



# Bedienungsanleitung

## Backofen KO610.1TCX



**Klugmann Hausgeraete GmbH.**  
Trauttmansdorffstraße 95,  
48163 Münster, Deutschland  
+ 49 2501 594060 - 408  
service@klugmann-hausgeraete.de  
www.klugmann-hausgeraete.de  
www.klugmannshop.de



## Warnung

- 1) Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder unterwiesen. Kinder, die beaufsichtigt werden, dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- 2) Während des Gebrauchs werden die Geräte heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht berühren, wenn Sie Herde und Öfen benutzen.
- 3) WARNUNG: Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.
- 4) Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu einem Zerspringen des Glases führen kann.
- 5) Übersteigt bei der Prüfung nach Nummer 11 der Temperaturanstieg in der Mitte der inneren Bodenfläche einer Schublade den Wert, der für Griffe angegeben ist, die bei normalem Gebrauch für kurze Zeit gehalten werden, so ist in der Gebrauchsanweisung darauf hinzuweisen, dass diese Flächen heiß werden können.
- 6) Der Backofen muss ausgeschaltet werden, bevor die Schutzvorrichtung entfernt wird, und die Schutzvorrichtung muss nach der Reinigung gemäß den Anweisungen wieder angebracht werden.
- 7) Angaben zur korrekten Installation der Regale. 8) Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
- 9) Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor dem Auswechseln der Lampe ausgeschaltet ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- 10) Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- 11) Abschaltung des Geräts nach der Installation durch einen zugänglichen Stecker oder einen Schalter in der festen Verkabelung.
- 12) Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden. Dieses Gerät sollte an einen Stromkreis angeschlossen werden, der einen Trennschalter enthält, der vom Benutzer nach der Installation erreicht werden kann und eine vollständige Trennung von der Stromversorgung gewährleistet. Die Unterbrechung kann erreicht werden durch den Einbau eines

## Warnung

Schalter in der festen Verdrahtung gemäß den Verdrahtungsregeln.

14) Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

15) **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. 16) Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren.

17) Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

18) Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

19) Wenn Sie Alkohol in Ihren Rezepten verwenden, beachten Sie bitte, dass der Alkohol bei hohen Temperaturen verdampfen und sich sogar an den heißen Heizelementen entzünden kann.

20) Wenn die Restwärme zum Warmhalten von Speisen verwendet wird, kann die hohe Luftfeuchtigkeit und Kondensation zu Korrosion im Backofen führen. Auch das Bedienfeld, die Arbeitsplatte oder das Möbelstück können beschädigt werden. Schalten Sie den Backofen nicht vollständig aus, solange sich Speisen darin befinden, sondern wählen Sie die niedrigstmögliche Temperatur für die von Ihnen verwendete Backofenfunktion. Dadurch wird sichergestellt, dass das Gebläse automatisch weiterläuft.

21) Decken Sie Speisen, die im Backofen warmgehalten werden sollen, ab, da Feuchtigkeit in den Speisen zu Korrosionsschäden im Backofen führen kann. Dies verhindert auch, dass die Speisen austrocknen.

22) Decken Sie den Boden des Backofens niemals mit Alufolie ab, und stellen Sie keine Auflaufformen, Pfannen, Töpfe oder Tablett direkt auf den Boden des Backofens. Dies würde zu Hitzekonzentrationen führen, die den Boden des Ofens beschädigen könnten.

# SEHR GEEHRTE KUNDINNEN UND KUNDEN,

---

Der Backofen ist außergewöhnlich einfach zu bedienen und äußerst effizient. Nach dem Lesen der Bedienungsanleitung wird die Bedienung des Backofens einfach sein.

Bevor der Ofen verpackt wird und den Hersteller verlässt, wird er gründlich auf Sicherheit und Funktionalität geprüft.

Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Wenn Sie diese Anweisungen sorgfältig befolgen, können Sie Probleme bei der Verwendung des Geräts vermeiden.

Es ist wichtig, die Bedienungsanleitung aufzubewahren und an einem sicheren Ort aufzubewahren, damit sie jederzeit eingesehen werden kann. Es ist notwendig, die Anweisungen im Handbuch sorgfältig zu befolgen, um mögliche Unfälle.

## **Achtung!**

Benutzen Sie den Backofen nicht, bevor Sie diese Bedienungsanleitung gelesen haben. Der Backofen ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die die Funktionsweise des Geräts nicht beeinträchtigen.

# INHALTSVERZEICHNIS

---

Sicherheitshinweise .....	3
Wie man Energie spart.....	5
Technische Daten des Geräts .....	8
Einrichtung.....	9
Beschreibung des Geräts .....	11
Operation .....	12
Reinigung und Wartung .....	26
Betrieb in Notfällen.....	28
Backen im Ofen - Praktische Tipps.....	29
Technische Daten.....	33

# SICHERHEITSHINWEISE

---

## HINWEIS:

Stellen Sie sicher, dass eine geerdete Steckdose in der Nähe ist (hinter dem Gerät).

Ein eigener Stromkreis wird für das Gerät empfohlen, ist aber nicht erforderlich. Zusätzliche elektrische Geräte auf demselben Stromkreis können die Stromstärke für diesen Stromkreis überschreiten. Wenn nach der Installation Ihres Geräts der Schutzschalter auslöst oder die Sicherung wiederholt ausfällt, ist wahrscheinlich ein eigener Stromkreis erforderlich.

**! Das Gerät darf nur von einer qualifizierten Person unter Beachtung der mitgelieferten Anleitung installiert werden. Eine unsachgemäße Installation kann zu Verletzungen von Personen, Tieren oder Sachschäden führen.**

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für unsachgemäße

Installation, die Personen und Tiere verletzen und Eigentum beschädigen kann.

**Wichtig:** Die Stromzufuhr zum Gerät muss unterbrochen werden, bevor Einstellungen oder Wartungsarbeiten am Gerät vorgenommen werden.

## WARNUNG:

Bei der Verwendung dieses Produkts sollten immer grundlegende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, einschließlich der folgenden:

Ihr Einbaubackofen ist ein klassifiziertes Elektrogerät. Wie bei jedem elektrischen Gerät und insbesondere bei elektrischen Heizgeräten müssen grundlegende Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden, um die Gefahr von Bränden, Verbrennungen, elektrischen Schlägen und/oder anderen schweren Verletzungen oder Tod zu verringern.

! Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, die heißen Teile im Inneren des Backofens nicht zu berühren.

! Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Während des Betriebs kann direkter Kontakt mit dem Kocher zu Verbrennungen führen!

! Achten Sie darauf, dass kleine Haushaltsgeräte, einschließlich der Anschlusskabel, nicht mit dem heißen Ofen oder dem Kochfeld in Berührung kommen, da das Isoliermaterial dieser Geräte in der Regel nicht hitzebeständig ist.

! Lassen Sie den Herd beim Braten nicht unbeaufsichtigt. Öle und Fette können sich entzünden durch Überhitzung oder Überkochen.

Stellen Sie keine Töpfe mit einem Gewicht von mehr als 15 kg auf die geöffnete Backofentür und keine Töpfe mit einem Gewicht von mehr als 25 kg auf das Kochfeld.

! Verwenden Sie zum Reinigen der Tür keine scharfen Reinigungsmittel oder spitze Metallgegenstände, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was wiederum zu Rissen im Glas führen kann.

! Benutzen Sie den Herd nicht, wenn eine technische Störung vorliegt. Jede Störung muss von einem entsprechend qualifizierten und befugten Person.

! Im Falle einer Störung, die durch einen technischen Defekt verursacht wurde, schalten Sie das Gerät aus und melden Sie die Störung dem Kundendienst, damit sie behoben werden kann.

# SICHERHEITSHINWEISE

---

! Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Regeln und Vorschriften sind strikt einzuhalten.

Erlauben Sie niemandem, der nicht mit dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung vertraut ist, den Herd zu bedienen.

! Der Herd darf nicht mit einem Dampfreinigungsgerät gereinigt werden.

# SICHERHEITSHINWEISE

---

Die an den Ofen angrenzenden Platten müssen aus hitzebeständigem Material bestehen.

Schränke mit einer furnierten Außenseite müssen mit Klebstoffen zusammengefügt werden, die einer Temperatur von bis zu 100°C standhalten.

Halten Sie brennbare Materialien, wie z. B. Vorhänge, Gardinen, Möbel, Kissen, Kleidung, Leinen, Bettzeug, Papier usw. mindestens 0,9 Meter von den vorderen Seiten und der Rückseite des Heizgeräts entfernt. Verwenden Sie das Gerät nicht in Bereichen, in denen Benzin, Farbe oder andere entflammbare Flüssigkeiten oder deren Dämpfe vorhanden sein können.

Um die Brandgefahr zu verringern, darf das Gerät nicht in Bereichen aufgestellt oder installiert werden, in denen die Lüftungs- oder Zirkulationskanäle blockiert werden können.

Das Netzkabel des Geräts muss an eine ordnungsgemäß geerdete und geschützte 230-V-Steckdose angeschlossen werden. Verwenden Sie immer einen Fehlerstromschutzschalter, wenn dies in den Elektrovorschriften vorgeschrieben ist. Um die Brandgefahr zu verringern, verlegen Sie das Netzkabel nicht unter Teppichen usw. Halten Sie das Netzkabel von stark frequentierten Bereichen fern, wo es eine Stolperfalle darstellen könnte.

Vermeiden Sie die Verwendung eines Verlängerungskabels, das sich überhitzen und einen Brand verursachen kann.

Wenn Sie das Gerät transportieren oder lagern, bewahren Sie es an einem trockenen Ort auf, frei von Staub, übermäßigen Vibrationen oder anderen Faktoren, die das Gerät beschädigen könnten.

Nehmen Sie den Backofen nicht in Betrieb, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn die Heizung eine Störung aufweist, heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie den Backofen zur Überprüfung in ein autorisiertes Servicezentrum.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienst ausgetauscht werden.

Verwenden Sie diesen Ofen nur wie in dieser Anleitung beschrieben. Jede andere Verwendung, die nicht vom Hersteller empfohlen wird, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.

Geben Sie niemals kaltes Wasser auf Speisen auf einem heißen Universal- oder Backblech oder direkt auf Speisen in einem heißen Ofen. Der entstehende Dampf kann schwere Verbrennungen oder Verbrühungen verursachen, und der plötzliche Temperaturwechsel kann die Emaille beschädigen.

Heben Sie den Backofen nicht am Griff an.

# WIE MAN ENERGIE SPAREN KANN

---



Ein verantwortungsbewusster Umgang mit Energie spart nicht nur Geld, sondern hilft auch der Umwelt. Also lasst uns Energie sparen! Und so können Sie es tun:

## **Die Pfanne nicht zu oft aufdecken**

**(Ein bewachter Topf kocht nie!)**

Öffnen Sie die Backofentür nicht unnötig oft.

## **Schalten Sie den Ofen rechtzeitig aus und nutzen Sie die Restwärme.**

Schalten Sie bei langen Garzeiten die Heizzonen 5 bis 10 Minuten vor Beendigung des Garvorgangs aus. Dies spart bis zu 20 % Energie. **Verwenden Sie den Backofen nur zum Garen größerer Gerichte.**

Fleisch bis zu 1 kg lässt sich sparsamer in einer Pfanne auf der Herdplatte zubereiten.

## **Nutzen Sie die Restwärme des Backofens.**

Wenn die Garzeit mehr als 40 Minuten beträgt, schalten Sie den Backofen 10 Minuten vor Ablauf der Zeit aus.

**Wichtig!** Wenn Sie den Timer verwenden, stellen Sie entsprechend kürzere Garzeiten ein, je nachdem, welches Gericht Sie zubereiten möchten.

## **Vergewissern Sie sich, dass die Backofentür richtig geschlossen ist.**

Durch verschüttete Flüssigkeiten an den Türdichtungen kann Wärme austreten. Wischen Sie verschüttete Flüssigkeiten sofort auf.

## **Stellen Sie den Herd nicht in unmittelbarer Nähe von Kühlschränken/Gefriergeräten auf.**

Andernfalls steigt der Energieverbrauch unnötig an.

## AUSPACKEN



Während des Transports wurde eine Schutzverpackung verwendet, um das Gerät vor Beschädigungen zu schützen. Bitte entsorgen Sie nach dem Auspacken alle Verpackungsbestandteile so, dass keine Schäden entstehen.

Alter für die Umwelt.

Alle für die Verpackung des Geräts verwendeten Materialien sind umweltfreundlich; sie sind zu 100 % recycelbar und mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.

Achtung! Beim Auspacken sollten die Verpackungsmaterialien (Polyethylenbeutel, Styroporsteine usw.) für Kinder unerschwinglich aufbewahrt werden.

## ENTSORGUNG DES GERÄTES



Altgeräte dürfen nicht einfach mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen bei einer Sammel- und Recyclingstelle für elektrische und elektronische Geräte abgegeben werden. Ein auf dem Produkt abgebildetes Symbol, das

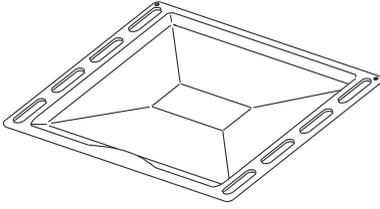
Gebrauchsanweisung oder auf der Verpackung angegeben ist, dass es für das Recycling geeignet ist.

Die im Gerät verwendeten Materialien sind recycelbar und mit entsprechenden Hinweisen versehen. Durch das Recycling von Materialien oder anderen Teilen aus Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

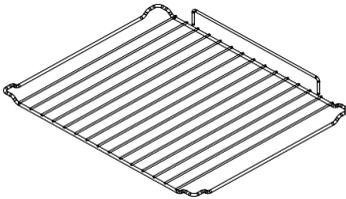
Informationen über geeignete Entsorgungsstellen für Altgeräte erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Behörde.

# SPEZIFIKATIONEN DES GERÄTS

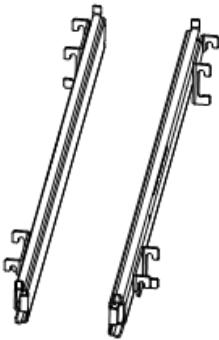
---



Backblech



Backofenboden



Teleskopauszug

# INSTALLATION

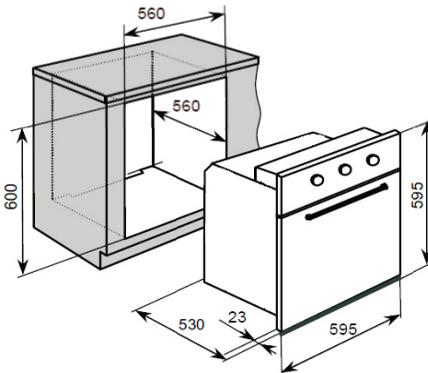
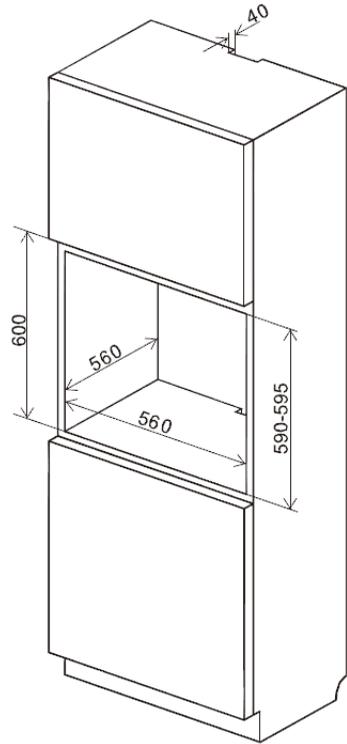
Der Küchenbereich sollte trocken und gut durchlüftet sein und über eine effiziente Belüftung verfügen. Bei der Installation des Backofens sollte ein einfacher Zugang zu allen Bedienelementen gewährleistet sein.

Es handelt sich um einen Einbaubackofen, dessen Rückwand und eine Seitenwand an ein hohes Möbelstück oder an eine Wand gestellt werden können, wobei die Beschichtung oder das Furnier der abgelegten Möbel mit einem hitzebeständigen Kleber (100°C) aufgetragen werden muss. oder Ablösung der Beschichtung.

! Stellen Sie eine Öffnung mit den in der Abbildung angegebenen Maßen für den Einbau des Backofens her.

Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker herausgezogen ist, und schließen Sie den Backofen dann an das Stromnetz an.

Schieben Sie den Backofen vollständig in das geöffnete Fach, ohne dass die vier Schrauben an den in der Abbildung gezeigten Stellen herausfallen können.

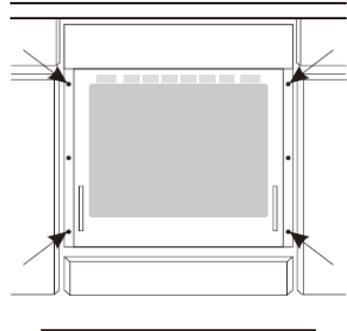


**Produktabmessungen**

**Abmessungen der Blende**

Höhe: 595 mm  
 Breite: 595 mm  
 Tiefe: 530 mm

600 mm  
 560 mm  
 560 mm (min)



# INSTALLATION

## Elektrischer Anschluss

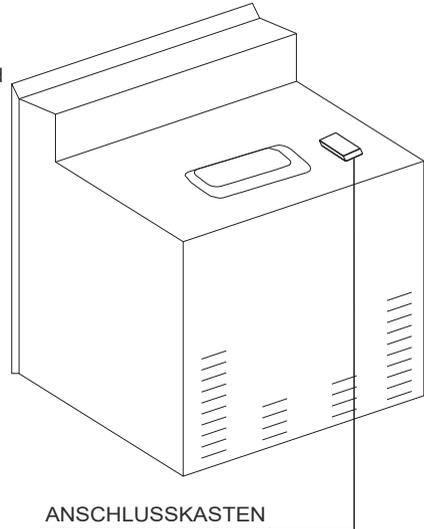
### Warnung!

Alle elektrischen Arbeiten sollten von einer entsprechend qualifizierten und autorisierten Elektrofachkraft durchgeführt werden.

Es dürfen keine Umbauten oder mutwillige Veränderungen an der Stromversorgung vorgenommen werden.

### Leitlinien für den Einbau

Der Ofen ist für den Betrieb mit Einphasen-Wechselstrom (220V- 240V/50Hz) ausgelegt. Der Anschlussplan befindet sich auch auf dem Deckel des Anschlusskastens. Beachten Sie, dass der Anschlussdraht dem Anschlusstyp und der Nennleistung des Ofens entsprechen muss.



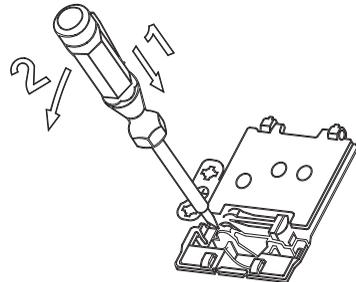
Das Anschlusskabel muss mit einer Zugentlastungsschelle gesichert werden.

### Warnung!

Vergessen Sie nicht, den Sicherheitsstromkreis an die mit @ gekennzeichnete Klemme des Anschlusskastens anzuschließen. Die Stromversorgung des Backofens muss mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet sein, der im Notfall die Stromzufuhr unterbrechen kann.

Der Abstand zwischen den Arbeitskontakten des Sicherheitsschalters muss mindestens 3 mm betragen.

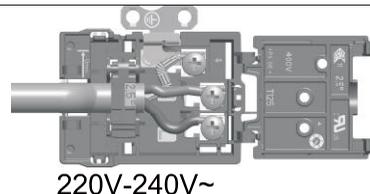
Bevor Sie den Ofen an das Stromnetz anschließen, lesen Sie bitte die Informationen. Angaben auf dem Typenschild und dem Anschlussplan zu beachten.



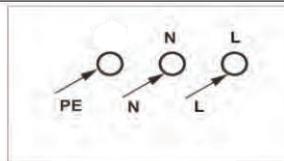
### ANSCHLUSSPLAN

Achtung ! Spannung der Heizelemente 220V-240V

Achtung! Bei jedem Anschluss muss der Sicherheitsdraht an die Klemme  PE angeschlossen werden.



Für 220V-240V geerdet einphasig anschließen: Braunes Kabel an **L** und blaues Kabel an **N** anschließen, Sicherheitsdraht (gelbgrün) an **@** anschließen





# BETRIEB

## Funktionsbeschreibung :

Icon	Eigenschaften	Icon	Eigenschaften	Icon	Eigenschaften	Icon	Eigenschaften
	Unterhitze		Ober- und Unterhitze		Schnellgrill		Stunden kochen
	Abtauen		Grill		Langsam kochen		Endzeit des Garvorgangs
	Umluft / Heißluft		Umluftgrill mit Überhitze		Wirtschaftliche 3D-Luft		Wecker
	Heißluft Unterhitze		Uhr		Kindersicherung		Zweiter Blitz Symbol
	Anzeige der Uhrzeit			Anzeige "Stunden"			
	Anzeige "Minuten"			Temperaturanzeige			

## Bedienungsabläufe und Funktionsbeschreibung

### Erstmaliges Einschalten

Beim ersten Einschalten ertönt der Summer 0,5s, alle Symbole auf dem Bildschirm werden 3s lang angezeigt, und die Uhr steht standardmäßig auf 12:00, um die Zeitmessung zu starten. "88:88" zeigt die aktuelle Uhr an.

### Anmerkung:

Wenn es sich um das erste Einschalten handelt, ist die Zeit standardmäßig auf "12:00" eingestellt.

### Einstellung der Uhr

1. Berühren Sie im Standby-Modus die Taste "3", um die Uhrzeit einzustellen.  blinkt auf dem Display. "88:88" Stunde blinkt, zeigt die aktuelle Uhrzeit oder "12:00" an. "Minuten" und das zweite blinkende Symbol "88:88" sind immer eingeschaltet.

Drehen Sie den Knopf "2", um den Wert der "Stundenziffer" zu ändern. zu diesem Zeitpunkt, "88:88" Immer helles Display.

Wenn der Drehknopf "2" nicht gelöst wird, erhöht oder verringert sich die "Stundenposition" schnell und ändert sich 4 Mal pro Sekunde. Nach dem Anhalten der Drehung für 3 Sekunden blinkt die "Stundenstelle" weiter.

2. Berühren Sie die Taste "3", die "Minuten" blinken, die "Stunden" leuchten immer, der eingestellte Wert wird angezeigt, und das zweite blinkende Symbol "88:88" ist immer eingeschaltet.

# BETRIEB

Melodieknopf "2", um den Minutenwert zu ändern. Zu diesem Zeitpunkt sind die blinkenden Symbole "Minuten", "Stunden" und "Sekunden" immer eingeschaltet.

Wenn der Drehknopf "2" nicht gelöst wird, erhöht oder verringert sich die "Minutenposition" schnell und ändert sich 4 Mal pro Sekunde. Nachdem die Drehung für 3 Sekunden gestoppt wurde, blinkt die "Minutenstelle" weiter.

3. Berühren Sie die Taste "3", um die Einstellung der Uhr zu beenden. "88:88" ist immer eingeschaltet und zeigt den eingestellten Wert an, das "🕒" Symbol ist ausgeschaltet, das zweite blinkende Symbol "88:88" blinkt und die Uhr beginnt hochzuzählen.

## Anmerkung:

- Die Uhr ist ein 24-Stunden-System. Nach dem ersten Einschalten, wenn die Uhr nicht eingestellt ist, beginnt die Uhr um 12:00 Uhr zu laufen.
- Während der Uhreinstellung können Sie die Taste "6" berühren, um die aktuelle Uhreinstellung abubrechen und zur Anzeige von "12:00" oder zur aktuellen Uhrzeitanzeige zurückzukehren.
- Wenn Sie die Uhr ändern müssen, folgen Sie den Schritten zur Einstellung der Uhr.
- Drehen des Knopfes "2" löst sich nicht, der Summer piept nicht; kurzes Berühren des Knopfes piept einmal für 0,2s.
- Einstellbereich für Stunden: 00---23; Minuten-Einstellbereich: 00---59.
- Die Uhr kann nicht geändert werden, wenn der Wecker, die Reservierungsfunktion oder der Grill in Betrieb sind.

## Einstellung der Funktion

Drehen Sie im Standby-Modus den Knopf "1", um in den Funktionsauswahlmodus zu gelangen, und das Funktionsdiagramm des entsprechenden Displays ist immer hell. "88:88" zeigt die aktuelle Uhrzeit und 888°C die Standardtemperatur an.

## Anmerkung:

- Drehen Sie den Knopf "1" nach rechts, die Reihenfolge der Funktionseinstellung:



Drehen nach links und umgekehrt.

- Die Standardtemperatur der einzelnen Gänge, siehe "Beigefügte Tabelle 1".
- Wenn die Funktionseinstellungen (einschließlich der Temperatureinstellung der Funktion, der Garzeiteinstellung, der Endzeiteinstellung und der Reservierungseinstellung) nicht bestätigt werden, drehen Sie den Drehknopf "1", ohne ihn zu lösen, und die ursprünglich eingestellte Zeit und Temperatur sind ungültig.
- Drehen Sie den Knopf "1", ohne ihn zu lockern, und die Funktion kann schnell eingestellt werden, und 4 Schalter können schnell nacheinander jede Sekunde geändert werden.

# BETRIEB

## Einstellung der Arbeitstemperatur

Drehen Sie im Standby-Modus den Knopf "1", um in den Funktionsauswahlmodus zu gelangen, und die "Funktionseinstellung" ist dieselbe wie oben.

Drehen Sie den Knopf "2", um die eingestellte Temperatur des Gangs zu ändern. "888" leuchtet immer und zeigt die aktuell eingestellte Temperatur an. Nach dem Anhalten der Drehung für 3 Sekunden blinkt die Anzeige "Minuten" weiter.

Wenn der Drehknopf "2" nicht gelockert wird, steigt oder fällt die Temperatur schnell und ändert sich 4 Mal pro Sekunde.

**Hinweis: Das Drehen des Knopfes "2" löst nicht, der Summer ertönt nicht; ein kurzes Antippen des Knopfes ertönt einmal für 0,2 Sekunden.**

### Anmerkung:

- Einstellen der Temperaturstufe: Die Temperaturstufe im Arbeitsmodus beträgt 5°C . .
- Der Temperatur-Einstellbereich ist: 50-250.
- Die Temperatur in der Auftau-Position beträgt 40-80 und die Temperatur in der Halte-Position 45 60 80.
- Während des Garvorgangs, ohne die Garzeit zu ändern, den Drehknopf "2" drehen, um die Grilltemperatur des Gangs zu ändern.

## Einstellung der BBQ-Zeit

Drehen Sie im Standby-Modus den Funktionsknopf "1", um den Funktionsauswahlmodus aufzurufen, siehe "Funktionseinstellungen".

1. Berühren Sie schnell die Taste "4", um die Einstellung der Grillzeit einzugeben. "88:88" blinkt als 00:00, und das Symbol "⌂" blinkt.
2. Drehen Sie den Drehknopf "2", um den eingestellten Wert zu ändern. Während dieses Vorgangs leuchten der Wert und das zweite blinkende Symbol "88:88" ständig.

### Anmerkung:

- Berühren Sie während des Grillvorgangs die Taste "4", um die Grillzeit zu ändern; siehe "Einstellung der Grillzeit".
- Wenn Sie während der Einstellung der Grillzeit den Drehknopf "2" drehen, ohne ihn zu lösen, wird die Stunden- oder Minutenposition schnell erhöht oder verringert. Nach dem Anhalten für 3 Sekunden blinkt die Uhrzeit weiter.
- Während der Einstellung der Garzeit leuchtet das zweite blinkende Symbol "88:88" immer, "888°C" leuchtet immer und zeigt die eingestellte Temperatur an, das Symbol für die gewählte Funktion und "⌂" blinken, und die anderen Symbole leuchten immer.

# BETRIEB

- Der Einstellbereich für die Grillzeit ist 00:00-10:00. Wenn er auf einen Wert größer oder gleich "10:00" eingestellt ist, erfolgt keine Reaktion bei einer Drehung nach rechts. Wenn der Wert auf "00:01" eingestellt ist, erfolgt keine Reaktion auf die Linksdrehung.
- Drehen des Knopfes "2" löst sich nicht, der Summer piept nicht; durch kurzes Berühren des Knopfes ertönt ein Piepton für 0,2s.

## Einstellung der Endzeit des Grills

Drehen Sie im Standby-Modus den Knopf "1", um in den Funktionsauswahlmodus zu gelangen, siehe "Funktionseinstellungen".

1. Berühren Sie schnell die Taste "4", um die Einstellung der Grillendzeit einzugeben. "88:88" blinkt, um die aktuelle Uhrzeit anzuzeigen, und das Symbol "→| " blinkt, um anzuzeigen.
2. Drehen Sie den Drehknopf "2", um den Wert zu ändern. Während dieses Vorgangs leuchten der Wert und das zweite blinkende Symbol "88:88" ständig.

### Anmerkung:

- Während des Grillens kann die Grillendzeit geändert werden, und die Einstellschritte beziehen sich auf die Einstellung der Grillendzeit.
- Wenn der Drehknopf "2" während der Einstellung der Garzeit nicht gelöst wird, erhöht oder verringert sich die "Stundenposition" oder "Minutenposition" schnell. Nach dem Anhalten für 3 Sekunden blinkt die "Zeit" weiter.
- Während der Einstellung der Garzeit sind die zweiten blinkenden Symbole "88:88" und "888°C" immer eingeschaltet, um die eingestellte Temperatur anzuzeigen, das Symbol für die gewählte Funktion und das Symbol "→| " blinken, und andere Symbole sind immer eingeschaltet.
- Der Einstellbereich für die Garzeit ist "aktuelle Uhr + 10:00", wenn die Einstellung größer oder gleich "aktuelle Uhr + 10:00" ist, ist die Einstellung gleich "aktuelle Uhr + 1 Minute".
- Drehen Sie den Knopf "2", ohne ihn zu lockern, der Summer piept nicht, und wenn Sie den Knopf kurz berühren, piept er einmal für 0,2 Sekunden. Berühren Sie den Knopf "4" schnell, und der Summer piept einmal für 0,2 Sekunden.
- Nachdem Sie die Endzeit in Minuten eingestellt haben, berühren Sie lange die Taste "4", um zur Einstellung der Endzeit "Stunden" zurückzukehren, berühren Sie erneut, um die Endzeit "Minuten" einzustellen.

## Mit dem Kochen beginnen

1. Funktionseinstellungen vornehmen (siehe "Funktionseinstellungen")
2. Sie können die Temperatur für die gewählte Funktion einstellen (siehe "Einstellung der Arbeitstemperatur")
3. Sie können die Garzeit für die gewählte Funktion einstellen (siehe "Einstellung der Grillzeit" für die Temperatureinstellung), oder die Endzeit für die gewählte Funktion einstellen (siehe "Einstellung der Endzeit für das Grillen" für die Temperatureinstellung)

# BETRIEB

4. Berühren Sie die Taste "6", das zweite blinkende Symbol "**88:88**" blinkt, und der Garvorgang beginnt. "**88:88**" ist immer eingeschaltet, um die aktuelle Uhr anzuzeigen (wenn die Garzeit eingestellt ist, wird die Garzeit angezeigt, und das Symbol "**→|**" ist immer eingeschaltet; wenn die Endzeit des Garvorgangs eingestellt ist, sind die aktuelle Uhr und das Symbol "**→|**" immer on). "**888**" leuchtet immer, um die eingestellte Temperatur anzuzeigen, das Symbol der gewählten Funktion blinkt und das Symbol "°C" blinkt.

## Anmerkung:

- Sie können Schritt 2 auslassen und direkt die Taste "6" berühren, und die Gartemperatur wird die Standardtemperatur für die Funktion sein.
- Sie können Schritt 3 auslassen und direkt die Taste "6" berühren, um den Garvorgang zu starten; die Garzeit ist unbegrenzt.
- Wenn die Temperatur im Garraum die eingestellte Temperatur erreicht hat, leuchtet "**888**" immer auf, um die eingestellte Temperatur anzuzeigen, das Symbol der ausgewählten Funktion blinkt und das Symbol "°C" leuchtet immer.

## Einstellungsmethode für die Reservierungsfunktion 1:

- (1) Nehmen Sie Funktionseinstellungen vor (siehe "Funktionseinstellungen").
- (2) Sie können die Temperatur für die gewählte Funktion einstellen (siehe "Einstellung der Arbeitstemperatur").
- (3) Stellen Sie die Garzeit für die gewählte Funktion ein (siehe "BBQ Time Setting" für die Temperatureinstellung).
- (4) Berühren Sie die Taste "4" erneut lang, um die Einstellung der Endzeit aufzurufen. "**88:88**" blinkende Anzeige: "Aktuelle Uhr + Garzeit + 1 Minute", "**→|**" ist immer eingeschaltet, und "**→|**" blinkt.
- (5) Drehen Sie den Drehknopf "2", um den Wert zu ändern. Er leuchtet immer, wenn der Wert geändert wird, und das zweite blinkende Symbol "**88:88**" leuchtet immer.
- (6) Berühren Sie die Taste "6", um in das Reservierungskochen zu gelangen. Die Symbole "**→|**" und "**→|**" werden angezeigt. "**88:88**" zeigt die aktuelle Uhrzeit an, die ausgewählte Funktion ist immer eingeschaltet und andere Funktionssymbole werden nicht angezeigt.

## Anmerkung:

- Berechnung der Endzeit vor der Verabredung: Endzeit des Kochens - Kochzeit.
- Nach dem Termin können Sie mit der Arbeit beginnen. "**88:88**" zeigt die aktuelle Uhrzeit an, die gewählte Funktion blinkt, und die Symbole "**→|**" und "**888**" sind immer eingeschaltet.
- Die Endzeit ist kleiner als "aktuelle Uhrzeit + 24 + Garzeit".

# BETRIEB

## Beispiel:

Die aktuelle Uhrzeit ist 12:50, stellen Sie die Funktion  " ein und kochen Sie 2:30 Stunden bei 150°C; die Endzeit des Kochens ist jedoch 16:40. Die Einstellungen sind wie folgt:

1. Drehen Sie im Standby-Modus den Knopf "1", um die Funktion  " zu wählen. Das Symbol  " blinkt, die anderen Symbole sind immer eingeschaltet. Die Uhrzeit ist immer eingeschaltet und zeigt die aktuelle Uhrzeit "12:50" an.  " ist immer hell und zeigt "210°C" an.

2. Drehen Sie den Knopf "2", um die Temperatureinstellung einzugeben,  " blinkt und zeigt "210°C" an, die Uhrzeit ist immer eingeschaltet und zeigt "12:50" an, das "°C"-Symbol leuchtet immer,  " blinkt und die anderen Funktionssymbole sind immer hell.

3. Drehen Sie den Drehknopf "2" mehrmals, um die Temperatur auf "150°C" einzustellen.

4. Berühren Sie die Taste "4", um die Garzeit einzustellen,  " blinkt, die Uhrzeit wird "00:00" angezeigt, und das zweite Blitzsymbol  " leuchtet immer.

5. Drehen Sie den Knopf "2" mehrmals, um die Dauer "2:30" Stunden einzustellen; das zweite blinkende Symbol  " leuchtet immer, und  " blinkt.

6. Berühren Sie schnell die Taste "4", um die Endzeit einzustellen,  " leuchtet immer,  " blinkt, und die Uhrzeit zeigt "15:21" an; das zweite blinkende Symbol  " leuchtet immer.

7. Drehen Sie den Knopf "2" mehrmals, um die Endzeit einzustellen, die Uhrzeit blinkt, um die Einstellung "16:40" anzuzeigen; die zweiten blinkenden Symbole  " und  " sind immer eingeschaltet, und  " blinkt.

8. Berühren Sie zur Bestätigung die Taste "6", das zweite blinkende Symbol  " blinkt,  " ist immer eingeschaltet,

Beim Aufrufen des reservierten Kochens werden  " und  " blinkend angezeigt, und andere Funktionssymbole werden nicht angezeigt.

9. Wenn die Uhr bis "14:10" zählt, ist das Symbol  " ausgeschaltet, das Symbol  " blinkt, und die Temperaturanzeige  " blinkt, um "150°C" anzuzeigen, bis die Uhrzeit "16:40" erreicht und der Garvorgang beendet ist.

## Methode zur Einstellung der Terminfunktion 2:

1. Funktionseinstellungen vornehmen (siehe "Funktionseinstellungen")
2. Sie können die Temperatur für die gewählte Funktion einstellen (siehe "Einstellung der Arbeitstemperatur")
3. Die Garzeit kann für die gewählte Funktion eingestellt werden (zur Temperatureinstellung siehe "Einstellung der Grillzeit")

# BETRIEB

4. Berühren Sie die Taste "2" erneut, um die Einstellung für das Langzeitgaren zu aktivieren. **88:88** " zeigt an: "Endzeit - aktuelle Uhr - 1 Minute", die Stundenziffer blinkt und die Minutenziffer ist immer hell. " →| "ist immer eingeschaltet und" |→| "blinkt.

5. Drehen Sie den Drehknopf "2" mehrmals, um den Wert der Dauer zu ändern. Während des Stoppvorgangs sind der Zahlenwert und das zweite blinkende Symbol **88:88** "immer eingeschaltet.

6. Berühren Sie die Taste "6", um das Reservierungskochen zu starten. " |→| "und" →| "werden angezeigt. blinkt", **88:88** "zeigt die aktuelle Uhrzeit an, die ausgewählte Funktion ist immer eingeschaltet und andere Symbole werden nicht angezeigt.

## Anmerkung:

• **Berechnung der Endzeit vor der Verabredung: Endzeit des Kochens - Kochzeit.**

• **Nachdem der Termin vorbei ist, beginnt das Kochen.** "**88:88** "zeigt die

Die aktuelle Uhrzeit, die gewählte Funktion blinkt, " →| "ist immer an und" **888** °C "ist immer an, und die eingestellte Temperatur wird angezeigt.

• **Die Endzeit ist kleiner als "aktuelle Uhrzeit + 24 + Garzeit".**

## Beispiel:

Die aktuelle Uhrzeit ist 12:50, die Funktion  "ist eingestellt, und der Garvorgang dauert 2:30 bei 150°C; die Endzeit ist jedoch 16:40. Die Einstellungen sind wie folgt:

1. im Standby-Modus den Drehknopf "2" mehrmals drehen, die Funktion  "wählen, das Symbol  "blinkt und die anderen Symbole sind immer eingeschaltet. "**88:88** "ist immer eingeschaltet und zeigt die aktuelle Uhr "12:50". "**888** °C "ist immer hell, um "210°C" anzuzeigen.

2. Den Drehknopf "2" drehen, um die Temperatureinstellung einzugeben, Das Symbol  "blinkt, "**888** "blinkt, um "210°C" anzuzeigen, "**88:88** "leuchtet immer, um "12:50" anzuzeigen, "°C" und andere Symbole sind immer eingeschaltet.

3. Drehen Sie den Drehknopf "2" mehrmals, um die Temperatur auf "150°C" einzustellen.

4. Berühren Sie schnell die Taste "4", " →| "blinkt, "**88:88** "zeigt "12:50" an, und das zweite Blitzsymbol "**88:88** "ist immer eingeschaltet.

5. Drehen Sie den Knopf "2", um die Endzeit auf "16:40" einzustellen. "**88:88** "Das zweite blinkende Symbol ist immer an, und " →| " blinkt.

6. Berühren Sie lange die Taste "4", " →| "ist immer eingeschaltet, " |→| "blinkt, und "**88:88** "blinkt, um "03:49" anzuzeigen; das zweite blinkende Symbol "**88:88** "ist immer eingeschaltet.



# BETRIEB

## Einstellung des Alarms

1. Berühren Sie im Standby-Modus lange die Taste "3", um die Weckeinstellung aufzurufen. "88:88" zeigt die aktuelle Uhrzeit an, die "Stundenposition" blinkt, die "Minutenposition" leuchtet immer, das zweite Blitzsymbol "88:88" leuchtet immer, und das Weckersymbol  blinkt.
2. Drehen Sie den Knopf "2" mehrmals, um den Wert der "Stundenziffer" zu ändern. Während des Ändern des Wertes blinkt die Stundenziffer, die Minutenziffer und das zweite blinkende Symbol "88:88" leuchten immer, und  blinkt.
3. Berühren Sie die Taste "3", die "Minutenziffer" "88:88" blinkt, die "Stundenziffer" leuchtet immer und zeigt den eingestellten Stundenwert an, das zweite blinkende Symbol "88:88" leuchtet immer, und  blinkt.
4. Drehen Sie den Knopf "2" mehrmals, um den Wert der "Minuten" zu ändern. Während der Änderung des Wertes leuchtet die "Stundenziffer" immer, die "Minutenziffer" blinkt, das zweite blinkende Symbol "88:88" leuchtet immer, und  blinkt.
5. Berühren Sie die Taste "3", die Alarmeinstellung ist abgeschlossen, das Gerät kehrt zur Arbeitsanzeige oder zum Bereitschaftszustand zurück,  ist immer eingeschaltet, und der Alarm beginnt zu zählen.
6. Wenn die Uhrzeit mit der Alarmzeit übereinstimmt, wird der Alarm beendet und der Summer ertönt 15 Mal.

### Anmerkung:

- Während des Weckvorgangs blinkt das Weckersymbol.
- Nach dem Einstellen des Weckers bis zum Ende des Weckers ist das Weckersymbol immer hell.
- Während des Garvorgangs hat die Einstellung des Weckers keinen Einfluss auf den zeitlichen Ablauf der Funktionen, und das Display wird entsprechend der Weckereinstellung angezeigt.
- Während des Garvorgangs oder wenn der Garvorgang unterbrochen wird oder die Temperatur und die Uhrzeit geändert werden, leuchtet das Symbol  immer auf, wenn der Alarm eingestellt ist.

## Licht-Einstellungen

Berühren Sie in jedem Zustand einmal die Taste "5", die Beleuchtung der Kavität wechselt einmal, und der Summer ertönt einmal.

## Ändern (abfragen) der Garzeit oder Endzeit

Mit der Kochfunktion wird nur die Kochzeit eingestellt:

1. Berühren Sie die Taste "4", um die Garzeit einzugeben und die "Stundenziffer" zu ändern, "88:88" zeigt die aktuelle verbleibende Garzeit an, die "Stundenziffer" blinkt, die "Minutenziffer" leuchtet immer, das zweite Blinken  |→|

Symbol "" ist immer eingeschaltet, und "" blinkt anzeigen.

# BETRIEB

2. Drehen Sie den Knopf "2", um die Garzeit zu ändern." **88:88** " ist immer eingeschaltet, und das zweite blinkende Symbol" **88:88** "ist immer eingeschaltet. Nach dem Anhalten der Drehung für 3 Sekunden blinken die Garzeit und " **|→|** " .
3. Berühren Sie die Taste "6", um zu bestätigen, dass die Änderung abgeschlossen ist, und kochen Sie nach der geänderten Zeit.
4. Berühren Sie schnell die Taste "4", um die Endzeit "Stunde bit" Änderung," **88:88** "blinkt, um die aktuelle "Kochen verbleibende Zeit + Uhr + 1 Minute", die zweite blinkende Symbole" **88:88** "und" **|→|** "sind immer auf, und" **→|** "blinkt.
5. Drehen Sie den Knopf "2", um die Endzeit zu ändern." **88:88** "blinkt, und das zweite blinkende Symbol" **88:88** "ist immer an. Nach dem Anhalten für 3 Sekunden blinkt die Uhrzeit weiter." **|→|** "ist immer an und" **→|** "blinkt.
6. Berühren Sie die Start/Pause-Taste "6", um den Abschluss der Änderung zu bestätigen. Kochen Sie nach der geänderten Zeit, um den Termin einzugeben.

## Anmerkung:

- (Sie können die Schritte 5-6 auslassen, um die Endzeit zu ändern). Nachdem Sie die "Garzeit" geändert haben, berühren Sie zur Bestätigung die Taste "6", und der Garvorgang wird entsprechend der geänderten Garzeit fortgesetzt.
- Die Garzeit darf nicht mehr als 10 Stunden betragen.
- Nach der Eingabe des Termins lassen Sie sich die Arbeit gemäß der Funktion Termin starten anzeigen.
- Die Endzeit ist kleiner als "aktuelle Uhrzeit + 24 + Garzeit".
- Während des Änderungsprozesses wird der aktuelle Arbeitsfortschritt nicht verändert.
- Wenn der Drehknopf "2" während des gesamten Vorgangs nicht gedreht wird, wird die ursprüngliche Einstellung der "Garzeit" oder "Garzeitende" nicht geändert.

## Die Kochfunktion hat die "Endzeit" eingestellt:

1. Berühren Sie lange die Taste "4", um die Endzeit einzugeben und die "Stundenziffer" zu ändern," **88:88** "blinkt, um die zuletzt eingestellte Endzeit anzuzeigen, das zweite Blitzsymbol" **88:88** "leuchtet immer, und" **→|** "blinkt.
2. Drehen Sie den Knopf "2", um die Endzeit des Garvorgangs zu ändern." **88:88** "leuchtet immer. Nach dem Anhalten für 3 Sekunden blinkt die Uhrzeit weiter und" **→|** "blinkt.
3. Tippen Sie auf die Taste "6", um die Änderung zu bestätigen und nach der geänderten Zeit zu garen.
4. Berühren Sie die Taste "4" einmal, um die Garzeit einzugeben und die "Stundenziffer" zu ändern," **88:88** "zeigt die verbleibende Garzeit an, die "Stundenziffer" blinkt und die "Minutenziffer" leuchtet immer. Das zweite blinkende Symbol" **88:88** "leuchtet immer, und" **|→|** "blinkt.

# BETRIEB

5. Drehen Sie den Knopf "2", um die Garzeit zu ändern." **88:88** "Das zweite blinkende Symbol" **88:88** "ist immer eingeschaltet. Nach dem Anhalten der Drehung für 3 Sekunden werden" **88:88** "und" |→| "blinkend angezeigt.

6. Tippen Sie auf die Taste "6", um die Änderung zu bestätigen, und kochen Sie nach der geänderten Zeit, um den Termin einzugeben.

## Anmerkung:

- (Sie können die Schritte 5-6 auslassen, um die Garzeit zu ändern). Nachdem Sie die "Endzeit" geändert haben, berühren Sie zur Bestätigung die Taste "6", und der Garvorgang wird fortgesetzt.
- Wenn die Garzeit nicht eingestellt ist, kann die Endzeit nicht größer als "aktuelle Uhr + 10" Stunden sein. Umgekehrt, wenn die Garzeit eingestellt wurde, ist die Endzeit kleiner als "aktuelle Uhrzeit + 24 + Garzeit".
- Nach der Eingabe des Termins wird dieser entsprechend der Funktion Termin starten angezeigt.
- Ändern Sie nach der Einstellung der Garzeit die Endzeit erneut, dann kann die Endzeit größer als 10 Stunden und kleiner als "aktuelle Uhrzeit + 24" (d.h. die aktuelle Uhrzeit des nächsten Tages) sein.
- Während des Änderungsprozesses wird der aktuelle Arbeitsfortschritt nicht verändert.
- Wenn der Drehknopf "2" während des gesamten Vorgangs nicht gedreht wird, wird die ursprüngliche Garzeit bzw. Garzeitende nicht verändert.

## Ändern der Temperatur

Die "Solltemperatur" kann während der Arbeit geändert werden

1. Während des Arbeitsprozesses bleibt keine Zeit, den Zustand abzufragen. Drehen Sie den Knopf "2", um in den Temperaturänderungszustand zu gelangen, "**888**°C" blinkt, um die ursprünglich eingestellte Temperatur anzuzeigen, und andere Anzeigemodi im Display bleiben unverändert.
2. Drehen Sie den Knopf "2", um die eingestellte Temperatur zu ändern. "**888**°C" blinkt, um die ursprünglich eingestellte Temperatur anzuzeigen, und die anderen Anzeigemodi auf dem Display bleiben unverändert.
3. Berühren Sie die Taste "6", um die Änderung zu bestätigen, und der Garvorgang wird entsprechend der geänderten Temperatur ausgeführt.

## Anmerkung:

- Wenn der Drehknopf "2" nicht gelöst wird, erhöht oder verringert sich die "Minutenposition" schnell und ändert sich 4 Mal pro Sekunde. Nachdem die Drehung für 3 Sekunden gestoppt wurde, blinkt die "Minutenstelle" weiter.
- Beim Drehen des Knopfes "2" ist die Temperatur "**888**°C" immer eingeschaltet.

# BETRIEB

**Beigefügte Tabelle 1: Funktionstabelle**

Funktion	Symbol   anzeigen	Standard- Temperatur	Temperaturbereich	Temperaturanzeigen
Abtauen		40	40,-80	anzeigen
Fußbodenheizung		60	50-250	anzeigen
Langsam kochen		60	50-250	anzeigen
Konventionelle Heizung		180	50-250	anzeigen
Schnelle Erwärmung		210	50-250	anzeigen
Grill		210	50-250	anzeigen
Stärkung der Fans		210	50-250	anzeigen
Backen verstärken		210	50-250	anzeigen
Wirtschaftliche 3D-Luft		180	50-250	anzeigen
Konvektionsgrill		210	50-250	anzeigen

**Beigefügte Tabelle 2: Fehlermeldungstabelle**

Inhalt anzeigen	Inhalt des Fehlers
ER3	Schutz vor hohen Temperaturen im Hohlraum (Die Temperatur des Hohlraumsensors ist höher als 270°C)
ER1	Fehler im offenen Stromkreis des Sensors
ER2	Der Sensor hat einen Kurzschluss und ist defekt

# BETRIEB

## Funktionen

Function	Description
<b>Gebälse und Bodenheizungen eingeschaltet</b> 	Diese Einstellung heizt nur von unten, aber mit einer gleichmäßigeren Temperaturverteilung. <b>Ideal für Obstkuchen und Torten.</b>
<b>Defrost</b> 	To achieve an even and fast defrost of frozen food. This function can be used with any type of frozen food.
<b>Bottom and top elements on</b> 	Setting this function allows the oven to be heated conventionally. Ideal for single shelf cooking and give s a crisper and drier result. Good for meat and fruit pies. Rich fruit cakes will not be peaked in the centre if cooked using this function
<b>Fan, bottom and top elements on</b> 	At this setting the oven as conventional with a fan. Ideal for poultry and cake. The fan ventilates air and evens the temperature inside the cavity, This setting saves cooking time and lowers cooking temperature.
<b>Bottom element on</b> 	When this function is set, the oven is heated using only the bottom element Use for, e.g. final baking from the bottom. Ideal for casseroles, curries and any slow cooking, Good for bain-marie cooking of creme caramels.
<b>Rear heater with fan</b> 	This cooking mode allows homogenous distribution of the heat inside the oven, making it possible to cook several items of food at the same time.
<b>Combined grill (Grill and the top element)</b> 	When the "Kombinierter Grill" is active, it enables grilling with the grill and with the top heater switched on at the same time. This function allows a higher temperature at the top of the cooking area, which causes more intense browning of the dish and permits larger portions to be grilled.
<b>Fan and combined grill on</b> 	When this function is set, the oven activates the combined grill and fan function. In practice, this function allows the grilling process to be speeded up and an improvement in the taste of the dish. You should only use the grill with the oven door shut.
<b>Intensive hot air (Rear heater we with fan and bottom element on)</b> 	A crisp underside to pizza bases, quiches and pastry cases can be achieved by activating the intensive hot air setting. No need to preheat the oven when using this setting when cooking from frozen.
<b>Grill element on</b> 	Setting this function allows dishes to be grilled on the grate. Ideal for small quantity of food with flat surface such as steaks, ribs, fish, and toast. It allows the outer layer to be browned without affecting the inside of the food.

# BETRIEB

---

## Vor der ersten Benutzung

Entfernen Sie die Verpackung und reinigen Sie das Innere des Backofens und des Kochfeldes.

Nehmen Sie die Armaturen heraus und waschen Sie sie mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.

Schalten Sie die Belüftung des Raums ein oder öffnen Sie ein Fenster.

Den Backofen aufheizen (auf eine Temperatur von 250°C, ca. 30 Min.), Flecken entfernen und sorgfältig abwaschen; die Heizzonen des Kochfeldes sollten ca. 4 Min. lang ohne Pfanne aufgeheizt werden.

## Wichtig!

Das Innere des Backofens sollte nur mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Spülmittel gereinigt werden.

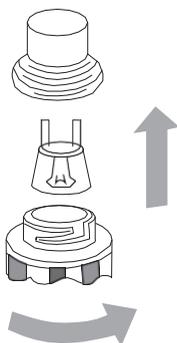
# REINIGUNG UND WARTUNG

---

## Auswechseln der Glühbirne des Backofens

**Um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass das Gerät vor dem Auswechseln der Glühbirne ausgeschaltet ist.**

- ! Stellen Sie alle Drehknöpfe auf die Position "●"/"0" und ziehen Sie den Netzstecker,
- ! Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab, waschen Sie sie und wischen Sie sie dann trocken.
- ! Schrauben Sie die Glühbirne aus der Fassung heraus, Ersetzen Sie die Glühbirne durch eine neue - eine Hochtemperatur-Glühbirne (300°C ) - mit den folgenden Parametern:
  - Spannung 230 V
  - Leistung 25 W
  - G9



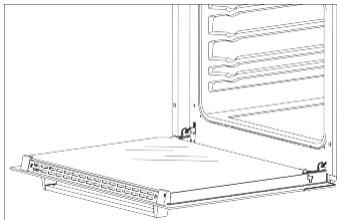
*Glühbirne für den Backofen*

- ! Schrauben Sie die Glühbirne ein und achten Sie darauf, dass sie richtig in der Keramikfassung sitzt.
- ! Schrauben Sie die Lampenabdeckung ein.

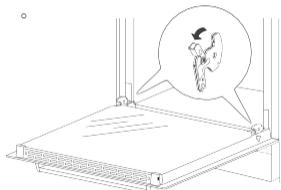
# REINIGUNG UND WARTUNG

## ▲ Abnehmen der Türen

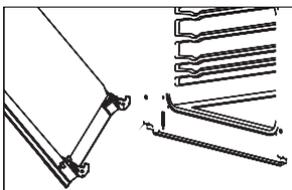
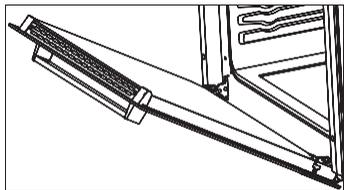
a. Die Backofentür ist vollständig geöffnet.



b. Die Riegelscharniere vollständig angehoben



c. Schließen Sie die Backofentür vorsichtig, bis Sie das Geräusch des Einrastens hören, sobald sie eine Klemmposition erreicht haben, halten Sie die Tür mit beiden Händen fest und drücken Sie weiter, ziehen Sie gleichzeitig nach oben, so dass der Scharnierbolzen aus dem Backofen entfernt wird

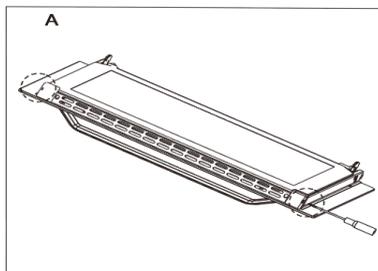


d. Nach der Reinigung wird das Scharnier mit der Backofentürverriegelung ausgerichtet, bis es ineinander stößt.

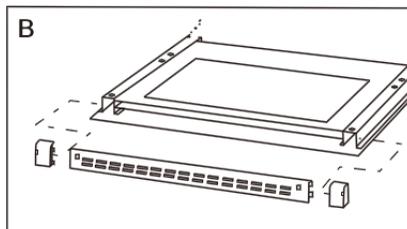
e. Die Backofentür ist vollständig geöffnet, und die Verriegelung ist vollständig in ihre ursprüngliche Position zu drücken. Einbau der Backofentür

## Entfernen Sie die innere Glasscheibe

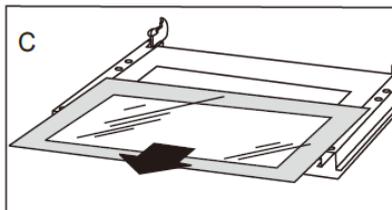
a. Die Glastür hat zwei feststehende Kunststoffblöcke.  
Führen Sie einen Schlitzschraubendreher in das Loch des festen Kunststoffblocks ein und hebeln Sie ihn vorsichtig auf.



b. Entfernen Sie den festen Block und die oberen Enden des Kunststoff-Lüftungsgitters.



c. Das Innenglas wird aus dem darunter liegenden Kunststoffblock herausgezogen. Nach der Reinigung setzen Sie das Innenglas in den folgenden festen Kunststoffblock ein und installieren dann den oben genannten Kunststoffmontageblock.



## BETRIEB IN NOTFÄLLEN

---

- Schrauben Sie den Bügelverschluss in der Ecke oben an der Tür ab. Nehmen Sie das Glas aus der Tür und reinigen Sie es mit warmer Seifenlauge.
- Setzen Sie die Glasscheibe nach der Reinigung wieder korrekt in die Tür ein. Schrauben Sie die Verriegelung der Halterung wieder fest.
- **WICHTIG: Merken Sie sich, an welcher Stelle die Glasscheibe entfernt wurde, damit Sie die Tür wieder richtig zusammensetzen können. Bringen Sie die Gläser nicht durcheinander und ändern Sie die Reihenfolge nicht.**

## BETRIEB IN NOTFÄLLEN

Im Falle eines Notfalls sollten Sie:

! alle Arbeitsgeräte des Herdes ausschalten

! Ziehen Sie den Netzstecker

! das Service-Center anrufen

! Einige kleinere Störungen können mit Hilfe der in der folgenden Tabelle aufgeführten Anweisungen behoben werden. Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden, sollten Sie die in der Tabelle aufgeführten Punkte überprüfen.

PROBLEM	REASON	AKTION
Das Gerät funktioniert nicht.	Unterbrechung der Energieversorgung	Überprüfen Sie den Sicherungskasten im Haus, falls eine Sicherung durchgebrannt ist, ersetzen Sie sie durch eine neue.
Die Backofenbeleuchtung funktioniert nicht	die Glühbirne ist lose oder beschädigt	die durchgebrannte Glühbirne nachziehen oder ersetzen (siehe Kapitel Reinigung und Wartung)

# BACKEN IM OFEN - PRAKTISCHE TIPPS

---

## Backen

- ! we recommend using the baking trays which were provided with your cooker;
- ! it is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack: **for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;**
- ! Shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base cakes;
- ! Before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- ! After switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min;
- ! The baking parameters given in Tables are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- ! If information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

# BACKEN IM OFEN - PRAKTISCHE TIPPS

TABELLE 1: Torten

Backofenfunktionen: Unter- und Oberhitze

Ultra-Ventilator

KUCHENTYP	UNTER- UND OBERHITZE		ULTRA-FAN		BACKZEIT [min]
	NIVEAU	TEMPERATUR [°C]	NIVEAU	TEMPERATUR [°C]	
<b>Backen in Kuchenformen</b>					
Biskuit/Marmorkuchen Victoria	2	170-180	2	150-170	60-80
Biskuit	2	160-180	2	150-170	68-80
Boden für eine Schichttorte	2-3	170-180	2-3	160-170	20-30
Biskuit-Schichttorte	2	170-180			30-40
Obstkuchen (knuspriger Boden)			2-3	160-180	60-70
Käsekuchen (Mürbeteigboden)			2	140-150	60-90
Teekuchen	2	160-180	2	150-170	40-60
Brot (z. B. Vollkornbrot)	2	210-220	2	180-200	50-60
<b>Backen auf den mit dem Herd mitgelieferten Backblechen</b>					
Obstkuchen (knuspriger Boden)	3	170-180	2	160-170	35-60
Obstkuchen (mit Hefe)			2	160-170	30-50
Streuselkuchen	3	160-170	2	150-170	30-40
Biskuitrolle	2	180-200			10-15
Pizza (dünner Boden)	3	200-240			10-15
Pizza (dicker Boden)	2	190-210			30-50
<b>Backen kleinerer Gegenstände</b>					
Brötchen	3	160-170	2	150-160	10-30
Blätterteig	3	180-190	2	170-190	18-25
Meringues	3	90-110			80-90
Brandteigbrötchen			2	170-190	35-45

# BACKEN IM OFEN - PRAKTISCHE TIPPS

TABELLE 1A: Torten

Backofenfunktionen:      Kuchen (Unter- und Oberhitze + Ventilator)

BAYER-TYP	TEMPERATUR [°C]	BACKZEIT [min]
<b>Backen in Kuchenformen</b>		
Meringues	80	60-70
Victoria-Schwamm	150	65-70
Teekuchen	150	60-70
Schichtkuchen	150	25-35
<b>Backen auf den mit dem Herd gelieferten Blechen</b>		
Hefekuchen	150	40-45
Streuselkuchen	150	30-45
Obstkuchen	150	40-55
Biskuitkuchen	150	30-40

## Achtung!

Wenn Sie die Kuchenfunktion des Backofens verwenden, müssen Sie zunächst den Garraum aufheizen. Zum Backen wird die dritte Stufe von unten empfohlen.

## Braten von Fleisch

- ! Fleisch mit einem Gewicht von mehr als 1 kg im Backofen garen, kleinere Stücke sollten jedoch auf dem Gasbrenner gegart werden.
- ! Verwenden Sie zum Braten hitzebeständiges Ofengeschirr mit Griffen, die auch hohen Temperaturen standhalten;
- ! Beim Braten auf dem Trockenrost oder dem Rost empfehlen wir Ihnen, ein Backblech mit etwas Wasser auf die unterste Ebene des Ofens zu stellen;
- ! Es ist ratsam, das Fleisch während der Bratzeit mindestens einmal zu wenden und während des Bratens mit dem Fleischsaft oder mit heißem Salzwasser zu begießen - kein kaltes Wasser über das Fleisch gießen.

# BACKEN IM OFEN - PRAKTISCHE TIPPS

**TABELLE 2: Braten von Fleisch**

Backofenfunktionen: **Unter- und Oberhitze**

**Ultra-Ventilator**

FLEISCHART	NIVEAU VON UNTEN		TEMPERATUR [°C]		ZEIT · IN MINUTEN
	ULTRA-FAN	UNTER- UND OBERHITZE	ULTRA-FAN	UNTER- UND OBERHITZE	
<b>RINDFLEISCH</b> Rinderbraten oder Filet selten Ofen aufgewärmt Saftig("mittel") Ofen aufgewärmt "gut durchgebratener ", im Ofen		3  3  3  2		250  250  210-230  200-220	Pro 1 cm  12-15  15-25  25-30  120-140
<b>SCHWEINCHEN</b>  Braten  Schinken  Filet		2  2  3		160-180  160-180  210-230	90-140  60-90  25-30
<b>VEAL</b>	2	2	160- 170	200- 210	90- 120
<b>LAMB</b>	2	2	160- 180	200- 220	100- 120
<b>VENISON</b>	2	2	175- 180	200- 220	100- 120
<b>GEFLÜGEL</b> Huhn Gans(ca.2 kg)	2 2	2 2	170-180 160-180	220-250 190-200	50-80 150-180
<b>FISH</b>	2	2	175- 180	210- 220	40- 55

Die **Angaben in der Tabelle beziehen sich auf eine Portion von 1 kg**. Ist die Portion größer, sollten für jedes weitere Kilogramm 30-40 Minuten hinzugezählt werden.

## **Achtung!**

In der Mitte der Bratzeit muss das Fleisch gewendet werden. Es ist ratsam, Fleisch in hitzebeständigem Ofengeschirr zu braten.

# BACKEN IM OFEN - PRAKTISCHE TIPPS

TABELLE 3:Grill

## Backofenfunktionen:Grillheizung

ART DER SCHEIBE	EBENE VON UNTEN	TEMPERATUR [°C]	GRILLZEIT [MINUTEN]	
			SEITE 1	SEITE 2
Schweinekotelett	4	250	8- 10	6- 8
Schweineschnitzel	3	250	10- 12	6- 8
Schaschlikspieß	4	250	7- 8	6- 7
Wurstchen	4	250	8- 10	8- 10
Roastbeef, (ca. 1kg stehlen)	3	250	12- 15	10- 12
Kalbsschnitzel	4	250	8- 10	6- 8
Kalbssteak	4	250	6- 8	5- 6
Hammelkotelett	4	250	8- 10	6- 8
Lammkotelett	4	250	10- 12	8- 10
Hähnchenhälfte (pro 500 g)	3	250	25- 30	20- 25
Fischfilet	4	250	6- 7	5- 6
Forelle (je ca. 200-250g)	3	250	6-8	5-7
Brot (Toast)	4	250	2- 3	2- 3

## TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	220-240V~ 50/60Hz
Nennleistung	max. 2,9kw
Abmessungen des Herdes	59. 5/ 59. 5/ 53,0 cm
H/B/T Nutzinhalt des Backofens	73 Liter Ca.
• Gewicht	31kg



**Klugmann Hausgeraete GmbH.**  
**Trauttmansdorffstraße 95,**  
48153 Münster, Deutschland  
+49 2501 594060-408  
info@klugmann-hausgeraete.de  
www.klugmann-hausgeraete.de



# Instruction Manual

## Built-in Oven

KO610.1TCX



**Klugmann Hausgeraete GmbH.**  
Trauttmansdorffstraße 95,  
48153 Münster, Deutschland  
+ 49 2501 594060 - 408  
service@klugmann-hausgeraete.de  
www.klugmann-hausgeraete.de  
www.klugmannshope.de

## Warning

- 1) The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. children being supervised not to play with the appliance.
- 2) During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven, for cooking ranges and ovens.
- 3) **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- 4) Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- 5) If during the test of Clause 11, the temperature rise at the centre of the internal bottom surface of a storage drawer exceeds that specified for handles held for short periods in normal use, the instruction shall state that these surfaces can get hot.
- 6) The oven must be switched off before removing the guard and that, after cleaning, the guard must be replaced in accordance with the instructions.
- 7) Details indicating the correct installation of the shelves.
- 8) A steam cleaner is not be used.
- 9) Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- 10) The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- 11) Disconnection of the appliance after installation, by accessible plug or a switch in the fixed wiring.
- 12) If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 13) This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch which can accessible by the user after installation providing full disconnection from the power supply. The disconnection may be achieved by incorporating a

## Warning

switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

14) This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. children shall not play with the appliance. cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

15) **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

16) Care should be taken to avoid touching heating elements.

17) Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

18) This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

19) If using alcohol in your recipes, please be aware that high temperatures can cause the alcohol to vaporize and even to ignite on the hot heating elements.

20) When residual heat is used to keep food warm, the high level of humidity and condensation can cause corrosion in the oven. The control panel, worktop or furniture unit may also be damaged. Do not switch the oven off completely while food is inside it , but select the lowest possible temperature for the oven function you are using. This will ensure the fan will automatically continue to run.

21) Cover any food which is left in the oven to be kept hot, as moisture in the food could lead to corrosion damage in the oven. This also prevents the food from drying out.

22) Never cover the floor of the oven with aluminium foil, or place oven dishes, pans, saucepans or trays directly onto the floor of the oven.

This would cause concentrations of heat which could cause damage to the floor of the oven.

## DEAR CUSTOMER,

---

The oven is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the oven will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the oven was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please read the instruction manual carefully. By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time. It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.

**Caution!**

Do not use the oven until you have read this instruction manual.

The oven is intended for household use only.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

# TABLE OF CONTENTS

---

Safety instructions.....	3
How to save energy.....	5
Specifications of the appliance.....	7
Installation.....	8
Description of the appliance.....	10
Operation.....	11
Cleaning and maintenance.....	25
Operation in case of emergency.....	27
Baking in the oven-practical hints.....	28
Technical data.....	33

# SAFETY INSTRUCTIONS

---

## NOTE:

Ensure there is a grounded socket nearby (behind the unit)

A dedicated power circuit is recommended for the unit but not required. Additional electrical appliances on the same circuit may exceed the current (amperage) rating for that circuit. If after the installation of your unit, the circuit breaker trips or the fuse fails on a repeated basis, then a dedicated circuit will likely be required.

**! The appliance must be installed only by a qualified person in compliance with the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to persons, animals or may damage property.**

The manufacturer declines all responsibility for improper installation which may harm persons and animals and damage property.

**Important:** The power supply to the appliance must be cut off before any adjustments or maintenance work is done on it.

## WARNING:

When using this product, basic precautions should always be taken, including the following:

Your built-in oven is a classified electrical appliance. As with any electrical appliance and particularly with electric heaters, basic precautions must be followed in order to reduce the risk of fire, burns, electrical shocks and/or other serious injuries or death.

- ! The appliance becomes hot during operation. Take care not to touch the hot parts inside the oven.
- ! This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. While in operation direct contact with the cooker may cause burns!
- ! Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven or the hob as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
- ! Do not leave the cooker unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.  
Do not put pans weighing over 15 Kg on the opened door of the oven and pans over 25 kg on the hob.
- ! Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
- ! Do not use the cooker in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorised person.
- ! In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
- ! The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed.  
Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the cooker.
- ! The cooker should not be cleaned using steam cleaning equipment.

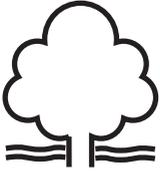
# SAFETY INSTRUCTIONS

---

- ! The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- ! Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperature of up to 100°C.
- ! Keep combustible materials, such as: curtains, drapes, furniture, pillows, clothing, linens, bedding, paper, etc., at least 3 feet (0.9 meters) from the front sides and rear of the heater. Do not use this unit in areas where gasoline, paint or other flammable liquids or their associated vapors may be present.
- ! To reduce the risk of fire, do not place or install this unit in areas where the ventilation or circulation ducts may become blocked.
- ! The unit's power cord must be connected to a properly grounded and protected, 230 V~ electrical outlet. Always use ground fault protection where required by the electrical code. To reduce the risk of fire, avoid running the power cord under rugs, carpets, etc. Keep the power cord away from high traffic areas where it may pose as a tripping hazard.
- ! Avoid the use of an extension cord, which may overheat and cause a fire.
- ! When transporting or storing the unit, keep it in a dry location, free from dust, excessive vibration or other factors, which may damage the unit.
- ! Do not operate any oven with a damaged cord or plug or after the heater malfunctions, has been dropped or damaged in any manner. Return the oven to an authorised service centre to be checked.
- ! If the supply cord is damaged, it must be replaced the manufacturer or its service agent.
- ! Use this oven only as described in this manual. Any other use not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock, or injury to persons.
- ! Never add cold water to food on a hot universal tray or baking tray or directly onto food in a hot oven. The steam created could cause serious burns or scalding and the sudden change in temperature can damage the enamel.
- ! Do not lift the oven by the handle.

# HOW TO SAVE ENERGY

---



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

## **Do not uncover the pan too often**

(a watched pot never boils!)

Do not open the oven door unnecessarily often.

## **Switch off the oven in good time and make use of residual heat.**

For long cooking times, switch off heating zones 5 to 10 minutes before finishing cooking. This saves up to 20% on energy.

## **Only use the oven when cooking larger dishes.**

Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.

## **Make use of residual heat from the oven.**

If the cooking time is greater than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before the end time.

**Important!** When using the timer, set appropriately shorter cooking times according to the dish being prepared.

## **Make sure the oven door is properly closed.**

Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

## **Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.**

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

## UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

**Caution!** During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

## DISPOSAL OF THE APPLIANCE



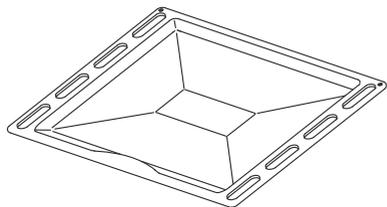
Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

## SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

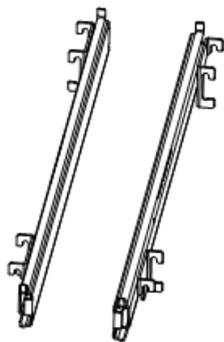
---



Baking tray



Oven shelf



Slide rail

# INSTALLATION

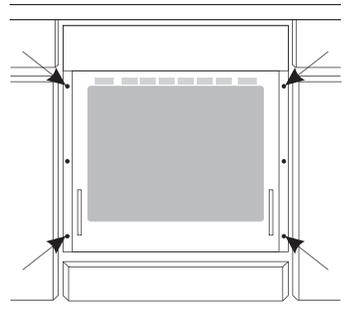
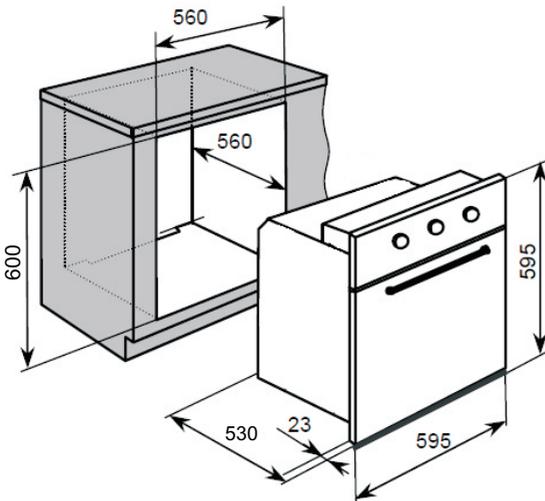
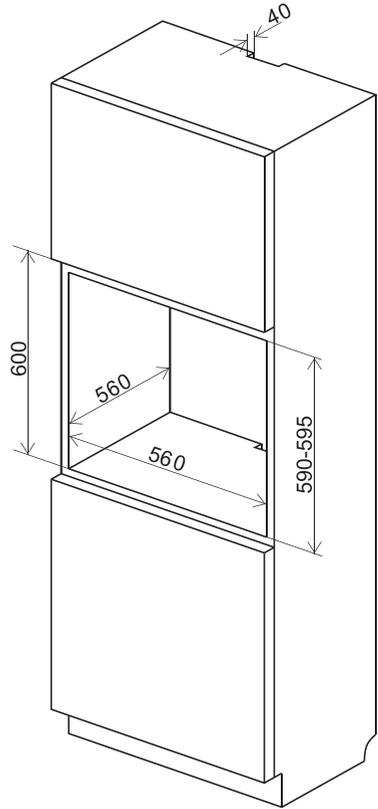
!The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventilation. When installing the oven, easy access to all control elements should be ensured.

!This is a built-in oven, and its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat-resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating.

! Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.

! Make sure the mains plug is disconnected and then connect the oven to the mains supply.

! Insert the oven completely into the opening without allowing the four screws in the places shown in the diagram to fall out.



## Product Dimensions

Height: 595 mm  
Width: 595 mm  
Depth: 530 mm

## Aperture Dimensions

600 mm  
560 mm  
560 mm (min)

# INSTALLATION

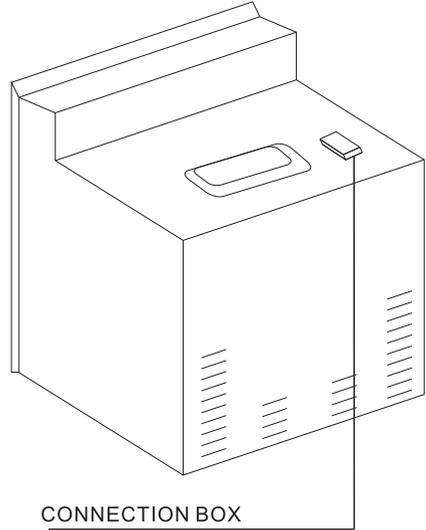
## Electrical connection

### Warning!

All electrical work should be carried out by a suitably qualified and authorised electrician. No alterations or wilful changes in the electricity supply should be carried out.

### Fitting guidelines

The oven is manufactured to work with single-phase alternating current (220V–240V/50Hz). The connection diagram is also found on the cover of the connection box. Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the oven.



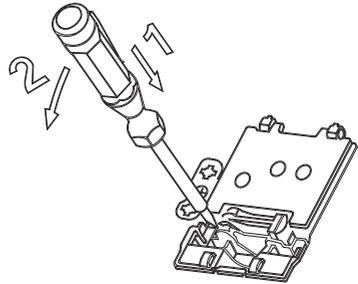
CONNECTION BOX

The connection cable must be secured in a strain-relief clamp.

### Warning!

Remember to connect the safety circuit to the connection box terminal marked with  $\oplus$ . The electricity supply for the oven must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3 mm.

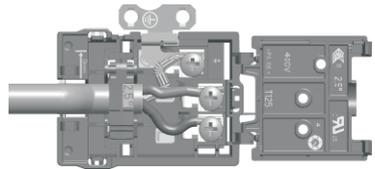
Before connecting the oven to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.



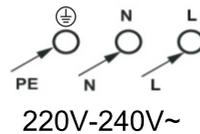
### CONNECTION DIAGRAM

Caution! Voltage of heating elements 220V~240V

Caution! In the event of any connection the safety wire must be connected to the  $\oplus$  PE terminal



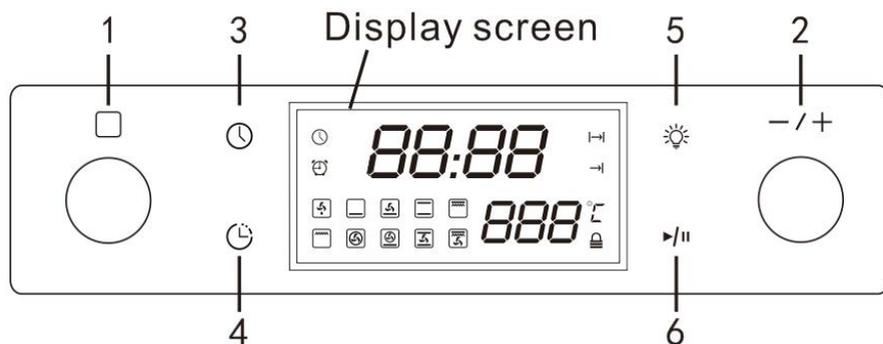
For 220V-240V earthed one phase connect on: Brown wire connect to L and blue wire connect to N, safety wire (Yellowgreen) connect to  $\oplus$



## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

---

### control panel



- 1.Function knob
- 2.Digital knob
- 3.Clock/ alarm button
- 4.Time button
- 5.Light button
- 6.Start/ Pause button

# OPERATION

## Function Description:

Icon	Features	Icon	Features	Icon	Features	Icon	Features
	Bottom heating		Conventional heating		Rapid heating		Cooking hours
	Defrost		barbecue		Slow cooking		Cooking end time
	Fan strengthening		Convection BBQ		Economic 3D hot air		Alarm clock
	Strengthen baking		clock		Child lock		Second flash icon
	Time display			"Hours" display			
	"Minutes" display			temperature display			

## Operating procedures and functional description

### Power on for the first time

The first power-on, the buzzer sound 0.5s, All icons on the display screen display for 3s, and the clock defaults to 12:00 to start timing. "88:88" shows the current clock.

### Note:

If it is the first power-on, the time defaults to "12:00".

### Clock setting

1. In standby mode, touch the button "3" to enter the clock setting state. The "🕒" icon on the display flashes. "88:88" "hour" flashes, Display the current clock hour or "12:00". "Minutes" and the second flashing icon "88:88" are always on.

Rotate the knob "2" to change the value of the "hour digit". at this time, "88:88" Always bright display. If the knob "2" is not loosened, the "hour position" will increase or decrease rapidly, changing 4 times per second. After stopping the rotation for 3 seconds, the "hour digit" continues to flash.

2. Touch the button "3", the "minutes" flashes, the "hours" is always on, the set value is displayed, and the second flashes icon "88:88" is always on.

# OPERATION

Melody knob "2" to change the minute value. At this time, the "minutes", "hours" and "seconds flashing icon" are always on.

If the knob "2" is not loosened, the "minute position" will increase or decrease rapidly, changing 4 times per second. After stopping the rotation for 3 seconds, the "minute digit" continues to flash.

3. Touch the button "3", the clock setting ends. "88:88" is always on, displaying the set value, The "🕒" icon is off, the second flashing icon "88:88" flashes, and the clock starts to count up.

## Note:

- The clock is a 24-hour system. After the first power-on, if the clock is not set, the clock will start timing at 12:00.
- During the clock setting process, you can touch the "6" button to cancel the current clock setting and return to the display of "12:00" or the current clock display.
- If you need to modify the clock, follow the clock setting steps.
- Turning the knob "2" will not loosen, the buzzer will not beep; short touch the button will beep once for 0.2s.
- Hour setting range: 00---23; minute setting range: 00---59.
- The clock cannot be changed in the alarm clock, reservation function, and barbecue working state.

## Function setting

In the standby mode, turn the knob "1" to enter the function selection mode, and the function diagram of the corresponding display is always bright. "88:88" shows the current clock, and 888°C shows the default temperature.

## Note:

- Rotate the knob "1" to the right, the order of function adjustment:



, Rotate to the left, and vice versa.

- The default temperature of each gear, see "Attached Table 1"
- If there is no confirmation in the function settings (including the temperature setting of the function, cooking time setting, end time setting, and reservation setting), turn the knob "1" without loosening, and the original set time and temperature are invalid.
- Rotate the knob "1" without loosening, and the function can be adjusted quickly, and 4 switches can be quickly changed in sequence every second.

# OPERATION

## Working temperature setting

In standby mode, turn the knob "1" to enter the function selection mode, and the "function setting" is the same as above.

Turn the knob "2" to change the set temperature of the gear. "888" is always on, displaying the currently set temperature. After stopping the rotation for 3 seconds, the "minutes" continues to flash.

If the knob "2" is not loosened, the temperature will increase or decrease rapidly, changing 4 times per second.

**Note: Turning the knob "2" does not loosen, the buzzer will not beep; short-touch the button will beep once for 0.2s.**

**Note:**

- **Adjust the temperature step: the temperature working mode step is 5°C .**
- **The temperature setting range is: 50-250.**
- **The temperature of the thawing position is 40-80, and the temperature of the holding position is 45 60 80.**
- **During the cooking process, without changing the cooking time, turn the knob "2" to change the grill temperature of the gear.**

## BBQ time setting

In standby mode, turn the function knob "1" to enter the function selection mode, refer to "Function Settings".

1. Quickly touch the "4" button to enter the barbecue time setting. "88:88" flashes as 00:00, and icon "→" flashes.

2. Turn the knob "2" to change the set value. During this process, the value and the second flashing icon "88:88" are always on.

**Note:**

- **During the grilling process, touch the button "4" to change the grilling time; refer to the "grilling time setting" for the steps.**
- **In the process of setting the grilling time, if you turn the number knob "2" without loosening, the hour position or minute position will increase or decrease quickly. After stopping for 3 seconds, the time continues to flash.**
- **During the cooking time setting process, the second flashing icon "88:88" is always on, "888" is always on, displaying the set temperature, the selected function icon and "→" are flashing, and other icons are always on.**

# OPERATION

---

- The grill time setting range is 00:00-10:00. When it is adjusted to be greater than or equal to "10:00", there will be no response when rotating to the right. When adjusted to be equal to "00:01", there is no response to left rotation.
- Turning the knob "2" does not loosen, the buzzer will not beep; short touch the button to beep once for 0.2s.

## Barbecue end time setting

In standby mode, turn the knob "1" to enter the function selection mode, refer to "Function Settings".

1. Quickly touch the button "4" to enter the barbecue end time setting. "88:88" flashes to display the current clock, and icon "→|" flashes to display.
2. Turn the knob "2" to change the value. During this process, the value and the second flashing icon "88:88" are always on.

### Note:

- During the barbecue, the barbecue end time can be changed, and the setting steps refer to the barbecue end time setting.
- In the process of setting the cooking time, if the knob "2" is not loosened, the "hour position" or "minute position" will increase or decrease rapidly. After stopping for 3 seconds, the "time continues to flash."
- During the cooking time setting process, the second flashing icons "88:88" and "888℃" are always on to display the set temperature, the selected function icon and the icon "→|" are flashing, and other icons are always on.
- The cooking time setting range is "current clock + 10:00", when adjusted to be greater than or equal to "current clock + 10:00", adjusted to be equal to "current clock + 1 minute".
- Rotate the knob "2" without loosening, the buzzer will not beep, and short touch the button will beep once for 0.2s. Touch the button "4" quickly, and the buzzer will beep once for 0.2s.
- After setting the end time in minutes, long touch the button "4" to return to the setting end time "hours", touch again to set the end time "minutes".

## Start cooking

1. Perform function settings (refer to "Function Settings")
2. You can set the temperature of the selected function (refer to "Working Temperature Setting")
3. You can set the cooking time for the selected function (refer to "Grilling Time Setting" for temperature setting), or set the cooking end time for the selected function (refer to "Grilling End Time Setting" for temperature setting)

# OPERATION

4. Touch the "6" button, the second flashing icon " $88:88$ " flashes, and the cooking starts. " $88:88$ " is always on to display the current clock (when cooking time is set, the cooking time is displayed, and the icon " $\rightarrow$ " is always on; if the cooking end time is set, the current clock and icon " $\rightarrow$ " are always on). " $888$ " is always on to display the set temperature, the selected function icon is flashing, and the " $^{\circ}\text{C}$ " icon is flashing.

## Note:

- You can omit step 2 and directly touch the "6" button, and the cooking temperature will be the default temperature for the function.
- You can omit step 3 and directly touch the "6" button to start cooking, and the cooking time is unlimited.
- If the cavity temperature reaches the set temperature, " $888$ " is always on to display the set temperature, the selected function icon is flashing, and the " $^{\circ}\text{C}$ " icon is always bright.

## Reservation function setting method 1:

- (1) Perform function settings (refer to "Function Settings").
- (2) You can set the temperature of the selected function (refer to "Working Temperature Setting")
- (3) Set the cooking time for the selected function (Refer to "BBQ Time Setting" for temperature setting)
- (4) Long touch the button "4" again to enter the end time setting. " $88:88$ " flashing display: "current clock + cooking time + 1 minute", " $\rightarrow$ " is always on, and " $\rightarrow$ " is flashing.
- (5) Turn the knob "2" to change the value. It is always on when the value is changed, and the second flashing icon " $88:88$ " is always on.
- (6) Touch the "6" button to enter the reservation cooking. The icons " $\rightarrow$ " and " $\rightarrow$ " are displayed flashing, " $88:88$ " displays the current clock, the selected function is always on, and other function icons are not displayed.

## Note:

- Pre-appointment end time calculation: cooking end time-cooking time.
- After the appointment is over, start working. " $88:88$ " displays the current clock, the selected function flashes, and the icons " $\rightarrow$ " and " $888^{\circ}\text{C}$ " are always on.
- The end time is less than "current clock + 24 + cooking time".

# OPERATION

## example:

The current clock is 12:50, set the  function, and cook 2:30 hours at 150°C; but the cooking end time is 16:40. The settings are as follows:

1. In the standby mode, turn the knob "1" to select the  function, the  icon flashes, and other icons are always on. The time is always on, displaying the current clock "12:50". "" is always bright to display "210°C".
2. Turn the knob "2" to enter the temperature setting, "" flashes and displays "210°C", the time is always on and displays "12:50", the "°C" icon is always on,  flashes, and other function icons are always bright.
3. Turn the knob "2" several times to set the temperature to "150°C".
4. Touch the "4" button to set the cooking time, "" flashes, the time displays "00:00", and the second flash icon "" is always on.
5. Turn the knob "2" several times to set the duration "2:30" hours; the second flashing icon "" is always on, and "" flashes.
6. Quickly touch the "4" button to set the end time, "" is always on, "" is flashing, and the time displays "15:21"; the second flashing icon "" is always on.
7. Turn the knob "2" several times to set the end time, the time flashes to display the setting "16:40"; the second flashing icons "" and "" are always on, and "" flashes.
8. Touch the "6" button to confirm, the second flashing icon "" flashes, "" is always on, and the current clock "12:50" is displayed. When entering the reserved cooking, "", "", and "" are displayed flashing, and other function icons are not displayed.
9. When the clock counts to "14:10", the "" icon is off, the icon "" flashes, and the temperature display "" flashes to display "150°C" until the clock time reaches "16:40" and cooking ends.

## Appointment function setting method 2:

1. Make function settings (refer to "Function Settings")
2. You can set the temperature of the selected function (refer to "Working Temperature Setting")
3. The cooking time can be set for the selected function (for temperature setting, please refer to "Grilling end time setting")

## OPERATION

4. Quickly touch the button "2" again to enter the long-time cooking setting. "88:88" displays: "End time-current clock-1 minute", the hour digit flashes, and the minute digit is always bright. "→|" is always on, and "||→|" is flashing.

5. Turn the knob "2" several times to change the duration value. During the stop process, the numerical value and the second flashing icon "88:88" are always on.

6. Touch the "6" button to enter the reservation cooking. "||→|" and "→|" are displayed flashing, "88:88" displays the current clock, the selected function is always on, and other icons are not displayed.

### Note:

- **Pre-appointment end time calculation: cooking end time-cooking time.**
- **After the appointment is over, the cooking starts to work. "88:88" displays the current clock, the selected function flashes, "→|" is always on and "888°C" is always on, and the set temperature is displayed.**
- **The end time is less than "current clock + 24 + cooking time".**

### example:

The current clock is 12:50, set the  function, and cook 2:30 at 150°C; but the cooking end time is 16:40. The settings are as follows:

1. In the standby mode, turn the knob "2" several times, select the  function, the  icon flashes, and other icons are always on. "88:88" is always on, displaying the current clock "12:50". "888°C" is always bright to display "210°C".

2. Turn the knob "2" to enter the temperature setting. The  icon flashes, "888" flashes to display "210°C", "88:88" is always on to display "12:50", "°C" and other icons are always on.

3. Turn the knob "2" several times to set the temperature to "150°C".

4. Quickly touch the "4" button, "→|" flashes, "88:88" displays "12:50", and the second flash icon "88:88" is always on.

5. Turn the knob "2" to set the end time to "16:40". The second flashing icon "88:88" is always on, and "→|" is flashing.

6. Long touch the "4" button, "→|" is always on, "||→|" is flashing, and "88:88" flashes to display "03:49"; the second flashing icon "88:88" is always on.

# OPERATION

7. Turn the knob "2" to set the duration, "88:88" flashes and displays the setting "02:30", the second flashing icon "88:88", "→" is always on, and "↪" flashes.

8. Touch the "6" button to confirm, the second flashing icon "88:88" flashes, "88:88" is always on, and the current clock "12:50" is displayed, and it enters the scheduled cooking. "↪" "→" "Ⓢ" flashes, other icons are not displayed.

9. When the clock counts to "14:10", "↪" light off, "Ⓢ" flashing, "888" flashing "150°C", until the clock time to "16:40", the end of cooking.

## Child lock function

Locking: In the standby state or cooking state, touch the buttons "5" and "6" at the same time (long press for more than 3s), the buzzer will beep for 0.5s, and the child lock state will be entered, and the child lock symbol "🔒" will light up.

Unlock: In the locked state, touch the light buttons "5" and "6" at the same time (long press for more than 3s), the buzzer beeps for 0.5s, unlock, and the child lock symbol "🔒" goes out.

In the locked state, other keys cannot be operated, and the working timing is not affected.

## Start/pause

1. After setting the function, touch the "6" button to confirm, and the cooking function can be started.
2. When the cooking is paused, touch the "6" button to confirm, and the work can be restarted.
3. In the cooking process, without changing the temperature or cooking/end time, touch the "6" button to confirm, and the cooking can be paused. At this time, the temperature, cooking time (current clock), and working gear icon are displayed flashing.
4. In the cooking process, when changing the temperature or cooking/end time, touch the "6" button to confirm the changed temperature or time, and the cooking will work according to the updated temperature or time.

## Cancel setting or cancel function

1. In the state of cooking or suspending cooking, long touch the "6" button to cancel the current cooking and return to the standby state.
2. During the cooking setting process, long touch the "6" button to cancel the current function setting and return to the standby state.
3. During the clock setting process, quickly touch the "6" button to cancel the current clock setting. Return to standby state.
4. To cancel the alarm, please refer to "Alarm Settings", quickly touch the "6" button to cancel the alarm settings and return to the standby state.

# OPERATION

## Alarm setting

1. In the standby state, long touch the "3" button to enter the alarm setting. "88:88" displays the current clock, the "hour position" flashes, the "minute position" is always on, the second flash icon "88:88" is always on, and the alarm icon "🕒" flashes.
2. Turn the knob "2" several times to change the value of the "hour digit". In the process of changing the value, the hour digit flashes, the minute digit and the second flashing icon "88:88" are always on, and "🕒" flashes.
3. Touch the button "3", the "minute digit" "88:88" flashes, the "hour digit" is always on, displaying the set hour value, the second flashing icon "88:88" is always on, and "🕒" is flashing.
4. Turn the knob "2" several times to change the value of "minutes". In the process of changing the value, the "hour digit" is always on, the "minute digit" is flashing, the second flashing icon "88:88" is always on, and "🕒" is flashing.
5. Touch the button "3", the alarm setting is completed, it returns to the work display or standby state, "🕒" is always on, and the alarm starts to count.
6. When the clock time is the same as the alarm time, the alarm ends and the buzzer beeps 15 times.

### Note:

- During the alarm setting process, the alarm clock icon flashes.
- After setting the alarm clock until the end of the alarm clock, the alarm clock icon is always bright.
- During the cooking process, the alarm clock setting does not affect the timing of its functions, and the display is displayed according to the alarm clock setting.
- During the cooking process, or when the cooking is paused, or the temperature and time are changed, the icon "🕒" is always bright when the alarm is set.

## Light settings

In any state, touch the "5" button once, the cavity lighting will change once, and the buzzer will beep once.

## Modify (query) cooking time or end time

The cooking function only sets the cooking time:

1. Touch the "4" button to enter the cooking time to modify the "hour digit", "88:88" displays the current remaining cooking time, the "hour digit" flashes, the "minute digit" is always on, the second flash icon "88:88" is always on, and "⏸" flashes show.

## OPERATION

2. Turn the knob "2" to change the cooking time. "88:88" is always on, and the second flashing icon "88:88" is always on. After stopping the rotation for 3 seconds, the cooking time and "↵" will flash.
3. Touch the "6" button to confirm that the change is completed, and cook according to the changed time.
4. Quickly touch the "4" button to enter the end time "hour bit" modification, "88:88" flashes to display the current "cooking remaining time + clock + 1 minute", the second flashing icons "88:88" and "↵" are always on, and "→" flashes.
5. Turn the knob "2" to change the end time. "88:88" flashes, and the second flashing icon "88:88" is always on. After stopping for 3 seconds, the time continues to flash. "↵" is always on, and "→" is flashing.
6. Touch the start/pause "6" button to confirm the completion of the change. Cook according to the changed time to enter the appointment.

### Note:

- (You can omit the steps 5-6 to change the end time). After changing the "cooking time", touch the "6" button to confirm, and the cooking will continue to work according to the changed cooking time.
- The cooking time cannot be more than 10 hours.
- After entering the appointment, display the work according to the start appointment function.
- The end time is less than "current clock + 24 + cooking time".
- During the change process, the current work progress will not be changed.
- If the knob "2" is not turned during the whole process, the original setting of "cooking time" or "cooking end time" will not be changed.

### The cooking function has set the "end time":

1. Long touch the "4" button to enter the end time to modify the "hour digit", "88:88" flashes to display the end time set last time, the second flash icon "88:88" is always on, and "→" flashes.
2. Turn the knob "2" to change the cooking end time. "88:88" is always on. After stopping for 3 seconds, the time continues to flash, and "→" flashes.
3. Touch the "6" button to confirm the change and cook according to the changed time.
4. Touch the "4" button once to enter the cooking time to modify the "hour digit", "88:88" displays the remaining cooking time, the "hour digit" flashes, and the "minute digit" is always on. The second flashing icon "88:88" is always on, and "↵" is flashing.

# OPERATION

---

5. Turn the knob "2" to change the cooking time. "**88:88**" is always on, and the second flashing icon "**88:88**" is always on. After stopping the rotation for 3 seconds, "**88:88**" and "**|→|**" are displayed flashing.

6. Touch the "6" button to confirm the change, and cook according to the changed time to enter the appointment.

## Note:

- (You can omit the steps 5-6 to change the cooking time). After changing the "cooking end time", touch the "6" button to confirm, and the cooking will continue.
- If the cooking time is not set, the end time cannot be greater than "current clock + 10" hours. Conversely, if the cooking time has been set, the end time is less than "current clock + 24 + cooking time".
- After entering the appointment, it will be displayed according to the start appointment function.
- After setting the cooking time, change the cooking end time again, then the end time can be greater than 10 hours and less than "current clock + 24" (that is, the current time of the next day).
- During the change process, the current work progress will not be changed.
- If the knob "2" is not turned during the whole process, the original cooking time or cooking end time will not be changed.

## Modify temperature

### "Set temperature" can be modified during work

1. In the working process, there is no time to query the state. Turn the knob "2" to enter the temperature modification state, "**888<sup>°C</sup>**" flashes to display the originally set temperature, and other display modes in the display remain unchanged.

2. Turn the knob "2" to change the set temperature. "**888<sup>°C</sup>**" flashes to display the originally set temperature, and other display modes on the display remain unchanged.

3. Touch the "6" button to confirm the change, and the cooking work will work according to the changed temperature.

## Note:

- If the knob "2" is not loosened, the "minute position" will increase or decrease rapidly, changing 4 times per second. After stopping the rotation for 3 seconds, the "minute digit" continues to flash.
- In the process of turning the knob "2", the temperature "**888<sup>°C</sup>**" is always on.

# OPERATION

**Attached Table 1: Function Table**

function	Show icon	Default temperature	temperature range	temperature display
Defrost		40	40,-80	show
Bottom heating		60	50-250	show
Slow cooking		60	50-250	show
Conventional heating		180	50-250	show
Rapid heating		210	50-250	show
barbecue		210	50-250	show
Fan strengthening		210	50-250	show
Strengthen baking		210	50-250	show
Economic 3D hot air		180	50-250	show
Convection grill		210	50-250	show

**Attached Table 2: Error Alarm Table**

Display content	Error content
ER3	Cavity high temperature protection (The temperature of the cavity sensor is higher than 270°C)
ER1	Sensor open circuit failure
ER2	The sensor is short-circuited and faulty

# OPERATION

## Functions

Function	Description
<b>Fan and bottom heaters on</b> 	This setting only heats from the bottom, but with more evenly distributed temperature. Ideal for fruit cakes and pies.
<b>Defrost</b> 	To achieve an even and fast defrost of frozen food. This function can be used with any type of frozen food.
<b>Bottom and top elements on</b> 	Setting this function allows the oven to be heated conventionally. Ideal for single shelf cooking and gives a crisper and drier result. Good for meat and fruit pies. Rich fruit cakes will not be peaked in the centre if cooked using this function.
<b>Fan, bottom and top elements on</b> 	At this setting the oven is conventional with a fan. Ideal for poultry and cake. The fan ventilates air and evens the temperature inside the cavity. This setting saves cooking time and lowers cooking temperature.
<b>Bottom element on</b> 	When this function is set, the oven is heated using only the bottom element. Use for, e.g. final baking from the bottom. Ideal for casseroles, curries and any slow cooking. Good for bain-marie cooking of crème caramels.
<b>Rear heater with fan</b> 	This cooking mode allows homogenous distribution of the heat inside the oven, making it possible to cook several items of food at the same time.
<b>Combined grill (Grill and the top element)</b> 	When the "combined grill" is active, it enables grilling with the grill and with the top heater switched on at the same time. This function allows a higher temperature at the top of the cooking area, which causes more intense browning of the dish and permits larger portions to be grilled.
<b>Fan and combined grill on</b> 	When this function is set, the oven activates the combined grill and fan function. In practice, this function allows the grilling process to be speeded up and an improvement in the taste of the dish. You should only use the grill with the oven door shut.
<b>Intensive hot air (Rear heater with fan and bottom element on)</b> 	A crisp underside to pizza bases, quiches and pastry cases can be achieved by activating the intensive hot air setting. No need to preheat the oven when using this setting when cooking from frozen.
<b>Grill element on</b> 	Setting this function allows dishes to be grilled on the grate. Ideal for small quantity of food with flat surface such as steaks, ribs, fish, and toast. It allows the outer layer to be browned without affecting the inside of the food.

# OPERATION

---

## **Before first use**

Remove packaging, clean the interior of the oven and the hob.

Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid.

Switch on the ventilation in the room or open a window.

Heat the oven (to a temperature of 250°C, for approx. 30 min. ), remove any stains and wash carefully; the heating zones of the hob should be heated for around 4 min. without a pan.

## **Important !**

The inside of the oven should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.

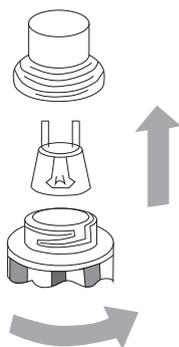
# CLEANING AND MAINTENANCE

---

## Replacement of the oven light bulb

**In order to avoid the possibility of an electric shock ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb.**

- ! Set all control knobs to the position "●"/"0" and disconnect the mains plug,
- ! Unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
- ! Unscrew the light bulb from the socket, replace the bulb with a new one-a high temperature bulb (300°C) with the following parameters:
  - voltage 230 V
  - power 25 W
  - G9



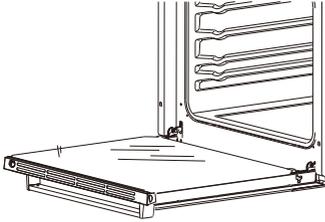
*Oven light bulb*

- ! Screw the bulb in, making sure it is properly inserted into the ceramic socket.
- ! Screw in the lamp cover.

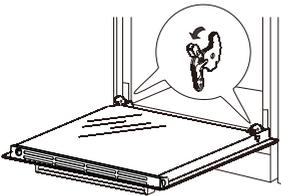
# CLEANING AND MAINTENANCE

## ▶ Removing the doors

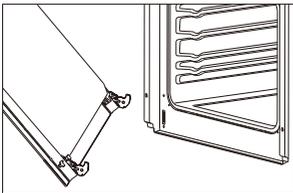
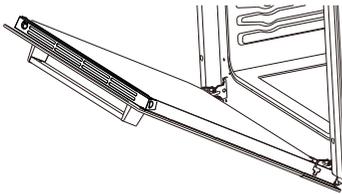
a. The oven door is fully open.



b. The latch hinges completely lifted.



c. Gently close the oven door until you hear the sound of engagement, once they reach a clamping position, with both hands holding the door and continue to push, pull up at the same time so that the hinge bolt removed from the oven



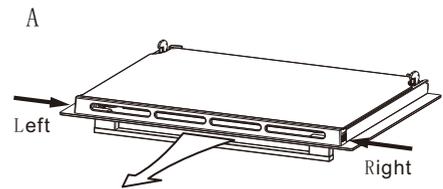
d. After cleaning, the hinge is aligned with the oven door. Latch and push it until it catches. Take care to ensure that the hinge and door are properly

aligned to avoid door damage. If in doubt, contact the service centre - information is listed on the back of this user manual.

e. With the oven door fully opened, push the latch down to its initial position to complete the oven door installation.

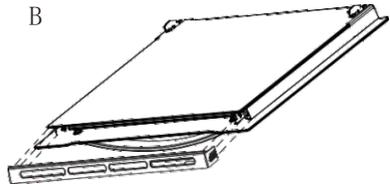
## ▶ Remove the inner glass panel

a. Press and hold the two sides of the grid with both hands to pull it out .

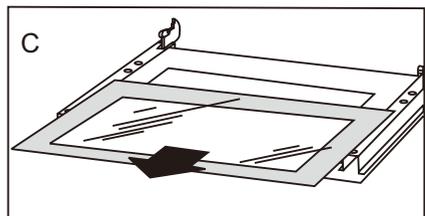


Pull out the grid

b. Remove the inner glass .



c. Locate the glass stopper and remove it. Remove the glass for cleaning. To reinstall the inner glass, simply gently place it back onto the door and reinsert the glass stopper to secure the glass in place.



## OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

---

In the event of an emergency, you should:

! switch off all working units of the cooker

! disconnect the mains plug

! call the service centre

! Some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below. Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

PROBLEM	REASON	ACTION
The appliance does not work.	break in power supply	check the household fuse box, if there is a blown fuse replace it with a new one
The oven lighting does not work	the bulb is loose or damaged	tighten up or replace the blown bulb (see chapter Cleaning and Maintenance)

# BAKING IN THE OVEN—PRACTICAL HINTS

---

## ▶ Baking

- ! we recommend using the baking trays which were provided with your cooker;
- ! it is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack; **for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time**;
- ! Shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base cakes;
- ! Before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- ! After switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min;
- ! The baking parameters given in Tables are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- ! If information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

# BAKING IN THE OVEN—PRACTICAL HINTS

TABLE 1:Cakes

Oven functions:            **bottom + top heaters**  
                                       **ultra-fan**

CAKE TYPE	BOTTOM+ TOP HEATERS		ULTRA-FAN		BAKING TIME [min]
	LEVEL	TEMPE- RATURE [°C]	LEVEL	TEMPE- RATURE [°C]	
<b>Baking in cake tins</b>					
Sponge cake/marble cake	2	170-180	2	150-170	60-80
Victoria sponge	2	160-180	2	150-170	68-80
Base for a layer cake	2-3	170-180	2-3	160-170	20-30
Sponge layer cake	2	170-180			30-40
Fruit cake (crispy base)			2-3	160-180	60-70
Cheesecake( shortcrust base)			2	140-150	60-90
Teacake	2	160-180	2	150-170	40-60
Bread(e.g. wholegrain bread)	2	210-220	2	180-200	50-60
<b>Baking on the trays prays provided with the cooker</b>					
Fruit cake(crispy base)	3	170-180	2	160-170	35-60
Fruit cake (with yeast)			2	160-170	30-50
Crumble cake	3	160-170	2	150-170	30-40
Sponge roll	2	180-200			10-15
Pizza (thin base)	3	200-240			10-15
Pizza (thick base)	2	190-210			30-50
<b>Baking smaller items</b>					
Buns	3	160-170	2	150-160	10-30
Puff pastry	3	180-190	2	170-190	18-25
Meringues	3	90-110			80-90
Choux buns			2	170-190	35-45

# BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

TABLE 1A: Cakes

Oven functions: cake (bottom and top heaters + fan)

BAKING TYPE	TEMPERATURE [°C]	BAKING TIME [min]
<b>Baking in cake tins</b>		
Meringues	80	60-70
Victoria sponge	150	65-70
Teacake	150	60-70
Layer cake	150	25-35
<b>Baking on the trays provided with the cooker</b>		
Yeast cake	150	40-45
Crumble cake	150	30-45
Fruit cake	150	40-55
Sponge cake	150	30-40

## Caution!

When using the cake function of the oven it is necessary to initially heat up the oven chamber, Using the third level from the bottom is recommended for baking.

## Roasting meat

- ! cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners.
- ! use heatproof ovenware for roasting with handles that are also resistant to high temperatures;
- ! when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- ! It is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water-do not pour cold water over the meat.

# BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

**TABLE 2: Roasting meat**  
Oven functions: **bottom and top heaters**

**Ultra-fan**

TYPE OF MEAT	LEVEL FROM THE BOTTOM		TEMPERATURE [°C]		TIME * IN MINUTES
	ULTRA-FAN	BOTTOM+ TOP HEATERS	ULTRA-FAN	BOTTOM+ TOP HEATERS	
<b>BEEF</b> Roast beef or fillet rare oven warmed up Juicy ("medium") oven warmed up "well done" oven warmed up Roast joint		3		250	Per 1 cm 12-15
		3		250	15-25
		3		210-230	25-30
	2	2	160-180	200-220	120-140
<b>PORK</b>  Roast joint  Ham  Fillet		2		200-210	90-140
	2	2	160-180	200-210	60-90
		3		210-230	25-30
<b>VEAL</b>	2	2	160-170	200-210	90-120
<b>LAMB</b>	2	2	160-180	200-220	100-120
<b>VENISON</b>	2	2	175-180	200-220	100-120
<b>POULTRY</b> Chicken Goose (approx. 2 kg)	2	2	170-180	220-250	50-80
	2	2	160-180	190-200	150-180
<b>FISH</b>	2	2	175-180	210-220	40-55

\* the figures presented in the table refer to a portion of 1 kg, if the portion is larger than that an additional 30-40 minutes should be added for each additional kilogram.

### Caution!

In the middle of the roasting time the meat must be turned over.  
It is advisable to roast meat in heatproof ovenware.

# BAKING IN THE OVEN—PRACTICAL HINTS

**TABLE 3:Grill**

Oven functions: grill heater

TYPE OF DISH	LEVEL FROM THE BOTTOM	TEMPERATURE [°C]	GRILLING TIME [MINUTES]	
			SIDE 1	SIDE 2
Pork chop	4	250	8–10	6–8
Pork schnitzel	3	250	10–12	6–8
Shish kebab	4	250	7–8	6–7
Sausages	4	250	8–10	8–10
Roastbeef, (steak approx. 1kg)	3	250	12–15	10–12
Veal cutlet	4	250	8–10	6–8
Veal steak	4	250	6–8	5–6
Mutton chop	4	250	8–10	6–8
Lamb chop	4	250	10–12	8–10
Chicken half (per 500 g)	3	250	25–30	20–25
Fish fillet	4	250	6–7	5–6
Trout (per approx. 200-250g)	3	250	5–8	5–7
Bread (toast)	4	250	2–3	2–3

## TECHINCAL DATA

---

Voltage rating	220-240V~ 50/60Hz
Power rating	max. 2.9kw
Cooker dimensions H/W/D	59. 5/ 59. 5/ 53.0 cm
Usable capacity of the oven *	73 litres
Weight	Approx. 31kg



**Klugmann Hausgeraete GmbH.**  
**Trauttmansdorffstraße 95,**  
48153 Münster, Deutschland  
+49 2501 594060-408  
[info@klugmann-hausgeraete.de](mailto:info@klugmann-hausgeraete.de)  
[www.klugmann-hausgeraete.de](http://www.klugmann-hausgeraete.de)