



POCO *line*®
EXKLUSIV UND PREISWERT

STAND-ELEKTROHERD

6 0 2 1 8 1 4 / 0 0

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE	1
PRODUKTBESCHREIBUNG	6
MONTAGEANWEISUNGEN	7
BEDIENUNGSANLEITUNG	15
REINIGUNG UND WARTUNG	21
FEHLERSUCHE	26
TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	27
ENTSORGUNG ALTER ELEKTROGERÄTE	29

SICHERHEITSHINWEISE

1. Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten und ähnlichen Zwecken vorgesehen, wie zum Beispiel: Küchen, die von Mitarbeitern in Geschäften, Büros und anderen beruflichen Umgebungen genutzt werden;
– landwirtschaftliche Betriebe und Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
– Unterkünfte vom Typ Bed and Breakfast;
– Catering und andere ähnliche Anwendungen, ausgenommen Einzelhandel.

2. WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Es ist Vorsicht geboten, um Berührungen der Heizelemente zu vermeiden. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

3. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie diedaraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Aufsicht durchgeführt werden.

4. VORSICHT: Das unbeaufsichtigte Kochen von Speisen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.

5. VERWENDEN SIE NIEMALS Wasser, um ein Feuer zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und

decken Sie die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.

6. WARNUNG: Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.

7. WARNUNG: Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.

8. Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.

9. VORSICHT: Vor dem Zugriff auf die Anschlussklemmen muss die Stromversorgung getrennt sein.

10. Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit einem externen Timer oder einer separaten Fernsteuerung betrieben zu werden.

11. Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf die Kochebene abgelegt werden, da sie heiß werden können.

12. Nach Gebrauch den Elektroherd über die Steuerung ausschalten und sich nicht auf den Pfannendetektor verlassen.

13. Trennvorrichtungen müssen gemäß den Installationsvorschriften in der festen Verkabelung eingebaut sein.

14. Zugängliche Oberflächen können bei Betrieb des Geräts sehr heiß werden.

15. Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden

16. VORSICHT: Vor dem Zugriff auf die Anschlussklemmen muss die Stromversorgung getrennt sein.

17. WARNUNG: Verwenden Sie nur vom Hersteller des Kochgeräts entworfene oder vom Hersteller des Geräts in der Gebrauchsanweisung zur Nutzung als geeignet angegebene Kochfeldschutzvorrichtungen oder im Gerät integrierte Kochfeldschutzvorrichtungen. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann Unfälle verursachen.

18. Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Besondere Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen im Inneren des Backofens zu vermeiden.

19. WARNUNG: Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.

20. Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür bzw. des Klappdeckels benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Dies kann das Glas zerstören.

21. Der Backofen muss vor dem Entfernen der Schutzabdeckung ausgeschaltet werden. Die Schutzabdeckung muss nach der Reinigung gemäß den Anweisungen wieder angebracht werden.

22. Bezüglich der Informationen zur Installation, Handhabung, Wartung und Entsorgung des Geräts verweisen wir auf den folgenden Absatz im Handbuch.

23. Bezüglich der Anweisungen zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, verweisen wir auf den folgenden Absatz im Handbuch.

24. Bezüglich der Informationen zur Methode zum Austausch von Beleuchtungslampen verweisen wir auf den folgenden Absatz im Handbuch.

25. Legen Sie keine schweren Lasten auf die Backofentür, wenn sie geöffnet ist, und lassen Sie Kinder nicht darauf klettern oder sitzen.

26. Die richtige Installation der Regale beachten Sie die weiteren Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.

27. Nicht auf die Kochfeldelemente starren.

28. Falls ein ortsfestes Gerät nicht mit einer Netzanschlussleitung und einem Stecker oder anderen Mitteln zum Abschalten vom Netz ausgerüstet ist, die an jedem Pol eine Kontaktöffnungsweite entsprechend den Bedingungen der Überspannungskategorie III für volle Trennung aufweist, ist eine solche Trennvorrichtung in die festverlegte elektrische Installation nach den Errichtungsbestimmungen einzubauen.

29. Nach dem Gebrauch ist die Kochplatte durch ihre Regel- und/oder Steuereinrichtungen auszuschalten und nicht allein durch die Topferkennung.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AN EINEM SICHEREN ORT FÜR ZUKÜNFTIGE REFERENZ AUF

Vielen Dank, dass Sie sich für uns entschieden haben! Bitte lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie dieses Gerät verwenden. Dieses Buch enthält wertvolle Informationen über Betrieb, Pflege und Wartung. Bewahren Sie es an einem sicheren Ort für zukünftige Referenz auf. Sollte das Gerät verkauft oder an einen anderen Eigentümer übergeben werden, oder sollten Sie umziehen und das Gerät zurücklassen, stellen Sie stets sicher, dass das Buch mit dem Gerät mitgeliefert wird, damit der neue Eigentümer mit der Funktionsweise des Geräts und den entsprechenden Warnhinweisen

1. Die Lampe im Backofen dient zur Beleuchtung des Innenraums. Diese Lampe ist nicht zur Beleuchtung eines Raumes geeignet.

2. Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.

3. Herde dürfen nicht auf einem Ständer platziert werden. Wenn der Herd auf einen Sockel gestellt wird, müssen Maßnahmen ergriffen werden, um zu verhindern, dass das Gerät vom Sockel gleitet.

4. Für den elektrischen Anschluss beachten Sie den untenstehenden Absatz im Handbuch.

5. Für Wartung und Reinigung des Geräts beachten Sie den untenstehenden Absatz im Handbuch.

6. Für detaillierte Informationen zu den Abmessungen, der Methode der festen Installation des Geräts und wie das Gerät auf seiner Halterung befestigt werden muss, beachten Sie den folgenden Absatz im Handbuch.

7. **WARNUNG:** Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.

8. **WARNUNG:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang sollte ohne Unterbrechung überwacht werden.



Vorsicht, heiße Oberfläche

Sicherheit beim Reinigen:

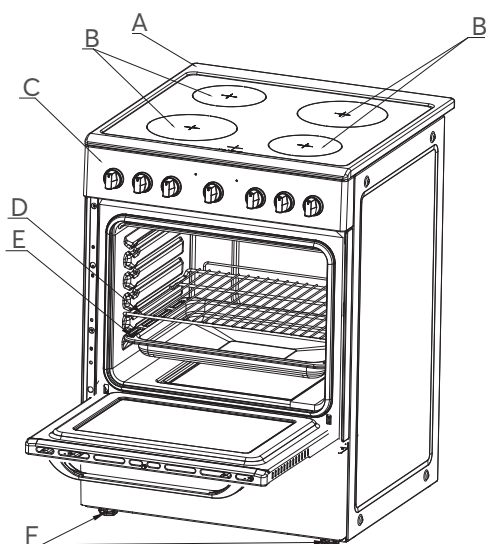
- Zum Reinigen muss das Gerät ausgeschaltet und abkühlen gelassen werden.
- Verwenden Sie niemals Dampfreiniger zum Reinigen der Kochfelder und des Backofeninnenraums
- Hinweis: Es wird größte Sorgfalt auf die Sicherheit des Kunden gelegt. Glas kann zerbrechen. Seien Sie beim Reinigen des Glases sehr vorsichtig, um es nicht zu zerkratzen. Schlagen oder stoßen Sie nicht mit Zubehör gegen das Glas.

WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.

VORSICHT: Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.

WARNUNG: Verwenden Sie nur vom Hersteller des Kochgeräts entworfene oder vom Hersteller des Geräts in der Gebrauchsanweisung als geeignet angegebene Kochfeldschutzvorrichtungen oder im Gerät integrierte Kochfeldschutzvorrichtungen. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann Unfälle verursachen.

PRODUKTBESCHREIBUNG



- A. Kochfeld
- B. Massive Kochplatte
- C. Bedienfeld
- D. Backrost
- E. Backblech
- F. Verstellbare Füße

Zubehör



Grillrost Platzierung
hitzebeständiger
Kochutensilien oder Grillen



Grillpfanne
zum Garen größerer
Portionen von Speisen



Ofenfuß*4

Kippschutzbügel*1+
Schrauben*2

MONTAGEANWEISUNGEN

Die folgenden Anweisungen sollten von einem qualifizierten Techniker gelesen werden, um sicherzustellen, dass das Gerät korrekt gemäß den aktuellen Vorschriften installiert, eingestellt und technisch gewartet wird.

Wichtig: Denken Sie daran, das Gerät vor der Einstellung oder Durchführung von Wartungsarbeiten durch Abschalten der Stromversorgung vom Stromnetz zu trennen.

Positionierung

Wichtig: Das Kochfeld darf niemals in der Nähe eines Türzugangs installiert werden. Personen, die die Tür öffnen und schließen, könnten mit auf dem Kochfeld kochenden Töpfen oder Pfannen in Berührung kommen. Dieses Gerät darf nur in dauerhaft belüfteten Räumen installiert und verwendet.

Auspacken

- a. Seien Sie beim Auspacken und Installieren des Geräts vorsichtig. Scharfe Kanten können Unfälle verursachen.
- b. Der Backofen ist schwer und beim Bewegen ist Vorsicht geboten. Stellen Sie sicher, dass alle Verpackungsmaterialien sowohl im Inneren als auch außerhalb des Herdes, entfernt wurden, bevor der Backofen verwendet wird.
- c. Packen Sie den Backofen aus dem Karton aus, überprüfen Sie ihn und stellen Sie sicher, dass er in keiner Weise beschädigt ist. Wenn Sie Zweifel haben, verwenden Sie ihn nicht, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst oder an den Ort, an dem Sie den Backofen gekauft haben.

Installation

Der Herd ist so konzipiert, dass er zwischen Küchenschränke passt. Der Platz auf beiden Seiten muss nur ausreichend sein, um den Herd für Wartungsarbeiten herausziehen zu können. Er kann mit Schränken auf einer oder beiden Seiten sowie in einer Eckanordnung verwendet werden. Er kann auch freistehend. Die Geräte können neben Möbelstücken installiert werden, die nicht höher als die Oberseite der

Kochfelder des Herdes sind. Wenn der Herd an Wände oder Seiten benachbarter Schränke anstößt, müssen diese in der Lage sein, einen Temperaturanstieg von 50 °C über der Raumtemperatur zu widerstehen. Für eine korrekte Installation des Herdes müssen die folgenden Vorsichtsmaßnahmen.

- a. Der Herd darf in einer Küche, einem Esszimmer oder einem Wohn-Schlafrum aufgestellt werden, jedoch nicht in einem Badezimmer oder Duschräum.
- b. Küchenschränke, die neben dem Herd installiert sind und höher als die Herdplatten sind, müssen mindestens 20 cm vom Rand der Herdplatten entfernt sein.
- c. Dunstabzugshauben müssen gemäß den Anforderungen in der Installationsanleitung der Hauben installiert werden und in jedem Fall in einem Mindestabstand von 65 cm.
- d. Die Wandschränke neben der Haube müssen in einer Mindesthöhe von 42 cm über den Herdplatten angebracht werden, wie in Abbildung 1 dargestellt
- e. Die Hauben müssen gemäß den Anforderungen im Handbuch der Hauben installiert werden.
- f. Sollte der Herd unter einem Wandschrank installiert werden, so muss dieser mindestens 70 cm von den Herdplatten entfernt sein, wie in Abbildung 1 dargestellt.
- g. Der Ausschnitt für den Herdschrank sollte die in Abbildung 1 angegebenen Maße haben.
- h. Die Wand, die mit der Rückseite des Herdes in Kontakt steht, muss aus feuerfestem Material bestehen.

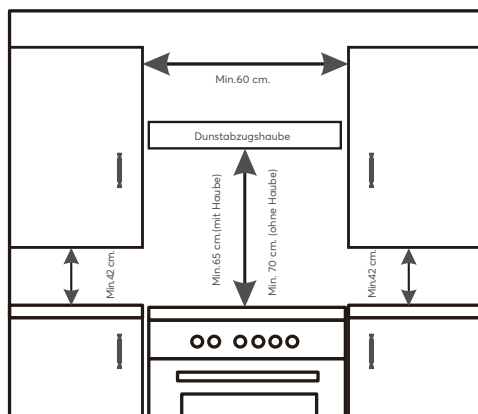


Abbildung 1

Ausrichten Ihres Geräts

Nehmen Sie die 4 Herdfüße aus dem Backofeninnenraum, die zusammen mit dem Backblech verpackt sind, und schrauben Sie sie dann in die 4 Sockel im unteren Teil des Herdes. Diese Füße gleichen den Backofen bei Bedarf aus. Die Höhe des Herdes kann mittels der verstellbaren Füße im Sockel angepasst werden. Stellen Sie die Füße ein, indem Sie den Herd von der Seite kippen. Installieren Sie dann das Gerät. Es ist unerlässlich, dass der Herd vor der Installation waagrecht steht.

Anti-Kipp-Bügel installieren

Warnung: Um ein Kippen des Herdes zu verhindern, muss der Anti-Kipp-Bügel am Herd montiert werden. Um den Anti-Kipp-Bügel zu installieren, verwenden Sie einen Schraubendreher, um den Anti-Kipp-Bügel

- (1) mit Schrauben
- (2) am Boden zu befestigen, wie in Abbildung 3 gezeigt.

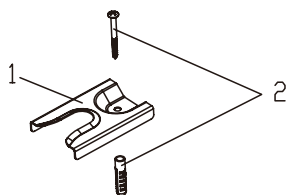


Abbildung 2

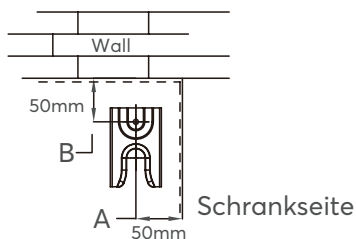
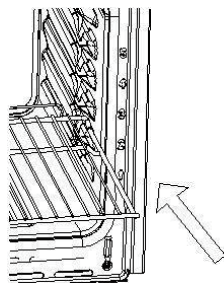


Abbildung 3

WARNUNG ZUR PLATZIERUNG DER REGALE:

Um einen sicheren Betrieb der Backofenschienen zu gewährleisten, ist die korrekte Platzierung der Regale zwischen den Seitenführungen zwingend erforderlich. Regale und die Backform dürfen nur zwischen der ersten und fünften Ebene verwendet werden. Die

Regale sollten in der richtigen Richtung verwendet werden, um sicherzustellen, dass beim vorsichtigen Herausnehmen des Regals oder der Backform, heiße Lebensmittel nicht herausrutschen sollten.



Warnung zur elektrischen Verbindung - DIESES GERÄT MUSS GEERDET SEIN.

Spannung und Frequenz der Stromversorgung:
220-240V~, 50Hz-60Hz.

Der Herd ist für den Betrieb an einer Stromversorgung ausgelegt, die den auf dem Typenschild angegebenen elektrischen Daten entspricht

Hinweis: Das folgende Installationsverfahren muss von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.

SICHERHEITSINFORMATIONEN

Bei sachgemäßer Verwendung ist Ihr Gerät völlig sicher, aber wie bei jedem elektrischen Produkt müssen bestimmte Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden.

LESEN SIE BITTE DIE NACHSTEHENDEN VORSICHTSMASSNAHMEN, BEVOR SIE IHR GERÄT BENUTZEN

Immer

- Schalten Sie die Bedienelemente AUS, wenn Sie mit dem Kochen fertig sind und wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Treten Sie beim Öffnen der Backofentür zurück, um Dampf- oder Wärmestau entweichen zu lassen.
- Verwenden Sie beim Herausnehmen von Gegenständen aus dem Backofengrill trockene, hochwertige Ofenhandschuhe.
- Stellen Sie Töpfe mittig auf das Kochfeld und achten Sie darauf, dass Griffe nicht über den Rand des Kochfelds hinausragen und nicht durch andere heiße Kochplatten oder Töpfe erhitzt werden können
- Achten Sie darauf, Verbrennungen durch Hitze/Dampf beim Bedienen der Steuerungen zu vermeiden.
- Schalten Sie vor der Reinigung die Stromversorgung aus und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Stellen Sie sicher, dass die Regale vor dem Einschalten des Backofens in der richtigen Position sind.
- Halten Sie das Gerät sauber, da sich durch Kochen Fett oder Öl ansammeln kann, was einen Brand verursachen kann.

- Befolgen Sie die grundlegenden Prinzipien der Lebensmittelhandhabung und Hygiene, um das Wachstum von Bakterien zu verhindern. Halten Sie die Lüftungsschlitze frei von Hindernissen.
- Überlassen Sie Reparaturen einem qualifizierten Kundendiensttechniker.
- Berühren Sie die Heizelemente im Backofen nicht, da der Backofen während des Gebrauchs heiß wird.

Niemals

- Legen Sie niemals die Innenfläche des Backofens mit Folie aus, da dies zu einer Überhitzung des Geräts führen kann.
- Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt, wenn ein Kochgerät installiert ist, da alle Oberflächen während und nach der Benutzung heiß sind.
- Lassen Sie Kinder oder Personen, die mit dem Gerät nicht vertraut sind, es nicht ohne Aufsicht benutzen.
- Lassen Sie niemals zu, dass jemand auf irgendeinem Teil des Geräts sitzt oder steht.
- Lagern Sie niemals Gegenstände über dem Gerät, die Kinder zu erreichen versuchen könnten.
- Lassen Sie niemals etwas unbeaufsichtigt auf der Kochfeldoberfläche liegen, wenn diese nicht in Gebrauch sind.
- Entfernen Sie niemals die Backofenregale, solange der Backofen heiß ist.
- Erwärmen Sie niemals ungeöffnete Lebensmittelbehälter, da sich Druck aufbauen kann, der zum Bersten des Behälters führt.
- Lagern Sie niemals Chemikalien/Lebensmittel,

Druckbehälter im oder auf dem Gerät oder in Schränken direkt über oder neben dem Gerät.

- Legen Sie niemals brennbare oder Kunststoffgegenstände auf oder in die Nähe des
- Füllen Sie eine Fritteuse niemals mehr als zu 1/3 mit Öl und verwenden Sie keinen Deckel.

LASSEN SIE DAS GERÄT WÄHREND DES KOCHENS NICHT UNBEAUF SICHTIGT.

- Verwenden Sie das Gerät niemals als Raumheizung.
- Verwenden Sie den Grill niemals zum Warmhalten von Tellern.
- Trocknen Sie niemals Gegenstände auf dem Kochfeld oder an den Backofentüren.
- Installieren Sie das Gerät niemals neben Vorhängen oder anderen weichen Einrichtungsgegenständen.
- Verwenden Sie niemals Dampfreiniger.

SICHERHEITSHINWEISE BEI EINEM FETTBRAND

Im Falle eines Frittierfettbrandes oder eines anderen Pfannenbrandes:

1. SCHALTEN SIE DAS HERDGERÄT AM HAUPTSCHALTER AUS.
2. DECKEN SIE DIE PFANNE MIT EINER FEUERDECKE ODER EINEM FEUCHTEN TUCH AB, dies erstickt die Flammen und löscht das Feuer

VERWENDEN SIE NIEMALS EINEN FEUERLÖSCHER, UM EINEN PFANNENBRAND ZU LÖSCHEN, da die Kraft des Löschers die Pfanne umkippen kann! Verwenden Sie niemals Wasser, um Öl- oder Fettbrände zu löschen!

SICHERHEITSHINWEISE



Vorsicht, Kippgefahr

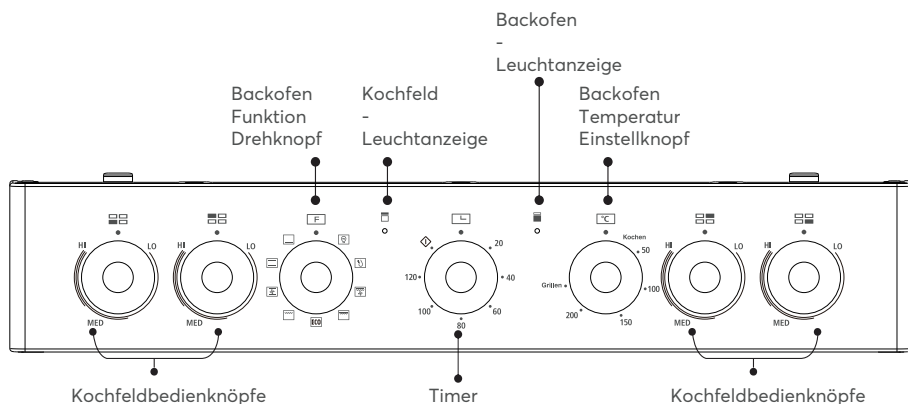


Kippschutz

WARNUNG: Um ein Kippen des Geräts zu verhindern, muss dieses Stabilisierungsmaß installiert werden. Siehe Installationsanleitung.

- Der Austausch bestimmter Teile Ihres Haushaltsgeräts kann eine Gefahr darstellen. Bitte stellen Sie sicher, dass Sie über die notwendigen Fähigkeiten verfügen und alle erforderlichen Werkzeuge besitzen, um die Selbstreparatur sicher durchzuführen. Andernfalls wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Fachmann
- 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 Feuerdecke ab
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.

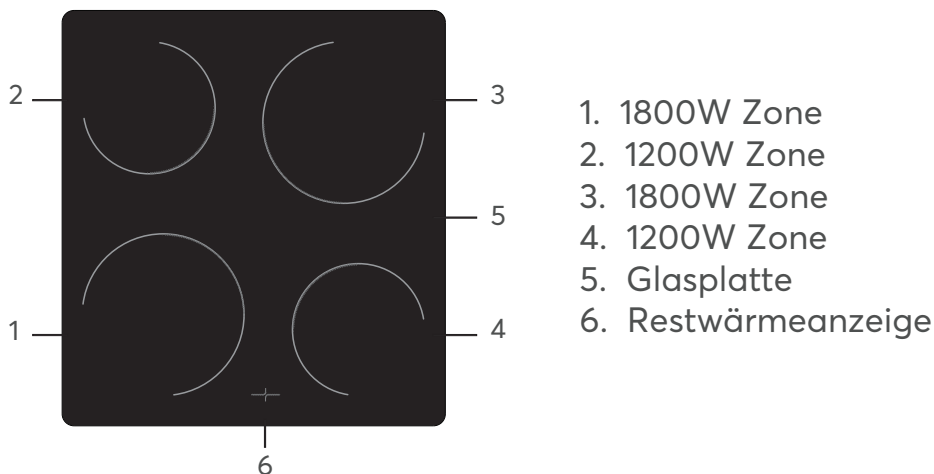
BEDIENUNGSANLEITUNG



Symbol	Funktionsbeschreibung
	Backofenlampe: Ermöglicht dem Benutzer, den Kochvorgang zu beobachten, ohne die Tür zu öffnen. Die Backofenlampe leuchtet bei allen Kochfunktionen, für den Herd mit dieser optionalen Funktion, außer bei der ECO-Funktion
	Auftauen: Die Luftzirkulation bei Raumtemperatur ermöglicht ein schnelleres Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln (ohne Wärmezufuhr). Es ist eine schonende, aber schnelle Methode, die Auftauzeit zu verkürzen und Fertiggerichte sowie mit Creme gefüllte Produkte usw. aufzutauen
	Doppelgrillen mit Ventilator: Das innere Strahlungselement und das obere Element arbeiten mit Ventilator.
	Doppelgrillen: Das innere Strahlungselement und das obere Element arbeiten.
	Umluft mit Ventilator: Die Kombination aus dem und beiden Heizelementen sorgt für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung und spart bis zu 30-40 % Energie. Gerichte sind außen leicht gebräunt und innen noch saftig.
	Strahlungsgrillen: Das innere Grillheizelement schaltet sich ein und aus, um die Temperatur zu halten
	Konventionelles Kochen: Ober- und Unterhitze arbeiten zusammen, um konventionelles Kochen zu ermöglichen
	Unterhitze: Ein verdecktes Heizelement am Boden des Backofens sorgt für konzentrierte Wärme an der Unterseite des Essens, ohne Luftzirkulation
	Für energiesparendes Kochen. Das ausgewählte Gargut wird schonend gegart, die Wärme kommt von oben und unten.

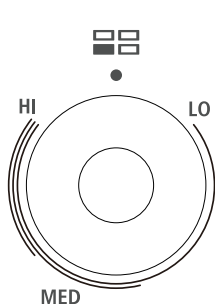
Rezepte für den ECO-Modus

Rezept	Temperatur (°C)	Stufe	Zeit (min)	Vorheizen
Kartoffel Käse Gratin	180	1	90-100	Nein
Käse Kuchen	160	1	100-150	Nein
Hackbraten	190	1	110-130	Nein



Die Temperatur wird für jede Kochzone individuell mit den jeweiligen Temperaturreglern eingestellt. Die Regler können im Uhrzeigersinn gedreht und wieder zurückgedreht werden. Die gewünschte Temperatur kann stufenlos eingestellt werden. Die Kontrollleuchte zeigt an, dass sie erlischt, wenn alle Mehrstufen-Kochzonenregler ausgeschaltet sind.

Bedieneinstellungen



 = Lage der Kochzone

● = Aus

LO = niedrigste Stufe (Speisen warmhalten)

MED = Mittlere Einstellung der zentralen Zone unabhängig (Kochen, Braten)

HI = Höchste Einstellung der zentralen Zone unabhängig (Kochen, Braten)

Nach Beendigung des Kochvorgangs den Regler wieder auf die Aus-Position • drehen.

Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten der Kochzone leuchtet die Restwärmeanzeige auf.

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

WARNUNG: Verbrennungsgefahr!

Berühren Sie die Kochzonen nicht, solange die Restwärmeanzeige eingeschaltet ist.

HINWEIS:

Nachdem die Heizleistung ausgeschaltet wurde, können Sie die Restwärme für verschiedene Zwecke nutzen, wie z. B. zum Aufwärmen oder Warmhalten von Speisen, ohne die Heizleistung erneut einschalten zu müssen.

Sicherheitsanforderungen für das Frittieren

1. Verwenden Sie eine tiefe Pfanne, die groß genug ist, um den entsprechenden Bereich vollständig abzudecken
2. Füllen Sie die Pfanne niemals mehr als zu einem Drittel mit Öl.
3. Lassen Sie Öl oder Fett während des Erhitzens oder Kochens niemals unbeaufsichtigt.
4. Versuchen Sie niemals, zu viel Essen auf einmal zu frittieren, insbesondere gefrorene Lebensmittel. Dies senkt nur die Temperatur des Öls oder Fetts zu stark, was zu fettigem Essen führt.
5. Trocknen Sie Lebensmittel vor dem Frittieren immer gründlich ab und senken Sie sie langsam in das heiße Öl oder Fett. Gefrorene Lebensmittel verursachen insbesondere beim zu schnellen Hinzufügen Schaumbildung und Spritzen.

6. Erhitzen Sie niemals Fett oder frittieren Sie nicht mit einem Deckel auf der Pfanne.

7. Halten Sie die Außenseite der Pfanne sauber und frei von Ölrückständen oder Fettstreifen. Allgemeine Kochplatteninformationenhinweise.

Informationen Hinweise

Immer	Niemals
Verwenden Sie hochwertiges Kochgeschirr mit flachem Boden auf allen elektrischen Wärmequellen	Verwenden Sie Gaze, Metall-Pfannendiffusoren, Asbestmatten und Ständer, z. B. Wok-Ständer, da diese überhitzen können.
Stellen Sie stets sicher, dass die Pfannenböden vor Gebrauch sauber und trocken sind.	Verwenden Sie Utensilien mit Schürzen oder Rändern, z. B. Eimer und einige Wasserkocher.
Stellen Sie sicher, dass die Pfannen zur Größe der Heizfläche passen.	Verwenden Sie keine stark verbeulten oder verformten Pfannen
Denken Sie daran, dass hochwertige Pfannen die Wärme gut speichern, sodass in der Regel nur eine niedrige oder mittlere Hitze erforderlich	Bei nicht Kochen ein Element aktivieren lassen.
Stellen Sie sicher, dass Pfannengriffe sicher positioniert und von Wärmequellen ferngehalten	Kochen Sie Lebensmittel nicht direkt auf dem Glaskeramikfeld oder den Kochplatten
Heben Sie Pfannen immer an, ziehen Sie sie nicht.	Ziehen oder schieben Sie Kochutensilien über die Kochfeldoberfläche
Verwenden Sie immer Pfannendeckel, außer beim Braten	
Verschüttetes sofort, aber vorsichtig beseitigen	

Nicht

Kochen Sie nicht direkt auf der Kochfeldoberfläche ohne Kochutensil, da dies die Oberfläche des Kochfelds beschädigen kann. Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche, da die glatte Oberfläche beschädigt werden kann.

Ziehen oder schieben Sie keine Utensilien über die Kochfeldoberfläche, da dies Kratzer auf der Oberfläche verursacht. Vermeiden Sie, dass Kochutensilien mit dem Kochfeldrahmen in Berührung kommen. Lassen Sie keine Utensilien, Lebensmittel oder brennbare Gegenstände auf dem Kochfeld liegen, wenn es nicht in Gebrauch ist. Legen Sie keine Aluminium- oder Plastikfolie oder Kunststoffbehälter auf das Kochfeld.

Lassen Sie die Kochplatten oder Kochzonen nicht eingeschaltet, wenn sie nicht verwendet werden. Wir empfehlen, keine großen Einmachkessel oder Fischkessel über zwei Kochzonen zu stellen.

Lassen Sie keine Kochutensilien teilweise die beheizten Bereiche bedecken. Stellen Sie stets sicher, dass die Kochutensilien zentriert über den beheizten Bereichen stehen und den gleichen Durchmesser wie die verwendete Kochzone. Wir empfehlen, kein Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser von mehr als 25 cm zu verwenden. Schnellochkochtöpfe oder andere große Töpfe sollten auf den vorderen Kochzonen verwendet werden.

Achten Sie stets darauf, dass die Griffe der Kochtöpfe sicher positioniert sind.

Auswahl Ihrer Kochutensilien

Verwenden Sie keine Kochutensilien mit rauen Böden.

Verwenden Sie keine leichten Kochutensilien mit dünnen, verzogenen oder unebenen Böden.

Verwenden Sie keine leichten emaillierten Stahlutensilien.

Verwenden Sie keine Kochutensilien aus Gusseisen.

Verwenden Sie keine Kochutensilien mit eingedrückten, gewellten oder gerillten Böden.

Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit einer Bodenwölbung von mehr als 1 mm, da dies die Leistung des Kochfelds

beeinträchtigt. Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit konvexem Boden.

Verwenden Sie keine Kochgeschirre aus Glaskeramik.

Backofensteuerung

Der Drehknopf zur Einstellung der Backofentemperatur kann nur im Uhrzeigersinn von der AUS-Position gedreht werden. Drehen Sie den Drehknopf für die Backofenfunktion, um die Kochfunktion auszuwählen, und stellen Sie gleichzeitig bei Modellen mit Timer die gewünschte Kochzeit ein. Drehen Sie dann den Temperaturregler des Backofens im Uhrzeigersinn auf die erforderliche Backofentemperatur. Die rote Backofentemperatur-Kontrollleuchte leuchtet sofort auf und erlischt automatisch, wenn die Backofentemperatur die eingestellte Temperatur erreicht.

REINIGUNG UND WARTUNG

Vor jeder Bedienung trennen Sie den Herd vom Stromnetz. Um die lange Lebensdauer des Herdes zu gewährleisten, muss er häufig gründlich gereinigt werden, wobei Folgendes zu beachten ist:

1. Warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist, bevor Sie die Drahtgitter herausnehmen. Waschen Sie diese separat in warmem Seifenwasser und trocknen Sie sie gründlich.
2. Reinigen Sie das Innere des Backofens mit heißem Seifenwasser und wischen Sie es mit einem feuchten Tuch
3. Lassen Sie die Tür offen, bis das Innere getrocknet ist, bevor Sie die Drahtgitter wieder einsetzen.
4. Reinigen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch, insbesondere nach dem Braten oder Grillen, um zu verhindern, dass verschüttete oder gespritzte Speisereste anbrennen und schwer zu entfernen sind

5. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme zur Reinigung des Backofeninneren, da dies die Emaille entfernen und die Effizienz Ihres Backofens beeinträchtigen kann.
6. Verwenden Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Metallschaber zur Reinigung des Backofentürglases, da diese die Oberfläche zerkratzen und zum Zerspringen des Glases führen.

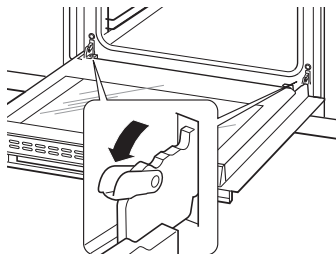
Reinigung der Außenseite des Backofens

1. Wischen Sie regelmäßig mit einem weichen Tuch und mildem Flüssigreiniger über das Bedienfeld, die Backofentür und die Backofenseiten, da verschüttete Flüssigkeiten die Emaille beschädigen können.
2. Waschen Sie emaillierte oder verchromte Teile des Backofens mit warmem Seifenwasser oder mit nicht scheuernden Reinigungsmitteln.
3. Verwenden Sie niemals Scheuerschwämme zur Reinigung von emaillierten, verchromten oder Edelstahloberflächen.
4. Bei der Verwendung handelsüblicher Edelstahl-Reinigungsprodukte vermeiden Sie es, Beschriftungen oder Symbole zu reinigen, da diese beschädigt werden können.

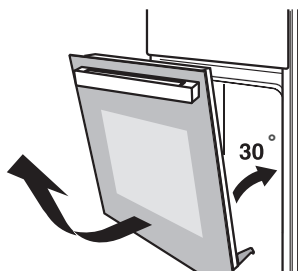
Entfernen der Tür vom Backofen

Demontage der Backofentür-Komponenten

1. Um die Tür zu entfernen, öffnen Sie die Tür bis zum maximalen Winkel. Ziehen Sie dann die Schnalle am Türscharnier nach hinten



2. Schließen Sie die Tür auf einen Winkel von etwa 30°. Halten Sie die Tür mit einer Hand auf jeder Seite. Heben Sie an und ziehen Sie die Tür langsam aus dem Backofen heraus.

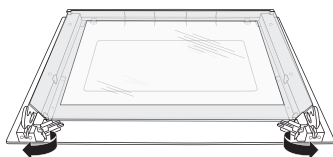


3. Öffnen Sie die Drehhalterung der Tür, siehe die Aktion im folgenden Bild.

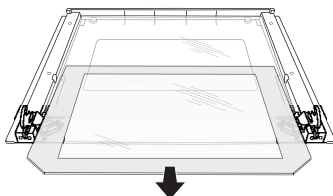
4. Heben Sie das äußere Türglas an und ziehen Sie es heraus, nehmen Sie dann das mittlere Türglas auf die gleiche Weise heraus

WARNUNG

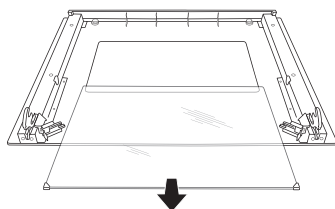
Ziehen Sie die Tür während des Demontagevorgangs nicht gewaltsam heraus und verhindern Sie ein Zerschlagen des Glases



Die Scharnierfedern könnten sich lösen und Verletzungen verursachen.



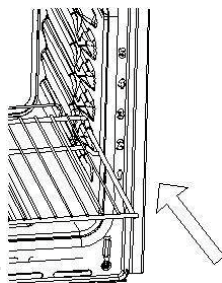
Heben oder tragen Sie die Backofentür nicht am Türgriff.



REGALPLATZIERUNG

WARNUNG

Um einen sicheren Betrieb der Backofenschienen zu gewährleisten, ist die korrekte Platzierung der Regale zwischen den Seitenführungen zwingend erforderlich. Regale und die Backform dürfen nur zwischen der ersten und fünften Ebene verwendet werden. Die Regale sollten in der richtigen Richtung verwendet werden, um sicherzustellen, dass beim vorsichtigen Herausnehmen des Regals oder der Schale heiße Speisen nicht ausrutschen.



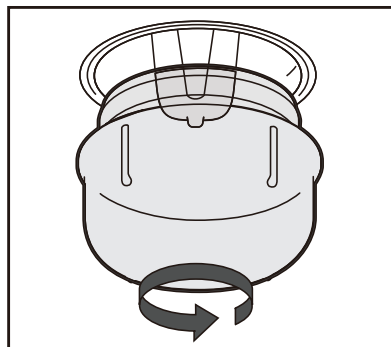
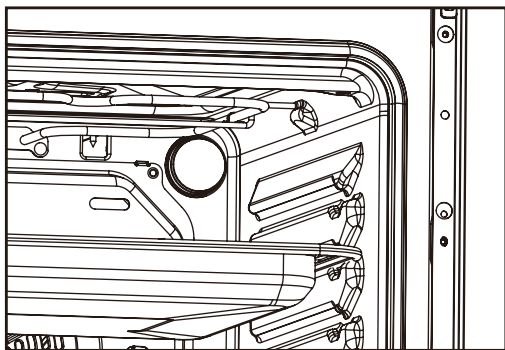
Warnung:

Um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden, trennen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie die Lampe austauschen.

Verwenden Sie nur 25 W/220-240V~
Halogenlampen des Typs G9, T300.

Austausch der Backofenlampe.

1. Schalten Sie den Backofen aus und trennen Sie ihn von der Stromversorgung. Stellen Sie sicher, dass die inneren Teile abgekühlt sind, bevor Sie diese berühren
2. Entfernen Sie die Lampenabdeckung, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen (achten Sie darauf, dass sie eventuell fest sitzt) , und ersetzen Sie die Glühbirne durch eine neue desselben Typs.
3. Setzen Sie die neue Glühbirne ein, die bis 300 °C beständig sein sollte. Für Ersatzlampen wenden Sie sich an Ihr örtliches Servicezentrum.
4. Setzen Sie die Abdeckung wieder auf.
5. Bei Zweifeln wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker zur Hilfe.



Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle
der Energieeffizienzklasse: G

FEHLERSUCHE

Bevor Sie das autorisierte Servicezentrum bei Problemen mit Ihrem Herd kontaktieren, überprüfen Sie die untenstehende Problemlösung; es kann sein, dass mit Ihrem Herd nichts nicht in Ordnung ist.

Problem	
Leichter Geruch oder geringe Rauchentwicklung bei der ersten Benutzung des Herdes	Dies ist normal und sollte nach kurzer Zeit aufhören.
Nichts funktioniert.	Ist der Hauptschalter des Herdes eingeschaltet? Es kann keine Stromversorgung vorhanden.
Der Backofen heizt nicht gleichmäßig.	Überprüfen Sie, ob die im Backofen verwendeten Behälter ausreichend Luftzirkulation zulassen. Überprüfen Sie, ob der Herd waagrecht ist.
Kochplatten brauchen lange zum Kochen oder köcheln nicht	Überprüfen Sie, ob Ihre Töpfe den Empfehlungen in dieser Anleitung entsprechen.
Markierungen auf den Kochplatten. Kochfeld / Kochplatten können nicht gereinigt werden.	Der Bereich um das Kochfeld kann mit warmem Seifenwasser und einem Cremereiniger, wie z.B. Cif, gereinigt werden. Die versiegelten Kochplatten sollten regelmäßig gereinigt werden.
Grill schaltet sich ständig ein und aus.	Wenn die Grillsteuerung auf eine Einstellung unterhalb des Maximums eingestellt ist, handelt es sich um einen normalen Reglerbetrieb, nicht um einen Fehler
Kondensation an der Rückwand des Herdes.	Dampf und/oder Kondensation können beim Gebrauch des Backofens, insbesondere bei Lebensmitteln mit hohem Wassergehalt, z.B. Tiefkühlpommes, Brathähnchen usw., aus der Lüftungsöffnung an der Rückseite Dies ist normal und überschüssige Feuchtigkeit sollte abgewischt
Dampf / Kondensation im Backofen nach Gebrauch.	Dampf ist ein Nebenprodukt beim Kochen von Lebensmitteln mit hohem Wassergehalt. Dies ist normal und kann bei regelmäßiger Reinigung des Herds entfernt

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

	6021814/00
Backofenleistung	3000W
Kochfeldleistung	6000W
Oberes Heizelement	950W
Unteres Heizelement	1100W
Grill-Element	2000W
Umluftventilatormotor	33W
Lamp	25W
Massive Kochplatte 150mm(RR, LF)	1200W*2
Massive Kochplatte 185mm(RF, LR)	1800W*2
Garraumvolumen	65L

ENERGIEVERBRAUCH

Produktinformationen zum Stromverbrauch um den anwendbaren Niedrigenergie-Modus zu erreichen.

Aus-Modus	0.3W
-----------	------

Information für Haushaltsöfen

	Symbol	Wert	Einheit
Modellbezeichnung		6021814/00	
Ofentyp		Freistehender	
Masse des Geräts	M	44	kg
Zahl der Räume		1	
Wärmequelle pro Raum (Strom oder Gas)		Strom	
Volumen pro Hohlraum	V	65	l
Energieverbrauch (Strom) zum Erhitzen einer standardisierten Last in einem Garraum eines elektrisch beheizten Backofens während eines Zyklus im konventionellen Modus pro Garraum (elektrische	EK elektrisch Garraum	1,10	kWh/ Zyklus
Energieverbrauch zum Erhitzen einer standardisierten Last in einem Garraum eines elektrisch beheizten Backofens während eines Zyklus im Umluftmodus pro Garraum (elektrische Endene	EK elektrisch Garraum	0,77	kWh/ Zyklus
Energieeffizienzindex pro Garraum	EEI Garraum	93,9	
Energieeffizienzklasse		A	

2.2. Für Haushaltskochfelder

2.2.1. Elektrische Haushaltskochfelder

Informationen für elektrische Haushaltskochfelder

	Symbol	Wert	Einheit
Modellbezeichnung		6021814/00	
Art des Kochfelds		Elektrisch	
Anzahl der Kochzonen und/oder Bereiche		4	
Heiztechnologie (Kochzonen und Kochbereiche des Kochfelds, Strahlungskochzonen, massive		Kochzonen und Kochflächen des Kochfelds	
Für runde Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, gerundet auf die nächsten 5 mm	Ø	Links hinten: 15,4 Links vorne: 18,9 Rechts hinten: 18,9 Rechts vorne: 15,4	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder -fläche berechnet pro kg	EC elektrisch Kochen	Links hinten: 199,6 Links vorne: 195,4 Rechts hinten: 180 Rechts vorne: 200,6	Wh/ kg
Energieverbrauch für das Kochfeld berechnet pro kg	EC elektrisches Kochfeld	193,9	Wh/ kg

ENTSORGUNG ALTER ELEKTROGERÄTE



Die europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) schreibt vor, dass gebrauchte Haushaltsgeräte nicht in den normalen Hausmüll gegeben werden dürfen.

■ Gebrauchte Geräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückgewinnungs- und Recyclingrate der sie zusammensetzenden Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu verringern. Das durchgestrichene Mülltonnensymbol ist auf allen Produkten angebracht, um Sie an die Verpflichtungen zur getrennten Sammlung zu erinnern.



Als Nutzer von unseren Produkten sind für Sie folgende Informationen wichtig:

Getrennte Erfassung von Altgeräten:

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten müssen diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuführen. Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten müssen Altbatterien und Alttakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt auch für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Wenn die Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden sollen, müssen Batterien und Akkus sowie Lampen nicht entnommen werden.

Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen.

Dies gilt auch bei Online- oder Katalog-Vertrieb, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Vertreter haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird.

Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden. Dies gilt bei Online- oder Katalog-Vertrieb für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt.

Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreter unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für Kleingeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

Ersatzteile und Reparaturen:

Die nachstehenden Ersatzteile stehen nach Einstellung der Modellproduktion noch 7 Jahre lang zur Verfügung: Thermostate, Temperatursensoren, Platinen, Lichtquellen, Türgriffe, Türscharniere, Schubfächer und Körbe.

Bitte beachten Sie, dass einige dieser Ersatzteile nur für professionelle Servicewerkstätten zur Verfügung stehen und dass nicht alle Ersatzteile für alle Modelle benutzt werden können.

Nach Auslaufen des Modells sind die Türdichtungen noch 10 Jahre lang verfügbar.

Den Ersatzteilverkauf sowie weitere Informationen zu Reparaturen erhalten Sie unter:

www.poco.de/c/kontakt

Produkt-Datenblätter:

Die Produktdatenblätter zu Ihrem Gerät finden Sie online unter www.poco.de

Oder gehen Sie auf <https://eprel.ec.europa.eu> und geben Sie die Modellkennung Ihres Gerätes ein, um das Produktdatenblatt abzurufen.

POCO Einrichtungsmärkte GmbH –
Industriestraße 39 – 59192 Bergkamen - Germany
www.poco.de - info@poco.de

INSTRUCTION MANUAL – EN



POCO *line*®
EXKLUSIV UND PREISWERT

STAND-ELEKTROHERD

6 0 2 1 8 1 4 / 0 0

TABLE OF CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS	1
PRODUCT DESCRIPTION	6
INSTALLATION	7
OPERATION INSTRUCTIONS	15
CLEANING AND MAINTENANCE	21
TROUBLE SHOOTING	26
TECHNICAL CHARACTERISTICS	27
DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES	29

SAFETY INSTRUCTIONS

1. This appliance is designed to be used for domestic and similar purposes such as: kitchens used by employees in shops, offices and other professional environments;

- farms and use by guests in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type accommodation;
- catering and other similar applications except retail.

2 **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.

3. 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.

4. **CAUTION:** Allowing the food to cook unsupervised on a hob using fat or oil may be dangerous and cause a fire.

5. **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.

6. **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

7. **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
8. A steam cleaner is not to be used.
9. **CAUTION:** Before accessing the connection terminals, the power supply must be disconnected.
10. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
11. Placing metal objects such as knives, forks, spoons or lids on the cooking surface is not recommended, as they may become hot.
12. After use, switch off the electric cooker using the control device and do not rely on the pan detector.
13. Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
14. Accessible surfaces may become very hot when the appliance is in use.
15. If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their after-sales service or a similarly qualified person to avoid any hazards.
16. **CAUTION:** Before accessing the connection terminals, the power supply must be disconnected.
17. **CAUTION:** Use only the hob protection systems designed by the cooking appliance manufacturer, or indicated as suitable by the appliance manufacturer in the operating instructions, or the hob protection systems that are built into the appliance. Using unsuitable protection systems can lead to accidents.
18. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements

inside the oven.

19. Warning: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

20. Do not use very abrasive cleaning products or metal scourers to clean the glass door of the oven as this can scratch the surface and lead to the glass shattering.

21. The oven must be switched off before removing the protective cover.

The protective cover must be reinstalled according to the instructions after cleaning.

22. Regarding the information pertaining to the installation, handling, servicing and disposal of the appliance, thanks to refer to the below paragraph of the manual.

23. Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food thanks to refer to the below paragraph of the manual.

24. Regarding the information of the method for replacing illuminating lamps, thanks to refer to the below paragraph of the manual.

25. Do not place any heavy load on the oven door when it is open, and do not let children climb or sit on it.

SAVE THIS INSTRUCTION AT SAFETY PLACE FOR FUTURE REFERENCE

Thank you for choosing us! Please read all instructions before using this appliance.

This book contains valuable information about operation, care and service. Keep it in a safe place for future reference. Should the appliance be sold or transferred to another owner, or should you move house and leave the appliance, always ensure that the book is supplied with appliance in order that new owner can be acquainted with the functioning of the appliance and relevant warnings.

1. The lamp inside the oven is used to illuminate the cavity. This lamp is not suitable for lighting a room.

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

3. Ranges must not be placed on a stand. If the range is placed on a base, the necessary measures must be taken to prevent the appliance from slipping from its base.

4. For the electrical connection, refer to the paragraph below in the manual.

5. For maintenance and cleaning of the device, refer to the paragraph below in the manual.

6. For detailed information on the dimensions, the method of the device installed in a xed position and how the device must be xed on its support, refer to the following paragraph of the manual.

7. **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

8. CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.



Caution, hot surface

Safety when cleaning:

- For cleaning, the appliance must be switched off and allowed to cool down.
- Never use steam cleaners for cleaning the cooking hobs and oven cavity.
- 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.

Note: Every care is taken to ensure the safety of the customer. Glass can break. Be very careful when cleaning the glass as not to scratch it. Do not knock or hit the glass with the accessories.

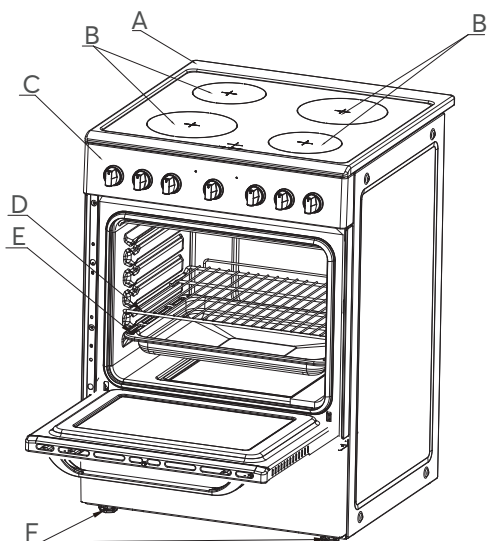
WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

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.

PRODUCT DESCRIPTION



- A. Cooktop
- B. Solid Hotplate
- C. Control Panel
- D. Baking Rack
- E. Baking Pan
- F. Adjustable Feet

Accessories



Grill rack
Placing heat-resistant
cooking utensils
or grilling



Grill tray
cooking larger portions of
food



Furnace foot*4

Anti-tilt bracket*1+
screws*2

INSTALLATION

The following instructions should be read by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, regulated and technically serviced correctly in compliance with current regulations.

Important: remember to disconnect the appliance from electricity by turn off the mains before regulating the appliance or carrying out any maintenance work.

Positioning

Important: The hob should never be installed in proximity of a door access. People opening and closing the door could come into contact with pots or pans cooking on the hob. This unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms.

Unpacking

- Be careful when unpacking and installing the appliance. Sharp edges might cause accidents.
- The oven is heavy and care must be taken when moving it. Ensure that all packing, both inside and outside the cooker, has been removed before the oven is used.

c. Unpack the oven from the carton, check and make sure it has not been damaged in any way. If you have any doubts, do not use it, contact the service center or where you buy the oven.

Installation

The cooker is designed to fit between kitchen cabinets. The space either side need only be sufficient to allow withdrawal of the cooker for servicing. It can be used with cabinet one side or both as well as in a corner setting. It can also be used free-standing.

The appliances can be installed next to furniture units which are no taller than the top of the cooker hobs. If the cooker is placed touching walls or sides of neighboring cabinets, these must be capable of withstanding a temperature rise of 50°C above room temperature. For a correct installation of the cooker the following precautions must be followed:

a. The cooker may be located in a kitchen, a diner or bed sitting room, but not in a bathroom or shower room.

b. Kitchen cabinet installed next to the cooker that are taller than the top of the cooker hobs must be situated at least 20cm from the edge of the hobs.

c. Hoods must be installed according to the requirements in the installation manual for the hoods themselves and in any case at a minimum distance of 65cm.

d. Place the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 42cm from the hobs as indicated in figure 1.

- e. The hoods must be installed according to the requirements in the hood handbook.
- f. Should the cooker be installed beneath a wall cabinet, the latter should be situated at least 70 cm away from the hobs as indicated in figure 1.
- g. The cut-out for the cooker cabinet should have the dimensions indicated in the figure 1.
- h. The wall in contact with the back of the cooker must be made of flameproof material.

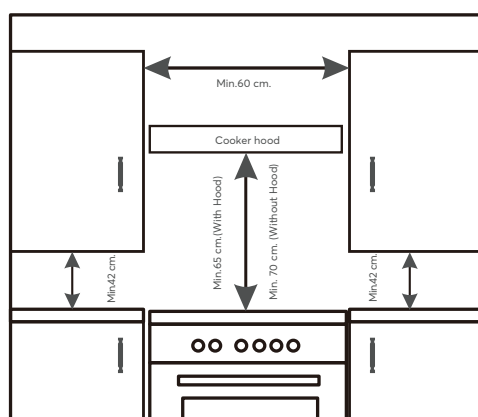


Figure 1

Leveling Your Appliance

Take out of the 4 cooker feet from oven cavity, are packed together with backing rack, and then screw them into plinths in lower part of cooker. These feet level off the oven when necessary. The height of the cooker can be adjusted by means of adjustable feet in the plinth. Adjust the feet by tilting the cooker from the side. Then install the product into position. It is essential that the cooker stands level before installation.

Install Anti-tilt Bracket

Warning: In order to prevent tipping of the cooker, the anti-tilt bracket must be installed with cooker. To install Anti-tilt bracket, use screwdriver to mount the anti-tilt bracket (1) with screws (2) to the ground, as shown in Figure 3.

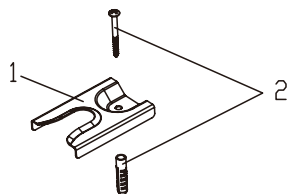


Figure 2

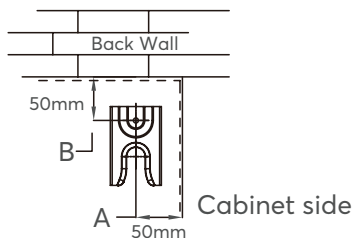
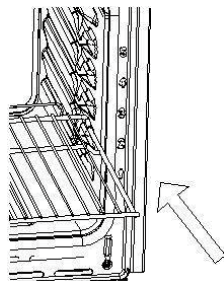


Figure 3

SHELF PLACEMENT WARNING:

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rail is imperative. Shelves and the pan only can be used between the first and fifth layers. The shelves should be used with the right direction, it will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.



Electrical connection

WARNING -THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

Power supply voltage and frequency:
220-240V~, 50Hz-60Hz.

The cooker is designed to operate on a electricity supply which conforms to the electrical data shown on the Rating label.

Note: the following installation procedure must be carried out by a qualified electrician.

SAFETY INFORMATION

When use properly your appliance is completely safe but as with any electrical product there are certain precautions that must be observed.

PLEASE READ THE PRECAUTIONS BELOW BEFORE USING YOUR APPLIANCE.

Always

- Turn controls OFF when you have finished cooking and when not in use.
- Stand back when opening an oven door to allow any build up of steam or heat to disperse.
- Use dry good quality oven gloves when removing items from the oven grill.
- Place pans centrally over the hotplate making sure handles are kept away from the edge of the hob and cannot become heated by other hot plate/ pans.

- Take care to avoid heat/ steam burns when operating the controls.
- Turn off the electricity supply before cleaning and allow the appliance to cool.
- Make sure the shelves are in the correct position before switching on the oven.
- Keep the appliance clean, as a build up of grease or fat from cooking can cause a fire.
- Follow the basic principles of food handling and hygiene to prevent the possibility of bacterial growth. Keep ventilation slots clear of obstructions.
- Refer servicing to a qualified appliance service engineer.
- Take care to avoid touching heating elements inside the oven, as during use the oven becomes hot.

Never

- Never line the interior of the oven with foil as this may cause the appliance to overheat.
- Never leave children unsupervised where a cooking appliance is installed as all surfaces will be hot during and after its use.
- Do not allow children or persons who are not familiar with the appliance to use it without supervision.
- Never allow anyone to sit or stand on any part of the appliance.
- Never store items above the appliance that children may attempt to reach.
- Never leave anything on the hob surface when unattended and not in use.

- Never remove the oven shelves while the oven is hot.
- Never heat up unopened food containers as pressure can build up causing the container to burst.
- Never store chemicals/food stuffs, pressurized container in or on the appliance , or in cabinets immediately above or next to the appliance.
- Never place flammable or plastic items on or near the hob.
- Never fill a deep fat frying pan more than 1/3 full of oil or use a lid.

DO NOT LEAVE UNATTENDED WHILE COOKING.

- Never use the appliance as a room heater.
- Never use the grill to warm plates.
- Never dry any items on either the hob or oven doors.
- Never install the appliance next to curtains or other soft furnishings.
- Never use steam cleaners.

SAFETY ADVICE IN CASE OF A CHIPPAN FIRE

In the event of a chip pan fire or any other pan fire:

1. TURN OFF THE COOKER APPLIANCE AT THE WALL SWITCH.
2. COVER THE PAN WITH A FIRE BLANKET OR DAMP CLOTH, this will smother the flames and extinguish the fire.

NEVER USE A FIRE EXTINGUISHER TO PUT OUT A PAN FIRE as the force of the extinguisher is likely to tip the pan over! Never use water to extinguish oil or fat fires!

SAFETY REMINDER



Caution, possibility of tilting

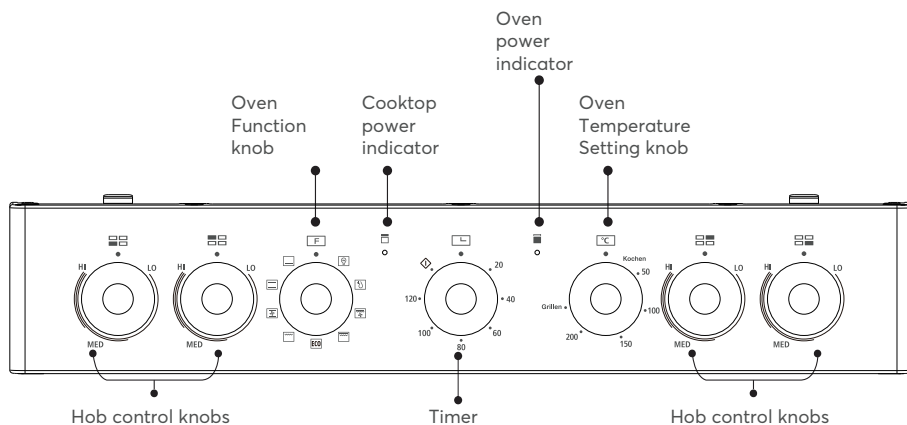


Anti-tip restraints

WARNING: In order to prevent tipping of the appliance, this stabilising means must be installed. Refer to instructions for installation.

- Replacing certain parts of your household electrical appliance may lead to a danger. Please ensure that you have the necessary skills and own all tools required to carry out the self-repair operations safely. Otherwise, please contact a qualified professional.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover it e. g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

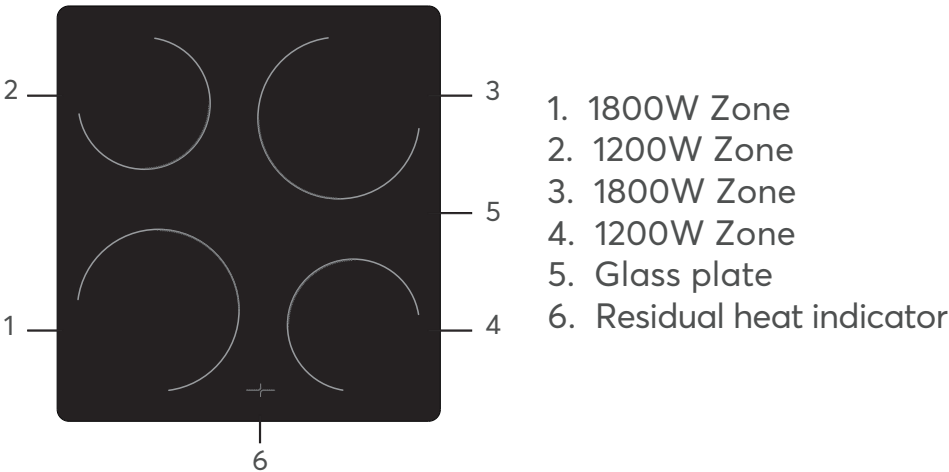
OPERATION INSTRUCTIONS



Symbol	Function description
	Oven Lamp: Enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. Oven lamp will light for all cooking functions, for the cooker with this optional function, 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.
	Double grilling with fan: The inside radiant element and top element are working with fan.
	Double grilling: The inside radiant element and top element are working.
	Convection with fan: Combination of the and both heating element provides more even heat penetration, saving up to 30-40% of energy. Dishes are lightly browned on the outside and still moist on the inside.
	Radiant grilling: The inner grill element switches on and off to maintain temperature.
	Conventional cooking: The top and bottom work together to provide conventional cooking.
	Bottom heat: A concealed element in the bottom of the oven provides a more concentrative heat to the base of food with out blowing.
	For energy-saved cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.

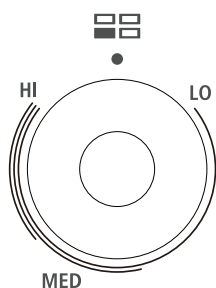
Recipes for ECO mode

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



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 are off.

Control settings



 = Location of the cooking zone

● = Off

LO = lowest setting (Keep food warm)

MED = Middle setting of the central zone independently (cooking, roasting)

HI = Highest setting of the central zone independently (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.

Safety requirements for deep fat frying

1. Use a deep pan ,large enough to completely cover the appropriate area.
2. Never fill the pan more than one-third full of oil.
3. Never leave oil or fat unattended during the heating or cooking period.
4. Never try to fry too much food at a time, especially frozen food. This only lowers the temperature of the oil or fat too much, resulting in greasy food.
5. Always dry food thoroughly before frying, and lower it slowly into the hot oil or fat. Frozen foods, in particular, will cause frothing and spitting, if added too quickly.
6. Never heat fat, or fry, with a lid on the pan.
7. Keep the outside of the pan clean and free from streaks of oil or fat.

Hotplates General Information Notes

Always	Never
Use good quality flat-based cookware on all electric heat sources.	Use gauze, metal pan diffusers, asbestos mats and stands e.g. Wok stands- they can use overheating.
Always ensure pans have clean, dry bases before use.	Use utensils with skirts or rims e.g. buckets and some kettles.
Ensure pans match size of heating area.	Use badly dented or distorted pans.
Remember good quality pans retain heat well, so generally only a low or medium heat is necessary.	Leave an element switched on when not cooking.
Ensure pan handles are positioned safely and away from heat sources.	Cook food directly on the ceramic glass or hotplates.
Always lift pans, do not drag.	Drag or slide utensils, along the hob surface.
Always use pan lids except when frying.	
Deal with spillages immediately but with care.	

Do Not

Do not cook directly on the hob surface without a cooking utensil, as this will result in damage to the surface of the hob.

Do not use the hob as a worktop surface as damage may occur to the smooth surface of the hob.

Do not drag or slide utensils on the hob surface, as this will cause scratches in the surface of the hob.

Do not allow a cooking utensil to come into contact with the hob surround.

Do not leave any utensils, food or combustible items on the hob when it is not in use.

Do not place aluminum or plastic foil, or plastic containers on the hob.

Do not leave the hotplates or cooking areas switched ON unless they are being used. We recommend not to place large preserving pans or fish kettles across two heating areas.

Do not leave utensils partly covering the heated areas. Always ensure that are placed centrally over the heated areas and have the same diameter as the heating area used.

We recommend not to use a utensil with a base diameter greater than 25 cm.

Pressure cookers or other large pans should be used on the front cooking areas.

Always ensure that saucepan handles are positioned safely.

Choosing Your Utensils

Do not use utensils with rough bases.

Do not use lightweight utensils with thin, distorted or uneven bases.

Do not use lightweight enamelled steel utensils. Do not use cast iron utensils.

Do not use utensils with recessed, scrolled or ridged bases.

Do not use a utensil which has a base concavity greater than 1mm as this will reduce the performance of the hob.

Do not use a utensil with a convex base.

Do not use glass ceramic utensils.

Oven Control

The oven temperature setting knob can only be rotated clockwise from the OFF position.

Turn oven function control knob to select the cooking function meanwhile turn the timer (for the model with timer) to set the cooking time you want Then turn oven temperature control clockwise to the required oven temperature. The red oven temperature pilot light will immediately illuminate and will automatically go off when oven temperature reaches the temperature setting.

CLEANING AND MAINTENANCE

Before each operation, disconnect the cooker from the electricity. To assure the long life of the cooker, it shall be thoroughly cleaned frequently, keeping in mind that:

1. Wait until the oven has cooled before removing the wire shelves wash them separately in warm soapy water and dry thoroughly.
2. Wash the interior of the oven with hot soapy water and wipe down with a damp cloth.
3. Leave the door open until the interior has dried before replacing the wire shelves.
4. Clean the oven after each use especially after roasting or grilling this will prevent spilt or splattered food debris burning and becoming difficult to remove.
5. Do not use abrasive pads to clean the interior of the oven as this may remove the enamel, which will affect the efficiency of your oven.
6. 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 shattering of the glass.

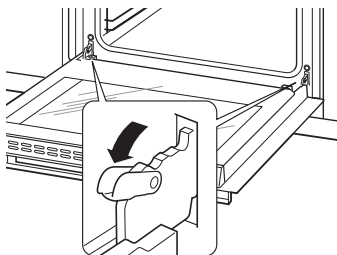
Cleaning the outside of the oven

1. You should regularly wipe over the control panel oven door and oven sides using a soft cloth and mild liquid detergent as spilt liquids may damage the enamel.
2. Wash enameled or chrome plated parts of the oven with warm soapy water or with nonabrasive detergents.
3. Never use abrasive pads to clean enameled chromed or stainless steel surfaces.
4. When using commercially available stainless steel cleaning products avoid cleaning any lettering or symbols, as they can become damaged.

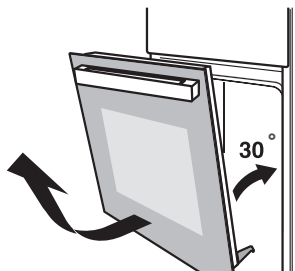
Removing the door from oven

Disassembly of oven door components

1. To remove the door, open the door to the maximum angle. Then pull the buckle at the door hinge backward.



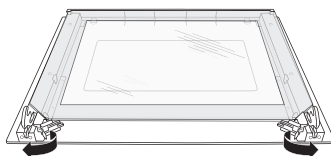
2. Close the door to an angle approximately 30°. Hold the door with one hand on each side. Lift up and slowly pull the door out from the oven.



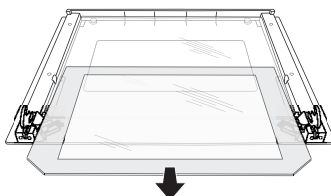
3. Open the door rotation bracket assembly, refer the action in the following picture.
4. Lift up the door outer glass and pull it out, then take the door middle glass out in the same way.

WARNING

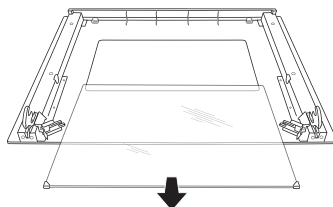
Don't forcibly pulled out the door and prevent the glass breakage during the dismantling process.



The hinge springs could loose, causing personal injury.



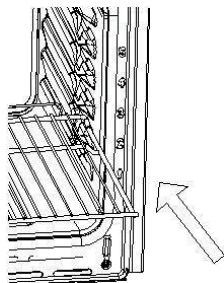
Do not lift or carry the oven door by the door handle.



SHELF PLACEMENT

WARNING:

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rail is imperative. Shelves and the pan only can be used between the first and fifth layers. The shelves should be used with the right direction, it will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.



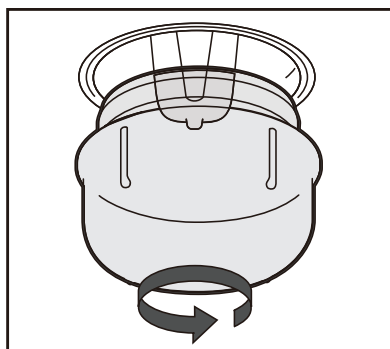
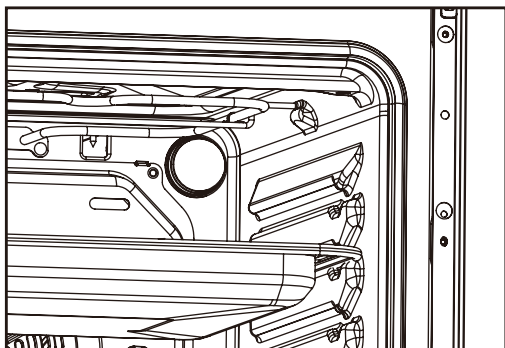
Warning:

To avoid possible electric shock, disconnect the power supply and be sure the appliance is fully cold before replacing the lamp.

Only use 25 W/220-240V~ type G9, T300 halogen lamps.

Replacing the oven light.

1. Switch off and disconnect the power from the oven. Ensure that the internal parts are cool before touching internal parts.
2. Remove the lamp cover by turning it counter - clockwise (note, it may be stiff), replace the bulb with a new one of the same type.
3. Insert the new bulb, which should be resistant to 300OC. For replacement bulbs contact your local service centre.
4. Re-fit the cover.
5. If in any doubt, consult a qualified electricianfor help.



This product contains a light source of
energy efficiency class: G

TROUBLE SHOOTING

Before contacting the authorized service center in case of problems while using your cooker, check the problem guide below; there may be nothing wrong with your cooker.

Problem	
Slight odour or small amount of smoke when using the cooker for the first time.	This is normal and should cease after a short period.
Nothing Works.	Is the main cooker wall a switch turned on? There may be no electricity supply.
Oven does not cook evenly.	Check that the containers being used in the oven allow sufficient airflow around them. Check that the cooker is level.
Hotplates are slow to boil or will not simmer.	Check that your pans conform to the recommendations in these instructions.
Marks appearing on hotplates. Cannot clean hob / hotplates.	The hob surround can be cleaned with warm soapy water and a cream cleaner, such as Cif. The sealed hotplates should be cleaned regularly.
Grill keeps turning on and off.	When the grill control is operated at a setting less than maximum, this is normal regulator operation, not a fault.
Condensation on the wall at the rear of the cooker.	Steam and/or condensation may appear from the vent at the rear of the appliance when using an oven particularly for foods with a high water- content e.g. frozen chips, roast chicken etc. This is normal and any excess should be wiped off.
Steam /Condensation in the oven after use.	Steam is a by-product of cooking any food with high water content. This is normal and could be clean when regular cleaning of cooker.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

	6021814/00
Oven power	3000W
Hob power	6000W
Top element	950W
Bottom element	1100W
Grill element	2000W
Convection fan motor	33W
Lamp	25W
Solid hotplate 150mm(RR, LF)	1200W*2
Solid hotplate 185mm(RF, LR)	1800W*2
Cavity volume	65L

ENERGY CONSUMPTION

Product information for power consumption to reach applicable low power mode.

Off mode	0.3W
----------	------

Information for domestic ovens

	Symbol	Value	Unit
Model identification		6021814/00	
Type of oven		Free-Standing Oven	
Mass of the appliance	M	44	kg
Number of cavities		1	
Heat source per cavity (electricity or gas)		Electricity	
Volume per cavity	V	65	l
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,10	kWh/ Zyklus
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,77	kWh/ Zyklus
Energy Efficiency Index per cavity	EEL cavity	93,9	
Energy efficiency class		A	

2.2. For domestic hobs

2.2.1. Domestic electric hobs

Information for domestic electric hobs

	Symbol	Value	Unit
Model identification		6021814/00	
Type of hob		Electric	
Number of cooking zones and/or areas		4	
Heating technology (Hob cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		Hob cooking zones and cooking areas	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Left rear: 15,4 Left front: 18,9 Right rear: 18,9 Right front: 15,4	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	Left rear: 199,6 Left front: 195,4 Right rear: 180 Right front: 200,6	Wh/ kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC electric hob	193,9	Wh/ kg

DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



European directive 2012/19/EU on Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that used household appliances are not thrown into the normal municipal waste stream.

■ Used appliances must be collected separately in order to optimize the rate of recovery and recycling of materials that compose them, and to reduce the impact on human health and on the environment.

The crossed bin symbol is affixed to all the products to remind you of the obligations of separated collection.



POCO Einrichtungsmärkte GmbH –
Industriestraße 39 – 59192 Bergkamen - Germany
www.poco.de - info@poco.de