzare la teglia forata. Al di sotto di questa, si consiglia di posizionare la teglia universale come vaschetta di raccolta del grasso.

Serbatoio d'acqua

Il serbatoio dell'acqua deve essere inserito e riempito di acqua per tutte le funzioni a vapore.

Rimuovere il serbatoio dell'acqua prima della cottura a vapore e riempirlo con acqua potabile o acqua distillata. Rimettere correttamente il serbatoio dell'acqua.

Aspiratore acqua

Utilizzare l'aspiratore acqua per aspirare acqua residua dal vano di cottura.

32.3 Impostazioni di sicurezza

32.3.1 Segnalazione d'avviso sull'apparecchio

▲VORSICHT Attenzione



Pericolo dovuto ad una superficie calda!

Sul lato dell'involucro si trova un avviso, che rimanda al pericolo dovuto alle superfici calde. L'apparecchio può scaldarsi notevolmente sulla superficie.

- ▶ Non toccare la superficie calda dell'apparecchio. Pericolo di ustioni!
- ▶ Non appoggi o posizioni oggetti sull'apparecchio.

32.3.2 Chiusura porte

Nella chiusura della porta dell'apparecchio è integrato un interruttore di sicurezza, che impedisce il funzionamento dell'apparecchio a porta aperta.

▲VORSICHT Attenzione

Pericolo a causa del vapore

Se questo dispositivo di sicurezza è difettoso o se viene aggirato, allora ci si espone se stessi e gli altri direttamente al vapore caldo.

- ▶ Non utilizzare l'apparecchio, se l'interruttore di sicurezza è difettoso.
- ▶ Non disattivare questo dispositivo di sicurezza.

◆ Aprire la porta

Aprire la porta dell'apparecchio dal manico. Se l'apparecchio dovesse essere acceso, il programma di cottura attuale viene interrotto.

HINWEIS Indicazione

- ▶ Lasci aperta la porta per un momento, prima di inserire le mani nel vano cottura, per lasciar evacuare il calore accumulato e vapore.
- ▶ Fare attenzione che capelli lunghi o vestiti non rimangano impigliati nello sportello.

◆ Chiudere la porta

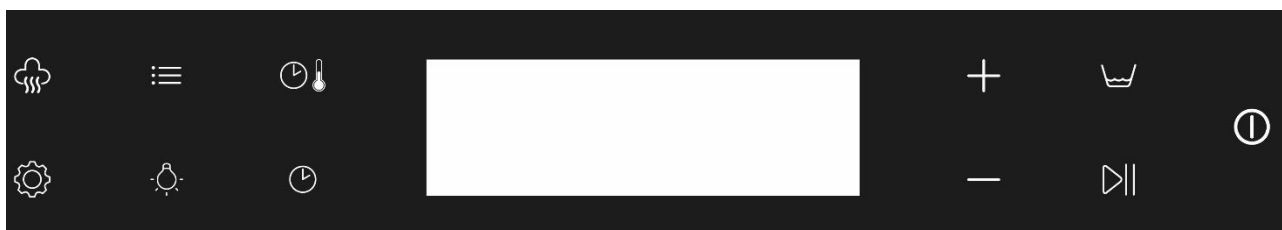
Chiuda la porta, fino a quando si sente scattare il bloccaggio della porta. Se un programma di cottura dovesse essere stato interrotto dall'apertura della porta, poi il programma di cottura attuale viene automaticamente proseguito.

32.4 Targhetta di omologazione







La targhetta di omologazione con i dati di connessione e di potenza, si trova sul lato posteriore dell'apparecchio.

32.5 Pannello di controllo ed elementi di comando

32.5.1 Pannello di controllo tattile



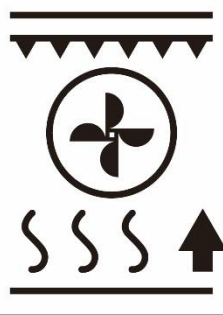










	Assistente «Cottura a vapore» Durante le funzioni ventilato/aria calda/grill può essere aggiunta anche la funzione «Cottura a vapore». Vi sono 3 livelli di intensità differente.
	Cottura a più livelli Con questa funzione è possibile programmare fino a due sequenze di cottura in successione.
	Selezione delle funzioni Per passare da una funzione all'altra. Premere una volta per andare alla «Selezione delle funzioni», poi premere corrispondentemente un'altra volta oppure utilizzare il tasto +/-.
	Accende o spegne l'illuminazione. L'illuminazione si spegne poi automaticamente.
	Passare dalla temperatura al timer o viceversa Impostazione della temperatura e del tempo di cottura
	Impostazione dell'ora, funzione sveglia da cucina e cottura ritardata. Tenere premuto per spegnere i suoni dei tasti (mute).
	Aumentare il valore
	Diminuire il valore



	Indicazione che l'acqua deve essere rabboccata nel serbatoio. Anch'essa un'indicazione che il serbatoio dell'acqua non è inserito. Rabboccare acqua, inserire il serbatoio e premere il tasto  per confermare.
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Start 2. Pausa 3. Sicura per bambini: Tenere premuto il tasto  per attivare/disattivare la sicura per bambini. Con sicura per bambini sul display è visualizzato il simbolo lucchetto .
	Tenere premuto per accendere/spegnere. Premere per interrompere la funzione selezionata.

32.5.2 Indicatori sul display



Sul display vengono visualizzati differenti indicatori, qui di seguito brevemente spiegati:

	    	Visualizza la modalità/funzione selezionata. Altre informazioni le trovate al paragrafo «Modalità operative»
		Tempo di cottura
		Tempo finale della cottura ritardata
		Visualizzazione dell'ora e del tempo di cottura (da 00:00 a 23:59)
		Visualizzazione della temperatura. °C lampeggia sul display fino a quando la temperatura desiderata è stata raggiunta. Poi viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio quindi mantiene la temperatura selezionata.
		Il simbolo sveglia da cucina viene visualizzato quando lo stesso è attivato

	Simbolo per l'ora
	Il simbolo Lucchetto viene visualizzato quando la Sicura per bambini è attivato.

33 Utilizzo e funzionamento

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sull'utilizzo dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

▲WARNING Avviso

- ▶ Non lasci l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento, per poter agire rapidamente, in caso di pericoli.

33.1 Basi per la cottura




- La potenza ed il tempo necessari per la cottura/riscaldamento del preparato di cottura dipende tra l'altro dalla temperatura di partenza, dalla quantità e dalla qualità dei cibi. Utilizzi il tempo di cottura indicato più basso e allunghi la procedura, se necessario.
- Prodotti alimentari con una pelle o con una buccia consistente, come pomodori, salsicce, patate e melanzane dovranno essere forate diverse volte oppure intagliate, affinché il vapore, che si crea, possa fuoriuscire, senza che i prodotti alimentari scoppino.
- Aprire lo sportello dell'apparecchio il più raramente possibile durante il funzionamento e rimuovere gli accessori non necessari dal vano di cottura.


33.2 Indicazioni riguardo agli utensili da cucina

Per la cottura a vapore gli utensili da cucina devono essere adatti ad una temperatura di almeno 150 °C. Per la cottura ventilata gli utensili da cucina devono essere adatti ad una temperatura di almeno 250 °C. Non appoggiare o mettere niente sul fondo del vano di cottura. Montare le guide e utilizzare gli accessori.

33.3 Impostazione dell'orologio

Una volta inserita la spina di alimentazione, sul display lampeggia «00:00». L'ora si lascia

impostare con i tasti  e . Per cambiare più velocemente il tempo, premere e tenere premuti i tasti. Finita l'impostazione, premere il tasto  per confermare.

L'ora può essere adattata in qualsiasi momento. Premere una volta il tasto  e impostare l'ora come descritto sopra.

33.4 Primo utilizzo












Rimuovere tutti gli accessori dall'apparecchio. Riempire il serbatoio dell'acqua fino alla marcatura MAX con acqua fresca.




1. Utilizzare la funzione «Cottura a vapore» per 20 minuti a 100 °C.

2. Lasciare raffreddare l'apparecchio e asciugare il vano di cottura.
3. Fare funzionare l'apparecchio per 30 minuti con la funzione «Ventilato» a 220 °C.
4. Probabilmente durante ciò vengono separati residui di produzione. Questo è normale. Lasciare raffreddare l'apparecchio. Asciugare via l'acqua raffreddata.

33.5 Uso

33.6 Modalità operative/Funzioni

Simbolo	Funzione	Temperatura standard in °C	Range di temperatura in °C	Tempo preimpostato in minuti
 *	Riscaldamento superiore e inferiore	180	50-220 **	20
 *	Ventilato	160	50-220 **	20
 *	Riscaldamento inferiore + Aria calda	220	50-220 **	20
 *	Funzione griglia	220	50-220 **	20
 *	Riscaldamento superiore + Griglia	220	50-250 **	20
 *	Griglia + Ventilato	210	50-220 **	20
 *	Aria calda	180	50-250 **	20
	Cottura a vapore	100	50-100 ***	20
	Cottura a vapore PLUS	110	101-250 ***	20
	Pane al forno	Passo 1: Aria calda 30 Passo 2: 180 Riscaldamento superiore e inferiore		Passo 1: 40 Passo 2: 28
	Mantenere caldo	60	60-80 ***	20

	Scongelamento	50	50-60 ***	20
	Fermentazione (per la fermentazione di pasta lievitata / produzione di yogurt)	30	30-80 ***	20
	Decalcificazione/Pulizia	-		-

* Può essere utilizzato l'assistente «Cottura a vapore»

** Impostazione della temperatura a passi di 5 °C



*** Impostazione della temperatura a passi di 1 °C

HINWEIS





Indicazione

- ▶ L'apparecchio preriscalda con la funzione «Ventilato». La funzione «Ventilato» viene spenta una volta raggiunta la temperatura desiderata.
- ▶ Attenzione: Se si interrompono prematuramente le funzioni con cottura a vapore o con l'assistente per la cottura a vapore, l'acqua continua a scorrere nelle tubazioni di mandata. Riutilizzando successivamente l'apparecchio, quest'acqua scorre poi nel vano di cottura.

33.7 Impostazione individuale / Start rapido

Tenere premuto il tasto  per attivare l'apparecchio. Premere il tasto  per selezionare la funzione desiderata, viene poi visualizzata la rispettiva temperatura standard.

33.7.1 Impostazione della temperatura


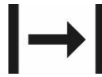



Premere una volta il tasto  finché l'indicatore della temperatura sul display lampeggia, poi con i tasti  e  adattare alla temperatura desiderata. Per un avvio rapido senza impostare il tempo, poi avviare con il tasto .

HINWEIS

Indicazione

- ▶ La temperatura può essere adattata in qualsiasi momento durante la fase di cottura. Per la cottura con impostazione individuale del tempo, procedere come segue:

33.7.2 Impostazione del timer





Premere di nuovo ,  si accende e l'indicatore del tempo inizia a lampeggiare sul display. Poi con i tasti  e  adattare al tempo di cottura desiderato e avviare l'apparecchio con il tasto .


HINWEIS**Indicazione**

- ▶ Il conteggio del timer viene attivato non appena avviate la funzione.
- ▶ Il conteggio può essere adattato in qualsiasi momento durante la fase di cottura.
- ▶ Alla fine della cottura viene visualizzato «END».

33.8 Funzioni supplementari**33.8.1 Funzione «Sveglia da cucina»**

Se avete attivato l'apparecchio, selezionato la funzione e la temperatura desiderata e le avete già avviate, potete utilizzare anche la funzione «Sveglia da cucina».

A tal proposito, premere il tasto  (durante il processo di cottura premere 1 volta, prima del processo di cottura premere 2 volte), il simbolo «Sveglia da cucina»  sul display lampeggia. Impostare poi la sveglia da cucina con i tasti  e  al tempo desiderato.

La sveglia da cucina si spegne e, scaduto il tempo, suona continuamente fino a quando tacitate l'allarme con il tasto .





HINWEIS**Indicazione**

- ▶ Potete usare la sveglia da cucina, ad esempio, se volete aggiungere ingredienti dopo l'inizio del processo di cottura.
- ▶ La sveglia da cucina può essere adattata in qualsiasi momento durante la fase di cottura.

33.8.2 Cottura ritardata




È possibile programmare a che ora deve essere terminato un processo di cottura. Quindi potete stabilire il «Tempo di fine» del processo di cottura. L'apparecchio avvia quindi il processo di cottura in modo appropriato, affinché sia pronto all'ora desiderata.

Selezionare una funzione, la sua temperatura e il tempo di cottura.




Poi premere tre volte il tasto ,  lampeggia sul display e quindi potete programmare il tempo di fine cottura. Con i tasti  e  impostare il tempo desiderato e poi con il tasto  confermare.


Esempio:

Si vuole utilizzare la funzione «Ventilato» a 180 °C con 30 minuti di cottura. Attualmente sono le ore 13:00. La cottura però deve essere pronta solo per le 14:00.

Selezionare la funzione «Ventilato» , impostare la temperatura a 180 °C e il timer per un tempo di cottura di 30 minuti. Infine premere tre volte il tasto , impostare il tempo di fine desiderato alle ore 14:00 e confermare con il tasto .

33.8.3 Cottura a più livelli



Selezionare la prima funzione desiderata, impostare la temperatura e il tempo di cottura desiderati e avviare con il tasto . Una volta che l'apparecchio ha iniziato con la prima funzione, premere il tasto  per la cottura a più livelli. Impostare la seconda funzione desiderata e impostare la temperatura e il tempo di cottura desiderati. Confermare con . Dopo la prima funzione, la seconda funzione viene eseguita poi automaticamente con le impostazioni desiderate.

Premendo il tasto , è possibile visualizzare l'impostazione selezionata per la prima e la seconda funzione.



33.8.4 Assistente «Cottura a vapore»

Per le funzioni ventilato/aria calda/grill può essere aggiunta anche l'assistente «Cottura a vapore».

Vi sono 3 intensità, più alto è il livello più vapore viene aggiunto.

Premere il tasto  per aggiungere l'assistente «Cottura a vapore». Premere più volte il tasto  per impostare l'intensità. Potete cambiare l'intensità del vapore in qualsiasi momento anche durante la cottura.

33.8.5 Sicura per bambini

Per attivare/disattivare la sicura per bambini, tenere premuto il tasto . Con sicura per bambini attivata, sul display è visualizzato il simbolo lucchetto .

34 Pulizia e cura

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla pulizia e la cura dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare danni dovuti ad una erronea pulizia dell'apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

34.1 Indicazioni di sicurezza

▲VORSICHT Attenzione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, prima di procedere con la pulizia dell'apparecchio:

- ▶ Il vano di cottura scotta dopo l'utilizzo. Sussiste il pericolo di ustioni! Attenda che l'apparecchio si sia raffreddato.
- ▶ Pulisca il vano di cottura dopo l'utilizzo, non appena si è raffreddato. Attendere troppo, rende inutilmente difficile la pulizia e la rende impossibile in casi estremi. Un eccesso di sporcizia può, in alcune situazioni, danneggiare l'apparecchio.
- ▶ L'apparecchio deve essere pulito regolarmente e i residui del cibo cotto vanno sempre rimossi. La pulizia carente dell'apparecchio può causare la distruzione della superficie, che a sua volta influisce negativamente sulla durata utile dell'apparecchio. Le condizioni dell'apparecchio potranno risultare pericolose e comportare un'infestazione di funghi e di batteri.
- ▶ Pulire periodicamente la guarnizione dello sportello. Se la stessa è molto sporca, lo sportello dell'apparecchio potrebbe non chiudersi correttamente. I mobili da cucina circostanti potrebbero venirci danneggiati.
- ▶ Asciugare accuratamente l'apparecchio e il serbatoio dell'acqua non appena si sono raffreddati.
- ▶ Svuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni utilizzo.
- ▶ Non riempire liquidi infiammabili nel serbatoio d'acqua. Riempire esclusivamente dell'acqua o procedere come descritto al paragrafo «Pulizia e decalcificazione».
- ▶ Spenga il forno prima della pulizia.
- ▶ Se penetra dell'umidità nell'apparecchio, possono danneggiarsi componenti elettriche. Osservi che non penetrino liquidi nell'interno dell'apparecchio, attraverso le fessure d'aerazione.
- ▶ Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi.
- ▶ Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostati.
- ▶ Non utilizzare un raschietto di vetro per lo sportello, potrebbe danneggiarsi, pericolo di lesioni!

34.2 Pulizia e Decalcificazione

34.2.1 Pulizia rapida

Rimuovere gli accessori dall'apparecchio. Riempire il serbatoio dell'acqua.

Versare circa 50 ml di acqua con una goccia di detersivo al centro del vano di cottura nell'incavo. Far funzionare l'apparecchio per almeno 20 minuti in modalità «Cottura a vapore PLUS» a 110°C. Eventualmente adattare il tempo. Poi lavare e asciugare il vano di cottura.

34.2.2 Pulizia periodica

▲WARNING Pericolo d'incendio

► **Rimuovere principalmente sempre i residui di grasso dall'apparecchio, altrimenti questi possono prendere fuoco**

- Pulire periodicamente l'apparecchio e gli accessori. A tal proposito potete rimuovere le guide. Poi, lavare l'apparecchio e il vano di cottura con un panno umettato. Con forte sporco dell'apparecchio può essere utilizzato un detergente dolce.
- In particolare, pulire periodicamente la guarnizione dello sportello in modo che lo sportello si chiuda correttamente.
- Pulire gli accessori, in particolare il serbatoio dell'acqua, con acqua e un detergente delicato, quindi risciacquare con acqua dolce e asciugare gli accessori.
- Prima di chiudere lo sportello, asciugare l'apparecchio e il vano interno.

34.2.3 Prima e dopo lunghi periodi di non utilizzo


È importante pulire accuratamente l'apparecchio prima di un lungo periodo di inutilizzo e soprattutto asciugare bene il serbatoio dell'acqua. Se poi si desidera utilizzare nuovamente l'apparecchio, procedere come descritto al paragrafo «Primo utilizzo».

34.2.4 Funzione di decalcificazione/pulizia

A seconda della durezza dell'acqua, si consiglia di decalcificare l'apparecchio una volta ogni 6-8 settimane.



Il promemoria di decalcificazione integrato vi ricorda inoltre di eseguire la decalcificazione,





in quanto il simbolo  sul display lampeggia e l'apparecchio emette dei suoni. L'allarme può essere tacitato premendo un qualsiasi tasto, ma al prossimo utilizzo dell'apparecchio verrete ricordati di nuovo. L'avviso viene resettato solo dopo aver utilizzato ed eseguito la funzione di decalcificazione/pulizia.

1. Rimuovere il serbatoio dell'acqua. Riempirlo con una miscela di acqua e acido citrico (5%). Reinserire il serbatoio dell'acqua.

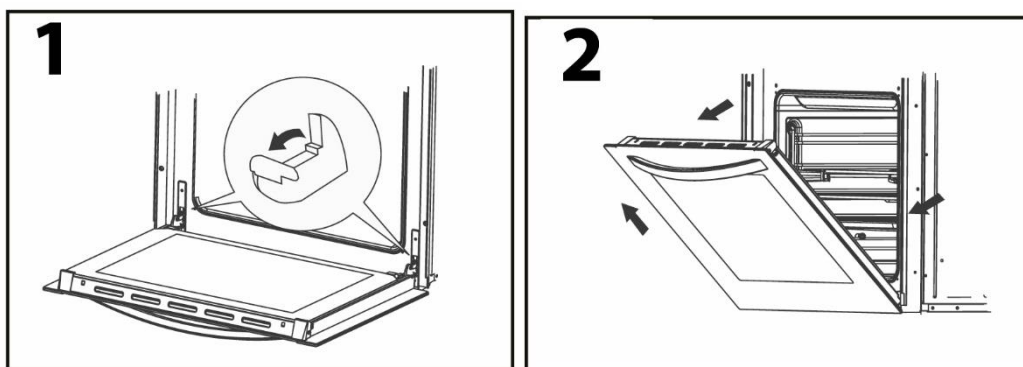


2. Selezionare la funzione di decalcificazione/pulizia  e confermare con il tasto . Ora viene visualizzato C01.

3. Se l'indicatore  lampeggia e l'apparecchio emette dei suoni, allora riempire dell'acqua fresca nel serbatoio. Reinserire il serbatoio e confermare con il tasto . Adesso viene visualizzato CO2.
4. I residui di calcare vengono risciacquati all'interno dell'apparecchio. L'operazione è terminata, quando l'apparecchio visualizza «END».
5. Attendere finché l'apparecchio si è raffreddato e poi pulire l'interno dell'apparecchio.

34.2.5 Rimozione dello sportello

- Lo sportello può essere pulito con un detergente dolce e acqua.
- Per pulirlo meglio, lo sportello può essere rimosso.
- A tal proposito, aprire al massimo lo sportello (1). Poi ribaltare in su l'archetto di sicurezza il più possibile (1a → 1b). Tenere fisso lo sportello dalla maniglia e rimuoverlo verso l'alto fuori dalla guida. (2). Ora potete pulire lo sportello. Infine asciugarlo accuratamente. Reinserire le cerniere dello sportello dall'alto verso il basso nella guida. Poi riabbassare l'archetto di sicurezza e chiudere lo sportello. Verificare se lo sportello è montato fisso.



35 Eliminazione malfunzionamenti

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla localizzazione di malfunzionamenti e sulla loro eliminazione. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

35.1 Indicazioni di sicurezza

▲VORSICHT Attenzione

- ▶ Riparazioni su apparecchi elettrici dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato, addestrato dal produttore.
- ▶ Con riparazioni inadeguate possono verificarsi gravi pericoli per l'utilizzatore e danni sull'apparecchio.

35.2 Visualizzazione malfunzionamenti

Nel caso di un malfunzionamento verrà visualizzato un codice errore sul display, che descriverà la causa dell'errore.

Display	Descrizione	Rimedio
ER1 ER2	Protezione da surriscaldamento	La protezione da surriscaldamento viene resettata dopo che l'apparecchio si è raffreddato
ER3 ER4	Guasto del relè di temperatura	Si necessita di una prova funzionale. Contattare il servizio di assistenza clienti
ER5 ER6	Guasto del sensore	Contattare il servizio di assistenza clienti

HINWEIS Indicazione

- ▶ Se dopo un periodo di attesa di una certa lunghezza ed un riavvio dell'apparecchio, dovesse comparire ancora la segnalazione del malfunzionamento, l'apparecchio dovrà essere inviato al servizio Clienti per un controllo.

35.3 Cause malfunzionamenti e risoluzione

La seguente tabella aiuta a localizzare e a risolvere malfunzionamenti più lievi.

Malfunzionamento	Possibile causa	Risoluzione
Il programma selezionato non può essere avviato.	La porta dell'apparecchio non è chiusa	Chiudere la porta dell'apparecchio
	Non è stata inserita la spina	Inserire la spina
	L'interruttore di sicurezza non è stato attivato	Attivare l'interruttore di sicurezza
Il cibo non è sufficientemente scongelato, riscaldato ossia cotto allo scadere del tempo impostato.	Il tempo oppure la potenza sono stati selezionati male	Reimpostare il tempo e la potenza Ripetere la procedura

HINWEIS**Indicazione**

- ▶ Se non riesce a risolvere il problema con i passi sopra descritti, la preghiamo di rivolgersi al servizio Clienti.
- ▶ Pulire l'apparecchio prima di spedirlo al Servizio di assistenza clienti.

36 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto



Apparecchi elettrici ed elettronici obsoleti contengono spesso ancora materiali preziosi. Essi contengono però anche sostanze nocive, che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza.

Questi possono nuocere alla salute umana o all'ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato.

Per questo eviti assolutamente di gettare il suo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.

HINWEIS**Indicazione**

- ▶ Si serva dell'area ecologica realizzata nel suo comune di residenza, per la consegna ed il riciclo di apparecchi elettrici o elettronici obsoleti. Si informi eventualmente presso il Suo comune, il Suo servizio di nettezza urbana o presso il suo rivenditore.
- ▶ Si assicuri, che il suo apparecchio obsoleto venga stoccato a prova di bambini, fino al momento della sua rimozione.

37 Garanzia

A partire dalla data di vendita assumiamo per questo prodotto una garanzia di 24 mesi per difetti, riconducibili ad errori di fabbricazione o nelle materie prime.

Ciò non ha alcuna influenza sulle sue pretese di garanzia di legge in conformità al §439 e seguenti del BGB-E.

Non contenute nella garanzia sono i danni, che si sono verificati a causa di un trattamento o un impiego inadeguato, così come i danni, che compromettono solo lievemente il funzionamento o il valore dell'apparecchio.

Inoltre si escludono dalle pretese di garanzia pezzi d'usura, danni dovuti al trasporto, fin tanto questi non siano imputabili alla nostra responsabilità, così come danni, che sono riconducibili a riparazioni non eseguiti da noi.

Questo apparecchio è stato realizzato per un utilizzo in ambito privato (impiego domestico) ed è stato realizzato con una potenza adeguata. Un eventuale utilizzo di tipo commerciale è assoggettabile alla garanzia, solo fintanto il suo utilizzo possa essere confrontato con quello in ambito privato. Non è previsto per un uso che vada oltre questo tipo di utilizzo commerciale. In caso di reclami giustificati, saremo liberi di scegliere se riparare l'apparecchio o se è il caso di sostituirlo con uno privo di malfunzionamenti.

Malfunzionamenti aperti dovranno essere comunicati entro 14 giorni dalla fornitura.

Altre pretese sono escluse. Per far valere una pretesa di garanzia, La preghiamo di mettersi in contatto con noi, prima di reinviarci l'apparecchio (sempre con scontrino d'acquisto!).

38Dati tecnici

Apparecchio	Forno a vapore ad incasso
Nome	SteamMaster E 56
N. articolo	7420
Dati connessione	220-240V, 50/60 Hz
Potenza assorbita	3000 W
Misure esterne (L/H/P)	595 x 455 x 550 mm
Misure vano cottura (L/H/P)	466 x 236 x 411 mm
Peso netto	28,3 kg

Manual del usuario

Horno a vapor encastrable SteamMaster E 56



Ref 7420

39 Manual del usuario

39.1 Generalidades

Lea atentamente la información contenida en este manual para familiarizarse rápidamente con el aparato y poder utilizar sus funciones en toda su capacidad. Su SteamMaster E 56 le servirá durante muchos años si lo trata y conserva adecuadamente. Le deseamos una gran satisfacción durante el uso.

39.2 Información acerca de este manual

El manual de instrucciones forma parte integrante del Cocina de inducción (en lo sucesivo denominado aparato) y le proporciona instrucciones importantes para la puesta en marcha, la seguridad, el uso previsto y la conservación del aparato.

El manual del usuario debe guardarse siempre a mano, cerca del aparato. Debe ser leído y utilizado por la persona encargada de:

- la puesta en marcha,
- operación,
- resolución de fallos y/o
- limpieza

del aparato. Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro y facilítelo a las terceras personas que vayan a utilizarlo en el futuro.

39.3 Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

▲GEFAHR

Peligro

Una advertencia de este nivel de peligro designa una situación peligrosa.

Si la situación peligrosa no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.

- ▶ Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar el peligro de muerte o de lesiones graves a personas.

▲WARNING

Advertencia

Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones graves.

- ▶ Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

▲VORSICHT

Precaución

Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones de gravedad moderada a leve.

- ▶ Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

HINWEIS

Nota

Esta indicación designa información adicional que facilitará el manejo de la máquina.

39.4 Limitación de responsabilidad

La información técnica contenida, datos e indicaciones contenidos en el presente manual para la instalación, operación y conservación se corresponden con los últimos avances técnicos en el momento de la impresión y se publican teniendo en cuenta nuestra experiencia y conocimientos hasta ese momento. Por este motivo no nos hacemos responsables de las indicaciones, ilustraciones o descripciones contenidas en el presente manual del usuario. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por:

- desobedecimiento de las instrucciones
- uso indebido
- reparaciones indebidas
- modificaciones técnicas, modificaciones del aparato
- uso de piezas de repuesto no autorizadas

No se recomienda realizar modificaciones en el aparato y no están cubiertas por la garantía. Las traducciones se realizan a nuestro buen saber y entender. No nos hacemos responsables de ningún error de traducción, incluso si la traducción hubiera sido realizada por nosotros o por orden nuestra. Por tanto, sólo el texto original en alemán tendrá carácter vinculante.

39.5 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor. Braukmann GmbH se reserva todos los derechos, incluida la reproducción fotomecánica, la publicación y distribución mediante procedimientos especiales (p.ej. procesamiento de datos, soporte de datos y redes de datos), ya sea en su totalidad o en parte.

Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas

40 Seguridad

En este capítulo obtendrá importantes instrucciones de seguridad sobre la manipulación del aparato. Este aparato cumple la normativa de seguridad vigente. No obstante, el uso indebido puede causar lesiones a personas y daños materiales.

40.1 Uso previsto

Este aparato está previsto únicamente para el uso doméstico en habitaciones cerradas, para cocción al vapor,, descongelar, calentar, cocer, asar, confitar, hornear alimentos. Este aparato ha sido diseñado para su uso doméstico o para usos similares, como por ejemplo, en cocinas para empleados de tiendas, oficinas u otros ámbitos comerciales, en explotaciones agrícolas, por clientes de hoteles, moteles u otras instalaciones residenciales, en pensiones con desayuno.

Este aparato únicamente está previsto para su encastre, tenga presentes las instrucciones de montaje.

Cualquier otro uso distinto al aquí previsto se considera un uso indebido del aparato.

▲WARNUNG**Advertencia****Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.**

El uso indebido del aparato o cualquier uso distinto al uso previsto puede entrañar peligro.

- ▶ Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto
- ▶ Los procedimientos descritos en el manual de instrucciones deben obedecerse.

Queda excluida cualquier reclamación de garantía debido a daños derivados del uso no conforme a lo previsto. La responsabilidad recae exclusivamente en el usuario.

40.2 Instrucciones generales de seguridad**HINWEIS****Nota****Para una manipulación segura del aparato, observe las siguientes instrucciones generales de seguridad:**

- ▶ Antes de utilizar el aparato debe leer atentamente las instrucciones de uso. Antes de utilizar el aparato debe revisarlo para detectar posibles daños. Si el aparato presenta daños, no lo ponga en marcha.
- ▶ El aparato no debe utilizarse para secar, calentar o dar calor a animales vivos.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños de a partir de 8 años si estos reciben la supervisión correspondiente o reciben instrucciones sobre el uso seguro del aparato y los peligros resultantes de ello.
- ▶ La limpieza y mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que estos tengan 8 o más años de edad y lleven a cabo dicho uso bajo supervisión de un adulto. Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ El aparato y su cable de alimentación deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ El aparato puede utilizarse por personas con merma en sus capacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia o conocimientos si lo hacen bajo supervisión o se les instruye previamente del uso seguro del aparato y comprenden los peligros resultantes.

- ▶ La reparación del aparato sólo debe ser realizada por el servicio técnico autorizado por el fabricante. De lo contrario, la garantía quedará anulada en caso de sufrir daños. Las reparaciones incorrectas pueden causar riesgos significativos para el usuario.
- ▶ Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.
- ▶ El aparato únicamente debe utilizarse conforme al uso previsto en el presente manual. No deben utilizarse sustancias químicas ni vapor. Este aparato ha sido diseñado para calentar, cocinar y secar alimentos, y no está previsto para su uso industrial ni en laboratorio.
- ▶ El SteamMaster E 56 debe ponerse en marcha sin contacto con otros elementos.
- ▶ **Advertencia:** El aparato no debe colocarse sobre una cocina u otra fuente de calor, ya que así resultaría dañado y la garantía quedaría anulada.
- ▶ El aparato no está previsto para su uso mediante un temporizador o control remoto externo.
- ▶ El SteamMaster E 56 está previsto exclusivamente para el uso doméstico y no para el uso comercial.
- ▶ El SteamMaster E 56 es apto exclusivamente para cocinar, descongelar y asar al vapor alimentos.
- ▶ El aparato no debe limpiarse con un limpiador de vapor.
- ▶ No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos ni lo coloque en el lavavajillas.

HINWEIS**Nota**

- ▶ Si el depósito de agua está dañado no debe utilizarse. Peligro de lesiones físicas. El aparato puede sufrir daños.
- ▶ En el depósito de agua debe utilizarse exclusivamente agua potable o destilada.
- ▶ No colocar ningún objeto sobre la puerta abierta.
- ▶ Para desconectar el aparato de la toma de alimentación eléctrica, no tire del cable sino del enchufe. No transporte el aparato tomándolo por el cable.

40.3 Fuentes de peligro

40.3.1 ¡Peligro de quemaduras! & y peligro de escaldamiento

⚠️ WARNUNG**ADVERTENCIA**

El alimento calentado en este aparato, los utensilios de cocina utilizados, así como la superficie del aparato pueden calentarse mucho. En la parte delantera del aparato, entre la puerta y el panel de operación, puede salir vapor caliente. También el interior del aparato y junto a la puerta puede quedar vapor caliente tras la cocción.

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para no quemarse o escaldarse usted o a otras personas.

- ▶ Atención: puede salir vapor caliente del aparato. ¡Peligro de escaldamiento!
- ▶ La salida de aire y vapor no debe taparse o de lo contrario, el aparato podría sufrir daños.
- ▶ Si abre la puerta del aparato puede salir vapor caliente que posiblemente apenas esté visible, por lo que debe actuar con precaución. ¡No vierta agua en el compartimento de cocción caliente!

⚠️ WARNUNG**ADVERTENCIA**

- ▶ Si el interruptor de seguridad presenta daños o es manipulado existe peligro de escaldamiento y que quemaduras por el aire caliente. Si la puerta o su junta están dañadas, no debe seguir utilizando el aparato.
- ▶ No fría alimentos en el aparato . El aceite caliente puede dañar los componentes del aparato y los utensilios de cocina y causar quemaduras.
- ▶ Los alimentos, la vajilla y los accesorios se calientan mucho. Utilice un paño de cocina o un guante protector para horno al retirar cualquiera de ellos.
- ▶ En particular el contenido de biberones y potitos de alimentación infantil deberá removerse o agitarse y su temperatura deberá comprobarse previamente para evitar quemaduras.
- ▶ La puerta, las superficies que puedan tocarse o el exterior del aparato pueden calentarse mucho durante el funcionamiento. Estas superficies solo deben tocarse utilizando un paño de cocina o un guante protector para horno.
- ▶ ¡Atención! Al abrir tapas o láminas de recubrimiento puede salir vapor.
- ▶ Advertencia: El aparato y los componentes accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Por tanto, las resistencias y superficies interiores calientes del espacio de cocción no deben tocarse, y deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años, o estos deben permanecer vigilados en todo momento.

40.3.2 Peligro de incendio

▲WARNUNG ADVERTENCIA

El uso indebido del aparato implica un peligro de inflamación del contenido. Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para evitar el peligro de incendio:

- ▶ Nunca debe utilizar el aparato para guardar o secar / calentar materiales inflamables.
- ▶ No caliente alcohol en estado no diluido.
- ▶ El aparato está únicamente previsto para calentar alimentos. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de bolsas de agua caliente, zapatillas, paños de cocina, paños mojados o similares implica un riesgo de lesiones, inflamaciones o incendio.
- ▶ Para reducir el peligro de incendio en el interior del aparato :
 - a) No introduzca en el aparato recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables.
 - b) Los alambres de las bolsas de papel y plástico deben retirarse antes de calentarlas.
 - c) Si sale humo del aparato, apáguelo de inmediato y mantenga cerrada la puerta para extinguir cualquier posible llama que pueda generarse.
 - d) Evite el sobrecalentamiento a largo plazo de aceites y grasas. El aceite o la grasa sobrecalentada puede inflamarse rápidamente. **NO EXTINGA LA LLAMA CON AGUA!**
 - e) No guarde ningún objeto en el interior del aparato . Si no tiene previsto utilizar el aparato, no debe utilizarlo para guardar objetos de papel, utensilios de cocina ni alimentos.
- ▶ **Retire siempre los restos de grasa del aparato, ya que podrían inflamarse.**

40.3.3 Peligro de explosión

▲WARNUNG ADVERTENCIA

El uso indebido del aparato implica peligro de explosión por la sobrepresión generada.

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para evitar el peligro de explosión:

- ▶ Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en envases cerrados, ya que podrían explotar.
- ▶ No caliente huevos en su cáscara, ni crudos ni duros, ya que se corre el riesgo de que exploten incluso después de sacarlos.
- ▶ Los alimentos de piel gruesa, como por ejemplo, las patatas, calabazas enteras, manzanas o castañas deben pincharse con un cuchillo previamente a la cocción en el aparato.

40.3.4 Peligro de electrocución

▲GEFAHR Peligro de muerte por electrocución

El contacto con cables o componentes energizados implica peligro de muerte. Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para evitar el peligro de electrocución:

- ▶ El aparato no puede utilizarse si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños, si no funciona correctamente o se ha caído y sufrido daños. Si el cable de alimentación o el enchufe resultan dañados, éstos deben ser sustituidos por el fabricante o su distribuidor, con el fin de evitar daños.
- ▶ Nunca abra la carcasa del aparato. Si toca cualquier conexión energizada y cambia la disposición del cableado eléctrico o el diseño mecánico existe peligro de electrocución. Además, pueden producirse fallos de funcionamiento en el aparato.
- ▶ No toque ni el aparato ni el cable de alimentación con las manos mojadas.

41 Puesta en marcha

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la puesta en marcha del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

41.1 Instrucciones de seguridad

▲WARNUNG Advertencia

- ▶ Los materiales de embalaje no deben utilizarse como juguetes. Peligro de asfixia.
- ▶ Debido al elevado peso del aparato, el transporte y el desembalaje y colocación debe ser realizado entre dos personas.

41.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte

SteamMaster E 56 incluye los siguientes componentes de fábrica:

- SteamMaster E 56
- Bandeja universal (bandeja recoge grasa/bandeja de repostería)
- Guante protector de horno
- Aspirador de agua • Bandeja perforada • Parrilla
- Manual del usuario

HINWEIS Nota

- ▶ Verifique la integridad del suministro y revíselo para detectar daños visibles.
- ▶ Si detectara cualquier falta o daños en el suministro debidos a un embalaje defectuoso o al transporte debe informar de inmediato al transportista, a la aseguradora y al proveedor.

41.3 Desembalaje

- Para desempaquetar el aparato siga los pasos siguientes:
- Saque el aparato de la caja y elimine el material de embalaje.
- Saque los accesorios que se encuentran en el interior y elimine el material de embalaje.

41.4 Eliminación del embalaje



El embalaje protege al aparato frente a daños ocasionados por el transporte. Los materiales de embalaje han sido seleccionados con una filosofía respetuosa con el medio ambiente e idónea a efectos de una correcta eliminación y, por tanto, son reciclables.

La devolución del embalaje al ciclo de material ahorra materia prima y reduce la generación de residuos. Por tanto, deposite los materiales de embalaje que no necesite en los puntos de recogida "punto verde".

HINWEIS Nota

- ▶ Si fuera posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía para poder embalar el aparato adecuadamente en caso de que requiera hacer uso de la garantía.

41.4.1 Requisitos que debe reunir el lugar de montaje

Para garantizar el funcionamiento seguro y correcto del aparato, el lugar de colocación debe cumplir los siguientes requisitos:

- El aparato debe colocarse sobre una superficie sólida, plana, horizontal y resistente al calor, con suficiente capacidad portante para el aparato y los alimentos más pesados que podrían ser preparados en aparato.
- El lugar de colocación debe quedar fuera del alcance de los niños, para que no puedan tocar la superficie caliente del aparato.
- El aparato no es apto para su encastre en una pared o en un armario empotrado.
- No coloque el aparato en un lugar demasiado cálido, húmedo o con presencia de agua ni cerca de materiales inflamables.
- Este aparato está únicamente previsto para su encastre en un armario, y nunca como aparato independiente ni para ser colocado en un armario cerrado.
- La colocación y montaje del presente aparato en lugares no estacionarios (p.ej. barcos) debe ser realizado por personal técnico autorizado, con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos para el uso seguro de este aparato.

41.5 Conexión eléctrica

Para que el aparato funcione con seguridad y correctamente debe observar las siguientes indicaciones al establecer la conexión eléctrica:

- Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de especificaciones con las de la red eléctrica doméstica. Estos datos deben coincidir para evitar daños en el aparato.
- En caso de duda, consulte a su servicio técnico eléctrico.
- La conexión del aparato a la red eléctrica debe realizarse mediante un cable alargador arrollado, de 3 metros de longitud como máximo y una sección recta de 1,5 mm². El uso de regletas de conexiones o ladrones con varias tomas está prohibido, por el peligro de incendio.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no resulta dañado y que no se tiende bajo el aparato ni sobre superficies calientes o de bordes afilados.
- Es necesario proteger la toma de alimentación mediante un interruptor diferencial de 16 A, separado de otros consumidores.
- Si no es posible acceder al enchufe después del montaje, debe instalarse en la conducción un disyuntor que separe todos los polos con una separación mínima de 3 mm.
- La seguridad eléctrica del aparato solo se asegurará si se conecta un sistema de protección frente a sobrecargas. En caso de duda, avise al electricista autorizado para que revise la instalación doméstica. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por falta de protección o protección interrumpida.

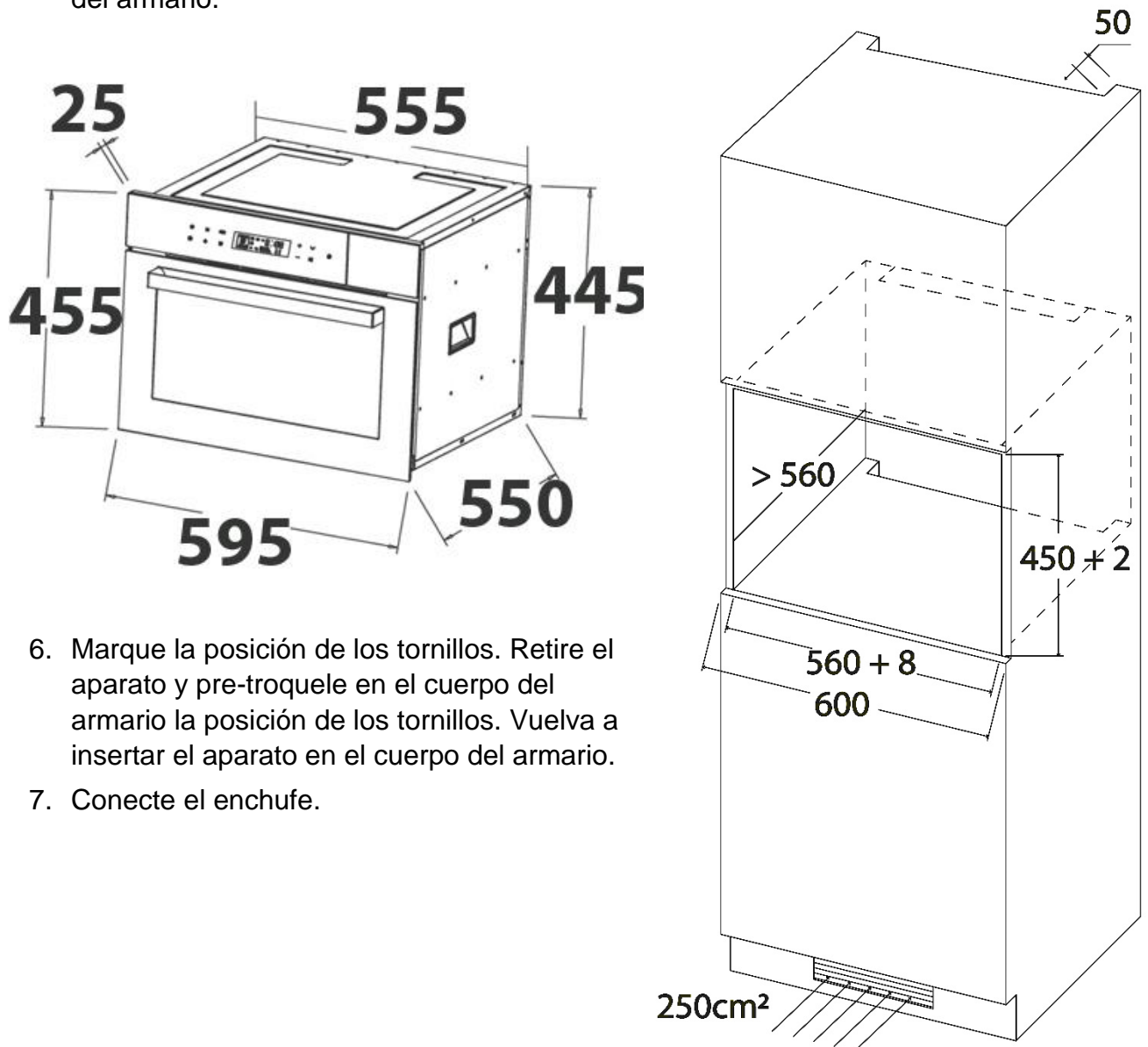
41.6 Instrucciones de montaje

El aparato puede montarse en un armario de pared de 600 mm de ancho.

Detrás del armario deben dejarse 50 mm de espacio libre.

Se necesita una ranura de ventilación grande, de 250 cm² para que se alimente suficiente aire fresco y pueda disiparse el aire caliente al exterior.

1. Inserte el aparato empujando lentamente por la parte central en el cuerpo del armario de cocina.
2. Evite que el cable de alimentación quede aplastado o retorcido.
3. Compruebe el espacio libre del aparato por la parte superior e inferior del mismo con respecto al cuerpo del armario en los lugares en los que se encuentran los orificios para los tornillos.
4. Abra la puerta del aparato.
5. Ajuste, si fuera preciso, la distancia del aparato con respecto al cuerpo del cuerpo del armario.



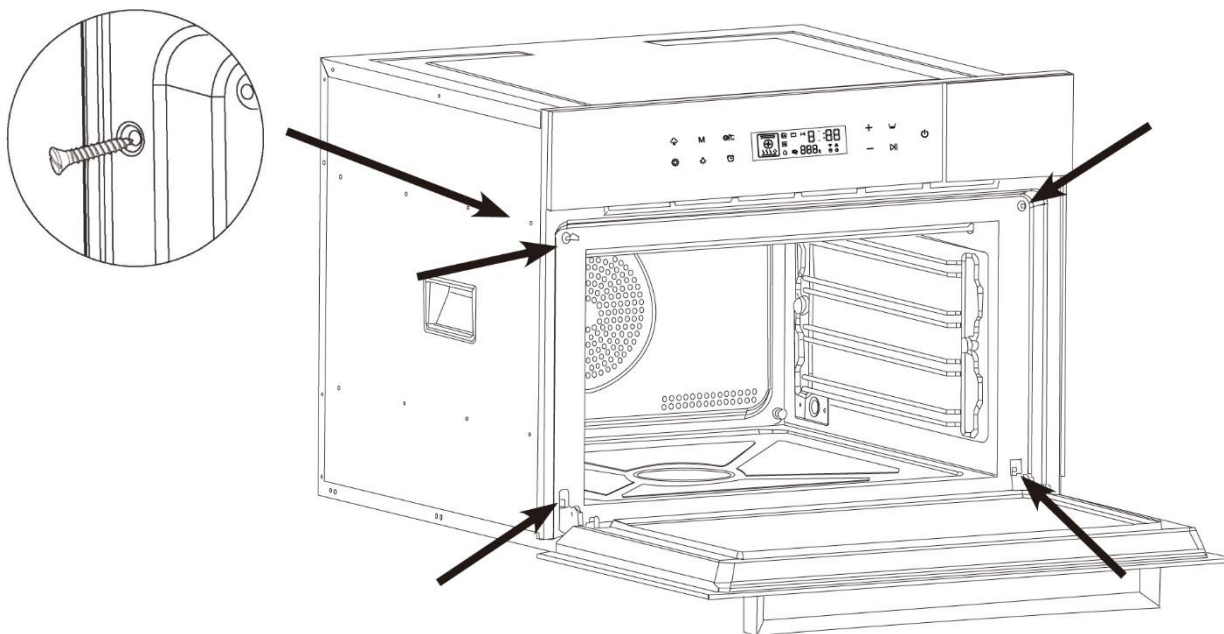
6. Marque la posición de los tornillos. Retire el aparato y pre-troquele en el cuerpo del armario la posición de los tornillos. Vuelva a insertar el aparato en el cuerpo del armario.
7. Conecte el enchufe.

8. Coloque los tornillos en los orificios del aparato y apriételos.

HINWEIS

Nota

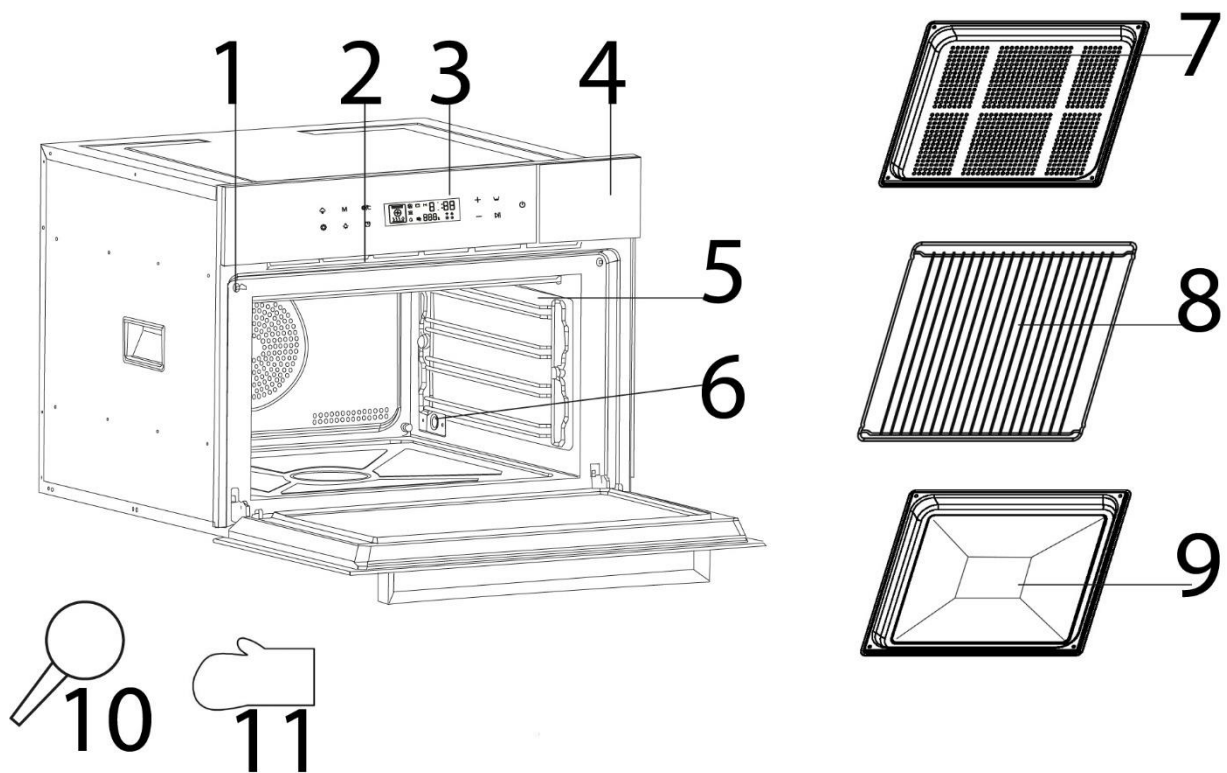
► El aparato debe instalarse conforme a las instrucciones de montaje.



42 Estructura y funciones

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la estructura y el funcionamiento del aparato.

42.1 Vista general



- 1 Seguro de la puerta
- 2 Salida de aire y vapor
- 3 Panel de operación
- 4 Tapa del depósito de agua
- 5 Carriles
- 6 Salida de agua

- 7 Chapa perforada
- 8 Parrilla
- 9 Bandeja universal
- 10 Aspirador de agua
- 11 Guante de protección de horno

HINWEIS

Nota

- ▶ El aparato debe utilizarse únicamente con el depósito de agua correctamente colocado.
- ▶ El ventilador puede seguir funcionando por inercia para enfriar el aparato.
- ▶ Si ha llenado el depósito de agua al máximo, puede generarse vapor (a 100 °C) hasta durante una hora.
- ▶ Rellene únicamente agua fría en el depósito de agua.
- ▶ La superficie exterior del compartimento de encastre puede calentarse mucho.

42.2 Accesorios

Parrilla

Puede utilizar la parrilla en las funciones de grill y aire caliente.

Bandeja universal (bandeja recogegrasa/bandeja de pastelería)

Puede utilizar la bandeja universal para realizar repostería o como bandeja recogegrasa, solo tiene que insertarla luego en la ranura de inserción más baja. No pose la bandeja sobre la parte inferior.

Bandeja perforada

Para las funciones de cocinado al vapor puede utilizar la bandeja perforada. Recomendamos colocar debajo la bandeja universal como bandeja recogegrasa.

Depósito de agua

El depósito de agua debe utilizarse en todas las funciones con vapor y debe estar lleno. Antes del uso, retire el depósito de agua y llénelo de agua del grifo o agua destilada. Vuelva a colocar el depósito de agua.

Aspirador de agua

Utilice el aspirador de agua para aspirar el agua que permanece en el espacio de cocción.

42.3 Ajustes de seguridad



42.3.1 Señales de aviso en el aparato

▲VORSICHT Precaución

¡Peligro debido a una superficie caliente!

En la parte superior se encuentra una señal de peligro debido a superficies calientes. El aparato puede estar muy caliente en esta superficie.

- ▶ No tocar la superficie caliente del aparato. ¡Existe peligro de quemaduras!
- ▶ No poner objetos sobre el aparato.

42.3.2 Enclaves de cierre

Los enclaves de cierre de la puerta tienen un dispositivo de seguridad, el cual impide el funcionamiento del aparato cuando la puerta se encuentra abierta.

▲VORSICHT Precaución

Peligro por vapor

Si este dispositivo de seguridad está defectuoso o es inhibido, colóquese usted y a otras personas en exposición directa al vapor.

- ▶ No poner en funcionamiento si el dispositivo de seguridad estuviera defectuoso.
- ▶ No desactivar el dispositivo de seguridad.

◆ Apertura de la puerta

Abra la puerta del aparato por el asa. Si el aparato estuviera funcionando, el programa de cocción se interrumpiría.

HINWEIS**Nota**

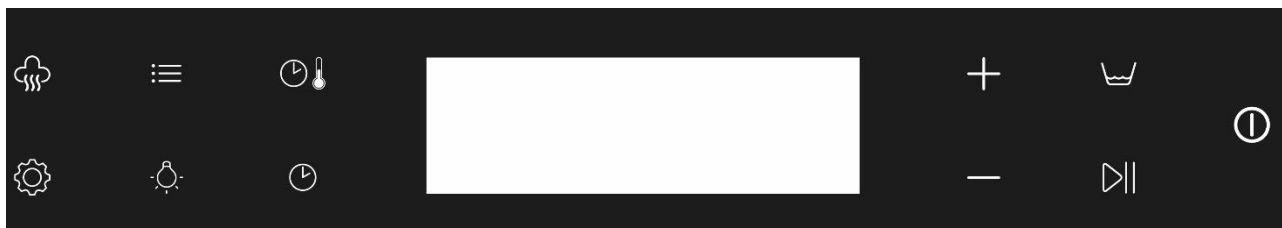
- ▶ Deje la puerta abierta un momento antes de introducir la mano en el interior de la cámara de cocción para que el calor acumulado & vapor pueda escapar.
- ▶ Evite que el pelo o cualquier prenda de ropa queden atrapados en la puerta.







◆ Cierre de la puerta







Cierre la puerta hasta escuchar que los enclaves se hayan encajado. En caso de haber interrumpido un programa al abrir la puerta, se reanudará automáticamente el programa de cocción actual.

42.4 Placa de especificaciones

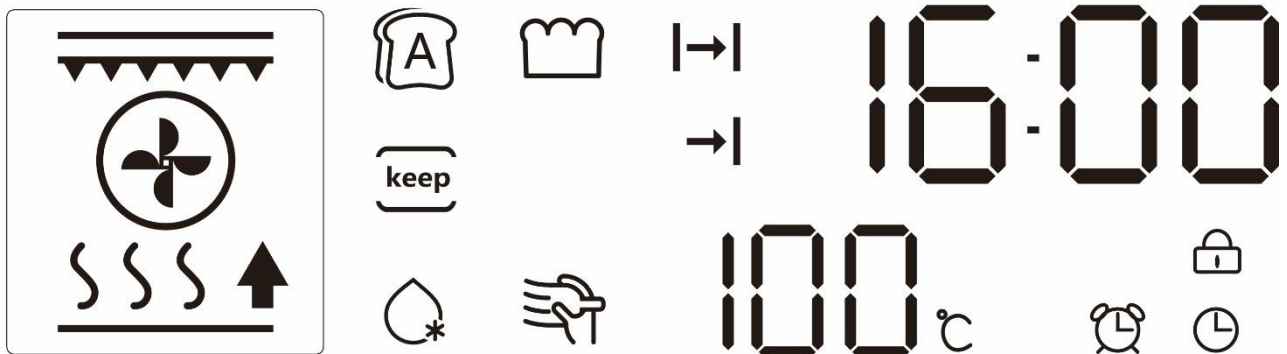
La placa de especificaciones con los datos de conexión y de potencia se encuentra en la parte trasera del aparato.

42.5 Panel de operación y mandos**42.5.1 Panel táctil**

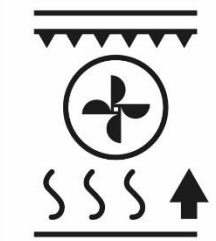



	Asistente de vapor. Durante las funciones de recirculación/aire caliente/grill puede agregarse la función de cocción al vapor. Hay 3 niveles de diferente intensidad.
	Cocción multietapa. En esta función es posible programar hasta dos secuencias de cocción sucesivas.
	Selección de función. Para cambiar de unas funciones a otras. Pulse una vez para acceder a la selección de funciones y luego vuelva a pulsar de nuevo o utilice el botón + / -.
	Enciende o apaga la iluminación. La iluminación vuelve a apagarse automáticamente.
	Cambio entre temperatura y temporizador (Timer) Ajuste de la temperatura y del tiempo de cocción.
	Ajuste de la hora, la función de minutero de cocina y la cocción temporizada. Mantener pulsado para apagar el sonido de los botones (mute).






+	Aumentar el valor
-	Reducir el valor
	Indicación de que es necesario rellenar agua en el depósito. Indicación de que el depósito de agua no está colocado. Rellenar agua, colocar el depósito y pulsar el botón  para confirmar.
	<p>4. Arranque 5. Pausa</p> <p>6. Bloqueo para niños Mantener pulsado el botón  para la activación/desactivación del bloqueo para niños. El símbolo del candado  se muestra en la pantalla cuando el bloqueo para niños está activado.</p>
	Mantener pulsado para encender o apagar. Pulsar para interrumpir la función seleccionada.

42.5.2 Indicación en pantalla



En la pantalla se muestran distintas indicaciones que se explican brevemente a continuación:

		Indica el modo de funcionamiento/la función seleccionada. Para más información, consulte «Modos de funcionamiento»
		Tiempo de cocción
		Fin de la cocción temporizada

	Indicación de hora y tiempo (de las 00:00 a las 23:59)
	Indicación de la temperatura. °C parpadea en la pantalla hasta alcanzar la temperatura seleccionada. A continuación, sonará una señal acústica. El aparato mantiene la temperatura seleccionada.
	El símbolo del minuterero de cocina se muestra cuando se activa el minuterero de cocina.
	Símbolo de la hora
	El símbolo del candado se muestra cuando se activa el bloqueo para niños.

43 Operación y funcionamiento

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la operación y el funcionamiento del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

▲ WARNUNG

Advertencia

- ▶ No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento para poder reaccionar rápidamente ante los peligros.

43.1 Instrucciones básicas de la cocción

- La potencia y el tiempo necesario para cocer/calentar depende, entre otras variables, de la temperatura final deseada, de la cantidad, del tipo y del estado de la comida.
- Pinche o corte los alimentos que tengan peladuras consistentes, como tomates, salchichas, patatas, berenjenas, para evitar que el posible vapor que se pueda producir en su interior no los haga explotar.
- La puerta del aparato debe abrirse lo menos posible durante el uso y deben retirarse los utensilios que no se utilicen del espacio de cocción.

43.2 Consejos sobre los utensilios de cocción

Durante la cocción al vapor, el utensilio de cocción debe ser apto para soportar una temperatura de 150 °C. Durante la cocción por aire caliente, el utensilio de cocción debe ser apto para soportar una temperatura de 250 °C.

No ponga ni coloque ningún objeto en la base del espacio de cocción. Coloque los carriles y utilice los accesorios.

43.3 Ajuste de la hora

Si ha conectado el enchufe, la indicación «00:00» parpadea en la pantalla. Mediante



y se ajusta la hora. Puede mantener pulsados estos botones para cambiar la hora

rápidamente. Después de realizar el ajuste, confirme pulsando el botón

Puede ajustar la hora mostrada cuando lo desee. Para ello, pulse una vez el botón y ajuste la hora tal y como se explica.

43.4 Primer uso









Retire todos los accesorios del aparato. Rellene el depósito de agua hasta la marca MAX de agua del grifo.

1. Utilice la función de cocción al vapor durante 20 minutos a 100 °C.
2. Deje enfriar el aparato y seque el compartimento de cocción.
3. Utilice el aparato durante 30 minutos con la función de recirculación a 220 °C.
4. Posiblemente se expulsarán los residuos de producción. Esto se considera normal. Espere hasta que el aparato haya enfriado del todo. Elimine el agua ya fría.

43.5 Uso

43.6 Modos de funcionamiento/funciones

Símbolo	Función	Temperatura estándar en °C	Intervalo de temperatura en °C	Tiempo preajustado en minutos
*	Calor arriba y abajo	180	50-220 **	20
*	Aire de recirculación	160	50-220 **	20
*	Aire abajo + aire caliente	220	50-220 **	20
*	Función de parrilla	220	50-220 **	20
*	Calor arriba + grill	220	50-250 **	20
*	Grill + aire de recirculación	210	50-220 **	20

	Aire caliente	180	50-250 **	20
	Cocción al vapor	100	50-100 ***	20
	Cocción al vapor PLUS	110	101-250 ***	20
	Horneado de pan	Paso 1: Aire caliente 30 Paso 2: 180 calor arriba y abajo		Paso 1: 40 Paso 2: 28
	Mantenimiento del calor	60	60-80 ***	20
	Descongelado	50	50-60 ***	20
	Fermentado (para cocer masa de levadura / hacer yogur)	30	30-80 ***	20
	Eliminación de la cal/Limpieza	-		-

* Puede utilizarse el asistente de vapor

** Ajuste de temperatura en intervalos de 5 °C



*** Ajuste de temperatura en intervalos de 1 °C

HINWEIS



Nota

- ▶ El aparato precalienta mediante la función de recirculación. Al alcanzarse la temperatura deseada, la función de recirculación vuelve a apagarse.
- ▶ Atención: Si detiene antes de tiempo funciones con cocción al vapor o asistente de vapor, seguirá fluyendo agua a las tuberías. Si vuelve a utilizar el aparato, esta agua fluirá al compartimento de cocción.

43.7 Ajuste individual/arranque rápido

Mantenga pulsado el botón  para activar el aparato. Pulse el botón de función  y seleccione la función deseada; se mostrará la temperatura estándar correspondiente.

43.7.1 Ajuste de temperatura

Pulse  una vez para que la indicación de temperatura en pantalla parpadee y luego ajuste la temperatura deseada pulsando $+$ y $-$. Para un arranque rápido sin ajuste de tiempo, arranque finalmente mediante .




HINWEIS

Nota

- ▶ La temperatura puede adaptarse en cualquier momento durante el proceso de cocción.

Para la cocción con ajuste de tiempo individualizado, siga los pasos que se indican a continuación:

43.7.2 Ajuste del temporizador

Pulse  de nuevo y  se iluminará y la indicación de tiempo parpadeará en la pantalla. A continuación, ajuste mediante $+$ y $-$ el tiempo de cocción deseado y arranque el aparato pulsando .

HINWEIS




Nota

- ▶ Cuando arranque la función se iniciará la cuenta atrás del temporizador.
- ▶ La cuenta atrás puede adaptarse en cualquier momento durante el proceso de cocción.
- ▶ Al finalizar el tiempo de cocción se muestra el mensaje «END».

43.8 Funciones adicionales

43.8.1 Función de minutero de cocina

Si ha activado el aparato, seleccionado y activado la función y la temperatura deseadas, puede utilizar adicionalmente la función de minutero de cocina.

Para ello, pulse  (durante el proceso de cocción, pulsar 1 vez, antes del proceso de cocción, pulsar 2 veces) y el símbolo del minutero de cocina  parpadeará en pantalla. A continuación, ajuste el tiempo deseado en el minutero de cocina utilizando $+$ y $-$. El minutero de cocina finalizará y sonará al terminar el tiempo emitiendo una señal continua hasta que se interrumpa la alarma pulsando .

HINWEIS

Nota






- ▶ Puede utilizar el minutero de cocina, por ejemplo, si después de iniciar el proceso de cocción todavía desea agregar más ingredientes.

- El minuterero de cocina puede adaptarse en cualquier momento durante el proceso de cocción.

43.8.2 Cocción temporizada




Puede programar la hora a la que un proceso de cocción ha de estar listo. Es decir, puede determinar el «fin» del proceso de cocción. El aparato arrancará el proceso de cocción para que finalice a la hora deseada.

Seleccione una función, su temperatura y tiempo de cocción.

A continuación, pulse  tres veces,  parpadeará en la pantalla y usted podrá programar el fin de la cocción. Pulsando  y , ajuste la hora deseada y luego confirme mediante .


Ejemplo:


Usted desea utilizar la función de recirculación a 180 °C con un tiempo de cocción de 30 minutos. Actualmente son las 13:00 h. Pero el proceso de cocción debe estar listo a las 14:00 h.


Seleccione la función de recirculación , ajuste la temperatura a 180 °C y el temporizador para el tiempo de cocción a 30 minutos. A continuación, pulse tres veces  y ajuste la hora final deseada a 14:00 h y confirme mediante .


43.8.3 Cocción multietapa

Seleccione la primera función deseada, ajuste la temperatura y el tiempo de cocción

deseados y arranque pulsando . Si el aparato ha iniciado la primera función, pulse

 para iniciar la cocción multietapa. A continuación, ajuste la segunda función deseada, ajusta la temperatura y el tiempo de cocción deseados. Confirme mediante

. Después de la primera función se ejecutará automáticamente la segunda función con los ajustes deseados.


Si pulsa  puede ver el ajuste seleccionado para la primera y la segunda función.

43.8.4 Asistente de vapor



En las funciones de recirculación de aire/aire caliente/grill puede activarse el asistente de vapor.

Hay 3 niveles de intensidad, cuanto más alto sea el nivel, más cantidad de vapor se

generará. Pulse el botón  para conectar adicionalmente el asistente de vapor.

Pulsando varias veces el botón  ajuste la intensidad. También puede cambiar la intensidad en cualquier momento durante el proceso de cocción.

43.8.5 Bloqueo para niños

Para activar/desactivar el bloqueo para niños, mantenga pulsado . El símbolo del candado  se muestra en la pantalla cuando el bloqueo para niños está activado.

44 Limpieza y conservación

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la limpieza y la conservación del aparato. Tenga presentes las instrucciones y daños por limpieza incorrecta del aparato y asegúrese de que el aparato funciona sin errores.

44.1 Instrucciones de seguridad

▲VORSICHT Precaución

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad antes de comenzar a limpiar el aparato:

- ▶ El espacio de cocción se calienta mucho después del uso. Peligro de quemaduras. Espere hasta que el aparato enfríe.
- ▶ Después del uso debe limpiar el espacio de cocción en cuanto enfríe. Si espera demasiado, será más difícil llevar a cabo la limpieza e incluso, la hará imposible. Si se acumula demasiada suciedad el aparato podría sufrir daños.
- ▶ El aparato debe limpiarse periódicamente y los restos de comida cocinada deben eliminarse. La falta de higiene del aparato puede destruir la superficie que, a su vez, puede mermar la vida útil del aparato y hacer peligrar el funcionamiento del aparato, así como generar una acumulación de hongos y bacterias.
- ▶ Limpie la junta de la puerta periódicamente. Si esta presenta una suciedad acusada, a lo mejor no puede cerrarse correctamente. Los muebles de cocina adyacentes pueden sufrir daños.
- ▶ Seque el aparato y el depósito de agua a fondo cuando se hayan enfriado.
- ▶ Vacíe el depósito de agua después de cada uso.
- ▶ No rellene el depósito de agua de líquidos inflamables. Rellene exclusivamente agua o bien, proceda tal y como se explica en el apartado «Limpieza y eliminación de cal».
- ▶ Antes de limpiar el aparato debe apagarlo.
- ▶ Si la humedad penetra en el aparato, sus componentes electrónicos pueden resultar dañados. Evite que caiga líquido en el interior del aparato, a través de las ranuras de ventilación.
- ▶ No utilice limpiadores agresivos ni disolventes.
- ▶ No elimine la suciedad incrustada mediante la fuerza, utilizando objetos duros.
- ▶ No utilice rasquetas para la puerta, ya que podría dañarla y sufrir lesiones físicas.

44.2 Limpieza y eliminación de cal

44.2.1 Limpieza rápida

Retire los accesorios del aparato. Rellene el depósito de agua.

Agregue unos 50 ml de agua con una gota de lavavajillas en la parte central del compartimento de cocción, en la parte hundida. Ponga en marcha el aparato durante 20 minutos como mínimo en modo de cocción al vapor PLUS a 110 °C. Ajuste este tiempo, si fuera preciso. A continuación, limpie y seque el compartimento de cocción.

44.2.2 Limpieza periódica

▲WARNING Peligro de incendio

► **Retire siempre los restos de grasa del aparato, ya que podrían inflamarse.**

- Limpie periódicamente el aparato y sus accesorios. Para ello, puede retirar los carriles. A continuación, limpie el aparato incluido el compartimento de cocción con un paño humedecido. Si el aparato presenta mucha suciedad, puede utilizar un lavavajillas suave.
- Limpie especialmente la junta de la puerta periódicamente para que cierre correctamente.
- Limpie los accesorios, sobre todo el depósito de agua, con agua y un lavavajillas suave; luego, enjuague los accesorios bajo el agua corriente y séquelos.
- Seque completamente el aparato y el compartimento interior antes de cerrar la puerta.


44.2.3 Desuso prolongado

Es importante que, si no tiene previsto utilizar el aparato durante mucho tiempo, lo limpie a fondo, y secando completamente, en particular el depósito de agua. Si desea volver a utilizar el aparato, proceda tal y como se explica en «Primer uso».



44.2.4 Función de eliminación de cal/limpieza



En función de la dureza del agua, debe eliminar la cal del aparato cada 6 a 8 semanas.

La alarma de recordatorio de eliminación de cal integrada le recordará este aspecto al

parpadear  en pantalla y emitir el aparato una señal acústica. La alarma puede apagarse pulsando cualquier tecla. Pero volverá a saltar cuando vuelva a utilizar el aparato. Solo después de utilizar la función de eliminación de cal/limpieza se restablecerá la alarma.

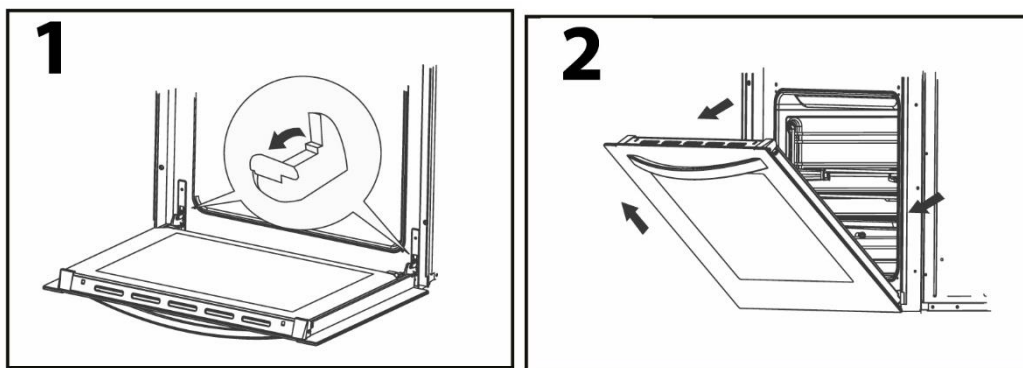
1. Retire el depósito de agua. Llénelo con una mezcla de agua y ácido cítrico (5 %). Vuelva a colocar el depósito de agua.

2. Seleccione la función de eliminación de cal/limpieza  y confirme con . A continuación, se muestra la indicación C01.

-
3. Si la indicación  parpadea y el aparato emite una señal acústica, rellene el depósito de agua corriente. Vuelva a colocar el depósito y confirme pulsando . Ahora se mostrará C02 en pantalla.
4. Los restos de cal se enjuagarán en el compartimento interior del aparato. Cuando el aparato muestra la indicación «END» habrá finalizado el proceso.
5. Espere hasta que el aparato haya enfriado y limpie el compartimento interior del mismo.

44.2.5 Retirada de la puerta.

- Puede limpiar la puerta utilizando un limpiador suave con agua.
- Para facilitar la limpieza puede retirar la puerta.
- Para ello, abra la puerta al máximo (1). A continuación, pliegue el perno de seguridad hacia arriba en lo posible (1a → 1b). Sostenga la puerta por la empuñadura y retírela de la guía desplazándola hacia arriba. (2). Ahora puede limpiar la puerta. A continuación, secar a fondo. Vuelva a colocar las bisagras de la puerta de arriba a abajo en la guía. A continuación, vuelva a plegar hacia abajo el perno de seguridad y cierre la puerta. Asegúrese de que la puerta está fija.



45 Resolución de fallos

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la localización y resolución de fallos del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

45.1 Instrucciones de seguridad

▲VORSICHT Precaución

- ▶ Las reparaciones de aparatos eléctricos y electrónicos solo deben realizarse por personal técnico autorizado e instruido por el fabricante.
- ▶ Una reparación indebida podría poner en grave peligro al usuario y causar daños en el aparato.

45.2 Indicaciones de avería

En caso de fallo, la pantalla presenta un código de error que describe la causa del fallo.

Indicación	Descripción	Solución
ER1 ER2	Protección frente a sobrecalentamiento	La protección frente a sobrecalentamiento se repone al enfriar el aparato
ER3 ER4	Fallo del relé de temperatura	Es necesario una comprobación de funcionamiento. Avise al servicio técnico
ER5 ER6	Fallo del sensor	Avise al servicio técnico

HINWEIS

Nota

- ▶ Si con los pasos que se indica más arriba no consigue solucionar el problema, diríjase al servicio de atención al cliente.

45.3 Causas y subsanación de averías

La siguiente tabla proporciona ayuda durante la localización y reparación de pequeños fallos.

Fallos	Posible causa	Subsanación
El programa seleccionado no se inicia.	La puerta del aparato no está cerrada	Cerrar la puerta del aparato
	El enchufe no está conectado a la corriente	Conectar el enchufe
	El fusible no está conectado	Conectar el fusible
Al finalizar el tiempo seleccionado, el alimento no está suficientemente descongelado, caliente o cocido.	Se ha seleccionado un tiempo o una potencia errónea	Ajustar un nuevo tiempo y potencia Repetir el proceso

HINWEIS

Nota

- ▶ Si con los pasos que se indica más arriba no consigue solucionar el problema, diríjase al servicio de atención al cliente.
- ▶ Limpie el aparato antes de enviarlo al servicio técnico.

46 Eliminación del aparato usado



Los productos eléctricos y electrónicos usados contienen materiales reutilizables. No obstante, también contienen materiales nocivos, necesarios para su funcionamiento y seguridad. En la basura doméstica, o ante la manipulación indebida, puede ponerse en peligro la salud humana y el medio ambiente. Por tanto, no debe depositar su aparato usado en ningún caso junto con la basura doméstica

HINWEIS

Nota

- ▶ Utilice el puesto de recogida más cercano para devolver y reciclar los aparatos electrónicos usados. Infórmese, si fuera preciso, en su ayuntamiento, en el servicio de recogida de basura o en su distribuidor.
- ▶ Guarde su aparato usado, protegido frente al acceso de los niños, para su eliminación

47 Garantía

Otorgamos para este producto, 24 meses de garantía a contar desde la fecha de venta por defectos de fabricación o de material. Su derecho legal de reclamación de garantía, de conformidad con el §439 ss. de la ley BGB-E alemana permanecen invariables.

En la garantía no se incluyen daños resultantes de la manipulación o el uso indebidos, ni aquellos daños que impidan el correcto funcionamiento o disminuyan el valor del aparato en lo más mínimo. Además, no nos hacemos responsables en cuanto a la garantía en relación a los componentes desgastados, daños de transporte, siempre que no seamos responsables, así como daños no atribuibles a las reparaciones realizadas por nosotros. Este aparato es apto para el uso doméstico y sus características de diseño y potencia así lo confirman. Cualquier uso industrial o comercial restringe el derecho a garantía en la medida en que el aparato haya sido sometido a esfuerzo equivalente al uso doméstico. El aparato no está previsto para el uso industrial. En caso de reclamaciones legítimas, enviaremos el aparato defectuoso, a nuestra discreción, a reparar o a sustituir por un aparato sin defecto. Los defectos detectados deben notificarse en un plazo de 14 días a partir de la fecha de suministro. Queda excluida cualquier otra reclamación de garantía.

Para hacer valer una declaración de garantía, antes de devolver el aparato (siempre con presentación del recibo de compra), póngase en contacto con nosotros.

48 Datos técnicos

Aparato	Horno a vapor encastrable
Denominación	SteamMaster E 56
Nº de art.	7420
Conexión	220-240V, 50/60 Hz
Consumo de potencia	3000 W
Dimensiones exteriores (An/H/P)	595 x 455 x 550 mm
Medidas de la cámara de cocción (An/H/P)	466 x 236 x 411 mm
Peso neto	28,3 kg

Originele Gebruiksaanwijzing Inbouw-stoombakoven SteamMaster E 56



Artikelnummer 7420

49 Gebruiksaanwijzing

49.1 Algemeen

Lees de hier vermelde informatie, zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en al zijn functies in volle omvang kunt gebruiken.

U heeft jaren lang plezier van uw SteamMaster E 56 als u hem vakkundig behandelt en onderhoudt. Wij wensen u veel plezier met het gebruik.

49.2 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is onderdeel van de SteamMaster E 56 (vanaf hier 'apparaat' genoemd) en geeft u belangrijke aanwijzingen voor de ingebruikname, de veiligheid, het doelgerichte gebruik en het onderhoud van het apparaat.

De gebruiksaanwijzing moet altijd bij het apparaat voorhanden zijn en voor iedereen te lezen en te gebruiken die met de • ingebruikname, • bediening, • oplossing van een storing en/of • reiniging van het apparaat belast is. Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef hem samen met het apparaat door aan een eventuele volgende eigenaar.

49.3 Waarschuwingsinstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingsinstructies gebruikt:

▲GEFAHR

GEVAAR

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een dreigende, gevaarlijke situatie. Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, leidt deze tot de dood of zware verwondingen.

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om het gevaar van dood of zware verwondingen bij personen te voorkomen.

▲WARNING

WAARSCHUWING

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie. Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot zware verwondingen leiden.

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

▲VORSICHT

VOORZICHTIG

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie. Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot lichte of matige verwondingen leiden.

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

HINWEIS

TIP

Een tip duidt op extra informatie, die de omgang met het apparaat lichter maakt.

49.4 Aansprakelijkheid

Alle in deze gebruiksaanwijzing aanwezige technische informatie, gegevens en instructies voor installatie, ingebruikname en onderhoud beantwoorden aan de laatste stand bij het in druk gaan en vinden plaats met inachtneming van onze tot nu toe opgedane ervaringen en kennis naar eer en geweten. Aan de informatie, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzingen kunnen geen rechten worden ontleend.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade op grond van:

- Niet-naleving van de gebruiksaanwijzing
- Ondeskundige reparaties
- Niet volgens de voorschriften geldend gebruik
- Technische veranderingen, modificaties van het apparaat
- Toepassing van niet goedgekeurde onderdelen

Modificaties van het apparaat worden niet aanbevolen en vallen niet onder de garantie.

Vertalingen worden naar beste weten uitgevoerd. Wij zijn niet verantwoordelijk voor vertaalfouten, ook niet in het geval dat de vertaling door ons of in opdracht van ons is gemaakt. Bindend blijft alleen de oorspronkelijke Duitse tekst.

49.5 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd.

Alle rechten, ook die van de fotomechanische reproductie, de verveelvoudiging en de verbreiding door bijzondere handelswijzen (bijvoorbeeld gegevensverwerking, informatiedragers en datanetwerken), ook ten dele, zijn de firma Braukmann GmbH voorbehouden. Inhoudelijke en technische veranderingen voorbehouden.

50 Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsinstructies betreffende de omgang met het apparaat. Dit apparaat beantwoordt aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Een ondeskundig gebruik kan echter tot materiële schade en schade aan personen leiden.

50.1 Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is alleen voor het gebruik in het huishouden in een gesloten ruimte ter stomen, ontdooien, verwarmen, koken, grillen, inkoken, bakken van levensmiddelen bestemd. Dit apparaat is bedoeld voor het huishouden en in soortgelijke toepassingen zoals bijvoorbeeld:

- in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële toepassingen;
- op boerderijen;
- door klanten in hotels, motels en dergelijke;
- in pensions met ontbijt.

Dit apparaat is alleen bestemd als inbouw, let op de inbouwhandleiding.

Een ander of er van afwijkend gebruik geldt als niet volgens de voorschriften.

▲WAARNING WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften! Bij onreglementair gebruik van het apparaat en/of gebruik op een andere wijze kunnen gevaren ontstaan.

- ▶ Het apparaat uitsluitend volgens de voorschriften gebruiken.
- ▶ De in deze gebruiksaanwijzing beschreven handelswijzen in acht nemen.

Aanspraken van welke aard dan ook wegens niet reglementair gebruik zijn uitgesloten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

51 Algemene veiligheidsaanwijzingen

HINWEIS

Tip

Neem voor een veiligere omgang met het apparaat de volgende algemene veiligheidsaanwijzingen in acht:

- ▶ Vóór het gebruik van het apparaat moeten de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig worden gelezen.
- ▶ Controleer het apparaat voor het gebruik op zichtbare schade. Gebruik een beschadigd apparaat niet.
- ▶ Het apparaat is niet geschikt voor het drogen, opwarmen of verhitten van levende dieren.
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, mits ze onder toezicht staan of wanneer hun de veilige gebruik van het apparaat is uitgelegd en ze de mogelijke gevaren hebben begrepen.
- ▶ Reiniging en onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en ze onder toezicht staan. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Het apparaat en zijn aansluiting moet buiten het bereik blijven van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Het apparaat kan door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of hen het veilige gebruik van het apparaat is uitgelegd en ze de mogelijke gevaren hebben begrepen.
- ▶ Een reparatie van het apparaat mag alleen door een door de fabrikant geautoriseerde servicedienst uitgevoerd worden, anders vervalt bij een volgende schade de aanspraak op garantie. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.
- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangende onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.

- ▶ Het apparaat moet alleen voor het in deze bedieningshandleiding beschreven doel worden gebruikt. Bijtende chemicaliën of dampen mogen niet worden gebruikt. Dit apparaat is speciaal ontwikkeld voor het verhitten, koken en drogen van voedingsmiddelen en niet voor industriële doeleinden of het gebruik in een laboratorium.
- ▶ **Let op:** Het apparaat mag niet boven een kookplaat of andere warmtebron worden geplaatst, omdat het anders kan worden beschadigd en de garantie dan vervalt.
- ▶ Het apparaat is niet geschikt voor gebruik via een externe tijdschakelaar of afstandsbediening.
- ▶ De SteamMaster E 56 is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik, niet voor industrieel gebruik.
- ▶ De SteamMaster E 56 is alleen geschikt voor koken, ontdooien en verdampen van voedingsmiddelen.
- ▶ Het apparaat mag niet met een stoomreiniger worden gereinigd. Het apparaat niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen, niet in de vaatwasmachine zetten.
- ▶ Een beschadigde watertank mag niet worden gebruikt. Verwondingsgevaar. Het apparaat kan beschadigd raken.
- ▶ In de watertank uitsluitend drinkwater of gedestilleerd water gebruiken.
- ▶ Niets op de geopende deur plaatsen.
- ▶ Wanneer u de stroomstekker uit het stopcontact trekt, trek dan niet aan het snoer. Draag het apparaat niet aan het snoer.

51.1 Bronnen van gevaar

51.1.1 Verbrandingsgevaar & en gevaar door hete stoom

▲WAARNUNG Waarschuwing

Het in dit apparaat verhitte voedsel, het gebruikte kookgerei, evenals het oppervlak van het apparaat kunnen zeer heet worden. Aan de voorkant van het apparaat tussen deur en bedieningspaneel kan hete damp ontsnappen. **Ook binnenin het apparaat en bij de deur kan hete stoom na het koken achterblijven.**

Raadpleeg de volgende veiligheidsaanwijzingen om uzelf of anderen niet te verbranden.

- ▶ Let op: uit het apparaat kan hete stoom ontsnappen. Gevaar door hete stoom!
- ▶ De lucht- en stoomuitlaat mag niet worden afgedekt, anders kan het apparaat beschadigd raken.
- ▶ Wanneer u de deur van het apparaat kunt openen kan er hete damp ontsnappen, die mogelijk nauwelijks zichtbaar is, wees voorzichtig. Giet geen water in de hete kookruimte!
- ▶ Door een foutieve of gemanipuleerde veiligheidsschakelaar bestaat broei- en gevaar door hete stoom door hete stoom. Bij beschadigde deur of deurafdichting het apparaat niet gebruiken.
- ▶ Geen voedingsmiddelen in de oven frituren. Hete olie kan onderdelen van apparaten en keukengerei beschadigen en verbrandingen veroorzaken.
- ▶ Het voedsel, servies en accessoires worden zeer heet. Gebruik bij het verwijderen pannenlappen of ovenhandschoenen.

▲WARNING**Waarschuwing**

- ▶ Vooral de inhoud van babyflesjes en potjes met babyvoedeseel moet worden doorgeroerd of geschud, en de temperatuur moet voor het gebruik worden gecontroleerd, om verbrandingen te voorkomen.
- ▶ De deur, de vrije oppervlakken resp. de buitenste oppervlakken kunnen tijdens de werking zeer heet worden. Deze oppervlakken alleen met pannenlappen of ovenhandschoenen aanraken.
- ▶ Let op! Bij het openen van deksels of afdekfolie kan hete damp ontsnappen.
- ▶ Waarschuwing: het apparaat en toegankelijke onderdelen worden tijdens de werking zeer heet. De verwarmingselementen en de hete binnenvlakken van de kookruimte mogen dus niet worden aangeraakt, en kinderen onder 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden of onder toezicht van een volwassene staan.

51.1.2 Brandgevaar**▲WARNING****Waarschuwing**

Bij ondeskundig gebruik van het apparaat bestaat brandgevaar omdat de inhoud kan gaan branden.

Neem de volgende veiligheidsmaatregelen in acht om brandgevaar te vermijden:

- ▶ Gebruik het apparaat nooit voor het bewaren of drogen/verwarmen van ontvlambare materialen.
- ▶ Verhit geen alcohol in onverdunde toestand.
- ▶ De apparaat is uitsluitend bestemd voor het verwarmen van gerechten. Het drogen van gerechten en kleding en het verwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponzen, vochtige doeken en dergelijke loopt het risico lichamelijk letsel, ontstekingen of brand te veroorzaken.

▲WARNING Waarschuwing

- ▶ Voor de beperking van brandgevaar in de oven:
 - a) Gebruik in het apparaat geen bak van kunststof, papier of andere brandbare stoffen.
 - b) Afsluitclips van plastic of papieren zakken moeten voor het verwarmen worden verwijderd.
 - c) Wanneer er rook wordt gevormd, het apparaat onmiddellijk uitschakelen en de deur gesloten houden, om eventueel optredende vlammen te verstikken.
 - d) Vermijd een langdurige oververhitting van oliën en vetten. Oververhitte olie of vet kan snel vlam vatten. **NIET HELDER WATER!**
 - e) Niets bewaren in de oven. Als het apparaat niet wordt gebruikt, mag het niet worden gebruikt voor het bewaren van papieren voorwerpen, keukengerei of voedingsmiddelen.
- ▶ **Verwijder altijd vetresten uit het apparaat, omdat deze licht ontvlambaar zijn.**

51.1.3 Ontploffingsgevaar

▲WARNING Waarschuwing

Bij ondeskundig gebruik van het apparaat bestaat ontploffingsgevaar door ontstane overdruk.

Neem de volgende veiligheidsmaatregelen in acht om explosiegevaar te vermijden:

- ▶ Vloeistoffen en andere voedingsmiddelen mogen niet in afgesloten potten worden verhit, omdat deze kunnen exploderen.
- ▶ Eieren met schaal en hele hard gekookte eieren niet in het apparaat opwarmen, omdat ze ook na de behandeling nog exploderen kunnen.
- ▶ Voedingsmiddelen met dikke schillen bijv. aardappelen, hele pompoenen, appels of kastanjes moeten voor het garen in het apparaat worden ingeprikt.

51.1.4 Gevaar door elektrische stroom



GEFAHR Gevaar

Levensgevaar door elektrische spanning!

Het contact met leidingen of onderdelen die onder spanning staan kan levensgevaarlijk zijn!

Neem de volgende veiligheidsaanwijzingen in acht om gevaar door elektrische stroom te voorkomen.

- ▶ Het apparaat mag niet in gebruik worden genomen, als de aansluiting of de stekker beschadigd is, als het niet volgens de voorschriften werkt, op de grond is gevallen of beschadigd is. Indien de aansluiting of de stekker beschadigd is, moet deze door de fabrikant of servicepersoneel dat daar opdracht toe heeft van de fabrikant worden vervangen om gevaren te voorkomen.
- ▶ Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Als aansluitingen die onder stroom staan worden aangeraakt en de elektrische of mechanische opbouw veranderd, bestaat gevaar voor elektrische schokken. Daarnaast kunnen functionele storingen in het apparaat optreden.
- ▶ Apparaat en stroomsnoer niet met natte handen aanraken.

52 Ingebruikname

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie omtrent de ingebruikname van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

52.1 Veiligheidsvoorschriften



WARNUNG Waarschuwing

- ▶ Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed gebruikt worden. Er bestaat kans op verstikking.
- ▶ Vanwege het hoge gewicht van het apparaat het transport als ook het uitpakken en plaatsen met twee personen uitvoeren.

52.2 Leveringsomvang en transportinspectie

De SteamMaster E 56 wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- SteamMaster E 56
- Ovenhandschoen
- Water-zuiger
- Universeel bakblik (vet-opvangbak/bakblik)
- Blikken zeef
- Grillrooster

- Gebruiksaanwijzing

HINWEIS

Tip

- ▶ Controleer de levering op volledigheid en op zichtbare beschadigingen.
- ▶ Waarschuw de expediteur, de verzekering en de leverancier bij een onvolledige levering of bij beschadiging als gevolg van gebrekkige verpakking of als gevolg van het transport.

52.3 Auitpakken

Bij het uitpakken van het apparaat gaat u als volgt te werk:

Neem het apparaat uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal.

Neem de accessoires uit de binnenkant van het apparaat en verwijder het verpakkingsmateriaal.



52.4 Verwijderen van de verpakking

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn uitgezocht vanuit milieuvriendelijke en verwijderingstechnische gezichtspunten en daarom recyclebaar. Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de afvalhoop. Lever niet meer benodigd verpakkingsmateriaal in bij een afvalbrengstation, dat zorgdraagt voor de recycling.

HINWEIS

Tip

- ▶ Bewaar indien mogelijk het originele verpakkingsmateriaal gedurende de garantieperiode, zodat u het apparaat indien nodig weer volgens de voorschriften kunt inpakken.

52.4.1 Eisen aan de plek van plaatsing

Voor een veilig en foutloos functioneren van het apparaat moet de plek waar het apparaat komt te staan aan de volgende eisen voldoen:

- Het apparaat moet op een vaste, vlakke, horizontale (waterpas) en hittebestendige ondergrond met voldoende draagkracht voor de apparaat en het volgens de verwachtingen zwaarste in de apparaat bereide gerecht neergezet worden.
- Kies de plek dusdanig dat kinderen hete oppervlakken van het apparaat niet kunnen aanraken.
- Plaatst u het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbare materialen.
- Dit apparaat is alleen geschikt voor inbouw in een kast, niet als vrijstaand apparaat en niet in een gesloten kast.
- De inbouw en montage van dit apparaat op niet stationaire plekken (bijvoorbeeld schepen) mogen alleen door vakzaken/vakmensen uitgevoerd worden, als ze de voorwaarden voor een veilig gebruik van dit apparaat garanderen.

52.5 Elektrische aansluiting

Voor een veilig en feilloos gebruik van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende aanwijzingen in acht genomen worden:

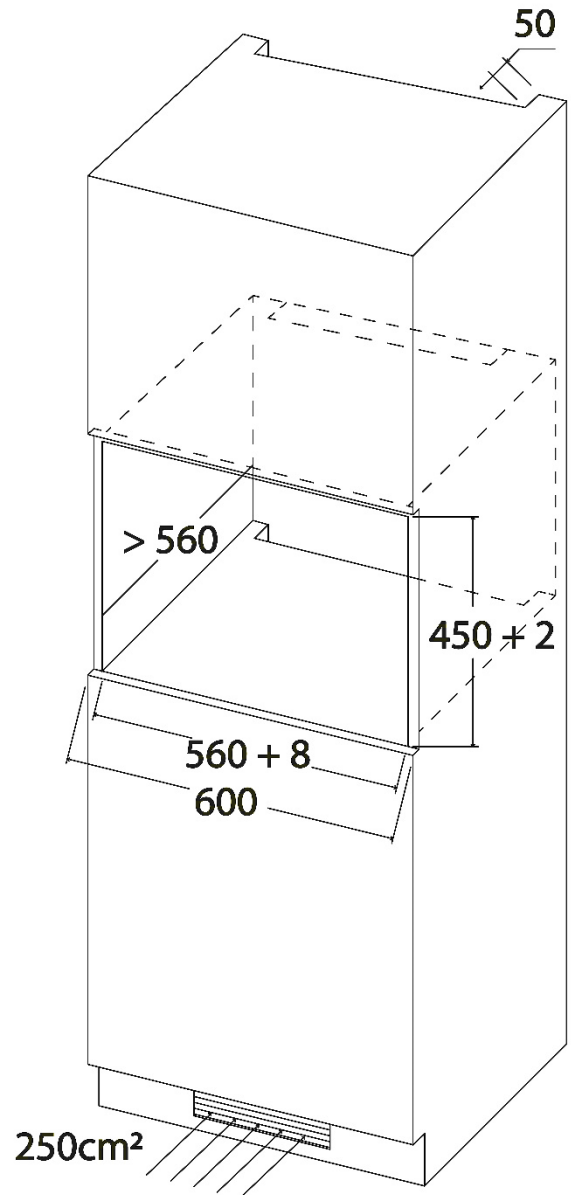
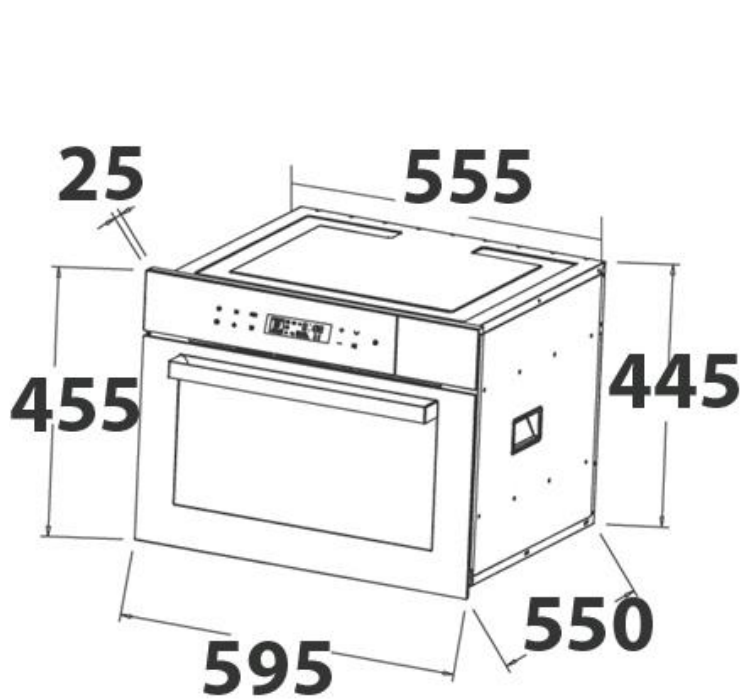
- Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.
- Bij gebruik van een verlengsnoer mag voor aansluiting van het apparaat op het stroomnet alleen een uitgerold verlengsnoer van maximaal 3 meter lengte en een doorsnede van 1,5 mm² gebruikt worden. Het gebruik van een stekker of stekkerdoos met meerdere aansluitingen is vanwege het daarmee verbonden brandgevaar verboden.
- Vergewis u er van dat de voedingskabel onbeschadigd is en niet onder de apparaat of over hete of scherpte oppervlakten gelegd is.
- Het stopcontact moet via een 16A veiligheidsschakelaar, gescheiden van andere stroomverbruikers, zijn beveiligd.
- Als de stekker na de installatie niet meer kan worden bereikt, moet er een stroomonderbreker worden geplaatst die alle polen scheidt met een contactopening van minimaal 3 mm in de kabel.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidsschakelaars. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende elektricien. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

52.6 Inbouwhandleiding

Het apparaat kan in een 600 mm brede inbouw-wandkast worden ingebouwd.

Achter de kast moet 50 mm ruimte worden gelaten.

Er is een 250 cm² grote ventilatiesleuf nodig, opdat er genoeg frisse lucht kan worden toegevoerd en de warme lucht kan worden afgevoerd.



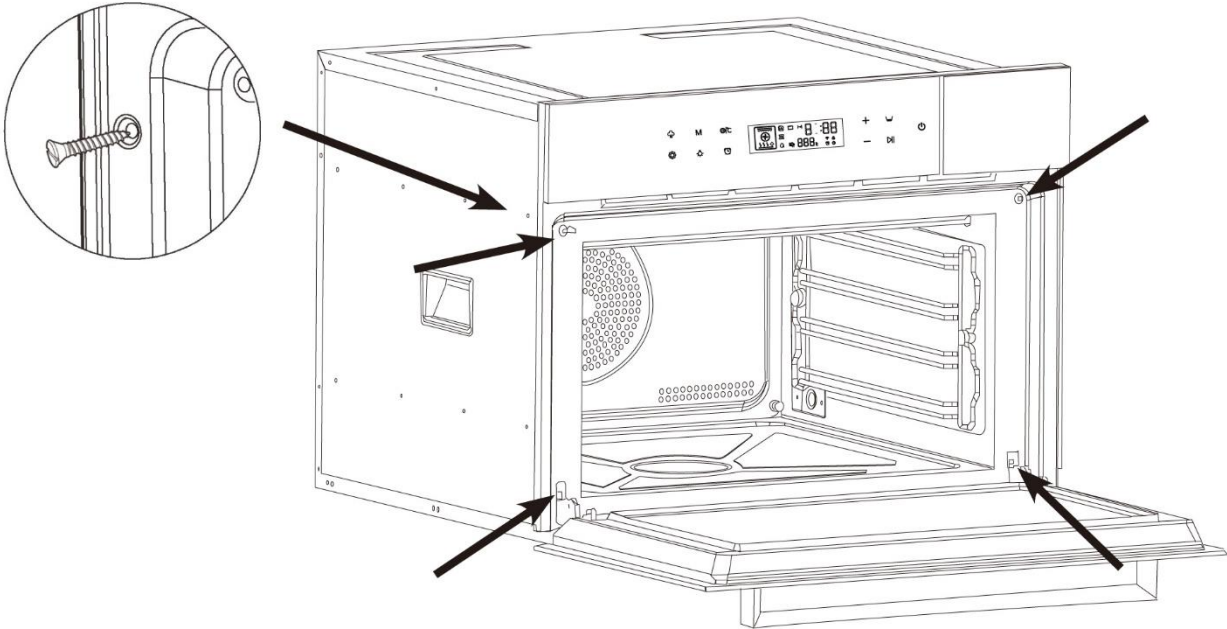
1. Het apparaat langzaam midden in het corpus van de keukenkast schuiven.
2. Het netsnoer niet vastklemmen of omknikken.
3. Controleer de afstand van het apparaat boven en onder het corpus van de kast, waar zich de schroefgaten bevinden.
4. Open de deur van het apparaat.
5. Compenseer indien nodig de afstand van het apparaat tot het corpus.
6. Markeer de positie van de schroeven. Neem het apparaat eruit en boor in het corpus de positie van de schroeven voor. Schuif het apparaat terug in het corpus.
7. Steek de stekker in het stopcontact.

8. Steek de schroeven in de gaten aan het apparaat en draai de schroeven aan.

HINWEIS

TIP

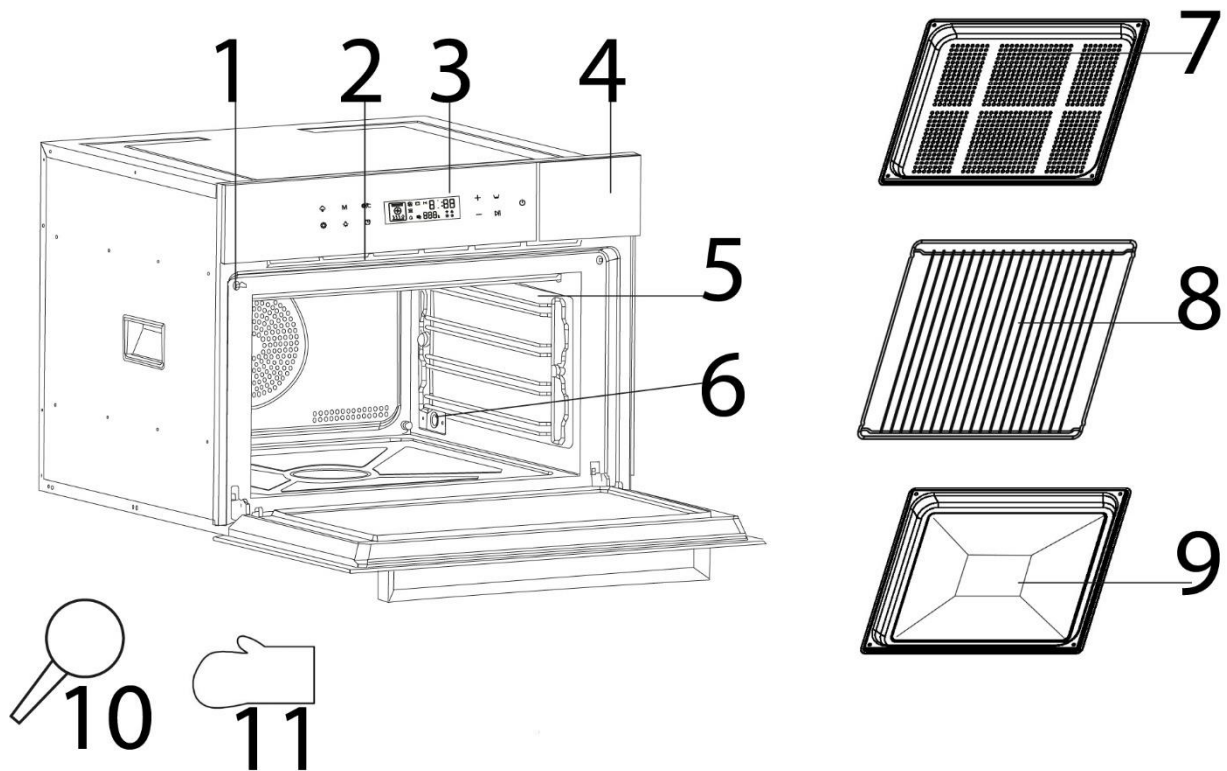
► Het apparaat moet volgens de inbouwhandleiding worden gemonteerd.



53 Opbouw en functie

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de opbouw en het functioneren van het apparaat.

53.1 Overzicht



1 Deurbeveiliging

2 Lucht- en stoomuitlaat

3 Bedieningsveld

4 Watertank-afdekking

5 Rails

6 Wateruitlaat

7 Blikken zeef

8 Grillrooster

9 Universeel blik

10 Waterzuiger

11 Ovenhandschoen

HINWEIS

TIP

- ▶ Het apparaat mag alleen met correct geplaatste watertank worden gebruikt.
- ▶ De ventilator kan blijven draaien, om het apparaat af te koelen.
- ▶ Wanneer u de watertank maximaal hebt gevuld, kan tot een uur lang stoom (bij 100 °C) worden gegenereerd.
- ▶ Vul uitsluitend koud water in de watertank.
- ▶ Het externe oppervlak van het inbouwwak kan heet worden.

53.2 Accessoires

Grillrooster

- U kunt bij de grill- en heteluchtfuncties het grillrooster gebruiken.

Universeel bakblik (vet-opvangschaal/bakblik)

- U kunt het universele blik gebruiken om te bakken of als vet-opvangschaal, schuif het dan in de onderste slede. Niet op de grond plaatsen.

Blikken zeef

- Bij de stoomfuncties kunt u de blikken zeef gebruiken. Het wordt aanbevolen het universele bakblik eronder als opvangschaal te plaatsen.

Watertank

- De watertank moet bij alle functies met stoom worden ingezet en gevuld zijn.
- Neem de watertank voor het gebruik eruit en vul het met drinkwater of gedestilleerd water. Plaats de watertank er correct terug in.

Waterzuiger

- Gebruik de waterzuiger om resterend water uit de kookruimte af te zuigen.

53.3 Veiligheidsvoorzieningen

53.3.1 Waarschuwingsinstructies op apparaat



▲VORSICHT Voorzichtig

Gevaar door hete oppervlakte!

Aan de bovenkant van de behuizing bevindt zich een waarschuwing voor het gevaar door hete oppervlakten. De oppervlakte van het apparaat kan zeer heet worden.

- ▶ De hete oppervlakte van het apparaat niet aanraken.
Brandgevaar!
- ▶ Zet of leg geen voorwerpen op het apparaat.

53.3.2 Deurvergrendeling

In de deurvergrendeling van het apparaat is een veiligheidsschakelaar ingebouwd, die de werking van het apparaat bij een openstaande deur verhindert.

▲VORSICHT Voorzichtig

Stoomgevaar

Is deze veiligheidsinrichting defect of wordt deze veiligheidsinrichting vermeden, stel uzelf en anderen direct aan hete stoom bloot

- ▶ Het apparaat niet gebruiken als de veiligheidsschakelaar defect is.
- ▶ Deze veiligheidsinrichting niet buiten werking stellen.

◆ Deur openen

Open de deur van het apparaat aan de handgreep. Mocht het apparaat ingeschakeld zijn, dan wordt het actuele kookprogramma onderbroken

▲WARNING Waarschuwing

- ▶ Laat de deur een moment open voordat u in de binnenruimte tast, om zo de opgehoopte hitte en stoom te laten ontsnappen.
- ▶ Let erop, dat lange haren of kledingstukken niet tussen de deur klem komen te zitten.

◆ Deur sluiten

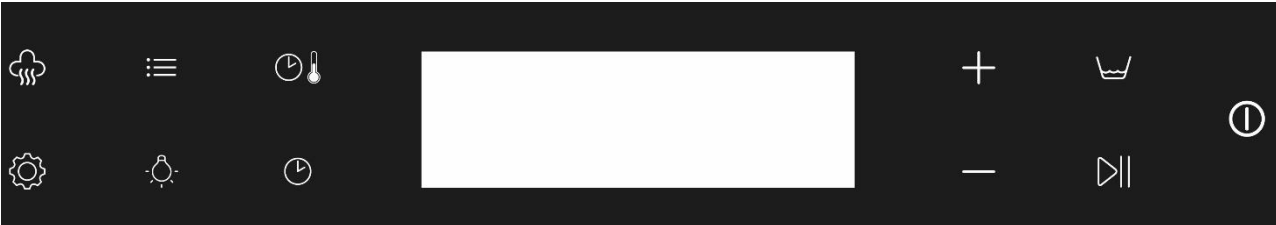










Sluit de deur totdat de deurvergrendeling hoorbaar sluit. Mocht een lopend programma door het openen van de deur onderbroken zijn, dan wordt het actuele kookprogramma automatisch voortgezet.

53.4 Typeplaatje

Het typeplaatje met de aansluit- en vermogensgegevens bevindt zich aan de achterkant van het apparaat.

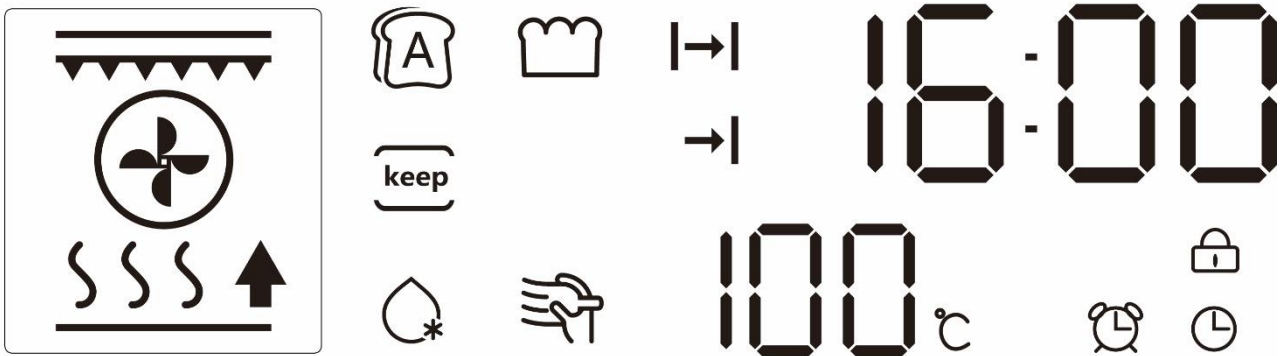
54 Bedieningsveld en bedieningselementen

54.1 Touch-bedieningspaneel

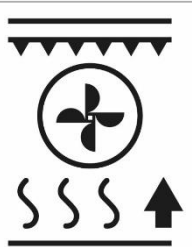








	
	Stoomassistent. Tijdens hetelucht-/grillfuncties, kan de kookfunctie worden toegevoegd. Er zijn 3 standen met verschillende intensiteit.
	Koken in meerdere stappen. Met deze functie kunnen tot twee kookstappen achter elkaar worden geprogrammeerd.
	Functieselectie. Voor het omschakelen tussen de functies. Een keer drukken, om in de functieselectie te geraken, vervolgens opnieuw drukken of de +/- toets gebruiken.
	Schakelt de verlichting in of uit. De verlichting wordt automatisch weer uitgeschakeld.
	Omschakelen tussen temperatuur en timer Instelling van de temperatuur en kooktijd
	Instelling van de tijd, keukenwekkerfunctie en uitgesteld koken. Ingedrukt houden om de toetsentoon uit te schakelen (mute).
	Waarde verhogen
	Waarde verminderen
	Geeft aan dat het water in de tank moet worden bijgevuld. Geeft tevens aan dat de watertank niet is geplaatst. Water bijvullen, tank plaatsen en toets  drukken ter bevestiging.

	<p>1. Start 2. Pauze</p> <p>3. Kinderbeveiliging: Toets  ingedrukt houden voor activeren/deactiveren van de kinderbeveiliging. Het slotsymbool  is bij ingeschakelde kinderbeveiliging op het display te zien.</p>
	<p>Ingedrukt houden om het aan/uit te schakelen. Drukken om de gekozen functie af te breken.</p>

54.2 Displayweergave



Op het display zijn er verschillende weergaven, die hier als volgt kan worden verklaard:

		<p>Toont de geselecteerde modus/functie. Exactere informatie vindt u onder „Modi“</p>
		<p>Kooktijd</p>
		<p>Eindtijd van het uitgestelde koken</p>
		<p>Tijd en tijdweergave (van 00:00 - 23:59)</p>
		<p>Weergave van de temperatuur. °C knippert op het display, tot de gekozen temperatuur is bereikt. Dan klinkt er een signaaltoon. Het apparaat houdt dan de gekozen temperatuur.</p>
		<p>Het keukenwekker-symbool wordt weergegeven, wanneer de keukenwekker is geactiveerd.</p>
		<p>Symbool voor de tijd</p>
		<p>Het slotsymbool wordt weergegeven, wanneer de kinderbeveiliging is geactiveerd.</p>

55 Bediening en gebruik

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de bediening van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

▲WARNING WAARSCHUWING

- ▶ Het apparaat tijdens gebruik niet uit het oog verliezen, zodat er bij gevaren snel ingegrepen kan worden.

55.1 Basis van het koken

- De voor de verwarming van de gerechten benodigde tijd en het vermogen hangt onder andere af van de eindtemperatuur, de hoeveelheid en de soort en toestand van het gerecht. Gebruik de kortst aangegeven kooktijd en verleng de tijd naar behoefte.
- Levensmiddelen met vaste huid of schaal zoals tomaten, worsten, schilaardappelen en aubergines meermaals prikken ofwel inkerven, zodat ontstane damp ontsnappen kan en de levensmiddelen niet uit elkaar spatten.
- Deur van het apparaat tijdens gebruik zo min mogelijk openen en niet benodigde accessoires uit de kookruimte verwijderen.




55.2 Aanwijzingen voor kookgerei


Bij stomen moet het kookgerei minstens voor een temperatuur van 150°C zijn ingesteld. Bij stomen moet het kookgerei minstens voor een temperatuur van 250°C geschikt zijn.

Leg of plaats niets op de bodem van de kookruimte. Monteer de rails en gebruik de accessoires.

55.3 Het instellen van de klok

Wanneer u de stekker in het stopcontact hebt gestoken, knippert in het display „00:00“.

Met  en  kan de tijd worden ingesteld. U kunt op de toetsen drukken en deze ingedrukt houden, om de tijd sneller te wijzigen. Na het instellen met de toets  bevestigen.

U kunt de weergegeven tijd op ieder moment aanpassen, hiervoor een keer op de toets  drukken en zoals boven reeds beschreven de tijd instellen.















55.4 Ingebruikname

Verwijder alle accessoires uit het apparaat. Vul de watertank tot de MAX-markering met vers water.

1. De stoomfunctie 20 minuten lang op 100°C gebruiken.
2. Apparaat laten afkoelen en de kookruimte drogen.
3. Het apparaat 30 minuten lang met de hetelucht-functie op 220°C bedienen.
4. Mogelijkerwijs worden productierestanten afgezonderd. Dit is normaal. Laat het apparaat afkoelen. Veeg het afgekoelde water weg.

55.5 Bediening

55.6 Modi/functies

Symbol	Functie	Standaard-temperatuur in °C	Temperatuurspanne in °C	Vooringselste tijd in minuten
 *	Boven- en onderwarmte	180	50-220 **	20
 *	Hete lucht	160	50-220 **	20
 *	Onderwarmte + hete lucht	220	50-220 **	20
 *	Grillfunctie	220	50-220 **	20
 *	Bovenwarmte + grill	220	50-250 **	20
 *	Grill + hete lucht	210	50-220 **	20
 *	Hete lucht	180	50-250 **	20
	Stoomgaren	100	50-100 ***	20
	Stoomgaren-PLUS	110	101-250 ***	20
	Brood bakken	Stap 1: Hete lucht 30 Stap 2: 180 Boven- en onderwarmte		Stap 1: 40 Stap 2: 28
	Warmhouden	60	60-80 ***	20
 *	Ontdooien	50	50-60 ***	20
	Fermenteren (voor het maken van gistdeeg / yoghurt)	30	30-80 ***	20
	Ontkalken/reiniging	-		-

* Stoomassistent kan worden gebruikt

** Temperatuurinstelling in stappen van 5°C

*** Temperatuurinstelling in stappen van 1°C

HINWEIS



TIP

- Het apparaat wordt voorverwarmd met de heteluchtfunctie. Na het bereiken van de gewenste temperatuur wordt de heteluchtfunctie weer uitgeschakeld.






HINWEIS**TIP**

- ▶ Let op: wanneer u functies met stoomgaren of stoomassistent afbreekt, stroomt er nog water in de aanvoerleidingen. Wanneer u het apparaat opnieuw gebruikt, vloeit dit water in de kookruimte.

55.7 Individuele instelling / snelstart

Toets  ingedrukt houden, om het apparaat te activeren.  Functietoets indrukken en de gewenste functie kiezen, de standaardtemperatuur wordt weergegeven.

55.7.1 Temperatuurinstelling




Eenmaal   indrukken, zodat de temperatuurweergegeven op het display blinkt  en  aan de gewenste temperatuur aanpassen. Voor een snelstart zonder tijdinstelling, start u het vervolgens met .

HINWEIS**TIP**

- ▶ De temperatuur kan op ieder moment van het kookproces worden aangepast. Voor het koken met individuele tijdinstelling gaat u als volgt te werk:

55.7.2 Timerinstelling

Nogmaals   drukken,  licht op en de tijdweergave knippert op het display.

Vervolgens met  en  op de gewenste kooktijd aanpassen en het apparaat met  starten.






HINWEIS**TIP**

- ▶ Zodra u de functie start, loopt de countdown van de timer.
- ▶ De countdown kan op ieder moment van het kookproces worden aangepast.
- ▶ Na het einde van de kooktijd wordt „END“ weergegeven.

55.8 Extra functies

55.8.1 Keukenwekkerfunctie

Wanneer u het apparaat hebt geactiveerd, de gewenste functie hebt geselecteerd en reeds gestart hebt, dan kunt u als extra de keukenwekkerfunctie gebruiken.

Daarvoor  drukken (tijdens het kookproces 1 keer drukken, voor het kookproces 2 keer drukken), het keukenwekkersymbool  knippert op het display. Stel vervolgens de keukenwekker met  en  in op de gewenste tijd. De keukenwekker loopt dan af en piept na afloop van de tijd continu tot u het alarm met  beëindigt.

HINWEIS






TIP

- ▶ U kunt de keukenwekker bijvoorbeeld gebruiken, wanneer u na de start van het kookproces er nog ingrediënten aan toe wilt voegen.
- ▶ De keukenwekker kan op ieder moment van het kookproces worden ingesteld.

55.8.2 Uitgesteld koken




U kunt programmeren, op welke tijd een kookproces klaar moet zijn. U kunt dus de „Eindtijd“ van het kookproces vastleggen. Het apparaat start dan het kookproces, zodat het op het gewenste tijdstip klaar is.

Kies een functie, de temperatuur en kooktijd uit.




Vervolgens drie keer  drukken,  knippert op het display en u kunt de eindtijd programmeren. Stel met  en  de gewenste tijd in en vervolgens met  bevestigen.


Voorbeeld:

U wilt de heteluchtfunctie op 180°C met een kooktijd van 30 minuten gebruiken. Momenteel is het 13:00 uur. Het kookproces moet pas om 14:00 uur klaar zijn.

Kies de heteluchtfunctie , stel de temperatuur in op 180°C en de timer voor de kooktijd op 30 minuten. Druk vervolgens drie keer op  en stel de gewenste eindtijd in op 14:00 uur en bevestig met .

55.8.3 Koken in meerdere stappen


Kies de eerste gewenste functie, stel de gewenste temperatuur en kooktijd in, start met . Wanneer het apparaat de eerste functie heeft gestart, drukt u op  voor koken in meerdere stappen. Stel dan de gewenste tweede functie in, stel de gewenste temperatuur en kooktijd in. Bevestigen met . Na de eerste functie wordt dan automatisch de tweede functie met de gewenste instellingen uitgevoerd.


Wanneer u op  drukt, kunt u de gewenste instelling voor de eerste en tweede functie bekijken.

55.8.4 Stoomassistent



Bij de hetelucht-/grillfuncties kan de stoomassistent worden bijgeschakeld.

Er zijn drie standen, hoe hoger de stand des te meer stoom er wordt toegevoegd.

Druk op de toets  om de stoomassistent bij te schakelen. Door meerdere keren te

drukken op de toets  stelt u de intensiteit in. U kunt de intensiteit ook tijdens het kookproces op ieder moment veranderen.

55.8.5 Kinderbeveiliging

Voor het activeren/deactiveren van de kinderbeveiliging  ingedrukt houden. Het  slot-symbool is bij ingeschakelde kinderbeveiliging op het display te zien.

56 Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om beschadigingen door verkeerde reiniging van het apparaat te voorkomen en een storingvrij gebruik te waarborgen.

56.1 Veiligheidsvoorschriften

▲VORSICHT Voorzichtig

Schenkt u eerst aandacht aan de volgende veiligheidsvoorschriften voordat u met de reiniging van het apparaat begint:

- ▶ De binnenkant van de SteamMaster E 56 is na gebruik heet. Er is daardoor kans op verbranden! Wacht u totdat het apparaat is afgekoeld.
- ▶ Reinigt u de binnenkant na gebruik, zodra hij is afgekoeld. Te lang wachten verzwaart de reiniging onnodig en maakt het in extreme gevallen onmogelijk. Te sterke verontreinigingen kunnen onder omstandigheden het apparaat beschadigen.
- ▶ Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd en restanten van voedsel moeten worden verwijderd. Wanneer het apparaat niet schoon wordt gehouden kan het oppervlak beschadigd raken, wat kan leiden tot een kortere levensduur van het apparaat, gevaar voor de gebruiker en schimmel- en bacteriële infecties.
- ▶ Reinig de deurdichting regelmatig, wanneer de deurdichting sterk vervuild is, kan de deur van het apparaat mogelijk niet meer correct wordt gesloten. De keukenmeubels ernaast kunnen beschadigd raken.
- ▶ Droog het apparaat en de watertank grondig af zodra deze zijn afgekoeld.
- ▶ Leeg de watertank na ieder gebruik.
- ▶ Schakelt u de SteamMaster E 56 vóór het reinigen uit.

▲VORSICHT**Voorzichtig**

- ▶ Als er vloeistof het apparaat binnendringt, kunnen elektronische componenten beschadigd raken. Let u er op dat er geen vloeistof door de ventilatiegleuven in het binnenste van het apparaat terecht komt.
- ▶ Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.
- ▶ Kras niet met een hard voorwerp over hardnekkige verontreinigingen.
- ▶ Gebruik geen glaskrabbers voor de deur, deze kan beschadigd raken, verwondingsgevaar!
- ▶

56.2 Reiniging en ontkalken**56.2.1 Snelreiniging**

Verwijder de accessoires uit het apparaat. Vul de watertank.

Giet ca. 50 ml water met een druppel afwasmiddel in het midden van de kookruimte in de verdieping. Laat het apparaat minstens 20 minuten werken in de modus stoomgaren-PLUS bij 110°C. Pas de tijd eventueel aan. Vervolgens kookruimte schoonvegen en drogen.

56.2.2 Regelmatige reiniging**▲WARNUNG****Brandgevaar**

▶ **Verwijder altijd vetresten uit het apparaat, omdat deze licht ontvlambaar zijn.**

- Reinig het apparaat en de accessoires regelmatig. U kunt de rails daarvoor verwijderen. Vervolgens het apparaat inclusief kookruimte met een vochtige doek afvegen. Bij sterke vervuiling van het apparaat kan een mild reinigingsmiddel worden gebruikt.
- Maak vooral de deurafdichting regelmatig schoon, zodat de deur correct kan sluiten.
- Reinig de accessoires en vooral de watertank met water en een mild reinigingsmiddel, spoel deze dan met vers water na en droog de accessoires.
- Veeg het apparaat en de binnenruimte droog, voordat u de deur sluit.

56.2.3 Voor en na langere tijd van niet gebruiken

Het is belangrijk, dat u het apparaat bij langere tijd niet gebruiken grondig reinigt en in het bijzonder ook de watertank grondig droogt. Wanneer u het apparaat weer wilt gebruiken, handelt u zoals onder „Ingebruikname“ beschreven.

56.2.4 Ontkalking/reinigingsfunctie



Afhankelijk van de hardheidsgraad van het water, moet u het apparaat iedere 6-8 weken ontkalken. De geïntegreerde ontkalkingsherinnering herinnert u bovendien, doordat



op het display knippert en het apparaat piept. U kunt met druk op een willekeurige toets het alarm stopzetten. Maar bij de volgende keer dat u het apparaat gebruikt krijgt u een nieuwe herinnering. Pas wanneer u de ontkalkings/reinigingsfunctie hebt gebruikt, wordt de waarschuwing teruggezet.

1. Verwijder de watertank. Vul deze met een mengsel van water en citroenzuur (5%). Plaats de watertank weer terug.

2. Ontkalkings/reinigingsfunctie  selecteren en met  bevestigen. Nu wordt C01 weergegeven.

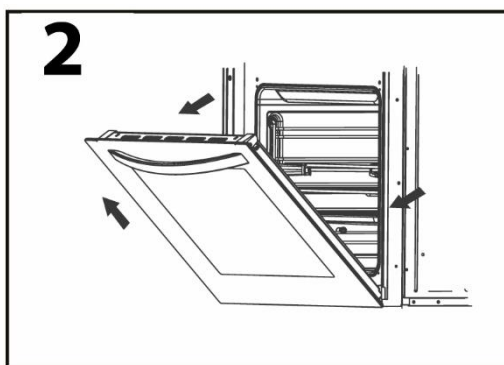
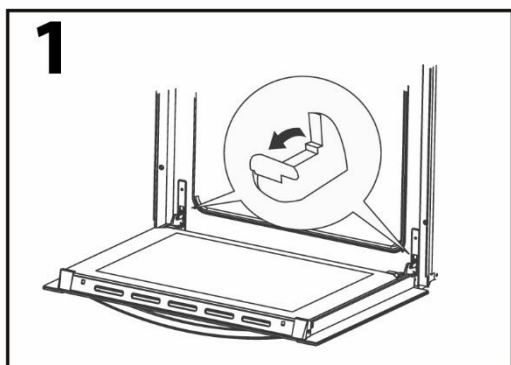
3. Wanneer de weergave  knippert, en het apparaat piept, dan vers water in de tank gieten. Tank weer plaatsen en met  bevestigen. Nu wordt C02 weergegeven.

4. De kalkresten worden in de binnenruimte van het apparaat gespoeld. Wanneer het apparaat „END“ weergeeft, is het proces afgesloten.

5. Wacht totdat het apparaat is afgekoeld en reinig de binnenruimte van het apparaat.

56.2.5 Verwijderen van de deur

- U kunt de deur met een mild reinigingsmiddel en water reinigen.
- Voor betere reiniging kan de deur worden verwijderd.
- Daarvoor de deur maximaal openen (1). Vervolgens de veiligheidsbeugel zo ver mogelijk naar boven klappen (1a → 1b). De deur aan de greep vasthouden en naar boven eruit tillen. (2). U kunt de deur nu reinigen. Vervolgens grondig afdrogen. Deurscharnieren van boven naar beneden weer terugplaatsen. Vervolgens de veiligheidsbeugel weer naar beneden klappen en de deur sluiten. Controleer of de deur goed vast zit.



57 Storingen verhelpen

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t. het lokaliseren van storingen en het verhelpen van storingen. Let u op de aanwijzingen om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

57.1 Veiligheidsvoorschriften

▲VORSICHT Voorzichtig

- ▶ Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold.
- ▶ Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan, evenals schaden aan het apparaat.

57.2 Storingmeldingen

In het geval van een storing geeft het display een foutcode aan, die de oorzaak van de storing beschrijft.

Weergave	Beschrijving	Oplossing
ER1 ER2	Oververhittingsbeveiliging	Oververhittingsbeveiliging wordt na afkoeling van het apparaat uitgeschakeld
ER3 ER4	Storing van het temperatuurrelais	Functiecontrole noodzakelijk. Contact opnemen met de klantenservice
ER5 ER6	Sensorstoring	Contact opnemen met de klantenservice

HINWEIS TIP

- ▶ Als u met de bapparaat genoemde stappen het probleem niet kunt verhelpen, neem dan contact op met de klantendienst.

57.3 Oorzaken van de storingen en het verhelpen

De volgende tabel helpt bij het lokaliseren en het verhelpen van kleinere storingen

Storing	Mogelijke oorzaak	Verhelpen
Het gekozen programma start niet	Apparaatdeur niet gesloten	Apparaatdeur sluiten
	Stekker niet in stopcontact	Stekker in stopcontact doen
	Zekering niet ingeschakeld	Zekering inschakelen
Gerecht na afloop van de ingestelde tijd niet genoeg ontdooid, verwarmd ofwel gaar geworden.	Tijd ofwel vermogen verkeerd gekozen	Tijd en vermogen opnieuw instellen Het gebeuren herhalen

HINWEIS**TIP**

- ▶ Als u met de bovengenoemde stappen het probleem niet kunt verhelpen, neem dan contact op met de klantendienst.
- ▶ Reinig het apparaat, voordat u het naar de klantenservice opstuurt.

58 Afvoer van het oude apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen, die voor hun functioneren en veiligheid noodzakelijk waren.

In het huishoudelijk afval of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen de menselijke gezondheid en het milieu schade aanbrengen. Zet uw oude apparaat daarom nooit bij het gewone huishoudelijk vuil.

HINWEIS**TIP**

- ▶ Maak gebruik van de in uw woonplaats voorhanden zijnde inzamelplek voor teruggave en verwerking van oude elektrische en elektronische apparaten. Haal eventueel informatie bij uw gemeentehuis, de vuilnisophaaldienst of bij uw winkelier.
- ▶ Zorg ervoor dat uw oude apparaat tot het moment van transport op een kinderveilige plek wordt bewaard.



59 Garantie

Voor dit product geven we vanaf de dag van aankoop 24 maanden garantie op gebreken, die te herleiden zijn tot productie- of materiaalfouten.

Garantieclaims volgens §439 ff. BGB-E blijven hiervan van kracht.

Onder de garantie vallen niet de schaden die door onjuiste behandeling of ingebruikname ontstaan zijn, zoals gebreken die de functie of de waarde van het apparaat slechts gering beïnvloeden. Verder zijn aan slijtage onderhevige onderdelen, transportschade zo lang wij deze niet te verantwoorden hebben, als ook schaden, die door niet door ons verrichtte reparaties ontstaan zijn, uitgesloten van aanspraak op garantieclaim. Dit apparaat is vervaardigd voor huishoudelijk gebruik (kleinverbruik) en voorzien van een overeenkomstig vermogen. Een eventueel gebruik voor bedrijfsdoeleinden valt alleen onder de garantie, als de mate van gebruik te vergelijken is met het gebruik in een particulier kleinhuishouden. Het is niet voor de verdere bedrijfsdoeleinden bestemd.

Bij rechtmatige reclamaties zullen wij het defecte apparaat naar ons bevinden repareren of tegen een apparaat vrij van gebreken omwisselen. Zichtbare defecten moeten binnen 14 dagen na levering aangetoond worden. Verdere claims zijn uitgesloten. Stelt u zich voor het indienen van een garantieclaim en het terugsturen van uw apparaat via onderstaand adres (altijd met bewijs van koop!) met ons in verbinding.

60 Technische gegevens

Apparaat	Inbouw-stoombakoven
Naam	SteamMaster E 56
Artikel nr.	7420
Aansluitgegevens	220-240V, 50/60 Hz
Power consumptie	2800-3000 W
Afmetingen buitenkant	595 x 455 x 550 mm
Afmetingen binnenkant	466 x 236 x 411 mm
Netto gewicht	28,3 kg

Руководство по эксплуатации Духовой шкаф SteamMaster E 56



Артикул номер 7420



61 Руководство по эксплуатации

61.1 Общие положения

Пожалуйста, прочтите информацию, содержащуюся в данном Руководстве по эксплуатации, чтобы быстро ознакомиться с прибором и в полном объеме использовать все его функции.

Ваш прибор прослужит Вам долгие годы при надлежащем использовании и уходе. Желаем приятного пользования!

61.2 Информация о данном руководстве

Данное Руководство по эксплуатации является составной частью духовки (в дальнейшем именуемой «прибор») и содержит важные указания по вводу в эксплуатацию, технике безопасности, использованию по назначению, а также уходу за прибором. Руководство по эксплуатации должно всегда находиться вблизи прибора. Его необходимо прочесть всем лицам, осуществляющим:

Ввод в эксплуатацию • Обслуживание • Устранение неисправностей и/или
Очистку прибора

Сохраните данное Руководство по эксплуатации и при передаче прибора другому лицу передайте вместе с ним Руководство по эксплуатации.

61.3 Предупредительные указания

В данном Руководстве по эксплуатации используются следующие предупредительные указания:

▲GEFAHR

ОПАСНОСТЬ

Предупредительное указание этой степени опасности обозначает угрозу опасной ситуации.

Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к смерти или тяжелым травмам

- ▶ Во избежание опасности смерти или тяжелых травм людей необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании.

▲WARNING

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Предупредительное указание этой степени опасности обозначает возможность опасной ситуации.

Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к тяжелым травмам.

- ▶ Во избежание опасности травм людей необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании.

▲VORSICHT ОСТОРОЖНО

Предупредительное указание этой степени опасности обозначает возможность опасной ситуации.

Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к легким или умеренно тяжелым травмам.

- ▶ Во избежание опасности травм людей необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании.

HINWEIS ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Примечание обозначает дополнительную информацию, облегчающую обращение с прибором.

61.4 Ограничение ответственности

Вся содержащаяся в данном Руководстве по эксплуатации техническая информация, данные и указания по установке, эксплуатации и уходу за прибором соответствуют актуальному уровню наших знаний на момент печати и учитывают весь наш опыт и знания.

Сведения, рисунки и описания, содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации, не могут являться основанием для заявления каких-либо претензий. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие:

- Несоблюдения указаний, содержащихся в Руководстве по эксплуатации
- Использования прибора не по назначению
- Неквалифицированного ремонта
- Технических изменений, модификаций прибора
- Использования не разрешенных запчастей

Мы не рекомендуем осуществлять какие-либо модификации прибора, в случае модификаций гарантия становится недействительной.

Перевод осуществляется самым добросовестным образом. Однако мы не несем ответственности за ошибки в переводе, даже если перевод был выполнен нами или по нашему заказу. Наши обязательства ограничиваются только оригинальным немецким текстом.

61.5 Защита авторского права

Данная документация защищена авторским правом. Braukmann GmbH сохраняет за собой все права, в том числе право на фотомеханическое воспроизведение, копирование и распространение посредством особых способов (например, обработка данных, носители данных, сети передачи данных), в том числе частичное.

Мы оставляем за собой право на внесение содержательных и технических изменений.

62 Безопасность

В данной главе Вы получите важные указания по безопасности при обращении с прибором. Данный прибор соответствует установленным правилам техники безопасности. Однако ненадлежащая эксплуатация прибора может привести к травмам людей и причинению материального ущерба.

62.1 Использование по назначению

Данный прибор подходит только для домашнего использования в закрытых помещениях в домашних хозяйствах для приготовления, готовки на пару, размораживания, подогрева, приготовления на гриле и выпечки продуктов. Данный прибор предназначен для использования в домашних хозяйствах, а также аналогичных сферах, таких как:

- кухни для персонала в магазинах, офисах и других коммерческих предприятиях;
- в отелях типа Bed&Breakfast; • в фермерских хозяйствах;
- для клиентов в отелях, мотелях и аналогичных организациях.

Данный прибор предназначен только для встраивания, пожалуйста, соблюдайте инструкции по установке. Иное использование либо использование, выходящее за рамки вышеуказанного, является использованием не по назначению

▲ WARNUNG Предупреждение

Опасность вследствие использования не по назначению! Если прибор не используется по назначению, от него могут исходить различные опасности.

- ▶ Используйте прибор только по прямому назначению.
- ▶ Соблюдайте процедуры и методы, описанные в данном Руководстве по эксплуатации.

Претензии и требования любого рода в связи с ущербом, причиненным вследствие использования прибора не по назначению, исключены.

Все риски несет пользователь.

62.2 Общие требования техники безопасности

HINWEIS Примечание

Пожалуйста, соблюдайте следующие общие правила безопасности для безопасного обращения с прибором.

Перед использованием прибора обязательно прочитайте настоящие инструкции.

- ▶ Перед использованием проверяйте прибор на предмет видимых внешних повреждений. Если прибор поврежден, не используйте его.
- ▶ Данный прибор не предназначен для сушки, обогрева или нагрева живых существ.

- ▶ Детям в возрасте 8 лет и старше разрешается использовать прибор только под контролем или, если они были проинструктированы относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают возможные риски.
- ▶ Операции по очистке и техническому обслуживанию, осуществляемые пользователем, детям разрешается выполнять лишь в том случае, если они старше 8 лет и находятся под контролем со стороны взрослых.
- ▶ Лицам с ограниченными умственными, сенсорными или физическими возможностями или с недостаточным опытом и/или знаниями разрешается использовать прибор только под контролем или если они были проинструктированы относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают возможные риски.
- ▶ Ремонт прибора разрешено осуществлять только сервисным центрам, уполномоченным производителем. В ином случае гарантия на прибор в случае других повреждений будет аннулирована. Неквалифицированный ремонт может привести к серьезным опасностям для пользователя.
- ▶ Поврежденные компоненты можно заменять только оригинальными запчастями. Выполнение требований техники безопасности гарантировано только при использовании оригинальных запчастей.
- ▶ **Предупреждение:** не устанавливайте духовку над варочной панелью или другим источником тепла. При установке над варочными панелями либо источниками тепла прибор может быть поврежден и гарантия будет аннулирована.
- ▶ Данный прибор не пригоден для использования с внешними таймерами и системами дистанционного управления.

HINWEIS**Примечание**

- ▶ Используйте данный прибор только по назначению и как описано в настоящем руководстве. Не используйте в нем едкие химические вещества или пары. Данный тип печей специально разработан для нагрева, приготовления или сушки продуктов. Он не предназначен для промышленного или лабораторного использования.
- ▶ Данный прибор подходит только для домашнего использования, и не подходит для коммерческого использования. Данный прибор пригоден только для разогрева, приготовления и готовки на пару.
- ▶ Запрещается очищать прибор с помощью пароочистителя.
- ▶ Не погружайте прибор в воду либо иные жидкости и не помещайте его в посудомоечную машину.
- ▶ Запрещается использовать резервуар для воды в случае, если он поврежден. Существует риск получения травмы. Прибор также может быть поврежден.
- ▶ В резервуар для воды следует заливать только питьевую или дистиллированную воду.
- ▶ Не ставьте ничего на открытую дверцу прибора.
- ▶ Выдергивая вилку из розетки, никогда не тяните за кабель, всегда тяните за вилку.

62.3 Источники опасности

62.3.1 Опасность ожога

▲WARNING**Предупреждение**

Пища, приготовленная в данном приборе, используемая посуда и поверхность прибора могут сильно нагреваться. Из передней части прибора между дверцей и панелью управления может выходить горячий пар.

▲WARNING Примечание

Горячий пар также может оставаться внутри прибора и на дверце после приготовления.

Пожалуйста, соблюдайте следующие указания по технике безопасности, чтобы не обжечь себя или других.

- ▶ **Внимание!** Из прибора может выходить горячий пар. Существует риск ожога!
- ▶ Во избежание повреждения прибора запрещается закрывать отверстия для выхода воздуха и пара.
- ▶ При открывании дверцы прибора из него может выходить едва видимый горячий пар. Будьте осторожны! Не наливайте воду непосредственно во внутреннее пространство прибора!
- ▶ Существует опасность ожогов горячим паром в том случае, если неисправен предохранительный выключатель. Не используйте прибор, если дверь или дверной уплотнитель повреждены.
- ▶ Не жарьте продукты во фритюре в приборе. Горячее масло может повредить детали духовки и посуду и даже вызвать ожоги кожи.
- ▶ Пища, посуда и аксессуары прибора нагреваются во время работы. Используйте ручки или прихватки для того, чтобы вынуть из прибора посуду либо пищу.
- ▶ Содержимое детских бутылочек и баночек с детским питанием перед употреблением следует перемешивать или встряхивать, а также проверять их температуру.
- ▶ Дверца прибора, а также его поверхности сильно нагреваются во время работы. Пожалуйста, прикасайтесь к этим поверхностям, только используя прихватки или кухонные перчатки.
- ▶ **Осторожно!** При открывании крышек или разворачивании фольги возможен выход горячего пара.

▲WARNING Примечание

- ▶ **ВНИМАНИЕ:** прибор и его поверхности нагреваются во время использования. Поэтому не следует прикасаться к нагревательным элементам и горячим внутренним поверхностям камеры, а детей младше 8 лет следует держать вне досягаемости прибора или под присмотром.

62.3.2 Опасность пожара

▲WARNING Предупреждение

В случае неправильного использования прибора существует опасность пожара из-за возможного возгорания содержимого.

Во избежание возгорания соблюдайте следующие указания по безопасности:

- ▶ Никогда не используйте прибор для сушки/нагрева легковоспламеняющихся материалов.
- ▶ Не разогревайте в приборе неразбавленный спирт.
- ▶ Данный прибор предназначен для нагрева продуктов. Сушка в приборе продуктов питания, а также одежды, либо нагрев грелок, тапочек, губок, влажной одежды и т.п. может привести к травмам либо возгоранию.
- ▶ Для того, чтобы снизить риск возгорания в духовке прибора:
 - ▶ а) Не используйте в приборе контейнеры, сделанные из пластика, бумаги или других легковоспламеняемых материалов.
 - ▶ б) Перед помещением в духовку снимите проволочные скобы с бумажных или пластиковых пакетов.
 - ▶ с) При появлении дыма следует немедленно выключить прибор и держать его дверцу закрытой, чтобы погасить пламя.

▲WARNING Предупреждение

- ▶ d) Избегайте прогрева масел и жиров в течение длительного времени. Перегретое масло и жир могут быстро воспламениться. **НИКОГДА НЕ ТУШИТЕ ВОДОЙ!**
- ▶ e) Не используйте прибор для хранения чего-либо. Не оставляйте в духовке прибора бумагу, кухонные аксессуары или продукты, когда она не используется.
- ▶ Никогда не оставляйте прибор без присмотра, если Вы разогреваете или готовите пищу в одноразовых пластиковых или бумажных контейнерах, а также в контейнерах из других легковоспламеняющихся материалов.
- ▶ **Всегда удаляйте с прибора остатки смазки, масла или жира, в противном случае они могут воспламениться.**

62.3.3 Опасность взрыва

▲WARNING Предупреждение

Существует опасность взрыва из-за избыточного давления, которое создается в случае неправильного использования прибора.

Во избежание опасности взрыва соблюдайте следующие указания по технике безопасности:

- ▶ Во избежание взрыва жидкости и другие продукты не следует нагревать в закрытых емкостях.
- ▶ Не готовьте в приборе яйца в скорлупе или яйца вкрутую, так как они могут взорваться даже после завершения приготовления.
- ▶ Перед приготовлением прокалывайте продукты с толстой кожицей, такие как, например, картофель, цельные кабачки, яблоки и каштаны.

62.3.4 Опасность от электрического тока



Опасность для жизни от электрического тока!

Существует опасность для жизни при контакте с проводами или деталями прибора под напряжением. Во избежание опасности вследствие электрического тока следуйте нижеприведенным указаниям по безопасности:

- ▶ Не используйте прибор, если его кабель или вилка повреждены, если прибор не работает должным образом, упал или получил повреждения. Во избежание опасности в случае повреждения кабеля или вилки прибора его замена должна осуществляться производителем или его уполномоченным представителем по техническому обслуживанию.
- ▶ Ни в коем случае не открывайте корпус устройства. Существует опасность поражения электрическим током при прикосновении к разъемам и соединительными элементами прибора, находящимися под напряжением, а также при изменении электрической или механической конструкций прибора. Это также может привести к сбоям в работе прибора.
- ▶ Не притрагивайтесь к прибору и кабелю питания влажными руками!

62.4 Ввод в эксплуатацию

В данной главе содержатся важные замечания по безопасности во время первоначального ввода прибора в эксплуатацию. Соблюдайте следующие указания, чтобы избежать опасностей и повреждений:

62.5 Информация по безопасности



Предупреждение

- ▶ Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами, поскольку существует опасность удушья.
- ▶ Вследствие большого веса прибора транспортировку и распаковку рекомендуется производить силами двух человек.

62.6 Объем поставки и проверка после транспортировки

Как правило, SteamMaster E 56 поставляется в следующей комплектации:

- SteamMaster E 56
- универсальный поддон (поддон для капель жира/противень)
- перчатки для печи
- водопоглотитель
- перфорированный поддон
- металлическая решетка
- руководство по эксплуатации

HINWEIS

Примечание

- ▶ Проверьте товар на предмет его комплектности и любых видимых повреждений.
- ▶ В случае неполной поставки или повреждений вследствие ненадлежащей упаковки или транспортировки необходимо немедленно уведомить экспедитора, страховую компанию и поставщика.

62.7 Распаковка

Для того, чтобы распаковать прибор, выполните следующие действия:

- Достаньте прибор из картонной упаковки и удалите все упаковочные материалы.
- Удалите аксессуары, хранившиеся в камере прибора и снимите с них упаковочные материалы.

62.8 Утилизация упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений во время транспортировки. Упаковочные материалы выбраны таким образом, чтобы они не загрязняли окружающую среду и легко утилизировались, поэтому они пригодны для переработки с целью повторного использования.



Вторичное использование упаковки экономит сырьевые материалы и уменьшает образование отходов. Ненужные упаковочные материалы сдайте в пункт сбора системы вторичной переработки «Зеленая точка».

HINWEIS

Примечание

- ▶ По возможности сохраняйте оригинальную упаковку в течение гарантийного срока, чтобы в случае заявления гарантийной претензии вновь упаковать прибор соответствующим образом.

62.8.1 Требования к месту установки:

Для обеспечения безопасной и бесперебойной работы устройства, место его установки должно соответствовать следующим требованиям:

- Прибор должен быть установлен на твердой, плоской, горизонтальной и термостойкой поверхности с достаточной несущей способностью для самого прибора и максимального веса продуктов, которые могут быть в нем приготовлены за 1 раз.

-
- Выбирайте место для установки таким образом, чтобы дети не могли добраться до каких-либо горячих поверхностей на приборе.
 - Не устанавливайте прибор в горячем, мокром или очень влажном месте либо вблизи легковоспламеняющихся материалов.
 - Данный прибор подходит только для встраивания и не может использоваться в качестве отдельно стоящего прибора, а также не может использоваться в закрытом шкафу.
 - Установку и монтаж прибора на подвижных местах установки (например, кораблях) разрешается выполнять только специализированным предприятиям/ специалистам, если они смогут обеспечить необходимые условия для безопасного использования прибора.

62.9 Подключение к сети

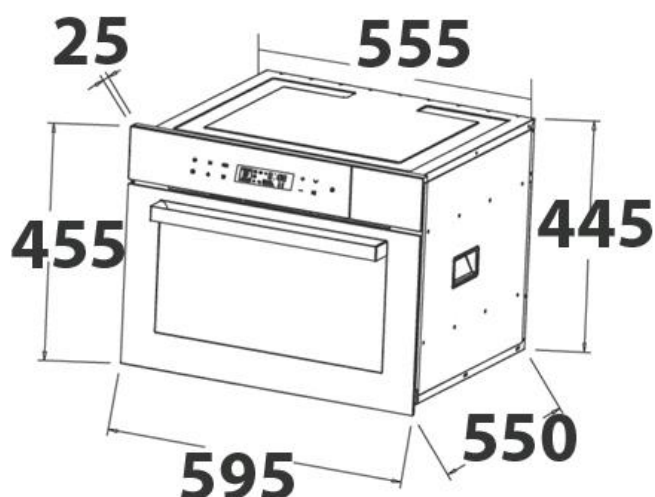
Для обеспечения безопасной и бесперебойной работы прибора при подключении к сети необходимо соблюдать следующие инструкции:

- Прежде чем подключить прибор к сети, сравните технические параметры подключения (напряжение и частоту) на заводской табличке прибора с техническими параметрами Вашей сети. Во избежание повреждений прибора эти параметры должны совпадать. В случае сомнений проконсультируйтесь с квалифицированным электриком.
- Подключение прибора к электросети должно выполняться с помощью максимум 3-метрового, кабеля с поперечным сечением 1,5 мм². Использование многоконтактных штепсельных разъемов или сетевых разветвителей запрещено по причине связанной с этим опасности пожара.
- Удостоверьтесь, что кабель питания не поврежден и не переброшен через горячие и/или остроконечные поверхности.
- Розетка должна иметь предохранитель не менее 16А, отдельный от других потребителей тока.
- В случае, если после установки прибора розетка становится недоступной, должен быть установлен автоматический выключатель, отключающий все электрические полюса с расстоянием между контактами не менее 3 мм.
- Электрическая безопасность прибора может быть обеспечена только в том случае, если он подключен к цепи защиты, установленной в соответствии с действующими предписаниями. Питание от розетки без заземления запрещено. В случае сомнений пригласите квалифицированного электрика, который проверит внутреннюю проводку в месте, где вы устанавливаете прибор. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный по причине отсутствия или разрыва заземляющего провода.

11.10 Инструкции по установке

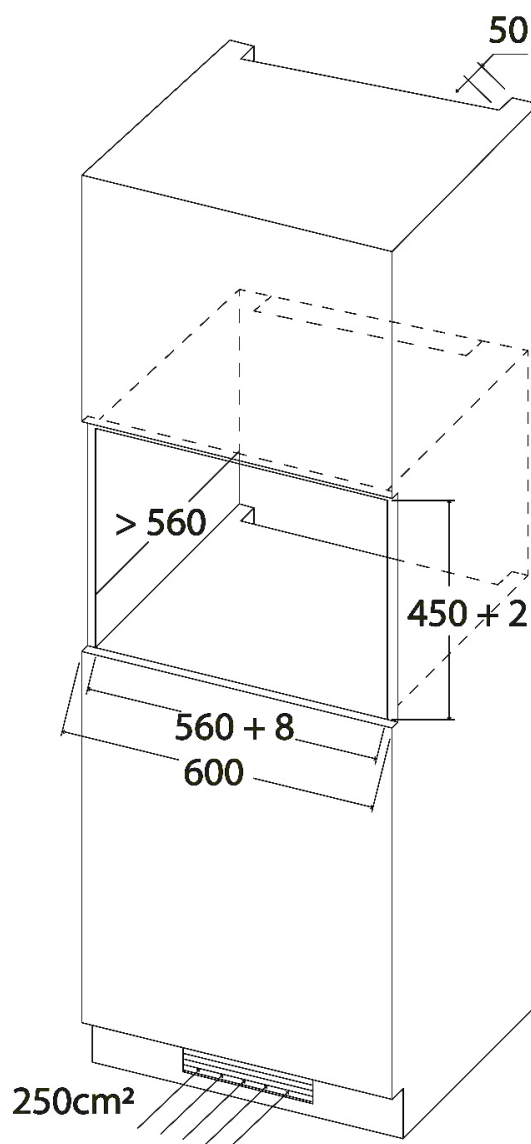
Данный прибор может быть вмонтирован во встроенный навесной кухонный шкаф шириной 600 мм. За ним необходимо оставлять пространство 50 мм.

Также потребуется вентиляционная шахта площадью 250 см^2 для того, чтобы можно было подавать достаточное количество свежего воздуха и выводить теплый отработанный воздух.



1. Медленно вставьте прибор в середину кухонного шкафа.
2. Не пережимайте и не перегибайте кабель питания.
3. Проверьте расстояние между прибором и корпусом шкафа сверху и снизу, где есть отверстия для винтов.
4. Откройте дверцу прибора.

5. При необходимости отрегулируйте расстояние между прибором и корпусом шкафа.
6. Разметьте положение винтов. Вытащите прибор и просверлите в местах нахождения винтов. Вставьте прибор обратно в корпус шкафа.
7. Подключите кабель прибора к сети.

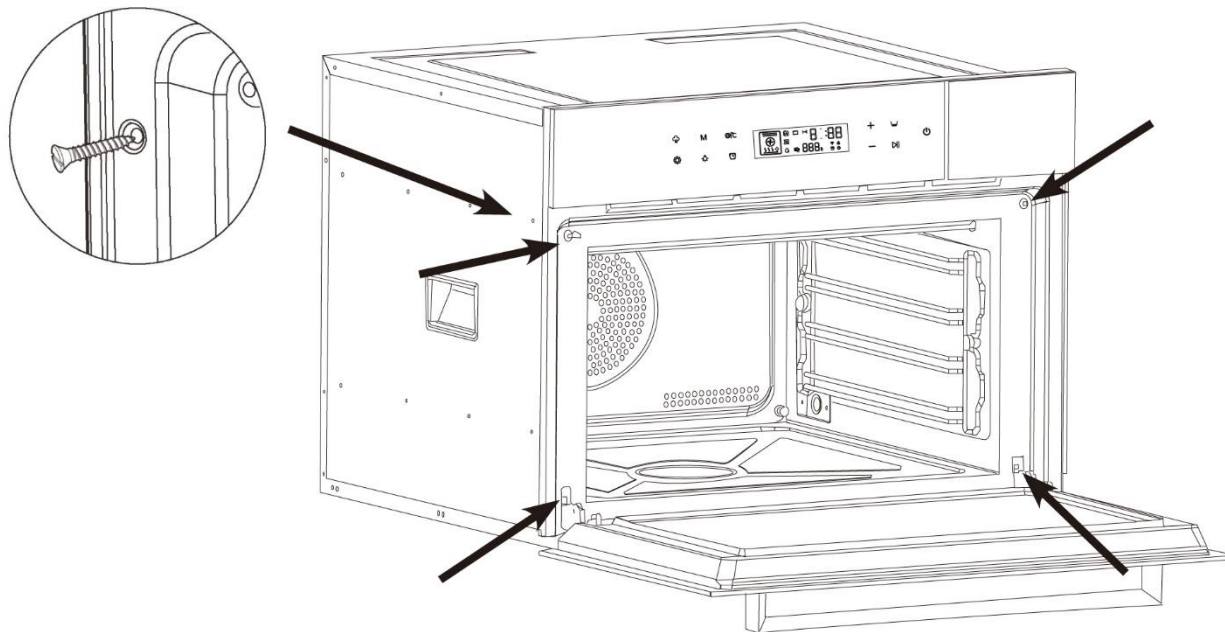


8. Вставьте винты в отверстия прибора и затяните их.

HINWEIS

Примечание

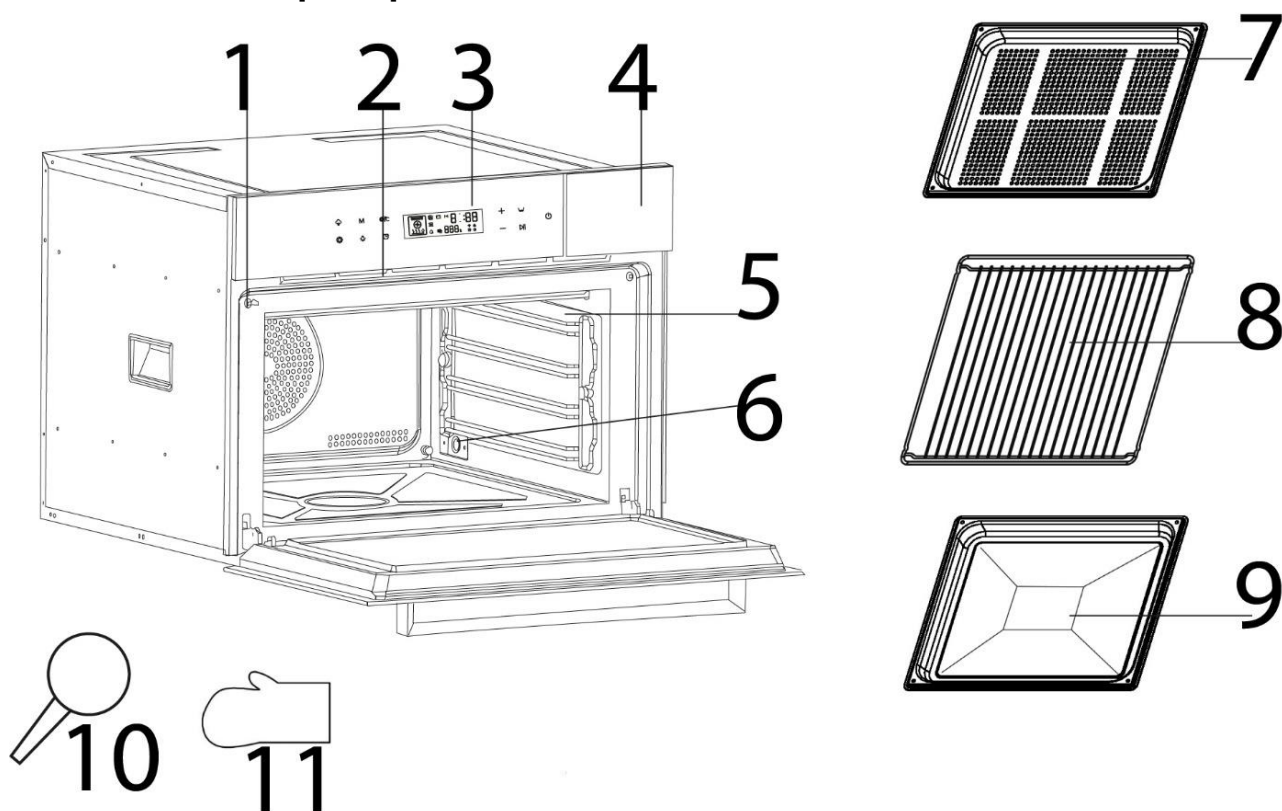
► Прибор следует устанавливать согласно инструкции.



63 Конструкция и функциональное назначение

В данной главе Вы получите важные указания по конструкции и функциональному назначению прибора.

63.1 Описание прибора



- 1 защитная блокировка дверцы
- 2 выходное отверстие для воздуха и пара
- 3 панель управления
- 4 крышка резервуара для воды
- 5 направляющие
- 6 выходное отверстие для воды

- 7 перфорированный поддон
- 8 металлическая решетка
- 9 универсальный поддон
- 10 водопоглотитель
- 11 перчатки для духовки

63.2 Аксессуары

Металлическая решетка

Металлическая решетка может использоваться для приготовления на гриле и с функцией горячего воздуха.

Универсальный поддон (поддон для капель жира/противень)

Универсальный поддон можно использовать для приготовления пищи, а также как лоток для капель жира. В таком случае следует устанавливать его на нижний уровень.

Перфорированный поддон

Перфорированный поддон следует использовать при использовании функции приготовления на пару. Под ним рекомендуется размещать универсальный поддон в качестве поддона для сбора капель.

Резервуар для воды

Резервуар для воды должен быть установлен и заполнен паром при использовании всех функций.

Перед использованием выньте резервуар для воды и заполните его питьевой либо дистиллированной водой. Установите резервуар для воды правильно.

Водопоглотитель

Используйте водопоглотитель для того, чтобы собрать оставшуюся воду в камере прибора.

HINWEIS

Примечание

- ▶ Прибор разрешается эксплуатировать только с правильно установленным резервуаром для воды.
- ▶ По окончании работы прибора вентилятор может продолжать работать для того, чтобы охладить устройство.
- ▶ При максимальном заполнении резервуара для воды, прибор может вырабатывать пар в течение часа (при температуре 100°C).
- ▶ Заполняйте резервуар для воды только холодной водой.
- ▶ Внешняя поверхность монтажного корпуса прибора может нагреваться во время работы.



63.3 Защитное оборудование

63.3.1 Предупредительные указания на приборе

▲VORSICHT ОСТОРОЖНО

Опасность от горячей поверхности!

Предупреждающее сообщение об опасностях вследствие горячих поверхностей, расположенных на задней верхней части корпуса. Поверхности устройства могут сильно нагреваться.

- ▶ Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора. Опасность ожога!
- ▶ Не ставьте и не кладите какие-либо предметы на прибор.

63.3.2 Фиксатор дверцы

В фиксатор дверцы прибора установлен предохранитель, который предотвращает эксплуатацию прибора при открытой дверце.

▲VORSICHT ОСТОРОЖНО

Опасность от пара! Если фиксатор дверцы неисправен, то Вы можете подвергнуть себя и окружающих воздействию горячего пара!

- ▶ Не используйте прибор с неисправным фиксатором дверцы.
- ▶ Не отключайте его.

◆ Открывание дверцы

Откройте дверцу прибора с помощью ручки. Если прибор включен, текущая программа приготовления будет прервана.

▲WARNING Предупреждение

- ▶ Оставьте дверцу открытой на некоторое время перед тем, как попасть в духовку прибора для того, чтобы дать возможность выйти накопившемуся теплу и пару.
- ▶ Убедитесь, что Ваши волосы или части одежды не попали в дверцу.

◆ Закрывание дверцы

Закрывайте дверцу прибора таким образом, чтобы фиксатор дверцы зафиксировался со щелчком. Если текущая программа приготовления будет прервана в результате открывания дверцы, после закрывания дверцы работа программы возобновится.









63.4 Заводская табличка

Заводская табличка с параметрами подключения и мощности находится на задней стороне прибора.

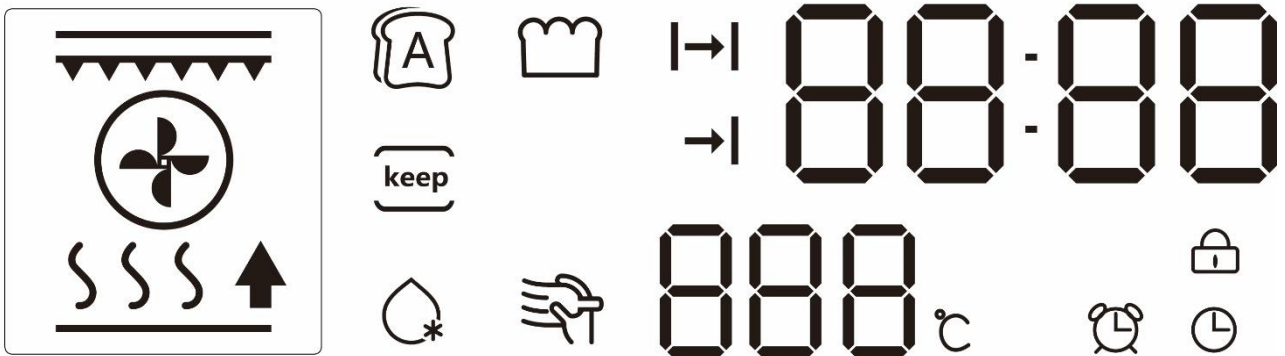
63.5 Панель управления и элементы управления

63.5.1 Сенсорная панель управления

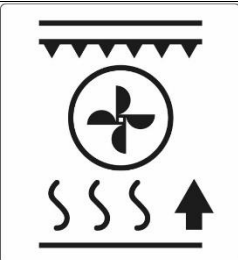



	Паровой ассистент (Steam Assistent): функция пара может быть добавлена в режимы конвекции / горячего воздуха/гриля. Она имеет 3 уровня с разной интенсивностью.
	Многоступенчатое приготовление (Multi-stage cooking). Данная функция может использоваться для последовательного программирования до двух последовательностей приготовления.
	Выбор функции: переключение между функциями. Нажмите один раз для того, чтобы получить доступ к выбору функций, затем нажмите еще раз либо используйте кнопку + / -.
	Включает или выключает свет. Свет автоматически выключается.
	Переключение между температурой и таймером. Установка температуры и времени приготовления.






	Установка времени, кухонного таймера и предустановки программы приготовления. Удерживайте для того, чтобы отключить звуковые сигналы кнопок.
	Увеличить значение
	Уменьшить значение
	Отображение уведомления о необходимости добавления воды в резервуар для воды. А также уведомление о том, что резервуар для воды не установлен. Залейте воду в резервуар, установите резервуар и нажмите кнопку  для подтверждения.
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Старт (Start) 2. Пауза (Pause) 3. Защитная блокировка от детей: Нажмите и удерживайте кнопку для активации/деактивации защитной блокировки от детей . При активации защитной блокировки от детей на дисплее будет отображаться значок блокировки 
	Нажимайте и удерживайте для включения/выключения. Нажимайте для отмены выбранной функции.

63.5.2 Уведомления на дисплее



На дисплее могут отображаться различные уведомления, ниже представлено их краткое описание:

		Отображение выбранного режима работы/функции. Более детальное описание см. в разделе Режимы работы.
		Время приготовления
		Окончание времени работы предустановленной программы

	Часы и время (00:00 – 23:59)
	Отображение температуры. Значок °C будет мигать на дисплее до тех пор, пока не будет достигнута выбранная температура. По достижении выбранной температуры прибор издаст звуковой сигнал. После чего прибор будет поддерживать выбранную температуру.
	Значок кухонного таймера отображается на дисплее тогда, когда кухонный таймер активирован.
	Значок часов
	Значок блокировки отображается на дисплее при активации защитной блокировки от детей.

64 Эксплуатация и функционирование

В данной главе Вы получите важные указания по эксплуатации прибора. Во избежание опасностей и повреждений следуйте указаниям.

▲WARNING Предупреждение

- ▶ Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы, чтобы вы могли быстро вмешаться в случае опасности.

64.1 Основы приготовления

- Уровни мощности и время, необходимые для приготовления/разогрева продуктов, зависят от времени начала, количества, типа и консистенции продуктов и т. д. Используйте самое короткое указанное время приготовления и при необходимости увеличивайте его.
- Продукты с твердой кожицей или скорлупой, такие как, например, помидоры, колбасы, картофель в кожуре, баклажаны, необходимо многократно прокалывать или протыкать, чтобы мог выйти пар и продукты не лопнули.
- Во время работы прибора как можно реже открывайте его дверцу и убирайте из камеры прибора все ненужные аксессуары.



64.2 Инструкции по использованию посуды

Для приготовления на пару посуда должна выдерживать температуру не менее 150°C. Для приготовления с использованием конвекции посуда должна выдерживать температуру не менее 250°C.

Не ставьте ничего на дно духовки прибора. Установите направляющие и используйте аксессуары.

64.3 Установка часов

После того, как Вы включите прибор в розетку, на дисплее замигает значение

"00:00". Установите время, используя кнопки  и . Нажимайте и удерживайте кнопки для того, чтобы изменять значения быстрее. После установки

времени, нажмите кнопку  для подтверждения.

Вы можете настроить отображаемое на дисплее время в любой момент, нажав

кнопку  один раз и затем установив время, как описано выше.

64.4 Первое использование прибора









Выньте из прибора все аксессуары. Заполните резервуар свежей водой до отметки МАКС (MAX).

1. Включите прибор с использованием функции пара (steam) на 20 минут при температуре 100°C.
2. Дайте прибору остыть и просушите его внутреннее пространство.
3. Включите прибор на 30 минут с использованием функции конвекции (convection) при температуре 200°C.
4. Удалите с прибора остатки производственной смазки. Это нормально. Дайте прибору остыть. Протрите прибор холодной водой.

4.5 Управление

4.6 Режимы работы / функции

Символ	Функция	Стандартная температура, °C	Диапазон температур, °C	Заданное время, мин.
 *	верхний и нижний гриль	180	50-220 **	20
 *	конвекция	160	50-220 **	20
 *	нижний гриль + горячий воздух	220	50-220 **	20
 *	гриль	220	50-220 **	20
 *	верхний нагрев+ гриль	220	50-250 **	20
 *	гриль+ конвекция	210	50-220 **	20

 *	горячий воздух	180	50-250 **	20
	приготовление на пару	100	50-100 ***	20
	приготовление на пару плюс	110	101-250 ***	20
	выпечка хлеба	шаг 1: горячий воздух 30 шаг 2: 180 верхний и нижний гриль		шаг 1: 40 шаг 2: 28
	подогрев	60	60-80 ***	20
	размораживание	50	50-60 ***	20
	закваска (для закваски дрожжевого теста / приготовления йогурта)	30	30-80 ***	20
	очистка от накипи / очистка	-		-

* следует использовать Паровой ассистент

** Настройка температуры с шагом 5°C

*** Настройка температуры с шагом 1°C

HINWEIS


Примечание




- ▶ Прибор предварительно нагревается с использованием режима конвекции. По достижении желаемой температуры функция конвекции отключается.
- ▶ Внимание: если Вы прерываете выполнение функции приготовления на пару или парового ассистента, вода все равно будет стекать. При следующем использовании прибора эта вода перетечет в камеру.

64.5 Индивидуальные настройки / быстрый старт

Нажмите и удерживайте кнопку  для включения прибора. Нажмите кнопку  для выбора нужной функции, на дисплее будет отображена соответствующая температура.

64.5.1 Установка температуры

Однократно нажмите кнопку  и на дисплее замигает значение температуры.

Затем выберите нужную температуру, используя кнопки  и . Далее, для быстрого старта без установки времени, нажмите кнопку .




HINWEIS

► Вы можете регулировать температуру в любое время в процессе приготовления.

Для того, чтобы использовать индивидуальные настройки, выполните следующие действия:

64.5.2 Установка таймера

Нажмите ещё раз , загорится значок  и на дисплее замигает время.

Затем выберите нужное время, используя кнопки  и , после чего для начала выполнения программы нажмите кнопку .

HINWEIS


Примечание




- Как только прибор начнет работу, таймер начнет обратный отсчет времени.
- Обратный отсчет времени можно регулировать в любое время в процессе приготовления.
- По окончании процесса приготовления на дисплее отобразится значение КОНЕЦ (END).


64.6 Дополнительные функции

64.6.1 Кухонный таймер

Если прибор включен, выбрана нужная функция и температура и начат процесс приготовления, Вы также можете использовать кухонный таймер. Нажмите на кнопку

 для использования функции таймера (перед началом процесса приготовления следует нажать на указанную кнопку один раз, а в процессе приготовления – два

раза), на дисплее замигает значок таймера . Используйте кнопки  и  для установки таймера на нужный период времени. Кухонный таймер начнет обратный отсчет времени и по окончании указанного времени раздастся звуковой

сигнал. Вы сможете отключить его, используя кнопку .

HINWEIS

Примечание






- Вы можете использовать кухонный таймер, например, если в процессе приготовления Вам нужно добавлять дополнительные ингредиенты.

- ▶ Кухонный таймер можно настроить в любой момент во время процесса приготовления.




64.6.2 Предустановленные программы приготовления

Вы можете запрограммировать время окончания приготовления блюда. Затем прибор запустит процесс приготовления таким образом, чтобы приготовить блюдо к указанному Вами времени.

Выберите функцию, температуру и время приготовления.


Затем нажмите кнопку  три раза, на дисплее замигает значок  и Вы сможете запрограммировать время окончания приготовления. Установите нужное время, используя кнопки  и , затем подтвердите установленные значения с использованием кнопки .


Пример: Вы хотите использовать функцию конвекции с температурой 180°C и временем приготовления 30 минут. Сейчас 13-00. Процесс приготовления должен быть закончен к 14-00.


Выберите функцию конвекции , установите температуру 180°C и таймер на время приготовления 30 минут. Затем 3 раза нажмите на кнопку  и установите желаемое время окончания приготовления (14-00), подтвердите выбор, используя кнопку .


64.6.3 Многоступенчатое приготовление

Выберите нужную функцию, установите нужную температуру и время приготовления

и начните выполнение программы, нажав на кнопку . Когда прибор начнет



выполнение первой программы, нажмите на кнопку  для начала процесса многоступенчатого приготовления. Затем выберите вторую нужную Вам функцию, установите нужную температуру и время приготовления. Подтвердите выбор, нажав

на кнопку . По окончании выполнения первой программы, автоматически начнется выполнение второй программы с установленными характеристиками.

Если Вы нажмете на кнопку , то сможете увидеть выбранные настройки первой и второй программ.

64.6.4 Паровой ассистент

При использовании функций конвекции/горячего воздуха/гриля можно добавить так называемого парового помощника. Он имеет 3 уровня интенсивности - чем выше уровень, тем используется больше пара.

Нажмите на кнопку  для активации парового ассистента. Установите его интенсивность, нажимая на кнопку . Вы можете отрегулировать интенсивность парового помощника в процессе приготовления.

64.6.5 Защитная блокировка от детей

Нажмите и удерживайте кнопку  для активации и деактивации защитной блокировки от детей. При активации защитной блокировки от детей на дисплее отобразится значок .

65 Чистка и обслуживание

В данной главе Вы получите важные указания по очистке прибора и уходу за ним. Пожалуйста, следуйте этим указаниям во избежание повреждений по причине неправильной очистки прибора и для обеспечения безотказной эксплуатации.

65.1 Информация по безопасности

▲VORSICHT Осторожно

Прежде чем приступить к очистке прибора, примите к сведению нижеприведенные указания по безопасности:

- ▶ Духовка прибора остается горячей после использования. Существует опасность ожогов! Подождите, пока она полностью остынет.
- ▶ Очищайте духовку прибора каждый раз после использования сразу после того, как она остынет. Длительное ожидание излишне усложняет очистку и в отдельных случаях может сделать ее невозможной. При определенных обстоятельствах чрезмерное скопление грязи может даже повредить прибор.
- ▶ Прибор следует регулярно чистить и удалять с него остатки пищи. Недостаточная чистота прибора может привести к порче его поверхности, что, в свою очередь, может отрицательно сказаться на сроке службы прибора и привести к опасному состоянию прибора, а также к грибковому и бактериальному заражению.
- ▶ Регулярно очищайте прокладку дверцы; если дверная прокладка очень грязная, дверца может больше не сможет закрываться должным образом. Таким образом, может быть повреждена кухонная мебель.
- ▶ Тщательно просушите прибор и резервуар для воды, как только они остынут.
- ▶ Опустошайте резервуар для воды после каждого использования.
- ▶ Не заполняйте резервуар для воды легковоспламеняющимися жидкостями. Заливайте в него только воду или действуйте, как описано в разделе Чистка и удаление накипи.
- ▶ Всегда отключайте прибор от сети перед его чисткой.
- ▶ Попадание влаги внутрь прибора может привести к повреждению его электронных компонентов. Убедитесь, что жидкость не может попасть внутрь прибора через вентиляционные отверстия.
- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства или растворители.

▲VORSICHT Осторожно

- ▶ Не соскребайте стойкие загрязнения твердыми предметами.
- ▶ Не очищайте дверцу скребком для стекла, это может привести к повреждению и травме!

65.2 Чистка и удаление накипи

65.2.1 Быстрая чистка

Снимите с прибора все аксессуары. Наполните резервуар для воды. Залейте ок. 50 мл воды с небольшим количеством жидкости для мытья посуды в углубление в центре духовки. Дайте прибору поработать не менее 20 минут в режиме ПЛЮС (PLUS) на пару при температуре 110°C. При необходимости отрегулируйте время. Затем протрите духовку и высушите ее.

65.2.2 Регулярная чистка

▲WARNING Опасность пожара

- ▶ **Всегда удаляйте с прибора остатки масла или жира, иначе они могут воспламениться.**

- Регулярно очищайте прибор и аксессуары. Для этого Вы можете вынуть направляющие. Протрите прибор и духовку влажной тканью. В случае, если прибор сильно загрязнен, можно использовать мягкое моющее средство.
- Регулярно очищайте дверную прокладку, чтобы дверца закрывалась должным образом.
- Очищайте аксессуары и особенно резервуар для воды, используя воду с небольшим количеством мягкого моющего средства. Затем следует прополоскать их водой и просушить.


65.2.3 До и после длительного простоя

Важно тщательно очистить прибор перед длительным простоем и, в частности, тщательно высушить резервуар для воды. Если после этого Вы захотите снова использовать прибор, действуйте, как описано в разделе Первое использование.

65.2.4 Функция удаления накипи/очистки

В зависимости от степени жесткости воды, следует очищать прибор от накипи каждые 6-8 недель. Встроенная система напоминания об очистке от накипи также напомнит Вам, что прибор следует очистить от накипи. В таком случае на дисплее



будет мигать значок  и прибор будет издавать звуковой сигнал. Вы сможете отключить этот сигнал, нажав на любую кнопку.

Однако в следующий раз, когда Вы включите прибор, данное напоминание снова будет активировано. Оно отключится только в том случае, если Вы произведете очистку прибора от накипи.


1. Вытащите резервуар для воды. Наполните его смесью воды и лимонной кислоты (5%). Установите резервуар обратно.


2. Выберите функцию удаление накипи/очистка



и подтвердите свой выбор,

нажав на кнопку . На дисплее отобразится значение C01.

3. Когда на дисплее замигает значок  и прибор издает звуковой сигнал, добавьте свежую воду в резервуар. Вставьте резервуар обратно и подтвердите

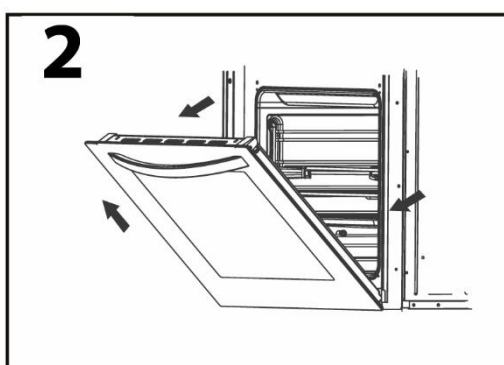
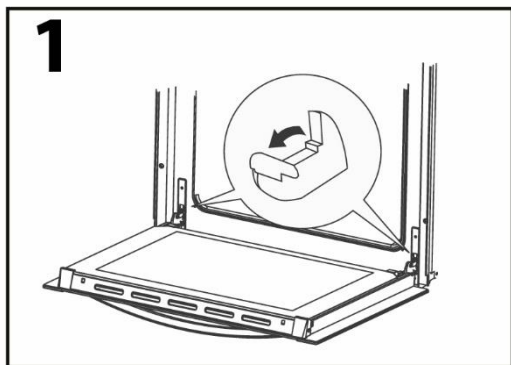
действие нажатием кнопки . Теперь на дисплее отобразится значение C02.

4. Остатки известкового налета смываются внутрь прибора. Когда на устройстве отобразится значение КОНЕЦ (END), процесс завершен.

5. Подождите, пока прибор остынет и затем очистите его внутреннюю часть.

65.2.5 Снятие дверцы

- Дверцу прибора следует очищать с использованием мягкого моющего средства.
- Для лучшей очистки дверцу следует снять.
- Для этого откройте дверь на максимум (1). Затем отодвиньте предохранительную планку как можно дальше (1a→1b). Удерживая дверцу за ручку, выньте ее из направляющей. (2). Теперь Вы можете очистить дверцу. Затем тщательно просушите ее. Вставьте дверные петли обратно в направляющую сверху вниз. Затем снова опустите предохранительную планку и закройте дверцу. Убедитесь, что дверца надежно закреплена.



66 Устранение неисправностей

В данной главе Вы получите важные указания по локализации и устранению неисправностей. Следуйте указаниям ниже во избежание опасностей и повреждений:

66.1 Указания по безопасности

▲VORSICHT Осторожно

- ▶ Ремонт электроприборов разрешено осуществлять только квалифицированным специалистом, прошедшим обучение у производителя.
- ▶ Неквалифицированный ремонт может привести к серьезным опасностям для пользователя и повреждению устройства.

66.2 Коды ошибок

В случае возникновения неисправности на дисплее появится код ошибки, он описывает причину неисправности.

Значение на дисплее	Описание	Решение
ER1 ER2	Защита от перегрева	Защита от перегрева сбрасывается после охлаждения прибора
ER3 ER4	Неисправность датчика температуры	Необходим функциональный тест. Следует связаться со службой поддержки.
ER5 ER6	Неисправность датчика	Следует связаться со службой поддержки.

HINWEIS Примечание

- ▶ Если сообщения об ошибках продолжают появляться после длительного периода ожидания и перезапуска прибора, следует отправить прибор в сервисную службу для проверки.

66.3 Проблемы и способы их решения

Представленная ниже таблица помогает локализовать и устранить мелкие неисправности.

Ошибка	Возможная причина	Решение
Выбранная программа не работает	Дверца прибора не закрыта	Закройте дверцу прибора
	Вилка не включена в розетку	Подключите вилку в розетку!
	Не сработал предохранитель	Активируйте предохранитель

По истечении заданного времени пища недостаточно хорошо размораживается, разогревается или готовится.	Неправильно выбрано время или уровень мощности	Установите заново время и уровень мощности Повторите процесс заново
---	--	--

HINWEIS

Примечание

- ▶ Если после вышеуказанных мероприятий проблема не будет устранена, обратитесь в сервисную службу.
- ▶ Обязательно очистите прибор перед отправкой прибора в сервисную службу.

67 Утилизация отслужившего прибора

Отслужившие электрические и электронные приборы содержат ценные материалы. Однако они также содержат вредные материалы, которые были необходимы для их функционирования и безопасности.



В остаточных отходах или при неправильном обращении они могут быть опасны для здоровья людей и окружающей среды. Поэтому ни в коем случае не выбрасывайте отслуживший прибор в остаточные отходы.

HINWEIS

Примечание

- ▶ Для утилизации отслуживших электрических и электронных приборов воспользуйтесь услугами пункта сбора, организованного в месте Вашего жительства. При необходимости соответствующую информацию можно получить в городском муниципалитете, службе вывоза мусора или у продавца.
- ▶ Убедитесь в том, что отслуживший прибор до утилизации хранится в недоступном для детей месте.

68 Гарантия

Мы предоставляем на данный продукт гарантию 24 месяца с момента покупки, которая распространяется на дефекты материалов и производственные дефекты.

Ваши права гарантированы в соответствии с § 439 и далее. BGB-E это не затрагивает.

Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате неправильного обращения или использования прибора, а также на неисправности, которые оказывают незначительное влияние на функции или стоимость прибора, расходные материалы и повреждения при транспортировке, поскольку мы не несем за них ответственность, а также за убытки, возникшие в результате ремонта, выполненного не авторизованными сервисными центрами.

Данный прибор предназначен для использования в домашних условиях и имеет соответствующий уровень производительности. Любое коммерческое использование данного прибора является гарантийным случаем только в той мере, в которой оно было бы сопоставимо с ситуациями, возникающими при использовании в домашних условиях.

Прибор не предназначен коммерческого использования. В случае обоснованных жалоб мы по своему усмотрениюотремонтируем неисправное устройство либо заменим его на исправное.

О неисправностях следует сообщать в течение 14 дней с момента доставки. Все дальнейшие претензии исключены.

Для того, чтобы воспользоваться гарантией, пожалуйста, свяжитесь с нами перед возвратом устройства (всегда предоставляйте нам документы, подтверждающие факт покупки).

69Технические характеристики

Наименование прибора	Духовой шкаф
Модель	SteamMaster E 56
Артикул:	7420
Mains data	220-240 В, 50/60 Гц
Технические параметры подключения	3000 Вт
Внешние габариты (Ш x В x Г):	595 x 455 x 550 мм
Размеры внутреннего пространства (Ш x В x Г):	466 x 236 x 411 мм
Вес нетто	28,3 кг