



# Bedienungsanleitung

## Backofen

KO1772TFT



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

# INHALT

2	SICHERHEITSINFORMATIONEN
2	Verwendungszweck
3	Warnung
6	Schadensursachen

---

8	INSTALLATION
9	DAS GERÄT KENNENLERNEN
9	Bedienelemente und Display
9	Arten von Heizung

---

12	VOR DER BENUTZUNG DES GERÄTS
12	Einstellung der Sprache
12	Einstellung der Uhrzeit
12	Reinigung des Kochbereichs

---

13	BEDIENUNG DES GERÄTS
13	Ein- und Ausschalten des Geräts
13	Einstellung der Heizungsart und - temperatur
14	Schnelles Vorheizen und schnelle Garzeit
15	Veränderung während des Kochvorgangs

---

16	KINDERSICHERUNG
16	GRUNDEINSTELLUNG
17	SABBATH-MODUS
17	Starten des Sabbatmodus
17	ANMERKUNG
17	Aufhebung des Sabbatmodus

---

18	ZUBEHÖR
21	ENERGIEEFFIZIENTE NUTZUNG
22	UMWELT
22	GESUNDHEIT
22	WARTUNG IHRES GERÄTES
23	Reinigungsmittel
25	Gerätetür
28	Geländer
30	Gleitschienen

32	IHR GERÄT BEI BEDARF KURIEREN
35	KUNDENBETREUUNG
36	TIPPS UND TRICKS
38	TYPISCHE REZEPTE
38	Torten
39	Brot & Pizza
40	Fleisch

---

40	AUTOMATISCHE REZEPTE
41	LEBENSMITTELPRÜFUNG NACH EN 60350-1
42	ENERGIEEFFIZIENZ NACH EN 60350-1
43	KOCHEN IM ECO-MODUS
43	DATENBLATT (EU 65/2014 & EU 66/2014)

# SICHERHEITSINFORMATIONEN

## **Verwendungszweck**

Vielen Dank für den Kauf des Klugmann Einbaubackofens. Bevor Sie ihn auspacken, lesen Sie bitte diese Anleitung sorgfältig durch. Nur so können Sie Ihr Gerät sicher und korrekt bedienen.

Wir empfehlen Ihnen, die Gebrauchsanweisung und die Installationsanweisungen für den zukünftigen Gebrauch oder für nachfolgende Besitzer aufzubewahren.

Das Gerät ist nur für den Einbau in eine Küche bestimmt. Beachten Sie die speziellen Installationshinweise.

Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf eventuelle Schäden. Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es beschädigt ist. Nur ein zugelassener Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Schäden, die durch unsachgemäßen Anschluss verursacht werden, fallen nicht unter die Garantie. Verwenden Sie dieses Gerät nur in Innenräumen.

Das Gerät darf nur für die Zubereitung von Speisen und Getränken verwendet werden. Das Gerät muss während des Betriebs beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit, auf oder um das Gerät herum spielen. Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder allgemeine Wartungsarbeiten durchführen, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.

Halten Sie Kinder unter 8 Jahren in sicherer Entfernung vom Gerät und vom Netzkabel.

Und bitte schieben Sie das Zubehör immer richtig herum in den Hohlraum.

## **WARNUNG**

### **Gefahr eines elektrischen Schlages!**

1. Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Reparaturen und der Austausch von beschädigten Netzkabeln dürfen nur von einem unserer geschulten Kundendiensttechniker durchgeführt werden. Wenn das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie den Sicherungsautomaten im Sicherungskasten aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
2. Die Kabelisolierung von Elektrogeräten kann schmelzen, wenn sie heiße Teile des Geräts berührt. Bringen Sie Elektrogeräte mit Kabeln niemals mit heißen Geräteteilen in Kontakt.
3. Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger, die zu einem Stromschlag führen können.
4. Ein defektes Gerät kann einen elektrischen Schlag verursachen. Schalten Sie niemals ein defektes Gerät ein. Ziehen Sie den Stecker des Geräts from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse Box. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

### **Gefahr von Verbrennungen!**

1. Das Gerät wird sehr heiß. Berühren Sie niemals die Innenflächen des Geräts oder die Heizelemente.
2. Lassen Sie das Gerät immer abkühlen.
3. Halten Sie Kinder in einem sicheren Abstand.
4. Zubehör und Ofengeschirr werden sehr heiß. Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie Zubehör oder

- Ofengeschirr aus dem Garraum nehmen.
5. Alkoholische Dämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Bereiten Sie niemals Lebensmittel mit großen Mengen von Getränken mit hohem Alkoholgehalt. Verwenden Sie nur kleine Mengen von Getränken mit hohem Alkoholgehalt. Öffnen Sie die Gerätetür mit Vorsicht.

## **Verbrühungsgefahr!**

1. Die zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie niemals die heißen Teile. Halten Sie Kinder in einem sicheren Abstand.
2. Wenn Sie die Gerätetür öffnen, kann heißer Dampf austreten. Je nach Temperatur des Dampfes ist dieser möglicherweise nicht sichtbar. Stellen Sie sich beim Öffnen nicht zu nahe an das Gerät. Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Halten Sie Kinder fern.
3. Wasser in einem heißen Hohlraum kann heißen Dampf erzeugen. Gießen Sie niemals Wasser in den heißen Hohlraum.

## **Es besteht Verletzungsgefahr!**

1. Zerkratztes Glas in der Gerätetür kann sich zu einem Riss entwickeln. Verwenden Sie keinen Glasschaber, keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reiniger.
2. Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür, und Sie können eingeklemmt werden. Halten Sie Ihre Hände von den Scharnieren fern.

## Es besteht Brandgefahr!

1. Im Hohlraum gelagerte brennbare Gegenstände können Feuer fangen.

Lagern Sie niemals brennbare Gegenstände in dem Hohlraum. Öffnen Sie niemals die Gerätetür, wenn sich darin auch befindet. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten aus.

2. Wenn die Gerätetür geöffnet wird, entsteht ein Luftzug. Pergamentpapier kann mit dem Heizelement in Berührung kommen und sich entzünden. Legen Sie das Pergamentpapier während des Vorheizens nicht lose über das Zubehör. Beschweren Sie das Pergamentpapier immer mit einem Teller oder einer Backform. Decken Sie nur die benötigte Fläche mit Pergamentpapier ab. Pergamentpapier darf nicht über das Zubehör hinausragen.

## Gefahr durch Magnetismus!

Permanente Magnete werden im Magnetfeld oder in den Magnetelementen verwendet. Sie können sich auf elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen. Träger elektronischer Implantate müssen einen Mindestabstand von 1 cm zum Magnetfeld einhalten.

## Schadensursachen

1. Zubehör, Folie, fettdichtes Papier oder Ofengeschirr auf dem Boden des Garraums: Stellen Sie kein Zubehör auf den Boden des Garraums. Decken Sie den Garraumboden nicht mit Folie oder fettdichtem Papier ab. Stellen Sie kein Ofengeschirr auf den Garraumboden, wenn eine Temperatur von über 50 °C eingestellt ist. Dies führt zu einem Hitzestau. Die Emaille wird beschädigt.
2. Alufolie: Alufolie im Hohlraum darf nicht mit dem Türglas in Berührung kommen. Dies könnte zu dauerhaften Verfärbungen des Türglases führen.
3. Silikonpfannen: Verwenden Sie keine Silikonpfannen, Matten, Abdeckungen oder Zubehörteile, die Silikon enthalten. Der Ofenfühler kann beschädigt werden.
4. Wasser in einem heißen Garraum: Gießen Sie kein Wasser in den Garraum, wenn dieser heiß ist. Dies führt zu Dampf. Die Temperaturveränderung kann zu Schäden an der Emaille führen.
5. Feuchtigkeit im Hohlraum: Über einen längeren Zeitraum kann Feuchtigkeit im Hohlraum zu Korrosion führen. Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch trocknen. Bewahren Sie keine feuchten Lebensmittel über einen längeren Zeitraum im geschlossenen Garraum auf. Lagern Sie keine Lebensmittel im Garraum.
6. Abkühlung bei geöffneter Gerätetür: Lassen Sie das Gerät nach dem Betrieb bei hohen Temperaturen nur bei geschlossener Tür abkühlen. Keine Gegenstände in der Zeit. Lassen Sie das Gerät nur dann bei geöffneter Tür trocknen, wenn während des Betriebs des Ofens viel Feuchtigkeit entstanden ist.

Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt geöffnet ist, kann die Front von Möbeln in der Nähe beschädigt werden.

7. Fruchtsaft: Beim Backen von besonders saftigen Obstkuchen das Backblech nicht zu großzügig auslegen. Fruchtsaft, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die sich nicht mehr entfernen lassen. Wenn möglich, verwenden Sie die tiefere Universalform.
8. Stark verschmutzte Dichtung: Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür während des Betriebs nicht mehr richtig. Die Fronten benachbarter Geräte können beschädigt werden. Halten Sie die Dichtung immer sauber.
9. Gerätetür als Sitz, Ablage oder Arbeitsfläche: Setzen Sie sich nicht auf die Gerätetür und stellen oder hängen Sie nichts darauf. Stellen Sie kein Kochgeschirr oder Zubehör auf die Gerätetür.
10. Einsetzen von Zubehör: Je nach Gerätemodell kann das Zubehör beim Schließen der Gerätetür die Türverkleidung zerkratzen. Schieben Sie die Zubehörteile immer bis zum Anschlag in den Hohlraum.
11. Tragen des Geräts: Tragen oder halten Sie das Gerät nicht am Türgriff. Der Türgriff kann das Gewicht des Geräts nicht tragen und könnte brechen.
12. Wenn Sie die Restwärme des geschalteten Wenn Sie Speisen warm halten, kann es zu einem hohen Feuchtigkeitsgehalt im Garraum kommen. Dies kann zu Kondenswasserbildung führen und Korrosionsschäden an Ihrem hochwertigen Gerät sowie Schäden in Ihrer Küche off oven to

# INSTALLATION

Um dieses Gerät sicher zu betreiben, stellen Sie bitte sicher, dass es fachgerecht und unter Beachtung der Installationsanleitung installiert wurde. Schäden, die durch eine unsachgemäße Installation entstehen, fallen nicht unter die Garantie. Während der Installation tragen Sie bitte Schutzhandschuhe, um sich vor Schnittverletzungen durch scharfe Kanten zu schützen.

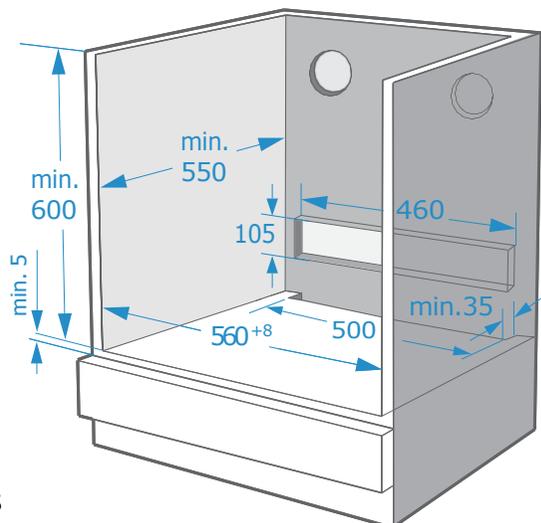
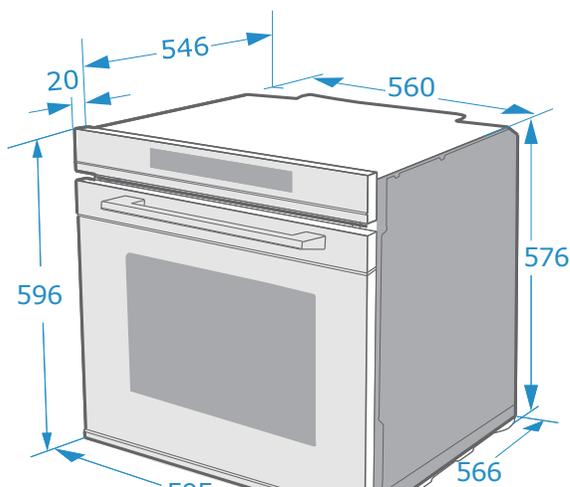
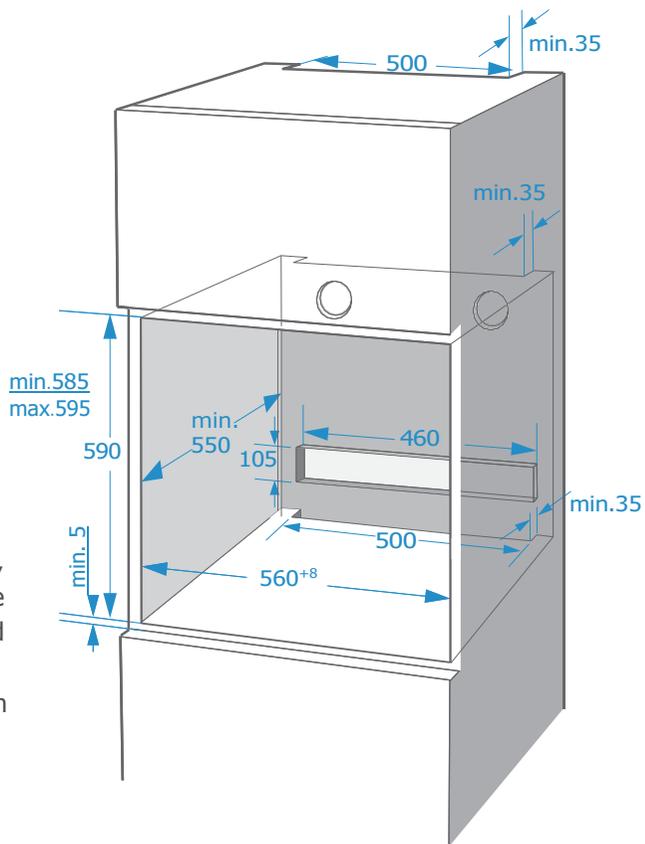
Überprüfen Sie das Gerät vor der Installation auf eventuelle Schäden und schließen Sie das Gerät nicht an, wenn diese vorhanden sind.

Bevor Sie das Gerät einschalten, entfernen Sie bitte alle Verpackungsmaterialien und Klebefolien vom Gerät.

Die Abmessungen sind in mm angegeben.

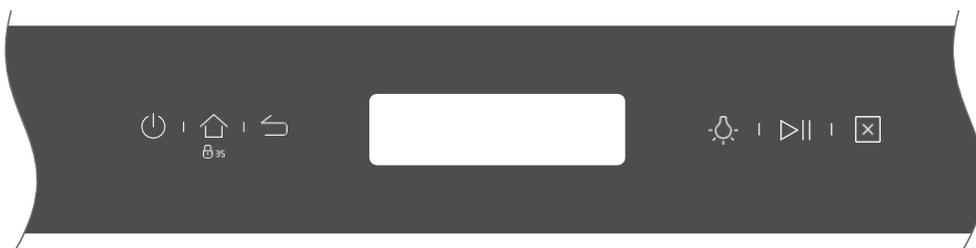
Es ist notwendig, den Stecker zugänglich zu machen oder einen Schalter in die feste Verkabelung einzubauen, um das Gerät nach der Installation bei Bedarf von der Stromversorgung zu trennen.

Warnung : Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.



# KENNENLERNEN IHRES GERÄTS

## Bedienelemente und Anzeige



 EIN / AUS	Schalten Sie den Ofen ein und aus.
 Startseite/Schloss	Zurück zur Startseite/Kindersicherung verwenden mit 3s drücken
 Zurück-Taste	Zurück zur vorherigen Seite.
 TFT-Display	Ein Eingabe- und Ausgabegerät, mit dem Sie nach links streichen und Recht auf Zugang zu weiteren Kategorien .
 Lampe	Schalten Sie die Lampe ein und aus.
 Start/Pause	Starten und unterbrechen Sie den Garvorgang.
 Schaltfläche Abbrechen	Abbrechen der aktuellen Einstellung

## \* HEIZUNGSARTEN

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Betriebsarten, die Ihnen den Umgang mit Ihrem Gerät erleichtern. Damit Sie die richtige Heizart für Ihr Gericht finden, haben wir hier die Unterschiede und Anwendungsbereiche erklärt.

Arten von Heizung		Temperatur	Verwendung
	Konventionell	30~250°C	Zum traditionellen Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit feuchten Belägen.
	Konvektion	50~250°C	Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Die Wärme kommt von der Ringheizung, die den Ventilator gleichmäßig umgibt.
	ECO	140~240°C	Für energiesparendes Kochen.

Arten von Heizung		Temperatur	Verwendung
	Konventionell + Ventilator	50~250°C	Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Das Gebläse verteilt die Wärme der Heizelemente gleichmäßig im Garraum.
	Strahlungswärme	150~250°C	Zum Grillen kleinerer Mengen von Lebensmitteln und zum Anbraten von Lebensmitteln. Legen Sie das Grillgut in den mittleren Teil unter das Heizelement.
	Doppelter Grill + Ventilator	50~250°C	Zum Grillen von flachen Gegenständen und zum Anbraten von Speisen. Das Gebläse verteilt die Hitze gleichmäßig in der Vertiefung.
	Doppelter Grill	150~250°C	Zum Grillen von flachen Gegenständen und zum Anbraten von Speisen.
	Pizza	50~250°C	Für Pizza und Gerichte, die viel Wärme von unten benötigen. Der Bodenheizer und der Ringheizer sind geeignet.
	Langsam kochen	80~120°C	Um das Fleisch zart und saftig zu garen, wird die Hitze bei niedriger Temperatur von oben und unten zugeführt.
	Unten	30~220°C	Für eine zusätzliche Bräunung der Böden von Pizzen, Torten und Gebäck. Die Erwärmung erfolgt über den unteren Heizkörper.
	Abtauen	50°C	Zum schonenden Auftauen von Tiefkühlkost.
	Trocknen	50~150°C	Zum Trocknen von kleinen Obst- und Gemüsescheiben, auch von dünnen Kräutern.
	Warm halten	60~100°C	Zum Warmhalten der gekochten Speisen.
	Teller warm	30~70°C	Zum Erhitzen der Platte warm.
	Teigprüfung	30~45°C	Zur Herstellung von Hefeteig und Sauerteig zum Gären und zur Kultivierung von Joghurt.
	Sabbat-Modus	60~100°C	Mit dem Sabbath Modus können Sie den Garvorgang für 72 Stunden einstellen und die Speisen warmhalten, ohne den Ofen ein und auszuschalten. den Backofen.

Arten von Zusatzfunktionen	Temperatur	Verwenden Sie
	Fleischprobe	40 
		Zum Backen von Fleisch wie Steak und Huhn.

### Vorsicht

Wenn Sie die Gerätetür während eines laufenden Betriebs öffnen, wird der Betrieb nicht unterbrochen. Seien Sie bitte besonders vorsichtig, da Verbrennungsgefahr besteht.

### Hinweis

Zum Auftauen großer Portionen von Lebensmitteln kann man die Seitengitter entfernen und den Behälter auf den Boden des Garraums stellen.

### Hinweis

Zum Erwärmen des Geschirrs ist es vorteilhaft, die Seitengestelle zu entfernen, und die Heizmodi "Heißluftgrillen" und "Gebälseheizung" mit einer Temperatureinstellung von 50°C sind nützlich. "Heißluftgrillen" sollte verwendet werden, wenn mehr als die Hälfte des Garraumbodens durch das Geschirr bedeckt ist.

### Hinweis

Um eine optimale Gleichmäßigkeit der Wärmeverteilung in der Kavität während des "Fan Heating" zu erreichen, arbeitet das Gebläse zu bestimmten Zeiten des Heizvorgangs, um die bestmögliche Leistung zu gewährleisten.

# VOR DER BENUTZUNG DES GERÄTS

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal zur Zubereitung von Speisen verwenden, müssen Sie den Garraum und das Zubehör reinigen.  
Nach dem Anschließen des Geräts an das Stromnetz oder nach einem Stromausfall werden auf dem Display die Einstellungen für den ersten Gebrauch angezeigt.

## Einstellung der Sprache

Englisch ist die voreingestellte Sprache.

1. Drücken Sie auf das Symbol EIN/AUS, wischen Sie nach rechts und drücken Sie auf Einstellungen.
2. Tippen Sie auf Sprache, wählen Sie die gewünschte Sprache.
3. Tippen Sie auf OK, fertig und zurück zu den Einstellungen.

## Einstellung der Uhrzeit

1. Berühren Sie die Zeit, wischen Sie nach oben und unten, um die aktuelle Zeit einzustellen.
2. Tippen Sie auf OK, fertig und zurück zu den Einstellungen.

HINWEIS: Die Uhr hat eine 24-Stunden-Anzeige.

# REINIGUNG DES KOCHBEREICHS

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal zur Zubereitung von Speisen verwenden, müssen Sie den Garraum und das Zubehör reinigen.

1. Entfernen Sie alle Aufkleber, Oberflächenschutzfolien und Transportschutzteile.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die Seitenteile aus dem Hohlraum.
3. Reinigen Sie das Zubehör und die Seitenteile gründlich mit Seifenwasser und einem Spültuch oder einer weichen Bürste.
4. Vergewissern Sie sich, dass der Hohlraum keine Verpackungsreste enthält, wie z. B. Styroporkügelchen oder Holzstücke, die eine Brandgefahr darstellen könnten.
5. Wischen Sie die glatten Flächen im Hohlraum und an der Tür mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
6. Um den Neugerätegeruch zu entfernen, heizen Sie das Gerät im leeren Zustand und bei geschlossener Backofentür auf.
7. Sorgen Sie dafür, dass die Küche gut belüftet ist, während das Gerät zum ersten Mal aufheizt. Halten Sie Kinder und Haustiere während dieser Zeit aus der Küche fern. Schließen Sie die Tür zu den angrenzenden Räumen.
8. Nehmen Sie die angegebenen Einstellungen vor. Wie Sie die Heizungsart und die Temperatur einstellen, erfahren Sie im nächsten Abschnitt.

—["Bedienung des Geräts" auf Seite 13](#)

Einstellungen	
Heizmodus	
Temperatur	250°C
Zeit	1h

Nachdem das Gerät abgekühlt ist:

1. Reinigen Sie die glatten Oberflächen und die Tür mit Seifenwasser und einem Geschirrtuch.
2. Alle Oberflächen trocknen
3. Anbringen der Seitenständer

## BEDIENUNG DES GERÄTS

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie Ihr Gerät bedienen können. Wir erklären Ihnen, wie Sie den Backofen ein- und ausschalten und wie Sie den Heizmodus

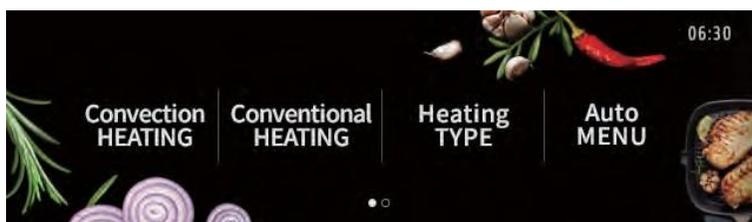
### Einschalten des Geräts und Ausschalten

Benutzen Sie die ON/OFF-Taste, um Ihr Gerät ein- und auszuschalten. Wenn Sie längere Zeit keine Einstellungen vornehmen, schaltet sich Ihr Gerät automatisch ein.

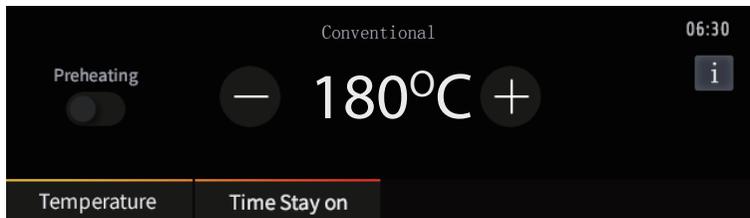
### Einstellung der Heizungsart und -temperatur

Sie können die Heizungsart und die Temperatur in folgenden Schritten einstellen.  
Beispiel: Konventionelle Heizung bei 180°C.

1. Einstellen der Heizungsart: Nach dem Einschalten des Geräts wird Ihnen die Startseite angezeigt. Sie können auf der Startseite zwischen Konvektionsheizung und konventioneller Heizung wählen. Tippen Sie auf die Heizungsart, um weitere Funktionen aufzurufen.



2. Einstellen der Temperatur: Sie können die Temperatur durch Berühren von "+&-" ändern. Sie kann auch innerhalb eines großen Bereichs durch Berühren von "Temperatur" unten eingestellt werden.



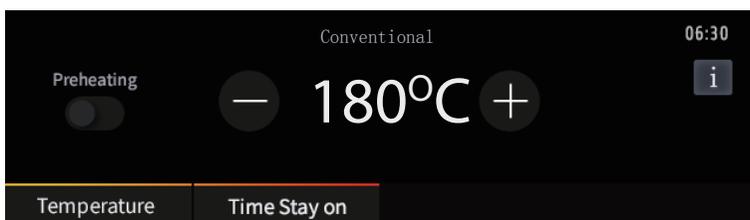
3. Drücken Sie zum Starten die Taste Start/Pause.



## Schnelles Vorheizen und schnelle Garzeit

Sie können die Schnellvorheizfunktion und die Garzeiteinstellung auf der Temperatureseite verwenden.

1. Berühren Sie die Taste "Vorheizen", um die Schnellvorheizfunktion zu aktivieren, mit der Sie Ihr Gerät schnell aufheizen können.



2. Tippen Sie auf "Zeit bleibt an", um die Zeiteinstellung zu ändern, so können Sie eine Garzeit einstellen. Andernfalls arbeitet der Backofen maximal 9 Stunden lang.

## Vorsicht

Nach dem Einschalten des Geräts wird es sehr heiß, besonders im Inneren des Garraums. Berühren Sie niemals die Innenflächen des Geräts oder die Heizelemente. Benutzen Sie Ofenhandschuhe, um Zubehör oder Ofengeschirr aus dem Garraum zu entfernen, und lassen Sie das Gerät abkühlen. Halten Sie gleichzeitig Kinder in einem sicheren Abstand, um Verbrennungen zu vermeiden.

## Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich je nach Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht oberhalb der Tür.

## Vorsicht

Decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab. Andernfalls kann das Gerät überhitzen. Damit das Gerät nach dem Vorgang schneller abkühlt, kann das Kühlgebläse noch eine Zeit lang weiterlaufen.

## Veränderung während des Kochvorgangs

Wenn der Backofen in Betrieb ist, können Sie ihn auf folgende Weise ändern oder ausschalten.

1. Wenn Ihr Gerät in Betrieb ist, werden die eingestellte Heizart und Temperatur auf dem Display angezeigt. Sie können Temperatur und Garzeit durch Berühren des Symbols in der Taste ändern.



2. Sie können die Taste Start/Pause berühren, um den Garvorgang zu unterbrechen.
3. Sie können den Garvorgang durch Berühren der Abbruchtaste oder der Zurück-Taste abbrechen.
4. Sie können die Taste ON/OFF berühren, um Ihr Gerät sofort auszuschalten.

## Hinweis

Das Ändern von Betriebsart/Temperatur/Restgarzeit kann sich negativ auf das Garergebnis auswirken, daher empfehlen wir Ihnen, dies nicht zu tun, wenn Sie keine Erfahrung mit dem Kochen haben.

## KINDERSICHERUNG

Ihr Gerät ist mit einer Kindersicherung versehen, damit Kinder es nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen verändern können.

Wenn Sie die HOME/LOCK-Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten, wird die Kindersicherung aktiviert. Jetzt wird eine Sperrmarkierung auf dem Bildschirm angezeigt. Drücken Sie lange auf HOME/LOCK oder die Markierung auf dem Bildschirm, dann wird der Backofen entriegelt.

## GRUNDEINSTELLUNG

Es gibt verschiedene Einstellungen für Sie, damit Sie Ihr Gerät einfach und effektiv nutzen können. Sie können diese Einstellungen nach Bedarf ändern.

Einstellung	
Sprache	Zusätzliche Sprachen
Zeit	Stellt die aktuelle Uhrzeit ein
Datum	Stellt das aktuelle Datum ein
Töne	Zusätzliche Töne, die Sie nach Belieben einstellen können
Band	Kann in drei Stufen eingestellt werden
Tastenton	Einschalten/Schalten des Tons der Taste
Helligkeit des Displays	Sie können die Helligkeit der Anzeige in fünf verschiedenen Stufen einstellen.
Anzeige der Uhr	Digitaluhr mit Datum oder Analoguhr
Klassisch	Schalten Sie den klassischen Modus ein, dann werden alle Bilder und das Markenlogo nie auf Ihrem Display angezeigt, außer Bilder in den automatischen Menüs.
Sommerzeit	Schalten Sie das Gerät ein, dann wird die Uhr in Ihrem Gerät automatisch auf die Sommerzeit eingestellt.
Werkseinstellungen	Stellen Sie alle Einstellungen wieder her.

# SABBATH-MODUS

Mit dem Sabbatmodus können Sie den Garvorgang auf bis zu 72 Stunden einstellen, Sie können die Speisen warm halten, ohne den Ofen ein- und auszuschalten.

## Sabbat-Modus starten

Auf diese Weise können Sie den Sabbatmodus wählen:

1. Drücken Sie die Taste ON/OFF und berühren Sie die Heizart.
2. Wischen Sie zur vierten Seite und berühren Sie den Sabbatmodus.
3. Wählen Sie die Temperatur und drücken Sie dann die Start/Pause-Taste.
4. Der Sabbatmodus wird gestartet, das Display zeigt den Standby-Modus an.

## ANMERKUNG

1. Während des Sabbatmodus schaltet sich der Backofen nicht automatisch ein und aus, und die Einstellung der Garzeit ist nicht möglich.
2. Während des Sabbatmodus kann die Lampe nicht eingeschaltet werden.
3. Während des Sabbatmodus funktionieren der Lüfter und das Kühlgebläse nicht. Außer der Taste ON/OFF funktionieren alle anderen Tasten nicht.
4. Während des Sabbatmodus zeigt das Display wie im Standby-Modus an, und im Display wird "Sabbatmodus" angezeigt.

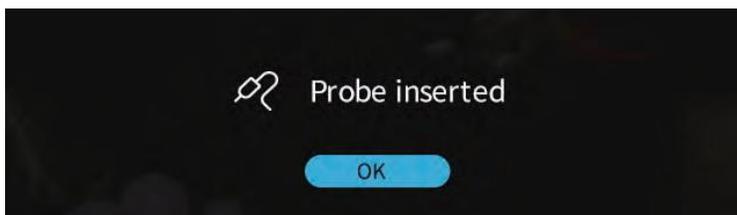
## Aufhebung des Sabbatmodus

Drücken Sie die Taste ON/OFF, um den Sabbatmodus abubrechen und neue Einstellungen vorzunehmen.

## Fleischsonde

Mit der Fleischsondenfunktion können Sie die Temperatur im Inneren der Lebensmittel besser einschätzen, ohne die Tür zu öffnen.

Während die Fleischsonde gut in die Position eingeführt ist, zeigt das Display die verfügbaren Funktionen an (Konventionell, Konvektion, Doppelgrill+Ventilator, Pizza), wie das Bild unten. Dann können Sie den Backofen mit der Anleitung auf dem Display bedienen, was fast dasselbe ist wie im Normalbetrieb.





## Hinweis

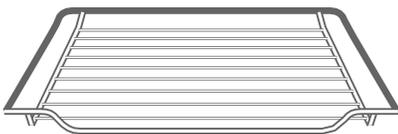
1. Die Fleischsonde kann zusammen mit dem Rotationssystem verwendet werden;
2. Wenn Sie eine Fleischsonde verwenden, stecken Sie bitte den Kopf der Sonde in das Lebensmittel und nicht an eine andere Stelle, um eine langfristige Verwendung zu gewährleisten;
3. Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler.

## ZUBEHÖR

Zu Ihrem Gerät gibt es eine Reihe von Zubehörteilen. Hier finden Sie eine Übersicht über das mitgelieferte Zubehör und Informationen über die richtige Verwendung des Zubehörs.

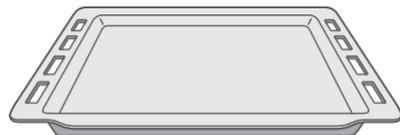
### Inklusive Zubehör

Ihr Gerät ist mit dem folgenden Zubehör ausgestattet:



Drahtgestell

Für Ofengeschirr, Kuchenformen und ofenfeste Gerichte. Für Braten und gegrillte Speisen



Backblech

Für Blechkuchen und kleine Backwaren.

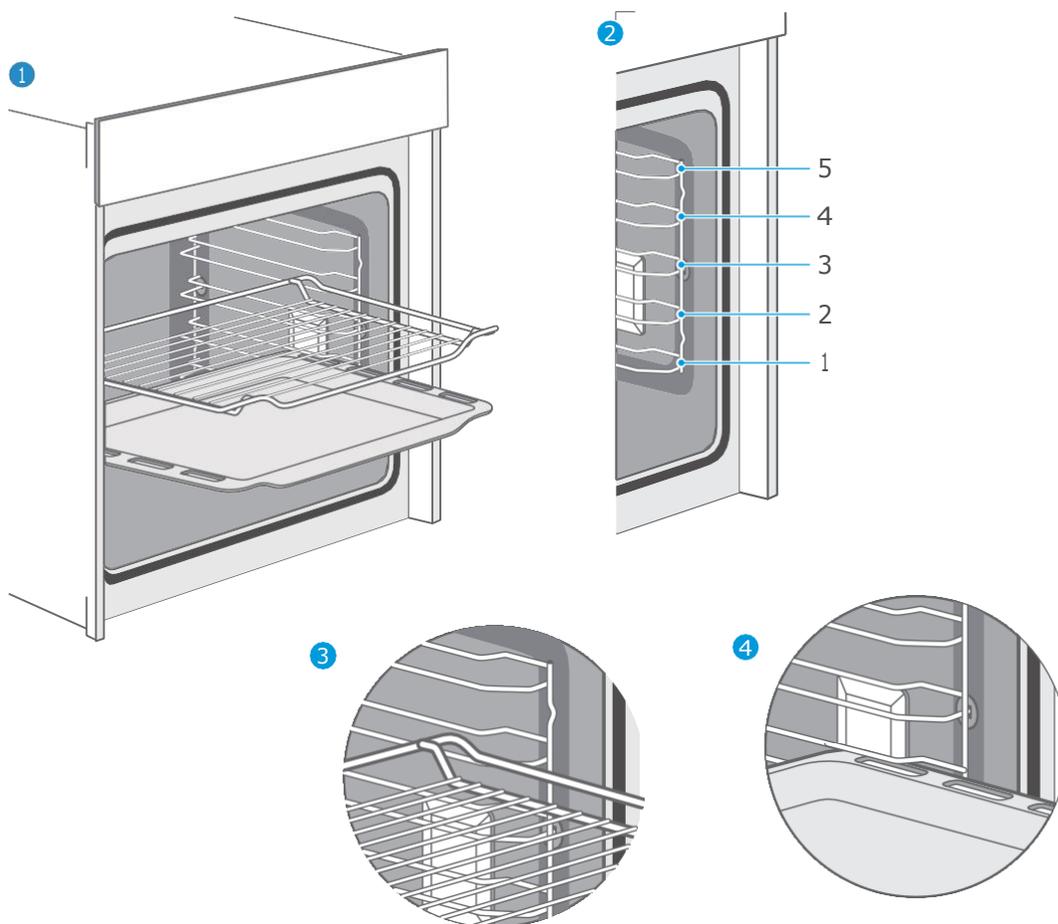
Sie können das Tablett verwenden, um Flüssigkeit oder Kochgut mit Saft zu platzieren. Verwenden Sie nur Originalzubehör. Es ist speziell für Ihr Gerät geeignet. Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder online kaufen.

### Einsetzen von Zubehör

Der Hohlraum hat fünf Regalpositionen. Die Regalpositionen werden von unten nach oben gezählt. Das Zubehör kann etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, ohne zu kippen

## Anmerkungen

1. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Hohlraum einsetzen.
2. Schieben Sie die Zubehörteile immer vollständig in den Hohlraum, so dass sie die Gerätetür nicht berühren.



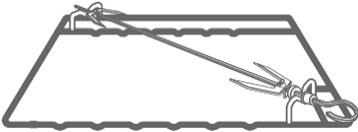
## Verriegelungsfunktion

Die Zubehörteile können etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, bis sie einrasten. Die Verriegelungsfunktion verhindert, dass das Zubehör beim Herausziehen kippt. Damit der Kippschutz richtig funktioniert, müssen die Zubehörteile richtig in den Hohlraum eingesetzt werden. Achten Sie beim Einsetzen des Drahtgestells darauf, dass es wie in der Abbildung gezeigt nach rechts ausgerichtet ist.

Achten Sie beim Einsetzen des Trägertabletts darauf, dass das Trägertablett wie in der Abbildung gezeigt nach rechts gerichtet ist.

## Optionales Zubehör

Sie können optionales Zubehör beim Kundendienst, im Fachhandel oder online erwerben. Das unten aufgeführte Zubehör kann erworben werden. Weitere Informationen finden Sie auch in Ihren Verkaufsbroschüren.



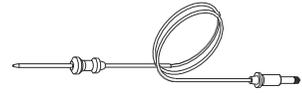
Rotierendes System

Zum Braten von Fleisch wie Huhn, Truthahn, Kaninchen und so weiter;



Grillstäbchen

Für die Zubereitung von Grillgerichten wie Fleisch und Gemüse;



Fleischsonde

Führen Sie die Sonde in die Mitte des Fleisches oder Geflügels ein. Weg von Fett oder Knochen

### Einsetzen von Zubehör:

Grillspieße sind nur für das Drehsystem geeignet. Wenn Sie Grillspieße verwenden, stecken Sie sie auf den Drahtrost des Drehsystems. Bevor Sie das Zubehör in den Garraum einführen, vergewissern Sie sich bitte, dass alle Lebensmittel gut eingelegt sind, und führen Sie sie dann leicht in Ebene 2 des Garraums ein.

### Anmerkungen

1. Das Rotationssystem dreht sich nicht ständig, sondern Sie können es während des Garvorgangs je nach Leistung der Speisen drehen lassen. Achten Sie darauf, dass Sie wärmeisolierende Handschuhe angezogen haben und seien Sie vorsichtig mit der Hitze, die beim Öffnen der Backofentür herausspritzt. Das Drehsystem kann sich um 90 Grad drehen, und wahrscheinlich brauchen Sie es gar nicht zu drehen.
2. Die Grillspieße sind mit ihren spitzen Köpfen gefährlich, bitte stellen Sie sicher, dass Kinder und behinderte Menschen nicht mit ihnen umgehen. Stellen Sie sicher, dass die Stäbchen nicht in den Konventionsdeckel geraten, bevor der Ofen eingeschaltet wird, da dies den Ofen beschädigen und auch Menschen verletzen könnte.
3. Wir empfehlen dringend die Verwendung der Stufe 2 des Hohlraums, Ober- und Unterhitze zum Backen bei Verwendung des Drehsystems und der Grillstäbchen.

Bitte geben Sie beim Kauf immer die genaue Bestellnummer des Sonderzubehörs an.

### Hinweis

Nicht alle optionalen Zubehörteile sind für jedes Gerät geeignet. Bitte geben Sie beim Kauf immer die genaue Identifikationsnummer Ihres Geräts an. →"Kundendienst" auf Seite 35.

Optionales Zubehör	Bestellnummer
Drahtgestell Für Ofengeschirr, Kuchenformen und ofenfeste Gerichte. Für Braten und gegrillte Speisen	7NM20M1-17030
Backblech Für Blechkuchen und kleine Backwaren.	7NM20M1-17012
Universal-Pfanne Für feuchte Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten.	7NM20M1-17011
Rotierendes System Zum Braten von Fleisch wie Huhn, Truthahn, Kaninchen und so weiter;	7NM30E0-06040
Grillstäbchen Für die Zubereitung von Grillgerichten wie Fleisch und Gemüse;	7NM30E0-06051

## ENERGIEEFFIZIENTE NUTZUNG

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile, die während des Koch- und Backvorgangs nicht benötigt werden Öffnen Sie die Tür nicht während des Koch- und Backvorgangs
2. Wenn Sie die Tür während des Kochens und Backens öffnen, schalten Sie den Modus auf "Lampe" um (ohne die Temperatureinstellung zu ändern)
3. Verringern Sie die Temperatureinstellung in den Modi ohne Umluftbetrieb 5 bis 10 Minuten vor Ende der Gar- und Backzeit auf 50 °C. So können Sie die Hitze im Garraum nutzen, um den Vorgang abzuschließen.
4. Verwenden Sie, wann immer möglich, die Funktion "Umluftheizung". Sie können die Temperatur um 20°C bis 30°C senken. Sie können mit "Fan Heating" auf mehreren Ebenen gleichzeitig kochen und backen. Wenn es nicht möglich ist, verschiedene Gerichte gleichzeitig zu kochen und zu backen, können Sie eines nach dem anderen aufheizen, um den Vorheizstatus des Ofens zu nutzen.  
Heizen Sie den leeren Backofen nicht vor, wenn dies nicht erforderlich ist.
5. Gegebenenfalls die Speisen sofort nach Erreichen der Temperatur, die durch das erste Einschalten der Kontrollleuchte angezeigt wird, in den Ofen schieben.
6. Verwenden Sie keine reflektierende Folie, wie z. B. Alufolie, um den Boden des Hohlraums abzudecken Verwenden Sie nach Möglichkeit die Zeitschaltuhr und/oder einen Temperaturfühler.  
Verwenden Sie dunkle, matte und leichtgewichtige Backformen und -behälter.  
Versuchen Sie, kein schweres Zubehör mit glänzender Oberfläche, wie Edelstahl oder Aluminium, zu verwenden.

## UMWELT

Die Verpackung dient dem Schutz Ihres neuen Geräts vor Transportschäden. Die verwendeten Materialien werden sorgfältig ausgewählt und sollten recycelt werden. Recycling reduziert den Einsatz von Rohstoffen und Abfällen. Elektrische und elektronische Geräte enthalten oft wertvolle Materialien. Bitte entsorgen Sie sie nicht über den Hausmüll.



## GESUNDHEIT

Acrylamid entsteht hauptsächlich durch das Erhitzen von stärkehaltigen Lebensmitteln (z. B. Kartoffeln, Pommes frites, Brot) auf sehr hohe Temperaturen über längere Zeit.

### Tipps

1. Kurze Garzeiten verwenden.
2. Garen Sie die Speisen so lange, bis die Oberfläche goldgelb ist, und lassen Sie sie nicht anbrennen, bis sie dunkelbraun sind.
3. Größere Portionen enthalten weniger Acrylamid.
4. Verwenden Sie nach Möglichkeit den Modus "Gebälseheizung".
5. Pommes frites: Verwenden Sie mehr als 450 g pro Blech, legen Sie sie gleichmäßig verteilt auf und wenden Sie sie nach und nach. Verwenden Sie die Produktinformationen, falls vorhanden, um das beste Garergebnis zu erzielen.

## WARTUNG IHRES GERÄTS

### Reinigungsmittel

Bei guter Pflege und Reinigung behält Ihr Gerät sein Aussehen und bleibt lange Zeit voll funktionsfähig. Wir erklären Ihnen hier, wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen sollten.

Um sicherzustellen, dass die verschiedenen Oberflächen nicht durch die Verwendung eines falschen Reinigungsmittels beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle. Je nach Gerätemodell sind möglicherweise nicht alle aufgeführten Flächen auf/in Ihrem Gerät vorhanden.

## Achtung!

### Risiko der Oberflächenbeschädigung

#### Nicht verwenden:

1. Harte oder scheuernde Reinigungsmittel.
2. Reinigungsmittel mit einem hohen Alkoholgehalt.
3. Harte Scheuerschwämme oder Reinigungsschwämme.
4. Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.
5. Spezialreiniger für die Reinigung des Geräts im heißen Zustand.

**Waschen Sie neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich aus.**

## Tipp

Empfehlenswerte Reinigungs- und Pflegeprodukte können über den Kundendienst bezogen werden.

Beachten Sie die Hinweise des jeweiligen Herstellers.

Bereich Appliance außen	Reinigung
Äußeres des Geräts Edelstahlfront	<p><b>Heiße Seifenlauge:</b> Mit einem Geschirrtuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Kalkflecken, Fett, Stärke und Eiweiß (z. B. Eiklar) sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Spezielle Edelstahl-Reinigungsmittel, die für heiße Oberflächen geeignet sind, erhalten Sie bei unserem Kundendienst oder im Fachhandel. Tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem weichen Tuch sehr dünn auf.</p>
Kunststoff	<p><b>Heiße Seifenlauge:</b> Mit einem Geschirrtuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Verwenden Sie keinen Glasreiniger oder einen Glasschaber.</p>
Gestrichene Oberflächen	<p><b>Heiße Seifenlauge:</b> Mit einem Geschirrtuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen.</p>
Bedienfeld	<p><b>Heiße Seifenlauge:</b> Mit einem Geschirrtuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Verwenden Sie keinen Glasreiniger oder einen Glasschaber.</p>

Bereich Appliance außen	Reinigung
Türverkleidungen	<p><b>Heiße Seifenlauge:</b> Mit einem Geschirrtuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Verwenden Sie keinen Glasschaber oder einen Scheuerschwamm aus rostfreiem Stahl.</p>
Türgriff	<p><b>Heiße Seifenlauge:</b> Mit einem Geschirrtuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Wenn Entkalker mit dem Türgriff in Berührung kommt, wischen Sie ihn sofort ab. Andernfalls lassen sich eventuelle Flecken nicht mehr entfernen.</p>
Emaillier-Oberflächen und selbstreinigende Oberflächen	<p>Beachten Sie die Hinweise für die Oberflächen des Kochfeldes, die der Tabelle folgen.</p>
Glasabdeckung für die Innenbeleuchtung	<p><b>Heiße Seifenlauge:</b> Mit einem Geschirrtuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Wenn der Garraum stark verschmutzt ist, verwenden Sie Backofenreiniger.</p>
Türdichtung Nicht entfernen	<p><b>Heiße Seifenlauge:</b> Mit einem Geschirrtuch reinigen. Nicht scheuern.</p>
Türabdeckung aus Edelstahl	<p>Reiniger für rostfreien Stahl: Beachten Sie die Hinweise des Herstellers. Verwenden Sie keine Edelstahlpflegemittel. Nehmen Sie die Türabdeckung zur Reinigung ab.</p>
Zubehör	<p><b>Heiße Seifenlauge:</b> Einweichen und mit einem Geschirrtuch oder einer Bürste reinigen. Bei starken Verschmutzungen verwenden Sie einen Scheuerschwamm aus rostfreiem Stahl.</p>
Schiene	<p><b>Heiße Seifenlauge:</b> Einweichen und mit einem Geschirrtuch oder einer Bürste reinigen.</p>
Ausziehbares System	<p><b>Heiße Seifenlauge:</b> Mit einem Geschirrtuch oder einer Bürste reinigen. Entfernen Sie das Schmiermittel nicht, wenn die Ausziehschienen herausgezogen sind. Es ist am besten, sie zu reinigen, wenn sie eingeschoben sind. Nicht in der Spülmaschine reinigen.</p>
Fleischthermometer	<p><b>Heiße Seifenlauge:</b> Mit einem Geschirrtuch oder einer Bürste reinigen. Nicht in der Spülmaschine reinigen.</p>

## Anmerkungen

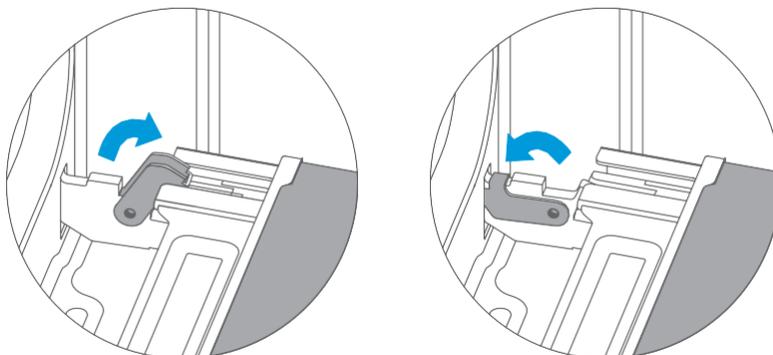
1. Leichte Farbabweichungen auf der Vorderseite des Geräts sind auf die Verwendung unterschiedlicher Materialien wie Glas, Kunststoff und Metall zurückzuführen.
2. Schatten auf den Türverkleidungen, die wie Schlieren aussehen, werden durch Reflexionen der Innenbeleuchtung verursacht.
3. Emaille wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch kann es zu leichten Farbabweichungen kommen. Dies ist normal und beeinträchtigt den Betrieb nicht. Die Ränder von dünnen Tabletts können nicht vollständig emailliert werden. Daher können diese Kanten rau sein. Dies beeinträchtigt den Korrosionsschutz nicht.
4. Halten Sie das Gerät stets sauber und entfernen Sie Verschmutzungen sofort, damit sich keine hartnäckigen Schmutzablagerungen bilden.

## Tipps

1. Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. So wird sichergestellt, dass kein Schmutz eingebrannt werden kann.
2. Entfernen Sie Kalkflecken, Fett, Stärke und Eiweiß (z. B. Eiklar) immer sofort.
3. Entfernen Sie zuckerhaltige Lebensmittel möglichst sofort, wenn der Fleck noch warm ist.
4. Verwenden Sie zum Braten geeignetes Ofengeschirr, z. B. eine Bratform.

## APPLIKATIONSTÜR

Bei guter Pflege und Reinigung behält Ihr Gerät sein Aussehen und bleibt lange Zeit voll funktionsfähig. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gerätetür ausbauen und reinigen können. Zur Reinigung und zum Entfernen der Türverkleidung können Sie die Gerätetür abnehmen. Die Scharniere der Gerätetür haben jeweils einen Verriegelungshebel. Wenn die Verriegelungshebel geschlossen sind, ist die Gerätetür fest verriegelt. Sie kann nicht herausgenommen werden. Wenn die Verriegelungshebel geöffnet sind, um die Gerätetür herauszunehmen, sind die Scharniere verriegelt. Sie können nicht zuschnappen.

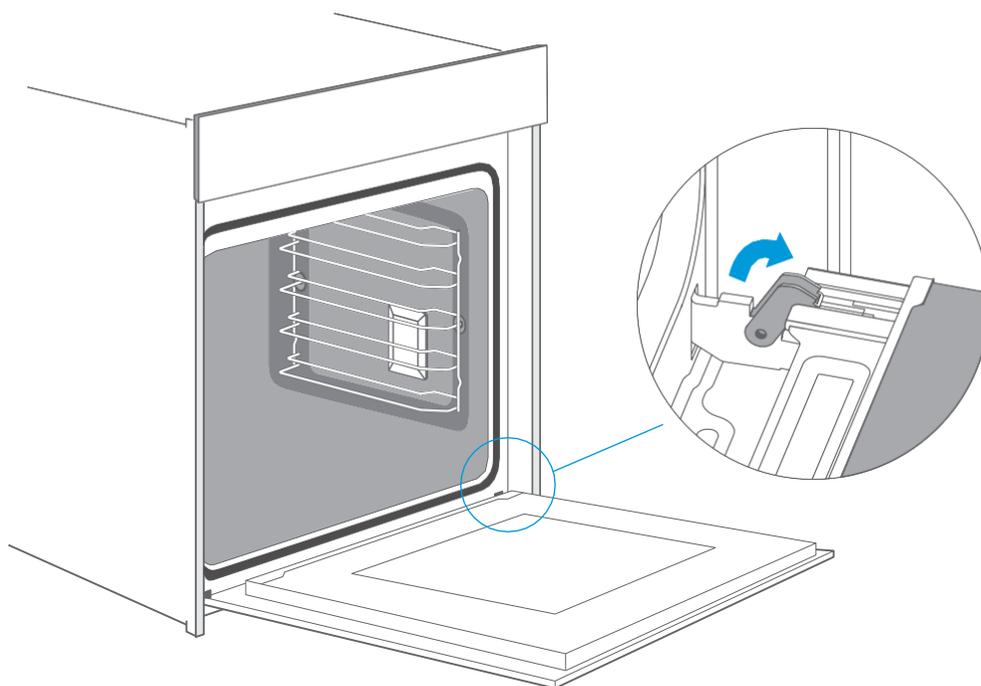


## Warnung - Es besteht Verletzungsgefahr!

1. Wenn die Scharniere nicht verriegelt sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen. Vergewissern Sie sich, dass die Verriegelungshebel immer ganz geschlossen oder beim Abnehmen der Gerätetür ganz geöffnet sind.
2. Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür, und Sie können eingeklemmt werden. Halten Sie Ihre Hände von den Scharnieren fern.

## Abnehmen der Gerätetür

1. Öffnen Sie die Gerätetür vollständig.
2. Klappen Sie die beiden Verriegelungshebel links und rechts auf
3. Schließen Sie die Gerätetür bis zum Anschlag.
4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen an der linken und rechten Seite und ziehen Sie sie nach oben heraus.

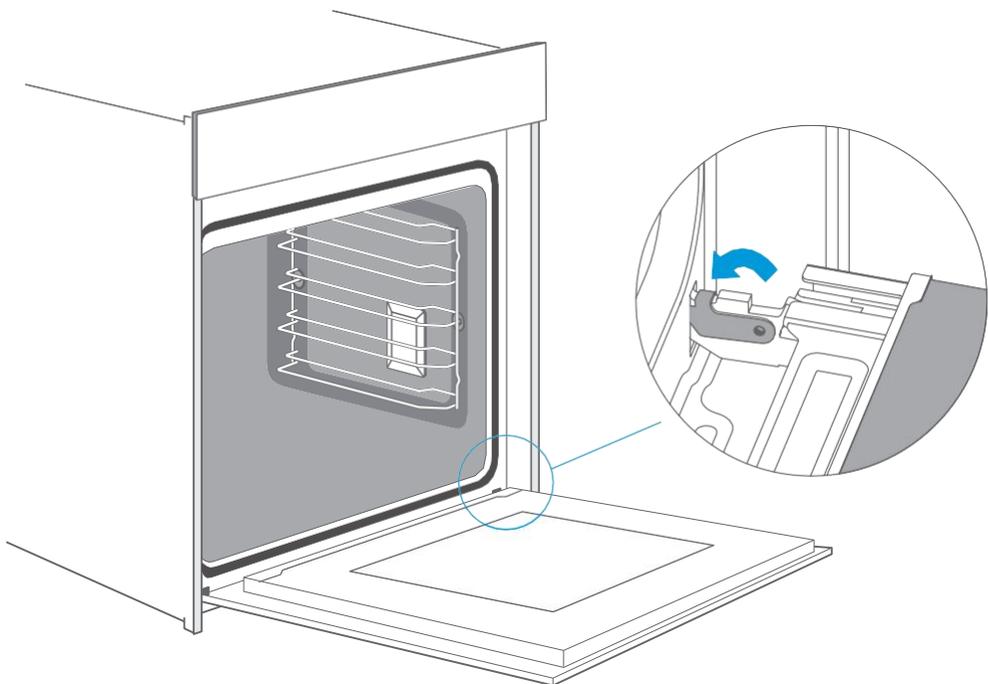


## Einsetzen der Gerätetür

Bringen Sie die Gerätetür in der umgekehrten Reihenfolge wie beim Ausbau wieder an.

1. Achten Sie beim Anbringen der Gerätetür darauf, dass die beiden Scharniere genau auf die Montagebohrungen der Frontplatte des Hohlraums aufgesetzt werden.  
Vergewissern Sie sich, dass die Scharniere in der richtigen Position eingesetzt sind. Sie müssen sich leicht und ohne Widerstand einführen lassen. Wenn Sie einen Widerstand spüren, prüfen Sie, ob die Scharniere richtig in die Löcher eingesetzt sind.

2. Öffnen Sie die Gerätetür vollständig. Während Sie die Gerätetür öffnen, können Sie noch einmal überprüfen, ob die Scharniere in der richtigen Position sind. Wenn Sie die Scharniere falsch anbringen, können Sie die Gerätetür nicht vollständig öffnen.  
Klappen Sie beide Verriegelungshebel wieder zu.
3. Schließen Sie die Garraumtür. Gleichzeitig empfehlen wir Ihnen, noch einmal zu überprüfen, ob die Tür in der richtigen Position ist und die Lüftungsschlitze nicht halb verschlossen sind.

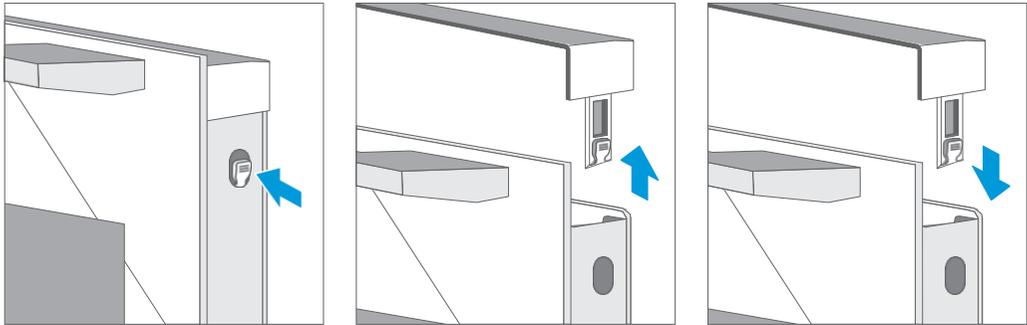


## Abnehmen der Türabdeckung

Die Kunststoffeinlage in der Türabdeckung kann sich verfärben. Für eine gründliche Reinigung können Sie die Abdeckung entfernen.

Entfernen Sie die Gerätetür wie oben beschrieben.

1. Drücken Sie auf die rechte und linke Seite des Deckels.
2. Entfernen Sie die Abdeckung.
3. Nach dem Entfernen der Türabdeckung lassen sich die übrigen Teile der Gerätetür leicht abnehmen, so dass Sie mit der Reinigung fortfahren können. Wenn die Reinigung der Gerätetür abgeschlossen ist, setzen Sie die Abdeckung wieder ein und drücken Sie sie an, bis sie hörbar einrastet.
4. Montieren Sie die Gerätetür und schließen Sie sie.



## Achtung!

Wenn die Gerätetür gut eingebaut ist, kann jetzt auch die Türabdeckung abgenommen werden.

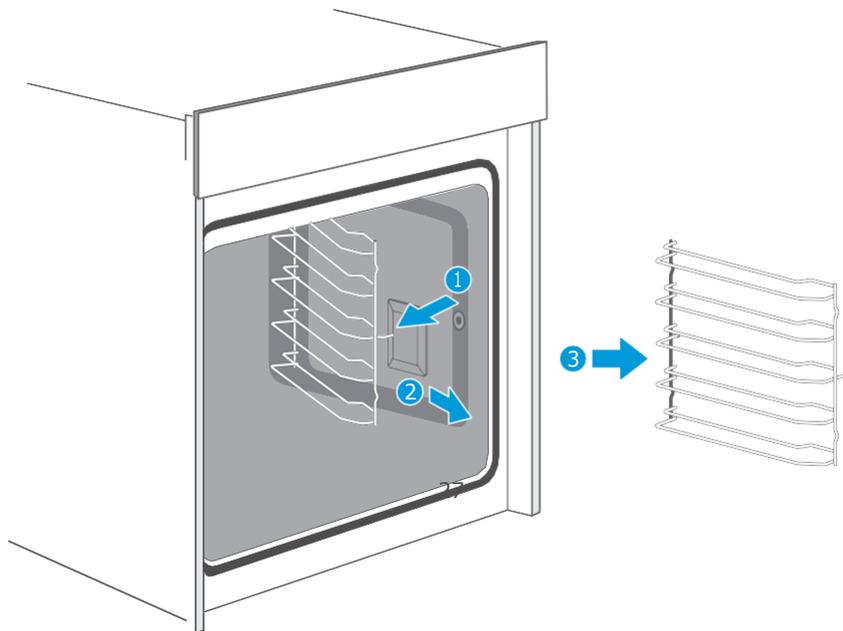
1. Wenn Sie die Türabdeckung entfernen, legen Sie das innere Glas der Gerätetür frei, das Glas kann leicht verschoben werden und Schäden oder Verletzungen verursachen.
2. Wenn Sie die Türabdeckung und das Innenglas entfernen, verringern Sie das Gesamtgewicht der Gerätetür. Die Scharniere können beim Schließen der Tür leichter bewegt werden, und Sie können eingeklemmt werden. Halten Sie Ihre Hände von den Scharnieren fern.

Aufgrund der 2 oben genannten Punkte empfehlen wir Ihnen dringend, die Türabdeckung nur zu entfernen, wenn die Gerätetür entfernt wurde. Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung verursacht werden, fallen nicht unter die Garantie.

## Schiene

Wenn Sie die Schienen und den Hohlraum gründlich reinigen möchten, können Sie die Einlegeböden herausnehmen und sie reinigen. Auf diese Weise behält Ihr Gerät sein Aussehen und bleibt lange Zeit voll funktionsfähig.

Abnehmen und Wiederanbringen der  
Schienen Einsetzen der Halterungen  
Anbringen der Schienen



## Wechseln Sie das Netzkabel

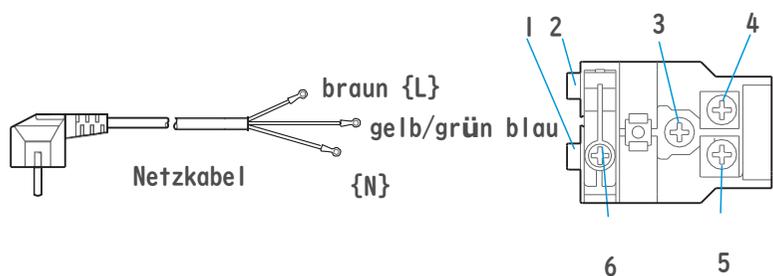
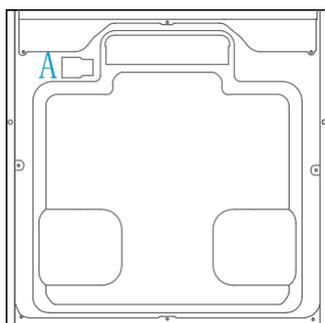
Position A zeigt die Position des Anschlusskastens auf der Rückseite des hinteren Außengehäuses und ist geschlossen.

Schritte: a. Schneiden Sie die Macht, verwenden Sie kleine flache Schraubendreher, um zwei Snap 1, 2 öffnen.

b. Verwenden Sie einen Kreuzschlitzschraubendreher, um die Schrauben 3, 4, 5 und 6 zu entfernen.

c. Ändern Sie das neue Netzkabel, befestigen Sie das gelb/grüne Kabel an 3, das Brauerkabel an 4, das blaue Kabel an 5.

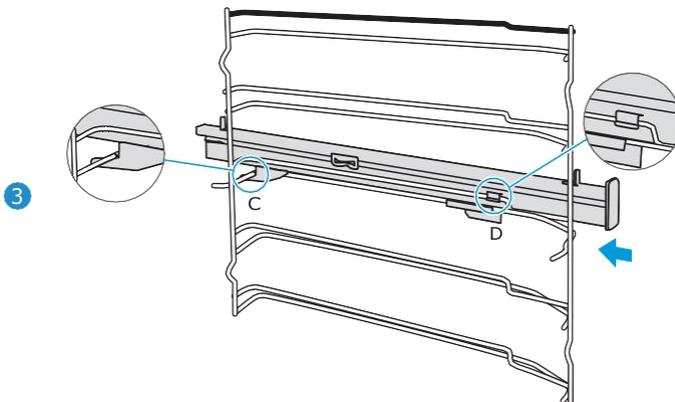
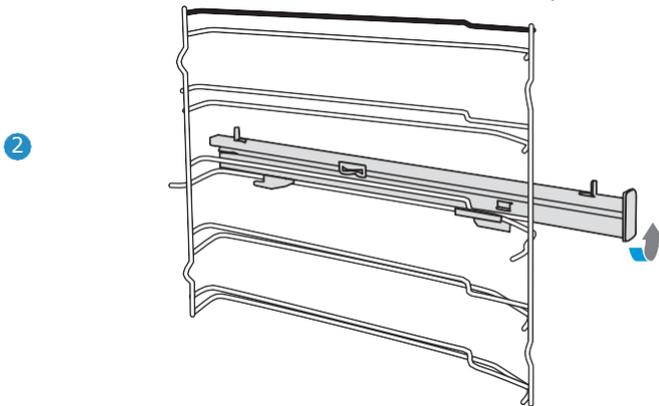
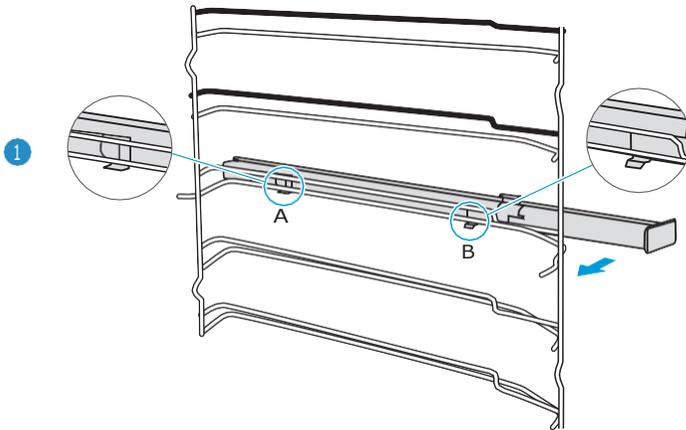
d. Drehen Sie die Schraube 6 in den Klemmenkastendeckel und beenden Sie den Wechsel.



hintere äußere Gehäuseabdeckung

## Befestigung der Teleskopschienen (z. B. die linke Seite und die rechte Seite)

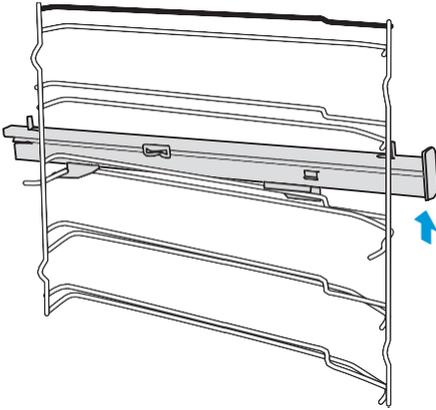
1. Legen Sie die Punkte A und B der Teleskopschienen waagrecht auf den äußeren Draht.
2. Drehen Sie die Teleskopschienen gegen den Uhrzeigersinn (für die rechte Seite) um 90 Grad.
3. Schieben Sie die Teleskopschienen vor, lassen Sie den Punkt C am unteren Draht und den Punkt D am oberen Draht einschnappen.



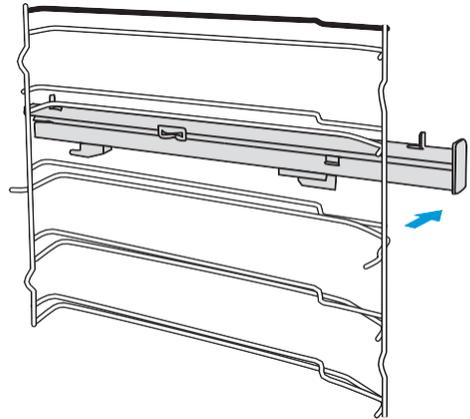
## Entfernen Sie die Teleskopschienen (z. B. die linke Seite und die rechte Seite)

1. Heben Sie ein Ende der Teleskopschienen kräftig an.
2. Heben Sie die gesamten Teleskopschienen an und entfernen Sie sie nach hinten.

1



2

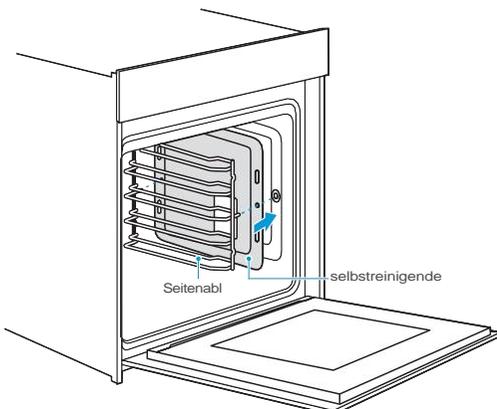


## Self-cleaning baffle

Baffle with special enameling treatment on its surface, die can absorb oil and fat, Sie verflüchtigen sich später, der Hohlraum ist sauber und riecht während des Kochvorgangs nicht auffällig.

## Fix self-cleaning baffle

Install side rack and self-cleaning baffle der Reihe nach nach der Richtung, wie in der Abbildung dargestellt:



# IHR GERÄT BEI BEDARF KURIEREN

Wenn eine Störung auftritt, vergewissern Sie sich bitte, bevor Sie den Kundendienst anrufen, dass es sich nicht um eine Fehlbedienung handelt, und versuchen Sie anhand der Störungstabelle, die Störung selbst zu beheben. Technische Störungen am Gerät können Sie oft leicht selbst beheben.

Sollte ein Gericht einmal nicht so gelingen, wie Sie es sich gewünscht haben, finden Sie am Ende der Bedienungsanleitung viele Tipps und Hinweise zur Zubereitung.

Störung	Mögliche Ursache	Anmerkungen/Abhilfemaßnahmen
Das Gerät funktioniert nicht.	Defekte Sicherung.	Prüfen Sie den Sicherungsautomaten im Sicherungskasten.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob das Küchenlicht oder andere Küchengeräte funktionieren.
Die Knöpfe haben sich aus der Halterung im Bedienfeld gelöst.	Die Knöpfe sind versehentlich gelöst worden.	Die Knöpfe können entfernt werden. Setzen Sie die Knöpfe einfach wieder in ihre Halterung im Bedienfeld und drücken Sie sie hinein, so dass sie einrasten und sich wie gewohnt drehen lassen.
Die Knöpfe lassen sich nicht mehr leicht drehen.	Unter den Knöpfen befindet sich Schmutz	Die Knöpfe können entfernt werden. Um die Knöpfe zu lösen, nehmen Sie sie einfach aus der Halterung. Alternativ können Sie auch auf die Außenkante der Knöpfe drücken, so dass sie kippen und sich leicht aufheben lassen. Reinigen Sie die Knöpfe vorsichtig mit einem Tuch und Seifenwasser. Trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Materialien. Nicht einweichen oder in der Spülmaschine reinigen. Entfernen Sie die Knöpfe nicht zu oft, damit die Stütze stabil bleibt.
Das Gebläse arbeitet nicht die ganze Zeit im Modus: "Gebläse Heizung"		Dies ist ein normaler Vorgang, um die bestmögliche Wärmeverteilung und die bestmögliche Leistung des Ofens zu erreichen.
Nach einem Garvorgang ist ein Geräusch zu hören und ein Luftstrom in der Nähe des Bedienfelds zu beobachten.		Das Kühlgebläse ist noch in Betrieb, um hohe Feuchtigkeit im Garraum zu vermeiden und den Backofen zu Ihrem Komfort abzukühlen. Das Kühlgebläse schaltet sich automatisch ab.

Das Essen wird nicht ausreichend in der Zeit gekocht, die das Rezept vorgibt.	Es wird eine vom Rezept abweichende Temperatur verwendet. Überprüfen Sie die Temperaturen. Die Mengen der Zutaten stimmen nicht mit dem Rezept überein. Überprüfen Sie das Rezept doppelt.
Ungleichmäßige Bräunung	Die Temperatureinstellung ist zu hoch, oder die Einschubebene könnte optimiert werden. Überprüfen Sie das Rezept und die Einstellungen. Die Oberflächenbeschaffenheit und/oder die Farbe und/oder das Material des Backgeschirrs waren nicht die beste Wahl für die gewählte Ofenfunktion. Verwenden Sie bei Strahlungshitze, z. B. im Modus "Ober- und Unterhitze", mattes, dunkel gefärbtes und leichtes Backgeschirr.
Die Lampe schaltet sich nicht ein	Die Lampe muss ersetzt werden.

## **Warnung - Gefahr eines Stromschlags!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Reparaturen und der Austausch beschädigter Netzkabel dürfen nur von einem unserer geschulten Kundendiensttechniker durchgeführt werden. Wenn das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

## **Maximale Betriebsdauer**

Die maximale Betriebszeit dieses Geräts beträgt 9 Stunden, um zu verhindern, dass Sie die Aufnahme des Stroms vergessen.

## **Auswechseln der Lampe in der Ecke des Hohlraums**

Wenn die Hohlraumlampe ausfällt, muss sie ersetzt werden. Hitzebeständige 25-Watt-Halogenlampen (230 V) sind über den Kundendienst oder den Fachhandel erhältlich. Verwenden Sie bei der Handhabung der Halogenlampe ein trockenes Tuch. Dadurch wird die Lebensdauer der Lampe verlängert.

# **WARNUNG**

## **Gefahr eines elektrischen Schlages!**

Beim Auswechseln der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung. Ziehen Sie vor dem Auswechseln der Lampe den Netzstecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Sicherungsautomaten im Sicherungskasten aus.

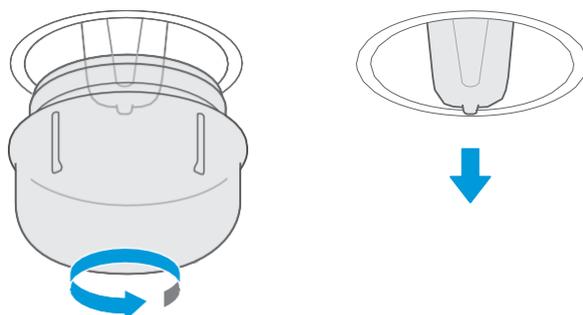
## **Gefahr von Verbrennungen!**

Das Gerät wird sehr heiß. Berühren Sie niemals die Innenflächen des Geräts oder die Heizelemente. Lassen Sie das Gerät immer abkühlen. Halten Sie Kinder in einem sicheren Abstand.

1. Legen Sie ein Handtuch in den kalten Hohlraum, um Schäden zu vermeiden.
2. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen.

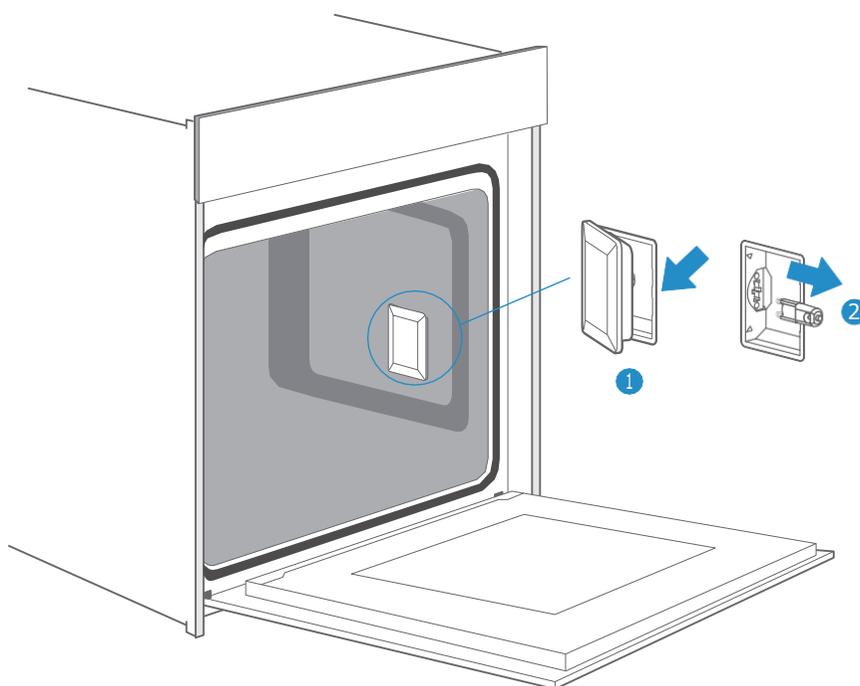
3. Ziehen Sie die Lampe heraus - drehen Sie sie nicht.
4. Schrauben Sie die Glasabdeckung wieder ein.
5. Entfernen Sie das Handtuch und schalten Sie den Schutzschalter ein, um zu sehen, ob sich die Lampe einschaltet.

Setzen Sie die neue Lampe ein und achten Sie darauf, dass die Stifte in der richtigen Position sind. Drücken Sie die Lampe fest hinein.



## Glasabdeckung

Wenn die Glasabdeckung der Halogenlampe beschädigt ist, muss sie ersetzt werden. Eine neue Glasabdeckung erhalten Sie über den Kundendienst. Bitte geben Sie die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Geräts an.



Seitliche Lampe

## Glasabdeckung

Wenn die Glasabdeckung der Halogenlampe beschädigt ist, muss sie ersetzt werden. Eine neue Glasabdeckung erhalten Sie über den Kundendienst. Bitte geben Sie die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Geräts an.

## KUNDENBETREUUNG

Unser Kundendienst ist für Sie da, wenn Ihr Gerät repariert werden muss. Wir werden immer eine geeignete Lösung finden. Bitte wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Bitte geben Sie bei Ihrem Anruf die Modellnummer und S/N an, damit wir Sie richtig beraten können. Das Typenschild mit diesen Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.

Modell: KO1772TFT  
Nennspannung 220-240V~  
:  
Nennfrequenz: 50Hz-60Hz  
Elektrische Leistung: 2,9 kW  
Unternehmen: Klugmann Hausgeraete GmbH.  
Trauttmansdorffstraße 95  
48153 Münster, Deutschland



Um Zeit zu sparen, können Sie das Modell Ihres Geräts und die Telefonnummer des Kundendienstes in das nachstehende Feld eintragen, falls dies erforderlich sein sollte.

## WARTUNGSKARTE

Modellnummer	Datum der Beschaffung
Seriennummer	Einkaufen im Geschäft

### Warnung

Dieses Gerät muss in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften installiert und darf nur in einem gut belüfteten Raum verwendet werden. Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.

### Hinweis

Bitte beachten Sie, dass der Besuch eines Kundendiensttechnikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Verlassen Sie sich auf die Professionalität des Herstellers. So können Sie sicher sein, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die Originalersatzteile für Ihre Geräte mitführen.

Wir danken Ihnen für den Kauf des Klugmann Einbaubackofens und wünschen Ihnen, dass unser Gerät Ihnen köstliche Speisen und ein glückliches Leben beschert.

## TIPPS UND TRICKS

Sie möchten Ihr eigenes Rezept kochen	Versuchen Sie zunächst, die Einstellungen ähnlicher Rezepte zu verwenden, und optimieren Sie den Kochvorgang entsprechend dem Ergebnis.
Ist der Kuchen fertig gebacken?	Etwa 10 Minuten vor Erreichen der angegebenen Backzeit ein Holzstäbchen in den Kuchen stecken. Wenn nach dem Herausziehen des Stäbchens kein roher Teig mehr am Stäbchen ist, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen verliert beim Abkühlen nach dem Backen massiv an Volumen	Versuchen Sie, die Temperatur um 10°C zu senken, und überprüfen Sie die Zubereitungsanweisungen hinsichtlich der mechanischen Handhabung des Teigs.
Die Höhe des Kuchens ist in der Mitte viel höher als am äußeren Ring	Der Außenring der Federform darf nicht gefettet werden.
Der Kuchen ist an der Oberseite zu braun	Verwenden Sie eine niedrigere Einschubebene und oder eine niedrigere Temperatur (dies kann zu einer längeren Garzeit führen)
Der Kuchen ist zu trocken	Stellen Sie die Temperatur um 10°C höher ein (dies kann zu einer kürzeren Garzeit führen).
Das Essen sieht gut aus, aber die Luftfeuchtigkeit im Inneren ist zu hoch	Verwenden Sie eine um 10°C niedrigere Solltemperatur (dies kann zu einer längeren Garzeit führen) und überprüfen Sie das Rezept zweimal.
Die Bräunung ist ungleichmäßig	Stellen Sie die Temperatur um 10 °C niedriger ein (dies kann zu einer längeren Garzeit führen). Verwenden Sie den Modus "Ober- und Unterhitze" auf einer Ebene.
Der Kuchen ist am Boden weniger gebräunt	Wählen Sie eine Ebene tiefer
Backen auf mehr als einer Ebene zur gleichen Zeit: Eine Ebene ist dunkler als die andere.	Verwenden Sie den Umluftbetrieb zum Backen auf mehreren Ebenen und nehmen Sie die Bleche einzeln heraus, wenn sie fertig sind. Es ist nicht erforderlich, dass alle Bleche zur gleichen Zeit fertig sind.
Kondenswasser beim Backen	Dampf ist Teil des Back- und Garvorgangs und verlässt den Ofen normalerweise zusammen mit dem Kühlluftstrom. Dieser Dampf kann an verschiedenen Oberflächen des Ofens oder in der Nähe des Ofens kondensieren und Wassertröpfchen bilden. Dies ist ein physikalischer Prozess, der sich nicht vollständig vermeiden lässt.

<p>Welche Art von Backgeschirr kann verwendet werden?</p>	<p>Es kann jedes hitzebeständige Backgeschirr verwendet werden. Es wird empfohlen, Aluminium nicht in direktem Kontakt mit Lebensmitteln zu verwenden, insbesondere wenn diese sauer sind. Achten Sie auf einen guten Sitz von Behälter und Deckel.</p>
<p>Wie wird die Grillfunktion verwendet?</p>	<p>Heizen Sie den Ofen 5 Minuten lang vor und geben Sie die Speisen in die in dieser Anleitung angegebene Ebene. Schließen Sie die Backofentür, wenn Sie einen Grillmodus verwenden. Benutzen Sie den Backofen nicht, wenn die Tür geöffnet ist, außer zum Einlegen/Entnehmen/Überprüfen der Speisen.</p>
<p>Wie kann man den Backofen beim Grillen sauber halten?</p>	<p>Verwenden Sie die mit 2 Litern Wasser gefüllte Schale auf Stufe 1. Die Schale fängt fast alle Flüssigkeiten auf, die von den Lebensmitteln auf dem Gestell heruntertropfen.</p>
<p>Das Heizelement schaltet sich in allen Grillmodi im Laufe der Zeit ein und aus.</p>	<p>Dies ist ein normaler Vorgang und hängt von der Temperatureinstellung ab.</p>
<p>Wie berechnet man die Ofeneinstellungen, wenn das Gewicht des Bratens nicht im Rezept angegeben ist?</p>	<p>Wählen Sie die Einstellungen neben dem Röstgewicht und verändern Sie die Zeit leicht. Verwenden Sie nach Möglichkeit eine Fleischsonde, um die Temperatur im Inneren des Fleisches zu ermitteln. Stecken Sie den Kopf der Fleischsonde gemäß den Anweisungen des Herstellers vorsichtig in das Fleisch. Achten Sie darauf, dass sich der Kopf der Sonde in der Mitte des größten Teils des Fleisches befindet, aber nicht in der Nähe eines Knochens oder Lochs.</p>
<p>Was passiert, wenn während des Back- oder Kochvorgangs eine Flüssigkeit auf ein Lebensmittel im Ofen gegossen wird?</p>	<p>Die Flüssigkeit kocht und es entsteht Dampf als normaler physikalischer Prozess. Bitte seien Sie vorsichtig, denn der Dampf ist heiß. Siehe auch "Kondensieren von Wasser beim Backen" für weitere Informationen. Wenn die Flüssigkeit Alkohol enthält, ist der Siedevorgang schneller und kann zu Flammen im Garraum führen. Achten Sie darauf, dass die Backofentür während solcher Vorgänge geschlossen ist. Bitte kontrollieren Sie den Back- oder Kochvorgang sorgfältig. Öffnen Sie die Tür nur ganz vorsichtig und nur wenn nötig.</p>

# TYPISCHE REZEPTE

CAKE	Formular	Ebenen	Modus	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Biskuitkuchen (einfach) in einer Kastenform	Box	2	Konventionell mit Ventilator	170	50
Biskuitkuchen (einfach) in einer Kastenform	Box	1	Konventionell	140	70
Biskuitkuchen mit Früchten in runder Form	Runde Form	1	Konventionell mit Ventilator	150	50
Biskuitkuchen mit Früchten auf einem Tablett	Tablett	1	Konventionell	140	70
Rosinen Brioche Mufns (Hefekuchen)	Mufn-Formular	2	Konventionell	220	p.h.t.:19:00 b.t.: 11:00
Gugelhupf (mit Hefe)	Tablett	1	Konventionell	150	p.h.t.:11:00 b.t.:60:00
Muffe	Mufn-Formular	1	Konventionell	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Muffe	Mufn-Formular	1	Konventionell mit Ventilator	150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Apfel-Hefekuchen auf einem Tablett	Tablett	1	Konventionell mit Ventilator	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Wasser-Biskuitkuchen (6 Eier)	Federform	1	Konventionell	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Wasser-Biskuitkuchen (4 Eier)	Federform	1	Konventionell	160	p.h.t.: 9:00 Durchschnittliche Dauer: 26:00
Wasser-Biskuitkuchen	Federform	1	Konvention	160	35
Apfel-Hefekuchen auf einem Tablett	Tablett	2	Konventionell mit Ventilator	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00
Hefezopf (Kallah)	Tablett	2	Konventionell mit Ventilator	150	40

<b>CAKE</b>	Form	Eben	Modu	Temperatu	Dauer in Minuten
Kleine Torten 20	Tablett	2	Konvention	150	36
Kleine Torten 40	Tablett	2+4	Konvention	150	p.h.t.:10:00 b.t.:34:00
Butter-Hefekuchen	Tablett	2	Konventionell	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 30:00
Spritzgebäck	Tablett	2	Konventionell	170	p.h.t.: 8:00 Uhrzeit: 13:00
Mürbegebäck 2 Tablett	Tablett	2+4	Konventionell mit Ventilator	160	p.h.t.:8:20 Uhrzeit: 12:00
Vanille-Kekse	Tablett	2	Konventionell	160	p.h.t.: 8:00 b.t.: 10:00
Vanille-Kekse	Tablett	2+4	Konventionell mit Ventilator	150	p.h.t.:8:00 Uhrzeit: 14:00
<b>BROT</b>	Formular	Ebene	Modus	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Weißbrot (1 kg Mehl) Kastenform	Box	1	Konventionell	170	p.h.t.: 9:20 Durchschnittliche Dauer: 50:00
Weißbrot (1 kg Mehl) Kastenform	Box	1	Konventionell mit Ventilator	170	p.h.t.: 12:00 b.t.: 45:00
Frische Pizza (dünn)	Tablett	2	Konventionell	170	p.h.t.: 9:30 Uhrzeit: 21:00
Frische Pizza (dick)	Tablett	2	Konventionell	170	p.h.t.: 10:00 b.t.: 45:00
Frische Pizza (dick)	Tablett	2	Konventionell mit Ventilator	170	p.h.t.:8:00 b.t.: 41:00
Brot	Tablett	1	Konvention	190	p.h.t.:9:00 b.t.:30:00

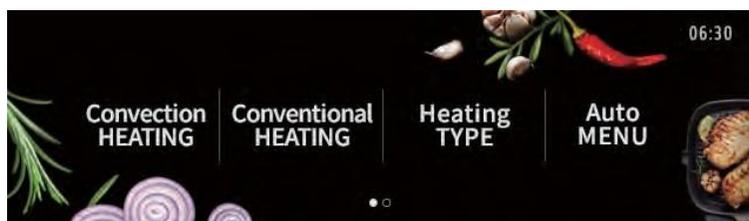
Hinweis: p.h.t. bedeutet Vorheizzeit, b.t. bedeutet Backzeit.

FLEIS	Form	Eben	Modu	Temperatu	Dauer in Minuten
Zarte Rinderlende 1,6 KG	Tablett	2	Doppelgrill mit Ventilator	180	55
Hackbraten 1 kg Fleisch	Tablett	1	Konventionell	180	75
Huhn 1 kg	Tablett	L2:Gestell L1:Ablage	Doppelgrill mit Ventilator	180	50
Fisch (2,5 kg)	Tablett	2	Konventionell	170	70
Rippchen Tomahawk Gekocht B.T.	Tablett	3	Konvention	120	85
Schweinebraten vom Nacken (1,2kg )	Tablett	1	Konvention	160	82
Huhn 1,7kg	Tablett	L2:Gestell L1:Ablage	Konvention	180	78

## AUTOMATISCHE REZEPTE

Dieses Gerät verfügt über eine Vielzahl von automatischen Rezepten, mit denen Sie ganz einfach perfekte Gerichte zubereiten können, indem Sie die Tipps auf dem Display befolgen.

1. Bitte bereiten Sie die Speisen und Zutaten nach den Anweisungen im Rezeptbuch zu.
2. Schalten Sie Ihr Gerät ein und berühren Sie Auto MENU.
3. Es gibt 30 Arten von Rezepten in fünf Kategorien, die Sie nach Bedarf auswählen können.



### Anmerkungen

1. Bitte befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display, sonst können Sie vielleicht kein perfektes Kochergebnis erzielen.
2. Während des automatischen Garvorgangs können Sie den Vorgang nicht unterbrechen.
3. Bitte öffnen Sie die Tür nur, wenn es nach den Anweisungen auf dem Display erforderlich ist, da dies zu einer Abkühlung des Hohlraums führt.

# LEBENSMITTELPRÜFUNG NACH EN 60350-1

RECIPESA	Zubehör	F	°C	Ebene	Zeit(min)	Vorheizen
Biskuitkuchen	Springform Ø26cm		170	1	30-35	Nein
Biskuitkuchen	Springform Ø26cm		160	1	30-35	Nein
Kleiner Kuchen	1 Fach		150	2	30-40	Ja
Kleiner Kuchen	1 Fach		150	2	40-50	Ja
Kleiner Kuchen	2 Tablett		150	L2&L4	30-35	Ja
Käsekuchen	Springform Ø26cm		150	1	70-80	Nein
Apfelkuchen	Springform Ø20cm		170	1	80-85	Nein
Apfelkuchen	Springform Ø20cm		160	1	70-80	Nein
Brot	1 Fach		210	1	30-35	Ja
Brot	1 Fach		190	1	30-35	Ja
Toast	Gestell		Max	5	6-8	Ja 5min
Huhn	Gestell & Tablett		180	Gestell 2 Tablett 1	75-80	Ja

1. Bei Hähnchenrezepten mit der Rückseite nach oben beginnen und das Hähnchen nach 30 Minuten auf die Oberseite drehen.
2. Verwenden Sie eine dunkle, mattierte Form und stellen Sie sie auf den Rost.
3. Nehmen Sie die Bleche in dem Moment heraus, in dem das Essen fertig ist, auch wenn es noch nicht am Ende der angegebenen Backzeit ist.
4. Wählen Sie die niedrigste Temperatur und prüfen Sie nach der kürzesten Zeit, die in der Tabelle angegeben ist.
5. Wenn Sie die Schale verwenden, um Flüssigkeiten aufzufangen, die während eines beliebigen Grillvorgangs von den auf dem Rost platzierten Lebensmitteln abtropfen, sollte die Schale auf Stufe 1 eingestellt und mit etwas Wasser gefüllt werden.
6. Die Burger-Patties sollten nach 2/3 der Zeit umgedreht sein.

# ENERGIEEFFIZIENZ NACH EN 60350-1

Bitte beachten Sie die folgenden Informationen:

1. Die Messung wird im "ECO"-Modus durchgeführt, um die Daten für den Umluftbetrieb und die Label-Klasse zu ermitteln.
2. Die Messung wird im Modus "Top & Bottom Heating" durchgeführt, um die Daten für den konventionellen Modus zu ermitteln
3. Während der Messung befindet sich nur das notwendige Zubehör in der Kavität, alle anderen Teile müssen entfernt werden.
4. Der Ofen wird wie in der Installationsanleitung beschrieben installiert und in der Mitte des Schrankes aufgestellt.
5. Für die Messung ist es notwendig, die Tür wie im Haushalt zu schließen, auch wenn das Kabel die Dichtfunktion der Dichtung während der Messung stört.  
To make sure, that there are no negative effects regarding the disturbed sealing due  
Um die Energiedaten zu erhalten, ist es notwendig, die Tür während der Messung sorgfältig zu schließen. Es kann erforderlich sein, ein Werkzeug zu verwenden, um die Dichtigkeit der Dichtung zu gewährleisten, wie im Haushalt, wo kein Kabel die Dichtungsfunktion stört.
6. Die Bestimmung des Hohlraumvolumens erfolgt für die Verwendung described on page 14. To ensure an efficient use of the oven, all accessories including "Auftauen", da die Seitengitter entfernt werden.

## KOCHEN IM ECO-MODUS

Im ECO-Modus werden Boden- und Ringheizkörper beheizt. Mit diesem Modus können Sie beim Kochen Energie sparen.

REZEPTE	Zubehör	°C	Niveau	Zeit(min)	
Challah	1 Fach	180	1		
Schweinebraten	1 Fach	200	1		
Clafouti-Kirsch-Kuchen	Runde Form	200	1		
Rinderbraten 1.3kg	1 Fach	200	1		
Brownies	Gestell und Glasplatte	180	1		
Kartoffelgratin	Gestell und runde Platte	180	1		
Lasagne	Gestell und Glasplatte	180	1		
Käsekuchen	Springform Ø20cm	160	1		

## DATENBLATT (EU 65/2014 & EU 66/2014)

KLUGMANN KO1772TFT

Masse des Ofens	32kg
Anzahl der Hohlräume	1
Wärmequelle	Elektrisch
Nutzbares Volumen	72L
ECElektrisch, Hohlraum (Konventionell)	1,06kWh/Zyklus
ECElektrisch, Hohlraum (Gebläse)	0,69kWh/Zyklus
EEICavity	81,9
Energie-Effizienzklasse (A+++ bis D)	A+

### Hinweis

Alle auf Seite 6 und 7 beschriebenen Betriebsarten sind Hauptfunktionen des Backofens.



# Instruction Manual

## Built-in Oven

KO1772TFT



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

# CONTENTS

## 2 SAFETY INFORMATION

- 2 Intended Use
  - 3 Warning
  - 6 Causes of Damage
- 

## 8 INSTALLATION

### 9 GETTING TO KNOW YOUR APPLIANCE

- 9 Controls and display
  - 9 Types of heating
- 

## 12 BEFORE USING THE APPLIANCE

- 12 Setting the language
  - 12 Setting the time
  - 12 Cleaning the cooking area
- 

## 13 OPERATING THE APPLIANCE

- 13 Switching the appliance on and off
  - 13 Setting the heating type and temperature
  - 14 Quick preheat and cooking time
  - 15 Change during the cooking process
- 

## 16 CHILDPROOF LOCK

### 16 BASIC SETTING

### 17 SABBATH MODE

- 17 Starting Sabbath mode
  - 17 NOTE
  - 17 Cancelling Sabbath mode
- 

## 18 ACCESSORIES

### 21 ENERGY EFFICIENT USE

### 22 ENVIRONMENT

### 22 HEALTH

### 22 MAINTENANCE YOUR APPLIANCE

- 23 Cleaning Agent
- 25 Appliance Door
- 28 Rails
- 30 Slide Rails

## 32 CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED

### 35 CUSTOMER SERVICE

### 36 TIPS AND TRICKS

### 38 TYPICAL RECIPES

- 38 Cakes
  - 39 Bread & Pizza
  - 40 Meat
- 

## 40 AUTOMATIC RECIPES

### 41 TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

### 42 ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1

### 43 COOKING BY ECO MODE

### 43 DATASHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)

# SAFETY INFORMATION

## Intended Use

Thank you for buying Klugmann Built-in Oven. Before unpacking it, please read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Warmly recommend retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

The appliance is only intended to be fitted in a kitchen.

Observe the special installation instructions.

Check the appliance if there is any damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty. Only use this appliance indoors.

The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. This appliance may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards. Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

And please always slide accessories into the cavity the right way round.

## **WARNING**

### **Risk of electric shock!**

1. Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the aftersales service.
2. The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
3. Do not use any highpressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
4. A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

### **Risk of burns!**

1. The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements.
2. Always allow the appliance to cool down.
3. Keep children at a safe distance.
4. Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity.
5. Alcoholic vapors may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large

quantities of drinks with high alcohol content. Only use small quantities of drinks with high alcohol content. Open the appliance door with care.

## **Risk of scalding!**

1. The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
2. When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully. Keep children away.
3. Water in a hot cavity may create hot steam. Never pour water into the hot cavity.

## **Risk of injury!**

1. Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
2. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

## **Risk of fire!**

1. Combustible items stored in the cavity may catch fire. Never store combustible items in the cavity. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the

appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

2. A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.

## **Hazard due to magnetism!**

Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

## Causes of Damage

1. Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cavity floor: do not place accessories on the cavity floor. Do not cover the cavity floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cavity floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The enamel will be damaged.
2. Aluminum foil: Aluminum foil in the cavity must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discoloration of the door glass.
3. Silicone pans: Do not use any silicone pans, or any mats, covers or accessories that contain silicone. The oven sensor may be damaged.
4. Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cavity when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
5. Moisture in the cavity: Over an extended period of time, moisture in the cavity may lead to corrosion. Allow the appliance to dry after use. Do not keep moist food in the closed cavity for extended periods of time. Do not store food in the cavity.
6. Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the appliance to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over

time. Only leave the appliance to dry with the door open if a lot of moisture was produced while the oven was operating.

7. Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
8. Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
9. Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
10. Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cavity as far as they will go.
11. Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
12. If you use the residual heat of the switched off oven to keep food warm, a high moisture content inside the cavity can occur. This may lead to condensation and can cause corrosion damage of your high quality appliance as well as harm your kitchen. Avoid condensation by opening the door or use “Defrost” mode.

# INSTALLATION

To operate this appliance safe , please be sure that it has been installed to a professional standard respecting the installation instructions . Damages occur because of incorrect installation are not within the warranty.

While doing the installation , please wear protective gloves to prevent yourself from getting cut by sharp edges .

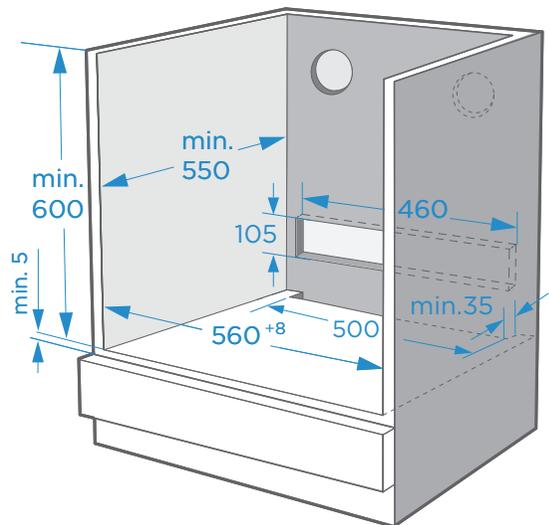
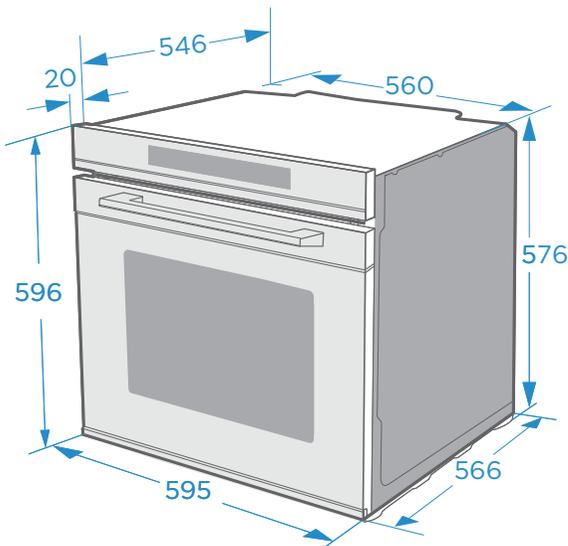
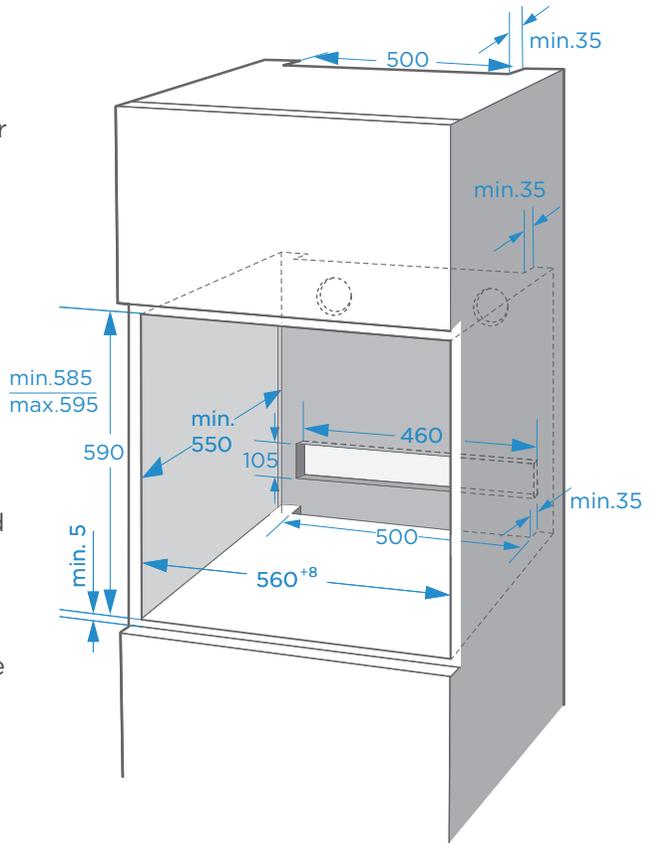
Check the appliance if there is any damage before installation and do not connect the appliance if there is .

Before turning on the appliance , please clean up all the packaging materials and adhe-sive film from the appliance.

The dimensions attached are in mm.

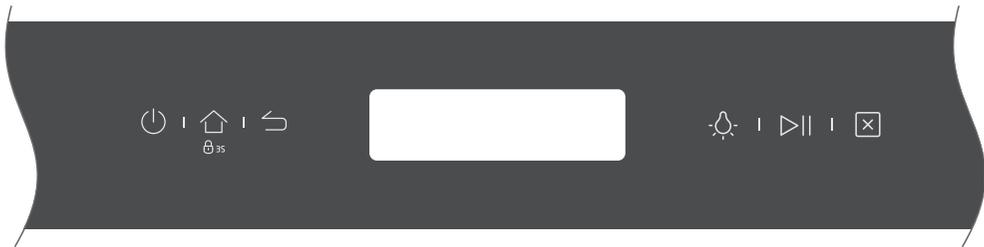
It is necessary to have the plug accessible or incorporate a switch in the fixed wiring, in order to disconnect the appliance from the supply after installation when necessary.

Warning: The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.



# GETTING TO KNOW YOUR APPLIANCE

## Controls and display



	ON / OFF	Switch on and off oven.
	Home/lock	Back to the home page/use childproof lock with 3s press
	Back button	Return to the previous page.
	Display	An input and output device, you can swipe left and right to access more categories .
	Lamp	Switch on and off the lamp.
	Start / Pause	Start and pause the cooking process.
	Cancel button	Cancel the current setting

## TYPES OF HEATING

Your appliance has various operating modes which make your appliance easier to use. To enable you to find the correct type of heating for your dish, we have explained the differences and scopes of application here.

Types of Heating		Temperature	Use
	Conventional	30~250 °C	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
	Convection	50~250 °C	For baking and roasting on one or more levels. Heat comes from the ring heater surrounding the fan evenly.
	ECO	140~240 °C	For energy-saved cooking.

Types of Heating		Temperature	Use
	Conventional + Fan	50~250 °C	For baking and roasting on one or more levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity.
	Radiant Heat	150~250 °C	For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the center part under the grill heating element.
	Double Grill + Fan	50~250 °C	For grilling flat items and for browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
	Double Grill	150~250 °C	For grilling flat items and for browning food.
	Pizza	50~250 °C	For pizza and dishes which need a lot of heat from underneath. The bottom heater and ring heater will work.
	Slow cooking	80~120 °C	For cook the meat tender and juice, the heat is come from top and bottom at low temperature.
	Bottom	30~220 °C	For add extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries. Heating come from the bottom heater.
	Defrost	50 °C	For gently defrosting frozen food.
	Drying	50~150 °C	For drying small slices of fruit and vegetables, also thin herbs.
	Keep warm	60~100 °C	For keeping the cooked food warm.
	Plate warm	30~70 °C	For heat the plate warm.
	Dough Proving	30~45 °C	For making yeast dough and sourdough to prove and culturing yogurt.
	Sabbath mode	60~100 °C	With the Sabbath mode, you can set the cooking process for 72 hours, you can keep the food warm without switch on and off the oven.

Types of additional function	Temperature	Use
 Meat Probe	40~99℃	For helping baking meat like steak and chicken.

### Caution

If you open the appliance door during an on-going operation, the operation will not be paused. Please be especially careful with the risk of burns.

### Note

To defrost big portions of food, it is possible to remove the side-racks and place the container on the cavity floor.

### Note

To warming tableware, it is beneficial to remove the side-racks and the heating modes “Hot Air Grilling” and “Fan Heating” with temperature setting of 50°C are useful. “Hot Air Grilling” should be used, if more than half of the cavity floor is covered by the tableware.

### Note

Due to an optimum evenness of heat distribution inside the cavity during “Fan Heating”, the fan will work at certain times of the heating process, to guaranty the best possible performance.

# BEFORE USING THE APPLIANCE

Before using the appliance to prepare food for the first time, you must clean the cavity and accessories.

After connecting the appliance to the power or following a power cut, the settings for initial use are shown in the display.

## Setting the language

English is the preset language.

1. Press ON/OFF symbol, swipe right and press settings.
2. Touch language, select the required language.
3. Touch the OK, finish and back to setting.

## Setting the time

1. Touch time, swipe up and down to set the current time.
2. Touch the OK, finish and back to setting.

NOTE: The clock has a 24 hour display.

# CLEANING THE COOKING AREA

---

Before using the appliance to prepare food for the first time, you must clean the cavity and accessories.

1. Remove all stickers, surface protection foils and transport protection parts.
2. Remove all accessories and the side-racks from the cavity.
3. Clean the accessories and the side-racks thoroughly using soapy water and a dish cloth or soft brush.
4. Ensure that the cavity does not contain any leftover packaging, such as polystyrene pellets or wooden piece which may cause risk of fire.
5. Wipe the smooth surfaces in the cavity and the door with a soft, wet cloth.
6. To remove the new-appliance smell, heat up the appliance when empty and with the oven door closed.
7. Keep the kitchen highly ventilated while the appliance is heating up first time. Keep children and pets out of the kitchen during this time. Close the door to the adjacent rooms.
8. Adjust the settings indicated. You can find out how to set the heating type and the temperature in the next section.

→["Operating The Appliance " on page 13](#)

Settings	
Heating Mode	
Temperature	250°C
Time	1h

#### After the appliance has cooled down:

1. Clean the smooth surfaces and the door with soapy water and a dish cloth.
2. Dry all surfaces
3. Install the side-racks

## OPERATING THE APPLIANCE

In this chapter, you will learn about how to operate your appliance. We will explain how to switch the oven on and off, and how to select the heating mode.

### Switching the appliance on and off

Use the ON/OFF button to switch on and off your appliance, if no settings are applied for a long time, your appliance will switch itself automatically.

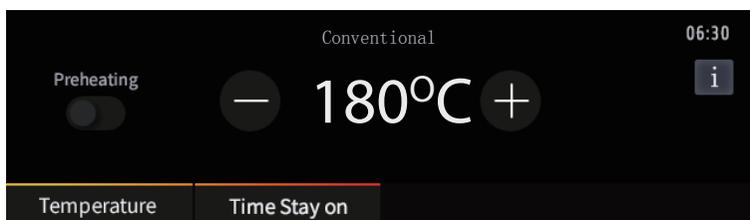
### Setting the heating type and temperature

You can set the heating type and temperature by follow steps. Example: Conventional heating at 180 C 。

1. Setting the heating type: After the appliance is switch on, the home page is shown to you. You can select convection heating and conventional heating in home page. Touch heating type to get more functions.



2. Setting the temperature: You can touch “+&-“ to change temperature. It also can be adjusted within a large range by touch “temperature” in bottom.



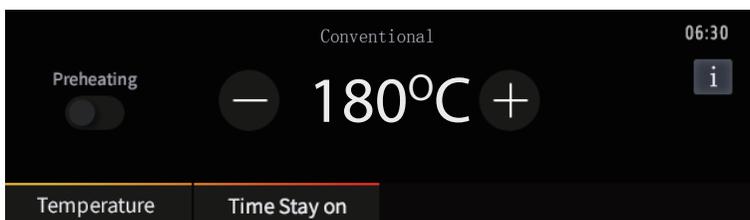
3. Press the Start/Pause button to start.



## Quick preheat and cooking time

You can use quick preheat function and cooking time setting in the temperature page.

1. Touch “preheating” button to active quick preheat function, you can heat up you appliance quickly by this function.



2. Touch “time stay on” to change time setting, by this way you can set a cooking duration time. If not, the oven will work for a maximum time, 9 hours.

## Caution

After the appliance switched off, it becomes very hot especially inside the cavity. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity, and allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance at the same time to avoid the injury of burns.

## Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The hot air escapes above the door.

## Caution

Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance may overheat.

To make the appliance cool down more quickly after the operation, the cooling fan may continue to run for a period afterwards.

## Change during the cooking process

When the oven is working, you can change or cancel it by the follow ways.

1. When your appliance is working, the set type of heating and temperature are shown on the display. You can change temperature and cooking time by touch the symbol in the button.



2. You can touch the Start/Pause to pause the cooking process.
3. You can touch the cancel button or back button to cancel the cooking process.
4. You can touch the ON/OFF button to shut off your appliance immediately.

## Note

Changing modes/temperature/rest cooking time may have some negative influences for the result of cooking, we warmly recommend you not to do so unless you are well experienced on cooking.

## CHILDPROOF LOCK

Your appliance has a childproof lock so that children cannot switch it on accidentally or change any settings.

When you give a long press on HOME/LOCK button for 3 seconds, childproof lock is activated. Now there is a lock mark shown in the screen, long press HOME/LOCK or the mark on the screen, then the oven is unlocked.

## BASIC SETTING

There is various setting for you to help you use your appliance simply and effectively. You can change these settings as you need.

Setting	
Language	Additional languages
Time	Sets the current time
Date	Sets the current date
Tones	Additional tones, set as you want
Volume	Can be adjusted in three levels
Button tone	Switch on/switch off the sound of button
Display brightness	You can set display brightness between five different levels.
Clock display	Digital clock with date or analog clock
Classic	Switch on classic mode then all pictures and brand name logo will never show in your display, except pictures in auto menus.
Summer time	Switch on then the clock in your appliance will adjust automatic with DST.
Factory settings	Restore all the setting.

# SABBATH MODE

With the Sabbath mode, you can set the cooking process up to 72 hours, you can keep the food warm without switch on and off the oven.

## Starting Sabbath mode

You can choose Sabbath mode in this way:

1. Press ON/OFF button, touch heating type.
2. Swipe to fourth page, touch Sabbath mode.
3. Select temperature, then press start/pause button.
4. Sabbath mode start, display shows like standby.

## NOTE

1. During the Sabbath mode, the oven will not switch on and off automatically, and the cooking time setting is not available.
2. During the Sabbath mode, the lamp can not be switch on.
3. During the Sabbath mode, the fan and cooling fan don't work. Except ON/OFF button, all other button don't work.
4. During the Sabbath mode, the display shows like standby, and "Sabbath mode" show in the display.

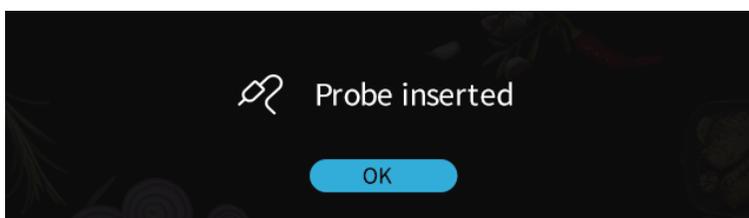
## Cancelling Sabbath mode

Press ON/OFF button, the Sabbath mode is canceled, you can apply new settings.

## Meat probe

With the meat probe function, you can have a better understanding about the temperature inside the food without opening the door.

While the meat probe is well inserted into the position, the display will tell you and limit the functions to available ones (Conventional, Convection, Double grill+fan, Pizza) like the picture below. Then you can operate the oven with the guidance from the oven display, which is almost the same with normal operations.





## Note

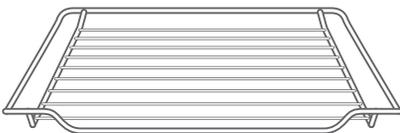
1. Meat probe can be used together with rotary system;
2. While using meat probe, please make the head of it into the food instead of somewhere else, for the sake of long-term using;
3. Only use the temperature probe recommended for this oven.

# ACCESSORIES

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

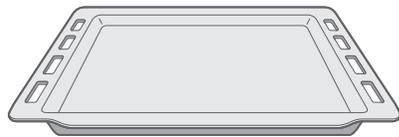
## Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories:



Wire Rack

For ovenware, cake tins and ovenproof dishes. For roasts and grilled food



Baking Tray

For tray bakes and small baked products.

You can use the tray to place liquid or cooking food with juice.

Only use original accessories. They are specially adapted for your appliance.

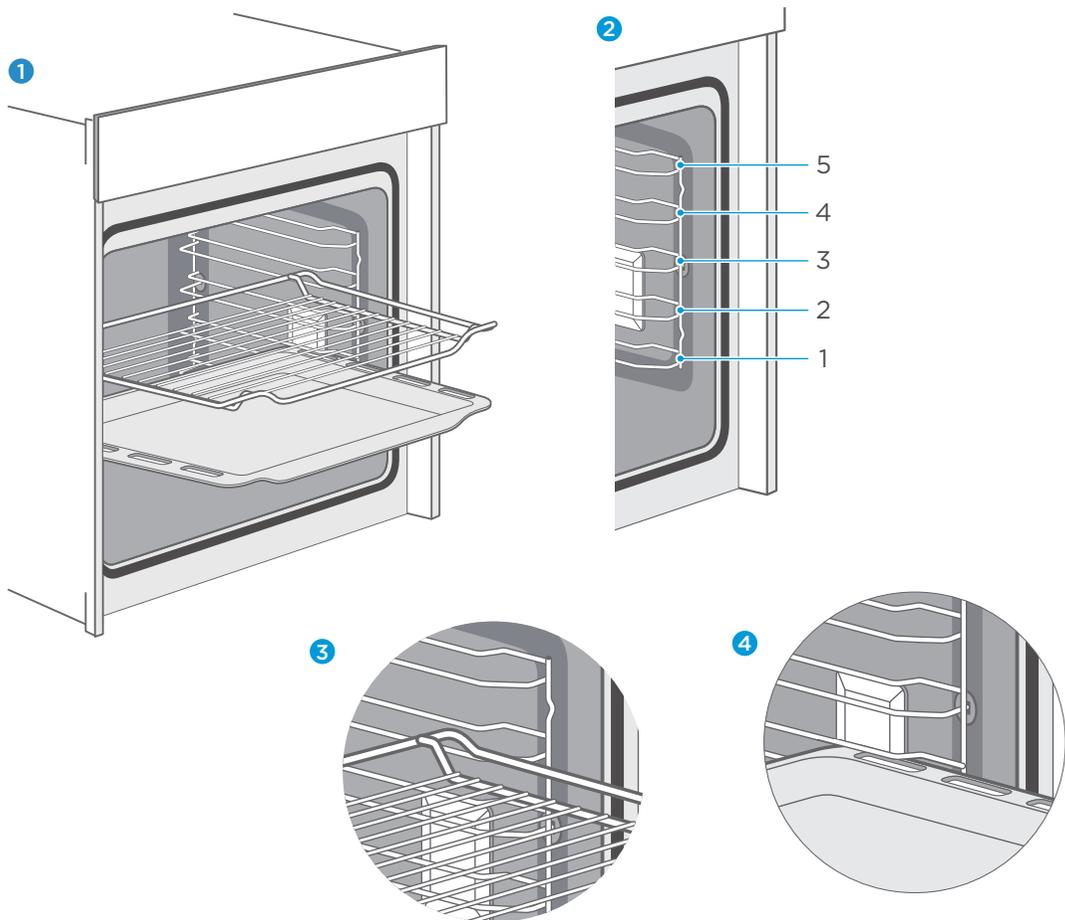
You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online.

## Inserting accessories

The cavity has five shelf positions. The shelf positions are counted from the bottom up. The accessories can be pulled out approximately halfway without tipping.

## Notes

1. Ensure that you always insert the accessories into the cavity the right way round.
2. Always insert the accessories fully into the cavity so that they do not touch the appliance door.



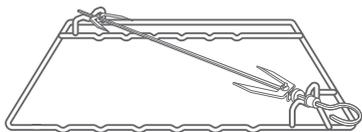
## Locking function

The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. The locking function prevents the accessories from tilting when they are pulled out. The accessories must be inserted into the cavity correctly for the tilt protection to work properly. When inserting the wire rack, ensure the wire rack is onto the right facing direction like the picture **1 3**.

When inserting the backing tray, ensure the backing tray is onto the right facing direction like the picture **1 4**.

## Optional accessories

You can buy optional accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online. Accessories below are available to be purchased, and you are also welcome to see your sales brochures for more details.



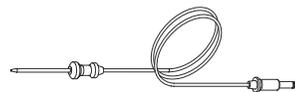
Rotary system

For roasting meat like chicken, turkey, rabbit and so on;



Barbecue stick

For making some barbecue like meat and vegetables;



Meat probe

Insert the probe into the center of meat or poultry. Away from fat or bone

### Inserting accessories:

Barbecue sticks are only suitable with rotary system, when using barbecue sticks, put them onto the wire rack of rotary system. And before inserting accessories into cavity, please ensure all the food is well put, then slightly insert them into level 2 of the cavity.

### Notes

1. The rotary system is not continuously rotating, you can choose to make it turned during the process of cooking based on the performance of food. Make sure you have dressed with heat insulating gloves and be careful with the heat rushing out while opening the door of the oven. The rotary system can make 90 degree rotations and probably you don't even need to turn it at all.
2. The barbecue sticks are dangerous with cuspidal heads, please make sure children and disabled people are away with them. And check sticks are not into the convention cover before oven gets turned on cause this will make damage to oven and could hurt people also.
3. We strongly suggest to use level 2 of cavity, top + bottom heating function to bake while using rotary system and barbecue sticks.

When purchasing, please always quote the exact order number of the optional accessory.

### Note

Not all optional accessories are suitable for every appliance. When purchasing, please always quote the exact identification number of your appliance. →"Customer Service" on page 35.

Optional accessories	Order number
Wire Rack For ovenware, cake tins and ovenproof dishes. For roasts and grilled food	7NM20M1-17030
Baking Tray For tray bakes and small baked products.	7NM20M1-17012
Universal pan For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts.	7NM20M1-17011
Rotary system For roasting meat like chicken ,turkey ,rabbit and so on;	7NM30E0-06040
Barbecue stick For making some barbecue like meat and vegetables;	7NM30E0-06051

## ENERGY EFFICIENT USE

1. Remove all accessories, which are not necessary during the cooking & baking process
2. Do not open the door during the cooking & baking process
3. If you open the door during cooking & baking, switch the mode to “Lamp” (Without change the temperature setting)
4. Decrease the temperature setting in not fan assisted modes to 50°C at 5min to 10min before end of cooking & baking time. So you can use the cavity heat to complete the process.
5. Use “Fan Heating”, whenever possible. You can reduce the temperature by 20°C to 30°C
6. You can cook and bake using “Fan Heating” on more than one level at the same time.
7. If it is not possible to cook and bake different dishes at the same time, you can heat one after the other to use the preheat status of the oven.
8. Do not preheat the empty oven, if it is not required.  
If necessary put the food into the oven immediately after reaching the temperature indicated by switching off the indicator light the first time
9. Do not use reflective foil, like aluminum foil to cover the cavity floor
10. Use the timer and or a temperature probe whenever possible
11. Use dark matt finish and light weighted baking molds and containers. Try not to use heavy accessories with shiny surfaces, like stainless steel or aluminum.

## ENVIRONMENT

The packaging is made for protect your new appliance against damages during transport. The materials used are selected carefully and should be recycled. Recycling reduces the use of raw materials and waste. Electrical and electronic appliances often contain valuable materials. Please do not dispose of it with your household waste.



## HEALTH

Acrylamide occurs mainly by heating up starchy food (i.e. potato, French fries, bread) to very high temperatures over long times.

### Tips

1. Use short cooking times.
2. Cook food to a golden yellow surface color, do not burn it to dark brown colors.
3. Bigger portions have less acrylamide.
4. Use “Fan Heating” mode if possible.
5. French fries: Use more than 450g per tray, place them evenly spread and turn them time by time. Use the product information if available to get the best cooking result.

## MAINTENANCE YOUR APPLIANCE

### Cleaning Agent

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Depending on the appliance model, not all of the areas listed may be on/in your appliance.

## Caution!

### Risk of surface damage

#### Do not use:

1. Harsh or abrasive cleaning agents.
2. Cleaning agents with a high alcohol content.
3. Hard scouring pads or cleaning sponges.
4. High-pressure cleaners or steam cleaners.
5. Special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.

**Wash new sponge cloths thoroughly before use.**

## Tip

Highly recommended cleaning and care products can be purchased through the after-sales service.

Observe the respective manufacturer's instructions.

Area	Appliance exterior	Cleaning
Appliance exterior Stainless steel front	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.</p>	
Plastic	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.</p>	
Painted surfaces	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.</p>	
Control panel	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.</p>	

Area Appliance exterior	Cleaning
Door panels	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.</p>
Door handle	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed.</p>
Enamel surfaces and self-cleaning surfaces	<p>Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table.</p>
Glass cover for the interior lighting	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.</p>
Door seal Do not remove	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth. Do not scour.</p>
Stainless steel door cover	<p>Stainless steel cleaner: Observe the manufacturer's instructions. Do not use stainless steel care products. Remove the door cover for cleaning.</p>
Accessories	<p><b>Hot soapy water:</b> Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.</p>
Rails	<p><b>Hot soapy water:</b> Soak and clean with a dish cloth or brush.</p>
Pull-out system	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth or a brush. Do not remove the lubricant while the pull-out rails are pulled out. It is best to clean them when they are pushed in. Do not clean in the dishwasher.</p>
Meat thermometer	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth or a brush. Do not clean in the dishwasher.</p>

## Notes

1. Slight differences in color on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.

2. Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.
3. Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight color variation. This is normal and does not affect operation. The edges of thin trays cannot be completely enameled. As a result, these edges can be rough. This does not impair the anti-corrosion protection.
4. Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

## Tips

1. Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
2. Always remove flecks of lime scale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
3. Remove flecks of food with sugar content immediately, if possible, when the fleck is still warm.
4. Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.

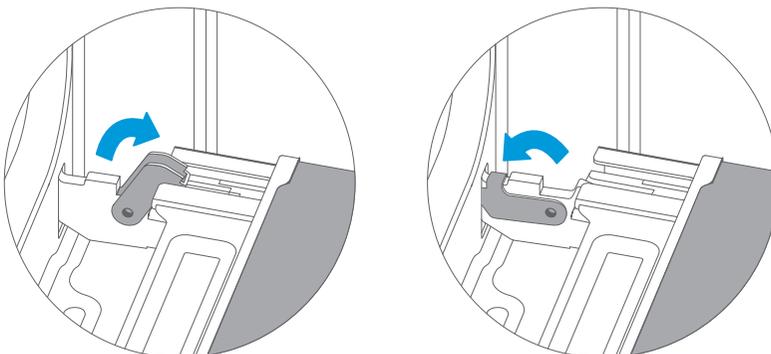
## APPLIANCE DOOR

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come. This will tell you how to remove the appliance door and clean it.

For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the appliance door. The appliance door hinges each have a locking lever.

When the locking levers are closed, the appliance door is secured in place. It cannot be detached.

When the locking levers are open in order to detach the appliance door, the hinges are locked. They cannot snap shut.

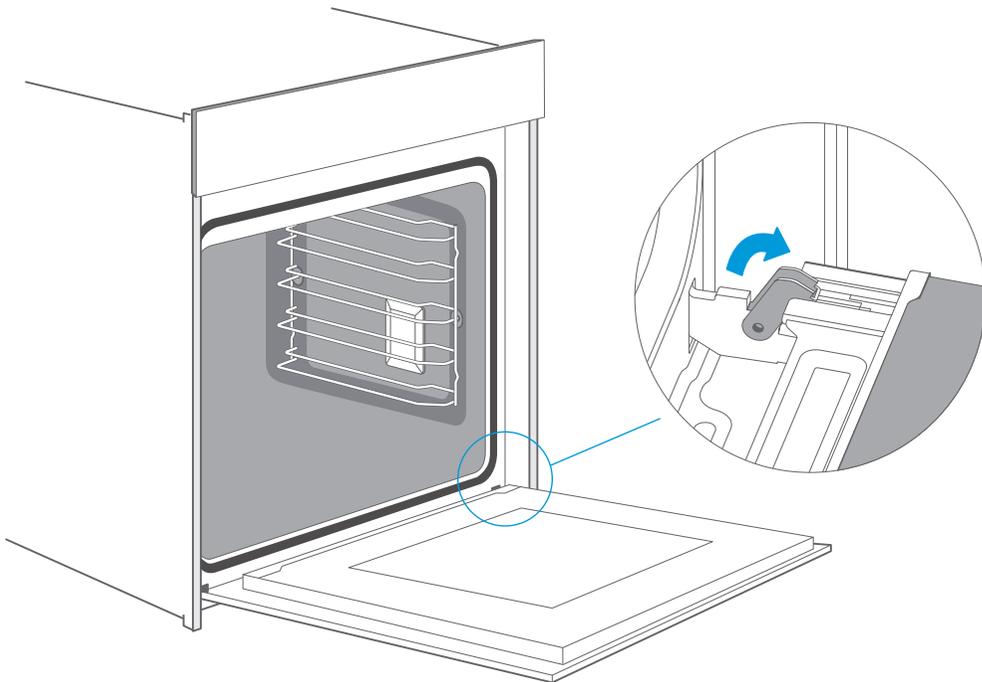


## Warning – Risk of injury!

1. If the hinges are not locked, they can snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the appliance door, fully open.
2. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

## Removing the appliance door

1. Open the appliance door fully.
2. Fold open the two locking levers on the left and right
3. Close the appliance door as far as the limit stop.
4. With both hands, grip the door on the left- and right-hand side, and pull it out upwards.

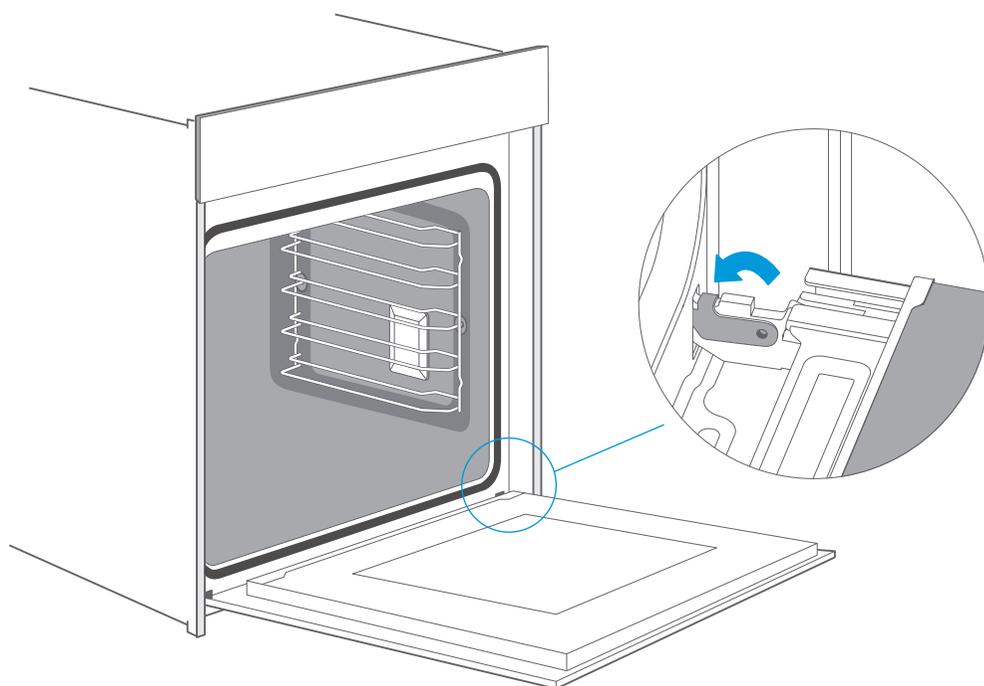


## Fitting the appliance door

Reattach the appliance door in the opposite sequence to removal.

1. When attaching the appliance door, ensure that both hinges are placed right onto the installing holes of the front panel of the cavity. Ensure that the hinges are inserted into the correct position. You must be able to insert them easily and without resistance. If you can feel any resistance, check that the hinges are inserted into the holes right.

2. Open the appliance door fully. While opening the appliance door, you can make another check if the hinges are onto the right position. If you make the fitting wrong, you will not be able to make the appliance door fully opened. Fold both locking levers closed again.
3. Close the cooking compartment door. By the same time, we warmly recommend you to check one more time, if the door is onto the right position and if the ventilation slots are not half-sealed.

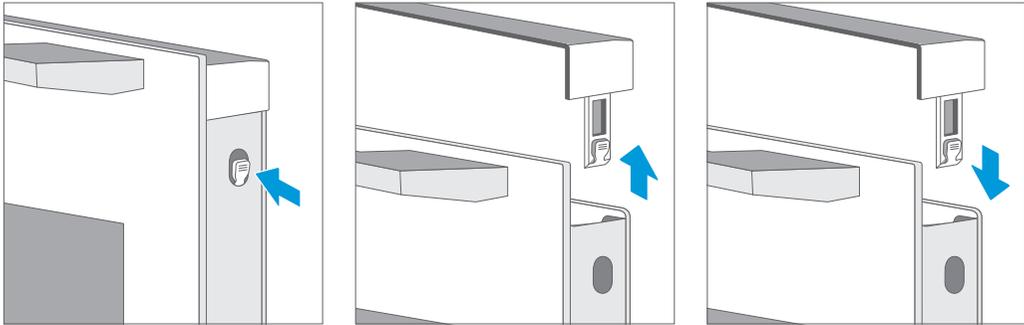


## Removing the door cover

The plastic inlay in the door cover may become discolored. To carry out thorough cleaning, you can remove the cover.

[Remove the appliance door like instructed above.](#)

1. Press on the right and left side of the cover.
2. Remove the cover.
3. After removing the door cover, that rest parts of the appliance door can be easily taken off so that you can go on with the cleaning. When the cleaning of the appliance door has finished, put the cover back in place and press on it until it clicks audibly into place.
4. Fitting the appliance door and close it.



## Caution!

While the appliance door is well installed, the door cover can also be taken off, by this time.

1. Removing the door cover means to set the inner glass of the appliance door free, the glass can be easily moved and cause damage or injury.
2. As removing the door cover and inner glass means to reduce the overall weight of the appliance door. The hinges can be easier to be moved when closing the door and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Because of the 2 points above, we strongly recommend you not to remove the door cover unless the appliance door removed. Damage caused by incorrect operation is not covered under warranty.

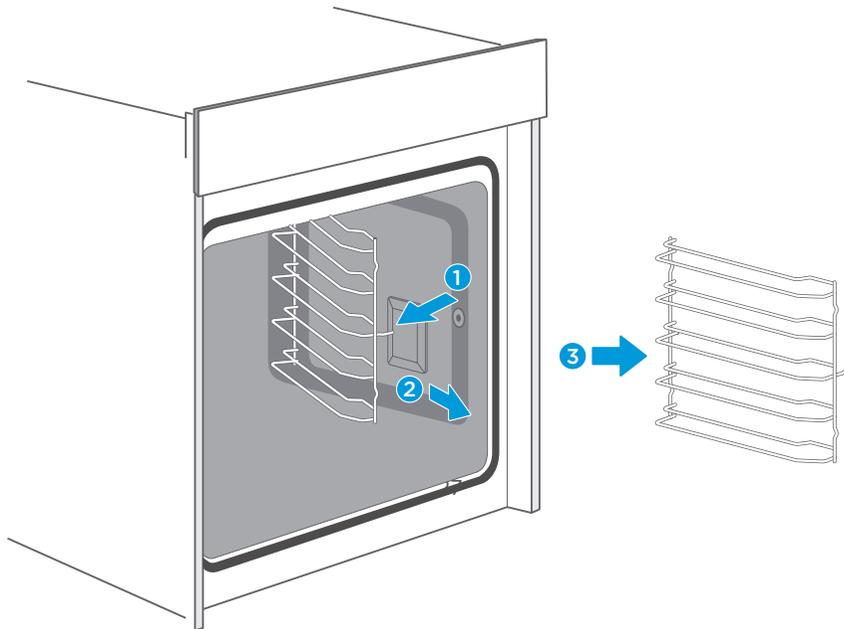
## Rails

When you want have a good cleaning for the rails and cavity, you can remove the shelves and clean it. In this way your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come.

Detaching and refitting the rails

Inserting the holders

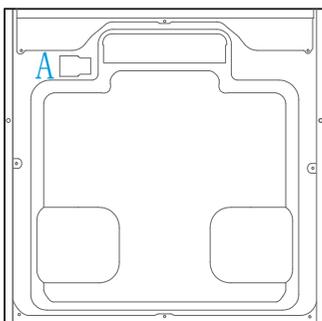
Attaching the rails



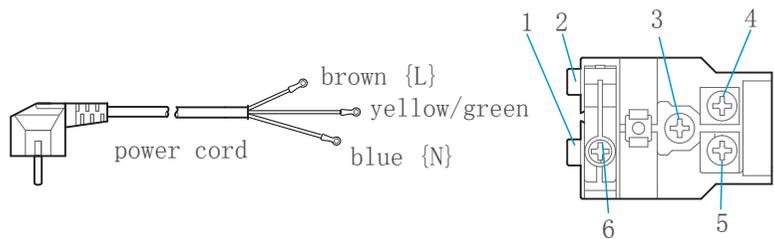
## Change the power cord

Position A show the terminal box position on the back of the back outer case and it's closed.

- Steps:
- cut off the power, use small flat screwdriver to open two snap 1, 2.
  - use Phillips crewdriver to take off screws 3, 4, 5 and 6.
  - change the new power cord, fix the yellow/green wire on 3, brother wire on 4, blue wire on 5.
  - twist screw 6 closed the terminal box cover finish the changing.



back outer case

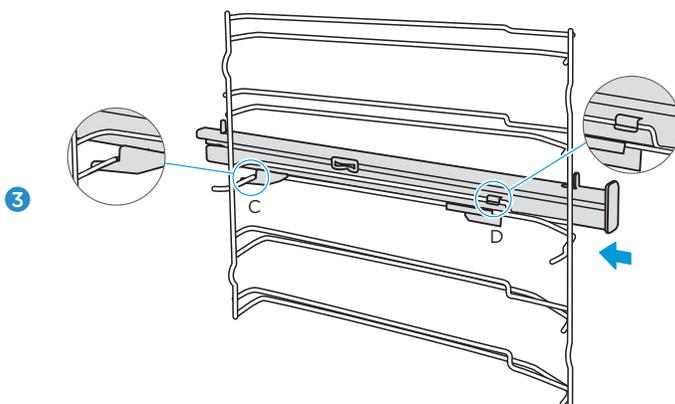
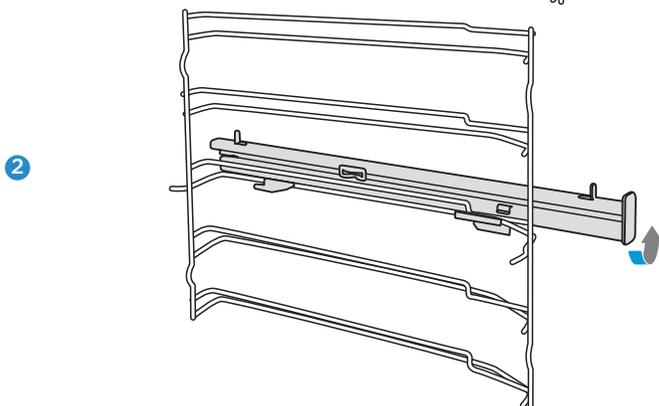
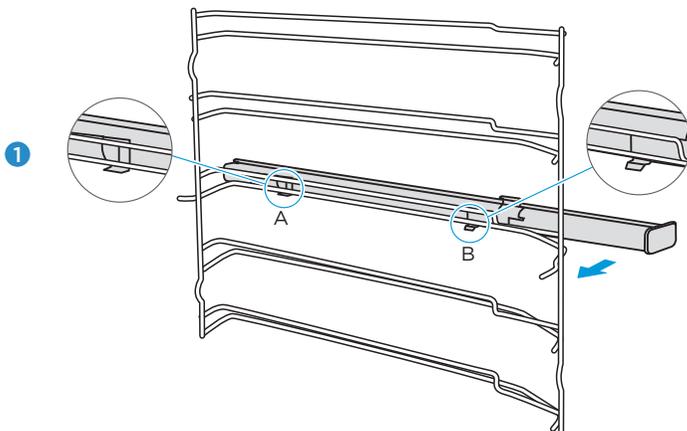


terminal box

## Fix the telescopic runners

( take the left side for example same for right side)

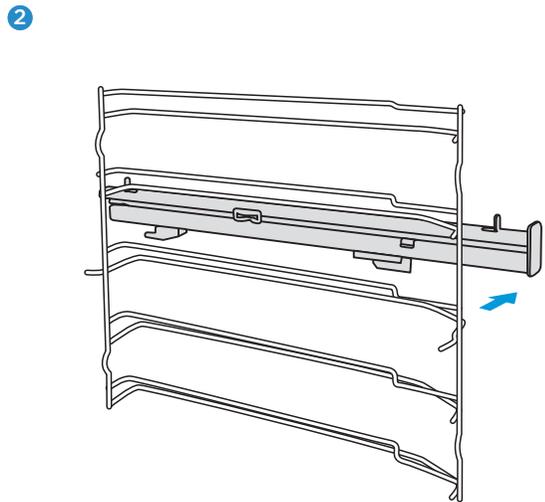
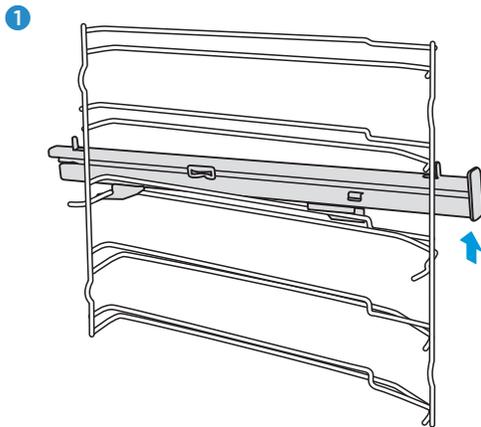
1. Put the point A and B of the telescopic runners horizontally on the outer wire.
2. Rotate the telescopic runners anti-clockwise ( clockwise for right side) by 90 degrees.
3. Push forward the telescopic runners, make the point C buckled onto the lower wire and the point D buckled onto the upper wire.



## Remove the telescopic runners

( take the left side for example same for right side)

1. Lift up one end of the telescopic runners hard.
2. Lift up the whole telescopic runners and remove backward.

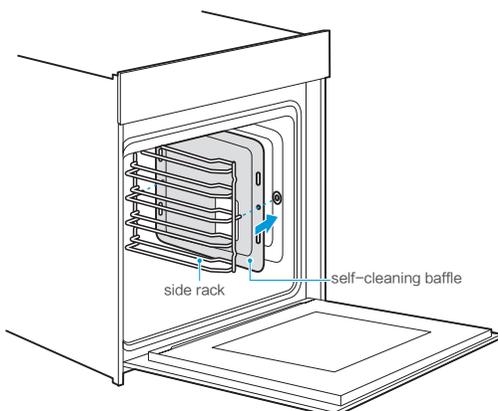


## Self-cleaning baffle

Baffle with special enameling treatment on its surface , which can absorb oil and fat , volatilize them out later on , make cavity clean and no peculiar smell during the process of cooking .

### Fix self-cleaning baffle

Install side rack and self-cleaning baffle in turn according to direction as shown in the figure:



## CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED

If a fault occurs, before calling the after-sales service, please ensure that is not because of incorrect operations and refer to the fault table, attempt to correct the fault yourself. You can often easily rectify technical faults on the appliance yourself.

If a dish does not turn out exactly as you wanted, you can find many tips and instructions for preparation at the end of the operating manual.

Fault	Possible Cause	Notes/remedy
The appliance does not work.	Faulty fuse.	Check the circuit breaker in the fuse box.
	Power cut	Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working.
Knobs have fallen out of the support in the control panel.	Knobs have been accidentally disengaged.	Knobs can be removed. Simply place knobs back in their support in the control panel and push them in so that they engage and can be turned as usual.
Knobs can no longer be turned easily.	There is dirt under knobs	Knobs can be removed. To disengage knobs, simply remove them from the support. Alternatively, press on the outer edge of knobs so that they tip and can be picked up easily. Carefully clean the knobs using a cloth and soapy water. Dry with a soft cloth. Do not use any sharp or abrasive materials. Do not soak or clean in the dishwasher. Do not remove knobs too often so that the support remains stable
Fan does not work all the time in the mode: "Fan Heating"		This is a normal operation due to the best possible heat distribution and best possible performance of the oven.
After a cooking process a noise can be heard and a air flow in the near of the control panel can be observed.		The cooling fan is still working, to prevent high moisture conditions in the cavity and cool down the oven for your convenience. The cooling fan will switch off automatically.
The food is not sufficient cooked in the time given by the recipe .		A temperature different from the recipe is used. Double check the temperatures. The ingredient quantities are different to the recipe. Double check the recipe.

Uneven browning	The temperature setting is too high, or the shelf level could be optimized. Double check the recipe and settings. The surface finish and or color and or material of the baking ware were not the best choice for the selected oven function. When use radiant heat, such as “Top & Bottom Heating” mode, use matt finished, dark colored and light weighted oven ware.
The lamp doesn't turn on	The lamp needs to be replaced.

### **Warning-Risk of electric shock!**

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

### **Maximum operating time**

The maximum operating time of this appliance is 9 hours, to prevent that you forget shot off the power.

### **Replacing the lamp on the corner of the cavity**

If the cavity lamp fails, it must be replaced. Heat-resistant, 25 watt, 230 V halogen lamps are available from the after-sales service or specialist retailers.

When handling the halogen lamp, use a dry cloth. This will increase the service life of the lamp.

## **WARNING**

### **Risk of electric shock!**

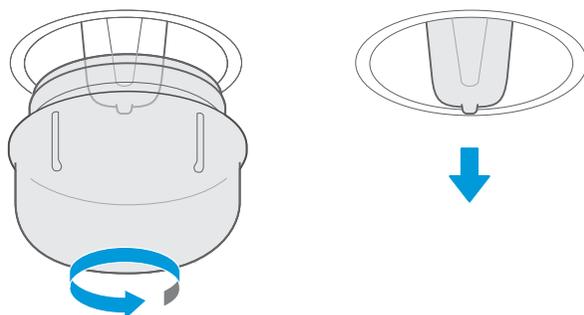
When replacing the lamp, the lamp socket contacts are live. Before replacing the lamp, unplug the appliance from the mains or switch othe circuit breaker in the fuse box.

### **Risk of burns!**

The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

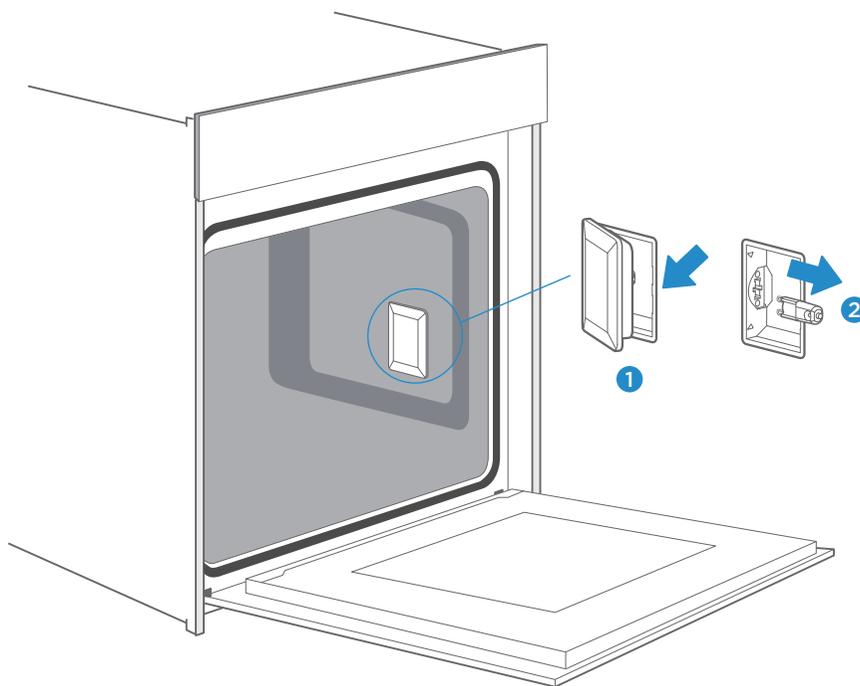
1. Place a towel in the cold cavity to prevent damage.
2. Turn the glass cover anti-clockwise to remove it.
3. Pull out the lamp – do not turn it.
4. Screw the glass cover back in.
5. Remove the towel and switch on the circuit breaker to see if lamp switches on.

Insert the new lamp, making sure that the pins are in the correct position. Push the lamp in firmly.



### Glass cover

If the glass cover of the halogen lamp is damaged, it must be replaced. You can obtain a new glass cover from the after-sales service. Please specify the E number and FD number of your appliance.



Lateral Lamp

### Glass cover

If the glass cover of the halogen lamp is damaged, it must be replaced. You can obtain a new glass cover from the after-sales service. Please specify the E number and FD number of your appliance.

## CUSTOMER SERVICE

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution. Please contact the dealer where you by this appliance. When calling us, please give the model number and S/N so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found when you open the appliance door.

Model: KO1772TFT

Rated voltage: 220-240V~

Rated frequency: 50Hz-60Hz

Electric power: 2.9 kW

Company: Klugmann Hausgeraete GmbH.

Trauttmansdorffstraße 95,

48153 Münster, Deutschland



To save time, you can make a note of the model of your appliance and the telephone number of the aftersales service in the space below, should it be required.

## MAINTENANCE CARD

Model number	Purchasing date
Serial number	Purchasing store

### Warning

This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

### Note

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

Above, thank you again for buying Klugmann Built-in Oven, and we wish that our appliance will bring you delicious food and happy life.

## TIPS AND TRICKS

You want to cook your own recipe	Try to use settings of similar recipes first and optimize the cooking process due to the result.
Is the cake baked ready?	Put a wooden stick inside the cake about 10 minutes before the given baking time is reached. If there is no raw dough at the stick after pulling out, the cake is ready.
The cake loses massive volume during cooling down after baking	Try to lower the temperature setting by 10°C and double check the food preparing instructions regarding the mechanical handling of the dough.
The height of the cake is in the middle much higher than at the outer ring	Do not grease the outer ring of the spring form
The cake is too brown at the top	Use a lower shelf level and or use a lower set temperature (this may lead to a longer cooking time)
The cake is too dry	Use a 10°C higher set temperature (this may lead to a shorter cooking time)
The food is good looking but the humidity inside is too high	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time) and double check the recipe
The browning is uneven	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time). Use the “Top & Bottom Heating” mode on one level.
The cake is less browned on the bottom	Choose a level down
Baking on more than one level at the same time: One shelf is darker than the other.	Use a fan assisted mode for baking at more than one level and take out the trays individually when ready. It is not necessary that all trays are ready at the same time.
Condensing water during baking	Steam is part of baking and cooking and moves normally out of the oven together with the cooling air flow. This steam may condensate at different surfaces at the oven or near to the oven and build water droplets. This is a physical process and cannot be avoid completely.

<p>Which kind of baking ware can be used?</p>	<p>Every heat resistant baking ware can be used. It is recommended not to use aluminum in direct contact with food, especially when it is sour. Please ensure a good fitting between container and lid.</p>
<p>How to use the grill function?</p>	<p>Preheat the oven for 5 minutes and place the food in the level given by this manual. Close the oven door when you use any grilling mode. Do not use the oven when the door is open, except for load / remove / check the food.</p>
<p>How to keep clean the oven during grilling ?</p>	<p>Use the tray filled with 2 liter of water in at level 1. Nearly all fluids drip down from the food placed on the rack will captured by the tray.</p>
<p>The heating element in all grilling modes are switching on and off over the time.</p>	<p>It is a normal operation and depends on the temperature setting.</p>
<p>How to calculate the oven settings, when the weight of a roast is not given by a recipe?</p>	<p>Choose the settings next to the roast weight and change the time slightly. Use a meat probe if possible to detect the temperature inside the meat. Place the head of the meat probe carefully in the meat, due to the manufacturer instructions. Make sure, that the head of the probe is placed in the middle of the biggest part of the meat, but not in the near of a bone or hole.</p>
<p>What happens if a fluid is poured to a food in the oven during the baking or cooking process?</p>	<p>The fluid will boil and steam will arise as a normal physical process. Please be careful, because the steam is hot. See also “Condensing water during baking” for more information. If the fluid contains alcohol, the boiling process will be quicker and can lead to flames in the cavity. Make sure, that the oven door is closed during such kind of processes. Please control the baking or cooking process carefully. Open the door very gentle and only if necessary.</p>

# TYPICAL RECIPES

CAKE	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
Sponge Cake (simple) in a Box shape	Box	2	Conventional with Fan	170	50
Sponge Cake (simple) in a Box shape	Box	1	Conventional	140	70
Sponge Cake with Fruits in a round Form	Round form	1	Conventional with Fan	150	50
Sponge Cake with Fruits on a Tray	Tray	1	Conventional	140	70
Raisins Brioche Muffins (Yeast Cake)	Muffin form	2	Conventional	220	p.h.t.:19:00 b.t.: 11:00
Gugelhupf (with Yeast)	Tray	1	Conventional	150	p.h.t.:11:00 b.t.:60:00
Muffins	Muffin form	1	Conventional	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Muffins	Muffin form	1	Conventional with Fan	150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Apple Yeast Cake on a Tray	Tray	1	Conventional with Fan	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Water Sponge Cake ( 6 Eggs)	Spring form	1	Conventional	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Water Sponge Cake ( 4 Eggs)	Spring form	1	Conventional	160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Water sponge Cake	Spring form	1	Convention	160	35
Apple Yeast Cake on a Tray	Tray	2	Conventional with Fan	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00
Hefezopf (Callah)	Tray	2	Conventional with Fan	150	40

<b>CAKE</b>	<b>Form</b>	<b>Level</b>	<b>Mode</b>	<b>Temp.in °C</b>	<b>Duration in minutes</b>
Small Cakes 20	Tray	2	Convention	150	36
Small Cakes 40	Tray	2+4	Convention	150	p.h.t.:10:00 b.t.:34:00
Butter Yeast Cake	Tray	2	Conventional	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 30:00
Shortbread	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 8:00 b.t.: 13:00
Shortbread 2 Trays	Tray	2+4	Conventional with Fan	160	p.h.t.:8:20 b.t.: 12:00
Vanilla Cookies	Tray	2	Conventional	160	p.h.t.: 8:00 b.t.: 10:00
Vanilla Cookies	Tray	2+4	Conventional with Fan	150	p.h.t.:8:00 b.t.: 14:00
<b>BREAD</b>	<b>Form</b>	<b>Level</b>	<b>Mode</b>	<b>Temp.in °C</b>	<b>Duration in minutes</b>
White Bread ( 1 kg Flour) Box shape	Box	1	Conventional	170	p.h.t.: 9:20 b.t.: 50:00
White Bread ( 1 kg Flour) Box shape	Box	1	Conventional with Fan	170	p.h.t.: 12:00 b.t.: 45:00
Fresh Pizza (thin)	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 9:30 b.t.: 21:00
Fresh Pizza (thick)	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 10:00 b.t.: 45:00
Fresh Pizza (thick)	Tray	2	Conventional with Fan	170	p.h.t.:8:00 b.t.: 41:00
Bread	Tray	1	Convention	190	p.h.t.:9:00 b.t.:30:00

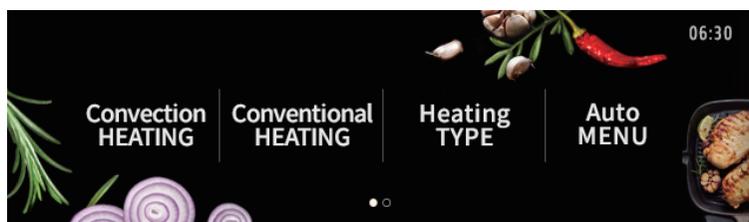
**Note** : p.h.t means preheat time, b.t. means baking time.

MEAT	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
Beef Tender Loin 1,6 KG	Tray	2	Double Grill with fan	180	55
Meatloaf 1 kg Meat	Tray	1	Conventional	180	75
Chicken 1 kg	Tray	L2:Rack L1:Tray	Double Grill with fan	180	50
Fish (2,5 kg )	Tray	2	Conventional	170	70
Ribs Tomahawk Cooked B.T.	Tray	3	Convention	120	85
Pork Roast of the neck (1,2kg )	Tray	1	Convention	160	82
Chicken 1,7kg	Tray	L2:Rack L1:Tray	Convention	180	78

## AUTOMATIC RECIPES

This appliance have a lot of automatic recipes, you can get perfect dishes easily by follow the tips in the display.

1. Please prepare food and ingredient as instructions of recipe book.
2. Switch on your appliance, touch Auto MENU.
3. There are 30 kinds of recipes in five categories, you can select as you need.



### Notes

1. Please follow the instructions in the display, or you maybe can't get a perfect cooking result.
2. During the automatic cooking, you can't pause the process.
3. Please don't open the door unless it is necessary by instructions in display, because it will cool down the cavity.

# TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

RECIPESA	Accessories	F	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Sponge cake	Springform Φ26cm		170	1	30-35	No
Sponge cake	Springform Φ26cm		160	1	30-35	No
Small cake	1 tray		150	2	30-40	Yes
Small cake	1 tray		150	2	40-50	Yes
Small cake	2 trays		150	L2&L4	30-35	Yes
Cheese cake	Springform Φ26cm		150	1	70-80	No
Apple pie	Springform Φ20cm		170	1	80-85	No
Apple pie	Springform Φ20cm		160	1	70-80	No
Bread	1 tray		210	1	30-35	Yes
Bread	1 tray		190	1	30-35	Yes
Toast	Rack		Max	5	6-8	Yes 5min
chicken	Rack & tray		180	Rack 2 Tray 1	75-80	Yes

1. In chicken recipe, begin with the backside on top and turn the Chicken after 30 min. to the top side
2. Use a dark, frosted mold and place it on the rack
3. Take out the trays at the moment, when the food is ready, even when it is not at the end of the given baking time.
4. Choose the lower temperature and check after the shortest time, given in the table.
5. If using the tray to capture fluids dripping from the food placed on the rack during any grilling mode, the tray should be set to level 1 and filled with some water.
6. The burger patties should be turned around after 2/3 of the time.

# ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1

## Please note the following information:

1. The measurement is carried out in the “ECO” mode to determine the data regarding the forced air mode and the label-class
2. The measurement is carried out in the “Top & Bottom Heating” mode to determine the data regarding the conventional mode
3. During the measurement only the necessary accessory is in the cavity. All other parts have to be removed
4. The oven is installed as described in the installation guide and placed in the middle of the cabinet
5. It is necessary for the measurement to close the door like in the household, even when the cable disturbs the sealing function of the gasket during the measurement. To make sure, that there are no negative effects regarding the disturbed sealing due to the energy data, it is necessary to close the door carefully during the measurement. It may be required to use a tool to guarantee the sealing of the gasket like in the household, where no cable disturbs the sealing function.
6. The determination of the cavity volume carried out for the usage “Defrost” as described on page 14. To ensure an efficient use of the oven, all accessories including side-racks are removed.

## COOKING BY ECO MODE

ECO mode is heat by bottom and ring heater, with this mode you can save energy during cooking.

RECIPES	Accessories	°C	Level	Time(min)
Challah	1 tray	180	1	
Pork Roast	1 tray	200	1	
Clafouti Cherry Cake	Round form	200	1	
Beef Roast 1.3kg	1 tray	200	1	
Brownies	Rack and glass plate	180	1	
Potato Gratin	Rack and round plate	180	1	
Lasangne	Rack and glass plate	180	1	
Cheese Cake	Springform $\Phi$ 20cm	160	1	

## DATASHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)

KLUGMANN KO1772TFT

Mass of the Oven	32kg
No of Cavities	1
Heat Source	Electric
Usable Volume	72L
ECElectric, cavity (Conventional)	1.06kWh/cycle
ECElectric, cavity (Forced Air)	0.69kWh/cycle
EEICavity	81,9
Energy Efficiency Class (A+++ to D)	A+

### Note

All oven modes described on Page 6 and 7 are main functions of the oven.



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