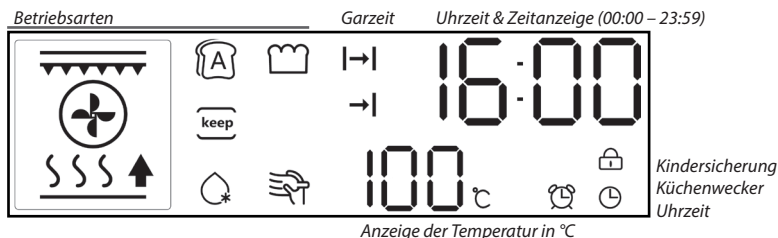


Quick Guide *SteamMaster E 56*

Kurzanleitung für Ihren Einbau-Dampfbackofen

COSO[®]
DESIGN

DISPLAYANZEIGEN



BEDIENTELD



BEDIENUNG

1. Einstellung der Uhrzeit

Erstnutzung: Stecken Sie den Netzstecker ein. „00:00“ blinkt im Display. Stellen Sie die Uhrzeit mit + und - ein. **Änderung der Uhrzeit:** Drücken Sie die ⌚ Taste und stellen Sie die Uhrzeit mit + und - ein. Bestätigen Sie mit ⏹.

2. Funktion auswählen

Drücken Sie ≡ für die Funktions-Auswahl.

3. Temperatur einstellen

Drücken Sie ⌚ und stellen Sie mit + und - die Temperatur ein.

4. Timerzeit einstellen

Drücken Sie 2x bzw. erneut ⌚ und stellen Sie mit + und - die Garzeit ein. Starten Sie mit ▶||.

5. Wassertank

Drücken Sie **PUSH** und befüllen Sie den Wassertank vor der Nutzung mit Trinkwasser.

6. Dampf-Assistent

Zum Hinzuschalten drücken Sie 1x ☁. Erneutes Drücken erhöht die Intensität (1-3 Stufen).

7. Mehrstufiges Garen

Stellen Sie die erste Funktion, Zeit und Temperatur ein und starten Sie mit ▶||. Drücken Sie ⚙ und stellen dann die zweite Funktion, Zeit und Temperatur ein. Bestätigen Sie mit ▶||.

8. Zeitversetztes Garen

Stellen Sie die Funktion, Zeit und Temperatur ein. Drücken Sie 3x ⌚, →| blinkt im Display. Die Endzeit kann mit + und - eingestellt werden. Bestätigen Sie mit ▶||.

9. Tastenton

Für die Aktivierung/Deaktivierung des Tastentons halten Sie ⌚ gedrückt.

Quick Guide *SteamMaster E 56*

Kurzanleitung für Ihren Einbau-Dampfbackofen

CASO[®]
DESIGN

		Standard Temperatur	Temperatur-Spanne	Voreingestellte Zeit	Zeit-Spanne
	Ober- und Unterhitze	180 °C	50-220 °C	20 min	00:00-23:59
	Umluft	160 °C	50-220 °C	20 min	00:00-23:59
	Unterhitze + Heißluft	220 °C	50-220 °C	20 min	00:00-23:59
	Grillfunktion	220 °C	50-220 °C	20 min	00:00-23:59
	Oberhitze + Grill	220 °C	50-250 °C	20 min	00:00-23:59
	Grill+ Umluft	210 °C	50-220 °C	20 min	00:00-23:59
	Heißluft	180 °C	50-250 °C	20 min	00:00-23:59
	Dampfbacken	100 °C	50-100 °C	20 min	00:00-23:59
	Dampfbacken-PLUS	110 °C	101-250 °C	20 min	00:00-23:59
	Brotbacken	Schritt 1: Heißluft 30 °C, 40 min Schritt 2: Ober- & Unterhitze 180 °C, 28 min			
	Warmhalten	60 °C	60-80 °C	20 min	00:00-23:59
	Auftauen	50 °C	50-60 °C	20 min	00:00-23:59
	Fermentieren	30 °C	30-80 °C	20 min	00:00-23:59
	Entkalken/Reinigung	-	-	-	-