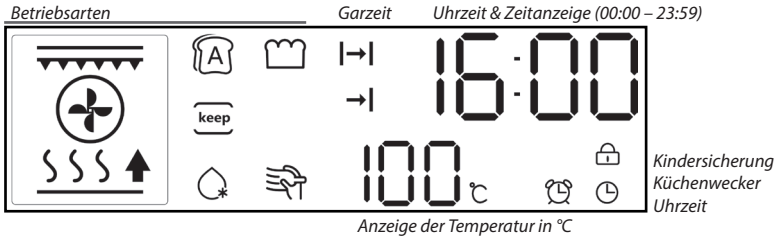


# Quick Guide SteamMaster E 56

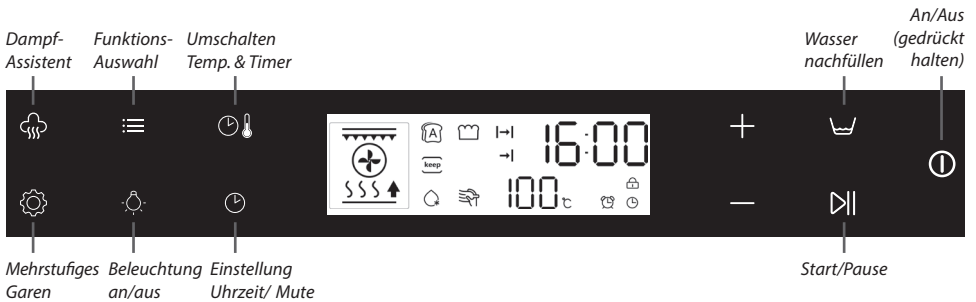
Kurzanleitung für Ihren Einbau-Dampfbackofen

COSO<sup>®</sup>  
DESIGN

DISPLAYANZEIGEN



BEDIENFELD



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.

## 2. Temperatur einstellen

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

## 3. Timerzeit einstellen

Drücken Sie 2x bzw. erneut 🌡️ und stellen Sie mit + und - die Garzeit ein. Starten Sie mit ⏹.

## 4. Wassertank

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

## 5. Dampf-Assistent

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

## 6. 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 ⏹.

## 7. 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

COSO<sup>®</sup>  
DESIGN

BETRIEBSARTEN

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