



Bedienungsanleitung

Dampfbackofen

KSO600LCD



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

Inhalt

Verpackung list-----	01
Technical Blatt -----	01
Sicherheit-----	02
Produktstrukturdiagramm -----	04
Einrichtung -----	05
Installationsmethode-----	06
Verwendung -----	07
Wartung-----	22
Problembehandlung -----	24
Schaltplan -----	25

Packliste

Combi-Dampfbackofen	lpc
Drahtgestell	1
Emailleschale	1
Dampfpfanne	1
Schwamm	1
Befestigungsschrauben	1
Gebrauchsanweisung	1

Technisches Datenblatt

Artikel	Combi-Dampfbackofen
Artikel Nr.	KSO600LCD
Spannung	220V-240V
Frequenz	50Hz/60Hz
Nennleistung	3000W
Kapazität	66L
Abmessungen (BXHXT)	595x595x563 mm
Halb eingebaut Installationsgröße (BXHXT)	560x595x550mm

Sicherheit & Achtung

1. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Produkt verwenden, um Folgendes zu vermeiden
Sach- und Personenschäden durch unsachgemäßen Gebrauch.
2. Dieses Produkt darf nur von autorisiertem Kundendienstpersonal des Herstellers installiert und repariert werden. Wenn Verbraucher nicht vom Hersteller benanntes Personal beauftragen oder die oben genannten Arbeiten selbst durchführen, besteht die Gefahr von Personen- oder Sachschäden.
3. Stehen die Bestimmungen dieses Handbuchs im Widerspruch zu zwingenden gesetzlichen Bestimmungen, so haben die gesetzlichen Bestimmungen Vorrang.



Gefahr

1. Dieses Produkt erzeugt während des Betriebs Wärme. Berühren Sie NICHT die Heizelemente im Inneren des Backraums. Beim Herausnehmen von Lebensmittelbehältern aus dem Ofen sollte der Benutzer hitzebeständige Handschuhe oder Ofenhandschuhe tragen, um Verbrennungen zu vermeiden.
2. Halten Sie Kinder von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb ist, da zugängliche Teile heiß werden können.
3. Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung, Wartung und Installation von der Stromquelle, um einen Stromschlag zu vermeiden.
4. Um Brandgefahr zu vermeiden, verwenden Sie dieses Produkt NICHT zur Lagerung von Gegenständen.
5. Stellen Sie dieses Produkt NICHT in der Nähe von Gasleitungen auf. Gasleitungen, die in der Nähe dieses Produkts verlegt sind, müssen mit einer ausreichenden Sicherheitsisolierung (z. B. einer Metallmuffe) versehen sein, um sicherzustellen, dass die Gasleitungen nicht durch die von diesem Produkt ausgehenden hohen Temperaturen beeinträchtigt werden.



Warnung

1. Stellen Sie KEINE Gegenstände in die Nähe der Lüftungsöffnung dieses Geräts, um Unfälle zu vermeiden.
2. Lassen Sie Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis dieses Produkt NICHT ohne Aufsicht benutzen; stellen Sie dieses Produkt NICHT dort auf, wo kleine Kinder es erreichen können, um Verbrennungen, Stromschläge oder andere Unfälle zu vermeiden; wenn das Produkt im Kombinationsmodus betrieben wird, wird der Ofen sehr heiß, und Kinder dürfen ihn nicht ohne Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
3. Erhitzen Sie Lebensmittel oder Flüssigkeiten in geschlossenen Behältern NICHT direkt, um eine Explosion zu vermeiden.
4. Gießen Sie während des Betriebs und nach dem Kochen, wenn die Backofentür noch heiß ist, KEIN Wasser auf die Backofentür, da dies zu Glasbruch führen kann.
5. Verwenden Sie für dieses Produkt eine separate Steckdose; die gemeinsame Nutzung der Steckdose mit anderen Geräten kann zu Überhitzung und Brandgefahr führen.
6. Wenn das Produkt bei der Verwendung des Rings eine Fehlfunktion aufweist, stellen Sie die Verwendung des Produkts sofort ein und fahren Sie mit dem Abschnitt "FEHLERBEHEBUNG" fort.

⚠️ Warnung

7. Halten Sie sich beim Betrieb mit Dampf NICHT in der Nähe der Lüftungsöffnung auf; achten Sie beim Öffnen der Backofentür auf den heißen Dampf, um Verbrennungen zu vermeiden.
8. Der Stromanschluss dieses Produkts muss mit einem Luftschalter oder Leckageschutzschalter ausgestattet sein, der die auf dem Typenschild des Produkts angegebenen elektrischen Parameter erfüllt, bevor es angeschlossen und verwendet werden kann.
9. Stellen Sie KEINE schweren Gegenstände auf das Netzkabel, um Unfälle zu vermeiden.
10. Bitte halten Sie das Gerät und das Netzkabel von wärmeerzeugenden Gegenständen, entflammaren und explosiven Materialien fern, um Schäden am Gerät oder Brand- und Explosionsgefahren zu vermeiden.
11. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es, um Gefahren zu vermeiden, von Fachleuten der Wartungsabteilung des Herstellers oder ähnlich qualifizierten Technikern ausgetauscht werden.
12. Bitte verwenden Sie geeignete Dämpfschalen und -behälter, um zu vermeiden, dass Öltropfen verschüttet werden und einen Brand verursachen.
13. Bitte stellen Sie den Garbehälter richtig auf den Einlegeboden und NICHT direkt auf den Boden des Backraums, um Unfälle zu vermeiden.
14. Die Oberfläche der Backofentür hinter dem Türgriff wird heiß, seien Sie vorsichtig, damit Sie sich nicht verbrennen.
15. Nach dem Garen ist der Garraum noch heiß. Bitte warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist, bevor Sie ihn reinigen, um Verbrennungen zu vermeiden.
16. Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
17. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
18. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
19. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

⚠️ Aufmerksamkeit

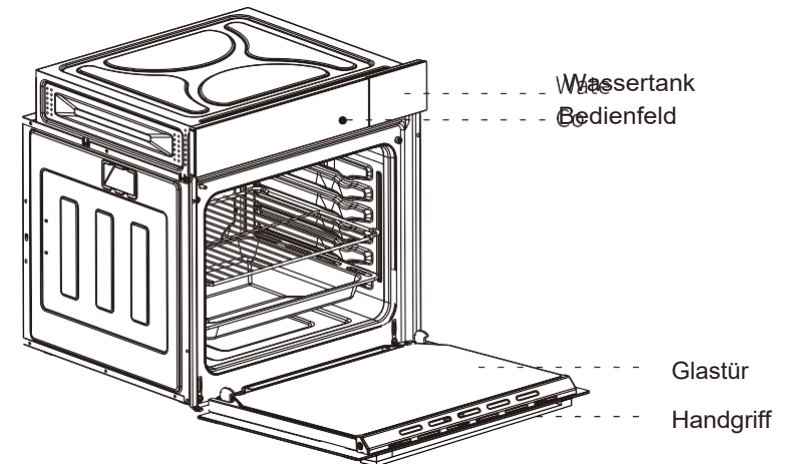
1. Verwenden Sie die Tür des Geräts nicht, um schwere Gegenstände aufzuhängen, und lehnen Sie sich nicht gegen die Tür des Geräts oder setzen Sie sich nicht darauf, um das Gerät nicht zu beschädigen.
2. Bitte berühren Sie das Gerät oder den Netzstecker nicht mit nassen Händen, nassen Füßen oder barfuß, um einen Stromschlag zu vermeiden.
3. Verwenden Sie KEINE scharfen Scheuermittel oder scharfe Schaber, um das Glas der Backofentür zu reinigen, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche und zum Zerspringen des Glases führen kann.
4. Dieses Produkt muss auf einer stabilen und ebenen Fläche aufgestellt werden. Installieren Sie das Produkt NICHT unter Beleuchtungsgeräten oder Kunststoffregalen, um Verformungen oder Explosionsgefahr zu vermeiden.

⚠️ Aufmerksamkeit

5. Gehen Sie vorsichtig mit dem Gerät um und heben Sie es beim Transport und Aufstellen von unten an; verwenden Sie den Griff der Backofentür NICHT als Stützpunkt für den Transport, um Schäden durch übermäßige Kraft zu vermeiden.
6. Verwenden Sie KEINE Dampfreiniger, um dieses Produkt zu reinigen.
7. Um mögliche Gefahren zu vermeiden, darf das Bedienfeld des Produkts nur an das angegebene Heizelement angeschlossen werden.

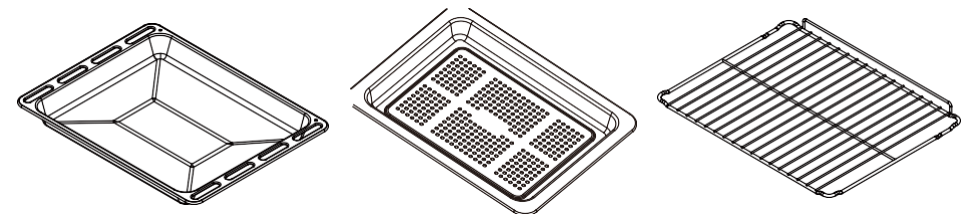
Produktstrukturdiagramm

Das folgende Produktmodell-Strukturdiagramm ist ein allgemeines, einfaches Strukturdiagramm, das nur dazu dient, die Lage der Teile zu identifizieren. Wenn die Grafiken nicht mit dem tatsächlichen Objekt übereinstimmen, beziehen Sie sich bitte auf das tatsächliche Objekt.



Emaillpfanne Dampfpfanne

Drahtgestell

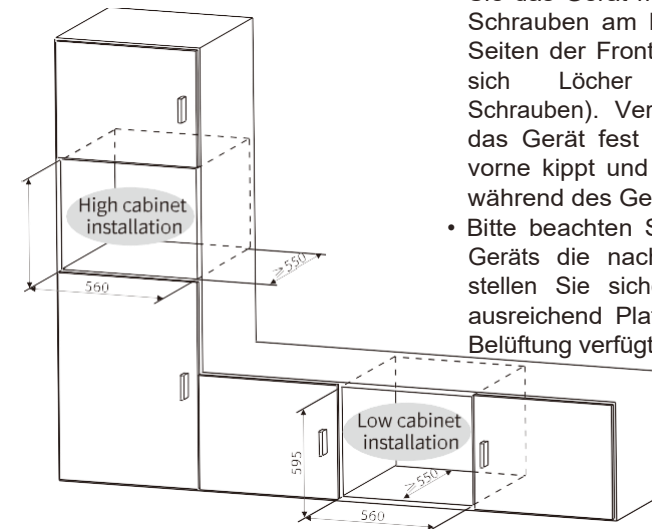


Einrichtung

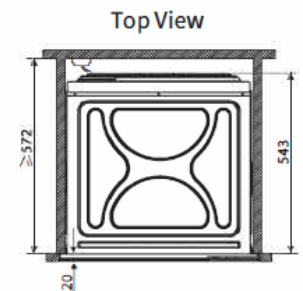
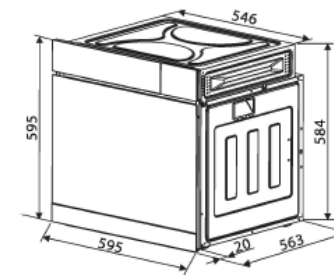
1. Damit das Produkt lange Zeit sicher verwendet werden kann, muss es auf einer absolut stabilen Oberfläche installiert werden, und die elektronischen Komponenten müssen isoliert werden, um die Möglichkeit des Kontakts mit Metallzubehör zu vermeiden.
2. Der Küchenschrank, in dem das Produkt installiert wird, und alle verwendeten Klebstoffe müssen einer Temperatur von mindestens 90°(standhalten, um Verformungen und Risse im Lack zu vermeiden.
3. Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen an die Stromquelle:
 - Gemäß den Vorschriften muss ein Erdungssystem vorhanden sein. Die Steckdose und der an die Stromversorgung angeschlossene Stromkreis müssen zuverlässig geerdet sein.
 - Nach dem Einbau sind die Bedientasten leicht zugänglich und bedienbar.
 - Prüfen Sie nach dem Anschließen des Geräts an die Stromquelle, ob das Netzkabel mit hitzeempfindlichem Zubehör in Berührung kommt. Falls ein Kontakt besteht, bringen Sie es in einen sicheren Abstand.
 - Verwenden Sie keine Reduzierstücke, Shunts und Adapter, die zu Überhitzung oder Selbstentzündung führen können. Der Hersteller haftet nicht für direkte oder indirekte Schäden, die durch eine fehlerhafte Installation oder einen fehlerhaften Anschluss von elektronischen Komponenten verursacht werden. Daher müssen alle Installations- und Anschlussarbeiten von qualifizierten Technikern unter Beachtung der örtlichen Vorschriften durchgeführt werden.
 - Schließen Sie das Erdungskabel NICHT an Gas- oder Wasserrohre, Blitzableiter oder Telefonleitungen an, um Unfälle durch Stromschläge aufgrund einer schlechten Erdung zu vermeiden. Die Steckdose sollte nicht an einem Ort installiert werden, der Feuchtigkeit oder Wasser ausgesetzt ist oder in der Nähe einer Wärmequelle liegt.
4. Warten Sie bei der Installation von Elektrogeräten unbedingt, bis die Installation abgeschlossen ist, bevor Sie die Stromquelle einschalten.

Dieses Produkt ist mit einem ca. 1,2 m langen Netzkabel ausgestattet. Der Benutzer muss eine 16-A-Steckdose verwenden, und die Steckdose muss mit einem Fehlerstromschutzschalter verbunden sein.

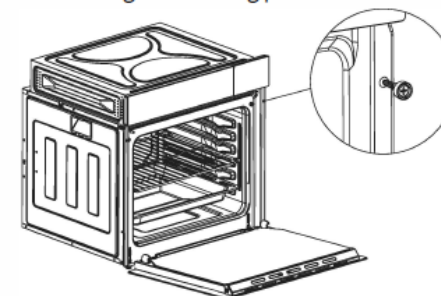
Installation Methode



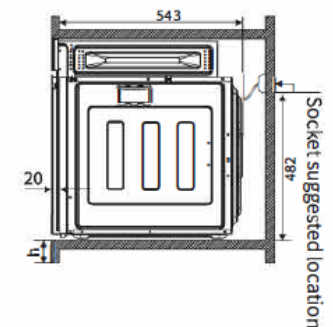
- Öffnen Sie die Backofentür und befestigen Sie das Gerät mit den selbstschneidenden Schrauben am Küchenschrank (auf beiden Seiten der Frontplatte des Geräts befinden sich Löcher für selbstschneidende Schrauben). Vergewissern Sie sich, dass das Gerät fest sitzt, damit es nicht nach vorne kippt und den Inhalt des Backofens während des Gebrauchs beschädigt.
- Bitte beachten Sie bei der Installation des Geräts die nachstehende Abbildung und stellen Sie sicher, dass das Gerät über ausreichend Platz und eine angemessene Belüftung verfügt.



Mounting screw fixing position



Side View

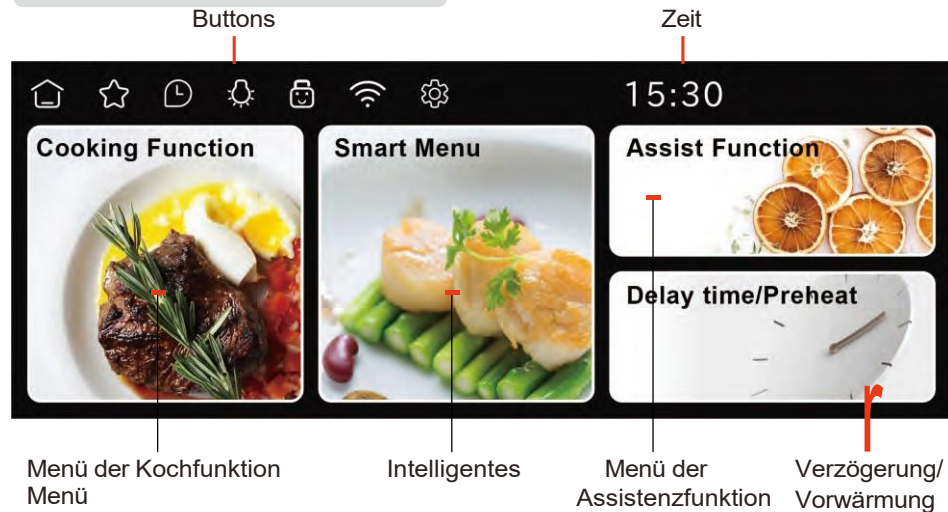


Verwendung

Vor der ersten Benutzung, bitte

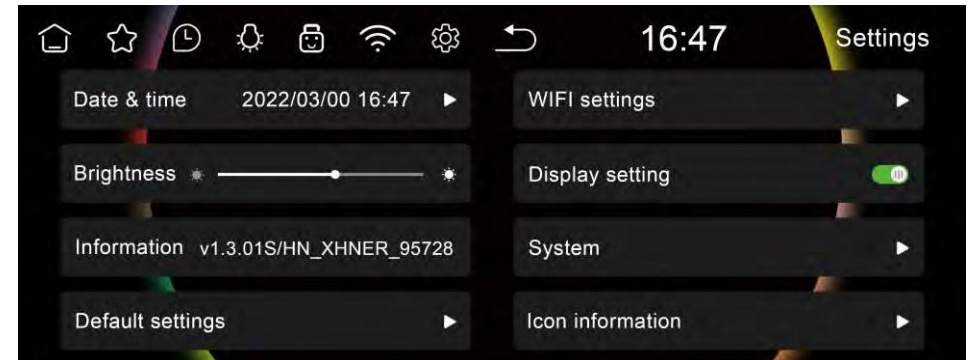
1. Entfernen Sie die Spezialfolie, die das Türglas bedeckt.
2. Reinigen Sie das Innere des Produkts gründlich (verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um das Innere und Äußere des Produkts abzuwischen).
3. Füllen Sie den Wassertank mit Wasser und lassen Sie das Gerät im Dampfmodus bei 100°C für 45 Minuten (oder länger) laufen, um den Geruch des neuen Produkts zu entfernen.

1. Bedienfeld und Display



Symbol	Name	Beschreibung der Funktion
	Startseite	Drücken Sie die Taste, um zur Startseite zurückzukehren.
	Menü Favoriten	Drücken Sie die Taste, um das Favoritenmenü anzuzeigen.
	Zeit	Drücken Sie die Taste, um die aktuelle Zeit anzuzeigen, die Sie in den Einstellungen festlegen können.
	Lampe	Drücken Sie die Taste, um die Lampe ein-/auszuschalten.
	Kindersicherung	Drücken Sie die Taste, um die Anzeige zu sehen
	WIFI	Es gibt eine WIFI-Funktion, wenn Sie die APP für Ihre Produkte entwickeln müssen.
	Setting	Press it to set the parameters of the oven
	Back	Back to last page

2. Systemeinstellungen



Sie können die Systemeinstellungen und Informationen dieses Geräts anzeigen und einstellen

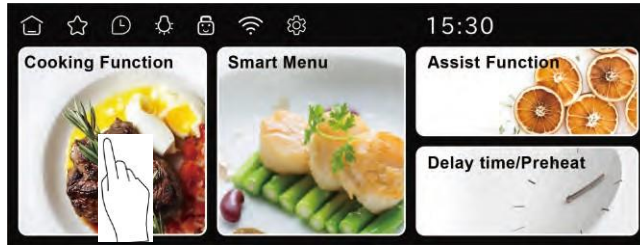
3. Funktionen zum Kochen

Icon	Funktion Kochen	Icon	Funktion Kochen
	Dampf		Konvektionsgrill
	Zarter Grill		Maxi-Grill
	4D Grill		Obere Heizung
	Strom Dampf		Grill
	Oberer Grill mit Ventilator		Untere Heizung
	Unterer Grill mit Ventilator		DIY
	Heiße Luft		

3.1 Schritte für den

Normalbetrieb

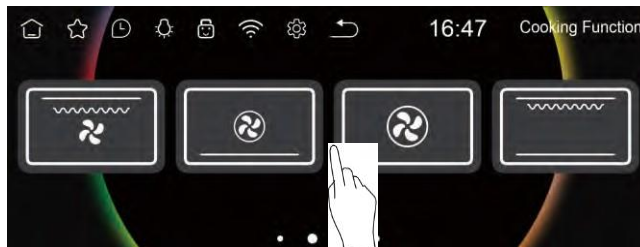
1. Drücken Sie nach dem Einschalten auf die Kochfunktion.



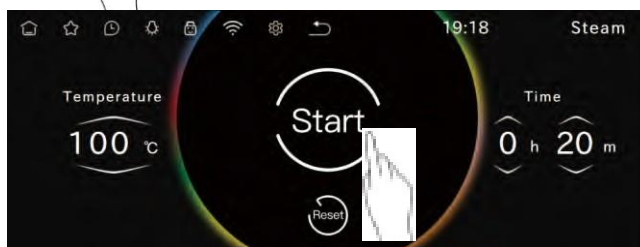
2. Streichen Sie, um die Kochfunktionen auszuwählen.



3. Wählen Sie als Beispiel den Dampfmodus.



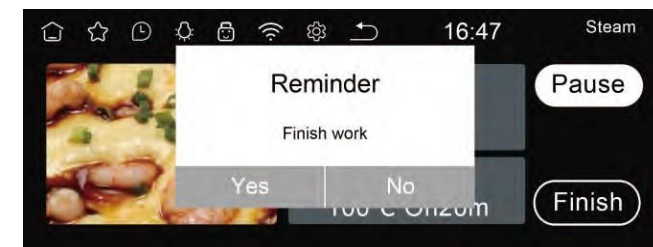
4. Streichen Sie nach oben oder unten, um die Temperatur und die Uhrzeit einzustellen (drücken Sie "Reset", um die Standardwerte wiederherzustellen), drücken Sie "Start", um zu starten.



5. Während der Arbeit können Sie die Taste "Pause" drücken, um das Programm zu unterbrechen,

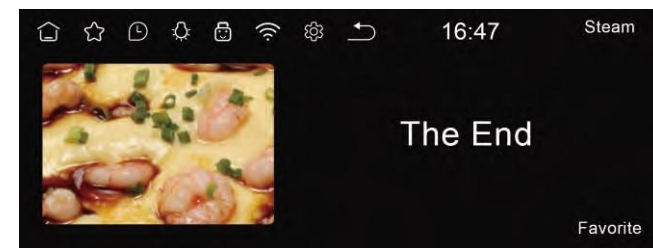
a. Wenn Sie die Garzeit zurücksetzen müssen, drücken Sie auf , stellen Sie die Zeit ein und drücken Sie dann auf "Start", der Ofen arbeitet mit der neuen Zeit.

b. Wenn Sie die Kochfunktionen ändern oder das Programm vorzeitig beenden möchten, drücken Sie auf "Fertigstellen", um das Programm zu beenden.



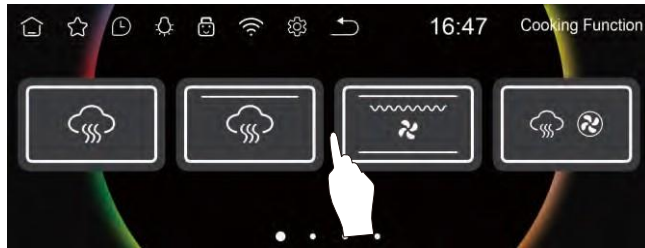
6. Das Ende
Wenn das Garprogramm beendet ist, erscheint auf dem Display die Anzeige The End. Drücken Sie "Favorit", um das Programm zu speichern. Wenn Sie mit demselben Programm kochen

möchten, finden Sie es unter dann können Sie den Garvorgang direkt starten.

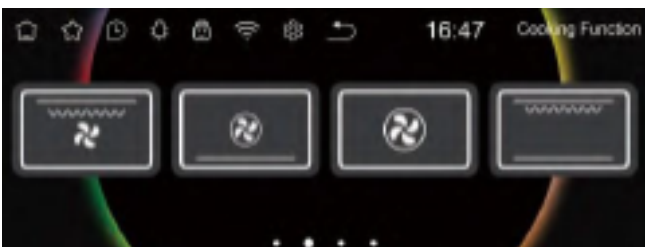
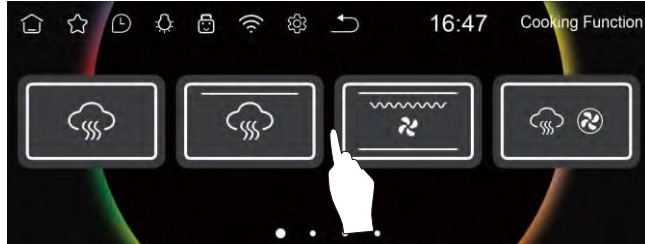


3.2 DIV-Funktion

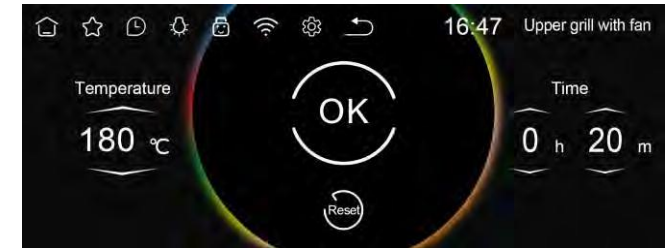
1. Rufen Sie das Menü Garfunktionen auf und wählen Sie die Funktion DIV.



2. Klicken Sie auf , um die erste Kochfunktion hinzuzufügen, stellen Sie die Temperatur und die Zeit ein und drücken Sie dann auf "Zurück", um zur Seite DIV zurückzukehren.



3. Führen Sie die gleichen Schritte wie oben aus, um weitere Funktionen hinzuzufügen.



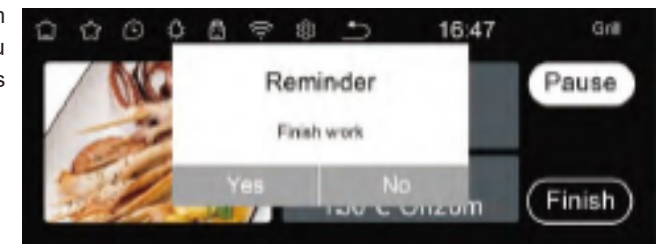
4. Nachdem Sie die Funktionen ausgewählt haben, können Sie mit der Arbeit beginnen, oder

a. Wenn Sie eine der Betriebsarten ändern möchten, drücken Sie die Taste und wählen Sie sie erneut aus.

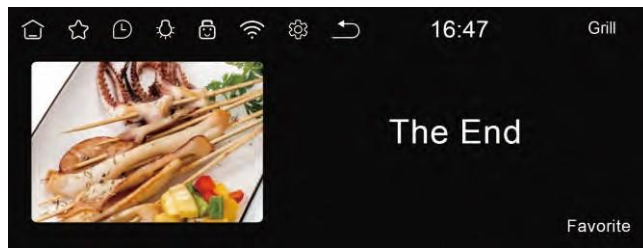
b. Wenn Sie die Kochfunktionen ändern wollen, drücken Sie

um den Vorgang abubrechen, und wählen Sie dann erneut andere Garfunktionen aus.

5. Während der Arbeit können Sie auf "Pause" drücken, um das Programm anzuhalten, oder auf "Beenden", um das Programm zu beenden, wenn Sie es vorher r beenden möchten.



6. Das Ende
Wenn das Garprogramm beendet ist, zeigt das Display The End an. Drücken Sie "Favorit", um das Programm zu speichern, wenn Sie mit demselben Programm kochen möchten. Programm finden Sie es unter **(:J**, dann können Sie direkt mit dem Kochen beginnen.



4. Assistenzfunktionen

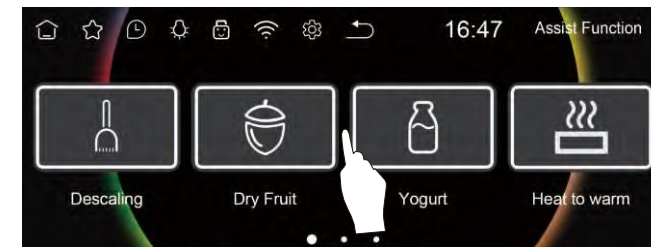
Menü Assistenzfunktionen

Icon	Funktion Kochen	Icon	Funktion Kochen
	Entkalkung		Sterilisation
	Trockenobst		Gärung
	Joghurt		Dehydrierung
	Erhitzen zum Aufwärmen		Warme Milch
	Warm halten		Warmer Wein
	Abtauen		Dampf reinigen

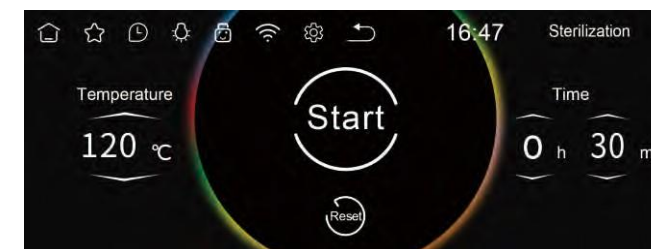
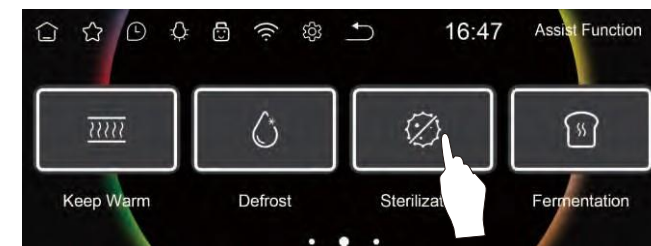
1. Drücken Sie nach dem Einschalten die Hilfsfunktion.



2. Wischen Sie, um die Hilfsfunktionen auszuwählen.

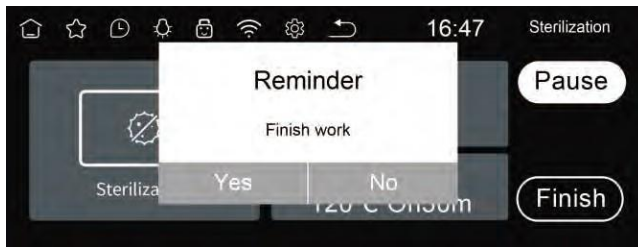


3. Streichen Sie nach oben oder unten, um die Temperatur und die Uhrzeit einzustellen (drücken Sie "Reset", um die Standardwerte wiederherzustellen), drücken Sie "Start", um zu beginnen.



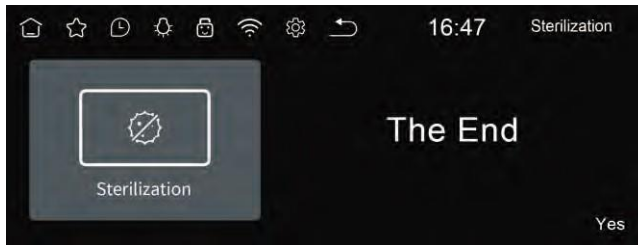
4. Während der Arbeit können Sie auf "Pause" drücken, um das Programm anzuhalten,



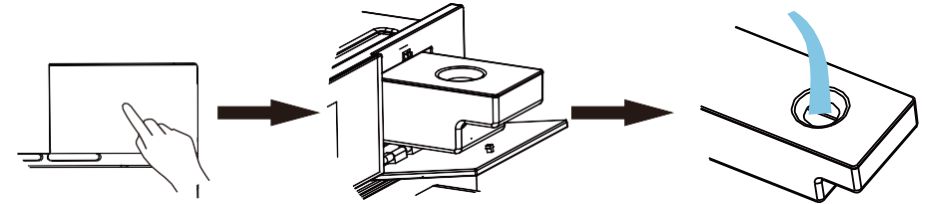


5. Das Ende

Wenn das Garprogramm beendet ist, erscheint auf dem Display die Meldung The End. Drücken Sie "Ja", um zur Startseite zurückzukehren.



3. Schritte zum Einfüllen von Wasser in den Wassertank.



4. Während der Arbeit können Sie auf "Pause" drücken, um das Programm anzuhalten, oder auf "Beenden", um das Programm zu beenden, wenn Sie es vorher beenden möchten.

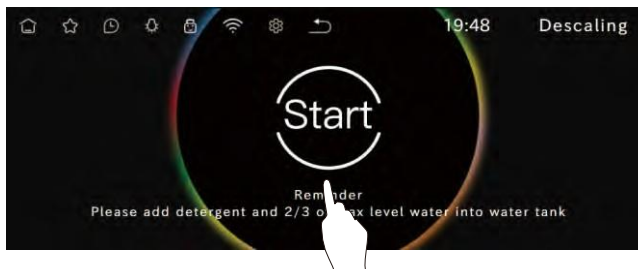


4.1 Assistenzfunktionen---Deskalieren des Dampferzeugers

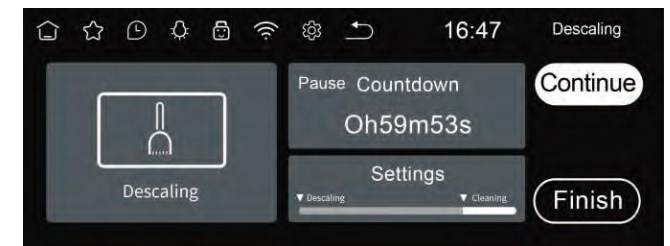
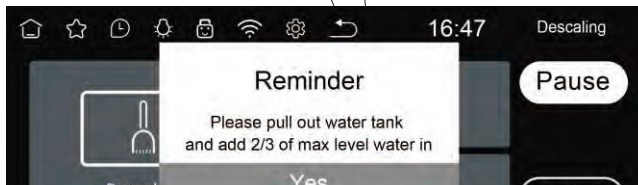
1. Wischen Sie, um die Entkalkungsfunktion auszuwählen.



2. Füllen Sie das Reinigungsmittel und 2/3 des maximalen Wasserstandes in den Wassertank ein und drücken Sie dann auf "Start", um zu beginnen.



Entkalkung zurück in den Wassertank gepumpt und nicht in den Hohlraum geleitet, daher muss der Wassertank gereinigt werden.)



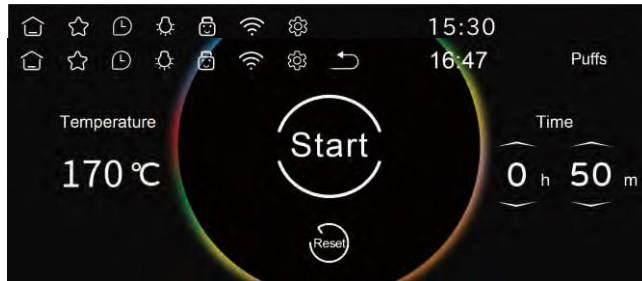
5. Das Ende

Wenn das Garprogramm beendet ist, erscheint auf dem Display die Meldung The End. Drücken Sie "Ja", um zur Startseite zurückzukehren. Bitte ziehen Sie den Wassertank heraus, leeren Sie ihn und reinigen Sie ihn. (Das Wasser wird nach der



5. Intelligentes Menü

1. Drücken Sie nach dem Einschalten auf das Smart-Menü.



2. Wählen Sie die Rezepte aus, z. B. die Rezepte für die Bäckerei.



3. Wischen Sie, um die Rezepte



4. Wie man die Rezepte zubereitet:

- Klicken Sie auf "Werkzeuge und Zutaten", um zu prüfen, was verwendet werden soll;
- Klicken Sie auf "Tipps", um einige Tipps zu diesem Gericht zu erhalten;
- Klicken Sie auf "Schritte", um zu erfahren, wie Sie dieses Gericht zubereiten.
- Nach der Vorbereitung schieben Sie die Form in den Ofen und drücken



dann auf "Start".

5. Stellen Sie die Zeit ein und drücken Sie dann auf "Start", um den Garvorgang zu starten.

6. Während der Arbeit können Sie auf "Pause" drücken, um das Programm anzuhalten, oder auf "Beenden", um das Programm zu beenden, wenn Sie es vorher beenden möchten.

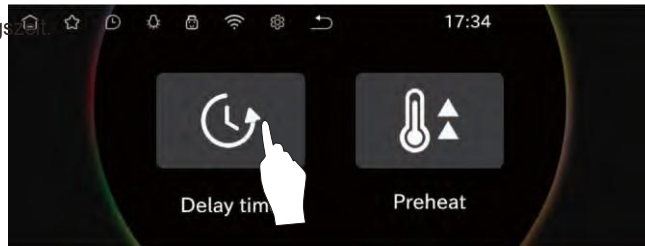
1. Klicken Sie auf die Verzögerungszeit /Vorwärmfunktion.

6.1 Funktion

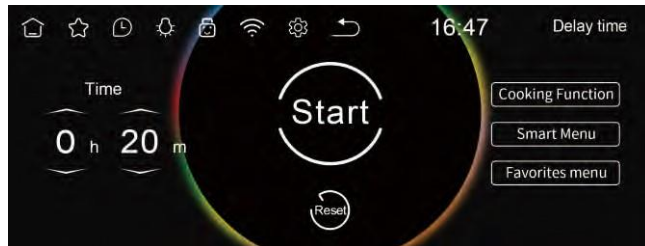
Verzögerungszeit



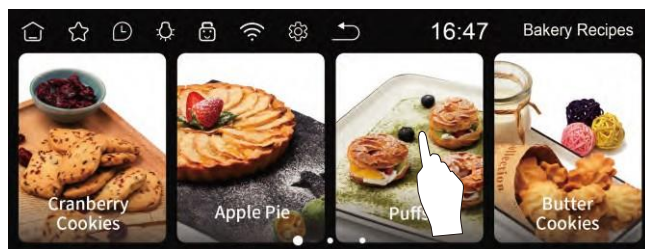
2. Klicken Sie auf Verzögerungs-



3. Wählen Sie die Kochfunktion.



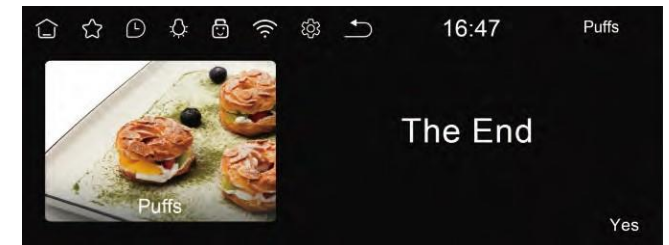
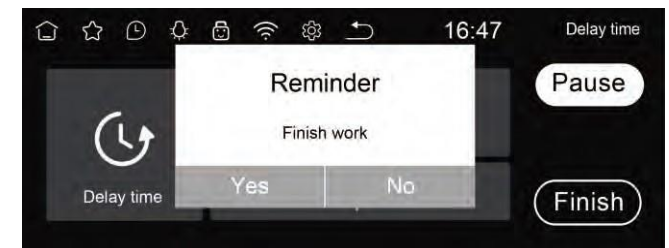
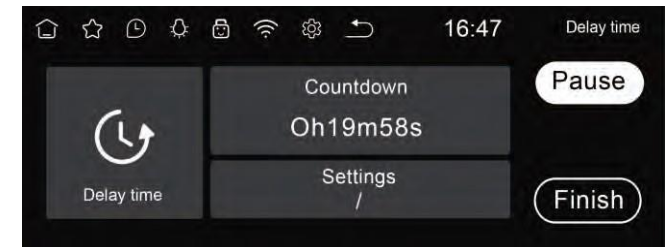
4. Die Einstellschritte für den Kochmodus sind die gleichen wie die oben genannten 3 und 5, z. B. als Smart-Menü.



5. Legen Sie die Startzeit der

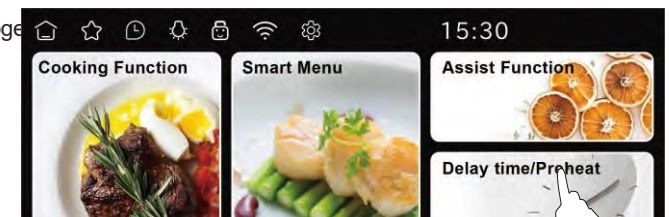


6. Klicken Sie auf "Start", um den Countdown zu starten, oder drücken Sie "Pause", um den Countdown anzuhalten, oder drücken Sie "Finish", um das Programm zu beenden, wenn Sie etwas ändern möchten. Nach dem Countdown beginnt der Kochvorgang automatisch.

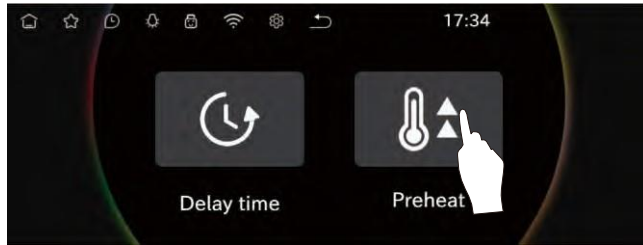


6.2 Funktion Vorheizen

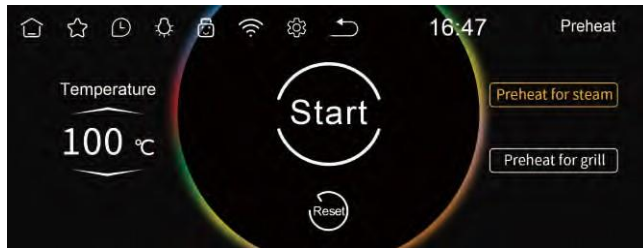
1. Klicken Sie auf die Verzögerungs-/Vorwärmfunktion.



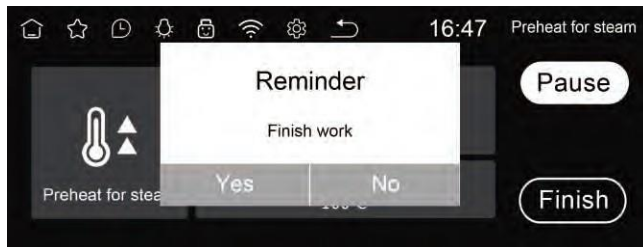
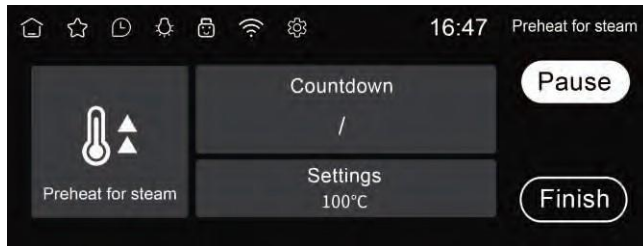
2. Klicken Sie auf Vorheizen.



3. Klicken Sie auf den Vorheizmodus, stellen Sie die gewünschte Temperatur ein (Höchsttemperatur für Dampf ist 100°C, Höchsttemperatur für Grill ist 250°C) und klicken Sie auf "Start", um zu beginnen.



4. Während der Arbeit können Sie die Taste "Pause" drücken, um das Programm anzuhalten, oder die Taste "Finish", um das Programm zu beenden, wenn Sie es vorher beenden möchten.



5. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, erscheint auf dem



Wartung

Vorsichtsmaßnahmen für Reinigung und Wartung

1. Nach jedem Gebrauch muss das Wasser im Wassertank rechtzeitig gesäubert werden, um zu verhindern, dass zu viel Wasser in den Schrank überläuft;
2. Nach der Verwendung des Dampfmodus ziehen Sie bitte das restliche Wasser aus dem Wassertank, um zu verhindern, dass sich im Wassertank Kondensat bildet oder Bakterien entstehen.

1. Die folgenden Phänomene sind normal

Display die nachstehende Anzeige.

Phänomen	Ursache
Intermittierendes Geräusch beim Kochen	Intermittierende Geräusche werden durch die arbeitende Pumpe verursacht, das ist normal.
Kondensat an den Lüftungsöffnungen	Überschüssiger Dampf im Garraum wird während des Garvorgangs durch die Entlüftungsöffnung abgeleitet, aber aufgrund der niedrigen Umgebungstemperatur kondensiert eine kleine Menge Dampf an der Entlüftungsöffnung.
Spannungsschwankungen beeinträchtigen den Kocheffekt	Wenn die Spannung im Bereich von 10% bis 5% schwankt, kann der Backofen zwar noch funktionieren, aber die Ausgangsleistung des Geräts schwankt, was den Kocheffekt leicht beeinträchtigt.

Achtung



1. Wenn der Ofen nicht normal funktioniert, überprüfen Sie bitte
 - a. Ist der Netzstecker eingesteckt?
 - b. ob der Schutzscharter ausgelöst oder durchgebrannt ist
 - c. Ist die Tür gut verschlossen?
 - d. Ist der Wassertank vorhanden?
 - f. Ist die Kindersicherung aktiviert?
2. Sollte der Dampfbackofen versehentlich aktiviert werden, öffnen Sie bitte sofort die Tür und schalten Sie das Gerät aus.

Tipps

- a. Das Gebläse arbeitet nach dem Ende des Garvorgangs noch 5 Minuten lang, um die Wärme im Garraum abzuführen. Das ist eine normale Erscheinung;
- b. Während der Arbeit, wenn die Tür geöffnet wird, unterbricht der Ofen die Arbeit, wenn die Tür geschlossen wird, setzt der Ofen die Arbeit automatisch fort;
- c. In jedem Zustand kann der Wassertank manuell geöffnet oder geschlossen werden.
- d. Wir empfehlen die Verwendung von reinem oder destilliertem Wasser zum Garen im Dampfmodus. Reinigen Sie nach dem Garen das Restwasser im Garraum, um Kalkablagerungen im Garraum zu vermeiden.

Achtung



1. Verwenden Sie keine alkali-/soda-, säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel und auch keine Reinigungssprays, Spülmaschinenreiniger oder ätzende Reinigungsmittel.
2. Verwenden Sie keine harten Bürsten, Scheuerschwämme, Drahtbürsten oder andere harte Reinigungswerkzeuge, die die Oberfläche des Edelstahls zerkratzen würden.

2. Wartungsmethode

Türbaugruppe/ Anzeigetafel

Die schwer zu reinigenden Verschmutzungen an der Tür können mit einem neutralen Reinigungsmittel gereinigt werden, jedoch nicht mit einer Stahldrahtkugel, um die Beschichtung der Glasoberfläche nicht zu zerkratzen. Trocknen Sie sie nach der Reinigung mit einem Lappen ab.

Türdichtung

1. Wischen Sie die Produktdichtung nach jedem Gebrauch mit einem in warmem Wasser getränkten Schwamm ab und trocknen Sie die Türdichtung anschließend mit einem trockenen Tuch;
2. Verwenden Sie zur Reinigung des Türdichtungsbandes keine Reinigungsmittel, da einige Bestandteile des Reinigungsmittels das Band angreifen können;
3. Das Türdichtungsband kann aufgrund von Langzeitgebrauch perforiert oder gerissen sein. Wenn dies der Fall ist, ersetzen Sie es bitte durch ein neues;

Hohlraum

1. Reinigen Sie den Garraum nach jeder Benutzung des Dampfmodus mit einem saugfähigen Schwamm oder einem Lappen, um das Kondenswasser im Garraum abzuwischen. Am besten öffnen Sie die Tür, um den Hohlraum zu trocknen;
2. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung des Backmodus rechtzeitig, nachdem es abgekühlt ist. Die Ölflecken sollten mit einem neutralen Reinigungsmittel gereinigt und mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.

Achtung

Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie es reparieren.

1. Der MAX-Wasserstand des Wassertanks

Am Wassertank befindet sich eine MAX-Wasserstandslinie. Füllen Sie bitte Wasser bis zu dieser MAX-Linie ein, um die Kochzeit zu verlängern. Füllen Sie kein Wasser über die MAX-Linie hinaus ein, um zu vermeiden, dass beim Herausziehen des Wassertanks Wasser herausspritzt.

2. Erinnerung an die Wasserknappheit

Wenn das Wassermangelsymbol angezeigt wird und ein Signalton ertönt, wird der Kochvorgang abgebrochen, bitte füllen Sie Wasser in den Wassertank.

3. Über die Wahl des Kochgeschirrs

Bei der Wahl des Kochgeschirrs für Dampf sollten Sie einen möglichst porösen Behälter wählen. Die Tiefe des Behälters sollte nicht zu tief sein. Die Höhe des gedämpften Lebensmittels sollte 3 bis 5 cm betragen, damit der Dampf das Lebensmittel besser berühren kann und der Geschmack erhalten bleibt.

4. Bei der ersten Verwendung des Produkts entsteht ein verbrannter Geruch

Da die Heizungsisolierung bei hohen Temperaturen Geruch oder Rauch erzeugt, wird empfohlen, den Wassertank zu füllen und bei der ersten Inbetriebnahme mehr als 45 Minuten lang zu dämpfen, und den Ofen abkühlen zu lassen, bevor er offiziell in Betrieb genommen wird.

5. Seit langem nicht mehr benutzt

Wenn das Produkt längere Zeit nicht benutzt wird, reinigen Sie bitte das Innere und verwenden Sie eine beliebige Backart, um das restliche Wasser im Hohlraum zu trocknen, um bakterielles Wachstum und Geruch zu vermeiden.

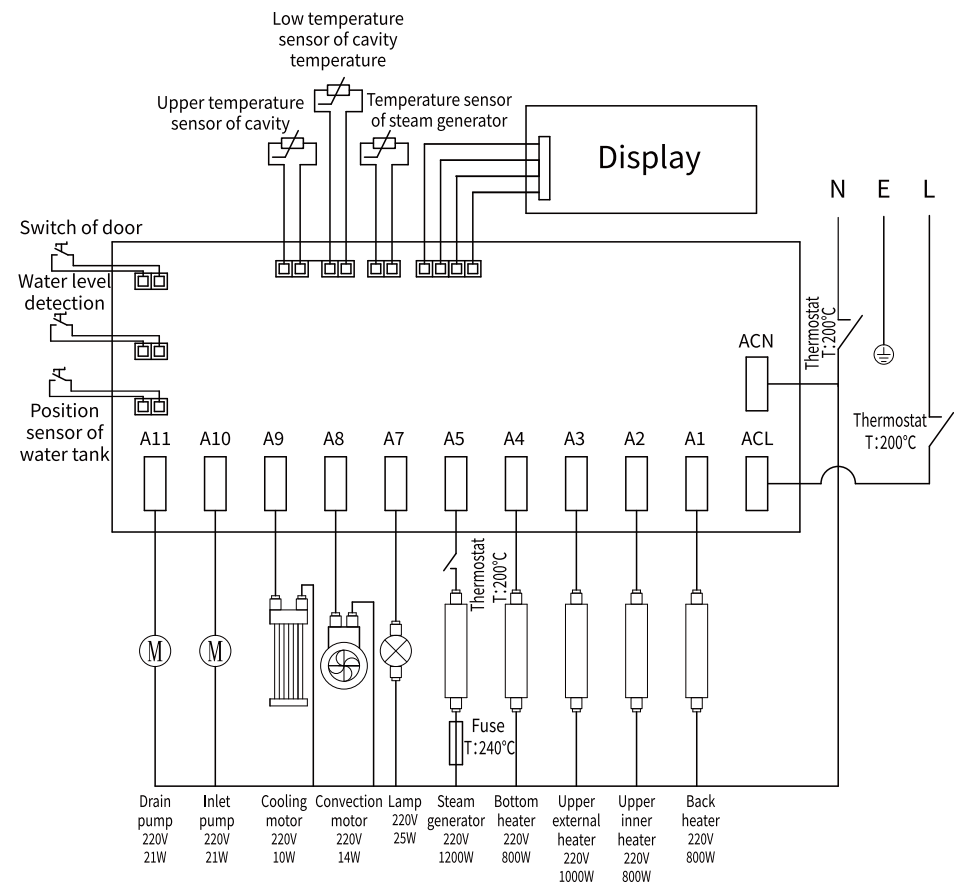
6. Bildschirm spart Energie

Nach dem Kochen, kein Betrieb für 10min, wird der Bildschirm Licht aus, um Energie zu sparen, müssen nur klicken Sie auf sie zu wecken.

Fehlersuche

Fehlercode	Möglichkeit des Scheiterns	Lösung
Ausfall des Dampferzeugersensors	Sein Temperaturfühler ist offen oder kurzgeschlossen	Schalten Sie den Backofen aus, um den Sensor wiederherzustellen. Wenn dies mehrmals vorkommt, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Ausfall des oberen Hohlraumsensors	Sein Temperaturfühler ist offen oder kurzgeschlossen	
Ausfall des unteren Hohlraumsensors	Sein Temperaturfühler ist offen oder kurzgeschlossen	
Versagen des Wassertanks	Der Schalter des Wassertanks ist kurzgeschlossen	
Ausfall der Dampferzeugerheizung	Die Heizung des Dampferzeugers ist defekt	
Versagen der Hohlraumheizung	Die Temperatur hat die eingestellte Temperatur nicht erreicht	
Störung der Verbindung	Die Verbindung zwischen Display und Haupt-PCBA ist defekt	Bitte kontaktieren Sie den Kundendienst
Das Display leuchtet nicht	Die Steckdose ist defekt	
	Das Kabel der Steuerplatine ist abgeklemmt	
Die Anzeige ist abnormal	Display oder Platinelektronik ist beschädigt	
Versagen des Bildschirms	Schlecht montiertes oder beschädigtes Display oder beschädigte Elektronik auf der Platine	
Die Lampe lässt sich nicht einschalten	Die Verdrahtung der Beleuchtung ist nicht angeschlossen	
	Die Lampe kann beschädigt sein	
Wasser oder Dampf entweicht während des Garens aus der Backofentür	Die Backofentür ist nicht geschlossen oder die Türdichtung ist beschädigt	
Gebäsemotor funktioniert nicht	Motor beschädigt oder Haupt-PCBA beschädigt oder andere Fehler	
Wassertank kann nicht herausgezogen werden	Beschädigte Feder des Wassertanks	
	24 1. Die Wasserleitung ist verbogen,	

Wiring diagram





Klugmann Hausgeraete GmbH.
Gropiusstraße 7,
48163 Münster, Deutschland
+49 2501 594060-408
service@klugmann-hausgeraete.de
www.klugmann-hausgeraete.de



Instruction Manual

Steam Oven

KSO600LCD



Klugmann Hausgeraete GmbH.
Gropiusstraße 7,
48163 Münster, Deutschland
+ 49 2501 594060 - 408
service@klugmann-hausgeraete.de
www.klugmann-hausgeraete.de
www.klugmann.shop

Content

Packing list	01
Technical sheet	01
Safety	02
Products structure diagram	04
Installation	05
Installation Method	06
Usage	07
Maintenance	22
Troubleshooting	24
Wiring diagram	25

Packing list

Combi Steam oven	1pc
Wire rack	1
Enamel pan	1
Steam Pan	1
Sponge	1
Mounting screws	1
Instruction manual	1

Technical sheet

Item	Combi Steam oven
Item No.	S66TQ-A
Voltage	220V-240V
Frequency	50Hz/60Hz
Rated Power	3000W
Capacity	66L
Dimension(WXHXD)	595x595x563mm
Semi built-in Install size(WXHXD)	560x595x550mm

Safety

Attention

1. Please read all instructions carefully before using this product, in order to avoid property damage and personal injury due to improper use.
2. This product must be installed and repaired by manufacturer's authorized after-sales personnel only; if consumers entrust personnel not designated by the manufacturer, or if consumers perform the above operations by their own, there may be a risk of personal injury or property loss.
3. If the provisions of this manual conflict with the mandatory provisions of the law, the legal provisions shall prevail.

Danger

1. This product will generate heat when in use, DO NOT touch the heating elements inside the oven cavity. When retrieving food container from the oven, user should wear heat-resistant gloves or oven mittens to avoid getting burnt.
2. Keep children away from the product when it is in use, as accessible parts may become hot to the touch.
3. Disconnect the product from the power source before cleaning, maintenance and installation to avoid electric shock.
4. To avoid fire hazard, DO NOT use this product for storing items.
5. DO NOT place this product near gas pipes. Gas pipes installed in the surrounding vicinity of this product must have sufficient safety insulation (such as metal gas pipe sleeve) to ensure the gas pipes will not be affected by the high temperature emitted by this product.

Warning

1. DO NOT place objects near the heat vent of this product in order to avoid accidents.
2. DO NOT let persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge use this product without supervision; DO NOT place this product where young children can reach, in order to avoid burns, electric shock or other accidents; when product is operated in combination Mode, the oven will become very hot, and children must not be allowed to use it without adult supervision.
3. DO NOT directly heat food or liquid in sealed container to avoid explosion.
4. When product is in use, and after cooking when the oven door is still hot, DO NOT pour water on the oven door as it may cause the glass to break.
5. Use a separate power outlet for this product; sharing the outlet with other appliances may lead to overheating and fire hazard.
6. If product malfunctions during usage, stop using product immediately, and proceed to "TROUBLE SHOOTING" section.

Warning

7. When operating in modes with steam, DO NOT stand near the heat vent; when opening the oven door, be cautious of hot steam in order to avoid burns.
8. Power connection to this product must be equipped with an air switch or leakage protection switch that meets the electrical parameters marked on the product nameplate before it can be connected and used.
9. DO NOT put heavy objects on top of the power cord to avoid accidents.
10. Please keep the product and power cord away from heat-generating objects, flammable and explosive materials, to avoid product damage or fire or explosion hazards.
11. If the power cord is damaged, in order to avoid danger, it must be replaced by professionals from the manufacturer's maintenance department or similar qualified technicians.
12. Please use suitable steaming trays and containers to avoid spilling oil droplets and causing a fire.
13. Please place the cooking container on the shelf correctly, DO NOT place directly on the bottom of the oven cavity to avoid accidents.
14. The oven door surface behind the door handle will get hot, be careful to avoid getting burnt.
15. After cooking, the temperature around the oven cavity is still hot, please wait for the cavity to cool down before cleaning to avoid getting burnt.
16. Children being supervised not to play with the appliance.
17. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
18. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
19. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Attention

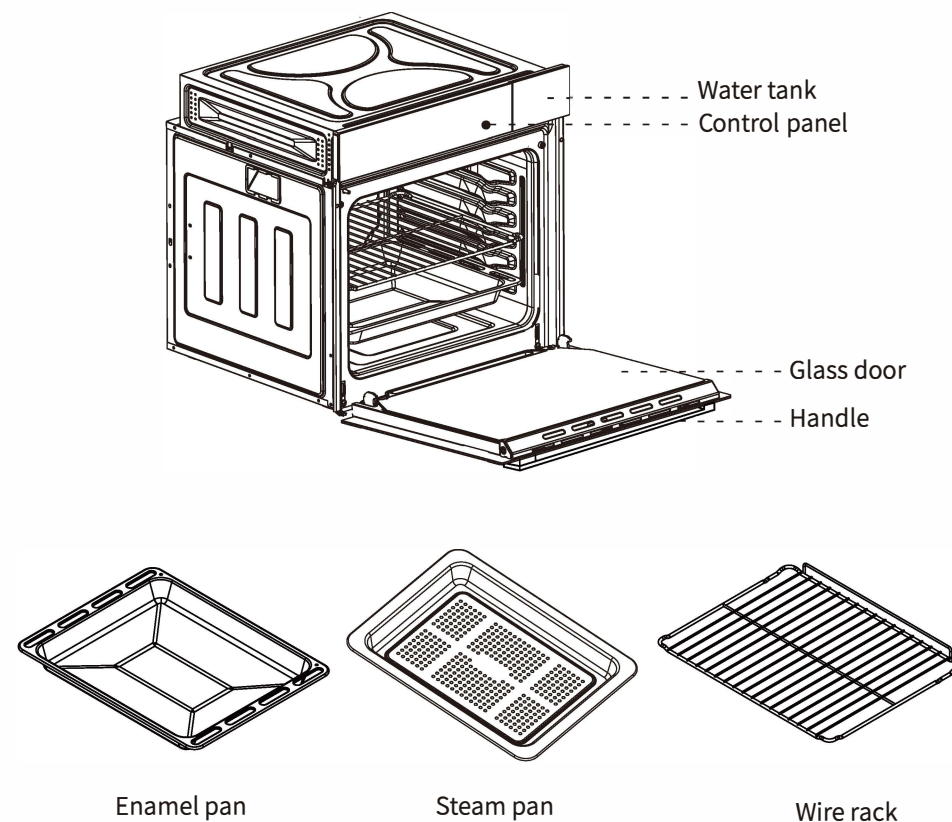
1. Do not use the product door to hang heavy objects, or lean against or sit on the product door to avoid damaging the product.
2. Please do not touch the product or plug/unplug the power plug with wet hands, or when feet are wet or barefooted to avoid electric shock.
3. DO NOT use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass, as it may scratch the surface and result in shattering of the glass.
4. This product must be placed on a sturdy and level surface. DO NOT install the product under plastic lighting equipment or plastic rack to avoid deformation or explosion hazard.

Attention

5. Handle the product with care, and lift from the bottom of the product when transporting and placing it; DO NOT use the oven door handle as a supporting point for transport to avoid damage due to excessive force.
6. DO NOT use steam cleaner to clean this product.
7. To prevent possible hazards, the control panel of the product can only be connected to the specified heating element.

Product structure diagram

The following product model structure diagram is a general simple structure diagram, only for users to identify the location of parts, if the graphics do not match the actual object, please refer to the actual object.

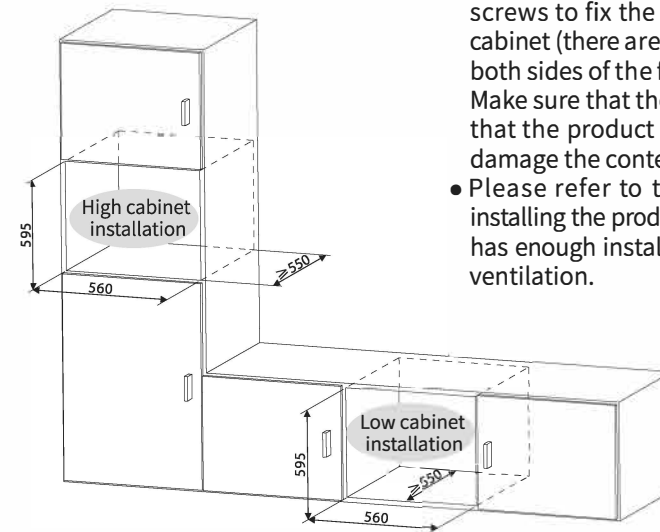


Installation

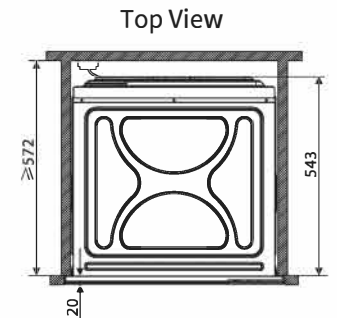
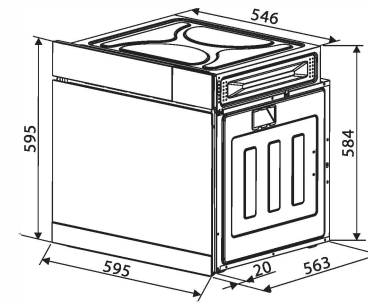
1. In order to ensure that the product can be used safely for a long time, the product must be installed on a perfectly sturdy surface, and the electronic components must be isolated to prevent the possibility of contact with metal accessories.
2. The kitchen cabinet where the product is installed and all adhesives used must be able to withstand a temperature of not less than 90°C to avoid deformation and paint cracking.
3. Before connecting to the power source, make sure:
 - According to regulations, there should be an ground system. The socket and circuit connected to the power supply must be reliably grounded.
 - After installation, the control buttons are easily accessible and operable.
 - After the product is connected to the power source, please check whether the power cord is in contact with heat-prone accessories. If there is contact, move it away to a safe distance.
 - Do not use reducers, shunts and adapters that can cause overheating or self-ignition. The manufacturer is not responsible for any direct or indirect losses caused by incorrect installation or connection of any electronic components. Therefore, all installation and connection operations must be performed by qualified technicians following local regulations.
 - DO NOT connect the ground wire to gas pipes, water pipes, lightning rods and telephone lines to avoid accidents caused by electric shock due to poor grounding. The socket should not be installed in a place exposed to moisture, water or near a heat source.
4. When installing electrical appliances, be sure to wait until the installation is complete before turning on the power source.

This product is equipped with a power cord approximately 1.2 meters long. Users are required to use a 16A socket, and the socket must be connected to a leakage protection switch.

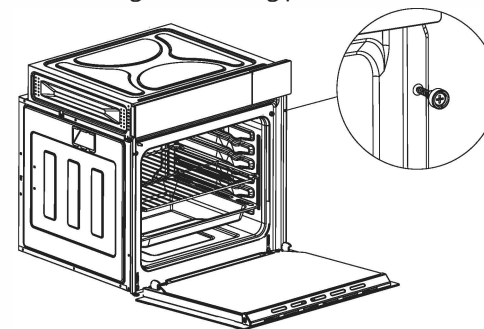
Installation Method



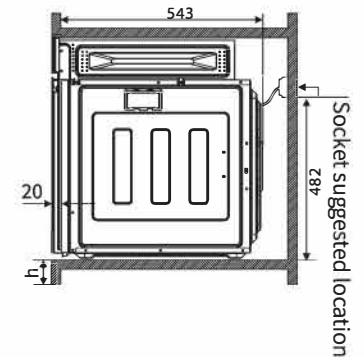
unit:mm



Mounting screw fixing position



Side View

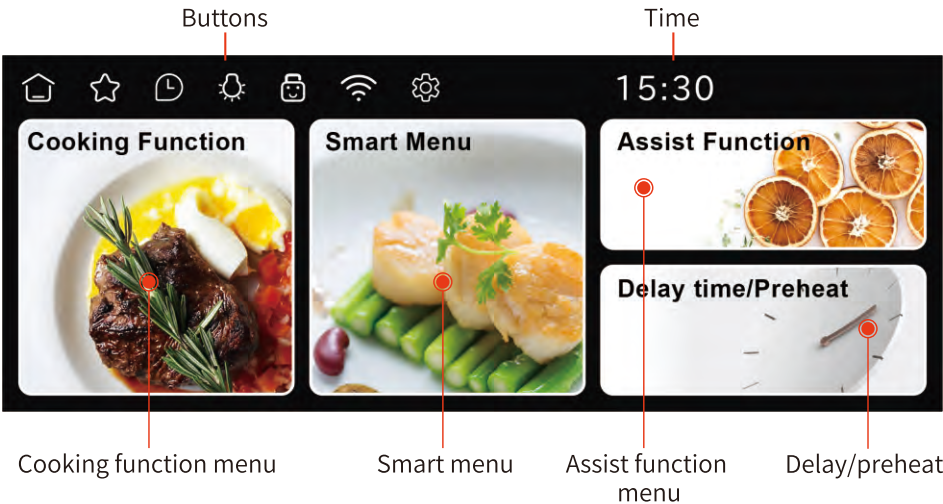


Usage

Before Initial Use, please

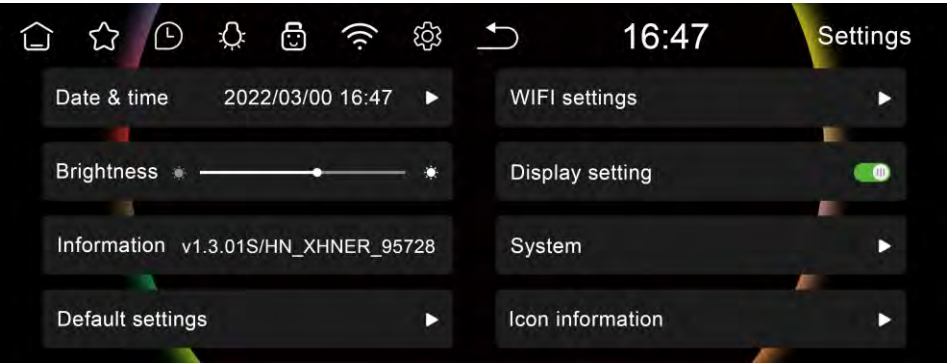
- 1. Remove the special film covering the door glass.
- 2. Thoroughly clean the interior of the product (use moist cloth to wipe the product' s interior and exterior).
- 3. Fill the water tank with water, and run the product in Steam Mode at 100°C for 45 minutes(or above) to remove the new product smell.

1. Control Panel and display



Symbol	Name	Function description
	Home	Press it, back to the home page
	Favorites menu	Press it to show the favorites menu
	Time	Press it to show the current time, could set in setting
	Lamp	Press it to turn on / off lamp
	Child-lock	Press it to look the display
	WIFI	There is WIFI function if you need to develop the APP for your products
	Setting	Press it to set the parameters of the oven
	Back	Back to last page

2. System Settings



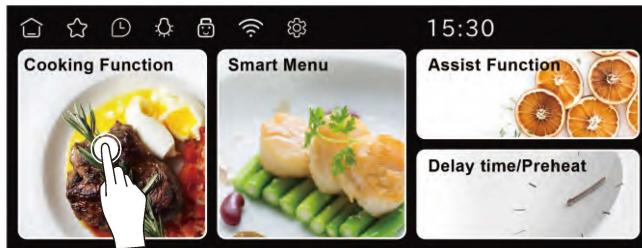
You can view and set system settings and information of this device

3. Cooking functions

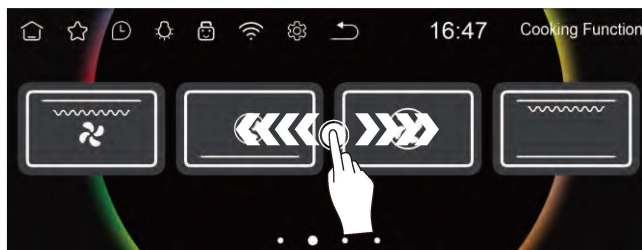
Icon	Cooking Function	Icon	Cooking Function
	Steam		Convection Grill
	Tender Grill		Maxi-Grill
	4D Grill		Upper heater
	Power Steam		Grill
	Upper grill with fan		Bottom heater
	Bottom grill with fan		DIY
	Hot air		

3.1 Normal Operation Steps

1. Press the cooking function after power on.



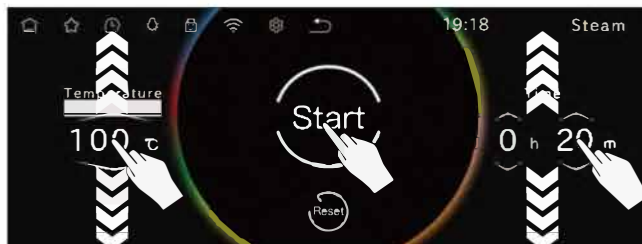
2. Swipe to select the cooking functions.



3. Select the Steam mode as an example.



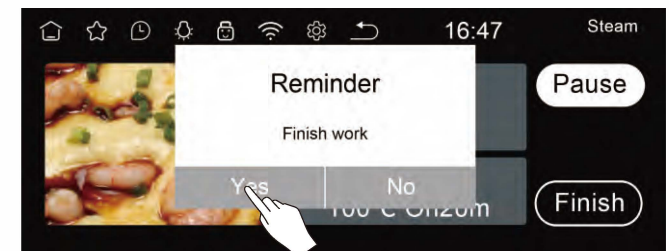
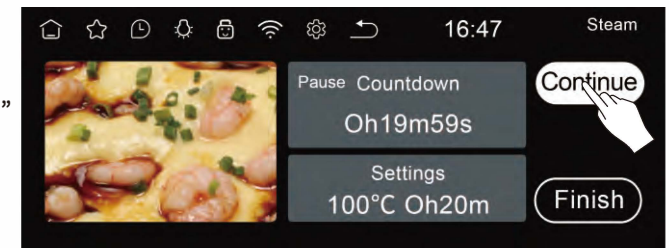
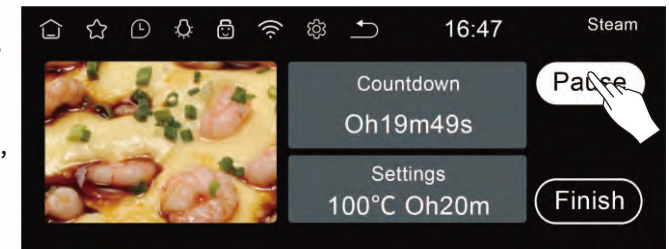
4. Swipe on or down to set the temperature and time (press "Reset" could back to the default value), press "Start" to start.



5. During working, could press "Pause" to pause the program,

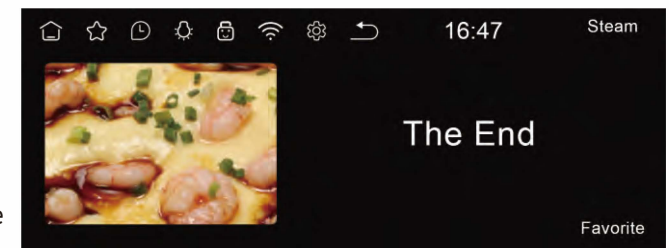
a. If you need to reset the cooking time, press ↶, reset the time, then press "Start", oven will work with the new time.

b. If you need to change the cooking functions or need to finish it in advance, press "Finish" to finish the program.



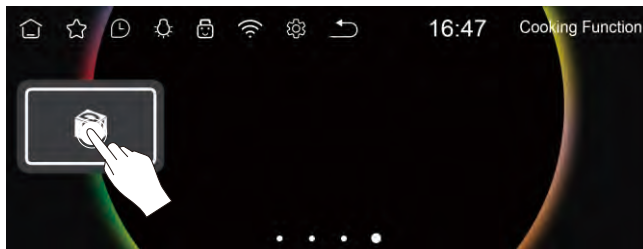
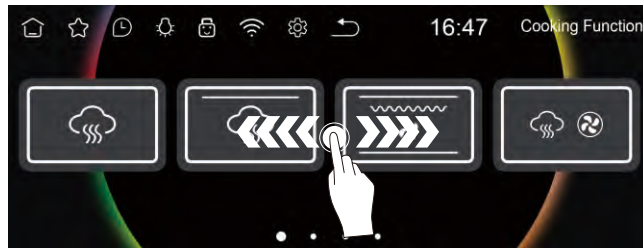
6. The End

When the cooking program is finished, the display will show The End. Press "Favorite" to save the program, if you would like to cook with the same program, it could be found under ☆, then you could start the cooking directly.

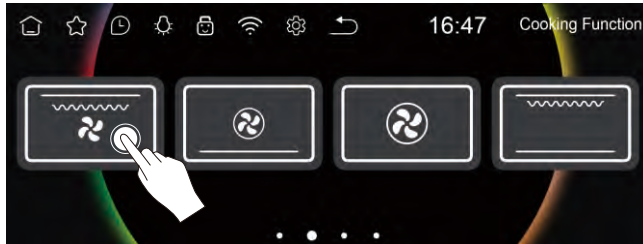
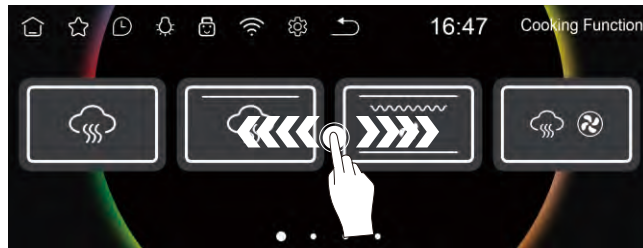
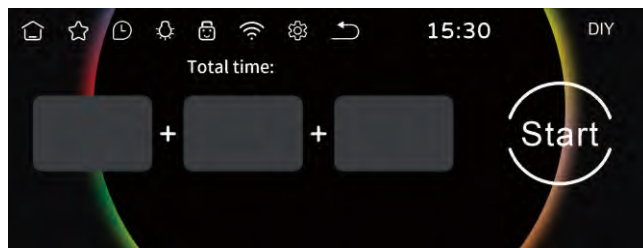


3.2 DIY Function

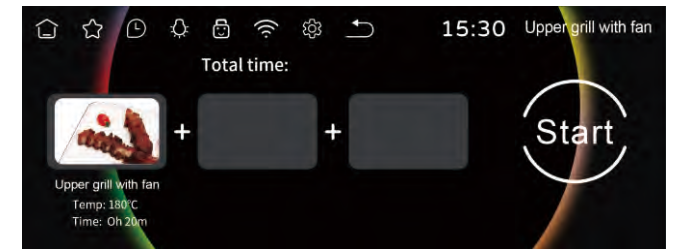
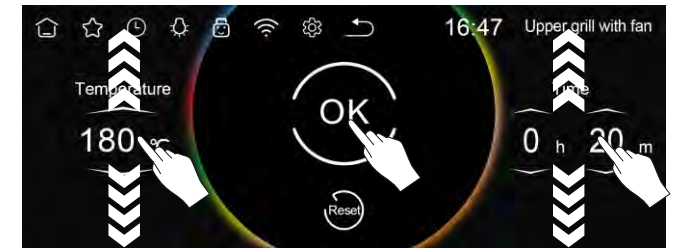
1. Enter into cooking functions menu, select the DIY function.



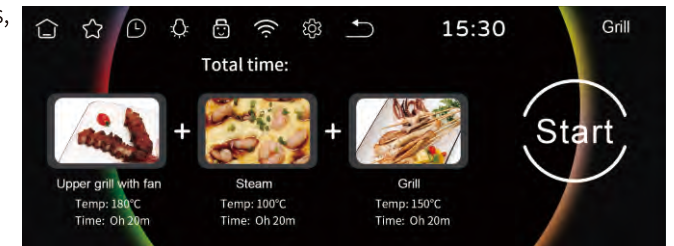
2. Click it add the first cooking function, set temperature and time, then press "Start" to back to DIY page.



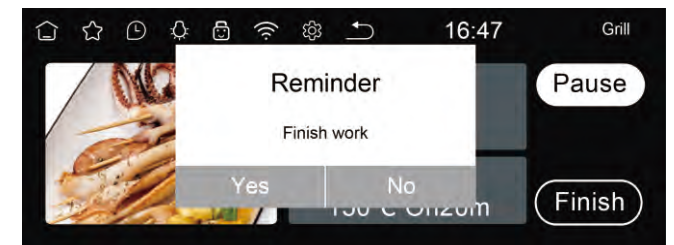
3. Follow the same steps as above to add other functions.



4. After select the functions, press to start work, or
a. if need to change one of the cooking mode, press it, then re-select.
b. if need to change the cooking functions, press  to cancel, then re-select other cooking functions.



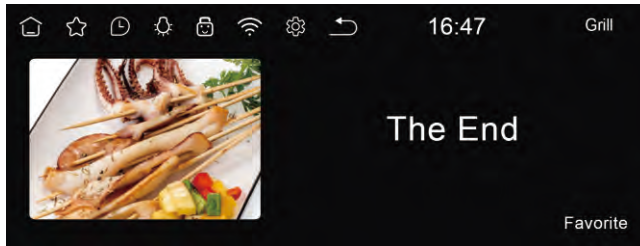
5. During working, could press "Pause" to pause the program, or press "Finish" to finish the program if you want to finish it in advance.



6. The End

When the cooking program is finished, the display will show The End.

Press "Favorite" to save the program, if you would like to cook with the same program, it could be found under ☆, then you could start the cooking directly.

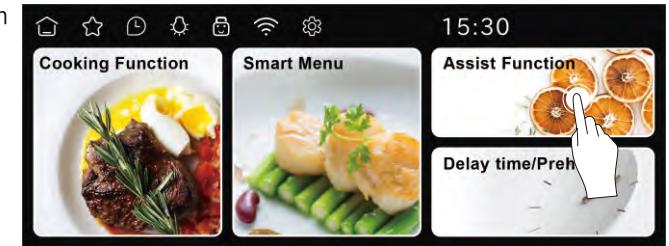


4. Assist Functions

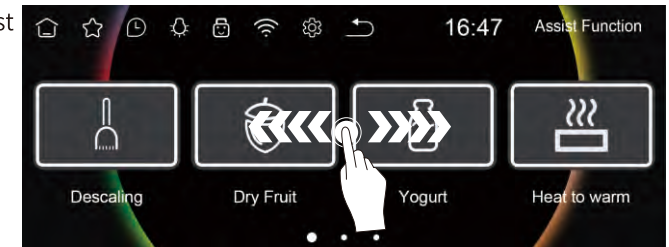
Assist functions menu

Icon	Cooking Function	Icon	Cooking Function
	Descaling		Sterilization
	Dry Fruit		Fermentation
	Yogurt		Dehydration
	Heat to warm		Warm Milk
	Keep Warm		Warm Wine
	Defrost		Steam Clean

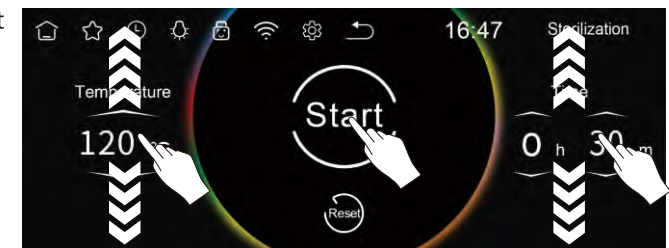
1. Press the assist function after power on.



2. Swipe to select the assist functions.

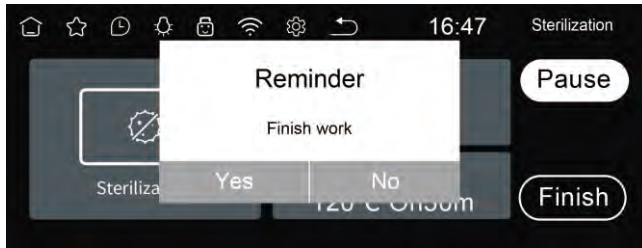


3. Swipe on or down to set the temperature and time (press "Reset" could back to the default value), press "Start" to start.

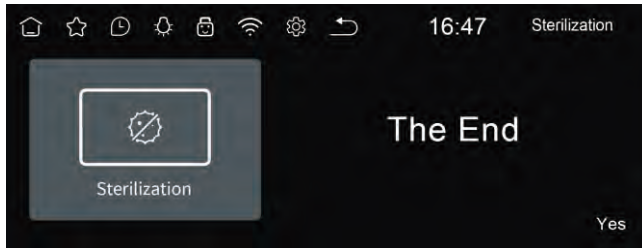


4. During working, could press "Pause" to pause the program, or press "Finish" to finish the program if you want to finish it in advance.

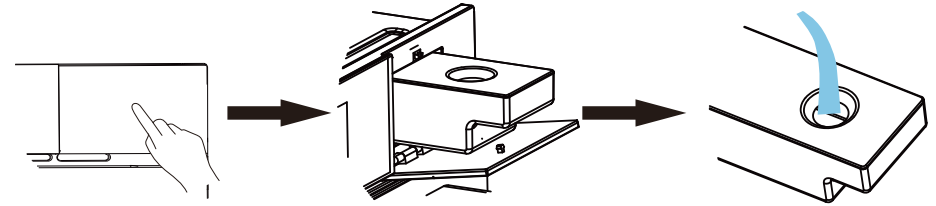




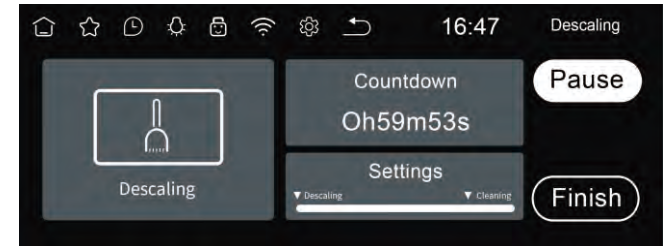
5. The End
When the cooking program is finished, the display will show The End. Press "Yes" to back to Home page.



3. Steps of fill water into water tank.

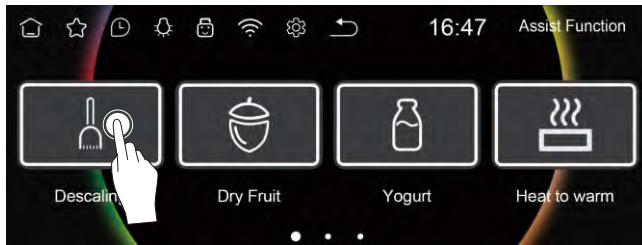


4. During working, could press "Pause" to pause the program, or press "Finish" to finish the program if you want to finish it in advance.

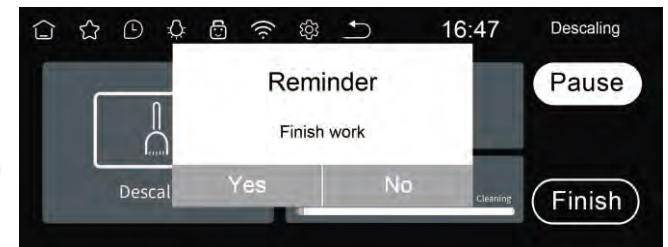
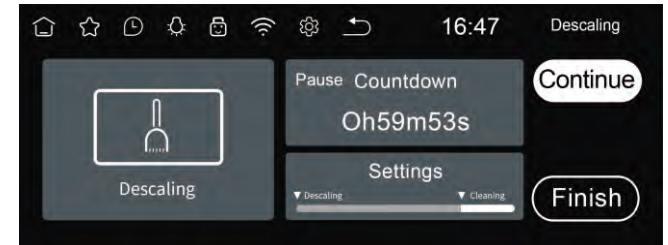
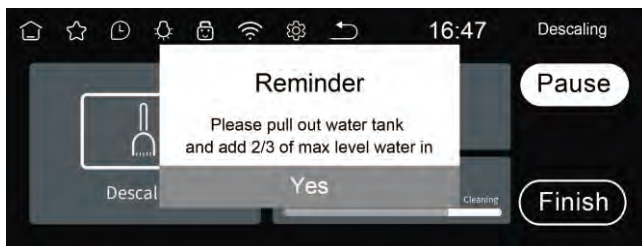
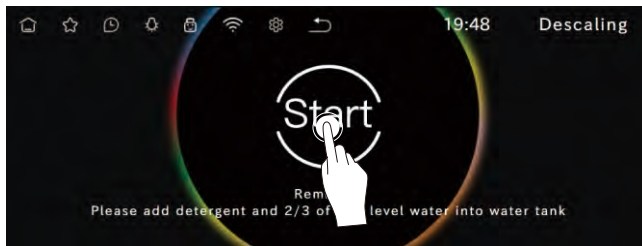


4.1 Assist Functions---Descaling of steam generator

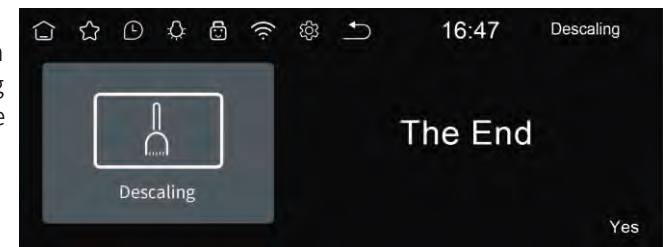
1. Swipe to select the descaling function.



2. Add detergent and 2/3 of max level water into water tank as reminder, then press "Start" to start.

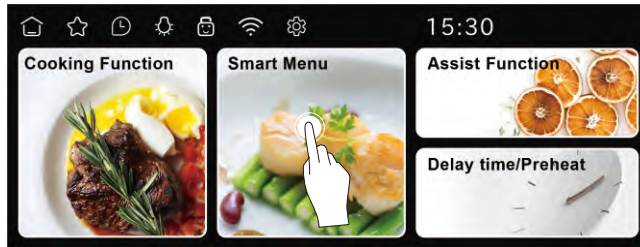


5. The End
When the cooking program is finished, the display will show The End. Press "Yes" to back to Home page.
Please pull out the water tank and empty it and clean it. (The water after descaling will be pumped back to the water tank, will not be discharged into the cavity, so the water tank needs to be cleaned.)



5. Smart Menu

1. Press the smart menu after power on.



2. Select the recipes, the Bakery recipes as a example.



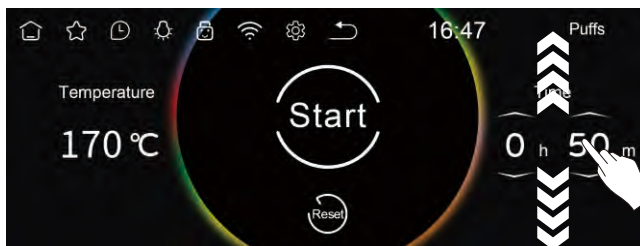
3. Swipe to select the recipes.



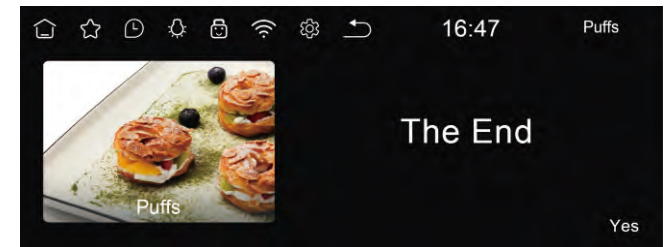
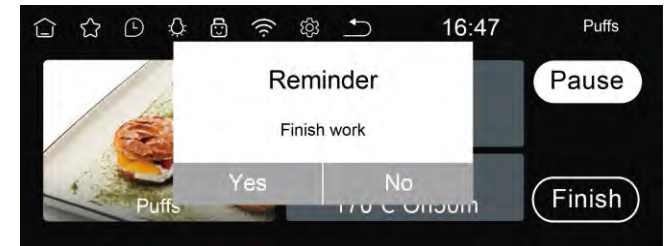
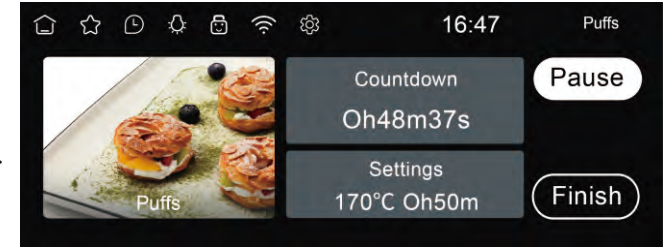
4. How to make the recipes:
a. Click "Tools and ingredients" to check what will be use;
b. click "Tips" could to check some tips of this dish;
c. click "Steps" to check how to make this dish.
d. After prepared, put the dish into oven, then press "Start".



5. Adjust the time, then press "Start" to start cooking.

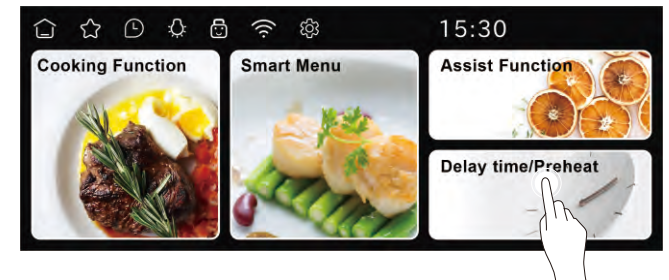


6. During working, could press "Pause" to pause the program, or press "Finish" to finish the program if you want to finish it in advance.

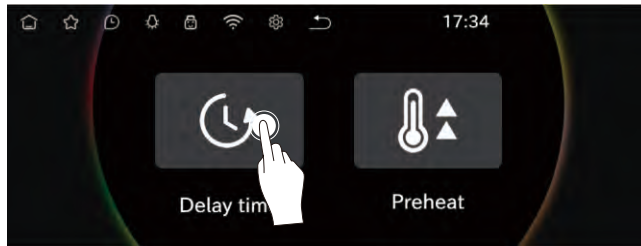


6.1 Delay Time Function

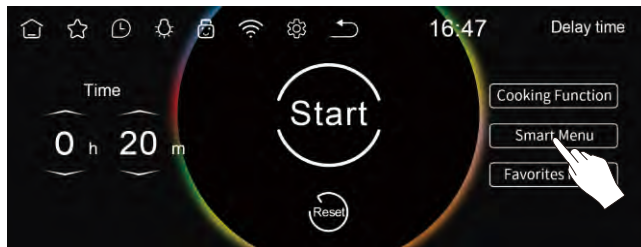
1. Click the Delay time /preheat function.



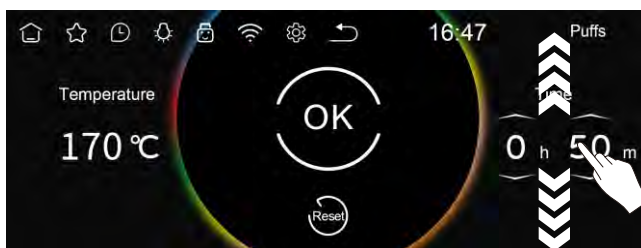
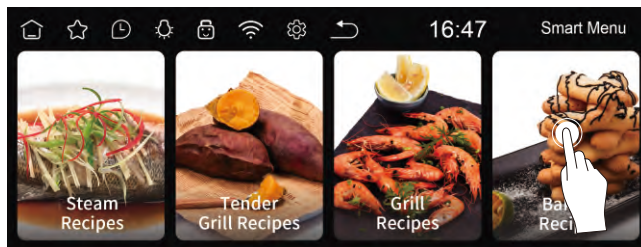
2. Click Delay time.



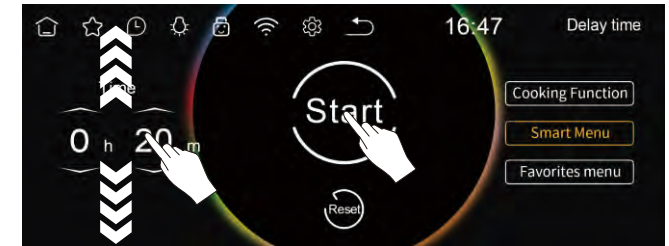
3. Select the cooking function.



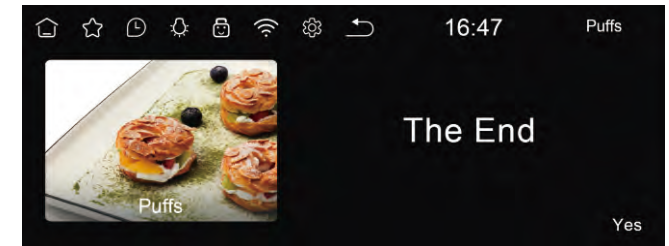
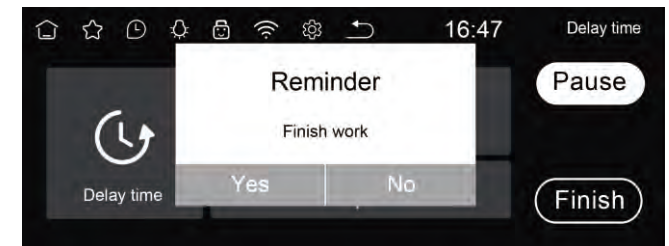
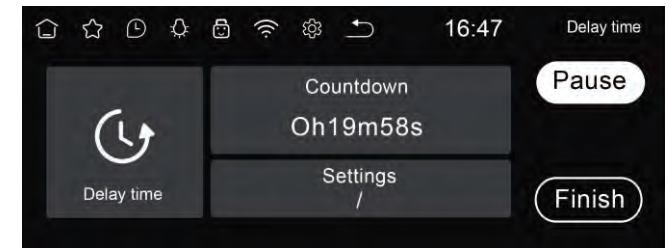
4. The cooking mode setting steps are the same as the above 3 & 5, as smart menu for example.



5. Set the delay start time.



6. Click “Start” to start countdown, could press “Pause” to pause the time countdown, or press “Finish” to finish the program if you want to change something. After countdown, it will start cooking automatically.



6.2 Preheat Function

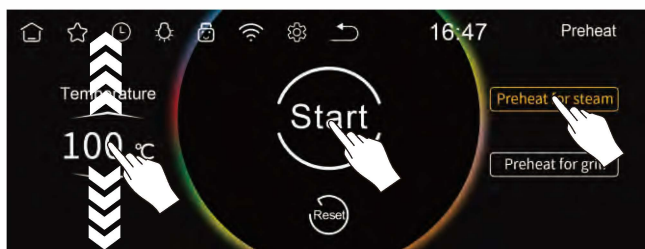
1. Click the Delay time /preheat function.



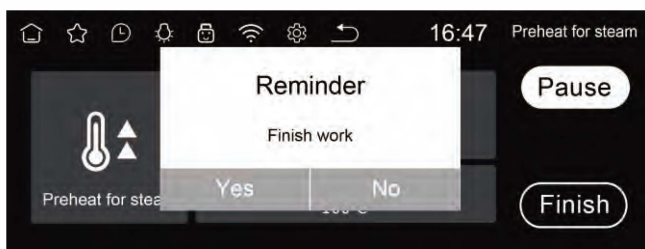
2. Click Preheat.



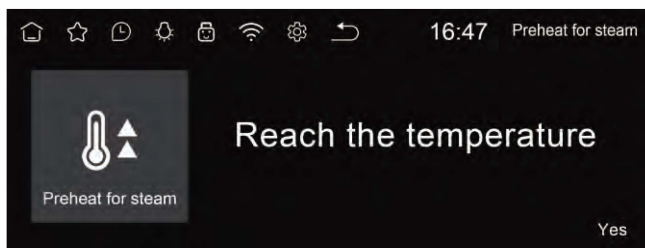
3. Click the preheat mode, set the desired temperature (max temperature for steam is 100°C, max temperature for grill is 250°C), click "Start" to start.



4. During working, could press "Pause" to pause the program, or press "Finish" to finish the program if you want to finish it in advance.



5. When reach the desired temperature, display will show as below.



Maintenance

Precautions for cleaning and maintenance

1. After each use, the water in the water tank must be cleaned up in time to prevent excessive water from overflowing to the cabinet;
2. After using the steam mode, please pull out the remaining water in the water tank to prevent the remaining water from forming condensate or breeding bacteria in the water tank.

1. The following phenomena are normal

Phenomenon	Cause
Intermittent noise during cooking	Intermittent noise is caused the pump working, it's normal.
Condensate on the vents	Excess steam in the cavity is exhausted through the vent during cooking, but a small amount of steam will condense at the vent due to the low ambient temperature.
Voltage fluctuations will affect the cooking effect	When the voltage fluctuates in the range of -10% to 5%, the oven can still work, but will cause the output power of the machine to fluctuate, which will have a subtle effect on the cooking effect.

⚠ Attention

1. If the oven can't work normally, please check
 - a. Is the power plug inserted
 - b. Whether the circuit breaker has tripped or blown
 - c. Is the door closed well
 - d. Is the water tank in place
 - e. Is the child-lock activated
2. If the steam oven is activated accidentally, please open the door immediately and power off.

⚠ Tips

- a. The cooling fan will work for 5 minutes after cooking finished, for a delay to exhaust the heat in the cavity, which is a normal phenomenon;
- b. During work, if open the door, the oven will pause work, closes the door, the oven will continue the work automatically;
- c. In any state, the water tank can be manually opened or closed.
- d. Suggest to use pure water or distilled water to cooking in steam mode, after cooking, clean the residual water in the cavity to avoid scale inside the cavity.

⚠ Attention

1. Do not use cleaners containing alkali/soda, acid or chlorine, nor use cleaning sprays, dishwasher cleaners or corrosive cleaners.
2. Do not use hard brushes, scouring pads, wire brushes and other hard cleaning tools that will scratch the surface of stainless steel.

2. Maintenance method

Door assembly / display panel

The hard-to-clean dirt attached to the door can be cleaned with a neutral detergent, but not with a steel wire ball to avoid scratching the coating on the glass surface. After cleaning, dry it with a rag.

Door seal

1. After each use, please wipe the product seal with a sponge soaked in warm water, and then dry the door seal with a dry cloth;
2. Do not use cleaning agents to clean the door seal tape, because some components in the cleaning agent may corrode the tape;
3. The door seal tape may be perforated or cracked due to long-term use. If this happens, please replace it with a new one;

Cavity

1. After each use of the steam mode, please clean the cavity, use an absorbent sponge or a rag to wipe off the condensation on the cavity. It is best to open the door to dry the cavity;
2. After each use of the baking mode, please clean it up in time after the product has cooled down. The oil stains should be cleaned with a neutral detergent and wipe with wet cloth.

Attention

Be sure to shut down and unplug the power plug before repairing

1. The MAX water level of the water tank

There is a MAX water level line on the water tank. please add water to this MAX line to extend the cooking time. Do not fill in water beyond the MAX line to avoid water splashing out when pulling the water tank.

2. Reminder of water shortage

When the water shortage symbol is shown and with beep, cooking will be stopped, please add water into water tank.

3. About the choice of cooking utensil

When choosing a cooking utensil for steam, please choose a porous container as much as possible. The depth of the container should not be too deep. The height of the steamed food should be 3~5cm, so that the steam can contact the food more to ensure its taste.

4. The first use of the product produces a burnt smell

Since the heater isolation will produce odor or smoke after high temperature, it is recommended to fill the water tank and steam for more than 45 minutes for first time using, and let the oven cool down before formal cooking.

5. Not used for a long time

If the product is not used for a long time, please clean the inside and use any baking mode to dry the remaining water in the cavity to avoid bacterial growth and odor.

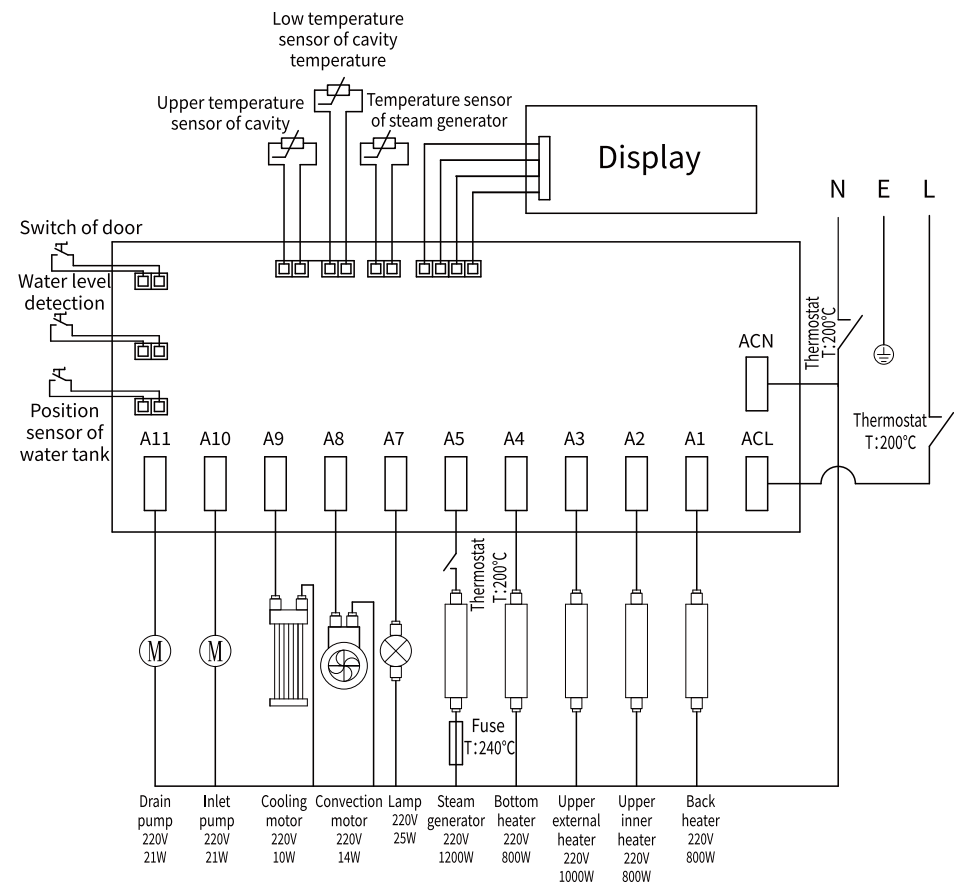
6. Screen save energy

After cooking, no operation for 10min, the screen will be light off to save energy, just need to click it to wake up.

Troubleshooting

Error Code	Possibility of failure	Solution
Failure of steam generator sensor	Its temperature probe is open or shorted	Turn off the oven to restore the sensor, if occurs times, please contact the after-sales service
Failure of cavity upper sensor	Its temperature probe is open or shorted	
Failure of cavity lower sensor	Its temperature probe is open or shorted	
Failure of water tank	The switch of water tank is shorted	
Failure of steam generator heating	The heater of steam generator is failure	
Failure of cavity heater	The temperature didn't reach the set temperature	
Failure of connection	The connection between display and main PCBA is failure	Please contact the after-sales service
The display doesn't light up	The socket is failure	
	The control board cable is disconnected	
Display is abnormal	Display or board electronics is damaged	
Failure of screen	Poorly assembled or damaged display or board electronics is damaged	
The lamp cannot turn on	Light wiring is disconnected	
	The lamp may be damaged	
Water or steam escapes the oven door during cooking	Oven door is not closed or door seal is damaged	
Fan motor not working	motor damaged or main PCBA damaged or other failure	
Water tank can't be pulled out	Damaged spring of water tank	
No steam	1. The water pipe is bent, blocked, inserted reversely, falls off or damaged; 2. The water pump is damaged; 3. The water pipe is not well sealed; 4. The control board is faulty or other faults	

Wiring diagram





Klugmann Hausgeraete GmbH.
Gropiusstraße 7,
48163 Münster, Deutschland
+49 2501 594060-408
service@klugmann-hausgeraete.de
www.klugmann-hausgeraete.de