

COSO®

D E S I G N

# Original- Bedienungsanleitung Dampfgarer, Grill- und Heißluftofen Steam Chef



Artikel-Nr. 3066

---

**Braukmann GmbH**

Raiffeisenstraße 9

D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: [kundenservice@caso-germany.de](mailto:kundenservice@caso-germany.de)

Sie finden die aktuellste Version der Bedienungsanleitung auch auf unserer  
Homepage: | [www.caso-germany.de](http://www.caso-germany.de)

Dokument-Nr.: 3066 19-05-2020

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Bildabweichungen zur Originalware sind technisch bedingt möglich.

© 2020 Braukmann GmbH

---

<b>1</b>	<b>Bedienungsanleitung: Allgemeines</b> .....	<b>11</b>
1.1	Informationen zu dieser Anleitung .....	11
1.2	Warnhinweise .....	11
1.3	Haftungsbeschränkung .....	12
1.4	Urheberschutz.....	12
<b>2</b>	<b>Sicherheit</b> .....	<b>12</b>
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung .....	12
2.2	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	13
2.3	Gefahrenquellen.....	16
2.3.1	Verbrennungsgefahr & Verbrühungsgefahr .....	16
2.3.2	Brandgefahr .....	17
2.3.3	Explosionsgefahr .....	18
2.3.4	Gefahr durch elektrischen Strom .....	19
2.4	Inbetriebnahme .....	19
2.5	Sicherheitshinweise.....	20
2.6	Lieferumfang und Transportinspektion .....	20
2.7	Auspacken.....	20
2.8	Entsorgung der Verpackung.....	20
2.9	Aufstellung .....	20
2.9.1	Anforderungen an den Aufstellort .....	20
2.10	Montage des Zubehörs .....	21
2.11	Elektrischer Anschluss .....	21
<b>3</b>	<b>Aufbau und Funktion</b> .....	<b>22</b>
3.1	Gesamtübersicht.....	22
3.2	Erstgebrauch.....	23
3.3	Bedienelemente und Anzeige .....	24
3.4	Signaltöne.....	25
3.5	Sicherheitseinrichtungen .....	25
3.5.1	Warnhinweise am Gerät.....	25
3.5.2	Türverriegelung.....	25
3.6	Typenschild .....	25
<b>4</b>	<b>Bedienung und Betrieb</b> .....	<b>25</b>
4.1	Grundlagen des Garens .....	26
4.2	Hinweise zum Kochgeschirr .....	26
4.3	Tür Öffnen/Schließen.....	26
4.4	Betriebsarten .....	26
4.5	Schnellstart.....	27
4.6	Individuelle Einstellung .....	27

---

---

<b>4.7</b>	<b>Automatische Menüs</b> .....	<b>28</b>
<b>5</b>	<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>28</b>
<b>5.1</b>	<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>28</b>
<b>5.2</b>	<b>Reinigung</b> .....	<b>29</b>
<b>6</b>	<b>Störungsbehebung</b> .....	<b>30</b>
<b>6.1</b>	<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>30</b>
<b>6.2</b>	<b>Störungsanzeigen</b> .....	<b>30</b>
<b>6.3</b>	<b>Störungsursachen und -behebung</b> .....	<b>31</b>
<b>7</b>	<b>Entsorgung des Altgerätes</b> .....	<b>31</b>
<b>8</b>	<b>Garantie</b> .....	<b>31</b>
<b>9</b>	<b>Technische Daten</b> .....	<b>32</b>
<b>10</b>	<b>Operating Manual</b> .....	<b>34</b>
<b>10.1</b>	<b>General</b> .....	<b>34</b>
<b>10.2</b>	<b>Information on this manual</b> .....	<b>34</b>
<b>10.3</b>	<b>Warning notices</b> .....	<b>34</b>
<b>10.4</b>	<b>Limitation of liability</b> .....	<b>35</b>
<b>10.5</b>	<b>Copyright protection</b> .....	<b>35</b>
<b>11</b>	<b>Safety</b> .....	<b>35</b>
<b>11.1</b>	<b>Intended use</b> .....	<b>35</b>
<b>11.2</b>	<b>General Safety information</b> .....	<b>36</b>
<b>11.3</b>	<b>Sources of danger</b> .....	<b>38</b>
11.3.1	Danger of burns & risk of scalding .....	38
11.3.2	Danger of fire .....	39
11.3.3	Danger of explosion .....	40
11.3.4	Dangers due to electrical power.....	41
<b>11.4</b>	<b>Commissioning</b> .....	<b>41</b>
<b>11.5</b>	<b>Safety information</b> .....	<b>42</b>
<b>11.6</b>	<b>Delivery scope and transport inspection</b> .....	<b>42</b>
<b>11.7</b>	<b>Unpacking</b> .....	<b>42</b>
<b>11.8</b>	<b>Disposal of the packaging</b> .....	<b>42</b>
<b>11.9</b>	<b>Setup</b> .....	<b>42</b>
11.9.1	Setup location requirements: .....	42
<b>11.10</b>	<b>Electrical connection</b> .....	<b>43</b>
<b>11.11</b>	<b>Assembling the accessories</b> .....	<b>43</b>
<b>12</b>	<b>Design and Function</b> .....	<b>44</b>
<b>12.1</b>	<b>Complete overview</b> .....	<b>44</b>
<b>12.2</b>	<b>First use of the appliance</b> .....	<b>45</b>
<b>12.3</b>	<b>Operating elements and display</b> .....	<b>46</b>

---

---

<b>12.4</b>	<b>Signal tones</b> .....	<b>47</b>
<b>12.5</b>	<b>Safety equipment</b> .....	<b>47</b>
12.5.1	Warning notices on device .....	47
12.5.2	Door latch.....	47
<b>12.6</b>	<b>Rating plate</b> .....	<b>48</b>
<b>13</b>	<b>Operation and Handling</b> .....	<b>48</b>
<b>13.1</b>	<b>Basics of cooking</b> .....	<b>48</b>
<b>13.2</b>	<b>Instructions concerning cookware</b> .....	<b>48</b>
<b>13.3</b>	<b>Opening / closing door</b> .....	<b>48</b>
<b>13.4</b>	<b>Operating modes</b> .....	<b>49</b>
<b>13.5</b>	<b>Quick start</b> .....	<b>49</b>
<b>13.6</b>	<b>Customised setting</b> .....	<b>50</b>
<b>13.7</b>	<b>Automatic menus</b> .....	<b>50</b>
<b>14</b>	<b>Cleaning and Maintenance</b> .....	<b>51</b>
<b>14.1</b>	<b>Safety information</b> .....	<b>51</b>
<b>14.2</b>	<b>Cleaning</b> .....	<b>51</b>
<b>15</b>	<b>Troubleshooting</b> .....	<b>52</b>
<b>15.1</b>	<b>Safety notices</b> .....	<b>52</b>
<b>15.2</b>	<b>Fault indications</b> .....	<b>53</b>
<b>15.3</b>	<b>Causes and rectification of faults</b> .....	<b>53</b>
<b>16</b>	<b>Disposal of the Old Device</b> .....	<b>54</b>
<b>17</b>	<b>Guarantee</b> .....	<b>54</b>
<b>18</b>	<b>Technical Data</b> .....	<b>54</b>
<b>19</b>	<b>Mode d'emploi : Généralités</b> .....	<b>56</b>
<b>19.1</b>	<b>Informations relatives à ce manuel</b> .....	<b>56</b>
<b>19.2</b>	<b>Avertissements de danger</b> .....	<b>56</b>
<b>19.3</b>	<b>Limite de responsabilités</b> .....	<b>57</b>
<b>19.4</b>	<b>Protection intellectuelle</b> .....	<b>57</b>
<b>20</b>	<b>Sécurité</b> .....	<b>57</b>
<b>20.1</b>	<b>Utilisation conforme</b> .....	<b>57</b>
<b>20.2</b>	<b>Consignes générales de sécurité</b> .....	<b>58</b>
<b>20.3</b>	<b>Sources de danger</b> .....	<b>60</b>
20.3.1	Risque de brûlure & et risque d'ébouillement.....	60
20.3.2	Danger d'incendie .....	62
20.3.3	Risque d'explosion .....	63
20.3.4	Danger lié au courant électrique .....	64
<b>21</b>	<b>Mise en service</b> .....	<b>64</b>

---

---

<b>21.1</b>	<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>65</b>
<b>21.2</b>	<b>Inventaire et contrôle de transport</b> .....	<b>65</b>
<b>21.3</b>	<b>Déballage</b> .....	<b>65</b>
<b>21.4</b>	<b>Elimination des emballages</b> .....	<b>65</b>
<b>21.5</b>	<b>Mise en place</b> .....	<b>65</b>
21.5.1	Exigences pour l'emplacement d'utilisation .....	65
<b>21.6</b>	<b>Montage des accessoires</b> .....	<b>66</b>
<b>21.7</b>	<b>Raccordement électrique</b> .....	<b>66</b>
<b>22</b>	<b>Structure et fonctionnement</b> .....	<b>67</b>
<b>22.1</b>	<b>Vue d'ensemble</b> .....	<b>67</b>
<b>22.2</b>	<b>Première utilisation</b> .....	<b>68</b>
<b>22.3</b>	<b>Éléments de manœuvre et affichage</b> .....	<b>69</b>
<b>22.4</b>	<b>Signaux sonores</b> .....	<b>70</b>
<b>22.5</b>	<b>Dispositifs de sécurité</b> .....	<b>70</b>
22.5.1	Avertissements sur l'appareil .....	70
22.5.2	Verrouillage de porte .....	70
<b>22.6</b>	<b>Plaque signalétique</b> .....	<b>70</b>
<b>23</b>	<b>Commande et fonctionnement</b> .....	<b>71</b>
<b>23.1</b>	<b>Principes de cuisson</b> .....	<b>71</b>
<b>23.2</b>	<b>Information concernant le plat de cuisson</b> .....	<b>71</b>
<b>23.3</b>	<b>Ouvrir et fermer la porte</b> .....	<b>71</b>
<b>23.4</b>	<b>Modes de fonctionnement</b> .....	<b>72</b>
<b>23.5</b>	<b>Démarrage rapide</b> .....	<b>73</b>
<b>23.6</b>	<b>Réglage individuel</b> .....	<b>73</b>
<b>23.7</b>	<b>Menu automatique</b> .....	<b>73</b>
<b>24</b>	<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>74</b>
<b>24.1</b>	<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>74</b>
<b>24.2</b>	<b>Nettoyage</b> .....	<b>74</b>
<b>25</b>	<b>Réparation des pannes</b> .....	<b>75</b>
<b>25.1</b>	<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>76</b>
<b>25.2</b>	<b>Affichage d'incidents</b> .....	<b>76</b>
<b>25.3</b>	<b>Origine et remède des incidents</b> .....	<b>76</b>
<b>26</b>	<b>Elimination des appareils usés</b> .....	<b>77</b>
<b>27</b>	<b>Garantie</b> .....	<b>77</b>
<b>28</b>	<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>77</b>
<b>29</b>	<b>Istruzione d'uso: In generale</b> .....	<b>79</b>
<b>29.1</b>	<b>Informazioni su queste istruzioni d'uso</b> .....	<b>79</b>
<b>29.2</b>	<b>Indicazioni d'avvertenza</b> .....	<b>79</b>

---

---

<b>29.3</b>	<b>Limitazione della responsabilità</b> .....	<b>80</b>
<b>29.4</b>	<b>Tutela dei diritti d'autore</b> .....	<b>80</b>
<b>30</b>	<b>Sicurezza</b> .....	<b>80</b>
<b>30.1</b>	<b>Utilizzo conforme alle disposizioni</b> .....	<b>80</b>
<b>30.2</b>	<b>Avvertenze generali di sicurezza</b> .....	<b>81</b>
<b>30.3</b>	<b>Fonti di pericolo</b> .....	<b>83</b>
30.3.1	Pericolo di ustioni & pericolo di scottatura.....	83
30.3.2	Pericolo d'incendio .....	85
30.3.3	Pericolo d'esplosione .....	86
30.3.4	Pericolo dovuto a corrente elettrica.....	87
<b>31</b>	<b>Messa in funzione</b> .....	<b>87</b>
<b>31.1</b>	<b>Indicazioni di sicurezza</b> .....	<b>88</b>
<b>31.2</b>	<b>Insieme della fornitura ed ispezione trasporto</b> .....	<b>88</b>
<b>31.3</b>	<b>Disimballaggio</b> .....	<b>88</b>
<b>31.4</b>	<b>Smaltimento dell'involucro</b> .....	<b>88</b>
<b>31.5</b>	<b>Posizionamento</b> .....	<b>88</b>
31.5.1	Requisiti del luogo di posizionamento .....	88
<b>31.6</b>	<b>Montaggio degli accessori</b> .....	<b>89</b>
<b>31.7</b>	<b>Connessione elettrica</b> .....	<b>89</b>
<b>32</b>	<b>Costruzione e funzione</b> .....	<b>90</b>
<b>32.1</b>	<b>Panoramica complessiva</b> .....	<b>90</b>
<b>32.2</b>	<b>Primo utilizzo</b> .....	<b>91</b>
<b>32.3</b>	<b>Elementi di comando e display</b> .....	<b>92</b>
<b>32.4</b>	<b>Suoni di segnalazione</b> .....	<b>93</b>
<b>32.5</b>	<b>Impostazioni di sicurezza</b> .....	<b>93</b>
32.5.1	Segnalazione d'avviso sull'apparecchio.....	93
32.5.2	Chiusura porte .....	93
<b>32.6</b>	<b>Targhetta di omologazione</b> .....	<b>93</b>
<b>33</b>	<b>Utilizzo e funzionamento</b> .....	<b>93</b>
<b>33.1</b>	<b>Basi per la cottura</b> .....	<b>94</b>
<b>33.2</b>	<b>Indicazioni riguardo agli utensili da cucina</b> .....	<b>94</b>
<b>33.3</b>	<b>Aprire/Chiudere la porta</b> .....	<b>94</b>
<b>33.4</b>	<b>Modalità di funzionamento</b> .....	<b>94</b>
<b>33.5</b>	<b>Start rapido</b> .....	<b>95</b>
<b>33.6</b>	<b>Impostazione individuale</b> .....	<b>95</b>
<b>33.7</b>	<b>Menù automatici</b> .....	<b>96</b>
<b>34</b>	<b>Pulizia e cura</b> .....	<b>96</b>
<b>34.1</b>	<b>Indicazioni di sicurezza</b> .....	<b>97</b>

---

---

<b>34.2</b>	<b>La pulizia.....</b>	<b>97</b>
<b>35</b>	<b>Eliminazione malfunzionamenti .....</b>	<b>98</b>
<b>35.1</b>	<b>Indicazioni di sicurezza .....</b>	<b>98</b>
<b>35.2</b>	<b>Visualizzazione malfunzionamenti .....</b>	<b>99</b>
<b>35.3</b>	<b>Cause malfunzionamenti e risoluzione .....</b>	<b>99</b>
<b>36</b>	<b>Smaltimento dell'apparecchio obsoleto.....</b>	<b>100</b>
<b>37</b>	<b>Garanzia .....</b>	<b>100</b>
<b>38</b>	<b>Dati tecnici .....</b>	<b>101</b>
<b>39</b>	<b>Manual del usuario.....</b>	<b>103</b>
<b>39.1</b>	<b>Generalidades .....</b>	<b>103</b>
<b>39.2</b>	<b>Información acerca de este manual .....</b>	<b>103</b>
<b>39.3</b>	<b>Advertencias.....</b>	<b>103</b>
<b>39.4</b>	<b>Limitación de responsabilidad.....</b>	<b>104</b>
<b>39.5</b>	<b>Derechos de autor (copyright) .....</b>	<b>104</b>
<b>40</b>	<b>Seguridad.....</b>	<b>104</b>
<b>40.1</b>	<b>Uso previsto .....</b>	<b>104</b>
<b>40.2</b>	<b>Instrucciones generales de seguridad.....</b>	<b>105</b>
<b>40.3</b>	<b>Fuentes de peligro .....</b>	<b>107</b>
40.3.1	¡Peligro de quemaduras! & y peligro de escaldamiento .....	107
40.3.2	Peligro de incendio .....	109
40.3.3	Peligro de explosión.....	110
40.3.4	Peligro de electrocución.....	111
<b>41</b>	<b>Puesta en marcha.....</b>	<b>111</b>
<b>41.1</b>	<b>Instrucciones de seguridad.....</b>	<b>111</b>
<b>41.2</b>	<b>Ámbito de suministro e inspección de transporte.....</b>	<b>111</b>
<b>41.3</b>	<b>Desembalaje .....</b>	<b>112</b>
<b>41.4</b>	<b>Eliminación del embalaje.....</b>	<b>112</b>
<b>41.5</b>	<b>Colocación.....</b>	<b>112</b>
41.5.1	Requisitos que debe reunir el lugar de montaje .....	112
<b>41.6</b>	<b>Montaje de los accesorios.....</b>	<b>113</b>
<b>41.7</b>	<b>Conexión eléctrica .....</b>	<b>113</b>
<b>42</b>	<b>Estructura y funciones.....</b>	<b>114</b>
<b>42.1</b>	<b>Descripción general.....</b>	<b>114</b>
<b>42.2</b>	<b>Primer uso .....</b>	<b>115</b>
<b>42.3</b>	<b>Mandos e indicaciones .....</b>	<b>116</b>
<b>42.4</b>	<b>Señales acústicas .....</b>	<b>117</b>
<b>42.5</b>	<b>Ajustes de seguridad.....</b>	<b>117</b>
42.5.1	Señales de aviso en el aparato.....	117

---



---

42.5.2	Enclaves de cierre .....	117
42.6	Placa de especificaciones .....	117
43	Operación y funcionamiento .....	117
43.1	Instrucciones básicas de la cocción .....	118
43.2	Consejos sobre los utensilios de cocción.....	118
43.3	Apertura/Cierre de la puerta.....	118
43.4	Modos de funcionamiento.....	118
43.5	Arranque rápido .....	119
43.6	Ajuste personalizado .....	119
43.7	Menús automáticos.....	120
44	Limpieza y conservación .....	121
44.1	Instrucciones de seguridad.....	121
44.2	Limpieza.....	121
45	Resolución de fallos .....	122
45.1	Instrucciones de seguridad.....	122
45.2	Indicaciones de avería.....	123
45.3	Indicaciones de avería.....	123
46	Eliminación del aparato usado.....	124
47	Garantía.....	124
48	Datos técnicos .....	124
49	Gebruiksaanwijzing.....	126
49.1	Algemeen .....	126
49.2	Informatie over deze gebruiksaanwijzing .....	126
49.3	Waarschuwingsinstructies.....	126
49.4	Aansprakelijkheid .....	127
49.5	Auteurswet.....	127
50	Veiligheid .....	127
50.1	Gebruik volgens de voorschriften .....	127
51	Algemene veiligheidsaanwijzingen .....	128
51.1	Bronnen van gevaar.....	130
51.1.1	Verbrandingsgevaar & en gevaar door hete stoom.....	130
51.1.2	Brandgevaar .....	132
51.1.3	Ontploffingsgevaar .....	133
51.1.4	Gevaar door elektrische stroom .....	134
52	Ingebruikname.....	134
52.1	Veiligheidsvoorschriften .....	134
52.2	Leveringsomvang en transportinspectie .....	134

---

<b>52.3</b>	<b>Auitpakken.....</b>	<b>135</b>
<b>52.4</b>	<b>Verwijderen van de verpakking.....</b>	<b>135</b>
<b>52.5</b>	<b>Plaatsen .....</b>	<b>135</b>
52.5.1	Eisen aan de plek van plaatsing .....	135
<b>52.6</b>	<b>Montage van onderdelen.....</b>	<b>136</b>
<b>52.7</b>	<b>Elektrische aansluiting .....</b>	<b>136</b>
<b>53</b>	<b>Opbouw en functie .....</b>	<b>137</b>
<b>53.1</b>	<b>Overzicht.....</b>	<b>137</b>
<b>53.2</b>	<b>Eerste keer gebruiken.....</b>	<b>138</b>
<b>53.3</b>	<b>Bedieningselementen en weergave.....</b>	<b>139</b>
<b>53.4</b>	<b>Pieptonen.....</b>	<b>140</b>
<b>53.5</b>	<b>Veiligheidsvoorzieningen .....</b>	<b>140</b>
53.5.1	Waarschuwingeninstructies op apparaat.....	140
53.5.2	Deurvergrendeling .....	140
<b>53.6</b>	<b>Typeplaatje .....</b>	<b>140</b>
<b>54</b>	<b>Bediening en gebruik.....</b>	<b>140</b>
<b>54.1</b>	<b>Basis van het koken.....</b>	<b>141</b>
<b>54.2</b>	<b>Aanwijzingen voor kookgerei.....</b>	<b>141</b>
<b>54.3</b>	<b>Deur openen/sluiten.....</b>	<b>141</b>
<b>54.4</b>	<b>Gebruiksmodi .....</b>	<b>141</b>
<b>54.5</b>	<b>Snelstart.....</b>	<b>142</b>
<b>54.6</b>	<b>Individuele instelling.....</b>	<b>142</b>
<b>54.7</b>	<b>Automatische menu's .....</b>	<b>143</b>
<b>55</b>	<b>Reiniging en onderhoud .....</b>	<b>143</b>
<b>55.1</b>	<b>Veiligheidsvoorschriften .....</b>	<b>143</b>
<b>55.2</b>	<b>Reiniging.....</b>	<b>144</b>
<b>56</b>	<b>Storingen verhelpen.....</b>	<b>145</b>
<b>56.1</b>	<b>Veiligheidsvoorschriften .....</b>	<b>145</b>
<b>56.2</b>	<b>Storingmeldingen.....</b>	<b>145</b>
<b>56.3</b>	<b>Oorzaken van de storingen en het verhelpen.....</b>	<b>146</b>
<b>57</b>	<b>Afvoer van het oude apparaat.....</b>	<b>146</b>
<b>58</b>	<b>Garantie.....</b>	<b>147</b>
<b>59</b>	<b>Technische gegevens .....</b>	<b>147</b>

---

---

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

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

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

## 1.2 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

### ▲GEFAHR

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

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

### ▲WARNUNG

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

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

### ▲VORSICHT

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

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

### HINWEIS

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

---

## 1.3 Haftungsbeschränkung

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

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

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

## 1.4 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

## 2 Sicherheit

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

### 2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum Dampfgaren, Auftauen, Erhitzen, Garen, Grillen, Einkochen und Backen von Lebensmitteln und Getränken 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.

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.
- ▶ Speisethermometer sind nicht für den Betrieb mit diesem Gerät geeignet.
- ▶ 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 Gebrauch 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.

## HINWEIS

- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- ▶ 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.
- ▶ Das Gerät ist nicht zum Trocknen, Erwärmen oder Erhitzen von lebenden Tieren vorgesehen.
- ▶ 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 darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder fallen gelassen oder beschädigt worden ist. Falls das Stromkabel oder der Stecker beschädigt worden sind, müssen diese durch den Hersteller oder dessen Servicebeauftragten ersetzt werden, um Gefahren vorzubeugen.

---

## HINWEIS

- ▶ 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 nur freistehend in Betrieb genommen werden. Das Gerät darf nicht in einem Schrank in Betrieb genommen werden.
- ▶ Das Gerät ist nur zum Kochen, Auftauen und Dämpfen von Nahrungsmitteln geeignet.
- ▶ 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.
- ▶ 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. Unten links am Gerät strömt heißer Dampf aus. 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!
- ▶ Am Luft-und Dampfauslass vorne am Gerät kann heißer Dampf austreten. Dieser darf nicht verschlossen werden, sonst kann das Gerät beschädigt werden.
- ▶ Beim Erhitzen von Getränken im Steam Chef können diese plötzlich zum Sieden kommen (Siedeverzug), daher sind die Behältnisse mit Vorsicht zu handhaben.
- ▶ Niemals das Gerät mit geöffneter Tür betreiben. Durch einen fehlerhaften oder manipulierten Sicherheitsschalter besteht Verbrühungsgefahr & Verbrennungsgefahr durch heißen Dampf. Bei beschädigter Tür oder Türdichtung das Gerät nicht betreiben.
- ▶ Bitte keine Speisen im Ofen frittieren. Heißes Öl kann Geräteteile und Utensilien beschädigen und Verbrennungen verursachen.
- ▶ Benutzen Sie beim Entnehmen der Speisen Topflappen oder Schutzhandschuhe.



---

**▲ WARNUNG**

- ▶ 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.
- ▶ Kochgeräte können sich durch die Hitzeübertragung von den Nahrungsmitteln erhitzen. Als Schutz wird die Benutzung von Topflappen empfohlen.
- ▶ Die Tür und die äußeren Oberflächen können sich während des Betriebs stark erhitzen. Wenn das Gerät in Betrieb ist, können die berührbaren Oberflächen eine hohe Temperatur erreichen. Tür und die äußeren Oberflächen während Betrieb nicht berühren.
- ▶ Achtung! Beim Öffnen von Deckeln oder Abdeckfolien kann heißer Dampf austreten.
- ▶ Warnung: Das Gerät und zugängliche Teile erhitzen sich stark beim Betrieb. Die Heizelemente 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:

- ▶ Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Werkstoffen erhitzen oder garen.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät niemals zum Aufbewahren oder Trocknen / Erhitzen von entflammenden Materialien.

## ▲ WARNUNG

- ▶ Erhitzen Sie keinen Alkohol im unverdünnten Zustand.
- ▶ Das Gerät darf nicht in leerem Zustand betrieben werden.
- ▶ Das Gerät ist ausschließlich für das Erhitzen von Speisen und Getränken 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.
- ▶ Zur Reduzierung der Brandgefahr im Ofeninnenraum:
  - a) Beim Erhitzen von Speisen in Plastik- oder Papierbehältnissen muss das Gerät wegen der bestehenden Entzündungsgefahr beaufsichtigt werden.
  - b) Drahtverschlüsse von Papier- oder Plastikbeuteln sind vor dem Erhitzen zu entfernen.
  - c) Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu 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:

---

**⚠️ WARNUNG**

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

### 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:

- ▶ 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
- ▶ Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder fallen gelassen oder beschädigt worden ist. Falls das Stromkabel oder der Stecker beschädigt worden sind, müssen diese durch den Hersteller oder dessen Servicebeauftragten ersetzt werden, um Gefahren vorzubeugen.
- ▶ 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 Steam Chef wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Steam Chef
- Fett-Auffangschale
- Handschuh
- Dampfauslass
- Lochblech
- Backblech
- 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.

## 2.9 Aufstellung

### 2.9.1 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.
  - Das Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einem Einbauschränk vorgesehen.
  - Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
  - Stellen Sie das Gerät mindestens 85 cm über dem Boden auf.
  - Das Gerät benötigt zum korrekten Betrieb eine ausreichende Luftströmung. Lassen Sie zu allen Seiten 20 cm Freiraum. Stellen Sie nichts auf das Gerät.
  - **WARNUNG:** Belüftungsöffnungen im Gerätegehäuse nicht verschließen.
  - Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
  - Der Einbau und die Montage dieses Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

## **2.10 Montage des Zubehörs**

### **Wassertank**

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

Die Funktionen mit Dampfgarer dürfen nicht mit leerem Wassertank betrieben werden.

### **Lochblech**

Bei den Dampfgar-Funktionen das Lochblech verwenden. Stellen Sie die Fett-Auffangschale auf den Boden darunter.

### **Backblech**

Bei den Grill- und Heißluft-Funktionen das Backblech verwenden.

### **Wasser-Auffangschale**

Wasser-Auffangschale unter dem Gerät einschieben.

## **2.11 Elektrischer Anschluss**

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

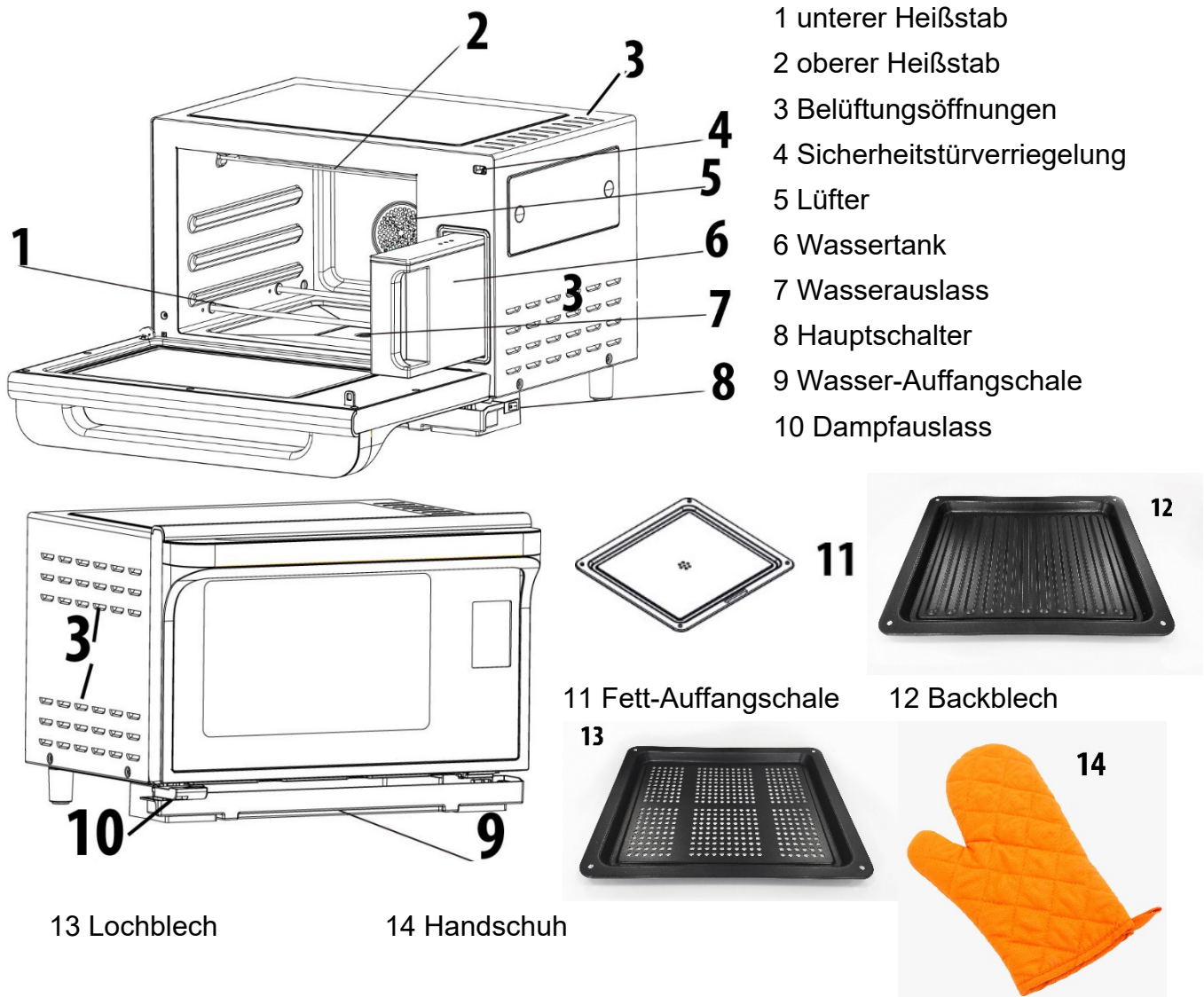
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.  
Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickelteres Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 1,5 mm<sup>2</sup> 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.
- 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.

### 3 Aufbau und Funktion

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

#### 3.1 Gesamtübersicht



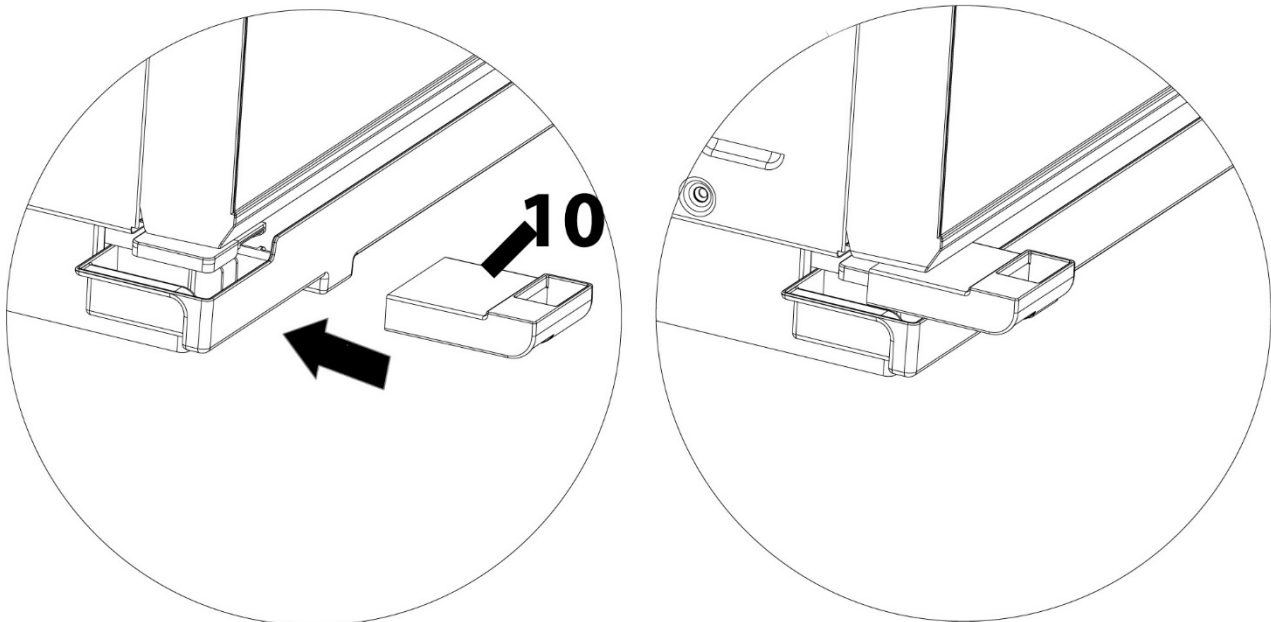
## HINWEIS

- ▶ Das Gerät darf nur mit richtig eingesetztem Wassertank betrieben werden.
- ▶ Der Lüfter kann nachlaufen, um das Gerät abzukühlen.
- ▶ Wenn Sie das Gerät für 180 Minuten oder länger betrieben haben, muss es für mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.
- ▶ Mit der maximalen Wassertankfüllung kann bis zu eine Stunde lang Dampf erzeugt werden.
- ▶ Das Gerät piepst wenn der Wassertank leer ist. Dann Wasser nachfüllen und die Auffangschale unter dem Gerät leeren.
- ▶ Flüssigkeiten aus der Auffangschale dürfen nicht für den Wassertank verwendet werden. Entsorgen Sie diese.
- ▶ Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Stecker, um Gefahren zu vermeiden und Energie zu sparen.
- ▶ Stromkabel nur locker zusammenlegen nicht aufwickeln oder knicken.

## 3.2 Erstgebrauch

Entfernen Sie alles Zubehör aus dem Gerät.

Setzen Sie den Dampfauslass (10) vorne links in das Gerät ein.



Füllen Sie eine feuerfeste Schale mit Wasser und erhitzen Sie diese für mindestens 10 Minuten sowohl im Heißluft und Dampfgar-Modus und danach mit frischem Wasser im Grill-Modus mit Ober- und Unterhitze.

Möglicherweise werden Produktionsrückstände abgesondert. Dies ist normal. Schütten Sie das erkaltete Wasser weg. Danach den Sterilisations-Modus für 20 Minuten verwenden.



### 3.3 Bedienelemente und Anzeige

Display: aktuelle Temperatur, verbleibende Garzeit und Garstatus werden angezeigt. Die Temperatur im Display blinkt, bis die gewählte Temperatur erreicht ist. Dann ertönt ein Signalton und die Temperaturanzeige leuchtet konstant. Das Gehält hält dann die gewählte Temperatur.



Dampfgar-Modus



Dampfgar + Grill-Modus



Heißluft + Dampfgar-Modus



Heißluft - Modus



Grill-Modus mit Ober- und Unterhitze



Grill-Modus mit Oberhitze



Grill-Modus mit Unterhitze



Warmhalte-Modus



Fermentierungs-Modus



Sterilisations-Modus



Auftau-Modus



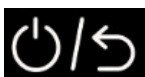
Menu-Modus



Wert verringern/erhöhen oder Funktion auswählen



Zwischen Einstellung Zeit und Temperatur wechseln.



Einstellung aktivieren, länger Drücken für An/Aus, kurz Drücken zum Beenden.



Beleuchtung an/aus



Bestätigen und Start



---

## 3.4 Signaltöne

Das Gerät sendet zur akustischen Rückmeldung folgende Signaltöne aus:

- **Ein Signalton:** Das Gerät hat die Eingabe akzeptiert
- **5 Signaltöne:** Das Ende der Garzeit ist erreicht.

## 3.5 Sicherheitseinrichtungen



### 3.5.1 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.

### 3.5.2 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.

## 3.6 Typenschild

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

## 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.

## 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.

## 4.3 Tür Öffnen/Schließen

### ◆ 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.

## 4.4 Betriebsarten

	Temperatur in °C	Zeit in 1 Minuten Schritten
 Dampfgar-Modus	80 – 115°*	1-180
 Dampfgar + Grill-Modus	120-220**	1-180
 Heißluft + Dampfgar-Modus	120-220**	1-180
 Heißluft - Modus	40-220**	1-180

 Grill-Modus mit Ober- und Unterhitze	40-220**	1-180
 Grill-Modus mit Oberhitze	40-220**	1-180
 Grill-Modus mit Unterhitze	40-220**	1-180
 Warmhalte-Modus	60	1-180
 Fermentierungs-Modus (zum Gären von Hefeteig /Herstellung von Joghurt)	40	1-180
 Sterilisations-Modus	100	1-180
 Auftau-Modus	60	1-180
 Menu-Modus	Zur Auswahl der automatischen Menüs	

### HINWEIS

- ▶ \* Einstellung in 5°C-Schritten \*\* Einstellung in 10°C-Schritten
- ▶ Wenn während Dampfgar-Funktionen der Wassertank leer wird, dann ertönt ein Signalton. Bitte Wasser nachfüllen.




## 4.5 Schnellstart


 Einstellung Aktivieren und mit   den gewünschten Modus auswählen.

Mit  die Voreinstellung bestätigen und das Gerät direkt starten.


## 4.6 Individuelle Einstellung

 Einstellung Aktivieren und mit   den gewünschten Modus auswählen.







Mit  die Einstellung bestätigen. Wenn die   - Tasten sichtbar sind, dann

können Temperatur/Zeit eingestellt werden. Mit  in die Einstellung der Temperatur

wechseln und anpassen, mit  in die Einstellung der Zeit wechseln und diese

einstellen. Das Gerät mit  starten. Das Gerät wechselt zurück ins Hauptmenü wenn keine Eingabe oder Bestätigung erfolgt.

## 4.7 Automatische Menüs

Mit den   - Tasten das Automatische Menü auswählen und mit  bestätigen. Dann mit den   - Tasten das gewünschte Automatische Menü auswählen und mit  starten.

Anzeige	Menü	Einstellung
P:01	Fisch dämpfen (ca. 300 g)	Dampfgaren 115°C für 15 Minuten
P:02	Gemüse dämpfen	Dampfgaren 115°C für 9 Minuten
P:03	Ei-Mischung dämpfen (Verhältnis 1: 1 von Ei ohne Schale und Wasser)	Dampfgaren 115°C für 11 Minuten
P:04	Süß Kartoffeln grillen oder Kartoffeln backen	Dampfgaren 115°C für 5 Minuten dann Grill (Ober/Unterhitze) 200 °C für 60 Minuten
P:05	Chicken Wings grillen	Grill (Ober/Unterhitze) 220°C für 20 Minuten
P:06	Kuchen backen	Heißluft 150°C für 50 Minuten
P:07	Lamm grillen	Grill (Ober/Unterhitze) 200°C für 20 Minuten
P:08	Garnelen dämpfen	Dampfgaren 115°C für 13 Minuten
P:09	Reis dämpfen (Verhältnis 1:1 von Reis zu Wasser)	Dampfgaren 115°C für 30 Minuten
P:10	Rippchen grillen	Grill (Ober/Unterhitze) 200°C für 30 Minuten

## 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:

- ▶ 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.
- ▶ Trocknen Sie das Gerät und den Wassertank gründlich ab sobald diese abgekühlt sind.
- ▶ Leeren Sie den Wassertank nach jeder Benutzung.


## ⚠ VORSICHT

- ▶ Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.
- ▶ 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.
- ▶ 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.

## 5.2 Reinigung

### ◆ Garraum und Türinnenseite

## ⚠ WARNUNG Brandgefahr

- ▶ **Entfernen Sie grundsätzlich entstandene Fettrückstände im Gerät, da diese sich ansonsten entzünden könnten.**
- Halten Sie den Garraum des Gerätes sauber. Wischen Sie an den Wänden des Garraums haftendes verspritztes oder verschüttetes Kochgut mit einem feuchten Tuch ab. Bei starker Verschmutzung des Gerätes kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.
- Wischen Sie Tür, Fenster und die Türdichtungen mit einem feuchten Tuch ab, um Spritzer und verschüttetes Kochgut zu entfernen. Rückstände an der Türdichtung können dazu führen, dass die Tür nicht mehr richtig schließt und somit Dampf austreten kann. Wischen Sie Dampf, der sich an der Tür & dem Innenraum niedergeschlagen hat, mit einem weichen Tuch ab.
- Verwenden Sie den Sterilisations-Modus  regelmäßig, wir empfehlen diesen mindestens auf 30 Minuten einzustellen. Das Gerät reinigt sich so selbstständig.
- Lassen Sie nach der Reinigung des Innenraums die Tür offen, bis das Gerät innen getrocknet ist.

### ◆ Gerätefront und Bedienfeld

- Reinigen Sie die Gerätefront und das Bedienfeld mit einem weichen angefeuchteten Tuch. Achten Sie darauf, dass das Bedienfeld nicht nass wird. Verwenden Sie zum Reinigen ein weiches, feuchtes Tuch.

## HINWEIS

- ▶ Lassen Sie die Tür geöffnet, um ein versehentliches Einschalten des Gerätes zu verhindern.

### ◆ **Aussengehäuse**

- Die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch reinigen.

### ◆ **Zubehör**

- Reinigen Sie das Zubehör mit Wasser und einem Reinigungsmittel und trocknen Sie es anschließend gründlich ab.

### ◆ **Wassertank/Entkalkung**

- Reinigen Sie den Wassertank mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Wassertank regelmäßig mit einem Gemisch aus Wasser und Essig um mögliche Kalkrückstände zu entfernen. Betreiben Sie dafür das Gerät mit dem Gemisch zweimal im Monat für 30 Minuten auf 100 °C im Dampfgar-Modus. Danach den Wassertank gründlich mit Wasser ausspülen, um alle Rückstände zu entfernen, und anschließend den Sterilisations-Modus benutzen.

### ◆ **Belüftungsöffnungen**

Die Belüftungsöffnungen regelmäßig reinigen, diese dürfen nicht verstopfen.

## 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 Störungsanzeigen

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

Anzeige	Beschreibung
E-1/ E-2	<b>Temperatur im Garraum überschritten</b> <b>/Temperatur am Dampfgenerator überschritten</b> Der Überhitzungsschutz hat das laufende Programm beendet. Nach der Abkühlphase kann das Gerät wieder eingeschaltet werden.
E-3 E-4	<b>Gewünschte Temperatur wird nicht erreicht.</b> Netzstecker ziehen. 10 Minuten warten. Vorgang wiederholen.
E-5 E-6	<b>Sensorstörung</b> Das Gerät hat einen Fehler an einem Sensor festgestellt und das laufende Programm beendet. Netzstecker ziehen. 10 Minuten warten. Vorgang wiederholen.

**E-7****Technischer Defekt**

Wenden Sie sich an den Kundendienst.

**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.

## 7 Entsorgung des Altgerätes



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

**HINWEIS**

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

## 8 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt.

---

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

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt.

Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen.

Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen.

Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

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

## 9 Technische Daten

Gerät	Dampfgarer, Grill- und Heißluftofen
Name	Steam Chef
Artikel-Nr.	3066
Anschlussdaten	220-240V~ 50/60Hz
Leistungsaufnahme	2100W
Außenabmessungen (B/H/T)	510 x 350 x 495 mm
Garraumabmessungen (B/H/T)	350 x 210 x 300 mm
Nettogewicht	13,4 kg



---

# Original Operating Manual

## Steam cooker, grill and convection oven Steam Chef



Item No. 3066

---

# 10 Operating Manual

## 10.1 General

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

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

We wish you a lot of pleasure in using it!

## 10.2 Information on this manual

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

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

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

## 10.3 Warning notices

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

### **▲GEFAHR** DANGER

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

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

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

### **▲WARNUNG** WARNING

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

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

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

### **▲VORSICHT** ATTENTION

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

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

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

### **HINWEIS** PLEASE NOTE

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

---

## 10.4 Limitation of liability

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

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

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

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

## 10.5 Copyright protection

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

# 11 Safety

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

## 11.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for steam cooking, defrosting, warming up, cooking, grilling, reducing, baking of foods and beverages. 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.

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.

---

**HINWEIS****Please note**

- ▶ Use this appliance 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.
- ▶ Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- ▶ Food thermometers are unsuitable to be used when the device is in operation.
- ▶ The device is only used when it is freestanding.
- ▶ The device must not be placed in a cabinet.
- ▶ **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 appliance 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.
- ▶ The appliance must not be cleaned with a steam cleaner.
- ▶ Do not immerse the appliance 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.

**HINWEIS**

Please note

- ▶ Do not pull on the cable when pulling the plug out of the wall outlet. Never carry the appliance by the cable.

## 11.3 Sources of danger

### 11.3.1 Danger of burns & risk of scalding

**▲WARNING** Warning

**The food cooked in this appliance, the cookware used and the surface of the appliance can get very hot. Hot steam is emitted at the bottom left of the unit. Hot steam may remain in the inside of the appliance and on the door after cooking.**

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

- ▶ **Warning:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- ▶ Caution, hot steam can escape from the appliance. Risk of scalding!
- ▶ Hot steam can escape at the air and steam outlet at the front of the appliance. This may not be sealed as it might result in the appliance being damaged.
- ▶ Never operate the appliance with the door open. 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 appliance if the door or door seal is damaged.
- ▶ Heating of beverages can result in delayed eruptive boiling (boiling retardation), therefore care must be taken when handling the container.
- ▶ Do not fry food in the device. Hot oil can damage oven parts and utensils and even result in skin burns.

---

**▲WARNING** Warning

- ▶ 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.
- ▶ Cooking utensils may become hot because of heat transferred from the heated food. Potholders may be needed to handle the utensil.
- ▶ The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- ▶ The accessible surface may be hot during operation. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the door and external surfaces during operation.
- ▶ Use gloves if you remove any heated food.
- ▶ Caution! Steam will escape, when opening lids or wrapping foil.
- ▶ **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

### 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:

- ▶ Never use the device to store or dry/ heating flammable materials. Do not warm up any alcohol in an undiluted state.
- ▶ Do not operate the device when empty.

**▲WARNING** Warning

- ▶ To reduce the risk of fire in the device cavity:
- ▶ a) When heating food in plastic or paper container, keep an eye on the device due to the possibility of ignition.
- ▶ b) Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
- ▶ c) If smoke is emitted turn off the appliance or unplug the appliance 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.
- ▶ The device is intended for heating food and beverages. 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.
- ▶ **Always remove grease residues in the device, as these residues can otherwise ignite.**

### 11.3.3 Danger of explosion

**▲WARNING** Warning

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

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



---

**⚠️ WARNUNG** Warning

- ▶ 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 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 operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- ▶ Do not touch the appliance 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 Steam Chef is delivered with the following components:

- Steam Chef
- Grease drip tray
- Oven glove
- Steam outlet
- Perforated tray
- Baking tray
- 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.

## 11.9 Setup

### 11.9.1 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.

- 
- The device is not intended to be installed in a wall or a built-in cupboard.
  - Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
  - The surface for placing the appliance must be at least 85 cm above the floor.
  - The device requires an adequate flow of air in order to operate correctly. Leave 20 cm of free space on all sides. Do not place anything upon the appliance.
  - **WARNING!** Do not close the ventilation openings in the device housing.
  - Do not cover up any openings on the device and do not block these off.
  - The electrical socket must be easily accessible so that the power lead can be disconnected easily, in the case of an emergency.
  - 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.

### **11.10 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 mm<sup>2</sup>. 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.
- 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.

### **11.11 Assembling the accessories**

#### **Water tank**

Take the water tank out before the steam cooking process and fill it with drinking water or distilled water. Reinsert the water tank correctly.

The steam cooker functions may not be operated while the water tank is empty.

---

### Perforated tray

Use the Perforated tray when using the steam cooking functions. Place the grease drip tray on the floor below it.

### Baking tray

Use the Perforated tray when using the grilling and convection oven functions.

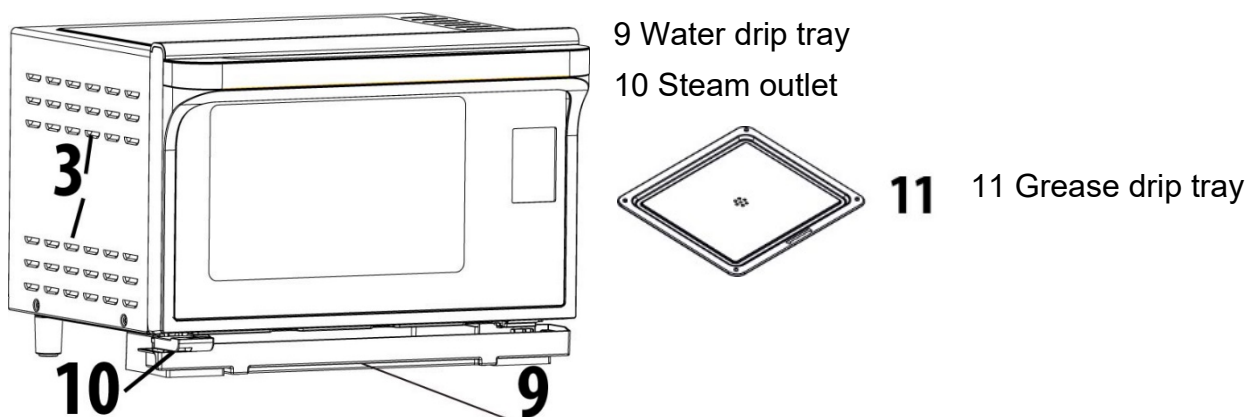
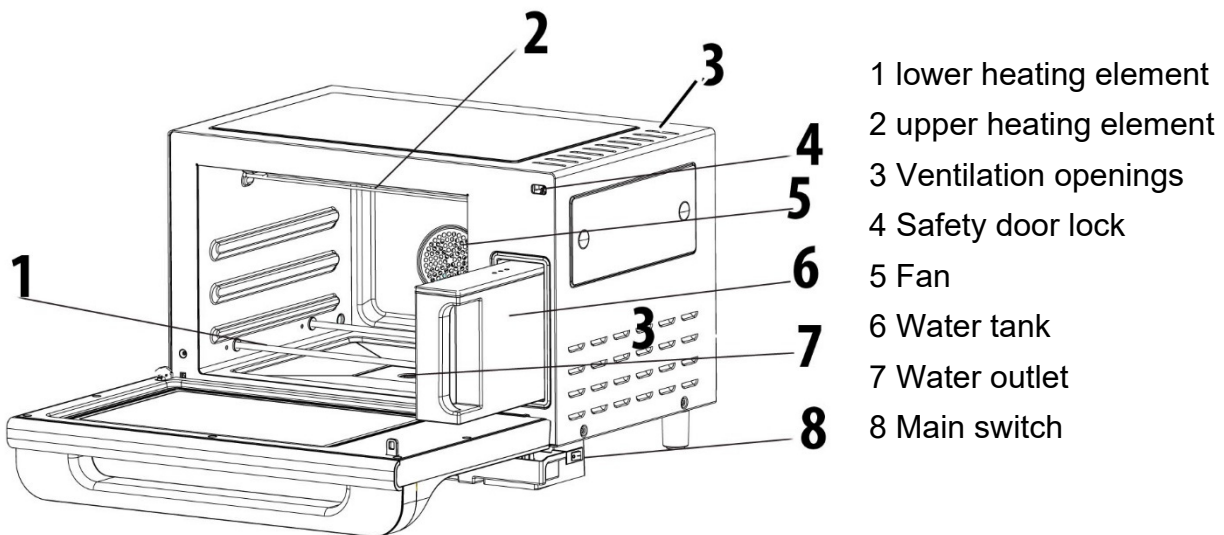
### Water drip tray

Slide the water drip tray in under the appliance.

## 12 Design and Function

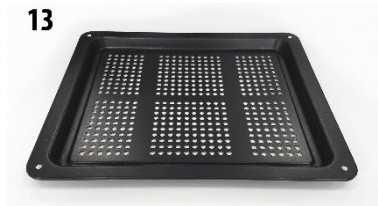
This chapter provides you with important safety notices on the design and function of the device.

### 12.1 Complete overview





12 Baking tray



13 Perforated tray



14 Oven glove

### HINWEIS

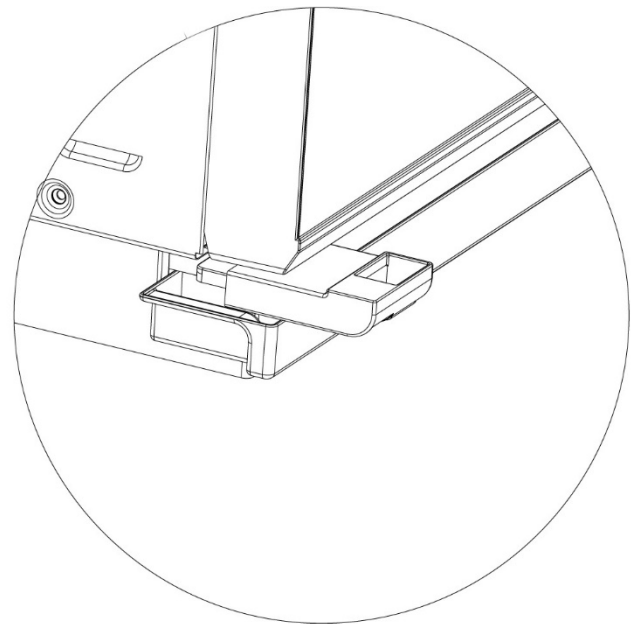
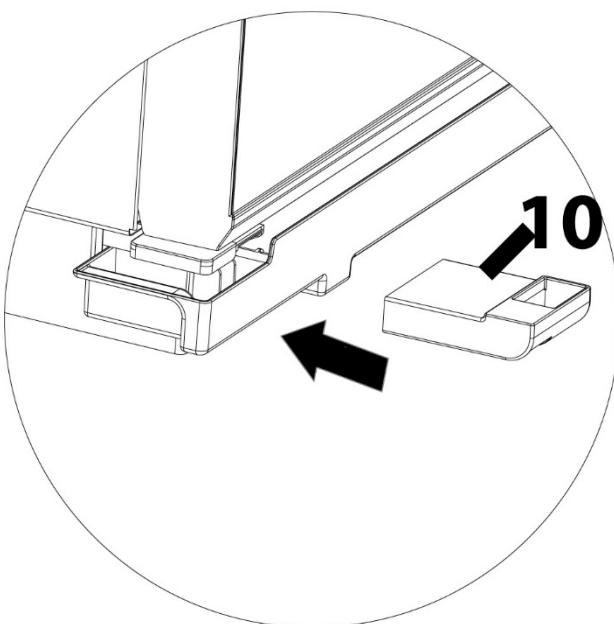
### Please note

- ▶ 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.
- ▶ If you have been using the device for 180 minutes or more, allow it to cool down for at least 30 minutes before using it again.
- ▶ Steam can be produced for up to an hour when the water tank is filled to the maximum level.
- ▶ The device beeps if the water tank is empty. Then refill it with water and empty the drip tray under the device.
- ▶ Liquids from the drip tray may not be used for the water tank. Dispose of them.
- ▶ Unplug the device following use to prevent risks and save electricity.
- ▶ Loosely gather the power cable together, do not wind it up or bend it.

## 12.2 First use of the appliance

Remove all the accessories from the device.

Insert the steam outlet (10) in the left front of the device.



---

Fill a fireproof bowl with water and heat it for at least 10 minutes in both the convection and steam cooking modes and then with fresh water in the grill mode with top and bottom heat.

Product residues may be segregated in this process. This is normal. Pour the cooled water away.

Then use the sterilisation mode for 20 minutes.

### 12.3 Operating elements and display

Display: the current temperature, remaining cooking time and cooking status are displayed. The temperature in the display flashes until the selected temperature is reached. Then an acoustic signal is issued and the temperature display lights up constantly. That then keeps the selected temperature constant.



Steam cooking mode



Steam cooking + grilling mode



Convection + steam cooking mode



Convection cooking mode



Grill mode with top and bottom heat



Grill mode with top heat



Grill mode with bottom heat



Warm-keeping mode



Fermentation mode



Sterilisation mode




Thawing mode

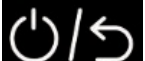



Menu mode



  Reduce/increase value or select function

 Switch between the Time and Temperature setting.

 Activate the setting, power on/ off long press and cancel single press.

 Switch the lighting on/off

 Confirm and start



## 12.4 Signal tones

The device transmits the following signal sounds as an acoustic feedback signal:

- **One signal tone:** The device has accepted the entry.
- **5 signal tones:** The cooking time has ended.

## 12.5 Safety equipment

### 12.5.1 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.

### 12.5.2 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.

---

## 12.6 Rating plate

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

# 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.

## 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.

## 13.3 Opening / closing door

### ◆ Open door

Open the door of the appliance 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 doors

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.



## 13.4 Operating modes

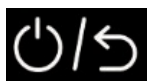
	Temperature in °C	Time in 1 minute increments
 Steam cooking mode	80 – 115 <sup>°*</sup>	1-180
 Steam cooking + grilling mode	120-220 <sup>**</sup>	1-180
 Convection + steam cooking mode	120-220 <sup>**</sup>	1-180
 Convection cooking mode	40-220 <sup>**</sup>	1-180
 Grill mode with top and bottom heat	40-220 <sup>**</sup>	1-180
 Grill mode with top heat	40-220 <sup>**</sup>	1-180
 Grill mode with bottom heat	40-220 <sup>**</sup>	1-180
 Warm-keeping mode	60	1-180
 Fermentation mode (for yeast dough fermentation / yoghurt production)	40	1-180
 Sterilisation mode	100	1-180
 Thawing mode	60	1-180
 Menu mode	For the selection of the automatic menus	

### HINWEIS

### Please note

- ▶ \* Setting in 5°C increments    \*\* Setting in 10°C increments
- ▶ If the water tank becomes empty during steam cooking functions, an acoustic signal will be issued. Please refill it with water.

## 13.5 Quick start

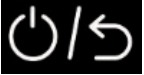










Activate the setting and select the desired mode by pressing  .



Confirm the pre-setting by pressing  and directly start the appliance.






## 13.6 Customised setting

 Activate the setting and select the desired mode by pressing  .

Confirm the setting by pressing . If the   buttons are visible the Temperature/Time can then be set. By pressing  switch to the temperature setting and switch it by pressing  to the time setting and set the time there. Start the appliance by pressing .

The appliance switches back to the main menu if no entry or confirmation is performed.

## 13.7 Automatic menus

Select the automatic menu with the   buttons and confirm this by pressing . Then select the desired automatic menu with the   buttons and start it by pressing .

Display	Menu	Setting
P:01	Steam fish (approx. 300 g)	Steam cooking at 115°C for 15 minutes
P:02	Steaming vegetables	Steam cooking at 115°C for 9 minutes
P:03	Steam egg mixture (mixing ratio 1: 1 of egg without eggshell and water)	Steam cooking at 115°C for 11 minutes
P:04	Grill sweet potatoes or bake potatoes.	Steam cooking at 115°C for 5 minutes then grilling (top/bottom heat) at 200 °C for 60 minutes
P:05	Grill chicken wings	Grilling (top/bottom heat) at 220°C for 20 minutes
P:06	Baking a cake	Convection cooking at 150°C for 50 minutes
P:07	Grilling lamb	Grilling (top/bottom heat) at 200°C for 20 minutes
P:08	Steaming shrimps	Steam cooking at 115°C for 13 minutes

P:09	Steaming rice (50/50 mixing ratio of rice to water)	Steam cooking at 115°C for 30 minutes
P:10	Grilling ribs	Grilling (top/bottom heat) at 200°C for 30 minutes

## 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 appliance 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 appliance and can lead to a dangerous condition of the appliance as well as fungal and bacterial contamination.
- ▶ Dry the appliance and the water tank thoroughly as soon as they have cooled down.
- ▶ Empty the water tank after each use.
- ▶ Switch the device off prior to cleaning it and unplug the plug from the wall power outlet.
- ▶ 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.
- ▶ 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.

### 14.2 Cleaning

#### ◆ **Cooking chamber and inside of door**

#### **▲WARNING** Danger of fire

- ▶ **Always remove grease residues in the device, as these residues can otherwise ignite.**
- Keep the cooking chamber of the device clean. Wipe off any spattered or spilt food from the walls of the cooking chamber with a damp cloth.  
If the device is excessively dirty, you can use a mild cleaning agent.

- Wipe the door, window and the door gaskets with a damp cloth, to remove any spatters and spilt food. Residues on the door gasket can mean that the door does not close properly any more, which will cause the steam to escape.
- Wipe off any steam, which has settled on the device door & the cabinet, with a soft cloth.



- Use sterilisation mode regularly, we recommend setting of at least 30 minutes. So the device cleans itself.
- After cleaning the interior space, leave the device door open until the interior of the device is completely dry.

#### ◆ Front of device and operating panel

- Clean the front of the device and the operating panel with a soft, slightly damp cloth.
- Please bear in mind that the operating panel does not get wet. Use a soft, damp cloth for cleaning.

#### HINWEIS

#### Please note

- ▶ Leave the device door open to prevent the device from being re-started accidentally.

#### ◆ Exterior housing

- Clean the exterior surfaces of the device with a damp cloth.

#### ◆ Accessories

- Clean the accessory with water and detergent and then dry it thoroughly

#### ◆ Water tank/decalcification

- Clean the water tank with water and a mild detergent.
- Regularly clean the water tank with a mixture of water and vinegar to remove any limescale. Operate the device with the mixture twice a month for 30 minutes at 100 ° C in steam cooking mode. Then rinse the water tank thoroughly with water to remove any residue and use the sterilization mode.

#### ◆ Ventilation openings

Regularly clean the ventilation openings, these may not become clogged up.

## 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 Fault indications

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

Error code	Description
E-1/ E-2	<b>Excessive temperature within cooking chamber /temperature exceeded on the steam generator</b> The overheating cut-out terminated the current program. The device can be re-activated after the cool down phase.
E-3 E-4	<b>Desired temperature is not reached.</b> Pull the mains plug. Wait for 10 minutes. Repeat the process.
E-5 E-6	<b>Sensor fault</b> The device has detected an error on a sensor and has terminated the current programme. Pull the mains plug. Wait for 10 minutes. Repeat the process.
E-7	<b>Technical defect</b> 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.

## 16 Disposal of the Old Device



Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety. If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

### HINWEIS

### Please note

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

## 17 Guarantee

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

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

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

## 18 Technical Data

Device	Steam cooker, grill and convection oven
Name	Steam Chef
Item No.:	3066
Mains data	220-240V~ 50/60Hz
Power consumption	2100W
External measurements (W x H x D):	510 x 350 x 495 mm
Cooking chamber dimensions (W x H x D):	350 x 210 x 300 mm
Net weight	13,4 kg

---

# Mode d'emploi original

## Cuiseur à vapeur, four grill et four à air chaud Steam Chef



N°. d'art. 3066

---

## 19 Mode d'emploi : Généralités

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

### 19.1 Informations relatives à ce manuel

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

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

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

### 19.2 Avertissements de danger

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

#### **▲GEFAHR** Danger

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

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

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

#### **▲WARNING** AVERTISSEMENT

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

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

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

#### **▲VORSICHT** Prudence

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

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

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

#### **HINWEIS** Remarque

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



---

### 19.3 Limite de responsabilités

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

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

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

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

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

### 19.4 Protection intellectuelle

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

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

## 20 Sécurité

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

### 20.1 Utilisation conforme

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

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

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

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

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

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

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

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

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

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

- ▶ L'appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont amoindries ou manquant d'expérience et/ou de connaissance si elles sont surveillées ou ont été informées de la manière d'utiliser l'appareil en sécurité et ont compris les risques en résultant.
- ▶ Les réparations doivent être effectuées uniquement par un service après-vente agréé par le constructeur, sinon en cas de dommages le recours en garantie est supprimé. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité. L'appareil ne doit être utilisé que pour la destination précisée dans ce mode d'emploi. Ne pas utiliser de vapeurs ou produits chimiques corrosifs. Cet appareil a été mis au point particulièrement pour réchauffer, cuire et sécher des plats et non pas pour un usage à des fins industrielles ou en laboratoire.
- ▶ L'appareil ne doit pas être mis en marche si le câble électrique ou la prise sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou est tombé ou a été endommagé. Si le câble électrique ou la prise ont été endommagés, ceux-ci doivent être changés par le fabricant ou son service après-vente afin de prévenir tout danger.
- ▶ Cet appareil n'est pas prévu pour être actionné par un temporisateur externe ou une télécommande.
- ▶ Cet appareil ne doit être utilisé qu'indépendamment. Cet appareil ne doit pas être utilisé dans un placard.

**HINWEIS****Remarque**

- ▶ **Attention** : Cet appareil ne doit pas être posé sur une surface de cuisson ou une autre source de chaleur car ceci pourrait l'endommager et provoquer l'extinction de la garantie.
- ▶ Cet appareil n'est destiné qu'à un usage domestique et non pas professionnel. Cet appareil est adapté pour cuire, décongeler et étuver des aliments.
- ▶ L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur.
- ▶ Ne pas laver en lave-vaisselle ni mettre l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- ▶ Ne pas utiliser de réservoir à eau endommagé. Risque de blessures. Vous pourriez endommager l'appareil.
- ▶ Utiliser exclusivement de l'eau potable ou de l'eau distillée dans le réservoir à eau.
- ▶ Ne rien poser sur la porte ouverte.
- ▶ Lorsque vous débranchez la fiche de la prise électrique, ne tirez pas sur le câble. Ne portez pas l'appareil par le câble.

## 20.3 Sources de danger

### 20.3.1 Risque de brûlure & et risque d'ébouillement

**▲WARNING** AVERTISSEMENT

**Les aliments chauffés dans cet appareil, de même que le plat de cuisson utilisé et la surface de l'appareil, peuvent chauffer très fort. De la vapeur brûlante sort par le bas de l'appareil à gauche. De la vapeur brûlante peut également stagner à l'intérieur de l'appareil et au niveau de la porte après la cuisson.**

Respectez les consignes de sécurité suivantes pour ne pas vous brûler ou vous ébouillanter et faire courir ce risque à d'autres personnes.

---

**▲WARNING** AVERTISSEMENT

- ▶ Attention, de la vapeur brûlante peut sortir de l'appareil. Risque d'ébouillement !
- ▶ De la vapeur brûlante peut sortir par la sortie d'air et de vapeur sur l'avant de l'appareil. Ne pas fermer cette sortie, ce qui risquerait d'endommager l'appareil.
- ▶ Les surfaces extérieures peuvent chauffer fortement en cours de fonctionnement.
- ▶ En cas de réchauffement de boissons dans le Steam Chef (retard à l'ébullition), ces dernières peuvent bouillir soudainement et il faut donc manier les récipients avec précaution.
- ▶ Ne jamais utiliser l'appareil avec la porte ouverte. Un interrupteur de sécurité défectueux ou manipulé fait courir un risque de brûlure et d'ébouillement par de la vapeur brûlante. Ne pas utiliser l'appareil si la porte ou le joint de la porte est abîmé.
- ▶ Ne pas faire frire d'aliments dans l'appareil. L'huile brûlante peut endommager les pièces de l'appareil et les ustensiles et provoquer des brûlures.
- ▶ Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être mélangé ou secoué et il faut vérifier la température avant leur consommation pour éviter les brûlures.
- ▶ Les plats de cuisson peuvent chauffer suite à la chaleur transmise par les aliments. Il est conseillé d'utiliser des maniques pour se protéger.
- ▶ La porte et les surfaces extérieurs peuvent chauffer fortement en cours de fonctionnement. Quand l'appareil fonctionne, les surfaces accessibles peuvent atteindre une température élevée. Ne pas toucher l'appareil et ni le câble électrique avec des mains humides.

**▲WARNING** AVERTISSEMENT

- ▶ Utilisez des maniques ou des gants à four pour sortir les plats.
- ▶ Attention ! De la vapeur chaude peut s'échapper quand vous ouvrez les couvercles ou les opercules.
- ▶ AVERTISSEMENT: L'appareil et les pièces accessibles chauffent fortement en fonctionnant. Il faut donc éviter de toucher les éléments chauffants et les enfants de moins de 8 ans doivent donc être tenus à distance ou surveillés en permanence.

### 20.3.2 Danger d'incendie

**▲WARNING** AVERTISSEMENT

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

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

- ▶ Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsque vous échauffez ou cuisez des aliments en emballage perdus en plastique, papier ou d'autres matériaux inflammables.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil pour ranger ou sécher / chauffe des matériaux inflammables.
- ▶ Ne chauffez pas d'alcool non dilué.
- ▶ L'appareil ne doit pas être utilisé à vide.
- ▶ Pour réduire le risque d'incendie à l'intérieur d'appareil :
  - a) Pour réchauffer des plats contenus dans des récipients en plastique ou en papier, il faut surveiller l'appareil en raison du risque d'incendie existant.
  - b) Enlever les fixations métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les chauffer.

---

**▲WARNING** AVERTISSEMENT

c) Si de la fumée se dégage, il faut arrêter l'appareil ou débrancher la prise et maintenir la porte fermée pour étouffer les éventuelles flammes.

d) Évitez de surchauffer longtemps huiles et matières grasses. L'huile ou la matière grasse surchauffée peut s'enflammer rapidement. **N'ÉTEINDRE EN AUCUN CAS AVEC DE L'EAU !**

e) Ne rien conserver à l'intérieur du four. Quand l'appareil n'est pas utilisé, il ne doit pas être utilisé pour ranger des objets en papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments.

- ▶ Cet appareil est destiné exclusivement à réchauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le réchauffement de coussins chauffants, pantoufles, éponges, linges humides ou autres fait courir des risques de blessures, d'inflammation ou d'incendie.
- ▶ **Éliminez en principe dans l'appareil les résidus graisseux qui risqueraient de s'enflammer.**

### 20.3.3 Risque d'explosion

**▲WARNING** AVERTISSEMENT

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

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

- ▶ Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés qui pourraient exploser.
- ▶ Ne pas chauffer dans l'appareil les œufs dans leur coquille car ils peuvent exploser même après le traitement.

**▲WARNING** AVERTISSEMENT

- ▶ Les aliments à peaux épaisses, par exemple les pommes de terre, les courges entières, les pommes ou les châtaignes doivent être piqués avant de les faire cuire dans l'appareil.

### 20.3.4 Danger lié au courant électrique

**▲GEFAHR** Danger

Danger de mort par électrocution !

**Il y a danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des composants sous tension !**

Respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout danger lié au courant électrique :

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

## 21 Mise en service

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



---

## 21.1 Consignes de sécurité

### **⚠️ WARNUNG** AVERTISSEMENT

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

## 21.2 Inventaire et contrôle de transport

Steam Chef est livré de façon standard avec les composants suivants :

- Steam Chef
- Bac de récupération de graisse
- Gant
- Sorties de vapeur
- Tôle perforée
- Plaque de four
- Mode d'emploi

### **HINWEIS** Remarque

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

## 21.3 Déballage

Pour déballer l'appareil procédez comme suit :

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

## 21.4 Elimination des emballages



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

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

### **HINWEIS** Remarque

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

## 21.5 Mise en place

### 21.5.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

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

- L'appareil doit être disposé sur un support solide, plat, à niveau et résistant à la chaleur dont la capacité de charge est suffisante pour Steam Chef et pour les choses les plus lourdes devant être cuites dans le four.

- 
- Choisir un emplacement de sorte que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces chaudes de l'appareil.
  - L'appareil n'est pas prévu pour une installation dans une niche de mur ou dans un élément de cuisine.
  - Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
  - Cette surface doit se situer au moins 85 cm au-dessus du sol.
  - Pour un fonctionnement correct l'appareil nécessite un flux d'air suffisant. Laissez 20 cm d'espace libre de tous les côtés. Ne posez rien sur l'appareil.
  - **AVERTISSEMENT** : Ne pas fermer les ouvertures d'aération du boîtier de l'appareil.
  - La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.
  - L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

## **21.6 Montage des accessoires**

### **Réservoir à eau**

Sortez le réservoir à eau avant la cuisson à la vapeur et remplissez-le d'eau potable ou d'eau distillée. Réinsérez correctement le réservoir à eau.

Les fonctions de cuisson vapeur ne doivent pas être utilisées avec un réservoir à eau vide.

### **Tôle perforée**

Utiliser la tôle perforée pour les fonctions de cuisson à la vapeur. Mettez le bac de récupération de graisse en dessous sur le fond.

### **Plaque de cuisson**

Utiliser la plaque de cuisson pour les fonctions grill et air chaud.

### **Bac de récupération d'eau**

Glisser le bac de récupération d'eau sous l'appareil.

## **21.7 Raccordement électrique**

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

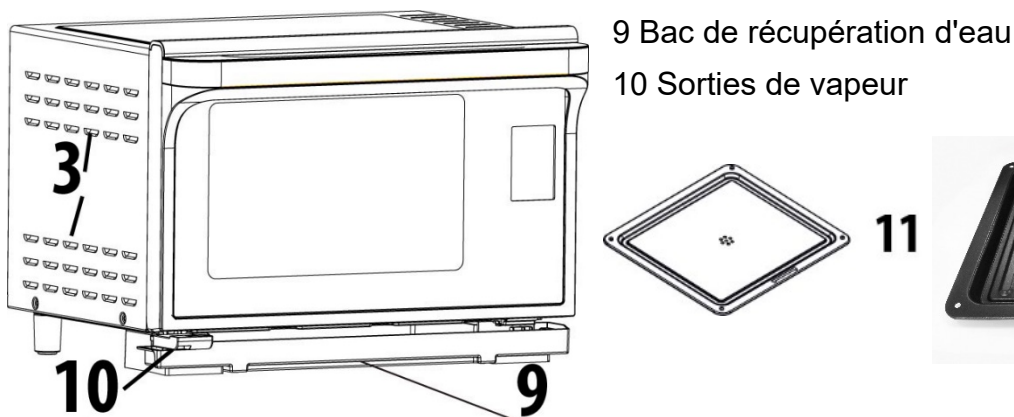
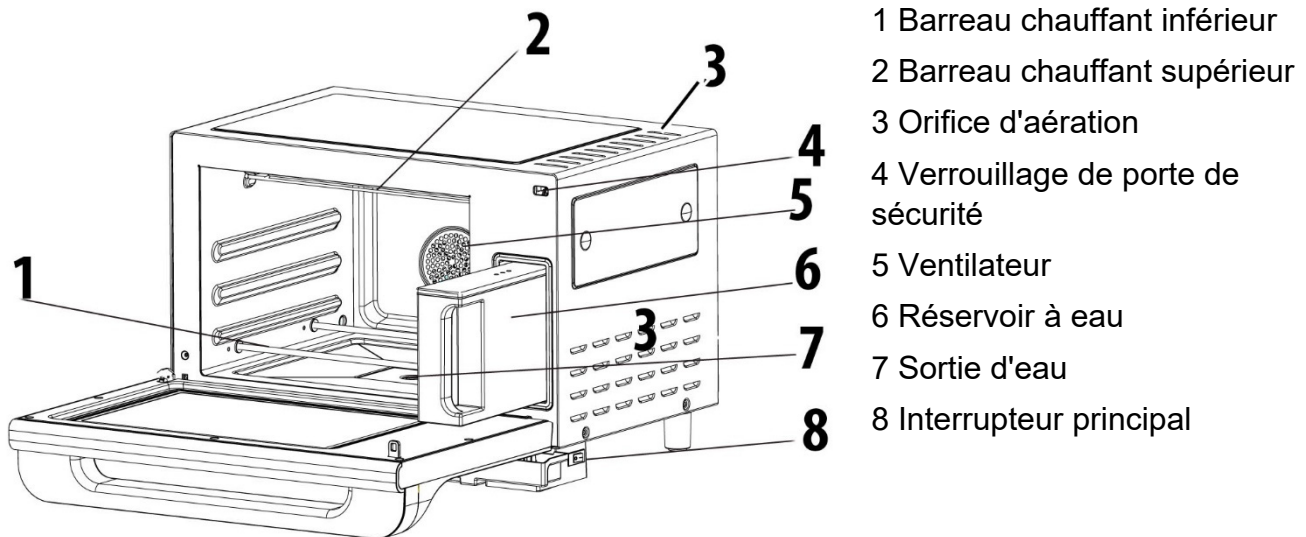
- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations. En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- Le branchement de l'appareil doit être raccordé au réseau électrique par un câble d'un maximum de 3 mètres avec des conducteurs d'une section de 1,5 mm<sup>2</sup>. Il est interdit d'utiliser des multiprises ou des barrettes de prises multiples en raison des dangers potentiels.

- Assurez-vous que le câble électrique est en parfait état et qu'il n'est pas disposé sous Steam Chef ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.
- La prise électrique doit être sécurisée par un disjoncteur 16 A à fusible séparé des autres consommateurs de courant.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien. Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

## 22 Structure et fonctionnement

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

### 22.1 Vue d'ensemble

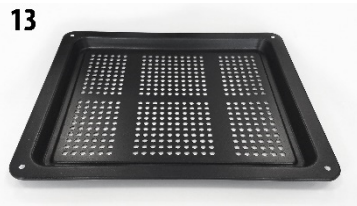


11 Bac de récupération de graisse

12 Tôle de cuisson

13 Tôle perforée

14 Gant



### HINWEIS

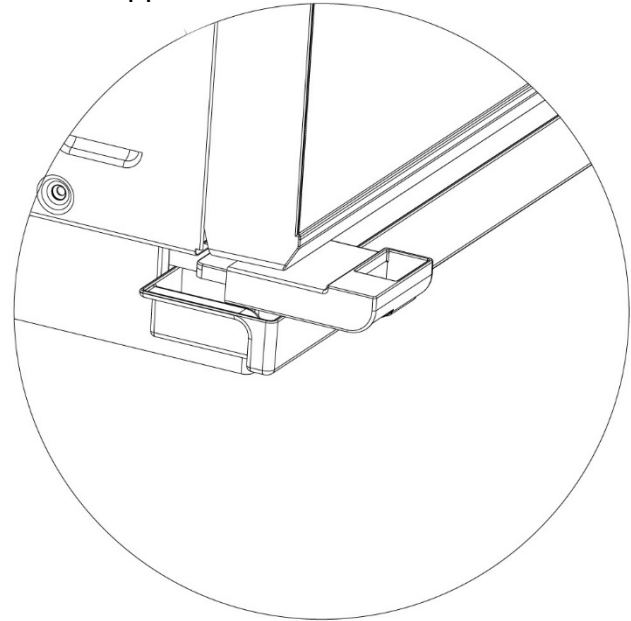
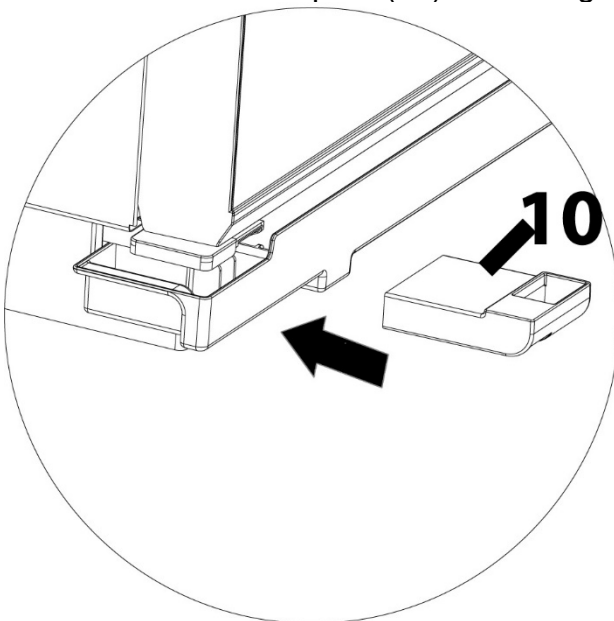
### Remarque

- ▶ L'appareil ne doit être utilisé qu'avec un réservoir à eau inséré correctement.
- ▶ Le ventilateur peut continuer à tourner pour refroidir l'appareil.
- ▶ Si vous avez utilisé l'appareil pendant 180 minutes ou plus, il faut le laisser refroidir pendant au moins 30 minutes avant de le réutiliser.
- ▶ En remplissant le réservoir jusqu'au maximum, il est possible de produire de la vapeur pendant jusqu'à une heure.
- ▶ L'appareil émet un signal sonore lorsque le réservoir à eau est vide. Remettre ensuite de l'eau et vider le bac de récupération qui se trouve sous l'appareil.
- ▶ Ne pas utiliser les liquides du bac de récupération pour le réservoir à eau. Jetez-les.
- ▶ Débranchez la prise après usage pour éviter tout danger et économiser de l'énergie.
- ▶ Ranger le câble électrique sans le serrer, ne pas l'enrouler ni le plier.

## 22.2 Première utilisation

Enlevez tous les accessoires de l'appareil.

Insérer la sortie de vapeur (10) à l'avant gauche de l'appareil.



Remplissez un bol réfractaire avec de l'eau et chauffez- le pendant au moins 10 minutes en mode air chaud et vapeur puis avec de l'eau fraîche en mode grill en chauffant en haut et en bas.

Il est possible que des résidus de production se détachent. Ceci est normal. Jetez l'eau refroidie.

Utilisez ensuite le mode de stérilisation pendant 20 minutes.

## 22.3 Éléments de manœuvre et affichage

Écran : la température actuelle, le temps de cuisson restant et l'état de la cuisson s'affichent. La température clignote à l'écran jusqu'à l'atteinte de la température sélectionnée. Un signal sonore est ensuite émis et le voyant de température reste allumé en continu. L'appareil maintient ensuite la température sélectionnée.



Mode cuisson vapeur



Cuisson vapeur + mode grill



Air chaud + mode cuisson vapeur



Mode air chaud



Mode grill avec chauffe supérieure et inférieure



Mode grill avec chauffe supérieure



Mode grill avec chauffe inférieure



Mode maintien au chaud



Mode fermentation





Mode stérilisation




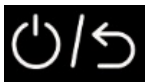
Mode décongélation



Mode menu

  Réduire/augmenter valeur ou sélectionner fonction

 Permuter entre réglage de temps et température.

 Activer réglage, appui long pour marche/arrêt, appui court pour éteindre.

 Éclairage allumé/éteint

 Confirmation et démarrage



## 22.4 Signaux sonores

L'appareil confirme les messages reçus à l'aide des signaux sonores suivants :

- **Un bip** : l'appareil a accepté le réglage
- **5 bips** : fin de la cuisson.

## 22.5 Dispositifs de sécurité

### 22.5.1 Avertissements sur l'appareil

**▲VORSICHT** Prudence



**Danger, surfaces très chaudes !**

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

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

### 22.5.2 Verrouillage de porte

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

**▲VORSICHT** Prudence

**Danger dû à la vapeur**

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

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

## 22.6 Plaque signalétique

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

---

## 23 Commande et fonctionnement

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

### **▲** **WARNUNG**    **AVERTISSEMENT**

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

### 23.1 Principes de cuisson

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

### 23.2 Information concernant le plat de cuisson

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

### 23.3 Ouvrir et fermer la porte

#### ◆ **Ouvrir la porte**

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













### **▲** **WARNUNG**    **AVERTISSEMENT**

- ▶ Laisser la porte ouverte un instant avant d'introduire les mains dans Steam Chef afin que la chaleur et vapeur accumulée puisse s'échapper.
- ▶ Faites attention de ne pas coincer vos cheveux longs ou vos vêtements dans la porte.

#### ◆ **Fermer la porte**

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

## 23.4 Modes de fonctionnement

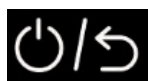
	Température en °C	Temps par graduations de 1 minute
 Mode cuisson vapeur	80 à 115°*	1-180
 Cuisson vapeur + mode grill	120-220	1-180
 Air chaud + mode cuisson vapeur	120-220	1-180
 Mode air chaud	40-220	1-180
 Mode grill avec chauffe supérieure et inférieure	40-220	1-180
 Mode grill avec chauffe supérieure	40-220**	1-180
 Mode grill avec chauffe inférieure	40-220**	1-180
 Mode maintien au chaud	60	1-180
 Mode fermentation (pour la fermentation de pâte levée/fabrication de yaourt)	40	1-180
 Mode stérilisation	100	1-180
 Mode décongélation	60	1-180
 Mode menu	Pour la sélection du menu automatique	

### HINWEIS

- ▶ \* Réglage par graduations de 5 °C    \*\* Réglage par graduations de 10 °C
- ▶ Si le réservoir à eau se vide en cours de fonction de cuisson à la vapeur, un signal sonore est émis. Remettre de l'eau.



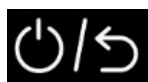
## 23.5 Démarrage rapide




Activer réglage et sélectionner le mode souhaité avec  .

Confirmer le pré-réglage avec  et démarrer directement l'appareil.

## 23.6 Réglage individuel



Activer réglage et sélectionner le mode souhaité avec  . Confirmer le réglage avec . Si les touches   sont visibles, il est possible de régler la

température/le temps. Modifier le réglage de la température avec  et adapter avec





 Passer au réglage du temps et régler celui-ci. Démarrer l'appareil avec .

L'appareil revient au menu principal s'il n'y a pas de saisie ni de confirmation.

## 23.7 Menu automatique

Sélectionner le menu automatique avec les touches   et confirmer avec .

Sélectionner ensuite le menu automatique souhaité avec les touches   et

démarrer avec .

Affichage	Menu	Réglage
P:01	Cuisson de poisson à la vapeur (environ 300 g)	Cuisson vapeur à 115 °C pendant 15 minutes
P:02	Cuisson vapeur de légumes	Cuisson vapeur à 115 °C pendant 9 minutes
P:03	Cuisson de vapeur d'un mélange à l'œuf (rapport 1 à 1 de l'œuf sans coquille à l'eau)	Cuisson vapeur à 115 °C pendant 11 minutes
P:04	Pour faire rôtir des pommes de terre ou les faire cuire	Cuisson vapeur à 115 °C pendant 5 minutes puis grill (chauffe supérieure/inférieure) à 200 °C pendant 60 minutes
P:05	Pour faire griller des chicken wings	Grill (chauffe supérieure/inférieure) à 220 °C pendant 20 minutes
P:06	Pour faire cuire des gâteaux	Air chaud à 150°C pendant 50 minutes
P:07	Pour faire griller de l'agneau	Grill (chauffe supérieure/inférieure) à 200°C pendant 20 minutes

P:08	Cuisson vapeur de crevettes	Cuisson vapeur à 115 °C pendant 13 minutes
P:09	Cuisson vapeur de riz (rapport 1 à 1 du riz à l'eau)	Cuisson vapeur à 115 °C pendant 30 minutes
P:10	Pour faire griller des côtelettes	Grill (chauffe supérieure/inférieure) à 200°C pendant 30 minutes

## 24 Nettoyage et entretien

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

### 24.1 Consignes de sécurité

#### **▲VORSICHT** Prudence

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

- ▶ L'appareil doit être régulièrement nettoyé et il faut toujours vider les restes d'aliments qu'il contient. Un manque de propreté de l'appareil peut entraîner un endommagement de la surface qui nuira à la durabilité de l'appareil et peut rendre l'appareil dangereux et provoquer une infection par des champignons et des bactéries.
- ▶ Séchez soigneusement l'appareil et le réservoir à eau dès qu'ils ont refroidi.
- ▶ Videz le réservoir à eau après chaque utilisation.
- ▶ Avant le nettoyage arrêter l'appareil et retirer le connecteur de la prise murale.
- ▶ Après son utilisation la chambre de l'appareil est chaude. Attention, risques de brûlures ! Attendre que l'appareil soit froid.
- ▶ Nettoyer la chambre de l'appareil après utilisation quand l'appareil est refroidi. Ne pas attendre trop longtemps car cela rend le nettoyage plus difficile, et éventuellement impossible. Un encrassement trop important peut le cas échéant dégrader l'appareil.
- ▶ La pénétration d'humidité dans l'appareil peut détériorer les composants électroniques. Faire attention qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil par les ouvertures de ventilation.
- ▶ Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.
- ▶ Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés.

### 24.2 Nettoyage


#### ◆ Chambre d'appareil et intérieur de la porte

#### **▲WARNUNG** Danger d'incendie

- ▶ **Éliminez en principe dans l'appareil les résidus gras qui risqueraient de s'enflammer.**
  - Maintenir la chambre d'appareil propre. Essuyer à l'aide d'un chiffon humide les restes d'aliments collés, aspergés ou tombés sur les parois. Quand l'appareil est fortement encrassé on peut utiliser un produit nettoyant doux.

- 
- Essuyer la porte, la fenêtre et les joints de porte & la chambre à l'aide d'un chiffon humide, afin d'éliminer les taches et les restes d'aliments. Les restes sur le joint de la porte peuvent empêcher celle-ci de se refermer complètement et pour que la vapeur puisse sortir.



- Utilisez le mode stérilisation  régulièrement, nous vous recommandons de le régler à au moins 30 minutes. L'appareil se nettoie ainsi automatiquement.
- Après le nettoyage de l'intérieur de l'appareil laisser la porte ouverte jusqu'à ce l'appareil soit sec à l'intérieur.

#### ◆ Face frontale de l'appareil et champ de commande

- Nettoyer la face frontale et le champ de commande à l'aide d'un chiffon doux humidifié.
- S'assurer de ne pas trop mouiller le champ de commande. Pour le nettoyage utiliser un chiffon doux humide.

#### **HINWEIS**

#### Remarque

- ▶ Laisser la porte de l'appareil ouverte afin d'éviter une mise en marche involontaire de l'appareil.

#### ◆ Habillage externe

- Nettoyer les surfaces externes de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

#### ◆ Accessoires

- Nettoyez l'accessoire avec de l'eau et un produit nettoyant puis séchez-le ensuite soigneusement.

#### ◆ Réservoir à eau/ Détartrage

- Lavez le réservoir avec de l'eau et un produit nettoyant doux.
- Nettoyez régulièrement le réservoir à eau avec un mélange d'eau et de vinaigre pour éliminer les éventuels résidus calcaires. Faites fonctionner l'appareil avec le mélange deux fois par mois pendant 30 minutes à 100 °C en mode cuisson vapeur. Rincer ensuite soigneusement avec de l'eau le réservoir à eau pour éliminer tous les résidus puis utiliser le mode stérilisation.

#### ◆ Orifices d'aération

Nettoyer régulièrement les orifices d'aération qui ne doivent pas être bouchés.

## 25 Réparation des pannes

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

## 25.1 Consignes de sécurité

### **▲VORSICHT** Prudence

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

## 25.2 Affichage d'incidents

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

Affichage	Description
<b>E-1/ E-2</b>	<b>Température de l'appareil trop élevée</b> <b>/Température dépassée au niveau du générateur de chaleur</b> La protection de surchauffe a arrêté le programme. Après la phase de refroidissement on peut de nouveau mettre l'appareil en marche.
<b>E-3 E-4</b>	<b>Température souhaitée non atteinte.</b> Débrancher prise d'alimentation. Attendre 10 minutes. Répéter l'opération.
<b>E-5 E-6</b>	<b>Incident de capteur :</b> L'appareil a détecté une erreur sur un capteur et arrêté le programme en cours. Débrancher prise d'alimentation. Attendre 10 minutes. Répéter l'opération.
<b>E-7</b>	<b>Défaut technique:</b> Adressez-vous au service clients.

### **HINWEIS** Remarque

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

## 25.3 Origine et remède des incidents

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

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

### **HINWEIS** Remarque

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

## 26 Élimination des appareils usés



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

### HINWEIS

### Remarque

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

## 27 Garantie

Sur ce produit nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat pour les manques et les défauts de fabrication ou de matériaux. Vous conservez entièrement vos droits de garantie légale accordés par le §439 et suivants BGB-E. La garantie ne concerne pas les dégâts causés par une utilisation ou une manipulation non conforme, ainsi que les défauts qui n'influencent que faiblement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. D'autre part ne sont pas garantis également les pièces d'usure, les dommages de transport dans la mesure où ils ne sont pas sous notre responsabilité, ainsi que les dommages occasionnés par des réparations qui n'ont pas été effectuées par nos soins. La construction et la puissance de cet appareil sont conçues pour un usage ménager privé. Un éventuel usage commercial reste couvert par la garantie dans la mesure où cette utilisation ne dépasse pas le cadre des contraintes d'un usage privé. L'appareil n'est pas prévu pour un usage commercial plus intensif. En cas de recours en garantie justifié nous déciderons de réparer l'appareil ou de le remplacer par un appareil sans défaut. Les manques doivent être signalés dans un délai de 14 jours après livraison. Tout autre recours est sans objet. Pour tout recours en garantie nous vous prions d'entrer en contact avec nos services avant de nous retourner l'appareil (toujours avec le bon d'achat!).

## 28 Caractéristiques techniques

Appareil	Cuiseur à vapeur, four grill et four à air chaud
Nom	Steam Chef
N°. d'article	3066
Données de raccordement	220-240V~ 50/60Hz
Puissance consommée	2100W
Dimensions externes (L/H/P)	510 x 350 x 495 mm
Dimensions d'appareil (L/H/P)	350 x 210 x 300 mm
Poids net	13,4 kg

---

# Istruzioni d'uso originali

## Cuocitore a vapore, grill e forno ad aria Steam Chef



Articolo-N. 3066

---

## 29 Istruzione d'uso: In generale

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

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

### 29.1 Informazioni su queste istruzioni d'uso

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

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

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

### 29.2 Indicazioni d'avvertenza

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

#### **▲GEFAHR** Pericolo

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

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

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

#### **▲WARNING** Avviso

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

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

#### **▲VORSICHT** Attenzione

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

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

#### **HINWEIS** Indicazione

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

---

## 29.3 Limitazione della responsabilità

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

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

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

## 29.4 Tutela dei diritti d'autore

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

# 30 Sicurezza

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

## 30.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

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

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

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



### Avviso

#### **Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!**

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



---

**⚠️ WARNUNG** Avviso

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

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

## 30.2 Avvertenze generali di sicurezza

**HINWEIS** Indicazione

### **Osservare le seguenti avvertenze generali di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:**

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

- ▶ Una riparazione dell'apparecchio dovrà essere effettuata soltanto da un servizio Clienti autorizzato dal produttore, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono. Con riparazioni inadeguate possono verificarsi pericoli per l'utilizzatore.
- 1) Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti. L'apparecchio va utilizzato solo allo scopo descritto nelle presenti istruzioni per l'uso. Non impiegare prodotti chimici irritanti o vapori. Questo apparecchio è stato sviluppato per riscaldare, cuocere e asciugare cibi e non per scopi industriali o per l'impiego in laboratorio.
- ▶ Non mettere in funzione l'apparecchio quando il cavo elettrico o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente oppure è stato fatto cadere o è danneggiato. Nel caso il cavo elettrico o la spina sono stati danneggiati, questi vanno sostituiti solo dal fabbricante oppure dal suo incaricato al Servizio, per evitare pericoli.
  - ▶ L'apparecchio non è previsto per essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando.
  - ▶ Il Steam Chef può essere messo in funzione solo se posizionato autonomamente.
  - ▶ Non mettere in funzione il Steam Chef dentro un armadio.
  - ▶ Il Steam Chef è previsto solo per l'impiego domestico e non per un impiego commerciale o professionale.
  - ▶ **Attenzione:** Non mettere l'apparecchio sopra un piano di cottura o su un'altra fonte di calore, poiché con ciò l'apparecchio può essere danneggiato e la garanzia viene annullata.
  - ▶ Il Steam Chef è idoneo solo per cucinare, scongelare e vaporizzare generi alimentari.

**HINWEIS**

## Indicazione

- ▶ Non pulire l'apparecchio con un idropulitore a vapore.
- ▶ Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi e non inserirlo nella lavastoviglie.
- ▶ Non utilizzare un serbatoio d'acqua danneggiato. Pericolo di lesioni. L'apparecchio può essere danneggiato.
- ▶ Nel serbatoio d'acqua, utilizzare solo acqua potabile o acqua distillata.
- ▶ Non mettere niente sulla porta aperta.
- ▶ Quando tirate la spina di corrente dalla presa, non tirare dal cavo. Non trasportare l'apparecchio tenendolo dal cavo.

**30.3 Fonti di pericolo****30.3.1 Pericolo di ustioni & pericolo di scottatura****⚠ WARNING**

## Avviso

**Il preparato da cuocere riscaldato all'interno dell'apparecchio, le stoviglie utilizzate per la cottura, nonché le superfici dell'apparecchio possono scaldarsi molto. In basso a sinistra dell'apparecchio fuoriesce vapore caldo. Il vapore caldo può rimanere all'interno dell'apparecchio e alla porta anche dopo la cottura.**

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

- ▶ Attenzione, dall'apparecchio potrebbe fuoriuscire vapore bollente. Pericolo di scottatura!
- ▶ Il vapore caldo può fuoriuscire dallo scarico dell'aria e del vapore sulla parte anteriore dell'apparecchio. Questo non deve essere chiuso, altrimenti l'apparecchio potrebbe danneggiarsi.

- ▶ Durante il riscaldamento di bevande nel Steam Chef (ritardo di ebollizione), queste potrebbero all'improvviso bollire, quindi fare attenzione con tali recipienti.
- ▶ Non fare mai funzionare l'apparecchio a porta aperta. Con un interruttore di sicurezza difettoso o manipolato sussiste il pericolo di scottatura e di ustioni a causa del vapore scottante. Non fare funzionare l'apparecchio con sportello o guarnizione sportello danneggiato.
- ▶ Non friggere cibi dell'apparecchio. Dell'olio caldo può danneggiare parti dell'apparecchio e stoviglie e può causare bruciature.
- ▶ In particolare, occorre che il contenuto dei biberon e i vasetti di alimenti per bambini venga mescolato o agitato e che la temperatura venga controllata prima del consumo per evitare ustioni.
- ▶ Apparecchiature per la cottura potrebbero riscaldarsi troppo attraverso la trasmissione di calore dai generi alimentari. Come protezione si consiglia di usare dei panni per pentole.
- ▶ Le superfici esterne possono fortemente riscaldarsi durante il funzionamento del forno.
- ▶ La porta e le superfici esterne possono fortemente riscaldarsi durante il funzionamento del forno. Non toccare lo sportello e le superfici esterne durante il funzionamento.
- ▶ Usare panni per pentole o guanti di protezione quando si prelevano i cibi dal forno.
- ▶ Quando l'apparecchio è in funzione, le superfici che possono essere toccate potrebbero raggiungere alte temperature.
- ▶ Attenzione! Aprendo dei coperchi o delle pellicole protettive potrebbe fuoriuscire vapore scottante.

---

**▲WARNING** Avviso

- ▶ **Avviso:** Durante il funzionamento l'apparecchio e le parti accessibili si riscaldano fortemente. Gli elementi di riscaldamento quindi non dovrebbero essere toccati e i bambini sotto l'età di 8 anni dovrebbero essere tenuti a distanza o costantemente sorvegliati.

### 30.3.2 Pericolo d'incendio

**▲WARNING** Avviso

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

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

- ▶ Per ridurre il pericolo d'incendio all'interno del forno:
  - a) Al riscaldamento di cibi contenuti in recipienti di plastica o di carta, è assolutamente necessario sorvegliare l'apparecchio per il sussistente pericolo d'incendio.
  - b) Rimuovere le chiusure di filo di ferro di sacchetti di carta o di plastica prima di riscaldare.
  - c) Se viene emesso del fumo, spegnere l'apparecchio o staccare la spina elettrica e tenere la porta chiusa per spegnere eventuali fiamme.
  - d) Eviti un surriscaldamento prolungato di oli e grassi. Oli o grassi surriscaldati possono infiammarsi rapidamente.  
**ASSOLUTAMENTE NON SPEGNERE CON L'ACQUA!**
  - e) Non conservare niente dentro il vano interno del forno. Se l'apparecchio non viene utilizzato, allora non conservarci dentro oggetti di carta, utensili per la cottura o generi alimentari.

**▲WARNING** Avviso

- ▶ Non scaldare mai dell'alcool non diluito.
- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio per conservare o asciugare / riscaldare materiali infiammabili.
- ▶ Non lasci incustodito l'apparecchio, se riscalda o cuoce prodotti alimentari in serbatoio in materiale plastico, carta o altri materiali infiammabili.
- ▶ Non fare funzionare l'apparecchio a vuoto.
- ▶ L'apparecchio è destinato esclusivamente per il riscaldamento di cibi e bevande. L'asciugamento di cibi o vestiti e il riscaldamento di cuscini termici, pantofole, spugne, panni umidi o simile nasconde il rischio di lesioni, accensioni o del fuoco.
- ▶ Spegnere l'apparecchio in caso si sviluppi del fumo e staccare la spina. La porta deve rimanere chiusa per soffocare eventualmente le fiamme.
- ▶ **Rimuovere principalmente sempre i residui di grasso dall'apparecchio, altrimenti questi possono prendere fuoco.**

### 30.3.3 Pericolo d'esplosione

**▲WARNING** Avviso

**In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio, sussiste pericolo d'esplosione mediante la formazione di sovrappressione.**

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

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

---

**▲WARNING** Avviso

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

### 30.3.4 Pericolo dovuto a corrente elettrica

**▲GEFAHR** Pericolo di morte dovuto a corrente elettrica!

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

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

## 31Messa in funzione

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

## 31.1 Indicazioni di sicurezza

### **⚠️ WARNUNG** Avviso

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

## 31.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

Il Steam Chef viene fornito standard con le seguenti componenti:

- Steam Chef
- Vaschetta di raccolta del grasso
- Guanto
- Scarico vapore
- Lamiera forata
- Teglia da forno
- Istruzioni d'uso

### **HINWEIS** Indicazione

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

## 31.3 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell'apparecchio, proceda come segue:

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



## 31.4 Smaltimento dell'involucro

L'involucro protegge l'apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili. Ricondurre l'imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le "aree ecologiche" per il sistema di riciclo.

### **HINWEIS** Indicazione

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

## 31.5 Posizionamento

### 31.5.1 Requisiti del luogo di posizionamento

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

- L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie solida, piatta, orizzontale e resistente al calore, con una portata sufficiente per il forno ed il preparato da cuocere presumibilmente più pesante, che possa essere preparato.
- Scelga il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere le superfici calde dell'apparecchio.



- 
- L'apparecchio non è previsto per il montaggio in una parete o in un armadio a muro.
  - Non posizionare l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
  - La superficie d'installazione deve essere almeno 85 cm sopra il pavimento.
  - L'apparecchio necessita una sufficiente aerazione per un funzionamento corretto. Lasciare uno spazio libero di 20 cm verso tutti i lati. Non mettere oggetti sull'apparecchio.
  - AVVISO: Non chiudere le aperture di ventilazione nell'alloggiamento dell'apparecchio.
  - La presa dovrà essere facilmente accessibile, in modo tale che il cavo elettrico possa essere facilmente estratto, in casi d'emergenza.
  - Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.

## **31.6 Montaggio degli accessori**

### **Serbatoio d'acqua**

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

Le funzioni con il cuocitore a vapore non devono essere eseguite con il serbatoio dell'acqua vuoto.

### **Lamiera forata**

Per le funzioni di cottura a vapore utilizzare la lamiera forata. Collocare la vaschetta di raccolta del grasso sul fondo sottostante.

### **Teglia da forno**

Per le funzioni a griglia e ventilato utilizzare la teglia da forno.

### **Vaschetta di raccolta dell'acqua**

Inserire la vaschetta di raccolta dell'acqua sotto l'apparecchio.

## **31.7 Connessione elettrica**

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

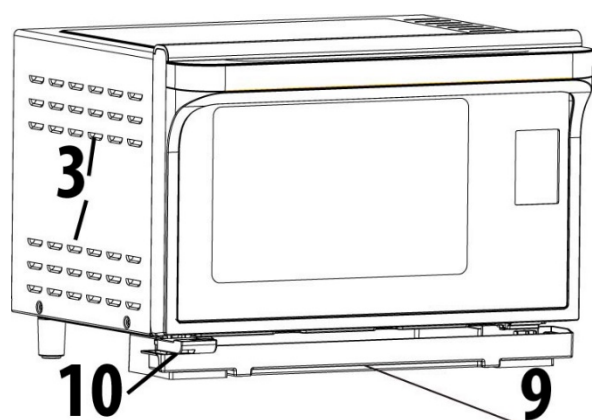
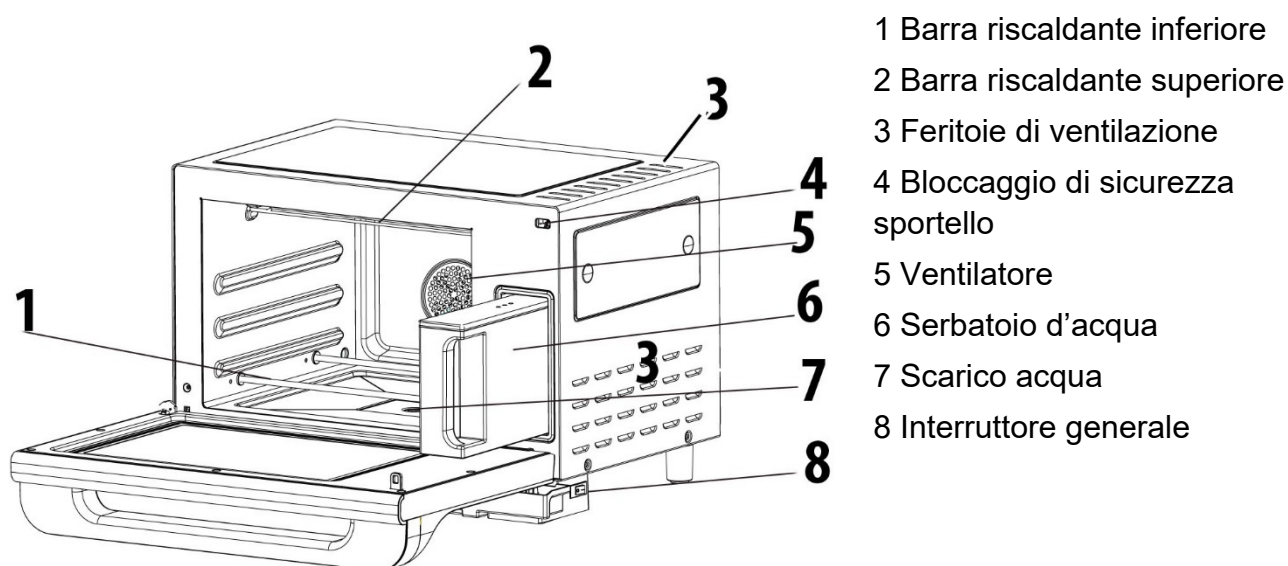
- Prima di connettere l'apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull'apparecchio. In caso di dubbi, chiedi il tuo tecnico elettricista specializzato.
- La connessione dell'apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm<sup>2</sup>. L'utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d'incendio collegato all'uso di queste.

- Ci si assicuri che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non venga posato sotto il forno o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- La presa deve essere protetta, separata da altre utenze di corrente, mediante un interruttore di protezione di 16A.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. In caso di dubbio, faccia controllare l'installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato. Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una condotta di terra mancante o interrotta.

## 32 Costruzione e funzione

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

### 32.1 Panoramica complessiva



9 Vaschetta di raccolta dell'acqua

10 Scarico vapore



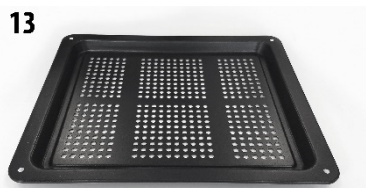
11 Vaschetta di raccolta del grasso

12 Teglia da forno



12

13 Lamiera forata  
14 Guanto



#### HINWEIS

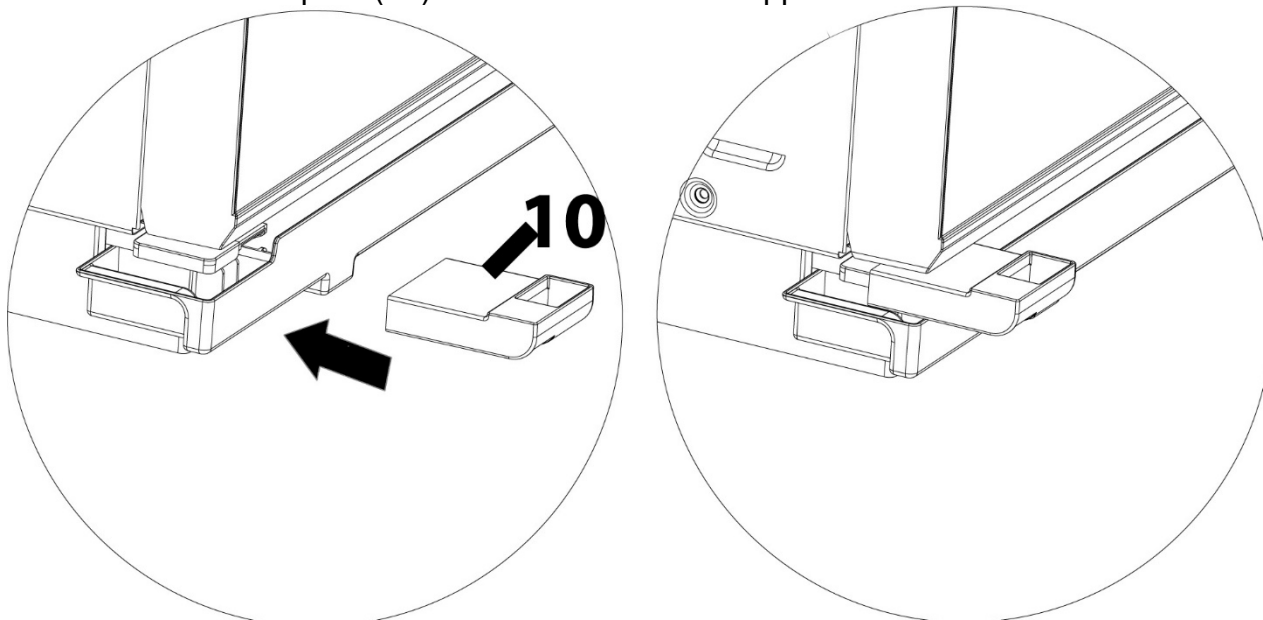
#### Nota

- ▶ L'apparecchio va fatto funzionare solo con serbatoio d'acqua correttamente inserito.
- ▶ La ventola può funzionare d'inerzia per raffreddare l'apparecchio.
- ▶ Se l'apparecchio è stato fatto funzionare per 180 minuti o più a lungo, è necessario farlo raffreddare per almeno 30 minuti prima di riutilizzarlo.
- ▶ Con riempimento massimo del serbatoio dell'acqua si può produrre vapore fino a un'ora.
- ▶ L'apparecchio suona, quando il serbatoio d'acqua è vuoto. Poi rabboccare dell'acqua e svuotare la vaschetta di raccolta sotto l'apparecchio.
- ▶ I liquidi provenienti dalla vaschetta di raccolta non devono essere utilizzati per il serbatoio dell'acqua. Smaltire questi liquidi.
- ▶ Staccare la spina dopo l'uso per evitare pericoli e risparmiare energia.
- ▶ Mettere insieme il cavo di corrente solo in modo allentato, non avvolgerlo o piegarlo.

## 32.2 Primo utilizzo

Rimuovere tutti gli accessori dall'apparecchio.

Inserire lo scarico vapore (10) davanti a sinistra nell'apparecchio.

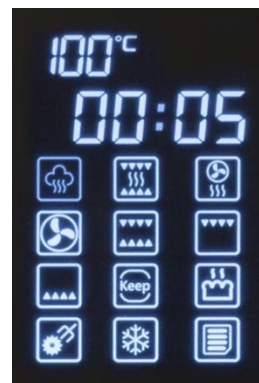


Riempire d'acqua un vassoio ignifugo e riscaldarlo per almeno 10 minuti sia in modalità ventilato e cottura a vapore e poi con acqua fresca in modalità griglia con riscaldamento superiore e inferiore. Probabilmente durante ciò vengono separati residui di produzione. Questo è normale. Versare via l'acqua raffreddata.

Dopodiché, utilizzare la modalità di sterilizzazione per 20 minuti.

### 32.3 Elementi di comando e display

Display: vengono visualizzati temperatura attuale, tempo di cottura rimanente e stato di cottura. La temperatura sul display lampeggia finché la temperatura desiderata è raggiunta. Poi viene emesso un segnale acustico e l'indicatore della temperatura è acceso permanentemente. L'apparecchio quindi mantiene la temperatura selezionata.



Modalità «Cottura a vapore»



Modalità «Cottura a vapore + Griglia»



Modalità «Ventilato + Cottura a vapore»



Modalità «Ventilato»



Modalità «Griglia con Riscaldamento superiore e inferiore»



Modalità «Griglia con Riscaldamento superiore»



Modalità «Griglia con Riscaldamento inferiore»



Modalità «Mantenere caldo»



Modalità «Fermentazione»



Modalità «Sterilizzazione»



Modalità «Scongelamento»



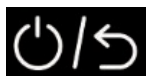
Modalità «Menu»



diminuire/aumentare il valore oppure selezionare la funzione



cambiare tra impostazione Tempo e Temperatura.



attivare l'impostazione, premere più a lungo per ON/OFF, premere breve per finire.



illuminazione ON/OFF



confermare e avviare

---

## 32.4 Suoni di segnalazione

L'apparecchio emette i seguenti suoni di segnalazione per dare degli avvisi acustici:

- **Un suono** di segnalazione: L'apparecchio ha accettato l'inserimento
- **5 suoni** di segnalazione: La fine del tempo di cottura è stata raggiunta.

## 32.5 Impostazioni di sicurezza

### 32.5.1 Segnalazione d'avviso sull'apparecchio

#### **▲VORSICHT** Attenzione



#### **Pericolo dovuto ad una superficie calda!**

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

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

### 32.5.2 Chiusura porte

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

#### **▲VORSICHT** Attenzione

#### **Pericolo a causa del vapore**

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

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

## 32.6 Targhetta di omologazione

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

## 33 Utilizzo e funzionamento

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

#### **▲WARNING** Avviso

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

### 33.1 Basi per la cottura

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

### 33.2 Indicazioni riguardo agli utensili da cucina

Per la cottura a vapore gli utensili da cucina devono essere adatti ad una temperatura di almeno 150 °C. Per la cottura ventilata gli utensili da cucina devono essere adatti ad una temperatura di almeno 250 °C.

### 33.3 Aprire/Chiudere la porta

#### ◆ Aprire la porta

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

#### HINWEIS





#### Indicazione









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

#### ◆ Chiudere la porta

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

### 33.4 Modalità di funzionamento

	Temperatura in °C	Tempo a passi di 1 minuto
 Modalità «Cottura a vapore»	80 – 115**	1-180
 Modalità «Cottura a vapore + Griglia»	120-220**	1-180
 Modalità «Ventilato + Cottura a vapore»	120-220**	1-180
 Modalità «Ventilato»	40-220**	1-180

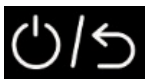
 Modalità «Griglia con Riscaldamento superiore e inferiore»	40-220**	1-180
 Modalità «Griglia con Riscaldamento superiore»	40-220**	1-180
 Modalità «Griglia con Riscaldamento inferiore»	40-220**	1-180
 Modalità «Mantenere caldo»	60	1-180
 Modalità «Fermentazione (per la fermentazione di pasta lievitata / produzione di yogurt)»	40	1-180
 Modalità «Sterilizzazione»	100	1-180
 Modalità «Scongelamento»	60	1-180
 Modalità «Menu»	Per la selezione dei menù automatici	

### HINWEIS

### Indicazione

- ▶ \* Impostazione a passi di 5 °C \*\* Impostazione a passi di 10 °C
- ▶ Se il serbatoio dell'acqua si svuota durante le funzioni di cottura a vapore, viene emesso un segnale acustico. Rabboccare dell'acqua.

### 33.5 Start rapido

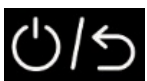


Attivare l'impostazione e con   selezionare la modalità desiderata.








Con  confermare la preimpostazione e avviare direttamente l'apparecchio.

### 33.6 Impostazione individuale









Attivare l'impostazione e con   selezionare la modalità desiderata.

Con  confermare la impostazione. La temperatura/il tempo possono essere impostati, quando i tasti   sono visibili. Con  cambiare all'impostazione della temperatura e adattarla, con  cambiare all'impostazione del tempo e adattarla. Avviare l'apparecchio con .

Se non vengono effettuate immissioni o conferme, l'apparecchio ritorna al menu principale.

### 33.7 Menù automatici

Con i tasti   selezionare il menu automatico e confermare con . Poi con i tasti   selezionare il menu automatico desiderato e avviare con .

Display	Menù	Impostazione
P:01	Vaporizzare il pesce (circa 300 g)	Cottura al vapore 115 °C per 15 minuti
P:02	Vaporizzare le verdure	Cottura al vapore 115 °C per 9 minuti
P:03	Vaporizzare miscela all'uovo (rapporto 1: 1 di uova senza guscio rispetto all'acqua)	Cottura al vapore 115 °C per 11 minuti
P:04	Grigliare patate dolci oppure cuocere le patate al forno	Cottura al vapore 115 °C per 5 minuti, poi attivazione griglia (riscaldamento superiore/inferiore) 200 °C per 60 minuti
P:05	Grigliare ali di pollo	Griglia (riscaldamento superiore/inferiore) 220 °C per 20 minuti
P:06	Cuocere una torta (dolce)	Cottura ventilato 150 °C per 50 minuti
P:07	Grigliare un agnello	Griglia (riscaldamento superiore/inferiore) 200°C per 20 minuti
P:08	Vaporizzare gamberi	Cottura al vapore 115 °C per 13 minuti
P:09	Vaporizzare il riso (rapporto 1:1 di riso rispetto all'acqua)	Cottura al vapore 115 °C per 30 minuti
P:10	Grigliare costole	Griglia (riscaldamento superiore/inferiore) 200°C per 30 minuti

## 34 Pulizia e cura

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



---

## 34.1 Indicazioni di sicurezza

### **▲VORSICHT** Attenzione

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

- ▶ L'apparecchio deve essere pulito regolarmente e i residui del cibo cotto vanno sempre rimossi. La pulizia carente dell'apparecchio può causare la distruzione della superficie, che a sua volta influisce negativamente sulla durata utile dell'apparecchio. Le condizioni dell'apparecchio potranno risultare pericolose e comportare un'infestazione di funghi e di batteri.
- ▶ Asciugare accuratamente l'apparecchio e il serbatoio dell'acqua non appena si sono raffreddati.
- ▶ Svuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni utilizzo.
- ▶ Spenga il forno prima della pulizia ed estraiga la spina dalla presa a muro.
- ▶ Il vano di cottura scotta dopo l'utilizzo. Sussiste il pericolo di ustioni! Attenda che l'apparecchio si sia raffreddato.
- ▶ Pulisca il vano di cottura dopo l'utilizzo, non appena si è raffreddato. Attendere troppo, rende inutilmente difficile la pulizia e la rende impossibile in casi estremi. Un eccesso di sporcizia può, in alcune situazioni, danneggiare l'apparecchio.
- ▶ Se penetra dell'umidità nell'apparecchio, possono danneggiarsi componenti elettriche. Osservi che non penetrino liquidi nell'interno dell'apparecchio, attraverso le fessure d'aerazione.
- ▶ Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi.
- ▶ Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostati.


## 34.2 La pulizia

### ◆ Vano cottura ed interno porta

### **▲WARNING** Pericolo d'incendio

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

- Tenga pulito il vano cottura del forno. Passi un panno umido su resti spruzzati o rovesciati di composto da cuocere sulle pareti del vano cottura.  
In caso di un elevato grado di sporcizia del forno, si potrà utilizzare un detersivo delicato.
- Passi un panno umido sulla porta, sulla finestra e sulle guarnizioni della porta, per rimuovere spruzzi o composti da cuocere rovesciati. Resti sulle guarnizioni della porta possono aver l'effetto, che la porta non riesca più a chiudersi in maniera adeguata e quindi può fuoriuscire del vapore.

- 
- Passi un panno morbido sul vapore & interno, che si è depositato sulla porta del forno.
  - Utilizzare regolarmente la modalità «Sterilizzazione»  e consigliamo di impostarla almeno a 30 minuti. In questo modo l'apparecchio si pulisce autonomamente.
  - Dopo la pulizia del vano interno lasci aperta la porta del forno, fino a quando l'apparecchio non si sia asciugato all'interno.

#### ◆ **Parte frontale dell'apparecchio e comandi**

- Pulisca la parte frontale ed i comandi con un panno umido e morbido.
- Si assicuri che i comandi non si bagnino. Utilizzi un panno morbido ed umido per eseguire le pulizie.

#### **HINWEIS**

#### **Indicazione**

- ▶ Lasci aperta la porta del forno, per evitare che l'apparecchio venga acceso involontariamente.

#### ◆ **Involucro esterno**

- Pulire la superficie esterna dell'apparecchio con un panno umido.

#### ◆ **Accessori**

- Pulire gli accessori con acqua e detergente, quindi asciugarli accuratamente.

#### ◆ **Serbatoio d'acqua/ Decalcificazione**

- Pulire il serbatoio d'acqua con acqua tiepida e un detergente delicato.
- Pulire regolarmente il serbatoio dell'acqua con una miscela di acqua e aceto per eliminare eventuali residui di calcare. A tal fine, fare funzionare l'apparecchio con la miscela due volte al mese per 30 minuti a 100 °C in modalità «Cottura a vapore». Poi risciacquare accuratamente il serbatoio dell'acqua con acqua per rimuovere tutti i residui e infine attivare la modalità «Sterilizzazione».

#### ◆ **Feritoie di ventilazione**

Pulire regolarmente le feritoie di ventilazione, che non devono essere ostruite.

## **35 Eliminazione malfunzionamenti**

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

### **35.1 Indicazioni di sicurezza**

#### **▲ VORSICHT** **Attenzione**

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

## 35.2 Visualizzazione malfunzionamenti

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

Display	Descrizione
E-1/ E-2	<b>È stata superata la temperatura nel vano cottura</b> <b>/ Temperatura sul generatore vapore superata</b> La protezione surriscaldamento ha terminato il programma corrente. Dopo la fase di raffreddamento, l'apparecchio potrà essere riacceso.
E-3 E-4	<b>La temperatura desiderata non viene raggiunta.</b> Staccare la spina elettrica. Attendere 10 minuti. Ripetere l'operazione.
E-5 E-6	<b>Malfunzionamento sensore</b> L'apparecchio ha rilevato un malfunzionamento del suo sensore e ha terminato il programma corrente. Staccare la spina elettrica. Attendere 10 minuti. Ripetere l'operazione.
E-7	<b>Difetto tecnico</b> Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

### HINWEIS

### Indicazione

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

## 35.3 Cause malfunzionamenti e risoluzione

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

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

### HINWEIS

### Indicazione

- Se non riesce a risolvere il problema con i passi sopra descritti, la preghiamo di rivolgersi al servizio Clienti.

## 36 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto



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

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

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

### HINWEIS

### Indicazione

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

## 37 Garanzia

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

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

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

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

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

Malfunzionamenti aperti dovranno essere comunicati entro 14 giorni dalla fornitura.

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

---

## 38 Dati tecnici

Apparecchio	Cuocitore a vapore, grill e forno ad aria
Nome	Steam Chef
N. articolo	3066
Dati connessione	220-240V~ 50/60Hz
Potenza assorbita	2100W
Misure esterne (L/H/P)	510 x 350 x 495 mm
Misure vano cottura (L/H/P)	350 x 210 x 300 mm
Peso netto	13,4 kg

---

# Manual del usuario

## Horno de cocción al vapor, gratinado y aire caliente Steam Chef



Ref. 3066

---

## 39 Manual del usuario

### 39.1 Generalidades

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

### 39.2 Información acerca de este manual

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

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

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

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

### 39.3 Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

**▲GEFAHR**

#### Peligro

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

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

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

**▲WARNING**

#### Advertencia

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

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

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

**▲VORSICHT**

#### Precaución

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

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

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

**HINWEIS**

#### Nota

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

---

## 39.4 Limitación de responsabilidad

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

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

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

## 39.5 Derechos de autor (copyright)

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

Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas

## 40 Seguridad

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

### 40.1 Uso previsto

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

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

### **▲WARNING** Advertencia

#### **Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.**

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

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

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



---

## 40.2 Instrucciones generales de seguridad

### HINWEIS

### Nota

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

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

- ▶ La reparación del aparato sólo debe ser realizada por el servicio técnico autorizado por el fabricante. De lo contrario, la garantía quedará anulada en caso de sufrir daños. Las reparaciones incorrectas pueden causar riesgos significativos para el usuario.
- ▶ Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.Nota
- ▶ El aparato únicamente debe utilizarse conforme al uso previsto en el presente manual. No deben utilizarse sustancias químicas ni vapor. Este aparato ha sido diseñado para calentar, cocinar y secar alimentos, y no está previsto para su uso industrial ni en laboratorio.
- ▶ El aparato no puede utilizarse si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños, si no funciona correctamente o se ha caído y sufrido daños. Si el cable de alimentación o el enchufe resultan dañados, éstos deben ser sustituidos por el fabricante o su distribuidor, con el fin de evitar daños.
- ▶ El Steam Chef debe ponerse en marcha sin contacto con otros elementos.
- ▶ **Advertencia:** El aparato no debe colocarse sobre una cocina u otra fuente de calor, ya que así resultaría dañado y la garantía quedaría anulada.
- ▶ El Steam Chef no debe encenderse en el interior de un armario.
- ▶ El aparato debe colocarse con el panel trasero contra una pared.
- ▶ El aparato no está previsto para su uso mediante un temporizador o control remoto externo.

**HINWEIS****Nota**

- ▶ El Steam Chef está previsto exclusivamente para el uso doméstico y no para el uso comercial.
- ▶ El Steam Chef es apto exclusivamente para cocinar, descongelar y asar al vapor alimentos.
- ▶ El aparato no debe limpiarse con un limpiador de vapor.
- ▶ No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos ni lo coloque en el lavavajillas.
- ▶ Si el depósito de agua está dañado no debe utilizarse. Peligro de lesiones físicas. El aparato puede sufrir daños.
- ▶ En el depósito de agua debe utilizarse exclusivamente agua potable o destilada.
- ▶ No colocar ningún objeto sobre la puerta abierta.
- ▶ Para desconectar el aparato de la toma de alimentación eléctrica, no tire del cable sino del enchufe. No transporte el aparato tomándolo por el cable.

### 40.3 Fuentes de peligro

#### 40.3.1 ¡Peligro de quemaduras! & y peligro de escaldamiento

**▲ WARNUNG****ADVERTENCIA**

**El alimento calentado en este aparato, los utensilios de cocina utilizados, así como la superficie del aparato pueden calentarse mucho. A través de la parte inferior izquierda del aparato sale vapor caliente. También el interior del aparato y junto a la puerta puede quedar vapor caliente tras la cocción.**

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

- ▶ Atención: puede salir vapor caliente del aparato. ¡Peligro de escaldamiento!
- ▶ A través de la salida de aire y vapor delantera puede salir vapor caliente. Esta salida no debe taparse, ya que el aparato podría sufrir daños.
- ▶ Al calentar bebidas en el Steam Chef , éstas pueden hervir de forma repentina (retardo de ebullición), por lo que se recomienda manipular con cuidado los recipientes.
- ▶ Nunca utilice el aparato con la puerta abierta. Si el interruptor de seguridad presenta daños o es manipulado existe peligro de escaldamiento y que quemaduras por el aire caliente. Si la puerta o su junta están dañadas, no debe seguir utilizando el aparato.
- ▶ No fría alimentos en el aparato . El aceite caliente puede dañar los componentes del aparato y los utensilios de cocina y causar quemaduras.
- ▶ En particular el contenido de biberones y potitos de alimentación infantil deberá removerse o agitarse y su temperatura deberá comprobarse previamente para evitar quemaduras.
- ▶ Los equipos de cocina pueden calentarse debido a la conducción térmica de los alimentos. Como protección se recomienda el uso de paños de cocina.
- ▶ La puerta y superficie exterior puede calentarse mucho durante el funcionamiento. No toque la puerta ni la superficie exterior durante el uso.
- ▶ Si el aparato está en marcha, la superficie de contacto puede alcanzar una temperatura elevada.
- ▶ Para retirar los alimentos, utilice paños o guantes de cocina.

---

**▲WARNUNG****ADVERTENCIA**

- ▶ ¡Atención! Al abrir tapas o láminas de recubrimiento puede salir vapor.
- ▶ **ADVERTENCIA:** El aparato y los componentes accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Por tanto, los elementos calefactores no deben tocarse y los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados o bajo constante vigilancia.

### 40.3.2 Peligro de incendio

**▲WARNUNG****ADVERTENCIA**

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

- ▶ Nunca debe utilizar el aparato para guardar o secar / calentar materiales inflamables.
- ▶ No deje el aparato sin vigilancia cuando caliente o cocine alimentos en recipientes de plástico de un solo uso, de papel u otros materiales combustibles.
- ▶ No caliente alcohol en estado no diluido.
- ▶ El aparato no puede utilizarse estando vacío.
- ▶ Para reducir el peligro de incendio en el interior del aparato :
  - a) Al calentar alimentos en recipientes de plástico o de cartón, el aparato debe vigilarse debido a que existe peligro de inflamación.
  - b) Los alambres de las bolsas de papel y plástico deben retirarse antes de calentarlas.
  - c) Cuando se emita humo deberá apagarse el aparato o desconectarse su enchufe y mantener cerrada la puerta para apagar cualquier posible llama generada.



## ADVERTENCIA

d) Evite el sobrecalentamiento a largo plazo de aceites y grasas. El aceite o la grasa sobrecalentada puede inflamarse rápidamente. **NO EXTINGA LA LLAMA CON AGUA!**

e) No guarde ningún objeto en el interior del aparato . Si no tiene previsto utilizar el aparato, no debe utilizarlo para guardar objetos de papel, utensilios de cocina ni alimentos.

- ▶ Si se genera humo, debe apagar el aparato, desconectar el enchufe de alimentación y mantener cerrada la puerta (para evitar la intoxicación por cualquier tipo de llama).
- ▶ El aparato está únicamente previsto para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de bolsas de agua caliente, zapatillas, paños de cocina, paños mojados o similares implica un riesgo de lesiones, inflamaciones o incendio.
- ▶ **Retire siempre los restos de grasa del aparato, ya que podrían inflamarse.**

### 40.3.3 Peligro de explosión



## ADVERTENCIA

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

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

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

---

## 40.3.4 Peligro de electrocución

**⚠GEFAHR** Peligro de muerte por electrocución

**El contacto con cables o componentes energizados implica peligro de muerte.**

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

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

## 41 Puesta en marcha

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

### 41.1 Instrucciones de seguridad

**⚠WARNING** Advertencia

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

### 41.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte

Steam Chef incluye los siguientes componentes de fábrica:

- Steam Chef
- Recipiente de recogida de grasa
- Guante
- Chapa perforada
- Bandeja para hornear
- Salida de vapor

- 
- Manual del usuario

**HINWEIS****Nota**

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

### 41.3 Desembalaje

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

### 41.4 Eliminación del embalaje



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

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

**HINWEIS****Nota**

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

### 41.5 Colocación

#### 41.5.1 Requisitos que debe reunir el lugar de montaje

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

- El aparato debe colocarse sobre una superficie sólida, plana, horizontal y resistente al calor, con suficiente capacidad portante para el aparato y los alimentos más pesados que podrían ser preparados en aparato.
- El lugar de colocación debe quedar fuera del alcance de los niños, para que no puedan tocar la superficie caliente del aparato.
- El aparato no es apto para su encastre en una pared o en un armario empotrado.
- No coloque el aparato en un lugar demasiado cálido, húmedo o con presencia de agua ni cerca de materiales inflamables.
- La superficie de colocación debe encontrarse a 85 cm sobre el suelo como mínimo.
- El aparato necesita suficiente ventilación para un funcionamiento correcto. Deje un espacio de separación de 20 cm por todos los lados. No coloque ningún objeto sobre el aparato.
- **ADVERTENCIA:** no tape los orificios de ventilación de la carcasa del aparato.



- 
- La toma de alimentación debe estar fácilmente accesible para poder desconectar el cable de alimentación rápidamente, si fuera preciso.
  - La colocación y montaje del presente aparato en lugares no estacionarios (p.ej. barcos) debe ser realizado por personal técnico autorizado, con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos para el uso seguro de este aparato.
  - La cocina de inducción no debe ponerse en funcionamiento sobre una superficie que contenga acero, ya que éste puede calentarse mucho.
  - No coloque la cocina de inducción cerca de equipos u objetos que sean sensibles a campos magnéticos (p.ej.: radios, televisores, reproductores de música, etc.)
  - El aire frío es aspirado por la parte inferior del aparato. No tape las aberturas del aparato ni las obstruya.

## **41.6 Montaje de los accesorios**

### **Depósito de agua**

Retire el depósito de agua antes de cocinar al vapor y rellénelo de agua potable o agua destilada. Vuelva a colocar el depósito de agua correctamente.

Las funciones del horno de vapor no deben utilizarse con el depósito de agua vacío.

### **Chapa perforada**

Para las funciones de cocción al vapor, utilizar la chapa perforada. Coloque el recipiente recogedor de grasa debajo, sobre la base.

### **Chapa de horneado**

Para las funciones de gratinado y aire caliente, utilizar la chapa perforada.

### **Recipiente de recogida de agua**

Inserte el recipiente de recogida de agua bajo el aparato.

## **41.7 Conexión eléctrica**

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

- Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de especificaciones con las de la red eléctrica doméstica. Estos datos deben coincidir para evitar daños en el aparato.
- En caso de duda, consulte a su servicio técnico eléctrico.
- La conexión del aparato a la red eléctrica debe realizarse mediante un cable alargador arrollado, de 3 metros de longitud como máximo y una sección recta de 1,5 mm<sup>2</sup>. El uso de regletas de conexiones o ladrones con varias tomas está prohibido, por el peligro de incendio.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no resulta dañado y que no se tiende bajo el aparato ni sobre superficies calientes o de bordes afilados.

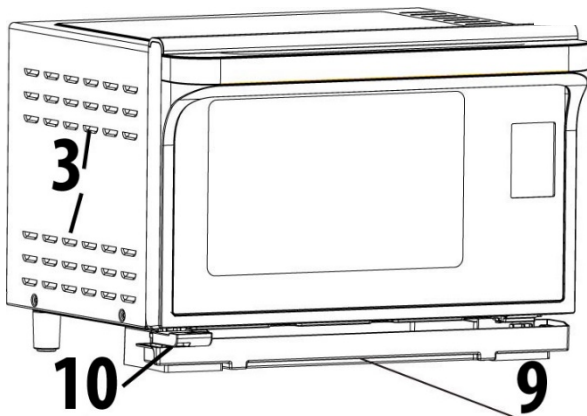
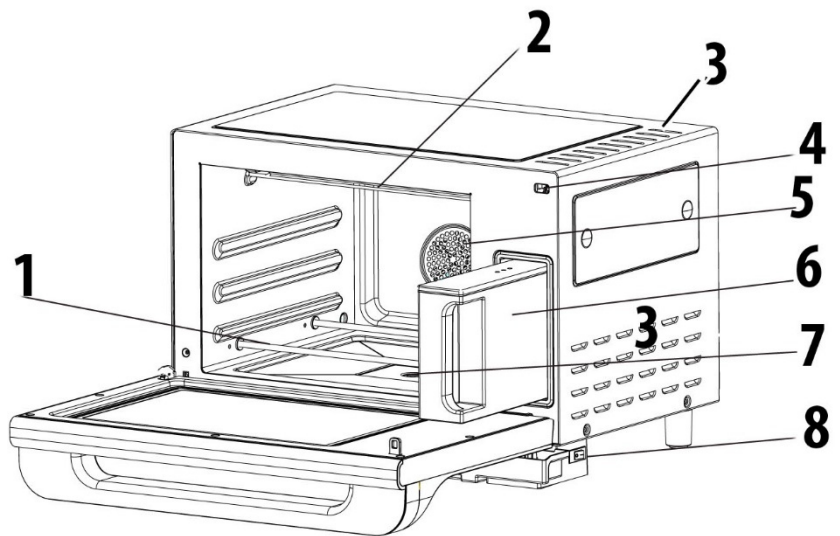
- Es necesario proteger la toma de alimentación mediante un interruptor diferencial de 16 A, separado de otros consumidores.
- La seguridad eléctrica del aparato solo se asegurará si se conecta un sistema de protección frente a sobrecargas. En caso de duda, avise al electricista autorizado para que revise la instalación doméstica. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por falta de protección o protección interrumpida.

## 42 Estructura y funciones

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

### 42.1 Descripción general

- 1 Varilla calefactora inferior
- 2 Varilla calefactora superior
- 3 Aberturas de aireación
- 4 Bloqueo de seguridad
- 5 Ventilador
- 6 Depósito de agua
- 7 Salida de agua
- 8 Interruptor principal
- 9 Recipiente de recogida de agua
- 10 Salida de vapor



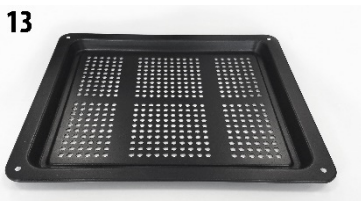
11 Recipiente de recogida de grasa



12 Chapa de horneado



14 Guante



13 Chapa perforada

#### HINWEIS

#### NOTA

- ▶ El aparato debe utilizarse únicamente con el depósito de agua correctamente colocado.
- ▶ El ventilador puede seguir funcionando por inercia para enfriar el aparato.

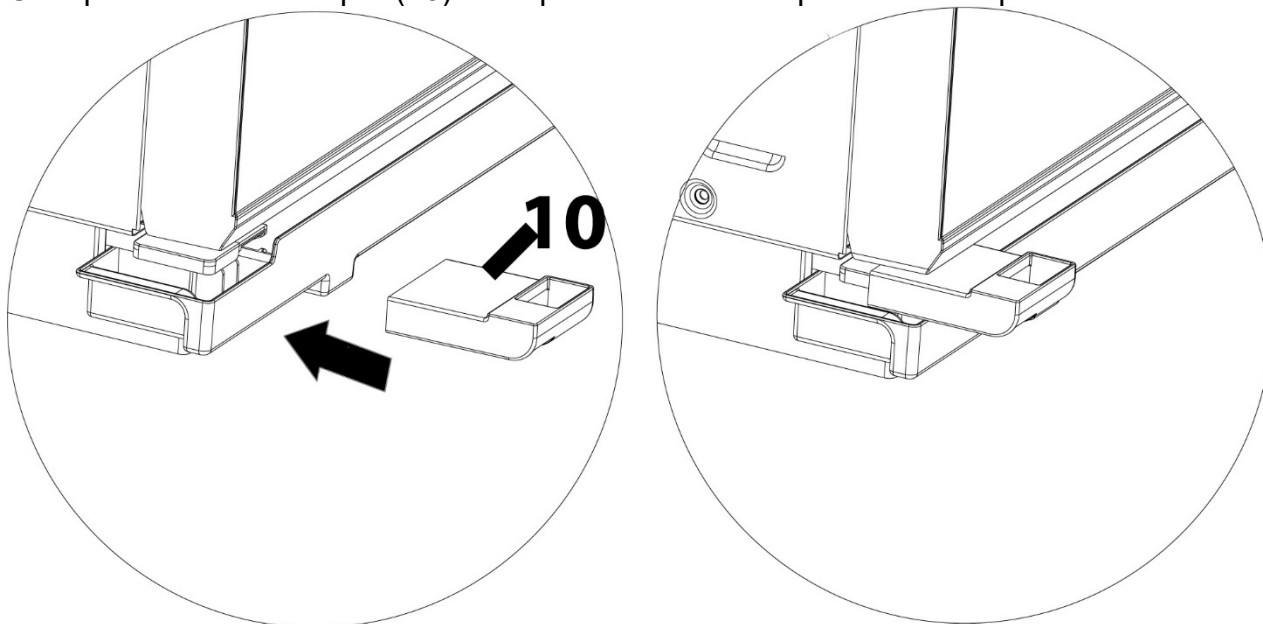
**HINWEIS****NOTA**

- ▶ Si ha utilizado el aparato durante 180 minutos o más, este debe enfriar durante 30 minutos como mínimo antes de volver a utilizarlo.
- ▶ Con un llenado máximo del depósito de agua es posible generar hasta una hora de vapor.
- ▶ El aparato pita cuando el depósito de agua está vacío. A continuación, rellenar agua y vaciar el recipiente de recogida de agua de debajo del aparato.
- ▶ Los líquidos del recipiente de recogida no deben utilizarse para el depósito de agua. Elimínelos.
- ▶ Después del uso, desconecte el enchufe para evitar peligros y ahorrar energía.
- ▶ El cable de alimentación debe guardarse suelto, sin enrollarlo o doblarlo.

**42.2 Primer uso**

Retire todos los accesorios del aparato.

Coloque la salida de vapor (10) de la parte delantera izquierda en el aparato.



Rellene de agua un recipiente resistente al fuego y caliéntelo durante 10 minutos como mínimo, tanto en modo de cocción por aire caliente como por vapor y, a continuación, con agua del grifo en modo de gratinado con calor arriba y abajo.

Posiblemente se eliminarán restos de producción. Esto se considera normal. Tire el agua una vez se haya enfriado.

A continuación, utilice el modo de esterilización durante 20 minutos.

## 42.3 Mandos e indicaciones

Pantalla: muestra la temperatura actual, el tiempo de cocción restante y el estado de cocción. La temperatura de la pantalla parpadea hasta que se alcance la temperatura seleccionada. A continuación, suena una señal acústica y la indicación de temperatura se ilumina de forma constante. El contenido mantiene la temperatura seleccionada.



Modo de cocción al vapor



Modo de cocción al vapor + gratinado



Modo de aire caliente + cocción al vapor



Modo de aire caliente



Modo de gratinado con calor arriba y abajo



Modo de gratinado con calor arriba



Modo de gratinado con calor abajo



Modo de mantenimiento del calor



Modo de fermentación



Modo de esterilización



Modo de descongelado



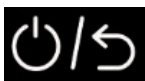
Modo de menú



Reducir/aumentar el valor o seleccionar la función



Cambiar del ajuste de tiempo al ajuste de temperatura o viceversa.



Activar el ajuste, realizar pulsación larga para ON/OFF, y una pulsación breve para finalizar.



Iluminación ON/OFF



Confirmación y arranque



---

## 42.4 Señales acústicas

El aparato emite los siguientes avisos acústicos:

- **Una señal acústica:** El aparato ha aceptado la entrada de datos.
- **5 señales acústicas:** Se ha llegado al final del tiempo de cocción.

## 42.5 Ajustes de seguridad

### 42.5.1 Señales de aviso en el aparato



#### **▲VORSICHT** Precaución

¡Peligro debido a una superficie caliente!

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

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

### 42.5.2 Enclaves de cierre

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

#### **▲VORSICHT** Precaución

##### **Peligro por vapor**

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

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

## 42.6 Placa de especificaciones

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

## 43 Operación y funcionamiento

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

#### **▲WARNING** Advertencia

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

### 43.1 Instrucciones básicas de la cocción

La potencia y el tiempo necesario para cocer/calentar depende, entre otras variables, de la temperatura final deseada, de la cantidad, del tipo y del estado de la comida.

Pinche o corte los alimentos que tengan peladuras consistentes, como tomates, salchichas, patatas, berenjenas, para evitar que el posible vapor que se pueda producir en su interior no los haga explotar.

### 43.2 Consejos sobre los utensilios de cocción

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

### 43.3 Apertura/Cierre de la puerta

#### ◆ Apertura de la puerta

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

#### HINWEIS




#### CONSEJO










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

#### ◆ Cierre de la puerta

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

### 43.4 Modos de funcionamiento

	Temperatura en °C	Tiempo en intervalos de 1 minuto
 Modo de cocción al vapor	de 80 a 115°*	1-180
 Modo de cocción al vapor + gratinado	120-220**	1-180
 Modo de aire caliente + cocción al vapor	120-220**	1-180

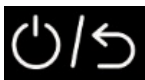
 Modo de aire caliente	40-220**	1-180
 Modo de gratinado con calor arriba y abajo	40-220**	1-180
 Modo de gratinado con calor arriba	40-220**	1-180
 Modo de gratinado con calor abajo	40-220**	1-180
 Modo de mantenimiento del calor	60	1-180
 Modo de fermentación (para cocer masa de levadura/producir yogur)	40	1-180
 Modo de esterilización	100	1-180
 Modo de descongelado	60	1-180
 Modo de menú	Para seleccionar el menú automático	

### HINWEIS

### Nota

- ▶ \* Ajuste en intervalos de 5 °C \*\* Ajuste en intervalos de 10 °C
- ▶ Si durante las funciones de cocción al vapor el depósito de agua se vacía, sonará una señal acústica. Rellene agua.

### 43.5 Arranque rápido

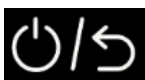


Activar el ajuste y seleccionar mediante   el modo deseado.



Mediante , confirmar el preajuste y arrancar el aparato directamente.

### 43.6 Ajuste personalizado





Activar el ajuste y seleccionar mediante   el modo deseado.




Mediante , confirmar el ajuste.



Cuando se vean los botones   podrá ajustarse la temperatura/el tiempo.



Pulsando , cambiar al ajuste de temperatura para realizar el ajuste correspondiente,


y pulsando , cambiar al ajuste de tiempo y ajustar de igual modo. Arrancar el aparato

pulsando . El aparato salta al menú principal cuando no se realiza ninguna entrada de valores o confirmación.

### 43.7 Menús automáticos

Seleccionar el menú automático mediante los botones   y confirmar pulsando

. A continuación, mediante los botones  , seleccionar el menú

automático y arrancar pulsando .

Indicación	Menú	Ajuste
P:01	Cocción al vapor de pescado (aprox. 300 g)	Cocción al vapor a 115 °C durante 15 minutos
P:02	Cocción al vapor de verdura	Cocción al vapor a 115 °C durante 9 minutos
P:03	Cocción al vapor de mezcla de huevo (relación 1: 1 de huevo sin cáscara y agua)	Cocción al vapor a 115 °C durante 11 minutos
P:04	Gratinar boniatos u hornear patatas	Cocción al vapor a 115 °C durante 5 minutos, a continuación gratinar (calor arriba y abajo) a 200 °C durante 60 minutos
P:05	Gratinar alitas de pollo	Gratinador (calor arriba y abajo) a 220 °C durante 20 minutos
P:06	Horneado de pastel	Cocción al aire caliente durante 50 minutos
P:07	Gratinar cordero	Gratinador (calor arriba y abajo) a 200 °C durante 20 minutos
P:08	Cocción al vapor de gambas	Cocción al vapor a 115 °C durante 13 minutos
P:09	Cocción al vapor de arroz (relación 1:1 de arroz con respecto al agua)	Cocción al vapor a 115 °C durante 30 minutos
P:10	Gratinar costillas	Gratinador (calor arriba y abajo) a 200 °C durante 30 minutos



---

## 44 Limpieza y conservación

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

### 44.1 Instrucciones de seguridad

#### **▲VORSICHT** Precaución

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

- ▶ El aparato debe limpiarse periódicamente y los restos de comida cocinada deben eliminarse. La falta de higiene del aparato puede destruir la superficie que, a su vez, puede mermar la vida útil del aparato y hacer peligrar el funcionamiento del aparato, así como generar una acumulación de hongos y bacterias.
- ▶ Seque el aparato y el depósito de agua a fondo cuando se hayan enfriado.
- ▶ Vacíe el depósito de agua después de cada uso.
- ▶ Antes de limpiar el aparato debe apagarlo y desconectarlo de la toma de alimentación eléctrica.
- ▶ El espacio de cocción se calienta mucho después del uso. Peligro de quemaduras. Espere hasta que el aparato enfríe.
- ▶ Después del uso debe limpiar el espacio de cocción en cuanto enfríe. Si espera demasiado, será más difícil llevar a cabo la limpieza e incluso, la hará imposible. Si se acumula demasiada suciedad el aparato podría sufrir daños.
- ▶ Si la humedad penetra en el aparato, sus componentes electrónicos pueden resultar dañados. Evite que caiga líquido en el interior del aparato, a través de las ranuras de ventilación.
- ▶ No utilice limpiadores agresivos ni disolventes.
- ▶ No elimine la suciedad incrustada mediante la fuerza, utilizando objetos duros.

### 44.2 Limpieza

#### ◆ Cámara de cocción y cara interior de la puerta

#### **▲WARNING** Peligro de incendio

- ▶ **Retire siempre los restos de grasa del aparato, ya que podrían inflamarse.**
- Mantenga la cámara de cocción del aparato limpia. Elimine de las paredes de la cámara las salpicaduras o derrames de alimento con un trapo húmedo. Para la suciedad más difícil puede utilizar un producto de limpieza suave.
- Limpie la puerta, la ventana y las juntas de la puerta con un trapo húmedo para eliminar salpicaduras y derrames de alimentos. Los restos de alimentos en las juntas de la puerta pueden provocar que ésta no cierre correctamente y con ello la salida de vapor.
- Después de la limpieza del interior, deje la puerta del aparato & interior abierta hasta que el aparato esté seco.



- Utilice el modo de esterilización periódicamente; le recomendamos que ajuste este modo a 30 minutos como mínimo. El aparato se autolimpia de este modo.
- Limpie el vapor que se haya depositado en la puerta del horno con un trapo suave. Esto puede ocurrir cuando se utiliza en ambientes muy húmedos y es algo normal.

#### ◆ **Parte frontal del aparato y panel de control**

- Limpie la parte frontal del aparato y el panel de control con un trapo suave humedecido.
- Asegúrese de que el panel de control no se moje mucho. Utilice para su limpieza un trapo suave y húmedo.

#### **HINWEIS**

#### **Nota**

- ▶ Deje la puerta del horno abierta para evitar su puesta en marcha por descuido.

#### ◆ **Carcasa del aparato**

- Limpiar la superficie exterior del aparato con un trapo húmedo.

#### ◆ **Accesorios**

- Lave los accesorios con agua y lavavajillas y luego séquelos completamente.

#### ◆ **Depósito de agua/ Eliminación de sal**

- Limpie el depósito de agua con agua y un lavavajillas suave.
- Limpie el depósito de agua periódicamente con una mezcla de agua y lejía para eliminar posibles restos de cal. Ponga en marcha el aparato con la mezcla dos veces al mes durante 30 minutos a 100 °C en modo de cocción al vapor. A continuación, enjuague el depósito de agua a fondo con abundante agua para eliminar todos los restos de cal y finalmente, ejecute el modo de esterilización.

#### ◆ **Aberturas de aireación**

Las aberturas de aireación deben limpiarse periódicamente, para evitar que se obstruyan.

## **45 Resolución de fallos**

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

### **45.1 Instrucciones de seguridad**

#### **▲VORSICHT** Precaución

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

## 45.2 Indicaciones de avería

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

Indicación	Descripción
E-1/ E-2	<b>Temperatura máxima de la cámara de cocción sobrepasada.</b> <b>Temperatura excedida en el generador de vapor</b> La protección de sobrecalentamiento ha hecho finalizar el programa. El aparato se puede conectar otra vez después de la fase de enfriamiento.
E-3 E-4	<b>No se alcanza la temperatura deseada.</b> Desconectar el enchufe. Esperar 10 minutos. Repetir el proceso.
E-5 E-6	<b>Incidencia en el sensor</b> El sistema ha detectado una incidencia en alguno de los sensores y el programa en funcionamiento se ha hecho finalizar. Desconectar el enchufe. Esperar 10 minutos. Repetir el proceso.
E-7	<b>Avería técnica:</b> Diríjase al servicio técnico.

### HINWEIS

### Nota

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

## 45.3 Indicaciones de avería

En caso de fallo, la pantalla presenta un código de error que describe la causa del fallo. La siguiente tabla proporciona ayuda durante la localización y reparación de pequeños fallos.

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

### HINWEIS

### Nota

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

## 46 Eliminación del aparato usado



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

### HINWEIS

### Nota

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

## 47 Garantía

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

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

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

## 48 Datos técnicos

Aparato	Horno de cocción al vapor, gratinado y aire caliente
Denominación	Steam Chef
Nº de art.	3066
Conexión	220-240V~ 50/60Hz
Consumo de potencia	2100W
Dimensiones exteriores (An/H/P)	510 x 350 x 495 mm
Medidas de la cámara de cocción (An/H/P)	350 x 210 x 300 mm
Peso neto	13,4 kg

---

# Originele Gebruiksaanwijzing Stomer, grill- en heteluchtoven Steam Chef



Artikelnummer 3066

---

## 49 Gebruiksaanwijzing

### 49.1 Algemeen

Lees de hier vermelde informatie, zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en al zijn functies in volle omvang kunt gebruiken. U heeft jaren lang plezier van uw Steam Chef als u hem vakkundig behandelt en onderhoudt. Wij wensen u veel plezier met het gebruik.

### 49.2 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

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

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

### 49.3 Waarschuwingsinstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingsinstructies gebruikt:



**GEFAHR**

#### GEVAAR

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

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



**WARNING**

#### WAARSCHUWING

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

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



**VORSICHT**

#### VOORZICHTIG

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

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



**HINWEIS**

#### TIP

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

---

## 49.4 Aansprakelijkheid

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

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade op grond van:

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

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

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

## 49.5 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd.

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

## 50 Veiligheid

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

### 50.1 Gebruik volgens de voorschriften

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

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

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



**WAARUNG**

## WAARSCHUWING

### Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften!

Bij onreglementair gebruik van het apparaat en/of gebruik op een andere wijze kunnen gevaren ontstaan.

- ▶ Het apparaat uitsluitend volgens de voorschriften gebruiken.

- ▶ De in deze gebruiksaanwijzing beschreven handelwijzen in acht nemen.

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

## 51 Algemene veiligheidsaanwijzingen

**HINWEIS****Tip**

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

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



- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangende onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.
- ▶ Voedingsthermometers zijn niet geschikt voor de Steam Chef.
- ▶ Het apparaat moet alleen voor het in deze bedieningshandleiding beschreven doel worden gebruikt. Bijtende chemicaliën of dampen mogen niet worden gebruikt. Dit apparaat is speciaal ontwikkeld voor het verhitten, koken en drogen van voedingsmiddelen en niet voor industriële doeleinden of het gebruik in een laboratorium.
- ▶ Het apparaat mag niet in gebruik worden genomen, als de netkabel of de stekker beschadigd is, als het niet volgens de voorschriften werkt, op de grond is gevallen of beschadigd is. Indien de netkabel of de stekker beschadigd is, moet deze door de fabrikant of servicepersoneel dat daar opdracht toe heeft van de fabrikant worden vervangen om gevaren te voorkomen.
- ▶ De Steam Chef mag alleen vrijstaand in gebruik worden genomen.
- ▶ **Let op:** Het apparaat mag niet boven een kookplaat of andere warmtebron worden geplaatst, omdat het anders kan worden beschadigd en de garantie dan vervalt.
- ▶ De Steam Chef mag niet in een kast worden gebruikt.
- ▶ Het apparaat is niet geschikt voor gebruik via een externe tijdschakelaar of afstandsbediening.
- ▶ De Steam Chef is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik, niet voor industrieel gebruik.

**HINWEIS****Tip**

- ▶ De Steam Chef is alleen geschikt voor koken, ontdooien en verdampen van voedingsmiddelen.
- ▶ Het apparaat mag niet met een stoomreiniger worden gereinigd. Het apparaat niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen, niet in de vaatwasmachine zetten.
- ▶ Een beschadigde watertank mag niet worden gebruikt. Verwondingsgevaar. Het apparaat kan beschadigd raken.
- ▶ In de watertank uitsluitend drinkwater of gedestilleerd water gebruiken.
- ▶ Niets op de geopende deur plaatsen.
- ▶ Wanneer u de stroomstekker uit het stopcontact trekt, trek dan niet aan het snoer. Draag het apparaat niet aan het snoer.

## 51.1 Bronnen van gevaar

### 51.1.1 Verbrandingsgevaar & en gevaar door hete stoom

**▲WAARNUNG****Waarschuwing**

**Het in dit apparaat verhitte voedsel, het gebruikte kookgerei, evenals het oppervlak van het apparaat kunnen zeer heet worden. Links onderaan het apparaat stroomt hete stoom naar buiten. Ook binnenin het apparaat en bij de deur kan hete stoom na het koken achterblijven.**

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

- ▶ Let op: uit het apparaat kan hete stoom ontsnappen. Gevaar door hete stoom!
- ▶ Uit de lucht- en stoomuitlaat voor aan het apparaat kan hete stoom komen. Deze mag niet worden afgesloten, anders kan het apparaat beschadigd raken.

---

**⚠️ WARNUNG**    Waarschuwing

- ▶ Bij het verhitten van dranken in de Steam Chef kunnen deze plotseling gaan koken (kookvertraging), daarom moeten de bakken voorzichtig worden vastgepakt.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit met de deur open. Door een foutieve of gemanipuleerde veiligheidsschakelaar bestaat broei- en gevaar door hete stoom door hete stoom. Bij beschadigde deur of deurafdichting het apparaat niet gebruiken.
- ▶ Geen voedingsmiddelen in de oven frituren. Hete olie kan onderdelen van apparaten en keukengerei beschadigen en verbrandingen veroorzaken.
- ▶ Vooral de inhoud van babyflesjes en potjes met babyvoedeseel moet worden doorgeroerd of geschud, en de temperatuur moet voor het gebruik worden gecontroleerd, om verbrandingen te voorkomen.
- ▶ Kooktoestellen kunnen door hitteoverdraging van de voedingsmiddelen heet worden. Als bescherming wordt het gebruik van pannenlappen aangeraden.
- ▶ De buitenvlakken kunnen bij het gebruik heel heet worden.
- ▶ De deur en de buitenoppervlakken kunnen tijdens het gebruik heel heet worden. Deur en de externe oppervlakken tijdens gebruik niet aanraken.
- ▶ Als het apparaat in gebruik is, kunnen de aanraakvlakken een hoge temperatuur bereiken.
- ▶ Gebruik voor het eruit halen van voedingsmiddelen pannenlappen of keukenhandschoenen.
- ▶ Let op! Bij het openen van deksels of afdekfolie kan hete damp ontsnappen.

**⚠️ WARNUNG** Waarschuwing

- ▶ Waarschuwing: Het apparaat en delen binnen handbereik raken tijdens het gebruik sterk verhit. De verwarmingselementen mogen daarom niet worden aangeraakt, en kinderen onder 8 jaar moeten op afstand of onder toezicht worden gehouden.

### 51.1.2 Brandgevaar

**⚠️ WARNUNG** Waarschuwing

**Bij ondeskundig gebruik van het apparaat bestaat brandgevaar omdat de inhoud kan gaan branden.**

Neem de volgende veiligheidsmaatregelen in acht om brandgevaar te vermijden:

- ▶ Laat het apparaat niet onbeheerd als u levensmiddelen in bak uit kunststof, papier of andere brandbare materialen verwarmt of gaar wil laten worden.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit voor het bewaren of drogen/verwarmen van ontvlambare materialen.
- ▶ Voor de beperking van brandgevaar in de oven:
  - a) Bij het verwarmen van voedingsmiddelen in plastic en papieren bakken moet het apparaat bewaakt worden omdat er brandgevaar bestaat.
  - b) Afsluitclips van plastic of papieren zakken moeten voor het verwarmen worden verwijderd.
  - c) Wanneer er sprake is van rookontwikkeling moet het apparaat worden uitgeschakeld of de stekker uit het stopcontact worden getrokken en de deur gesloten, om eventueel optredende vlammen te verstikken.
  - d) Vermijd een langdurige oververhitting van oliën en vetten. Oververhitte olie of vet kan snel vlam vatten. **NIET HELDER WATER!**

---

**⚠️ WARNUNG** Waarschuwing

e) Niets bewaren in de oven. Als het apparaat niet wordt gebruikt, mag het niet worden gebruikt voor het bewaren van papieren voorwerpen, keukengerei of voedingsmiddelen.

- ▶ Verhit geen alcohol in onverdunde toestand.
- ▶ Het apparaat mag niet in lege toestand gebruikt worden.
- ▶ Bij rookontwikkeling moet het apparaat worden uitgeschakeld, de netstekker uitgetrokken en de deur (voor het smoren van eventuele vlammen) gesloten blijven.
- ▶ De Steam Chef is uitsluitend bestemd voor het verwarmen van gerechten en dranken. Het drogen van gerechten en kleding en het verwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponzen, vochtige doeken en dergelijke loopt het risico lichamelijk letsel, ontstekingen of brand te veroorzaken.
- ▶ **Verwijder altijd vetresten uit het apparaat, omdat deze licht ontvlambaar zijn.**

### 51.1.3 Ontploffingsgevaar

**⚠️ WARNUNG** Waarschuwing

**Bij ondeskundig gebruik van het apparaat bestaat ontploffingsgevaar door ontstane overdruk.**

Neem de volgende veiligheidsmaatregelen in acht om explosiegevaar te vermijden:

- ▶ Vloeistoffen en andere voedingsmiddelen mogen niet in afgesloten potten worden verhit, omdat deze kunnen exploderen.
- ▶ Eieren met schaal en hele hard gekookte eieren niet in het apparaat opwarmen, omdat ze ook na de behandeling nog exploderen kunnen.
- ▶ Voedingsmiddelen met dikke schillen bijv. aardappelen, hele pompoenen, appels of kastanjes moeten voor het garen in het apparaat worden ingeprikt.

---

## 51.1.4 Gevaar door elektrische stroom



**GEFAHR**

Gevaar

### Levensgevaar door elektrische spanning!

Het contact met leidingen of onderdelen die onder spanning staan kan levensgevaarlijk zijn!

Neem de volgende veiligheidsaanwijzingen in acht om gevaar door elektrische stroom te voorkomen.

- ▶ Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Als aansluitingen die onder stroom staan worden aangeraakt en de elektrische of mechanische opbouw veranderd, bestaat gevaar voor elektrische schokken. Daarnaast kunnen functionele storingen in het apparaat optreden.
- ▶ Het apparaat mag niet in gebruik worden genomen, als de netkabel of de stekker beschadigd is, als het niet volgens de voorschriften werkt, op de grond is gevallen of beschadigd is. Indien de netkabel of de stekker beschadigd is, moet deze door de fabrikant of servicepersoneel dat daar opdracht toe heeft van de fabrikant worden vervangen om gevaren te voorkomen.
- ▶ Apparaat en stroomsnoer niet met natte handen aanraken.

## 52 Ingebruikname

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie omtrent de ingebruikname van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

### 52.1 Veiligheidsvoorschriften



**WARNING**

Waarschuwing

- ▶ Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed gebruikt worden. Er bestaat kans op verstikking.
- ▶ Vanwege het hoge gewicht van het apparaat het transport als ook het uitpakken en plaatsen met twee personen uitvoeren.

### 52.2 Leveringsomvang en transportinspectie

De Steam Chef wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- Steam Chef
- Vetopvangschaal
- Handschoen
- Stoomuitlaten

- 
- Gatenblik
  - Bakblik
  - Gebruiksaanwijzing

### HINWEIS

### Tip

- ▶ Controleer de levering op volledigheid en op zichtbare beschadigingen.
- ▶ Waarschuw de expediteur, de verzekering en de leverancier bij een onvolledige levering of bij beschadiging als gevolg van gebrekkige verpakking of als gevolg van het transport.

## 52.3 Auitpakken

Bij het uitpakken van het apparaat gaat u als volgt te werk:

- Neem het apparaat uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal.
- Neem de accessoires uit de binnenkant van het apparaat en verwijder het verpakkingsmateriaal.



## 52.4 Verwijderen van de verpakking

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn uitgezocht vanuit milieuvriendelijke en verwijderingstechnische gezichtspunten en daarom recyclebaar. Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de afvalhoop. Lever niet meer benodigd verpakkingsmateriaal in bij een afvalbrengstation, dat zorgdraagt voor de recycling.

### HINWEIS

### Tip

- ▶ Bewaar indien mogelijk het originele verpakkingsmateriaal gedurende de garantieperiode, zodat u het apparaat indien nodig weer volgens de voorschriften kunt inpakken.

## 52.5 Plaatsen

### 52.5.1 Eisen aan de plek van plaatsing

Voor een veilig en foutloos functioneren van het apparaat moet de plek waar het apparaat komt te staan aan de volgende eisen voldoen:

- Het apparaat moet op een vaste, vlakke, horizontale (waterpas) en hittebestendige ondergrond met voldoende draagkracht voor de apparaat en het volgens de verwachtingen zwaarste in de apparaat bereide gerecht neergezet worden.
- Kies de plek dusdanig dat kinderen hete oppervlakken van het apparaat niet kunnen aanraken.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw in een wand of in een inbouwkast.
- Plaatst u het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbare materialen.
- Het oppervlak moet zich minstens 85 cm boven de vloer bevinden.
- Het apparaat heeft voor een correcte werking voldoende luchtstroming nodig. Laat aan alle kanten 20 cm vrije ruimte. Zet niets op het apparaat.

- 
- **WAARSCHUWING:** beluchtingsopeningen in de behuizing van het apparaat niet afsluiten.
  - Het stopcontact moet makkelijk toegankelijk zijn, zodat de voedingskabel er in geval van nood ongecompliceerd uitgehaald kan worden.
  - De inbouw en montage van dit apparaat op niet stationaire plekken (bijvoorbeeld schepen) mogen alleen door vakzaken/vakmensen uitgevoerd worden, als ze de voorwaarden voor een veilig gebruik van dit apparaat garanderen.

## **52.6 Montage van onderdelen**

### **Watertank**

Verwijder de watertank voor het stomen en vul deze met drinkwater of gedestilleerd water. Plaats de watertank correct terug.

De functies met stomer mogen niet met een lege watertank worden gebruikt.

### **Gatenblik**

Bij de stoomfuncties het gatenblik gebruiken. Zet de vetopvangbak op de bodem eronder.

### **Bakblik**

Bij de grill- en heteluchtfuncties het bakblik gebruiken.

### **Wateropvangschaal**

Wateropvangschaal onder het apparaat schuiven.

## **52.7 Elektrische aansluiting**

Voor een veilig en feilloos gebruik van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende aanwijzingen in acht genomen worden:

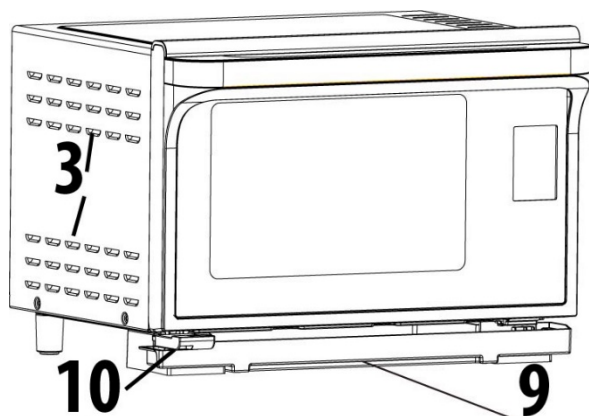
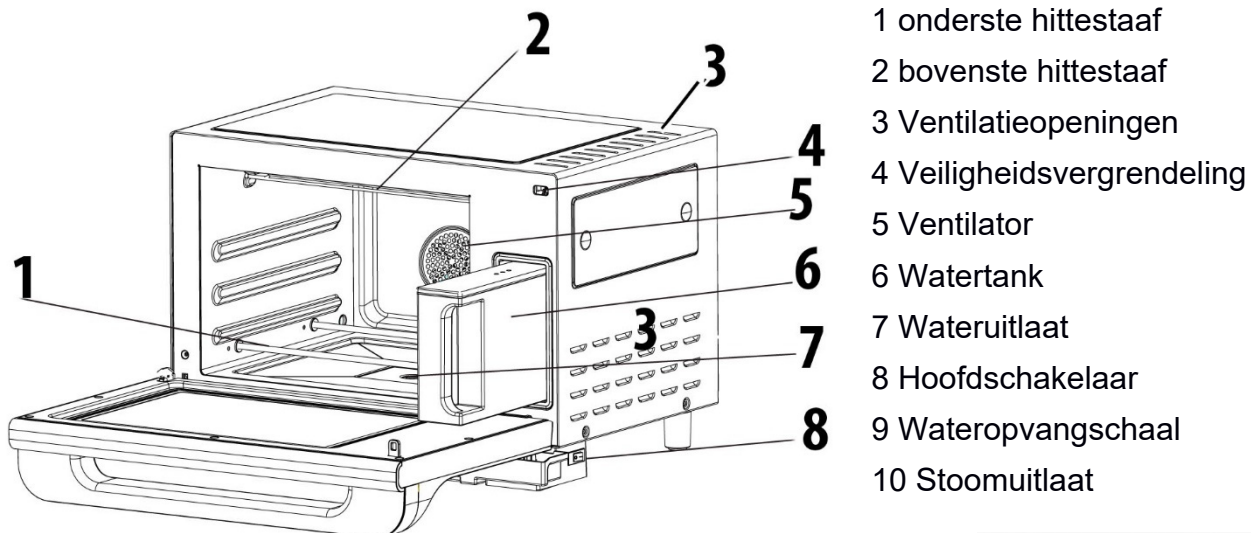
- Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.
- Bij gebruik van een verlengsnoer mag voor aansluiting van het apparaat op het stroomnet alleen een uitgerold verlengsnoer van maximaal 3 meter lengte en een doorsnede van 1,5 mm<sup>2</sup> gebruikt worden. Het gebruik van een stekker of stekkerdoos met meerdere aansluitingen is vanwege het daarmee verbonden brandgevaar verboden.
- Vergewis u er van dat de voedingskabel onbeschadigd is en niet onder de apparaat of over hete of scherpe oppervlakten gelegd is.
- Het stopcontact moet via een 16A veiligheidsschakelaar, gescheiden van andere stroomverbruikers, zijn beveiligd.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidsschakelaars. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende elektricien. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.



## 53 Opbouw en functie

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de opbouw en het functioneren van het apparaat.

### 53.1 Overzicht



11 Vetopvangschaal



12 Bakblik



13 Gatenblik

14 Handschoen



#### HINWEIS

#### TIP

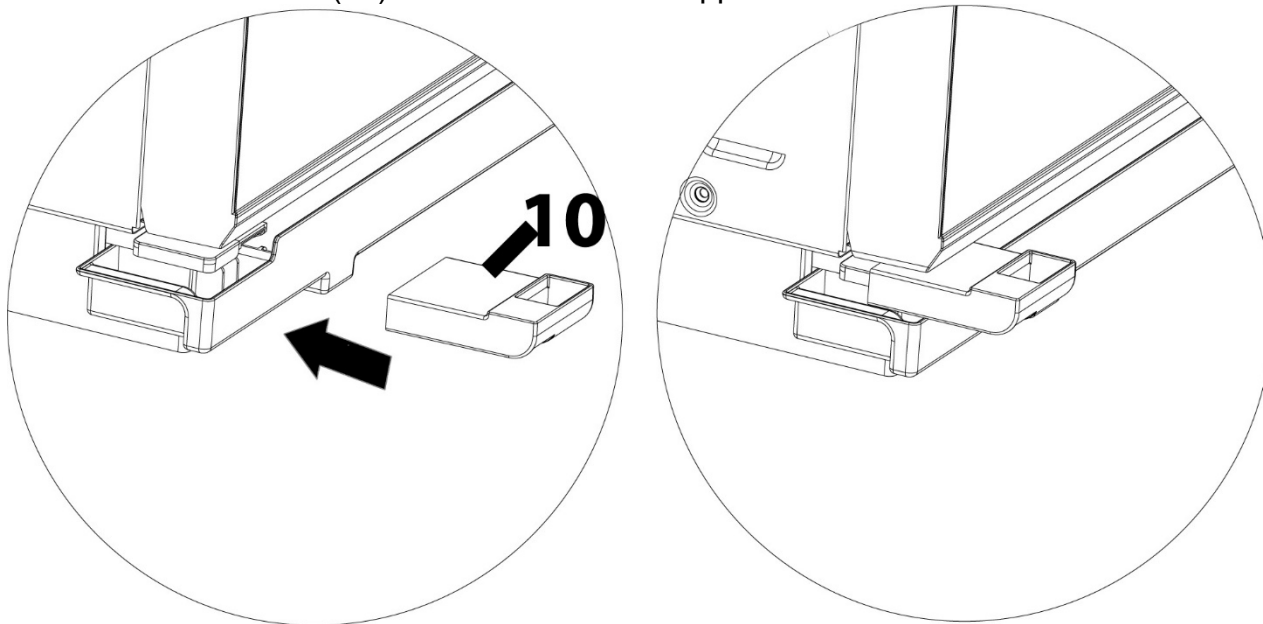
- ▶ Het apparaat mag alleen met correct geplaatste watertank worden gebruikt.
- ▶ De ventilator kan blijven draaien, om het apparaat af te koelen.
- ▶ Wanneer het apparaat 180 minuten of langer wordt gebruikt, moet het minstens 30 minuten afkoelen, voordat u het opnieuw gebruikt.
- ▶ Met de maximale watertankvulling kan tot een uur lang stoom worden gemaakt.
- ▶ Het apparaat piept wanneer de watertank leeg is. Vervolgens water bijvullen en de opvangbak onder het apparaat legen.
- ▶ Vloeistoffen uit de opvangbak mogen niet voor de watertank worden gebruikt. Giet deze weg.

- ▶ Trek na het gebruik de stekker uit het stopcontact, om gevaren te vermijden en energie te besparen.
- ▶ Stroomsnoer losjes neerleggen, niet opwickelen of knikken.

### 53.2 Eerste keer gebruiken

Verwijder alle accessoires uit het apparaat.

Plaats de stoomuitlaat (10) links vooraan in het apparaat.



Vul een vuurvaste schaal met water en verwarm deze gedurende minstens 10 minuten zowel in hetelucht- als stoom-modus en daarna met vers water in de grillmodus met boven- en onderwarmte.

Mogelijk worden restanten van de productie afgescheiden. Dit is normaal. Giet het koude water weg.

Daarna de sterilisatiemodus gedurende 20 minuten gebruiken.

### 53.3 Bedieningselementen en weergave

Display: actuele temperatuur, verblijvende kooktijd en kookstatus worden weergegeven. De temperatuur in het display knippert tot de geselecteerde temperatuur is bereikt. Dan klinkt een signaaltoon en de temperatuurweergave brandt continu. Het apparaat houdt dan de ingestelde temperatuur vast.



Stoom-modus



Stoom + grill-modus



Hetelucht + stoom-modus



Heteluchtmodus



Grillmodus met boven- en onderwarmte



Grillmodus met bovenwarmte



Grillmodus met onderwarmte



Warmhoudmodus



Fermentatiemodus



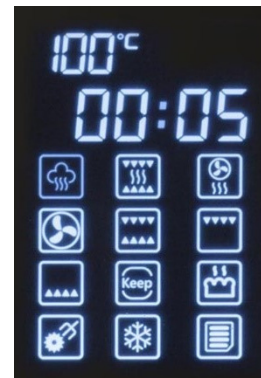
Sterilisatiemodus



Ontdooimodus



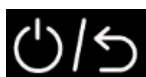
Menumodus



Waarde verminderen/verhogen of functie selecteren



Tussen instelling tijd en temperatuur wisselen.



Instellingen activeren, langer drukken voor aan/uit, korter drukken om te beëindigen.



Verlichting aan/uit

Bevestigen en start



---

## 53.4 Pieptonen

Het apparaat geeft ter kennisgeving de volgende akoestische signalen af:

- **Eén pieptoon:** Het apparaat heeft de input geaccepteerd.
- **5 pieptonen:** Het einde van de kooktijd is bereikt..

## 53.5 Veiligheidsvoorzieningen

### 53.5.1 Waarschuwingsinstructies op apparaat



#### **▲VORSICHT** Voorzichtig

##### **Gevaar door hete oppervlakte!**

Aan de bovenkant van de behuizing bevindt zich een waarschuwing voor het gevaar door hete oppervlakten. De oppervlakte van het apparaat kan zeer heet worden.

- ▶ De hete oppervlakte van het apparaat niet aanraken.  
Brandgevaar!
- ▶ Zet of leg geen voorwerpen op het apparaat.

### 53.5.2 Deurvergrendeling

In de deurvergrendeling van het apparaat is een veiligheidsschakelaar ingebouwd, die de werking van het apparaat bij een openstaande deur verhindert.

#### **▲VORSICHT** Voorzichtig

##### **Stoomgevaar**

Is deze veiligheidsinrichting defect of wordt deze veiligheidsinrichting vermeden, stel uzelf en anderen direct aan hete stoom bloot

- ▶ Het apparaat niet gebruiken als de veiligheidsschakelaar defect is.
- ▶ Deze veiligheidsinrichting niet buiten werking stellen.

## 53.6 Typeplaatje

Het typeplaatje met de aansluit- en vermogensgegevens bevindt zich aan de achterkant van het apparaat.

## 54 Bediening en gebruik

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de bediening van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

#### **▲WARNING** WAARSCHUWING

- ▶ Het apparaat tijdens gebruik niet uit het oog verliezen, zodat er bij gevaren snel ingegrepen kan worden.

## 54.1 Basis van het koken

- De voor de verwarming van de gerechten benodigde tijd en het vermogen hangt onder andere af van de eindtemperatuur, de hoeveelheid en de soort en toestand van het gerecht. Gebruik de kortst aangegeven kooktijd en verleng de tijd naar behoefte.
- Levensmiddelen met vaste huid of schaal zoals tomaten, worsten, schilaardappelen en aubergines meermaals prikken ofwel inkerven, zodat ontstane damp ontsnappen kan en de levensmiddelen niet uit elkaar spatten.

## 54.2 Aanwijzingen voor kookgerei

Bij stomen moet het kookgerei minstens voor een temperatuur van 150°C zijn ingesteld. Bij stomen moet het kookgerei minstens voor een temperatuur van 250°C geschikt zijn.

## 54.3 Deur openen/sluiten

### ◆ Deur openen

Open de deur van het apparaat aan de handgreep. Mocht het apparaat ingeschakeld zijn, dan wordt het actuele kookprogramma onderbroken







### ▲ **WARNUNG** Waarschuwing







- ▶ Laat de deur een moment open voordat u in de binnenruimte tast, om zo de opgehoopte hitte en stoom te laten ontsnappen.
- ▶ Let erop, dat lange haren of kledingstukken niet tussen de deur klem komen te zitten.

### ◆ Deur sluiten

Sluit de deur totdat de deurvergrendeling hoorbaar sluit. Mocht een lopend programma door het openen van de deur onderbroken zijn, dan wordt het actuele kookprogramma automatisch voortgezet.

## 54.4 Gebruiksmodi

	Temperatuur in °C	Tijd in stappen van 1 minuut
 Stoommodus	80 – 115 <sup>°*</sup>	1-180
 Stoom + grillmodus	120-220 <sup>**</sup>	1-180
 Hetelucht + stoommodus	120-220 <sup>**</sup>	1-180
 Heteluchtmodus	40-220 <sup>**</sup>	1-180
 Grillmodus met boven- en onderwarmte	40-220 <sup>**</sup>	1-180
 Grillmodus met bovenwarmte	40-220 <sup>**</sup>	1-180

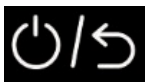
 Grillmodus met onderwarmte	40-220**	1-180
 Warmhoudmodus	60	1-180
 Fermentatiemodus (voor het rijzen van deeg/bereiden van yoghurt)	40	1-180
 Sterilisatiemodus	100	1-180
 Ontdooimodus	60	1-180
 Menumodus	Voor selectie van de automatische menu's	

### HINWEIS

### Tip

- ▶ \* Instelling in stappen van 5° C      \*\* Instelling in stappen van 10°C
- ▶ Wanneer tijdens de stoomfuncties de watertank leeg raakt, klinkt er een signaaltoon. Water bijvullen.

#### 54.5 Snelstart

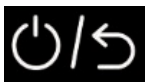


Instelling activeren en met   de gewenste modus kiezen.



Met  de voorinstelling bevestigen en het apparaat direct starten.

#### 54.6 Individuele instelling



Instelling activeren en met   de gewenste modus selecteren. Met



 de instelling bevestigen. Wanneer de   - toetsen zichtbaar zijn, dan

kunnen temperatuur/tijd worden ingesteld. Met  in de instelling van de temperatuur

wisselen en aanpassen met  in de instelling van de tijd wisselen en deze instellen.

Het apparaat met  starten.

Het apparaat keert terug naar het hoofdmenu wanneer er geen invoer of bevestiging volgt.

## 54.7 Automatische menu's

Met de   - toetsen het automatische menu selecteren en met  bevestigen. Vervolgens met de   - toetsen het gewenste automatische menu selecteren en met  starten.

Weergave	Menu	Instelling
P:01	Vis stomen (ca. 300 g)	Stomen 115°C gedurende 15 minuten
P:02	Groente stomen	Stomen 115°C gedurende 9 minuten
P:03	Eiermengsel stomen (verhouding 1: 1 van ei zonder schaal en water)	Stomen 115°C gedurende 11 minuten
P:04	Zoete aardappelen grillen of aardappelen bakken	Stomen 115°C gedurende 5 minuten, vervolgens (boven/onderwarmte) 200 °C gedurende 60 minuten
P:05	Chicken wings grillen	Grill (boven/onderwarmte) 220°C gedurende 20 minuten
P:06	Taarten bakken	Hetelucht 150°C gedurende 50 minuten
P:07	Lam grillen	Grill (boven/onderwarmte) 200°C gedurende 20 minuten
P:08	Garnalen stomen	Stomen 115°C gedurende 13 minuten
P:09	Rijst stomen (verhouding 1:1 van rijst en water)	Stomen 115°C gedurende 30 minuten
P:10	Spareribs grillen	Grill (boven/onderwarmte) 200°C gedurende 30 minuten

## 55 Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om beschadigingen door verkeerde reiniging van het apparaat te voorkomen en een storingvrij gebruik te waarborgen.

### 55.1 Veiligheidsvoorschriften

#### **VORSICHT** Voorzichtig

Schenkt u eerst aandacht aan de volgende veiligheidsvoorschriften voordat u met de reiniging van het apparaat begint:

- Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd en restanten van voedsel moeten worden verwijderd. Wanneer het apparaat niet schoon wordt gehouden kan het oppervlak beschadigd raken, wat kan leiden tot een kortere levensduur van het apparaat, gevaar voor de gebruiker en schimmel- en bacteriële infecties.



## **▲VORSICHT** Voorzichtig


- ▶ Droog het apparaat en de watertank grondig af zodra deze zijn afgekoeld.
- ▶ Leeg de watertank na ieder gebruik.
- ▶ Schakelt u de Steam Chef vóór het reinigen uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- ▶ De binnenkant van de Steam Chef is na gebruik heet. Er is daardoor kans op verbranden! Wacht u totdat het apparaat is afgekoeld.
- ▶ Reinigt u de binnenkant na gebruik, zodra hij is afgekoeld. Te lang wachten verzwaart de reiniging onnodig en maakt het in extreme gevallen onmogelijk. Te sterke verontreinigingen kunnen onder omstandigheden het apparaat beschadigen.
- ▶ Als er vloeistof het apparaat binnendringt, kunnen elektronische componenten beschadigd raken. Let u er op dat er geen vloeistof door de ventilatiegleuven in het binnenste van het apparaat terecht komt.
- ▶ Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.
- ▶ Kras niet met een hard voorwerp over hardnekkige verontreinigingen.

## 55.2 Reiniging

### ◆ Binnenkant en binnenkant deur

## **▲WARNING** Brandgevaar

### ▶ **Verwijder altijd vetresten uit het apparaat, omdat deze licht ontvlambaar zijn.**

- Houd de binnenkant van de apparaat schoon. Veeg gemorste en door spetteren ontstane maaltijdresten met een vochtige doek van de wanden aan de binnenkant. Bij sterke vervuiling van de apparaat kan een mild reinigingsmiddel gebruikt worden.
- Veeg de deur, het raam en de deurdichtingen met een vochtige doek af, om zo door spetteren en morsen ontstane maaltijdresten te verwijderen. Maaltijdresten aan de deurdichting kunnen er toe leiden dat de deur niet meer goed sluit en stroomt hete stoom naar buiten.
- Veeg de neergeslagen damp op de apparaat deur & het interieur met een vochtige doek af.
- Gebruik de sterilisatiemodus  regelmatig, we raden aan om deze om minstens 30 minuten in te stellen. Het apparaat reinigt zich zo zelfstandig.
- Laat na reiniging de binnenkant van de apparaat deur open, totdat het apparaat droog is.

### ◆ Voorkant en bedieningspaneel

- Reinig de voorkant van het apparaat en het bedieningspaneel met een zachte, licht vochtige doek.
- Let er op dat het bedieningspaneel niet nat wordt. Gebruik om het te reinigen een zachte, vochtige doek.

## **HINWEIS** Tip

- ▶ Laat de apparaat deur open om te voorkomen dat het apparaat per vergissing wordt ingeschakeld.



---

### ◆ Buitenkant

- De oppervlakte aan de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek reinigen.

### ◆ Accessoires

- Reinig de accessoires met water en een reinigingsmiddel en droog het vervolgens grondig af.

### ◆ Watertank/ Ontkalken

- Reinig de watertank met water en een mild reinigingsmiddel.
- Reinig de watertank regelmatig met een mengsel van water en azijn om mogelijke kalkresten te verwijderen. Laat daarvoor het apparaat met het mengsel twee keer per maand 30 minuten lang op 100 °C in stoom-modus lopen. Daarna de watertank grondig met water uitspoelen, om alle restanten te verwijderen, en vervolgens de sterilisatiemodus gebruiken.

### ◆ Ventilatieopeningen

- De ventilatieopeningen regelmatig reinigen, deze mogen niet verstopt raken.

## 56 Storingen verhelpen

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t. het lokaliseren van storingen en het verhelpen van storingen. Let u op de aanwijzingen om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

### 56.1 Veiligheidsvoorschriften

#### ▲VORSICHT Voorzichtig

- ▶ Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold.
- ▶ Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan, evenals schade aan het apparaat.

### 56.2 Storingmeldingen

In het geval van een storing geeft het display een foutcode aan, die de oorzaak van de storing beschrijft.

Display	Beschrijving
E-1/ E-2	<b>Temperatuur in de binnenkant overschreden</b> <b>/ Temperatuur van de stoomgenerator overschreden</b> De thermische beveiliging bij oververhitting heeft het lopende programma beëindigd. Na de afkoelfase kan het apparaat weer ingeschakeld worden.
E-3 E-4	<b>Gewenste temperatuur wordt niet bereikt:</b> Stekker uit het stopcontact trekken. 10 minuten wachten, procedure herhalen.

<b>E-5</b>	<b>Sensorstoring:</b> Het apparaat heeft een storing aan een sensor vastgesteld en het lopende programma beëindigd. Stekker uit het stopcontact trekken. 10 minuten wachten, procedure herhalen.
<b>E-6</b>	
<b>E-7</b>	<b>Technische fout:</b> Neem contact op met de klantenservice.

### HINWEIS

- ▶ Als u met de bapparaat genoemde stappen het probleem niet kunt verhelpen, neem dan contact op met de klantendienst.

## 56.3 Oorzaken van de storingen en het verhelpen

De volgende tabel helpt bij het lokaliseren en het verhelpen van kleinere storingen

Storing	Mogelijke oorzaak	Verhelpen
Het gekozen programma start niet	Apparaatdeur niet gesloten	Apparaatdeur sluiten
	Stekker niet in stopcontact	Stekker in stopcontact doen
	Zekering niet ingeschakeld	Zekering inschakelen
Gerecht na afloop van de ingestelde tijd niet genoeg ontdooid, verwarmd ofwel gaar geworden.	Tijd ofwel vermogen verkeerd gekozen	Tijd en vermogen opnieuw instellen Het gebeuren herhalen

### HINWEIS

#### Tip

- ▶ Als u met de bovengenoemde stappen het probleem niet kunt verhelpen, neem dan contact op met de klantendienst.

## 57 Afvoer van het oude apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen, die voor hun functioneren en veiligheid noodzakelijk waren.

In het huishoudelijk afval of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen de menselijke gezondheid en het milieu schade aanbrengen. Zet uw oude apparaat daarom nooit bij het gewone huishoudelijk vuil.

### HINWEIS

#### Tip

- ▶ Maak gebruik van de in uw woonplaats voorhanden zijnde inzamelplek voor teruggave en verwerking van oude elektrische en elektronische apparaten. Haal eventueel informatie bij uw gemeentehuis, de vuilnisophaaldienst of bij uw winkelier.
- ▶ Zorg ervoor dat uw oude apparaat tot het moment van transport op een kinderveilige plek wordt bewaard.



---

## 58 Garantie

Voor dit product geven we vanaf de dag van aankoop 24 maanden garantie op gebreken, die te herleiden zijn tot productie- of materiaalfouten.

Garantieclaims volgens §439 ff. BGB-E blijven hiervan van kracht.

Onder de garantie vallen niet de schaden die door onjuiste behandeling of ingebruikname ontstaan zijn, zoals gebreken die de functie of de waarde van het apparaat slechts gering beïnvloeden. Verder zijn aan slijtage onderhevige onderdelen, transportschade zo lang wij deze niet te verantwoorden hebben, als ook schaden, die door niet door ons verrichtte reparaties ontstaan zijn, uitgesloten van aanspraak op garantieclaim. Dit apparaat is vervaardigd voor huishoudelijk gebruik (kleinverbruik) en voorzien van een overeenkomstig vermogen. Een eventueel gebruik voor bedrijfsdoeleinden valt alleen onder de garantie, als de mate van gebruik te vergelijken is met het gebruik in een particulier kleinhuishouden. Het is niet voor de verdere bedrijfsdoeleinden bestemd.

Bij rechtmatige reclamaties zullen wij het defecte apparaat naar ons bevinden repareren of tegen een apparaat vrij van gebreken omwisselen. Zichtbare defecten moeten binnen 14 dagen na levering aangetoond worden. Verdere claims zijn uitgesloten. Stelt u zich voor het indienen van een garantieclaim en het terugsturen van uw apparaat via onderstaand adres (altijd met bewijs van koop!) met ons in verbinding.

## 59 Technische gegevens

Apparaat	Stomer, grill- en heteluchtoven
Naam	Steam Chef
Artikel nr.	3066
Aansluitgegevens	220-240V~ 50/60Hz
Power consumptie	2100W
Afmetingen buitenkant	510 x 350 x 495 mm
Afmetingen binnenkant	350 x 210 x 300 mm
Netto gewicht	13,4 kg