

BENUTZERHANDBUCH - DE



POCO *line*®
EXKLUSIV UND PREISWERT

Stand-Elektroherd

6 0 1 1 0 2 0 / 0 0

SICHERHEITSHINWEISE	- 1 -
ABMESSUNGEN	- 11 -
BESCHREIBUNG	- 12 -
INSTALLATION	- 15 -
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	- 20 -
KOCHFELD	- 22 -
BACKOFEN	- 25 -
REINIGUNG UND PFLEGE	- 28 -
TECHNISCHE DATEN	- 32 -
FEHLERBEHEBUNG	- 34 -
ENTSORGUNG	- 35 -



Dieses Produkt ist nur für den
Hausgebrauch bestimmt!

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor
Erstgebrauch des Produkts aufmerksam
durch und bewahren Sie sie zum späteren
Nachschlagen auf.

SICHERHEITSHINWEISE

Um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden,
beachten Sie bitte unbedingt die nachstehenden
Sicherheitshinweise.

- Die folgenden Symbole zeigen die Schwere
der Verletzungen und Schäden an, die durch
unsachgemäße Bedienung verursacht werden
können.



Warnung: Weist auf potenzielle Gefahren hin,
die, wenn sie nicht vermieden werden, zum Tod
oder zu schweren Verletzungen führen können.



Hinweis: Weist auf potenzielle Gefahren hin, die,
wenn sie nicht vermieden werden, zum Tod oder
zu Verletzungen führen können.

Die Symbole haben folgende Bedeutung.



Dieses Symbol zeigt an, dass ein Vorgang nicht
ausgeführt werden darf, d. h. „Verboten“.



Dieses Symbol zeigt an, dass ein Vorgang
ausgeführt werden muss, d. h. „Verpflichtend“.

Warnung



1. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
2. Beschädigen Sie das Netzkabel nicht.
 - 2.1 Die folgenden Eingriffe sind strengstens verboten: Um Stromschlag aufgrund eines gebrochenen Netzkabels oder Feuer aufgrund von Kurzschluss zu vermeiden, bringen Sie das Gerät nicht mit hohen Temperaturen in Berührung, biegen oder verdrehen Sie es nicht gewaltsam, ziehen Sie es nicht über Eck und ziehen Sie es nicht, wenn Sie es umsetzen.
3. Um eine Explosion durch Überdruck in Behältern während des Backens zu vermeiden, verwenden Sie keine verschlossenen Gefäße oder Behälter im Backofen.
4. Führen Sie keine Gegenstände in die Öffnungen des Backofens ein.
 - 4.1 Um Stromschlag und Verletzungen durch anomale Bewegungen zu vermeiden, führen Sie insbesondere keine metallischen Gegenstände, wie Kabel oder Drähte ein.
5. Bringen Sie keine dekorative Türverkleidung vor dem Backofen an, damit sich die Türverkleidung durch Überhitzung nicht verformt.
6. Um Verbrennungen zu vermeiden, halten Sie sich während und unmittelbar nach Gebrauch vom Gerät fern. Achten Sie besonders auf Kinder.

7. Um Feuer durch Schmelzen bei hohen Temperaturen zu vermeiden, verwenden Sie nur hitzebeständiges Geschirr im Backofen.

Beispiel für Verbot:

7.1 Verwenden Sie keine Behälter aus Kunststoff.

8. Um Feuer zu vermeiden, verwenden Sie dieses Gerät nicht zum Heizen.

9. Verwenden Sie den Herd nicht zum Erhitzen von ungeöffneten Konserven, um Feuer, Verbrühungen und Verletzungen durch Explosionen aufgrund von Druckstau zu vermeiden.

Warnung

1. Um Feuer, Stromschlag und Verletzungen zu vermeiden, verändern, demontieren und reparieren Sie das Gerät nicht selbst.

Wenden Sie sich zwecks Beratung und Reparatur stets an den POCO-Kundendienst.

2. Um Kratzer auf der Glasoberfläche zu vermeiden, die zum Zerschneiden des Glases führen können, reinigen Sie das Glas der Backofentür nicht mit Stahlwolle oder einem Schaber.

3. Um Stromschlag im Fall einer Fehlfunktion oder eines Lecks zu vermeiden, muss dieser Herd gemäß den nationalen und örtlichen Sicherheitsvorschriften ordnungsgemäß geerdet werden.

4. Sie müssen die allgemeinen Sicherheitsbestimmungen überprüfen. Im Zweifelsfall lassen Sie Ihr Stromnetz von einem qualifizierten Elektriker überprüfen.

5. Um Feuer und Verletzungen zu vermeiden, vergewissern Sie sich vor Gebrauch, dass der Herd korrekt aufgestellt ist und alle elektrischen Komponenten ordnungsgemäß installiert sind.

6. Dieses Produkt ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen geeignet, wenn sie nicht beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Um Verbrennungen, Verletzungen und Stromschlag zu vermeiden, dürfen Reinigung und Wartung nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

7. **WARNUNG:** Halten Sie Plastikbeutel von Babys und Kleinkindern fern, Erstickungsgefahr.

8. Um Stromschlag und Verletzungen während Installation, Wartung und Reparatur des Herdes zu vermeiden, unterbrechen Sie unbedingt die Stromversorgung.

9. Vor Erstgebrauch betreiben Sie den Backofen bitte leer, um produktionsbedingte Ablagerungen zu verbrennen und den Geruch zu beseitigen (siehe Anhang „Sicherheitshinweise bei Erstgebrauch“).

10. Um Feuer durch hohe Temperaturen zu vermeiden, entfernen Sie Verpackungs- und Polstermaterialien vor Gebrauch.

Warnung

1. Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.

2. Berühren Sie die Heizelemente daher nicht.

3. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

4. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrung und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts und die damit verbundenen Gefahren unterrichtet wurden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

5. **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl ist gefährlich und kann zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen dann z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

6. **VORSICHT:** Lassen Sie den Herd während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt, auch nicht für kurze Zeit.

7. **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.

8. **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldabdeckungen, die vom Hersteller entwickelt oder in der Bedienungsanleitung als geeignet angegeben wurden, oder Kochfeldabdeckungen, die im Gerät integriert sind. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.

9. **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um Stromschlag zu vermeiden.

10. Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Backofen.

11. **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie die Heizelemente daher nicht. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

12. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um das Glas der Backofentür bzw. des Klappdeckels zu reinigen. Das Glas kann zerkratzt werden, was zum Zerspringen führen kann.

13. Das Gerät ist nicht zum Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem vorgesehen.
14. Wenn der Herd auf einen Sockel gestellt wird, müssen Sie dafür sorgen, dass er nicht vom Sockel rutscht.
15. Schalten Sie das Kochfeld nach Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
16. Zur korrekten Installation der Einschübe im Backofen lesen Sie bitte die nachstehenden Abschnitte.
17. Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf das Kochfeld gelegt werden, da sie heiß werden.
18. Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Verkleidung aufgestellt werden, um Überhitzung zu vermeiden.
19. **WARNUNG:** Um Stromschlag zu vermeiden, vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Backofenlampe auswechseln.
20. Hinweise zu Installation, Handhabung, Wartung und Entsorgung des Geräts finden Sie im nachstehenden Abschnitt.
21. Der Austausch bestimmter Teile des Elektroherdes kann gefährlich sein. Vergewissern Sie sich, dass Sie über die notwendigen Fähigkeiten verfügen und alle erforderlichen Werkzeuge besitzen, um selbst Reparaturen sicher durchzuführen. Wenden Sie sich anderenfalls bitte an eine qualifizierte Fachkraft.

22. Hinweise zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, finden Sie im nachstehenden Abschnitt.

23. Zum Auswechseln der Backofenlampe lesen Sie bitte den nachstehenden Abschnitt.

24. Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf das Kochfeld gelegt werden, da sie heiß werden.

25. Die Isolierung der Leitungen muss geschützt werden, z. B. durch einen Isolierschlauch, der für hohe Temperaturen geeignet ist.



Vorsicht, Kippgefahr!



Kippschutz

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



Das Gehäuse und der Boden des Kochfeldes sind während und unmittelbar nach dem Kochen heiß, bitte nicht berühren!



Nichtbeachtung kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.



Vorsicht, heiße Oberfläche!

WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.

Hinweis



1. Legen Sie keine brennbaren Materialien in den Backofen, damit beim versehentlichen Einschalten kein Brand entsteht.

2. Um eine Beschädigung des Teleskopauszugs zu vermeiden, setzen und stellen Sie sich nicht darauf.

3. Verwenden Sie zum Reinigen der Glastür des Backofens keine ätzenden Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber, um Kratzer auf der Oberfläche und Glasbruch zu vermeiden.

4. Um Kurzschluss und Fehlfunktionen zu vermeiden, verwenden Sie keinen Dampfreiniger zur Reinigung.

5. Berühren Sie nicht das Kochfeld oder die Heizelemente im Backofen, nachdem der Herd eingeschaltet wurde, um Verbrennungen zu vermeiden.



6. Um zu vermeiden, dass beim Zubereiten von Speisen mit freigesetztem Fett oder Öl ein Brand entsteht, darf das Gerät nur unter Aufsicht betrieben werden.

7. Um Ihre Finger beim Schließen der Backofentür nicht einzuklemmen, halten Sie Ihre Hände von beiden Seiten der Backofentür fern beim Schließen.

Vorsichtsmaßnahmen beim Gebrauch

1. Um zu verhindern, dass die Schutzfolie aufgrund der hohen Temperatur schmilzt und Sie sich beim Berühren verbrennen, entfernen Sie bitte vor Erstgebrauch alle Schutzfolien auf dem Produkt (außer dem Typenschild).
2. Entfernen Sie vor dem Erstgebrauch das Verpackungsmaterial aus dem Backofen und vom Kochfeld (Rost, Pappe auf beiden Seiten des Backblechs, Schaumstoff vor und hinter dem Rost und Spannbänder auf der Gleitschiene).
3. Während des Betriebs wird der Backofen sehr heiß, tragen Sie zur Bedienung Ofenhandschuhe.
(Um Verbrennungen zu vermeiden.)
4. Schließen Sie die Backofentür und vergewissern Sie sich, dass kein Gegenstand die Tür blockiert, um den Backeffekt nicht zu beeinträchtigen.
5. Lassen Sie keine zuckerhaltigen Speisereste (wie Marmelade) im Backofen zurück, um die Emaille im Inneren des Backofens nicht zu beschädigen.
6. Verwenden Sie keine Kunststoffprodukte im Backofen, um ihn nicht durch geschmolzene Plastikteile zu beschädigen.

7. Decken Sie während des Betriebs den Boden des Backofens nicht mit Alufolie ab und stellen Sie keine Töpfe oder Backbleche auf den Boden des Backofens. (Um eine Beschädigung der Emaille im Inneren des Backofens zu vermeiden.)

8. Um ein Austreten von Dampf oder Beschädigung der emaillierten Oberfläche während des Betriebs zu vermeiden, gießen Sie kein Wasser direkt in oder auf das Backblech.

9. Verwenden Sie keinen Sprühreiniger, damit die Isolierung nicht gealtert und der Backofen dadurch beschädigt wird.

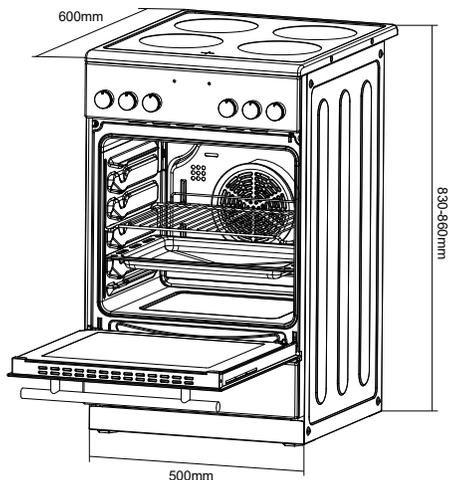
ABMESSUNGEN

Abmessungen:

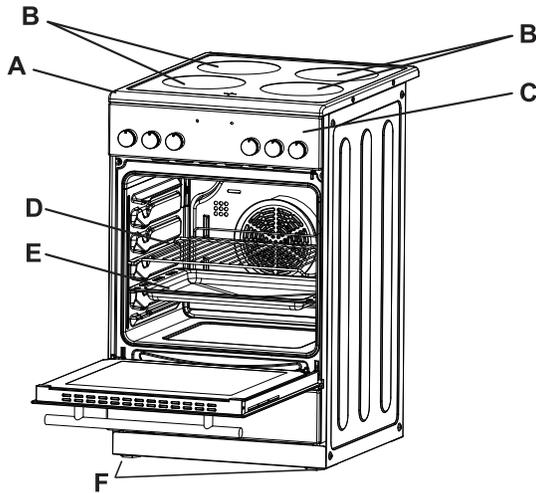
Höhe: 830 - 860 mm

Breite: 500 mm

Tiefe: 600 mm

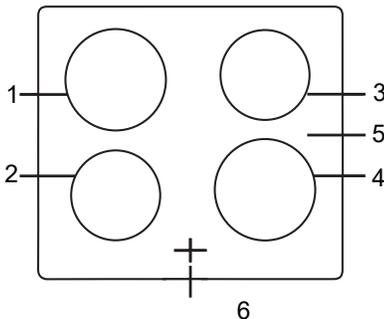


BESCHREIBUNG



- A. Kochfeld
- B. Keramik-Kochzonen
- C. Bedienfeld
- D. Grillrost
- E. Tropfschale oder Backblech
- F. Verstellbare FüÙe

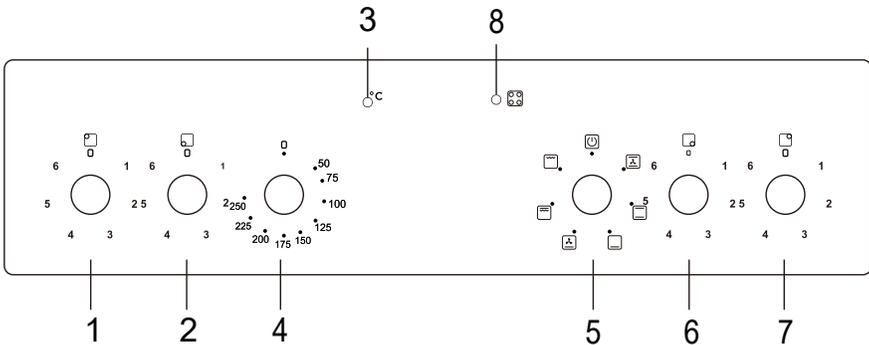
Kochfeld



- 1 1800 W Zone
- 2 1200 W Zone
- 3 1200 W Zone
- 4 1800 W Zone
- 5 Glasplatte
- 6 Display

Kontrollleuchten warnen, wenn die Kochzonen noch heiß sind.

Bedienfeld

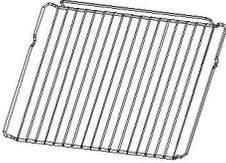


1. Leistungsregler für Kochzone 2:
Konventioneller Leistungsregler in 6 Stufen bis zu 1800 W
2. Leistungsregler für Kochzone 1:
Konventioneller Leistungsregler in 6 Stufen bis zu 1200 W
3. Backofen-Betriebsanzeige: Wenn die Temperatur auf 200 °C eingestellt ist und der Temperaturfühler des Backofens erkennt, dass die Temperatur 200 °C erreicht hat, hört er auf zu heizen und die Betriebsanzeige leuchtet auf.
4. Regler für die Backofentemperatur
5. Einstellknopf für die Backofenfunktionen
6. Leistungsregler für Kochzone 4:
Konventioneller Leistungsregler in 6 Stufen bis zu 1800 W
7. Leistungsregler für Kochzone 3: Konventioneller Leistungsregler in 6 Stufen bis zu 1200 W
8. Kochfeld-Betriebsanzeige

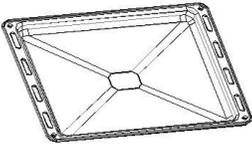
Zubehör



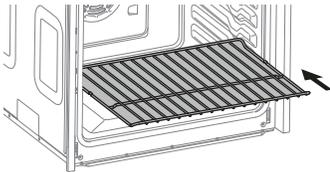
Sicherungskette: Kippschutz für den Herd.



Grillrost: Für Grillgut, Backofengeschirr und Backform.



Backblech: Zum Backen größerer Mengen von Speisen wie Kuchen, Gebäck, Tiefkühlkost usw. oder zum Auffangen von übergelaufenem Fett und Fleischsaft.



WARNHINWEIS ZU GRILLROST UND BACKBLECH:

Damit Grillrost und Backblech sicher funktionieren, müssen sie aus Sicherheitsgründen korrekt zwischen den seitlichen Schienen zwischen der ersten und fünften Ebene eingesetzt werden. Wenn Sie Grillrost und Backblech in der korrekten Ausrichtung einsetzen, können heiße Speisen beim vorsichtigen Herausnehmen nicht herausrutschen.

INSTALLATION

Die nachstehenden Hinweise sind für einen qualifizierten Techniker bestimmt, damit das Gerät gemäß den geltenden Vorschriften ordnungsgemäß installiert, eingestellt und technisch gewartet wird. Wichtig: Denken Sie daran, das Gerät auszuschalten und vom Stromnetz zu trennen, bevor Sie es einstellen oder Wartungsarbeiten durchführen.

Aufstellung

Wichtig: Der Herd sollte nicht in der Nähe einer Tür aufgestellt werden. Sie können beim Öffnen und Schließen der Tür Töpfe oder Pfannen auf dem Kochfeld berühren. Dieses Gerät darf nur in ständig belüfteten Räumen aufgestellt und verwendet werden.

Auspacken

1. Seien Sie beim Auspacken und Aufstellen des Geräts vorsichtig. Scharfe Kanten können Unfälle verursachen.
2. Der Backofen ist schwer und muss vorsichtig transportiert werden. Vergewissern Sie sich, dass alle Verpackungen, sowohl innerhalb als auch außerhalb des Backofens, entfernt wurden, bevor der Backofen in Betrieb genommen wird.
3. Packen Sie den Backofen aus und überprüfen Sie ihn auf eventuelle Beschädigungen. Wenn Sie Zweifel haben, benutzen Sie ihn nicht, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst oder Ihren Fachhändler.

Installation

Der Herd ist so konzipiert, dass er zwischen Unterschränke passt. Der Freiraum auf beiden Seiten muss nur so groß sein, dass der Herd zu Wartungszwecken herausgenommen werden kann. Er kann mit einer oder beiden Seiten an einem Schrank oder in einer Ecke stehen. Er kann auch freistehend verwendet werden.

Der Herd kann neben Möbelstücken aufgestellt werden, die nicht höher sind als die Oberseite des Kochfeldes. Wenn der Herd an Wänden oder Seiten von benachbarten Schränken aufgestellt wird, müssen diese einem Temperaturanstieg von 50°C über die Raumtemperatur standhalten können. Für die korrekte Installation des Herdes müssen die folgenden Sicherheitsbestimmungen beachtet werden:

1. Der Herd darf in der Küche, im Esszimmer oder im Wohnzimmer aufgestellt werden, aber nicht im Badezimmer.
2. Küchenschränke, die neben dem Herd aufgestellt werden und höher als die Oberkante des Kochfeldes sind, müssen mindestens 20 cm vom Rand des Kochfeldes entfernt sein.
3. Eine Dunstabzugshaube muss gemäß den Anforderungen im Handbuch der Dunstabzugshaube und im Mindestabstand von 65 cm zum Kochfeld installiert werden.

- Hängen Sie Oberschränke neben der Dunstabzugshaube mit einem Mindestabstand von 42 cm zum Kochfeld auf, wie in Abbildung 1 dargestellt.
- Sollte der Herd unter einem Oberschrank installiert werden, muss dieser mindestens 70 cm vom Kochfeld entfernt sein, wie in Abbildung 1 dargestellt.
- Der Ausschnitt für den Herd muss die in Abbildung 1 angegebenen Maße haben.
- Die Wand, die mit der Rückseite des Herdes in Berührung kommt, muss aus feuerfestem Material bestehen.

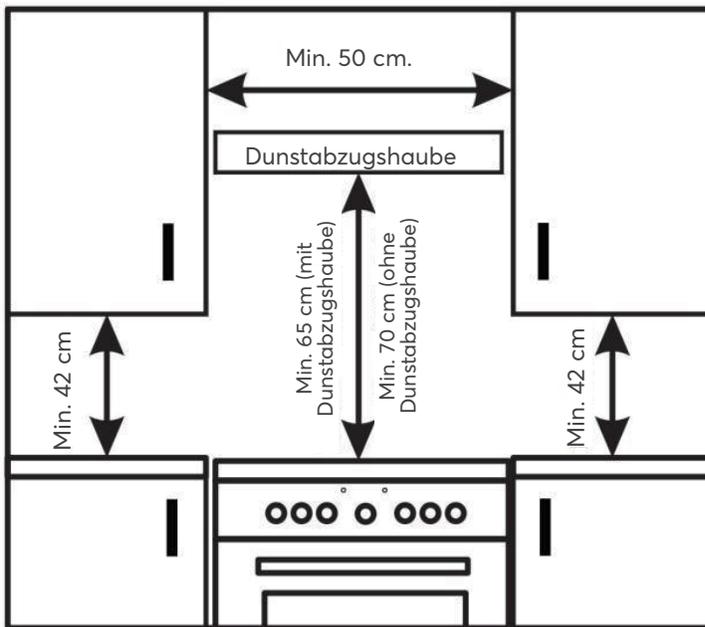


Abbildung 1

Herd nivellieren

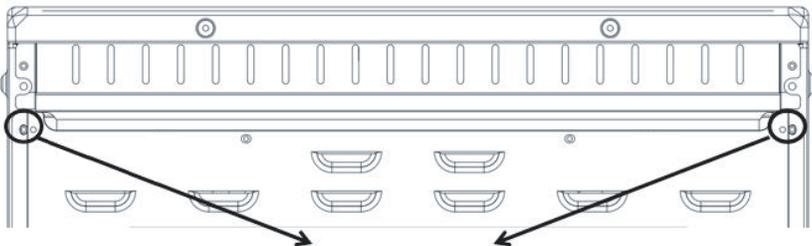
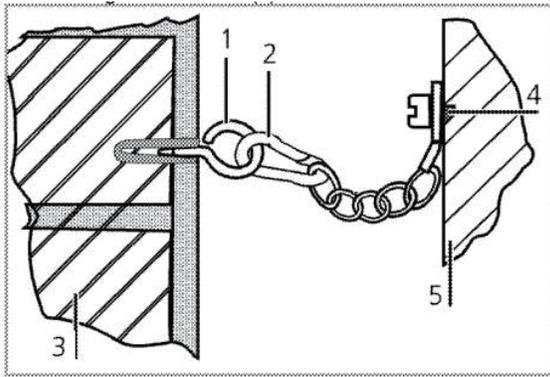
Die Einstellfüße nivellieren den Herd. Die Höhe des Herdes kann mit Hilfe der Einstellfüße im Sockel angepasst werden. Stellen Sie die Füße ein, indem Sie den Herd seitlich ankippen. Stellen Sie das Gerät dann auf die gewünschte Höhe ein. Der Herd muss waagrecht stehen.

Sicherungskette und Haken montieren

Um zu verhindern, dass der Herd nach vorn kippt, müssen zwei Ketten an der Rückseite des Herdes befestigt werden, die jederzeit an den dafür vorgesehenen Haken eingehängt sein müssen.

Die Haken müssen an der Wand auf der Rückseite des Herdes befestigt werden. Die Ketten müssen immer an den Haken befestigt sein, wenn der Herd an der Wand steht.

Befestigen Sie die Haken unmittelbar hinter dem Herd auf beiden Seiten an der Wand. Befestigen Sie die Ketten an den Haken, bevor Sie den Herd benutzen oder reinigen.



Rückseitige 2 Schrauben entfernen und Sicherungskette montieren

- 1 Sicherheitshaken
- 2 Sicherungskette
- 3 Küchenwand
- 4 Befestigen Sie die Kette an der Rückseite des Herdes
- 5 Rückseite des Herdes

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Alle Elektroarbeiten müssen von einem entsprechend qualifizierten und autorisierten Elektriker durchgeführt werden. Es dürfen keine Veränderungen an der Stromversorgung vorgenommen werden.

Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt. Das Erdungskabel muss so verlegt werden, dass es als letztes herausgezogen wird, falls die Sicherheitsvorrichtung des Netzkabels versagen sollte.

Das Netzkabel muss hinter dem Backofen so verlegt werden, dass es wegen der Hitzeentwicklung während des Betriebs nicht die Rückwand des Backofens berührt.

Vorsicht!

Spannung der Heizelemente 380 V - 415 V 3N~
50 - 60 Hz oder 220 V - 240 V~ 50 - 60 Hz

Bei allen Anschlüssen muss das Erdungskabel an Klemme E  angeschlossen werden.

Abkürzung

Funktion

Farbe

L

Stromführend

Schwarz/Braun

N

Neutral

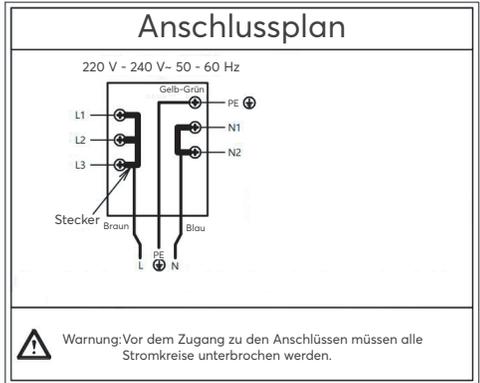
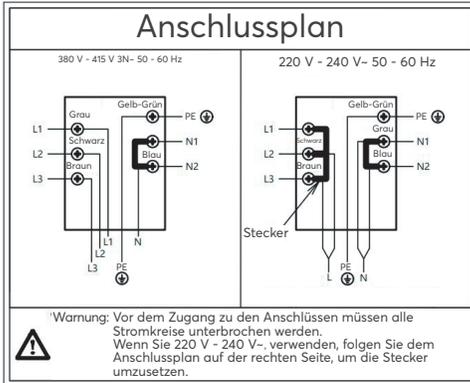
Grau/Blau



PE

Schutzerdeanschluss

Gelb-Grün

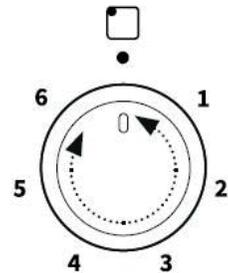


KOCHFELD

Bedienung

Bevor Sie mit dem Aufheizen beginnen, geben Sie Ihre Speisen in ein geeignetes Kochgeschirr und stellen Sie es in die Mitte der gewünschten Kochzone. Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Kochzone sauber und trocken sind.

- Die Kochzonen haben unterschiedliche Leistungsstufen (siehe „Beschreibung“). Diese können mit dem Leistungsregler stufenweise im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position eingestellt werden.
- Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie den Leistungsregler auf „Aus“ (●) drehen.



Leistungsstufe Eignung

- | | |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 - 2 | <ul style="list-style-type: none">● Leichtes Erhitzen von kleineren Mengen● Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln, die schnell anbrennen● Schonendes Kochen / Köcheln● Langsames Aufwärmen |
| 2 - 3 | <ul style="list-style-type: none">● Aufwärmen● Schnelles Köcheln● Reis kochen |
| 3 - 4 | <ul style="list-style-type: none">● Pfannkuchen |
| 4 - 5 | <ul style="list-style-type: none">● Anbraten● Pasta kochen |
| 5 - 6 | <ul style="list-style-type: none">● Unter Rühren braten● Braten● Suppen oder Wasser zum Kochen bringen |

Hinweis:

Wenn eine Kochzone nach Gebrauch noch zu heiß zum Berühren ist, wird dies durch die entsprechende Betriebsanzeige der Kochzone an der Vorderseite des Herdes angezeigt.

Berühren Sie die Kochzone nicht!

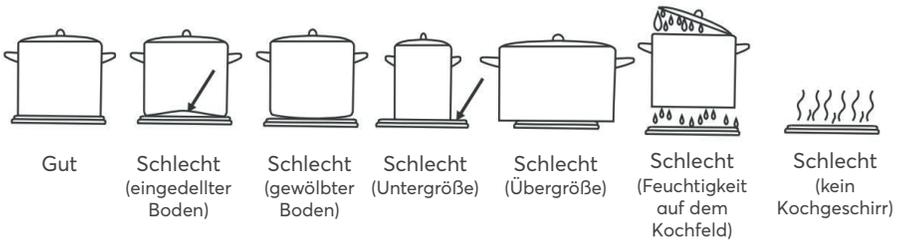
Das Warnsignal erlischt, wenn sich die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt hat.

Dies kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden: Verwenden Sie die noch heiße Kochzone für nachfolgende Zubereitungen.

Heizstufen des Kochfeldes steuern

Verwenden Sie keine Töpfe und Pfannen, die instabil sind und wackeln oder das Gleichgewicht verlieren können.

Betreiben Sie das Kochfeld nicht über einen längeren Zeitraum ohne Kochgeschirr.



Leistungsstufe wählen

Die Kochzonen haben unterschiedliche Heizstufen. Die Heizstufe kann stufenweise durch Drehen des entsprechenden Reglers nach rechts eingestellt werden.

Die Größe des Kochgeschirrs hinten links und vorn rechts entspricht 20,0 cm.

Die Größe des Kochgeschirrs vorn links und hinten rechts entspricht 16,5 cm.

BACKOFEN

Vor Erstgebrauch

Entfernen Sie die Verpackungsmaterialien und reinigen Sie den Innenraum des Backofens. Nehmen Sie das Backofenzubehör heraus und waschen Sie es in warmem Wasser und Spülmittel ab.

Schalten Sie die Belüftung des Raumes ein oder öffnen Sie ein Fenster. Heizen Sie den Backofen auf (ca. 30 Minuten auf 250 °C), entfernen Sie eventuelle Flecken und reinigen Sie ihn sorgfältig.

Vorsicht!

Wenn Sie den Backofen zum ersten Mal aufheizen, kann sich etwas Rauch und ein eigenartiger Geruch entwickeln. Dieser verschwindet nach ca. 30 Minuten.

Funktionswahl/ Heizmodus

Symbol	Funktion
	Konventionell + Umluft Die Kombination aus Umluft und zwei Heizelementen ermöglicht ein gleichmäßigeres Erhitzen und spart 30 - 40 % Energie. Die Speisen sind leicht gebräunt, aber innen noch feucht. Hinweis: * Diese Funktion eignet sich zum Braten bei hohen Temperaturen oder großer Fleischstücke.
	Unterhitze + Oberhitze Ober- und Unterhitze arbeiten gleichzeitig und sind für die normale Zubereitung geeignet.
	Unterhitze Das verborgene Element im unteren Teil des Backofens sorgt für konzentriertere Hitze ohne Bräunung. Es eignet sich zum langsamen Garen von Gerichten wie knusprigen Aufläufen, Eintöpfen, Gebäck und Pizza.
	Unterhitze + Umluft: Das Gebläse auf der Rückseite und das untere Heizelement arbeiten gleichzeitig. Die Temperatur kann zwischen 50 °C und 250 °C eingestellt werden.
	Zweiseitiges Grillen Das obere innere und das äußere Ringheizelement arbeiten gleichzeitig. Die Temperatur kann im Bereich von 50 °C bis 250 °C eingestellt werden.
	Grillen Das obere innere Ringheizelement arbeitet. Die Temperatur kann zwischen 50 °C und 250 °C eingestellt werden.

Hinweise zum Betrieb des Backofens

■ Allgemeine Hinweise

- Wir empfehlen, den Backofen vorzuheizen, bevor Sie die Speisen hineingeben.
- Normalerweise ist es nicht möglich, die Garzeit durch Erhöhen der Temperatur zu verkürzen (die Speisen sind zwar außen gut gegart, aber innen noch nicht).
- Wenn Sie mehrschichtig zubereiten, empfehlen wir, die Funktion Konventionell + Umluft zu verwenden, damit ein gleichmäßiges Garen auf allen Ebenen erreicht wird.
- Um den besten Gareffekt zu erzielen, empfehlen wir, das geeignete Geschirr in die Mitte des Rosts oder Backblechs zu stellen.
- Um die Bildung übermäßiger Kondensation innen auf der Tür zu vermeiden, lassen Sie heiße Speisen nach der Zubereitung nicht lange im Backofen stehen.

■ Hinweise zur Fleischzubereitung

- Die Garzeit von Speisen, insbesondere Fleisch, hängt von der Dicke und Qualität des Fleisches und Ihrem persönlichen Geschmack ab.
- Wir empfehlen, beim Garen von Fleisch ein Fleischthermometer zu verwenden (gehört nicht zum Lieferumfang).
- Falls erforderlich, wickeln Sie die Speisen zum Garen in Alufolie, um sie zarter zu machen.

■ Hinweise zum Backen von Kuchen und Keksen

- Dunkle Metallformen nehmen beim Backen die Hitze besser auf.
- Temperatur und Backzeit hängen von der Qualität und Konsistenz des Teigs ab.
- Um zu überprüfen, ob der Kuchen fertig gebacken ist, stecken Sie am Ende der Backzeit einen Spieß in die Mitte des Kuchens und ziehen ihn dann heraus. Wenn der Teig nicht am Spieß kleben bleibt, ist der Kuchen fertig gebacken.
- Wenn der Kuchen in sich zusammenfällt, wenn er aus dem Backofen kommt, verlängern Sie das nächste Mal die Backzeit entsprechend, ggf. reduzieren Sie auch die Temperatur um etwa 10 °C.

Tipps zum Energiesparen

Um beim Backen Energie zu sparen, beachten Sie bitte die nachstehenden Hinweise:

1. Die Tür muss stets vollständig geschlossen sein.
2. Öffnen Sie die Backofentür während der Zubereitung nicht häufig, da damit die Hitze aus dem Backofen entweichen kann.
3. Schalten Sie das Gerät vollständig aus, wenn es nicht benutzt wird.
4. Halten Sie das Innere des Backofens stets sauber.

REINIGUNG UND PFLEGE

Backraum/Backofentür

1. Backofentür

Die Glastür muss stets sauber sein. Entfernen Sie hartnäckige Flecken mit saugfähigem Küchenpapier, einem feuchten Schwamm und handelsüblichen Reinigungsmitteln.

- Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens keinen Dampfreiniger.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Glastür keine ätzenden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine rauen oder reibenden Materialien oder scharfe Metallschaber, um das Glas der Backofentür zu reinigen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

2. Backraum

Um den Backofen besser zu pflegen, lassen Sie ihn nach dem Backen vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

- Nehmen Sie alle Zubehörteile heraus.
- Um die Reinigung zu erleichtern, kann die Backofentür abgenommen werden (siehe nachstehend „Backofentür ausbauen“).
- Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens keinen Dampfreiniger.

Backofentür ausbauen

Die abnehmbare Backofentür ermöglicht den vollständigen Zugang zum Inneren des Backofens und macht die Wartung bequemer und schneller.

- Öffnen Sie die Tür bis zum maximalen Winkel und ziehen Sie die Verriegelung am Türscharnier zurück (Abbildung 1). Auf beiden Seiten der Backofentür befindet sich eine Verriegelung.
- Schließen Sie die Backofentür in einem Winkel von etwa 15 Grad, heben Sie die Tür an und ziehen Sie sie langsam aus dem Backofen heraus (Abbildung 2).



Abbildung 1

- Führen Sie nach der Reinigung die oben genannten Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge aus, um die Tür wieder einzusetzen.

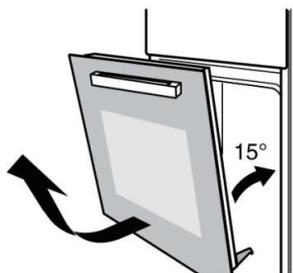


Abbildung 2

Hinweis:

Nachdem Sie ein spezielles Reinigungsmittel verwendet haben, lassen Sie den Backofen 15 - 20 Minuten bei maximaler Heizstufe laufen, um Rückstände im Backofen zu entfernen. Bei diesem Vorgang können berührbare Teile heißer sein als gewöhnlich. Halten Sie Kinder vom Backofen fern.

Backofenlampe auswechseln

Die im Backofen verwendete Lampe ist eine spezielle, hochtemperaturbeständige Lampe (230 V/25 W Typ G9, T300 °C Halogenlampe).

Daher ist es notwendig, eine Originallampe von einem autorisierten Händler zu beziehen.

Gehen Sie beim Austausch wie folgt vor:

1. Ziehen Sie den Netzstecker.
2. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn (Abbildung 5).
3. Entfernen Sie die Lampe und ersetzen Sie sie durch den gleichen Typ (Abbildung 6).
4. Schrauben Sie die Glasabdeckung im Uhrzeigersinn fest, nachdem Sie die Lampe ausgetauscht haben.

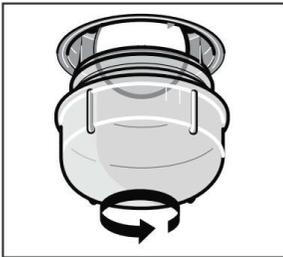


Abbildung 5

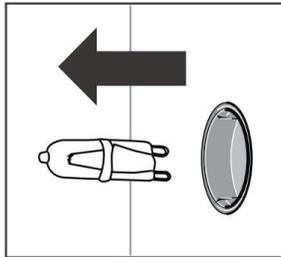


Abbildung 6

Sensor auswechseln

Der im Backofen verwendete Sensor ist ein mechanischer Messfühler.

Ersetzen Sie ihn nicht ohne Genehmigung. Sollte der Sensor eine ungewöhnliche Temperatur messen, wenden Sie sich bitte umgehend an den zuständigen Kundendienst, um ihn auszutauschen.

TECHNISCHE DATEN

Daten für Haushalts-Elektrokochfelder

	Symbol	Wert				Einheit
Modell	-	6011020/00				-
Typ des Kochfeldes	-	Elektrischer				-
Anzahl der Kochzonen und/oder -bereiche	-	4				-
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und -bereiche, Strahlungskochzonen, feste Platten)		Strahlungs-Kochzonen				
Für runde Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -flächen:	①	20,0	16,5	16,5	20,0	cm
Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder -fläche	L (cm)	k. A.				cm
	B (cm)	k. A.				cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder -fläche pro kg	EC Elektrisches Kochen	180,9	201,9	183,4	207,5	Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld pro kg	EC Elektrokochfeld	193,4				Wh/kg

Daten für Haushaltsbacköfen			P
	Symbol	Gemessener Wert	Einheit
Modellbezeichnung		6011020/00	
Backofentyp		Elektrischer Backofen	
Masse des Geräts	M	43	kg
Anzahl der Backräume		1	
Energieverbrauch (Strom), der erforderlich ist, um eine standardisierte Last in einem Backraum eines elektrisch beheizten Backofens während eines Zyklus im konventionellen Modus pro Backraum zu erhitzen (elektrische Endenergie)	EC Elektrischer Backraum	0,74 (bei Position „□“)	kWh/Zyklus
Wärmequelle pro Backraum (Strom oder Gas)		Strom	
Volumen pro Backraum	V	55	L

Energieverbrauch zum Aufheizen einer standardisierten Last in einem Backraum eines elektrisch beheizten Backofens während eines Zyklus im Umluftbetrieb pro Backraum (elektrische Endenergie)	EC Elektrischer Backraum	0,79 (bei Position „  “)	kWh/Zyklus
Energieeffizienz-Index pro Backraum	EEl Backraum	Konventionell (bei Position „  “): 94,9 Umluft (bei Position „  “): 101,3	—

STROMVERBRAUCH

Produktdaten zum Stromverbrauch und zur maximalen Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus.

Ich habe dich befreit 0 W

Die maximale Zeit, die der Backofen benötigt, um automatisch in den entsprechenden Energiesparmodus oder -zustand zu gelangen 20 Minuten

Kunde	POCO
Modellbezeichnung des Lieferanten	6011020/00
Energieeffizienz-Index (EEl Backraum) pro Backraum	94,9
Energieklasse	A
Oberes Element	1000 W / 1200 W
Unteres Element	1000 W
Lampe*	25 W
Keramik-Kochzone 165 mm (Vorne Links, Hinten Rechts)	2 x 1200 W
Keramik-Kochzone 200 mm (Vorne Rechts, Hinten Links)	2 x 1800 W
Spannung und Frequenz:	220 - 240 V~/380 - 415 V 3N~, 50 - 60 Hz

FEHLERBEHEBUNG

Häufige Störungen und deren Ursachen				
Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung und Inspektion	Lösung	Vorgehensweise
Das Gerät heizt nicht	Das Heizelement funktioniert nicht	Überprüfen Sie die Verkabelung des Heizelements	Ersetzen Sie das Heizelement oder den Kabelbaum, falls erforderlich	Wenden Sie sich an den Kundendienst
	Die Tür ist nicht vollständig geschlossen oder der Backofen arbeitet im Warmhaltemodus	Überprüfen Sie, ob Hindernisse vorhanden sind, und schließen Sie die Backofentür / überprüfen Sie den Betriebsmodus	Überprüfen Sie, ob Hindernisse vorhanden sind, und schließen Sie die Backofentür / überprüfen Sie den Betriebsmodus	Überprüfen Sie, ob Hindernisse vorhanden sind, und schließen Sie die Backofentür / überprüfen Sie den Betriebsmodus
Die Lampe funktioniert nicht	Die Backofenlampe ist durchgebrannt	Ersetzen Sie die Lampe	Ersetzen Sie die Lampe	Ersetzen Sie die Lampe
Äußeres Glas ist geborsten	Transportschäden	Überprüfen Sie die Verpackung	Ersetzen Sie das äußere Glas	Wenden Sie sich an den Kundendienst
Inneres Glas geborsten	Transportschäden	Finden Sie Einzelheiten heraus	Ersetzen Sie das innere Glas	Wenden Sie sich an den Kundendienst
	Kalte Gegenstände auf dem heißen Glas	Finden Sie Einzelheiten heraus	Ersetzen Sie das innere Glas	Wenden Sie sich an den Kundendienst
	Ein Gegenstand ist auf das Glas gefallen	Finden Sie Einzelheiten heraus	Ersetzen Sie das innere Glas	Wenden Sie sich an den Kundendienst
Speisen sind verbrannt oder ungleichmäßig zubereitet	Geben Sie die Lebensmittel während der Vorheizzeit in den Backofen	Vergewissern Sie sich, dass keine Speisen vor dem Vorheizen in den Backofen gegeben wurden	Wir empfehlen, keine Speisen vor dem Vorheizen in den Backofen zu stellen	Vergewissern Sie sich, dass keine Speisen vor dem Vorheizen in den Backofen gestellt wurden
	Warmhaltemodus	Überprüfen Sie den Betriebsmodus	Verwenden Sie die korrekte Betriebsart	Verwenden Sie den korrekten Betriebsmodus
	Die Speisen stehen zu nahe am Heizelement	Überprüfen Sie die Position des Grills oder des Backblechs	Beachten Sie die Anleitung und setzen Sie den Grill oder das Backblech korrekt ein	Setzen Sie den Grill oder das Backblech korrekt ein
	Die Temperatureinstellung ist zu hoch oder die Portion ist zu groß	Überprüfen Sie die Temperatureinstellung und verwenden Sie die für das Grillgut geeignete Temperatur	Verwenden Sie die korrekte Temperatur	Überprüfen Sie die Temperatureinstellung und verwenden Sie die für das Grillgut geeignete Temperatur

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 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**

USER'S MANUAL - EN



POCO *line*®

EXKLUSIV UND PREISWERT

VITRO CERAMIC
COOKER

6 0 1 1 0 2 0 / 0 0

TABLE OF CONTENTS

SAFETY PRECAUTIONS	- 1 -
PRODUCT DIMENSIONS	- 11 -
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	- 12 -
INSTALLATION	- 15 -
ELECTRICAL CONNECTION	- 20 -
USING THE HOB	- 22 -
USING THE OVEN	- 25 -
CLEANING AND MAINTENANCE	- 28 -
TECHNICAL SPECIFICATIONS	- 32 -
TROUBLE SHOOTING	- 34 -
DISPOSAL OF THE APPLIANCE	- 35 -



This product is for household use only!
Please read these instructions carefully
before the first use of this product and save
this manual for your future reference.

SAFETY PRECAUTIONS

To prevent the bodily injury and property damage, please be sure to observe the following safety precautions.

■ The following icons show the extent of damage caused by incorrect operations.



Warning: Indicates a potential hazard that, if unavoidable, may result in death or serious injury.



Note: Indicates a potential hazard that, if unavoidable, may result in death or moderate injury.

The classification and interpretation of icons are as follows.



This icon indicate that cannot be in progress, i.e. "Prohibited".



This icon indicate that it must be executed, i.e. "compulsory".



Warning



1. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, it's service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

2. Do not damage power cord.

2.1 The following operations are absolutely prohibited: Damage, process, make it contact or close to high temperature, forcebending, twisting, drawing hanging on the corner, pulling power to move.

(To avoid electric shock due to breakage of power cord, or fire due to short circuit.)

3. Do not use the sealed tank or container in the oven. (In order to avoid the danger of explosion caused by overpressure of containers during cooking.)

4. Do not insert anything into the opening of the oven.

4.1 Especially the metal objects, such as lead wire or electric wire.

(To avoid electric shock or injury caused by abnormal movements.)

5. Do not install the decorative door panels in front of the oven.

(To avoid the door panels become deformed caused by overheating.)

6. Keep away from the appliance while in use or just after use. Pay special attention to children.

(To avoid scalds)

7. Do not place objects other than heat-resistant pottery in this product.

(To avoid fire caused by high temperature melting.)

Prohibition example:

7.1 Flammable objects such as plastic containers.

8. Do not use this appliance to heat the room.

(To avoid causing fire and shortening product life.)

9. Do not use this appliance to heat unopened canned products. (To avoid fire, scald or injury cause by explosion due to pressure accumulation.)

 **Warning**

1. Do not alter, disassemble or repair the product by yourself. (To avoid causing fire, electric shock or injury.)

For repairs, please contact (POCO)
Certification Maintenance Store for consultation.

2. Do not clean the oven door glass with a rough scrubber or sharp scraper.

(In order to avoid scratches on the surface of glass, resulting in glass crushing.)

3. This product should be properly connected to the grounding system in accordance with national and local safety regulations.

(To avoid the risk of electric shock in case of malfunction or leakage.)

4. Users must test this basic security requirement. If there is any doubt, it should be test the home power supply system by the qualified electrical technicians.

5. Make sure that the product is installed correctly and all electrical components are installed correctly before use. (To avoid causing fire or injury.)

6. This product is not suitable for following (including children): persons with persons 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.

(To avoid burns, injuries or electric shocks.)

7. **WARNING:** Plastic bag can be dangerous, to avoid danger of suffocation keep this bag away from babies and children.

(To avoid suffocation caused by eating wrong.)

8. When installing, maintaining and repairing this appliance, make sure to disconnect the power supply.

(To avoid electric shock or injury.)

9. Before the first use, please burn it empty to remove the odor. (See the appendix [Initial use precautions]) (Not to affect the normal use of the appliance.)

10. Remove packing parts and cushioning materials before use. (To avoid fire causing by temperature raising)

Warning

1. The appliance and its accessible parts become hot during use.
2. Care should be taken to avoid touching heating elements.
3. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
4. 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.
5. **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
6. **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
7. **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

8 . **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.

9 . **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

10. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

11. **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.

12. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass/ the glass of hinged lids of the hob (as appropriate), since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

13. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

14. If the range is placed on a base, measures have to be taken to prevent the appliance slipping from the base.

15. After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pandetector.
16. Regarding the correct installation of the shelves please refer to following paragraphs.
17. Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
18. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
19. **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
20. For information pertaining to the installation, handling, servicing, and disposal of the appliance, please refer to the following paragraph of the manual.
21. Replacing certain parts of your household electrical appliance may lead to 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.

22. For instructions for cleaning surfaces in contact with food, refer to the following paragraph of the manual.

23. Regarding the method for replacing illuminating lamps, please refer to the following paragraph of the manual.

24. Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the cooking surface, as they can get hot.

25. The fixed wiring insulation must be protected, for example, by insulating sleeving having an appropriate temperature rating.



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.



The body and bottom case of cooktop are hot when cooking or after cooking, please don't touch with your hand.



Failure to follow this advice could result in burns and scalds.



Caution, hot surface

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Note



1. Do not put inflammable materials in the oven.
(So as not to cause a fire when accidentally turning on the oven)

2. Do not sit or fall back on open products.
(To avoid damaging the telescopic chute.)

3. Do not use irritating, corrosive cleaners or sharp metal scrapers to clean glass doors of oven.
(To avoid scratching the surface, or even causing glass to break.)

4. Do not use steam cleaner to clean this product.
(To avoid short circuit or product failure.)

5. Do not touch the bottom of the product after the power is turned on. (To avoid scalds.)



6. During cooking the food with fat or oil release, be sure to be watched by someone.
(To avoid causing fire.)

7. Do not place your hands on either side of the door when it closes.
(To avoid injuries caused by clamping fingers when closing the door.)

Use Precautions

1. Before the first use, please remove all the protective film on the product (Except the rating label). (To prevent the protective film from melting due to high temperature and scalding after touching.)

2. Before first use, please remove packaging material from the oven and hob.

(Grate, cardboard on both sides of the baking tray, cushioning foam in front and rear of the grate and strapping tapes on the slide rail).

3. During operation, the oven become very hot, and heat-resistant gloves should be worn when operating. (To avoid scalds.)

4. During operation, the oven door must be closed and confirm there is no object stuck on the oven door. (To avoid affecting the cooking effect.)

5. Do not leave sugary food residues (such as jam) in the oven.

(To avoid damaging the enamel inside the oven.)

6. Do not use plastic products in the oven.

(To avoid the melting of plastic will damage the oven cause by high temperature.)

7. During using the oven, do not cover the bottom of the oven with aluminum foil, tin foil, or place pans and baking tray at the bottom of the oven.

(To avoid damaging the enamel inside the oven.)

8. During using the oven, if the surface is still very hot, do not water the baking pan directly.

(In order to avoid steam burn out or damage the enamel surface.)

9. Do not use spray cleaner.

(Avoid causing insulation aging, thereby damaging the oven.)

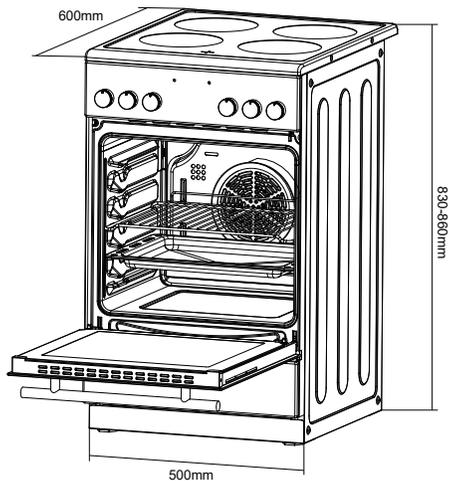
PRODUCT DIMENSIONS

Product dimensions:

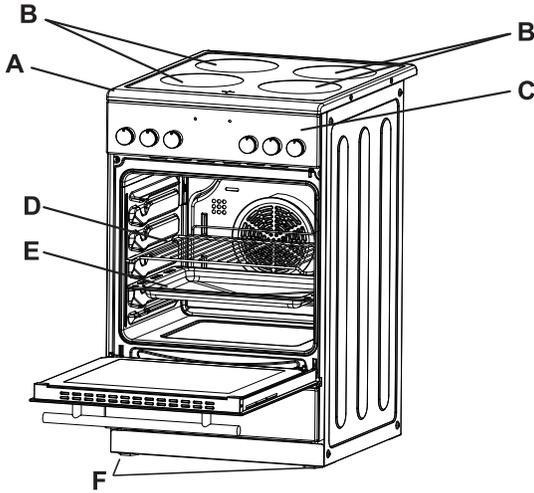
Height: 830-860mm

Width: 500 mm

Depth: 600 mm

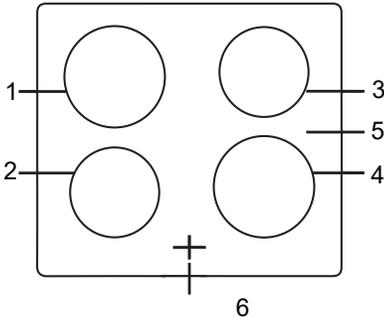


DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



- A. Cooktop
- B. Ceramic Hot plates
- C. Control Panel
- D. Baking rack
- E. Drip Pan or Baking Tray
- F. Adjustable Feet

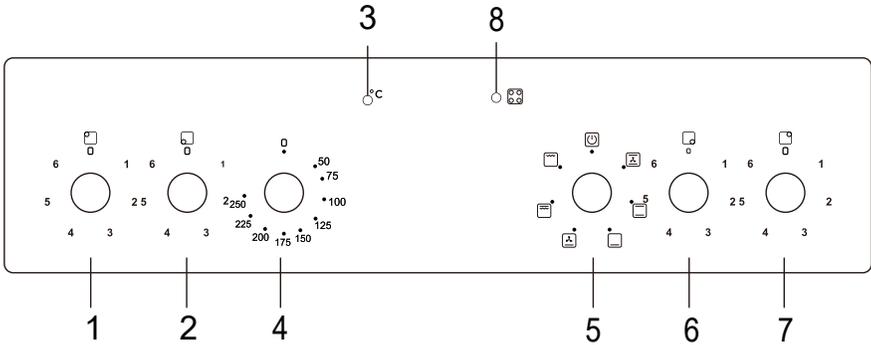
Hob



- 1 1800W zone
- 2 1200W zone
- 3 1200W zone
- 4 1800W zone
- 5 Glass plate
- 6 Display

Indicator lights warn when cooking zones are still hot.

Control Panel

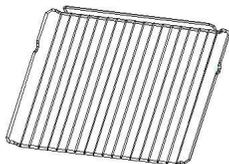


1. Power control knob for cooking zone 2:
Conventional power control in 6 steps up to 1800 W
2. Power control knob for cooking zone 1:
Conventional power control in 6 steps up to 1200 W
3. Oven indicator light: (e.g.: When the temperature is set to 200°C, the oven temperature control probe senses temperature reaches 200°C, it will stop heating, and the indicator light will be extinguished.)
4. Oven temperature control knob
5. Oven function setting knob
6. Power control knob for cooking zone 4:
Conventional power control in 6 steps up to 1800 W
7. Power control knob for cooking zone 3:
Conventional power control in 6 steps up to 1200 W
8. Hob Indicator light

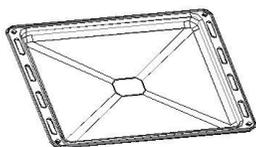
Accessories



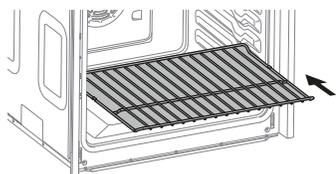
Safety chain: To prevent the cooker from tipping forward.



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



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



SHELF PLACEMENT WARNING:

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rails is imperative. Shelves and the pan can only be placed in slots between the first and fifth layers for safety. Using the shelves in the correct orientation ensures that, during careful removal, hot food items will not slide out.

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

1. Be careful when unpacking and installing the appliance. Sharp edges might cause accidents.
2. 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.
3. 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 bought 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 freestanding.

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:

1. The cooker may be located in a kitchen, a diner or bed sitting room, but not in a bathroom or shower room.
2. Kitchen cabinet installed next to the cooker that are taller than the top of the cooker hobs must be situated at least 20 cm from the edge of the hobs.
3. Hoods must be installed according to the requirements specified in the hood handbook and must be installed at a minimum distance of 65 cm from the hobs, as indicated in the installation manual for the hoods.
4. Place the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 42 cm from the hobs as indicated in figure 1.

- 5. 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.
- 6. Cut-out for the cooker cabinet should have the dimensions indicated in the figure 1.
- 7. The wall in contact with the back of the cooker must be of flameproof material.

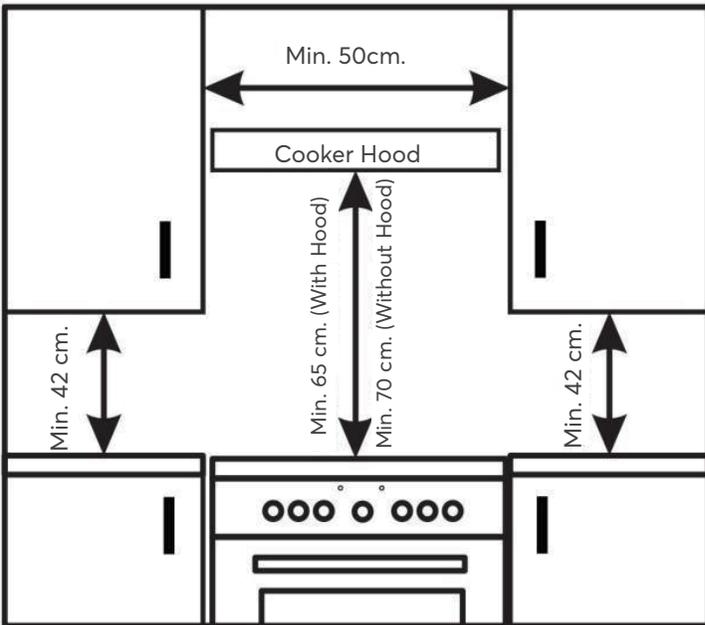


Figure 1

Leveling Your Appliance

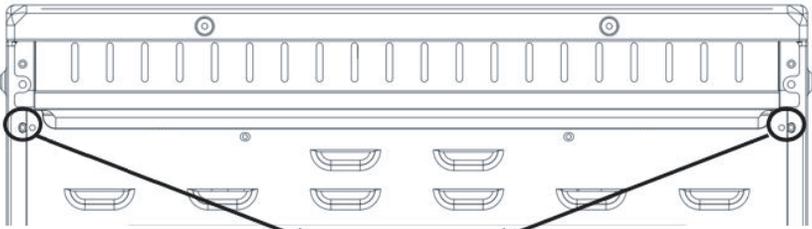
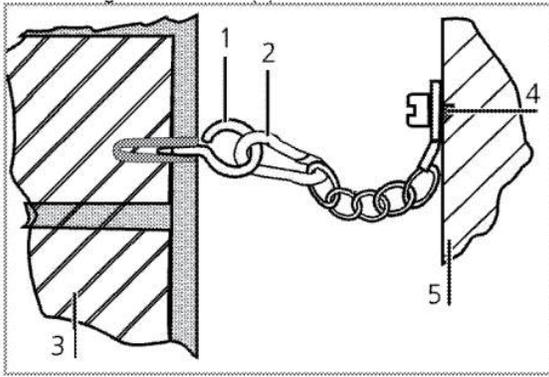
These feet level off the oven when necessary. The height of the cooker can be adjusted by means of adjustable feet in the plinth. Adjust the feet by tilting the cooker from the side. Then insert the product into position. It is essential that the cooker be standing level before installation.

Fitting the safety chain and hook

To prevent the cooker from tipping forward, two lengths of chain must be fixed to the back of the cooker, which should be secured to the hooks provided at all times.

The hooks should be secured to the wall at the rear of the cooker. The chains should always be attached to the hooks when the cooker is in position against the wall.

Fix the hooks into the wall immediately behind the cooker on both sides. Ensure the chain to the hook before using or cleaning the oven.



Remove the rear 2 screws and install safety chain

- 1 Stability hook
- 2 Safety chain
- 3 Kitchen wall
- 4 Firmly f ix chain to cooker rear
- 5 Rear of cooker

ELECTRICAL CONNECTION

All electrical work must be carried out by a suitably qualified and authorized electrician. No alterations or willful changes in the electricity supply should be carried out.

Before attempting the connection, check whether the voltage indicated on the rating label corresponds to the actual mains voltage. Earthing wire should be installed in such manner to be the last one pulled out in case the safety relief device of the mains lead should fail.

Mains lead behind the oven must be placed in such manner to avoid touching the back panel of the oven because of the heat it develops during operation.

Caution!

Voltage of heating elements 380V-415V 3N~ 50-60 Hz
or 220V-240V ~50-60Hz

In the event of any connections the earth wire must be connected to  the E terminal.

Abbreviation

Function

Colour

L live wire/Line conductor

Black/Brown

N Neutral terminal

Grey/Blue

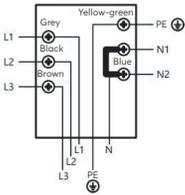


PE Protected earth terminal

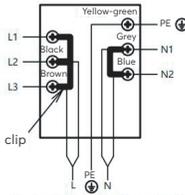
Yellow-green

Wiring Diagram

380V-415V 3N-50-60Hz



220V-240V-50-60Hz



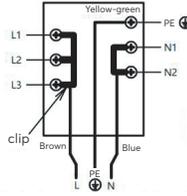
Warning: Before obtaining access to terminals, all supply circuits must be disconnected.

When 220V-240V-, use the clips to change the connection follow the wiring diagram on the right.



Wiring Diagram

220V-240V-50-60Hz



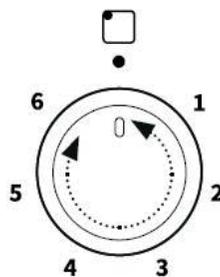
Warning: Before obtaining access to terminals, all supply circuits must be disconnected.

USING THE HOB

Operation

Before you start heating, place your food in suitable cookware and place it in the middle of the desired cooking zone as described before. Make sure that the bottom of the cookware and the cooking surface are clean and dry.

- The cooking zones have different power levels (see "Description of the appliance"). These can be set in steps by turning the corresponding power control knob clockwise to the desired position.
- When you have finished cooking, switch off the cooking zone by turning the power control knob to the "Off" position (●).



Power level Suitability

- | | |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 - 2 | <ul style="list-style-type: none">● Slight heating of small quantities● Melting chocolate, butter, and foods that burn quickly● Gentle cooking / simmering● Slow warming up |
| 2 - 3 | <ul style="list-style-type: none">● Reheating● Rapid simmering● Cooking rice |
| 3 - 4 | <ul style="list-style-type: none">● Pancakes |
| 4 - 5 | <ul style="list-style-type: none">● Sauteing● Cooking pasta |
| 5 - 6 | <ul style="list-style-type: none">● Stir-frying● Searing● Bring soups or water to the boil |

Note:

If a cooking zone is still too hot to touch after use, this is indicated by the corresponding cooking zone indicator light at the front of the hob.

Do not touch the cooking zone!

The warning signal will disappear again when the surface has cooled down to a safe temperature.

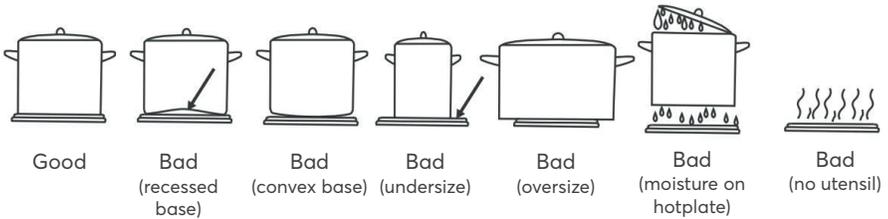
This can also be used as an energy-saving function:

Use the still hot cooking zone for subsequent cooking processes.

Controlling the heating zones of the hob

Do not use pots and pans that are unsteady and likely to rock or overbalance.

Do not operate the cooktop for an extended time without utensil.



Heat level selection

The heating zones have different levels of heat. The level of heat can be adjusted gradually by turning the appropriate knob to the right.

The fitting size of the cookware in left rear and right front is 20.0cm.

The fitting size of the cookware in left front and right rear is 16.5cm.

USING THE OVEN

Before first use

Remove packaging, clean the interior of the oven.

Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid.

Switch on the ventilation in the room or open a window. Heat the oven (to a temperature of 250°C, for approx. 30 min), remove any stains and wash carefully.

Caution!

When heating the oven for the first time, it is normal phenomenon to give off smoke and peculiar smell.

This will disappear about 30 min later.

Function selecting/ Heating mode

Icons	Function Description
	Conventional+fan The combination of fan and two heating elements can provide more uniform thermal penetration performance and save 30-40% energy. The outside of the food is slightly brown but the inside is still wet. Note: * This function is suitable for high temperature roasting or roasting large pieces of meat.
	Lower heater + Upper heater The top and bottom work together, and can be used for routine cooking operations.
	Bottom heat The concealed element at the bottom of the oven provides more concentrated heat without browning. This is suitable for slow cooking dishes, such as crisp casseroles, stews, pastries and pizza.
	Bottom heat + circulating air The rear fan and the lower heating element work simultaneously. The temperature can be set between 50°C and 250°C.
	Double grilling The upper inner ring heating element and the outer ring heating element can work at the same time. The temperature can be set in the range of 50°C to 250°C.
	Grill The upper inner ring heating element works. The temperature can be adjusted between 50°C and 250°C.

Oven Operation Suggestions

■ Normal Suggestions

- We suggest to preheat the oven before the food is put into the oven.
- Normally, it is impossible to shorten the cooking time by increasing the temperature (food may be well cooked outside, but not yet inside).
- If cooking is done on a multilayer grate, we suggest using a Conventional + fan function so that uniform cooking can be achieved at all heights.
- In order to achieve the best cooking effect, we suggest that the suitable ware should be placed in the center of the grate or tray.
- In order to prevent the formation of excessive condensation beads on the inner glass, after cooking, hot food should not be placed in the oven for a long time.

■ Suggestions on meat cooking

- The cooking time of food, especially meat, varies with the thickness and quality of the meat and the taste of the user.
- We suggest using meat thermometers when cooking meat. (The thermometer is not supplied with the oven.)
- If necessary, food can be wrapped in aluminum foil for cooking to make the food more tender.

■ Suggestions on cake and biscuits cooking

- Dark metal molds can absorb heat better when baking cakes.
- Temperature and cooking time depend on the quality and consistency of the mixture.
- To check if the cake is done, insert a skewer into the center of the cake at the end of the cooking time and then withdraw it. If the batter does not stick to the skewer, the cake is done.
- If the cake collapses when it comes out of the oven, the next you can extend the time appropriately, if necessary, can also be reduced by about 10°C for baking.

Energy saving tips

In order to save energy in the use of ovens, the following instructions can be followed:

1. The door must be completely closed for all cooking operations.
2. Please don't open the oven door frequently while cooking, because it will let the heat out of the oven.
3. Turn off the power completely when not in use.
4. Always keep the Oven interior clean.

CLEANING AND MAINTENANCE

Oven Interior/Oven Door

1. Oven door

Glass door should always be clean, to remove stubborn stains with kitchen absorbent paper, wet sponges and common detergents.

- Do not use a steam cleaner to clean the oven.
- Do not use detergents or corrosive detergents to clean glass door.
- Do not use rough or friction materials or sharp metal scrapers to clean the oven glass door, as they may scratch the surface.

2. Oven Interior

In order to maintain the oven better, after cooking, the oven should be fully cooled before cleaning.

- Take out all removable parts.
- In order to facilitate cleaning, the oven door can be removed.(Removal method refers to "Remove the oven door" below.)
- Steam cleaners should not be used when cleaning.

Remove the Oven Door

The removable oven door allows users full access to the oven interior, making maintenance more convenient and faster.

- Open the door to the maximum angle and pull the lock back at the hinge of the door (Figure1). There are two locks on both sides of the oven door.
- Close the oven door, at about 15 degrees, then lift the door, and slowly pull out from the oven. (Figure 2)

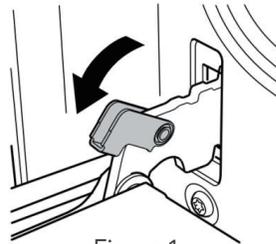


Figure 1

- After cleaning, perform the above-mentioned operations in the opposite steps to restore the door to its original condition.

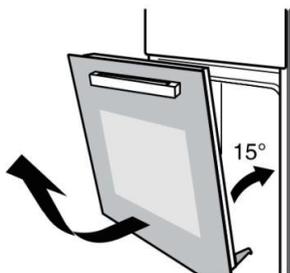


Figure 2

Note:

After using a specific detergent, run the oven for 15-20. minutes with maximum heating settings to remove residues in the oven. In this process, touchable parts may be hotter than usual. Keep children away from the oven.

Oven Light Replacement

The light used in oven is a special high temperature resistant light (AC230V/25W type G9, T300°C halogen lamp).

Therefore, it is necessary to purchase genuine light from authorized distributors.

The replacement steps are as follows:

1. Disconnect the power socket.
2. Turn the glass cover counterclockwise. (Figure 5)
3. Remove the light and replace it with the same type. (Figure 6)
4. After replacing the light, screw the glass cover clockwise.

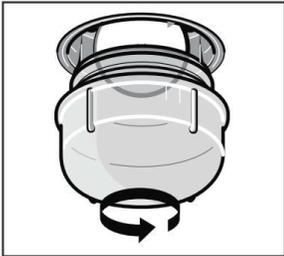


Figure 5

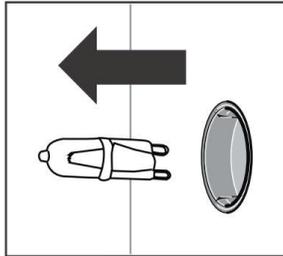


Figure 6

Sensor Probe Replacement

The probe used in the oven is a mechanical probe. Do not replace it without authorization. In case of abnormal temperature sensing of the sensor probe, please contact the designated repair shop immediately for replacement.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Information for domestic electric hobs

	Symbol	Value				Unit
Model Number	-	6011020/00				-
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)		Radiant cooking zones				
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone For non-circular cooking zones or areas:	①	20.0	16.5	16.5	20.0	cm
length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area	L(cm)	N/A				cm
	W(cm)	N/A				cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC _{electric cooking}	180.9	201.9	183.4	207.5	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{electric hob}	193.4				Wh/kg

Information for domestic ovens			P
	Symbol	Measured value	Unit
Model identification		6011020/00	
Type of oven		Electric oven	
Mass of the appliance	M	43	kg
Number of cavities		1	
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)	E _{Electric cavity}	0,74 (at position "☐")	kWh/cycle
Heat source per cavity (electricity or gas)		Electricity	
Volume per cavity	V	55	L
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)	E _{Electric cavity}	0,79 (at position "☒")	kWh/cycle

Energy Efficiency Index per cavity	EElcavity	Conventional(at position "□"): 94.9 Fan-forced (at position "⊕"): 101.3	—
------------------------------------	-----------	----------------------------------------------------------------------------------	---

ENERGY CONSUMPTION

Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode.

Off mode 0W

The maximum time needed for the oven to automatically reach the applicable low power mode or condition 20 minutes

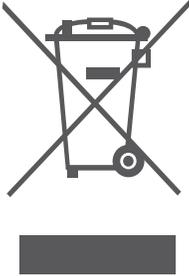
Customer	POCO
Supplier's model identifier	6011020/00
Energy efficiency index(E El cavity) per cavity	94.9
Energy class	A
Top element	1000W / 1200W
Bottom element	1000W
Lamp*	25W
Ceramic hotplate 165mm(Left Front, Right Rear)	1200W*2
Ceramic hotplate 200mm(Right Front, Left Rear)	1800W*2
Voltage and Frequency:	220-240V~/380-415V 3N~,50-60Hz

TROUBLE SHOOTING

Common faults and cause analysis				
Problem	Possible cause	Troubleshooting and Inspection	Solution	What to do
The appliance fails to heat	The heating element is not opened	Check the wiring part of the heating element	Replace the heating element or harness if necessary.	Search for after-sales service
	The door is not closed tightly or the oven is running in heat preservation mode	Check for obstructions and close the oven door / Check the cooking mode	Check for obstructions and close the oven door / Check the cooking mode	Check for obstructions and close the oven door / Check the cooking mode
The lamp doesn't work	The oven lamp is burnt out	Replacement of the lamp	Replacement of the lamp	Replacement of the lamp
Outdoor glass burst	shipping damage	Check the packing	Replace outdoor glass	Search for after-sales service
Inner glass burst	shipping damage	Learn the details of the event	Replace inner glass	Search for after-sales service
	Cold stuff on hot glass	Learn the details of the event	Replace inner glass	Search for after-sales service
	The stuff fell on the glass	Learn the details of the event	Replace inner glass	Search for after-sales service
Food is burnt or uneven	Place the food in the oven during preheating time	Check that no food is placed in the oven before preheating	Consumers are advised not to place food in the oven before preheating	Make sure that no food is placed in the oven before preheating
	Use insulation mode	Check the cooking mode	Consumers are advised to use proper cooking mode	Use proper cooking mode
	The food is placed too close to the heating element	Check the position of the grill or baking tray	Consumers are advised to refer to the instructions and place the grill or baking tray correctly	Position your grill or pan correctly
	Temperature setting too high or food portion too large	Check the temperature setting and use the appropriate temperature for the food	Consumers are advised to use the right temperature	Check the temperature setting and use the appropriate temperature for the food

DISPOSAL OF THE APPLIANCE

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**