



BEDIENUNGSANLEITUNG

Einbaubackofen

KO609TFTX



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

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

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

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



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

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

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Informationen zur Sicherheit

Installationsanleitung

Gerätereinigung und -wartung

Energieeffizienz des Ofens

Backofen Technische Daten

Backofen Verwendung

Anleitung zum Kochen

Wichtige Informationen zur Sicherheit

Sehr geehrter Kunde,

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

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

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

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

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

werden. Die Glasteile dürfen nicht mit Scheuermitteln gereinigt werden.

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

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

Wichtige Informationen zur Sicherheit

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

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

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

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

Wichtige Informationen zur Sicherheit

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

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

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

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

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

Das Gerät ist konform mit den folgenden europäischen Richtlinien und

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

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

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

Niederspannungsgeräte)

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

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

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

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

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

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

REACH -Restriction of Chemicals)

Anleitungen für den Einbau

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

INSTALLATIONSHINWEISE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

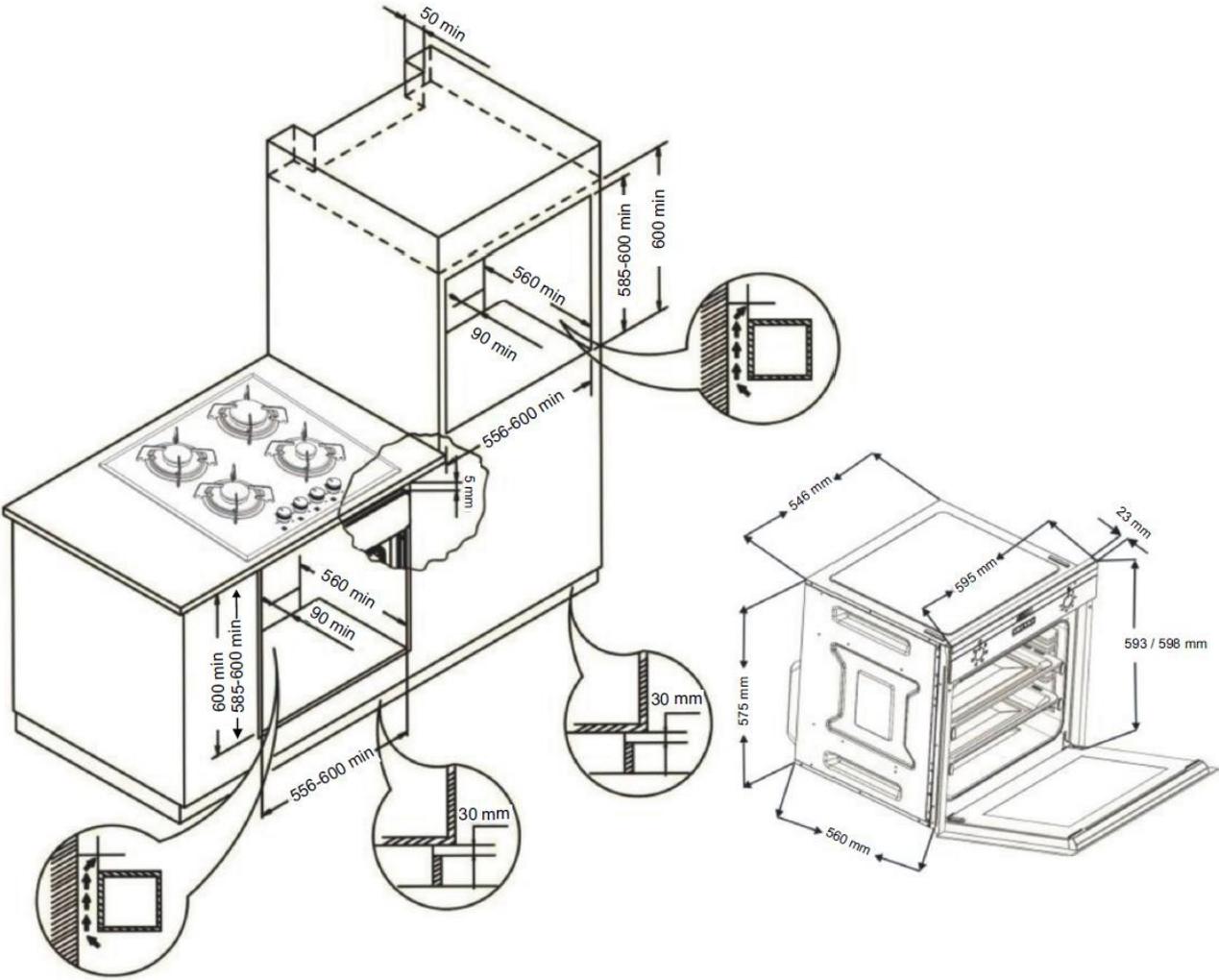
Legen Sie das Gerät mittig auf die eingelegte Kabine.

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

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

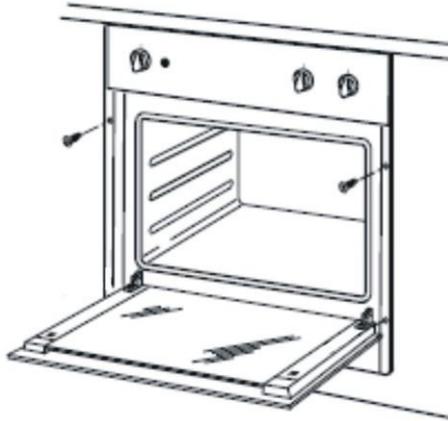
DIE ZAHLEN SEHEN

Anleitungen für den Einbau



Anleitungen für den Einbau

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



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

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

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

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

WARNUNG: Das Gerät muss unbedingt geerdet werden.

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

Bevor Sie das Gerät mit Strom versorgen:

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

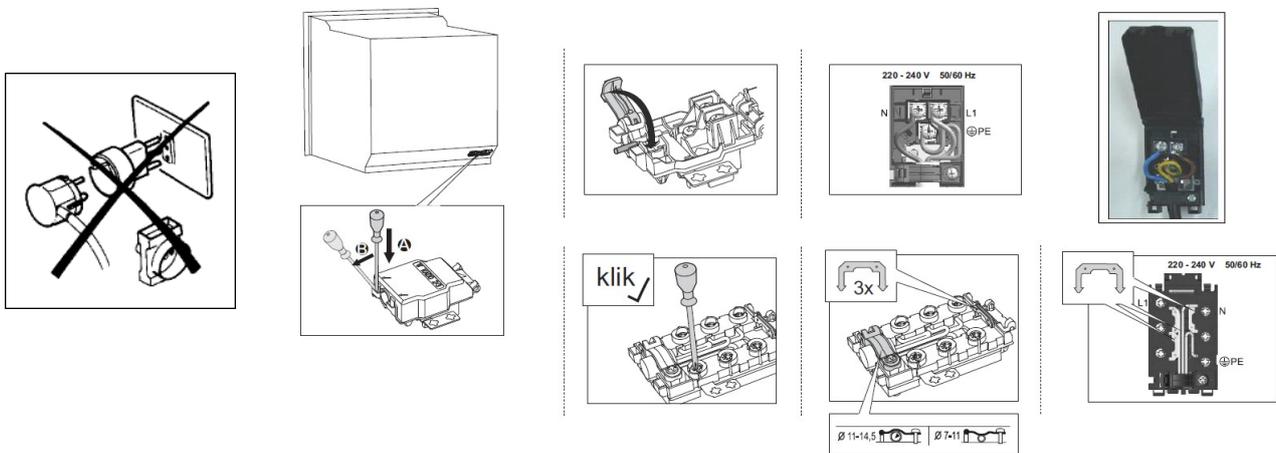
Es muss ein zweipoliger Schalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontaktpunkten zwischen dem Gerät und der elektrischen Leitung installiert werden, der für die gewünschte Belastung gemäß den geltenden Gesetzen geeignet ist.

Anleitungen für den Einbau

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

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

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



BEI DER ERSTINSTALLATION DES GERÄTS:

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

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

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

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

WARTUNG UND REINIGUNG

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

Allgemeine Reinigung

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

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

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

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

Reinigen Sie nicht mit einem Dampfstrahl.

Im Inneren des Backofens

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

Reinigen Sie nicht mit einem Dampfstrahl.

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

HERAUSNEHMEN DER SEITLICHEN DRAHTROST

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



TELESKOPSCIENE
(optional)



Sie ist für Regale und Tablett
bestimmt.

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



**LINKE
SCHIENE**



WARTUNG UND REINIGUNG

VERWENDUNG DER TELESKOPSCIENE

Entfernen von Teleskopschienen

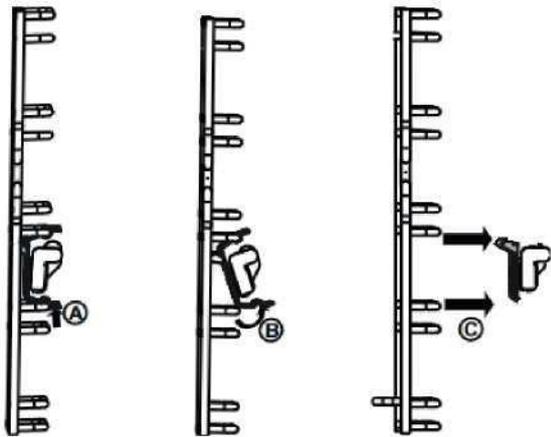


Bild 17

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

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

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

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

*beschädigen kann, wenn sie
herunterfällt.*

WARTUNG UND REINIGUNG

Montage von Teleskopschienen

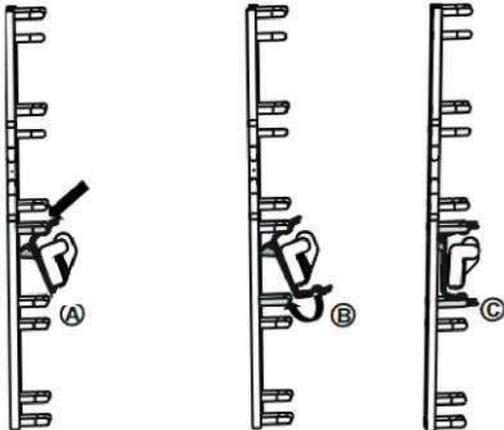


Bild. 18

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

Verwendung der Teleskopschiene

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

i Die Teleskopschienen dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

i Die Teleskopschienen dürfen nicht geschmiert werden.

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

ENTFERNEN DER BACKOFENTÜR

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

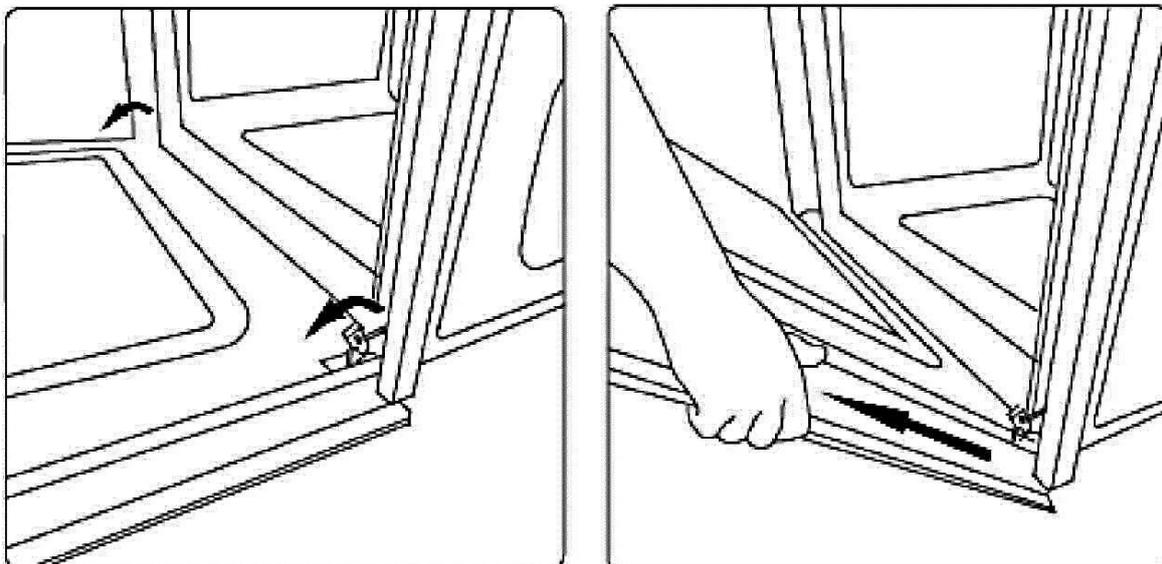
*Öffnen Sie die TÜR vollständig.

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

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

Ziehen Sie die angehobene TÜR aus ihrer Halterung heraus.

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

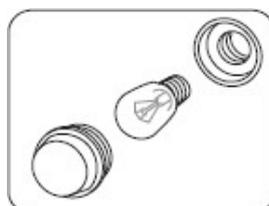


Das gesamte in diesem Gerät verwendete Glas wurde einer speziellen Sicherheitsbehandlung unterzogen. Im Falle eines Bruchs zerspringt das Glas in kleine quadratische und glatte Stücke, die nicht gefährlich sind, da sie nicht scharf sind.

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

Auswechseln der Backofenglühbirne

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



Energieeffizienzklasse

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

Produktdatenblatt

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

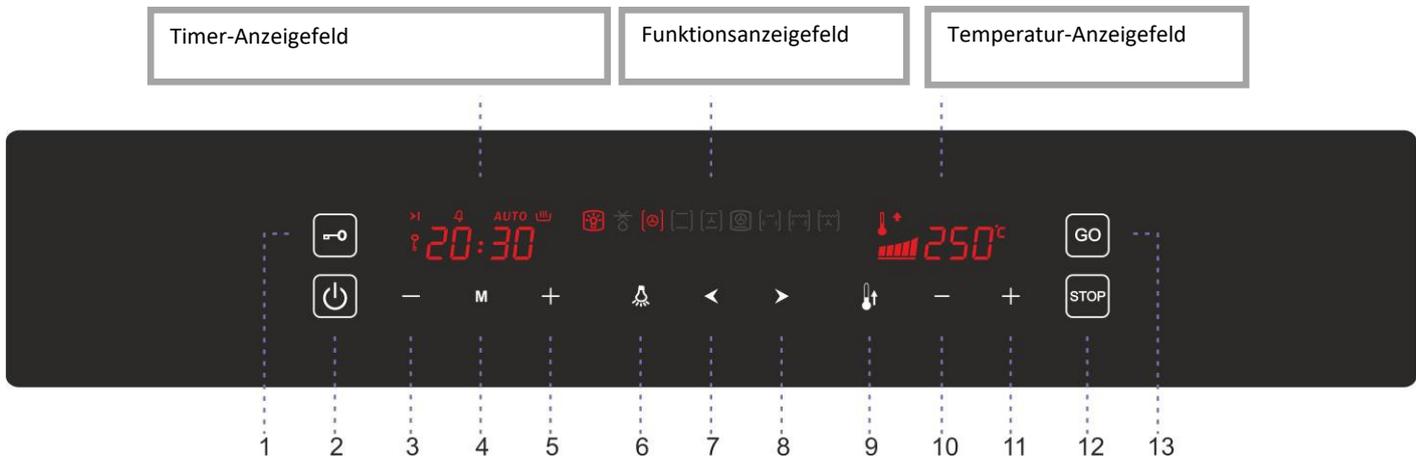
MODELL	KO609TFTX
Obere Heizung	900 W
Unterer Heizer	1200 W
Grill-Heizung	1200 W
Turbo-Heizung	2100 W
Kühlgebläse	22 W
Turbo-Ventilator	25 W
Backofenlampe	25 W
Backofen Außenabmessungen (BxTxH)	595*595*560 mm
Abmessungen der Einbaukabine (BxTxH)	600*600*570 mm
Innenraumvolumen des Ofens	64 Lt
Spannung	220-240 V AC 50-60 Hz
Maximale Leistung	3378 W

UMWELTWARNUNG:

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

VERWENDEN DER OFENTASTEN

DISPLAY-PANEL und TOUCH-BUTTONS



Abschnitte der Anzeigetafel:

Funktionsanzeigefeld - Zeigt die gewählte Kochfunktion an

Temperaturanzeigefeld - Zeigt die eingestellte Temperatur des

Backofens an
Timeranzeigefeld - Der Timerstatus zeigt die Tageszeit
oder die Gradzahl an.

Tasten berühren:

1. - Tastensperre ein/aus;
2. - Schaltet den Ofen ein/aus;
3. - Reduktionstaste (-) für Zeiteinstellungen;
4. - Timer-Einstellung Funktion;
5. - Erhöhungstaste (+) für Zeiteinstellungen;
6. - Schaltet die Backofenbeleuchtung ein/aus;
7. - Funktionseinstellung - links;
8. - Funktionseinstellung - rechts;
9. - Schnelles Aufheizen;
10. - Reduktionstaste (-) für die Temperatureinstellung;
11. - Erhöhungsknopf (+) für die Temperatureinstellung;
12. - Stoppt das aktive Programm;
13. - Beginnt mit dem Kochen oder Backen;

1) Allgemeiner Überblick:

Die Heizelemente und das Gebläse können in der gewünschten Kombination über die Berührungstasten auf der Benutzeroberfläche bedient werden. Die Garzeit, die Endzeit des Garvorgangs (der Temperaturwert, bei dem der Garvorgang beendet wird, wenn der Fleischfühler verwendet wird) und die Gartemperatur können eingestellt werden. Außerdem gibt es die Funktionen Warmhalten, Schnellaufheizung, Zeitmesser und Tastensperre.

DIE STEUERUNG EIN- UND AUSSCHALTEN:

 wird verwendet, um das Bedienfeld unabhängig von der Tastensperre ein- und auszuschalten. In der Aus-Stellung ist der Bildschirm völlig leer. Wenn die Taste 1 Sekunde lang gedrückt wird, wird die Steuerung aktiv, die  aktuelle Uhrzeit erscheint auf dem Bildschirm.

Achtung! Wenn die Stromversorgung aus irgendeinem Grund unterbrochen wird, verstellt sich die Uhr des Backofens. In diesem Fall blinkt die Uhrzeit "0:00" auf dem Bildschirm, und die Bedienelemente können nicht verwendet werden, bis die Uhr eingestellt ist. Mit den Tasten  und  kann die Uhrzeit eingestellt werden und die Bedienelemente sind dann wieder aktiv.

Wenn die Taste eine Sekunde lang  gedrückt wird, während die Steuerung aktiv ist, schaltet die Steuerung in die Aus-Phase.

EINSTELLUNG DER UHRZEIT:

Drücken Sie (Taste 3) und  Taste 5) gleichzeitig, bis die Timeranzeige zu blinken beginnt. Die Zeit wird mit  Taste 3) und  Taste 5) eingestellt. 7 Sekunden nach der Einstellung wird der blinkende Timer fixiert und die Einstellung ist abgeschlossen.

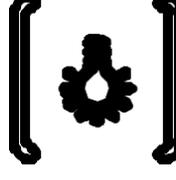
AUSWAHL EINER KOCH-/BACKFUNKTION:



Mit den Tasten  und  werden die Optionen im Funktionsmenü gewechselt. Die aktuelle Funktion blinkt für 7 Sekunden auf dem Bildschirm und der Standardtemperaturwert der Funktion wird auf dem Temperaturanzeigefeld angezeigt.

(Achtung! Bei einigen Funktionen ist es nicht möglich, die Temperatur zu überprüfen; in diesem Fall wird möglicherweise kein Zeichen auf dem Temperaturanzeigefeld angezeigt.)

Wenn das Zeichen  auf dem Bildschirm blinkt, bedeutet dies, dass der Koch- oder Backvorgang bereit ist, aber noch nicht begonnen hat.

KOCHFUNKTIONEN	TEMPERATURBEREICH	PARAMETER DER KOCHFUNKTION
	50°C - 250°C	1) Natürliche Konvektion Wenn diese Funktion ausgewählt ist, sind sowohl der obere als auch der untere Widerstand aktiv. Das Essen wird auf beiden Seiten gleichmäßig gegart. Dies ist die am weitesten verbreitete Garmethode und kann für Kuchen, Torten usw. verwendet werden.
		2) Grillfunktion Diese Funktion kann zum Grillen von Fleisch, Fisch, Frikadellen usw. verwendet werden. Um eine Verunreinigung des Ofeninneren durch Öltropfen zu vermeiden, stellen Sie ein Tablett mit 1-2 Tassen Wasser auf den unteren Rost.
		3) Volle Grillfunktion Wenn diese Funktion ausgewählt ist, sind sowohl der obere Widerstand als auch der Grill aktiv. Diese Funktion kann zum Braten oder Grillen verwendet werden. Um eine Verunreinigung des Backofeninneren durch Öltropfen zu vermeiden, stellen Sie ein Tablett unter einen unteren Rost mit 1-2 Tassen Wasser darin.
	50°C - 250°C	4) Volle Grill- und Gebläsefunktion Diese Funktion kann zum Garen von Fleisch verwendet werden. Um eine Verunreinigung des Ofeninneren durch Öltropfen zu vermeiden, stellen Sie eine Schale mit 1-2 Tassen Wasser auf einen unteren Rost.
	50°C - 250°C	5) Pizza-Funktion Wenn diese Funktion ausgewählt ist, werden der Bodenwiderstand, der Lüfter und der Ringwiderstand aktiviert. Im Allgemeinen wird die Unterseite der Speisen erhitzt, ohne dass die Oberseite zu stark gebräunt wird. Pizza und ähnliche knusprige Speisen können mit dieser Funktion gegart werden.
	50°C - 250°C	6) Natürliche Konvektion und Ventilatorfunktion Wenn diese Funktion ausgewählt ist, ist der Turbolüfter zusammen mit den oberen und unteren Widerständen aktiv. Die Wärme wird gleichmäßig im Ofen verteilt. Diese Funktion verhindert, dass der Geschmack und der Geruch der Speisen miteinander vermischt werden. Es wird empfohlen, mit einem einzigen Blech zu backen.
	50°C - 250°C	7) Aktive Lüfterfunktion Wenn diese Funktion ausgewählt ist, sind sowohl der Ringwiderstand als auch der Ventilator aktiv. Da diese Funktion verhindert, dass sich die Gerüche miteinander vermischen, können mehrere Tablett gleichzeitig eingesetzt werden.
		8) Abtaufunktion Mit Hilfe des Gebläses wird diese Funktion genutzt, um gefrorene Lebensmittel auf gesunde und schnelle Weise aufzutauen. Bei dieser Funktion wird nicht geheizt, sondern es wird Luft mit Raumtemperatur im Inneren des Ofens umgewälzt.
		9) Beleuchtung Diese Funktion schaltet die Lampe ein.

STEUERUNGSREFERENZ	Funktion des Backofens	Temperaturbereich	Standard-Temperatur	Grillheizung	Drehspieß (optional)	Heizung oben	Fußbodenheizung	Heizgerät	Fan	Licht
1 (LH-SEITE)	Licht	0	k.A.							✓
2	Abtauen	0	k.A.						✓	✓
3	Heizgerät + Ventilator	50°C bis 250°C	200°C					✓	✓	✓
4	Untere + obere Heizung	50°C bis 250°C	200°C			✓	✓			✓
5	Unten + Oben Heizgerät + Gebläse	50°C bis 250°C	200°C			✓	✓		✓	✓
6	Unten + Heizung + Ventilator	50°C bis 250°C	200°C				✓	✓	✓	✓
7	Grill + Drehspieß (Optional)	50°C bis 250°C	250°C	✓	✓					✓
8	Doppelter Grill + Drehspieß (Optional)	50°C bis 250°C	250°C	✓	✓	✓				✓
9 (RECHTE SEITE)	Doppelter Grill + Ventilator	50°C bis 250°C	250°C	✓		✓			✓	✓

ÄNDERUNG DER STANDARDTEMPERATUR:

Mit (Taste 9) oder (Taste 11) kann der Temperaturwert oder die Grilleinstellung mit einer Genauigkeit von 5 Grad eingestellt werden. Das Temperaturanzeigefeld blinkt während der Einstellung.

(!)Achtung: Um die Standardeinstellung der Temperatur in dieser Funktion dauerhaft zu ändern, drücken Sie die Taste 5 Sekunden lang, nachdem Sie die gewünschte Temperatur eingestellt haben. Wenn ein Signalton ertönt, ist die Werkseinstellung dauerhaft geändert.

MANUELLES KOCHEN:

Wenn die **GO**Taste nach der Auswahl einer Funktion gedrückt wird, beginnt der Garvorgang mit dem Temperaturwert (falls eingestellt), der auf dem Temperaturanzeigefeld oder der eingestellten Grillfunktion angezeigt wird. und   Zeichen werden auf dem Bildschirm angezeigt und die abgelaufene Garzeit wird auf dem Anzeigefeld des Timers/Fleischfühlers angezeigt. Bis zum Ablauf der maximal zulässigen Zeit, die von der gewählten Gartemperatur abhängt, wird der Garvorgang fortgesetzt, bis der Benutzer den Garvorgang beendet hat (siehe auch: Unterbrechung, Programmänderung oder -beendigung). Die maximalen Garzeiten sind unten angegeben:

Der Grill funktioniert ohne Gebläse:

050-250 C3h

Für andere Funktionen:

050-120 C10h

121-200 C6h

201-250 C3h

Das Backen oder Garen wird je nach den vom Benutzer eingestellten Parametern automatisch in Halb- und Vollautomatik beendet. (Nachdem das Garen/Backen durch Drücken der Taste gestartet wurde **GO**)

PAUSCHEN, PROGRAMMÄNDERUNG oder BEENDEN

Wenn **STOP** die Taste während des Garens/Backens gedrückt wird, wird das Garen/Backen **PAUSE** beendet, und das Zeichen blinkt, aber die anderen Teile des Bildschirms ändern sich nicht.

Alle Heizgeräte und Turbofans vorübergehend anhalten. Der Back- oder Garvorgang wird unterbrochen.

Um den Gar- oder Backvorgang zu beenden, drücken Sie die **STOP**Taste erneut; alle relevanten Garanzeigen verschwinden auf dem Bildschirm. Das Temperaturanzeigefeld zeigt die verbleibende Hitze an (siehe auch: Anzeigefeld für die aktuelle Hitze).

Achtung! Wenn die Taste **GO** nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs gedrückt wird, werden die vorherigen Funktions- und Temperatureinstellungen auf dem Bildschirm angezeigt. Der Garvorgang kann durch erneutes Drücken der Taste **GO** wieder gestartet werden.

Zum Ändern der Gareinstellungen (Funktion, Temperatur usw.) werden die Tasten wie zuvor beschrieben verwendet. Der Garvorgang wird durch Drücken der Taste **GO** mit den geänderten Einstellungen erneut gestartet.

AUTOMATISCHES KOCHEN/BACKEN

Automatisches Garen oder Backen bedeutet, dass der Garvorgang automatisch beendet wird, je nach der Temperatur des Fleischfühlers und der Zeitschaltuhr, die vor dem Drücken der Taste **GO** und der Wahl der Gar-/Backfunktion und der Temperatur eingestellt wurden.

Achtung! Das automatische Garen kann nicht verwendet werden, wenn eine Grill- oder Auftaufunktion aktiv ist.

Halbautomatisches Kochen oder Backen

Die Funktion wird in Situationen verwendet, in denen der Fleischfühler nicht benutzt wird und der Garvorgang sofort gestartet werden soll, wobei die gewünschte Garzeit eingegeben wird.

- 1) Wählen Sie die gewünschte Funktion. Stellen Sie die Temperatur wie oben beschrieben ein (falls erforderlich).
- 2) Drücken Sie die Taste. Das **M** Zeichen **▶** beginnt auf dem Bildschirm zu blinken.
- 3) Stellen Sie **MIN** mit (Taste 3) und (**+**Taste 5) die Garzeit ein. **AUTO** wird auf dem Bildschirm angezeigt. (Wenn die Garzeit auf 0:00 eingestellt ist, ertönen zwei Pieptöne)
- 4) Drücken Sie die Taste **GO**, das Zeichen **▶** verschwindet auf dem Bildschirm und der Garvorgang beginnt. Die Tageszeit wird auf dem Display des Timers/Fleischfühlers mit und **MIN** angezeigt **AUTO**.

Vollautomatisches Kochen oder Backen

Diese Funktion wird verwendet, wenn das Essen zu einem späteren Zeitpunkt fertig sein soll und der Fleischfühler nicht verwendet wird. Sie wird auch als zeitversetztes Garen bezeichnet.

- 1) Führen Sie die ersten drei Schritte des halbautomatischen Garens oder Backens aus (Einstellung der Garzeit).
- 2) Drücken Sie erneut **GO** die Taste, das Zeichen **▶** beginnt auf dem Bildschirm zusammen mit dem Timer zu blinken.
- 3) Stellen Sie **MIN** mit (Taste 3) und (**+**Taste 5) die Endzeit des Garvorgangs ein.
- 4) Drücken Sie die Taste sign, **GO** **MIN** das Zeichen verschwindet vom Bildschirm, und das Programm beginnt. Die Uhrzeit wird auf dem Display der Zeitschaltuhr/Fleischsonde mit Vorzeichen angezeigt **AUTO**.

Koch-/Backzeit

Die 5 Balken auf dem Temperaturanzeigefeld zeigen die aktuelle Ofentemperatur an. Jeder Balken zeigt 1/5 der eingestellten Temperatur an. Wenn die Heizungen aktiv sind, blinkt der obere Pfeil neben den Balken.

AUTOMATISCHER GARABSCHLUSS

Nach dem automatischen Ende des Garvorgangs wird die aktuelle Temperatur, falls vorhanden, auf dem Temperaturwähler angezeigt. (Siehe auch: Anzeigefeld für die aktuelle Temperatur), das **AUTO** Zeichen beginnt zu blinken und der Alarm ertönt 7 Minuten lang. Schalten Sie den Alarm durch Drücken der Taste aus **STOP**.

Stromtemperatur-Wahlschalter:

Wenn die Backofentemperatur nach automatischer oder manueller Beendigung des Programms über 60°C liegt, erscheint das Zeichen "heiß" auf dem Temperaturanzeigefeld. Jeder der fünf Temperaturbalken steht für 50°C. Dies wird so lange fortgesetzt, bis die Ofentemperatur unter 60°C liegt.

Achtung! Das automatische Garen kann nicht verwendet werden, wenn eine Grill- oder Auftaufunktion aktiv ist.

SPEZIFIKATIONEN:

Licht ein/aus: Die Beleuchtung des Backofens kann eingeschaltet werden, wenn sich der Backofen in einer Funktion befindet oder eingestellt wird, und sie kann am Ende des Garvorgangs und bei der Anzeige der aktuellen Temperatur ausgeschaltet werden. Abgesehen von der Auftaufunktion

kann sie auch durch Drücken der Taste ausgeschaltet werden . Wenn das Licht eingeschaltet ist, ist die erste Funktionsleiste aktiv.



Schnelles Aufheizen:

Hin und wieder ist es erwünscht, die Ofentemperatur schnell auf den eingestellten Wert zu bringen. Um die Schnellaufheizung zu aktivieren, drücken Sie die Taste  die Heizung und / oder der Turbolüfter wird vorübergehend eingeschaltet. Das  Zeichen wird auf dem Bildschirm angezeigt. Wenn der Backofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, verschwindet dieses Zeichen vom Bildschirm und der Alarm ertönt.

Achtung! Bei einigen Funktionen (Grill) kann die Schnellaufheizung nicht verwendet werden, wenn der Unterschied zwischen der aktuellen Temperatur des Backofens und dem eingestellten Wert weniger als 50°C beträgt oder wenn die eingestellte Temperatur unter 100°C liegt.

Kindersicherung:

Die Kindersicherung kann durch Drücken der Taste  für 1 Sekunde aktiviert oder deaktiviert werden (bis das  Zeichen auf dem Bildschirm erscheint oder verschwindet). Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, können außer der Taste keine anderen Tasten verwendet werden .

Timer-Erinnerungsalarm:

Drücken Sie die  Taste, bis das  Zeichen auf dem Bildschirm zu blinken beginnt. Stellen Sie die Zeit mit (Taste 3) oder ( Taste 3) ein. Das Blinken hört nach 7 Sekunden auf. Wenn die eingestellte Zeit erreicht ist, ertönt der Alarm für  Minuten. Der Alarm kann mit (Taste 3) oder ( Taste 3) gestoppt werden.

Kühlgebläse

Das Gebläse schaltet sich ein, wenn die Backofentemperatur über 85 °C liegt, und schaltet sich aus, wenn sie unter 75 °C sinkt.

FEHLERBENACHRICHTIGUNG

Wenn eine ungewöhnliche Situation eintritt, die den Betrieb des Geräts verhindert, wird ein Fehlercode auf dem Bildschirm angezeigt. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus, aber der Fehlercode wird auf dem Bildschirm angezeigt. Auch wenn der Fehler behoben ist, wird dieser Code weiterhin auf dem Bildschirm angezeigt, bis die Taste **STOP** gedrückt wird. Es werden 8 Arten von Fehlercodes gemeldet:

Fehlercode	Definierter Fehlercode
Err1	<p>Kommunikationsfehler (wenn es ein Problem mit der Verbindung zwischen elektronischen Schaltkreisen gibt)</p> <p><i>DKB2-XX-POC400-Datenkabel ist möglicherweise nicht angeschlossen</i></p> <p><i>DKB2-XX-POC400-Datenkabel ist möglicherweise defekt</i></p> <p><i>POC 400 PM ist möglicherweise ausgefallen</i></p>
Err2	<p>PT1000 (Ofentemperaturfühler) offener Kreislauf</p> <p><i>PT-1000-M2-XXX-Sensorverbindung kann von der PM-Karte getrennt worden sein</i></p> <p><i>PT-1000-M2-XXX-Sensor kann ausgefallen sein</i></p> <p><i>POC 400 PM ist möglicherweise ausgefallen</i></p>
Err3	<p>PT1000 (Ofen-Temperaturfühler) Bypass</p> <p><i>PT-1000-M2-XXX-Sensor ist möglicherweise beschädigt</i></p> <p><i>POC 400 PM ist möglicherweise ausgefallen</i></p>
Err4	<p>Überhöhte Temperatur an der Frontplatte</p> <p><i>Wenn die Temperatur im elektronischen Schaltkreis der Frontplatte den Grenzwert (100C) überschritten hat, überprüfen Sie den Lüfter</i></p> <p><i>OC200 UM ist möglicherweise ausgefallen</i></p>
Err5	<p>Überhöhte Temperatur des Leistungsmoduls</p> <p><i>Wenn die Temperatur im elektronischen Schaltkreis des Leistungsmoduls den Grenzwert (105C) überschritten hat,</i></p> <p><i>POC 400 PM ist möglicherweise ausgefallen</i></p>
Err6	<p>Fehler des Temperatursensors des Benutzermoduls (wenn ein Problem mit dem NTC-Sensor zum Schutz der elektronischen Schaltung des Benutzermoduls vorliegt)</p> <p><i>OC200 UM ist möglicherweise ausgefallen</i></p>
Err7	<p>Fehler im Temperatursensor des Leistungsmoduls (wenn ein Problem mit dem NTC-Sensor zum Schutz der elektronischen Schaltung des Leistungsmoduls vorliegt)</p> <p><i>POC 400 PM ist möglicherweise ausgefallen</i></p>

Err8	Fehler in der Hauptstromversorgung (wenn der Ofen aufgrund von Fehlern im Widerstand oder in den Relais nicht heizt oder kühlt) <i>POC 400 PM ist möglicherweise ausgefallen</i>
-------------	---

Im Falle eines Fehlers sollten Sie dies tun:

Wenn die Fehler nicht durch Drücken der Taste **STOP** behoben werden können, kann die Hauptstromversorgung (Wechselstromeingang) des Backofens unterbrochen und wieder angeschlossen werden (Abziehen und Wiederanschießen des Netzkabels), um die durch die elektronische Schaltung verursachten Fehler zu beheben.

PROGRAMMIERBARE OPTIONEN

Alarmton:

Dieser Backofen verfügt über drei verschiedene Alarmtöne. Um in den Alarmeinstellungsmodus zu gelangen, drücken Sie (■ Taste 3) 5 Sekunden lang. Der aktive Ton wird auf dem Bildschirm angezeigt: "tn 1" (hoch) oder "tn 2 (mittel)" oder "tn 3 (niedrig)". Mit (■ Taste 3) kann ein beliebiger Ton gewählt werden. Nach 7 Sekunden ist der neue Ton aktiv. Werkseitig ist automatisch 1stTon ausgewählt.

Druckknopf-Sound:

Dieser Backofen verfügt über drei verschiedene Tastentöne. Um den Tastenton einzustellen, halten Sie die Taste ■ 5 Sekunden lang gedrückt. Der aktive Ton ist als "bt" (Piepton) oder "ct" (Klick-Ton) oder "nt" (Ton aus) zu erkennen. Mit der ■ Taste kann der gewünschte Ton ausgewählt werden, der nach 7 Sekunden aktiviert wird. Der Ton "bt" wird automatisch als Werkseinstellung gewählt.

Uhr-Einstellmodus 24h / 12h:

Werkseitig ist automatisch 24 Stunden eingestellt. Um in den 12-Stunden-Modus zu wechseln, drücken Sie die Tasten (■ Taste 3) und (■ Taste 5) 5 Sekunden lang; der Piepton ertönt, wenn der Modus wechselt.

Automatische Energieeinsparung (APS):

Die Werkseinstellung ist in APS nicht aktiv. Der Backofen schaltet sich automatisch aus, wenn APS eingeschaltet ist. Drücken Sie im Standby-Modus (kein Garvorgang) die ■ Taste 5 Sekunden lang, und APS wird aktiviert. Der Alarm ertönt einige Sekunden lang, und auf dem Bildschirm erscheint das Zeichen "PS ON". Um diesen Modus zu deaktivieren, wird die gleiche Anweisung befolgt: "PS OFF" erscheint auf dem Bildschirm.

INSTRUCTIONS FOR COOKING

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

Belüftete Heizung

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

Traditionelle Heizung

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

GARZEITEN

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

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

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

INFORMATIONEN ZUM TRANSPORT

Bewahren Sie die Originalverpackung auf.

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

Wenn Sie die Originalverpackung nicht mehr haben;

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

Belasten Sie es nicht mit schweren Lasten.

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

WAS ZU TUN IST, BEVOR SIE DEN AUTORISIERTEN SERVICE ANRUFEN

*Wenn der Ofen nicht aufheizt,

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

*Wenn der Ofen nicht funktioniert,

Ist die Funktionswahltaste bei Mehrsystembacköfen auf die gewünschte Funktion eingestellt?

Wird die Temperatur über die Heizungssteuerungstaste eingestellt?

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

*Wenn die Innenbeleuchtung nicht leuchtet,

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

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

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

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

KUNDENDIENST UND GARANTIE

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

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

SERVICELLEISTUNGEN NACH DEM KAUF

Wir bitten Sie, die nachstehenden Vorsichtsmaßnahmen zu beachten.

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

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

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



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



Klugmann Hausgeraete GmbH.

Gropiusstraße 7,

48163 Münster, Deutschland

+49 (0)2501 - 963 5732

+49 (0)2501 - 963 1834

service@klugmann-hausgeraete.de

www.klugmann-hausgeraete.de



Instruction Manual

Klugmann Electric Oven

KO609TFTX



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

ENGLISH

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

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

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

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



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

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

TABLE OF CONTENTS

Important information regarding safety

Instruction for Installation

Device Cleaning and Maintenance

Oven Energy Efficiency

Oven Technical specification

Oven Use

Instruction for cooking

IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY

Dear Customer,

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

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

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

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

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

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

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

IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY

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

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

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

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

IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY

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

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

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

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

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

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

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

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

Directive 2014/35/EC (Low Voltage Appliances)

Directive 2014/30/EC (ElectroMagnetic Compability)

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

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

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

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

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

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

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

INSTALLATION WARNINGS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

*Place the device centered on the inlaid cabin.

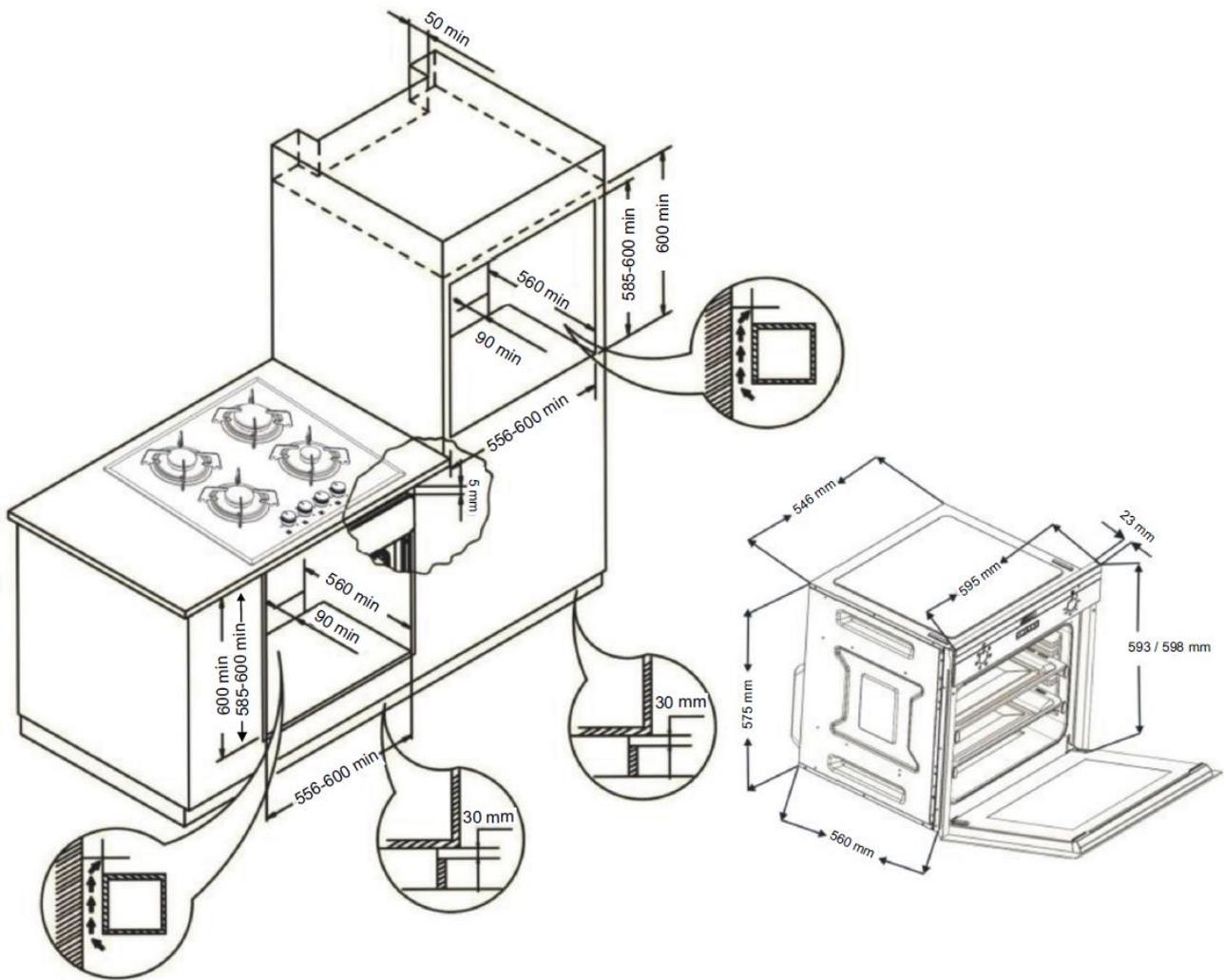
*Open the oven lid and mount the body to the countertop with four woodscrews by aligning the holes on the sides.

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

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

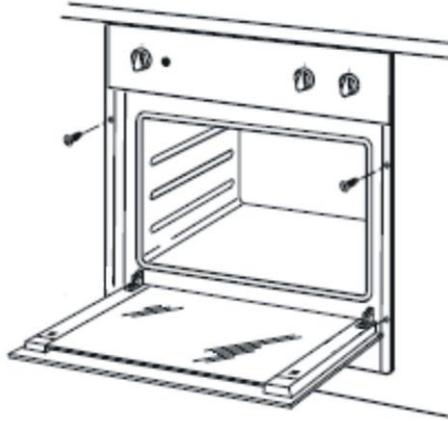
SEE THE FIGURE

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION



INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

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



ELECTRICAL CONNECTION

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

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

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

WARNING: The device must absolutely be grounded.

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

Before supplying electricity to the device:

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

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

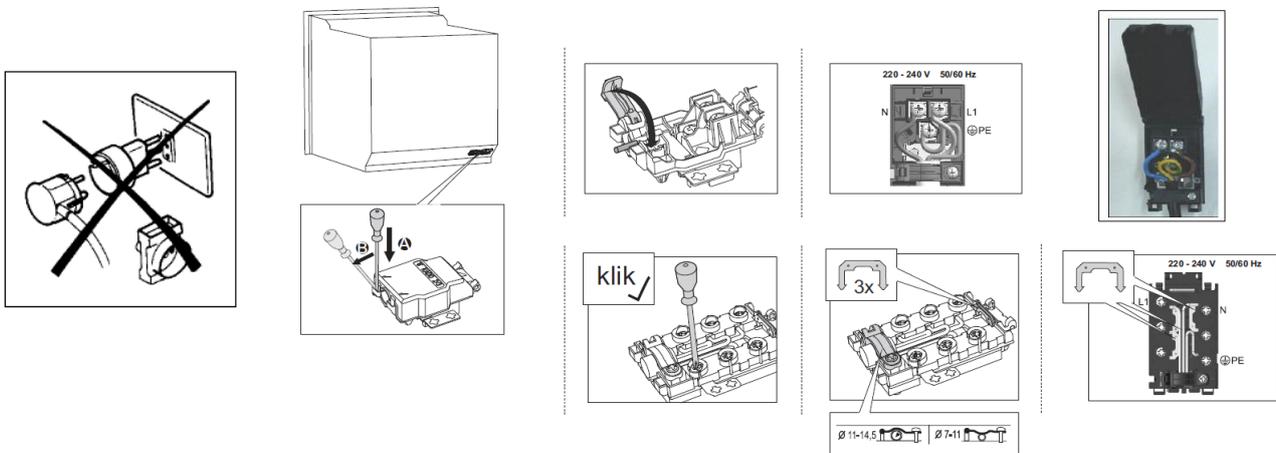
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

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

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

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

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



WHEN THE DEVICE IS INSTALLED INITIALLY:

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

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

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

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

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

DEVICE CLEANING AND MAINTENANCE

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

General cleaning

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

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

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

Do not clean with a jet of steam.

Inside the Oven

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

Do not clean with a jet of steam.

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

REMOVING SIDE WIRE TRAYS OF THE OVEN

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



TELESCOPIC RAIL (Optional)



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

RAIL

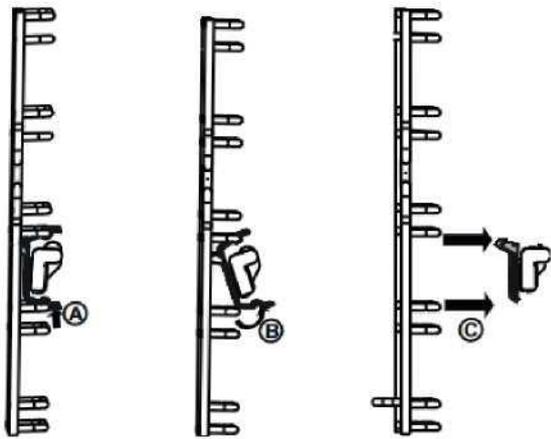


LEFT RAIL



USE OF TELESCOPIC RAIL

Removing Telescopic Rails



Pic. 17

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



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

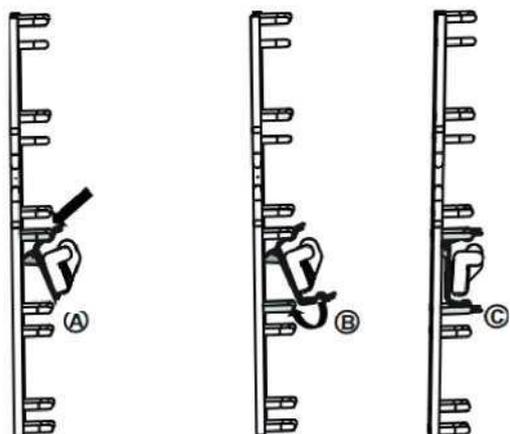


Repeat this application for all telescopic rails located on both right and left of the oven.



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

Installing Telescopic Rails



Pic. 18

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

Use of Telescopic Rail

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



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



Do not wash the telescopic rails in the dishwasher.



Do not lubricate the telescopic rails.

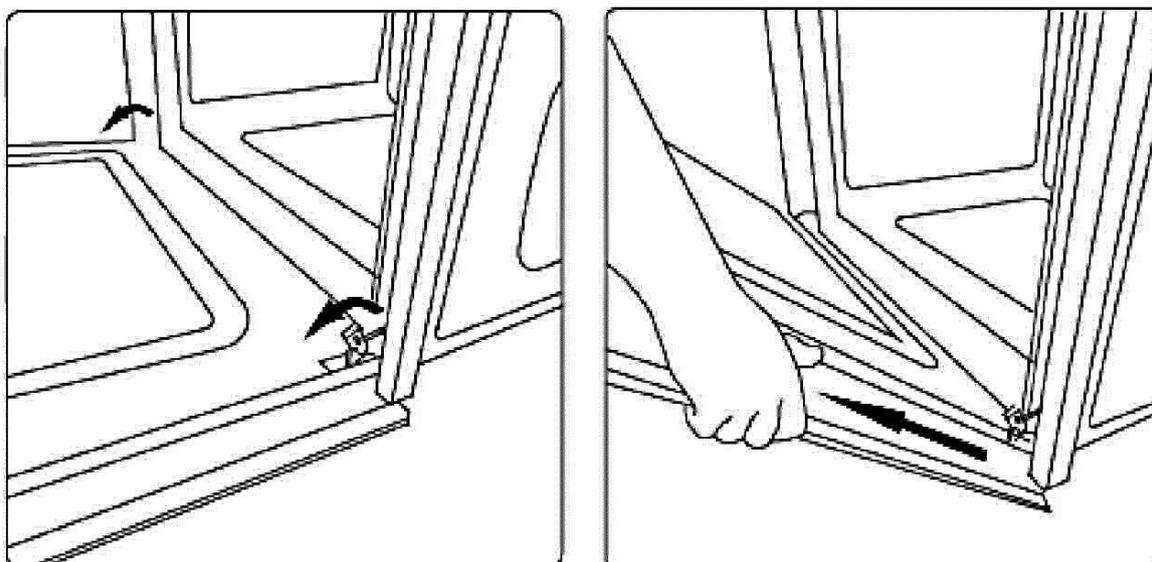
DEVICE CLEANING AND MAINTENANCE

REMOVING OVEN DOOR

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

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

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

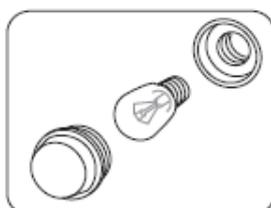


All the glass used in this appliance has undergone a special safety treatment. In the case of breakage, the glass shatters into small square and smooth pieces which are not dangerous because they are not sharp.

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

Replacing the oven light bulb

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



OVEN ENERGY EFFICIENCY

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

OVEN TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

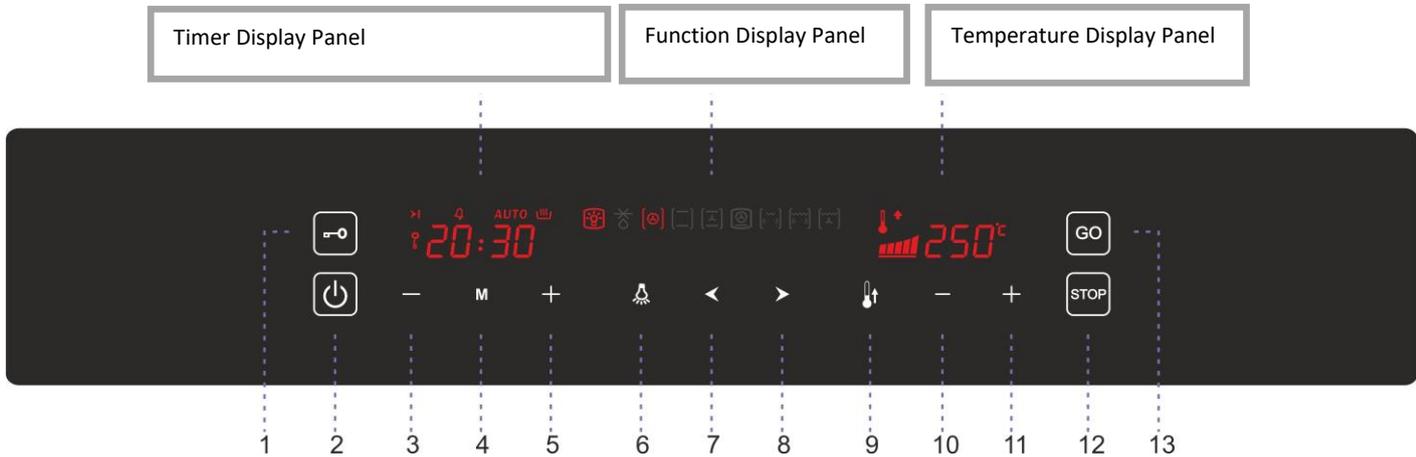
MODEL	KO609TFTX
Top Heater	900 W
Bottom Heater	1200 W
Grill Heater	1200 W
Turbo Heater	2100 W
Cooling Fan	22 W
Turbo Fan	25 W
Oven Lamp	25 W
Oven External Dimensions (WxDxH)	595*595*560 mm
Installation Cabin Dimensions (WxDxH)	600*600*570 mm
Oven Interior Volume	64 Lt
Voltage	220-240 V AC 50-60 Hz
Maximum Power	3378 W

ENVIRONMENTAL WARNING:

*After installing the product, please dispose of its packaging materials according to the safety and environment conditions.

OVEN USE

DISPLAY PANEL and TOUCH BUTTONS



Display Panel Sections:

Function Display Panel - Displays Selected Cooking Function

Temperature Display Panel – Displays Set Temperature of Oven

Timer Display Panel – Timer status displays the time of day or degree.

Touch Buttons:

1. – Key lock on / off;
2. – Turns oven on/ off;
3. – Reducing button (-) for time settings;
4. – Timer setting Function;
5. – Increasing button (+) for time settings;
6. – Turns the oven light on/ off;
7. – Function setting- left;
8. – Function setting- right;
9. – Rapid Heating;
10. – Reducing button (-) for temperature settings;
11. – Increasing button (+) for temperature settings;
12. – Stops the active programme;
13. – Starts cooking or baking;

1) General Overview:

The heaters and the fan can be operated in the intended combination by using Touch Buttons on the user interface. The cooking time, the ending time of cooking (the temperature value which the cooking will end if the meat probe is used), the cooking temperature can be adjusted. There are also keeping warm, rapid heating, time keeper and key lock functions.

TURNING THE CONTROLS ON / OFF:

 is used to turn the control panel independently from the key lock on and off. The screen is completely blank at the off position. If  is pressed for 1 second, the controls turn into active, the current time appears on the screen.

Warning: If the power is cut off for any reason, the oven clock gets out of time. The time “0:00” flashes on the screen panel in that case, and the controls cannot be used until the clock is set. By using  and  buttons, the time can be set and then the controls turn into active again.

If  is pressed for a second while the controls are active, the controls turn into off phase.

SETTING THE TIME:

Press  (button 3) and  (button 5) together until the timer display starts flashing. The time is set by using  (button 3) and  (button 5). 7 seconds after the setting, the flashing timer is fixed and the setting is completed.

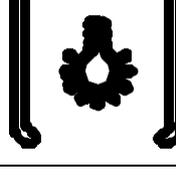
SELECTING A COOKING/BAKING FUNCTION:



By using  and  buttons, options are switched in functions menu. The current function flashes on the screen for 7 seconds and the default temperature value of the function is displayed on the temperature display panel.

(Warning: It is not possible to check the temperature of some functions, in that case, no sign may be displayed on the temperature display panel).

If  sign flashes on the screen, it means cooking or baking is ready but not started yet.

COOKING FUNCTIONS	TEMPERATURE RANGE	COOKING FUNCTION PARAMETERS
	50°C - 250°C	1) Natural Convection When this function is selected both top and bottom resistances are active. Provides cooked meal same on both sides. This is the most widespread cooking method and it can be used for cake, pie etc.
		2) Grill Function This function can be used to grill meat, fish, meatballs etc. To avoid contamination of oven interior with oil drops put a tray at a lower rack with 1-2 cups of water in it.
		3) Full Grill Function When this function is selected top resistance and grill are both active. This function can be used for roasting or grilling. To avoid contamination of oven interior with oil drops put a tray at a lower rack with 1-2 cups of water in it.
	50°C - 250°C	4) Full Grill and Fan Function This function may be used for cooking meat. Heat coming from full grill resistance is spread to the food by circulation created by turbo fan located at the backside of the oven interior. To avoid contamination of oven interior with oil drops put a tray at a lower rack with 1-2 cups of water in it.
	50°C - 250°C	5) Pizza Function When this function is selected bottom resistance, fan and ring resistances are all activated. In general the bottom side of the food is heated without having the top side too browned. Pizza and similar crunchy foods can be cooked with this function.
	50°C - 250°C	6) Natural Convection and Fan Function When this function is selected turbo fan is active together with top and bottom resistances. The heat is spread in a homogeneous way inside the oven. This function avoids the flavor and odor of the food to be blended with each other. Baking with a single tray is recommended.
	50°C - 250°C	7) Active Fan Function When this function is selected ring resistance and fan are both active. As this function avoids the odors to get blended to each other, more than one trays can be placed at the same time.
		8) Defrost Function With the help of fan this function is used to defrost frozen nutrients in a healthy and quick way. No heating is made while operating at this function, air at room temperature is circulated inside the oven.
		9) Lighting This function turns on the lamp.

CONTROL REFERENCE	Oven Function	Temperature Range	Default Temperature	Grill heater	Turnspit (Optional)	Top heating	Bottom heating	Heater	Fan	Light
1 (LH SIDE)	Light	0	N/a							✓
2	Defrost	0	N/a						✓	✓
3	Heater + Fan	50°C to 250°C	200°C					✓	✓	✓
4	Bottom + Top Heater	50°C to 250°C	200°C			✓	✓			✓
5	Bottom + Top Heater + Fan	50°C to 250°C	200°C			✓	✓		✓	✓
6	Bottom + Heater + Fan	50°C to 250°C	200°C				✓	✓	✓	✓
7	Grill + Turnspit(Optional)	50°C to 250°C	250°C	✓	✓					✓
8	Dual Grill + Turnspit(Optional)	50°C to 250°C	250°C	✓	✓	✓				✓
9 (RH SIDE)	Dual Grill + Fan	50°C to 250°C	250°C	✓		✓			✓	✓

CHANGING THE DEFAULT TEMPERATURE:

By using  (button 9) or  (button 11), temperature value or grill setting can be adjusted with 5 degree accuracy. The temperature display panel flashes during the setting.

(!)Warning: To change the default temperature setting permanently in this function, press  button for 5 seconds after setting the desired temperature. When the beep sound is heard, factory default setting is permanently changed.

MANUAL COOKING:

When **GO** button is pressed after a function is selected, cooking starts at the temperature value (if set) shown on the temperature display panel or adjusted grill function.  and  signs are displayed on the screen and the passed cooking time is shown on the timer/meat probe display panel. Until the maximum allowable time has elapsed depending on the cooking temperature selected, cooking continues until the user has finished cooking (also see. Pausing, programme modification or ending). Maximum cooking times can be seen below:

Grill functions without fan:

050-250 C 3h

For other functions:

050-120 C 10h

121-200 C 6h

201-250 C 3h

Baking or cooking is automatically ended in semi-automatic and fully automatic according to the parameters set by the user. (After the cooking/ baking is started by pressing **GO** button)

PAUSING, PROGRAMME MODIFICATION or ENDING

If the **STOP** button is pressed while the cooking/ baking is ongoing, the cooking/ baking ends, and **PAUSE** sign flashes, but the other parts of the screen do not change. All heaters and turbofans temporarily stop. Baking or cooking activity pauses.

To end the cooking or baking, press **STOP** button again; all relevant cooking signs disappear on the screen. Temperature display panel shows the remaining heat (also see. Current Heat Display Panel).

Warning: If **GO** button is pressed after ending cooking or baking, previous function and temperature settings are displayed on the screen. The cooking can be started again by pressing **GO** button for the second time.

To change the cooking settings (function, temperature, etc.), the buttons are used the same as described earlier. The cooking is started again by pressing **GO** button with the changed settings.

AUTOMATIC COOKING / BAKING

Automatic cooking or baking means that the cooking ends automatically according to the temperature of meat probe and timer that are set before pressing the **GO** button and the cooking/baking function and the temperature is selected.

Warning: Automatic cooking cannot be used when any grill or defrost functions are active.

Semi-automatic Cooking or Baking

The function is used in the situations in which the meat probe is not used and the cooking is wished to be started immediately, wished cooking time is entered.

- 1) Select the wished function. Set the temperature as it is explained earlier (if necessary).
- 2) Press **M** button. **|▶** sign starts flashing on the screen.
- 3) By using **−** (button 3) and **+** (button 5), adjust the cooking time. **AUTO** sign is displayed on the screen. *(If the cooking time is set to 0:00, two beep sounds are heard)*
- 4) Press **GO** button, **|▶** sign disappears on the screen and the cooking starts.

The time of day is displayed on the timer/meat probe display with **⏰** and **AUTO** signs.

Full-automatic Cooking or Baking

This function is used when the food is requested to be ready at a later due and the meat probe is not used. It is also called delayed cooking.

- 1) Follow the first three steps of semi-automatic cooking or baking (setting the cooking time).
- 2) Press **M** button again, **|▶** sign starts flashing on the screen together with the timer.
- 3) By using **−** (button3) and **+** (button5), adjust the ending time of cooking.
- 4) Press **GO** sign, **⏰** sign disappears from the screen, and the programme starts.

The time of day is displayed on the timer/meat probe display with **AUTO** sign.

Cooking/Baking Time

The 5 bars on the temperature display panel show the current oven temperature. Each bar shows 1/5 of the set temperature. When the heaters are active, the upper arrow next to the bars flashes.

AUTOMATIC COOKING FINISH

After the cooking is finished automatically, the current temperature, if there is any, is displayed on the temperature selector. (Also see: current temperature display panel), the **AUTO** sign starts flashing and the alert alarm sounds for 7 minutes. Sound off the alarm by pressing **STOP** button.

Current Temperature Selector:

If the oven temperature is over 60°C after the program is ended automatically or manually, the "hot" sign appears on the temperature display panel. Each of five temperature bars symbolizes 50°C. This continues until the oven temperature is below 60°C.

Warning: Automatic cooking cannot be used when any grill or defrost function is active.

SPECIFICATIONS:

Light on / off: The lights in the oven can be turned on when the oven is in a function or being adjusted; and can be turned off at the end of cooking and current temperature display. Apart from the defrosting function, it can also be turned off by pressing the **🔦** button. When the light is on, the first function bar is active.



Rapid Heating:

Now and then, it is wished to bring the oven temperature to its set value quickly. To activate the rapid heating, press  button, the heater and / or turbofan is temporarily energized. The  sign is seen on the screen. When the oven reaches the desired temperature, this sign disappears from the screen and the alarm sounds on.

Warning: In some functions (grill), rapid heating cannot be used if the difference between the current temperature of oven and the set value is less than 50°C or if the set temperature is below 100°C.

Childproof Lock:

The childproof lock can be activated or deactivated by pressing the  button for 1 second (till  sign appears or disappears on the screen). If the childproof button is active, no other buttons can be used, except the  button.

Timer Reminder Alarm:

Press the  button, till the  sign starts flashing on the screen. Set the time by using  (button 3) or  (button 3). Flashing stops after 7 seconds. When it reaches the set time, the alarm sounds for 7 minutes. The alarm can be stopped by using  (button 3) or  (button 3).

Cooling Fan

The cooling fan is activated when the oven temperature reaches above 85°C, and deactivates when it drops below 75°C.

ERROR NOTIFICATION

When an unusual situation occurs that prevents the device from working, an error code appears on the screen. The device is in the standby position, but the error code is shown on the screen. Although the error is resolved, this code continues to appear on the screen until the **STOP** button is pressed. 8 types of error codes are reported:

Error Code	Defined Error Code
Err1	Communication error (If there is a problem with the connection between electronic circuits) <i>DKB2-XX-POC400 data cable may be disconnected</i> <i>DKB2-XX-POC400 data cable may be failed</i> <i>POC 400 PM may be failed</i>
Err2	PT1000 (oven temperature sensor) open-circuit <i>PT-1000-M2-XXX sensor connection may have been disconnected from the PM card</i> <i>PT-1000-M2-XXX sensor may be failed</i> <i>POC 400 PM may be failed</i>
Err3	PT1000 (oven temperature sensor) bypass <i>PT-1000-M2-XXX sensor may be damaged</i> <i>POC 400 PM may be failed</i>
Err4	Excessive front panel temperature <i>If the temperature in the front panel electronic circuit has exceeded the limit value (100C), check the cooling fan</i> <i>OC200 UM may be failed</i>
Err5	Excessive power module temperature <i>If the temperature in the power module electronic circuit has exceeded the limit value (105C),</i> <i>POC 400 PM may be failed</i>
Err6	User module's temperature sensor error (If there is a problem in the NTC sensor to protect the user module electronic circuit) <i>OC200 UM may be failed</i>
Err7	Power module temperature sensor error (If there is a problem with the NTC sensor to protect the power module electronic circuit) <i>POC 400 PM may be failed</i>
Err8	Main power error (If there is no heating or cooling in the oven due to faults in the resistance or relays) <i>POC 400 PM may be failed</i>

In case of error, you should do:

If the errors cannot be resolved by pressing **STOP** button, disconnecting and reconnecting the main power supply (AC input) of the oven (unplugging and reconnecting the power cable) can maintain the errors caused by the electronic circuit.

PROGRAMMABLE OPTIONS

Alarm Sound:

This oven has three different alarm sounds. To enter the alarm setting mode, press **■** (button 3) for 5 seconds. The active sound tone can be seen on the screen like that "tn 1" (high) or "tn 2 (medium)" or "tn 3 (low)". By using **■** (button 3), any sound can be chosen. After 7 seconds, the new sound is active. 1st sound tone automatically chosen as a factory setting.

Push Button Sound:

This oven has three different push-button sounds. To set push-button sound, press the **■** button for 5 seconds. The active sound can be seen as "bt" (beep sound) or "ct" (click sound) or "nt" (sound off). By using **■** button, desired sound can be chosen, and it is activated after 7 seconds. "bt" sound tone automatically chosen as a factory setting.

Clock Setting Mode 24h / 12h:

24h is automatically chosen as a factory setting. To switch to 12-hour mode, press the **■** (button 3) and **■** (button 5) for 5 seconds, the beep sounds when the mode changes.

Automatic Power Saving (APS):

The factory setting is not active in APS. The oven will automatically turn off when APS is on. In standby mode (no cooking process), press the **■** button for 5 seconds, and APS is active. Alarm sounds for a few seconds, and "PS ON" sign appears on the screen. The same instruction is followed to deactivate this mode, "PS OFF" appears on the screen.

INSTRUCTIONS FOR COOKING

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

Ventilated heating

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

Traditional heating

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

COOKING TIMES

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

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

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

INFORMATION ABOUT TRANSPORTATION

-Keep the original packaging.

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

If you do not have the original package;

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

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

WHAT TO DO BEFORE CALLING THE AUTHORIZED SERVICE

*If the oven isn't heating,

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

*If the oven isn't working,

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

Is the temperature setting set by heater command button?

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

*If the interior lighting lamp is not on,

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

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

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

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

CUSTOMER SERVICE AND WARRANTY

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

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

AFTER SALES SERVICES

We request that you follow the precautions below.

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

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

