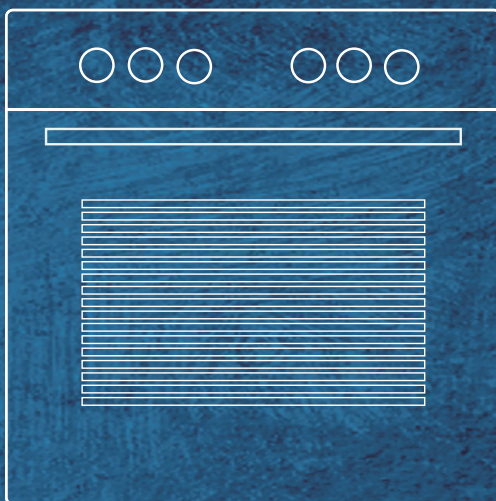




DE

**Eingebauter
Elektrobackofen
BI-Keramikkochfeld
ESK 1875 IX Herd**

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.

▲ WARNUNG**▲ IEC 60335-1:**

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden. (Wenn das Gerät über ein Netzkabel verfügt.)
- Die Trennvorrichtung muss gemäß den Verdrahtungsvorschriften in die feste Verdrahtung integriert werden.

▲ 60335-2-6:

- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht berühren.
- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu einem Zerspringen des Glases führen kann.

- Der Backofen muss ausgeschaltet werden, bevor die Schutzvorrichtung entfernt wird, und die Schutzvorrichtung muss nach der Reinigung gemäß den Anweisungen wieder angebracht werden.
- Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler.
- Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
- **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Die Art des zu verwendenden Kabels unter Berücksichtigung der Temperatur auf der Rückseite des Geräts. (Wenn das Gerät kein Netzkabel hat.)
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.
Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.

- Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Kochgeräts entworfen oder vom Hersteller des Geräts in der Gebrauchsanweisung als geeignet angegeben wurden, oder in das Gerät eingebaute Kochfeldschutzvorrichtungen. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.

▲ **Einleitung**

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Nutzung des Geräts.

Symbole in dieser Gebrauchsanweisung

Wichtige Informationen zu Ihrer Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Die Einhaltung dieser Hinweise ist unbedingt erforderlich, um Unfälle zu vermeiden und Schäden an der Maschine zu verhindern:

WARNUNG:

Es warnt Sie vor Gesundheitsgefahren und weist auf mögliche Verletzungsrisiken hin.

VORSICHT!

Dies bezieht sich auf mögliche Gefährdungen der Maschine oder anderer Gegenstände.

HINWEIS: Hier finden Sie Tipps und Informationen.

▲ **Allgemeine Hinweise**

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie die Anleitung sowie den Garantieschein und die Quittung auf.

Wenn Sie dieses Gerät an andere Personen weitergeben, geben Sie bitte auch die Gebrauchsanweisung weiter.

- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch und für den vorgesehenen Zweck bestimmt. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet.
- Das Gerät darf nur so verwendet werden, wie es in der Gebrauchsanweisung beschrieben ist. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke. Jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß und kann zu Schäden oder Verletzungen führen.
- Betreiben Sie das Gerät nur ordnungsgemäß installiert.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Schützen Sie sie vor direktem Sonnenlicht und Feuchtigkeit.
- Schalten Sie das Gerät aus, wenn Sie es nicht benutzen, zur Reinigung oder im Falle einer Störung.
- Bedienen Sie die Maschine nicht ohne Aufsicht.
- Aus Sicherheitsgründen sind Umbauten oder Veränderungen am Gerät verboten.
- Um die Sicherheit Ihrer Kinder zu gewährleisten, bewahren Sie bitte alle Verpackungen (Plastiktüten, Schachteln, Styropor usw.) außerhalb ihrer Reichweite auf.

▲ **WARNUNG**

- **Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folien spielen. Es besteht die Gefahr des Erstickens!**

▲ **Besondere Sicherheitshinweise für dieses Gerät**

▲ **WARNUNG**

Gefahr durch elektrischen Strom! Der Kontakt mit stromführenden Leitungen oder Bauteilen kann tödlich sein!

- Der Anschluss des Geräts muss den einschlägigen Normen und Vorschriften entsprechen und darf nur von einem autorisierten Fachmann durchgeführt werden.

- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn die Glasoberfläche Risse aufweist oder zerbrochen ist.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät von der Stromversorgung (Sicherung) abgeschaltet ist, bevor Sie die Glühbirne im Backofen auswechseln.
- Die Verwendung von Hochdruckreinigern oder Dampfstrahlern ist verboten. Das Eindringen von Flüssigkeiten kann zu einem elektrischen Schlag führen. Setzen Sie das Gerät niemals unter Wasser.

▲ **WARNUNG: Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!**

- Während des Betriebs wird das Gerät heiß. Besondere Vorsicht ist geboten, um die Heizelemente im Inneren des Ofens, die Kochstellen und andere heiße Oberflächen nicht zu berühren.
- Während des Betriebs des Geräts können die zugänglichen Teile sehr hoch sein. Halten Sie kleine Kinder fern.
- Fassen Sie den Backofen nur am Türgriff und an den Schaltern an. Bei Bedarf Topflappen verwenden.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

▲ **WARNUNG: Es besteht Brandgefahr!**

- Überhitzte Fette und Öle können sich leicht entzünden. Entfernen Sie sich beim Erhitzen von Fetten und Ölen niemals. Wenn sich Fett/Öl entzündet, darf es niemals mit Wasser abgelöscht werden. Sofort mit einem Deckel oder einem Teller abdecken. Schalten Sie die Herdplatte aus und lassen Sie das Kochgeschirr abkühlen.
- Das Kochfeld sollte nicht als Ablagefläche genutzt werden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem.
- Erhitzen Sie keine leeren Töpfe auf dem Kochfeld, da dies zu Fehlfunktionen oder gefährlicher Überhitzung führen kann.
- Erhitzen Sie versiegelte Lebensmittel (z. B. in Dosen) nicht, wenn sie ungeöffnet sind, um die Gefahr einer Explosion zu vermeiden.

- Lagern Sie keine Reinigungsmittel oder brennbaren Materialien in der Nähe des Geräts.
- Stellen Sie sicher, dass beim Einbau eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist und die Lüftungsschlitze nicht blockiert werden.
- Lassen Sie keine Gegenstände auf die Glasoberfläche fallen. Zerbrechlich!
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um die gute Funktionalität zu erhalten.
- Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder spitze Metallgegenstände zur Reinigung der Glasoberfläche. Das Glas kann zerkratzt oder zerstört werden.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät auf eigene Faust zu reparieren. Wenden Sie sich immer an einen autorisierten Techniker. Um eine Gefährdung zu vermeiden, lassen Sie defekte Kabel immer nur durch den Hersteller, unseren Kundendienst oder durch eine qualifizierte Person und durch ein Kabel des gleichen Typs ersetzen.

▲ **Auspacken des Geräts**

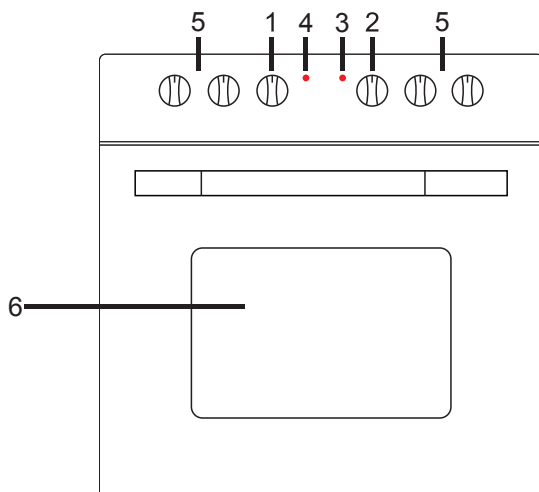
- Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien wie Folien, Füllmaterial, Kabelklemmen und Karton.

- Um Gefahren zu vermeiden, überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden.
- Im Falle einer Beschädigung darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden. Wenden Sie sich an Ihren Händler.

▲ **HINWEIS**

Möglicherweise haben sich Produktionsrückstände oder Staub auf dem Gerät angesammelt. Wir empfehlen, das Gerät gemäß dem Kapitel „Reinigung und Wartung“ zu reinigen.

▲ Backofen

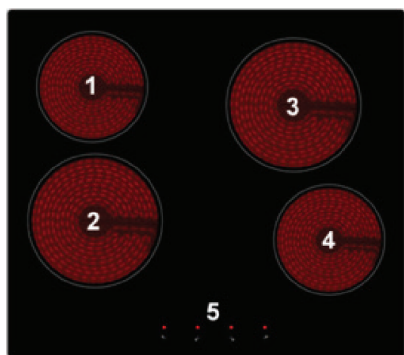


NEIN.	Beschreibung
1	Schalter für Backofenfunktion
2	Temperaturregelung im Backofen
3	Temperaturkontrollleuchte
4	Netzkontrollleuchte
5	Mehrstufige Kochzonensteuerung
6	Backofentür

▲ Kochfeld

ANMERKUNG

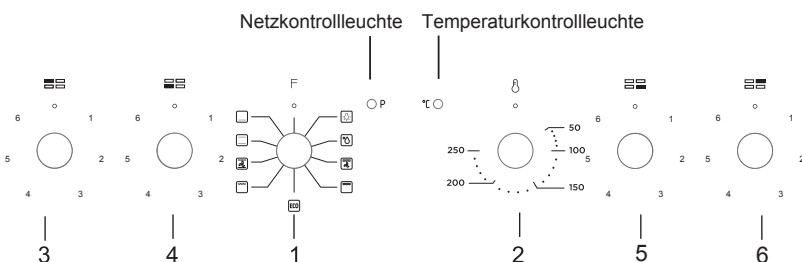
Die angegebenen Leistungsstufen können je nach Material und/oder Größe des Kochgeschirrs variieren.



NEIN.	Beschreibung
1	Ø 165 mm / 1200 W
2	Ø 200 mm / 1800 W
3	Ø 200 mm / 1800 W
4	Ø 165 mm / 1200 W
5	Restwärmeanzeigen

- Die Temperatur der Kochzone ist hoch, die Restwärmeanzeige leuchtet automatisch auf. Wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist, schalten sich die Restwärmeanzeigen automatisch aus.

▲ Bedienfeld



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

- Die Temperaturkontrollleuchte leuchtet während des Aufwärmens.
- Die Netzkontrollleuchte leuchtet auf, wenn 1, 3, 4, 5, 6, eine oder mehrere eingeschaltet werden.

	Ebener Hohlraum
Modell	ESK 1875 IX Herd
Marke	MIDEA
Energieeffizienzklasse 1)	A
Energieverbrauch 2)	0.79 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)	94
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	5,5 x 59,0 x 52,0 cm
Einbaumaße/ Ausschnitte HxBxT	
Backofen	60,0 x 56,0 x 57,0 cm
Kochfeld	56,0 x 49,0 cm
Nettogewicht	Backofen 30,0 kg – Kochfeld 8,5 kg
Elektrischer Anschluss	
Gesamte Leistungsaufnahme	9000 W
Leistungsaufnahme Ofen	3000 W

	Ebener Hohlraum
Leistungsaufnahme Kochfeld	6000 W
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.

▲ VORSICHT

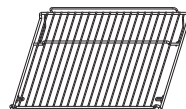
- Die Installation des Geräts muss eine ausreichende Wärmeabfuhr ermöglichen. Die Luftein- und -auslässe dürfen nicht blockiert werden.
- Arbeitsplatte, Rückwände, Furniere, Kunststoffbeschichtungen und Klebstoffe müssen ausreichend hitzebeständig sein (bis zu 100 °C).
- Kochfeld und Backofen müssen 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.

▲ ZUBEHÖR

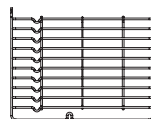
Installationsmaterial



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



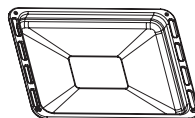
Schiebebügel: Zum Garen größerer Speisen können die Schienen auf der rechten und linken Seite des Backofens entfernt und Geschirr und Tablett auf den Backofenboden gestellt werden, wobei die Funktionen Strahlungsgrill, Doppelgrill und Doppelgrill mit Ventilator genutzt werden können.



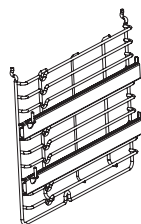
Hinweis:

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)

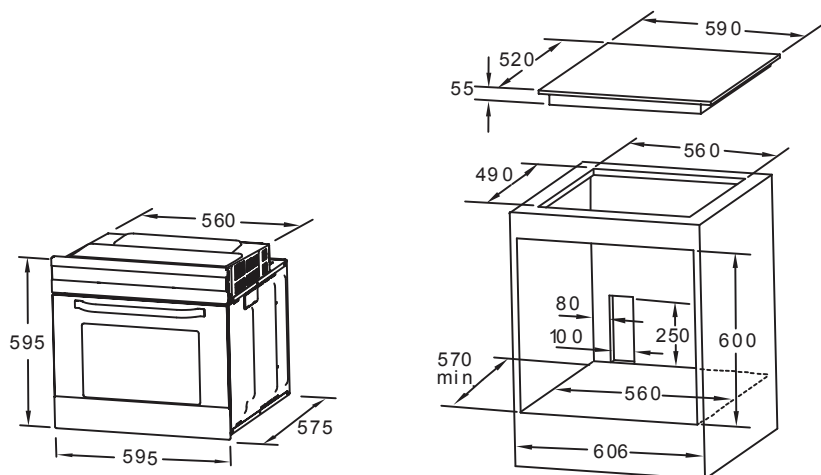
▲ **Abmessungen und Schrankausschnitt**

▲ **Einbau in einen Unterschrank**

Abb. 1

Bereiten Sie den Ausschnitt des Schrankbodens anhand der Maßzeichnung vor.

Abb. 1



▲ Vorbereiten der Arbeitsplatte für den Einbau des Kochfeldes

- Die Arbeitsplatte des Möbels muss eine Dicke von 30 bis 40 mm und eine Tiefe von mindestens 600 mm haben. Er muss waagrecht stehen und die der Wand zugewandte Seite muss gegen auslaufende Flüssigkeiten oder Feuchtigkeit isoliert sein.
- Die Schnittflächen (Ausschnittkanten) müssen mit Speziallack, Silikonkautschuk oder Gießharz versiegelt werden, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Das Kochfeld muss von einer mindestens 5 cm dicken Arbeitsplatte umrahmt sein.
- Reinigen Sie den Ausschnitt der Arbeitsplatte.

Abb. 2

Bereiten Sie den Ausschnitt der Arbeitsplatte anhand der Maßzeichnung vor. Bringen Sie die Dichtung an der Unterseite des Kochfeldrahmens an, bevor Sie das Kochfeld einbauen.

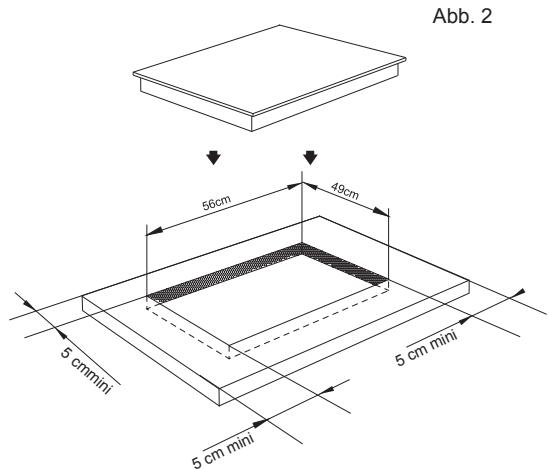
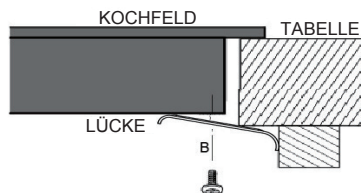
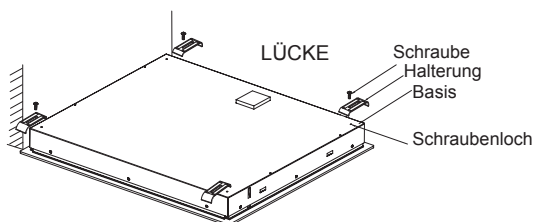
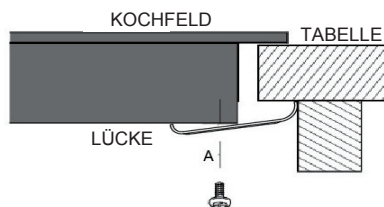
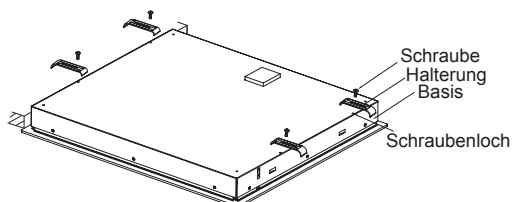


Abb. 2

▲ Einbau des Kochfeldes

- Überprüfen Sie die Dichtung des Kochfeldes auf Beschädigungen und den richtigen Sitz auf dem Kochfeld.
- Setzen Sie das Kochfeld mit den Kabeln zuerst in den vorbereiteten Ausschnitt der Arbeitsplatte.
- Befestigen Sie das Kochfeld mit den vier mitgelieferten Halterungen und Schrauben am Boden der Arbeitsplatte. Setzen Sie die Schrauben in die vier Löcher an der Unterseite des Kochfelds ein und ziehen Sie sie fest.
- Positionieren und justieren Sie die Halterungen je nach Dicke der Arbeitsplatte.



▲ Einbau des Backofens

Richten Sie den Schranksockel für den Einbau des Ofens

- entsprechend den Abmessungen in „Abb. 1“ ein.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an (siehe „Elektrischer Anschluss“).
- Setzen Sie den Backofen teilweise in den vorbereiteten Unterschränk 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, die Kabel nicht zu 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

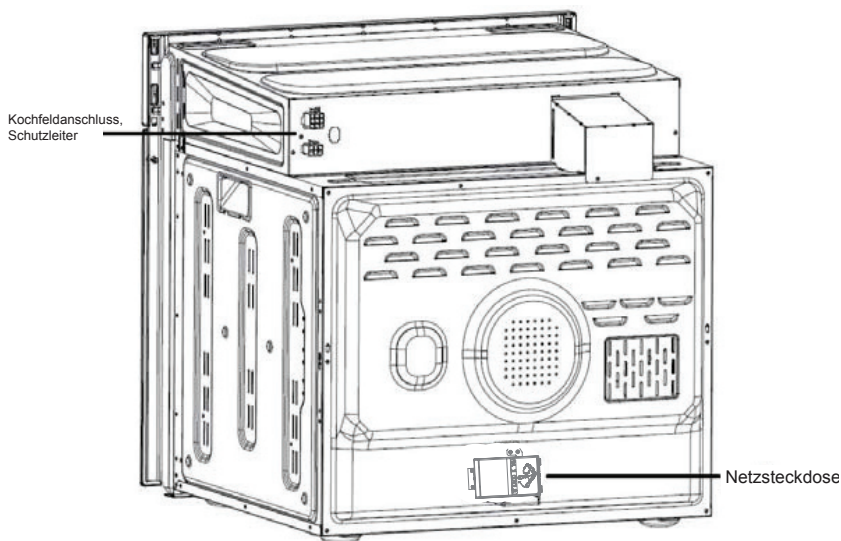
WARNUNG

- 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 Schutz Erde 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.

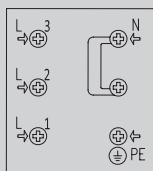


▲ Elektrischer Stromkreis

▲ Zulässige Verbindungsmethoden

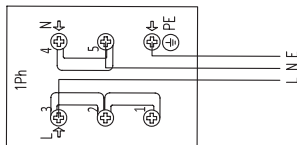
VORSICHT!

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



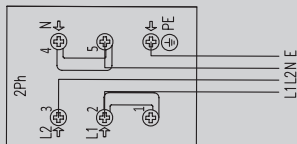
Empfohlene
Verbindungsmethode

- 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 $\oplus$.



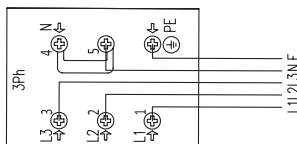
H05VV-F
3 G 6.0 mm²

- 2 Für den zweiphasigen Netzanschluss 220-240VAC mit Betriebsneutralleiter. Brücken, die die Klemmen 1-2 verbinden. Brücke zu den Klemmen 4-5 für den Betriebsneutralleiter. Schutzleiter auf $\oplus$.



H05VV-F
4 G 6.0 mm²

- 3 Für 220–240VAC dreiphasigen Netzanschluss mit funktionierendem Neutralleiter. Brücken, die 4-5 verbinden. Phasenfolge nach 1-2-3. Brücke zu den Klemmen 4-5 für den Betriebsneutralleiter. Schutzleiter auf $\oplus$.



H05VV-F
5 G 2.5mm²

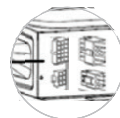
L1, L2, L3 = Phase

N = Neutral

PE = Schutzterde

▲ 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

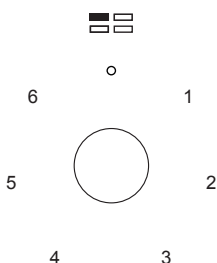
- Reinigen Sie das Kochfeld und das Innere des Backofens, einschließlich aller darin befindlichen Zubehörteile. Befolgen Sie die Anweisungen im Kapitel „Reinigung und Wartung“
- Dann heizen Sie den geschlossenen Ofen ca. 30 Minuten bei 250 °C auf, um eventuelle Herstellungsrückstände zu verbrennen. Stellen 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
- 1** = niedrigste Einstellung (Warmhalten von Speisen)
- 6** = höchste Stufe (schnelles Aufheizen, schnelles Garen, Braten)

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**

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

▲ **ACHTUNG!**

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

▲ **Backofen**

Ein- und Ausschalten des Backofens

Beachten Sie beim Einschalten des Backofens Folgendes:

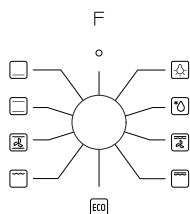
- Der Backofen verfügt über verschiedene Funktionen, darunter Backen mit Oberhitze, Unterhitze, Grillhitze und Umluft. Wählen Sie die gewünschten Betriebsbedingungen, die Temperatur und die Heizfunktionen.
- Drehen Sie den Funktionsschalter im oder gegen den Uhrzeigersinn in die gewünschte Position.

- Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperaturstufe. Die Temperaturkontrollleuchte zeigt die Heizfunktion des Backofens an. Wenn die Kontrollleuchte erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht.

▲ HINWEIS

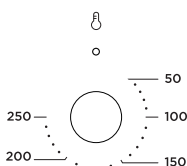
Wenn Ihr Rezept das Vorheizen des Backofens empfiehlt, sollten Sie die Speisen erst in den Ofen schieben, wenn die Kontrolllampe zum ersten Mal erloschen ist. Während des Betriebs heizt der Ofen ständig nach, um die Temperatur stabil zu halten. Die Kontrolllampe leuchtet während des Aufwärmens (Thermostatfunktion des Backofens).

▲ Schalter für Backofenfunktion



Wählen Sie die gewünschte Funktion durch Drehen des Funktionsschalters. Sie können den Schalter im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen.

▲ Steuerung der Backofentemperatur



Der Thermostat unterstützt Temperatureinstellungen zwischen 50°C und 250°C.

VORSICHT!

Drehen Sie den Temperaturregler nur im Uhrzeigersinn oder zurück in die Ausgangsposition. Die Steuerung könnte sonst beschädigt werden.

Drehen Sie beide Regler auf die Position Aus O, um das Gerät auszuschalten.

▲ Funktionen des Backofens

Symbol	Beschreibung
	Aus-Stellung: Ausschalten des Backofens.
	Backofenlampe: So kann der Benutzer den Fortschritt des Garvorgangs beobachten, ohne die Tür zu öffnen. Die Backofenlampe leuchtet bei allen Kochfunktionen, außer bei der ECO-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 Fertiggerichten und mit Sahne gefüllten Produkten usw. zu beschleunigen.

Symbol	Beschreibung
	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.
	ECO: Für energiesparendes Kochen. Die ausgewählten Zutaten werden schonend gegart, wobei die Hitze von oben und unten kommt.

▲ 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**

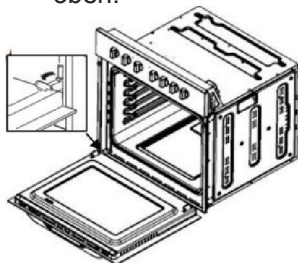
Nehmen Sie die Roste immer heraus, wenn Sie die Backofenwände gründlich reinigen wollen. Weichen Sie die herausgenommenen Gestelle ein, um die Reinigung zu erleichtern. Es ist auch möglich, die Gestelle in der Spülmaschine zu reinigen.

- 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.

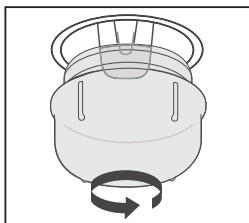


- Schließen Sie die Tür leicht und heben Sie sie dann an, um sie zu entfernen.
- Um die Tür wieder einzubauen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.
- Achten Sie beim Wiedereinbau der Tür darauf, dass der Anschlag des Scharniers richtig auf den Vorsprung des Scharnierhalters ausgerichtet ist.

- 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)	Ebenen	Ebenen-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.	-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.	-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.



▲ **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.

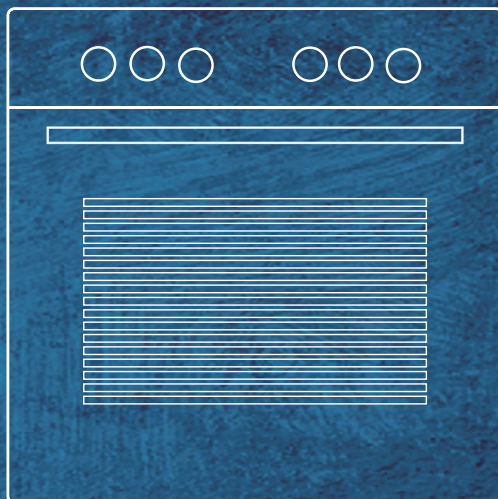




EN

**Built-in Electric Oven
BI Ceramic Hob
ESK 1875 IX Herd**

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.

▲ WARNING**▲ IEC 60335-1:**

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. (If the appliance has power cord.)
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

▲ 60335-2-6:

- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can

scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

- The oven must be switched off before removing the guard and that, after cleaning, the guard must be replaced in accordance with the instructions.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- A steam cleaner is not to be used.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The type of cord to be used, taking into account the temperature of the rear surface of the appliance. (If the appliance doesn't have power cord.)
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

▲ **Introduction**

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

Symbols in these instructions for use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:

WARNING:

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

CAUTION:

This refers to possible hazards to the machine or other objects.

NOTE: This highlights tips and information.

▲ **General Notes**

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty and the receipt.

If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
- The appliance is only to be used as described in the user manual. Do not use the appliance for any other purpose. Any other use is not intended and can result in damages or personal injuries.
- Operate the device only properly installed.
- Do not use the device outdoors. Protect it from direct sun light and humidity.
- Switch the device off when not in use, for cleaning or in case of failure.
- Do not operate the machine without supervision.
- For safety reasons, alterations or modifications of the device are prohibited.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

▲ **WARNING**

- Don't let small children play with foils. There is danger of suffocation!

▲ **Special safety Information for this Unit**

▲ **WARNING**

Danger from electrical current! Contact with live leads or components can be fatal!

- The connection of the appliance must satisfy the relevant standards and regulations and may only be performed by an authorized specialist.

- The appliance may not be used if the glass surface has cracks or is broken.
- Make sure that the device is turned off from the power supply (fuse) before changing the bulb in the oven.
- The use of high-pressure cleaners or steam jet cleaners is prohibited. Ingress of liquids can lead to electric shock. Put the unit never under water.

▲ **WARNING: Hot surface! Risk of Burning!**

- During operation the device will be hot. Special caution is required to avoid touching heating elements inside the oven, cooking places and other hot surfaces.
- Accessible parts may be very high during operation of the device. Keep small children away.
- Grasp the oven only on the door handle and switches. If needed use potholders.
- Let the appliance cool down before cleaning.

▲ **WARNING: Risk of Fire!**

- Overheated fats and oils can ignite easily. Never walk away from fats and oil when heating them. If fat/oil ignites, never extinguish it with water. Immediately cover with a lid or a plate. Turn off the hob and allow the cookware to cool down.
- The hob should not be used as a storage area.
- Do not operate the device with an external timer or a separate remote control system.
- Do not heat empty pots on the hob as this may lead to malfunctions or dangerous overheating.
- To prevent the risk of explosion, do not heat sealed food (for example, in tins) if unopened.

- Do not store any detergents or flammable materials near the appliance.
- Make sure that with installing adequate air circulation is ensured and the ventilation slots are not blocked.
- Do not drop anything onto the glass surface. Fragile!
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Keep the appliance out of reach of children less than 8 years.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older 8 years and supervised.
- Clean the device regularly to keep the good functionality.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal objects for cleaning the glass surface.
The glass can be scratched or destroyed.
- Do not try to repair the appliance on your own.
Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by qualified person and with a cable of the same type.

▲ **Unpacking the Appliance**

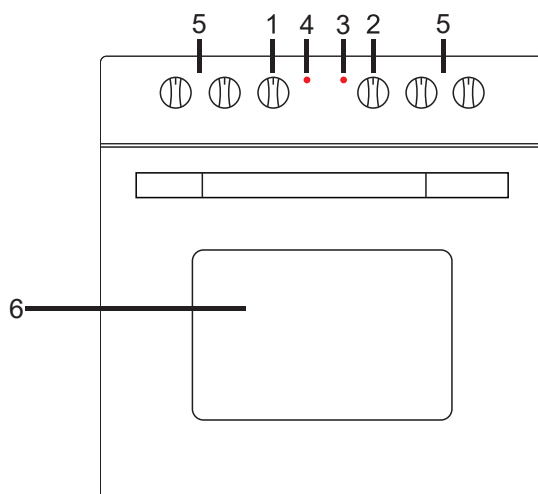
- Remove the appliance from its packaging.
- Remove all packaging materials such as films, filler material, cable clips and carton.

- To prevent hazards, check the appliance for any transport damage.
- In case of damage, do not put the device into operation. Contact your distributor.

▲ **NOTE**

Production residue or dust may have collected on the appliance. We recommend cleaning the appliance according to chapter “ Cleaning and Maintenance ”.

▲ Oven

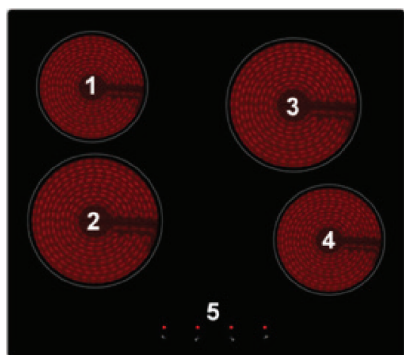


NO.	Description
1	Oven function switch
2	Oven temperature control
3	Temperature control lamp
4	Power control lamp
5	Multi-stage cooking zone controls
6	Oven door

▲ Hob

NOTE

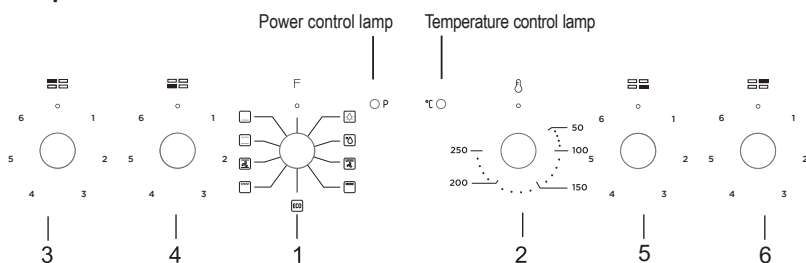
The power settings listed can vary depending on the material and/or size of the cookware.



NO.	Description
1	Ø 165 mm / 1200 W
2	Ø 200 mm / 1800 W
3	Ø 200 mm / 1800 W
4	Ø 165 mm / 1200 W
5	Residual heat indicators

- 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.

▲ Control panel



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

- Temperature control lamp is lit up during reheating.
- Power control lamp is lit up when 1,3,4,5,6, one or more turn on.

	Plane cavity
Model	ESK 1875 IX Herd
Brand	MIDEA
Energy efficiency class 1)	A
Energy consumption 2)	0.79 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)	94

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	5.5 x 59.0 x 52.0cm

Built-in dimensions/ cutouts HxWxD

Oven	60.0 x 56.0 x 57.0cm
Hob	56.0 x 49.0cm
Net weight	Oven 30.0 kg – hob 8.5 kg

Electric connection

Total power input	9000 W
Power input oven	3000 W

	Plane cavity
Power input hob	6000 W
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.

▲ CAUTION

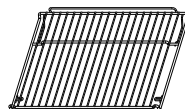
- The installation of the device must allow for sufficient heat dissipation. Air inlets and outlets must not be blocked.
- Worktop, back panels, veneers, plastic coatings, and adhesive used must all have sufficient heat-resistance (up to 100°C).
- Hob and oven must be from the same manufacturer and have 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.

▲ ACCESSORIES

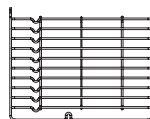
Installation material



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



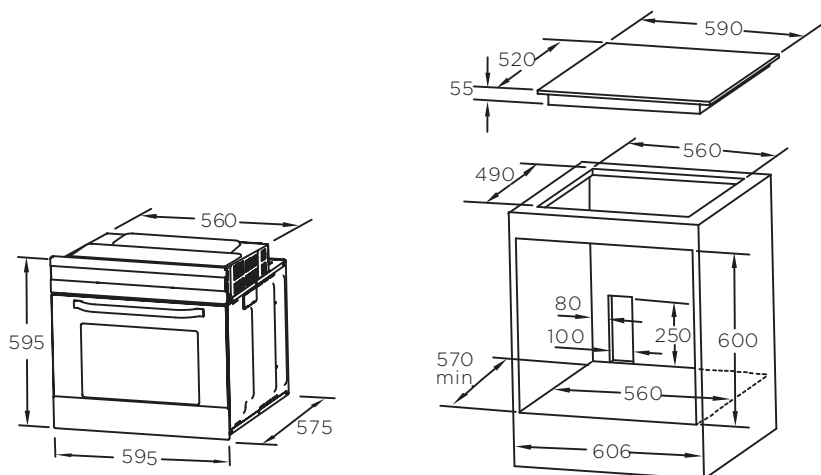
Slider bracket : For cooking larger size food, these shelf support rails on the right and left sides of the oven can be removed, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.



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)

A technical line drawing of a metal shelving unit. It consists of four horizontal shelves supported by a vertical frame. The shelves are connected to the frame by adjustable brackets, which are shown in a partially extended position. The drawing is a perspective view, showing the front and side of the unit.



▲ Preparing the worktop for installation of the hob

- The worktop of the furniture must be of 30 to 40 mm in thickness and at least 600 mm in depth. It must be horizontal and the side facing the wall must be isolated against spilling liquids or humidity.
- The cut surfaces (cut out edges) must be sealed with special varnish, silicone rubber, or cast resin in order to prevent swelling caused by humidity.
- The hob must be framed by at least 5 cm of worktop.
- Clean the cutout area of the worktop.

Fig. 2

Prepare the cutout of the worktop using the dimensional drawing. Attach the sealing to the bottom of the hob frame before installing the hob.

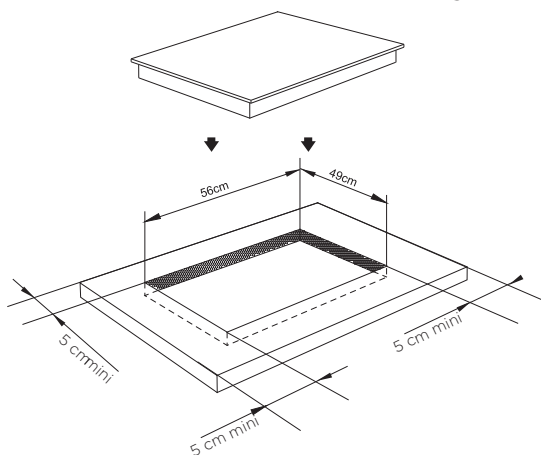
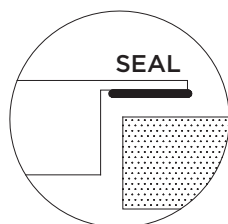
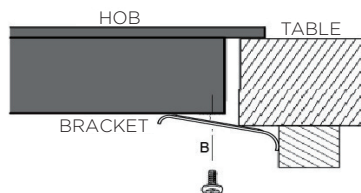
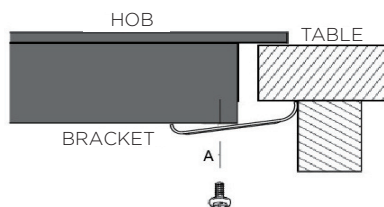
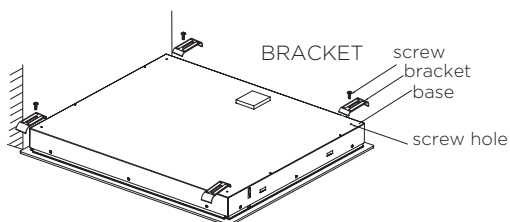
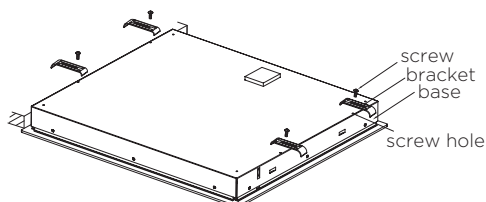


Fig. 2

▲ Installing the hob

- Check the hob sealing for any damage and for correct positioning on the hob.
- Place the hob with the cables first into the prepared cutout of the worktop.
- Attach the hob to the worktop bottom using the four brackets and screws provided. Insert the screws into the four holes on the bottom of the hob and tighten them.
- Position and adjust the brackets depending on the thickness of the worktop.



▲ 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 partway 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

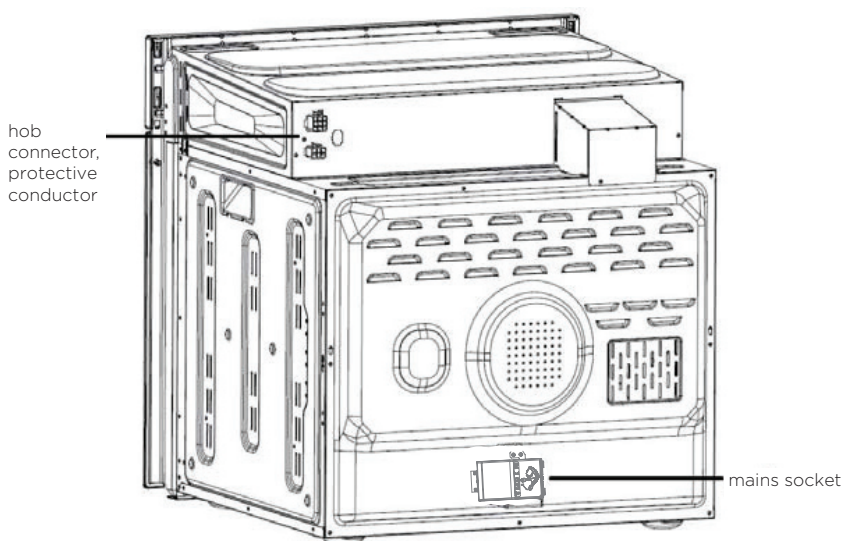
WARNING

- Have the device connected to the main 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.

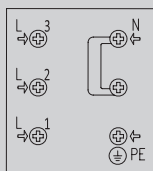


▲ Electric circuit

▲ Permissible connection methods

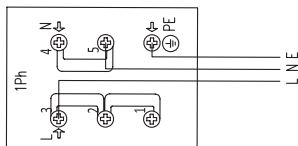
CAUTION:

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



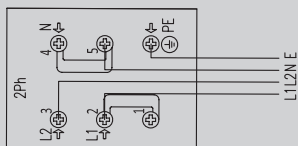
Recommended
connection
method

- 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 $\oplus$.



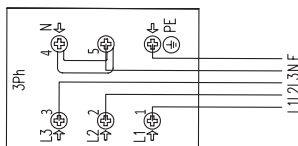
H05VV-F
3 G 6.0 mm²

- 2 For 220-240VAC 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 $\oplus$.



H05VV-F
4 G 6.0 mm²

- 3 For 220-240VAC 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 $\oplus$.



H05VV-F
5 G 2.5mm²

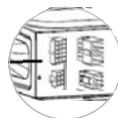
L1, L2, L3 = Phase

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

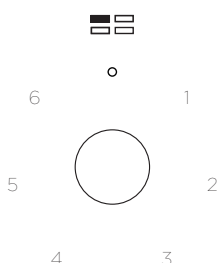
- Clean the hob and the oven interior, including all the accessories located there in. Follow the instructions provided in the chapter “Cleaning and Maintenance”.
- Then heat the closed oven for approx. 30 minutes at 250°C in order to burn any manufacturing residue. To do so, set the oven function switch 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
- 1** = lowest setting (Keep food warm)
- 6** = highest setting (quick heating up quick cooking, roasting)

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

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

▲ CAUTION!

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

▲ Oven

Turning the oven on and off

Observe the following when turning on the oven:

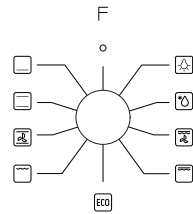
- The oven features different functions, including baking with upper heat, lower heat, grill heat, and fan. Select the desired operating conditions, temperature, and heating functions.
- Turn the function switch clockwise or anti-clockwise to the desired position.

- Turn the temperature control clockwise to the desired temperature setting. The temperature control lamp indicates the heating function of the oven. When the control lamp goes out, the set temperature has been reached.

▲ NOTE

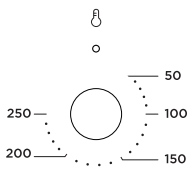
If your recipe recommends preheating the oven, you should only place the food into the oven after the control lamp has gone out for the first time. During operation, the oven is continuously reheating in order to keep the temperature stable. The control lamp is lit up during reheating (thermostat function of the oven).

▲ Oven function switch



Select the desired function by turning the function switch. You may turn the switch clockwise or anti-clockwise.

▲ Oven temperature control



The thermostat supports temperature settings between 50°C and 250°C.

CAUTION:

Only turn the temperature control clockwise or back to the original position. The control could get damaged otherwise.

Turn both controls to the Off position ○ in order to switch off the device.

▲ Oven functions

Symbol	Description
○	Off position: Switching the oven off.
	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.
	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.

Symbol	Description
	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.
	Convention 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.
	ECO: For energy-saved cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.

▲ 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 there fore 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

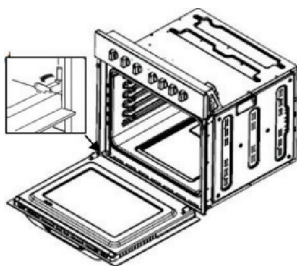
Always remove the racks when you want to thoroughly clean the oven walls. Soak the removed racks to make cleaning easier. It is also possible to clean the racks in the dishwasher.

- 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.

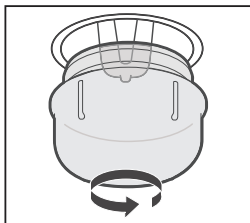
- Open the door completely.
- Push the folding clamps of the hinges on both sides upwards.



- 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

▲ 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.	-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.	-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.



▲ **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.

