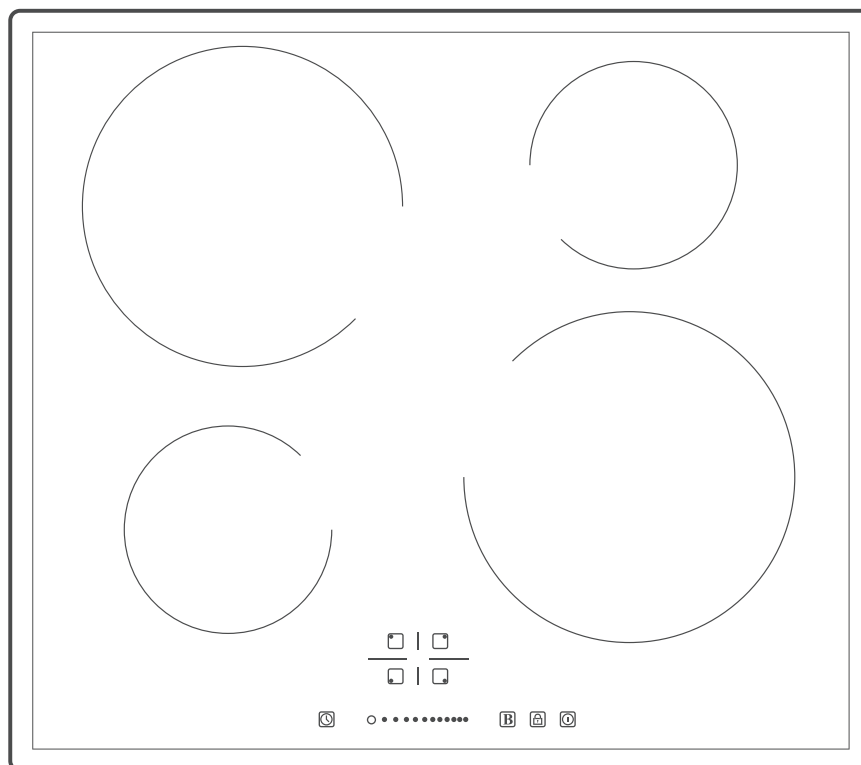


MC-IF7021B2



hanseatic



Gebrauchsanleitung

Induktives Glaskeramik-Kochfeld

Anleitung_Version:
93291 DE 20210805
Bestell-Nr.: 718489
Nachdruck, auch auszugs-
weise, nicht gestattet!

Inhaltsverzeichnis



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.



Informationen zur Installation finden Sie ab Seite DE-23.

Zu Ihrer Sicherheit	DE-3	Kochzonen einstellen	DE-14
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	DE-3	Heizstufe einer Kochzone erhöhen oder verringern	DE-15
Begriffserklärung	DE-3	Einzelne Kochzone ausschalten	DE-16
Sicherheitshinweise	DE-4	Gerät ausschalten	DE-16
Symbolerklärung	DE-8	Automatische Schutzeinrichtungen	DE-16
Lieferung	DE-9	Timer-Funktion/Garzeitbegrenzung benutzen	DE-17
Lieferumfang	DE-9	Sicherungsverriegelung einstellen	DE-19
Lieferung kontrollieren	DE-9	Boostfunktion benutzen	DE-19
Bedienelemente und Geräteteile	DE-10	Heizstufentabelle	DE-20
Das Kochfeld	DE-11	Gerät reinigen	DE-21
Wirkungsprinzip eines induktiven Kochfelds	DE-11	Einbau	DE-23
Geräuschentwicklung bei der Benutzung des Kochfelds	DE-11	Wichtige Benutzer-Information	DE-23
Das richtige Kochgeschirr	DE-12	Voraussetzungen	DE-23
Energiespartipps	DE-13	Arbeitsplatte vorbereiten	DE-23
Kochzonen und Sensoren	DE-14	Gerät einsetzen	DE-24
Gerät einschalten	DE-14	Netzanschluss – Hinweise für den Installateur	DE-25
Topferkennung	DE-14	Anschlussbedingungen	DE-25
		Fehlersuche	DE-26
		Fehlersuchtablette	DE-26
		Fehleranzeige im Display	DE-27
		Service	DE-28
		Beratung, Bestellung und Reklamation	DE-28
		Reparaturen und Ersatzteile	DE-28
		Entsorgung und Abfallvermeidung	DE-29
		Unser Beitrag zum Schutz der Ozonschicht	DE-29
		Abfallvermeidung	DE-29
		Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen	DE-29
		Technische Daten	DE-30

Zu Ihrer 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-28).
 - Der Anschluss an das Stromnetz darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist (siehe „Service“ auf Seite DE-28). 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 Fernwirkssystem 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-28).
- Zum Reinigen der Kochmulde keine Dampfreiniger 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 von Kindern 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-28).
- 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 ungeeigneten 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 Kochzonen/-flächen 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 Kochzonen/-flächen heizen sich im Betrieb stark auf und sind auch nach dem Ausschalten noch heiß; dies wird durch die Restwärmeanzeige 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 Kochzone/-fläche 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.

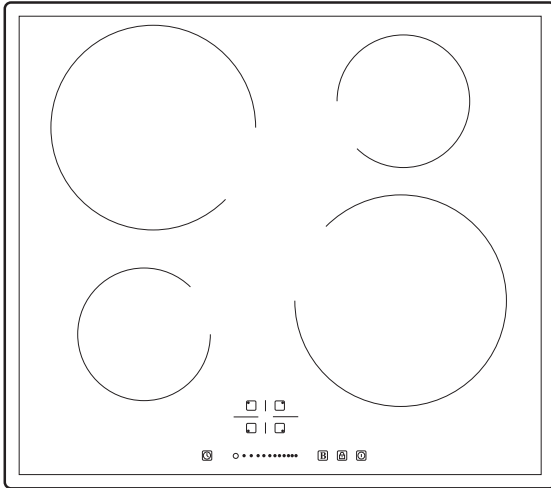
- Die Kochzonen/-fläche nicht mit leerem bzw. falschem Kochgeschirr betreiben.
 - Keine Gegenstände auf die Glaskeramik fallen lassen. Auch kleine Gegenstände können große Schäden verursachen, wenn sie punktförmig auf die Glaskeramik treffen.
 - Gerät und Topfboden vor dem Benutzen abwischen, um evtl. 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 könnten sonst beschädigt werden.
 - Keine scharfen abrasiven Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuerpulver oder Stahlschwämme verwenden; sie können die Oberfläche zerkratzen. 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.

Symbolerklärung



Heiße Oberfläche

Lieferung



Lieferumfang

- Einbau-Glaskeramik-Induktionskochfeld
- Gebrauchsanleitung
- Montagematerial; bestehend aus 2 Halteklammern und 2 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-28).

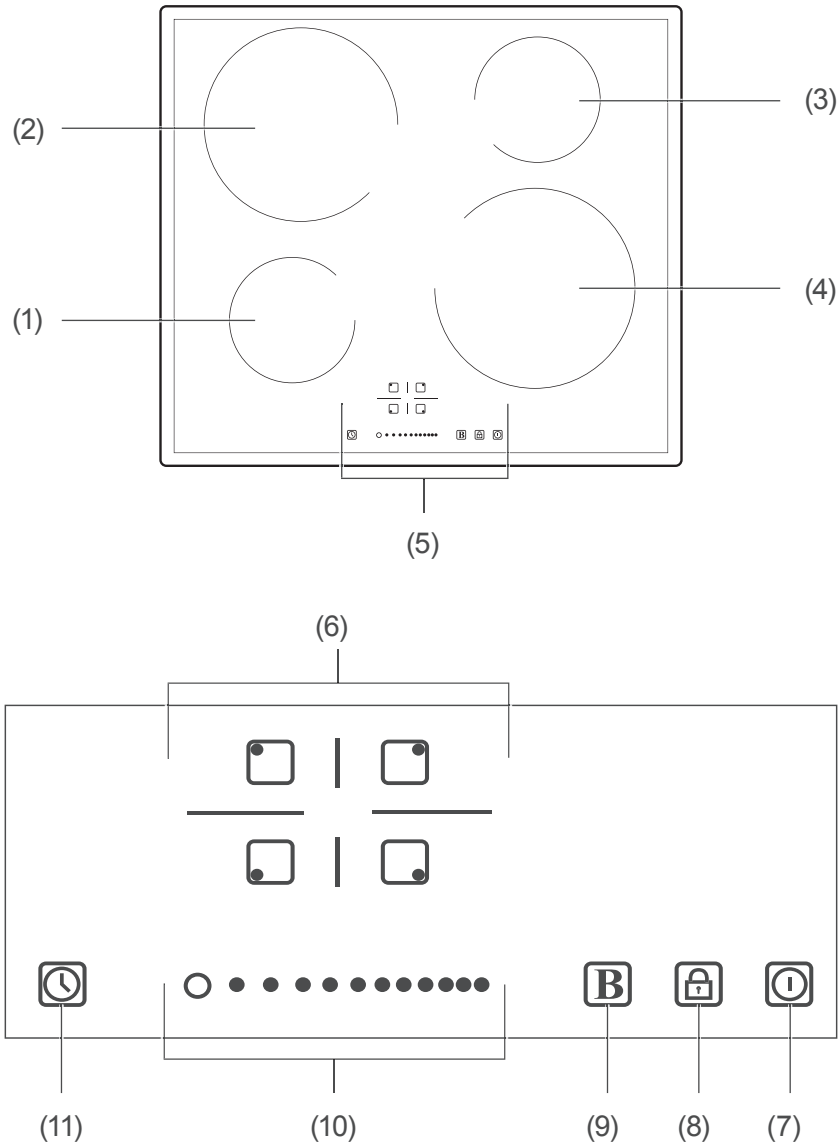
WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

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

- Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb.
-

Bedienelemente und Geräteteile



- (1) Kochzone vorne links
- (2) Kochzone hinten links
- (3) Kochzone hinten rechts
- (4) Kochzone vorne rechts
- (5) Sensorfeld
- (6) Auswahlsensoren für die Kochzonen
- (7) Ein/Aus-Sensor
- (8) Sicherungsverriegelungssensor
- (9) Boost-Sensor
- (10) Slider-Sensor
- (11) Timer-Sensor

Das Kochfeld

Wirkungsprinzip eines induktiven Kochfelds

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 Topf-inhalt 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.

Geräusentwicklung 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 einen gewissen Grad an leichten Geräuschen 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 vermindert 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 – bei diesem Kochfeld – automatisch einschaltet, wenn eine der Kochzonen 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.

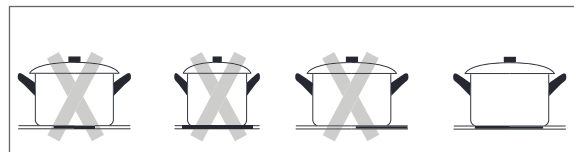
neben dem Kochzonen-Sensor die Heizstufe angezeigt wird und der Topfinhalt erhitzt.

Verwenden Sie Gefäße

- mit ausreichender Bodenstärke, z. B. emaillierte Stahltöpfe mit 2–3 mm und Edelstahltöpfe mit 4–6 mm.
- 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. Benutzen Sie nur Töpfe mit glattem und ebenem Boden.
- beschichtetes Kochgeschirr, das innen zerkratzt ist




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, das ferromagnetisch ist. Diese Materialien erkennt das Kochfeld nicht.

Das Kochgeschirr ist geeignet, wenn bei eingeschalteter Kochzone  nicht blinkt, sondern

In den Kochzonen ist eine Topferkennung installiert. Sie bewirkt, dass die Kochzone nur dann eingeschaltet wird, wenn

- sich tatsächlich ein Topf mit magnetischem Boden auf ihr befindet.
- die Größe von Topf oder Pfanne der Kochzonen-Größe entspricht, da die Kochzone bei einem zu kleinen Gefäß nicht aktiviert wird. Ein Topf mit einem Durchmesser kleiner als 140 mm wird nicht erkannt.
- der Topf in der Mitte der Kochzone platziert wird.

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“).

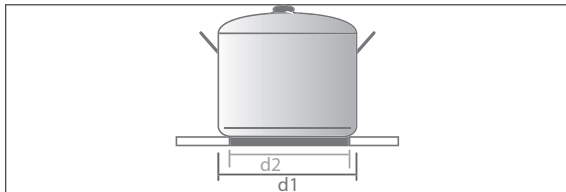
Schalten Sie die Kochstufe rechtzeitig zurück und kochen Sie mit einer möglichst niedrigen Einstellung weiter.

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

Kochzonen und Sensoren

Wenn Sie einen Topf verwenden, der etwas größer als die Kochzone ist, erreichen Sie die effizienteste Energienutzung.



- Als Topf- bzw. Pfannengröße wird immer der Durchmesser $d1$ angegeben. Der Bodendurchmesser $d2$ ist jeweils etwa 2 cm kleiner.
- Sobald der Topf weggenommen wird, schaltet sich die Kochzone ab, und auf dem Kochfeld-Display erscheint das Symbol „U“ anstelle der Heizstufe.

Das Gerät besitzt vier Kochzonen. Jeder Kochzone ist auf dem Sensorfeld (5) ein Sensor zugeordnet.

- Mit dem Slider-Sensor (10) erhöhen oder verringern Sie die Heizstufe der betreffenden Kochzone.
Bei jedem Berühren des Sensors ertönt ein akustisches Signal.

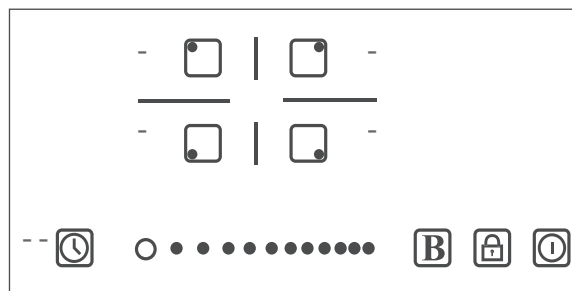
i Die Sensoren müssen sauber sein und dürfen nicht von Gegenständen bedeckt sein.

Betätigen Sie die Sensoren mit der ganzen Fingerkuppe, nicht nur mit der Fingerspitze. Damit die Sensoren richtig reagieren, müssen die Sensoren und Ihre Finger sauber und trocken sein.

Bei jeder registrierten Berührung der Sensoren ertönt ein akustisches Signal.

Gerät einschalten

- Um das Gerät einzuschalten, berühren Sie den Ein/Aus-Sensor (7).
Es ertönt ein akustisches Signal. Neben den Sensoren aller Kochzonen und dem Timer-Sensor (11) leuchten die Anzeigen.



Topferkennung

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

Kochzonen einstellen

1. Stellen Sie einen geeigneten Topf bzw. eine geeignete Pfanne auf die gewünschte Kochzone.
2. Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Kochzone sauber und trocken sind.
3. Berühren Sie den Sensor der Kochzone, die Sie benutzen möchten.
Die Heizstufe neben dem gewählten Sensor leuchtet auf und blinkt (in diesem Fall zeigt die Anzeige „U“ an, d. h. keine Heizleistung).

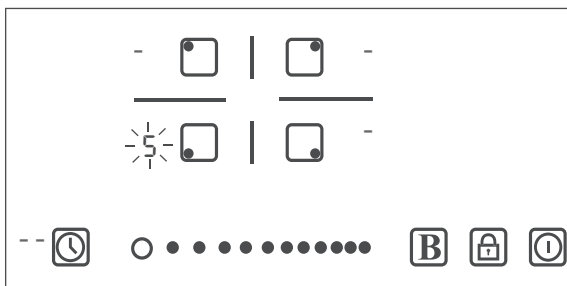


4. Die Heizstufe der ausgewählten Kochzone ändern Sie mit dem Slider-Sensor (10). Wischen Sie dazu mit dem Finger über den Slider-Sensor, bis die gewünschte Heizstufe neben dem Sensor der Kochzone angezeigt wird.

0 = Kochzone ausgeschaltet

9 = Höchste Kochstufe

Wenige Sekunden nach der letzten Berührung hört die Heizstufen-Anzeige auf zu blinken und der Kochvorgang beginnt.



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

Sie können den Slider-Sensor bei normal leuchtenden Anzeigen nicht betätigen, bevor Sie nicht wieder eine Kochzone ausgewählt haben.

Steht auf der ausgewählten Kochzone kein Topf oder kein geeigneter Topf, erscheint nach etwa zwei Sekunden neben dem entsprechenden Sensor die Anzeige „U“. Sobald Sie einen geeigneten Topf auf die Kochzone stellen, wird wieder die eingestellte Heizstufe angezeigt.

In seltenen Fällen kann es vorkommen, dass diese Anzeige auch bei einem geeigneten Topf erscheint. Nach einigen Sekunden wird jedoch wieder die eingestellte Heizstufe angezeigt.

Heizstufe einer Kochzone erhöhen oder verringern

Auch wenn der Kochvorgang bereits begonnen hat, können Sie die Heizstufe einer Kochzone erhöhen oder verringern.

1. Berühren Sie den Sensor der gewünschten Kochzone.

Die Anzeige neben der Kochzone blinkt.

2. Um die Heizstufe der ausgewählten Kochzone zu erhöhen, berühren Sie den Slider-Sensor (10) oder wischen Sie mit dem Finger über den Slider-Sensor nach rechts.

Um die Heizstufe der ausgewählten Kochzone zu verringern, berühren Sie den Slider-Sensor (10) oder wischen Sie mit dem Finger über den Slider-Sensor nach links. Nach einigen Sekunden leuchtet die Anzeige der ausgewählten Kochzone wieder normal und die neue Heizstufe ist eingestellt.

i Wenn im Display anstelle der Heizstufe die Anzeige „U“ blinkt, kann dies mehrere Ursachen haben, z. B.:

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

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

Einzelne Kochzone 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 Kochzone/-fläche. Anderenfalls wird die Kochzone/-fläche 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. Wählen Sie über das Sensorfeld (5) die aktive Kochzone an.
2. Berühren Sie den Slider-Sensor (10) an der Position „○“ oder wischen Sie mit dem Finger über den Slider-Sensor auf die Position „○“, bis die Heizstufen-Anzeige „□“ anzeigt.

Gerät ausschalten

- Um das gesamte Gerät auszuschalten, berühren Sie den Ein/Aus-Sensor (7). Ein akustisches Signal ertönt, und sämtliche Leuchtanzeigen bis auf die Restwärmeanzeigen „H“ erlöschen. Die Restwärmeanzeigen „H“ blinken, solange die Kochzonen heiß sind.

Automatische Schutzeinrichtungen

Das Gerät verfügt über eine Reihe von Schutzeinrichtungen, die verhindern sollen, dass es beim Betrieb beschädigt wird. Wenn es ordnungsgemäß installiert und benutzt wird, kommen diese Schutzeinrichtungen selten zum Einsatz.

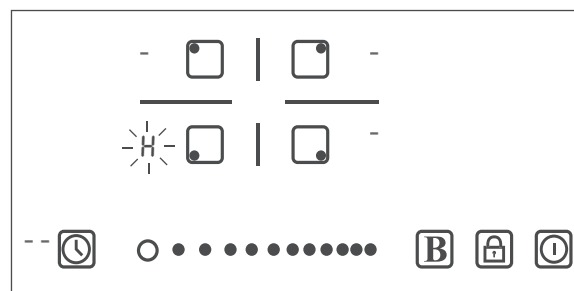
Automatische Leistungsreduzierung

Die Temperatur der elektronischen Elemente im Innern des Geräts wird ständig durch eine Sonde gemessen.

Steigt die Wärme zu stark an, wird das Gerät automatisch abgeschaltet.

Restwärme-Anzeige

Bei Kochvorgängen überträgt sich die Wärme des Topfes auf die Glaskeramik-Oberfläche der Kochzone und die Kochzone wird heiß. Wenn Sie das Gerät ausschalten, beginnt in der Heizstufen-Anzeige die Restwärmeanzeige „H“ zu blinken.



Einige Sekunden später schaltet sich das Gerät ganz ab. Alle Anzeigen erlöschen. Nur für die kürzlich verwendeten Kochzonen blinken in den Heizstufen-Anzeigen weiterhin die Restwärmeanzeigen „H“.

Sinkt die Temperatur der Kochzonen unter einen bestimmten Wert, erlöschen die Restwärmeanzeigen „H“.

Betriebsdauerbegrenzung

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

Die maximale Betriebsdauer wird gemäß der zuletzt angewählten Heizstufe eingestellt.

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

Timer-Funktion/ Garzeitbegrenzung benutzen

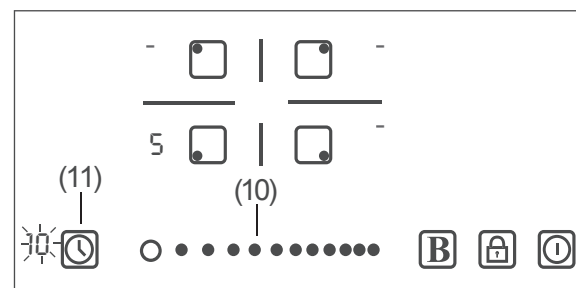
Sie können die Timer-Funktion als Kurzzeitwecker benutzen oder für eine oder mehrere Kochzonen eine automatische Abschaltzeit zuweisen.

i Die maximale Timer-Einstellung beträgt 99 Minuten.

In der Heizstufen-Anzeige der gewählten Kochzone leuchtet dauerhaft ein roter Punkt, um zu signalisieren, dass der Timer für diese Kochzone aktiv ist.

Verwendung als Kurzzeitwecker

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät eingeschaltet ist.
2. Um den Kurzzeitwecker einzustellen, berühren Sie den Timer-Sensor (11). Neben dem Timer-Sensor blinkt die Anzeige „10“ auf (10 Minuten voreingestellt). Die Einerstelle „0“ blinkt.



3. Stellen Sie mit dem Slider-Sensor (10) die gewünschte Einerstelle der Minutenanzeige ein.
4. Um die Zehnerstelle der Minutenanzeige ändern zu können, müssen Sie den Timer-Sensor (11) erneut berühren. Die Zehnerstelle der Minutenanzeige blinkt nun.
5. Stellen Sie mit dem Slider-Sensor (10) die gewünschte Zehnerstelle der Minutenanzeige ein.
6. Berühren Sie den Timer-Sensor noch einmal, um die Eingabe zu bestätigen. Kurz nach der letzten Sensorberührung beginnt der Countdown. In der Timer-Anzeige wird die verbleibende Zeit angezeigt. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein kurzer Signalton. In der Anzeige neben dem Timer-Sensor erscheint „--“.

Timer ändern/abbrechen

Sie können den Timer jederzeit ändern bzw. abbrechen.

1. Um den Timer auszuwählen, berühren Sie den Timer-Sensor (11). Die verbleibende Minutenzahl bis zur Abschaltung blinkt einige Sekunden. So lange lässt sich die Einstellung verändern. Danach leuchtet die Timer-Anzeige wieder normal.

2. Um die Minutenzahl des Kurzzeitweckers im einstelligen Bereich zu ändern, berühren Sie den Slider-Sensor (10) oder wischen Sie mit dem Finger über den Slider-Sensor auf die gewünschte Minutenzahl.
3. Um die Minutenzahl des Kurzzeitweckers im zweistelligen Bereich zu ändern, berühren Sie den Timer-Sensor (11).
4. Berühren Sie den Slider-Sensor (10) oder wischen Sie mit dem Finger über den Slider-Sensor auf die gewünschte Minutenzahl.
5. Um den Timer abzubrechen, berühren Sie den Slider-Sensor (10) an der Position „0“.
6. Berühren Sie nochmals den Timer-Sensor (11) und anschließend den Slider-Sensor (10) an der Position „0“.
In der Anzeige neben dem Timer-Sensor blinkt „00“.
7. Berühren Sie den Timer-Sensor (11).
In der Timer-Anzeige leuchtet „- -“.
Sie haben den Timer abgebrochen.

Verwendung als Garzeitbegrenzer

Die Kochzonen, die per Garzeitbegrenzer abgeschaltet werden sollen, müssen bereits in Betrieb sein.

1. Um den Garzeitbegrenzer einer Kochzone einzustellen, berühren Sie den Sensor dieser Kochzone.
Die Heizstufen-Anzeige der gewählten Kochzone blinkt. Die Kochzone ist aktiviert.
2. Berühren Sie den Timer-Sensor (11).
Neben dem Timer-Sensor blinkt die Anzeige „10“ auf (10 Minuten voreingestellt). Die Einerstelle „0“ blinkt. In der Heizstufen-Anzeige leuchtet dauerhaft ein roter Punkt. Er signalisiert, dass der Timer aktiv ist.
3. Um die Minutenzahl des Garzeitbegrenzers im einstelligen Bereich zu erhöhen, berühren Sie den Slider-Sensor (10) oder wischen Sie mit dem Finger über den Slider-Sensor nach rechts.
4. Um die Minutenzahl des Garzeitbegrenzers im zweistelligen Bereich zu erhöhen, berühren Sie den Timer-Sensor (11).

Neben dem Timer-Sensor blinkt die „1“ in der Anzeige.

5. Berühren Sie nochmals den Slider-Sensor oder wischen Sie mit dem Finger über den Slider-Sensor nach rechts.
6. Um die Eingabe zu bestätigen, berühren Sie den Timer-Sensor.
Kurz nach der letzten Sensorberührung beginnt der Countdown. In der Timer-Anzeige wird die verbleibende Zeit angezeigt. Haben Sie bei mehreren Kochzonen den Garzeitbegrenzer aktiviert, müssen Sie den Sensor der gewünschten Kochzone berühren, um sich die verbleibende Zeit anzeigen zu lassen.



7. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und die Kochzone wird ausgeschaltet.
Wenn andere Kochzonen ebenfalls eingeschaltet sind, bleiben diese aktiv.

Zeit im Garzeitbegrenzer ändern/abbrechen

Sie können einen bereits eingestellten Timer jederzeit ändern.

1. Berühren Sie den Sensor der Kochzone, für den Sie den Timer ändern möchten.
Ein Punkt leuchtet neben der Heizstufen-Anzeige der Kochzone.
Die Heizstufen-Anzeige der gewählten Kochzone blinkt.
2. Berühren Sie den Timer-Sensor (11).
Die verbleibende Minutenzahl bis zur Abschaltung blinkt einige Sekunden. So lange lässt sich die Einstellung verändern. Danach leuchtet die Anzeige wieder normal.
3. Um die Minutenzahl des Garzeitbegrenzers im einstelligen Bereich zu ändern, berühren Sie den Slider-Sensor (10) oder

wischen Sie mit dem Finger über den Slider-Sensor auf die gewünschte Minutenzahl.

4. Um die Minutenzahl des Garzeitbegrenzers im zweistelligen Bereich zu ändern, berühren Sie den Slider-Sensor (10) oder wischen Sie mit dem Finger über den Slider-Sensor auf die gewünschte Minutenzahl.
5. Um den Timer abzubrechen, berühren Sie den Slider-Sensor (10) an der Position „0“.
6. Berühren Sie nochmals den Timer-Sensor (11) und anschließend den Slider-Sensor (10) an der Position „0“.
In der Timer-Anzeige blinkt „00“.
7. Berühren Sie den Timer-Sensor (11).
In der Timer-Anzeige erscheint „-“.
Sie haben den Timer abgebrochen.

Sicherungsverriegelung einstellen

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

Sicherungsverriegelung aktivieren

1. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein/Aus-Sensor (7) ein.
2. Stellen Sie ggf. die Kochzonen und ggf. den Timer wie gewünscht ein.
3. Berühren Sie den Sicherungsverriegelungssensor (8).



Alle Sensoren außer dem Ein/Aus-Sensor sind nun gesperrt. In der Anzeige neben dem Timer-Sensor (11) blinkt „L0“.

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 neben dem Timer-Sensor (11) blinkt „L0“.
2. Berühren Sie den Sicherungsverriegelungssensor (8) 3 Sekunden lang.
Die Anzeige „L0“ erlischt und die Anzeige „-“ erscheint neben dem Timer-Sensor.
Jetzt können Sie alle Sensoren des Geräts wieder verwenden.

Boostfunktion benutzen

Die Boostfunktion kann auf jeder Kochzone benutzt werden. Nach 5 Minuten schaltet sich die Boostfunktion automatisch ab und das Gerät schaltet auf die ursprünglichen Heizstufe. Falls die ursprüngliche Heizstufe „0“ war, schaltet das Gerät nach 5 Minuten auf Heizstufe „9“.

1. Berühren Sie den Sensor der Kochzone, für die Sie die Boostfunktion aktivieren möchten.
2. Berühren Sie den Boost-Sensor (9).
In der Heizstufen-Anzeige leuchtet „B“ neben der gewählten Kochzone.
3. Um die Boostfunktion zu deaktivieren, berühren Sie den Sensor der Kochzone, für die Sie die Boostfunktion deaktivieren möchten.
4. Berühren Sie den Boost-Sensor (9).
In der Heizstufen-Anzeige erlischt „B“ neben der gewählten Kochzone und die ursprüngliche Einstellung leuchtet.

Heizstufentabelle

In diesem Kapitel erfahren Sie, welche Heizstufen für welche Verwendung geeignet ist. 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"> – vorsichtiges Erwärmen von kleinen Speisemengen – Schmelzen von Schokolade, Butter und leicht brennbaren Speisen – leichtes Köcheln – langsames Erwärmen
3–4	<ul style="list-style-type: none"> – Wiederaufwärmen von Speisen – schnelles Köcheln – Reis kochen
5–6	<ul style="list-style-type: none"> – Pfannkuchen
7–8	<ul style="list-style-type: none"> – Dünsten – Pasta kochen
9	<ul style="list-style-type: none"> – Frittieren – scharf anbraten – Suppe zum Kochen bringen – Wasser zum Kochen bringen

Gerät reinigen

! VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäße Reinigung kann zu Verbrennungen führen.

Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Die Kochzonen/-flächen heizen sich im Betrieb stark auf.

- Vor dem Reinigen Gerät vollständig abkühlen lassen. Ausnahme: Sie wollen Zucker- oder stärkehaltige Speisereste, Kunststoffe oder Alufolien entfernen (siehe „Gerät reinigen“ auf Seite DE-21).
- Vorsichtig vorgehen, da die Kochzonen auch nach dem Erlöschen der Restwärme-Anzeige „H“ noch heiß sein kann.

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Wenn Sie das Glaskeramik-Kochfeld unsachgemäß benutzen, können Schäden entstehen.

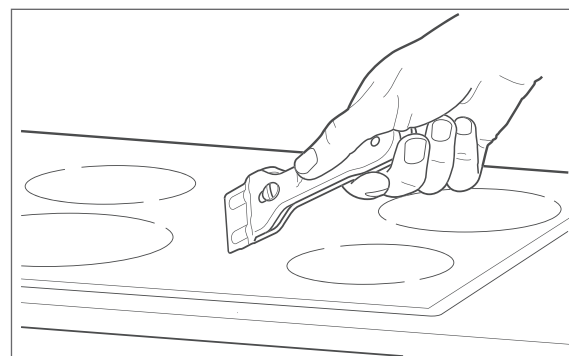
- Zum Reinigen der Kochmulde keine Dampfreiniger benutzen. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen des Glaskeramik-Kochfelds geraten und einen Kurzschluss verursachen.
- Vor dem Reinigen das Gerät vollständig abkühlen lassen.
- Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuermittelpulver oder Stahlschwämme verwenden; sie können die Oberfläche beschädigen.
- Das Gerät regelmäßig mit einem speziellen Pflegemittel reinigen und pflegen, das ein spezielles Imprägnieröl für Glaskeramik-Kochfelder enthält.

Solche Pflegemittel sind über den Fachhandel zu beziehen.

Leichte, nicht fest eingebrannte Verschmutzungen

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

Feste, eingebrannte Verschmutzungen



1. Hartnäckige Verschmutzungen lösen Sie nach dem Abkühlen am besten mit einem Klingenschaber. Im Fachhandel finden Sie auch speziell dafür geeignete Reinigungsmittel.

2. Wischen Sie die Fläche zum Schluss mit einem feuchten Lappen ab.
3. Behandeln Sie das Gerät nach dem Reinigen mit einem speziellen Pflegemittel.

Zucker- oder stärkehaltige Speisereste, Kunststoffe oder Alufolien entfernen

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.


1. Entfernen Sie Rückstände möglichst in heißem Zustand mit einem geeigneten Klingenschaber von der heißen Kochzonenoberfläche.
2. Wenn das Gerät abgekühlt ist, können Sie hartnäckige Verschmutzungsreste mit einem speziell dafür geeigneten, im

Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel entfernen.

3. 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.
4. Wischen Sie die Sensorfläche mit einem Papiertuch vollständig trocken.
5. 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

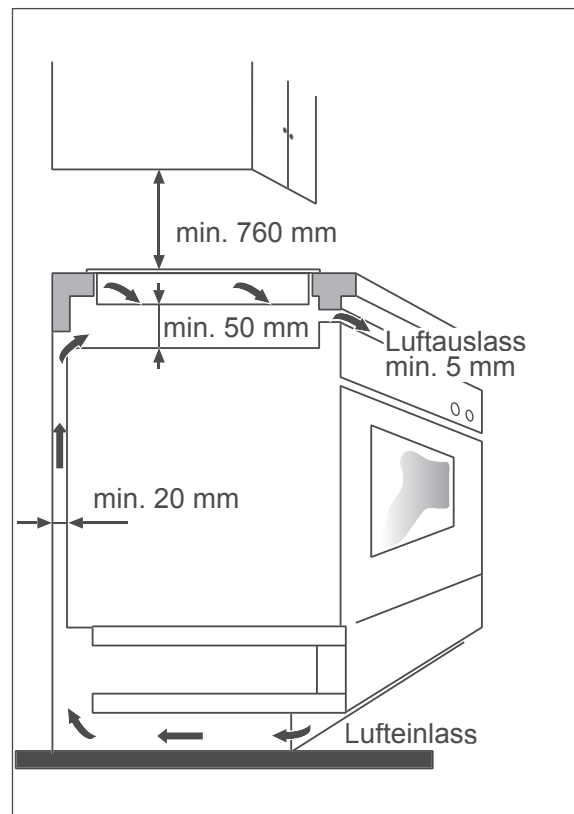
Folgende Voraussetzungen müssen erfüllt sein, um einen sachgerechten Betrieb zu gewährleisten:

- 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. Falls Sie die thermische Widerstandsfähigkeit Ihrer Küchenmöbel nicht kennen, lassen Sie zwischen den Möbeln und dem Herd ca. 2 cm Abstand.
- Der Abstand zwischen Gerät und Dunstabzugshaube muss mindestens 760 mm betragen.
- Bauen Sie Abzugshauben immer gemäß ihren Bedienungsanleitungen ein.
- Stellen Sie den Herd nicht direkt neben einem Kühl- oder Gefrierschrank auf. Durch die Wärmeabgabe steigt dessen Energieverbrauch unnötig.
- Unterhalb des gesamten Ausschnitts müssen Sie zur Kühlung mindestens 50 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:

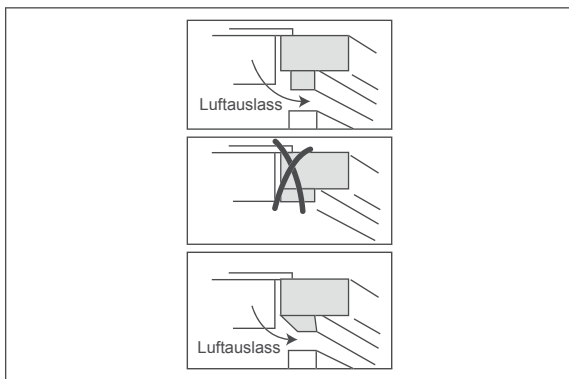
- Die Arbeitsplatte muss mindestens 30 mm dick und mindestens 590 mm tief sein, waagrecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten abgedichtet sein.
- Das Gerät muss an allen Seiten von mindestens 50 mm Arbeitsplatte umrahmt werden.



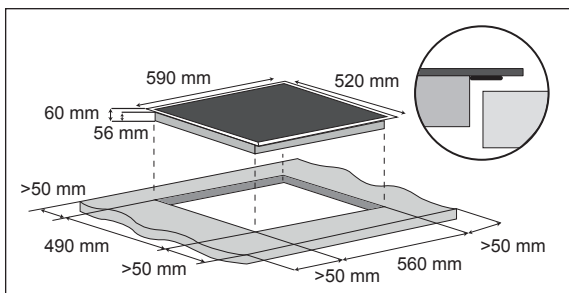
Ist das Gerät vom Rest des Befestigungsschranks durch eine horizontale Sicherungsplatte getrennt, muss der Raum zwischen Geräteboden und Sicherungsplatte mindestens 50 mm hoch sein.

- Ist das Gerät vom Rest des Befestigungsschranks durch eine vertikale Sicherungsplatte getrennt, muss der Raum zwischen Wand und Sicherungsplatte mindestens 20 mm betragen.

- Im hinteren Teil der Sicherungsplatte muss eine quadratische Öffnung mit einem Seitenmaß 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 50 mm betragen.
- An der Vorderseite des Geräts muss zwischen dem Gerät und dem Backofen oder Unterschrank ein Luftauslass von mindestens 5 mm sein.
- Furniere, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen bis 100 °C hitzebeständig sein.



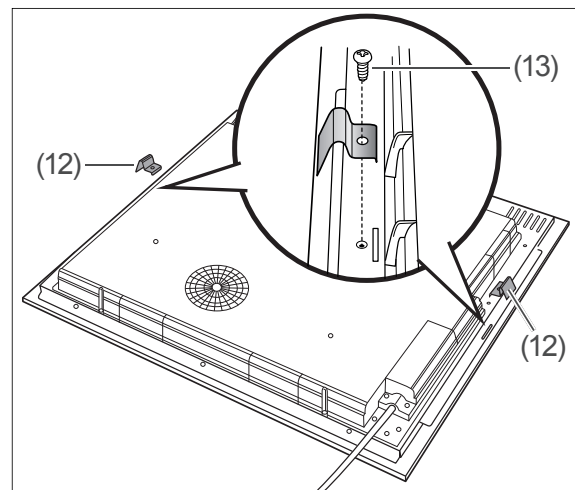
- Das Gerät muss so eingesetzt werden, dass der Luftauslass nicht behindert ist.



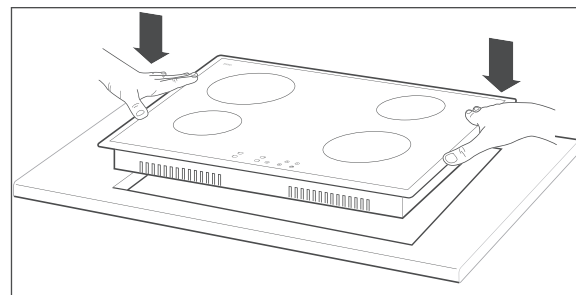
1. Sägen Sie einen Ausschnitt in die Arbeitsplatte: 560 × 490 mm (B × T).
Wenn bereits ein Kochfeld eingebaut war, muss dessen Ausschnitt dieselben Abmaße haben.

Gerät einsetzen

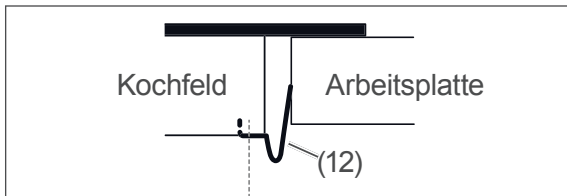
1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie alle Schutz- und Verpackungsmaterialien.
3. Drehen Sie das Gerät um und legen Sie es mit der Unterseite nach oben auf eine weiche, saubere Oberfläche, z. B. die Verpackung. Anderenfalls kann das Gerät zerkratzen.



4. Stecken Sie die beiden beigefügten Halteklammern (12) mit dem kurzen abgewinkelten Ende in die dafür vorgesehenen Schlitze auf der Unterseite des Geräts.
5. Schrauben Sie die Halteklammern mit den beigefügten Schrauben (13) fest



6. 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.



Durch die beiden Halteklammern (12) wird das Gerät fixiert.

- Führen Sie vor der ersten Benutzung des Geräts eine gründliche Reinigung durch (siehe „Gerät reinigen“ auf Seite DE-21).

Netzanschluss – Hinweise für den Installateur

⚠️ WARNUNG

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

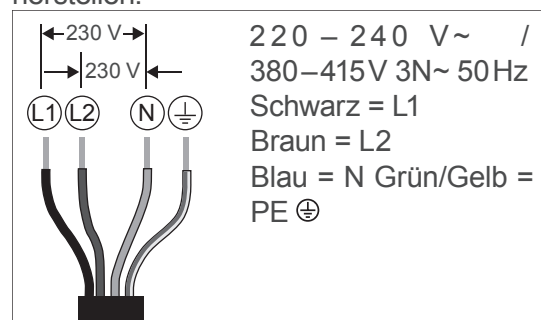
- Das Gerät darf nur durch autorisierte Fachkräfte, wie unseren Technik Service, angeschlossen werden (siehe „Service“ auf Seite DE-28). Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgerätes. Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und 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.

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 4x2,5 mm² angeschlossen werden.
- Beim Anschluss müssen die VDE-Bestimmungen sowie die „Technischen Anschlussbedingungen“ beachtet werden. Berührungsschutz muss gewährleistet sein.

Netzanschlussleitung anschließen

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



Schließen Sie die Netzanschlussleitung gemäß des Schaltbilds an die Herdanschlussdose an.

- Verlegen Sie die Netzanschlussleitung so, dass sie das Gehäuse des Geräts nicht berührt, da es während des Betriebs sehr heiß werden kann.

Fehlersuche

Fehlersuchetabelle

Problem	Mögliche Lösungen/Tipps
Das Gerät kann nicht eingeschaltet werden, das Sensorfeld zeigt nichts an.	Die Stromzufuhr ist unterbrochen. Prüfen Sie die Sicherung für den Herd am Sicherungskasten in der Wohnung. Verständigen Sie im Zweifelsfall unseren Service (siehe „Service“ auf Seite DE-28).
Die Sensoren reagieren nicht.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet. Schalten Sie die Kindersicherung aus (siehe „Sicherungsverriegelung einstellen“ auf Seite DE-19).
Die Sensoren reagieren schlecht.	Ein Wasserfilm liegt auf dem Sensoren 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.
Sprünge und Risse im Gerät.	<p>⚠️ WARNUNG!</p> <p>Kurzschluss- und Stromschlaggefahr! Das Gerät arbeitet mit gefährlicher Spannung.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Gerät sofort vom Netz trennen (Sicherungen ausschalten bzw. herausdrehen)! ■ Rufen Sie unseren Service an (siehe „Service“ auf Seite DE-28).
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 Kochzonen aktiviert wird, und auch eine Zeitlang weiterläuft, nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde. Schalten Sie die Stromzufuhr des Geräts nicht ab, während der Ventilator läuft.
Das Kochgeschirr wird nicht heiß und im Display 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 Kochzone ist oder nicht mittig auf der Kochzone 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-28).

WARNUNG!

Das Gerät arbeitet mit gefährlicher Netzspannung. Unsachgemäßer Umgang, fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu elektrischem Schlag oder Kurzschluss führen.

- Versuchen Sie niemals, 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 im Glaskeramikfeld auf keinen Fall weiterkochen. Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikfelds läuft, kann unter Spannung stehen! Wenn Ihr Glaskeramikfeld Risse aufweist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz (Sicherung herausnehmen), um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden, und rufen Sie unseren Service an (siehe „Service“ auf Seite DE-28).



Wenn diese Tipps nicht geholfen haben, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Fehleranzeige im Display

Fehlercode	Mögliche Lösungen/Tipps
F3–F8	Der Temperatursensor funktioniert nicht. Bitte rufen Sie unseren Service an (siehe „Service“ auf Seite DE-28).
F3–FE	Der Temperatursensor des IGBT funktioniert nicht. Bitte rufen Sie unseren Service an (siehe „Service“ auf Seite DE-28).
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	Falsche Temperatur. Kontrollieren Sie das Kochgeschirr.
E4/E5	Falsche Heiztemperatur der Kochzone. Lassen Sie die Kochzone abkühlen und schalten Sie sie danach erneut an.

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
<i>hanseatic</i> Induktives Glaskeramik-Kochfeld	MC-IF7021B2	718489

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

Unser Beitrag zum Schutz der Ozonschicht



In diesem Gerät wurden 100 % FCKW- und FKW-freie Kälte- und Aufschäummittel verwendet. Dadurch wird die Ozonschicht geschützt und der Treibhauseffekt reduziert.

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)
- Auch Energie sparen schützt vor zu starker Erwärmung unserer Erde. Ihr neues Gerät verbraucht mit seiner umweltverträglichen Isolierung und seiner Technik wenig Energie.

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.

Technische Daten

Datenblatt für Haushaltskochmulden nach der Verordnung (EU) Nr. 66/2014

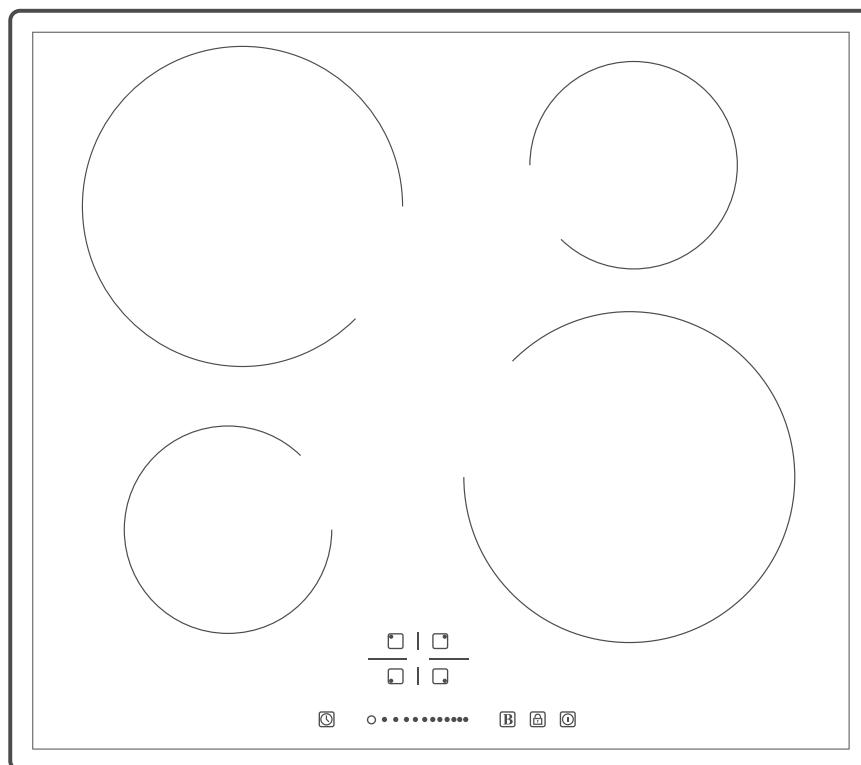
Marke	<i>hanseatic</i>
Modellkennung:	MC-IF7021B2
Bestellnummer:	718489
Art des Kochfeldes:	Elektrische Kochmulde
Anzahl der Kochzonen:	4
Heiztechnik:	Induktionskochzonen
Kochzone vorne links:	Ø 14,0 cm; 1200/1500 W
Kochzone hinten links:	Ø 22,0 cm; 2300/2600 W
Kochzone hinten rechts:	Ø 14,0 cm; 1200/1500 W
Kochzone vorne rechts:	Ø 22,0 cm; 2300/2600 W
Energieverbrauch je Kochzone vorne links ^{*)} :	EC _{electric cooking} = 224,1 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone hinten links ^{*)} :	EC _{electric cooking} = 178,0 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone hinten rechts ^{*)} :	EC _{electric cooking} = 196,5 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone vorne rechts ^{*)} :	EC _{electric cooking} = 171,3 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ^{*)} :	EC _{electric hob} = 192,5 Wh/kg
Netzspannung, Absicherung:	220–240 V~ / 380–415 V 3N~ / 50 Hz
Leistungsaufnahme:	max. 7000 W
Gerätemaße (B × T × H):	590 mm × 520 mm × 56,5 mm
max. Ausschnittsmaße (B × T):	560 mm × 490 mm
Gewicht	9,6 kg
Dicke der Arbeitsplatte	min. 30 mm

^{*)} Ermittelt gemäß Verordnung (EU) Nr. 66/2014. Die angewandten Mess- und Berechnungsmethoden entsprechen der Norm EN 60350-2.

Die hier angegebenen Werte sind unter genormten Laborbedingungen gemessen worden. Unter solchen Bedingungen sind alle Geräte vergleichbar.

Im praktischen Betrieb können die Werte – je nach Aufstellungs- und Umgebungsbedingungen sowie Menge und Beschaffenheit der Speisen – hiervon erheblich abweichen. Dieses Verhalten zeigen mehr oder weniger deutlich alle Geräte, unabhängig vom Hersteller.

MC-IF7021B2



hanseatic

User manual

Inductive glass ceramic hob

Manual_version:
93291 EN 20210805
Article no.: 718489
Reproduction, even of ex-
cerpts, is not permitted!

Table of contents



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.



Information about installation can be found from page EN-22.

For your safety	EN-3	Increasing or reducing the heat setting of a cooking zone	EN-14
Intended use	EN-3	Switching off individual cooking zones	EN-15
Explanation of terms	EN-3	Switching off the appliance	EN-15
Safety notices	EN-4	Automatic safety features	EN-15
Explanation of symbols	EN-8	Using the timer function/cooking time limit	EN-16
Delivery	EN-9	Adjusting the safety locking mechanism	EN-18
Package contents	EN-9	Using the boost function	EN-18
Check the delivery	EN-9	Heat settings table	EN-19
Operating controls and appliance parts	EN-10	Cleaning the appliance	EN-20
The hob	EN-11	Installation	EN-22
Operating principle of an inductive hob	EN-11	Important user information	EN-22
Noise emission with hob use	EN-11	Requirements	EN-22
The right cookware	EN-12	Preparing food	EN-22
Energy-saving tips	EN-12	Installing the appliance	EN-23
Cooking zones and sensors	EN-13	Connection to the power supply – notes for the installer	EN-24
Switching on the appliance	EN-13	Connection conditions	EN-24
Pot recognition	EN-13	Troubleshooting	EN-25
Setting the cooking zone	EN-13	Troubleshooting table	EN-25
		Error message in the display	EN-26
		Service	EN-27
		Advice, order and complaint	EN-27
		Repairs and spare parts	EN-27
		Disposal and waste prevention	EN-28
		Our contribution to the protection of the ozone layer	EN-28
		Waste prevention	EN-28
		Disposing of old electrical devices in an environmentally-friendly manner	EN-28
		Technical specifications	EN-29

For your 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 Centre (see “Service” on page EN-27).

- 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-27). 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 Centre (see “Service” on page EN-27).
- 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 an lid or a fire blanket.
- If you are preparing food with alcohol, do not leave the cooker unattended! Food may ignite own 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 Centre (see “Service” on page EN-27).
- 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 zones/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 zones/areas get very hot during operation and will remain hot even after they are switched off; this is signalled 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 zone/area 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.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- 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 zones/ areas with empty and/or incorrect cooking pots.
- 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.

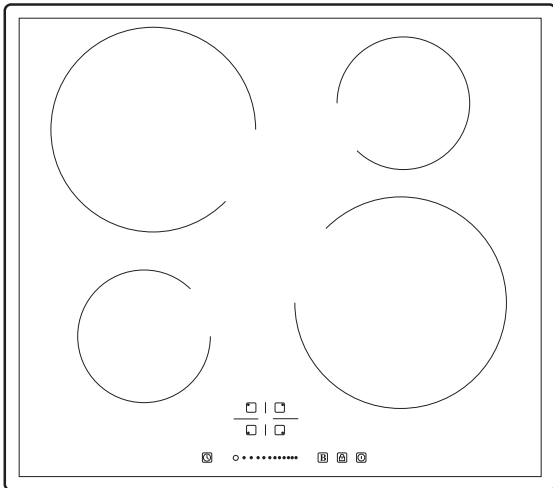
- Do not use the appliance as a work surface or a storage area. Otherwise, materials that are sensitive to heat such as plastic dishes could become damaged.
- Do not use any harsh abrasive detergents, scouring agents, abrasive powder or steel sponges; they can scratch the surface. This can destroy the 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.

Explanation of symbols



Hot surface

Delivery



Package contents

- Glass ceramic hob
- User manual
- Fitting material; consisting of 2 retaining clamps and 2 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 Centre (see “Service” on page EN-27).

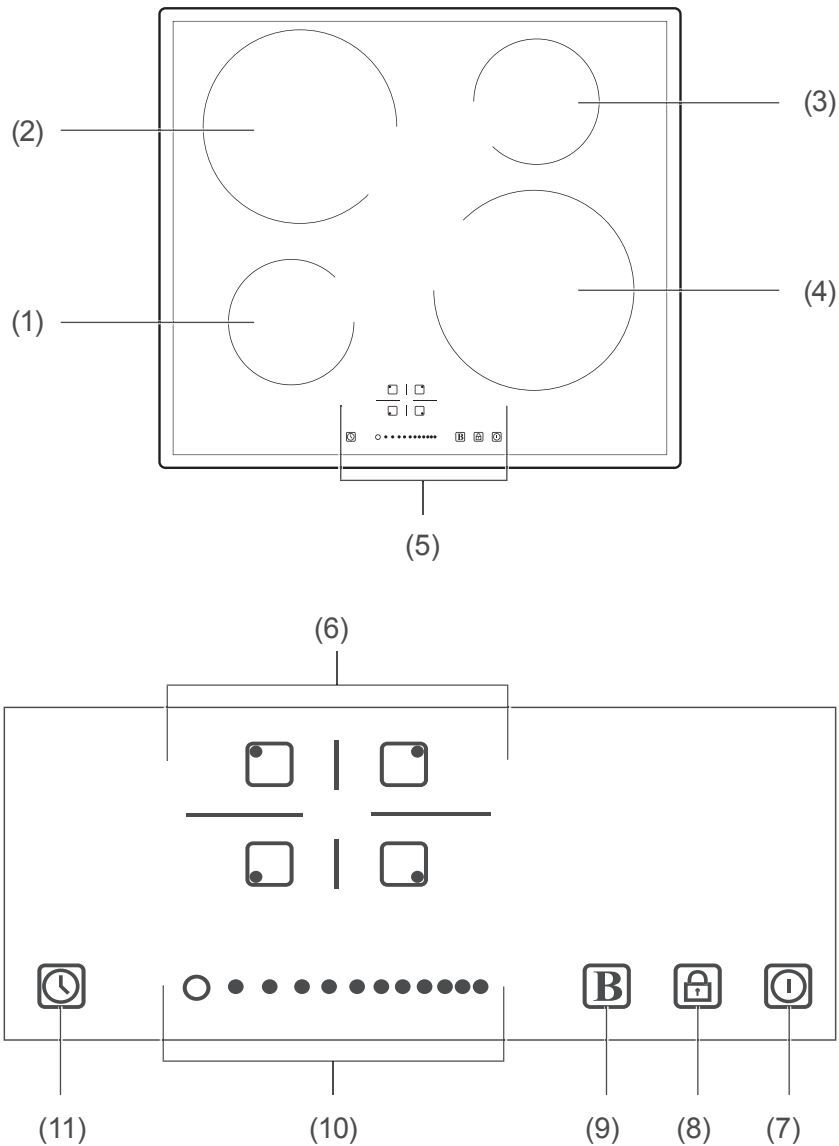
WARNING!

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- **Never use a damaged appliance.**
-

Operating controls and appliance parts



- (1) Front left cooking zone
- (2) Back left cooking zone
- (3) Back right cooking zone
- (4) Front right cooking zone
- (5) Sensor field
- (6) Selection sensors for the cooking zones
- (7) On/Off sensor
- (8) Safety locking mechanism sensor
- (9) Boost sensor
- (10) Slider sensor
- (11) Timer sensor

The hob

Operating principle of an inductive 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. Under certain circumstances, these vibrations can cause some slight noise. 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 de-

vice. The noise disappears or dissipates 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, which – in this hob – switches on automatically when one of the cooking zones is activated, and

which 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, glass, ceramics, copper or aluminium, which are not ferromagnetic, is unsuitable. The hob does not recognise these materials.

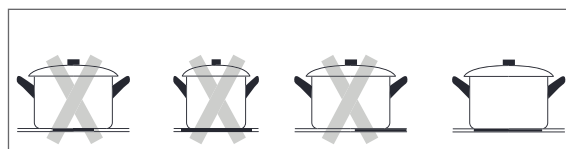
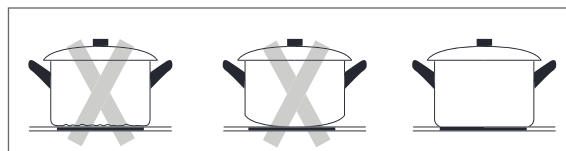
The cookware is suitable if, when the cooking zone is switched on, the indicator U does not blink but instead displays the heat setting beside the cooking zone sensor and the contents of the pot are heated.

Use vessels with

- with sufficient base thickness, e.g. enamelled steel pans with a thickness of 2-3 mm and stainless steel pans with a thickness of 4-6 mm.
- energy- and time-saving steam pressure cookers. The relatively high purchase costs are quickly recouped.

You should not use:

- Indented or battered pans
- Pans with a rough base
- Pans with a rounded base Only use cookware with a smooth, even base.
- Coated cookware that is scratched inside.



Pot recognition is installed in the cooking zones. Pot recognition ensures that the cooking zone is switched on only when

- there is actually a pot with a magnetic bottom located in the cooking zone.
- the size of the pot or pan corresponds to that of the cooking zone, since the cooking zone will not be activated if the vessel is too small. A pot with a diameter smaller than 140 mm will not be recognised.
- the pot has been placed in the middle of the cooking zone.

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”).

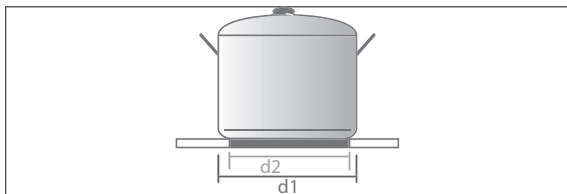
Turn the level down quickly and continue to cook at the lowest possible setting.

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 zones and sensors

Using a pot that is slightly larger than the cooking zone will allow you to achieve the most efficient use of energy.



- The $d1$ diameter is always provided as a pan and pot size. $d2$ base diameter is always around 2 cm smaller.
- As soon as the pot is removed, the cooking zone shuts itself off and the “ \square ” symbol appears on the hob display instead of the heat setting.

The appliance has four cooking zones. A sensor in the sensor field (5) is assigned to each cooking zone.

- You can use the slider sensor (10) to increase or reduce the heat of the respective cooking zone.
Each time the sensor is touched, an acoustic signal can be heard.

i The sensors must be clean and may not be covered by objects.

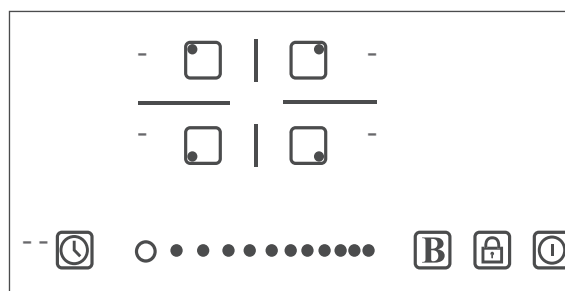
When activating the sensors, always use the entire fingertip and not just the very end of the finger. The sensors and your finger must be clean and dry for the sensors to react appropriately.

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

Switching on the appliance

- To switch the appliance on, touch the On/Off sensor (7).

You will hear an acoustic signal. In addition to the sensors for all cooking zones and the timer sensor (11), the indicators will light up.

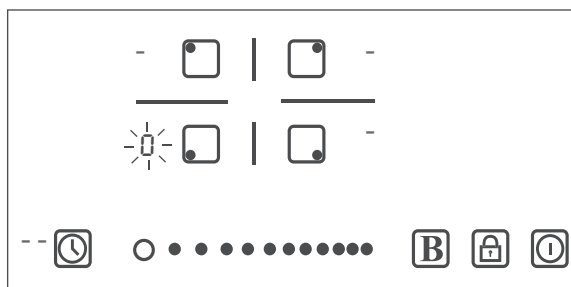


Pot recognition

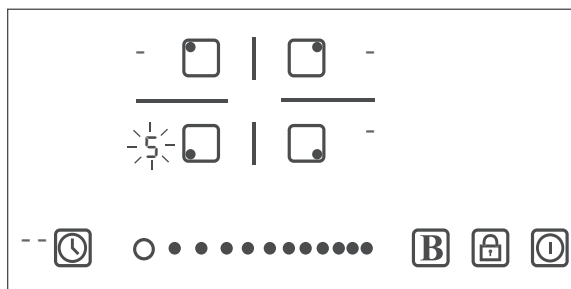
Pot recognition is installed in the cooking zones. Pot recognition ensures that the cooking zones will be activated only if there is a pot with a ferromagnetic base or another object made of the same kind of metal located there. The cooking zone becomes inactive as soon as the pot or the magnetic object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

Setting the cooking zone

1. Place a suitable pot or pan on the desired cooking zone.
2. Make sure that the bottom of the cookware and the cooking zone are clean and dry.
3. Press the sensor for the cooking zone that you wish to use.
The heat setting next to the selected sensor will illuminate and flash (in this case, “ \square ” will be shown, meaning no heating power).



4. Change the heat setting for the selected cooking zone with the slider sensor (10). To do this, swipe your finger over the slider sensor until the desired heat setting is shown next to the cooking zone sensor.
- 0 = cooking zone is switched off
 - 9 = highest heat setting
- A few seconds after you remove your finger, the heat setting display stops flashing and the cooking process begins.



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

You cannot activate the slider sensor with normally illuminated indicators before you have selected a cooking zone.

If there is no pot, or no suitable pot, placed on the selected cooking zone, the “U” indicator will appear beside the corresponding sensor after approximately two seconds. As soon as you place a suitable pot on the cooking zone, the selected heat setting will again be displayed.

In rare cases, this indicator may also appear when there is a suitable pot. After a few seconds, however, the selected heat setting will be displayed again.

Increasing or reducing the heat setting of a cooking zone

Even if the cooking process has already begun, you can increase or decrease the heat setting of a cooking zone.

1. Touch the sensor for the required cooking zone.
The indicator beside the cooking zone will flash.
2. To increase the heat setting for the selected cooking zone, touch the slider sensor (10) or swipe your finger right over the slider sensor.
To decrease the heat setting for the selected cooking zone, touch the slider sensor (10) or swipe your finger left over the slider sensor.
After a few seconds, the indicator for the selected cooking zone will be normally illuminated again and the new heat setting will have been selected.

i When the “U” indicator and not the heat setting is flashing on the display, this may have several causes, for example:

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

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

Switching off individual cooking zones

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. Do not rely on the pan detector. Never do this by removing the cookware from the cooking zone/area. Otherwise, the cooking zone/area will be reactivated as soon as a pot or other object made of ferromagnetic metal is placed on it.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

1. Use the sensor field (5) to select the active cooking zone.
2. Touch the slider sensor (10) at the “○” position or swipe your finger over the slider sensor to the “○” position until the heat setting display “H” appears.

Switching off the appliance

- To switch the entire appliance off, touch the On/Off sensor (7).

You will hear an acoustic signal and all of the indicator lights with the exception of the residual heat indicators “H” will go out. The residual heat indicators “H” will continue to flash as long as the cooking zones are hot.

Automatic safety features

The appliance has a number of safety features to prevent it from being damaged during operation. If the appliance is properly installed and used, these safety features will rarely be used.

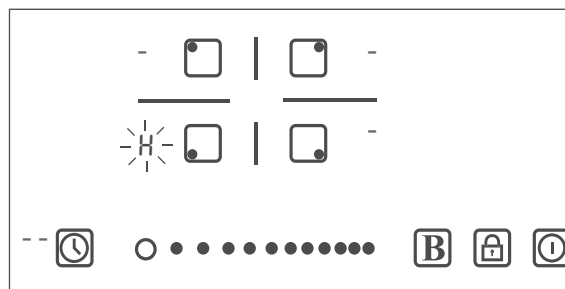
Automatic power reduction

The temperature of the electronic elements inside the appliance are constantly measured using a sensor.

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

Residual heat display

During cooking, the heat from the pot is transferred to the glass ceramic surface of the cooking zone and the cooking zone becomes hot. When you switch the appliance off, the residual heat indicator “H” will begin to flash in the heat setting display.



A few seconds later, the appliance will shut off entirely. All indicators will go out. The residual heat indicators “H” will only continue to flash on the heat setting displays for cooking zones that have been recently used.

If the temperature of the cooking zones falls below a specific value, the residual heat indicators “H” will go out.

Operating time limit

For safety reasons, each cooking zone is provided with an operating time limit. If the heat setting is not changed for a prolonged period of time, the cooking zone is automatically switched off and the residual heat indicator "H" is activated.

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

Heat setting	Maximum operating duration in hours
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

Using the timer function/ cooking time limit

You can use the timer function as a timer or use it to set an automatic shut-off time for one or more cooking zones.

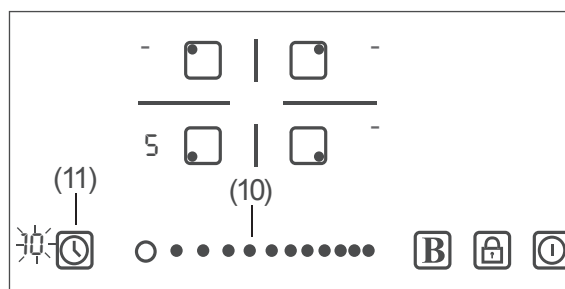
i The maximum timer setting is 99 minutes.

A red dot will light up continuously on the heat setting display for the selected cooking zone to indicate that the timer for this cooking zone is active.

Use as a timer

1. Ensure that the appliance is switched on.
2. Touch the timer sensor (11) to set the timer.

The "10" indicator beside the timer sensor will flash (pre-set to 10 minutes). The units position "0" will flash.



3. Set the units position for the minutes display using the slider sensor (10).
 4. Touch the timer sensor (11) again in order to change the tens digit for the minutes display.
- The tens digit for the minutes display will now flash.
5. Set the tens digit for the minutes display using the slider sensor (10).
 6. Touch the timer sensor once again to confirm the selection.
- The countdown will start shortly after the last time the sensor was pressed. The remaining time is shown on the timer display. A short beep will sound when the time expires. In the display next to the timer sensor, "--" will appear.

Changing/cancelling the timer

You can change or cancel the timer at any time.

1. Touch the timer sensor (11) to select the timer.
- The remaining number of minutes until shut-down will flash for a few seconds. The setting can be changed while this indicator is flashing.
- Afterwards, the timer display will be illuminated normally again.
2. To change the timer's minutes number in the single-digit range, touch the slider

sensor (10) or swipe your finger over the slider sensor to the desired minutes number.

3. To change the timer's minutes number in the double-digit range, touch the timer sensor (11).
4. Touch the slider sensor (10) or swipe your finger over the slider sensor to the desired minutes number.
5. To cancel the timer, touch the slider sensor (10) at the "0" position.
6. Touch the timer sensor (11) again and then the slider sensor (10) at the "0" position.
In the display next to the timer sensor, "00" will flash.
7. Press the timer sensor (11).
"- -" will illuminate on the timer display.
The timer is now cancelled.

Use as a cooking time limit

The cooking zones to be switched off via the cooking time limit must be in use.

1. To set the cooking time limit for a cooking zone, touch this cooking zone's sensor.
The heat setting display for the selected cooking zone flashes. The cooking zone is activated.
2. Press the timer sensor (11).
The "10" indicator beside the timer sensor will flash (pre-set to 10 minutes). The units position "0" will flash. A red dot will light up continuously on the heat setting display. It indicates that the timer is active.
3. To increase the minutes number for the cooking time limit in the single-digit range, touch the slider sensor (10) or swipe your finger right over the slider sensor.
4. To increase the cooking time limit's minutes number in the double-digit range, touch the timer sensor (11).
Next to the timer sensor, "1" will flash on the display.
5. Touch the slider sensor again or swipe your finger right over the slider sensor.
6. Touch the timer sensor to confirm the selection.

The countdown will start shortly after the last time the sensor was pressed. The remaining time is shown on the timer display. If the cooking time limit has been activated for several cooking zones, you must touch the sensor for the desired cooking zone to display the remaining time.



7. When the time that has been set expires, you will hear a beep and the cooking zone will shut off.
If other cooking zones are likewise switched on, these will remain active.

Changing/cancelling the time in the cooking time limit

You can change a pre-set timer at any time.

1. Press the sensor for the cooking zone for which you wish to change the timer.
A dot will light up beside the cooking zone's heat setting display.
The heat setting display for the selected cooking zone flashes.
2. Press the timer sensor (11).
The remaining number of minutes until shut-down will flash for a few seconds. The setting can be changed while this indicator is flashing. Afterwards, the indicator will be illuminated normally again.
3. To change the cooking time limit's minutes number in the single-digit range, touch the slider sensor (10) or swipe your finger over the slider sensor to the desired minutes number.
4. To change the cooking time limit's minutes number in the double-digit range, touch the slider sensor (10) or swipe your finger over the slider sensor to the desired minutes number.

5. To cancel the timer, touch the slider sensor (10) at the “○” position.
6. Touch the timer sensor (11) again and then the slider sensor (10) at the “○” position.
“00” will flash in the timer display.
7. Press the timer sensor (11).
“- -” will appear in the timer display.
The timer is now cancelled.

Adjusting the safety locking mechanism

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

Activating the safety lock

1. Switch on the appliance using the On/Off sensor (7).
2. Set the cooking zones and, if applicable, the timer as desired.
3. Press the safety locking mechanism sensor (8).



All sensors except the On/Off sensor are now locked. In the display next to the timer sensor (11), “L0” will flash.

i The appliance can also be switched off while the safety locking mechanism is activated. You must, however, deactivate the safety locking mechanism before the next use.

Deactivating the safety locking mechanism

1. Ensure that the appliance is switched on.
In the display next to the timer sensor (11), “L0” will flash.
2. Press the safety locking mechanism sensor (8) for 3 seconds.
The “L0” sensor will go out and the “- -” indicator will appear beside the timer sensor.
Now you will be able to use all of the appliance’s sensors again.

Using the boost function

The boost function can be used on every cooking zone. The boost function will automatically switch off after 5 minutes and the appliance will switch back to the original heat setting. If the original heat setting was “0”, the appliance will switch to the “9” heat setting after 5 minutes.

1. Touch the sensor of the cooking zone for which you wish to activate the boost function.
2. Touch the boost sensor (9).
“B” will illuminate on the heat setting display next to the selected cooking zone.
3. To deactivate the booster function, touch the sensor for the cooking zone for which you wish to deactivate the booster function.
4. Touch the boost sensor (9).
“B” will go out on the heat setting display next to the selected cooking zone and the original heat setting will illuminate.

Heat settings table

This chapter will explain which heat settings are suitable for which use. 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">– careful heating of small amounts of food– Melting chocolate, butter and foods that burn easily– light simmering– warming up slowly
3-4	<ul style="list-style-type: none">– Reheating food– fast simmering– Boiling rice
5-6	<ul style="list-style-type: none">– Pancakes
7-8	<ul style="list-style-type: none">– Steaming– cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none">– Deep-frying– rapid searing– Bringing soup to the boil– Bringing water to a boil

Cleaning the appliance

⚠ CAUTION!

Risk of burns!

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

- Prior to cleaning, allow the appliance to cool completely. Exception: You want to remove sugary or starchy food residue, plastics or aluminium foil (see “Cleaning the appliance” on page EN-20).
- Proceed with caution since the cooking zones may still be warm even after the residual heat indicator “H” has gone out.

! NOTICE

Risk of damage to property!

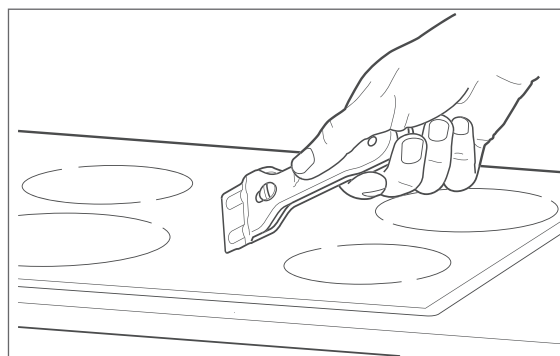
Improper use of the glass ceramic hob can cause damages.

- A steam cleaner is not to be used for cleaning the device. Steam could get through cracks into live electrical components of the glass ceramic hob and cause short-circuiting.
- Prior to cleaning, allow the appliance to cool completely.
- Do not use any harsh 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 glass ceramic hobs. Such products can be found in specialist shops.

Slight soiling which is not burnt on

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

Hard, baked-on dirt



1. Tough stains can be most easily removed after cooling using a blade scraper. Specially designed cleaning products can also be found in specialist shops.
2. Finally, wipe the surface with a damp cloth.
3. Treat the appliance with a special care product after cleaning.

Removing sugary or starchy food residues, 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.

1. If possible, remove residues while hot from the hot cooking zone surface using an appropriate scraper.
2. Once the appliance has cooled down, you can remove stubborn dirt by using a specially made, commercially available detergent.
3. 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 slightly damp cloth.
4. Wipe the sensor surface completely dry with a paper towel.
5. 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

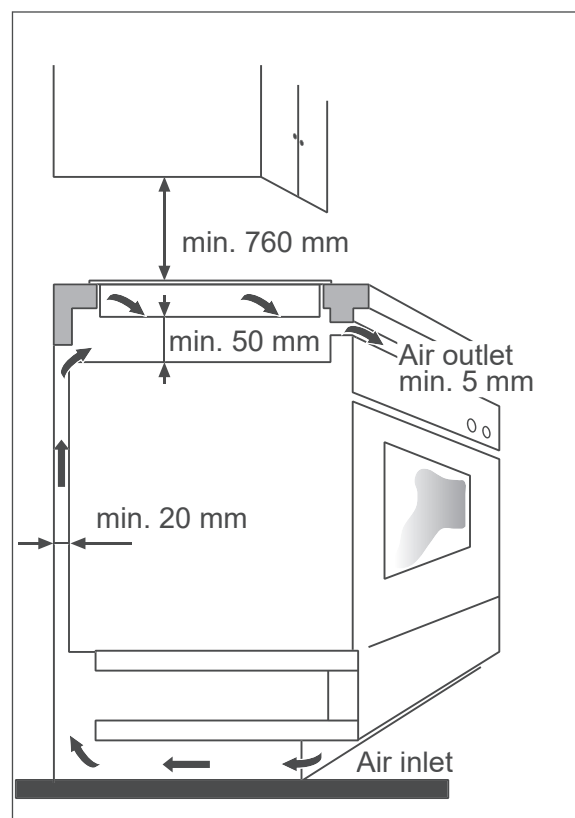
To ensure proper operation, the following requirements must be met:

- 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. If you do not know the thermal resistance of your kitchen furniture, leave a gap of approximately 2 cm between the furniture and the cooker.
- The distance between the appliance and the extractor hood must be at least 760 mm.
- Always install extractor hoods in accordance with their user manuals.
- Do not place the cooker directly next to a refrigerator or freezer. This will increase its energy consumption unnecessarily due to heat emission.
- You must leave at least 50 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:

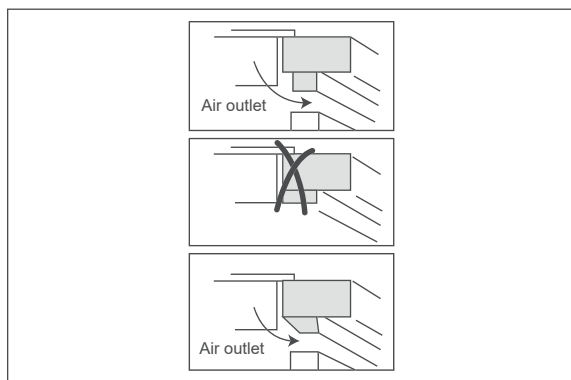
- The worktop must be at least 30 mm thick and at least 590 mm deep, must be horizontal and level and must be sealed on the wall side against overflowing liquids.
- The appliance must be surrounded by at least 50 mm of worktop on all sides.



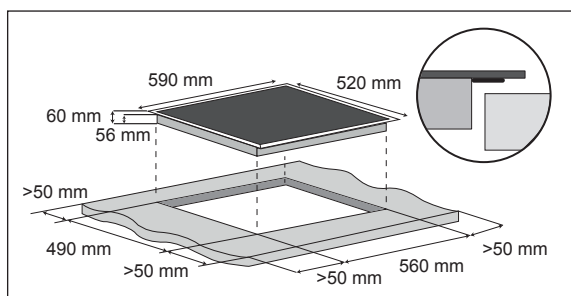
If the appliance is separated from the rest of the mounting cupboard using a horizontal fixing plate, the space between the base of the appliance and the fixing plate must be at least 50 mm high.

- If the appliance is separated from the rest of the mounting cupboard using a vertical fixing plate, the space between the wall and the fixing plate must measure at least 20 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 50 mm.
- At the front of the appliance, there must be an air outlet measuring at least 5 mm between the appliance and the oven or floor unit.
- Veneers, plastic coverings and adhesives used must be heat-resistant up to 100 °C.



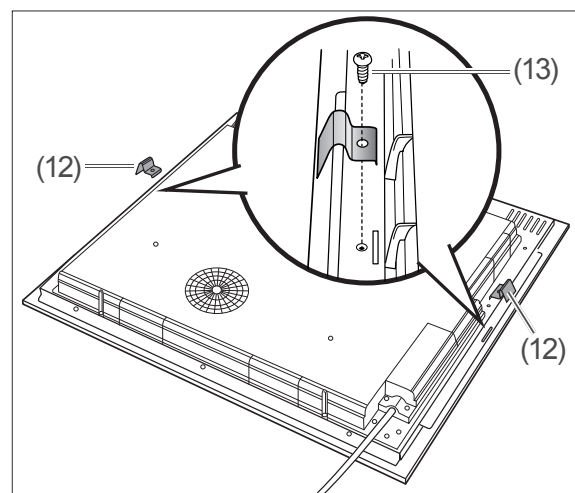
- The appliance must be positioned in such a way that the air outlet is not obstructed.



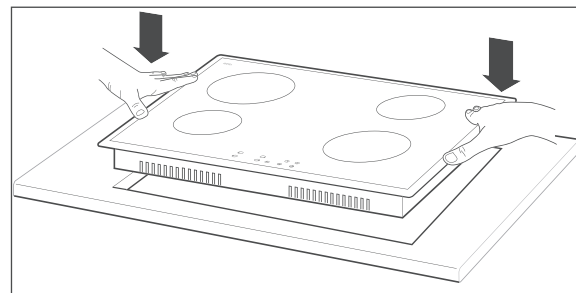
1. Cut a recess in the worktop: 560 × 490 mm (W × D).
If a hob was already installed, the recess cut for it must have the same dimensions.

Installing the appliance

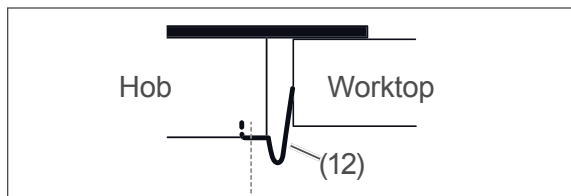
1. Take the appliance out of the packaging.
2. Remove all protective and packaging materials.
3. Turn the appliance over and place it upside down on a soft, clean surface, for example the packaging. Otherwise, the appliance could be scratched.



4. Insert the short, angled end of the two enclosed retaining clamps (12) into the slots provided on the underside of the appliance.
5. Screw down the retaining clamps using the enclosed screws (13)



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



The appliance is fastened using the two clamps (12).

- Clean the appliance thoroughly before its first use (see “Cleaning the appliance” on page EN-20).

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.

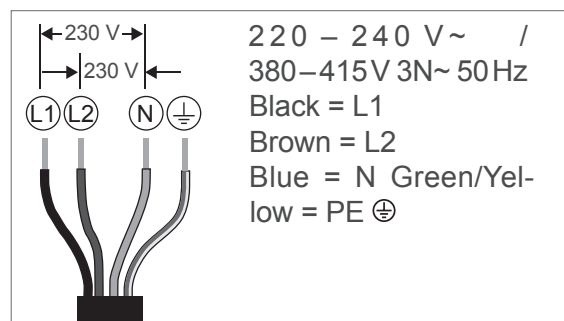
- The appliance may only be connected by authorised specialists such as our Technical Service (see “Service” on page EN-27). This also applies when disconnecting from the power supply and dismantling the old appliance. Unauthorised persons may not establish a connection to the power supply. You can endanger 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.

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 with the pre-installed mains cable of type H07RN-F with a conductor cross-section of at least 4 × 2.5 mm².
- When connecting the appliance, VDE specifications and the “Technical connection requirements” must be observed. Contact protection must be guaranteed.

Connecting the mains cable


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



- Connect the mains cable to the cooker outlet as shown in the wiring diagram.
- 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.

Troubleshooting

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 for the cooker in the domestic fuse box. If you have any concerns, contact our Service Centre (see "Service" on page EN-27).
The sensors do not react.	The child safety device is switched on. Switch the child safety device off (see "Adjusting the safety locking mechanism" on page EN-18).
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.
Fissures or cracks in the appliance.	<p> WARNING!</p> <p>Risk of short circuiting and electric shock! The appliance operates with dangerous voltages.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Disconnect the appliance from the power supply immediately (turn off or unscrew fuses)! ■ Call our Service Centre (see "Service" on page EN-27).
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, which switches on automatically when one of the cooking zones is activated and continues to run for some time after the hob has been switched off. Do not turn off the power supply to the appliance while the fan is running.
The cookware does not heat up and the message "U" appears on the display.	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 zone or because it is not centred on the cooking zone.
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 Centre (see "Service" on page EN-27).

! WARNING!

The appliance operates with dangerous mains voltages. 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 there are cracks in the glass ceramic hob. Water that runs through cracks inside the glass ceramic hob may be electrified! If there are cracks in your glass ceramic hob, disconnect the appliance from the power supply (remove the fuse) to prevent a possible electric shock and call our Service Centre (see "Service" on page EN-27).



If these tips were not helpful, please contact our Service Centre.

Error message in the display

Error code	Possible solutions/tips
F3–F8	The temperature sensor is not working. Please call our Service Centre (see "Service" on page EN-27).
F3–FE	The temperature sensor of the IGBT is not working. Please call our Service Centre (see "Service" on page EN-27).
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 again normal.
E3/E4	Wrong temperature. Inspect the cookware.
E4/E5	Wrong heating temperature in the cooking zone. Allow the cooking zone to cool down and then switch it back on.

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
<i>hanseatic</i> Inductive glass ceramic hob	MC-IF7021B2	718489

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 Centre 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

Our contribution to the protection of the ozone layer



100% CFC and HFC-free refrigerants and foaming agents were used in this appliance. This protects the ozone layer and reduces the greenhouse effect.

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)
- Saving energy also protects against excessive global warming. Your new appliance uses little energy due to its environmentally friendly insulation and technology.

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 Centre 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.

Technical specifications

Datasheet for domestic hobs pursuant to (EU) regulation no. 66/2014

Brand	<i>hanseatic</i>
Model identifier:	MC-IF7021B2
Order number:	718489
Type of hob:	Electrical hob
Number of cooking zones:	4
Heating technology:	Induction cooking zones
Cooking zone to the front left:	Ø 14.0 cm; 1200/1500 W
Cooking zone to the rear left:	Ø 22.0 cm; 2300/2600 W
Cooking zone to the rear right:	Ø 14.0 cm; 1200/1500 W
Cooking zone to the front right:	Ø 22.0 cm; 2300/2600 W
Energy consumption for each cooking zone front left ^{*)} :	EC _{electric cooking} = 224.1 Wh/kg
Energy consumption for each cooking zone rear left ^{*)} :	EC _{electric cooking} = 178.0 Wh/kg
Energy consumption for each cooking zone rear right ^{*)} :	EC _{electric cooking} = 196.5 Wh/kg
Energy consumption for each cooking zone front right ^{*)} :	EC _{electric cooking} = 171.3 Wh/kg
Energy consumption of the hob per kg ^{*)} :	EC _{electric hob} = 192.5 Wh/kg
Mains voltage, fuse:	220–240 V~ / 380–415 V 3N~ / 50 Hz
Power consumption:	max. 7000 W
Appliance measurements (W × D × H):	590 mm × 520 mm × 56.5 mm
max. cut-out dimensions (W × D):	560 mm × 490 mm
Weight	9.6 kg
Thickness of the worktop	min. 30 mm

^{*)} Determined pursuant to (EU) Regulation No. 66/2014. The applied measurement and calculation methods comply with Standard EN 60350-2.

The values indicated above have been measured under standardised laboratory conditions. All devices can be compared under such conditions.

In practical operation, the values – depending on the installation conditions and environmental conditions as well as the quantity and type of food – may vary significantly. All appliances display such variations, regardless of the manufacturer.

