KLUGMANN

Bedienungsanleitung

Backofen

KO1076TFX

KLUGMANN

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

Inhalt

Produktmerkmale. 2

Name des Teils. 2

Sicherheitsvorkehrungen. 3

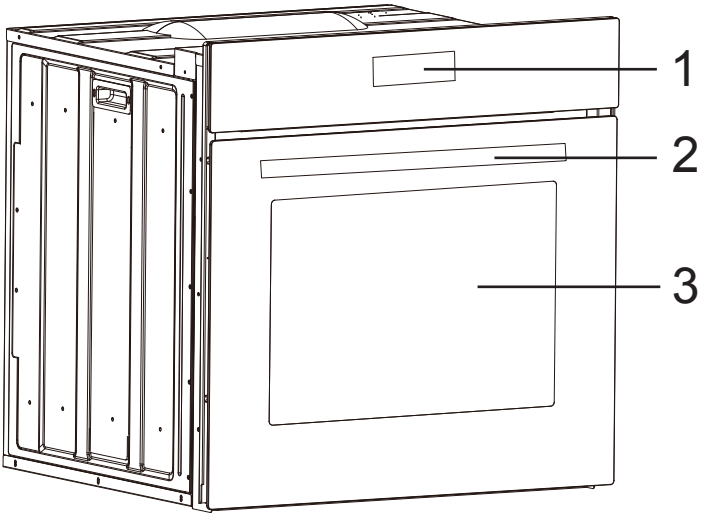
Anweisungen zum Einbau. 4

Benutzerhandbuch. 6

Vorschläge zum Kochen 12

Reinigung und Wartung. 16

Technische Daten. 19



1. Bedienfeld
2. Griffe für den Backofen
3. Backofentür

Sicherheitsvorkehrungen

Um Unfälle mit Personen- und Sachschäden zu vermeiden, lesen und beachten Sie bitte die folgenden Symbole in dieser Anleitung. Die Sicherheitssymbole in diesem Handbuch lauten wie folgt.

Nicht eingeben Verbotene Zeichen Operation	Dies muss in strikter Übereinstimmung mit Warnhinweise Erfordernis des Betriebs	Die Bedeutung der Beachten Sie das Logo Teile der Ansicht

Verbot	Wenn der Backofen in Betrieb ist oder das Programm gerade beendet wurde, herrscht im Backraum eine hohe Temperatur und es darf kein Wasser in den Innenraum gespritzt werden, um die Emaille nicht zu beschädigen.
	Private Änderungen an der internen Verkabelung durch nicht professionelles Wartungspersonal sind verboten.
	Nicht zu Reparaturzwecken zerlegen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnliche Fachkraft ersetzt werden.
	Bewahren Sie keine brennbaren, explosiven oder ätzenden Gegenstände im Backofen auf.
	Kinder müssen in einem sicheren Abstand zum Ofen gehalten werden. Kinder dürfen den Backofen nicht bedienen.
	Verwenden Sie keine losen oder schlecht kontaktierten Steckdosen.
	Beschädigen oder quetschen Sie das Netzkabel nicht mit schweren Gegenständen.
	Verwenden Sie keine andere Stromversorgung als 220-240V ~ 50Hz.
Hinweis	Stromkabellänge von mindestens 1500 mm.
	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose,indem Sie das Ende des Steckers in der Hand halten. Ziehen Sie den Stecker nicht mit dem Netzkabel in der Hand heraus, da dies zu einem Stromschlag, Kurzschluss oder Brand führen kann.
	Berühren Sie während der Benutzung nicht die Glasfläche der Tür, um Verbrennungen an den Händen zu vermeiden.
	Achten Sie darauf, die erhitzten Teile des Backraums während des Betriebs oder unmittelbar nach einem Programm nicht zu berühren, wenn der Backraum heiß ist. Direkter Kontakt mit dem Gerät kann zu Verbrennungen führen.
	Seien Sie beim Öffnen der Backofentür vorsichtig, da die Hitze entweichen und Ihre Haut verbrennen kann.
	Stellen Sie Speisen oder Teller nicht direkt auf den Boden des Ofens, sondern auf ein Gitter oder Tablett.
	Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger, da dies zu Kurzschlüssen, Feuer und anderen Gefahren führen kann.
	Stellen Sie sicher, dass der Luftauslass gut belüftet ist.
	Bei der ersten Verwendung kann es zu einer Geruchsbildung kommen. Bitte stellen Sie den Ofen für 1 Stunde auf 250 ˚C ein und öffnen Sie dann die Tür zum Lüften.

Sicherheitsvorkehrungen

	Der Backofen erwärmt sich während des Gebrauchs. Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit dem Wärmeerzeuger im Inneren des Ofens in Berührung kommen. Der Backofen kann heiß werden, wenn er in zugänglichen Bereichen benutzt wird, und sollte von Kindern ferngehalten werden.
 Warnung	Verwenden Sie keine groben Schrubber oder scharfe Metallschaber, um das Glas der Backofentür zu reinigen, da dies das Glas zerkratzen oder sogar zerbrechen kann.
	Bei der Reinigung des Umluftmotors muss der Backofen von der Stromversorgung getrennt werden, bevor die Schutzvorrichtung entfernt wird. Nach der Reinigung muss die Schutzeinrichtung wieder in ihre ursprüngliche Position gebracht werden.
	Um mögliche Stromschläge zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist, bevor Sie das Licht wechseln.

Installationsanleitung

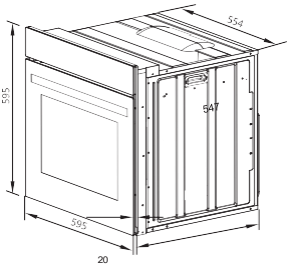
Warnung	Bitte erden Sie das Gerät zuverlässig, aber verbinden Sie das Erdungskabel nicht mit Gas- oder Wasserleitungen, Blitzableitern oder Telefonleitungen; eine schlechte Erdung kann zu Stromschlägen und Unfällen führen.
	Es sollte an einem Ort installiert werden, an dem es ein ausreichendes Gewicht tragen kann, da die Teile sonst herunterfallen und Verletzungen oder Schäden verursachen könnten.
	Der Einbau sollte einem Fachmann anvertraut werden, da er sonst gefährlich werden kann.
Hinweis	Verwenden Sie beim Anfassen nicht den Türgriff, sondern heben Sie den Backofen von unten an und heben Sie ihn vorsichtig an.
	Bei der Befestigung des Elektrobackofens sollte der Boden des Schranks von einer Plattform m einer Tragfähigkeit von 60 kg oder mehr gestützt werden und nicht nur mit Schrauben am Türrahmen befestigt werden.

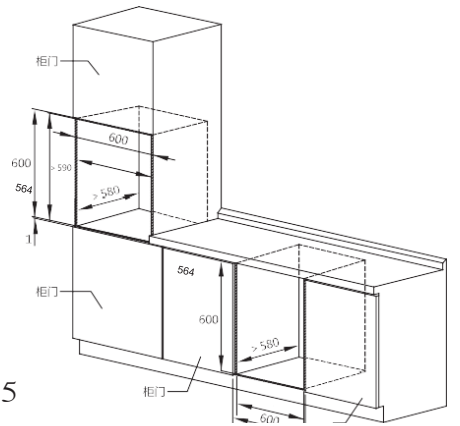
◆ Vorbereitung und Prüfung vor dem Einbau

- Der Ofen sollte in einer gut belüfteten Umgebung mit effektiver Ventilation verwendet werden.
- Es wird empfohlen, die Steckdose im angrenzenden Schrank innerhalb von 0,3 m vom
- Ofen zu platzieren, um das Ein- und Ausstecken zu erleichtern. Bitte wählen Sie einen geeigneten Standort für den Backofen, um eine einfache Bedienung zu gewährleisten.
- Schränke, die in Öfen eingebaut werden, und Wände, die mit Öfen in Berührung kommen, müssen mit einem Klebstoff beschichtet werden, der 85 ˚C standhält.

◆ Einbauverfahren

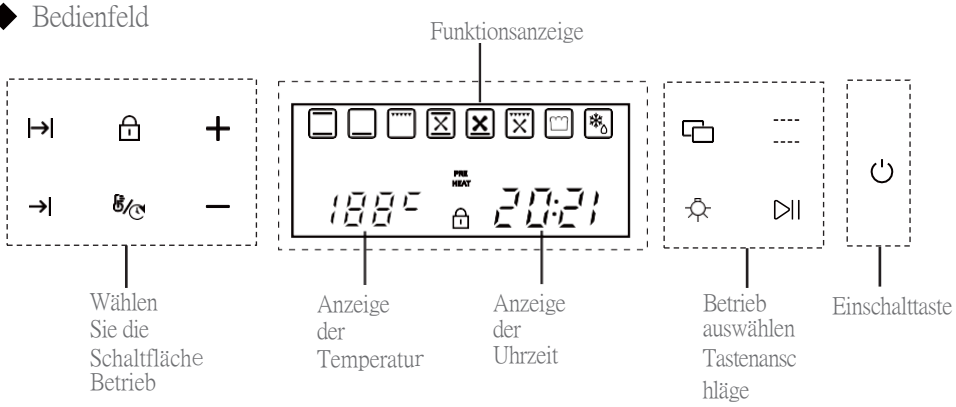
- Prüfen Sie vor der Installation, ob die
- Steckdose zuverlässig geerdet ist.
  Stecken Sie das Netzkabel in die
  Steckdose.
- Schieben Sie den Backofen gleichmäßig in die dafür vorgesehene Öffnung des Schranks.
- Ziehen Sie die Tür auf und befestigen Sie den Backofen mit den 4
- Befestigungsschrauben bündig mit der Türfläche. Testen Sie den Ofen gemäß der Bedienungsanleitung.





Benutzerhandbuch

◆ Bedienfeld



◆ Beschreibungen der Tasten/Symbole

Tasten zum Einstellen	Verwendet	Beschreibung
⏻	Power-Funktionstasten	Langes Drücken für 2 Sekunden zum Ein- und Ausschalten, kurzes Drücken zum Ausschalten der Heizung
⧉	Tasten zur Funktionsauswahl	Drücken Sie diese Taste, um bei eingeschalteter Stromversorgung die Funktionsbereiche von links nach rechts zu durchlaufen
☼	Funktionstaste Backofenlicht	Mit dieser Taste kann die Backofenbeleuchtung ein- und ausgeschaltet werden, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
---- ----	Taste für die Warmhaltefunktion	Drücken Sie diese Taste, wenn das Gerät eingeschaltet ist, um die 120-Grad-Warmhaltefunktion zu aktivieren.
🔒	Kindersicherungsfunktionstaste	Zum Sperren/Entsperren des Bildschirms 3 Sekunden lang gedrückt halten
⏯	Start/Pause-Taste	Drücken Sie diese Taste, um den Garvorgang zu starten/zu unterbrechen und um die Funktion während der Einrichtung zu bestätigen.
	Uhr-/Temperaturtaste	Ein- und Ausschalten der Temperatureinstellung und langes Drücken zum Einstellen der Uhr
⏭	Schlüssel für die Dauer	Einstellen der Dauerbetriebszeit des Ofens
⏭	Taste Endzeit	Einstellung der Reservierungsfunktion für den Ofen (Endzeit)
PRE HEAT	Symbol für die Aufwärmanzeige	Dieses Symbol leuchtet auf, wenn der Ofen vorgeheizt wird, und erlischt, wenn der Vorheizvorgang abgeschlossen ist.

+ −	Plus- und Minus-Funktionstasten	Einstellen von Zeit und Temperatur des Backofens

◆ Beschreibung der Funktion

Illustrationen	Funktion	Verwendet (erste Schicht am Boden des Ofens)
	Oberes elektrisches Heizrohr + unteres elektrisches Heizrohr	Gleichzeitige Beheizung von Ober- und Unterhitze mit gleichmäßiger Wärmeverteilung zwischen Ober- und Unterhitze des Backraums. Geeignet zum Backen in einer einzigen Schicht auf der dritten Schiene des Ofens.
	Untere elektrische Heizung	Bodenheizung, hohe Temperatur im Inneren des Ofens auf der unteren Ebene. Geeignet zum Backen in der ersten und zweiten Ofenschicht.
---- ----	Taste für die Warmhaltefunktion	Drücken Sie diese Taste, wenn das Gerät eingeschaltet ist, um die 120-Grad-Warmhaltefunktion zu aktivieren.
	Kindersicherungsfunktionstaste	Zum Sperren/Entsperren des Bildschirms 3 Sekunden lang gedrückt halten

Beheizungsarten	Funktion	Verwendet (erste Schicht am Boden des Ofens)
	Obere elektrische Heizung	Oberhitze mit höherer Temperatur auf der oberen Ebene im Inneren des Ofens, für große Grillflächen auf der vierten und fünften Ebene.
	Oberes elektrisches Heizrohr + unteres elektrisches Heizrohr + Konvektionsventilatoren	Gleichzeitige Beheizung von Ober- und Unterhitze, mit einem hinteren Umluftgebläse für eine gleichmäßigere Temperatur im Inneren des Ofens, geeignet zum Backen großer Flächen auf der zweiten und dritten Ebene.
	Konvektionsgebläse + untere elektrische Heizung	Bodenheizung und hinteres Umluftgebläse für eine gleichmäßigere Temperatur im Backofen. Geeignet zum Backen in der ersten und zweiten Ofenschicht.
	Obere elektrische Heizung + Konvektionsventilator	Beheizt von oben und mit einem Umluftgebläse auf der Rückseite, um die Temperatur im Backofen gleichmäßig zu halten. Geeignet zum Braten von großen Fleischstücken oder Geflügel in einer einzigen Schicht.
	Gärung	Bodenheizung, Umluftgebläse für eine gleichmäßige Temperaturverteilung im Backofen. Für die Gärung geeignet.
	Entfrosten	Bodenheizung, Umluftgebläse für eine gleichmäßige Temperaturverteilung im Backofen. Geeignet zum Auftauen.

◆ Grundlegende Bedienung

- Das erste Mal in der Startaufstellung

  Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, wird die Standardzeit von 12:00 angezeigt und blinkt, klicken Sie auf "— +", um die Zeit einzustellen, drücken Sie " ⏯ " zur Bestätigung oder 5 Sekunden, um die Einstellung bestätigen (Funktion automatisch zu Durch langes Dr ü cken von
  " " im ausgewählten Zustand kann auch die Uhr eingestellt werden).

- Auswahl der Funktion

  Drücken und halten Sie ⏻ für 2 Sekunden, um einzuschalten (Standardeinstellung, um in die Funktionsauswahl zu gelangen, zu diesem Zeitpunkt ist " " standardmäßig ausgewählt und die ausgewählte Funktion blinkt), klicken Sie auf " ", um die Funktionen des Funktionsbereichs auszuwählen, die wiederum die Standardzeit und -temperatur anzeigen.

- Temperatur-Einstellungen

  Nach Auswahl der Funktion " " drücken, die Temperaturanzeige blinkt, um anzuzeigen, dass sie mit "+ — eingestellt werden kann, nach Abschluss der Einstellung " " ⏯ drücken.Wenn Sie nach Beginn der Arbeit die Temperatur erneut ändern möchten, müssen Sie die Tast ⏯ " drücken, um die Arbeit zu beginnen.", um zu pausieren, und folgen Sie dann den oben genannten Schritten.

- Zeiteinstellung

1. Die gewählte Funktion beginnt direkt zu arbeiten und der Backofen läuft für die maximale Betriebszeit (siehe automatische Abschaltfunktion).

2. Der halbautomatische und der vollautomatische Modus können durch Drücken von |→| " und →| gefolgt von "+" −eingestellt werden (Einzelheiten siehe Einstellungen unten). .

- Pause einschalten
  Nachdem die Kochfunktion eingestellt wurde, drücken Sie " ▷|| "Um mit der Arbeit zu
- beginnen, können Sie diese Taste drücken, um die Arbeit während des Arbeitsprozesses anzuhalten. Ausschalten
  Tippen Sie auf ⏻ "", um den Garvorgang zu beenden und zur Funktionsauswahl zurückzukehren, halten Sie die Taste 2 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten und in den Standby-Modus zurückzukehren.

◆ Beschreibung der Funktion

- Einstellung des halbautomatischen Modus

1. Um den halbautomatischen Modus einzustellen, klicken Sie auf die Taste für die Dauer , die Standardzeit von 0:00 wird angezeigt und blinkt, " − + ermöglicht Ihnen die Einstellung der Zeit, wenn die Einstellung abgeschlossen ist, drücken Sie ⏯ um die Bestätigung zu aktivieren.
2. Wenn der Ofen zu laufen beginnt, geht die Betriebszeit in einen Countdown-Modus mit abnehmender Zahl über.
3. Wenn der Countdown-Timer auf 0 steht, blinkt die Zeit- und Temperaturanzeige und der Summer ertönt ununterbrochen, was durch Drücken einer beliebigen Taste oder

Automatische Abschaltung nach 120 Sekunden.

⚠ Hinweis	Um die Dauerbetriebszeit nach dem Einschalten der Dauerfunktion abzubrechen, stellen Sie die Zeit auf "0:00", um die Funktion abzubrechen. (Wenn die Dauer aufgehoben wird, arbeitet das Gerät mit der maximalen Betriebszeit).
	Kehren Sie in den Standby-Modus zurück, wenn nach dem Garen 10 Minuten lang keine Bedienung erfolgt.

- Vollautomatischer Modus einstellen

Der Ofen ist auf vollautomatischen Betrieb eingestellt, die Dauer muss zuerst eingestellt werden, nach der Einstellung drücken Sie " " , die Zeit wird angezeigt und blinkt, " + − Einstellung, die Endzeit des Ofens wird nach dem Start angezeigt Nach dem Abwarten der Zeit beginnt der Backofen zu arbeiten (funktioniert wie der halbautomatische Betrieb).

Beispiel: Wenn die Uhr auf 12:00 Uhr eingestellt ist, die Dauer auf 30 Minuten und das Ende auf 14:00 Uhr, zeigt das Display nach dem Einschalten des vollautomatischen Modus 14:00 Uhr an und " " leuchtet immer, wenn die Uhr 13:30 Minuten erreicht, geht der Ofen in den halbautomatischen Modus über und beginnt zu arbeiten.

⚠ Hinweis	Bereich der Garzeitende: aktuelle Zeit < Garzeitende < aktuelle Zeit + 24 Stunden.
	Ende der Garzeit = aktuelle Zeit + Garzeit + Wartezeit.
	Vergewissern Sie sich, dass die Uhr genau geht, bevor Sie den vollautomatischen Modus einstellen.

- Automatische Abschaltfunktion

Jede Betriebsart hat eine maximale Betriebszeit, und der Betrieb des Ofens ist durch Temperatur, Zeit und die folgenden Betriebsarten begrenzt. Die automatische Abschaltfunktion basiert auf den folgenden Kriterien.

Auswahl der Temperatur	Beschränkungen der Arbeitszeiten
35-120°C	24 h
121-200°C	6 h
201-250°C	4 h

Wenn eine Betriebsdauerfunktion gewählt wird, hat diese Vorrang vor der automatischen Abschaltfunktion (d.h. wenn die Temperatur auf 201-250°C eingestellt ist und die eingestellte Betriebsdauer 5h beträgt, schaltet sich der Backofen nicht automatisch nach 4h, sondern erst nach 5h Dauerbetrieb ab).

⚠ Hinweis	Wenn die maximale Zeit erreicht ist, kehrt der Ofen nach 10 Minuten ohne Betrieb in den Standby-Bildschirm zurück.

- Kindersicherung

1. beim Einschalten die Taste 🔒 3 Sekunden lang gedrückt halten, um die Kindersicherungsfunktion mit einem Piepton zu aktivieren; die Berührung der Tasten ist mit Ausnahme der Einschalttaste und der Taste für die Ofenbeleuchtung deaktiviert. Das Aktivieren/Deaktivieren 🔒 der Kindersicherung hat keinen Einfluss auf den Betrieb bestehender Funktionen.
2. 3 Sekunden lang gedrückt halten, um die Kindersicherung aufzuheben und den Zustand vor der Kindersicherung wiederherzustellen. Wenn der Schlüssel in der Kindersicherung ungültig ist, ertönt ein Signalton und die Taste blinkt 1 Mal. Die Kindersicherung kann nicht aufgehoben werden, wenn das Gerät ein- oder ausgeschaltet ist. Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, bleibt das Gerät nach dem Ausschalten im Zustand der Kindersicherung. Im Standby-Modus kann es nur entriegelt, aber nicht gesperrt werden.

Vorschläge zum Kohcen

Art des Gebäcks	**Führungsebene** (siehe "Führungsebenen des Backofens")	**Temp** (℃)	**Führungsebene** (siehe "Führungsebenen des Backofens")	**Temp** (℃)	**Backzeit** (in min.)
Süßes Gebäck					
Rosinenkuchen	2	160-170	2	150-160	55-70
Gugelhupf	2	160-170	2	150-160	60-70
Baumkuchen (Torte) Formular)	2	160-170	2	150-160	45-60
Käsekuchen (Tortenform)	2	180-190	3	160-170	60-80
Obstkuchen	2	190-200	3	170-180	50-70
Obstkuchen mit Vereisung	2	180-190	3	160-170	60-70
Biskuitkuchen	2	180-190	2	160-170	30-40
Flockenkuchen	3	190-200	3	170-180	25-35
Obstkuchenmischung Teig	3	180-190	3	160-170	50-70
Kirschtorte	3	190-210	3	170-200	30-50
Gelee-Rolle	3	190-200	3	170-180	15-25
Fruchtfächer	3	160-170	3	150-160	25-35
Zopf	2	190-210	3	180-210	35-50
Weihnachtskuchen	2	180-190	3	170-200	45-70
Apfelkuchen	2	190-210	3	170-200	40-60
Blätterteig	2	180-190	3	160-170	40-60
Herzhaftes Gebäck					
Speckrolle	2	190-200	3	170-180	45-60
Pizza	2	220-240	3	210-230	30-45
Brot	2	200-220	3	180-210	50-60
Rollen	2	210-230	3	200-220	30-40
Cookies					
Kümmelrolle	3	180-190	3	160-170	15-25
Kekse	3	180-190	3	160-170	20-30
Plundergebäck	3	190-210	3	170-200	20-35
Blätterteig	3	200-210	3	180-200	20-30
Profiterole	3	190-210	3	170-200	25-45
Gefrorenes Gebäck					

Apfelkuchen	2	190-210	3	170-200	50-70
Käsekuchen	2	190-200	3	170-180	65-85
Pizza	2	210-230	3	200-220	20-30
Chips aus dem Ofen	2	210-230	3	200-220	20-35
Pommes frites aus dem Ofen	2	210-230	3	200-220	20-35

Vorschläge zum Kohcen

Braten

Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit der konventionellen oder der Umluftfunktion.

Tipps zum Braten

Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit leicht emaillierten Blechen, ofenfesten Gläsern, Ton- oder gusseisernen Töpfen. Wenn Sie den Braten abdecken oder in Folie einwickeln, bleibt der Bratensaft erhalten und der Ofen bleibt sauber.

Wenn Sie den Braten unbedeckt lassen, verkürzt sich die Garzeit. Große Braten können direkt auf den Grillrost im Backblech gelegt werden.

Bitte beachten:

Die in den Tabellen angegebenen Temperaturbereiche und Bratzeiten sind Richtwerte und variieren je nach Art, Größe und Qualität des Fleisches.

- Beim Braten von großen Fleischstücken kann es zu übermäßiger Dampfbildung und Kondensation an der Backofentür kommen. Das ist normal und beeinträchtigt den Betrieb des Ofens nicht. Wischen Sie nach dem Braten die Backofentür und das Glas gründlich ab.
- Der Braten sollte regelmäßig kontrolliert und nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden.
- Achten Sie beim Braten auf dem Grillrost darauf, dass der Rost richtig in das Backblech eingesetzt wird, damit der Bratensaft und das Fett aufgefangen werden.
- Lassen Sie den Braten niemals im Ofen abkühlen, da sich sonst Kondenswasser bilden kann, das wiederum zu Korrosion im Ofen führen kann.

zum Braten

Art von Fleisch	**Gewicht** (in Gramm)	**Führungsebene** (siehe "Führungsebenen des Backofens")	**Temperatur** (℃)	**Führungsebene** (siehe "Führungsebenen des Backofens")	**Temperatur** (℃)	**Bratzeit** (in min.)
Rindfleisch						
Rinderlende	1000	2	210-230	2	200-220	100-120
Rinderlende	1500	2	210-230	2	200-220	120-150
Roastbeef, selten	1000	2	230-240	2	220-230	30-40
Roastbeef, gut gemacht	1000	2	230-240	2	220-230	40-50
Schweinefleisch						
Schweinebraten mit Haut	1500	2	190-200	2	170-180	140-160
Flanke	1500	2	200-210	2	180-190	120-150
Flanke	2000	2	190-210	2	170-200	150-180
Schweinelende	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Fleischsemmel	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Schweineschnitzel	1500	2	190-210	2	170-200	100-120
Hackfleisch Braten	1500	2	220-230	2	210-220	60-70
Kalbfleisch						
Kalbsbrötchen	1500	2	190-210	2	170-200	90-120
Kalbshaxe	1700	2	190-210	2	170-200	120-130
Lamm						
Lammrippen	1500	2	200-210	2	180-200	100-120
Hammelklinge Knochen	1500	2	200-210	2	180-200	120-130
Wildbret						
Hasenrippen	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Hasenklinge Knochen	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Wildschweinschinken	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Geflügel						
Ganzes Huhn	1200	2	210-220	2	200-210	60-70
Ganzes Huhn	1500	2	210-220	2	200-210	70-90
Ente	1700	2	190-210	2	170-200	120-150
Gans	4000	2	170-180	2	150-160	180-200
Türkei	5000	2	160-170	2	140-150	180-240

Fisch						
Ganzer Fisch	1000	2	210-220	2	200-210	50-60
Fischsoufflé	1500	2	190-210	2	170-200	50-70

Grilling

Durch die intensive Hitze des Infrarotelements werden der Ofen und sein Zubehör extrem heiß. Verwenden Sie Ofenhandschuhe und geeignete Grillutensilien.

Um zu vermeiden, dass Sie mit heißem Fett in Berührung kommen, das Verletzungen verursachen könnte, verwenden Sie eine lange Grillzange, wenn Sie die gegrillten Lebensmittel anfassen.

Der Grill muss jederzeit beaufsichtigt werden. Übermäßige Hitze kann Ihr Essen schnell verbrennen, was eine Brandgefahr darstellt.

Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Grills, wenn dieser in Betrieb ist.

Das Grillen ist ideal für fettarme Würste, Fleisch, Fischfilets und Steaks sowie zum Anbraten oder Knuspern von Speisen.

Tipps zum Grillen

Bitte beachten:

Die in den Tabellen angegebenen Temperaturen und Grillzeiten sind Richtwerte und können je nach Art, Größe und Qualität des Fleisches variieren.

Das Grillen muss bei geschlossener Backofentür durchgeführt werden.

Das Grillelement sollte 3 Minuten lang vorgeheizt werden.

Ölen Sie den Grillrost ein, bevor Sie das Grillgut darauf legen, damit es nicht am Rost kleben bleibt. Legen Sie den Rost in das Backblech, das das abtropfende Fett und den Bratensaft auffängt.

Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit. Kleinere Fleischstücke brauchen nur einmal gewendet zu werden, während größere Fleischstücke möglicherweise mehrmals gewendet werden müssen.
Verwenden Sie immer eine geeignete Zange für die Handhabung des Fleisches.

Reinigen Sie den Backofen und sein Zubehör nach jedem Gebrauch gründlich, um die Langlebigkeit Ihres Geräts zu gewährleisten.

Reinigung und Wartung

◆ Reinigung des Innenfutters

- Geben Sie 250 ml Wasser in die Schüssel, stellen Sie sie auf die erste
- Ofenposition und schließen Sie die Ofentür. Stellen Sie die Temperatur auf 100℃ ein, wählen Sie die Bodenheizungsfunktion und stellen Sie den Timer auf 30 Minuten ein.
- Wenn die Funktion beendet ist, öffnen Sie die Backofentür und wischen Sie den Innenraum
- mit einem in warmes Wasser mit Spülmittel getauchten Lappen oder Schwamm aus. Trocknen Sie nach der Reinigung das Innere des Backofens ab.

◆ Reinigung der Paneele

- Wischen Sie die Platte mit einem in warmem Wasser mit Spülmittel getränkten Lappen oder Schwamm ab. Hinweis: Bei Modellen mit Drehknöpfen dürfen diese beim Reinigen des Bedienfelds nicht entfernt werden.

◆ Reinigung des Türgehäuses

- Entfernen Sie das Türgehäuse wie unten beschrieben. 1) Öffnen Sie den Türkörper auf 90 Grad.
  2) Öffnen Sie die Druckzungen des linken und rechten Scharniers des Backofens bis zu ihrem maximalen Winkel, wie in Abbildung 1 dargestellt.
  3) Schließen Sie die Tür vorsichtig, warten Sie, bis sich die Scharniere in einem geeigneten Winkel drehen, heben Sie die Tür leicht an und ziehen Sie sie dann nach außen, um die Tür zu entfernen, wie in Abbildung 2 dargestellt.
  4) Entfernen Sie die beiden Schrauben an den oberen beiden Ecken des
- Türgehäuses und nehmen Sie das Innenglas heraus (siehe Abb. 3).
  Wischen Sie das Glas mit einem in warmes Wasser mit Spülmittel getauchten Lappen oder Schwamm ab.
- Montieren Sie den Türkörper in umgekehrter Reihenfolge.

Reinigung und Wartung

Hinweis: 1) Achten Sie beim Wiedereinbau des Türgehäuses darauf, dass die Aussparungen am unteren Teil der Scharniere richtig in die Löcher des

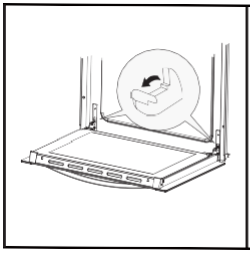


Abbildung 1

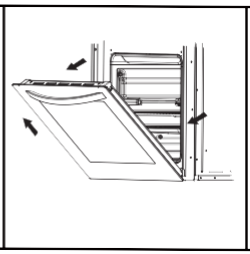


Abbildung 2

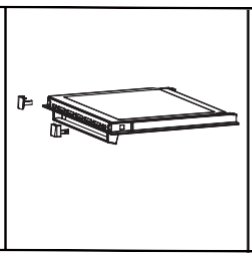


Abbildung 3

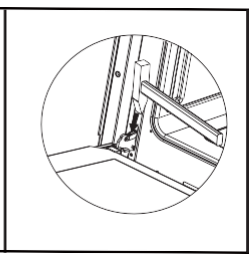


Abbildung 4

Türrahmens eingepasst werden. 2) Bei der Montage des Türgehäuses muss die eingepresste Zunge am Scharnier des Türgehäuses fest angedrückt werden, wie in Abbildung 4 dargestellt.

Reinigung und Wartung

Warnung	Lassen Sie die Maschine nach Beendigung der Arbeit abkühlen, bevor Sie Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen.
	Verwenden Sie kein Benzin, Alkohol, andere organische Lösungsmittel, Dekontaminationspulver usw. Um eine Verfärbung der Maschine und ein Abplatzen des Oberflächenlacks zu vermeiden. Der Backofen sollte mit einem neutralen Spezialreiniger gereinigt und gepflegt werden.
	Der Backofen sollte regelmäßig gereinigt werden, am besten sofort nach jeder Benutzung, um Dämpfe oder Gerüche bei der nächsten Benutzung zu vermeiden. Schalten Sie beim Reinigen das Licht ein, damit Sie die Oberfläche des Backofens besser sehen können. Denken Sie daran, eine kleine Menge Spülmittel mit warmem Wasser zu verwenden, um das Innere des Ofens zu reinigen, und trocknen Sie den Ofen sofort nach der Reinigung mit einem weichen Tuch ab.
	Verwenden Sie keine scharfen Werkzeuge zur Reinigung des Türgehäuses und der Innenverkleidung, da dies zu Glasbruch oder Kratzern in der Innenverkleidung führen kann.
	Vergewissern Sie sich, dass der Backofen vor dem Auswechseln der Glühbirne von der Stromversorgung getrennt ist. Achten Sie darauf, dass Sie eine hitzebeständige Glühbirne verwenden, oder wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Stellen Sie keine zu schweren Gegenstände auf die Backofentür, um eine Beschädigung der Tür zu vermeiden.

Fehlersuche

Beschreibung des Fehlers	Fehler	Mögliche Fehlerursachen
E01	Kein Temperatursensor. Unterbrochener Stromkreis.	Die Steuerplatine erkennt keinen Temperatursensor. Temperatur unter -10°C.
E04	Der Temperaturinfektor ist kurzgeschlossen.	Sensorkurzschluss erkannt.
E06	Längerer Tastendruckfehler.	Taste mehr als 15 Sekunden lang gedrückt.
Bei anderen Fehlern oder wenn Sie unsicher sind, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.		

Technische Daten

◆ Technische Daten

Modell	KO1076TFX
Nennspannung	220-240V~
Nennfrequenz	50Hz
Nenneingangsleistung	2350W
Leistung der oberen Heizung	1200W
Leistung der oberen internen Heizung	Keine
Leistung der Bodenheizung	1150W
Umluft	mit

KLUGMANN

Instruction Manual

Built-in Oven

KO1076TFX

KLUGMANN

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

DEAR CUSTOMER

Congratulations on your purchase.Our products are 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 cooker was thoroughly checked with regards to safety and functionality.

These instructions have been compiled in order to help you learn how to handle the appliance.So please read them carefully before you use the appliance for the first time in order to avoid possible accidents.

Please 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.

TABLE OF CONTENTS

Safety instructions....4
How to save energy....5
Disposal of the appliance....5
Unpacking....5
Description of the appliance....6
Installation....8
Operation....10
Prior first use....10
Electronic programmer....10
Oven....14
Cleaning and maintenance....16
Troubleshooting....16
Baking in the oven....17
Technical specification....23

SAFETY INSTRUCTIONS

- The appliance becomes very hot during operation.Take care not to touch the heating elements inside the oven.
- WARNING: Accessible parts may become hot during use.To avoid burns, young children should be kept away.
- Never put crockery on the opened door of the oven.
- Never clean the oven with a steam cleaning device, as it may provoke a short circuit.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the door glass as they can scratch the surface, which could then result in the glass shattering.
- 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 oven.
- During use, the appliance becomes hot, care should be taken to avoid touching the heating elements inside the oven.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged 8 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 the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Keep all mains leads at a safe distance away from the appliance.
- Should a technical fault develop, disconnect the appliance from the electrical supply and contact a service engineer.
- Do not leave the appliance unattended during operation. The manufacturer is not liable for damage which is caused by improper use or incorrect operation.
- This appliance need to be used at room temperature.

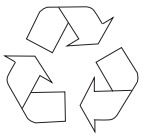
HOW TO SAVE ENERGY

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:

- 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 seala.Clean up any spillages immediately.
- Do not install the oven in the direct vicinity of refrigerators/freezers. Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance againse 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

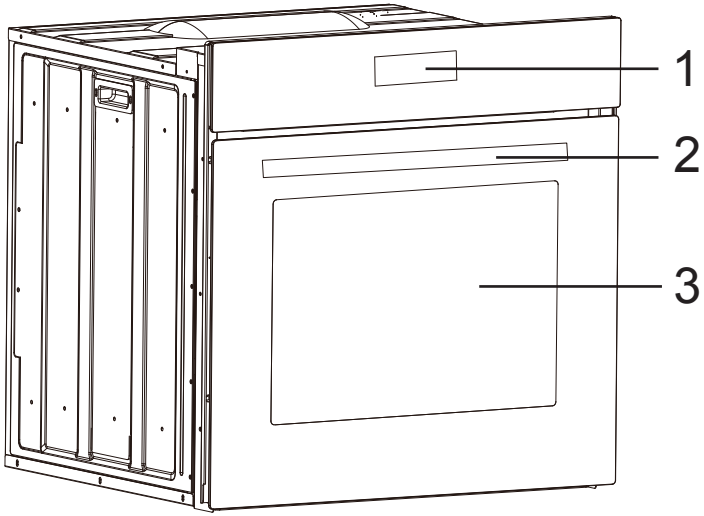
Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment.

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 labeled 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.

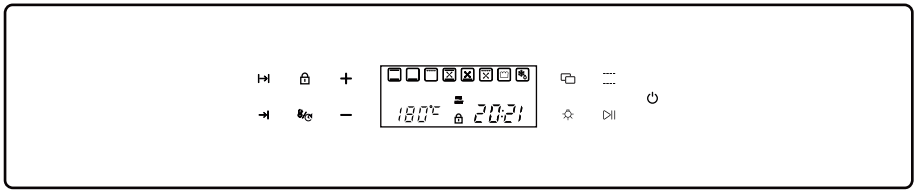
Information on appropriate disposal centers for used devices can be provided by your local authority.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Control panel
2. Oven door handle
3. Oven door

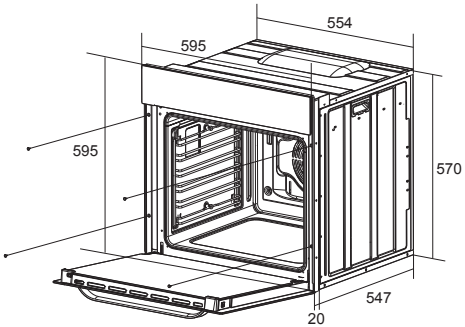
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

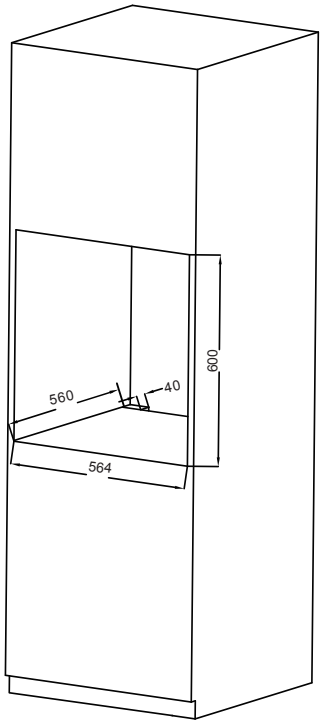


INSTALLATION

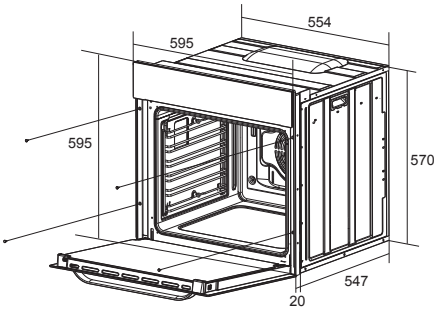
Installing the oven

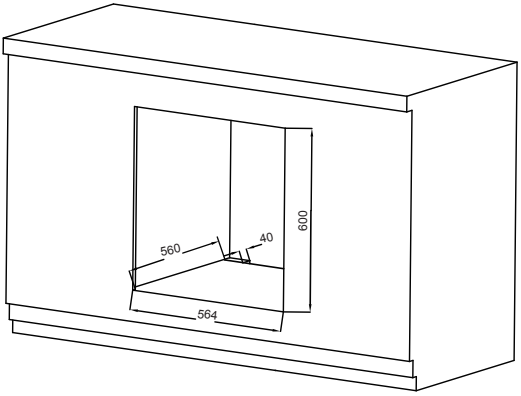
- The kitchen should be dry and have effective ventilation according to the existing technical previsions.
- Main lead behind the oven must be placed in such manner to avoid touching the back panel of the oven because of the heat it develops during operation.
- Remove any packaging materials(foils,artificial foam,nails,etc.)from the reach of children, because they represent potential danger.Children may swallow small parts,or suffocate with foils.
- This is a built-in oven,whichmeans that its back wall and one side wallcan 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℃),This prevents surface deformation or detachment of the coating.If you are unsure of your furniture's heat resistance,you should leave approximately 2cm of free space around the oven.The wall behind the oven should be resistant to high temperatures.During operation,its back side can warm up to around 50℃ above the ambient temperature.
- Make an opening with the dimensions given in the diageam for the oven to be fitted.
- The appliance must be earthed.
- Insert the oven completely into the opening without allowing the four screws in the places shown in the diagram to fall out.





INSTALLATION





Electrical connection

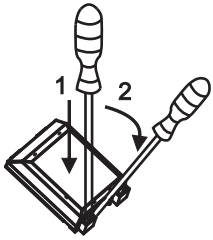
Warning!

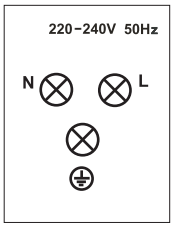
All electrical work must be carried out by a suitably qualified and authorised electrician.No alterations or willful changes in the electricity supply should be carried out.

- Before attempting the connection,check whether the voitage indicated on the rating plate corresponds to the actual mains voltage.
- Earthing wire should be installed in such manner to be the last one pulled out in case the safety relief device of the mains lead should fail.
- Mains lead behind the oven must be placed in such manner to avoid touching the backpannel of the oven because of the heat it develops during operation.
- The cable of correct size rating must be used cable type H05VV-F 3X1.5mm^2. the grounding wire shall be longer than the other wires.
- The means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under over voltage fixed wiring in accordance with the wiring rules.

Connection (by authorised electrician)

- Using the screwdriver open the connector cover at the rear of the appliance.Release two locks located at either side of the connector bottom.
- Mains lead must be led through the relief safety device,protecting the mains lead cable from disconnection.
- Tighten the relief device securely and close the connector cover.





Colour code

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

L = LIVE, coloured brown or black.

N = NEUTRAL, coloured blue or white.

Beware of the correct N-connection!

⏚ EARTH = coloured green or yellow green.

OPERATION

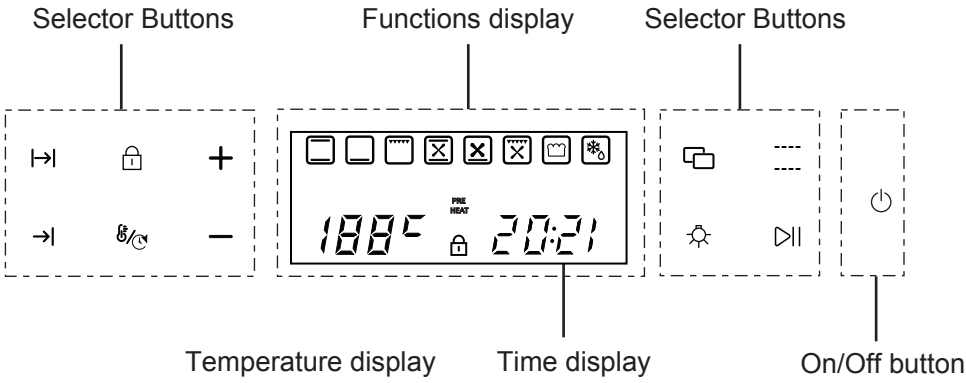
Prior first use

- Remove packaging,clean the interior of the oven.
- 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℃,for approx.30min.) remove any stains and wash carefully.

Caution!

When heating the oven for the first time,it is normal phenomenon to give off smoke and peculiar smell.This will disappear about 30min later.

Electronic programmer



- Cooking time
- End of cooking time
- Child lock
- Clock / temperature setting
- Adjust the time and temperature
- Function selection
- Start / pause key
- Oven lamp
- Keep warm function
- ON/OFF button

OPERATION

How to operate the oven

1.When the power is turned on for the first time, it enters the standby state, the display is completely 1s, buzzer prompt, time display the default time 12:00 and flash.

2. "＋/－ " to setting time, after the setting is completed, click the "⏯ " to confirm or automatically confirm after 5 seconds.

3.In standby mode, hold the button ⏻ for 2 seconds to turn on, After boot, the first function is selected by default, display the default temperature and time.

4.When the oven function is selected, after setting the working temperature and related working time, press the key "⏯"once, and the oven will start to run.

Caution!

1.After the clock is confirmed, it cannot be changed in standby state. After the function is selected, hold the button 🕓 to hear a beep, the clock blinks, and set the keys ＋/－ .

2.Return to standby for 10 minutes without operation under power-on state.

Semi-automatic operation

1.the oven is set to the semi-automatic mode, press the key ⇥| (the button indicator is always on with 100% brightness), the time display module displays the default time (0:00) and flashes , enters the duration setting state, ＋/－ key can adjust the length of time， Press the button ⏯ to setting.

2.When the oven begins to run, the working time enters the countdown mode, the timing is a decrement count.

3.When the countdown is 0, the time, temperature and time display area are in flashing state, and the buzzer beeps continuously for 120s, the sound signal can be pressed by any Button to cancel or automatically stop after 120 seconds . When the buzzer stops beeping, the display interface shows the pause state.

Caution!

1.After the duration function is activated, if you want to cancel the continuous working time, you can cancel the function by setting the time to "0:00". (After canceling the duration, it will run according to the maximum working time).

2.Return to standby after 10 minutes of no operation after cooking.

Automatic operation

1.After setting the semi-automatic mode, press the button →| . The time display module will display the current time and blink. The keys ＋/－ can adjust the time length.

2.After the oven is set to automatic mode, the clock display interface displays the set end time, and the button →| 100% brightness is always on. when the appointment time is over, the oven starts to work, the button →| is off, and the button ⇥| 100% brightness is always on .(the working method is the same as the semi-automatic operation).

For example: now the clock 12:00 set duration is set to 30 minutes, and the end time is 14:00, after the automatic mode is turned on, the clock display interface displays 14:00 and the button →| is always on, when the clock is 13:30 minutes After that, the oven started to work.

OPERATION

Caution!

End of cooking time range: current time<end of cooking time<current time+24hours.

End of cooking time= current time+cooking time+waiting time .

The reservation is waiting in the stage the furnace light is not bright, the wait time ends to enter the duration stage of the furnace light to light a minute (same normally).

Temperature regulation

When the oven working program is selected, before starting to run, if you want to change the operating temperature and operating time, you can press the key .

1.After selecting the cooking function, the default temperature value will be displayed. Press the time and temperature key. The temperature display module flashes to indicate that the temperature can be set. Press the plus and minus keys to set the temperature. After setting the new temperature, directly start the confirmation or select the next function to confirm the current setting.

2.When the oven is working, if you want to change the working time or working temperature, you must first press the button (after starting to run, click the button to pause, at this time, all functions, temperature, time are all paused and maintained, button flashes, to remind the user that the user is currently in the pause state). At this time, the time and temperature can be set according to the above steps. After the setting is completed, you need to press the button to confirm the operation, and the oven will work according to the newly set parameters .

Oven light

1.The oven light can be turned on/off by the oven light button in the boot state.

2.After selecting a function to start, the oven light will turn on, and the oven light will automatically turn off after turning on for 1 minute.In the pause state, the oven light does not turn on (you can turn it on by pressing the light button , and it will go out 1 min after it is lit). After the pause state is ended, the oven light will start working together with the heating element, and it will go out after 1 min.

Child Safety Device

1.In the boot state, press and hold for 3 seconds to enter the child lock function, accompanied by a prompt sound; except for the power button and the stove lamp button, the rest of the buttons will not be touched. Enabling/cancelling child lock does not affect the operation of existing functions.

2.Press and hold for 3 seconds to cancel the child lock function and restore the state before the child lock. When the key is invalid in the child lock state, there will be a prompt sound and the key will flash 1 times. The child lock cannot be cancelled when the machine is turned on and off. When the child lock is turned on, it is still in the child lock state after it is turned off. In the standby state, it can only be unlocked but not locked.

Automatic shut-off feature

Each mode has a maximum working time, auto shut off function noted in the following criteria:

Temperature	Working Hours
35-120 °C	24h
121-200 °C	6 h
201-250 °C	4 h

When select oven cook time, its prior to the auto shut off function (assume that set shut off temperature to 201°C-250°C, set cook time to 5 hours, so oven will not auto shut off when working for 4hours, and keep working when reach 5 hours).

Oven

Possible settings of the oven function knob

Bottom and top element on

This function uses the upper and lower heating elements, creating a natural convection oven.

Bottom element

The warming oven programme uses heat from the bottom element only.

Full Grill

This function radiates the heat from the grill element and the top element. This function allows a higher temperature at the top of the cooking area which is ideal for grilling large portions.

Fan Assisted Oven

Using the top and bottom elements and the fan, this cooking function distributes the heat around the oven to give an even temperature throughout.

Oven lighting

In the boot state, you can turn on/off the oven light by the oven light button.

Fan with Lower Heater

This programme uses the bottom heater and the fan function. This is ideal for certain pastries and one-pot dishes.

Fanned Grill

This function uses the fan to circulate the heat from the grill element around the food.

For each grill function please note:

• Locate the grill pan on the 4th or 5th shelf position.
• Pre-heat the grill for 5 minutes before use.
• Always grill with the oven door closed.

Defrost

Using the fan with lower heater , this oven function circulates the air around the oven cavity, speeding up the natural defrost process.

Ferment

At this function is ferment mode,fan with lower heater is ON.

Keep cooking

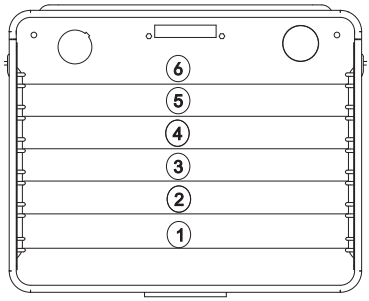
The Bottom and top heating operation of the oven has an operating temperature of 120°C.

Oven shelf guide levels

There are 6 different guide levels that can be used for the oven shelves and baking trays (see illustration).

These levels are referred to in the cooking tables at the end of the manual.

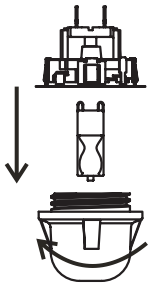
Always count the levels from the bottom upwards.



Replacing the oven light bulb

IMPORTANT! Before any maintenance, the appliance must be disconnected from the power supply. If the oven has been in use, let the oven cavity and the heating elements cool down completely before attempting any maintenance.

- Unscrew the glass protective cover. Once removed, we recommend washing and drying the cover before replacing it.
- Carefully remove the old bulb and insert the new bulb suitable for high temperatures (300°C) having the following specifications: 220-240V/50Hz, 25W,G9 fitting.
- Replace the protective cover.



IMPORTANT!
Never use screwdrivers or other tools to remove the light cover. This could damage the enamel of the oven or the lamp holder. Only remove by hand.

IMPORTANT!
Never replace the bulb with bare hands as contamination from your fingers can cause premature failure. Always use a clean cloth or gloves.

PLEASE NOTE:
The bulb replacement is not covered by the guarantee.

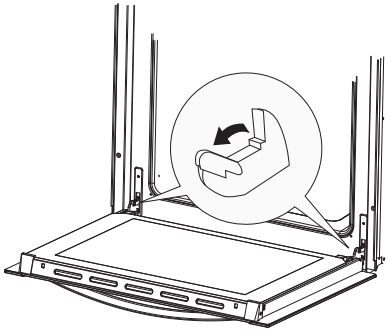
Door removal

In order to gain easier access to the oven cavity for cleaning and maintenance purposes, the door can be removed.

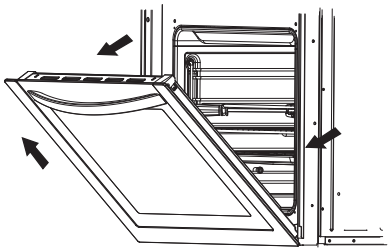
To remove the door, first tilt the safety catch part of the hinge upwards. Gently close the door approximately halfway, lift the door and pull it out towards you.

Follow these steps in reverse to replace the door.

When replacing the door, ensure that the notch of the hinge (see illustration) inserts into the hinge slot in the cavity frame. Once the door has been re-fitted, remember to lower down the safety catch. Failure to do this may damage the hinge when closing the door.



Tilting the hinge safety catches



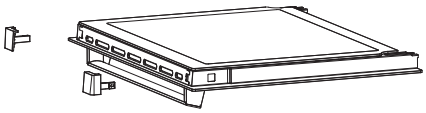
Door removal

CLEANING AND MAINTENANCE

Inner glass panel removal

Remove both door top corner pieces. These can be removed by pressing in the arrow-marked tabs on either side of the door and sliding the corner pieces out.

Lift the edge of the inner glass slightly and then slide it from its lower clips. The middle glass panel can then also be removed. Follow these steps in reverse to replace the glass.



Removal of the internal glass panel

TROUBLESHOOTING

When a failure, conflict or other failure occurs, the time display nixie tube will display some error codes, and their meanings are as follows:

DISPLAY	ERROR	POSSIBLE CAUSE(S)
E01	No temperature sensor/open circuit/open circuit	The control board detects that there is no temperature sensor, the oven will stop heating. The temperature is below -10°C.
E04	Temperature sensor short circuit	A short circuit of the sensor is detected and the oven stops heating.
E06	Long key press error	After the button is pressed for more than 15 seconds, a buzzersignal will be generated, and theerror code will be displayed on the digital tube at the same time.

Important: All repairs must be carried out by qualified personnel.

Baking pastry

Use the conventional or fan assisted oven function for best results.

Please note:

The cooking advice given in the following tables is approximate and can be adjusted based on your previous experience and cooking preferences.

If the required cake type is not listed, refer to the one most similar to it.

Conventional Oven

- Natural convection creates a perfect cooking zone in the centre of the oven, ideal for dry pastry, bread and teacakes.
- We would recommend the use of dark baking dishes as light ones reflect heat and pastry may not be adequately browned.
- Always place the baking dishes onto the grill shelves. Only remove the shelf if baking in the flat biscuit tray supplied with the oven.
- Do not put the cake in the oven until it has reached the required temperature.

Baking tips

Is the cake cooked all the way through?

Pierce the cake with a wooden skewer at the thickest part, if the dough does not stick to it, the cake is cooked all the way through.

Cake has collapsed

Check the recipe. You may need to use smaller quantity of liquid components next time. Ensure mixing times are followed, especially when using electric mixers, to ensure the right consistency is achieved.

Cake is too light on the bottom

We recommend using darker oven dishes for better results. You can also try baking one level lower next time or use the lower heater function to finish off the cooking process.

Cheesecake is undercooked

Next time reduce the temperature and extend the baking time.

Please note:

The temperature ranges and baking times given in the tables are indicative. We recommend selecting the lower temperature to begin with and increasing it in the later stages of cooking if required.

Pastry Baking Table

Type of pastry	Guide level (see "Oven shelf guide levels")	Temp (℃)	Guide level (see "Oven shelf guide levels")	Temp(℃)	Baking time (in min.)
Sweet pastry					
Raisin cake	2	160-170	2	150-160	55-70
Ring cake	2	160-170	2	150-160	60-70
Tree cake (tart form)	2	160-170	2	150-160	45-60
Cheesecake (tart form)	2	180-190	3	160-170	60-80
Fruit cake	2	190-200	3	170-180	50-70
Fruit cake with icing	2	180-190	3	160-170	60-70
Sponge cake	2	180-190	2	160-170	30-40
Flake cake	3	190-200	3	170-180	25-35
Fruit cake mix dough	3	180-190	3	160-170	50-70
Cherry cake	3	190-210	3	170-200	30-50
Jelly roll	3	190-200	3	170-180	15-25
Fruit fan	3	160-170	3	150-160	25-35
Plait bun	2	190-210	3	180-210	35-50
Christmas cake	2	180-190	3	170-200	45-70
Apple pie	2	190-210	3	170-200	40-60
Puff pastry	2	180-190	3	160-170	40-60
Savoury pastry					
Bacon roll	2	190-200	3	170-180	45-60
Pizza	2	220-240	3	210-230	30-45
Bread	2	200-220	3	180-210	50-60
Rolls	2	210-230	3	200-220	30-40
Cookies					
Caraway roll	3	180-190	3	160-170	15-25
Biscuits	3	180-190	3	160-170	20-30
Danish pastry	3	190-210	3	170-200	20-35
Flaky pastry	3	200-210	3	180-200	20-30
Profiterole	3	190-210	3	170-200	25-45
Frozen pastry					
Apple pie	2	190-210	3	170-200	50-70
Cheesecake	2	190-200	3	170-180	65-85
Pizza	2	210-230	3	200-220	20-30
Oven chips	2	210-230	3	200-220	20-35
Oven fries	2	210-230	3	200-220	20-35

BAKING IN THE OVEN

Roasting

Use the conventional or fan assisted oven function for best results.

Roasting tips

For best results, use light enamel trays, oven proof glassware, clay or cast-iron cookware.

Covering your roast or wrapping it in foil will preserve the juices as well as keep the oven clean.

Leaving the roast uncovered will result in shorter cooking time. Large roasts can be placed directly onto the grill grid within the oven tray.

Please note:

The temperature ranges and roasting times given in the tables are indicative and will vary depending on the type, size and quality of the meat.

- Roasting large pieces of meat can produce excessive steaming and condensation on the oven door. This is normal and does not affect the operation of the oven. Once you have finished cooking, ensure to wipe the oven door and glass thoroughly.
- The roast should be checked regularly and turned half-way through cooking.
- When roasting on the grill grid, ensure the grid sits properly within the oven tray to catch the dripping juices and fat.
- Never leave the roast to cool in the oven as it might produce condensation which in turn can cause corrosion of the oven.

Roasting Table

Type of meat	Weight (in grams)	Guide level (see "Oven shelf guide levels")	Temp (℃)	Guide level (see "Oven shelf guide levels")	Temp (℃)	Roasting time (in min.)
Beef						
Beef loin	1000	2	210-230	2	200-220	100-120
Beef loin	1500	2	210-230	2	200-220	120-150
Roast beef, rare	1000	2	230-240	2	220-230	30-40
Roast beef, well done	1000	2	230-240	2	220-230	40-50
Pork						
Pork roast with skin	1500	2	190-200	2	170-180	140-160
Flank	1500	2	200-210	2	180-190	120-150
Flank	2000	2	190-210	2	170-200	150-180
Pork loin	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Meat roll	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Pork cutlet	1500	2	190-210	2	170-200	100-120
Minced meat roast	1500	2	220-230	2	210-220	60-70
Veal						
Veal roll	1500	2	190-210	2	170-200	90-120
Veal knuckle	1700	2	190-210	2	170-200	120-130
Lamb						
Lamb ribs	1500	2	200-210	2	180-200	100-120
Mutton blade bone	1500	2	200-210	2	180-200	120-130
Venison						
Hare ribs	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Hare blade bone	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Boar ham	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Poultry						
Whole chicken	1200	2	210-220	2	200-210	60-70
Whole chicken	1500	2	210-220	2	200-210	70-90
Duck	1700	2	190-210	2	170-200	120-150
Goose	4000	2	170-180	2	150-160	180-200
Turkey	5000	2	160-170	2	140-150	180-240
Fish						
Whole fish	1000	2	210-220	2	200-210	50-60
Fish soufflé	1500	2	190-210	2	170-200	50-70

Grilling

Intensive heat from the infrared element makes the oven and its accessories extremely hot.
Use oven gloves and appropriate grilling utensils.

To avoid coming into contact with hot grease which could cause injures, use long grill tongs when handling the grilled foods.

The grill must be supervised at all times. Excessive heat can quickly burn your food which poses a fire risk.

Do not allow children in the vicinity of the grill when it's in operation.

Grilling is ideal for low-fat sausages, meat, fish fillets and steaks as well as for browning or crisping dishes.

Grilling tips

Please note:

The temperature and grilling times given in the tables are indicative and will vary depending on the type, size and quality of the meat.

Grilling must be carried out with the oven door closed.

Grill element should be preheated for 3 minutes.

Oil the grill grid before placing food on it to avoid food sticking to the grid. Place the grid into the oven tray which will catch the dripping fat and juices.

Turn the meat half-way through cooking. Smaller pieces of meat will require just one turn whereas larges pieces of meat may need turning more. Always use appropriate tongs for handling the meat.

Clean the oven and its accessories thoroughly after each use to ensure longevity of your appliance.

Grilling Table

Type of meat	**Weight** (in grams)	**Guide level** (see "Oven shelf guide levels")	**Temp**(℃)	**Roasting time** (in min.)
Meat and sausages				
2 beefstesks,rare	400	5	240	14-16
2 beefstesks,medium	400	5	240	16-20
2 beefstesks,well done	400	5	240	20-23
2 pork scrag fillets	350	5	240	19-23
2 pork chops	400	5	240	20-23
2 veal steaks	700	5	240	19-22
4 lamb cutlets	700	5	240	15-18
4 grill sausages	400	5	240	9-14
1 chicken,halved	1400	3	240-250	28-33(one side) 23-28(other side)
Fish				
Salmon fillets	400	4	240	19-22
Fish in aluminium foil	500	4	230	10-13
Toast				
4 slices of white bread	200	5	240	1,5-3
2 slices of wholemeal berad	200	5	240	2-3
Toast sandwich	600	5	240	4-7
Meat/poultry				
Chicken	1000	3	180-200	60-70
Pork roast	1500	3	160-180	90-120
Pork scrag	1500	3	160-180	100-180
Pork knuckle	1000	3	160-180	120-160
Roast beef	1500	3	190-200	40-80

TECHNICAL SPECIFICATION

Model	KO1076TFX
Voltage rating	220-240V 50Hz
Total power	2350W
Top element	1200W
Girll element	/
Bottom element	1150W
Circular element	/
Fan	●

KLUGMANN

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