

BEDIENUNGSANLEITUNG – DE



POCO *line*[®]
EXKLUSIV UND PREISWERT

Stand-Elektroherd

5 9 9 2 6 1 3 / 0 0

INHALT

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Sicherheitshinweise | - 1 - |
| In Betriebnahme | - 7 - |
| Sicherheitsinformationen | - 12 - |
| Sicherheitshinweise | - 16 - |
| Deckplatte installation | - 16 - |
| Produktbeschreibung | - 17 - |
| Bedienung | - 17 - |
| Kochplattenregler | - 18 - |
| Reinigung und Pflege | - 23 - |
| Technische Daten | - 27 - |
| Fehlerbehebung | - 29 - |
| Korrekte entsorgung dieses produkts | - 30 - |

SICHERHEITSHINWEISE

1. Dieses Gerät ist vorgesehen für den Gebrauch in privaten Haushalten und ähnliche Anwendungen, unter anderem:

- in Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben und durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Übernachtungseinrichtungen;
- in Frühstückspensionen;
- Catering und ähnliche Anwendungen, außer der Einzelhandel.

2. **WARNUNG:** Das Gerät und dessen Komponenten werden während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.

3. Dieses Gerät kann verwendet werden von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verringerten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen, sofern sie beaufsichtigt oder hinsichtlich der sicheren Nutzung des Geräts angeleitet werden und die damit einhergehenden Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungsarbeiten und Benutzerwartungen dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.

4. **VORSICHT:** Wenn Sie Speisen mit Fett oder Öl unbeaufsichtigt auf dem Herd kochen lassen, können Gefahrensituationen und Feuer verursacht werden.

5. Versuchen Sie NIEMALS, Brände mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

6. **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochfeldern.

7. **VORSICHT:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, trennen Sie das Gerät vom Netzstrom, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.

8. Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

9. **VORSICHT:** Das Gerät muss vom Netzstrom getrennt werden, bevor auf die Anschlussklemmen zugegriffen wird.

10. Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung betrieben werden.

11. Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf die Kochfelder; sie könnten heiß werden.

12. Schalten Sie den Herd nach dem Gebrauch über die Kochplattenregler aus. Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.

13. In die feste Verkabelung muss gemäß den Verkabelungsvorschriften eine Trennvorrichtung integriert werden.

14. Während des Betriebs können die Oberflächen sehr heiß werden.

15. Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, von dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.

16. **VORSICHT:** Trennen Sie das Gerät vom Netzstrom, bevor auf die Anschlussklemmen zugegriffen wird.

17. VORSICHT: Verwenden Sie nur die Schutzvorrichtungen, die vom Hersteller entwickelt oder in dieser Betriebsanleitung empfohlen werden. Bei der Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen können Unfälle verursacht werden.

18. Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente im Inneren des Herds nicht zu berühren.

19. VORSICHT: Die zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden.

20. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.

21. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Kratzpads aus Metall für die Reinigung der Glastür des Ofens. Andernfalls könnte die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerspringen.

22. Schalten Sie den Herd aus, bevor Sie die Schutzabdeckung entfernen. Befestigen Sie die Schutzabdeckung nach der Reinigung wieder gemäß den Anleitungen.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR EIN SPÄTERES NACHSCHLAGEN GUT AUFBEWAHREN

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben! Bitte lesen Sie alle Anleitungen vor dem Gebrauch des Geräts sorgfältig durch. Die Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen über den Betrieb, die Reinigung und die Wartung. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf. Falls Sie das Gerät verkaufen oder an eine andere Person

weitergeben, oder falls Sie umziehen und das Gerät zurücklassen, sorgen Sie dafür, dass die Bedienungsanleitung dem neuen Besitzer zur Verfügung steht, damit dieser sich mit den Funktionen und Sicherheitshinweisen des Geräts vertraut machen kann.

1. Die Lampe im Herd dient der Beleuchtung der Backröhre. Sie ist nicht als Zimmerbeleuchtung geeignet.

2. Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden, da es anderenfalls überhitzen könnte.

3. Herde dürfen nicht auf Sockeln platziert werden. Falls doch, müssen entsprechende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, damit das Gerät nicht herunterrutschen kann.

4. Informieren Sie sich im entsprechenden Kapitel dieser Bedienungsanleitung über den elektrischen Anschluss des Geräts.

5. Informieren Sie sich in dem entsprechenden Kapitel dieser Bedienungsanleitung über die Wartung und Reinigung des Geräts.

6. Informieren Sie sich in dem entsprechenden Kapitel dieser Bedienungsanleitung über die Abmessungen, die feste Installation sowie über die Befestigung am Träger.

7. **WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie die Lampe austauschen, um Stromschläge zu vermeiden.

8. **WARNUNG:** Das Gerät darf während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt sein. Auch wenn Sie nur kurz kochen, beaufsichtigen Sie immer den Kochvorgang.



VORSICHT, HEISSE OBERFLÄCHE

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE REINIGUNG:

- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie keine Dampfreiniger für die Reinigung der Kochplatten und der Backröhre.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reiniger oder scharfe Kratzpads aus Metall für die Reinigung der Glastür, da anderenfalls das Glas zerkratzen und als Folge daraus das Glas zerbrechen könnte.

Hinweis: Die Sicherheit des Nutzers ist oberste Priorität. Glas kann zerbrechen. Gehen Sie bei der Reinigung vorsichtig vor, damit das Glas nicht zerkratzt. Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit Gegenständen gegen das Glas stoßen.

WARNUNG: Wenn Speisen mit Fett und Öl unbeaufsichtigt auf dem Herd kochen, können Gefahrensituationen und Brände verursacht werden.

VORSICHT: Der Kochvorgang, egal wie kurz, muss immer beobachtet werden.

WARNUNG: Verwenden Sie nur die Schutzabdeckungen, die vom Hersteller entwickelt oder in dieser Betriebsanleitung empfohlen werden bzw. die Bestandteil des Geräts sind. Bei der Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen können Unfälle verursacht werden.

IN BETRIEBNAHME

Die folgenden Hinweise müssen von einem qualifizierten Techniker gelesen werden, damit das Gerät ordnungsgemäß installiert, bedient und technisch gewartet wird und den geltenden Vorschriften entspricht.

Wichtig: Denken Sie daran, das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, indem Sie den Strom abschalten, bevor Sie das Gerät einstellen oder Wartungsarbeiten durchführen.

Platzierung

Wichtig: Das Kochfeld darf keinesfalls in der Nähe einer Tür installiert werden. Personen, die die Tür öffnen und schließen, können mit Töpfen oder Pfannen, die auf dem Kochfeld kochen, in Berührung kommen.

Dieses Gerät darf nur in dauerhaft belüfteten Räumen installiert und verwendet werden:

Auspicken

- a) Seien Sie beim Auspacken und Aufstellen des Geräts vorsichtig. Scharfe Kanten können Unfälle verursachen.
- b) Der Herd ist schwer und muss vorsichtig transportiert werden. Vergewissern Sie sich, dass alle Verpackungsmaterialien innerhalb und außerhalb des Herdes entfernt wurden, bevor er in Betrieb genommen wird.

c) Packen Sie den Backofen aus dem Karton aus, überprüfen Sie ihn und achten Sie darauf, dass er in keiner Weise beschädigt worden ist.

Wenn Sie Zweifel haben, benutzen Sie ihn nicht, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst des Verkäufers.

Aufstellen

Der Herd ist so konzipiert, dass er zwischen Küchenschränke passt. Der Platz auf beiden Seiten muss nur so groß sein, dass der Herd zu Wartungszwecken herausgenommen werden kann. Er kann mit einer oder beiden Schrankseiten sowie in einer Ecke aufgestellt werden. Er kann auch freistehend verwendet werden.

Der Elektroherd kann neben Möbelstücken installiert werden, die nicht höher sind als die Oberkante der Kochfelder. Wenn der Herd an Wänden oder Seiten benachbarter Schränke aufgestellt wird, müssen diese einem Temperaturanstieg von 50°C über die Raumtemperatur standhalten können. Zur korrekten Installation des Herdes müssen die folgenden Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden:

- a) Der Herd darf in der Küche, im Esszimmer oder im Wohnzimmer aufgestellt werden, aber nicht im Badezimmer oder in der Dusche.
- b) Küchenschränke, die neben dem Herd installiert werden und höher als die Oberkante der Kochfelder sind, müssen mindestens 20 cm von der Kante der Kochfelder entfernt sein.

- c) Dunstabzugshauben müssen gemäß den Anforderungen in der Installationsanleitung und in jedem Fall mit einem Mindestabstand von 65 cm installiert werden.
- d) Installieren Sie die Hängeschränke neben der Dunstabzugshaube in einem Mindestabstand von 42 cm zu den Kochfeldern, wie in Abbildung 1 angegeben.
- e) Eine Dunstabzugshaube muss gemäß den Anforderungen in deren Handbuch installiert werden.
- f) Sollte der Herd unter einem Wandschrank installiert werden, muss dieser mindestens 70 cm von den Kochfeldern entfernt sein, wie in Abbildung 1 dargestellt.
- g) Der Ausschnitt für den Herdschrank muss die in Abbildung 1 angegebenen Maße haben.
- h) Die Wand, die mit der Rückseite des Herdes in Berührung kommt, muss aus feuerfestem Material bestehen.

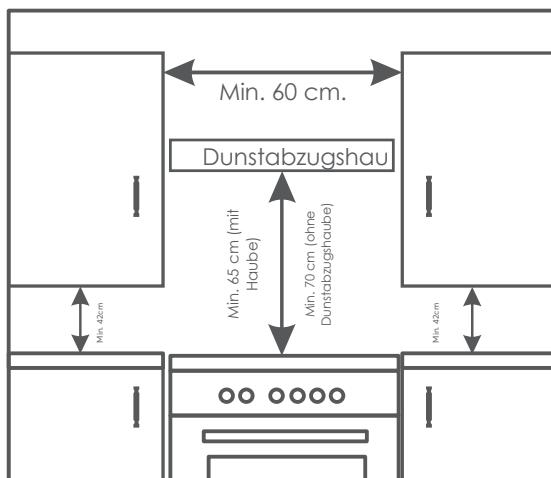


Abbildung 1

Gerät nivellieren

Nehmen Sie die 4 Füße, die zusammen mit dem Backblech verpackt sind, aus dem Garraum und schrauben Sie sie in den Sockel im unteren Teil des Herdes.

Diese Füße nivellieren den Herd bei Bedarf. Die Höhe des Herdes kann mit Hilfe der Einstellfüße im Sockel eingestellt werden.

Stellen Sie die Füße ein, indem Sie den Herd zur Seite kippen. Installieren Sie das Gerät dann an seinem Platz. Es ist wichtig, dass der Herd vor dem Einbau waagerecht steht.

Kippsicherung montieren

Warnung: Um ein Umkippen des Herdes zu verhindern, muss der Kippschutz zusammen mit dem Herd installiert werden. Um die Kippsicherung zu installieren, verwenden Sie einen Schraubenzieher, um die Kippsicherung (1) mit den Schrauben (2) am Boden zu befestigen, wie in Abbildung 3 dargestellt.

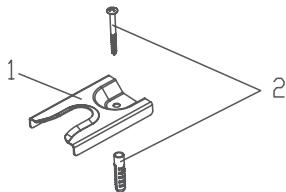


Abbildung 2

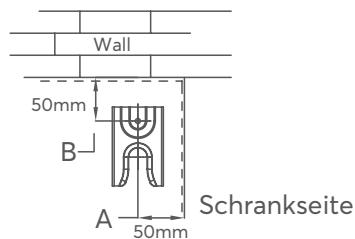
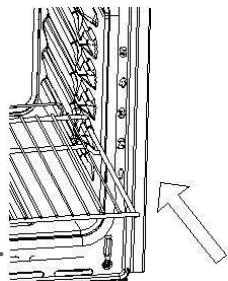


Abbildung 3

WARNHINWEISE FÜR DIE ROSTE:

Für den sicheren Gebrauch ist es wichtig, die Grillroste ordnungsgemäß zu positionieren. Die Grillroste und die Grillplatte können zwischen der ersten und fünften Schiene verwendet werden.



Die Grillroste müssen richtig herum hineingeschoben werden. Nur so kann sichergestellt werden, dass beim Herausnehmen der Grillroste oder der Grillplatte keine heißen Speisen herunterrutschen können.

Elektrische Anschlüsse

WARNUNG -DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.

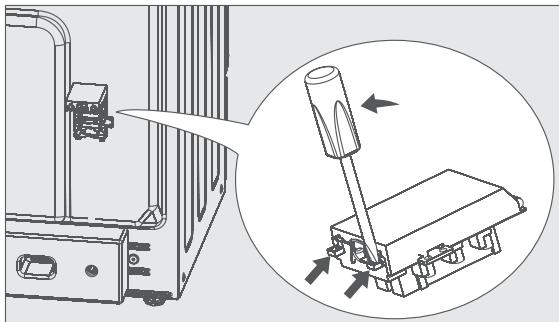
Netzstrom und Frequenz: 220-240V~, 50Hz-60Hz.

Der Herd darf nur an eine Spannungsversorgung gemäß den Angaben auf dem Typenschild angeschlossen werden.

Hinweis: Die folgenden Installationsschritte dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.

Führen Sie zur Installation des Netzkabels die folgenden Schritte aus:

1. Öffnen Sie die Klemmenleiste, indem Sie einen Schraubendreher in die seitlichen Laschen der Netzkabelabdeckung einführen. Benutzen Sie den Schraubendreher als Hebel, indem Sie ihn nach unten drücken, um die Abdeckung wie unten beschrieben zu öffnen:



2. Schließen Sie den Strom gemäß dem Diagramm an, das auf der Abdeckung aufgedruckt ist.
3. Befestigen Sie das Stromkabel mit der Klemme und schließen Sie die Abdeckung.
Hinweis: Die rote Anzeige im Bedienfeld leuchtet auf, sobald das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist.

SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

LESEN SIE BITTE DIE FOLGENDEN SICHERHEITS-HINWEISE, BEVOR SIE IHR GERÄT BENUTZEN.

Immer

- Schalten Sie die Bedienelemente AUS, wenn Sie mit dem Kochen fertig sind und wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Treten Sie beim Öffnen der Backofentür zurück, damit sich der Dampf oder die Hitze verflüchtigen kann.

- Verwenden Sie trockene, hochwertige Backofenhandschuhe, wenn Sie Gegenstände aus dem Backofengrill nehmen.
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen mittig auf die Herdplatte und achten Sie darauf, dass die Griffe nicht über den Rand des Kochfelds hinausragen und nicht von anderen heißen Platten/Pfannen erhitzt werden können.
- Achten Sie beim Bedienen darauf, dass Sie sich nicht an Hitze/Dampf verbrennen bzw. verbrühen.
- Schalten Sie vor der Reinigung die Stromzufuhr ab und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Backbleche in der korrekten Position sind, bevor Sie den Backofen einschalten.
- Seien Sie vorsichtig bei der Entnahme von Gegenständen aus dem Grill, wenn die Unterhitze eingeschaltet ist, da der Inhalt noch heiß ist.
- Halten Sie das Gerät sauber, da Fettansammlungen vom Kochen einen Brand verursachen können.
- Befolgen Sie die Grundregeln der Lebensmittelhandhabung und -hygiene, um Bakterienwachstum zu verhindern.
- Halten Sie die Lüftungsschlitzte frei von Hindernissen.
- Überlassen Sie die Wartung einem qualifizierten Servicetechniker.
- Achten Sie darauf, die Heizelemente im Backofen nicht zu berühren, da er während des Gebrauchs heiß wird.

Niemals

- Legen Sie das Innere des Backofens niemals mit Folie aus, da dies zu einer Überhitzung des Geräts führen kann.
- Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt, wenn ein Herd 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 unbeaufsichtigt benutzen.
- Erlauben Sie niemandem, auf dem Gerät zu sitzen oder zu stehen.
- Bewahren Sie niemals Gegenstände über dem Gerät auf, an die Kinder herankommen können.
- Lassen Sie niemals etwas auf dem Kochfeld liegen, wenn es unbeaufsichtigt ist und nicht benutzt wird.
- Nehmen Sie die Backbleche nicht heraus, solange der Backofen heiß ist. Erhitzen Sie niemals ungeöffnete Lebensmittelbehälter, da sich ein Druck auf bauen kann, der zum Bersten des Behälters führt.
- Lagern Sie niemals Chemikalien/Lebensmittel oder unter Druck stehende Behälter im oder auf dem Gerät oder in Schränken direkt über oder neben ihm.
- Legen Sie niemals brennbare Gegenstände oder Plastik auf oder neben das Kochfeld.
- Füllen Sie einen Frittiertopf nie mehr als 1/3 mit Öl oder verwenden Sie einen Deckel.

LASSEN SIE DAS GERÄT WÄHREND DES KOCHENS NICHT UNBEAUFSICHTIGT.

- Verwenden Sie das Gerät niemals als Raumheizung.
- Verwenden Sie den Grill niemals zum Aufwärmen von Tellern.
- Trocknen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld oder der Tür des Backofens.
- Installieren Sie das Gerät niemals in der Nähe von Vorhängen oder anderen Raumtextilien.
- Verwenden Sie niemals einen Dampfreiniger.

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN FALL EINES FETTBANDES

Im Falle eines Fett- oder Ölbrandes gehen Sie wie folgt vor.

1. SCHALTEN SIE DEN HERD AM SICHERUNGSKASTEN AUS.

2. Decken Sie den Topf mit einer Feuerlöschdecke oder einem feuchten Tuch ab, um die Flammen zu ersticken und das Feuer zu löschen.

3. LASSEN SIE DEN TOPF MINDESTENS 60 MINUTEN LANG ABKÜHLEN, BEVOR SIE IHN BEWEGEN.

Verletzungen werden oft dadurch verursacht, dass ein heißer Topf in die Hand genommen wird und man

damit nach draußen eilt.

VERWENDEN SIE KEINESFALLS EINEN FEUERLÖSCHER, UM EINEN FETTBAND ZU LÖSCHEN.

Da der Topf durch die Wucht des Feuerlöschers umkippen kann!

Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen von Öl- oder Fettbränden!

SICHERHEITSHINWEISE



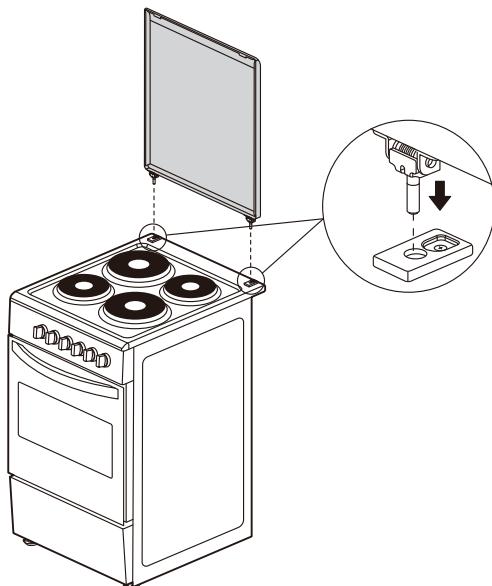
Vorsicht, Kippgefahr.



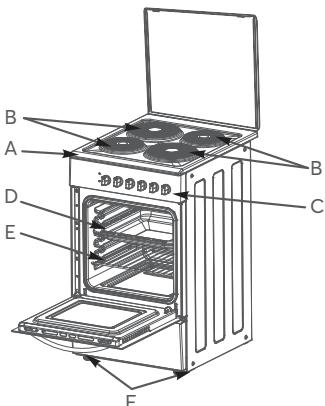
Anti-Kipp-Sicherung

WARNUNG: Um ein Umkippen des Geräts zu verhindern, muss diese Stabilisierung installiert werden. Beachten Sie die Installationsanleitung.

DECKPLATTE INSTALLATION

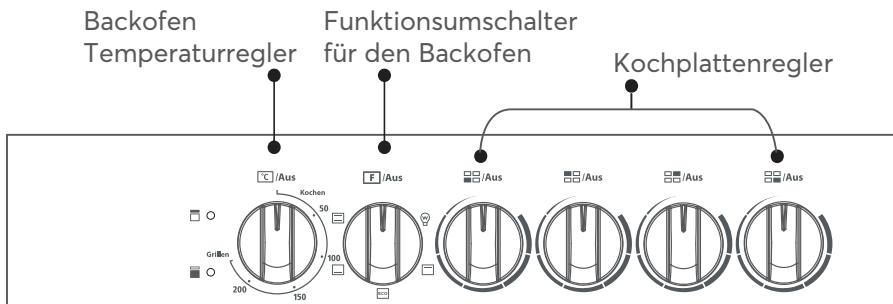


PRODUKTBESCHREIBUNG



- A. Kochfeld
- B. Kochplatte
- C. Bedienfeld
- D. Grillplatten
- E. Backrost
- F. Einstellfüße

BEDIENUNG



Der Herd kann mit verschiedenen Funktionen ausgestattet sein. Bitte beachten Sie die Funktionen Ihres Herdes.

| Symbol | Funktionsbeschreibung |
|--------|--|
| | Backofenlampe: Ermöglicht die Beobachtung des Garvorgangs, ohne die Tür zu öffnen. Die Backofenlampe leuchtet bei allen Kochfunktionen, wenn der Herd über diese optionale Funktion verfügt. |
| | Unterhitze: Ein verborgenes Element im Boden des Backofens sorgt für eine konzentriertere Hitze am Boden der Speisen, ohne dass diese bräunen. |
| | Konventionelle Zubereitung: Das obere und untere Heizelement arbeiten für traditionelles Garen zusammen. |
| | Oberes Heizelement: Das obere Heizelement ist in Betrieb. |
| | Für den energiesparenden Betrieb. Die Zutaten werden sanft zubereitet, und die Hitze wird von oben und unten zugeführt. |

REZEPTE FÜR DEN ENERGIESPARENDEN MODUS

| Rezept | Temperatur (°C) | Stufe | Zeit (min) | Vorheizen |
|----------------------------|------------------|-------|------------|-----------|
| Kartoffel auflauf mit Käse | 180 | 1 | 90-100 | No |
| Käsekuchen | 160 | 1 | 100-150 | No |
| Frikadelle | 190 | 1 | 110-130 | No |

KOCHPLATTENREGLER

Hinweis: Achten Sie stets darauf, dass alle Bedienelemente auf OFF stehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird.

Hinweis: Die Kochplatten dürfen unter keinen Umständen mit Alufolie in Kontakt mit der Oberfläche verwendet werden. Die Drehknöpfe für die Kochplatten können in beide Richtungen gedreht werden, um eine variable Wärmeregelung zu ermöglichen. Drehen Sie die Drehknöpfe gegen den Uhrzeigersinn aus der Position OFF, um die Leistung zu erhöhen; es gibt 6 Positionen für verschiedene Leistungsstufen. Drehen Sie den Regler auf 6, um schnell zu kochen. Um langsamer zu kochen oder zu garen, drehen Sie den Regler auf eine niedrigere Stufe, je nach Größe des Topfes und der Flüssigkeitsmenge.

Lassen Sie die Kochplatte nicht eingeschaltet, wenn kein Topf auf dem Herd steht, da dies Energie verschwendet und die Lebensdauer der Kochplatte verkürzen kann.

REGLEREINSTELLUNG

Dies ist nur ein empfohlener Leitfaden - die Einstellungen hängen auch von der Art der verwendeten Pfanne und der Qualität der Speisen ab.

| Drehknopf Position | Art der Speisen |
|--------------------|--|
| 1 | Zum Schmelzen von Butter, Schokolade usw. |
| 1 oder 2 | Zum sanften Erhitzen von Speisen. Um eine kleine Menge Wasser auf dem Siedepunkt zu halten. Zum Erhitzen von Soßen, die Eigelb und Butter enthalten. Zum Köcheln von: Eintopfgerichten, Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst. |
| 3 | Zum Erhitzen von festen und flüssigen Speisen. Hält Wasser am Sieden. Gefrorenes Gemüse auftauen. 2 - 3 Omeletts zubereiten. |
| 4 oder 5 | Zum Kochen von Lebensmitteln, knapp über dem Siedepunkt. Zum Aufrechterhalten des „rollenden“ Kochens bei der Zubereitung von Eingemachtem. |
| 5 oder 6 | Zum Versiegeln von Fleisch und zum Braten von Fisch. |
| 6 | Zum Braten von Kartoffeln. Wasser zum Kochen bringen. Frittieren in Fett. Zucker zur Haltbarmachung auflösen. |

Sicherheitsvorschriften für das Frittieren in Fett

1. Verwenden Sie einen tiefen Topf, der groß genug ist, um den entsprechenden Bereich vollständig abzudecken.

2. Füllen Sie den Topf nie zu mehr als einem Drittel mit Öl.
3. Lassen Sie Öl oder Fett während der Erhitzungs- oder Garzeit niemals unbeaufsichtigt.
4. Versuchen Sie nie, zu viele Lebensmittel auf einmal zu frittieren, vor allem nicht gefrorene Lebensmittel. Dadurch wird die Temperatur des Öls oder Fetts zu sehr gesenkt, was zu fettigen Speisen führt.
5. Trocknen Sie die Lebensmittel vor dem Frittieren immer gründlich ab, und geben Sie sie langsam in das heiße Öl oder Fett. Vor allem gefrorene Lebensmittel schäumen und spucken, wenn sie zu schnell hinzugefügt werden.
6. Erhitzen Sie das Fett oder das Frittiergehalt nie mit einem Deckel auf dem Topf.
7. Halten Sie die Außenseite des Topfes sauber und frei von Öl- oder Fettschlieren.

Allgemeine Hinweise zu Kochplatten

| Immer | Niemals |
|--|---|
| Verwenden Sie auf allen Kochplatten flaches Kochgeschirr von guter Qualität. | Verwenden von Gaze, Pfannenabdeckungen aus Metall, Asbestmatten und Ständern, z. B. Wok-Ständer - sie können zu Überhitzung führen. |
| Vergewissern Sie sich stets, dass der Boden der Töpfe vor dem Gebrauch sauber und trocken ist. | Verwenden von Kochgeschirr mit Schürzen oder Rändern, z. B. Eimer und einige Wasserkocher. |
| Achten Sie darauf, dass die Töpfe zur Größe der Heizplatte passen. | Verwenden von stark verbeulten oder verformten Töpfen. |

| | |
|--|--|
| Denken Sie daran, dass Töpfe guter Qualität die Wärme gut speichern, sodass im Allgemeinen nur eine niedrige oder mittlere Hitze erforderlich ist. | Ein Element eingeschaltet lassen, wenn nicht gekocht wird. |
| Achten Sie darauf, dass die Griffe der Töpfe sicher und weit entfernt von der Hitzequelle angebracht sind. | Speisen direkt auf den Kochplatten garen. |
| Heben Sie Töpfe immer an, ziehen Sie sie nicht. | Utensilien über die Herdplatte ziehen oder schieben. |
| Verwenden Sie stets Topfdeckel, außer beim Braten. | |
| Beseitigen Sie verschüttete Flüssigkeiten sofort, aber mit Vorsicht. | |

Keinesfalls

Kochen Sie nicht direkt auf der Herdplatte ohne Kochgeschirr, da dies zu Schäden an der Oberfläche führt.

Verwenden Sie die Kochplatte nicht als Arbeitsfläche, da die glatte Oberfläche beschädigt werden kann.

Ziehen oder schieben Sie kein Kochgeschirr auf der Oberfläche der Kochplatte, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche führt.

Achten Sie darauf, dass keine Kochutensilien mit der Einfassung des Kochfeldes in Berührung kommen.

Lassen Sie keine Utensilien, Lebensmittel oder brennbare Gegenstände auf den Herdplatten liegen, wenn sie nicht benutzt wird.

Legen Sie keine Aluminium- oder Plastikfolie oder Plastikbehälter auf die Kochplatten.

Lassen Sie die Kochplatten oder Kochstellen nicht eingeschaltet, wenn sie nicht benutzt werden. Wir empfehlen, Einmachtöpfe oder Fischkessel nicht über zwei Kochplatten zu stellen.

Lassen Sie das Kochgeschirr nicht teilweise über den beheizten Flächen liegen. Achten Sie immer darauf, dass sie mittig auf den beheizten Flächen platziert werden und den gleichen Durchmesser wie die verwendete Herdplatte haben.

Wir empfehlen, kein Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser von mehr als 25 cm zu verwenden.

Schnellkochtöpfe oder andere große Töpfe müssen auf den vorderen Kochstellen verwendet werden.

Achten Sie stets darauf, dass die Griffe von Kochtöpfen sicher angebracht sind.

Auswahl der Utensilien

Verwenden Sie keine Utensilien mit rauem Boden.

Verwenden Sie kein leichtes Kochgeschirr mit dünnen, verbogenen oder unebenen Böden.

Verwenden Sie kein leichtes, emailliertes Stahlgeschirr.

Verwenden Sie keine gusseisernen Utensilien.

Verwenden Sie keine Utensilien mit vertieften, verschnörkelten oder geriffelten Böden.

Verwenden Sie kein Kochgeschirr, dessen Boden eine Wölbung von mehr als 1 mm aufweist, da dies die Leistung der Kochplatte beeinträchtigt.

Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit einem konvexen Boden.

Verwenden Sie kein Glaskeramikgeschirr.

Steuerung des Backofens

Der Temperatureinstellknopf des Backofens kann nur im Uhrzeigersinn aus der Stellung OFF gedreht werden.

Drehen Sie den Drehknopf für die Backofenfunktion, um die gewünschte Kochfunktion auszuwählen, und drehen Sie den Timer (bei Modellen mit Timer), um die gewünschte Kochzeit einzustellen. Die rote Backofentemperatur-Kontrollleuchte leuchtet sofort auf und erlischt automatisch, wenn die Backofentemperatur die eingestellte Temperatur erreicht hat.

REINIGUNG UND PFLEGE

Trennen Sie den Herd vor jeder Reinigung vom Stromnetz.

Um eine lange Lebensdauer des Herdes zu gewährleisten, muss er regelmäßig gründlich gereinigt werden, wobei Folgendes zu beachten ist:

1. Warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist, bevor Sie die Drahtroste herausnehmen, waschen Sie sie separat in warmer Seifenlauge und trocknen Sie sie gründlich ab.
2. Waschen Sie den Innenraum des Backofens mit heißem Seifenwasser und wischen Sie ihn mit einem feuchten Tuch ab.
3. Lassen Sie die Tür offen, bis der Innenraum getrocknet ist, bevor Sie die Drahtroste wieder einsetzen.

4. Reinigen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch, insbesondere nach dem Braten oder Grillen, um zu verhindern, dass verschüttete oder verspritzte Speisereste anbrennen und schwer zu entfernen sind.
5. Verwenden Sie keinen Scheuerschwamm, um das Innere des Backofens zu reinigen, da dies die Emaille abtragen kann, was die Effizienz Ihres Backofens beeinträchtigt.
6. Verwenden Sie keine scharfen, aggressiven Reiniger oder scharfe Metallkratzer, um das Glas der Tür zu reinigen, weil dadurch die Oberfläche zerkratzt werden kann und dies zum Zerspringen des Glases führen könnte.

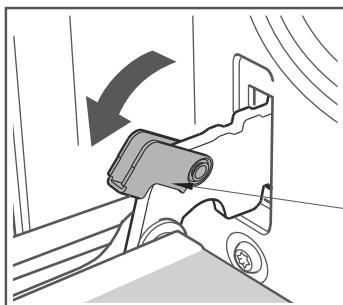
Backofen außen reinigen

1. Sie sollten das Bedienfeld, die Backofentür und die Backofenseiten regelmäßig mit einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel abwischen, da verschüttete Flüssigkeiten die Emaille beschädigen können.
2. Waschen Sie emaillierte oder verchromte Teile des Backofens mit warmer Seifenlauge oder mit nicht scheuernden Reinigungsmitteln.
3. Verwenden Sie zum Reinigen von emaillierten, verchromten oder rostfreien Oberflächen niemals Scheuermittel.
4. Wenn Sie handelsübliche Reinigungsmittel für Edelstahl verwenden, vermeiden Sie, Schriftzüge oder Symbole zu reinigen, da diese beschädigt werden können.

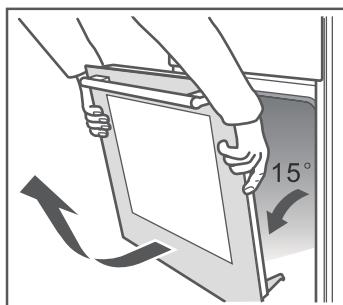
Tür zur leichteren Reinigung abnehmen

Wir empfehlen, sich beim Abnehmen der Tür von jemandem helfen zu lassen.

1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Das Türscharnier hat einen kleinen Riegel. Heben Sie den Riegel an beiden Scharnieren an.
3. Heben Sie die Tür leicht an, als ob sie sie schließen würden und ziehen Sie sie dann mit beiden Händen vom Backofen weg.
4. Um die Tür wieder einzusetzen, halten Sie die Tür in geöffneter Position und setzen Sie die Riegel an beiden Scharnieren wieder ein. Öffnen und schließen Sie die Tür, um sich zu vergewissern, dass sie ordnungsgemäß eingesetzt wurde.

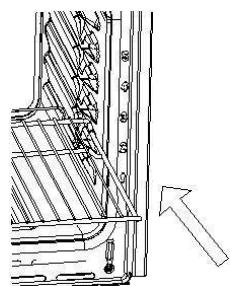


Verriegelung



WARNHINWEISE FÜR DIE GRILLROSTE:

Für den sicheren Gebrauch ist es wichtig, die Grillroste ordnungsgemäß zu positionieren. Die Grillroste und die Grillplatte können zwischen der ersten und fünften Schiene verwendet werden.



Die Grillroste müssen richtig herum hineingeschoben werden. Nur so kann sichergestellt werden, dass beim Herausnehmen der Grillroste oder der Grillplatte keine heißen Speisen herunterrutschen können.

WARNUNG:

Um Stromschläge zu vermeiden, trennen Sie das Gerät vom Netzstrom und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie die Lampe austauschen.

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

Lampe austauschen

1. Schalten Sie den Backofen aus und trennen Sie ihn von der Stromversorgung. Achten Sie darauf, dass die inneren Teile abgekühlt sind, bevor Sie die Teile berühren.

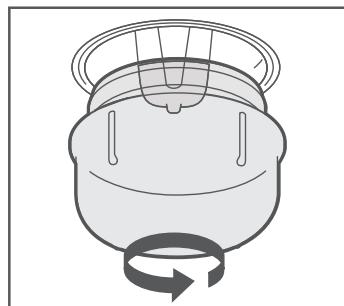
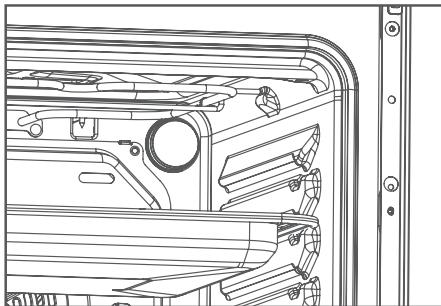
2. Entfernen Sie die Lampenabdeckung, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen (Achtung, sie kann schwergängig sein), und ersetzen Sie die Glühbirne

durch eine neue des gleichen Typs.

3. Setzen Sie eine neue Glühbirne ein, die bis 300°C hitzebeständig sein muss. Wenden Sie sich für Ersatzbirnen an Ihren örtlichen Kundendienst.

4. Bringen Sie die Abdeckung wieder an.

5. Ziehen Sie im Zweifelsfall einen qualifizierten Elektriker zu Rate.



TECHNISCHE DATEN

| | |
|----------------------------|-------------------------------------|
| | 495*650*850 mm Stand-Elektroherd |
| Oberes Heizelement | 950W |
| Unteres Heizelement | 1100W |
| Beleuchtung* | 25W |
| Kochplatte 145 mm (HR, VL) | 1000W*2 |
| Kochplatte 180 mm (VR, HL) | 1500W*2 |
| Garraum | 49 L |

| | |
|----------------------|---|
| Kabeltyp/Querschnitt | HO7RN-F 3 x 2.5 mm ² oder äquivalent HO7RN-F 3 x 4 mm ² oder äquivalent HO7RN-F 3 x 6 mm ² oder äquivalent HO5RR-F 3 x 4 mm ² oder äquivalent HO5RR-F 3 x 6 mm ² oder äquivalent |
| Kabellänge | max.1,5 m |

Information für Haushaltsöfen

| | Symbol | Wert | Einheit |
|---|--------------------|--------------|----------------|
| Modellbezeichnung | | 5992613/00 | |
| Ofentyp | | Elektroofen | |
| Masse des Geräts | M | 40 | kg |
| Zahl der Räume | | 1 | |
| Wärmequelle pro Raum (Strom oder Gas) | | Elektrizität | |
| Inhalt pro Raum | V | 49 | 1 |
| Energieverbrauch (Strom), der für die Erwärmung einer standardisierten Last in einem Raum eines elektrisch beheizten Ofens während eines Zyklus im konventionellen Modus pro Raum erforderlich ist (elektrische Endenergie) | EC Elektro-raum | 0,67 | kWh/ Zyklus |
| Energie-Effizienz-Index pro Raum | EEI Raum | 88,2 | |

2.2. Für Haushaltskochfelder

2.2.1. Elektrische Haushaltskochfelder

Information für elektrische Haushaltskochfelder

| | Symbol | Wert | Einheit |
|---|-----------------------|--|---------|
| Modellbezeichnung | | 5992613/00 | |
| Typ des Kochfeldes | | Elektrisch | |
| Anzahl der Kochzonen und/oder Bereiche | | 4 | |
| Heiztechnologie (Induktion Kochzonen und Kochfelder, Strahlungskochzonen, feste Platten) | | Feste Platten | |
| Bei zirkulären Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, auf 5 mm gerundet | Ø | L Hinten: 18 L Vorne: 14,5 R Hinten: 14,5 R Vorne: 18 | cm |
| Energieverbrauch pro Kochzone oder -fläche berechnet pro kg | EC Elektrogaren | L Hinten: 180,3 L Vorne: 177,7 R Hinten: 175,9 R Vorne: 182,9 | Wh/kg |
| Energieverbrauch für das Kochfeld berechnet pro kg | EC Elektrokochfeld | 179,2 | Wh/kg |

FEHLERBEHEBUNG

Bevor Sie sich im Falle von Problemen bei der Benutzung Ihres Herdes an den autorisierten Kundendienst wenden, prüfen Sie bitte den unten stehenden Problemleitfaden; möglicherweise ist mit Ihrem Herd alles in Ordnung.

| Problem | |
|---|---|
| Leichter Geruch oder eine geringe Rauchentwicklung bei der ersten Benutzung des Herdes. | Das ist normal und sollte sich nach kurzer Zeit geben. |
| Nichts funktioniert. | Ist der Hauptschalter eingeschaltet? Möglicherweise gibt es keine Stromzufuhr. |
| Der Backofen gart nicht gleichmäßig. | Vergewissern Sie sich, dass die im Backofen verwendeten Gefäße einen ausreichenden Luftstrom um sich herum zulassen. Prüfen Sie, ob der Herd waagerecht steht. |
| Die Kochplatten kochen nur langsam oder köcheln nicht. | Vergewissern Sie sich, dass Ihre Töpfe den Empfehlungen in dieser Anleitung entsprechen. |
| Flecken auf den Herdplatten. Kochplatten können nicht gereinigt werden. | Die Oberflächen um die Kochplatten herum können Sie mit warmem Spülwasser und einer Reinigungsmilch (z. B. Cif) reinigen. Reinigen Sie die versiegelten Kochplatten regelmäßig. |
| Der Grill schaltet sich ständig ein und aus. | Wenn der Grillregler auf eine niedrigere als die maximale Stufe eingestellt ist, handelt es sich um einen normalen Reglerbetrieb und nicht um einen Fehler. |
| Kondenswasser an der Wand auf der Rückseite des Herdes. | Dampf und/oder Kondenswasser kann aus der Entlüftungsöffnung an der Rückseite des Geräts austreten, wenn der Backofen verwendet wird, insbesondere bei Speisen mit hohem Wassergehalt, z. B. Tiefkühl-Pommes frites, Brathähnchen usw. Das ist normal, und überschüssiger Dampf muss abgewischt werden. |
| Dampf/Kondenswasser im Backofen nach der Benutzung. | Beim Kochen von Speisen mit hohem Wassergehalt ist es normal, dass Dampf entsteht. Die Rückstände können Sie während der normalen Reinigung des Geräts entfernen. |

KORREkte ENTSORGUNG DIESES PRODUKTS



Die europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) schreibt vor, dass gebrauchte Haushaltsgeräte nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen.

Altgeräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückgewinnungs- und Recyclingrate der Materialien, aus denen sie bestehen, zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu verringern. Das Symbol der durchkreuzten Mülltonne ist auf allen Produkten angebracht, um Sie an die Verpflichtung 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 Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät 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. Vertreiber 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 Vertreiber 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

USER'S MANUAL - EN



POCO *line*[®]
EXKLUSIV UND PREISWERT

Free Standing
Electric Cooker

5 9 9 2 6 1 3 / 0 0

TABLE OF CONTENTS

| | |
|----------------------------------|--------|
| Safety instructions | - 1 - |
| Installation | - 6 - |
| Safety information | - 11 - |
| Safety reminding | - 13- |
| Cover plate installation | - 14- |
| Product description | - 14 - |
| Operation instructions | - 14 - |
| Hobs control | - 15 - |
| Cleaning and maintenance | - 20 - |
| Technical characteristics | - 23 - |
| Trouble shooting | - 25 - |
| Correct disposal of this product | - 26 - |

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. CAUTION: If the surface is cracked, disconnect the appliance from the power supply to prevent any risk 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. CAUTION: Accessible parts can become hot during use.

20. It is recommended to keep young children away from the appliance.

21. 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.

22. The oven must be switched off before removing the protective cover. The protective cover must be reinstalled according to the instructions after cleaning.

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 fixed position and how the device must be fixed 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. **WARNING:** The cooking process must be watched. A short cooking process should be monitored without interruption.



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.

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

- a. Be careful when unpacking and installing the appliance. Sharp edges might cause accidents.
- b. 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 70cm 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 of flameproof material.

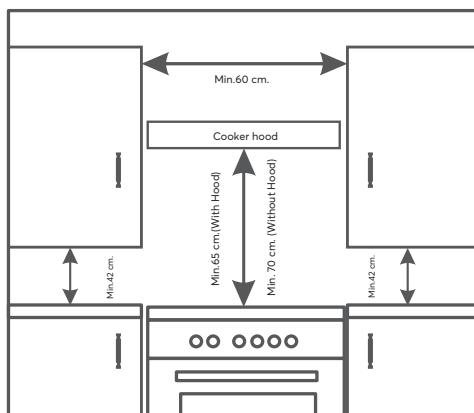


Figure 1

Leveling Your Appliance

Take out of the 4 cooker feet from oven cavity, which be packed together with backing rack, and then screw them into the 4 plinth 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 be standing 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 shows in Figure 3.

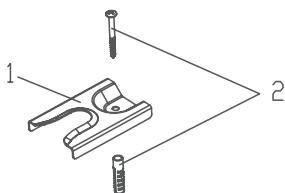


Figure 2

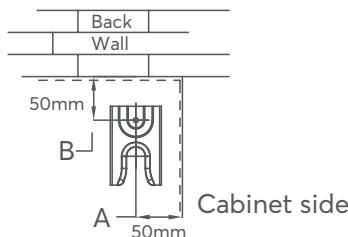
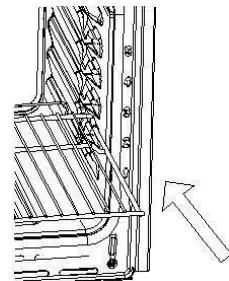


Figure 3

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 EARTHD.

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.

Electrical connection

WARNING -THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

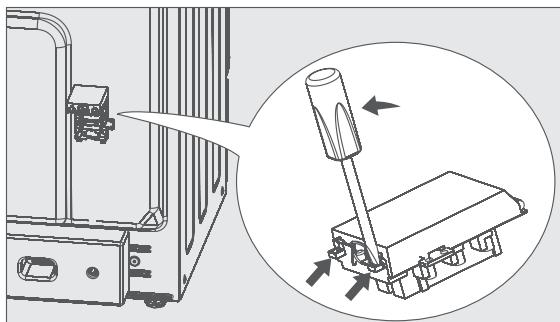
Power supply voltage and frequency: 220-240V~, 50Hz-60Hz.

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.

For the installation of the mains cable carry out the following operations:

1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the powercode cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover as below:



2. Connect the electricity follows the diagram as printed in the surface of power code cover.
3. Fasten the supply cable in place with the clamp and close the cover of the terminal board.

Note: The display will light once connect to electricity.

SAFETY INFORMATION

When used 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

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.

3. LEAVE THE PAN TO COOL FOR AT LEAST 60 MINUTES BEFORE MOVING IT. Injuries are often caused by picking up a hot pan and rushing outside with it.

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 REMINDING



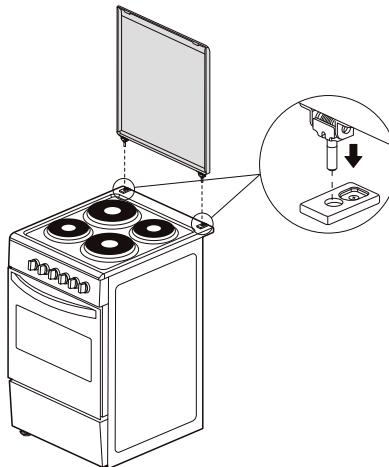
Caution, possibility of tilting.



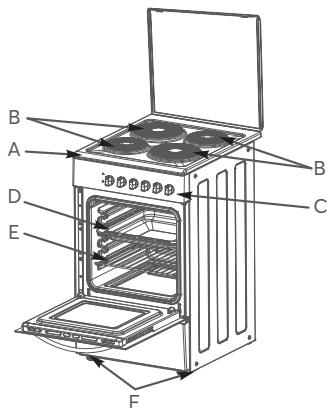
Anti-tip restraints

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

COVER PLATE INSTALLATION



PRODUCT DESCRIPTION



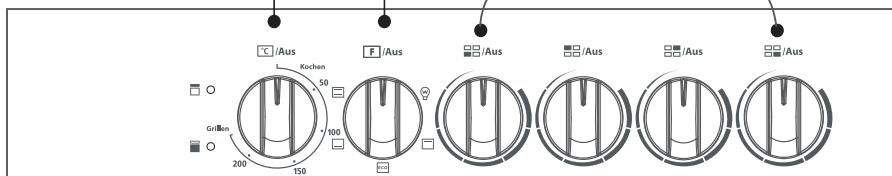
- A. Cooktop
- B. Solid Hotplate
- C. Control Panel
- D. Baking Pan
- E. Baking Rack
- F. Adjustable Feet

OPERATION INSTRUCTIONS

Oven temperature setting knob

Oven Function knob

Hob control knobs



The cooker could be with different functions as below please refer to the functions for the cooker you buy.

| Symbol | Function description |
|--------|---|
| | Oven Lamp: Enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. Oven lamp will lighting for all cooking functions, for the cooker with this optional function. |
| | Bottom heat: A concealed element in the bottom of the oven provides a more concentrative heat to the base of food without blowing. |
| | Conventional cooking: e top and bottom work together to provide convectional cooking. |
| | Top heater: e top heating element is working. |
| | 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 |

HOBS CONTROL

Note: Always ensure that all controls are in the OFF position, when the appliance is not in use.

Note: Under no circumstances should the hob be used with aluminum foil in contact with the hob surface.

The control knobs for the hobs can be rotated in either direction to provide variable heat control. Turn the hobs control knobs anticlockwise from OFF position to increase power, there are 6 positions for different power rating. Turn the control to 6 for fast cooking. To cook more slowly or simmer, turn the control to a lower setting according to the size of the saucepan and the amount of liquid. the two small Hotplates are special for smaller pans, low temperature cooking and simmering.

Do not leave a hotplate switchde on without a pan as this wastes energy and may shorten the life of the hotplate.

CONTROL SETTINGS GUIDE

This is provided only recommended guide-setting also depend on the type of pan used and the quality of food.

| Knob Position | Type of foods |
|---------------|---|
| 1 | To melt butter, chocolate, etc. |
| 1 or 2 | To heat foods gently. To keep small amount of water simmering. To heat sauces, containing egg yolks and butter. To simmer: stews, meat, fish, vegetables, fruit. |
| 3 | To heat solid and liquid foods. Keeps water boiling. Thaw frozen vegetables. Make 2-3 egg omelettes. |
| 4 or 5 | To cook foods, just above simmering. To maintain "rolling" boil for preserve making. |
| 5 or 6 | To seal meat and fry fish. |
| 6 | Frying potatoes. Bringing water to the boil. Deep fat frying. Dissolve sugar for preserve making. |

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 to 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 25cm.

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

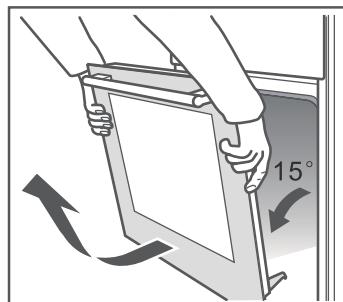
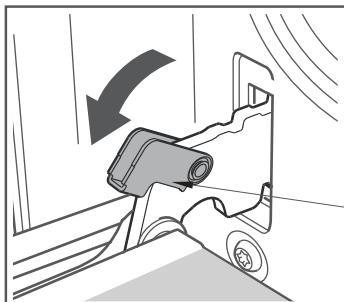
1. You should regularly wipe over the control panel oven door and oven sides using a soft cloth and mild liquid detergent as spilt liquids may damage the enamel.

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 for easier cleaning

We recommend you have someone to assist you during removal of the door.

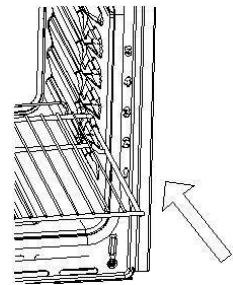
1. Open the door completely.
2. The door hinge has a small latch. Lift the latch on both hinges.
3. Lift the door slightly as if closing, and then with both hands supporting the door, pull it away from the oven.
4. To replace the door, hold the door in an open position and insert the latches on both hinges back into place. Open and close the door to make sure that it has been fitted correctly.



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.



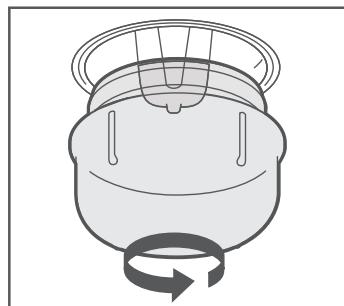
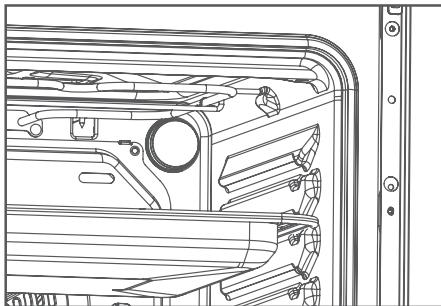
WARNING:

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 300°C. For replacement bulbs contact your local service centre.
4. Re-fit the cover.
5. If in any doubt, consult a qualified electrician for help.



TECHNICAL CHARACTERISTICS

| | |
|------------------------------|---|
| | 495*650*850 mm Free Standing Electric Cooker |
| Top element | 950W |
| Bottom element | 1100W |
| Lamp* | 25W |
| Solid hotplate 145mm(RR, LF) | 1000W*2 |
| Solid hotplate 180mm(RF, LR) | 1500W*2 |
| Cavity volume | 49 L |

| | |
|----------------------|--|
| Cable type / section | HO7RN-F 3X2.5mm ² or equivalent HO7RN-F 3X4mm ² or equivalent HO7RN-F 3X6mm ² or equivalent HO5RR-F 3X4 mm ² or equivalent HO5RR-F 3X6 mm ² or equivalent |
| Cable length | max.1.5m |

Information for domestic ovens

| | Symbol | Value | Unit |
|---|--------------------------|---------------|-----------|
| Model identification | | 5992613/00 | |
| Type of oven | | Electric oven | |
| Mass of the appliance | M | 40 | kg |
| Number of cavities | | 1 | |
| Heat source per cavity (electricity or gas) | | Electricity | |
| Volume per cavity | V | 49 | 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 | 0,67 | kWh/cycle |
| Energy Efficiency Index per cavity | EEI cavity | 88,2 | |

2.2. For domestic hobs

2.2.1. Domestic electric hobs

Information for domestic electric hobs

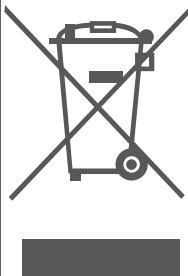
| | Symbol | Value | Unit |
|---|---------------------------|--|-------|
| Model identification | | 5992613/00 | |
| Type of hob | | Electric | |
| Number of cooking zones and/or areas | | 4 | |
| Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) | | Solid plates | |
| 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: 18 Left front: 14,5 Right rear: 14,5 Right front: 18 | cm |
| Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg | EC electric cooking | Left rear: 180,3 Left front: 177,7 Right rear: 175,9 Right front: 182,9 | Wh/kg |
| Energy consumption for the hob calculated per kg | EC electric hob | 179,2 | Wh/kg |

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 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 air flow 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. |

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



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

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