



# Inhaltsverzeichnis

Sicherheit . . . . .	DE-3	Installateur . . . . .	DE-26
Bestimmungsgemäßer Gebrauch . . . . .	DE-3	Fehlersuche . . . . .	DE-27
Begriffserklärung . . . . .	DE-3	Fehlersuchtafel . . . . .	DE-27
Sicherheitshinweise . . . . .	DE-4	Fehleranzeige im Sensorfeld . . . . .	DE-28
Lieferung . . . . .	DE-9	Service . . . . .	DE-29
Lieferumfang . . . . .	DE-9	Reparaturen und Ersatzteile . . . . .	DE-29
Lieferung kontrollieren . . . . .	DE-9	Entsorgung und Abfallvermeidung . . . . .	DE-30
Bedienelemente und Geräteteile . . . . .	DE-10	Verpackung entsorgen . . . . .	DE-30
Das Kochfeld . . . . .	DE-11	Abfallvermeidung . . . . .	DE-30
Wirkungsprinzip eines		Elektro-Altgeräte umweltgerecht	
Induktionskochfelds . . . . .	DE-11	entsorgen . . . . .	DE-30
Geräuschentwicklung bei der		Produktinformation gemäß	
Benutzung des Kochfelds . . . . .	DE-11	VO (EU) Nr. 66/2014 . . . . .	DE-31
Das richtige Kochgeschirr . . . . .	DE-12	Technische Daten . . . . .	DE-32
Energiespartipps . . . . .	DE-13		
Kochflächen und Sensoren . . . . .	DE-14		
Kochflächen-Daten . . . . .	DE-14		
Topferkennung . . . . .	DE-14		
Gerät einschalten . . . . .	DE-14		
Kochflächen einschalten/auswählen . . . . .	DE-14		
Heizstufe ändern . . . . .	DE-15		
Kochflächen . . . . .	DE-16		
Boost-Funktion . . . . .	DE-16		
Pausenfunktion . . . . .	DE-16		
Warmhaltefunktion . . . . .	DE-17		
Einzelne Kochfläche ausschalten . . . . .	DE-17		
Gerät ausschalten . . . . .	DE-18		
Automatische Schutzeinrichtungen . . . . .	DE-18		
Sicherungsverriegelung . . . . .	DE-18		
Timer-Funktion . . . . .	DE-19		
Kochtafel . . . . .	DE-21		
Gerät reinigen . . . . .	DE-22		
Einbau . . . . .	DE-24		
Wichtige Benutzer-Information . . . . .	DE-24		
Voraussetzungen . . . . .	DE-24		
Arbeitsplatte vorbereiten . . . . .	DE-24		
Gerät einsetzen . . . . .	DE-25		
Anschlussbedingungen . . . . .	DE-26		
Netzanschluss – Hinweise für den			



Informationen zum Einbau finden Sie ab Seite DE-24.



Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

Beachten Sie unbedingt auch die nationalen Vorschriften in Ihrem Land, die zusätzlich zu den in dieser Anleitung genannten Vorschriften gültig sind.

Bewahren Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen für die Zukunft auf. Geben Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen an den nachfolgenden Verwender des Produkts weiter.

# Sicherheit

---

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Kochen und Frittieren von Speisen bestimmt. Es eignet sich nicht für andere Zwecke, z. B. zum Beheizen eines Raumes.

Das Gerät ist zur Verwendung im privaten Haushalt konzipiert und ist nicht für eine gewerbliche Nutzung oder Mehrfachnutzung (z. B.: Verwendung durch mehrere Parteien in einem Mehrfamilienhaus) ausgelegt.

Das Gerät ist für den Einbau in eine Küchen-Arbeitsplatte oder Ähnliches vorgesehen. Sicherstellen, dass das Gerät ordnungsgemäß befestigt ist. Die Verwendung von Klebstoffen und Klebemitteln zur Befestigung ist nicht zulässig.

Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu bedienen, müssen bei der Benutzung beaufsichtigt werden.

Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Gerät vor.

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sach- oder sogar Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

## Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.

### WARNUNG


Dieser Signalbegriff bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

### VORSICHT

Dieser Signalbegriff bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

### HINWEIS

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.

 Tipps, zusätzliche Informationen. Dieser Signalbegriff zeigt an, dass Sie hier nützliche Zusatzinformationen erhalten.

---

## Sicherheitshinweise

In diesem Kapitel finden Sie allgemeine Sicherheitshinweise, die Sie zu Ihrem eigenen Schutz und zum Schutz Dritter stets beachten müssen. Beachten Sie zusätzlich die Warnhinweise in den einzelnen Kapiteln zu Bedienung, Einbau etc.

### WARNUNG

#### Stromschlaggefahr!

Das Berühren spannungsführender Teile kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- Gerät nur in Innenräumen verwenden. Nicht in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiter betreiben, wenn es
  - sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist;
  - Rauch entwickelt oder verbrannt riecht;
  - ungewohnte Geräusche erzeugt.
 In einem solchen Fall Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen und unseren Service kontaktieren (siehe „Service“ auf Seite DE-29).
- Der Anschluss an das Stromnetz darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist (siehe „Service“ auf Seite DE-29). Nur so haben Sie unsere Garantie und ausreichende Sicherheit. Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen! Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgeräts.

- Das Gerät ist für Wechselspannung 220–240 V~ / 380–415 V 3N~ / 50 Hz ausgelegt. Das Gerät darf nur mit der vorinstallierten Netzanschlussleitung vom Typ H07RN-F mit einem Leiterquerschnitt von mindestens  $5 \times 1,5 \text{ mm}^2$  bei einem Bemessungsstrom von maximal 16 A angeschlossen werden.
- Netzstecker und -kabel von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
- Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Da das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein.
- Vor dem Anschluss des Gerätes den betreffenden Stromkreis ausschalten bzw. die betroffenen Sicherungen herausdrehen. Vor dem Zugang zu den Anschlussklemmen müssen alle Versorgungskreise abgeschaltet sein.
- Die Netzanschlussleitung nicht verlängern oder verändern.
- Niemals das Gehäuse öffnen.
- Das defekte oder vermeintlich defekte Gerät niemals selbst reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte

Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.

- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Fernwirksystem bestimmt.
- Niemals Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände einstecken können.
- Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden. Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikfelds läuft, kann unter Spannung stehen! Wenn Ihr Glaskeramikfeld Risse aufweist, das Gerät vom Stromnetz trennen (Sicherheit ausschalten bzw. herausdrehen). Unseren Service kontaktieren (siehe „Service“ auf Seite DE-29).
- Zum Reinigen der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreiniger benutzen. Wasserdampf kann durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen der Kochmulde geraten und einen Kurzschluss verursachen.

### Risiken für Kinder

Erstickungsgefahr!

- Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen lassen. Sie können sich darin verfangen und ersticken.
- Kinder daran hindern, Kleinteile aus dem Zubehörbeutel zu nehmen und in den Mund zu stecken.

Verbrennungsgefahr!

- Keine Gegenstände, die für Kinder interessant sein könnten, in Stauräumen über oder hinter dem Gerät

aufbewahren. Kinder können dazu verleitet werden, auf das Gerät zu klettern.

- Topf- und Pfannengriffe nicht nach vorne über die Arbeitsplatte herausragen lassen, damit Kinder das Kochgeschirr nicht erreichen und herunterziehen können.

### Risiken für bestimmte Personengruppen

#### VORSICHT

Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder)!

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen

ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

## Risiken im Umgang mit dem Gerät

### WARNUNG

#### Brandgefahr!

- Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Wenn Sie Speisen mit Alkohol zubereiten, lassen Sie den Herd nicht ohne Aufsicht! Die Speisen können sich selbst entzünden.
- Im Brandfall sofort das Gerät ausschalten und den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen. Zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke benutzen.
- Das Gerät nach dem Erlöschen des Feuers durch unseren Service überprüfen lassen (siehe „Service“ auf Seite DE-29).
- Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Kochmuldenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Gerätes freigegebenen Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen oder eingebaute Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von unge-

eigneten Kochmuldenschutzgittern oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.

- Das Gerät nicht mit Decken, Lappen oder Ähnlichem abdecken, da diese Gegenstände heiß werden können und ggf. Brandgefahr besteht.
- Wenn das Kühlgebläse defekt ist, kann das Gerät schnell überhitzen. Dadurch kann das Gerät noch mehr Schaden nehmen und brennbare, angrenzende Gegenstände in Brand stecken. Das Gerät in diesem Fall sofort ausschalten!

### VORSICHT

#### Brandgefahr!

Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Die Kochflächen heizen sich im Betrieb stark auf.

- Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Kochvorgang ist ständig zu überwachen.

#### Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Die Kochflächen heizen sich im Betrieb stark auf und sind auch nach dem Ausschalten noch heiß; dies wird durch die Restwärmanzeige signalisiert.

- Vorsicht bei einer Stromunterbrechung: Eventuell vorhandene Restwärme wird dann nicht mehr angezeigt.
- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Die Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit Küchenhandschuhen oder Topflappen schützen. Nur trockene Handschuhe oder Topflappen verwenden. Nasse Textilien leiten die

Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.

- Nach dem Gebrauch ist die Kochplatte durch ihre Regel- und/oder Steuereinrichtungen auszuschalten. Nicht allein auf die Topferkennung verlassen.
- Die Kochflächen stets selbst ausschalten, wenn Sie einen Garvorgang abbrechen möchten. Das Aufheben der Garzeitbegrenzung beendet nicht den Garvorgang selbst.
- Das Gerät während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf der Kochebene abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Niemals auf das Gerät setzen.
- Das Gerät vor dem Reinigen vollständig abkühlen lassen.

Ausnahme: Zucker- oder stärkehaltige Verunreinigungen, Kunststoff oder Alu-Folie sofort mit einem scharfen, handelsüblichen Schaber von der noch heißen Glaskeramik entfernen. Dabei die Hände mit Kochhandschuhen oder Topflappen vor Verbrennungen schützen.

Gesundheitsgefahr!

Acrylamid steht im Verdacht, krebserzeugend zu sein. Acrylamid entsteht bei zu starker Erhitzung von Stärke, z. B. in Kartoffeln (Pommes Frites, Chips), Keksen, Toast, Brot etc.

- Die Gardauer möglichst kurz halten.
- Die Lebensmittel nur leicht anbräunen, starke Verfärbung vermeiden.
- Für das Braten von Bratkartoffeln aus rohen Kartoffelscheiben, Reibekuchen usw. in der Bratpfanne statt Öl besser Margarine (mind. 80 % Fett) oder Öl mit etwas Margarine verwenden.

Das Gerät erzeugt ein magnetisches Feld, das eventuell störende Einflüsse auf Implantate haben könnte.

- Erkundigen Sie sich ggf. bei Ihrem Arzt nach Auswirkungen auf Implantate wie z. B. Herzschrittmacher oder Defibrillatoren.

Verletzungsgefahr!

Das Gerät hat scharfe Kanten. Bei unvorsichtiger Handhabung können Sie sich Schnittverletzungen zuziehen.

- Beim Auspacken und Einbauen des Geräts Schutzhandschuhe tragen.

#### HINWEIS

Beschädigungsgefahr durch unsachgemäße Installation des Geräts.

Nicht ausreichender Luftumlauf kann zu Beschädigung durch Überhitzung führen.

- Gerät niemals über einem Backofen ohne Ventilation einbauen!

Beschädigungsgefahr durch Fehlgebrauch!

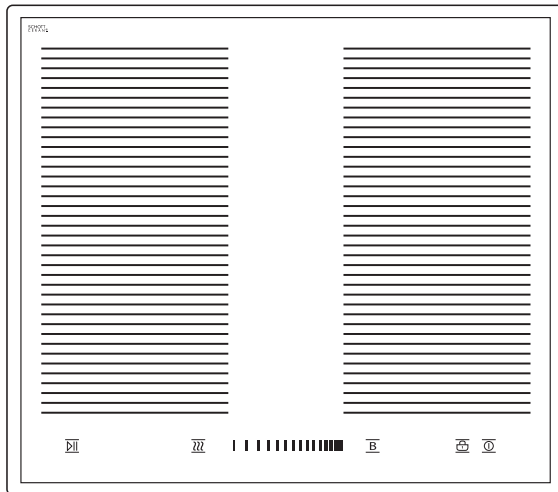
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Die Kochflächen nicht mit leerem bzw. falschem Kochgeschirr betreiben.
- Keine Gegenstände auf die Glaskeramik fallen lassen. Auch kleine Gegenstände können große Schäden verursachen, wenn sie punktförmig auf die Glaskeramik treffen.
- Gerät und Topfboden vor dem Benutzen abwischen, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu entfernen.
- Schweres Geschirr nicht über das Gerät schieben, die Glaskeramik könnte zerkratzen.
- Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf dem Sensorfeld abstellen. Die sich darunter befindliche Elektronik kann sonst beschädigt werden.
- Keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten) in der Nähe oder auf dem Gerät ablegen, da sie durch das elektromagnetische Feld beschädigt werden können.
- Das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche nutzen. Wärmeempfindliche Materialien wie Plastikschüsseln können sonst beschädigt werden.
- Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Kochmulde benutzen, da die die Oberfläche zerkratzen können. Dies kann das Glas zerstören.
- Das Gerät regelmäßig mit einem speziellen Pflegemittel reinigen und pflegen, das ein spezielles Imprägnieröl für Geräte enthält. Solche Pflegemittel sind über den Fachhandel zu beziehen.



# Lieferung

---



## Lieferumfang

- Einbau-Glaskeramik-Induktionskochfeld
- Gebrauchsanleitung
- Montagematerial; bestehend aus 4 Halteklammern und 4 Schrauben

## Lieferung kontrollieren

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
4. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe „Service“ auf Seite DE-29).

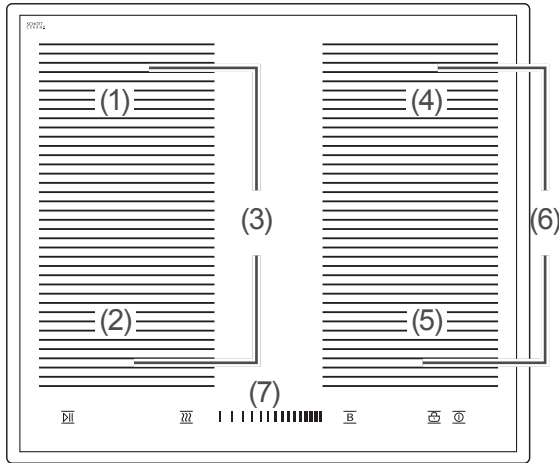
### WARNUNG!

**Stromschlaggefahr!**

Das Berühren spannungsführender Teile kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

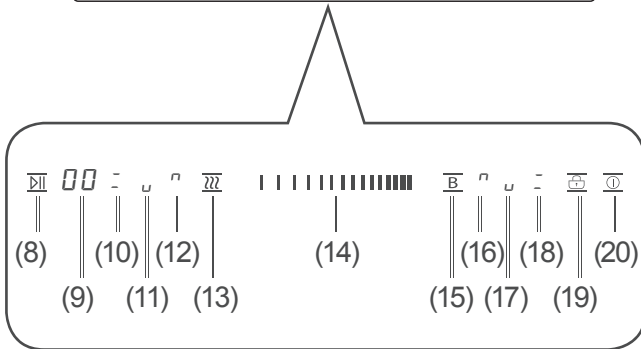
- Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb.
-

## Bedienelemente und Geräteteile



### Gerät

- (1) Teilkochfläche hinten links
- (2) Teilkochfläche vorne links
- (3) Kochfläche links
- (4) Teilkochfläche hinten rechts
- (5) Teilkochfläche vorne rechts
- (6) Kochfläche
- (7) Sensorfeld



### Sensorfeld

- (8) Pause-Sensor
- (9) Timer-Sensor
- (10) Sensor Kochfläche links
- (11) Sensor Teilkochfläche vorne links
- (12) Sensor Teilkochfläche hinten links
- (13) Sensor Warmhaltefunktion
- (14) Slider-Sensor
- (15) Boost-Sensor
- (16) Sensor Teilkochfläche hinten rechts
- (17) Sensor Teilkochfläche vorne rechts
- (18) Sensor Kochfläche rechts
- (19) Sensor Sicherungsverriegelung
- (20) Ein/Aus-Sensor

## Das Kochfeld

### Wirkungsprinzip eines Induktionskochfelds

Unterhalb der Glaskeramik-Oberfläche befindet sich eine Spule, die von Strom durchflossen wird. Dadurch wird ein magnetisches Wechselfeld erzeugt. Dieses induziert in einem darüber platzierten metallischen Topf Wirbelströme, die das Metall des Topfes und von dort durch Wärmeübertragung den Topfinhalt aufheizen. Die Induktionsströme machen also aus dem Topf selbst einen Wärmegeber. Die Oberfläche der Glaskeramikplatte heizt sich zwar auf, aber nicht infolge des elektrischen Feldes, sondern durch die Wärme, die vom Topf ausgeht.

Die Induktionstechnik hat zwei wesentliche Vorteile:

- Da die Wärme ausschließlich im Topf erzeugt wird, ist die maximale Wärmeausnutzung sichergestellt.
- Es tritt kein Wärmeträgheitseffekt auf: Der Kochvorgang beginnt, sobald ein Topf auf eine Kochzone gestellt wird, und er endet, wenn der Topf von der Kochzone weggenommen wird. Auf diese Weise läuft der Kochvorgang erheblich schneller ab und es wird Energie gespart.

### Geräuscentwicklung bei der Benutzung des Kochfelds

Die Technologie der Induktionserhitzung beruht auf der Eigenschaft bestimmter Metallwerkstoffe, in Schwingungen versetzt zu werden, wenn Hochfrequenzwellen auf sie einwirken. Unter bestimmten Umständen können diese Schwingungen Geräusche verursachen. All diese Geräusche entstehen weder aufgrund technischer Fehler, noch sind sie Zeichen schlechter Qualität, sondern sie hängen mit der Technik der Induktion zusammen. Sie haben auch keine negativen Auswirkungen auf Töpfe oder Kochfeld.

### Mögliche Geräusche:

- Tiefes Brummen wie bei einem Trafo  
Dieses Geräusch kann auftreten, wenn eine hohe Heizstufe eingestellt ist. Ursache hierfür ist, dass eine hohe Energiemenge vom Kochfeld auf das Kochgerät übertragen wird. Das Geräusch verschwindet oder wird schwächer, sobald die Heizstufe verringert wird.
- Leises Pfeifen  
Dieses Geräusch kann auftreten, wenn ein leeres Kochgerät auf eine Kochzone gestellt wird. Es verschwindet, sobald man Wasser oder Lebensmittel in das Kochgerät gibt.
- Prasseln  
Dieses Geräusch kann bei Kochgeräten auftreten, die aus Schichten unterschiedlicher Werkstoffe bestehen. Das Geräusch wird durch Schwingungen an den Verbindungen der verschiedenen Werkstoffschichten verursacht.  
Dieses Geräusch entsteht im Kochgerät selbst. Es kann sich je nach Art und Menge des zu kochenden Lebensmittels verändern.
- Hohe Pfeiftöne  
Diese Geräusche können hauptsächlich bei Kochgeräten auftreten, die aus verschiedenen Werkstoffschichten bestehen, und zwar dann, wenn diese bei maximaler Heizstufe auf zwei aneinander grenzenden Kochzonen in Betrieb genommen werden. Sie werden geringer, sobald die Heizstufe verringert wird.
- Surren  
Beim Kochen auf dem Induktionskochfeld kann, abhängig von Topf, Füllmenge oder Temperatur, ein leicht surrendes Geräusch auftreten.  
Bei einigen Töpfen kann dieses Geräusch auftreten, bis sie warm sind, bei anderen erst, wenn sie warm sind; bei einigen nur dann, wenn kaum etwas eingefüllt ist, bei wieder anderen nur, wenn sie ganz gefüllt sind. Das Geräusch kann durchgängig auftreten oder in Intervallen. Es kann beim selben Topf auf der einen Kochzone auftreten,

auf der anderen nicht. Sogar bei demselben Topf auf derselben Kochzone kann es sein, dass das Geräusch nicht jedes Mal auftritt. Es kann auftreten, wenn ein bestimmter Topf in einer bestimmten Position auf der Kochzone steht – und beim nächsten Mal wieder nicht.

#### – Ventilatorgeräusch

Damit die Elektronik im Innern des Kochfelds einwandfrei funktioniert, darf eine bestimmte Umgebungstemperatur nicht überschritten werden. Dazu ist das Kochfeld mit einem Ventilator ausgestattet, der sich einschaltet, wenn eine der Kochflächen aktiviert wird, und auch eine Zeit lang weiterläuft, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.

Auch dieses Geräusch ist völlig normal, also kein Hinweis auf einen technischen Defekt oder minderwertige Qualität des Produkts.

## Das richtige Kochgeschirr



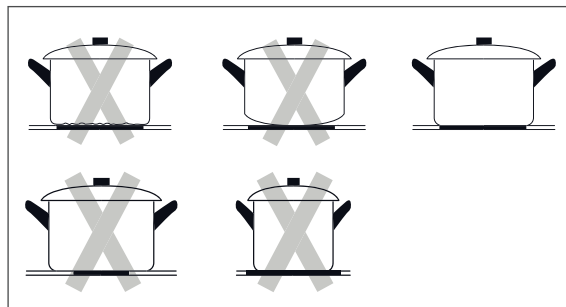
Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist. Schauen Sie nach dem Induktionssymbol am Boden oder auf der Verpackung des Kochgeschirrs.

Verwenden Sie am besten ferromagnetisches Geschirr aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder spezielles Induktionsgeschirr aus rostfreiem Edelstahl. Ihr Geschirr ist geeignet, wenn der Topf- oder Pfannenboden einen Magneten anzieht. Ungeeignet ist Geschirr aus Edelstahl, Glas, Keramik, Kupfer oder Aluminium. Diese Materialien erkennt das Kochfeld nicht und zeigt beim Versuch, die Kochzone/-fläche einzuschalten, die Anzeige  $\text{H}$ . Bei geeignetem Kochgeschirr wird stattdessen die Heizstufe angezeigt.

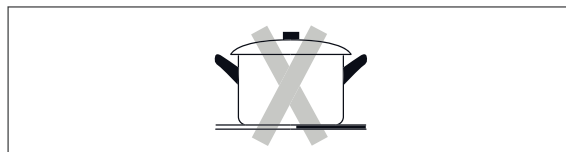
Verwenden Sie möglichst nur Kochgeschirr mit dickem Boden oder energie- und zeitsparende Dampfdrucktöpfe. Die relativ hohen Anschaffungskosten sind schnell wieder eingespart.

Nicht verwenden sollten Sie:

- Eingedrückte oder ausgebeulte Töpfe.
- Töpfe mit rauem Boden.
- Töpfe mit gerundetem Boden.
- Beschichtetes Kochgeschirr, das innen zerkratzt ist.
- Zu großes oder zu kleines Kochgeschirr.



Achten Sie darauf, dass sich das Kochgeschirr immer in der Mitte der Kochzone/-fläche befindet.



## Energiespartipps

Lassen Sie beim Kochen möglichst immer den Deckel auf dem Topf. Flüssigkeiten werden mit Deckel schneller zum Kochen gebracht als ohne.

Verwenden Sie nur hoch- und neuwertige Töpfe und Pfannen. Sie liegen plan auf dem Kochfeld auf und haben dadurch eine bessere Energieleitfähigkeit als Kochgeschirr mit verzogenem oder verbeultem Boden (beachten Sie auch das Kapitel „Das richtige Kochgeschirr“).

Schalten Sie die Heizstufe rechtzeitig zurück und kochen Sie mit einer möglichst niedrigen Einstellung weiter.

Kochen Sie, wann immer es möglich ist, mit Schnellkochtöpfen. Dadurch halbiert sich der Garvorgang, und Sie sparen eine Menge Energie.

Nehmen Sie zum Garen nur so viel Wasser wie Sie wirklich benötigen. Zur Erwärmung von Wasser ist sehr viel Energie nötig.

## Kochflächen und Sensoren

Das Gerät besitzt 2 Kochflächen, wobei beide Kochflächen in je 2 separate Kochzonen aufgeteilt werden können. Jeder Kochfläche und Teilkochfläche ist auf dem Sensorfeld (7) ein Sensor zugeordnet.

**i** Betätigen Sie die Sensoren immer mit der ganzen Fingerkuppe, nicht nur mit der Fingerspitze. Damit die Sensoren einwandfrei funktionieren, müssen die Sensoren und Ihre Finger sauber und trocken sein. Die Sensoren dürfen nicht von Gegenständen abgedeckt werden.

Bei jeder registrierten Berührung der Sensoren ertönt ein akustisches Signal.

### Kochflächen-Daten

(Teil-) Kochfläche	Durchmesser/ Abmaße des Kochgeschirrs	max. Leistung
	140-210 mm	1800/3000 W
	220-400 mm	3000/4000 W

### Topferkennung

In den Kochflächen ist eine Topferkennung installiert. Die Topferkennung bewirkt, dass die Kochfläche nur dann aktiviert wird, wenn sich tatsächlich ein Topf mit ferromagnetischem Boden oder ein anderer Gegenstand aus dem gleichen Metall auf ihr befindet. Die Kochfläche wird inaktiv, sobald der Topf oder der magnetische Gegenstand entfernt wird.

### Gerät einschalten



- Um das Gerät einzuschalten, berühren Sie den Ein/Aus-Sensor (20). Es ertönt ein akustisches Signal. Alle Sensoren der Kochflächen leuchten auf. Der Timer-Sensor (9) zeigt die Anzeige .

**i** Wenn Sie innerhalb einer Minute nach dem Einschalten keinen Sensor berühren oder kein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochfläche stellen, schaltet sich das Gerät automatisch ab.

### Kochflächen einschalten/ auswählen

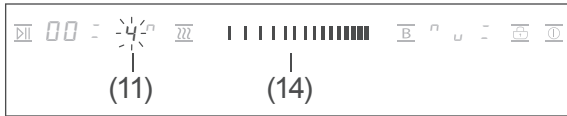
- Stellen Sie einen geeigneten Topf bzw. Bräter auf die gewünschte Kochzone/ -fläche (z. B. vorne links). Achten Sie dabei darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Kochzone/ -fläche sauber und trocken ist.



- Berühren Sie den entsprechenden Sensor für die Kochfläche (in diesem Fall: vorne links (11)).



Im Timer-Sensor (9) leuchtet die Heizstufen-Anzeige auf und blinkt (in diesem Fall zeigt die Anzeige „“ an, d. h. keine Heizleistung).



3. Stellen Sie die Heizstufe der Kochzone/-fläche mit dem Slider-Sensor (14) ein (in diesem Fall: 4).  
Wischen Sie dazu mit dem Finger über den Slider-Sensor, bis die gewünschte Heizstufe angezeigt wird.  
□ = Kochfläche ausgeschaltet  
9 = Höchste Heizstufe  
Wenige Sekunden nach der letzten Berührung hört die Heizstufen-Anzeige auf zu blinken und der Heizvorgang beginnt.

**i** Wenn in der Heizstufen-Anzeige statt der Heizstufe die Anzeige „**U**“ blinkt, kann dies folgende Ursachen haben:

- Das Kochgeschirr steht nicht auf der richtigen Kochfläche.
- Das verwendete Kochgeschirr ist nicht zum Kochen auf Induktionskochfeldern geeignet.
- Das Kochgeschirr ist zu klein oder steht nicht mittig auf der Kochfläche.

Solange kein geeignetes Kochgeschirr auf der eingeschalteten Kochfläche steht, findet kein Heizvorgang statt.

Wenn Sie den Topf von einer Kochzone/-fläche heben, erscheint in der Heizstufen-Anzeige ebenfalls die Anzeige „**U**“. Sobald Sie den Topf auf die Kochfläche zurückstellen, wird wieder die zuvor eingestellte Heizstufe angezeigt.

**i** Bei permanent leuchtenden Heizstufen-Anzeigen reagiert der Slider-Sensor (14) nicht auf Berührung. Erst, wenn Sie eine Kochfläche angewählt haben (blinkende Heizstufen-Anzeige), können Sie die Heizstufe mit dem Slider-Sensor (14) einstellen.

## Heizstufe ändern

1. Um die Heizstufe einer Kochfläche bei laufendem Betrieb zu ändern, berühren Sie zunächst den Sensor der gewünschten Kochfläche.  
Die Heizstufen-Anzeige der Kochzone/-fläche blinkt.  
Oberhalb des Slider-Sensors (14) leuchten Punkte entsprechend der eingestellten Heizstufe.
2. Ändern Sie die Heizstufe, indem Sie nach links oder rechts über den Slider-Sensor wischen.  
Nach wenigen Sekunden leuchtet die Anzeige der ausgewählten Kochfläche wieder permanent und die neue Heizstufe ist eingestellt.

### Die richtige Heizstufe

Entnehmen Sie bitte dieser Tabelle, welche Heizstufen für welche Verwendung geeignet sind. Die genaue Einstellung ist jedoch von verschiedenen Faktoren abhängig, z. B. vom Kochgeschirr und von Art und Menge der Speisen. Deshalb sind Abweichungen möglich.

Heizstufe	Geeigneter Kochvorgang
1–2	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Vorsichtiges Erwärmen von kleinen Speisemengen</li> <li>– Schmelzen von Schokolade, Butter und empfindlichen Speisen</li> <li>– Leichtes Köcheln/Sieden</li> <li>– Langsames Erwärmen</li> </ul>
3–4	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Wiederaufwärmen von Speisen</li> <li>– Weiterkochen</li> <li>– Kochen von Reis</li> </ul>
5–6	– Braten
7–8	– Anbraten von Fleisch
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Scharfes Anbraten</li> <li>– Frittieren</li> <li>– Wasser/Suppe zum Kochen bringen</li> </ul>

## Betriebsdauerbegrenzung

Jede Kochfläche ist mit einer Betriebsdauerbegrenzung versehen. Falls die Heizstufe längere Zeit nicht geändert worden ist, wird die Kochfläche automatisch abgeschaltet und die Restwärmanzeige „H“ aktiviert.

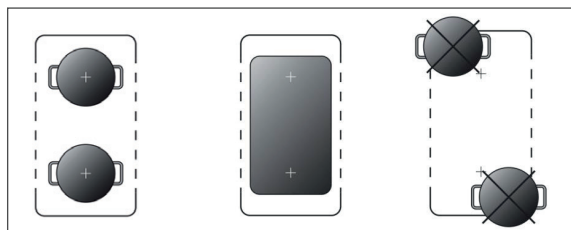
Die maximale Betriebsdauer wird gemäß der zuletzt angewählten Heizstufe eingestellt.

Heizstufe	Maximale Betriebsdauer
1, 2, 3	8 Stunden
4, 5, 6	4 Stunden
7, 8, 9	2 Stunden

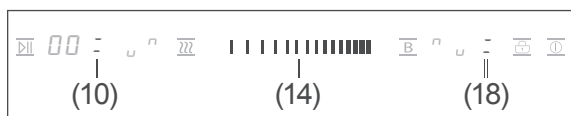
## Kochflächen

Die Verwendung der Kochflächen ist sinnvoll, wenn Sie große Töpfe oder Bräter verwenden wollen.

Bitte beachten Sie die korrekte Platzierung des Kochgeschirrs:



- Stellen Sie das Kochgeschirr immer in die Mitte der Kochfläche.
- Achten Sie bei ovalen oder rechteckigen Brätern darauf, dass sie die Mitte der Kochfläche abdecken.
- Das Kochgeschirr sollte mindestens  $\frac{3}{4}$  der Kochfläche bedecken. Einen runden Topf in die Mitte einer Kochfläche zu stellen, ist nicht empfehlenswert.



1. Berühren Sie einen der Sensoren (10) bzw. (18) für die Kochflächen.
2. Stellen Sie die gewünschte Heizleistung mit dem Slider-Sensor (14) ein.

## Boost-Funktion

Bei aktiver Boost-Funktion heizt die Kochfläche 5 Minuten lang mit maximaler Leistung auf. Nach dieser Zeit schaltet die Kochfläche wieder auf die ursprüngliche Heizstufe zurück. Falls die ursprüngliche Heizstufe „0“ war, schaltet die Kochzone/ -fläche auf Heizstufe „9“.

Die Boost-Funktion ist z. B. für scharfes Anbraten oder zum Wasserkochen sinnvoll. Sie eignet sich auch zum schnellen Aufkochen und anschließendem Weiterkochen bei reduzierter Temperatur. Wählen Sie hierfür zunächst eine mittlere Heizstufe (z. B. „5“) und schalten Sie dann die Boost-Funktion zu.

Die Boost-Funktion ist bei allen Kochzonen/ -flächen zuschaltbar.

1. Berühren Sie den Sensor der Kochzone/ -fläche, für die Sie die Boost-Funktion aktivieren möchten.  
Die Heizstufen-Anzeige der Kochzone/ -fläche blinkt.



2. Berühren Sie den Boost-Sensor (15).  
In der Heizstufen-Anzeige leuchtet nun „b“.
3. Falls Sie die Boost-Funktion vorzeitig deaktivieren möchten, berühren Sie den Sensor der Kochfläche, für die Sie die Boost-Funktion deaktivieren möchten.
4. Berühren Sie den Boost-Sensor.  
In der Heizstufen-Anzeige erlischt das „b“ und die ursprüngliche Heizstufe wird wieder angezeigt.

## Pausenfunktion

Mit der Pausenfunktion unterbrechen Sie den Heizvorgang auf allen Kochflächen. Alle Sensoren bis auf den Pausen- und den Ein/ Aus-Sensor sind während der Pause blockiert und zeigen die Anzeige „\*“.



Die Pausenfunktion bleibt maximal 10 Minuten lang aktiv, danach schaltet sich das Gerät aus.



- Zur Aktivierung und Deaktivierung der Pausenfunktion berühren Sie den Pause-Sensor (8).

## Warmhaltefunktion

Mit der Warmhaltefunktion können Sie gegarte Gerichte schonend warmhalten.



1. Wählen Sie die Kochfläche aus, auf der Sie die Warmhaltefunktion aktivieren wollen.  
Der Sensor (11) Teilkochfläche vorne links blinkt.
2. Berühren Sie den Sensor (13) für die Warmhaltefunktion.



In der Heizstufen-Anzeige der ausgewählten Kochfläche erscheint die blinkende Anzeige „4“.

3. Um die Warmhaltefunktion wieder auszuschalten, berühren Sie den entsprechenden Kochflächen-Sensor und stellen Sie mit dem Slider-Sensor (14) die gewünschte Heizstufe ein (zum Ausschalten: Heizstufe „0“).

## Einzelne Kochfläche ausschalten

### ⚠ VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- Nach dem Gebrauch ist die Kochplatte durch ihre Regel- und/oder Steuereinrichtungen auszuschalten. Nicht allein auf die Topferkennung verlassen. Niemals durch das Herunternehmen des Kochgeschirrs von der Kochfläche. Anderenfalls wird die Kochfläche wieder aktiv, sobald ein Topf oder ein anderer Gegenstand aus ferromagnetischem Metall darauf gestellt wird.
- Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf der Kochebene abgelegt werden, da sie heiß werden können.

1. Berühren Sie den Sensor der Kochzone/-fläche, die Sie abschalten möchten.
2. Berühren Sie den Slider-Sensor (14) am linken Ende, oder wischen Sie mit dem Finger nach links über den Slider-Sensor, bis die Heizstufen-Anzeige „0“ anzeigt. Nach wenigen Sekunden wechselt die Heizstufen-Anzeige zu „H“ oder „- -“.

## Gerät ausschalten



- Um das gesamte Gerät auszuschalten, berühren Sie den Ein/Aus-Sensor (20). Ein akustisches Signal ertönt, und sämtliche Leuchtanzeigen bis auf die blinkenden Restwärmeanzeigen „H“ erlöschen.

## Automatische Schutzeinrichtungen

Das Gerät verfügt über eine Reihe von Schutzeinrichtungen, die vor Gefahren warnen und das Gerät vor Beschädigung schützen.

### Restwärme-Anzeige

Beim Kochvorgang überträgt sich die Wärme des Topfes auf die Glaskeramik und die Kochfläche wird heiß. Wenn Sie die Kochfläche oder das gesamte Gerät ausschalten, erscheint in der Heizstufen-Anzeige einer noch heißen Kochfläche das Restwärmesymbol „H“.

Sinkt die Temperatur der Kochfläche unter einen bestimmten Wert, erlischt das Restwärmesymbol „H“.

### Automatische Leistungsreduzierung

Die Temperatur der elektronischen Elemente im Innern des Geräts wird ständig überwacht. Steigt die Wärme zu stark an, wird das Gerät automatisch abgeschaltet.

## Sicherungsverriegelung

Ihr Gerät ist mit einer Sicherungsverriegelung ausgestattet, die vor versehentlicher oder unbefugter Verwendung des Geräts schützt.

### Sicherungsverriegelung aktivieren



- Berühren Sie den Sensor Sicherungsverriegelung (19). In der Anzeige des Timer-Sensors (9) erscheint „L o“. Alle Sensoren außer dem Ein/Aus-Sensor sind nun gesperrt.

**i** Das Gerät lässt sich auch bei eingeschalteter Sicherungsverriegelung ausschalten. Vor der nächsten Benutzung müssen Sie dann jedoch die Sicherungsverriegelung deaktivieren.

### Sicherungsverriegelung deaktivieren

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät eingeschaltet ist.  
In der Anzeige des Timer-Sensors (9) leuchtet „L o“.
2. Berühren Sie den Sensor Sicherungsverriegelung (19) drei Sekunden lang.  
Die Anzeige „L o“ wird durch „—“ ersetzt. Jetzt können Sie wieder alle Sensoren des Geräts verwenden.

## Timer-Funktion

Sie können die Timer-Funktion als Kurzzeitwecker oder Garzeitbegrenzer für eine oder mehrere Kochflächen verwenden.

**i** Die maximale Timer-Einstellung beträgt 99 Minuten.

### Verwendung als Kurzzeitwecker

**i** Der Kurzzeitwecker funktioniert nur, solange das Gerät eingeschaltet ist. Wenn sich das Gerät bei Nichtgebrauch automatisch abschaltet, gehen die Einstellungen des Kurzzeitweckers verloren und es erfolgt kein Alarmsignal.

### Alarmzeit einstellen

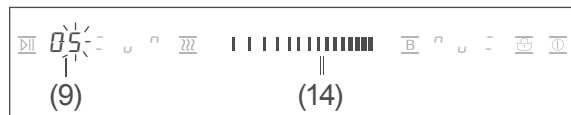
Beispiel: Sie möchten eine Alarmzeit von 25 Minuten einstellen.



1. Berühren Sie den Timer-Sensor (9).



Die „0“ der Einerstelle beginnt zu blinken.



2. Stellen Sie mit dem Slider-Sensor (14) die „5“ ein.  
3. Berühren Sie erneut den Timer-Sensor (9).



Die „0“ der Zehnerstelle beginnt zu blinken.



4. Stellen Sie mit dem Slider-Sensor (14) die „2“ ein.

5. Berühren Sie erneut den Timer-Sensor (9).  
Die Anzeige blinkt nicht mehr.  
Die Zeitanzeige zählt minutenweise herunter.  
Nach Ablauf des Countdown ertönt ein Alarmsignal.

### Alarmzeit ändern

1. Berühren Sie den Timer-Sensor (9).  
Die Restzeit wird angezeigt; die Anzeige blinkt.  
2. Stellen sie die geänderte Alarmzeit ein, wie im Abschnitt „Alarmzeit einstellen“ beschrieben.

### Countdown abbrechen

1. Berühren Sie den Timer-Sensor (9).  
2. Ändern Sie die Alarmzeit, wie im Abschnitt „Alarmzeit ändern“ beschrieben, auf „00“. Die Anzeige wechselt auf „- -“. Der Countdown ist abgebrochen.

### Verwendung als Garzeitbegrenzer

**i** Damit der Timer als Garzeitbegrenzer benutzt werden kann, müssen das Gerät eingeschaltet und die auszuwählende(n) Kochfläche(n) in Betrieb sein.

### Garzeitbegrenzung einstellen



1. Tippen Sie auf die Anzeige der Kochfläche, für die Sie eine Garzeitbegrenzung einstellen wollen.  
Die Anzeige beginnt zu blinken.



2. Berühren Sie den Timer-Sensor (9).  
Die „0“ der Einerstelle beginnt zu blinken.

3. Stellen Sie die Zeit ein, wie im Abschnitt „Alarmzeit einstellen“ auf Seite DE-19 beschrieben.



Nachdem Sie die Garzeitbegrenzung eingestellt haben, erscheint neben der Heizstufenanzeige ein Punkt.

4. Stellen Sie ggf. Garzeitbegrenzungen auch auf anderen Kochflächen ein.

**i** Wenn bei mehreren Kochflächen eine Garzeitbegrenzung aktiviert ist, leuchtet der rote Punkt bei der Kochfläche mit der kürzesten Garzeiteinstellung.

### Garzeitbegrenzung ändern

Sie können eine bereits eingestellte Garzeitbegrenzung jederzeit ändern.

1. Berühren Sie den Sensor der Kochzone/-fläche, für die Sie die Garzeitbegrenzung ändern möchten.  
Die Heizstufen-Anzeige der gewählten Kochfläche blinkt.
2. Ändern Sie die Garzeitbegrenzung, wie im Abschnitt „Alarmzeit ändern“ auf Seite DE-19 beschrieben.

### Hinweise zur Garzeitbegrenzung

- Sie können für alle Kochflächen Garzeitbegrenzungen einstellen.
- Wenn die Garzeitbegrenzung einer Kochfläche erreicht ist, schaltet sich diese Kochfläche automatisch ab.  
Der rote Punkt wechselt zur nun kürzesten Garzeiteinstellung.
- Wenn alle Kochflächen abgeschaltet sind, schaltet sich nach kurzer Zeit auch das Gerät automatisch ab.

### Garzeitbegrenzung aufheben

1. Tippen Sie auf die Anzeige der Kochfläche, für die Sie eine Garzeitbegrenzung einstellen wollen.  
Die Anzeige beginnt zu blinken.
2. Setzen Sie die Garzeitbegrenzung auf „00“, wie im Abschnitt „Alarmzeit ändern“ auf Seite DE-19 beschrieben.  
Der Punkt an der Heizstufen-Anzeige verschwindet.  
Die Garzeitbegrenzung ist aufgehoben.
3. Setzen Sie ggf. die Garzeitbegrenzungen auch bei anderen Kochflächen auf „00“.

## Kochtabelle

Aus dieser Tabelle können Sie entnehmen, welche Leistungsstufen und Garzeiten bei verschiedenen Gerichten empfehlenswert sind. Insbesondere die Garzeiten sind von Art, Gewicht und Qualität der Speisen abhängig. Deshalb sind Abweichungen möglich.

Vorgang	Kochgut	Menge	Dauer Boosterbetrieb (Minuten)	Leistungs- stufe	Kochdauer (Minuten)
Schmelzen	Schokolade, Kuvertüre, Butter, Honig	100 g		1-2	
	Gelatine	1 Pckg.			
Erwärmen	Dosengemüse	400 g - 800 g	1-3	2-3	3-6
	Brühe	500 ml - 1 ltr.	2-3	7-8	
	gebundene Suppe		1-3	2-3	2-4
	Milch (ohne Deckel)	200 ml - 400 ml	1-3	1-2	
Erwärmen und Warm- halten	Eintopf	400 g - 800 g	1-2	1-2	
	Milch	500 ml - 1 ltr.	2-3		
Auftauen und Erwärmen	Spinat tiefgekühlt	300 g - 600 g	3-4	2-3	5-15
	Gulasch tiefgekühlt	500 g - 1 kg			20-30
Garziehen	Knödel, Klöße (1-2 ltr. Wasser)	4 - 8 Stück	6-9	4-5 (ohne Deckel)	20-30
	Fisch	300 g - 600 g	3-6		10-15
Kochen	Reis (doppelte Wassermenge)	125 g -	2-4	2-3	15-30
	Milchreis ( 0,5 ltr. -1 ltr.)	250 g	3-5		25-35
Kochen	Pellkartoffel mit 1-3 Tassen Wasser	750 g - 1,5 kg	3-5	4-5	30-35
	Salzkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser				15- 25
	Frisches Gemüse mit 1-3 Tassen Wasser	500 g - 1 kg	3-4	4-5	10-20
	Nudeln (1-2 ltr. Wasser)	250 g - 500 g	6-9	6-7 (ohne Deckel)	6-10
Schmoren	Rouladen	4 Stück	4-6	4-5	50-60
	Schmorbraten	1 kg			60-100
	Gulasch	500 g	4-8	50-60	
Braten	Pfannkuchen		1-2	6-7	fortlaufend braten
	Schnitzel	1-2 Stück			6-10
	Steak	2-3 Stück	7-8	8-12	
	Fischstäbchen	10 Stück	1-2	6-7	8-10
Frittieren in 1-2 Liter Öl	Tiefkühlprodukte	200 g pro Füllung	8-13	8-9 (ohne Deckel)	fortlaufend frittieren
	Sonstiges	400 g pro Füllung		4-5 (ohne Deckel)	

## Gerät reinigen

### ⚠ VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäße Reinigung kann zu Verbrennungen führen.

Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Die Kochflächen heizen sich im Betrieb stark auf.

- Vor dem Reinigen Gerät abschalten und vollständig abkühlen lassen. Ausnahme: Sie wollen zucker- oder stärkehaltige Speisereste, Kunststoffe oder Alufolien entfernen (siehe nächste Seite).
- Vorsichtig vorgehen, da die Kochflächen auch nach dem Erlöschen der Restwärme-Anzeige „H“ noch heiß sein können (z. B. nach einem Stromausfall).

### ! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

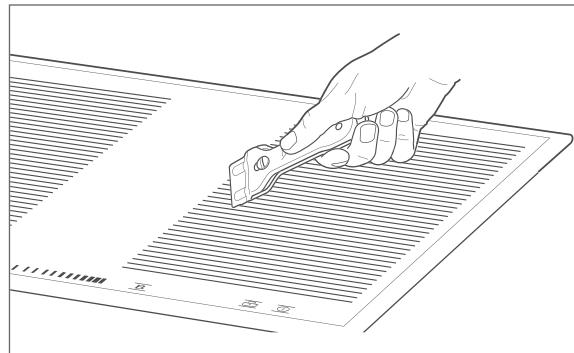
Wenn Sie das Gerät unsachgemäß benutzen, können Schäden entstehen.

- Zum Reinigen der Kochmulde keine Dampfreiniger benutzen. Wasserdampf kann durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen des Geräts geraten und einen Kurzschluss verursachen.
- Keine scharfen abrasiven Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuerpulver oder Stahlschwämme verwenden; sie können die Oberfläche beschädigen.
- Das Gerät regelmäßig mit einem speziellen Pflegemittel reinigen und pflegen, das ein spezielles Imprägnieröl für Kochfelder enthält. Solche Pflegemittel sind über den Fachhandel zu beziehen.

### Leichte, nicht fest eingebrannte Verschmutzungen

- Schalten Sie das Gerät ab.
- Wischen Sie leichte Verschmutzungen nach dem Abkühlen mit einem feuchten Lappen ab.
- Verwenden Sie ggf. etwas geeigneten Reiniger und wischen Sie diesen mit klarem Wasser ab.
- Trocknen Sie die Flächen anschließend mit einem weichen Tuch ab, um Kalkflecken zu vermeiden.
- Helle Flecken mit Perlfarbtönen (Aluminiumrückstände, z. B. von Alufolien) können Sie mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel entfernen.
- Zum Entfernen von Kalkrückständen eignet sich Essig gut.

### Feste, eingebrannte Verschmutzungen



- Hartnäckige Verschmutzungen lösen Sie nach dem Abkühlen am besten mit einem Klingenschaber. Im Fachhandel finden Sie auch speziell dafür geeignete Reinigungsmittel.
- Wischen Sie die Fläche zum Schluss mit einem feuchten Lappen ab.
- Behandeln Sie das Gerät nach dem Reinigen mit einem speziellen Pflegemittel.

## Zucker- oder stärkehaltige Speisereste, Kunststoffe oder Alufolie

### HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!


Zucker- oder stärkehaltige Speisereste sowie Reste von Kunststoffen oder Alufolien können das Gerät dauerhaft und irreparabel beschädigen.

■ Solche Verunreinigungen sofort mit einem scharfen, handelsüblichen Schaber von der noch heißen Glaskeramik entfernen. Dabei die Hände mit Kochhandschuhen oder Topflappen vor Verbrennungen schützen.

- Entfernen Sie solche Verunreinigungen sofort mit einem scharfen, handelsüblichen Schaber von der noch heißen Glaskeramik. Schützen Sie Ihre Hände dabei mit Kochhandschuhen oder Topflappen vor Verbrennungen.
- Wenn das Gerät abgekühlt ist, können Sie hartnäckige Verschmutzungsreste mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel entfernen.
- Behandeln Sie das Gerät nach dem Reinigen mit einem speziellen Pflegemittel.

## Übergekochtes auf den Sensoren

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Wischen Sie Übergekochtes mit einem weichen Lappen auf.
3. Wischen Sie die Sensorfläche mit einem leicht feuchten Tuch ab und anschließend mit einem Papiertuch vollständig trocken.
4. Schalten Sie das Gerät wieder ein.

 Wenn die Sensoren verschmutzt sind, z. B. durch Übergekochtes, kann sich das Gerät selbst abschalten. Es ertönt ein Signalton. Wenn die Sensoren verschmutzt oder feucht sind, funktionieren sie ggf. nicht.

---

## Einbau

### Wichtige Benutzer-Information

Das Glaskeramik-Kochfeld ist für den Einbau in eine Küchen-Arbeitsplatte oder Ähnliches vorgesehen. Wenn Ihre handwerklichen Fähigkeiten ausreichen, können Sie den Einbau selbst durchführen. Der elektrische Anschluss muss aber von einer autorisierten Fachkraft durchgeführt werden.

### Voraussetzungen

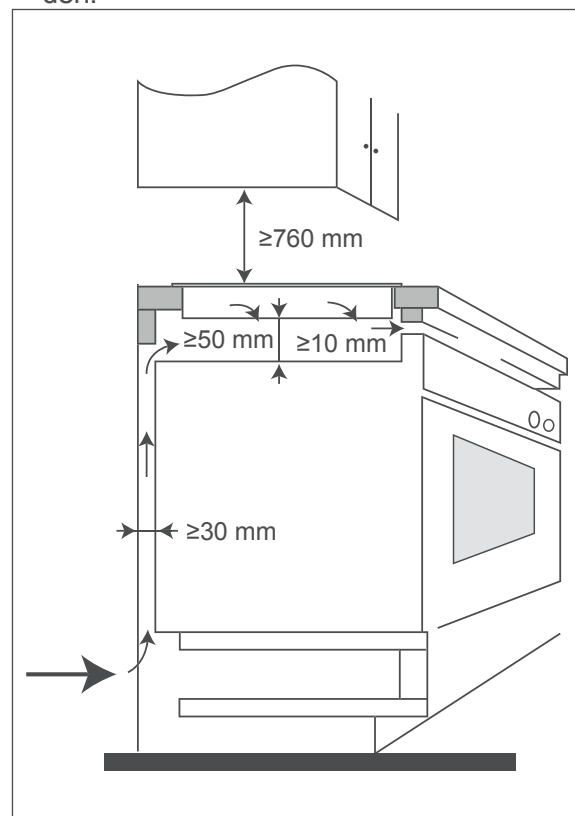
Folgende Voraussetzungen müssen erfüllt sein, um einen sachgerechten Betrieb zu gewährleisten:

- Das Gerät entspricht der Wärmeschutzklasse „Y“ (EC 335-2-6) d. h. es darf nur auf einer Seite neben höheren Küchenmöbeln oder Wänden eingebaut werden. Die Einbaumöbel müssen Beläge haben und die verwendeten Kleber müssen hitzebeständig sein (100 °C). Ist das nicht der Fall, so kann dies zur Verformung oder Ablösung der Belagfläche führen.
- Der Abstand zwischen Gerät und Dunstabzugshaube muss mindestens 760 mm betragen.
- Bauen Sie das Gerät nicht direkt neben einem Kühl- oder Gefrierschrank ein. Durch die Wärmeabgabe steigt dessen Energieverbrauch unnötig.
- Unterhalb des gesamten Ausschnitts müssen Sie zur Kühlung mindestens 100 mm Freiraum lassen. In diesem Bereich dürfen sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände (Unterschrank, Schublade etc.) befinden.  
Eventuell vorhandene Seitenwände oder Schubladenkästen müssen Sie entsprechend aussägen beziehungsweise ausbauen.

### Arbeitsplatte vorbereiten

Folgende Voraussetzungen müssen erfüllt sein, um einen sachgerechten Betrieb zu gewährleisten:

- Die Arbeitsplatte muss mindestens 30 mm dick und mindestens 590 mm tief sein, waagrecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten abgedichtet sein.
- Das Gerät muss an allen Seiten von mindestens 50 mm Arbeitsplatte umrahmt werden.

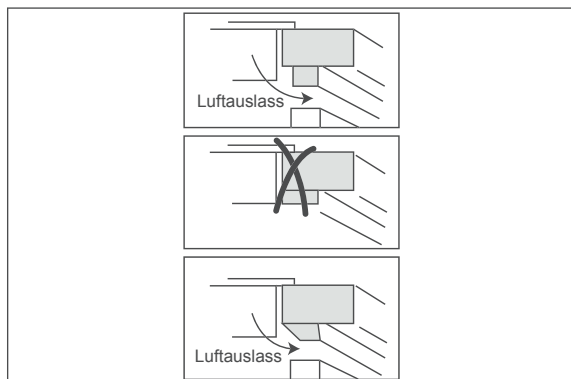


- Ist das Gerät vom Rest des Einbauschranks durch eine horizontale Sicherungsplatte getrennt, muss der Raum zwischen Geräteboden und Sicherungsplatte mindestens 100 mm hoch sein.
- Ist das Gerät vom Rest des Einbauschranks durch eine vertikale Sicherungsplatte getrennt, muss der Raum zwischen Wand und Sicherungsplatte mindestens 30 mm betragen.
- Im hinteren Teil der Sicherungsplatte muss eine quadratische Öffnung mit einem Sei-

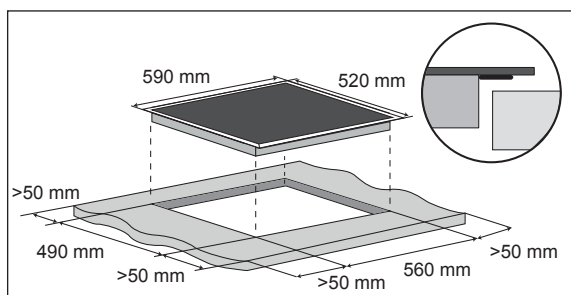


tenmaß von mindestens 80 mm herausgeschnitten werden.

- Soll das Gerät über einem Backofen mit Ventilation eingebaut werden, muss der Abstand zwischen dem Geräteboden und der Decke des Backofens mindestens 100 mm betragen.
- An der Vorderseite des Gerätes muss zwischen dem Gerät und dem Backofen oder Unterschrank ein Luftauslass von mindestens 10 mm sein.
- Furniere, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen bis 100 °C hitzebeständig sein.



- Das Gerät muss so eingesetzt werden, dass der Luftauslass nicht behindert ist.

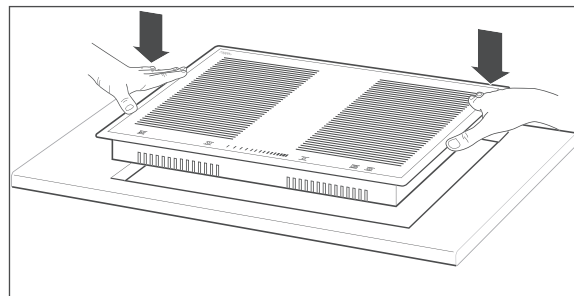


- Sägen Sie einen Ausschnitt in die Arbeitsplatte: 560 × 490 mm (B × T).

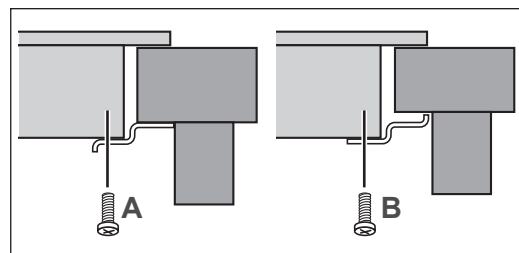
Wenn bereits ein Kochfeld eingebaut war, muss dessen Ausschnitt dieselben Abmaße haben.

## Gerät einsetzen

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie alle Schutz- und Verpackungsmaterialien.



3. Setzen Sie das Gerät mit dem Sensorfeld nach vorne in den Ausschnitt der Arbeitsplatte. Richten Sie es gleichmäßig aus und drücken Sie es kräftig an.



A (dicke Arbeitsplatte)

B (dünnere Arbeitsplatte)

4. Um ein Rutschen des Geräts zu verhindern, muss es mit den beiliegenden Halteklammern fixiert werden. Je nach Dicke der Arbeitsplatte müssen Sie die Halteklammern wie oben abgebildet drehen und von unten am Gerät festschrauben.
5. Führen Sie vor der ersten Benutzung des Geräts eine gründliche Reinigung durch (siehe „Gerät reinigen“ auf Seite DE-22).

## Netzanschluss – Hinweise für den Installateur

### ! WARNUNG

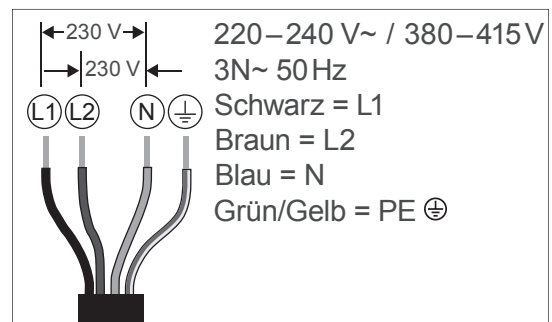
Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu einem elektrischen Stromschlag führen.

- Das Gerät darf nur durch autorisierte Fachkräfte, wie unseren Technik Service, angeschlossen werden (siehe Seite DE-29). Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgerätes. Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen!
- Da das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein.

### Netzanschlussleitung anschließen

1. Schalten Sie vor dem Zugang zu den Anschlussklemmen alle Versorgungsstromkreise aus und sichern Sie sie gegen Wiedereinschalten.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Anschlussleitungen allpolig spannungsfrei sind.
3. Vergewissern Sie sich, dass eine wirksame Erdung möglich ist, bevor Sie den Anschluss an der entsprechenden Klemme herstellen.



4. Schließen Sie die Netzanschlussleitung gemäß des Schaltbilds an die Herdanschlussdose an.
5. Verlegen Sie die Netzanschlussleitung so, dass sie das Gehäuse des Gerätes nicht berührt, da es während des Betriebs sehr heiß werden kann.

### Anschlussbedingungen

- Das Gerät ist für Wechselspannung 220 – 240 V~ / 380 – 415 V 3N~ / 50 Hz ausgelegt.
- Es ist eine separate Stromversorgung erforderlich.
- Das Gerät darf nur mit der vorinstallierten Netzanschlussleitung vom Typ H07RN-F mit einem Leiterquerschnitt von mindestens  $4 \times 2,5\text{ mm}^2$  angeschlossen werden.
- Beim Anschluss müssen die VDE-Bestimmungen sowie die „Technischen Anschlussbedingungen“ beachtet werden. Berührungsschutz muss gewährleistet sein.

## Fehlersuche


### WARNUNG!

Unsachgemäßer Umgang, fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu elektrischem Schlag oder Kurzschluss führen.

- Niemals versuchen, das defekte – oder vermeintlich defekte – Gerät selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.
- Bei Rissen in der Glaskeramik auf keinen Fall weiterkochen. Wasser, das durch Risse ins Innere des Geräts läuft, kann unter Spannung stehen und einen elektrischen Stromschlag verursachen! Das Gerät sofort vom Stromnetz trennen (Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen) und unseren Service kontaktieren (siehe „Service“ auf Seite DE-29).

## Fehlersuchetabelle

Problem	Mögliche Lösungen/Tipps
Das Gerät kann nicht eingeschaltet werden, das Sensorfeld zeigt nichts an.	Die Stromzufuhr ist unterbrochen. Prüfen Sie die Sicherung am Sicherungskasten in der Wohnung. Verständigen Sie im Zweifelsfall unseren Service (siehe „Service“ auf Seite DE-29).
Die Sensoren reagieren nicht.	Die Sicherungsverriegelung ist eingeschaltet. Schalten Sie sie aus (siehe „Sicherungsverriegelung“ auf Seite DE-18).
Die Sensoren reagieren schlecht.	Ein Wasserfilm liegt auf dem Sensor, oder Sie berühren die Sensoren nicht mit der ganzen Fingerkuppe. Reinigen und trocknen Sie das Sensorfeld und berühren Sie die Sensoren immer mit der ganzen Fingerkuppe, nicht nur mit der Fingerspitze.
Das Kochgeschirr macht ein prasselndes oder surrendes Geräusch.	Diese Geräusche sind der Konstruktion von Induktionskochgeschirr geschuldet und stellen keinen Defekt dar.
Bei hoher Heizstufe erzeugt das Kochgeschirr Pfeiftöne.	Diese Geräusche sind der Konstruktion von Induktionskochgeschirr geschuldet und stellen keinen Defekt dar. Bei Reduktion der Heizstufe sollten diese Geräusche aufhören.
Ventilatorgeräusch.	Das Gerät ist mit einem Ventilator ausgestattet, der sich automatisch einschaltet, wenn eine der Kochflächen aktiviert wird, und auch eine Zeitlang weiterläuft, nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde. Schalten Sie die Stromzufuhr des Geräts nicht ab, während der Ventilator läuft.

Problem	Mögliche Lösungen/Tipps
Das Kochgeschirr wird nicht heiß und im Sensorfeld erscheint die Anzeige „  “.	Das Kochgeschirr wird vom Induktionskochfeld nicht erkannt, weil es nicht für Induktionskochfelder geeignet ist. Wählen Sie geeignetes Kochgeschirr aus (siehe „Das richtige Kochgeschirr“ auf Seite DE-12). Das Kochgeschirr wird von dem Induktionskochfeld nicht erkannt, weil es zu klein für die gewählte Kochfläche ist oder nicht mittig auf der Kochfläche steht.
Das Gerät schaltet sich unerwartet ab. Ein Signalton ertönt und eine Fehlermeldung (meist blinkende Timer-Anzeige) erscheint im Sensorfeld.	Technischer Fehler. Notieren Sie sich die Fehlermeldung, die auf dem Sensorfeld erscheint, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und wenden Sie sich an unseren Service (siehe „Service“ auf Seite DE-29).



Wenn diese Tipps nicht geholfen haben, wenden Sie sich bitte an unseren Service (siehe „Service“ auf Seite DE-29).

## Fehleranzeige im Sensorfeld

Fehlercode	Mögliches Problem	Mögliche Lösungen/Tipps
E1 / E2	Falsche Netzspannung.	Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und kontrollieren Sie, ob die Netzspannung korrekt ist. Schalten Sie die Stromversorgung erst wieder an, wenn die Netzspannung normal ist
E3 / E4	Einer der Hitzesensoren in der Glaskeramikplatte misst zu hohe Temperatur.	Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Kontrollieren Sie das Kochgeschirr. Schalten Sie dann das Gerät wieder ein.
E5	Überhitzung der Elektronik.	Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Schalten Sie es danach wieder ein.
F1–F6	Temperatursensor-Fehler.	Kontaktieren Sie unseren Service (siehe „Service“ auf Seite DE-29).
F9–FA		
FC	Verbindungsfehler zwischen Display und Hauptplatine.	

## Service

---

Bitte beachten!

Sie sind für den einwandfreien Zustand des Geräts und die fachgerechte Benutzung im Haushalt verantwortlich.

Wenn Sie wegen eines Bedienfehlers den Kundendienst rufen, so ist der Besuch auch während der Gewährleistungs-/Garantiezeit für Sie mit Kosten verbunden.

Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung verursachte Schäden können leider nicht anerkannt werden.

Damit wir Ihnen schnell helfen können, nennen Sie uns bitte:

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
hanseatic Induktionskochfeld	MC-IF7222H1CC	887 942

### Beratung, Bestellung und Reklamation

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn

- die Lieferung unvollständig ist,
- das Gerät Transportschäden aufweist,
- Sie Fragen zu Ihrem Gerät haben,
- sich eine Störung nicht mithilfe der Fehler-suchtafel beheben lässt,
- Sie weiteres Zubehör bestellen möchten.

### Reparaturen und Ersatzteile

Durch die Reparatur defekter Geräte können Sie Abfall vermeiden. Wenden Sie sich an unseren Service.

#### Kunden in Deutschland

Wenden Sie sich an unseren Technik-Service:  
Telefon 040 36 03 31 50

#### Kunden in Österreich

Wenden Sie sich bitte an das Kundencenter oder die Produktberatung Ihres Versandhauses.

## Entsorgung und Abfallvermeidung

### Verpackung entsorgen



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

- Außenverpackung aus Pappe
- Formteile aus geschäumtem, FCKW-freiem Polystyrol (PS)
- Folien und Beutel aus Polyäthylen (PE)
- Spannbänder aus Polypropylen (PP).

Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich.

### Abfallvermeidung

Maßnahmen der Abfallvermeidung haben nach den Vorschriften der Richtlinie 2008/98/EG grundsätzlich Vorrang vor Maßnahmen der Abfallbewirtschaftung.

Als Maßnahmen der Abfallvermeidung kommen bei Elektro- und Elektronikgeräten insbesondere die Verlängerung ihrer Lebensdauer durch Reparatur defekter Geräte und die Veräußerung funktionstüchtiger gebrauchter Geräte anstelle ihrer Zuführung zur Entsorgung in Betracht.

Helfen Sie uns Abfall zu vermeiden, und wenden Sie sich an unseren Service.

Weitere Informationen enthält das Abfallvermeidungsprogramm des Bundes unter Beteiligung der Länder.

### Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



Elektrogeräte enthalten Schadstoffe und wertvolle Ressourcen.

Jeder Verbraucher ist deshalb gesetzlich verpflichtet, Elektro-Altgeräte an einer zugelassenen Sammel- oder Rücknahmestelle abzugeben. Dadurch werden sie einer umwelt- und ressourcenschonenden Verwertung zugeführt.

Sie können Elektro-Altgeräte kostenlos beim lokalen Wertstoff-/Recyclinghof abgeben.

Für weitere Informationen zu diesem Thema wenden Sie sich direkt an Ihren Händler.

## Produktinformation gemäß VO (EU) Nr. 66/2014

Modellkennung	887942 / MC-IF7222H1CC
Art der Kochmulde	elektrische Kochmulde
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	2
Heiztechnik	Induktionskochzonen und -kochflächen
Maße Kochfläche links	L 40,0 cm W 20,0 cm
Maße Kochfläche rechts	L 40,0 cm W 20,0 cm
Energieverbrauch Kochfläche links	200,6 Wh pro kg
Energieverbrauch Kochfläche rechts	185,3 Wh pro kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	192,4 Wh pro kg

Die oben angegebenen Werte sind unter genormten Laborbedingungen nach EN 60350-2 gemessen worden.

## Technische Daten

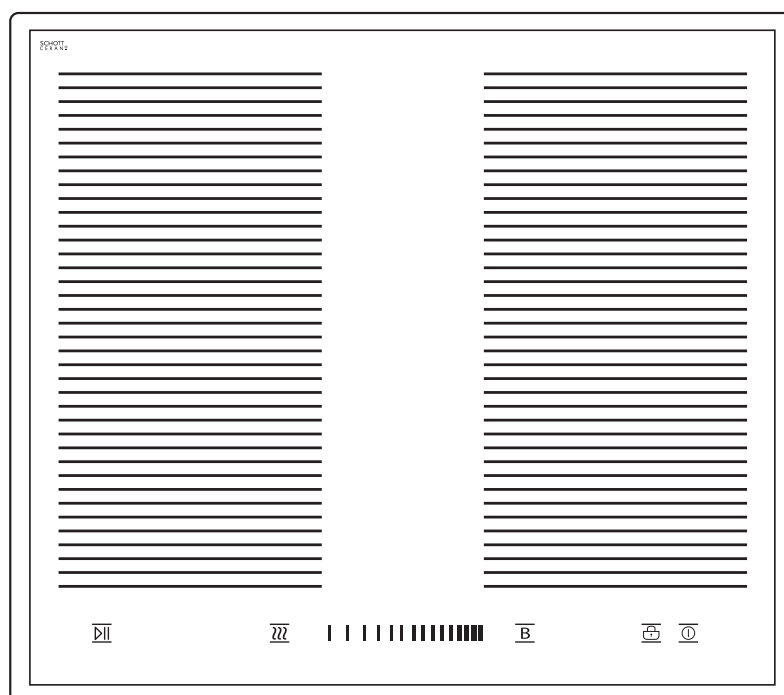
---

Bestellnummer	887942
Gerätebezeichnung	Induktions-Kochfeld
Modell	MC-IF7222H1CC
Bemessungsaufnahme	7200 W
Bemessungsspannung	220 - 240 V ~ / 400 V 3N ~
Frequenz	50Hz
Gerätemaße Kochfeld (Höhe × Breite × Tiefe)	54 mm × 592 mm × 522 mm
max. Ausschnittmaß (Breite × Tiefe)	560 mm x 490 mm
Dicke der Arbeitsplatte	≥ 30 mm
Gewicht	13,4 kg





**hanseatic**



User manual

Induction hob

## Table of contents

Safety . . . . .	EN-3	Connection to the power supply – notes for the installer. . . . .	EN-25
Intended use . . . . .	EN-3	Connection conditions . . . . .	EN-25
Explanation of terms . . . . .	EN-3	Troubleshooting . . . . .	EN-26
Safety notices . . . . .	EN-4	Troubleshooting table . . . . .	EN-26
Delivery . . . . .	EN-9	Error display in the sensor field . . . . .	EN-27
Package contents . . . . .	EN-9	Service . . . . .	EN-28
Check the delivery . . . . .	EN-9	Repairs and spare parts . . . . .	EN-28
Operating controls and appliance parts . .	EN-10	Disposal and waste prevention . . . . .	EN-29
The hob . . . . .	EN-11	Disposing of the packaging . . . . .	EN-29
Operating principle of an induction hob. . . . .	EN-11	Waste prevention . . . . .	EN-29
Noise emission with hob use . . . . .	EN-11	Disposing of old electrical devices in an environmentally-friendly manner . . .	EN-29
The right cookware . . . . .	EN-12	Product fiche concerning Regulation (EU) No. 66/2014 . . . . .	EN-30
Energy-saving tips . . . . .	EN-12	Technical specifications . . . . .	EN-31
Cooking areas and sensors . . . . .	EN-13		
Cooking area data . . . . .	EN-13		
Pot recognition . . . . .	EN-13		
Switching on the appliance . . . . .	EN-13		
Switching on/selecting the cooking areas . . . . .	EN-13		
Changing the heat setting . . . . .	EN-14		
Cooking areas . . . . .	EN-15		
Boost function . . . . .	EN-15		
Pause function . . . . .	EN-15		
Heat-retaining function. . . . .	EN-16		
Switching off an individual cooking area . . . . .	EN-16		
Switching off the appliance . . . . .	EN-17		
Automatic safety features . . . . .	EN-17		
Safety lock . . . . .	EN-17		
Timer function . . . . .	EN-18		
Cooking table . . . . .	EN-20		
Cleaning the appliance . . . . .	EN-21		
Installation . . . . .	EN-23		
Important user information. . . . .	EN-23		
Requirements. . . . .	EN-23		
Preparing food . . . . .	EN-23		
Installing the appliance . . . . .	EN-24		



You will find installation information from page EN-23.



Please read through the safety instructions and user manual carefully before using the appliance. This is the only way you can use all the functions safely and reliably.

Be sure to also observe the national regulations in your country, which are valid in addition to the regulations specified in this user manual.

Keep all safety notices and instructions for future reference. Pass all safety notices and instructions on to the subsequent user of the product.

# Safety

---

## Intended use

The appliance is suitable for cooking and frying foods. It is not suitable for other purposes, e.g. for heating rooms.

The appliance is designed for use in private households and is not designed for commercial use or multiple use (e.g.: use by several families in an apartment building).

The appliance is intended to be fitted in a kitchen worktop or similar fixture. Ensure that the appliance is properly fixed in place. Never use adhesives or glue to fix the appliance in place.

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

Persons who are unable to operate the appliance safely due to their physical, sensory or mental abilities or lack of knowledge must be supervised during use.

Do not make any technical changes to the appliance.

Use the appliance exclusively as described in this user manual. Any other use will be deemed to be improper and may lead to damage to property or even injury to persons. The manufacturer accepts no liability for damage caused by improper use.

## Explanation of terms

The following symbols can be found in this user manual.

### WARNING


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

### CAUTION

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

### NOTICE

This symbol warns against possible damage to property.

 Tips, additional information.  
This symbol indicates that you will be provided with useful additional information.

---

## Safety notices

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

### WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

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

In such cases, switch off the circuit breakers/unscrew fuses and contact our service center (see “Service” on page EN-28).

- Connection to the mains supply may only be made by an authorised electrician approved by the local energy supply company (see “Service” on page EN-28). Only then will you benefit from our warranty and a sufficient level of safety. Unauthorised persons may not connect the appliance to the mains supply. You can endanger your life and that of subsequent users! This also applies to disconnection from the power supply and dismantling the old appliance.
- The appliance is designed for alternating voltage 220–240 V~ / 380–

415 V 3N~ / 50 Hz. The appliance may be connected only to a pre-installed mains cable of type H07RN-F with a conductor cross-section of at least  $5 \times 1.5 \text{ mm}^2$  and with a rated current of a maximum of 16 A.

- Keep the mains plug and mains cord away from naked flames and hot surfaces.
- Do not kink or pinch the mains cord or lay it over sharp edges.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Since all poles of the appliance cannot be disconnected from the mains via an accessible disconnecting device, an all-pole disconnecting device in accordance with overvoltage category III must be connected within the house installation with at least 3 mm contact clearance.
- Before connecting the appliance, switch off the relevant power circuit or turn off the relevant fuses. Before accessing the terminals, all supply circuits must be switched off.
- Do not extend or amend the power cord.
- Never open the housing.
- Never repair a defective or suspected defective appliance yourself. You can put your own and future users’ lives in danger. Only authorised specialists are allowed to carry out this repair work.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.

- Do not put any objects in or through the housing openings, and also make sure that children cannot insert any objects in them.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. Water that runs through cracks inside the glass ceramic hob may be electrified! If there are visible cracks on your glass ceramic hob, disconnect the appliance from the mains (switch off and/or unscrew fuse). Contact our service center (see “Service” on page EN-28).
- A steam cleaner is not to be used for cleaning the device. Steam could get through cracks into live electrical components of the hob and cause short-circuiting.

### Risks to children

#### Risk of suffocation!

- Do not allow children to play with the packaging film. They may get caught in it and suffocate.
- Prevent children from taking small parts out of the accessory bag and putting them in their mouths.

#### Risk of burns!

- Do not store items that could be of interest to children in the storage space above or behind the appliance. Children could be encouraged to climb onto the appliance.
- Do not leave pot/pan handles sticking out over the edge of the worktop; this ensures children cannot reach up and pull down the cookware.

### Risks to certain groups of people

#### CAUTION

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

- This appliance can be used by children aged 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.
- 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.

## Risks when handling the appliance

### WARNING

#### Fire hazard!

- 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 the cover flame e. g. with a lid or a fire blanket.
- If you are preparing food with alcohol, do not leave the cooker unattended! Food may ignite on its own.
- In the event of a fire, immediately switch off the appliance and switch off the automatic circuit breakers and/or unscrew the fuses. To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher labelled “F” or a fire blanket.
- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our service center (see “Service” on page EN-28).
- Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- 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.
- Do not cover the appliance with blankets, cloths or similar, as these objects may become hot and catch fire.
- If the cooling fan is defective, the appliance can quickly overheat, causing even more damage to the appliance and setting fire to any other nearby flammable objects. If this occurs,

switch the appliance off immediately!

### CAUTION

#### Fire hazard!

During use the appliance becomes hot. The cooking areas get very hot during operation.

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

#### Risk of burns!

During use the appliance becomes hot. The cooking areas get very hot during operation and will remain hot after they are switched off; this is shown by the residual heat indicator.

- Caution in the event of a power cut: residual heat may not be indicated.
- Care should be taken to avoid touching heating elements. Always protect hands with oven gloves or pot holders when working on the hot appliance. Only use dry oven gloves or potholders. Wet textiles are better heat conductors and can cause steam burns.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Always switch off the cooking areas yourself if you wish to stop a cooking process. Cancelling the cooking time limit does not end the cooking process itself.
- Do not leave the appliance unattended during use.
- Keep children less than 8 years of age away from the appliance unless they are under constant supervision.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Never sit on the appliance.
- Allow the appliance to cool completely before cleaning.  
Exception: Remove sugary or starchy contaminants, plastic or aluminium foil from the hot glass ceramic immediately using a standard sharp scraper. While doing so, protect hands from burns with oven gloves or pot holders.

#### Health hazard!

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

- Keep cooking times as short as possible.
- Only brown the food slightly, do not allow it to brown too much.
- When frying potatoes using raw potato discs or frying potato fritters in a frying pan, it is better to use margarine (with a minimum fat content of 80 %) or oil with a little margarine instead of pure oil.

The appliance generates a magnetic field that could disrupt medical implants.

- Ask your doctor about any possible effects on implants, e.g. pacemakers or defibrillators.

#### Risk of injury!

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

- Wear protective gloves when unpacking and installing the appliance.

#### NOTICE

Risk of damage from improper installation of the appliance.

Insufficient air circulation may lead to damage caused by overheating.

- Never fit the appliance over an oven without ventilation!

#### Risk due to improper operation!

Improper handling of the appliance may result in damage.

- Do not operate the cooking areas with empty and/or incorrect cookware.
- Do not allow objects to fall onto the glass ceramic. Even small objects may cause a great deal of damage if they come into contact with glass ceramic in a punctiform manner.
- Wipe the appliance and the bottom of the pots before use to remove any dirt that may cause scratches.
- Do not push heavy pans across the appliance; this may scratch the glass ceramic.
- Do not place hot pots or pans on the sensor field. Otherwise the electronics underneath may be damaged.
- Do not place any magnetisable objects (e.g. credit cards) near or on the appliance, as they may be damaged by the electromagnetic field.
- Do not use the appliance as a work surface or a storage area. Materials

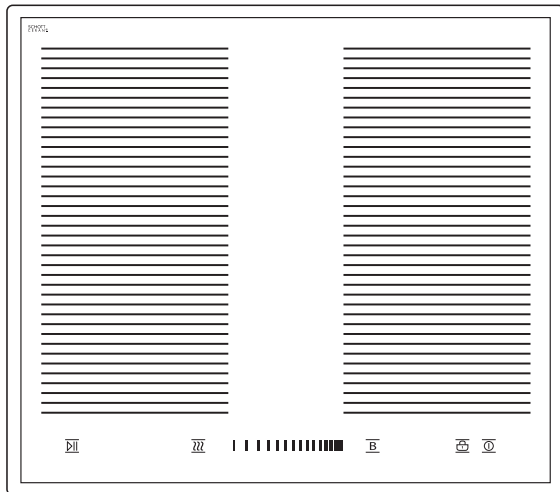
which are sensitive to heat such as plastic dishes could become damaged if this is the case.

- Do not use any harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass on the hob, as they can scratch the surface. This can destroy the glass.
- Clean and maintain the appliance regularly with a special care product containing a special impregnating oil for appliances. Such products can be found in specialist shops.



# Delivery

---



## Package contents

- Glass ceramic hob
- User manual
- Mounting materials; consists of 4 retaining clips and 4 screws

## Check the delivery

1. Take the appliance out of the packaging.
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the appliance was damaged during transit.
4. If the delivery is incomplete or the appliance has been damaged during transit, please contact our service center (see “Service” on page EN-28).

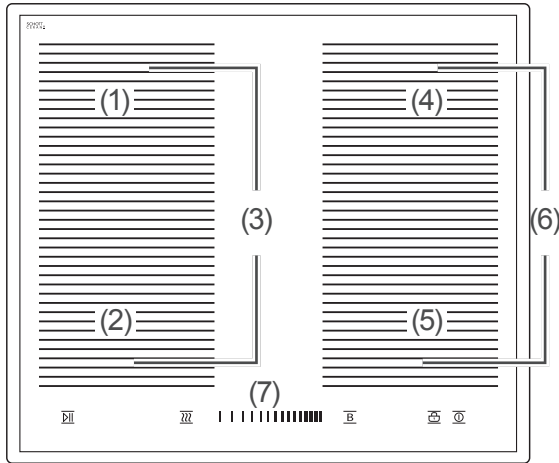
### WARNING!

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

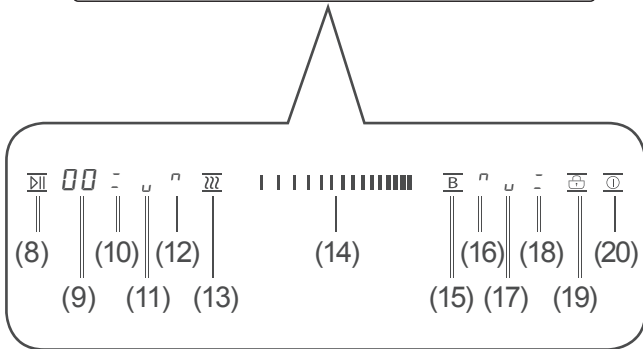
- Never use a damaged appliance.

## Operating controls and appliance parts



### Appliance

- (1) Back left cooking area section
- (2) Front left cooking area section
- (3) Left cooking area
- (4) Back right cooking area section
- (5) Front right cooking area section
- (6) Cooking area
- (7) Sensor field



### Sensor field

- (8) Pause sensor
- (9) Timer sensor
- (10) Left cooking area sensor
- (11) Sensor for front left cooking area section
- (12) Sensor for back left cooking area section
- (13) Heat-retaining function sensor
- (14) Slider sensor
- (15) Boost sensor
- (16) Sensor for back right cooking area section
- (17) Sensor for front right cooking area section
- (18) Right cooking area sensor
- (19) Safety lock sensor
- (20) On/Off sensor

## The hob

---

### Operating principle of an induction hob

Located beneath the glass ceramic surface is a coil, through which current flows. This coil generates an alternating magnetic field. This induces eddy currents in a metallic pot placed above it, which heat up the metal of the pot and from there, heat the contents of the pot through heat induction. The induction currents therefore make the pot itself a heat transmitter. Although the surface of the glass ceramic hob heats up, this is not as a result of the electric field, but as a result of the heat that emanates from the pot.

Induction technology has two main advantages:

- Since heat is generated exclusively in the pot, maximum heat utilization is ensured.
- There is no heat inertia effect: The cooking process begins as soon as a pot is placed on a cooking zone, and it ends when the pot is removed from the cooking zone. In this way, the cooking process is much faster, which saves energy.

### Noise emission with hob use

Induction-heating technology relies on the property of certain metals that allows them to vibrate when high-frequency waves are applied to them. In some circumstances these vibrations can generate sounds. None of these sounds arise from any technical fault, nor do they indicate poor quality. They are simply related to the induction technology. They will have no negative impact on the pots or the hob.

#### Possible noises:

- Low humming noise like a transformer  
This sound may occur when a high heat setting has been selected. The cause of this is that a large amount of energy is transferred from the hob to the cooking device. The sound will disappear or be re-

duced as soon as the heat setting is reduced.

- Quiet whistling  
Quiet whistling can occur when empty cookware is placed on a cooking zone. It disappears as soon as water or food is placed in the cooking device.
- Crackling  
This noise can occur when cooking appliances have layers made of different materials. The noise is caused by vibrations at the joints of the different material layers. This noise occurs in the cooking device itself. The sound may change depending on the type and quantity of the food being cooked.
- High-pitched whistling sounds  
These noises may arise primarily with cooking devices that are made of different materials and specifically in the event that these materials are used at maximum heat setting on two adjacent cooking zones. The noise will decrease as soon as the heat setting is reduced.
- Whirring  
Depending on the pot, volume or temperature, a slight whirring noise may occur when cooking on the induction hob. With some pots, this noise may only arise while they are heating up, and with others, only once they are warm; in some, the noise will arise only when the fill level is very low and in others, only when they are completely filled. The noise may be continuous or may occur at intervals. It can occur in the same pot on one cooking zone, but not on another. Even when using the same pot on the same cooking zone, the noise may not occur every time. It may occur when a specific pot is in a certain position on the cooking zone – and may not occur again the next time.
- Fan noise  
A certain ambient temperature must not be exceeded in order for the electronics inside the hob to work properly. For this reason the hob is equipped with a fan that switches on when one of the cooking areas is ac-

tivated and that continues to run for some time after the hob has been switched off. This noise is likewise completely normal and is not an indication that there is a technical fault or that the product is of poor quality.

## The right cookware



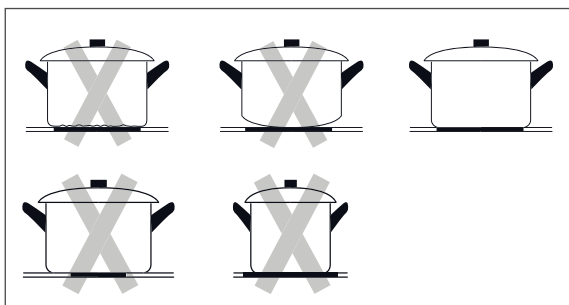
Use only cookware that is suitable for induction hobs. Look for the induction symbol on the bottom of the cookware or on the cookware packaging.

It is best to use ferromagnetic crockery made of enamelled steel, cast iron or special stainless-steel induction crockery. Your cookware is suitable if the pot or pan bottom can attract a magnet. Cookware made of stainless steel, ceramic, copper or aluminium is not suitable. The hob does not recognise these materials. The indicator  $\mathcal{U}$  will be displayed if you try to use them on the cooking zone/area. If the cookware is suitable, the heat setting will be displayed instead.

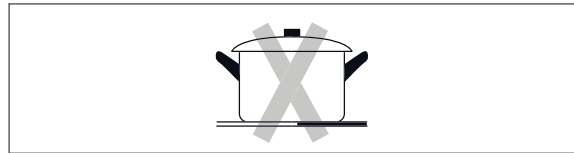
If possible, only use thick-bottomed cookware or energy- and time-saving pressure cookers. The relatively high purchase costs are quickly recouped.

You should not use:

- Dented or battered pans.
- Pans with a rough base.
- Pans with a rounded base.
- Coated cookware that is scratched inside.
- Too large or too small cookware.



Please also ensure that the cookware is always placed in the middle of the cooking zone/area.



## Energy-saving tips

When cooking, always leave the lid on the saucepan wherever possible. Liquids can be brought to the boil more quickly with the lid on than without.

Only ever use high-quality, new saucepans and pans. They lie flat on the hob and therefore conduct energy more easily than cookware with a warped or dented base (please note in the chapter “The right cookware”).

Turn the heat setting down quickly and continue to cook at the lowest possible setting.

Always use pressure cooking saucepans whenever possible. This will halve the cooking process and you will save a lot of energy.

Only use as much water as you really need to cook the food. A lot of energy is required to warm up water.

## Cooking areas and sensors

The appliance has 2 cooking areas. Both cooking areas can be divided into 2 separate cooking zones. A sensor in the sensor field (7) is assigned to each cooking area and cooking area section.

**i** Always activate the sensors with your entire fingertip and not just the very end of the finger. Your finger and the sensors must be clean and dry for the sensors to function properly. The sensors may not be covered by objects.

Each time the sensor registers a touch, you will hear an acoustic signal.

### Cooking area data

Cooking area (section)	Cookware diameter/ dimensions	Max. heat output
□□	140-210 mm	1800/3000 W
- -	220-400 mm	3000/4000 W

### Pot recognition

Pot recognition is installed in the cooking areas. Pot recognition ensures that the cooking area will be activated only if there is a pot with a ferromagnetic base or another object made of the same kind of metal located there. The cooking area becomes inactive as soon as the pot or the magnetic object is removed.

### Switching on the appliance



- To switch the appliance on, touch the On/Off sensor (20). You will hear an acoustic signal. All sensors for the cooking areas will light up. The timer sensor (9) will show □□.

**i** If you do not press a sensor or do not place suitable cookware on the cooking area within one minute of switching the appliance on, it will switch off automatically.

### Switching on/selecting the cooking areas

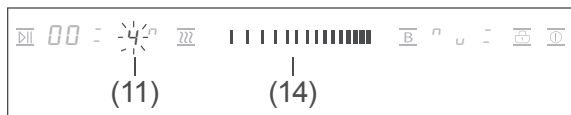
- Place a suitable pot or roasting pan on the desired cooking zone/area (e.g. front left). Make sure that the base of the cookware and the cooking zone/area are clean and dry.



- Touch the corresponding sensor for the cooking area (in this case: front left (11)).



The heat setting display in the timer sensor (9) will light up and start flashing (in this case the reading shows "□", i.e. no heat output).



3. Set the heat setting of the cooking zone/ area with the slider sensor (14) (in this case: 4).

To do this, glide your finger over the slider sensor until the desired heat setting is displayed.

□ = cooking area is switched off

9 = highest heat setting

A few seconds after you remove your finger, the heat setting display starts to flash and the heating process begins.

**i** If “U” flashes in the heat setting display instead of the heat setting, this may have several causes:

- The cookware is not placed on the correct cooking area.
- The cookware being used is not suitable for induction hobs.
- The cookware is too small or is not centred on the cooking area.

As long as there is no suitable cookware on the cooking area that is switched on, no heating will occur.

If you lift the pot off a cooking zone/area, “U” will also appear on the heat setting display. As soon as you replace the pot on the cooking area, the previously selected heat setting will be displayed again.

**i** The slider sensor (14) will not respond to touch while the heat setting display is permanently illuminated. You can only set the heat setting with the slider sensor (14) if you have selected a cooking area (flashing heat setting display).

## Changing the heat setting

1. To change the heat setting of a cooking area during operation, first touch the sensor of the desired cooking area.

The heat setting display of the cooking zone/area will start flashing.

Dots above the slider sensor (14) illuminate according to the configured heat setting.

2. Change the heat setting by swiping left or right over the slider sensor.

After a few seconds, the indicator for the selected cooking area will illuminate permanently and the new heat setting will have been selected.

## The correct heat setting

Please see this table for which heat settings are suitable for which application. The precise setting depends, however, on various factors, for example the type of cookware and the quantity of food. For this reason, variations are possible.

Heat setting	Suitable cooking process
1-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Careful heating of small amounts of food</li> <li>– Melting chocolate, butter and sensitive foods</li> <li>– Light simmering/boiling</li> <li>– Slow warming</li> </ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Reheating food</li> <li>– Continuous cooking</li> <li>– Cooking rice</li> </ul>
5-6	– Roasting
7-8	– Searing meat
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Rapid searing</li> <li>– Deep-frying</li> <li>– Bringing water/soup to the boil</li> </ul>

## Operating time limit

Each cooking area is provided with an operating time limit. If the heat setting is not changed for a prolonged period of time, the

cooking area will be automatically switched off and the residual heat indicator “H” will be activated.

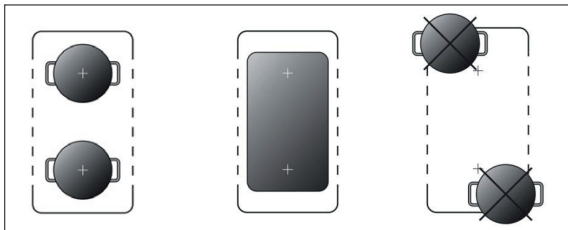
The maximum operating time is set in accordance with the most recently selected heat setting.

Heat setting	Maximum operating time
1, 2, 3	8 hours
4, 5, 6	4 hours
7, 8, 9	2 hours

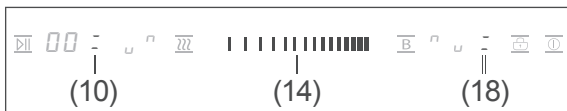
## Cooking areas

It is advisable to use the cooking area if you want to use large pots or roasting pans.

Please observe the correct positioning of the cookware:



- Always place the cookware in the middle of the cooking area.
- For oval or rectangular roasting pans, ensure that they cover the centre of the cooking area.
- The cookware should cover at least  $\frac{3}{4}$  of the cooking area. It is not advisable to place a round pot in the centre of a cooking area.



1. Touch one of the sensors (10) or (18) for the cooking areas.
2. Set the desired heat output using the slider sensor (14).

## Boost function

When the boost function is active, the cooking area heats up at maximum power for 5 minutes. After this time, the cooking area returns to the original heat setting. If the original heat setting was “0”, the cooking zone/area heats up to heat setting “9”.

The boost function is advisable e.g. for rapid searing or boiling water. It is also suitable for fast boiling and continued cooking at a reduced temperature. First select a medium heat setting (e.g. “5”) and then activate the boost function.

The boost function is available for all cooking zones/areas.

1. Touch the sensor of the cooking zone/area for which you would like to activate the boost function.

The heat setting display of the cooking zone/area will start flashing.



2. Touch the boost sensor (15).  
“b” now appears in the heat setting display.
3. If you would like to deactivate the boost function early, touch the sensor of the cooking area for which you would like to deactivate the boost function.
4. Touch the boost sensor.  
The “b” will stop illuminating on the heat setting display and the original heat setting will be shown again.

## Pause function

You can use the pause function to interrupt the heating process on all cooking areas. When the pause function is activated, all sensors except the pause sensor and the On/Off sensor are locked and display the “\*” indicators.

The pause function remains active for no longer than 10 minutes, after which the appliance switches itself off.



- Touch the pause sensor (8) to activate and deactivate the pause function.

## Heat-retaining function

You can gently keep cooked meals warm with the heat-retaining function.



1. Select the cooking area on which you would like to activate the heat-retaining function.  
The sensor (11) for the front left cooking area section will flash.
2. Touch the sensor (13) for the heat-retaining function.



A flashing “ ” indicator will appear on the heat setting display of the selected cooking area.

3. To switch off the heat-retaining function again, touch the corresponding sensor for the cooking areas and set the desired

heat setting with the slider sensor (14) (to switch off: heat setting “ ”).

## Switching off an individual cooking area

### CAUTION

Risk of burns!

The appliance and its accessible parts become hot during use.

- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector. Never do this by removing the cookware from the cooking area. Otherwise, the cooking area will be reactivated as soon as a pot or another object made of ferromagnetic metal is placed on top.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

1. Touch the sensor of the cooking zone/ area that you would like to switch off.
2. Touch the slider sensor (14) at the left end or swipe your finger left over the slider sensor until the heat setting display “ ” appears.  
After a few seconds, the heat setting display will change to “H” or “—”.



## Switching off the appliance



- To switch the entire appliance off, touch the On/Off sensor (20). You will hear a sound and all of the indicator lights with the exception of the flashing residual heat indicators “H” will go out.

## Automatic safety features

The appliance has a range of safety features that warn of danger and protect the appliance from damage.

### Residual heat display

During cooking, the heat from the pot is transferred to the glass ceramic and the cooking area becomes hot. If you switch off the cooking area or the entire appliance, the residual heat indicator “H” will appear in the heat setting display of a cooking area that is still hot.

Once the temperature of the cooking area falls below a specific value, the residual heat indicator “H” will disappear.

### Automatic power reduction

The temperature of the electronic elements inside the appliance is constantly monitored.

If the elements become too hot, the appliance will automatically switch off.

## Safety lock

Your appliance is equipped with a safety lock which protects the appliance from inadvertent or unauthorised use.

### Activating the safety lock



- Touch the safety lock sensor (19). “L o” appears in the display of the timer sensor (9). All sensors except the On/Off sensor are now locked.

**i** The appliance can be switched off even while the safety lock is activated. You must, however, deactivate the safety lock before the next use.

### Deactivating the safety lock

- Ensure that the appliance is switched on. “L o” appears on the display of the timer sensor (9).
- Touch the safety lock sensor (19) for three seconds. “L o” is replaced with “— —”. Now you can use all of the sensors on the appliance again.

## Timer function

You can use the timer function as a timer or a cooking time limiter for one or more cooking areas.

**i** The maximum timer setting is 99 minutes.

### Use as a timer

**i** The timer only functions while the appliance is switched on. If the appliance switches off automatically when idle, the timer settings will be lost and the alarm will not go off.

### Setting the alarm time

Example: You want to set an alarm for 25 minutes.



1. Touch the timer sensor (9).



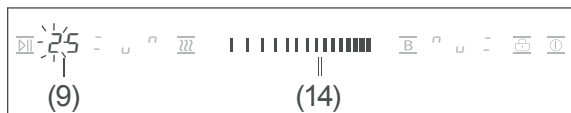
The "0" on the units position will begin to flash.



2. Use the slider sensor (14) to set it to "5".  
3. Touch the timer sensor (9) once again.



The "0" on the tens digit will begin to flash.



4. Use the slider sensor (14) to set it to "2".  
5. Touch the timer sensor (9) once again.  
The display will stop flashing.

The time display counts down by the minute.

An alarm will go off after the countdown expires.

### Changing the alarm time

1. Touch the timer sensor (9).  
The remaining time will be shown; the display will flash.
2. Set the new alarm time, as described in section "Setting the alarm time".

### Stopping the countdown

1. Touch the timer sensor (9).
2. Change the alarm time to "00", as described in section "Changing the alarm time".  
The display will change to "- -".  
The countdown is interrupted.

### Use as a cooking time limit

**i** To use the timer as a cooking time limiter, the appliance must be switched on and the selected cooking area(s) must be in operation.

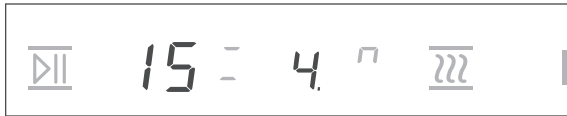
### Setting the cooking time limit



1. Tap the cooking area's display for which you would like to set a cooking time limit.  
The display will begin to flash.



2. Touch the timer sensor (9).  
The "0" on the units position will begin to flash.
3. Set the desired time, as described in the section "Setting the alarm time" page EN-18.



Once you have set the cooking time limit, a dot will appear next to the heat setting display.

4. If required, set the cooking time limits for the other cooking areas too.

**i** If more than one cooking area have an active cooking time limit, the red dot for the cooking area with the shortest cooking time setting will illuminate.

### Changing the cooking time limit

You can change a pre-set cooking time limit at any time.

1. Touch the sensor of the cooking zone/ area for which you would like to change the cooking time limit.  
The heat setting display for the selected cooking area will flash.
2. Change the cooking time limit, as described in section “Changing the alarm time” on page EN-18.

### Notes on cooking time limit

- You can set cooking time limits for all cooking areas.
- Once the cooking time limit for a cooking area is reached, this cooking area will automatically switch off.  
The red dot will now switch to the shortest cooking time setting.
- If all cooking areas are switched off, the appliance will also switch off automatically after a short time.

### Removing the cooking time limit

1. Tap the cooking area’s display for which you would like to set a cooking time limit.  
The display will begin to flash.
2. Set the cooking time limit to “00”, as described in section “Changing the alarm time” on page EN-18.  
The dot on the heat setting display will disappear.  
The cooking time limit is deactivated.
3. If necessary, set the cooking time limit for other cooking areas to “00” too.

## Cooking table

In this table you can find out which output levels and cooking times are recommended for different dishes. Cooking times depend on the type, weight and quality of foods. For this reason, variations are possible.

Process	Food to be cooked	Quantity	Boost function duration (minutes)	Power level	Cooking duration (minutes)
Melting	Chocolate, coatings, butter, honey	100 g		1-2	
	Gelatine	1 pkt.			
Warming	Tinned vegetables	400 g - 800 g	1-3	2-3	3-6
	Broth	500 ml - 1 l	2-3	7-8	
	Thickened soup		1-3	2-3	2-4
	Milk (without lid)	200 ml - 400 ml	1-3	1-2	
Warming up and keeping warm	Stew	400 g - 800 g	1-2	1-2	
	Milk	500 ml - 1 l	2-3		
Defrosting and warming up	Frozen spinach	300 g - 600 g	3-4	2-3	5-15
	Frozen goulash	500 g - 1 kg			20-30
Poaching	Dumplings (1-2 l water)	4 - 8 pieces	6-9	4-5 (without lid)	20-30
	Fish	300 g - 600 g	3-6		10-15
Boiling	Rice (doubled volume of water)	125 g -	2-4	2-3	15-30
	Rice pudding (0.5 l - 1 l)	250 g	3-5		25-35
Boiling	Potatoes in their skins with 1-3 cups of water	750 g - 1.5 kg	3-5	4-5	30-35
	Boiled potatoes with 1-3 cups of water				15- 25
	Fresh vegetables with 1-3 cups of water	500 g - 1 kg	3-4	4-5	10-20
	Pasta (1-2 l water)	250 g - 500 g	6-9	6-7 (without lid)	6-10
Stew	Roulade	4 pieces	4-6	4-5	50-60
	Braised meat	1 kg			60-100
	Goulash	500 g			4-8
Roasting	Pancakes		1-2	6-7	
	Schnitzel	1-2 pieces			6-10
	Steak	2-3 pieces		7-8	8-12
	Fish fingers	10 pieces		6-7	8-10
Deep-frying in 1-2 litres of oil	Frozen products	200 g per filling	8-13	8-9 (without lid)	Continuous roasting
	Miscellaneous	400 g per filling		4-5 (without lid)	Continuous deep frying

## Cleaning the appliance

### ⚠ CAUTION!

Risk of burns!

Improper handling may lead to burns. During use the appliance becomes hot. The cooking areas get very hot during operation.

- Prior to cleaning, switch off the appliance and allow it to cool completely. Exception: You want to remove sugary or starchy food residue, plastics or aluminium foil (see next page).
- Proceed with caution since the cooking areas may still be warm even after the residual heat indicator "H" has disappeared (e.g. after a power failure).

### ! NOTICE

Risk of damage to property!

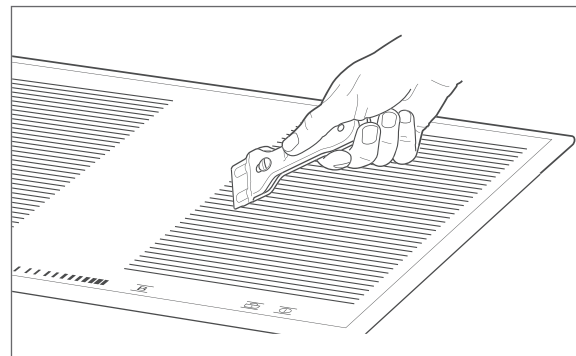
Improper use of the appliance can cause damage.

- A steam cleaner is not to be used for cleaning the device. Steam could get through cracks into live electrical components of the appliance and cause short-circuiting.
- Do not use any harsh abrasive detergents, scouring agents, abrasive powder or steel sponges; they can damage the surface.
- Clean and maintain the appliance regularly with a special care product containing a special impregnating oil for hobs. Such products can be found in specialist shops.

### Slight soiling which is not burnt on

- Switch the appliance off.
- After it has cooled down, wipe off light dirt with a damp cloth.
- If necessary, use a suitable cleaner and wipe with clean water.
- Then dry the surface with a soft cloth to prevent lime stains.
- You can remove light stains with a pearlescent colour (aluminium residues, e.g. from aluminium foil) using a commercially available detergent that is specifically available for such cleaning.
- Vinegar is good for removing lime stains.

### Hard, baked-on dirt



- Tough stains can be most easily removed after cooling using a blade scraper. Specially designed cleaning products can also be found in specialist shops.
- Finally, wipe the surface with a damp cloth.

- Treat the appliance with a special care product after cleaning.

## Sugary or starchy food waste, plastics or aluminium foil

### NOTICE

#### Risk of damage to property!

Sugary or starchy food residues, as well as plastics or aluminium foil residue, can cause permanent and irreparable damage to the appliance.


- If this happens, remove the dirt from the still-hot glass ceramic with a sharp, commercially available scraper. While doing so, protect hands from burns with oven gloves or pot holders.

- Remove such contaminants from the hot glass ceramic immediately using a standard sharp scraper. While doing so protect hands from burns with oven gloves or pot holders.
- Once the appliance has cooled down, you can remove stubborn dirt by using a specially made, commercially available detergent.

- Treat the appliance with a special care product after cleaning.

## Something has boiled over on the sensors

1. Switch off the appliance.
2. Wipe up the material that has boiled over using a soft rag.
3. Wipe the sensor surface with a damp cloth and then dry completely with a paper towel.
4. Switch the appliance back on.

 If the sensors are dirty, for example because something has boiled over, the appliance may turn itself off. You will hear a signal tone. If the sensors are dirty or damp, they may not work.

## Installation

### Important user information

The glass ceramic hob is intended to be fitted in a kitchen worktop or the like. If you have the requisite skills, you can fit the hob yourself. However, the electrical connection must be carried out by authorised specialist staff.

### Requirements

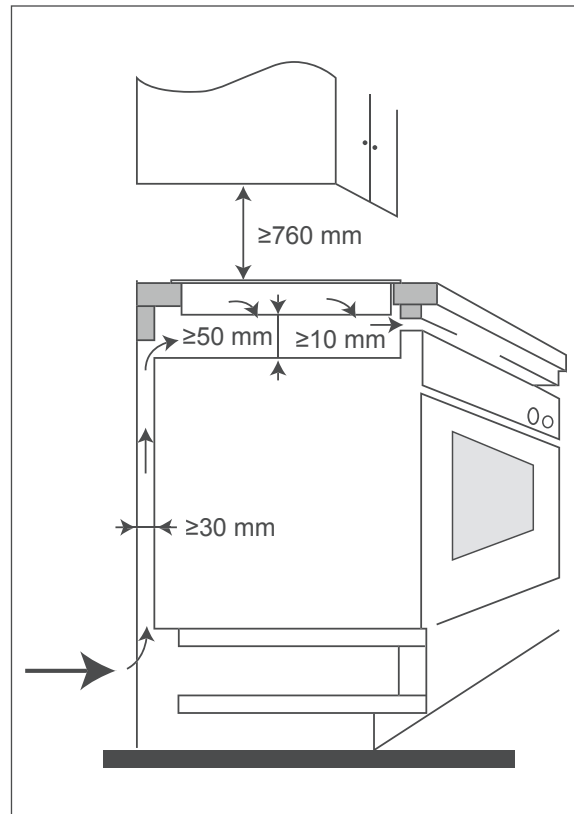
To ensure proper operation, the following requirements must be met:

- The appliance complies with heat protection class 'Y' (EC 335-2-6), which means that only one side of the appliance is allowed to be next to taller kitchen units or walls. The built-in furniture must have coverings and the adhesives used must be heat-resistant (100 °C). If this is not the case, this can lead to deformation or detachment of the covering surface.
- The distance between the appliance and the extractor hood must be at least 760 mm.
- Do not install the appliance directly next to a refrigerator or freezer. This will increase its energy consumption unnecessarily due to heat emission.
- You must leave at least 100 mm of free space below the recess for ventilation purposes. No heat-sensitive items (cabinets, drawers etc.) should be found in this area. Any side walls or drawers which are present must be sawn out or dismantled accordingly.

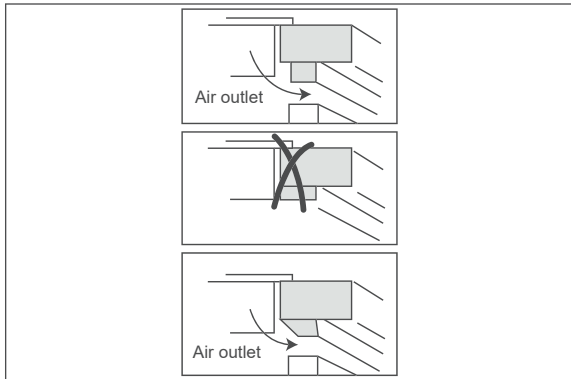
### Preparing food

To ensure proper operation, the following requirements must be met:

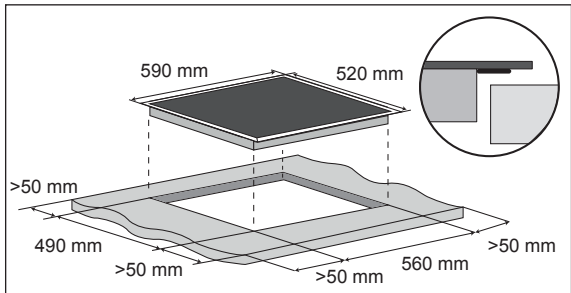
- The worktop must be at least 30 mm thick and at least 590 mm deep, must be horizontal and level and must be sealed on the wall side against overflowing liquids.
- The appliance must be surrounded by at least 50 mm of worktop on all sides.



- If the appliance is separated from the rest of the built-in unit by a horizontal fixing plate, the space between the base of the appliance and the fixing plate must be at least 100 mm high.
- If the appliance is separated from the rest of the built-in unit by a vertical fixing plate, the space between the wall and the fixing plate must be at least 30 mm.
- At the back of the fixing plate, a square opening with sides of at least 80 mm must be cut out.
- If the appliance is installed over an oven with ventilation, the clearance between the base of the appliance and the cover of the oven must be at least 100 mm.
- At the front of the appliance, there must be an air outlet measuring at least 10 mm between the appliance and the oven or floor unit.
- Veneers, plastic coverings and adhesives used must be heat-resistant up to 100 °C.



- The appliance must be positioned in such a way that the air outlet is not obstructed.

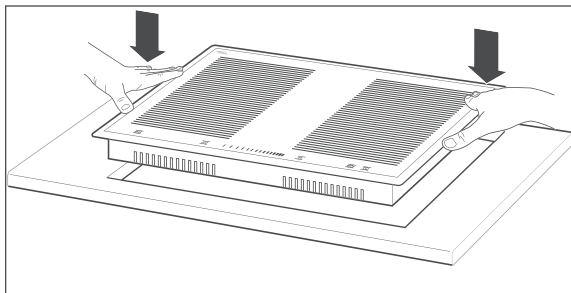


- Cut a recess in the worktop: 560 × 490 mm (W × D).

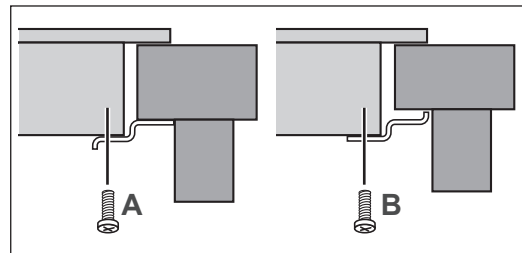
If a hob was already installed, the recess cut for it must have the same dimensions.

## Installing the appliance

1. Take the appliance out of the packaging.
2. Remove all protective and packaging materials.



3. Place the appliance, with the sensor field facing forward, into the worktop recess. Align it evenly and press it firmly into place.



A (thicker worktop)

B (thinner worktop)

4. Use the supplied retaining clamps to fix the appliance in place to prevent it from slipping. Depending on the thickness of the worktop, you must rotate the retaining clamps as illustrated above and tighten them on the appliance from below.
5. Clean the appliance thoroughly before its first use (see “Cleaning the appliance” on page EN-21).



## Connection to the power supply – notes for the installer

### WARNING

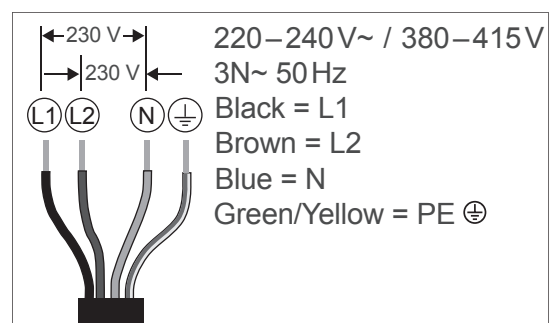
Risk of electric shock!

Faulty electrical installation or excessive mains voltage may result in an electric shock.

- The appliance may only be connected by authorised specialists such as our Technical Service (see page EN-28). This also applies when disconnecting from the power supply and dismantling the old appliance. Unauthorised persons may not establish a connection to the power supply. You can endanger yourself and subsequent users!
- Since all poles of the appliance cannot be disconnected from the mains via an accessible disconnecting device, an all-pole disconnecting device in accordance with overvoltage category III must be connected within the house installation with at least 3 mm contact clearance.

### Connecting the mains cable

1. Before accessing the terminals, switch off all supply circuits and secure them against being switched on again.
2. Make sure that the connection cables are voltage-free on all poles.
3. Make sure that effective earthing is possible before connecting to the appropriate terminal.



4. Connect the mains cable to the cooker outlet as shown in the wiring diagram.
5. Lay out the mains cable in such a way that it does not touch the housing of the appliance, as the housing can get very hot during operation

### Connection conditions

- The appliance is designed for alternating current 220 – 240 V~ / 380 – 415 V 3N~ / 50 Hz.
- A separate power supply is required.
- The appliance may be connected only to a pre-installed mains cable of type H07RN-F with a conductor cross-section of at least  $4 \times 2.5\text{ mm}^2$ .
- When connecting the appliance, VDE specifications and the “Technical connection requirements” must be observed. Contact protection must be guaranteed.

## Troubleshooting

### WARNING!


Improper use, faulty electrical installation or excessive mains voltage may result in an electric shock or short-circuiting.

- Never try to repair a defective or suspected defective appliance yourself. You can put your own and future users' lives in danger. Only authorised specialists are allowed to carry out this repair work.
- Do not continue to cook if you find cracks in the glass ceramic. Water that runs through cracks into the appliance may be live and can cause electric shock! Immediately disconnect the appliance from the mains (switch off and/or unscrew fuses) and contact our service center (see "Service" on page EN-28).

### Troubleshooting table

Problem	Possible solutions/tips
The appliance cannot be switched on, the sensor field doesn't display anything.	The power supply has been interrupted. Check the fuse on the fuse box in the home. If you have any concerns, contact our service center (see "Service" on page EN-28).
The sensors do not react.	The safety lock is now enabled. Switch it off (see "Safety lock" on page EN-17).
The sensors respond poorly.	A film of water is covering the sensor, or you did not touch the sensors with your entire fingertip. Clean and dry the sensor field, and always touch the sensor with the entire fingertip and not just the very end of the finger.
The cookware makes a crackling or whirring noise.	These noises arise due to the design of the induction cookware and do not indicate a defect.
The cookware emits a whistling sound when on a high heat setting.	These noises arise due to the design of the induction cookware and do not indicate a defect. If you reduce the heat setting, these noises should stop.
Fan noise.	The appliance is equipped with a fan that switches on automatically when one of the cooking areas is activated and continues to run for some time after the appliance has been switched off. Do not shut off power to the appliance while the fan is running.

Problem	Possible solutions/tips
The cookware does not heat up and “U” appears in the sensor field.	The induction hobs do not recognise the cookware because it is not suitable for induction hobs. Select suitable cookware (see “The right cookware” on page EN-12). The induction hob does not recognise the cookware because it is too small for the selected cooking area or because it is not centred on the cooking area.
The appliance switches off unexpectedly. You will hear a beep and an error message (usually a flashing timer display) will appear in the sensor field.	Technical error. Make a note of the error message on the sensor field, disconnect the appliance from the power supply and contact our service center (see “Service” on page EN-28).

 If these tips were not helpful, please contact our service center (see “Service” on page EN-28).

## Error display in the sensor field

Error code	Possible problem	Possible solutions/tips
E1 / E2	Wrong mains voltage.	Disconnect the appliance from the power supply and check that the mains voltage is correct. Only switch the power supply back on when the mains voltage is normal
E3 / E4	One of the heat sensors in the glass ceramic hob measures excessive temperature.	Wait until the appliance has cooled down. Inspect the cookware. Then switch the appliance back on again.
E5	Overheating electronics.	Wait until the appliance has cooled down. Then switch it back on again.
F1–F6	Temperature sensor error.	Contact our service department (see “Service” on page EN-28).
F9–FA		
FC	Connection error between display and motherboard.	

## Service

---

Please note!

You are responsible for the condition of the appliance and its proper use in the household.

If you call out for customer service due to an operating error, you will incur charges, even during the guarantee/warranty period.

Damage resulting from non-compliance with this manual unfortunately cannot be recognised.

In order for us to help you quickly, please tell us:

Name of appliance	Model	Order number
hanseatic Induction Hob	MC-IF7222H1CC	887 942

### Advice, order and complaint

Please contact your mail order company's customer service centre if

- the delivery is incomplete,
- the appliance is damaged during transport,
- you have questions about your appliance,
- a malfunction cannot be rectified using the troubleshooting table,
- you would like to order further accessories.

### Repairs and spare parts

You can prevent waste by having your defective appliances repaired. Please contact our service center regarding this.

### Customers in Germany

Please contact our Technical Service:  
Phone +49 (0) 40 36 03 31 50

### Customers in Austria

Please contact your mail order company's customer service centre or product advice centre.

# Disposal and waste prevention

---

## Disposing of the packaging



Our packaging is made of environmentally friendly, recyclable materials:

- Outer packaging made of cardboard
- Moulded parts made of foamed, CFC-free polystyrene (PS)
- Films and bags made of polyethylene (PE)
- Tension bands made of polypropylene (PP).

If you would like to dispose of the packaging, please dispose of it in an environmentally friendly way.

## Waste prevention

According to the provisions of Directive 2008/98/EC, waste prevention measures always take priority over waste management.

For electrical and electronic devices, waste prevention measures include extending the lifespan of defective devices through repair and reselling used working appliances instead of disposing of them.

Please help us reduce waste and contact our service center if your product is faulty.

More information can be found in the brochure "Waste Prevention Programme - of the German Government with the Involvement of the Federal Länder".

## Disposing of old electrical devices in an environmentally-friendly manner



Electrical appliances contain harmful substances as well as valuable resources.

Every consumer is therefore required by law to dispose of old electrical appliances at an authorised collection or return point. They will thus be made available for environmentally-sound, resource-saving recycling.

You can dispose of old electrical appliances free of charge at your local recycling centre.

Please contact your dealer directly for more information about this topic.

## Product fiche concerning Regulation (EU) No. 66/2014

Model identification	887942 / MC-IF7222H1CC
Type of hob	electric hob
Number of cooking zones and/or areas	2
Heating technology	induction cooking zones and cooking areas
Dimension left cooking zone	L 40,0 cm W 20,0 cm
Dimension back cooking zone	L 40,0 cm W 20,0 cm
Energy consumption zone left cooking	200,6 Wh pro kg
Energy consumption right cooking zone	185,3 Wh pro kg
Energy consumption for the hob	192,4 Wh pro kg

The values indicated above have been measured under standardised laboratory conditions pursuant to EN 60350-2.

## Technical specifications

---

Item number	887942
Name of appliance	Induction hob
Model identifier	MC-IF7222H1CC
Total power	7200 W
Rated voltage	220 - 240 V ~ / 400 V 3N ~
Frequency	50 Hz
Hob measurements (H × W × D)	54 mm × 592 mm × 522 mm
Max. cut out dimension (W x D)	560 mm x 490 mm
Thickness of work top	≥ 30 mm
Weight	13,4 kg

