

BENUTZERHANDBUCH

KDI1011 / KDI1021/ KDI2021



INHALTSVERZEICHNIS

1 - WARNZEICHEN	2
2 - INBETRIEBNAHME	2
3- SICHERHEITSINFORMATIONEN	4
4 - PRODUKTANSICHTEN	6
5 - HINWEISE ZUR VERWENDUNG DES GERÄTS	9
6 - BEDIENFELD	12
7 - SYMBOLE	13
8 - BETRIEBSARTEN	16
9 - KOMBI-MODUS	17
10 - TURBO-MODUS	18
11 - DAMPF-MODUS	19
12 - EINSTELLBARER DAMPF-MODUS	20
13 - BANKETTHEIZMODUS	21
14 - PHASEN-MODUS	22
15 - FLEISCHSONDE	23
16 - DELTA-T-GAREN	24
17 - MULTI-MODUS	25
18 - SPÜLEN	26
19 - MÖGLICHE FEHLER UND LÖSUNGEN	27

1. WARNZEICHEN



Gefahr!

Gefährliche Situationen, die zu schweren Verletzungen und zum Tod führen können.



Warnung!

Gefährliche Situationen, die zu schweren Verletzungen und zum Tod führen können.



Achtung!

Gefährliche Situationen, die zu schweren Verletzungen und zum Tod führen können.



Schädliche Stoffe



Brandgefahr



Verbrennungsgefahr



Vorsicht!


Bei Nichtbeachtung können Schäden entstehen.



Hinweise und Empfehlungen für den täglichen Gebrauch.

2. INBETRIEBNAHME

Einschalten

- Öffnen Sie den Schalter.
- Durch Drücken der Taste EIN/AUS wird das Gerät eingeschaltet.
- EIN/AUS-Taste:  Diese Taste muss 2 Sekunden lang gedrückt werden, um das Gerät auszuschalten.
- Das Gerät ist ausgeschaltet, während das rote Licht leuchtet.

Ausschalten

- Der Betrieb des Geräts wird mit "X" beendet.
- Das Gerät muss durch Drücken der Taste EIN/AUS ausgeschaltet werden.
- Das grüne Licht leuchtet, wenn der Ofen eingeschaltet ist.

Installations-Test

Wenn Sie das Gerät einschalten, müssen Sie den Installations-Test einmalig starten. Dieser Test dauert etwa 30 Minuten.

Bitte beachten Sie die folgenden Hinweise:

- Alle Verpackungsmaterialien müssen entfernt werden.
- Es sollte überprüft werden, ob der Luftschleier richtig installiert ist.
- Die Strom-, Wasser- und Gasanschlüsse des Geräts müssen gemäß den entsprechenden Anweisungen ausgeführt werden.



Brandgefahr !

Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.



Der Test muss nur einmal bei der Erstinstallation des Geräts durchgeführt werden. Schließen Sie die Tür des Geräts während des Tests. Eine Unterbrechung des Tests ist unerwünscht. Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden, die entstehen können, wenn das Gerät ohne Abschluss des Tests verwendet wird.

Benutzerparameter

SCHRITTE	SCHALTFLÄCHE	BEZEICHNUNG
1	SPRACHAUSWAHL	Auswahl der Benutzersprache.
2	TEMPERATUR-MESSVERFAHREN	Wählen Sie die Temperaturmessmethode als F oder C.
3	EINSTELLUNG VON DATUM UND UHRZEIT	TT/MM/JJJJ
4	BILDSCHIRMHELLIGKEIT	%0 - 100
5	LAUTSTÄRKE	%0 - 100
6	HACCP EXPORT	Sie können HACCP-Daten auf einem USB-Datenspeicher speichern.
7	REZEPT EXPORT	Sie können die Rezeptdaten auf einem USB-Datenstick speichern.
8	HOCHLADEN VON REZEPTEN	Sie können die erstellten Rezepte über USB auf dem Gerät speichern.

3. SICHERHEITSINFORMATIONEN

- Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf!
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten verwendet werden.
- Das Gerät darf nur manuell bedient werden. Schäden, die durch die Verwendung von scharfen, spitzen oder anderen Werkzeugen verursacht werden, sind von der Garantie ausgeschlossen.
- Personen, die das Gerät benutzen, müssen über die Sicherheit und den ordnungsgemäßen Betrieb unterwiesen werden.

Warnung!

Überprüfung vor dem Betrieb

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Spülvorgang nicht abgeschlossen ist.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät korrekt und ordnungsgemäß montiert ist!
- Vergewissern Sie sich, dass die Einlegeböden richtig angebracht sind.



Warnung!

- Wenn das Gerät mit einem Frequenzumrichter ausgestattet ist, muss ein Fehlerstromschutzschalter (RCD) des Typs B mit AC/DC-Empfindlichkeit vor dem Netzeingang des Geräts (an den Klemmen des Netzblocks) verwendet werden.



Warnung!

- Unsachgemäße Installation, Wartung, Instandhaltung und Reinigung sowie zusätzliche Veränderungen am Gerät können zu Fehlfunktionen, Verletzungen oder Tod führen. Lesen Sie deshalb vor der Inbetriebnahme des Geräts die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
- Im Falle einer Fehlfunktion des Geräts wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst.
- Dieses Gerät darf nur zum Kochen in professionellen Küchen verwendet werden. Jede Verwendung für andere Zwecke kann gefährlich sein.
- Lebensmittel, die brennbare Stoffe enthalten (z. B. alkoholhaltige Lebensmittel), sollten nicht gegart werden. Stoffe mit einem niedrigen Flammpunkt können sich leicht entzünden - Brandgefahr!

- Reinigungs- und Entkalkungsmittel sollten nur gemäß den in dieser Anleitung beschriebenen Methoden verwendet werden.
- Alle Arten der Verwendung für andere Zwecke sind gefährlich und widersprechen dem Hauptzweck der Verwendung. Wenn das Glas beschädigt ist, lassen Sie bitte das gesamte Glas durch den autorisierten Service ersetzen.
- Das Gerät sollte mindestens einmal pro Jahr von autorisiertem Servicepersonal gewartet werden.



Warnung!

- Der Anschluss muss von einem Fachmann unter Verwendung geeigneter Materialien und unter Beachtung der in der Anleitung angegebenen Maße vorgenommen werden.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Schließen Sie die Rohre des Geräts, um das Eindringen von Wasser während der Reinigung des Geräts zu verhindern. Öffnen Sie die Rohre nach der Reinigung!



Warnung!

- Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nicht.
- Die Außentemperatur des Gerätes kann mehr als 60°C betragen, berühren Sie es nur mit einem hitzebeständigen Tuch.
- Tragen Sie für die Reinigungsarbeiten geeignete Schutzkleidung, Schutzbrillen, Handschuhe und Gesichtsmasken.
- Stellen Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe des Geräts ab.

Reinigung

- Verwenden Sie nur die vom Hersteller empfohlenen Reinigungsmittel.
- Es dürfen keine Reinigungsmittel verwendet werden, die reiben oder Kratzer verursachen.



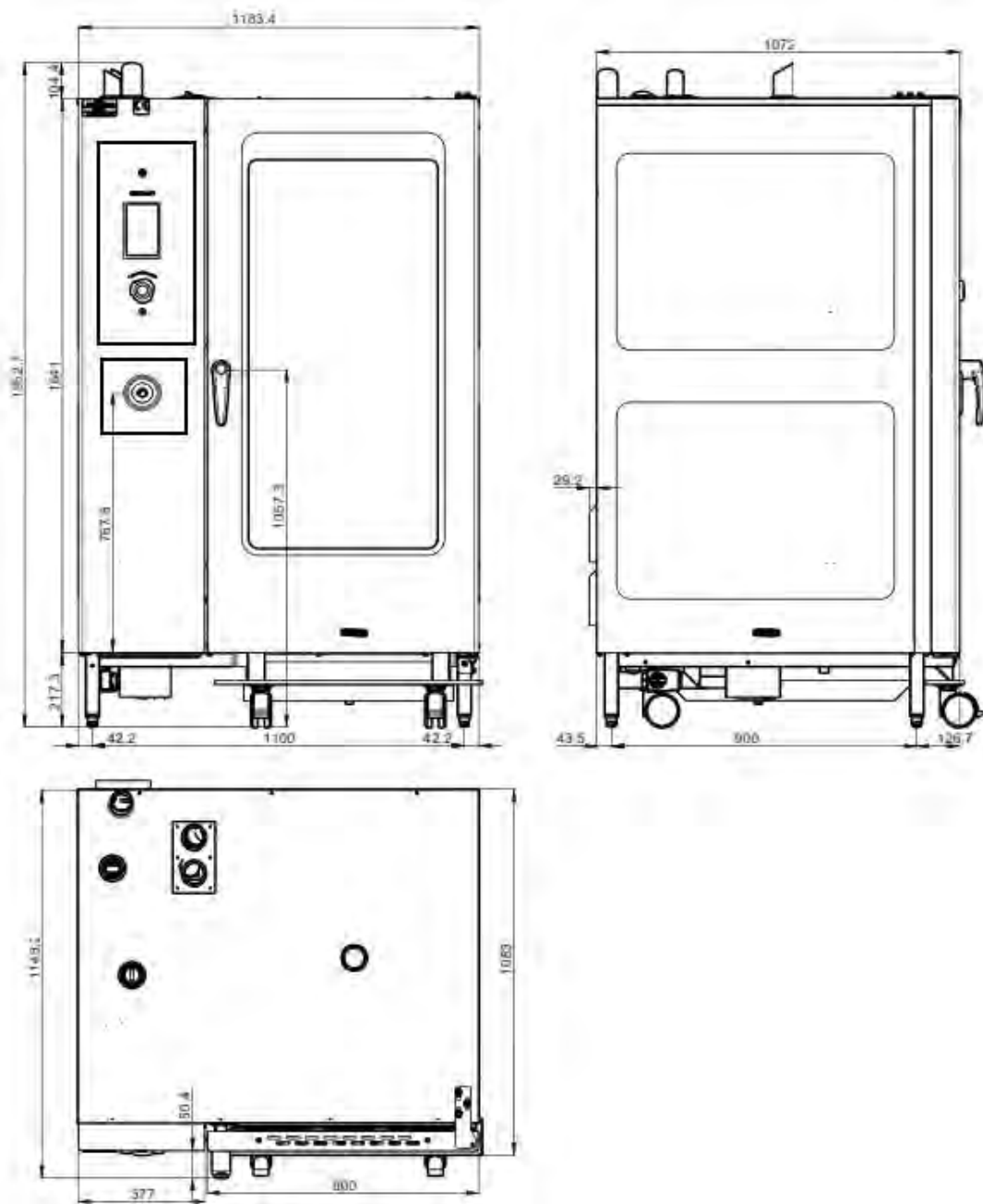
Warnung!

Wartung des Lufteinlassfilters

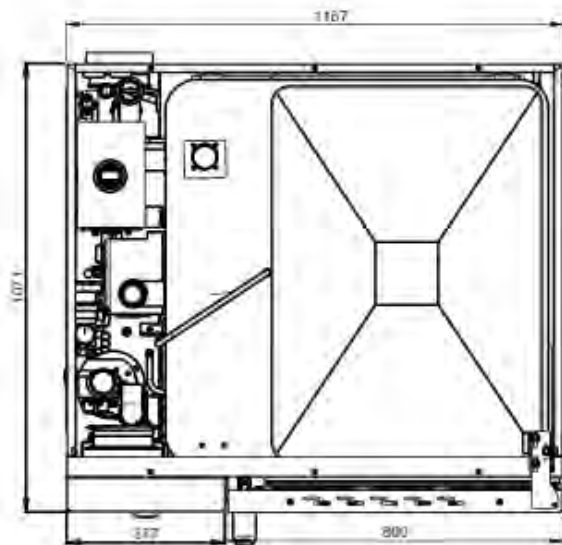
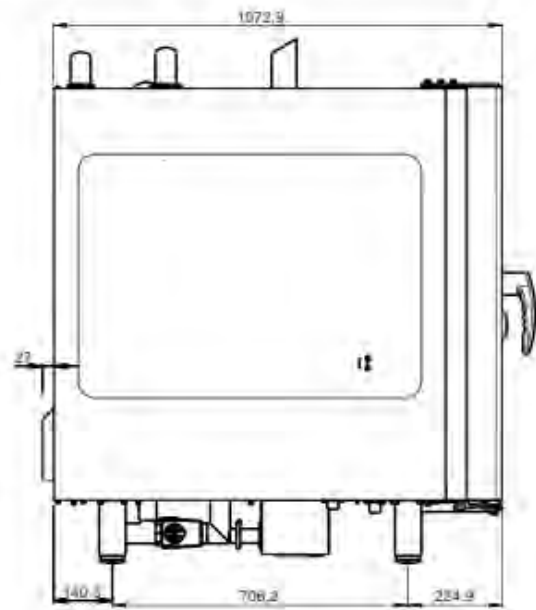
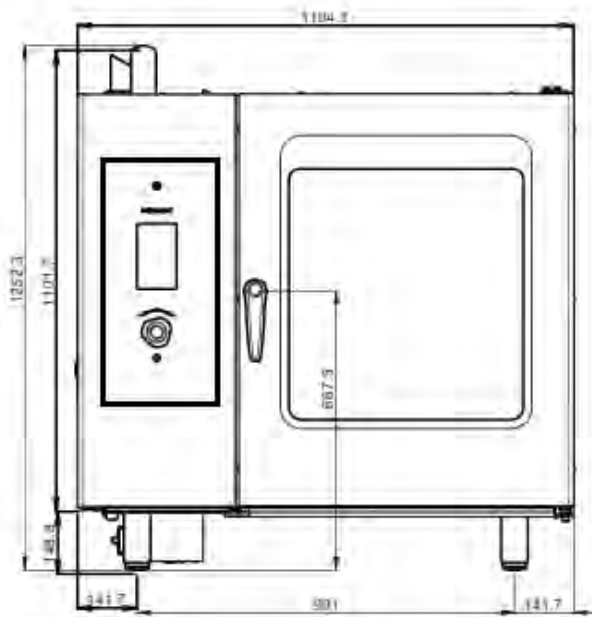
- Wenn der Luftfilter verschmutzt ist, wird eine Wartungsmeldung angezeigt. Der filter muss gereinigt oder ausgetauscht werden. Das Gerät darf nicht ohne Luftfilter betrieben werden. Der Stromanschluss des Geräts sollte während der Reinigungs-, Wartungs- und Reparaturarbeiten unterbrochen werden.

4. PRODUKTANSICHTEN

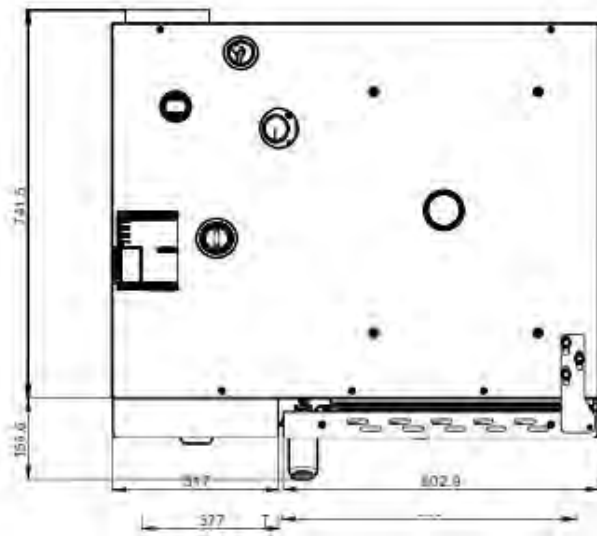
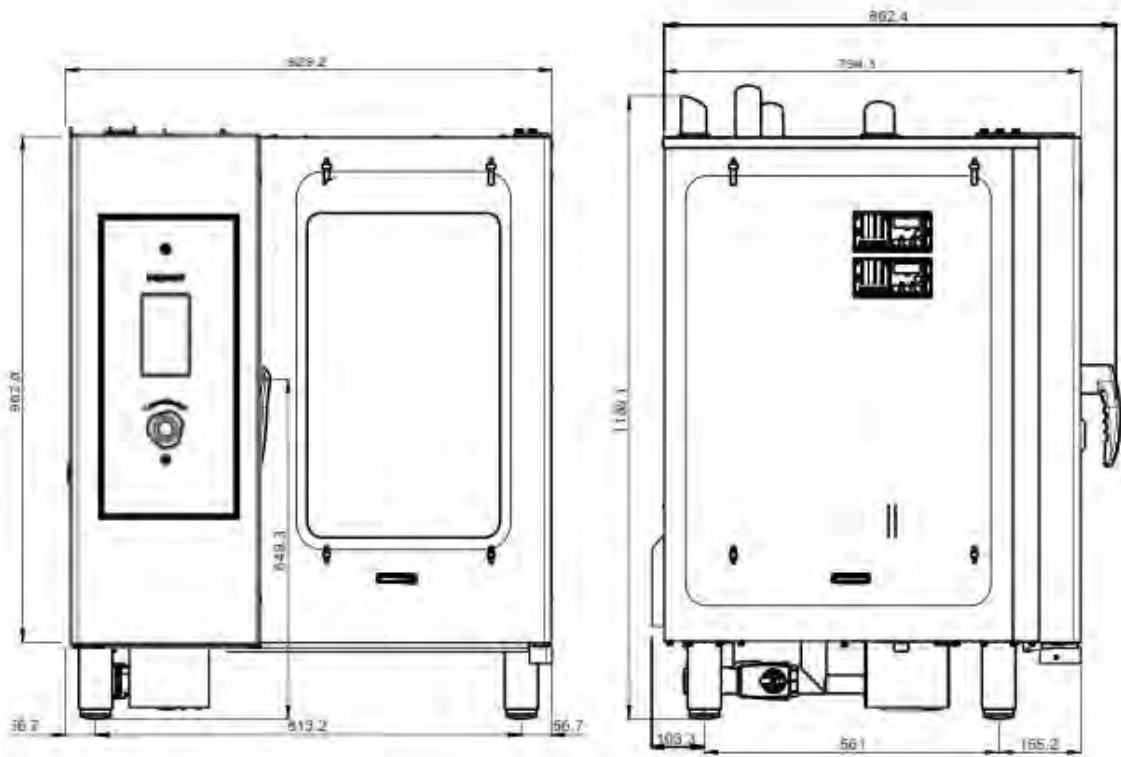
KDI2021



KDI1021



KDI1011



5. HINWEISE ZUR VERWENDUNG DES GERÄTS

Installation:

- Ziehen Sie die Schutzfolie vom Gerät ab und reinigen Sie die Oberfläche mit einem geeigneten Lösungsmittel von Klebstoffresten.
- Stellen Sie das Gerät unter eine Abzugshaube, damit Rauch, Gerüche und Dampf, die während des Betriebs entstehen, abgeleitet werden können.
- Das Gerät muss an den elektrischen Anschluss angeschlossen werden, wenn der austretende Rauch abgeleitet werden soll. Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen und festen Boden.
- Um die Installation und Wartung problemlos durchführen zu können, sollte auf der linken Seite des Geräts ein Abstand von etwa 60 cm vorhanden sein. Dies erleichtert die Luftzufuhr für den Motor. Auf der Rückseite sollten ca. 10 cm Abstand für die Luftzirkulation gelassen werden.
- Achten Sie darauf, dass sich die Tür des Geräts beim Aufstellen um mindestens 110° öffnen lässt, um das Be- und Entladen zu erleichtern.

Wasseranschluss:

- Schließen Sie das Gerät an den Wasseranschluss an und montieren Sie den 3/4"-Kugelhahn.
- Das Gerät sollte mit einem Wasserdruck von 2-4 bar und einer Härte von 7°Fh versorgt werden.

Elektrischer Anschluss:

- Das Gerät sollte an ein Netz angeschlossen werden, das den Normen für die Elektroinstallation DIN VDE 0100 entspricht.
- Das Gerät sollte mit 230V AC 1N + PE 50Hz Netzspannung versorgt werden.
- Die Spannungstoleranz sollte $\pm 10\%$ nicht überschreiten.
- Eine Sicherung mit geeignetem Amperewert sollte zwischen dem Gerät und dem Stromnetz angeschlossen werden.
- Das Gerät muss geerdet sein. Beachten Sie DIN VDE 0100 (Abschnitt 540).
- Das Gerät muss an eine normale Stromversorgung angeschlossen werden und den geltenden Vorschriften entsprechen.
- Das Gerät sollte mit einer geeigneten Fehlerstromsicherung ausgestattet sein.
- Das Gerät muss mit einem Netzkabel des Typs H07RN-F ausgestattet sein.
- Schließen Sie das Netzkabel gemäß dem Schaltplan des Geräts an.

Benutzerhinweise:

- Das Gerät ist für den professionellen Einsatz konzipiert und sollte nur von dafür ausgebildeten Personen verwendet werden.
- Das Gerät muss über den Touchscreen gesteuert werden. Für Temperatur- oder Zeiteinstellungen empfehlen wir die Verwendung von Drehschaltern.
- Das Gerät ist mit einem Isoliermaterial ausgestattet.

- Das Gerät eignet sich zum indirekten Garen, indem es die angesammelte heiße Luft und den Dampf durch einen Ventilator in den Garraum bläst.
- Das Gerät eignet sich zum Garen aller in Tabelle 1 aufgeführten Lebensmittel. Sie können auch vorgekochte und gefrorene Lebensmittel auf eine geeignete Temperatur erhitzen.
- Die Wahl der Backbleche ist sehr wichtig. Wählen Sie perforierte Bleche mit einer Tiefe von 20 mm für Hefeteig, normale Bleche mit einer Tiefe von 20 mm für Backwaren und 40-65 mm tiefe Bleche je nach Art der Lebensmittel für Fertiggerichte.
- Bei Verwendung eines GN 1/1 Blechs beträgt das Fassungsvermögen des Blechs das Zweifache der angegebenen Mengen.
- Bleche, die tiefer als 65 mm sind, sollten nicht verwendet werden.
- Die Verwendung von flachen Blechen GN 2/1 200 kann je nach Art des Gebäcks variieren. Im Durchschnitt kann man 35-40 Portionen Gebäck in einem Blech backen.
- Die 40-60 mm tiefen GN 2/1-Bleche, die für Ofengerichte verwendet werden, sind für 40 vorbereitete Hähnchenschenkel geeignet. Bei maximaler Leistung kann das Gerät eine Mahlzeit für 400 Personen auf einmal zubereiten.
- Die 80 mm tiefen GN 2/1 - Bleche, sind für Hülsenfrüchte geeignet.
- Heizen Sie den Backofen auf 50°C vor, bevor Sie das Gebäck in den Ofen schieben, indem Sie das Vorheizsymbol auf dem Display des Geräts verwenden. Wenn Sie zum Beispiel 20 Minuten lang bei 190°C backen, muss der Ofen auf mindestens 240°C aufgeheizt werden. Der Grund dafür ist, dass kalte Materialien, die in den Ofen gestellt werden (Blech, Backgut), die Ofentemperatur senken. Aus diesem Grund sollten Sie das Produkt nicht ohne Vorheizen in den Ofen geben.
- Die Bleche sollten entsprechend dem zu backenden Produkt in die Blechschiene des Geräts eingelegt werden. Der Grund dafür ist, dass es beim Backen zu Unterschieden kommen kann, weil die Luftzirkulation zwischen eng beieinander liegenden Blechen nicht vollständig gewährleistet ist. Wenn Sie die Bleche so anordnen, dass jeweils eine Schiene frei bleibt, ist eine bessere Luftzirkulation für gesünderes Backen gewährleistet. Achten Sie bitte auf diesen Punkt.
- Achten Sie darauf, dass der Abstand zwischen den Blechen nicht weniger als 20 mm beträgt. Unter normalen Bedingungen sollte dieser Abstand 40 mm betragen.
- Beim Backen von Hefeteig und Backwaren sollte über die Befeuchtungstaste regelmäßig Dampf in den Ofen gesprüht werden, um ein Austrocknen zu verhindern.
- Achten Sie beim Einschoben der Bleche darauf, dass sie auf der gleichen Höhe sind.

		GN 2/1 Blech	GN2/1 Blech	GN 1/1 Blech
	Blech	KDI2021	KDI1021	KDI1011
Kekse / Plätzchen	10mm	20 Stk.	10 Stk.	10 Stk.
Hefeteigarten	20 mm perforiert	10 Stk.	5 Stk.	5 Stk.
Gebäckarten	20 mm flach	10 Stk.	5 Stk.	10 Stk.
Ofengerichte	40/65 mm flach	10 Stk.	5 Stk.	5 Stk.
Eintopfgerichte	65mm flach	7 Stk.	4 Stk.	3 Stk.

TABELLE - 1

6. BEDIENFELD



7. SYMBOLE



AUTOMATISCHE ENTKALKUNG



KÜHLEN



EINSTELLUNGEN



TÜR ÖFFNEN



LETZTE 10 VERWENDETE REZEPTE



ANHALTEN
(WENN DIE TÜR GEÖFFNET IST)



DELTA-T



START



FLEISCHFÜHLER ODER KERNFÜHLER



VORHEIZEN



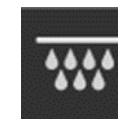
USB-DATENÜBERTRAGUNG



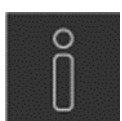
MANUELLES FEUCHTSYSTEM



INNENGESTELL



SPÜLEN



INFO



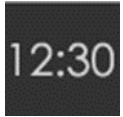
HILFE



REZEPT HINZUFÜGEN



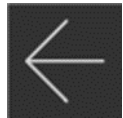
TURBO



UHRZEIT



KOMBI



ZURÜCK



DAMPF



LIEBLINGSREZEPTE



EINSTELLBARER DAMPFMODUS



GARMODUS



LÖSCHEN



TURBO - MODUS EINSTELLUNG



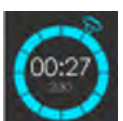
REZEPT BEARBEITEN



EINSTELLUNG DER
LÜFTERGESCHWINDIGKEIT



REZEPT SPEICHERN



TIMER



WARNUNG



ABBRECHEN



NEUES REZEPT ERSTELLEN



CELCIUS/FAHRENHEIT



SPÜLEN



SPÜLEN



SPÜLEN



% 100 TURBOMODUS



% 100 DAMPFMODUS



TEMPERATURANZEIGE
FÜR DEN TURBOMODUS



TEMPERATURANZEIGE
FÜR DIE FLEISCHSONDE



TEMPERATURANZEIGE
FÜR DELTA-T



TEMPERATURANZEIGE
FÜR DEN DAMPFMODUS

8.BETRIEBSARTEN



1 - KOMBI-MODUS



2 - TURBO-MODUS



3 - DAMPF-MODUS



4 - EINSTELLBARER DAMPF-MODUS



5- BANKETTHEIZMODUS

9. KOMBI-MODUS (30°C-300°C)



Diese Garmethode ist ideal zum Braten, Pochieren, Kochen und Glasieren. Im Vergleich zu anderen Garmethoden ist die Garzeit deutlich kürzer.

BETRIEB

Das Gerät beginnt im Kombi-Modus zu arbeiten, wenn die auf dem Bildschirm angezeigten Einstellungen (Temperatur, Zeit, Dampfmenge usw.) vorgenommen werden und die Starttaste gedrückt wird.

Die auf diesem Bildschirm zu treffenden Auswahlen sind im Folgenden aufgeführt:

Zeitauswahl: Die Garzeit kann auf bis zu 12 Stunden eingestellt werden.

Temperatur: Einstellbar zwischen 30-300°C .

Lüfterdrehzahl: Die Lüfterdrehzahl kann zwischen 1 und 6 eingestellt werden.

Dampfmenge : Die Dampfmenge kann zwischen 10% und 90 % eingestellt werden. %.

Garen mit Fühler: Das Garen kann mit dem Fühler durchgeführt werden, indem ein Temperaturwert unabhängig von der Zeit eingegeben wird. Bei Bedarf können Sie die DT-Garfunktion verwenden.

Einstellung der Befeuchtung: Die Luftfeuchtigkeit kann manuell auf den gewünschten Wert eingestellt werden.

Vorheizen: Das Vorheizen kann vor dem Garen durchgeführt werden.

10. TURBO-MODUS (30°C-300°C)



Weiche Filets, Teigprodukte können bei einer einstellbaren Temperatur von bis zu 300°C gegart werden.

BETRIEB

Das Gerät beginnt im Turbo-Modus zu arbeiten, wenn die auf dem Bildschirm angezeigten Einstellungen (Temperatur, Zeit, Dampfmenge usw.) vorgenommen werden und die Starttaste gedrückt wird.

Die auf diesem Bildschirm zu treffenden Auswahlen sind im Folgenden aufgeführt:

Zeitauswahl: Die Garzeit kann auf bis zu 12 Stunden eingestellt werden.

Temperatur: Einstellbar zwischen 30-300°C.

Lüfterdrehzahl: Die Lüfterdrehzahl kann zwischen 1 und 6 eingestellt werden.

Garen mit Fühler: Das Garen kann mit dem Fühler durchgeführt werden, indem ein Temperaturwert unabhängig von der Zeit eingegeben wird. Bei Bedarf können Sie die DT-Garfunktion verwenden.

Einstellung der Befeuchtung: Die Luftfeuchtigkeit kann manuell auf den gewünschten Wert eingestellt werden.

Vorheizen: Das Vorheizen kann vor dem Garen durchgeführt werden.

11. DAMPF-MODUS (100°)



Das Dampfgaren ist ideal zum leichten Garen. Der leistungsstarke Dampferzeuger sorgt für eine ununterbrochene Dampfzufuhr.

BETRIEB

Das Gerät beginnt im Dampf-Modus zu arbeiten, wenn die auf dem Bildschirm angezeigten Einstellungen (Temperatur, Zeit, Dampfmenge usw.) vorgenommen werden und die Starttaste gedrückt wird.

Die auf diesem Bildschirm zu treffenden Auswahlen sind im Folgenden aufgeführt:

Zeitauswahl: Die Garzeit kann auf bis zu 12 Stunden eingestellt werden.

Lüfterdrehzahl: Die Lüfterdrehzahl erreicht automatisch "3", nachdem der Dampfmodus gewählt wurde. Die Lüfterdrehzahl kann zwischen 1 und -6 eingestellt werden.

Garen mit Fühler: Das Garen kann mit einem Fühler durchgeführt werden, indem ein Temperaturwert unabhängig von der Zeit eingegeben wird.

12. EINSTELLBARER DAMPF-MODUS (30°C-99°C)



Der einstellbare Dampf-Modus ist ideal für das Garen mit wenig Wasser.

BETRIEB

Das Gerät beginnt im einstellbarem Dampf-Modus zu arbeiten, wenn die auf dem Bildschirm angezeigten Einstellungen (Temperatur, Zeit, Dampfmenge usw.) vorgenommen werden und die Starttaste gedrückt wird.

Die auf diesem Bildschirm zu treffenden Auswahlen sind im Folgenden aufgeführt:

Zeitauswahl: Die Garzeit kann auf bis zu 12 Stunden eingestellt werden.

Temperatur: Einstellbar zwischen 30-99°C.

Lüfterdrehzahl: Die Lüfterdrehzahl erreicht automatisch "3", nachdem der Dampfmodus gewählt wurde. Die Lüfterdrehzahl kann zwischen 1 und -6 eingestellt werden.

Garen mit Fühler: Das Garen kann mit einem Fühler durchgeführt werden, indem ein Temperaturwert unabhängig von der Zeit eingegeben wird.

13. BANKETTHEIZMODUS (30°C-300°C)



Im Bankettheizmodus wird das Gericht in kurzer Zeit erwärmt.

BETRIEB

Das Gerät beginnt im Bankettheizmodus zu arbeiten, wenn die auf dem Bildschirm angezeigten Einstellungen (Temperatur, Zeit, Dampfmenge usw.) vorgenommen werden und die Starttaste gedrückt wird.

Die auf diesem Bildschirm zu treffenden Auswahlen sind im Folgenden aufgeführt:

Temperatur: Einstellbar zwischen 30-100.

Zeitauswahl: Die Garzeit kann auf bis zu 12 Stunden eingestellt werden.

Lüfterdrehzahl: Die Lüfterdrehzahl kann zwischen 1 und 6 eingestellt werden.

14. PHASEN-MODUS



Sie können 6 verschiedene Betriebsarten mit unterschiedlichen Funktionen durchführen.

BETRIEB

Das Gerät beginnt im Phasen-Modus zu arbeiten, wenn die auf dem Bildschirm angezeigten Einstellungen (Temperatur, Zeit, Dampfmenge usw.) vorgenommen werden und die Starttaste gedrückt wird.

Die auf diesem Bildschirm zu treffenden Auswahlen sind im Folgenden aufgeführt:

Zeitauswahl: Die Garzeit kann für jede Phase auf bis zu 12 Stunden eingestellt werden.

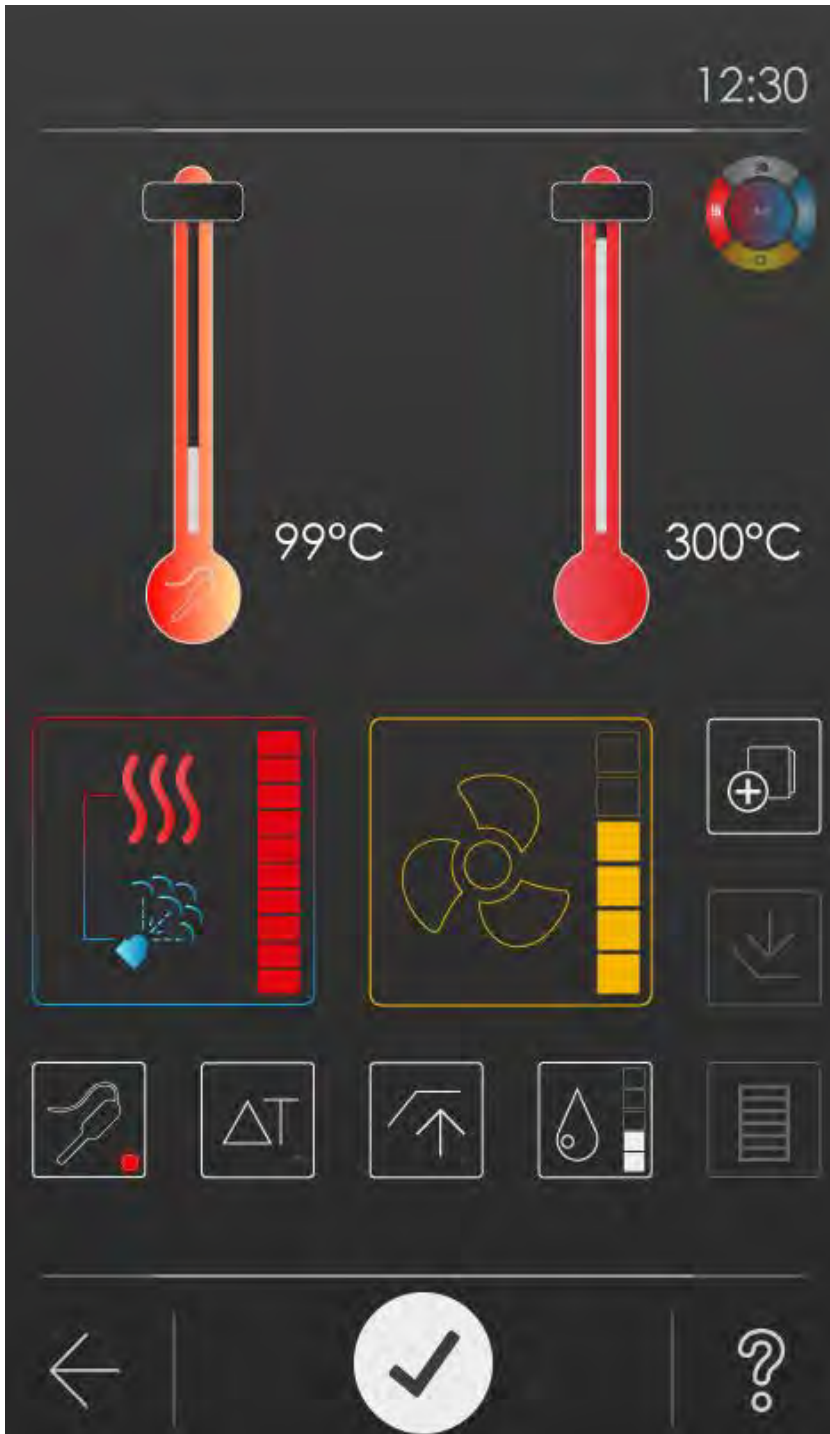
Temperatur: Die Einstellung der Temperatur erfolgt entsprechend dem gewählten Phasenmodus.

Lüfterdrehzahl: Die Lüfterdrehzahl kann für jede Phase zwischen 1 und 6 eingestellt werden.

Garen mit Fühler: Das Garen kann mit dem Fühler durchgeführt werden, indem ein Temperaturwert unabhängig von der Zeit eingegeben wird. Bei Bedarf können Sie die DT-Garfunktion verwenden.

Einstellung der Befeuchtung: Die Luftfeuchtigkeit kann manuell auf den gewünschten Wert eingestellt werden.

15. FLEISCHSONDE



Die Temperatur im Gerät wird eingestellt und das Gericht wird bei konstanter Temperatur gegart. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird der Garvorgang automatisch beendet.

BETRIEB

Die Fleischsonde beginnt zu arbeiten, wenn die auf dem Bildschirm angezeigten Einstellungen (Temperatur, Zeit, Dampfmenge usw.) vorgenommen werden und die Starttaste gedrückt wird.

Die auf diesem Bildschirm zu treffenden Auswahlen sind im Folgenden aufgeführt:

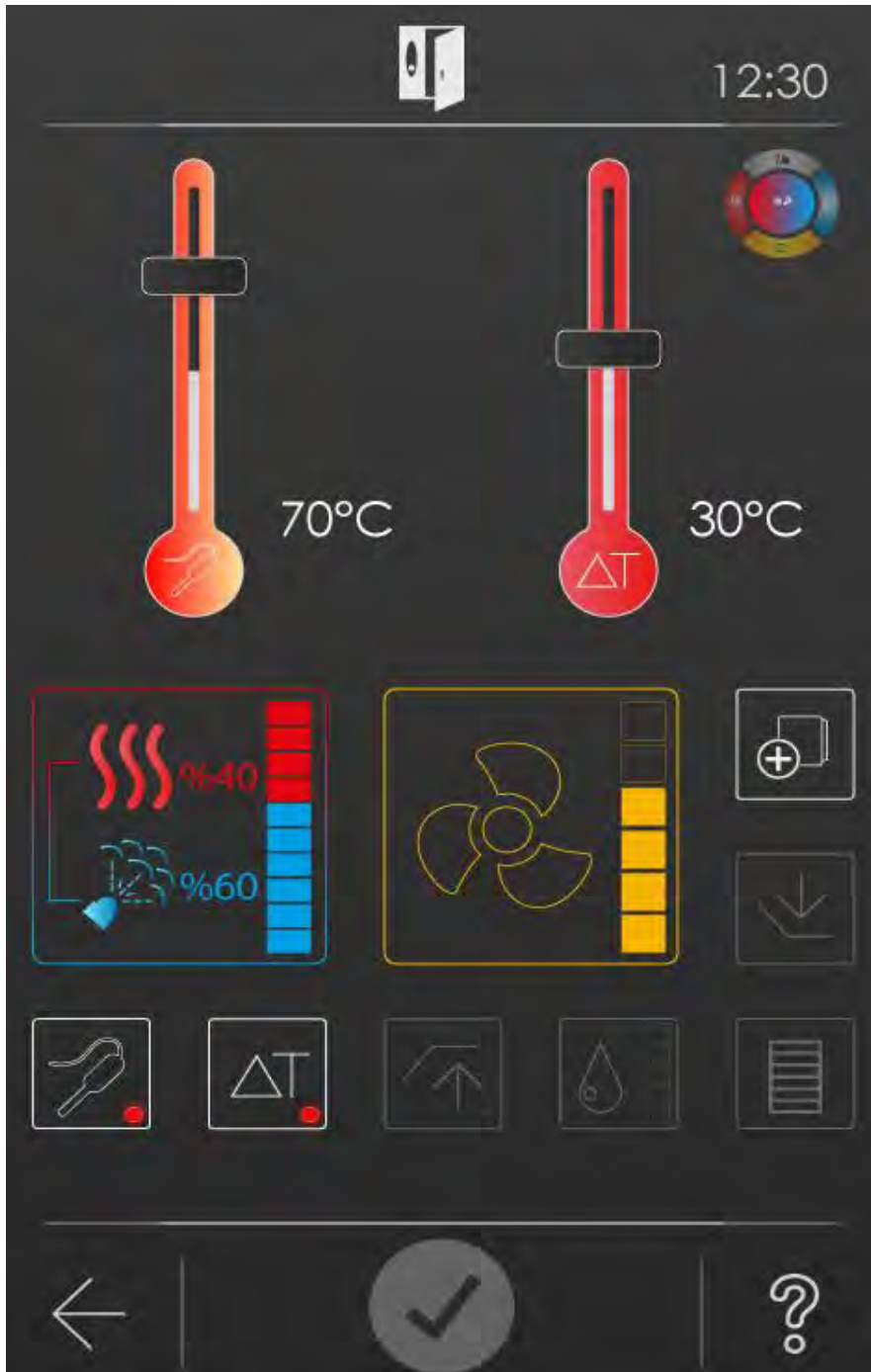
Fleischsonde Temperatur: Einstellbar zwischen 30-99°C.

Lüfterdrehzahl: Die Lüfterdrehzahl kann für jede Phase zwischen 1 und 6 eingestellt werden.

Dampfmenge : Die Dampfmenge kann zwischen 10% und 90 % eingestellt werden.

Einstellung der Befeuchtung: Die Luftfeuchtigkeit kann manuell auf den gewünschten Wert eingestellt werden.

16. DELTA-T-GAREN



Beim Delta-T-Garen wird die Temperatur schrittweise erhöht.

BETRIEB

Die Fleischsonde beginnt zu arbeiten, wenn die auf dem Bildschirm angezeigten Einstellungen (Temperatur, Zeit, Dampfmenge usw.) vorgenommen werden und die Starttaste gedrückt wird.

Die auf diesem Bildschirm zu treffenden Auswahlen sind im Folgenden aufgeführt:

DT-Temperatur: Einstellbar zwischen 5-60°C.

Lüfterdrehzahl: Die Lüfterdrehzahl kann für jede Phase zwischen 1 und 6 eingestellt werden.

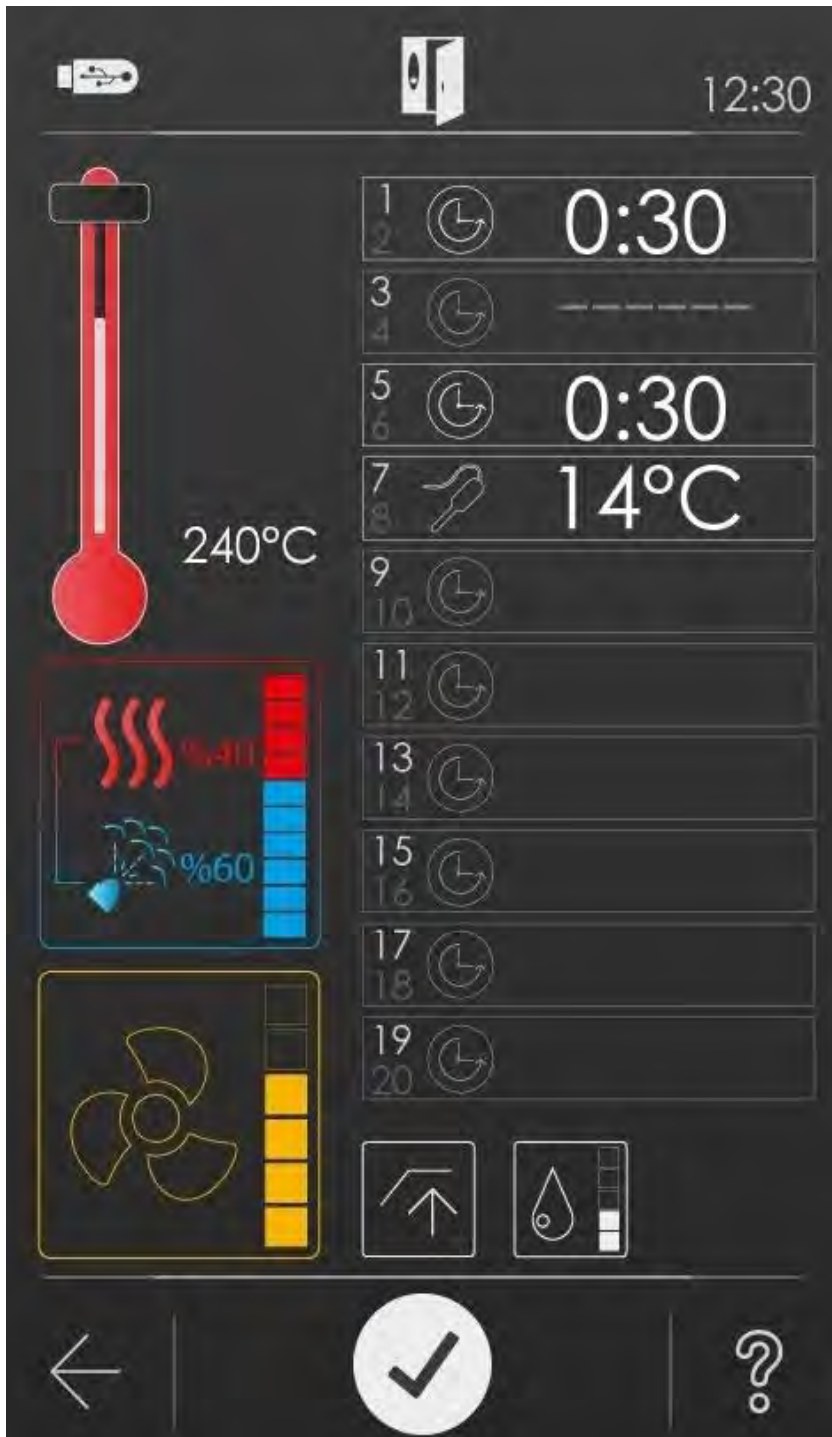
Dampfmenge : Die Dampfrate kann zwischen 10% und 90 % eingestellt werden.

Einstellung der Befeuchtung: Die Luftfeuchtigkeit kann manuell auf den gewünschten Wert eingestellt werden.



Hinweis: Wir empfehlen Ihnen, das Gerät abzukühlen, bevor Sie diese Funktion verwenden.

17. MULTI-MODUS



Diese Funktion ermöglicht das gleichzeitige Garen verschiedener Speisen mit denselben Eigenschaften in unterschiedlichen Zeitintervallen.

BETRIEB

Zeitauswahl: Die Garzeit kann im gewählten Modus auf bis zu 12 Stunden eingestellt werden.

Temperatur: Die Temperatur kann je nach ausgewähltem Modus unterschiedlich eingestellt werden.

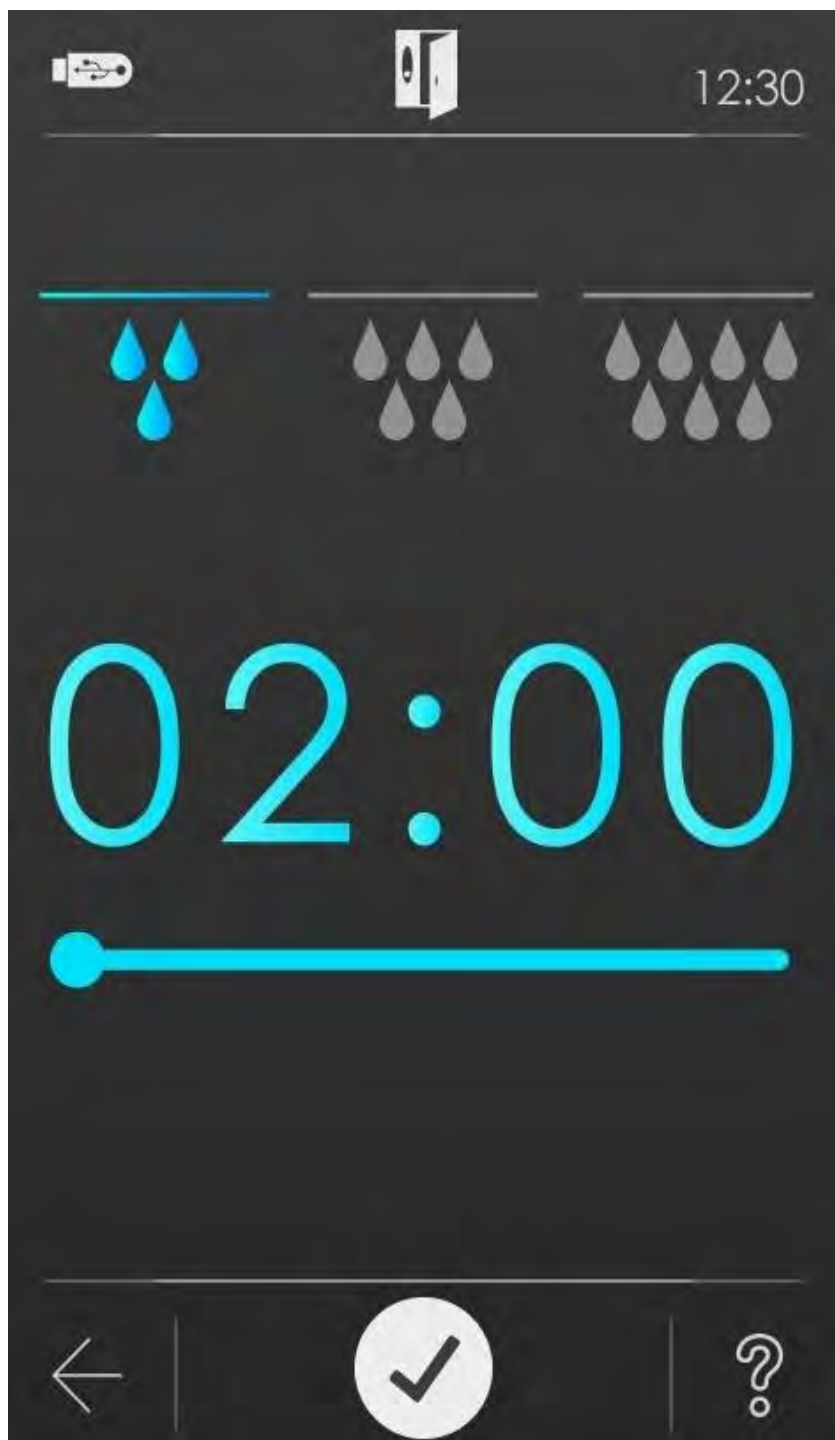
Lüfterdrehzahl: Die Lüfterdrehzahl kann für jede Phase zwischen 1 und 6 eingestellt werden.

Dampfmenge : Die Dampfmenge kann zwischen 10% und 90 % eingestellt werden.

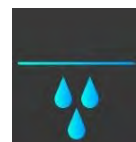
Einstellung der Befeuchtung: Die Luftfeuchtigkeit kann manuell auf den gewünschten Wert eingestellt werden.

Vorheizen: Das Vorheizen kann vor dem Garen durchgeführt werden.

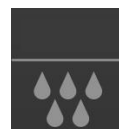
18. SPÜLEN



Das Gerät kann in 3 verschiedenen Betriebsarten gespült werden.



Spüldauer: 2 Stunden 18 Minuten.
Ideal für leichte Verschmutzungen



Spüldauer: 2 Stunden 48 Minuten.
Ideal für mittlere Verschmutzungen.



Spüldauer: 3 Stunden 18 Minuten. Ideal für besonders starke Verschmutzungen.

- Wählen Sie das Spülsymbol auf dem Hauptbildschirm. Je nach Betriebsdauer des Ofens werden die empfohlenen Reinigungsstufen mit gelben, orangefarbenen und roten Warnzeichen auf dem Spülbild angezeigt. Der Spülvorgang wird durch Drücken des Startsymbols gestartet.

WARNUNG: Das Gerät startet automatisch im Hintergrund, um ideale Spülbedingungen zu gewährleisten, bevor die Spülung beginnt. . Auf dem Display wird der Begriff "VORBEREITUNG" angezeigt.

WARNUNG: Der Ofen schaltet automatisch in den Stand-by-Modus, wenn 30 Minuten lang nach Abschluss der Spülung keine Bedienung erfolgt.

WARNUNG: Wenn kein Reinigungsmittel eingefüllt ist, wird der Spülvorgang automatisch abgebrochen.

WARNUNG: Wenn das Gerät nach einer Stromunterbrechung neu gestartet wird, wird auf dem Hauptbildschirm eine Warnung angezeigt, ob die Spülung fortgesetzt werden soll.

WARTUNG

WARNUNG: Reinigen Sie das Gerät nicht direkt oder mit Druckwasser, um Schäden an der Elektroinstallation zu vermeiden.

- Der Hersteller empfiehlt, das Gerät jeden Tag zu spülen, um Fehlfunktionen zu verhindern.

- Bei übermäßigem Gebrauch des Reinigungsmittels kann zu viel Schaum entstehen.

- Wenn das Gerät nach dem Spülen nicht benutzt wird, sollte die Tür für kurze Zeit geöffnet bleiben.

- Während der Spülung sollte kein Eingriff in das Gerät erfolgen.

- Das Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer repariert oder ausgetauscht werden müssen.

- Im Falle einer Fehlfunktion unterbrechen Sie bitte zuerst die Stromzufuhr und wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst. Unbefugte Personen dürfen keine Eingriffe am Gerät vornehmen.

19. MÖGLICHE FEHLER UND LÖSUNGEN

- Im Falle eines Fehlers wird eine entsprechende Fehlermeldung auf dem Bildschirm angezeigt. In der nachfolgenden Liste finden Sie die entsprechenden Fehler.

Beachten Sie je nach Fehlermeldung die Empfehlungen in der nachstehenden Tabelle.

FEHLER CODE	FEHLERMELDUNG	MÖGLICHE PROBLEME UND LÖSUNGEN
E108	Phase ist nicht ordnungsgemäß angeschlossen.	Die Verbindung zwischen der Phase und dem Neutralleiter des Netzes ist fehlerhaft. Die Netzspannung ist unterbrochen worden.
E109	Sicherung ist defekt.	Die Sicherung muss ersetzt werden. Bitte wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst!
E113	Elektrische Schalttafel ist zu heiss.	Die Temperatur der Umgebung der Platineneinheit liegt über 60°C. Der Lüfterfilter sollte gereinigt werden; sollte der Fehler nach der Reinigung weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst!
E203	Kondensatbehälter lässt sich nicht abkühlen.	Überprüfen Sie den Wasseranschluss. Achten Sie darauf, dass die Störung durch Auswahl der Taste "Störung löschen und weiter" behoben wird. Wenden Sie sich ansonsten bitte an den autorisierten Kundendienst!
E209	Füllzeit ist überschritten.	Überprüfen Sie den Wasseranschluss. Achten Sie darauf, dass die Störung durch Auswahl der Taste "Störung löschen und weiter" behoben wird. Wenden Sie sich ansonsten bitte an den autorisierten Kundendienst!
E211	Kühlung des Kessels funktioniert nicht.	Überprüfen Sie den Wasseranschluss. Achten Sie darauf, dass die Störung durch Auswahl der Taste "Störung löschen und weiter" behoben wird. Wenden Sie sich ansonsten bitte an den autorisierten Kundendienst!
E212	Treiber wurde nicht gefunden.	Steuern Sie das Gerät über die elektronische Steuereinheit. Achten Sie darauf, dass die Störung durch Auswahl der Taste "Störung löschen und weiter" behoben wird. Wenden Sie sich ansonsten bitte an den autorisierten Kundendienst!

E213	Treiber-1 Fehler.	Achten Sie darauf, dass die Störung durch Auswahl der Taste "Störung löschen und weiter" behoben wird. Sollte die Störung weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst!
E214	Treiber-2 Fehler.	Achten Sie darauf, dass die Störung durch Auswahl der Taste "Störung löschen und weiter" behoben wird. Sollte die Störung weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst!
E304	Sensor der Kabinentemperatur ist defekt.	Bitte wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst!
E305	Fleischsonde ist defekt.	Der Sensor der Fleischsonde ist möglicherweise defekt oder das Kabel ist gerissen. Sie können das Gerät ohne die Fleischsonde und die ΔT -Garfunktion verwenden. Berühren Sie für diese Funktion das Warnzeichen oben links auf der Fehlerseite. Andernfalls wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst!
E306	Zeitüberschreitung der Kabinenkühlung.	Prüfen Sie, ob die Tür des Ofens geschlossen ist. Wiederholen Sie den Abkühlvorgang, nachdem Sie die Taste "Fehler löschen und fortfahren" gewählt haben. Andernfalls wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst!
E308	Fehler beim Öffnen/Erstellen von Dateien.	USB; Nicht genügend Speicherplatz zum Erstellen der Datei.
E309	Fehler beim Lesen/Schreiben von Dateien.	USB; Unerwartet getrennt oder der Datenträger ist voll.
E310	Fehlerhafte Datei.	Die Datei ist keine OVT-Datei.
E311	Fehler bei der Dateiprüfung.	Der Dateiinhalt ist fehlerhaft.

HINWEIS: Bei anderen möglichen Störungen wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst!