



DE

**Eingebauter
Elektrobackofen
BI-Keramikkochfeld**

OSK 4875 IX

GEBRAUCHSANLEITUNG

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren Backofen benutzen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf. Wenn Sie die Anweisungen befolgen, wird Ihnen Ihr Ofen viele Jahre lang gute Dienste leisten.

▲ ZU BEACHTEN

Vielen Dank, dass Sie unser Produkt gekauft haben. Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Nutzung der vielen Funktionen und Vorteile, die es bietet. Bevor Sie dieses Produkt benutzen, lesen Sie bitte die gesamte Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf. Stellen Sie sicher, dass auch andere Personen, die das Produkt benutzen, mit diesen Anweisungen vertraut sind.

▲ Verwendungszweck

- Der Backofen eignet sich zum Kochen, Braten, Backen, Grillen und Warmhalten von Speisen.
- Der Backofen sollte nicht zum Auftauen von rohem Fleisch, Geflügel oder Fisch verwendet werden.
- Vor dem Gebrauch muss das Gerät ordnungsgemäß in eine Küchenzeile eingebaut werden.
- Das Gerät ist für den Gebrauch in Privathaushalten und nicht für die gewerbliche Nutzung oder den Mehrfachgebrauch (z. B. Nutzung durch mehrere Familien in einem Mehrfamilienhaus) ausgelegt.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sach- oder gar Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen.
- Der Ofen ist nicht zum Beheizen eines Raumes geeignet. Das Backofenlicht dient ausschließlich der Beleuchtung des Garraums und nicht der Beleuchtung eines Raums.

- Die Backofentür darf nicht als Stütze, Sitz oder Stufe benutzt werden.

▲ **Erläuterung der Begriffe**

Die folgenden Symbole finden Sie in diesem Benutzerhandbuch.

▲ **WARNUNG**

Dieses Symbol weist auf eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

▲ **VORSICHT**

Dieses Symbol weist auf eine Gefahr mit geringem Risiko hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann.

▲ **HINWEIS**

Dieses Symbol warnt vor möglichen Sachschäden.
Dieses Symbol weist auf nützliche Zusatzinformationen hin.

▲ **Sicherheitshinweise**

In diesem Kapitel finden Sie allgemeine Sicherheitshinweise, die Sie zu Ihrem eigenen Schutz und zum Schutz von Dritten unbedingt beachten müssen. Bitte beachten Sie auch die Warnhinweise in den einzelnen Kapiteln zu Bedienung, Aufstellung, Installation usw.

▲ **Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten** **WARNUNG**

Gefahr eines elektrischen Schlages!
Das Berühren von stromführenden Teilen kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen. Nicht in Feuchträumen oder bei Regen verwenden.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb oder setzen Sie es nicht fort, wenn
 - er sichtbare Anzeichen einer Beschädigung aufweist, z. B. das Anschlusskabel defekt ist
 - er zu rauchen beginnt oder ein Brandgeruch entsteht;
 - es macht ungewöhnliche Geräusche.

Um den Netzstecker zu entfernen, müssen Sie sich an unser Service-Center wenden.

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse 1 und darf nur an einen ordnungsgemäß installierten Schutzleiter angeschlossen werden. Achten Sie beim Anschluss auf die richtige Spannung. Nähere Informationen dazu finden Sie auf dem Typenschild.
- Der Anschluss an das Stromnetz darf nur von einem vom örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassenen Elektroinstallateur vorgenommen werden. Nur dann profitieren Sie von unserer Garantie und einem ausreichenden Maß an Sicherheit. Unbefugte Personen dürfen das Gerät nicht an das Stromnetz anschließen. Sie können Ihr Leben und das der nachfolgenden Benutzer gefährden! Dies gilt auch für die Trennung vom Stromnetz und die Demontage des Altgeräts.
- Da das Gerät nicht allpolig über eine zugängliche Trennvorrichtung vom Netz getrennt werden kann, muss innerhalb der Hausinstallation eine allpolige Trennvorrichtung nach Überspannungskategorie III mit mindestens 3 mm Kontaktabstand angeschlossen werden; dazu gehören Sicherungen, Leitungsschutzschalter und Schutzeinrichtungen.
- Wenn der Netzstecker nach der Installation nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung der Überspannungskategorie III mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm an die Hausinstallation angeschlossen werden; dazu gehören Sicherungen, Schutzschalter und Schütze.

- Schalten Sie vor dem Anschließen des Geräts den/die betreffenden Stromkreis(e) aus (Schutzschalter ausschalten oder Sicherungen herausdrehen).
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernbedienungssystem.
- Stecken Sie keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen und achten Sie auch darauf, dass Kinder keine Gegenstände durch die Öffnungen stecken können.
- Netzkabel/Netzstecker
 - Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es keine Stolperfalle darstellt.
 - Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
 - Das Netzkabel darf nicht verlängert oder verändert werden.
 - Halten Sie das Netzkabel und den Netzstecker von offenen Flammen und heißen Oberflächen fern.
 - Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es vom Hersteller, vom Kundendienst oder von einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden.
- Versuchen Sie niemals, ein defektes oder vermutlich defektes Gerät selbst zu reparieren. Sie können Ihr eigenes Leben und das Leben künftiger Nutzer in Gefahr bringen. Diese Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse.

▲ **Risiken für Kinder**

Es besteht Erstickungsgefahr!

- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich darin verfangen oder daran ersticken.
- Verhindern Sie, dass Kinder kleine Teile vom Gerät abziehen oder aus der Zubehörtasche nehmen und in den Mund stecken.

▲ Risiken für bestimmte Gruppen von Menschen

Gefährdung von Kindern und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten (z. B. Menschen mit Behinderungen in gewissem Umfang, ältere Menschen mit eingeschränkten körperlichen und geistigen Fähigkeiten) oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis (z. B. ältere Kinder).

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen 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.
- Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen und keinen Zugang zum Gerät haben, wenn es unbeaufsichtigt ist.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden

▲ Risiken beim Umgang mit wärmeerzeugenden Geräten

▲ VORSICHT

Gefahr von Verbrennungen!

Während des Gebrauchs können das Gerät und seine freiliegenden Teile heiß werden

- Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren.
- Kinder unter 8 Jahren müssen von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie stehen unter ständiger Aufsicht.
- Berühren Sie keine heißen Teile. Schützen Sie Ihre Hände immer mit Ofenhandschuhen oder Topflappen, wenn Sie an dem heißen Gerät arbeiten. Verwenden Sie nur trockene Ofenhandschuhe oder Topflappen. Nasse Textilien sind bessere Wärmeleiter und können Dampfverbrennungen verursachen.

Brandgefahr!

- Decken Sie das Gerät nicht mit Decken, Tüchern oder ähnlichem ab, da diese Gegenstände heiß werden und sich entzünden können.

- Wenn ein Feuer ausbricht, schalten Sie sofort alle Regler aus und schalten Sie die Sicherungsautomaten ab und/oder schrauben Sie die Sicherungen heraus. Verwenden Sie zum Löschen des Brandes einen geeigneten Feuerlöscher mit der Bezeichnung „F“ oder eine Löschdecke.

Gesundheitsrisiko!

- Die unsachgemäße Verwendung dieses Geräts kann zu Gesundheitsschäden führen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie Lebensmittelreste sofort.
- Insbesondere bei Geflügel und Gerichten mit frischem Ei sowie beim Aufwärmen von Speisen ist darauf zu achten, dass die Lebensmittel vollständig durchgebraten sind, um alle Krankheitserreger (z. B. Salmonellen) abzutöten.

▲ Risiken beim Umgang mit dem Glaskeramik-Kochfeld

▲ WARNUNG

Gefahr eines elektrischen Schlages!

Das Berühren von stromführenden Teilen kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden.

▲ VORSICHT

Gefahr von Verbrennungen!

Die Kochzonen werden während des Betriebs sehr heiß und bleiben auch nach dem Ausschalten heiß.

- Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sein könnten, über oder hinter dem Kochfeld auf. Die Kinder könnten ermutigt werden, auf das Kochfeld zu klettern.
- Lassen Sie die Griffe von Töpfen und Pfannen nicht über den Rand der Arbeitsplatte hinausragen; so können Kinder nicht

nach oben greifen und das Kochgeschirr herunterziehen.

- Schalten Sie die Kochzonen/Bereiche immer selbst aus, wenn Sie einen Kochvorgang abbrechen möchten. Das Aufheben der Garzeitbegrenzung beendet nicht den Garvorgang selbst.
- Die Kochzonen werden während des Betriebs sehr heiß und bleiben auch nach dem Ausschalten heiß; dies wird durch die Restwärmeanzeige angezeigt.
- Bei einem Netzausfall erlischt die Restwärmeanzeige und zeigt möglicherweise keine Restwärme mehr an.
- Lassen Sie die Kochstellen vor der Reinigung vollständig abkühlen.

Eine Ausnahme: Entfernen Sie zucker- oder stärkehaltige Verunreinigungen, Plastik oder Alufolie sofort mit einem handelsüblichen scharfen Schaber von der heißen Glaskeramik. Schützen Sie dabei Ihre Hände mit Ofenhandschuhen oder Topflappen vor Verbrennungen.

Brandgefahr!

Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett und Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen.

- Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen; schalten Sie stattdessen das Gerät aus und decken Sie die Flammen z. B. mit einem Topfdeckel oder einer Löschdecke ab.
- Wenn Sie Gerichte mit Alkohol zubereiten, lassen Sie den Ofen nicht unbeaufsichtigt! Lebensmittel können sich von selbst entzünden.
- Stellen Sie niemals Gegenstände auf der Kochstelle ab.
- Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- Es dürfen nur vom Kochfeldhersteller hergestellte Schutzroste oder Kochfeldabdeckungen, zugelassene Schutzroste oder Abdeckungen, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind, oder vorinstallierte Schutzroste oder Kochfeldabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochfeldschutzgittern oder Kochfeldabdeckungen kann zu Unfällen führen.

- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Kochen immer vollständig aus!

Es besteht Verletzungsgefahr!

Dieses Kochfeld hat scharfe Kanten. Unsachgemäße Handhabung kann zu Schnittverletzungen führen.

- Tragen Sie beim Auspacken und Installieren des Kochfeldes Schutzhandschuhe.

▲ HINWEIS

Gefahr von Schäden durch unsachgemäße Installation des Geräts.

Unzureichende Luftzirkulation kann zu Schäden durch Überhitzung führen.

- Montieren Sie das Kochfeld niemals über einem Backofen ohne Belüftung! Gefahr durch unsachgemäße Bedienung!
- Zucker • oder stärkehaltige Speisereste und Reste von Kunststoffen oder Alufolie sofort entfernen. Andernfalls können sie dauerhafte und irreparable Schäden am Kochfeld verursachen.
- Stellen Sie keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Sensorfeld. Andernfalls kann die darunter liegende Elektronik beschädigt werden.
- Schieben Sie keine schweren Pfannen über das Kochfeld; dies könnte die Glaskeramik zerkratzen.
- Selbst wenn kleine Gegenstände das Kochfeld nur leicht berühren, können sie die Glaskeramikoberfläche beschädigen. Achten Sie zum Beispiel darauf, dass keine Salz • und Pfefferstreuer aus den darüber liegenden Schränken auf das Kochfeld fallen.

▲ Besondere Risiken beim Umgang mit Induktionskochfeldern

▲ VORSICHT

Gefahr von Verbrennungen!

Nach der Benutzung der Kochplatte sollte diese mit Hilfe der Regel • und/oder Steuereinrichtungen ausgeschaltet werden.

Verlassen Sie sich nicht allein auf die Topferkennungsfunktion. Wenn Sie nur den Topf von der Kochzone entfernen, wird die Zone wieder aktiviert, sobald ein Topf oder ein anderer Gegenstand aus ferromagnetischem Material darauf gestellt wird.

- Gegenstände aus Metall (z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel) sollten nicht auf die Kochstelle gelegt werden, da sie heiß werden können.
Gesundheitsrisiko!
- Personen mit einem Herzschrittmacher sollten die Verwendung eines Induktionskochfelds mit ihrem Arzt besprechen.

▲ HINWEIS

Gefahr von Sachschäden durch unsachgemäße Bedienung!

- Legen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten) in die Nähe oder auf das Kochfeld, da diese durch das elektromagnetische Feld beschädigt werden können.

▲ Risiken im Zusammenhang mit der Verwendung von Öfen

▲ VORSICHT

Gesundheitsrisiko!

Wasser, das während des Auftauens schmilzt, kann schädliche Bakterien enthalten, insbesondere bei Fleisch und Geflügel.

- Tauen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch nicht im Backofen auf.
- Vermeiden Sie jeglichen Körperkontakt.
- Gießen Sie das Tauwasser weg. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
- Reinigen Sie das Geschirr, das Sie benutzt haben, gründlich. Acrylamid kann krebserregend sein. Acrylamid entsteht, wenn Stärke übermäßiger Hitze ausgesetzt wird, z. B. in Kartoffeln (Pommes frites, Chips), Keksen, Toast, Brot usw.
- Halten Sie die Garzeiten so kurz wie möglich.
- Die Speisen nur leicht anbraten, nicht zu stark bräunen lassen.
- Schneiden Sie größere Pommes frites und backen Sie sie dann bei maximal 180 °C
- Beim Frittieren von Kartoffeln mit rohen Kartoffelscheiben oder beim Frittieren von Kartoffelpuffern in der Pfanne ist es besser,

anstelle von reinem Öl Margarine (mit einem Mindestfettgehalt von 80 %) oder Öl mit etwas Margarine zu verwenden.

- Das Bestreichen von Backwaren mit Eiweiß oder Eigelb hilft, die Bildung von Acrylamid zu verringern.

Es besteht Kipp- und Verletzungsgefahr!

Wenn ein schweres Gewicht auf die offene Gerätetür gelegt wird, kann das Gerät nach vorne kippen. Es besteht die Gefahr von Verletzungen durch herabfallende Gegenstände.

- Die Gerätetür darf nicht als Stütze, Sitz oder Stufe benutzt werden.

▲ VORSICHT

Gefahr von Verbrennungen!

Während des Gebrauchs können das Gerät und seine freiliegenden Teile heiß werden.

- Lassen Sie den Ofen beim Grillen nie unbeaufsichtigt. Halten Sie Kinder fern!
- Lassen Sie den Ofen vor der Reinigung vollständig abkühlen. Gießen Sie niemals Wasser direkt in den heißen Ofen. Der Dampf kann zu Verbrühungen führen und den Zahnschmelz beschädigen.
- Lassen Sie das heiße Wasser aus dem Ofen abkühlen, bevor Sie es ausgießen.
- Beleuchtung des Backofens:
 - Vergewissern Sie sich vor dem Auswechseln der Leuchte, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
 - Schalten Sie zuerst den Backofen aus und schrauben Sie dann die Sicherungen heraus und/oder schalten Sie sie aus.
 - Tauschen Sie die Glühbirne erst aus, wenn der Ofen nicht mehr heiß ist.

▲ Brandgefahr!

- Betreiben Sie den Backofen immer nur bei geschlossener Backofentür.

- Decken Sie Kuchen oder Braten, die im Ofen gegart werden, nicht mit Backpapier ab. Achten Sie darauf, dass Lebensmittel, Backpapier und Alufolie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Die Ventilatoröffnungen dürfen auf keinen Fall verdeckt werden. Dies kann zu einer Überhitzung des Geräts führen.
- Legen Sie das Grillgut nicht zu weit hinten an das Ende des Heizelements. Dort ist es besonders heiß. Fettige Lebensmittel können sich entzünden.
- Wenn das Kühlgebläse defekt ist, kann das Gerät schnell überhitzen, was zu noch mehr Schäden am Gerät führen und andere brennbare Gegenstände in der Nähe in Brand setzen kann. Schalten Sie in einem solchen Fall das Gerät sofort aus, öffnen Sie die Backofentür und benutzen Sie den Backofen nicht mehr!
- Bewahren Sie keine temperaturempfindlichen, brennbaren oder entflammbaren Gegenstände im Backofen auf! Bei unbeabsichtigtem Einschalten des Geräts können sie sich verformen oder entzünden.
- Verwenden Sie den Backofen nicht zu Lagerzwecken.
- Wenn Sie Speisen in Öl, Fett oder mit Alkohol zubereiten, lassen Sie den Ofen nicht unbeaufsichtigt! Lebensmittel können sich von selbst entzünden.
- Wenn Sie Speisen in Öl, Fett oder mit Alkohol zubereiten, lassen Sie den Ofen nicht unbeaufsichtigt! Lebensmittel können sich von selbst entzünden.
- Im Falle eines Ofenbrandes:
Halten Sie die Backofentür geschlossen!
Löschen Sie brennendes Öl oder Fett niemals mit Wasser!
- Lassen Sie das Gerät nach dem Löschen des Brandes von unserem Servicecenter überprüfen.

▲ HINWEIS

Gefahr durch unsachgemäße Bedienung!

- Die Gerätetür ist schwer und hat eine Glasfront. Achten Sie darauf, dass die Tür beim Aushängen nicht aus den Angeln fällt!

- Verwenden Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber, um das Glas der Backofentür zu reinigen, da sie die Oberfläche verkratzen können. Dadurch kann das Glas zerstört werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Stahlwolle, Backofensprays, Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger! Sie können die Oberfläche beschädigen und das Glas zerstören. Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.
- Legen Sie keine Backbleche oder Alufolie direkt auf den Boden des Garraums. Dadurch kann es zu einem Hitzestau im Inneren kommen, der die Emaille des Ofens beschädigt. Wenn Sie Geschirr direkt auf den Boden des Garraums stellen möchten, darf die Backofentemperatur 50°C nicht überschreiten. Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit Kochgeschirr, die Emaille kann leicht zerkratzt werden.
- Stellen Sie beim Einmachen nur so viele Gläser gleichzeitig in die Tropfschale, dass sie sich nicht berühren. Die Gläser können platzen.
- Reinigen Sie die Führungen des Backofens und die Teleskopschienen nicht in der Spülmaschine.
- Wenn das Gerät mit einem Wagen transportiert wird, muss es wie auf der Verpackung angegeben angehoben werden.
- Benutzen Sie den Türgriff nicht, um den gesamten Backofen anzuheben! Der Griff ist nicht dafür ausgelegt, das gesamte Gewicht des Geräts zu tragen.

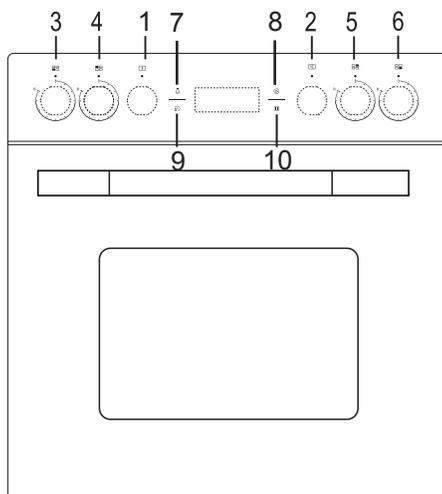
▲ **Gefahr beim Betrieb des Backofens mit der Zeitschaltuhr**

▲ **VORSICHT Brandgefahr!**

- Bevor Sie den Timer starten, informieren Sie bitte alle Haushaltsmitglieder, damit sie nichts in den Ofen stellen.
- Lassen Sie niemals etwas unbeaufsichtigt grillen, wenn Sie die Zeitschaltuhr verwenden!
- Überwachen Sie den Backofen, während Sie den Timer verwenden, um ein Verschütten und Verbrennen zu vermeiden.

Bitte beachten Sie, dass Fette, Öle und Alkohol beim Erhitzen Feuer fangen können.

▲ Backofen

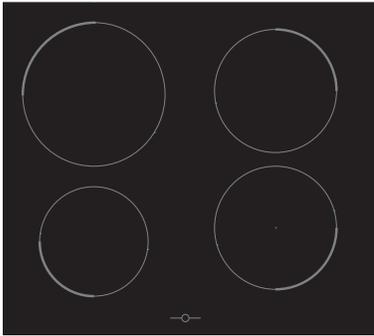


NEIN.	Beschreibung
1	Schalter für Backofenfunktion
2	Temperaturregelung im Backofen
3-6	Mehrstufige Kochzonensteuerung
7	Schaltfläche „Erinnern“
8	Schaltfläche „Start“
9	Schaltfläche „Zeit“
10	Schaltfläche „Stopp“

▲ Kochfeld

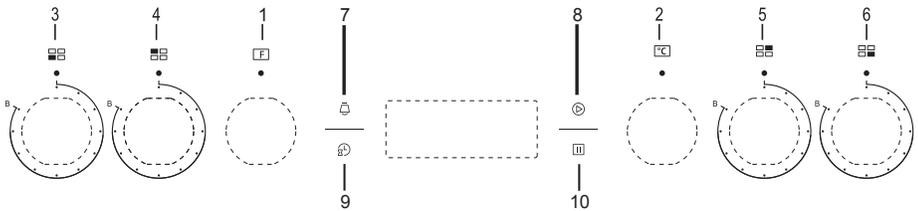
ANMERKUNG

Die angegebenen Leistungsstufen können je nach Material und/oder Größe des Kochgeschirrs variieren.



Nennleistung	7100W
Heizung Ø = 160 mm, 1200W/1500W (links vorne)	x1
Heizung Ø = 210 mm, 2300W/2600W (links hinten)	x1
Heizung Ø = 180 mm, 1500W/1800W (rechts hinten)	x1
Heizung Ø = 180 mm, 1500W/1800W (rechts vorne)	x1

- Die Temperatur der Kochzone ist hoch, die Restwärmanzeige leuchtet automatisch auf. Wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist, schalten sich die Restwärmanzeigen automatisch aus.
- Wenn die Temperatur des Ofenkopfes überhitzt ist, blinkt auf der Digitalanzeige des entsprechenden Ofenkopfes ein „H“, wenn die Temperatur der Schalttafel unter die sichere Temperatur fällt, wird die Digitalanzeige nicht mehr angezeigt.



NEIN.	Beschreibung
1	Schalter für Backofenfunktion
2	Temperaturregelung im Backofen
3	Mehrstufige Steuerung, linke vordere Kochzone
4	Mehrstufige Steuerung, linke hintere Kochzone
5	Mehrstufige Steuerung, rechte hintere Kochzone
6	Mehrstufige Steuerung, rechte vordere Kochzone

NEIN.	Beschreibung
7	Schaltfläche „Erinnern“
8	Schaltfläche „Start“
9	Schaltfläche „Zeit“
10	Schaltfläche „Stopp“

03

TECHNISCHE DATEN

	Ebener Hohlraum
Modell	OSK 4875 IX
Marke	MIDEA
Energieeffizienzklasse 1)	A+
Energieverbrauch 2)	0.65 kWh
Kapazität des Backofens	70 Liter
Luftschallemissionen	58dB(A)re1pW
Gestaltung	Eingebautes Gerät
Anzahl der Hohlräume	1
Die Wärmequelle pro Hohlraum	Elektrizität
Energieeffizienz-Index(EELcavity)	79.5

Produktabmessungen H x B x T / Gewichte

Backofen	59,5 x 59,5 x 57,5 cm
Innenraum des Backofens	33,0 x 47,0 x 43,0 cm
Kochfeld	6,0 x 59,0 x 52,0 cm

Einbau-Maße/ Ausschnitte HxBxT

Backofen	60,0 x 60,0 x 57,5 cm
Kochfeld	56,0 x 49,0 cm
Nettogewicht	Backofen 39,7 kg – Kochfeld 9,2 kg

Elektrischer Anschluss

Gesamte Leistungsaufnahme	10300 W
Leistungsaufnahme Ofen	3200 W
Leistungsaufnahme Kochfeld	7100 W

	Der Druckhohlraumkörper
Netzspannung / Frequenz	220-240 V~, 50 Hz-60 Hz / 380-415 V~, 50 Hz-60 Hz
Sicherung	3 x 16A
Schutzklasse/Grad	I / IP20

- A+++ (höchste Effizienz) bis G (niedrigste Effizienz).
- Konventionelle Heizung. Die gemessenen Werte basieren auf den Normen EN 50304, EN 60704.

Technische und gestalterische Änderungen im Rahmen der kontinuierlichen Produktentwicklung bleiben vorbehalten.

Alle gerätespezifischen Daten des Energieetiketts wurden vom Hersteller unter Laborbedingungen nach europaweit genormten Messverfahren ermittelt.

Diese werden durch **ISO EN 50304** geregelt. Der tatsächliche Energieverbrauch hängt von der Nutzung ab und kann daher auch über den vom Hersteller unter Standardbedingungen ermittelten Werten liegen. Ein Fachmann kennt diese Zusammenhänge und führt die Prüfungen mit speziellen Messgeräten nach den geltenden Vorschriften durch.

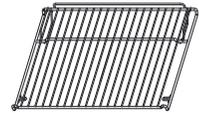
Dieses Gerät wurde nach allen relevanten aktuellen CE-Richtlinien, wie z. B. der Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit und der Niederspannungsrichtlinie, geprüft und ist nach den neuesten Sicherheitsvorschriften gebaut worden.

▲ Umfang der Lieferung

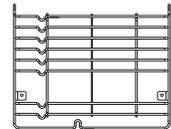
Installationsmaterial



Drahtblech: Für Grill, Geschirr, Kuchenform mit Artikeln zum Braten und Grillen.



Schiebebügel: Zum Garen größerer Speisen können die Schienen auf der rechten und linken Seite des Backofens entfernt und Geschirr und Tablett auf den Backofenboden gestellt werden, wobei die Funktionen Strahlungsgrill, Doppelgrill und Doppelgrill mit Ventilator genutzt werden können.

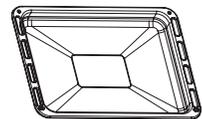


Hinweis:

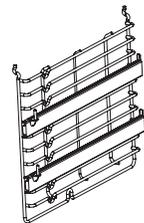
Wenn Sie Geschirr auf den Ofenboden stellen, verwenden Sie bitte KEINE Funktionen mit Bodenheizung, um einen Wärmestau am Boden zu vermeiden.

(nur für bestimmte Modelle)

Universal-Pfanne: Zum Garen großer Mengen von Lebensmitteln wie feuchten Kuchen, Gebäck, Tiefkühlkost usw. oder zum Auffangen von Fett/übergelaufenen Flüssigkeiten und Fleischsaft.



Teleskopschiene: Einige Modelle können mit Teleskopschienen ausgestattet sein, um die Benutzung des Ofens zu erleichtern. Diese Teleskopschienen und Gleitbügel können durch Lösen der Befestigungsschrauben demontiert werden. Nach dem Zerlegen können Geschirr und Tablett auf den Ofenboden gestellt werden, wobei die Funktionen Strahlungsgrill, Doppelgrill, Doppelgrill mit Gebläse verwendet werden können.



Hinweis:

Wenn Sie Geschirr auf den Ofenboden stellen, verwenden Sie bitte KEINE Funktionen mit Bodenheizung, um einen Wärmestau am Boden zu vermeiden.

(nur für bestimmte Modelle)

▲ VORSICHT

- Der Einbau des Gerätes muss eine ausreichende Wärmeabfuhr ermöglichen. Die Luftein- und -auslässe dürfen nicht blockiert werden.
- Arbeitsplatte, Rückwände, Furniere, Kunststoffbeschichtungen und Klebstoffe müssen ausreichend hitzebeständig sein (bis zu 100 °C).
- Kochfeld und Backofen müssen vom gleichen Hersteller sein und die gleiche Typenbezeichnung haben.
- Das Gerät entspricht der Wärmeschutzklasse Y, d. h. nur eine Seite des Gerätes darf in der Nähe von höheren Küchenmöbeln oder Wänden aufgestellt werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt neben Kühlschränken oder Gefrierschränken auf. Die entweichende Wärme würde zu einem unnötigen Anstieg des Energieverbrauchs dieser Geräte führen.
- Achten Sie darauf, dass der Backofen und das Kochfeld mittig ausgerichtet sind.

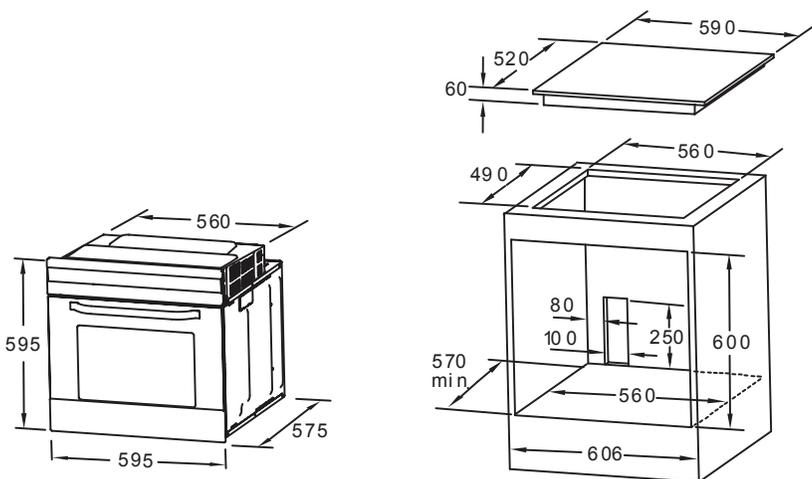
▲ Abmessungen und Schrankausschnitt

▲ Einbau in einen Unterschrank

Abb. 1

Bereiten Sie den Ausschnitt des Schrankbodens anhand der Maßzeichnung vor. Abmessungen in mm.

Abb. 1

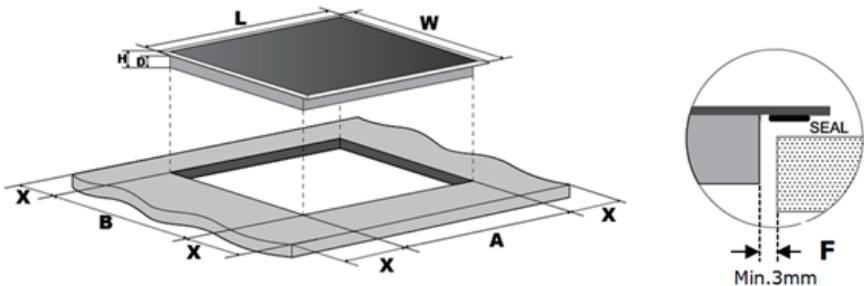


▲ Auswahl der Installationsgeräte

- Schneiden Sie die Arbeitsfläche entsprechend den auf der Zeichnung angegebenen Maßen aus.
- Für den Einbau und die Benutzung muss um das Loch herum ein Mindestabstand von 5 cm eingehalten werden.
- Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 38 mm beträgt. Bitte wählen Sie hitzebeständiges und isoliertes Material für die Arbeitsfläche (Holz und ähnliche faserige oder hygroskopische Materialien dürfen nicht als Arbeitsfläche verwendet werden, es sei denn, sie sind imprägniert), um einen elektrischen Schlag und größere Verformungen durch die Wärmestrahlung der Kochplatte zu vermeiden. Wie unten dargestellt:

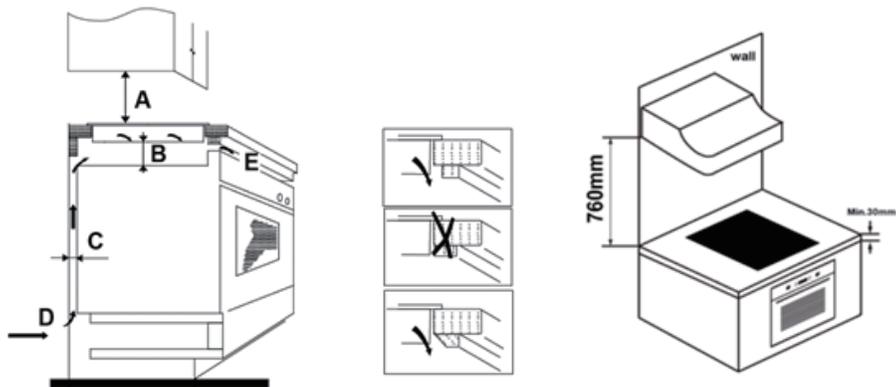
Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen den beiden Seiten des Kochfelds und der Wand sollte mindestens 3 mm betragen.

Abb. 2



L(mm)	B(mm)	H(mm)	T(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min	3 min

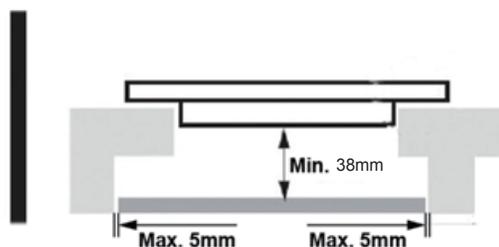
Vergewissern Sie sich auf jeden Fall, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und der Luftein- und -auslass nicht blockiert ist. Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld in einwandfreiem Zustand ist. Wie unten dargestellt Anmerkung: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem Schrank über der Kochplatte sollte mindestens 760 mm betragen.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Lufteinlass	Luftaustritt 5mm

▲ **WARNUNG: Angemessene Belüftung sicherstellen**

Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und dass Luftein- und -auslass nicht blockiert sind. Um eine versehentliche Berührung mit dem überhitzten Boden des Kochfeldes oder einen unvorhersehbaren Stromschlag während der Arbeit zu vermeiden, ist es notwendig, eine mit Schrauben befestigte Holzeinlage in einem Mindestabstand von 38 mm vom Boden des Kochfeldes anzubringen. Beachten Sie die folgenden Anforderungen



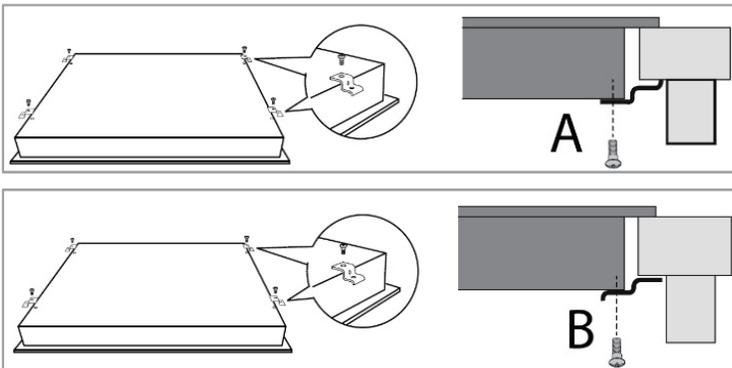
WARNUNG

- An der Außenseite des Kochfeldes befinden sich Lüftungsöffnungen. Sie **MÜSSEN** sicherstellen, dass diese Löcher nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden, wenn Sie das Kochfeld in Position bringen.
- Beachten Sie, dass der Klebstoff, der das Kunststoff- oder Holzmaterial mit den Möbeln verbindet, einer Temperatur von nicht unter 150 °C standhalten muss, um ein Ablösen der Verkleidung zu vermeiden. Die Rückwand, die angrenzenden und die umgebenden Flächen müssen

daher einer Temperatur von 90 °C standhalten können.

▲ Einbau des Kochfeldes

- Prüfen Sie zunächst die werkseitig eingebaute Kochfelddichtung am Kochfeldrahmen auf Unversehrtheit und richtigen Sitz.
- Setzen Sie das Kochfeld entsprechend der Kochfeldzeichnung unter „Geräteübersicht“ und mit dem Anschlusskabel voran mittig in den vorbereiteten Ausschnitt der Arbeitsplatte.
- Befestigen Sie das Kochfeld je nach Arbeitsplattendicke A oder B, indem Sie die mitgelieferten Halteklammern von unten in die dafür vorgesehenen Löcher des Kochfeldes einsetzen und mit den Schrauben befestigen.
- Achten Sie darauf, dass die Abstände zum Zuschnitt an allen vier Seiten gleich sind und die Dichtung auf der Arbeitsplatte aufliegt.



Hinweis: Um Schäden zu vermeiden, stellen Sie das Kochfeld mit der Oberseite auf eine gepolsterte Unterlage.

▲ Einbau des Backofens

- Richten Sie den Schranksockel für die Installation des Ofens entsprechend den Abmessungen in „Abb. 1“ ein.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an, wie im Abschnitt „Elektrischer Anschluss“ beschrieben.
- Setzen Sie den Backofen teilweise in den vorbereiteten Unterschrank ein und schließen Sie ihn an das Kochfeld an (siehe Kapitel „Anschluss des Kochfeldes“).
- Schieben Sie dann den Backofen vollständig in den Schrank. Achten Sie darauf, dass Sie die Kabel nicht behindern (knicken, quetschen oder verdrehen).
- Befestigen oder sichern Sie den Backofen mit den beiden Schrauben an den jeweiligen Halterungen. Wenn Sie die Backofentür öffnen, werden die vorgesehenen Befestigungslöcher links und rechts am Rahmen freigelegt.

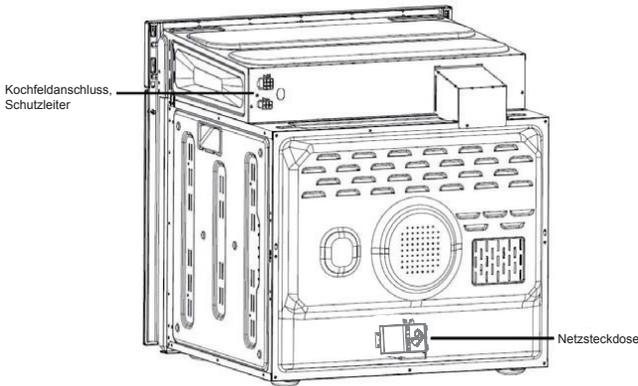
▲ Elektrischer Anschluss

WARNUNG:

- Lassen Sie das Gerät nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz anschließen. Die Installation muss nach den geltenden Normen und Vorschriften erfolgen.
- Der Anschluss des Geräts an eine normale Steckdose oder die Verwendung von Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabeln ist nicht zulässig.

▲ Informationen für Sachverständige:

- Hinweise zu den verschiedenen Anschlussmöglichkeiten befinden sich auf der Geräterückseite neben dem Anschlusskasten des Ofens.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Geräts, dass die örtliche Spannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Achten Sie darauf, die Schutzerde an die Klemme der gekennzeichneten Klemmleiste anzuschließen. Der elektrische Anschluss des Backofens sollte über einen Notschalter verfügen, mit dem das gesamte Gerät im Notfall vom Netz getrennt werden kann. Der Abstand zwischen den normalerweise offenen Kontakten des Notschalters muss mindestens 3 mm betragen.
- Das Gerät ist für Dreiphasen- und Wechselstrom (400V 3N~50Hz) geeignet.
- Die Heizelemente haben eine Nennspannung von 230V. Das Gerät kann durch eine entsprechende Überbrückung an der Klemmleiste auf Einphasenstrom (230V) eingestellt werden, wie im untenstehenden Schaltplan dargestellt. Wählen Sie unter Berücksichtigung der Anschlussart und der Nennleistung des Backofens ein geeignetes Kabel als Netzkabel.
- Befestigen Sie das Netzkabel in der Zugentlastung.
- Führen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit heißen Bauteilen des Geräts in Berührung kommt. Führen Sie es nicht über scharfe Kanten oder Ecken.

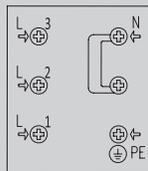


▲ Elektrischer Stromkreis

▲ Zulässige Verbindungsmethoden

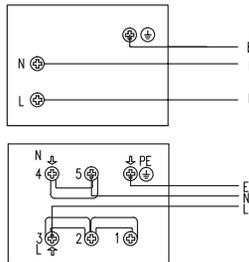
VORSICHT!

- Spannung der Heizelemente 230V.
- Bei jedem Anschluss muss die Schutzterde des Netzes an die PE-Klemme angeschlossen werden.



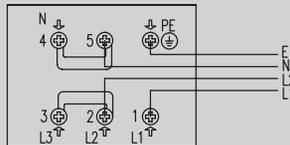
Empfohlene
Verbindungsmethode

- 1 Für einphasigen Netzanschluss 220-240VAC mit funktionierendem Neutralleiter. Brücken, die die Klemmen 1-2-3 verbinden. Brücke zu den Klemmen 4-5 für den Betriebsneutralleiter. Schutzleiter auf (⊕).

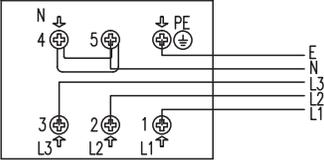


3G4.0 mm² oder
3G6.0 mm²
H05RR-F
H05RN-F
H07RN-F

- 2 Für den zweiphasigen Netzanschluss 380-415VAC mit Betriebsneutralleiter. Brücken, die die Klemmen 1-2 verbinden. Brücke zu den Klemmen 4-5 für den Betriebsneutralleiter. Schutzleiter auf (⊕).



4G4.0 mm² oder
4G6.0 mm²
H05RR-F
H05RN-F
H07RN-F

3	<p>Für 380-415VAC Netz-Drehstromanschluss mit Betriebs-Neutralleiter. Brücken, die 4-5 verbinden. Phasenfolge nach 1-2-3. Brücke zu den Klemmen 4-5 für den Betriebsneutralleiter. Schutzleiter auf ⊕.</p>		<p>5G2.5 mm² H05RR-F H05RN-F H07RN-F</p>
L1, L2, L3 = Phase		N = Neutral	PE = Schutzerde

▲ **Anschließen des Kochfelds**

Stecken Sie den Stecker, der sich am Ende des Kabelbündels des Kochfeldes befindet, in die entsprechenden Buchsen auf der Schalttafel des Backofens.



▲ Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie das Kochfeld und das Innere des Backofens, einschließlich aller darin befindlichen Zubehörteile. Befolgen Sie die Anweisungen im Kapitel „Reinigung und Wartung“
- Dann heizen Sie den geschlossenen Ofen ca. 30 Minuten bei 250 °C auf, um eventuelle Herstellungsrückstände zu verbrennen. Stellen Sie dazu den Funktionsschalter des Backofens auf konventionelle Ober- und Unterhitze und drehen Sie den Temperaturregler auf 250 °C.
Es ist normal, dass Gerüche oder etwas Rauch entweichen, deshalb sollten Sie für eine ausreichende Belüftung sorgen, besonders in kleinen Räumen.

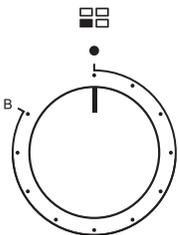
▲ Kochfeld

▲ Mehrstufige Kochzonensteuerung

Die Temperatur wird für jede Kochzone einzeln über die jeweiligen Temperaturregler eingestellt. Die Regler können im Uhrzeigersinn und wieder zurück gedreht werden. Die gewünschte Temperatur kann stufenlos eingestellt werden.

Die Betriebskontrollleuchte zeigt an, dass sie erlischt, wenn alle Bedienelemente der mehrstufigen Kochzonen und die Funktionsschalter des Backofens ausgeschaltet sind.

Einstellungen kontrollieren



 = Lage der Kochzone

 = Aus

Das Kochfeld ist für den Betrieb in 10 Stufen ausgelegt, die im Uhrzeigersinn von Stufe 1 bis Stufe 9 reichen, die 10. Stufe ist der BOOST.

Drehen Sie den Regler nach Beendigung des Garvorgangs wieder auf die Position „Aus“. ●

▲ Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten der Kochzone leuchtet die Restwärmeanzeige auf.

Die leuchtende Restwärmeanzeige warnt den Benutzer davor, die heiße Kochfläche zu berühren.

▲ **WARNUNG! Es besteht Verbrennungsgefahr!**

Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, dürfen die Kochstellen nicht berührt werden.

▲ **HINWEIS**

Nach dem Ausschalten der Heizleistung können Sie die Restwärme für andere Zwecke nutzen, z. B. zum Aufwärmen oder Warmhalten von Speisen, ohne die Heizleistung einschalten zu müssen.

▲ **Auswahl des geeigneten Kochgeschirrs**

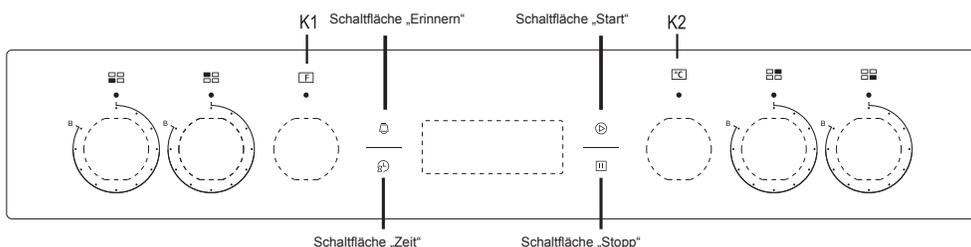
	<p>Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem völlig flachen Boden.</p>
	<p>Der Boden des Kochgeschirrs sollte die gleiche Größe wie die Kochzone haben und auf dieser zentriert sein.</p>
	<p>Um Kratzer zu vermeiden, schieben Sie das Kochgeschirr nicht über die Kochstelle, sondern heben Sie es an.</p>

▲ **ACHTUNG!**

Die Kochfläche und der Boden des Topfes müssen immer sauber und trocken sein. Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr.

▲ **Backofen**

▲ **BEDEUTUNGEN DER SYMBOLE AUF DEM BEDIENFELD**



Symbol	Beschreibung
	Backofenlampe: So kann der Benutzer den Fortschritt des Garvorgangs beobachten, ohne die Tür zu öffnen. Die Backofenlampe leuchtet bei allen Kochfunktionen. (außer ECO-Funktion und pyrolytische Funktion)
	Abtauen: Die Luftzirkulation bei Raumtemperatur ermöglicht ein schnelleres Auftauen von Tiefkühlkost (ohne Wärmezufuhr). Es ist eine sanfte, aber schnelle Methode, um die Auftauzeit und das Auftauen von Fertigerichten und mit Sahne gefüllten Produkten usw. zu beschleunigen.
	Unterhitze: Die Wärmezufuhr erfolgt nur an der Unterseite des Ofens. Verwenden Sie diese Option, um die Unterseite der Speisen zu bräunen. Diese Funktion eignet sich zum langsamen Garen von Rezepten oder zum Aufwärmen von Speisen.
	Konventionelles Kochen: Die Heizelemente an der Ober- und Unterseite erhitzen gleichmäßig die freiliegenden Speisen. Backen und Rösten ist nur auf einer Ebene möglich.
	Konvektion mit Ventilator: Das obere Heizelement und das untere Heizelement arbeiten mit einem Ventilator. Das Gargut wird rundherum gleichmäßig und schnell gegart.
	Grill, klein: Bei dieser Garmethode handelt es sich um ein normales Grillen, bei dem nur der innere Teil des oberen Heizelements verwendet wird, der die Hitze nach unten auf das Grillgut leitet.
	Doppelter Grill: Das innere Heizelement und das äußere Heizelement im oberen Teil des Backofens sind in Betrieb. Geeignet zum Grillen größerer Mengen.
	Doppelgrill mit Ventilator (an der Rückwand): Das innere Heizelement und das äußere Heizelement im oberen Teil des Ofens arbeiten mit einem Gebläse. Er eignet sich zum Grillen von großen Mengen Fleisch.
	Konvektion: Die von der hinteren Heizung erwärmte Warmluft wird mit Hilfe des Gebläses sehr schnell und gleichmäßig im gesamten Backofen verteilt. Dies führt zu einem schnelleren und wirtschaftlicheren Garprozess. Die Konvektion ermöglicht das gleichzeitige Garen von Speisen auf verschiedenen Einschüben.
	Für energiesparendes Kochen. Die ausgewählten Zutaten werden schonend gegart, wobei die Hitze von oben und unten kommt.
Pyrolytischer Modus	Pyrolytische Funktion: Wenn die Funktion auf den Prolysemodus eingestellt ist, zeigt die LED-Anzeige „PyR“ Die Standardtemperatur beträgt 450°C. Der Timer kann auf 1:30 oder 2:00 Stunden eingestellt werden.

Hinweis: Vergewissern Sie sich, dass der Backofen ausgeschaltet ist, wenn Sie Speisen aus dem Backofen nehmen. Je nach Ofenmodell können sich einzelne Details unterscheiden, die Grundfunktionalität ist jedoch immer gleich.

▲ **Einstellung der Uhr**

Nach dem Anschließen des Geräts an das Stromnetz werden die Symbole „0:00“ auf dem Display angezeigt.

1. Drücken Sie „“, die Stundenzahlen blinken.
2. Drehen Sie „K2“, um die Stundenzahlen einzustellen (die Zeit sollte zwischen 0--23 liegen).
3. Drücken Sie „“, die Minuten blinken.
4. Drehen Sie „K2“, um die Minuten einzustellen (die Zeit sollte zwischen 0 und 59 liegen).
5. Drücken Sie „“, um die Uhreinstellungen zu beenden. „:“ blinkt, und die Uhrzeit leuchtet.

Hinweis: Die Uhr zeigt 24 Stunden. Nach dem Einschalten zeigt die Uhr „0:00“ an, wenn sie nicht eingestellt ist.

▲ **Funktion Einstellung**

1. Drehen Sie „K1“, um die gewünschte Kochfunktion zu wählen. Das entsprechende Symbol leuchtet.
2. Drehen Sie „K2“, um die Temperatur einzustellen.
3. Drücken Sie „“, um den Beginn des Garvorgangs zu bestätigen.
4. Wenn Schritt 2 ignoriert wird, drücken Sie „“, um den Start des Garvorgangs zu bestätigen. Die Standardzeit beträgt 9 Stunden und die Standardtemperatur wird auf der LED angezeigt.

HINWEIS:

- a. Die Schrittgrößen für die Einstellzeit der Drehknöpfe sind wie folgt: 0 bis 0:30 min: Schritt 1 Minute 0:30 bis 9:00 h: Schritt 5 Minuten
- b. Die Schrittweite für die Temperatureinstellung beträgt 5°C, und die Grillfunktion beträgt 30°C.
- c. Drehen Sie „K1“, um die Garzeit einzustellen, wenn der Garvorgang beginnt. Drücken Sie dann „“ zur Bestätigung.
- d. Drehen Sie „K2“, um die Temperatur bei Garbeginn einzustellen. Die entsprechende Anzeige leuchtet auf. Drücken Sie dann „“ um den Garvorgang zu starten. Wenn „“ nicht innerhalb von 3 Sekunden gedrückt wird, kehrt der Ofen zur vorherigen Temperatur zurück, um den Garvorgang fortzusetzen.

▲ **Einstellung der Lampe**

1. Drehen Sie „K1“, um die entsprechende Funktion zu wählen, dann leuchtet das entsprechende Symbol auf.
2. Drücken Sie die Schaltfläche „“ zum Starten, „0:00“ und das Lampensymbol „“ leuchtet auf, „:“ blinkt.

▲ **Nachfragende Funktion**

In den folgenden Zuständen können Sie die Abfragefunktion verwenden, nach 3 Sekunden kehren Sie in den aktuellen Zustand zurück.

1. Wenn die Uhr eingestellt wurde, drücken Sie während des Betriebs die Schaltfläche „“, um die aktuelle Zeit zu sehen; wenn die Erinnerungsfunktion eingestellt wurde, drücken Sie die Schaltfläche „“, um die Zeit der Erinnerung zu sehen.
2. Im Erinnerungszustand, wenn die Uhr eingestellt wurde, drücken Sie die Schaltfläche „“, um die aktuelle Zeit zu sehen.
3. Wenn die Reservierungsfunktion eingestellt wurde, drücken Sie im Uhrzeitanzeigezustand die Schaltfläche „“, um die Uhrzeit der Reservierung anzuzeigen.

▲ **Kindersicherungsfunktion**

Zum Sperren: „“ und „“ gleichzeitig für 3 Sekunden drücken, es ertönt ein langer „Piepton“ und die „“ leuchtet.

Sperre beenden: „“ und „“ gleichzeitig 3 Sekunden lang drücken, es ertönt ein langer „Piepton“, der anzeigt, dass die Kindersicherung gelöst ist. Hinweis: Wenn Sie während des Betriebs den Garvorgang abrechnen möchten, drücken Sie schnell die Stoppschaltfläche. Sie brauchen nicht lange auf die Stoppschaltfläche zu drücken, das ist unnötig.

▲ **Erinnerungsfunktion**

Mit dieser Funktion können Sie sich daran erinnern lassen, in einer bestimmten Zeit zwischen 0:01 und 9:59 mit dem Kochen zu beginnen. Nur wenn sich der Ofen im Standby-Modus befindet, kann die Erinnerung eingestellt werden. Gehen Sie wie folgt vor, um die Erinnerung einzustellen:

1. Erinnerungsschaltfläche drücken „“;
2. Drehen Sie „K2“, um die Uhrzeit der Erinnerung einzustellen. (Die Zeit sollte zwischen 0 und 9 liegen).
3. Erinnerungsschaltfläche „“ erneut drücken;
4. Drehen Sie „K2“, um die Minutenzeit der Erinnerung einzustellen. (Die Zeit sollte zwischen 0 und 59 liegen).

5. Drücken Sie „“, um die Einstellung zu bestätigen. Die Zeit wird heruntergezählt.
Hinweis: Der Backofensummer ertönt 10 Mal, nachdem die Zeit auf die Stunde Null zurückgestellt wurde.
Sie können die Erinnerung während der Einstellung durch Drücken der Stoppschaltfläche abbrechen; nachdem die Erinnerung eingestellt wurde, können Sie sie durch zweimaliges Drücken der Stoppschaltfläche abbrechen.

▲ Start/Pause/Abbruch-Funktion

1. Wenn die Garzeit eingestellt wurde, drücken Sie „“, um den Garvorgang zu starten. Wenn der Garvorgang unterbrochen wurde, drücken Sie „“, um den Garvorgang fortzusetzen.
2. Während des Garvorgangs drücken Sie „“ einmal, um den Garvorgang zu unterbrechen. Drücken Sie „“ zweimal, um den Garvorgang abzubrechen.

▲ Reservierungsfunktion

1. Um die Reservierungsfunktion zu nutzen, muss die Uhr im Voraus eingestellt werden. Dann muss bei der Einstellung der Uhr die reservierte Zeit eingestellt werden, zu der der Ofen zu kochen beginnt:
 - a> Reservierungseinstellungsschaltfläche drücken „“;
 - b> Drehen Sie „K2“, um die Uhrzeit der Reservierung einzustellen. Die Zeit sollte zwischen 0 und 23 liegen.
 - c> Reservierungseinstellungsschaltfläche „“ erneut drücken;
 - d> Drehen Sie „K2“, um die Minutenzeit der Reservierung einzustellen. Die Zeit sollte zwischen 0 und 59 liegen, aber drücken Sie dieses Mal nicht auf die Uhr. Drehen Sie dann den Knopf „K1“, um die Funktion zu wählen.
2. Drücken Sie die Schaltfläche „“, um Garzeit und Temperatur einzustellen. Drehen Sie dann den Knopf „K1“, um die Zeit einzustellen, und „K2“, um die Temperatur einzustellen.
3. Drücken Sie die Schaltfläche „“, um die Einstellung des Garvorgangs zu beenden, und die Uhr wird auf dem Bildschirm mit dem Reservierungszeichen „“ immer leuchten. Es werden jedoch keine anderen Funktionssignale angezeigt. Die Reservierungszeit kann durch Drücken von „“ überprüft werden, 3 Sekunden später zeigt der Bildschirm wieder die Uhrzeit an.
4. Zum Zeitpunkt der Reservierung beginnt der Garvorgang automatisch nach einem Summton. Das Reservierungssymbol „“ erlischt, und andere Hinweisschilder funktionieren normal.

Hinweis:

- a. Lampe, Abtauen, Fühler können nicht reserviert werden.

- b. Drücken Sie während der Reservierung einmal die Abbruchschaltfläche, dann werden Uhrzeit und Temperatur des Reservierungsmenüs angezeigt und das Menüsymbol leuchtet konstant. Drücken Sie erneut, der Bildschirm kehrt zur Uhr zurück, oder drücken Sie die Startschaltfläche, um zum Reservierungsstatus zurückzukehren.
- c. Die Erinnerungsfunktion ist während des Reservierungsstatus ungültig.

▲ **Pyrolytische Funktion**

Mit dieser Funktion können Sie den Garraum gründlich reinigen.

1. Drehen Sie „K1“, um die Pyrolysefunktion zu wählen. Die LED zeigt „PyR“
2. Drücken Sie „▶“, um den Garvorgang zu bestätigen. Die voreingestellte Zeit beträgt 2 Stunden, und auf der LED-Anzeige wird „PyR“ angezeigt.
3. Drehen Sie „K1“, um die Pyrolysezeit zu ändern. Der Timer kann auf 1:30 oder 2:00 Stunden eingestellt werden.

Hinweis:

- a. Wenn die Backofentür nicht geschlossen war, ist das Drücken der Startschaltfläche ungültig. Die LED zeigt „Door“ und „PyR“ an.
- b. Die LED zeigt „Cool“ und „PyR“ an. Wenn die Temperatur in der Mitte des Ofens unter 200 °C liegt, drücken Sie einmal die Abbruchschaltfläche, um eine Pause einzulegen; drücken Sie erneut, um in den Wartezustand zurückzukehren. Wenn die Temperatur über 200 °C liegt, drücken Sie einmal die Abbruchschaltfläche, dann kehrt das Gerät direkt in den Wartezustand zurück.
- c. Öffnen Sie die Tür, wenn der Backofen in Betrieb ist, die LED zeigt „Tür“ an und der Summer ertönt ununterbrochen, bis die Tür geschlossen wurde oder drücken Sie die Löschschtfläche.
- d. Bevor Sie die pyrolytische Reinigungsfunktion aktivieren, entfernen Sie alle überflüssigen Flüssigkeiten und vergewissern Sie sich, dass der Ofen leer ist. Lassen Sie nichts darin liegen (z. B. Pfannen, Backblech, Tropfschale, Schiebebügel usw.), da diese Objekte dadurch stark beschädigt werden könnten.
- e. Wenn Sie die pyrolytische Reinigung beendet haben, unterbrechen Sie den Strom innerhalb einer Stunde nicht.
- f. Unter PYC-Bedingungen können die Oberflächen heißer als gewöhnlich werden und Kinder sollten ferngehalten werden.
- g. Überschüssige Flüssigkeiten müssen vor dem Waschen entfernt werden. Andere Zubehörteile als die Gleitschienen können während des Waschvorgangs im Backofen verbleiben.

▲ **Funktion des Kombiofens**

1. Wenn die Pyrolysefunktion in Betrieb ist und das Kochfeld eingeschaltet wird, schaltet der Ofen nach 1 Minute ab und kehrt in den Wartezustand zurück. Andere Funktionen des Backofens haben keinen Einfluss auf die Arbeit des Kochfeldes. Der Bildschirm zeigt die entsprechende Schnittstelle an.

2. Wenn das Kochfeld in Betrieb ist und Sie die Pyrolysefunktion eingestellt haben, wird auf dem Bildschirm „----“ angezeigt. Der Backofen kann nicht funktionieren, wenn Sie auf „Start“ drücken. Wenn das Kochfeld geschlossen ist, verschwindet „----“ nach 4 Sekunden.
3. Wenn die für die Pyrolysefunktion vorgesehene Zeit abgelaufen ist, der Ofen aber in Betrieb ist, ertönt der Summer zweimal und der Ofen kehrt in den Wartezustand zurück.

▲ **Anmerkung**

1. Die Backofenlampe leuchtet bei allen Funktionen. Mit Ausnahme der ECO-Funktion und der pyrolytischen Reinigungsfunktion.
2. Wenn das Garprogramm eingestellt ist und die Schaltfläche „▶“ nicht innerhalb von 5 Minuten gedrückt wird, wird die aktuelle Zeit angezeigt oder in den Wartestatus zurückgeschaltet. Das Einstellprogramm ist dann ungültig.
3. Der Summer ertönt einmal, wenn er wirksam gedrückt wird; wenn er nicht wirksam gedrückt wird, erfolgt keine Reaktion.
4. Der Summer ertönt fünfmal, um Sie daran zu erinnern, dass der Garvorgang beendet ist.

▲ **Hinweise zum Backen, Kochen und Grillen im Backofen** **ANMERKUNG**

- Im Prinzip können Sie jedes hitzebeständige Kochgeschirr für Ihre Speisen verwenden.
- Verwenden Sie das im Lieferumfang enthaltene Zubehör.
- Beachten Sie die Rezeptangaben zur Garzeit und eventuelle Hinweise auf der Lebensmittelverpackung.

▲ **Backen**

- Verwenden Sie dunkle oder schwarze Backformen. Sie nutzen die Wärme des Ofens effizienter und backen die Speisen daher gleichmäßiger.
- Wir empfehlen, den Ofen auf die gewünschte Temperatur vorzuheizen, um bessere Backergebnisse zu erzielen.
- Nutzen Sie die Restwärme des Backvorgangs. Schalten Sie den Funktionsschalter und den Temperaturregler einige Minuten vor Ende der Gar-/Backzeit auf die Position Aus. Die Speisen werden dann mit der Restwärme des Ofens gegart.
- Nach dem Backen empfehlen wir, die Speisen noch ca. 5 Minuten im Ofen zu lassen.
- Vor dem Herausnehmen des Kuchens mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen fertig ist. Wenn dies der Fall ist, bleiben keine Teigreste am Holzstab haften.

▲ **Kochen und Grillen von Fleisch und Fisch**

- Garen Sie nur Fleisch von maximal 1 kg im Backofen. Garen oder Braten Sie kleinere Portionen auf den Kochzonen.
- Wir empfehlen, zum Braten ofenfestes Kochgeschirr mit hitzebeständigen Griffen zu verwenden.
- Wenn Sie den Rost oder Grillrost zum Braten verwenden, empfehlen wir, ein Backblech mit etwas Wasser auf die untere Führungsschiene zu legen.
- Sie sollten den Braten mindestens einmal wenden, zum Beispiel nach der Hälfte der Garzeit. Während des Bratens ab und zu etwas von der Bratflüssigkeit oder heißes Salzwasser über den Braten gießen; kein kaltes Wasser verwenden.

▲ Grillen

Beim Grillen wird das Grillgut durch die Infrarotstrahlen des beheizten Grillelements gegart. Zum Einschalten des Grills:

- Drehen Sie den Schalter des Backofens auf die Position mit den Grillsymbolen.
- Den Ofen ca. 5 Minuten vorheizen (bei geschlossener Ofentür).
- Setzen Sie das Universal-Backblech mit dem Gargut in die gewünschte Führungsschiene ein. Wenn Sie den Grillrost zum Grillen verwenden, legen Sie ein leeres Backblech direkt unter den Grillrost, um abtropfendes Fett aufzufangen. So bleibt der Ofen sauber.
- Grillen Sie bei geschlossener Backofentür.

▲ **WARNUNG:**

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät von der Stromversorgung (Sicherung) abgeschaltet ist, bevor Sie das Gerät reinigen oder die Glühbirne im Backofen austauschen. Gefahr eines elektrischen Schlages!
- Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen oder reparieren.
- Verwenden Sie zur Reinigung niemals Hochdruckreiniger. Eindringene Flüssigkeiten können die elektrischen Bauteile erreichen. Gefahr eines elektrischen Schlages! Heißer Dampf kann zu Schäden an den Kunststoffteilen führen.
- Verwenden Sie zur Reinigung niemals brennbare Substanzen wie Farbverdünner, Kerosin, Benzin oder Säuren.
- Das Gerät muss trocken sein, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

▲ **VORSICHT:**

- Verwenden Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder spitze
- Metallgegenstände zur Reinigung der Glasoberfläche. Die Oberflächen können zerkratzt oder zerstört werden.

▲ **Reinigung des Kochfeldes**

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch, um das Einbrennen von Speiseresten zu vermeiden.

Verfärbung.	Verfahren zur Reinigung	Reinigungswerkzeuge
Leicht	Heißes Wasser verwenden und trocken reiben.	Reinigungsschwamm
Dreck hat sich angesammelt	Verwenden Sie heißes Wasser und reiben Sie es mit einem Scheuerschwamm trocken.	Spezialreinigungsschwamm für Glaskeramik
Pools und Kalkablagerungen	Tragen Sie heißen Essig auf die betroffene Stelle auf und wischen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab. Verwenden Sie ein spezielles Reinigungsmittel aus dem Fachhandel.	Spezialreiniger für Glaskeramik
Zucker, geschmolzenes Aluminium oder Plastik	Mit einem Schaber für Glaskeramik entfernen (zum besseren Schutz empfiehlt sich ein Kunststoffwerkzeug).	Spezialreiniger für Glaskeramik

▲ **Reinigung des Backofens**

Reinigen Sie den Backofen nach jeder Benutzung, um zu verhindern, dass bei der nächsten Benutzung Flecken einbrennen, denn das würde einen viel höheren Reinigungsaufwand erfordern. Die abnehmbare Backofentür und die Backofenlampe erleichtern die Reinigung des Backofeninneren.

- Wischen Sie alle Teile mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Weichen Sie stark verschmutzte Stellen vorher mit warmer Seifenlauge oder einem Reiniger auf Essigbasis ein.
- Reinigen Sie die Edelstahloberflächen mit warmem Seifenwasser oder mit einem handelsüblichen Edelstahlreinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Schwämme. Bei zu intensiver Reinigung könnten diese die Markierungen (auf dem Bedienfeld des Backofens) beschädigen, so dass sie nicht mehr lesbar sind.
- Reinigen Sie die Glasfront mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine cremigen Reinigungsflüssigkeiten.
- Beachten Sie die Gebrauchs- und Sicherheitshinweise des gewerblichen Backofenreinigers.
- Verwenden Sie zum Trocknen nach der Reinigung ein weiches, saugfähiges Tuch.

▲ **Reinigung der Regale**

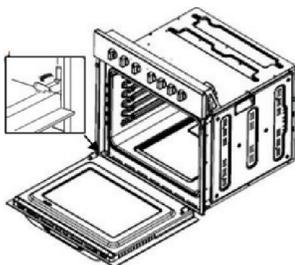
Nehmen Sie die Roste immer heraus, wenn Sie die Backofenwände gründlich reinigen wollen. Weichen Sie die herausgenommenen Gestelle ein, um die Reinigung zu erleichtern. Es ist auch möglich, die Gestelle in der Spülmaschine zu reinigen.

- Halten Sie die untere Kante des Gepäckträgers fest und ziehen Sie ihn bis zur Hälfte heraus.
- Heben Sie dann die Zahnstange an und ziehen Sie sie aus den Befestigungslöchern.

▲ **Entfernen der Backofentür**

Sie können die Backofentür abnehmen, um die Reinigung zu erleichtern und einen besseren Zugang zum Inneren des Backofens zu erhalten.

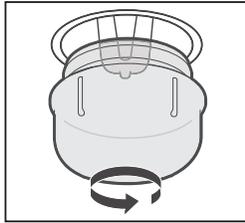
- Öffnen Sie die Tür vollständig.
- Drücken Sie die Klappklammern der Scharniere auf beiden Seiten nach oben.



- Schließen Sie die Tür leicht und heben Sie sie dann an, um sie zu entfernen.
- Um die Tür wieder einzubauen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.
- Achten Sie beim Wiedereinbau der Tür darauf, dass der Anschlag des Scharniers richtig auf den Vorsprung des Scharnierhalters ausgerichtet ist.

- Drücken Sie dann die Faltklammern nach unten. Wenn Sie dies vergessen, können die Scharniere beim Schließen der Backofentür beschädigt werden.

▲ Auswechseln der Backofenlampe



Für den Austausch gehen Sie wie folgt vor:

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Schutzschalter der Netzsteckdose des Geräts aus.
- Schrauben Sie die Glasabdeckung der Lampe ab, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen (Achtung, sie kann schwergängig sein), und ersetzen Sie die Glühlampe durch eine neue des gleichen Typs.
- Schrauben Sie die Glasabdeckung der Lampe wieder an.

HINWEIS: Nur 25–40W/220V–240V, T300°C Halogenlampen verwenden.

▲ Reparaturen

Eine falsch oder unsachgemäß durchgeführte Reparatur birgt Gefahren für den Benutzer. Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer Elektrofachkraft ausgetauscht werden.

▲ Rezepte für den ECO-Modus

Rezepte	Temperatur (°C)	Ebene	Zeit (min)	Vorheizen
Kartoffel-Käse-Gratin	180	1	90-100	Nein
Käsekuchen	160	1	100-150	Nein
Hackbraten	190	1	110-130	Nein

▲ Bevor Sie einen Experten kontaktieren

Lesen Sie die folgende Tabelle zur Fehlersuche, bevor Sie sich an einen Experten wenden.

Problem.	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Die Stromzufuhr ist unterbrochen.	Überprüfen Sie die Sicherung Ihrer Hausinstallation.
Der obere Teil des Essens ist zu dunkel und der untere Teil zu hell.	Nicht genug Unterhitze.	<ul style="list-style-type: none"> -Wählen Sie die Funktion Ober-/ Unterhitze. -Eine tiefere Auflaufform verwenden. -Verringern Sie die Backofentemperatur. -Setzen Sie die Backform in die unterste Führungsschiene ein.
Der untere Teil des Essens ist zu dunkel und der obere Teil zu hell.	Zu viel Unterhitze.	<ul style="list-style-type: none"> -Wählen Sie die Funktion Ober-/ Unterhitze. -Eine tiefere Auflaufform verwenden. -Reduzieren Sie die Temperatur. -Setzen Sie die Backform in eine höhere Führungsschiene ein.
Das Essen ist von außen fertig, aber nicht von innen.	Die Temperatur ist zu hoch.	Reduzieren Sie die Temperatur und verlängern Sie die Garzeit.
Die Backofenlampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist lose oder beschädigt.	Ziehen Sie die Lampe fest oder tauschen Sie sie aus (siehe „Auswechseln der Backofenlampe“).

HINWEIS:

Sollten Sie nach den oben genannten Schritten immer noch Probleme mit Ihrem Gerät haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder einen autorisierten Fachmann.



Entsorgung

▲ **Bedeutung des Symbols „Dustbin“ (Mülltonne)**

Schützen Sie unsere Umwelt, entsorgen Sie Elektrogeräte nicht über den Hausmüll.

Bitte geben Sie alle Elektrogeräte, die Sie nicht mehr benutzen, an den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.

Dies trägt dazu bei, die möglichen Auswirkungen einer falschen Entsorgung auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Dies wird zum Recycling und anderen Formen der Wiederverwendung von Elektro • und Elektronikgeräten beitragen.

Informationen darüber, wo die Geräte entsorgt werden können, erhalten Sie von Ihrer örtlichen Behörde.

▲ **WARNUNG**

Entfernen oder deaktivieren Sie eventuell vorhandene Schnapp- und Riegelschlösser, wenn Sie das Gerät außer Betrieb nehmen oder entsorgen.



make yourself at home



EN

**Built-in Electric Oven
BI Ceramic Hob
OSK 4875 IX**

INSTRUCTION MANUAL

Read these instructions carefully before using your oven, and keep it carefully. If you follow the instructions, your oven will provide you with many years of good service.

▲ ACKNOWLEDGMENT

Thank you for purchasing our product. We hope you enjoy using the many features and benefits it provides. Before using this product please study this entire Instruction Manual carefully. Keep this manual in a safe place for future reference. Ensure that other people using the product are familiar with these instructions as well.

▲ Intended use

- The oven is designed for cooking, frying, baking, grilling and keeping food warm.
- The oven should not be used to defrost raw meat, poultry or fish.
- Prior to use, the appliance must be properly installed in a kitchen unit.
- The appliance is designed for use in private households and is not designed for commercial use or multiple use (e.g.: use by several families in an apartment building).
- Use the appliance solely as described in this user manual. Any other use will be deemed to be improper and may lead to damage to property or even injury to persons. The manufacturer accepts no liability for damage caused by improper use.
- The oven is not suitable for heating a room. The oven light is exclusively used for lighting the cooking compartment and not for lighting a room.

- The oven door must not be used as a support prop, seat or step.

▲ **Explanation of terms**

The following symbols can be found in this user manual.

▲ **WARNING**

This symbol indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, could result in death or serious injury.

▲ **CAUTION**

This symbol indicates a hazard with a low level of risk which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

▲ **NOTICE**

This symbol warns against possible damage to property.

This symbol refers to useful additional information.

▲ **Safety notices**

In this chapter you will find general safety notices which you must always observe for your own protection and that of third parties. Please also observe the warning notices in the individual chapters on operation, setup, installation, etc.

▲ **Risks in handling household electrical appliances** **WARNING**

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Only use the appliance indoors. Do not use in wet rooms or in the rain.
- Do not operate or continue to operate the appliance if
 - it shows visible signs of damage, for example, the connection cable is defective
 - starts smoking or there is a burning smell;
 - it makes unusual sounds.

To remove the power plug, you need to contact our service center.

- The appliance corresponds to protection class 1 and may only be connected to a properly installed protective conductor. Ensure that the voltage is correct when connecting it. You can find more detailed information about this on the nameplate.
- Connection to the mains supply may only be made by an authorised electrician approved by the local energy supply company. Only then will you benefit from our warranty and a sufficient level of safety. Unauthorised persons may not connect the appliance to the mains supply. You can endanger your life and that of subsequent users! This also applies to disconnection from the power supply and dismantling the old appliance.
- Since all poles of the appliance can not be disconnected from the mains via an accessible disconnecting device, an all pole disconnecting device in accordance with overvoltage category III must be connected within the house installation with at least 3 mm contact clearance; this includes fuses, miniature circuit breakers and protective devices.
- If the mains plug is no longer accessible after installation, an all-poles disconnecting device

complying with overvoltage category III must be connected to the house wiring with a contact gap of at least 3 mm; this includes fuses, circuit breakers and contactors.

- Before connecting the device, switch off the relevant electric circuit(s)(switch off circuit breakers or unscrew fuses).
- Do not operate the appliance with an external timer or an external remote control system.
- Do not put any objects in or through the housing openings and also make sure that children cannot insert any objects through them.
- Mains cord/mains plug
 - Lay the mains cord so that it does not pose a tripping hazard.
 - Do not kink or pinch the mains cord or lay it over sharp edges.
 - Do not extend or modify the mains cord.
 - Keep the mains cable and mains plug away from naked flames and hot surfaces.
 - If the mains cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, through customer service or by a qualified specialist.
- Never try to repair a defective or suspected defective appliance yourself. You can put your own and future users' lives in danger. Only authorised specialists are allowed to carry out this repair work.
- Never open the housing.

▲ **Risks to children**

Risk of suffocation!

- Do not allow children to play with the packaging film.

They may get caught up in this or suffocate.

- Prevent children from pulling small parts from the device or taking them out of the accessory bag and putting them in their mouths.

▲ **Risks for certain groups of people**

Danger to children and persons with reduced physical, sensory or mental abilities (e.g. people with disabilities to some extent, older persons with impaired physical and mental abilities) or who lack experience and knowledge (e.g. older children).

- This appliance can be used by children aged 8 years and older and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should not be allowed to play with the appliance nor should they have access to the appliance when left unattended.
- Cleaning and user maintenance may not be performed by children without supervision

▲ **Risks when handling heat-generating appliances**

▲ **CAUTION**

Risk of burns!

During its use, the device and its exposed parts can become hot

- You must take care to avoid touching the heating elements.
- Children aged 8 years or younger must be kept away from the device, unless they are under constant supervision.

- Do not touch hot parts. Always protect hands with oven gloves or pot holders when working on the hot appliance. Only use dry oven gloves or potholders. Wet textiles are better heat conductors and can cause steam burns.

Fire hazard!

- Do not cover the appliance with blankets, cloths or similar, as these objects may become hot and catch fire.
- If a fire starts, immediately deactivate all dials and switch off the automatic circuit breakers and/or unscrew the fuses. To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation “F” or a fire blanket.

Health hazard!

Improper use of this appliance can lead to damage to health.

- Clean the appliance regularly and remove any traces of food leftovers immediately.
- Particularly with poultry and dishes containing fresh egg, and when heating up meals, ensure that the food is fully cooked through to kill off all pathogens (e.g. salmonella).

▲ Risks when handling the glass ceramic hob

▲ WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- If the surface is cracked, turn the appliance off to avoid a potential electric shock.

▲ CAUTION

Risk of burns!

The cooking zones get very hot during operation and will remain hot after they are switched off.

- Do not store items that could be of interest to children above or behind the hob. Children could be encouraged to climb on the hob.
- Do not leave pot/pan handles sticking out over the edge of the worktop; this ensures children cannot reach up and pull down the cookware.
- Always switch off the cooking zones/areas yourself if you wish to stop a cooking process. Cancelling the cooking time limit does not end the cooking process itself.
- The cooking zones get very hot during operation and will remain hot after they are switched off; this is shown by the residual heat indicator.
- If a mains failure occurs, the residual heat indicator will go out and may not indicate the presence of residual heat.
- Allow the cooking zones to cool completely before cleaning.

Exception: Remove sugary or starchy contaminants, plastic or aluminium foil from the hot glass ceramic immediately using a standard sharp scraper. While doing so protect hands from burns with oven gloves or pot holders.

Fire hazard!

Unsupervised cooking on the hob with grease and oil can be dangerous and can cause fires.

- NEVER attempt to extinguish a fire with water; instead switch the appliance off and then cover the

flames with, for example, a pan lid or a fire blanket.

- If you are preparing dishes with alcohol, do not leave the oven unattended! Food may ignite of its own accord.
- Never store objects on the cooking area.
- The cooking process must be supervised. A short cooking process must be constantly supervised.
- Only protective hob grilles or hob covers made by the hob manufacturer, approved protective hob grilles or covers which are listed in the user manual, or preinstalled protective hob grilles or hob covers may be used. The use of unsuitable protective hob grilles or hob covers may lead to accidents.
- Always switch the hob off completely after cooking!

Risk of injury!

This hob has sharp edges. Improper handling can result in cut injuries.

- Wear protective gloves when unpacking and installing the hob.

▲ NOTICE

Risk of damage from improper installation of the appliance.

Insufficient air circulation may lead to damage caused by overheating.

- Never fit the hob over an oven without ventilation!

Risk due to improper operation!

- Immediately remove sugar or starchy food particles and residues of plastics or aluminium foil. Otherwise, these may cause permanent and irreparable damage to the hob.

- Do not place hot pots or pans on the sensor field. Otherwise the electronics underneath may be damaged.
- Do not push heavy pans across the hob; this may scratch the glass ceramic.
 - Even if small objects just make slight contact with the hob, they can damage the glass ceramic surface. For example, do not allow salt and pepper shakers to fall onto the hob from cabinets above.

▲ **Specific risks when handling induction hobs**

▲ **CAUTION**

Risk of burns!

- After using the hotplate, it should be switched off using the regulating and/or controlling devices. Do not rely solely on the pot recognition function. If you only remove the pot from the cooking zone, the zone will be reactivated as soon as a pot or other object made of ferromagnetic material is placed on it.
- Metal objects (e.g. knives, forks, spoons and covers) should not be placed on the cooking area as they can become hot.

Health hazard!

- Individuals with a pacemaker should discuss the use of an induction hob with their doctor.

▲ **NOTICE**

Risk of damage to property due to improper operation!

- Do not place any magnetisable objects (e.g. credit cards) near or on the hob, as they may be damaged by the electromagnetic field.

▲ **Risks associated with using ovens**

▲ **CAUTION**

Health hazard!

Water that melts during defrosting can contain harmful bacteria, especially with meat and poultry.

- Do not defrost meat, poultry and fish in oven mode.
- Avoid any physical contact.
- Pour defrost water away. Do not use it for any other purpose.
- Thoroughly clean the dishware you have used.

Acrylamide may be carcinogenic. Acrylamide is produced when starch is exposed to excessive heat, e.g. in potatoes (fries, chips), biscuits, toast, bread etc.

- Keep cooking times as short as possible.
- Only brown the food slightly, do not allow it to brown too much.
- Cut larger-sized fries and then bake at maximum of 180°C.
- When frying potatoes using raw potato discs or frying potato fritters in a frying pan, it is better to use margarine (with a minimum fat content of 80%) or oil with a little margarine instead of pure oil.
- Brushing baked goods with egg whites or egg yolks helps to reduce the formation of acrylamide.

Risk of tipping and injury!

If a heavy weight is placed on the open appliance door, the appliance can tilt forwards. There is a risk of injury from falling objects.

- The appliance door must not be used as a support prop, seat or step.

▲ CAUTION

Risk of burns!

During its use, the device and its exposed parts can become hot.

- Never leave the oven unattended while grilling. Keep children away!
- Allow the oven to cool completely before cleaning.
- Never pour water directly into the hot oven. The steam can cause scalding and damage the enamel.
- Allow hot water from the oven to cool before pouring it out.
- Oven lighting:
 - Before replacing the light, ensure that the appliance is switched off to prevent the possible risk of electric shock.
 - First switch off the oven then unscrew and/or switch off the fuses.
 - Replace the light bulb only when the oven is no longer hot.

Fire hazard!

- Only ever operate the oven with the oven door closed.
- Do not cover cakes or roasts being cooked in the oven with baking parchment. Do not allow food, baking parchment and aluminium foil to come into contact with the heating elements.
- Under no circumstances must the fan openings be covered up. This may cause the appliance to overheat.
- Do not place food to be grilled too far back near the end of the heating element. It is particularly hot

there. Fatty foods can catch fire.

- If the cooling fan is defective, the appliance can quickly overheat, causing even more damage to the appliance and setting fire to any other nearby flammable objects. In such an event, immediately switch off the appliance, open the oven door and stop using the oven!
- Do not store temperature-sensitive combustible or flammable objects in the oven! If the appliance is switched on unintentionally they may deform or ignite.
- Do not use the oven for storage purposes.
- If you are cooking foods in oil, fat or with alcohol, do not leave the oven unattended! Food may ignite of its own accord.
- In case of an oven fire:
Keep the oven door closed!
Never extinguish burning oil or fat with water!
- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our service centre.

▲ **NOTICE**

Risk due to improper operation!

- The appliance door is heavy and has a glass front. Do not allow the door to fall open when taking it off its hinges!
- Do not use any harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass on the oven door, as they can scratch the surface. This can destroy the glass.
- When cleaning do not use steel wool, oven sprays, steam cleaners or high pressure cleaners! They can

damage the surface and destroy the glass.

High-pressure cleaners can cause a short circuit.

- Do not place baking trays or aluminium foil directly on the bottom of the cooking compartment. It may cause heat to build up inside and damage the oven's enamel. If you wish to place dishes directly on the bottom of the cooking compartment, the oven temperature must not exceed 50°C. Be careful when handling cookware – the enamel can be easily scratched.
- When preserving, place only so many jars in the dripping pan at the same time that they do not touch. The jars can burst.
- Do not clean oven rack guides and telescopic rails in the dishwasher.
- If a trolley is used to move the appliance, the appliance must be lifted as shown on the packaging.
- Do not use the oven door handle to lift the entire oven! The handle is not designed to carry the whole weight of the appliance.

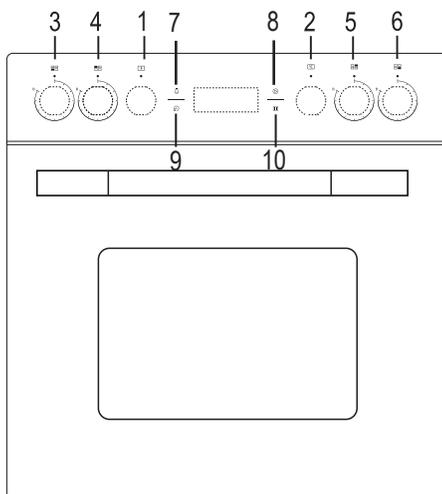
▲ **Risk of operating the oven using the timer**

▲ **CAUTION**

Fire hazard!

- Before starting the timer, please make sure you inform all members of the household so that they do not put anything in the oven.
- Never leave anything to grill unattended when using the timer!
- Monitor the oven while using the timer in order to prevent spilling and burning. Please note that fats, oils and alcohol can catch on fire when heated.

▲ Oven

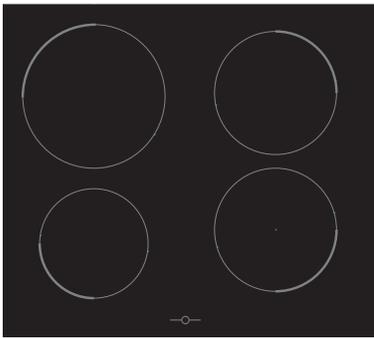


NO.	Description
1	Oven function switch
2	Oven temperature control
3-6	Multi-stage cooking zone controls
7	Remind button
8	Start button
9	Time button
10	Stop button

▲ Hob

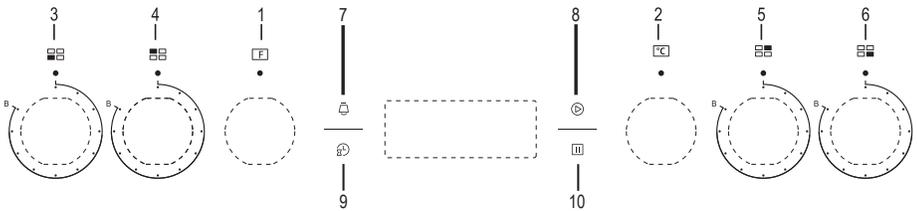
NOTE

The power settings listed can vary depending on the material and/or size of the cookware.



Rated power	7100W
Heater Ø =160mm, 1200W/1500W(left front)	x1
Heater Ø =210mm, 2300W/2600W(left rear)	x1
Heater Ø =180mm,1500W/1800W(right rear)	x1
Heater Ø =180mm,1500W/1800W(right front)	x1

- The temperature is high of cooking zone, the Residual heat indicator is lit up automatically. When the surface has cooled down to a safe temperature, the Residual heat indicators will be turned off automatically.
- When the furnace head temperature is overheated, the digital tube of corresponding furnace head will flash "H", when the panel temperature drops below the safe temperature, the digital tube will no longer display



NO.	Description
1	Oven function switch
2	Oven temperature control
3	Multi-stage control, left front cooking zone
4	Multi-stage control, left rear cooking zone
5	Multi-stage control, right rear cooking zone
6	Multi-stage control, right front cooking zone

NO.	Description
7	Remind button
8	Start button
9	Time button
10	Stop button

03

TECHNICAL DATA

	Plane cavity
Model	OSK 4875 IX
Brand	MIDEA
Energy efficiency class 1)	A+
Energy consumption 2)	0.65 kWh
Oven capacity	70 liters
Airborne noise emission	58dB(A)re1pW
Design	Built-in unit
Number of cavity	1
The heat source per cavity	Electricity
Energy efficiency index(EElcavity)	79.5

Product dimensions H x W x D / weights

Oven	59.5 x 59.5 x 57.5cm
Oven interior	33.0 x 47.0 x 43.0cm
Hob	6.0 x 59.0 x 52.0cm

Built-in dimensions/ cutouts HxWxD

Oven	60.0 x 60.0 x 57.5cm
Hob	56.0 x 49.0cm
Net weight	Oven 39.7 kg - hob 9.2 kg

Electric connection

Total power input	10300 W
Power input oven	3200 W
Power input hob	7100 W

	The pressure cavity body
Mains voltage / frequency	220-240 V~, 50 Hz-60 Hz / 380-415 V~, 50 Hz-60 Hz
Fuse	3 x 16A
Protection class / degree	I / IP20

- A+++ (highest efficiency) till G (lowest efficiency).
- Conventional heating. Values measured based on standards EN 50304, EN 60704.

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

All device-specific data of the energy label have been determined by the manufacturer under laboratory conditions in accordance with pan-European standardized measuring methods. These are regulated by **ISO EN 50304**. The actual energy consumption depends on the usage and might therefore also be above the values determined by the manufacturer under standard conditions. An expert knows these relations and will execute the tests with special measurement instruments in accordance with the regulations in place.

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

04 INSTALLATION

▲ Scope of delivery

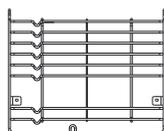
Installation material



Wire shelf : For grill, dishes, cake pan with items for roasting and grilling.



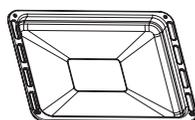
Slider bracket : For cooking larger size food, these shelf support rails on the right and left sides of the oven can be removed, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.



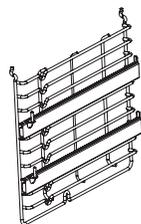
Note:

When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom.
(only for specific models)

Universal pan: For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc, or for collecting fat/spillage and meat juices.



Telescopic runner: Some models might with telescopic runners to facilitate the use of oven. These telescopic runners and slider brackets could be disassembled by unscrewing the screws used to fix it. After disassembled, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.



Note:

When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom.
(only for specific models)

▲ CAUTION

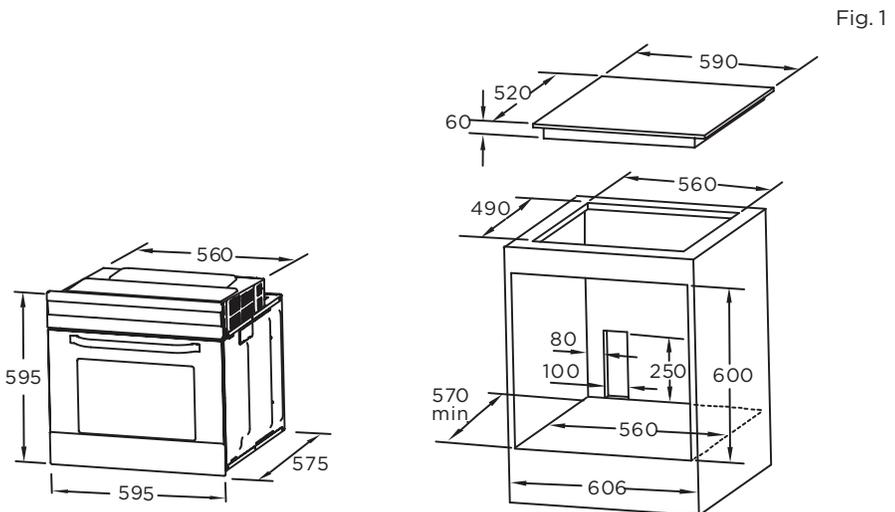
- The installation of the device must allow for sufficient heat dissipation. Air inlets and outlets must not be blocked.
- Worktop, back panels, veneers, plastic coatings, and adhesive used must all have sufficient heat-resistance (up to 100°C).
- Hob and oven must be from the same manufacturer and have the same type designation.
- The device conforms to heat insulation class Y, i.e. only one side of the device may be installed near higher kitchen furniture or walls.
- Do not install the device directly next to refrigerators or freezers. The escaping heat would result in an unnecessary increase of energy consumption of those appliances.
- Make sure to align the centers of the oven and the hob.

▲ Dimensions and cabinet cutout

▲ Installation in a cabinet base

Fig. 1

Prepare the cutout of the cabinet base using the dimensional drawing. Dimensions in mm.



▲ Selection of installation equipment

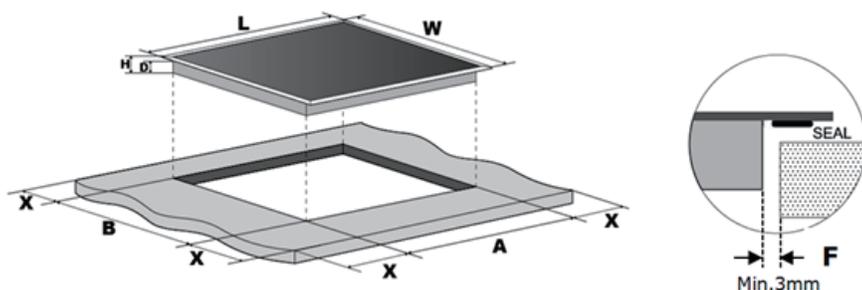
- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
- For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space

shall be preserved around the hole.

- Be sure the thickness of the work surface is at least 38mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

Note: The safe distance between the two sides of the hob and the wall should be at least 3mm.

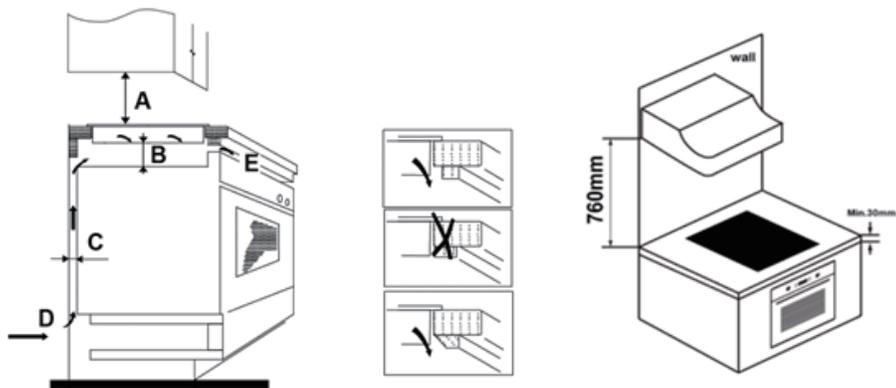
Fig. 2



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min	3 min

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction cooker hob is in good work state. As shown below

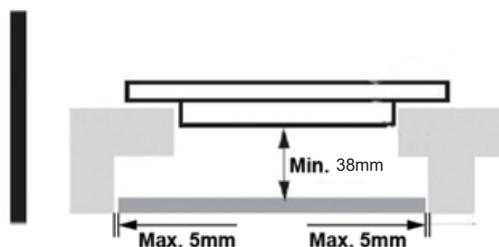
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5mm

▲ WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 38mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below



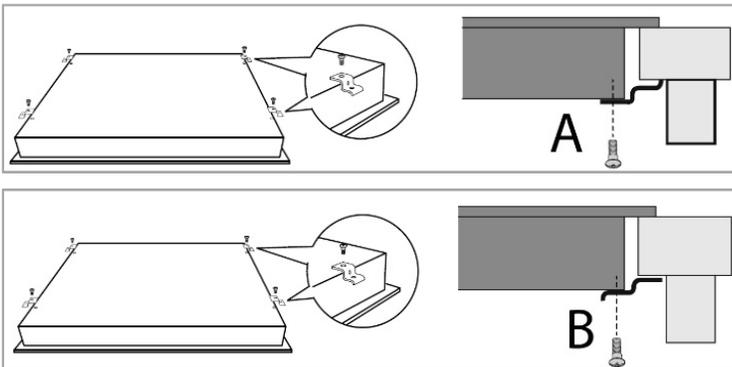
WARNING

- There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.
- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be

able to withstand an temperature of 90°C.

▲ Installing the hob

- First check the factory fitted hob seal at the hob frame to the integrity and the proper fit.
- Place the hob according to the hob drawing under "Appliance Overview" and with the connecting cable first centrally into the prepared cutout of the worktop.
- Depending on the worktop thickness A or B, fix the hob in place by attaching the supplied retain-ing clips from below to the holes provided in the hob and fastening them with the screws.
- Make sure that the distances to the cutting are equal on all four sides and that the seal is resting on the worktop.



Note: To avoid damage, place the hob with the top of the cooking surface on a padded base.

▲ Installing the oven

- Setup the cabinet base for the installation of the stove referring to the dimensions in "Fig.1".
- Connect to the mains referring to "Electric connection".
- Insert the oven part way into the previously prepared cabinet base and connect to the hob referring to the chapter "Connecting the hob".
- Then push the oven completely into the cabinet. Make sure not to impede (bend, squeeze, or twist) the cables.
- Attach or secure the oven to the respective fixtures using the two screws. Opening the oven door will uncover the designated mounting holes on the left and right of the frame.

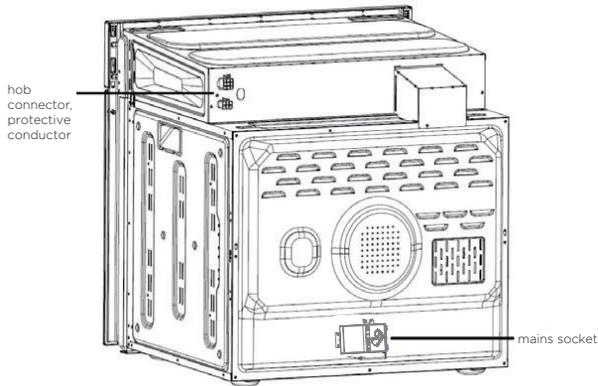
▲ Electric connection

WARNING:

- Have the device connected to the mains only by an authorized expert. The installation must follow the applicable standards and regulations.
- Connecting the device to a normal wall socket or using multiple sockets or extension cables is not permitted.

▲ Information for authorized experts:

- Instructions regarding different connection methods are located on the rear panel of the device next to the terminal box of the oven.
- Before connecting the device, make sure the local voltage matches the specifications on the rating label.
- Make sure to connect the protective ground to the terminal of the marked terminal block. The electric connection of the oven should incorporate an emergency switch for disconnecting the entire device from the mains in case of an emergency. The distance between the normally open contacts of the emergency switch must be of at least 3 mm.
- The device is suitable for three-phase and AC current (400V 3N-50Hz).
- The heating elements have a nominal voltage of 230V. The device can be adjusted for single-phase current (230V) by a respective bypass on the terminal block, based on the circuit diagram below. Select a suitable cord as mains cable, considering the connection type and nominal power of the oven.
- Fix the mains cable in the tension relief.
- Guide the mains cable in such a way that it does not get in contact with any hot components of the device. Do not lead it over sharp edges or corners.

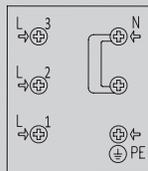


▲ Electric circuit

▲ Permissible connection methods

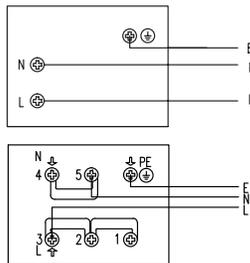
CAUTION:

- Voltage of heating elements 230V.
- Each connection requires the protective ground of the mains to be connected to the PE terminal.



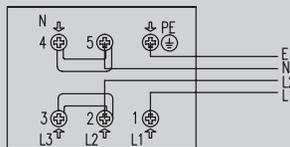
Recommended connection method

- 1 For 220-240VAC mains single-phase connection with operating neutral conductor. Jumpers connecting the terminals 1-2-3. Jumper to the terminals 4-5 for the operation neutral conductor. Protective conductor on PE.

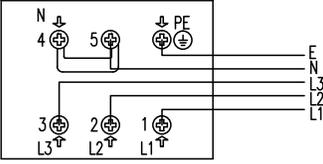


3G4.0 mm² or
3G6.0 mm²
H05RR-F
H05RN-F
H07RN-F

- 2 For 380-415VAC mains two-phase connection with operating neutral conductor. Jumpers connecting the terminals 1-2. Jumper to the terminals 4-5 for the operation neutral conductor. Protective conductor on PE.



4G4.0 mm² or
4G6.0 mm²
H05RR-F
H05RN-F
H07RN-F

3	<p>For 380-415VAC mains three-phase connection with operating neutral conductor. Jumpers connecting 4-5. Phase sequence according to 1-2-3. Jumper to the terminals 4-5 for the operation neutral conductor. Protective conductor on ⊕.</p>		<p>5G2.5 mm² H05RR-F H05RN-F H07RN-F</p>
L1, L2, L3 = Phase		N = Neutral	PE = Protective ground

▲ Connecting the hob

Insert the plug located at the end of the hob's cable bundle into the respective sockets on the oven switch panel.



▲ Before first use

- Clean the hob and the oven interior, including all the accessories located there in. Follow the instructions provided in the chapter “Cleaning and Maintenance”.
- Then heat the closed oven for approx. 30 minutes at 250°C in order to burn any manufacturing residue. To do so, set the oven function switch to conventional upper and lower heat and turn the temperature control to 250°C.

It is normal for smell or some smoke to escape, which is why you should provide for sufficient ventilation, especially in small rooms.

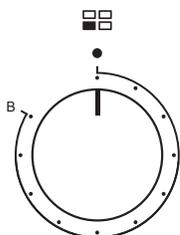
▲ Hob

▲ Multi-stage cooking zone controls

The temperature is set individually for each cooking zone, using the respective temperature controls. The controls can be turned clockwise and back again. The desired temperature can be adjusted continuously.

The power control lamp indicates that it goes out when all Multi-stage cooking zones controls and Oven function switches are off.

Control settings



 = Location of the cooking zone

 = Off

The hob is designed to operate at 10 levels, turning clockwise from level 1 to level 9 and the 10th is level BOOST.

When finished cooking, turn the control back to the Off position ●

▲ **Residual heat indicator**

After switching off the cooking zone, the residual heat indicator lights up.

The lit residual heat indicator warns the user not to touch the hot cooking surface.

▲ **WARNING! Risk of burning!**

Do not touch the cooking zones as long as the residual heat indicator is on.

▲ **NOTE**

After having switched off the heating power, you may use the residual heat for different purposes, such as heating up or keeping food warm without having to switch on the heating power.

▲ **Selecting appropriate cookware**

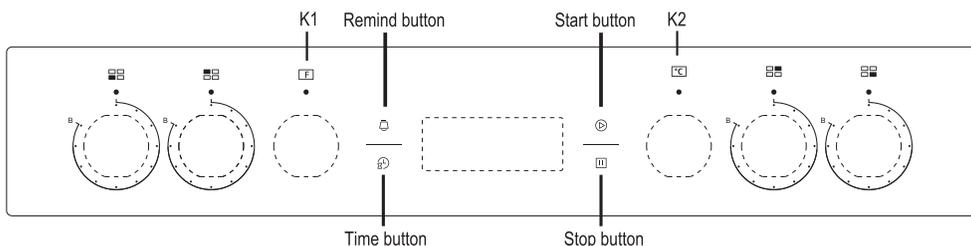
	<p>Only use cookware with a completely flat bottom.</p>
	<p>The bottom of the cookware should be of the same size as and be centered on the cooking zone.</p>
	<p>In order to avoid scratching, do not slide the cookware over the cooking zone, but lift it up instead.</p>

▲ **CAUTION!**

The cooking surface and the bottom of the pot must always be clean and dry. Use suitable cookware only.

▲ **Oven**

▲ **MEANINGS OF SYMBOLS ON CONTROL PANEL**



Symbol	Description
	Oven lamp: Which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. Oven lamp will light for all cooking functions. (Except ECO function and pyrolytic function)
	Defrost: The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc.
	Bottom heater: Heat is applied only by the bottom side of the oven. Use this option for browning the bottom side of the food. This function is suitable for slow cooking recipes or for warming up meals.
	Conventional cooking: Heaters from the upper and the lower side uniformly heat the exposed food. Baking and roasting is possible only at single level.
	Convection with fan: The top heating element and the bottom heating element are working with fan. The appliance to be cooked is evenly and quickly cooked all around.
	Grill-small: This cooking method is normal grilling, utilizing the inner part only of the top heating element, which directs heat downwards onto the food.
	Double grill: The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven are working. Suitable for grilling larger quantities.
	Double grill with fan (at the rear panel): The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven are working with fan. It is suitable for grilling large amount of meat.
	Convection: Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven very fast by means of the fan. This results in a faster and more economical cooking process. The convection allows food to be cooked simultaneously on different shelves.
	For energy-saved cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.
Pyrolytic mode	Pyrolytic function: When the function set to pyrolytic mode, LED display " PyR ". The default temperature is 450°C . The timer can be set 1:30 or 2:00 hours.

Notice: when removing food from the oven, please ensure that the oven power is switched off. Depending on the oven model, individual details may differ, but the basic functionality is always the same.

▲ Clock Setting

After connecting the unit to the power, the symbols " 0:00 " will be visible on the display.

1. Press "  ", the hour figures will flash.
2. Rotate " K2 " to adjust the hour figures, (time should be within 0--23).
3. Press "  ", the minutes will flash.
4. Rotate " K2 " to adjust the minutes setting, (time should be within 0--59).
5. Press "  " to finish the clock settings. " : " will flash, and the time will be illuminated.

Note: The clock is 24 hours. After power on, if not set, the clock will show " 0:00 ".

▲ Function Setting

1. Rotate " K1 " to choose the cooking function you require. The related symbol will illuminated .
2. Rotate " K2 " to adjust the temperature.
3. Press "  " to confirm the start of cooking.
4. If step 2 is ignored, Press "  " to confirm the start of cooking and the default time is 9 hours, the default temperature will display on the LED.

NOTE:

- a. The step quantities for the adjustment time of the knobs are as follow:0--0:30min: step 1 minute 0:30--9:00hour: step 5 minutes
- b. The step quantities for the adjustment of temperature is 5°C, and the grill function is 30°C.
- c. Rotate " K1 " to adjust the cooking time when cooking begins. Then press "  " to confirm.
- d. Rotate" K2 " to adjust the temperature when cooking begins. The related indicator will be illuminated. Then press"  " to start cooking. If "  " not pressed in 3 seconds, the oven will revert back to the previous temperature to continue cooking.

▲ Lamp Setting

1. Rotate " K1 " to select the relevant function, then the corresponding icon will be on.
2. Press " ⏪ " button to start, " 0:00 " and lamp icon " 💡 " will light up, " : " will flash.

▲ Inquiring Function

In the following states, you can use inquiring function, after 3 seconds return to the current state.

1. During working state, if the clock was set, press " ⌚ " button to see the current time; if the reminder function was set, press " 🕒 " button to see the time of reminder.
2. In reminding state, if the clock was set, press " ⌚ " button to see the current time.
3. In clock display state, if the reservation function was set, press " 🕒 " button to see the time of reservation.

▲ Child lock Function

To Lock: press " ⏪ " and " 🔒 " simultaneously for 3 seconds, there will be a long " beeping " sound and the " 🔒 " will be illuminated.

Lock quitting: press " ⏪ " and " 🔒 " simultaneously for 3 seconds, there will be a long " beeping " sound indicating the child-lock is released.

Note: During working mode, if you want to stop cooking, press stop button quickly. Do not need to long pressing on stop button, it is invalid.

▲ Reminder Function

This function will help to remind you to start cooking in a certain time from 0:01 to 9:59. Only when oven in standby mode, the reminder can be set. Follow below to set the reminder:

1. Press reminder setting button " 🕒 ";
2. Rotate " K2 " to set the hour time of reminder. (Time should be within 0--9).
3. Press reminder setting button " 🕒 " again;
4. Rotate " K2 " to set minute time of reminder. (Time should be within 0--59).

5. Press "▶" to confirm setting. The time will count down.

Note: The oven buzzer will sound for 10 times after the time back to the zero hour.

You can cancel the reminder during setting by pressing the stop button; After the reminder has been set, you can cancel it by pressing stop button twice.

▲ Start/Pause/Cancel Function

1. If the cooking time has been set, press "▶" to start cooking. If the cooking is paused, press "▶" to resume cooking.
2. During cooking process, press "⏸" once to pause the cooking. Press "⏸" twice to cancel the cooking.

▲ Reservation Function

1. To use reservation function, clock must be set in advance. Then, in the way of setting the clock, reserved time that oven starts to cook must be set:
a> Press reservation setting button "⌚";
b> Rotate "K2" to set the hour time of reservation. Time should be within 0--23.
c> Press reservation setting button "⌚" again;
d> Rotate "K2" to set minute time of reservation. Time should be within 0--59.),
but don't press clock this time. Next, turn knob "K1" to chose function.
2. Press "▶" button to set cooking time and temperature. Then turn knob "K1" to adjust time, and "K2" to adjust temperature.
3. Press the "▶" button to finish cooking setting, and the clock will be on the screen with reservation sign "⌚" always lighting. But no other function signals are presented. Reservation time can be checked by pressing "⌚", 3 seconds later the screen will show clock again.
4. At the time of reservation, cooking will start automatically after a buzzing sound. The reservation symbol "⌚" will put out, and other indicating signs will work normally.

Note:

- a. Lamp, defrost, probe can't be reserved.
- b. During the status of reservation, press cancel button once, time and temperature of reservation menu will be shown with menu icon lighting constantly. Press again, screen returns to clock, or press start button to return to reservation status.
- c. Reminder function is invalid during reservation status.

▲ Pyrolytic Function

This function allows you to clean thoroughly the oven cavity.

1. Rotate " K1 " to select the pyrolytic function. LED will display " PyR ".
2. Press " ⏪ " to confirm the cooking. And the default time is 2 hours, " PyR " will display on the LED.
3. Rotate " K1 " to change the pyrolytic time. The timer can be set 1:30 or 2:00 hours.

Note:

- a. When the oven door was not closed, pressing start button will be invalid. The LED will display " door " and " PyR ".
- b. The LED will display " Cool " and " PyR ". When the oven's center temperature is lower than 200°C, press cancel button once, it will pause; press again, it will return to waiting state. If higher than 200°C, press cancel button once, it will return to waiting state directly.
- c. Open the door when the oven is working, the LED will display " door " and the buzzer will sound continuously until the door was closed or press cancel button.
- d. Before activating the pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure that oven is empty. Do not leave anything inside it (e.g. pans, baking tray, dripping pan, slider bracket etc.) as this could heavily damage them.
- e. When finished pyrolytic cleaning, don't interrupt the power in an hour.
- f. Under PYC conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.
- g. Excess spills must be removed before washing. Accessories other than the slide rails can be left in the oven during washing.

▲ Combination furnace function

1. When pyrolytic function is working, if hob is started, the oven will stop working after 1 minute and return to waiting state. Other functions of the oven do not affect the work of the hob. The screen displays the corresponding interface.
2. When the hob is working, if you set the pyrolytic function, the screen will display "----". The oven can not work when you press "Start". When the hob is closed, "----" will disappear after 4 seconds.
3. When the appointed time for pyrolytic function reaches but the oven is working, the buzzer will sound twice and the oven return to waiting state.

▲ Note

1. The oven lamp will be on for all functions. Except ECO function and Pyrolytic cleaning function.
2. Once the cooking programme has been set and the "▶" button is not pressed within 5 minutes, the current time will be displayed or turn back to waiting state. The setting program will be invalid.
3. The buzzer will sound once when effectively pressed, if not effectively pressed there will be no response.
4. The buzzer will sound five times to remind you when cooking has finished.

▲ Notes on baking, cooking, and grilling in the oven

NOTE

- In principle, you may use any heat-resistant cookware for your food.
- Use the accessories included in the delivery scope.
- Observe the recipe information regarding cooking time and any instructions on the food packaging.

▲ Baking

- Use dark or black baking dishes. They use the heat of the oven more efficiently and therefore bake food more evenly.
- We recommend preheating the oven to the desired temperature in order to achieve better baking results.
- Use the residual heat of the baking operation. Turn the function switch and the temperature control to the Off position a few minutes before the end of the cooking/baking time. Your food will then cook using the residual heat kept in the oven.
- When finished baking, we recommend leaving the food for another approx. 5 minutes in the oven.
- Before removing the cake, use a wooden stick to check if the cake is done. If done, no dough residue will stick to the wooden stick.

▲ Cooking and grilling meat & fish

- Only cook meat of maximum 1 kg in the oven. Cook or roast servings of smaller sizes on the cooking zones.
- We recommend using oven proof cookware with heat-resistant handles for roasting.
- When using the grate or grill rack for roasting, we recommend placing a baking sheet with some water on the lower guide rail.

- You should turn the roast at least once, for example after half of the cooking time has elapsed. During roasting, pour some of the roasting liquid or hot salty water over the roast once in a while; do not use any cold water.

▲ **Grilling**

When grilling, the food will be cooked with the infrared beams of the heated grill element. To switch on the grill:

- Turn the oven switch to the position marked with the grill symbols.
- Preheat the oven for approx.5 minutes (with the oven door closed).
- Insert the universal baking sheet with the food to be cooked into the desired guiderail. When using the grill rack for grilling, insert an empty baking sheet right below the grill rack for collecting dripping grease. That keeps the oven clean.
- Grill with the oven door closed.

▲ WARNING:

- Make sure that the device is turned off from the power supply(fuse) before cleaning the unit or replace the bulb in the oven. Risk of electric shock!
- Allow the unit to cool sufficiently before cleaning or servicing.
- Never use high-pressure cleaners for cleaning. Ingress of liquids can reach the electrical components. **Risk of electric shock!** Hot steam may cause damage to the plastic parts.
- Never use flammable substances, such as paint thinner, kerosene, gasoline or acids for cleaning.
- The device must be dry before you take it in operation again.

▲ CAUTION:

- Do not use a wire brush or any abrasive items.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal objects for cleaning the glass surface. The surfaces can be scratched or destroyed.

▲ Cleaning the hob

Clean the hob after each use in order to prevent food residue from burning in.

Staining.	Cleaning method	Cleaning tools
Slightly	Use hot water and rub dry.	Cleaning sponge
Dirt has accumulated	Use hot water and use a scrubbing sponge to rub dry.	Special cleaning sponge for glass ceramic
Pools and lime deposits	Apply hot vinegar to the affected area and wipe off with a dry cloth. Use special cleaning agent from your specialist dealer.	Special cleaning agent for glass ceramic
Sugar, melted aluminum, or plastic	Remove using a scraper for glass ceramic (recommending a plastic tool for more protection).	Special cleaning agent for glass ceramic

▲ Cleaning the oven

Clean the oven after each use in order to prevent staining from burning during the next use, as that would require a much higher cleaning effort. The removable oven door and the oven lamp will make cleaning the oven interior much easier.

- Wipe all parts with a soft, damp cloth. Soak heavily stained areas with warm soapy water or vinegar-based cleaner before hand.
- Clean the stainless steel surfaces with warm soapy water or with a commercial stainless steel cleaning product.
- Do not use any scrubbing agents or sponges. During too intensive cleaning, these could damage the markings (on the oven control panel), rendering them unreadable.
- Clean the glass front with warm water and some detergent. Do not use creamy cleaning liquids.
- Observe the use and safety instructions of the commercial oven cleaner.
- Use a soft, absorbing cloth for drying after cleaning.

▲ Cleaning the racks

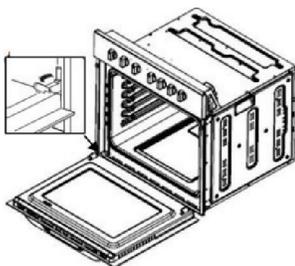
Always remove the racks when you want to thoroughly clean the oven walls. Soak the removed racks to make cleaning easier. It is also possible to clean the racks in the dishwasher.

- Hold the lower edge of the rack and pull it half way out.
- Then lift the rack and pull it from the mounting holes.

▲ Removing the oven door

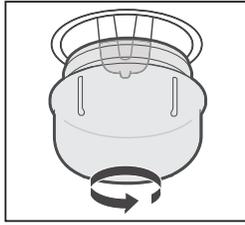
You may remove the oven door to facilitate cleaning and to get better access to the oven interior.

- Open the door completely.
- Push the folding clamps of the hinges on both sides upwards.
 - Slightly close the door and then lift it up to remove it.
 - To reinstall the door, follow the above procedure in reverse order.
 - When reinstalling the door, make sure the touch of the hinge is properly aligned with the protrusion of the hinge holder.



- Then press down the folding clamps. If you forget to do so, the hinges could get damaged when closing the oven door.

▲ Replacing the oven lamp



For replacement, process as follows:

- Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.
- Unscrew the glass lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff) and replace the bulb with a new one of the same type.
- Screw the glass lamp cover back in place.

NOTE: Only use 25-40W/220V-240V , T300°C halogen lamps.

▲ Repairs

A wrong or improperly performed repair brings danger to the user. Repairs to electrical appliances must only be carried out by an qualified specialist. A damaged power cord must be changed only by a qualified electrician.

▲ Recipes for ECO mode

Recipes	Temperature (°C)	Level	Time (min)	Pre-heat
Potato Cheese Gratin	180	1	90-100	No
Cheese Cake	160	1	100-150	No
Meatloaf	190	1	110-130	No

08

TROUBLE SHOOTING

▲ Before contacting an expert

Read the following troubleshooting table before contacting an expert.

Problem.	Possible cause	Solution
Device does not work.	The power supply is disconnected.	Check the fuse of your domestic wiring system.
The upper part of the food is too dark, and the lower part is too light.	Not enough lower heat.	<ul style="list-style-type: none"> -Select the upper/lower heat function. -Use a deeper baking dish. -Reduce the oven temperature. -Insert the baking dish into the lowest guide rail.
The lower part of the food is too dark, and the upper part is too light.	Too much lower heat.	<ul style="list-style-type: none"> -Select the upper/lower heat function. -Use a deeper baking dish. -Reduce the temperature. -Insert the baking dish into a higher guide rail.
The food is done on the outside but not on the inside.	Temperature too high.	Reduce the temperature and increase the cooking time.
The oven lamp does not work.	The lamp is loose or damaged.	Tighten the lamp or replace it (see "Replacing the oven lamp").

NOTE:

Should you still have problems with your device after following the steps above, please contact your distributor or an authorized specialist.



Disposal

▲ **Meaning of the “Dustbin” symbol**

Protect our environment, do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

▲ **WARNING**

Remove or disable any existing snap and bolt locks, if you take the device out of operation or dispose it.



make yourself at home