



BEDIENUNGSANLEITUNG

Einbaubackofen

KO608TCP




Klugmann Hausgeraete GmbH.
Gropiusstraße 7,
48163 Münster, Deutschland
+49 (0)2501 - 963 5732
+49 (0)2501 - 963 1834
service@klugmann-hausgeraete.de
www.klugmann-hausgeraete.de

Dieses Gerät wurde vor dem Verlassen des Werks von sachkundigem und qualifiziertem Personal geprüft und eingestellt, um die besten Betriebsergebnisse zu erzielen. Jede Reparatur oder Regulierung, die danach notwendig wird, muss mit größter Sorgfalt und Aufmerksamkeit durchgeführt werden.

Aus diesem Grund empfehlen wir Ihnen, sich immer an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder an unser nächstgelegenes Service-Center zu wenden und den Typ des Problem und das Modell Ihres Geräts. Bitte denken Sie auch daran, dass die Original-Ersatzteile nur in unseren technischen Servicezentren erhältlich sind.

Lassen Sie die Verpackung nicht unbewacht, sowohl für die Sicherheit von Kindern als auch für den Schutz der Umwelt, sondern entsorgen Sie sie in einem Zentrum für getrennten Abfall.



Das Symbol  auf dem Produkt oder auf der Verpackung bedeutet, dass das Produkt nicht als normaler Hausmüll betrachtet werden darf, sondern zu einer Mülldeponie gebracht werden muss.

eine geeignete Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten. Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden, die durch eine unsachgemäße Entsorgung des Produkts verursacht werden könnten. Für weitere Informationen über die Wenden Sie sich für das Recycling dieses Produkts bitte an Ihre Gemeindeverwaltung, die örtliche Abfallentsorgung oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Informationen zur Sicherheit

Installationsanleitung

Gerätereinigung und -wartung

Energieeffizienz des Ofens

Backofen Technische Daten

Backofen Verwendung

Anleitung zum Kochen

Wichtige Informationen zur Sicherheit

Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für eines unserer Produkte entschieden haben. Dieses Gerät ist einfach zu bedienen, aber Sie müssen diese Broschüre sorgfältig lesen, bevor Sie es installieren und benutzen. Die Broschüre enthält Anweisungen, die Ihnen helfen werden, das Produkt optimal zu installieren, zu benutzen und zu warten.

ACHTUNG: Dieses Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs sehr heiß. Kleine Kinder sollten vom Gerät ferngehalten werden. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie nicht die Heizelemente im Inneren des Ofens. Wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden, müssen Kinder unter 8 Jahren vom Gerät ferngehalten werden.

ACHTUNG: Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern sie angemessen beaufsichtigt oder in der sicheren Verwendung des Geräts geschult werden und sich der damit verbundenen Risiken bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern gereinigt oder repariert werden. Glasteile dürfen nicht mit Scheuermitteln oder scharfen Metallschabern gereinigt werden, da diese die Oberfläche zerkratzen und zum Zerbrechen bringen können.

WARNUNG: Dieses Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs sehr heiß. Kleine Kinder müssen vom Gerät ferngehalten werden. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie nicht die Heizelemente im Inneren des Ofens. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

WARNUNG: Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, sofern sie ordnungsgemäß beaufsichtigt werden oder im sicheren Umgang mit dem Gerät geschult wurden und sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern gereinigt oder gewartet werden. Die Glasteile dürfen nicht mit Scheuermitteln gereinigt werden.

Produkte oder scharfe Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen und zerbrechen könnten.

WARNUNG: Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühbirne wechseln.

Wichtige Informationen zur Sicherheit

Es ist sehr wichtig, dass diese Gebrauchsanweisung mit dem Gerät aufbewahrt wird, wenn es den Besitzer wechselt.

Dieses Gerät ist für den nicht-professionellen Gebrauch durch Privatpersonen zu Hause konzipiert und dient zum Kochen und Erwärmen von Speisen. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.

Die Installation des Geräts muss von einem qualifizierten Fachmann vorgenommen werden, der mit den geltenden Installationsvorschriften vertraut ist.

Bevor das Gerät gereinigt oder gewartet wird, muss es von der Stromquelle getrennt werden und abkühlen.

Wichtige Informationen zur Sicherheit

WICHTIG: Der Backofen erzeugt während des Garvorgangs heiße Luft oder Dampf. Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie die Tür öffnen.

Das Stromkabel des Geräts darf nicht vom Benutzer selbst ausgetauscht werden. Es darf nur von einer Elektrofachkraft ausgetauscht werden.

Legen Sie den Backofen niemals mit Alufolie aus. Sie könnte die Schlitze blockieren und den regelmäßigen Wärmeaustausch verhindern, was zu einer Beschädigung der emaillierten Oberfläche führen würde.

Bevor Sie den Backofen zum Kochen verwenden, müssen Sie die Schutzfolie von der Backofentür entfernen und den leeren Backofen etwa eine Stunde lang bei maximaler Temperatur aufheizen (dadurch werden Gerüche und Dämpfe, die durch Produktionsrückstände entstehen, beseitigt). Danach muss der Backofen gründlich mit Seifenwasser gereinigt und gut abgespült werden, wobei jedoch nicht zu viel Wasser verwendet werden darf, da dieses in die inneren Bauteile eindringen und diese beschädigen könnte.

Wenden Sie sich immer an ein autorisiertes technisches Kundendienstzentrum und bestehen Sie auf Originalersatzteilen, wenn Reparaturen erforderlich sind. Reparaturen, die von inkompetenten Personen durchgeführt werden, können Schäden verursachen.

Das Gerät ist konform mit den folgenden europäischen Richtlinien und

Verordnungen: (CE) 1275/2008 Verordnung über den Stromverbrauch im

Bereitschafts- und im Aus-Zustand Richtlinie 2005/32 / EG / Stromverbrauch im

Bereitschafts- und im Aus-Zustand Richtlinie 2014/35/EG(

Niederspannungsgeräte)

Richtlinie 2014/30/EU(Elektro-Magnetische Verträglichkeit)

Richtlinie 2012/19/EC(WEEE - Waste Electrical and Electronic

Equipment) Richtlinie 2009/125/EC(ErP - Eco Design)

Richtlinie 2011/65/EG(RoHS - Restriction of Hazardous

Substances) Verordnung 1935/2004/EG (Materialien, die dazu bestimmt sind,

mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen) Verordnung 1907/2006/EG (

REACH -Restriction of Chemicals)

Anleitungen für den Einbau

Die Installation muss von einem autorisierten Techniker gemäß den Richtlinien durchgeführt werden. Unser Unternehmen kann nicht für Schäden an Menschen, Tieren oder Eigentum verantwortlich gemacht werden, die auf eine unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.

INSTALLATIONSHINWEISE

Die Abmessungen und das Material des Schrankes, in den der Einbaubackofen eingebaut werden soll, müssen stimmen und er muss gegen Temperaturerhöhungen beständig sein. Bitte installieren Sie den Ofen wie in der Abbildung gezeigt.

Die Möbelwände, in die der Ofen eingebaut wird, müssen hitzebeständig sein. Die Wandpaneele müssen bis zu einer Temperatur von 100 °C beständig sein, insbesondere wenn die Seitenwände aus Gipskartonplatten bestehen. Kunststoff- oder Klebeplatten, die dieser Hitze nicht standhalten, können sich verformen und Schaden nehmen.

Aus Sicherheitsgründen muss der direkte Kontakt mit elektrischen Teilen des Backofens vermieden werden.

Die Isolier- und Schutzteile müssen so angebracht werden, dass sie nicht mit einem Werkzeug entfernt werden können.

*Der Ofen muss wie in der Abbildung dargestellt installiert werden, um einen besseren Luftstrom zu gewährleisten.

Es wird empfohlen, auf der Rückseite einen Freiraum von mindestens 40 mm für die Küchenzeile zu lassen, in die der Backofen eingebaut wird.

Es muss eine Unterlage unter den Ofen gestellt werden, die das Gewicht beim Aufstellen des Ofens tragen kann.

Der hintere Teil der Kabine in der Küchenzeile muss entfernt werden, um einen besseren Luftstrom zu gewährleisten.

Es ist nicht ratsam, das Gerät in der Nähe von Kühl- oder Gefrierschränken zu installieren, da sonst die Leistung dieser Geräte durch die abgestrahlte Wärme beeinträchtigt wird.

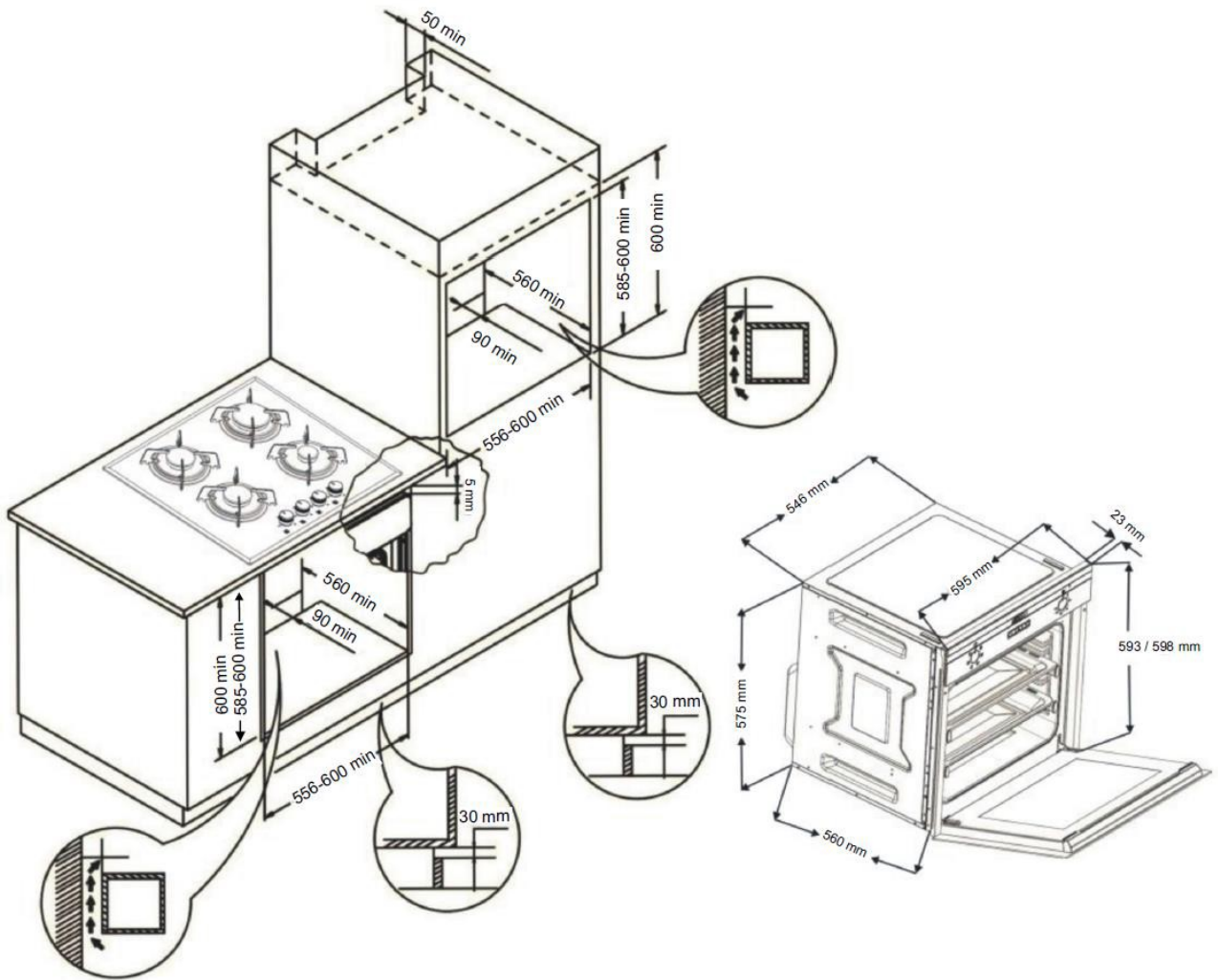
Legen Sie das Gerät mittig auf die eingelegte Kabine.

Öffnen Sie den Backofendeckel und befestigen Sie das Gehäuse mit vier Holzschrauben an der Arbeitsplatte, indem Sie die Löcher an den Seiten ausrichten.

*Der Backofen kann auf Wunsch in einem Schrank oben oder unter der Theke montiert werden. Wenn ein elektrischer Einbauherd auf der Arbeitsplatte über dem Backofen montiert wird, müssen die Stromkabel des Backofens und des Herdes getrennt werden, damit der Backofen bei Bedarf vom Herd abgenommen werden kann.

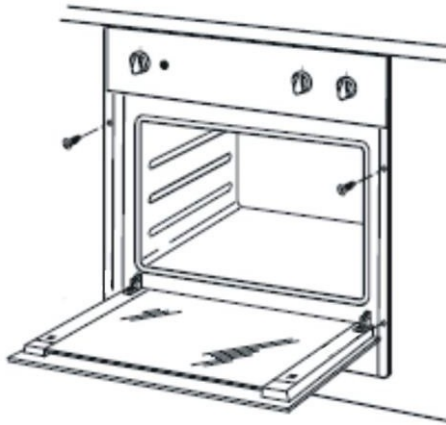
DIE ZAHLEN SEHEN

Anleitungen für den Einbau



Anleitungen für den Einbau

Öffnen Sie die Tür und befestigen Sie den Ofen mit vier Holzschrauben, die durch die Löcher in den seitlichen Pfosten des Ofens geschraubt werden müssen.



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Das Gerät darf nur von autorisierten Elektrofachkräften gemäß den geltenden Gesetzen und Vorschriften an das Stromnetz angeschlossen werden.

Vergewissern Sie sich, dass der Strom aus dem Hauptnetz ausreicht, um die auf dem Informationsschild an der Unterseite des Geräts angegebene Leistung zu liefern.

Wenn die Stromstärke der Sicherung in Ihrem Haus weniger als 16 Ampere beträgt, lassen Sie einen qualifizierten Elektriker eine 16-Ampere-Sicherung anschließen.

WARNUNG: Das Gerät muss unbedingt geerdet werden.

Ihr Backofen verfügt über einen geerdeten Stecker, der am Netzkabel angebracht ist. Dieser Stecker muss mit einer geerdeten Leitung verwendet werden. Lassen Sie die Installation der Erdung von einem zugelassenen Elektriker durchführen.

Bevor Sie das Gerät mit Strom versorgen:

- 1) Stellen Sie den Backofen so auf, dass Sie den Stecker für den Stromanschluss oder den zweipoligen Schalter leichter erreichen können.
- 2) Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt, und klemmen Sie es nicht an den Backofendeckel.
- 3) Wenden Sie sich an den nächstgelegenen autorisierten Kundendienst, wenn das Stromkabel beschädigt ist. Vergewissern Sie sich, dass der autorisierte Kundendienst ein neues Kabel mit Kunststoffisolierung in der gleichen Größe anbringt, das dem Strom, den der Ofen benötigt, standhält.

Es muss ein zweipoliger Schalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontaktpunkten zwischen dem Gerät und der elektrischen Leitung installiert werden, der für die gewünschte Belastung gemäß den geltenden Gesetzen geeignet ist.

Anleitungen für den Einbau

wenn das Gerät direkt an die Stromleitung angeschlossen werden soll. Das Erdungskabel darf bei zweipoligen Schaltern nicht durchtrennt werden.

Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern oder Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen. Wenn es unbedingt notwendig ist, können Adapter oder Verlängerungskabel in Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften verwendet werden. Überschreiten Sie jedoch niemals die für den Adapter angegebene maximale Stromkapazität und Leistung.

Testen Sie die Heizelemente 3 Minuten lang, nachdem Sie die Anschlüsse vorgenommen haben. Die elektrische Sicherheit des Geräts ist nur bei korrektem Anschluss an eine geeignete Stromquelle und vorschriftsmäßiger Erdung gewährleistet. Unser Unternehmen kann nicht für Schäden an Menschen, Tieren oder Gütern verantwortlich gemacht werden, die auf eine nicht ordnungsgemäße Erdung des Geräts zurückzuführen sind.



BEI DER ERSTINSTALLATION DES GERÄTS:

1. Stellen Sie den Temperaturregler auf die höchste Stufe. (250 C MAX)
2. Stellen Sie die Funktionstaste auf Ober- und Untergrill (und + Lüfter, falls vorhanden).
3. Lassen Sie den Ofen in dieser Einstellung 30 Minuten lang laufen.
4. Öffnen Sie ein Fenster, damit die Luft zirkulieren kann.

Während dieser Zeit kann es einmalig zu einer Rauch- und Geruchsentwicklung kommen, die von Isoliermaterialien und Heizelementen herrührt. Warten Sie in diesem Fall, bis sich der Rauch und der Geruch verflüchtigt haben, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen.

Reinigen Sie danach das Innere des Backofens mit einem leicht angefeuchteten, seifigen, weichen Tuch. **WICHTIG: Verwenden Sie immer den mittleren Teil des Griffs, wenn Sie den Deckel des Backofens öffnen.**

WARNUNG: Waschen Sie Teile wie Backblech, Rost usw. vor dem ersten Gebrauch des Backofens sorgfältig ab.

WARTUNG UND REINIGUNG

Wichtig: Ziehen Sie vor der Wartung oder Reinigung des Backofens den Netzstecker und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

Allgemeine Reinigung

Damit das emaillierte Teil so lange wie möglich glänzt, muss der Backofen nach jeder Benutzung gereinigt werden. Lassen Sie den Backofen abkühlen und entfernen Sie die Fettablagerungen einfach mit einem Schwamm oder einem feuchten Tuch und warmer Seifenlauge und gegebenenfalls mit einem im Handel erhältlichen Produkt.

Verwenden Sie keine scheuernden Tücher oder Schwämme, die den Zahnschmelz irreparabel beschädigen könnten.

Das Bedienfeld, der Griff und der Drehknopf weißer Backöfen müssen ebenfalls jedes Mal gereinigt werden, um zu vermeiden, dass fettiger Dampf sie mit der Zeit gelb färbt. Spülen Sie die Edelstahlteile nach dem Gebrauch gut mit Wasser ab und trocknen Sie sie dann mit einem weichen Tuch oder Fensterleder. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie normale nicht scheuernde Reinigungsmittel oder spezielle Produkte für rostfreien Stahl. oder ein wenig warmen Essig. Reinigen Sie das Fenster der Backofentür nur mit heißem Wasser und vermeiden Sie die Verwendung von rauen Tüchern.

Backofen mit Kupferoberflächen: Die Kupferoberflächen sind mit einem besonderen Schutz versehen. Um die Oberflächen intakt zu halten, empfehlen wir, bei kaltem Backofen ein weiches, sauberes Tuch und ein neutrales Reinigungsmittel für empfindliche Oberflächen zu verwenden. Verwenden Sie niemals Scheuermittel.

Reinigen Sie nicht mit einem Dampfstrahl.

Im Inneren des Backofens

Geeignete Chemikalien können nach Konsultation der Empfehlungen des Herstellers und nach einem Versuch an einem kleinen Teil des Spalts verwendet werden. Scheuernde Reinigungsmittel oder scheuernde Tücher dürfen nicht auf den Oberflächen des Spalts verwendet werden.

Reinigen Sie nicht mit einem Dampfstrahl.

HINWEIS: Der Hersteller dieses Geräts übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch Chemikalien oder Scheuermittel verursacht werden.

HERAUSNEHMEN DER SEITLICHEN DRAHTROSTE DES BACKOFENS

Es ist möglich, die seitlichen Drahtroste, in denen die Bleche und Drahtgitter untergebracht sind, leicht zu entfernen und zu reinigen. Gehen Sie wie in der nachstehenden Abbildung gezeigt vor, um die Drahtroste des Backofens von den Seitenwänden zu entfernen.



TELESKOPSCIENE
(optional)



Sie ist für Regale und Tablett
bestimmt.

Die Teleskopschienen erhöhen
die Einschubebene des
Backofens. Bei der Verwendung
von Teleskopschienen besteht
keine Gefahr des Ausrutschens
oder Herunterfallens von
Speisen.



**LINKE
SCHIENE**



WARTUNG UND REINIGUNG

VERWENDUNG DER TELESKOPSCHIENE

Entfernen von Teleskopschienen

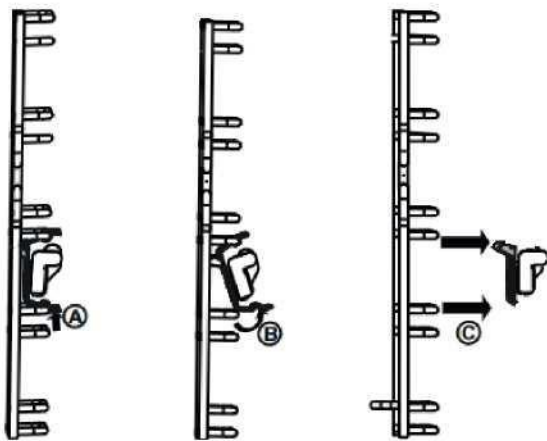


Bild 17

Um die Teleskopstange vom Grillrost zu entfernen, halten Sie die Teleskopstange an ihrem Griff fest, wie in Abb. 17/A gezeigt. 17/A und heben Sie sie wie in Abb. 17/B dargestellt an. 17/B. (Abb. 17/C)

i Wiederholen Sie diese Anwendung für alle Teleskopschienen, die sich rechts und links vom Ofen befinden.

i Halten Sie die Teleskopschiene mit einer Hand fest, wenn Sie die Teleskopschienen herausnehmen, da sie das Innere des Backofens beschädigen kann, wenn sie herunterfällt.

i Warten Sie, bis Ihr Ofen abgekühlt ist, um die Teleskopschienen zu entfernen.

WARTUNG UND REINIGUNG

Montage von Teleskopschienen

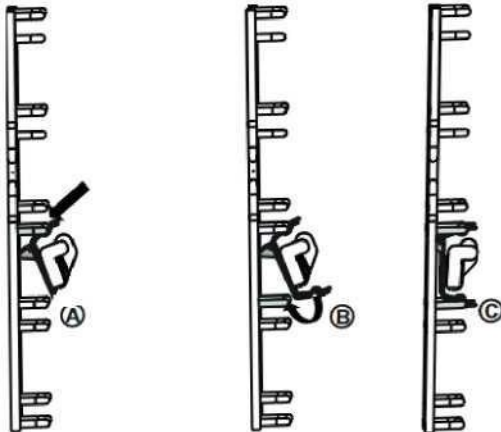


Bild. 18

Um die Teleskopschiene auf dem Grillrost zu platzieren, setzen Sie den Griff der Schiene wie in 18/A gezeigt ein. Setzen Sie dann den Griff der Schiene wie in 18/B gezeigt auf den Grillrost und Sie erhalten das in 18/C gezeigte Bild.

Verwendung der Teleskopschiene

Durch die Verwendung von Teleskopschienen können Sie Tablett und Grillroste viel einfacher verwenden.

i Die Teleskopschienen dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

i Die Teleskopschienen dürfen nicht geschmiert werden.

i Vergewissern Sie sich vor dem Schließen der Backofentür, dass Sie die Teleskopschienen richtig in das Gerät eingesetzt haben.

ENTFERNEN DER BACKOFENTÜR

Sie können die Backofentür leicht ausbauen und reinigen. Um die TÜR zu entfernen, müssen Sie die folgenden Schritte ausführen

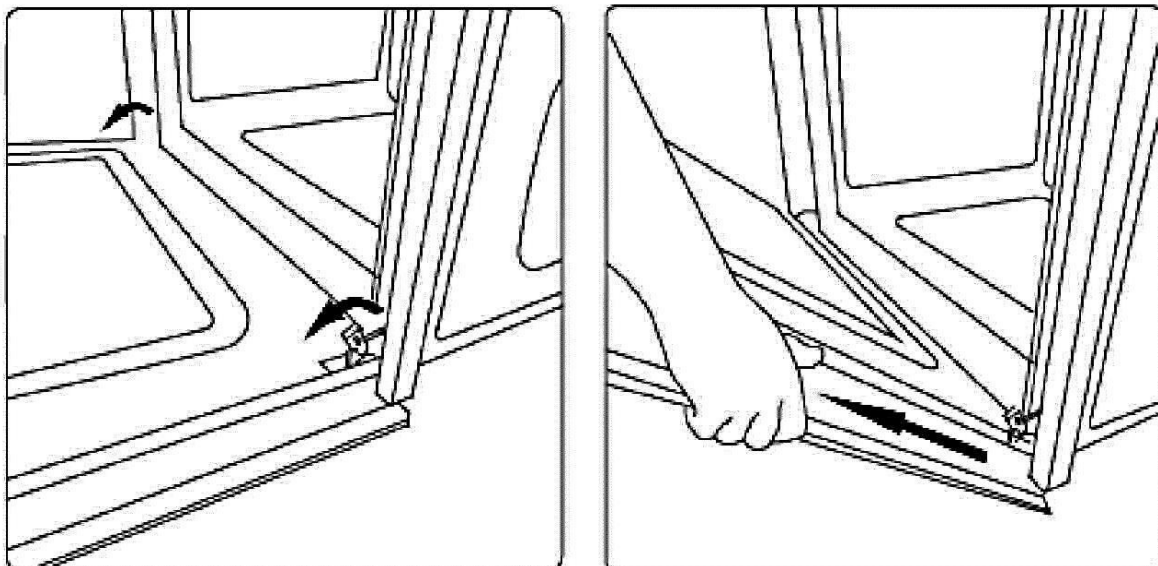
*Öffnen Sie die TÜR vollständig.

Schieben Sie die 2 in der Abbildung gezeigten Scharniere nach hinten.

*Halten Sie die TÜR fest und fahren Sie bis zur ersten Haltestelle.

Ziehen Sie die angehobene TÜR aus ihrer Halterung heraus.

Setzen Sie die Scharniere richtig ein und drücken Sie sie nach unten, um die entfernte Backofentür wieder richtig zu montieren.

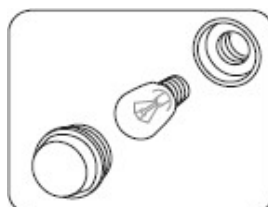


Das gesamte in diesem Gerät verwendete Glas wurde einer speziellen Sicherheitsbehandlung unterzogen. Im Falle eines Bruchs zerspringt das Glas in kleine quadratische und glatte Stücke, die nicht gefährlich sind, da sie nicht scharf sind.

Seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie Temperaturschocks für die Glasscheibe, beginnen Sie z. B. nie mit der Reinigung, wenn sie heiß ist.

Auswechseln der Backofenglühbirne

Nachdem Sie den Ofen von der Stromversorgung getrennt haben, schrauben Sie die Glasschutzkappe und dann die Glühbirne ab und ersetzen Sie sie durch eine andere, für hohe Temperaturen geeignete (300°C /E14/230V/25W). Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an und schließen Sie den Ofen wieder an.



Energieeffizienzklasse

- Öfen mit hohem Wirkungsgrad in Bezug auf Stromverbrauch und Wärmedämmung sollten bevorzugt werden.
- Durch häufiges Öffnen des Backofendeckels gelangt kalte Luft von außen in das Innere des Backofens, was zu Energieverlusten führt. Daher sollte der Backofendeckel nicht geöffnet werden, wenn dies nicht erforderlich ist.
- Sie sollten nicht versuchen, mehr als eine Mahlzeit auf einmal im Ofen zu garen. Speisen, die früher garen, sollten zuerst herausgenommen werden, um weniger Energie zu verbrauchen, ohne dass sich die Ofentemperatur ändert.
- Die Restwärme nach der im Ofen zubereiteten Mahlzeit sollte für eine andere Mahlzeit verwendet werden. Auf diese Weise können Sie Energie sparen.
- Das Vorheizen sollte nur kurz dauern (höchstens 10 Minuten).
- Tiefgefrorene Speisen sollten vor dem Garen im Backofen aufgetaut werden.
- Brennbare, leicht entflammbare Materialien müssen vom Backofen ferngehalten werden.
- Die Öfen müssen an einem Ort aufgestellt werden, der weit von brennbaren Umgebungen entfernt ist.
- Backöfen setzen den Garvorgang bei der aktuellen Temperatur fort und verbrauchen weniger Energie, wenn der Deckel einige Minuten vor dem Garvorgang geschlossen wird.

Produktdatenblatt

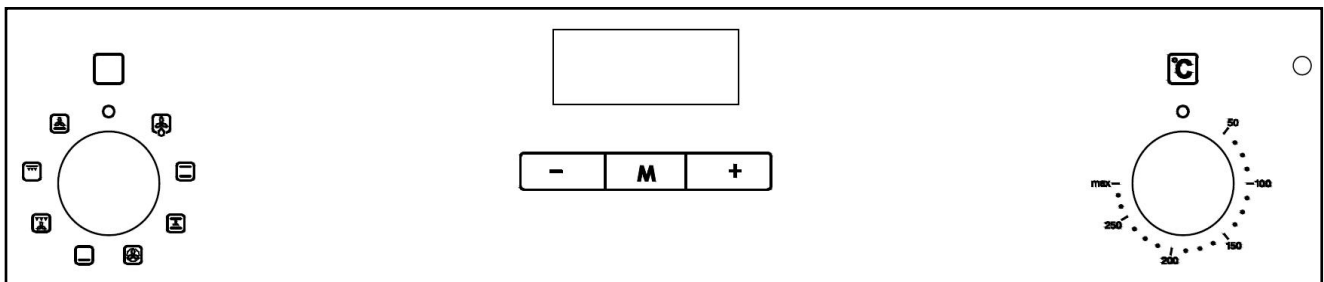
Der Ofen ist für den Betrieb mit einphasigem Strom von 220-240 V AC 50-60 Hz ausgelegt. Bei anderen Frequenzen sind keine Maßnahmen erforderlich.

MODELL	KO608TCP
Obere Heizung	900 W
Unterer Heizer	1200 W
Grill-Heizung	1200 W
Turbo-Heizung	2100 W
Kühlgebläse	22 W
Turbo-Ventilator	25 W
Backofenlampe	25 W
Backofen Außenabmessungen (BxTxH)	595*595*560 mm
Abmessungen der Einbaukabine (BxTxH)	600*600*570 mm
Innenraumvolumen des Ofens	64 Lt
Spannung	220-240 V AC 50-60 Hz
Maximale Leistung	2170 W

UMWELTWARNUNG:

Nach der Installation des Produkts entsorgen Sie bitte das Verpackungsmaterial unter Beachtung der Sicherheits- und Umweltbedingungen.

VERWENDEN DER OFENTASTEN














1

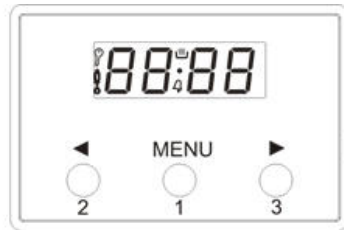
2

3

1. FUNKTIONSAUSWAHLTASTE: Passt die Arbeitspositionen des Ofens an
2. TEMPERATURAUSWAHLTASTE: Dient zur Auswahl der Betriebstemperatur
3. TEMPERATUR-EINSTELLTASTE :Dient zum Einstellen der Ofentemperatur zwischen
4. 50 und 250°C während des Betriebs.

COOKING FUNCTIONS	TEMPERATURE RANGE	COOKING FUNCTION PARAMETERS
		<p>1) Abtaufunktion</p> <p>Mit Hilfe des Gebläses wird diese Funktion genutzt, um gefrorene Lebensmittel auf gesunde und schnelle Weise aufzutauen. Bei dieser Funktion wird nicht geheizt, sondern es wird Luft mit Raumtemperatur im Inneren des Ofens umgewälzt.</p>
	50°C - 250°C	<p>2) Natürliche Konvektion</p> <p>Wenn diese Funktion ausgewählt ist, sind sowohl der obere als auch der untere Widerstand aktiv. Das Essen wird auf beiden Seiten gleichmäßig gegart. Dies ist die am weitesten verbreitete Garmethode und kann für Kuchen, Torten usw. verwendet werden.</p>
	50°C - 250°C	<p>3) Natürliche Konvektion und Ventilatorfunktion</p> <p>Wenn diese Funktion ausgewählt ist, ist der Turbolüfter zusammen mit den oberen und unteren Widerständen aktiv. Die Wärme wird gleichmäßig im Ofen verteilt. Diese Funktion verhindert, dass der Geschmack und der Geruch der Speisen miteinander vermischt werden. Es wird empfohlen, mit einem einzigen Blech zu backen.</p>
	50°C - 250°C	<p>4) Aktive Lüfterfunktion</p> <p>Wenn diese Funktion ausgewählt ist, sind sowohl der Ringwiderstand als auch der Ventilator aktiv. Da diese Funktion verhindert, dass sich die Gerüche miteinander vermischen, können mehrere Tablett gleichzeitig eingesetzt werden.</p>
		<p>5) Bodenheizung</p> <p>zum Erhitzen von Lebensmitteln und Kochen von Lebensmitteln, die lange Zeit bei niedrigen Temperaturen gekocht wurden, z. B. Eintöpfe in einem Tontopf</p>
	50°C - 250°C	<p>6) Volle Grill- und Gebläsefunktion</p> <p>Diese Funktion kann zum Garen von Fleisch verwendet werden. Um eine Verunreinigung des Ofeninneren durch Öltropfen zu vermeiden, stellen Sie eine Schale mit 1-2 Tassen Wasser auf ein unteres Rost.</p>
		<p>7) Volle Grillfunktion</p> <p>Wenn diese Funktion ausgewählt ist, sind sowohl der obere Widerstand als auch der Grill aktiv. Diese Funktion kann zum Braten oder Grillen verwendet werden.</p> <p>Um eine Verunreinigung des Backofeninneren durch Öltropfen zu vermeiden, stellen Sie ein Tablett unter einen unteren Rost mit 1-2 Tassen Wasser darin.</p>
		<p>8) Bodenheizung + Turboheizung:</p> <p>Bodenheizung und Turboheizung werden gleichzeitig eingeschaltet.</p>

-  Minute Minder Icon
-  Cooking Icon
-  Automatic Cooking Icon
-  Dot Icon
-  Key Lock Icon



- 1: Function Selection Button
- 2: Minus Button
- 3: Plus Button
- 2 and 3: Manual

EINSTELLEN DER TAGESZEIT (UHR IM 24-Stunden-FORMAT)

Nach dem Anschließen an die Steckdose oder dem erneuten Anschließen nach dem Abschwächen des Stroms blinken die Ziffern «0.00».

➡ Drücken Sie die Taste 1 etwa 2 Sekunden lang. Die Punkte leuchten auf. Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit mit den Tasten 2 und 3 ein. Ungefähr 7 Sekunden nach dem Einstellen der Uhrzeit wird das neue Datum gespeichert.

➡ Zeitumstellung kann später erfolgen;

➡ Drücken Sie die Tasten 2 und 3 etwa 2 Sekunden lang. Die Punkte leuchten auf. Dann kann die aktuelle Uhrzeit eingestellt werden.

INSTALLIEREN EINER MINUTENERINNERUNG

Die gemessene Zeit variiert zwischen 1 Minute und 23 Stunden und 59 Minuten.

➡ Drücken Sie die Taste 1 und halten Sie sie gedrückt, bis das Symbol für die Minutenerinnerung aufleuchtet und auf dem Display die Zahlen «0,00» angezeigt werden.

➡ Geben Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten 3 und 2 ein. Das Minutenerinnerungssymbol bleibt auf dem Display.

➡ Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt der Piepser etwa 7 Minuten lang und das Minutenerinnerungssymbol blinkt erneut.



drücken Sie die Tasten 1, 2 oder 3, um den Alarm auszuschalten. Das Symbol für die Minutenerinnerung verschwindet und das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an.

ÄNDERN DER BEEP TIMER-SIGNALE

Der Timer-Piepton kann wie folgt geändert werden:

Drücken Sie gleichzeitig die Tasten 2 und 3.

➡ Drücken Sie die Taste 1, um den

Display anzuzeigen.

➡ Drücken Sie die Taste 2, um den Audiosignalpegel (1 bis 3) auszuwählen.

EINSTELLUNGEN ABBRECHEN

➡ Abbrechen der Einstellungen des Minutenerinnerungsgeräts:

➡ Drücken Sie die Taste 1, um die Einstellungen für die Minutenerinnerung auszuwählen.

➡ Drücken Sie die Tasten 2 und 3.



EMPFEHLUNGEN

PROBLEME	GRÜNDE	LÖSUNGEN
Die Oberseite des Gerichts ist verkocht und die Unterseite ist nicht verkocht	Das niedrige Temperaturniveau ist schwach.	Möglicherweise wurde das falsche Kochregal ausgewählt. Legen Sie das Backblech eine Ebene tiefer.
Der Boden der Schüssel ist verkocht und die Oberseite ist nicht verkocht	Das obere Temperaturniveau ist schwach.	Möglicherweise wurde das falsche Kochregal ausgewählt. Legen Sie das Backblech auf eine höhere Ebene.
Das Gericht wurde außen gebacken, aber blieb innen roh.	Übermäßige Überhitzung.	Falsche Wahl der Kochtemperatur, verringern Sie die Temperatur
Die Außenseite der Schale ist trocken	Niedrige Temperatur.	Falsche Kochtemperatur, versuchen Sie die Temperatur zu erhöhen.

Beachten Sie!

Produktstörungen sind auch nicht:

Elektro- und Gasöfen	Ändern der Farbe von Produktmaterialien während des Betriebs
	Leichte technische Gerüche in einem neuen Produkt während der ersten Betriebszeit
	Anlaufen der Oberfläche von Emailschalen

INSTRUCTIONS FOR COOKING

Für ein perfektes Braten muss der Ofen auf die voreingestellte Gartemperatur vorgeheizt werden. Nur sehr fettes Fleisch kann im kalten Backofen gegart werden. Verwenden Sie niemals flache Pfannen oder die Auffangschale als Bratpfanne, um die Wände des Backofens so wenig wie möglich zu verschmutzen, Fettspritzer, schnelles Verbrennen des Bratensaftes und Rauchentwicklung zu vermeiden.

Belüftete Heizung



















Diese Funktion erzeugt eine kontinuierliche Zirkulation von Heißluft, die das gleichzeitige Garen auf zwei Einschüben ermöglicht. Die Temperaturen liegen unter den traditionellen Temperaturen.













Traditionelle Heizung

Dies eignet sich besonders zum Braten von Wild und zum Backen von Brot und Biskuit. Es ist eine gute Regel, das Gargut in den Ofen zu schieben, wenn es die Gartemperatur erreicht hat, d.h. wenn die Thermostatlampe erlischt

GARZEITEN

Die Tabelle zeigt einige Beispiele für die Thermostateinstellung und die Garzeit. Die Garzeiten können je nach Beschaffenheit der Speisen, ihrer Gleichmäßigkeit und ihres Volumens variieren. **Wir sind sicher, dass Ihre Erfahrung Ihnen bald mögliche Abweichungen von den in der Tabelle angegebenen Werten aufzeigen wird.**

							
							
	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3
	30' - 50'	20' - 40'	10' - 40'	10' - 20'	45' - 60'	45' - 60'	60' - 70'

				
				
	225-250	160-180	200-220	160-180
	2	2	2-3	2
	120' - 150'	120' - 160'	50' - 60'	45' - 60'

INFORMATIONEN ZUM TRANSPORT

Bewahren Sie die Originalverpackung auf.

Tragen Sie das Produkt in seiner Originalverpackung. Beachten Sie die Handhabungshinweise auf der Verpackung.

Wenn Sie die Originalverpackung nicht mehr haben;

Achten Sie darauf, dass die Außenflächen Ihres Produkts nicht beschädigt werden.

Belasten Sie es nicht mit schweren Lasten.

Halten Sie das Produkt beim Tragen parallel zum Boden nach oben (mit der Oberseite nach oben).

WAS ZU TUN IST, BEVOR SIE DEN AUTORISIERTEN SERVICE ANRUFEN

*Wenn der Ofen nicht aufheizt,

Ihr Gerät ist möglicherweise nicht an eine geerdete Steckdose angeschlossen, die Sicherung ist möglicherweise durchgebrannt oder die Uhr ist bei Modellen mit Uhr nicht eingestellt.

*Wenn der Ofen nicht funktioniert,

Ist die Funktionswahltaste bei Mehrsystembacköfen auf die gewünschte Funktion eingestellt?

Wird die Temperatur über die Heizungssteuerungstaste eingestellt?

Ist die Sicherung der Steckdose, an die der Ofen angeschlossen ist, oder die Hauptsicherung durchgebrannt?

*Wenn die Innenbeleuchtung nicht leuchtet,

Ist der Strom eingeschaltet? Kann die Lampe kaputt sein? Wenn sie kaputt ist, ersetzen Sie sie anhand der Bedienungsanleitung.

*Kochen (wenn die oberen/unteren Teile nicht gleichmäßig gekocht sind).

Überprüfen Sie die Einschubpositionen, die Garzeiten und die Temperaturwerte gemäß der Gebrauchsanweisung.

**BITTE RUFEN SIE DEN AUTORISIERTEN SERVICE AN, WENN SIE IMMER NOCH
PROBLEME MIT IHREM PRODUKT HABEN.**

KUNDENDIENST UND GARANTIE

Für Ihr neues Gerät gilt eine Garantie von 2 Jahren auf elektrische und mechanische Defekte. Die Garantie für Ihr Gerät erlischt unter den nachstehenden Bedingungen.

- a) Fehler, die durch falsche Installation oder Missbrauch entstehen.
- b) Störungen, die durch Eingriffe oder Reparaturversuche anderer als der befugten Personen an der Maschine entstehen.
- c) Alle Probleme, die durch den Einbau von Teilen entstehen, die nicht vom Hersteller geliefert wurden.
- d) Probleme, die sich aus einer außerhäuslichen Nutzung oder einer außergewöhnlichen oder anormalen Nutzung ergeben.
- e) Probleme, die durch falsche Spannung entstehen.
- f) Probleme, die dadurch entstehen, dass das Gerät einem unsachgemäßen Verfahren unterzogen wird. Die nächstgelegene autorisierte Servicestelle finden Sie in der Liste der autorisierten Servicestellen, die dem Produkt beiliegt.

SERVICELLEISTUNGEN NACH DEM KAUF

Wir bitten Sie, die nachstehenden Vorsichtsmaßnahmen zu beachten.

1. Lassen Sie Ihre Garantie beim Kauf Ihres Produkts von einem autorisierten Händler unterschreiben.
2. Benutzen Sie Ihr Produkt nach den Grundsätzen der Gebrauchsanweisung.
3. Wenden Sie sich an unser Service Center unter den oben genannten Telefonnummern, wenn Sie Serviceanfragen zu Ihrem Produkt haben.
4. Verlangen Sie den "Technikerausweis" des Technikers, der die Dienstleistungen erbringen wird.
5. Vergessen Sie nicht, den Servicetechniker nach Abschluss der Arbeiten um eine "Servicequittung" zu bitten. Die Servicequittung, die Sie erhalten, ist für Sie von Vorteil, falls Sie in Zukunft Probleme mit Ihrem Produkt haben sollten.
6. Lebensdauer der Bank: 10 Jahre. (Aufbewahrungsfrist für die für das Funktionieren des Produkts erforderlichen Ersatzteile).

Dieses Gerät ist ein 2002/96/EC Elektro- und Elektronik-Altgerät im Sinne der in Europa geltenden Richtlinien. (WEEE) Sie müssen mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit verhindern, bevor Sie das Gerät entsorgen.

dieses Gerät weg. Andernfalls ist es ein unsachgemäßer Abfall. Dieses Symbol vor dem Produkt soll Sie davor warnen, dieses Produkt als Hausmüll zu entsorgen, sondern an Sammelstellen für Elektroschrott abzugeben. Die Entsorgung des Produkts muss in Übereinstimmung mit den örtlichen



Umweltvorschriften durchgeführt werden. Ausführliche Informationen zur Entsorgung, Wiederverwendung und zum Recycling des Produkts erhalten Sie von autorisierten Stellen.



Klugmann Hausgeraete GmbH.

Gropiusstraße 7,

48163 Münster, Deutschland

+49 (0)2501 - 963 5732

+49 (0)2501 - 963 1834

service@klugmann-hausgeraete.de

www.klugmann-hausgeraete.de



Instruction Manual

Klugmann Electric Oven

KO608TCP



Klugmann Hausgeraete GmbH.
Gropiusstraße 7,
48163 Münster, Deutschland
+49 (0)2501 - 963 5732
+49 (0)2501 - 963 1834
service@klugmann-hausgeraete.de
www.klugmann-hausgeraete.de

ENGLISH


Before leaving the factory, this appliance was tested and regulated by expert and skilled personnel to give the best operating results. Any repair or regulation that may subsequently be necessary must be carried out with the greatest care and attention.

For this reason, we recommend you always contact the Dealer you bought the appliance from or our nearest Service Centre, specifying the type of

problem and the model of your appliance. Please remember as well that the original spare parts are available only from our Technical Service Centres.

Do not leave the packaging unguarded, both for the safety of children and for the protection of the environment, but dispose of it in a centre for differentiated waste.



The  symbol on the product or on the packaging means that the product must not be considered as normal household refuse, but must be taken to the appropriate collection point for the recycling of electric and electronic equipment.

The appropriate disposal of this product helps avoid potential negative consequences on the environment and for health, which could be caused by inappropriate disposal of the product. For more detailed information on the recycling of this product, please contact your municipal offices, the local waste disposal service or the store where the product was purchased.

TABLE OF CONTENTS

Important information regarding safety

Instruction for Installation

Device Cleaning and Maintenance

Oven Energy Efficiency

Oven Technical specification

Oven Use

Instruction for cooking

IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY

Dear Customer,

Thank you for having chosen one of our products. This appliance is easy to use, but you must read this booklet carefully before installing and using it. The booklet contains instructions that will help you to install, use and service the product in the best way.

ATTENTION: this appliance and its accessible parts become very hot during use. Young children should be kept away from the appliance. Be careful and do not touch the heating elements inside the oven. Unless supervised at all times, children under the age of 8 must be kept away from the appliance.

ATTENTION: this appliance can be used by children aged 8 or over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge, provided that they are adequately supervised or trained on how to use the appliance safely and aware of the associated risks. Children must not play with the appliance. The appliance must not be cleaned or repaired by unattended children. Glass parts must not be cleaned with abrasive products or sharp metal scrapers as they could scratch the surface and cause it to crush.

WARNING: This appliance and its accessible parts become very hot during use. Young children must be kept well away from the appliance. Take care and do not touch the heating elements inside the oven. Unless they are supervised at all times, children younger than 8 years of age must be kept well away from the appliance.

WARNING: This appliance may be used by children from 8 years of age onwards and by persons with reduced physical, sensorial or mental capabilities, or who lack experience and knowledge so long as they are properly supervised or have been trained on how to use the appliance safely and are aware of the risks involved. Children must not play with the appliance. The appliance must not be cleaned or serviced by unsupervised children. The glass parts must not be cleaned with abrasive

products or sharp metal scrapers since these could scratch the surface and cause it to break.

WARNING: To avoid the risk of electric shock, make sure that the appliance has been switched off before you change the light bulb.

IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY

It is very important for this instruction booklet to be kept with the appliance if it changes hands.

This appliance has been designed for non-professional use by private individuals in their homes and its purpose is to cook and heat food. Do not use it for other purposes.

The appliance must be installed by a skilled and qualified installer who is familiar with the installation rules in force.

Before it is cleaned or serviced, the appliance must be disconnected from the electric power source and allowed to cool.

IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY

IMPORTANT: The oven produces hot air or steam during the cooking processes. Take great care when you open the door.

The electric power cable of the appliance must not be replaced by the user. It must only be replaced by a qualified electrician.

Never line the oven with aluminium foil. It could block the slots and prevent regular heat exchanges from taking place, consequently damaging the enamelled surface.

Before you start using the oven for cooking, you must remove the protective film from the oven door and heat the empty oven at maximum temperature for about (this will eliminate the odours and fumes created by manufacturing residues). After this, the oven must be thoroughly cleaned with soapy water and rinsed well, but do not use too much water as this could penetrate and damage the internal components.

Always call an authorized Technical Assistance Center and insist on original spare parts if repairs are required. Repairs made by incompetent persons could cause damage.

The appliance is conform to the following European Directives and Regulations :

(CE) 1275/2008 Regulation on electricity consumption in stand-by and off modes

Directive 2005/32 / EC / Electric consumption in stand-by and off functions

Directive 2014/35/EC (Low Voltage Appliances)

Directive 2014/30/EC (ElectroMagnetic Compability)

Directive 2012/19/EC (WEEE - Waste Electrical and Electronic Equipment)

Directive 2009/125/EC (ErP - Eco Design)

Directive 2011/65/EC (RoHS - restriction of hazardous substances)

Regulation 1935/2004/EC (Materials intended to come into contact with food)

Regulation 1907/2006/EC (REACH –Restriction of Chemicals)

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

Installation must be carried out by an authorized technician according to the guidelines. Our company cannot be held responsible for the damages to people, animals or properties due to improper installation.

INSTALLATION WARNINGS

Dimensions and materials of the cabin or cupboard in which the built-in oven will be installed in have to be correct and it has to be resistant to temperature increases. Please install as shown in Figure.

*The furniture walls in which the oven is installed in must be heat resistant. Wall panels must be resistant to 100 C especially if the side walls are made of wallboard. Plastic or adhesive panels that are not resistant to this heat may deform and sustain damage.

*For safety reasons, direct contact with electrical parts of the oven must be avoided.

*Isolation and protective parts must be installed in a way to prevent them from being removable by any tool.

*Oven must be installed as in Figure in order to provide a more effective air flow.

*It is advised to **leave a space of at least 40 mm on the back** for the kitchen unit in which the oven is installed.

*A support must be placed under the oven which can carry the weight when placing the oven.

***The back section of the cabin in the kitchen unit must be removed in order to provide better air flow.**

*It is not advised to install the device near refrigerators or freezers, otherwise performance of said devices would be affected from the heat radiated.

*Place the device centered on the inlaid cabin.

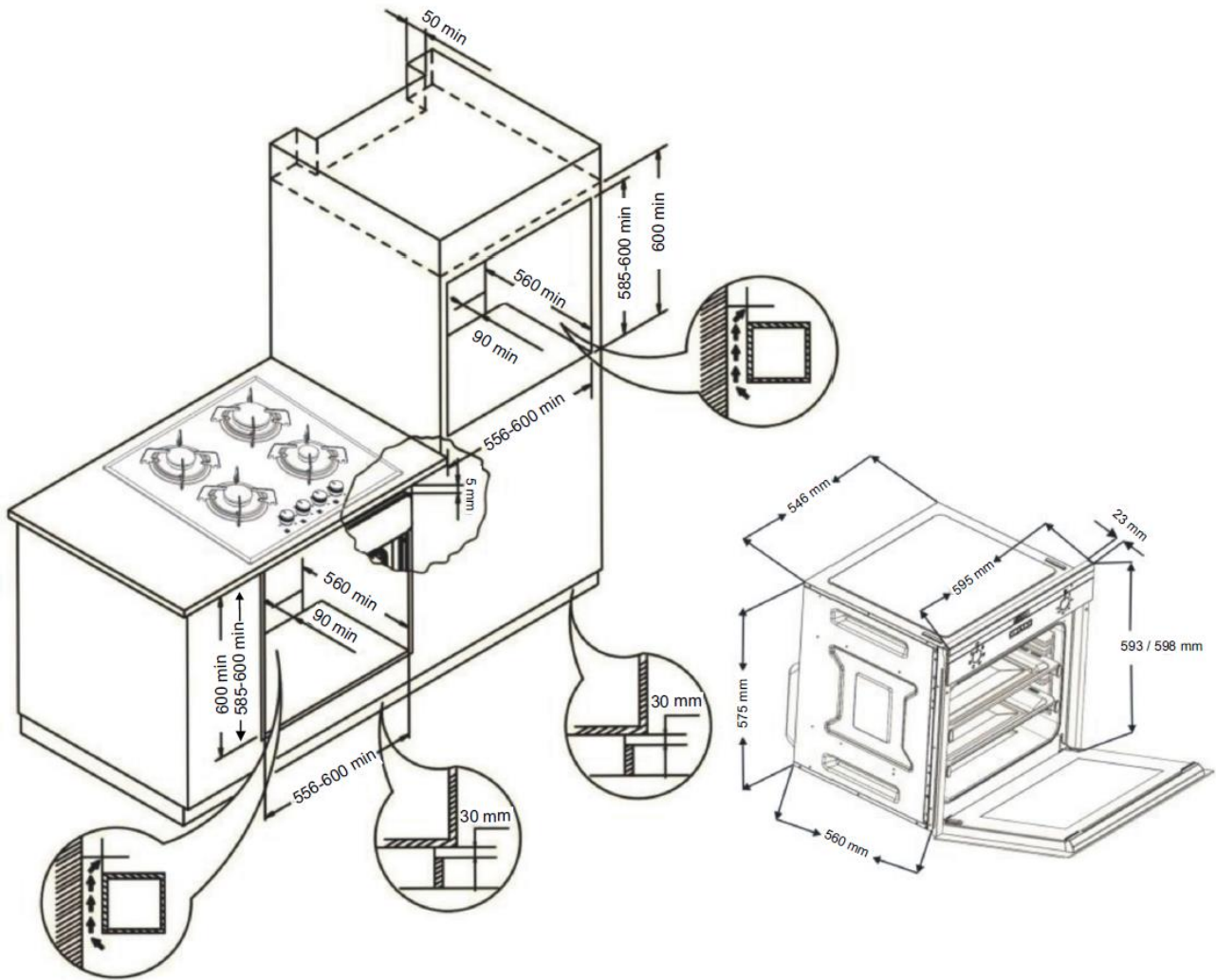
*Open the oven lid and mount the body to the countertop with four woodscrews by aligning the holes on the sides.

*Oven can be mounted to a cupboard up top or under the counter if desired.

*When mounting an electrical built-in stove on the counter over the oven, electricity cables of the oven and the stove must be separated in order to dismount the oven from the stove when necessary.

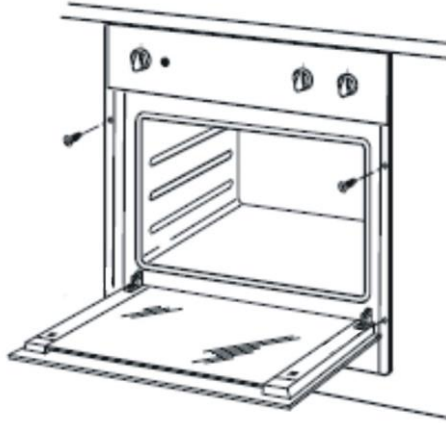
SEE THE FIGURE

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION



INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

Open the door and fix the oven with four wood screws which must be screwed through the holes in the lateral jambs of the oven.



ELECTRICAL CONNECTION

*The device must be connected to the main electricity grid only by authorized electricity technicians in accordance with the laws and regulations in force.

*Make sure that the power from the main grid is enough to supply the power stated in the information tag placed on the front bottom of the device.

*If the current of fuse in your house is less than 16 Ampere, have a qualified electrician connect a 16 Ampere fuse.

WARNING: The device must absolutely be grounded.

*Your oven includes a grounded plug mounted on the grid cord. This plug must be used with a grounded line. Have a licensed electrician do the grounding installation.

Before supplying electricity to the device:

- 1) Place the oven in a way to make reaching the plug used for electricity connection or double pole switch easier.
- 2) Do not let the electricity cable touch hot surfaces when placed and do not pin it to the oven lid.
- 3) Contact the nearest authorized service if the electricity cable is damaged. Make sure authorized service makes the change with a new cable with plastic insulation at the same size and that can withstand the electricity current the oven needs.

*A double pole switch with at least 3 mm between the contact points between the device and the electric wire and suitable for carrying the desired load in accordance with the laws in force must be installed

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

if the device is to be connected directly to the electric wiring. Ground wire must not be cut be double pole switch.

*It is not advised to use adapters, multi plugs or extension cords. If absolutely necessary, adapters or extension cords in line with safety laws can be used. However, never go beyond the maximum current capacity and maximum power stated for the adapter.

*Test heating elements for 3 minutes after the connections are done.

*Electricity safety of the device is guaranteed only if connected to suitable source correctly with grounding in accordance with the rules. Our company cannot be held responsible for the damages to people, animals or properties due to the failure to ground the device properly.



WHEN THE DEVICE IS INSTALLED INITIALLY:

1. Set the Temperature Control to maximum level. (250 C MAX)
2. Set the Function button as Top and Bottom Grill (and + Fan if available).
3. Run the oven in this setup for 30 minutes.
4. Open a window for air circulation.

A smoke and smell resulting from insulation materials and heating elements can be experienced for once during this period. If this happens, wait for the smoke and smell to dissipate before placing food inside the oven.

*After these are done, clean the interior of the oven with a slightly wet soapy soft cloth.

IMPORTANT: Always use the middle section of the handle when opening the lid of the oven.

WARNING: Carefully wash parts such as tray, grid etc before the first use of the oven.

DEVICE CLEANING AND MAINTENANCE

Important: before carrying out maintenance or cleaning the oven, unplug it and wait for it to cool down.

General cleaning

To keep the enamelled part shiny for as long as possible, the oven must be cleaned each time after using it. Leave the oven to cool down and you can easily remove the deposits of fat with a sponge or damp cloth and warm soapy water and, if necessary with a product on the market.

Do not use abrasive cloths or sponges that could irreparably damage the enamel. The control panel, handle and knob of white ovens must also be cleaned each time in order to avoid greasy steam turning them yellow in time. After use, rinse the stainless steel parts well with water and then dry them with a soft cloth or chamois leather. For stubborn stains, use normal non-abrasive detergents or specific products for stainless steel or a little warm vinegar. Clean the window of the oven door only with hot water, avoiding the use of rough cloths.

Oven with copper surfaces: the copper surfaces have a special protection. To keep the surfaces intact, we recommend using, when the oven is cold, a soft clean cloth and a neutral detergent for delicate surfaces. Never use abrasive tools.

Do not clean with a jet of steam.

Inside the Oven

Appropriate chemicals can be used after consulting the recommendations of the manufacturer and trying it on a small part of the gap. Abrasive cleaning agents or abrasive clothes must not be used on the surfaces of the gap.

Do not clean with a jet of steam.

NOTE: The manufacturer of this appliance does not take responsibility for damages caused by chemicals or abrasive cleaning.

REMOVING SIDE WIRE TRAYS OF THE OVEN

It is possible to remove and clean the side wire trays in which trays and wire grids are placed easily. Follow the procedure as shown in the picture below to remove the oven interior wire trays from the side walls.



TELESCOPIC RAIL (Optional)



It is for racks and trays.
Telescopic rails increase the rack level of the oven. In use of telescopic ray, there is no risk of slipping or foods falling down.

RAIL

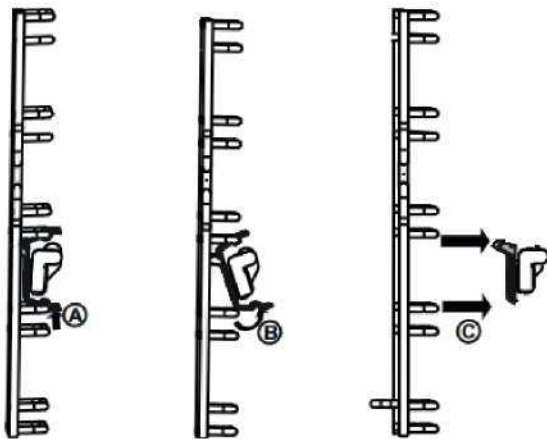


LEFT RAIL



USE OF TELESCOPIC RAIL

Removing Telescopic Rails



Pic. 17

In order to remove the telescopic rail from the grill rack, hold the telescopic rail from its handle as it is shown in Pic. 17/A and lift it as it is shown in Pic. 17/B. (Pic. 17/C)



Wait for your oven to cool down to remove the telescopic rails.

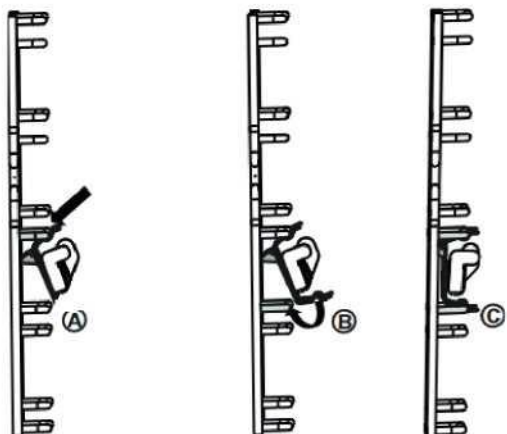


Repeat this application for all telescopic rails located on both right and left of the oven.



Hold the telescopic rail with one hand while removing the telescopic rails since it may damage the interior of the oven if it falls.

Installing Telescopic Rails



Pic. 18

In order to place the telescopic rail on the grill rack, place the handle of the rail as it is shown in 18/A. Then, place the handle of the rail onto the grill rack as 18/B and obtain the image shown in 18/C.

Use of Telescopic Rail

You can use trays and grills much easier by using telescopic rails.



Before closing the oven door, make sure that you correctly placed the telescopic rails into the device.



Do not wash the telescopic rails in the dishwasher.



Do not lubricate the telescopic rails.

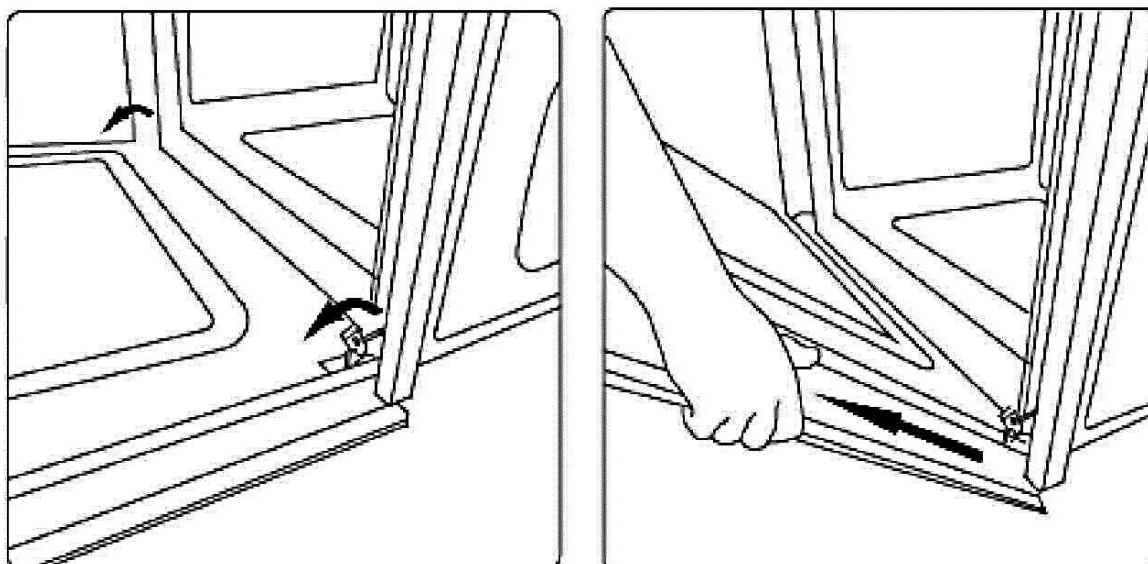
DEVICE CLEANING AND MAINTENANCE

REMOVING OVEN DOOR

You can remove and clean the oven DOOR easily. You must follow the procedures below to remove the DOOR

- *Open the DOOR completely.
- *Push the 2 hinges shown in the picture backwards.
- *Hold the DOOR and close up to the first stopping place.
- *Pull the raised DOOR away from its mounted location.

Place the hinges correctly and push downwards in order to mount removed oven DOOR back properly.

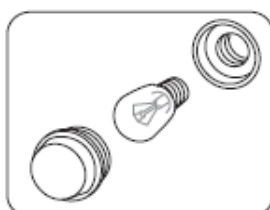


All the glass used in this appliance has undergone a special safety treatment. In the case of breakage, the glass shatters into small square and smooth pieces which are not dangerous because they are not sharp.

Please take care and avoid thermal shocks for the glass pane, for example, never start cleaning when it is hot.

Replacing the oven light bulb

After having disconnected the oven from the power supply, unscrew the glass protection cap and then the bulb and replace it with another one suitable for high temperatures (300°C /E14/230V/25W). Remount the glass cap and reconnect the oven.



OVEN ENERGY EFFICIENCY

- Ovens with high efficiency in electricity use and heat insulation should be preferred.
- Frequently opening the oven lid causes cold air outside the oven to enter inside, thereby causing energy loss. Therefore, oven lid shouldn't be opened if not necessary.
- You shouldn't try to cook more than one meal in the oven at once. Meals that cook earlier should be taken out first, thereby use less energy without changing oven temperature.
- Residual heat after the meal cooked in the oven should be used for another meal. You will save energy this way.
- Preheating should be done for a short time (10 minutes the most).
- Frozen meals should be thawed before cooking in the oven.
- Combustible, inflammable materials that ignite easily must be kept away from the oven.
- Ovens must be installed on a location far from inflammable environments.
- Ovens will continue cooking in current temperature by using less energy if the lid is closed a few minutes before cooking.

OVEN TECHNICAL SPECIFICATIONS

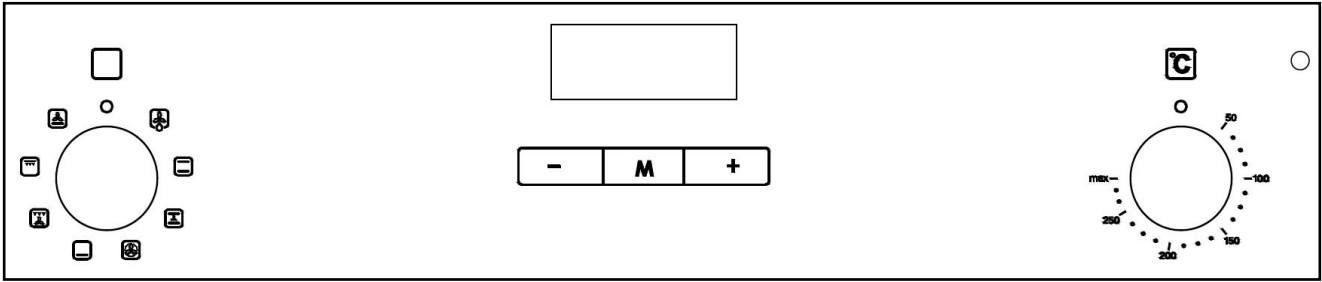
The oven has been designed to work with mono phase 220-240 V AC 50-60 Hz electricity. No action is required for different frequencies.

MODEL	KO608TCP
Top Heater	900 W
Bottom Heater	1200 W
Grill Heater	1200 W
Turbo Heater	2100 W
Cooling Fan	22 W
Turbo Fan	25 W
Oven Lamp	25 W
Oven External Dimensions (WxDxH)	595*595*560 mm
Installation Cabin Dimensions (WxDxH)	600*600*570 mm
Oven Interior Volume	64 Lt
Voltage	220-240 V AC 50-60 Hz
Maximum Power	2170 W

ENVIRONMENTAL WARNING:

the safety and environment conditions.

OVEN USE



1









2

3

1.FUNCTION SELECTION BUTTON : Sets the oven working positions

2.DIGITAL TIMER : Read the instructions below

3.TEMPERATURE ADJUSTMENT BUTTON : Used for setting the oven temperature between 0-250 °C when working.

COOKING FUNCTIONS	TEMPERATURE RANGE	COOKING FUNCTION PARAMETERS
		<p>1) Defrost Function</p> <p>With the help of fan this function is used to defrost frozen nutrients in a healthy and quick way.</p> <p>No heating is made while operating at this function, air at room temperature is circulated inside the oven.</p>
	50°C - 250°C	<p>2) Natural Convection</p> <p>When this function is selected both top and bottom resistances are active. Provides cooked meal same on both sides. This is the most widespread cooking method and it can be used for cake, pie etc.</p>
	50°C - 250°C	<p>3) Natural Convection and Fan Function</p> <p>When this function is selected turbo fan is active together with top and bottom resistances. The heat is spread in a homogeneous way inside the oven. This function avoids the flavor and odor of the food to be blended with each other. Baking with a single tray is recommended.</p>
	50°C - 250°C	<p>4) Active Fan Function</p> <p>When this function is selected ring resistance and fan are both active. As this function avoids the odors to get blended to each other, more than one trays can be placed at the same time.</p>
		<p>5) Bottom Heater Function</p> <p>Only the bottom heater is functional. Used for meals that have to be , cooked from the bottom, heating meals or for meals that have to be cooked for a long period with low temperature such as stew.</p>
	50°C - 250°C	<p>6) Full Grill and Fan Function</p> <p>This function may be used for cooking meat. Heat coming from full grill resistance is spread to the food by circulation created by turbo fan located at the backside of the oven interior. To avoid contamination of oven interior with oil drops put a tray at a lower rack with 1-2 cups of water in it.</p>
		<p>7) Full Grill Function</p> <p>When this function is selected top resistance and grill are both active. This function can be used for roasting or grilling. To avoid contamination of oven interior with oil drops put a tray at a lower rack with 1-2 cups of water in it.</p>
		<p>8) Fan + Bottom Heater Function</p> <p>Fan and Bottom heaters will be activated at the same time.</p>

USER MANUAL DIGITAL TIMER

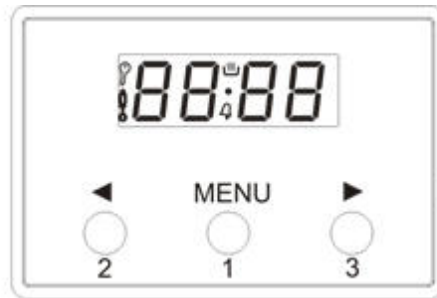
🔔 Minute Minder Icon

👨‍🍳 Cooking Icon

🕒 Automatic Cooking Icon

• Dot Icon

🔒 Key Lock Icon



1: Function Selection Button

2: Minus Button

3: Plus Button

2 and 3: Manual

SETTING THE TIME OF DAY (24 H CLOCK)

After plugging in or reconnecting to a power source after current decay, “0.00”, and “AUTO” flashes.

➡ Press button 1 approximately 2 sec., dot icon starts flashing. Set the current time using buttons 2 and 3. About 7 seconds after the set time has been finished, new data is memorized.

➡ The time correction can be done later;

➡ Press button 2 and 3 approximately 2 sec., dot icon starts flashing. Then you can set the current time.

Notice! If the correct time is not set then proper operation of the oven is not possible.

MANUAL OPERATION

If the programmer is not in semi-automatic or full-automatic mode you can use oven functions manually.

SETTING THE MINUTE MINDER

You can activate the minute minder at any time, regardless the activity state of other programmer functions. The

measured time ranges from 1 minute to 23 hours 59 minutes.

➡ Press button 1 until the minute minder icon starts to flash, and the display shows “0.00”.

➡ Enter the required time using buttons 3 and 2. Minute minder icon remains on the display.

After the set time has elapsed, an audible signal will be heard for approximately 7 minutes and the minute minder icon starts to flash again.

➡ Press buttons 1, 2 or 3 to turn the signal off; the minute minder icon disappears, and the display indicates the current time.

CHANGE THE TIMER BEEPS

The tone of the timer beeps may be changed as follows:

Press buttons 2 and 3 simultaneously,

➡ Press button 1 to see actual tone “ton.1” to see on the display.

➡ Press button 2 to select the tone you wish from 1 to 3.

CANCEL SETTINGS

Cancel automatic function settings:

➡ Press buttons 2 and 3 simultaneously.

➡ Cancel minute minder settings:

➡ Press button 1 to select minute minder settings,

➡ Press buttons 2 and 3.

COOKING TIMER

If the oven is supposed to turn off at specified time, cooking timer can be set. It is named as semi-automatic operation.

- ➔ Press button 1 until the “dur” and “0.00” flashes on the digits, beside automatic cooking icon flashes.
- ➔ Set the cooking time using buttons 3 and 2, within the range from 1 minute to 10 hours.
- ➔ The set time is memorized after about 7 seconds; the current time is shown again. Automatic cooking icon remains on the display.
- ➔ Select the required temperature and the oven function.
- ➔ When cooking is completed, an audible signal will be heard for approximately 7 minutes, and the automatic cooking icon starts to flash again. Return control and thermostat knobs to the OFF position. Press button 1, 2 or 3 to cancel signal and to return to the manual operation.



RECOMMENDATIONS

PROBLEMS	REASONS	DECISIONS
The upper part of the dish is overcooked, and the lower part is undercooked	The lower temperature level is weak.	The cooking shelf may have been selected incorrectly. The baking sheet should be placed on a lower level.
The lower part of the dish is overcooked, and the upper part is undercooked	The upper temperature level is weak.	The cooking shelf may have been selected incorrectly. The baking sheet should be placed on a higher level.
The dish was baked on the outside, but the inside remained raw.	Excessive overheating.	The wrong choice of the temperature of cooking, lower the heat
The outside of the dish is dry	Low temperature.	The wrong choice of the temperature of cooking, increase the heat

Please note!

The following shall not be considered as defects of the Product

Electric and gas ovens	Discoloration of product materials when using
	Minor technical smells coming from a new product during the initial operation period
	Surface darkening of enameled trays

INSTRUCTIONS FOR COOKING

For perfect roasting, the oven has to be pre-heated to the pre-set cooking temperature. Only very fatty meat can be cooked with the oven starting from cold. Never use shallow pans or the drip-tray as pans for roasts, to dirty the walls of the oven as little as possible, avoid the fat splattering, the juices burning quickly and smoke being produced.

Ventilated heating





















This function creates a continuous circulation of hot air that allows simultaneous cooking on two shelves. The temperatures are below traditional ones.



















Traditional heating

This is particularly suitable for roasting game and baking bread and sponge cakes. It is a good rule to put the food to be cooked in the oven when it has reached the cooking temperature, i.e. when the thermostat light goes off

COOKING TIMES

The table shows some examples of the thermostat setting and cooking time. The cooking times can vary depending on the nature of the food, its evenness and its volume. **We are sure that your experience will soon suggest possible variations to the values shown in the table.**

								
								
	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

							
							
	225-250	160-180	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2-3	2	2	2	3
	120'- 150'	120'- 160'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

INFORMATION ABOUT TRANSPORTATION

-Keep the original packaging.

Carry the product in its original package. Follow the handling signs on the package.

If you do not have the original package;

-Take caution against impacts on outer surfaces of your product. Do not place heavy loads on it.

-While carrying, hold/place the product upwards parallel to the ground (top side facing up).

WHAT TO DO BEFORE CALLING THE AUTHORIZED SERVICE

*If the oven isn't heating,

Your product may not be plugged to a grounded outlet, fuse might be blown, clock may not be set for models with clock.

*If the oven isn't working,

Is the function selection button on multi system ovens set to the necessary function?

Is the temperature setting set by heater command button?

Is the fuse of the outlet in which oven is connected to or the main fuse blown?

*If the interior lighting lamp is not on,

Is electricity on? Can the lamp be broken? If broken; replace using the manual.

*Cooking (if top/bottom sections aren't cooked equally).

Check tray positions, cooking durations and temperature values according to user manual.

PLEASE CALL AUTHORIZED SERVICE IF YOU'RE STILL EXPERIENCING PROBLEMS IN YOUR PRODUCT

CUSTOMER SERVICE AND WARRANTY

Your new device has a 2 year warranty against electrical and mechanical faults. Your device's warranty is void under the conditions below.

- a) Faults arising from wrong installation or misuse.
- b) Faults arising from any person other than authorized persons interfering with or trying to repair the machine.
- c) Any problem arising from installation of any part other than the parts supplied by the manufacturer.
- d) Problems arising from out of home uses or extraordinary or abnormal use.
- e) Problems arising from wrong voltage.
- f) Problems arising from subjecting the device to an improper process. You can refer to the List of Authorized Services provided along with the product to learn the closest Authorized Service Agency.

AFTER SALES SERVICES

We request that you follow the precautions below.

1. Have your warranty signed by Authorized Dealer when you buy your product.
2. Use your product according to the user manual principles.
3. Contact our Service Center from the telephone numbers above if you have any service demand regarding your product.
4. Ask for the technician's "technician identity card" who will provide the services.
5. Do not forget to ask for the "Service Receipt" from the service technician when the work is done. The Service receipt you will receive will be beneficial to you in case of any problem you may experience with your product in the future.
6. Bench life: 10 years. (Storage period for the spare parts necessary for the product to function.)

This device is a 2002/96/EC Waste Electrical and Electronic Equipment according to the directives applied in Europe. (WEEE) You have to prevent any potential negative results against the environment and human health before casting this device away. Otherwise it will be an improper waste. This symbol in front of the product is to warn you not to recycle this product as domestic waste but to deliver to electrical electronic waste collection locations. Disposal procedure for the product must be carried out in accordance with the local environment regulations. You can receive detailed information on disposal, reuse and recycling of the product from authorized units.





Klugmann Hausgeraete GmbH.

Gropiusstraße 7,

48163 Münster, Deutschland

+49 (0)2501 - 963 5732

+49 (0)2501 - 963 1834

service@klugmann-hausgeraete.de

www.klugmann-hausgeraete.de