



Original- Bedienungsanleitung Einbaubackofen mit Dampfgarfunktion SteamMaster E 56



Artikel-Nr. 7420

(Garantiegeber) **CASO 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 27-05-2024

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Bildabweichungen zur Originalware sind technisch bedingt möglich.

© 2024 CASO GmbH

1	Bedienungsanleitung: Allgemeines	8
1.1	Informationen zu dieser Anleitung	8
1.2	Warnhinweise	8
1.3	Haftungsbeschränkung	9
1.4	Urheberschutz	9
2	Sicherheit	9
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	9
2.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	10
2.3	Gefahrenquellen	12
2.3.1	Verbrennungsgefahr & Verbrühungsgefahr	12
2.3.2	Brandgefahr	13
2.3.3	Explosionsgefahr	14
2.3.4	Gefahr durch elektrischen Strom	15
2.4	Inbetriebnahme	15
2.5	Sicherheitshinweise	15
2.6	Lieferumfang und Transportinspektion	16
2.7	Auspacken	16
2.8	Entsorgung der Verpackung	16
2.8.1	Anforderungen an den Aufstellort	16
2.9	Elektrischer Anschluss	17
2.10	Einbau-Anleitung	18
3	Aufbau und Funktion	19
3.1	Gesamtübersicht	19
3.2	Zubehör	20
3.3	Sicherheitseinrichtungen	20
3.3.1	Warnhinweise am Gerät	20
3.3.2	Türverriegelung	20
3.4	Typenschild	21
3.5	Bedienfeld und Bedienelemente	21
3.5.1	Touch-Bedienfeld	21
3.5.2	Displayanzeige	22
4	Bedienung und Betrieb	23
4.1	Grundlagen des Garens	23
4.2	Hinweise zum Kochgeschirr	24
4.3	Einstellung der Uhr	24
4.4	Erstgebrauch	24
4.5	Bedienung	24
4.6	Betriebsarten/Funktionen	24
4.7	Individuelle Einstellung / Schnellstart	25
4.7.1	Temperatur-Einstellung	26
4.7.2	Timer-Einstellung	26

4.8	Zusatzfunktionen	26
4.8.1	Küchenwecker-Funktion.....	26
4.8.2	Zeitversetztes Garen.....	27
4.8.3	Mehrstufiges Garen	27
4.8.4	Dampf-Assistent.....	27
4.8.5	Kindersicherung	28
5	Reinigung und Pflege	28
5.1	Sicherheitshinweise.....	28
5.2	Reinigung & Entkalkung.....	29
5.2.1	Schnellreinigung	29
5.2.2	Regelmäßige Reinigung.....	29
5.2.3	Vor und nach längerer Nicht-Benutzung	29
5.2.4	Entkalkungs/Reinigungsfunktion	29
5.2.5	Entnahme der Tür	30
6	Störungsbehebung	30
6.1	Sicherheitshinweise.....	31
6.2	Fehlercodes	31
6.3	Störungsursachen und -behebung.....	31
7	Entsorgung des Altgerätes.....	32
8	Garantie.....	32
9	Technische Daten.....	32
10	Operating Manual	34
10.1	General.....	34
10.2	Information on this manual	34
10.3	Warning notices	34
10.4	Limitation of liability	35
10.5	Copyright protection.....	35
11	Safety	35
11.1	Intended use	35
11.2	General Safety information	36
11.3	Sources of danger.....	37
11.3.1	Danger of burns & risk of scalding	37
11.3.2	Danger of fire	38
11.3.3	Danger of explosion	40
11.3.4	Dangers due to electrical power.....	40
11.4	Commissioning	41
11.5	Safety information.....	41
11.6	Delivery scope and transport inspection	41
11.7	Unpacking.....	41
11.8	Disposal of the packaging.....	41
11.8.1	Setup location requirements:	42

11.9	Electrical connection	42
12	Design and Function	44
12.1	Complete overview	44
12.2	Accessories	45
12.3	Safety equipment	45
12.3.1	Warning notices on device	45
12.3.2	Door latch.....	45
12.4	Rating plate.....	46
12.5	Control panel and control elements	46
12.5.1	Touch control panel.....	46
12.5.2	Notifications in display.....	47
13	Operation and Handling.....	48
13.1	Basics of cooking	48
13.2	Instructions concerning cookware.....	49
13.3	Setting the clock	49
13.4	First use of the device	49
13.5	Individual setting / quick start.....	50
13.5.1	Temperature setting	51
13.5.2	Timer setting	51
13.6	Additional functions	51
13.6.1	Kitchen timer	51
13.6.2	Preset cooking	52
13.6.3	Multi-stage cooking	52
13.6.4	Steam assistant	52
13.6.5	Child safety lock.....	52
14	Cleaning and Maintenance	53
14.1	Safety information.....	53
14.2	Cleaning and descaling	53
14.2.1	Quick cleaning	53
14.2.2	Regular Cleaning	54
14.2.3	Before and after long periods of non-use	54
14.2.4	Descaling / cleaning function	54
14.2.5	Removal of the door.....	54
15	Troubleshooting	55
15.1	Safety notices.....	55
15.2	Error codes	55
15.3	Causes and rectification of faults.....	56
16	Disposal of the Old Device	56
17	Guarantee.....	57
18	Technical Data	57

19	Original bruksanvisning	59
19.1	Allmänt	59
19.2	Information om denna bruksanvisning	59
19.3	Varningstexter	59
19.4	Ansvarsbegränsning	60
19.5	Upphovsmannarättsskydd	60
20	Säkerhet	60
20.1	Avsedd användning	60
20.2	Allmänna säkerhetsanvisningar	61
20.3	Riskkällor	62
20.3.1	Risk för bränn- & skållningsskador!	62
20.3.2	Brandrisk	63
20.3.3	Explosionsrisk	64
20.3.4	Risker genom elektrisk ström	65
21	Idrifttagning	65
21.1	Säkerhetsanvisningar	66
21.2	Leveransomfattning och transportinspektion	66
21.3	Uppackning	66
21.4	Avfallshantering av emballaget	66
21.4.1	Krav på uppställningsplatsen	67
21.5	Elektrisk anslutning	67
21.6	Inbyggnadsanvisning	68
22	Uppbyggnad och funktion	69
22.1	Totalöversikt	69
22.2	Tillbehör	70
22.3	Säkerhetsanordningar	70
22.3.1	Varningsanvisningar på apparaten	70
22.3.2	Lucklåsning	71
22.4	Märkskylt	71
22.5	Kontroller och reglage	71
22.5.1	Pekkontroller	71
22.5.2	Displayindikeringar	72
23	Manövrering och drift	73
23.1	Grundläggande tillagning	73
23.2	Anvisningar om formar	73
23.3	Ställa klockan	74
23.4	Första användningen	74
23.5	Användning	74
23.6	Ugnsfunktioner/funktioner	74
23.7	Anpassad inställning / snabbstart	75
23.7.1	Temperaturinställning	75
23.7.2	Timerinställning	75

23.8	Extrafunktioner.....	76
23.8.1	Timerfunktionen	76
23.8.2	Fördröjd tillagning	76
23.8.3	Följdtillagning	77
23.8.4	Ångguiden.....	77
23.8.5	Barnspärren	77
24	Rengöring och skötsel.....	77
24.1	Säkerhetsanvisningar	77
24.2	Rengöring & avkalkning.....	78
24.2.1	Snabbrengöring	78
24.2.2	Regelbunden rengöring.....	78
24.2.3	Före och efter längre tid utan användning.....	79
24.2.4	Avkalknings-/rengöringsfunktionen	79
24.2.5	Ta av luckan.....	79
25	Åtgärdande av störningar.....	80
25.1	Säkerhetsanvisningar	80
25.2	Felkoder	80
25.3	Orsaker till och åtgärdande av störningar	80
26	Avfallshantering av uttjänt apparat	81
27	Garanti.....	81
28	Tekniska data.....	82

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 Urheberrecht

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 CASO 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 erhitzte 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 entflammbaren Materialien.
- ▶ 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 Erstickungsgefahr.
- ▶ 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
- Universalblech (Fett-Auffangschale/Backblech)
- Ofenhandschuh
- Wasser-Sauger
- Lochblech
- Grillrost
- 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:

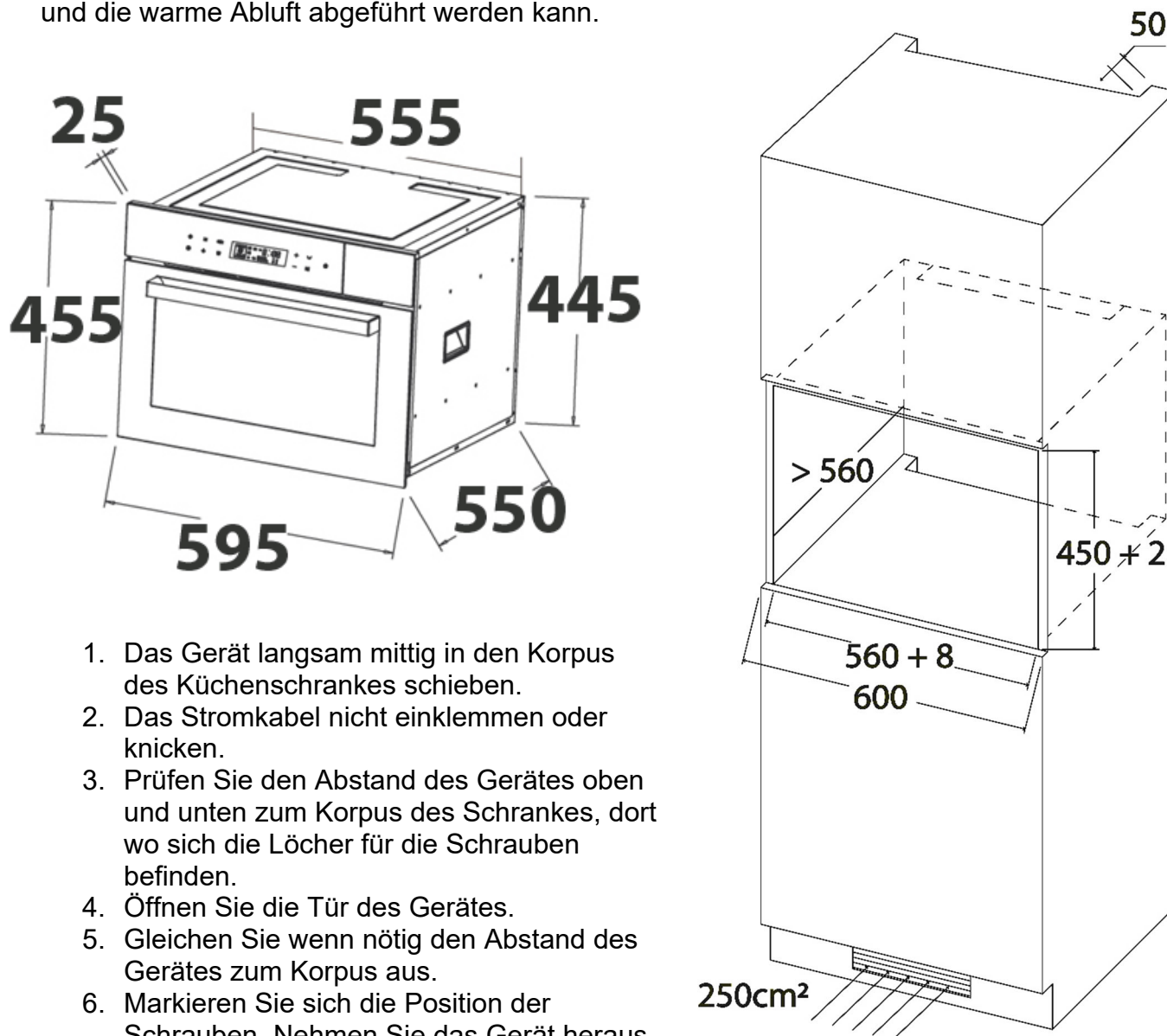
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Der Anschluss des Gerätes an 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.

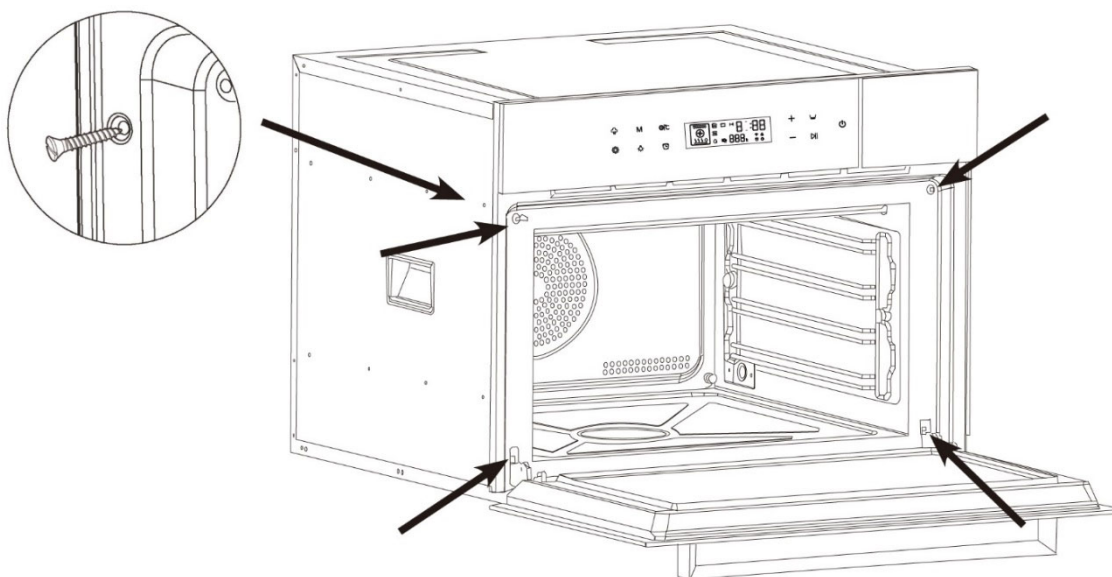
Es wird ein 250 cm² großer Lüftungsschacht benötigt, damit genügend Frischluft zugeführt und die warme Abluft abgeführt werden kann.



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

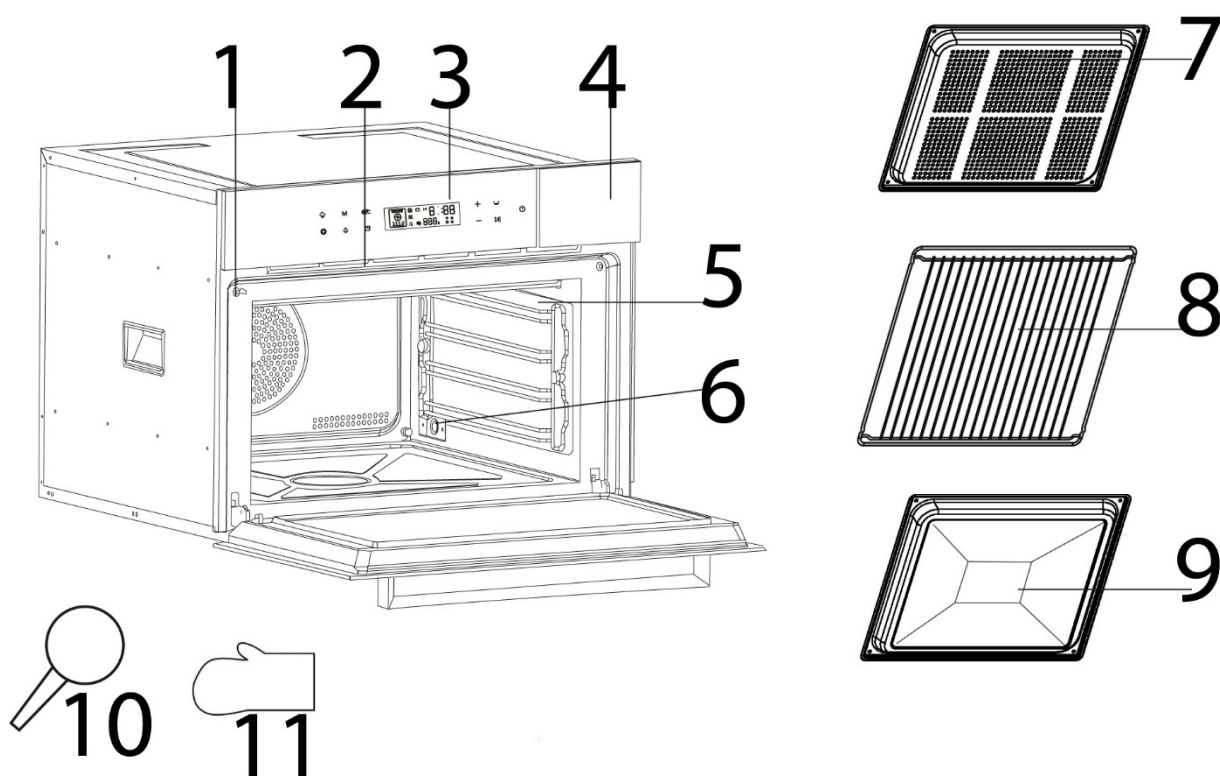
- Das Gerät muss entsprechend der Einbau-Anleitung installiert werden.



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

7 Lochblech

8 Grillrost

9 Universalblech

4 Wassertank-Abdeckung

10 Wasser-Sauger

5 Schienen

11 Ofenhandschuh

6 Wasserauslass

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

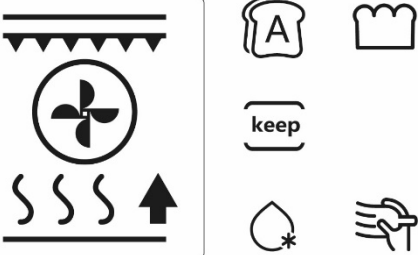
 	
	Dampf-Assistent. Während Umluft-/Heißluft-/Grill-Funktionen, kann die Dampfgarfunktion hinzugefügt werden. Es gibt 3 Stufen mit unterschiedlicher Intensität.
	Mehrstufiges Garen. Mit dieser Funktion können bis zu zwei Garabfolgen nacheinander programmiert werden.

	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
	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.
	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.
	Gedrückt halten zum An/Aus-Schalten. Drücken um gewählte Funktion abubrechen.

3.5.2 Displayanzeige



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

	Zeigt die ausgewählte Betriebsart/Funktion an. Genauere Informationen finden Sie unter „Betriebsarten“
	Garzeit
	Endzeit des zeitversetzen Garens
	Uhrzeit und Zeitanzeige (von 00:00 – 23:59)
	Anzeige der Temperatur. °C blinkt im Display, bis die gewählte Temperatur erreicht ist. Dann ertönt ein Signalton. Das Gerät hält dann die gewählte Temperatur.
	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 Umluftfunktion vor. Nach dem Erreichen der gewünschten Temperatur schaltet die Umluftfunktion wieder ab.
- Achtung: Wenn Sie Funktionen mit Dampfgaren 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

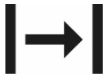
Einmal   drücken, so dass die Temperaturanzeige im Display blinkt dann mit  und  auf die gewünschte Temperatur anpassen. Für einen Schnellstart ohne Zeiteinstellung, starten Sie anschließend mit .

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.

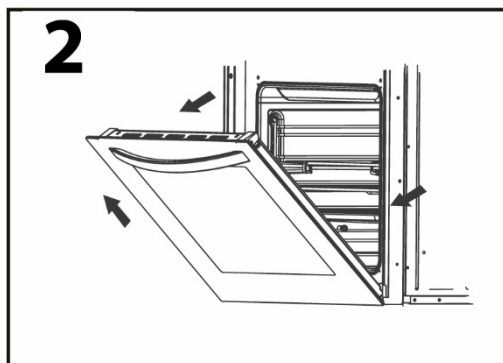
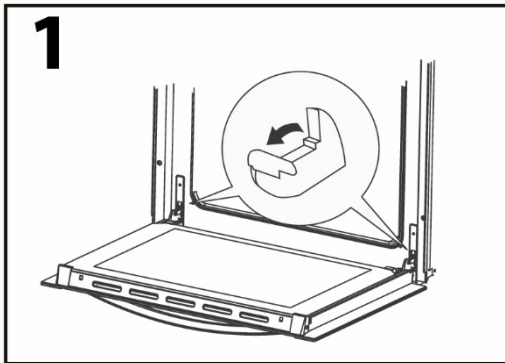
1. Entfernen Sie den Wassertank. Füllen Sie diesen mit einem Gemisch aus Wasser und Zitronensäure (5%). Setzen Sie den Wassertank wieder ein.

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 C02 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. Unsere Garantie gilt für Deutschland, Österreich und die Niederlande. Für alle anderen Länder kontaktieren Sie uns bitte. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §437 ff. BGB bleiben hiervon unberührt. Die Inanspruchnahme Ihrer gesetzlichen Mängelrechte ist für Sie unentgeltlich. 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. Unsere Kontaktdaten („Garantiegeber“) finden Sie am Beginn dieser Bedienungsanleitung.

9 Technische Daten

Gerät	Einbaubackofen mit Dampfgarfunktion
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 oven with steam function 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. CASO 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:

⚠️ WARNUNG**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

⚠️ WARNUNG 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

⚠️ **WARNUNG** 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:

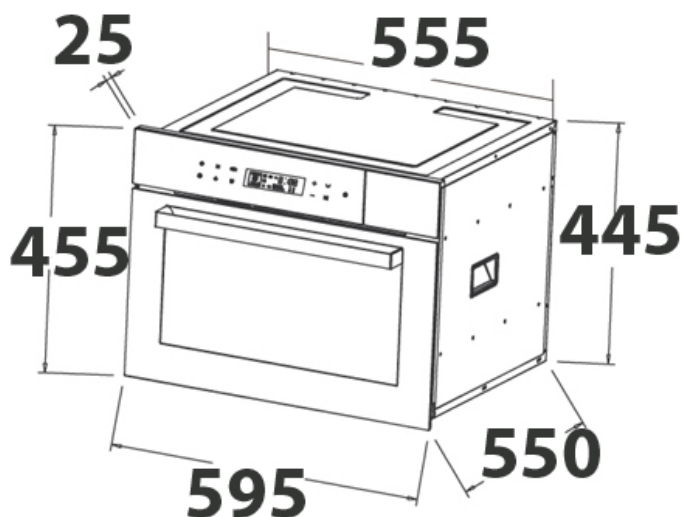
- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device
If in doubt, ask your qualified electrician.
- The connection between the device and the electrical 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.



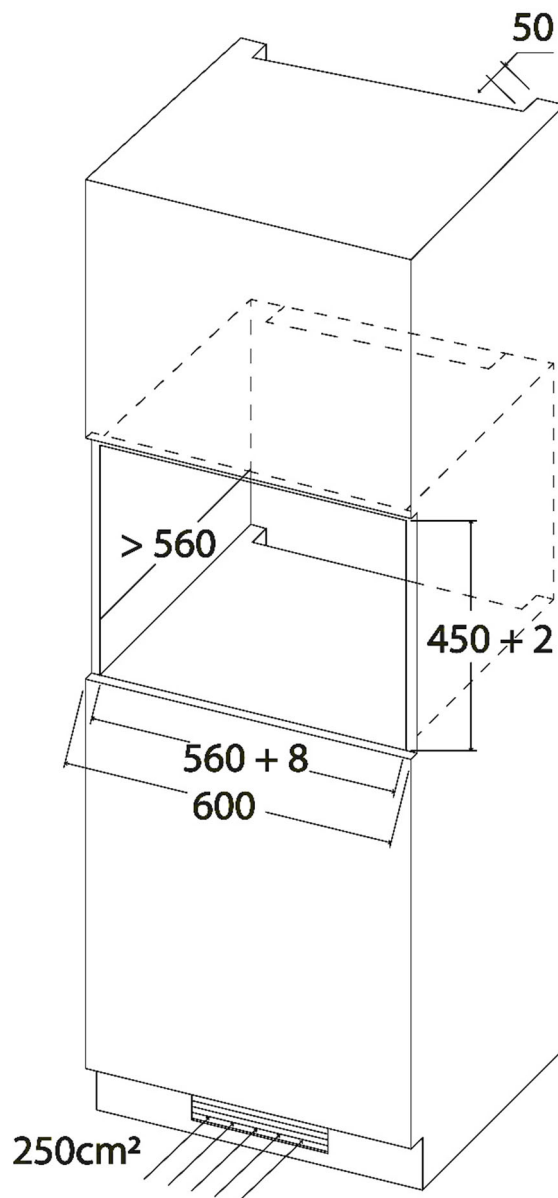
1. Slowly push the device into the center of the corpus of the kitchen cabinet.
2. Do not pinch or kink the power cord.
3. Check the distance between the device at the top and bottom of the corpus of the cabinet, where the holes for the screws are.

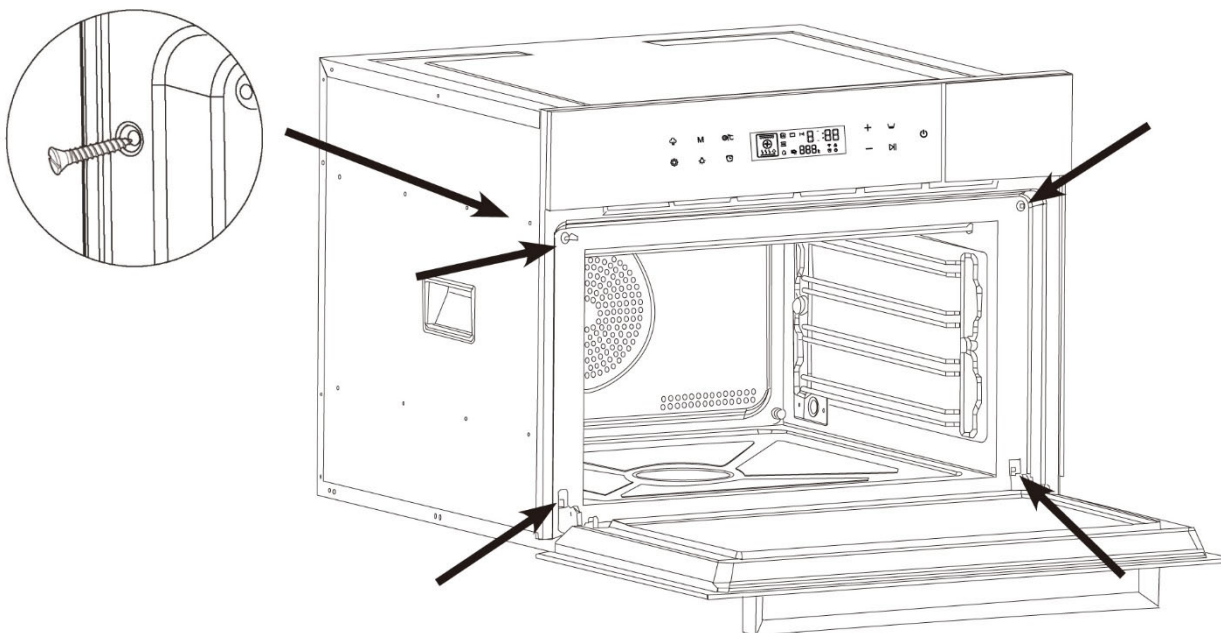
4. Open the door of the device.
5. If necessary, adjust the distance between the device and the corpus.
6. Mark the position of the screws. Take the device out and pre-drill the position of the screws in the corpus. Slide the device back into the corpus.
7. Plug in the power plug.
8. Insert the screws into the holes of the device and tighten them.

HINWEIS

Please note

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

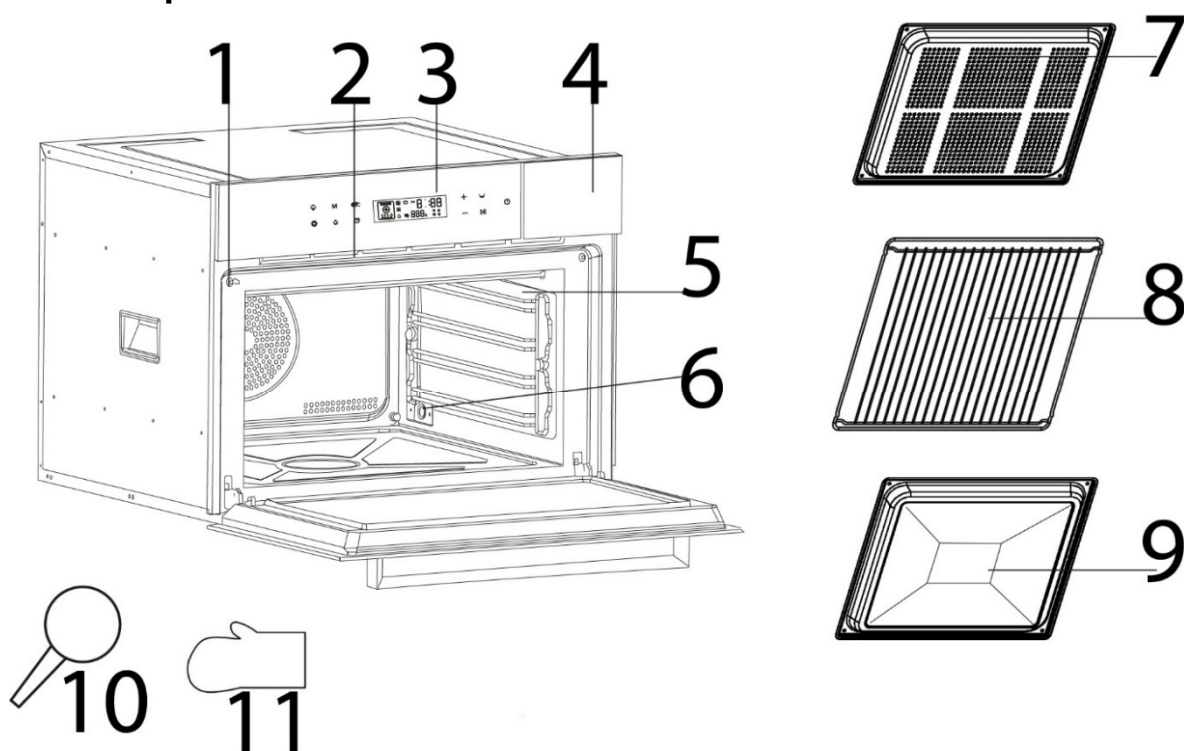




12 Design and Function

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.

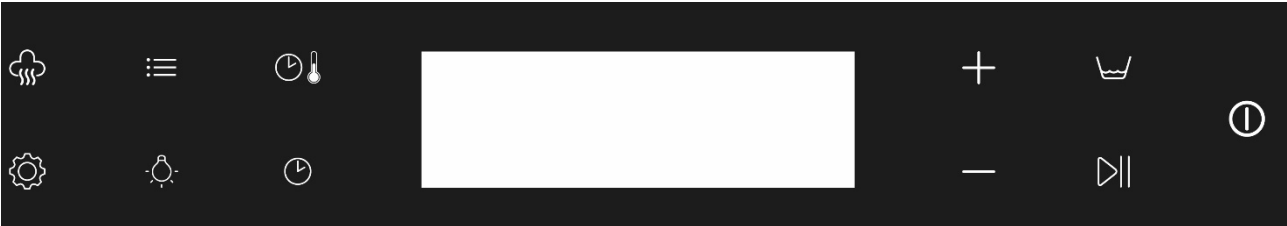
◆ Close door

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

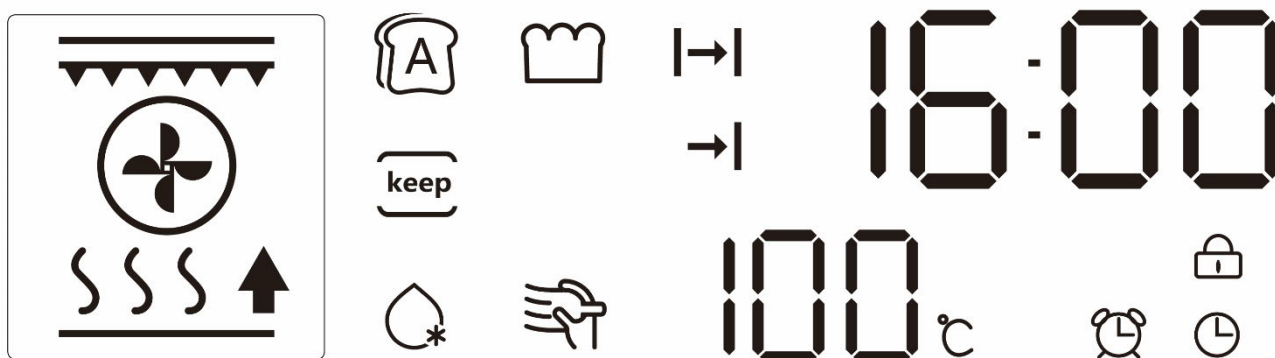
The rating plate with the connection and performance data can be founded on the back of the device.

12.5 Control panel and control elements**12.5.1 Touch control panel**

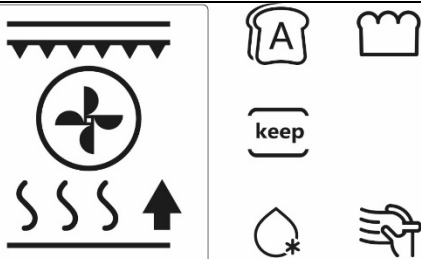
	
	Steam assistant. The steam function can be added during convection / hot air / grill functions. There are 3 levels with different intensity.
	Multi-stage cooking. This function can be used to program up to two cooking sequences in succession.
	Function selection. To switch between the functions. Press 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
	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.
	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.
	Press and hold to switch on / off. Press to cancel selected function.

12.5.2 Notifications in display



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

	Displays the selected operating mode / function. You can find more detailed information under "Operating modes"
	Cooking time
	End time of preset cooking
	Clock and time (00:00 – 23:59)
	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.
	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 airt	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.
- ▶ 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

⚠️WARNING 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.

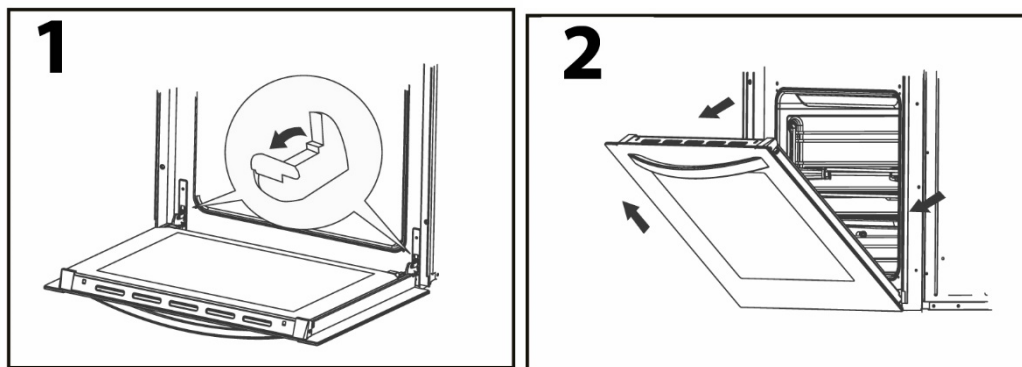
3. When in the display  flashes and the device beeps, then add fresh water to the tank. Put the tank back in and confirm with . C02 is now displayed.

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 defects caused by production or material faults, beginning on the date of purchase. Our guarantee is valid for Germany, Austria and the Netherlands. For all other countries, please contact us.

Your legal guarantee claims as per Art. 437 ff. German Civil Code (BGB) will remain unaffected by this. You may exercise your statutory guarantee rights free of charge. The guarantee does not cover damage caused by improper handling or use of the product or defects which have only a minor impact on the product's functionality or value. In addition to this, the guarantee also excludes parts which are subject to wear and tear; transport damages insofar as we are not responsible for them and damages caused by repairs which were not carried out by us.

This product has been constructed for non-commercial use (domestic use) and its performance is designed to meet the corresponding needs. The guarantee only covers commercial use insofar as it is comparable to domestic use. The product is not intended for any other type of commercial use.

In the case of legitimate complaints we may either repair the defective product or replace it with a defect-free product at our discretion. Obvious defects must be notified to us within 14 days of the product's delivery. Any further claims are excluded.

When making a guarantee claim please contact us before you return the product (always with the purchase receipt!). Our contact details ("Guarantor") are provided at the beginning of this instruction manual.

18 Technical Data

Device	Built-in oven with steam function
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

Original bruksanvisning

Inbygggnadsugn med ångfunktion SteamMaster E 56



Item No. 7420

19 Original bruksanvisning

19.1 Allmänt

Läs informationen i denna text, så att du snabbt lär känna din apparat och kan utnyttja dess funktioner i full utsträckning.

Du kommer att ha nytta av din apparat under många år, om du hanterar och sköter den på rätt sätt. Vi önskar mycket nöje vid användningen.

19.2 Information om denna bruksanvisning

Denna bruksanvisning utgör en del av SteamMaster E 56 (här nedan kallad apparaten) och ger dig viktiga anvisningar för drift, säkerhet, avsedd användning och skötsel av apparaten. Bruksanvisningen måste alltid finnas till hands vid apparaten och ska läsas och tillämpas av alla som arbetar med:

- idrifttagning,
- manövrering,
- åtgärdande av störningar och/eller
- rengöring

av apparaten. Förvara denna bruksanvisning väl och lämna den vidare till nästa ägare tillsammans med apparaten.

19.3 Varningstexter

I denna bruksanvisning används följande varningstexter:

⚠GEFAHR

FARA

En varningstext i denna riskklass, markerar en hotande farlig situation.

Om den farliga situationen inte undviks, leder denna till dödsfall eller svåra personskador.

► Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika faran för dödsfall eller allvarliga personskador.

⚠WARNUNG

VARNING

En varningstext i denna riskklass, markerar en eventuellt farlig situation.

Om den farliga situationen inte undviks, kan den leda till allvarliga skador.

► Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika personskador.

⚠VORSICHT

FÖRSIKTIGHET

En varningstext i denna riskklass, markerar en eventuellt farlig situation.

Om den farliga situationen inte undviks, kan den leda till lätta eller medelsvåra skador.

► Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika personskador.

HINWEIS

OBS

En OBS-text ger ytterligare information, som underlättar arbetet med apparaten.

19.4 Ansvarsbegränsning

All teknisk information i denna bruksanvisning, liksom data och anvisningar för installation, drift och skötsel svarar mot aktuell nivå vid pressläggningen och lämnas mot bakgrund av våra hittillsvarande erfarenheter och kunskaper. Inga anspråk kan ställas med anledning av uppgifterna, bilderna och beskrivningarna i denna anvisning.

Tillverkaren påtar sig inget ansvar för skador till följd av:

- att anvisningarna inte följs
- att användning sker på icke avsett sätt
- icke fackmässiga reparationer
- användning av otillåtna reservdelar
- tekniska förändringar, modifieringar av apparaten

Modifieringar av apparaten rekommenderas inte och omfattas inte av garantin.

Översättningar görs i god tro. Vi tar inget ansvar för översättningsfel, även när översättningen är gjord av oss eller för vår räkning. Bindande återstår bara den tyska originaltexten.

19.5 Upphovsmannarättsskydd

Denna dokumentation är upphovsmannarättsligt skyddad.

Alla rättigheter, även avseende fotomekanisk reproduktion, mångfaldigande och spridning via speciella metoder (t.ex. databearbetning, datamedium och datanät), även delvis, är förbehållna CASO GmbH. Med reservation för innehållsmässiga och tekniska ändringar.

20Säkerhet

I detta avsnitt får du viktiga säkerhetsanvisningar för arbetet med apparaten.

Denna apparat svarar mot föreskrivna säkerhetsbestämmelser. En felaktig användning kan emellertid leda till person- och egendomsskador.

20.1 Avsedd användning

Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk i slutna rum för ångkokning, avfrostning, uppvärmning, tillagning, grillning, konservering och bakning av mat. Denna apparat är avsedd att användas i hushållet och liknande tillämpningar, exempelvis:

- i kök för personal i butiker, på kontor och andra yrkesmässiga omgivningar;
- i lantbruksmiljöer;
- av kunder på hotell, motell och andra logianordningar;
- på frukostpensionat.

All annan eller därutöver gående användning räknas som inte avsedd.

⚠️ WARNUNG

VARNING

Fara genom icke avsedd användning! Apparaten kan ge upphov till fara i samband med icke avsedd användning och/eller annat bruk.

- ▶ Apparaten får uteslutande användas på avsett sätt.
- ▶ De i denna bruksanvisning beskrivna metoderna ska följas.

Anspråk av alla former på grund av skador till följd av icke avsedd användning är uteslutna. Enbart användaren står då ensam för risken.

20.2 Allmänna säkerhetsanvisningar

HINWEIS

OBS

Följ nedanstående allmänna säkerhetsanvisningar för säker användning av apparaten:

- ▶ Innan apparaten används, ska bruksanvisningarna läsas noggrant.
- ▶ Kontrollera apparaten före användning med avseende på utifrån synliga skador. Ta inte en skadad apparat i drift.
- ▶ Apparaten är inte avsedd för att torka, värma eller hetta upp levande djur.
- ▶ Apparaten är inte avsedd för drift via ett externt tidur eller fjärrstyrning.
- ▶ Denna apparat kan användas av barn som är 8 år och äldre, om de hålls under uppsikt eller har instruerats om säker användning av apparaten och har förstått de risker som detta medför.
- ▶ Rengöring och skötsel från användarens sida får inte utföras av barn, såvida de inte är 8 år eller äldre och hålls under uppsikt. Barn får inte leka med apparaten.
- ▶ Apparaten och dess nätkabel måste hållas på avstånd från barn yngre än 8 år.
- ▶ Apparaten kan användas av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskaper, om de hålls under uppsikt eller har instruerats avseende säkert bruk av apparaten och förstått de risker som detta medför.
- ▶ En reparation av apparaten under garantitiden får enbart utföras hos av tillverkaren auktoriserad kundservice, annars föreligger inte längre något garantiåtagande för efterföljande skador.
- ▶ Defekta komponenter får enbart bytas ut mot originalreservdelar. Enbart med sådana delar, garanteras att säkerhetskraven uppfylls.

- ▶ Apparaten får endast användas för det ändamål som beskrivs i denna bruksanvisning. Frätande kemikalier eller ångor får inte användas. Denna apparat är speciellt utvecklad för uppvärmning, tillagning och torkning av livsmedel och inte för industri- eller laboratoriebruk.
- ▶ Enheten är bara avsedd för hemanvändning, inte för kommersiell användning.
- ▶ OBS: Apparaten får inte ställas upp ovanpå en kokplatta eller annan värmekälla, eftersom den därigenom kan skadas och garantin upphöra att gälla.
- ▶ Apparaten får inte rengöras med en ångrengörare.
- ▶ Doppa inte enheten i vatten eller andra vätskor, maskindiska den inte.
- ▶ Skadad vattentank får inte användas. Risk för personskada! Enheten kan skadas.
- ▶ Använd bara kranvatten eller destillerat vatten i vattentanken.
- ▶ Ställ inte något på öppnad lucka.
- ▶ Dra inte i sladden när du drar ut kontakten ur uttaget. Bär inte enheten i sladden.

20.3 Riskkällor

20.3.1 Risk för bränn- & skållningsskador!

Såväl i denna apparat upphettade livsmedel som använda tillagningskärl samt apparatens yta kan bli mycket heta. Det kan tränga ut het ånga fram till på enheten mellan lucka och kontroller. Det kan även finnas kvar het ånga inuti enheten och på luckan efter tillagning.

Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att inte utsätta dig själv eller andra för brännskador eller skållning:

⚠️ WARNUNG VARNING

- ▶ Försiktigt! Det kan tränga ut het ånga ur enheten. Risk för skållningsskador!
- ▶ Luft- och ångevakueringarna får inte täckas över, det kan skada enheten.
- ▶ Var försiktig vid lucköppning! Det kan tränga ut het ånga som ev. knappt syns. Håll inte vatten i varmt ugnsutrymme!
- ▶ Felaktig eller manipulerad säkerhetsbrytare innebär risk för skållnings- och brännskador pga. het ånga. Använd inte enheten med skadad lucka eller lucktätning.
- ▶ OBS: När lock eller folie tas av kan heta ångor komma ut.
- ▶ Friter inte livsmedel i ugnen. Het olja kan skada apparatens delar och tillbehör och orsaka brännskador.
- ▶ Mat, formar och tillbehör blir jättevarma. Använd grytlappar eller -vantar när du tar ur ugnen.
- ▶ Framförallt måste du röra om eller skaka innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar samt kontrollera temperaturen före servering för att undvika brännskador.
- ▶ Lucka, kontaktytor och utvändiga ytor kan bli jättevarma vid användning. Använd grytlappar eller -vantar vid kontakt med ytorna.
- ▶ Varning! Enhet och åtkomliga delar blir jättevarma vid användning. Så undvik kontakt med värmarelement och ugnsutrymmets heta innerytor samt håll barn under 8 år borta eller under ständig uppsikt.

20.3.2 Brandrisk

⚠️ WARNUNG VARNING

Vid felaktig användning av apparaten föreligger risk för brand genom antändning av innehållet.

Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika brandrisk:

⚠️ WARNUNG**VARNING**

- ▶ Använd aldrig apparaten för förvaring eller torkning av lättantändliga material.
- ▶ Hetta inte upp alkohol i outspätt tillstånd.
- ▶ Apparaten är endast avsedd för uppvärmning av mat. Torkning av mat eller kläder och uppvärmning av värmedynor, tofflor, svampar, fuktiga trasor eller liknande föremål medför risk för personskador, antändning eller brand.
- ▶ För att minska brandrisk inne i ugnen:
 - ▶ a) Använd inte behållare av plast, papper eller andra brännbara material i enheten.
 - b) avlägsna trådförslutningar från pappers- eller plastpåsar före uppvärmning.
 - c) Om rök uppträder, ska apparaten stängas av eller nätkontakten dras ur och luckan hållas stängd för att kväva eventuellt förekommande lågor.
 - d) Undvik långvarig överhettning av oljor och fetter. Överhettad olja eller överhettat fett antänds snabbt. **Släck aldrig med vatten!**
 - e) förvara ingenting i ugnen. När apparaten inte används, får den inte användas som förvaringsplats för pappersprodukter, kokkärl eller livsmedel.
- ▶ **Avlägsna i princip alla fettrester, som uppkommer i apparaten, eftersom dessa annars skulle kunna antändas.**

20.3.3 Explosionsrisk

⚠️ WARNUNG**VARNING**

Om apparaten används på felaktigt sätt föreligger explosionsrisk till följd av uppkommande övertryck.

Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika explosionsrisk:

- ▶ **VARNING:** Vätskor och andra livsmedel får inte värmas upp i slutna behållare, eftersom dessa lätt kan explodera.

⚠️ WARNUNG VARNING

- ▶ Oskalade eller hela hårdkokta ägg, ska inte hettas upp i en mikrovågsugn, eftersom de kan explodera även efter tillagningstiden.
- ▶ Livsmedel med tjocka skal, t.ex. potatis, hela pumpor, äpplen eller kastanjer, ska prickas med hål före tillagning i apparaten.

20.3.4 Risker genom elektrisk ström

⚠️ GEFAHR FARA

Livsfara genom elektrisk ström!

Vid kontakt med spänningsförande ledningar eller komponenter föreligger livsfara! Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika risker orsakade av elektrisk ström:

- ▶ Apparatens hölje får under inga omständigheter öppnas. Om spänningsförande anslutningar vidrörs och den elektriska och mekaniska konstruktionen förändras, föreligger risk för elektriska stötar. Därutöver kan funktionsstörningar uppkomma i apparaten.
- ▶ Kör inte denna apparat, om dess elkabel eller väggkontakt är skadad, om den inte fungerar på föreskrivet sätt eller om den har tappats eller skadats. Om strömkabeln eller väggkontakten har skadats, måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes serviceombud, för att undvika faror.
- ▶ Rör inte apparaten och strömkabeln med våta händer.

21 Idrifttagning

I detta avsnitt finns viktiga anvisningar för idrifttagning av apparaten. Följ anvisningarna för att undvika risker och skador.

21.1 Säkerhetsanvisningar

⚠️ WARNUNG **VARNING**

- ▶ Förpackningsmaterialen är inga leksaker. Risk för kvävning.
- ▶ Till följd av enhetens höga vikt, ska såväl transport som uppackning och uppställning utföras av två personer.

21.2 Leveransomfattning och transportinspektion

SteamMaster E 56 levereras som standard med följande komponenter:

- SteamMaster E 56
- Långpanna (fettuppsamlingstråg/bakplåt)
- Grytvante
- Vattensug
- Perforerad insats
- Grillgaller
- bruksanvisning

HINWEIS **OBS**

- ▶ Kontrollera att leveransen är komplett och med avseende på synliga skador.
- ▶ Rapportera omedelbart ofullständig leverans eller skador till följd av bristfällig förpackning eller genom transporten till speditören, försäkringsbolaget och leverantören.

21.3 Uppackning

Apparaten packas upp enligt följande:

- Ta ut apparaten ur kartongen och avlägsna förpackningsmaterialet.
- Ta ut tillbehören ur ugnsutrymmet och avlägsna förpackningsmaterialet.

HINWEIS **OBS**

- ▶ Avlägsna inte den blå skyddsfolien förrän alldeles innan apparaten ställs upp på användningsplatsen, för att undvika repor och nedsmutsning.
- ▶ Ta inte bort skyddsfolien på insidan av luckan (i förekommande fall), eftersom den är avsedd att underlätta rengöringen.

21.4 Avfallshantering av emballaget



Emballaget skyddar apparaten mot transportskador. Förpackningsmaterialen har valts efter miljövänliga och avfallshanteringstekniska aspekter och är därför återvinningsbara. Återvinning av förpackningen i materialkretsloppet sparar råmaterial och minskar avfallsberget. Lämna förpackningsmaterial som inte längre behövs till ett uppsamlingsställe på din ort.

HINWEIS **OBS**

- ▶ Behåll om möjligt originalförpackningen under apparatens garantitid, för att vid ett garantifall på föreskrivet sätt åter kunna förpacka apparaten.

21.4.1 Krav på uppställningsplatsen

För säker och felfri drift av apparaten, måste uppställningsplatsen uppfylla följande förutsättningar:

- Apparaten måste ställas upp på en fast, jämn, horisontell och värmebeständig yta med tillräcklig bärförmåga för ugnen och den tyngsta maträtt som förväntas bli tillagad i ugnen.
- Välj uppställningsplatsen så, att barn inte kommer åt heta ytor på apparaten.
- Apparaten är inte avsedd för inbyggnad i vägg eller placering i inbyggt skåp.
- Ställ inte apparaten i en het, våt eller mycket fuktig omgivning eller i närheten av brännbara material.
- Uppställning av apparaten på icke-stationära uppställningsplatser (t.ex. fartyg) får enbart utföras av fackföretag/fackpersonal, om de säkerställer förutsättningar för säkerhetsmässigt korrekt användning av denna apparat.

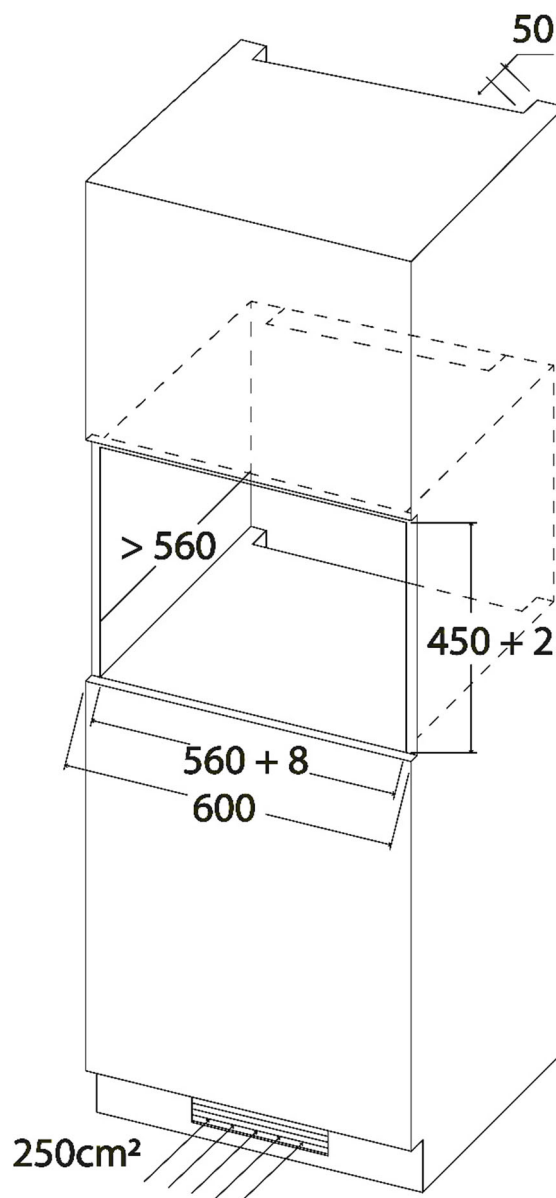
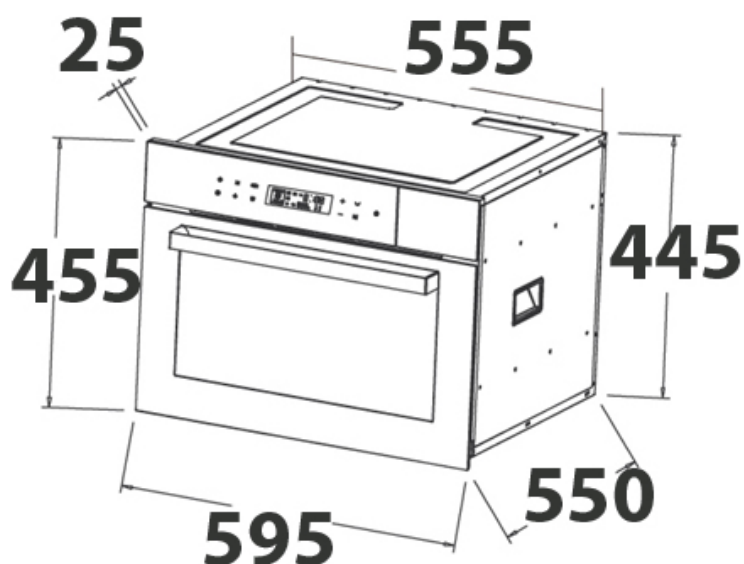
21.5 Elektrisk anslutning

För säker och felfri drift av apparaten, ska följande anvisningar iakttas i samband med den elektriska anslutningen:

- Innan apparaten ansluts, ska anslutningsdata (spänning och frekvens) på märkskylten jämföras med ditt elnät. Dessa data måste överensstämja, för att apparaten inte ska skadas. Rådfråga din elektriker, om du är tveksam.
- Anslutning av apparaten till elnätet, får maximalt ske via en 3 meter lång, utrullad skarvsladd med en area om minst 1,5 mm². Användning av grenuttag eller –dosor är förbjudet på grund av den därmed förknippade brandfaran.
- Försäkra dig om att elkabeln är oskadad och inte dras över eller under apparaten eller över ytor som är heta och/eller har vassa kanter.
- Vagguttaget måste säkras via en 16 A felströmsbrytare, separerad från andra strömförbrukare.
- Går det inte att komma åt kontakten efter inbyggnaden, så måste sladden ha allpolig säkerhetsbrytare med minst 3 mm brytavstånd.
- Apparatens elektriska säkerhet garanteras enbart, om den ansluts till ett på föreskriftsenligt sätt monterat jordningssystem. Det är förbjudet att använda apparaten via ett ojordat uttag. Låt en behörig elektriker kontrollera installationen i ditt hem, om du är tveksam. Tillverkaren ansvarar inte för skador, förorsakade genom saknad eller trasig jordledare.

21.6 Inbyggnadsanvisning

Enheten går att bygga in i 600 mm-väggskåpstomme. Det måste finnas ett utrymme om 50 mm baktill i skåpet. Det krävs ett ventilationsschakt på 250 cm² för tillräcklig friskluftsmatning och varmluftsevakuerung.

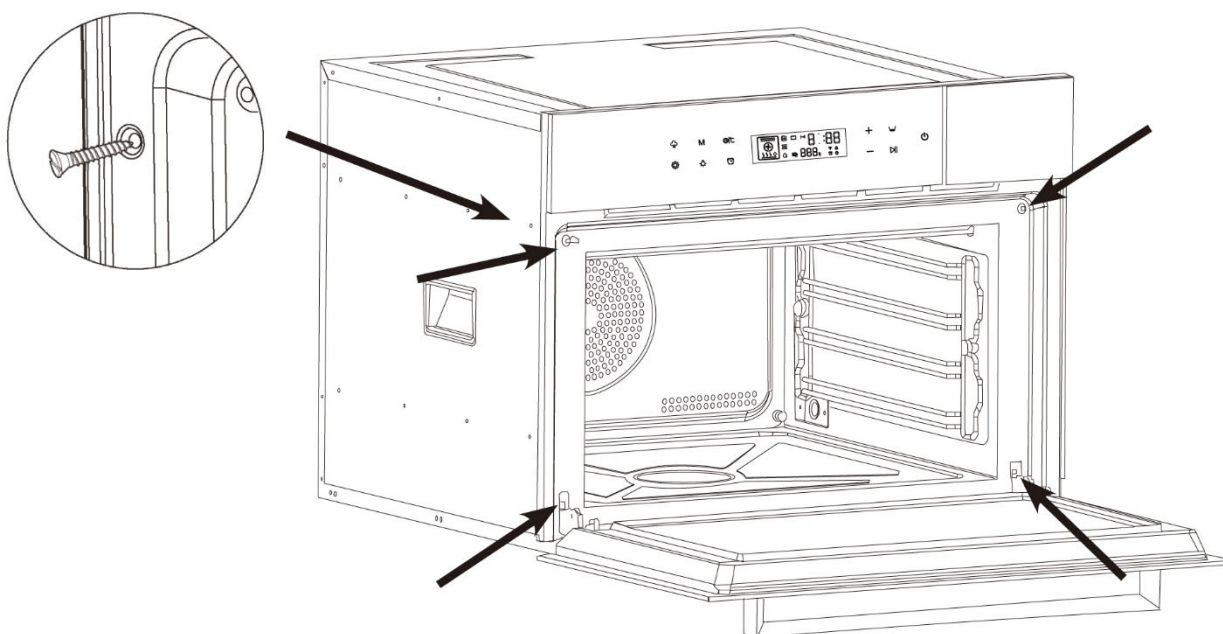


1. Centra och skjut långsamt in enheten i skåpstommen.
2. Kläm eller vecka inte sladden.
3. Kontrollera enhetens avstånd upp- och undertill mot skåpstommen där skruvhålen sitter.
4. Öppna enhetens lucka.
5. Anpassa ev. avståndet mellan enhet och stomme.
6. Markera skruvhålen. Ta ut enheten och förborra skruvhålen i stommen. Skjut in enheten i stommen igen.
7. Sätt i kontakten.
8. Sätt skruvarna i enhetens hål och dra åt skruvarna.

HINWEIS

OBS

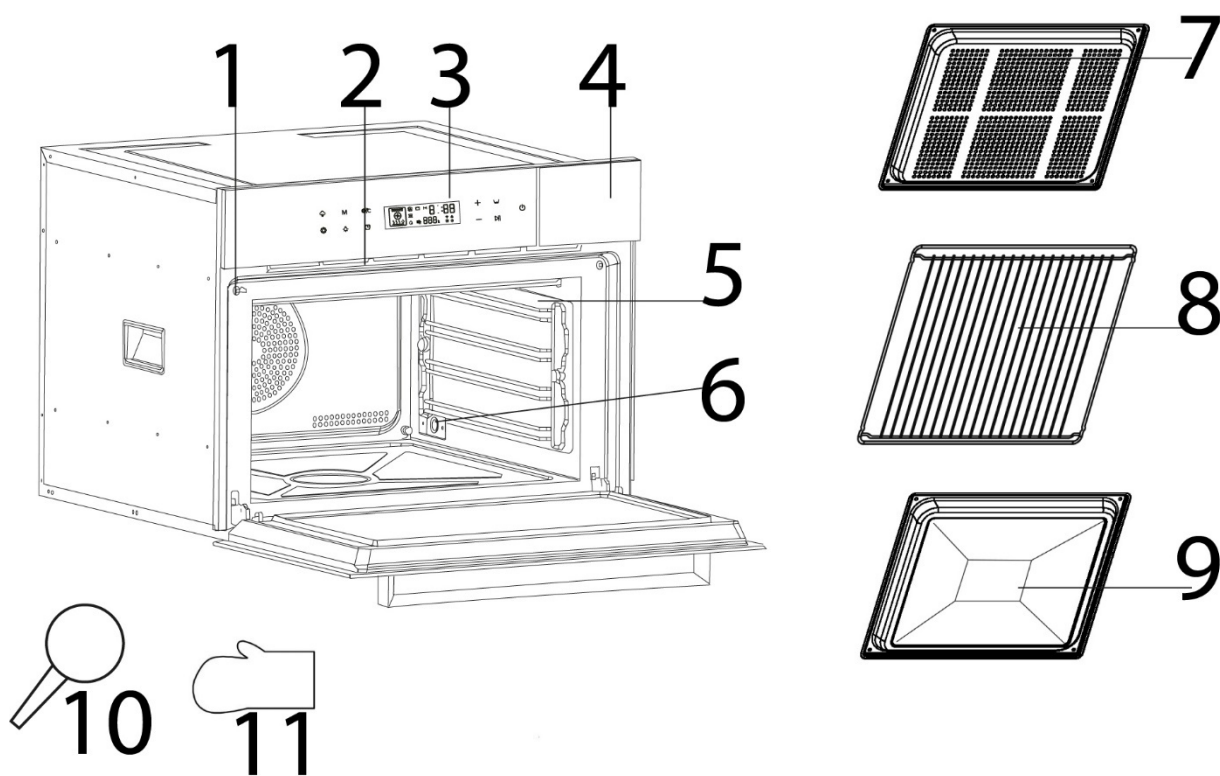
- Enheten måste installeras enligt installationsanvisningen.



22 Uppbyggnad och funktion

I detta avsnitt ges viktig information om apparatens uppbyggnad och funktion.

22.1 Totalöversikt



1 Lucklås	7 Perforerad insats
2 Luft- och ångevakuering	8 Grillgaller
3 Kontroller	9 Långpanna
4 Vattentanklock	10 Vattensug
5 Ugnsskenor	11 Grytvante
6 Vattenutlopp	

HINWEIS

OBS

- Enheten får bara användas med rätt isatt vattentank.
- Fläkten har eftergång för att kyla enheten.
- Med maxfylld vattentank går det att generera ånga upp till en timme (vid 100°C).
- Fyll bara kallvatten i vattentanken.
- Inbyggnadens ytteryta kan bli varm.

22.2 Tillbehör

Grillgaller

Grillgallret går att använda med grill- och varmluftsfunktionerna.

Långpanna (fettuppsamlingstråg/bakplåt)

Långpannan går att använda för bakning eller som fettuppsamlingstråg om den sätts in på understa falsen. Ställ den inte på ugnsbotten.

Perforerad insats

Den perforerade insatsen går att använda med ångfunktionerna. Vi rekommenderar att långpannan sätts in under som uppsamlingstråg.

Vattentank

Vattentanken måste vara isatt och fylld vid alla ångfunktioner.

Ta ur och fyll vattentanken med dricksvatten eller destillerat vatten före användning. Sätt i vattentanken ordentligt igen.

Vattensug

Använd vattensugen för att suga upp ev. restvatten ur ugnsutrymmet.

22.3 Säkerhetsanordningar

22.3.1 Varningsanvisningar på apparaten

▲VORSICHT

FÖRSIKTIGHET



Fara genom heta ytor!

Baktill på höljets ovansida finns en varningsanvisning för fara genom heta ytor. Apparats yta kan bli mycket het.

- Vidrör inte den heta apparatytan. Risk för brännskador!
- Ställ eller lägg inga föremål på apparaten.

22.3.2 Lucklåsning

I apparatens lucklås finns en inbyggd säkerhetsbrytare, som förhindrar drift av apparaten med öppen lucka.

▲VORSICHT FÖRSIKTIGHET

Fara genom mikrovågor!

Om denna säkerhetsanordning är defekt eller förbikopplad, utsätter du dig själv och andra för direkt mikrovågsstrålning.

- Kör inte apparaten, om säkerhetsbrytaren är defekt.
- Sätt inte denna säkerhetsanordning ur funktion.

◆ **Öppna dörren**

Öppna apparatens dörr med hjälp av handtaget. Om apparaten slås på avbryts det pågående tillagningsprogrammet.

▲WARNING VARNING

- Lämna dörren öppen en stund innan du sträcker dig in i kokutrymmet så att den ackumulerade värmen och ångan kan försvinna.
- Se till så att långt hår och kläder inte fastnar i luckan.

◆ **Stänga dörren**

Stäng dörren tills du hör att dörrlåset går i ingrepp. Om ett pågående tillagningsprogram har avbrutits genom att dörren har öppnats, fortsätter det pågående tillagningsprogrammet automatiskt.

22.4 Märkskylt

Märkskylten med anslutnings- och effektdata finns på apparatens baksida.

22.5 Kontroller och reglage

22.5.1 Pekkontroller

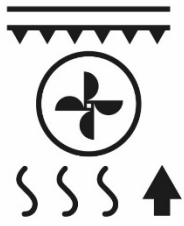
	
	Ångguide. Cirkulationsluft-/varmlufts-/grillfunktionerna går att komplettera med ångfunktion. Det finns 3 lägen med olika intensitet.
	Följdtillagning. Funktionen kan programmera upp till två tillagningssekvenser i följd.

	Funktionsval. Slår om mellan funktionerna. Tryck en gång för att få upp funktionsval, tryck sedan igen eller använd knapparna + / -.
	Slår på eller av ugnsbelysningen. Ugnsbelysningen slår av automatiskt igen.
	Slår om mellan temperatur & timer Ställa in temperatur och tillagningstid
	Ställer in tid, timerfunktion och tidsfördröjd tillagning. Tryck och håll in för att slå av knappljuden (mute).
	Öka värdet
	Minska värdet
	Indikerar att vattentanken måste fyllas på. Indikerar även att vattentanken inte är isatt. Fyll på vatten, sätt i tanken och tryck på knappen  för att bekräfta.
	1. Start 2. Paus 3. Barnspärr: Tryck och håll in knappen  för att slå på/av barnspärren. Låssymbolen  kommer upp på displayen när barnspärren är på.
	Tryck och håll in för att slå på/av. Tryck på knappen för att avbryta vald funktion.

22.5.2 Displayindikeringar



Det finns olika displayindikeringar som förklaras kortfattat nedan:

     	Visar vald ugnsfunktion/funktion. Utförligare information finns under "Ugnsfunktioner"
---	--

	Tillagningstid
	Färdigtid för fördröjd tillagning
	Tid och tidsvisning (från 00:00 – 23:59)
	Temperaturindikering. °C blinkar på displayen tills vald temperatur är uppnådd. Sedan ger enheten signal. Enheten bibehåller sedan vald temperatur.
	Timersymbolen kommer upp när timern är på
	Tidssymbolen
	Låssymbolen kommer upp när barnspärren är på.

23 Manövrering och drift

I detta avsnitt får du viktig information kring manövreringen av apparaten. Följ dessa anvisningar för att undvika risker och skador.

⚠️ WARNUNG **VARNING**

- För att du snabbt ska kunna ingripa vid fara, får apparaten inte lämnas utan tillsyn under drift.

23.1 Grundläggande tillagning

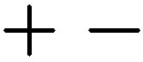
- Den för tillagning/upphettning av det som ska tillagas erforderliga effekten och tiden beror bl a på råvarornas utgångstemperatur, mängd, typ och beskaffenhet. Använd kortaste angivna tillagningstid och förläng tillagningen efter behov.
- Gör flera hål resp skåror i livsmedel med fast skinn eller skal, t ex tomater, korv, oskalad potatis och auberginer, så att den ånga som bildas kan släppas ut och livsmedlet inte brister.
- Öppna enhetsluckan så lite som möjligt vid användning och ta bort tillbehör som inte används ur ugnsutrymmet.

23.2 Anvisningar om formar

Vid ångning måste formen vara avsedd för temperaturer på minst 150°C. Vid varmluftstillagning måste formen vara avsedd för temperaturer på minst 250°C.

Lägg eller ställ inget på ugnsbotten. Montera ugnsskenorna och använd tillbehören.

23.3 Ställa klockan

När kontakten sitter i blinkar "00:00" på displayen. Ställ klockan med .

Knapparna går att trycka in och hålla för snabbare tidändring. Bekräfta med knappen  efter inställningen.

Du kan närsomhelst ändra visad tid genom att trycka en gång på knappen  och ställa klockan enligt beskrivningen ovan.

23.4 Första användningen

Ta ut alla tillbehör ur enheten. Fyll vattentanken upp till MAX-markeringen med dricksvatten.

1. Använd ångfunktionen i 20 minuter på 100°C.
2. Låt enheten svalna och torka ur ugnsutrymmet.
3. Kör enheten i 30 minuter med cirkulationsluftpunkten på 220°C.
4. Det kan ev. avskilja produktionsrester. Det är helt normalt. Låt enheten svalna. Torka bort det svalnade vattnet.

23.5 Användning

23.6 Ugnsfunktioner/funktioner

Symbol	Funktion	Normaltemperatur i °C	Temperaturintervall i °C	Förinställd tid i minuter
 *	över- och undervärme	180	50-220 *	20
 *	Cirkulationsluft	160	50-220 *	20
 *	Undervärme + varmluft	220	50-220 *	20
 *	Grillfunktion	220	50-220 *	20
 *	Övervärme + grill	220	50-250 *	20
 *	Grill+ cirkulationsluft	210	50-220 *	20
 *	Varmluft	180	50-250 *	20
	Ångning	100	50-100 ***	20
	Ångning PLUS	110	101-250 ***	20
	Brödbak	Steg 1: Varmluft 30		Steg 1: 40 Steg 2: 28

		Steg 2: 180 Över- och undervärme		
	Varmhållning	60	60-80 ***	20
	Upptining	50	50-60 ***	20
	Fermentering (degjäsning/ yoghurttillverkning)	30	30-80 ***	20
	Avkalkning/rengöring	-		-

* Det går att använda ångguide

** Temperaturinställning i 5°C-steg

*** Temperaturinställning i 1°C-steg om

HINWEIS

OBS

- Enheten förvärmer med cirkulationsfunktionen. Cirkulationsluftpumpen slår av igen när vald temperatur är uppnådd.
- Försiktigt! Avbryts ångfunktioner eller ångguide tidigare, så fortsätter det att rinna vatten i matarledningarna. Används enheten igen, så rinner vattnet in i ugnsutrymmet.

23.7 Anpassad inställning / snabbstart

Tryck och håll in knappen  för att slå på enheten. Tryck på funktionsknappen  och välj den funktion du vill ha så kommer resp. normaltemperatur upp.

23.7.1 Temperaturinställning

Tryck en gång på  så att temperaturindikeringen blinkar på displayen och ställ sedan in den temperatur du vill ha med  och . Slå på snabbstart utan tidsinställning med .

HINWEIS

OBS

- Temperaturen går att anpassa närsomhelst under tillagningen.

Gör såhär för tillagning med anpassad tidsinställning:

23.7.2 Timerinställning

Tryck en gång till på ,  tänds tidsindikeringen blinkar på displayen. Anpassa sedan  och  till den tillagningstid du vill ha och slå på enheten med .

- ▶ Timern börjar räkna ned när du slår på funktionen.
- ▶ Nedräkningen går att anpassa närsomhelst under tillagningen.
- ▶ "END" kommer upp i slutet av tillagningstiden.

23.8 Extrafunktioner

23.8.1 Timerfunktionen

Om enheten är på, funktion och temperatur du vill ha är valda och på, så går det även att använda timerfunktionen.

Tryck på  (tryck 1 gång under tillagningen, tryck 2 gånger före tillagningen), timersymbolen  blinkar på displayen. Ställ sedan in timern med  och  på den tid du vill ha.

Timern börjar nedräkningen och piper kontinuerligt när tiden går ut tills du avslutar larmet med .

- ▶ Timern går t.ex. att använda för att lägga till ingredienser efter att tillagningen börjat.
- ▶ Timern går att ställa in närsomhelst under tillagningen.

23.8.2 Fördröjd tillagning

Det går att programmera när tillagningen ska vara klar. Det går alltså att ange ställa tillagningens färdigtid. Enheten slår sedan på tillagningen så att den är klar vid färdigtiden.

Välj funktion, ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid.

Tryck sedan tre gånger på ,  blinkar på displayen och det går nu att programmera färdigtiden. Ställ in den tid du vill ha med  och  och bekräfta sedan med .

Exempel:

Du vill använda cirkulationsluftpunkten på 180°C med 30 minuters tillagningstid. Klockan är nu 13:00. Men tillagningen ska inte vara färdig förrän 14:00.

Välj cirkulationsluftfunktionen , ställ in temperaturen på 180°C och tillagningstidern på 30 minuter. Tryck sedan tre gånger på , ställ in färdigtiden på 14:00 och bekräfta med .

23.8.3 Följdtillagning

Välj första funktionen, ställ in temperatur och tillagningstid, slå på med . När enheten slagit på första funktionen, tryck på  för följdttillagning. Ställ sedan in andra funktionen, ställ in temperatur och tillagningstid. Bekräfta med . När första funktionen är klar slår andra funktionen automatiskt på med de valda inställningarna.

Tryck på  för att få upp de valda inställningarna för första och andra funktionen.

23.8.4 Ångguiden

I cirkulationsluft-/varmlufts-/grillfunktionerna går det att slå på ångguiden. Det finns 3 intensiteter, ju högre läge desto mer ångtillsats.

Tryck på knappen  för att slå på ångguiden. Ställ in intensiteten genom att trycka flera gånger på knappen . Intensiteten går att ändra närsomhelst under tillagningen.

23.8.5 Barnspärren

Tryck på och håll in  för att slå på/av barnspärren. Låssymbolen  kommer upp på displayen när barnspärren är på.

24 Rengöring och skötsel

I detta avsnitt får du viktiga anvisningar om rengöring och skötsel av apparaten. Följ anvisningarna för att undvika skador på apparaten till följd av felaktig rengöring.

24.1 Säkerhetsanvisningar

VORSICHT FÖRSIKTIGHET

Tänk på följande säkerhetsanvisningar innan du påbörjar rengöring av apparaten:

- Ugnsutrymmet är varmt efter användning. Risk för brännskador! Vänta tills enheten svalnat.

▲VORSICHT**FÖRSIKTIGHET**

- ▶ Rengör ugnen efter användning, så snart som den har svalnat. Väntar du för länge försvåras rengöringen i onödan och kan i extrema fall bli omöjlig. Alltför kraftig nedsmutsning kan i vissa fall skada apparaten.
- ▶ Apparaten måste rengöras regelbundet och matrester avlägsnas. Bristfällig renlighet i apparaten kan leda till att dess yta förstörs, vilket i sin tur negativt påverkar apparatens livslängd och kan leda till såväl ett farligt skick för apparaten som svamp- och bakterieangrepp.
- ▶ Rengör lucktätningen regelbundet. Är lucktätningen jättesmutsig går enhetens lucka ev. inte längre att stänga ordentligt. Det kan skada intilliggande köksstommar.
- ▶ Torka ur enhet och vattentank ordentligt efter varje användning när de svalnat.
- ▶ Töm vattentanken efter varje användning.
- ▶ Håll inga lättantändliga vätskor i vattentanken. Fyll endast på vatten eller fortsatt enligt beskrivningen under Rengöring och avkalkning.
- ▶ Slå alltid av enheten före rengöring.
- ▶ Om fukt tränger in i apparaten, kan elektroniska komponenter skadas. Se noga till att ingen vätska kommer in i apparaten genom ventilationsöppningarna.
- ▶ Använd inga aggressiva eller slipande rengöringsmedel och inga lösningsmedel.
- ▶ Skrapa inte bort hårt sittande föroreningar med hårda föremål.
- ▶ Använd inte glasskrapa på luckan, det kan skada den. Risk för personskada!

24.2 Rengöring & avkalkning

24.2.1 Snabbrengöring

Ta ut tillbehören ur enheten. Fyll vattentanken.

Håll ca 0,5 dl vatten med en droppe diskmedel i mitt i ugnsutrymmets fördjupning. Kör enheten i minst 20 minuter i ångningsäge PLUS på 110°C. Anpassa ev. tiden. Torka sedan ur ugnsutrymmet.

24.2.2 Regelbunden rengöring

▲WARNUNG**Brandfara!**

- ▶ **Ta alltid bort ev. fettrester i enheten, annars kan de antändas.**
- Rengör enhet och tillbehör regelbundet. Det är därför det går att ta bort ugnsskenorna. Torka sedan av enhet och ugnsutrymme med fuktad trasa. Är enheten jättesmutsig går det att använda ett mildt rengöringsmedel.
- Rengör framförallt lucktätningen regelbundet så att luckan stänger ordentligt.
- Rengör tillbehören och framförallt vattentanken med vatten och mildt rengöringsmedel, skölj sedan med kranvatten och torka tillbehören.
- Torka av enhet och ugnsutrymme innan du stänger luckan.

24.2.3 Före och efter längre tid utan användning

Det är viktigt att enheten rengörs noggrant om den inte ska användas under en längre tid och att framförallt vattentanken torkas ur ordentligt. När enheten ska användas igen, följ beskrivningen under "Första användningen".

24.2.4 Avkalknings-/rengöringsfunktionen

Enheten bör kalkas av var 6-8:e vecka beroende på vattenhårdheten.



Den integrerade avkalkningsindikeringen påminner även genom att blinkar på displayen och enheten piper. Slå av larmet genom att trycka på någon av knapparna. Påminnelsen kommer upp igen nästa gång du använder enheten. Varningen återställs inte förrän du använt avkalknings-/rengöringsfunktionen.

1. Ta ur vattentanken. Fyll den med en blandning av vatten och citronsyra (5%). Sätt i vattentanken igen.



2. Välj avkalknings-/rengöringsfunktion och bekräfta med . Nu kommer C01 upp.

3. Fyll tanken med kranvatten när indikeringen  blinkar och enheten piper. Sätt i

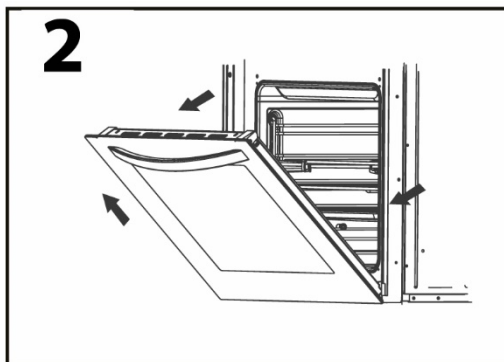
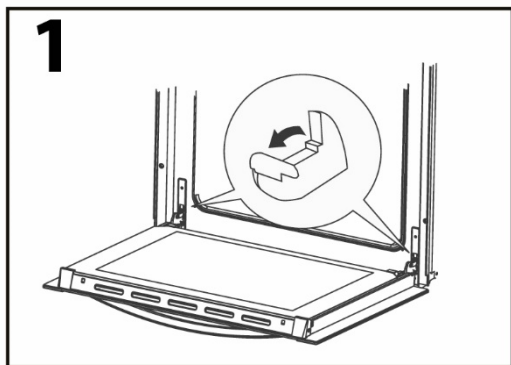
tanken igen och bekräfta med . Nu kommer C02 upp.

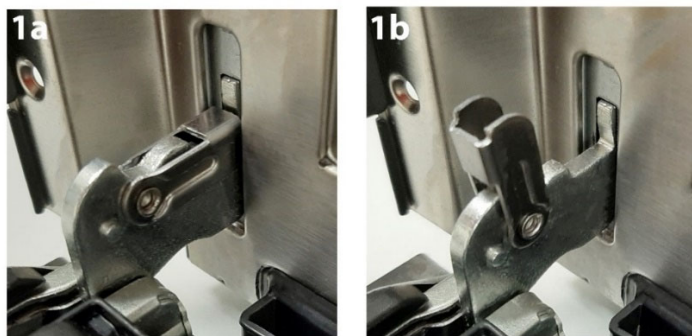
4. Kalkresterna spolats ut inuti enheten. När "END" kommer upp på enheten är processen klar.

5. Vänta tills enheten svalnat och rengör sedan ugnsutrymmet.

24.2.5 Ta av luckan

- Det går att rengöra luckan med mildt rengöringsmedel och vatten.
- Luckan går att ta av för smidigare rengöring.
- Öppna luckan maximalt (1). Fäll sedan upp säkerhetsbyglarna så långt det går (1a → 1b). Håll i luckhandtaget och lyft luckan uppåt ur styrningen. (2). Nu går det att rengöra luckan. Torka sedan av noga. Sätt luckgångjärnen i styrningen igen uppifrån och ned. Fäll sedan ned säkerhetsbyglarna igen och stäng luckan. Kontrollera att luckan är ordentligt monterad.





25 Åtgärdande av störningar

I detta avsnitt får du viktiga anvisningar om lokalisering och åtgärdande av störningar. Följ anvisningarna för att undvika risker och skador.

25.1 Säkerhetsanvisningar

▲ VORSICHT

FÖRSIKTIGHET

- Elektriska apparater får enbart repareras av fackpersonal, som utbildats av tillverkaren.
- Genom felaktiga reparationer kan betydande risker uppstå för användaren och för skador på apparaten.

25.2 Felkoder

Vid fel kommer det upp en felkod på displayen som beskriver felorsaken.

Indikering	Beskrivning	Åtgärd
ER1 ER2	Överhettningsskydd	Överhettningsskyddet återställs när enheten svalnat
ER3 ER4	Temperaturreläfel	Funktionskontroll krävs. Kontakta service
ER5 ER6	Sensorfel	Kontakta service

HINWEIS

- Om felmeddelanden fortsätter att visas efter en lång väntan och omstart av apparaten, måste apparaten skickas till kundtjänst för inspektion.

25.3 Orsaker till och åtgärdande av störningar

Nedanstående tabell utgör ett hjälpmedel för lokalisering och åtgärdande av mindre störningar.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Det går inte att starta valt program	Ugnsluckan inte stängd	Stäng ugnsluckan
	Väggkontakten inte isatt	Sätt i väggkontakten
	Säkringen inte aktiverad	Aktivera säkringen

Maten inte tillräckligt upptinad, uppvärmd resp tillagad sedan inställd tid löpt ut.

Tid resp effektnivå felaktigt vald

Ställ in tid och effektnivå på nytt
Upprepa förloppet

HINWEIS

OBS

- Om du inte kan lösa problemet genom ovanstående steg, ber vi dig ta kontakt med vår kundtjänst.
- Bitte reinigen Sie das Gerät, bevor Sie es an den Kundendienst schicken.

26 Avfallshantering av uttjänt apparat



Uttjänta elektriska och elektroniska apparater innehåller ofta alltjämt värdefulla material. De innehåller emellertid också skadliga ämnen, vilka varit nödvändiga för apparaternas funktion och säkerhet.

I hushållssoporna eller felaktigt hanterade kan dessa skada såväl den mänskliga hälsan som miljön. Under inga förhållanden får du kasta din uttjänta apparat i hushållssoporna.

HINWEIS

OBS

- Vänd dig till på din bostadsort anordnat uppsamlingsställe för återlämning och återvinning av uttjänt elektrisk och elektronisk apparatur. Information finns hos din kommun eller din handlare.
- Se till att din uttjänta apparat förvaras barnsäkert tills den forslas bort.

27Garanti

Från och med försäljningsdagen ger vi för denna produkt en garanti på 24 månader för brister som kan härledas till tillverknings- eller materialfel. Vår garanti gäller för Tyskland, Österrike och Nederländerna. Vänligen kontakta oss när det gäller ett annat land.

Dina lagstadgade garantianspråk enligt tysk civilrättslag (§437 ff. BGB) påverkas inte. Anspråktagandet av dina lagstadgade garantirättigheter är kostnadsfritt. Garantin omfattas inte av skador som har uppstått på grund av felaktig behandling eller användning samt brister som endast påverkar enhetens funktion eller värde marginellt. Dessutom är slitagedelar, transportskador, såvida vi inte kan hållas ansvariga för dessa, samt skador som har orsakats av reparationer som inte har genomförts av oss, uteslutna från garantin.

Denna enhet är konstruerad och prestandamässigt utformad för användning i privata områden (hushållsanvändning). En eventuell användning för kommersiella syften omfattas endast i den mån av garantin i vilken den kan likställas med en privat användning. Den är inte avsedd för en mer omfattande kommersiell användning.

Vid berättigade reklamationer kommer vi efter vår egen bedömning att antingen reparera den bristfälliga enheten eller byta ut den mot en felfri enhet. Uppenbara defekter skall reklameras inom 14 dagar efter leverans. Ytterligare anspråk är uteslutna.

För att kunna göra anspråk på garantin ber vi dig att kontakta oss innan du återsänder enheten till oss (alltid med kvitto resp. köpebevis!). Våra kontaktuppgifter ("garantigivare") finns i början på denna bruksanvisning.

28 Tekniska data

Apparat	Inbygggnadsugn med ångfunktion
Benämning	SteamMaster E 56
Artikel-nr.	7420
Anslutningsdata	220-240V, 50/60 Hz
Effektbehov	3000 W
Yttermått (BxHxD)	595 x 455 x 550 mm
Ugnens mått (BxHxD)	466 x 236 x 411 mm
Nettovikt	28,3 kg