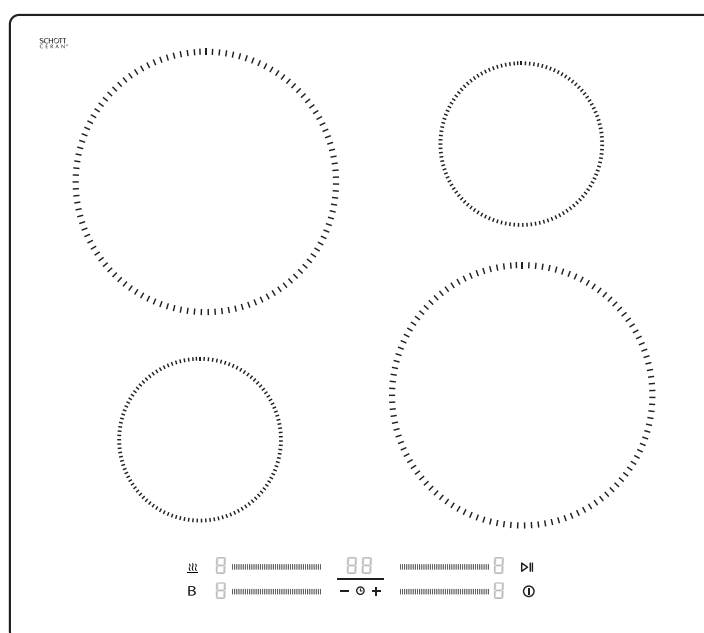




Gebrauchsanleitung

Induktionskochfeld

Inhaltsverzeichnis

Lieferung	DE-3	Hinweise für den Installateur	DE-22
Lieferumfang	DE-3	Anschlussbedingungen	DE-22
Lieferung kontrollieren	DE-3		
Bedienelemente und Geräteteile	DE-4	Wenn es mal ein Problem gibt	DE-23
		Fehlersuchtafel	DE-23
		Fehleranzeige im Display	DE-24
Zu Ihrer Sicherheit	DE-5	Service	DE-25
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	DE-5	Beratung, Bestellung und	
Begriffserklärung	DE-5	Reklamation	DE-25
Sicherheitshinweise	DE-6	Reparaturen und Ersatzteile	DE-25
Das Kochfeld	DE-10	Umweltschutz	DE-26
Wirkungsprinzip eines		Elektro-Altgeräte umweltgerecht	
Induktionskochfelds	DE-10	entsorgen	DE-26
Geräuscentwicklung bei der		Verpackung	DE-26
Benutzung des Kochfelds	DE-10	Energiespartipps	DE-26
Das richtige Kochgeschirr	DE-11		
Kochzonen und Sensoren	DE-12	Produktinformation gemäß	
Kochzonen-Daten	DE-12	VO (EU) Nr. 66/2014	DE-27
Topferkennung	DE-12		
Kochfeld einschalten	DE-12	Technische Daten	DE-28
Kochzone einschalten/auswählen	DE-12		
Heizstufe ändern	DE-13		
Boost-Funktion	DE-14		
Warmhaltefunktion	DE-14		
Pausenfunktion	DE-14		
Einzelne Kochzone ausschalten	DE-15		
Automatische Schutzeinrichtungen	DE-15		
Kochfeld ausschalten	DE-15		
Timer-Funktion	DE-16		
Verwendung als Kurzzeitwecker	DE-16		
Verwendung als Garzeitbegrenzer	DE-16		
Kochfeld reinigen	DE-18		
Einbau	DE-20		
Wichtige Benutzer-Information	DE-20		
Voraussetzungen	DE-20		
Arbeitsplatte vorbereiten	DE-20		
Kochfeld einsetzen	DE-21		
Netzanschluss			



Informationen zum Einbau finden Sie ab Seite DE-20.

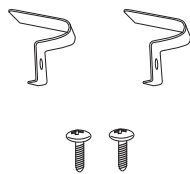
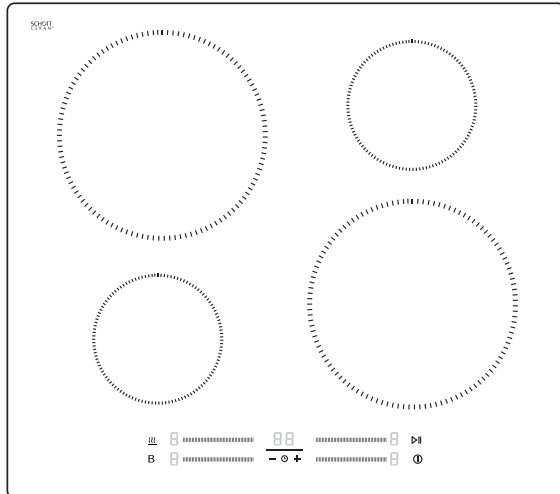


Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

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.

Lieferung



Lieferumfang

- Induktionskochfeld
- Gebrauchsanleitung
- Montagematerial; bestehend aus 2 Halteklammern und 2 Schrauben

Lieferung kontrollieren

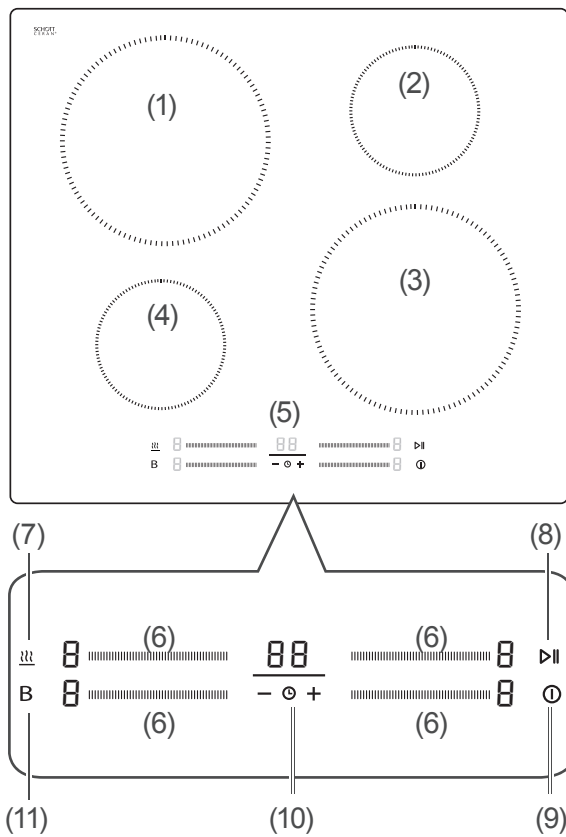
1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
4. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe „Service“ auf Seite DE-25).

WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

- Nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen.

Bedienelemente und Geräteteile



Kochfeld

- (1) Kochzone hinten links, 22 cm Ø
- (2) Kochzone hinten rechts, 14 cm Ø
- (3) Kochzone vorne rechts, 22 cm Ø
- (4) Kochzone vorne links, 14 cm Ø
- (5) Sensorfeld

Sensorfeld

- (6) Slider-Sensoren für Kochzonen
- (7) Sensor Warmhaltefunktion
- (8) Pause-Sensor
- (9) Ein/Aus-Sensor
- (10) Timer-Sensor
- (11) Boost-Sensor

Zu Ihrer Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Kochmulde ist zum Kochen und Frittieren von Speisen bestimmt. Sie eignet sich nicht für andere Zwecke, z. B. zum Beheizen eines Raumes.

Die Kochmulde muss vor der Benutzung ordnungsgemäß in eine Küchenarbeitsplatte verbaut werden.

Die Kochmulde 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.

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

Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten

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.
- Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- 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 Seite DE-25).

- Der Anschluss an das Stromnetz darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist (siehe „Service“ auf Seite DE-25). Nur so haben Sie unsere Garantie und ausreichende Si-

cherheit. 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.

- 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; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.
- Falls der Netzstecker nach dem Einbau nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.
- Vor dem Anschluss des Geräts die betreffenden Stromkreise ausschalten (Sicherungen ausschalten bzw. herausdrehen).
- Niemals das Gehäuse öffnen.
- Netzanschlussleitung / Netzstecker
 - Netzanschlussleitung so verlegen, dass sie nicht zur Stolperfalle wird.
 - Netzanschlussleitung nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
 - Netzanschlussleitung nicht verlängern oder verändern.
 - Netzstecker und Netzanschlussleitung von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.

- 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.
- Niemals versuchen, das defekte oder vermeintlich defekte Gerät selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirkssystem bestimmt.

Risiken für Kinder

Erstickungsgefahr!

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

Risiken für bestimmte

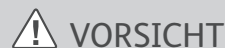
Personengruppen

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 und keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.



VORSICHT

Risiken im Umgang mit dem Gerät

Verbrennungsgefahr!

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

- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelemente zu vermeiden.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Heiße Teile nicht berühren. 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.
- Glaskeramik-Kochfeld:
 - Die Kochzonen heizen sich im Betrieb stark auf und sind auch nach dem Ausschalten noch heiß; dies wird durch die Restwärmeanzeige signalisiert.

- Bei einer Stromunterbrechung erlischt der Restwärmeindikator und zeigt eventuell vorhandene Restwärme nicht weiter an.
- Die Kochzonen vollständig abkühlen lassen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- 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.
- Induktionskochfeld:
 - Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel, sollten nicht auf der Kochebene abgelegt werden, da sie heiß werden können.
 - Nach dem Gebrauch ist die Kochplatte durch ihre Regel- und/oder Steuereinrichtungen auszuschalten. Nicht allein auf die Topferkennung verlassen.

Brandgefahr!

- Das Gerät nicht mit Decken, Lappen oder Ähnlichem abdecken, da diese Gegenstände heiß werden können und ggf. Brandgefahr besteht.
- Im Brandfall sofort das Gerät und den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen. Verwenden Sie zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke.

■ Kochfeld

Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett und 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.
- Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Kochvorgang ist ständig zu überwachen.
- 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.
- Nach dem Gebrauch ist die Kochplatte durch ihre regel und/oder Steuereinrichtungen auszuschalten. Nicht allein auf die Topferkennung verlassen.

Gesundheitsgefahr!

- Fleisch, Geflügel und Fisch nicht im Backofen auftauen. Das Gefriergut frühzeitig aus dem Gefrierfach nehmen und es abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen. Die Auft-

auf Flüssigkeit muss dabei abfließen können, da sich sonst schädliche Mikroorganismen bilden können.

- Als Träger eines Herzschrittmachers sollten Sie den Gebrauch eines Induktionskochfelds mit Ihrem Arzt besprechen.

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.
- Pommes Frites eher größer schneiden und bei maximal 180 °C zubereiten.
- 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.

Verletzungsgefahr!

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

- Beim Auspacken und Einbauen des Kochfelds Schutzhandschuhe tragen.



HINWEIS

Beschädigungsgefahr durch unsachgemäße Installation des Geräts.

Nicht ausreichender Luftumlauf kann zu Beschädigung durch Überhitzung führen.

- Kochfeld niemals über einem Backofen ohne Ventilation einbauen!

Beschädigungsgefahr durch Fehlgebrauch!

■ Kochfeld:

- Kochfeld und Topfboden vor dem Benutzen abwischen, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu beseitigen.
- Zum Garen auf den Kochzonen keine Aluminiumfolie oder Kunststoffgefäße verwenden; sie können schmelzen.

■ Glaskeramik-/Induktionskochfeld:

- Zucker- oder stärkehaltige Speisereste sowie Reste von Kunststoffen oder Alufolien sofort entfernen. Sie können das Kochfeld sonst dauerhaft und irreparabel beschädigen.
- Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf dem Sensorfeld abstellen. Die sich darunter befindliche Elektronik kann sonst beschädigt werden.
- Schweres Geschirr nicht über das Kochfeld schieben, die Glaskeramik kann zerkratzen.
- Auch wenn kleine Gegenstände punktförmig auf das Kochfeld treffen, kann die Glaskeramik beschädigt werden. Also z. B. keine Gewürzstreuer aus dem Oberschrank auf das Kochfeld fallen lassen.
- Keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten) in der Nähe oder auf dem Kochfeld ablegen, da sie durch das elektromagnetische Feld beschädigt werden können.

Das Kochfeld

Wirkungsprinzip eines Induktionskochfelds

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

Die Induktionstechnik hat zwei wesentliche Vorteile:

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

Geräuschentwicklung bei der Benutzung des Kochfelds

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

Mögliche Geräusche:

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

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

– Ventilatorgeräusch

Damit die Elektronik im Innern des Kochfelds nicht überhitzt, ist das Kochfeld mit einem Ventilator ausgestattet. Der Ventilator wird automatisch zusammen mit der Kochzone eingeschaltet und läuft nach dem Ausschalten der Kochzone noch einige Zeit nach.

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

Das richtige Kochgeschirr



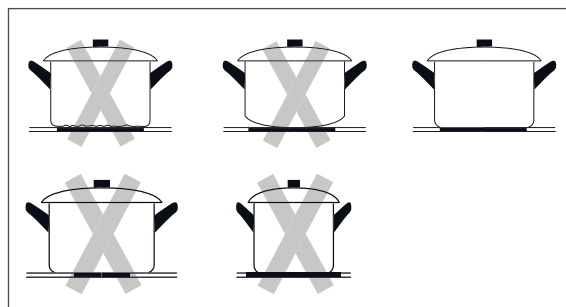
Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist. Schauen Sie nach dem Induktionssymbol am Boden oder auf der Verpackung des Kochgeschirrs.

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

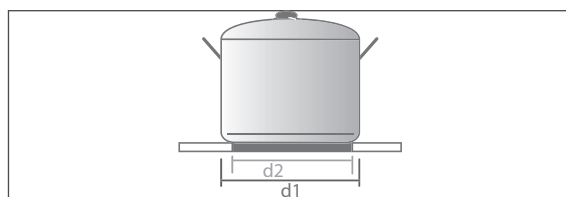
Verwenden Sie möglichst nur Kochgeschirr mit dickem Boden oder energie- und zeitsparende Dampfdrucktöpfe. Die relativ hohen Anschaffungskosten sind schnell wieder eingespart.

Nicht verwenden sollten Sie:

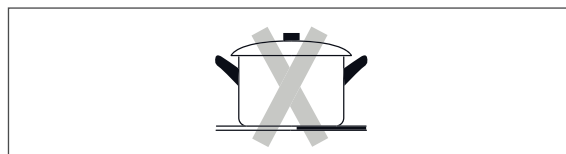
- eingedrückte oder ausgebeulte Töpfe;
- Töpfe mit rauem Boden;
- Töpfe mit gerundetem Boden;
- beschichtetes Kochgeschirr, das innen zerkratzt ist;
- zu großes oder zu kleines Kochgeschirr.



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.



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

Kochzonen und Sensoren

Das Kochfeld besitzt zwei kleine und zwei große Kochzonen, die über Sensoren angesteuert werden.

Alle Sensoren müssen sauber sein und dürfen nicht von Gegenständen bedeckt sein.

i Betätigen Sie die Sensoren immer mit der ganzen Fingerkuppe, nicht nur mit der Fingerspitze. Damit die Sensoren einwandfrei funktionieren, müssen die Sensoren und Ihre Finger sauber und trocken sein. Bei jeder registrierten Berührung der Sensoren ertönt ein akustisches Signal.

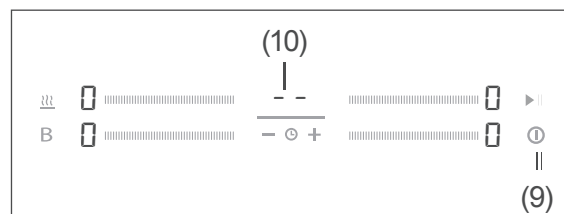
Kochzonen-Daten

Kochzone	Mindest-Durchmesser Kochgeschirr	max. Leistung in W
hinten links	18 cm	2300/2600
hinten rechts	12 cm	1200/1500
vorne rechts	18 cm	2300/2600
vorne links	12 cm	1200/1500

Topferkennung

In jeder Kochzone 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.

Kochfeld einschalten

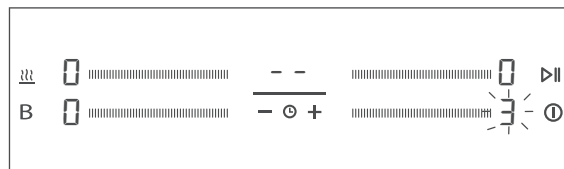


- Um das Kochfeld einzuschalten, berühren Sie den Ein/Aus-Sensor (9). Ein akustisches Signal ertönt. In der Heizstufen-Anzeige neben jedem Slider-Sensor leuchtet die Anzeige , und auf dem Timer-Sensor (10) leuchten Minuszeichen (-).

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

Kochzone einschalten/auswählen

- Stellen Sie einen geeigneten Topf bzw. eine geeignete Pfanne auf die gewünschte Kochzone. Achten Sie dabei darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Kochzone sauber und trocken ist.



- Berühren Sie den Slider-Sensor der entsprechenden Kochzone. Die Heizstufen-Anzeige neben dem Slider-Sensor leuchtet auf und blinkt (in diesem Fall zeigt die Anzeige „3“ an, d. h. eine relativ niedrige Heizstufe).

3. Stellen Sie die Heizstufe der Kochzone mit dem Slider-Sensor ein.

Wischen Sie dazu mit dem Finger über den Slider-Sensor, bis die gewünschte Heizstufe neben dem Sensor angezeigt wird.

□ = Kochzone ausgeschaltet

9 = Höchste Heizstufe

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

i Wenn in der Heizstufen-Anzeige statt der Heizstufe das Symbol „U“ abwechselnd mit der eingestellten Heizstufe blinkt, kann dies folgende Ursachen haben:

- 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.

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

Heizstufe ändern

1. Um die Heizstufe einer Kochzone bei laufendem Betrieb zu ändern, berühren Sie zunächst den Slider-Sensor der gewünschten Kochzone.
Die Heizstufen-Anzeige neben der Kochzone blinkt.
2. Ändern Sie die Heizstufe, indem Sie nach links oder rechts über den Slider-Sensor wischen.
Nach wenigen Sekunden leuchtet die Anzeige der ausgewählten Kochzone wieder permanent und die neue Heizstufe ist eingestellt.

Die richtige Heizstufe

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

Heizstufe	Geeigneter Kochvorgang
1–2	Vorsichtiges Erwärmen von kleinen Speisemengen. Schmelzen von Schokolade, Butter und leicht brennbaren Speisen. Leichtes Köcheln. Langsames Erwärmen.
3–4	Wiederaufwärmen von Speisen. Schnelles Köcheln. Kochen von Reis.
5–6	Pfannkuchen.
7–8	Dünsten. Kochen von Nudeln.
9	Scharfes Anbraten/Frittieren. Suppe zum Kochen bringen. Wasser zum Kochen bringen.

Betriebsdauerbegrenzung

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

Die maximale Betriebsdauer wird gemäß der zuletzt angewählten Heizstufe eingestellt.

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

Boost-Funktion

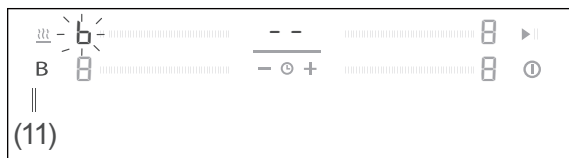
Bei aktiver Boost-Funktion heizt die Kochzone 5 Minuten lang mit maximaler Leistung auf. Nach dieser Zeit schaltet die Kochzone wieder auf die ursprüngliche Heizstufe zurück. Falls die ursprüngliche Heizstufe „0“ war, schaltet die Kochzone auf Heizstufe „9“.

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

Die Boost-Funktion ist bei allen Kochzonen zuschaltbar.

1. Berühren Sie den Sensor der Kochzone, für die Sie die Boost-Funktion aktivieren möchten.

Die Heizstufen-Anzeige der Kochzone blinkt.



2. Berühren Sie den Boost-Sensor (11).
In der Heizstufen-Anzeige blinkt nun „b“. Wenige Sekunden nach der letzten Berührung hört die Anzeige „b“ auf zu blinken, und der Boostvorgang beginnt.
3. Um die Boost-Funktion vorzeitig zu deaktivieren, berühren Sie den Sensor der Kochzone, für die Sie die Boost-Funktion deaktivieren möchten.
4. Berühren Sie den Boost-Sensor.
In der Heizstufen-Anzeige erlischt „b“ neben der gewählten Kochzone und die ursprüngliche Heizstufe wird wieder angezeigt.

Warmhaltefunktion

Mit der Warmhaltefunktion können Sie gegarte Gerichte schonend warmhalten.

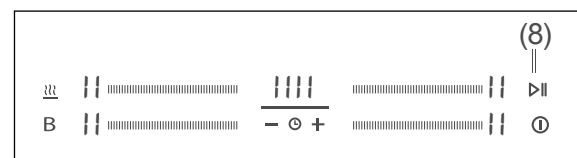
1. Wählen Sie die Kochzone aus, auf der Sie die Warmhaltefunktion aktivieren wollen. Die Heizstufen-Anzeige blinkt.



2. Berühren Sie den Sensor (7).
In der Heizstufen-Anzeige der ausgewählten Kochzone erscheint die Anzeige „H“.
3. Um die Warmhaltefunktion wieder auszuschalten, berühren Sie den entsprechenden Slider-Sensor.

Pausenfunktion

Mit der Pausenfunktion unterbrechen Sie den Garvorgang, ohne eine Kochzone auszuschalten.

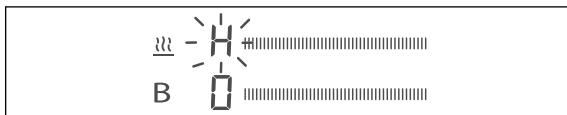


- Berühren Sie den Pausen-Sensor (8).
Auf sämtlichen Displayanzeigen (Kochzonen, Timer) erscheint die Anzeige „P“.
- Zum Abschalten des Pausenmodus berühren Sie erneut den Pausen-Sensor (8). Die Anzeige „P“ erlischt; die Kochzonen kehren zu den vorherigen Einstellungen zurück.

i Das Berühren des Pausen-Sensors (8) schaltet immer alle Kochzonen zugleich in den Pausenmodus. Einzelne Kochzonen können nicht in den Pausenmodus geschaltet werden

Einzelne Kochzone ausschalten

1. Berühren Sie den Slider-Sensor der Kochzone, die Sie abschalten möchten.
2. Berühren Sie den entsprechenden Slider-Sensor am linken Ende oder wischen Sie mit dem Finger nach links über den Slider-Sensor, bis die Heizstufen-Anzeige „0“ anzeigt.



In der Heizstufen-Anzeige blinkt das Restwärmesymbol „H“ abwechselnd mit der Anzeige „0“.

! VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

- Eine Kochzone immer nur über den entsprechenden Slider-Sensor ausschalten, niemals durch das Herunternehmen des Kochgeschirrs von der Kochzone. Anderenfalls wird die Kochzone wieder aktiv, sobald ein Topf oder ein anderer Gegenstand aus ferromagnetischem Metall darauf gestellt wird.
- Keine Gegenstände auf nicht ausgeschaltete Kochzonen ablegen. Es besteht die Gefahr, dass die Kochzone aktiviert und der Gegenstand erhitzt wird.

Automatische Schutzeinrichtungen

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

Restwärmeanzeige

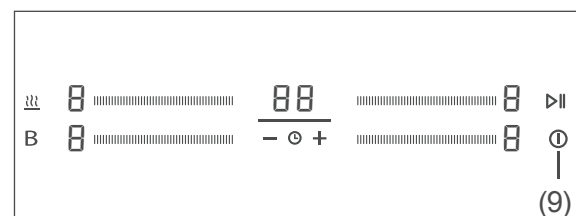
Beim Kochvorgang überträgt sich die Wärme des Topfes auf die Glaskeramik und die Kochzone wird heiß. Wenn Sie die Kochzone oder das gesamte Kochfeld ausschalten, blinkt in der Heizstufen-Anzeige einer noch heißen Kochzone das Restwärmesymbol „H“ abwechselnd mit der Anzeige „0“.

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

Automatische Leistungsreduzierung

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

Kochfeld ausschalten



- Um das gesamte Kochfeld auszuschalten, berühren Sie den Ein/Aus-Sensor (9). Ein akustisches Signal ertönt. Sämtliche Leuchtanzeigen bis auf die blinkenden Restwärmesymbole „H“ erlöschen.

Timer-Funktion

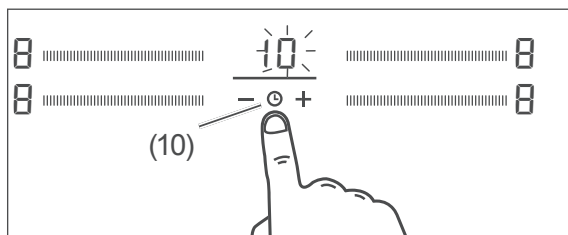
Sie können die Timer-Funktion als Kurzzeitwecker oder Garzeitbegrenzer für eine oder mehrere Kochzonen verwenden.

i Die maximale Timer-Einstellung beträgt 99 Minuten.

Verwendung als Kurzzeitwecker

i Damit Sie den Kurzzeitwecker benutzen können, muss das Kochfeld eingeschaltet sein.

Alarmzeit einstellen

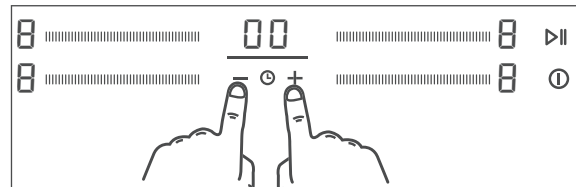


1. Berühren Sie den Timer-Sensor (10).
Auf dem Display erscheint die Anzeige „10“, wobei die „0“ blinkt.
2. Berühren Sie den „+“- oder den „-“-Sensor, um die Alarmzeit um eine Minute zu erhöhen bzw. zu vermindern.
Wenn Sie den „+“- oder den „-“-Sensor berühren und länger drücken, beginnt die Alarmzeit, sich in Schritten von 10 Minuten zu verändern.
Wenn die Alarmzeit eingestellt ist, beginnt der Countdown automatisch.
Nach ca. 5 Sekunden hört die Zeitanzeige auf zu blinken.

Alarmzeit ändern

- Berühren Sie den Timer-Sensor (10).
Auf dem Display blinkt die verbleibende Minutenzahl einige Sekunden lang.
Während die Anzeige blinkt, lässt sich die Einstellung ändern; wie im Abschnitt „Alarmzeit einstellen“ beschrieben (siehe „Alarmzeit einstellen“ auf Seite DE-16).

Countdown abbrechen



- Um den Countdown abubrechen, berühren Sie den „+“-Sensor und den „-“-Sensor gleichzeitig.
Auf dem Display erscheint die Anzeige „00“. Der Countdown ist abgebrochen.

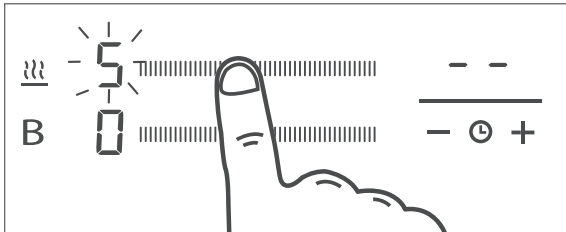
Verwendung als Garzeitbegrenzer

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

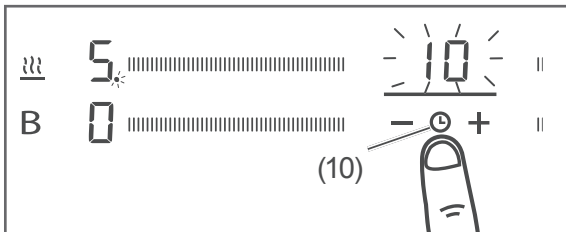
Hinweise zur Garzeitbegrenzung

- Sie können für alle Kochzonen Garzeitbegrenzungen einstellen.
- Haben Sie bei mehreren Kochzonen eine Garzeitbegrenzung aktiviert, blinkt jeweils der rote Punkt bei der Heizstufenanzeige der Kochzone mit der kürzesten Garzeitbegrenzungseinstellung.
- Wenn die Garzeitbegrenzung einer Kochzone erreicht ist, schaltet sich diese Kochzone automatisch ab.
- Wenn alle Kochzonen abgeschaltet sind, schaltet sich nach einigen Sekunden auch das Kochfeld automatisch ab.

Garzeitbegrenzung einstellen



1. Berühren Sie den Slider-Sensor der Kochzone, für die Sie eine Garzeitbegrenzung einstellen wollen.
Die Heizstufenanzeige beginnt zu blinken.



2. Berühren Sie den Timer-Sensor (10).
Auf dem Display erscheint die blinkende Anzeige „10“. Neben der Heizstufenanzeige der Kochzone erscheint ein Punkt.
3. Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein, wie im Abschnitt „Alarmzeit einstellen“ beschrieben (siehe „Alarmzeit einstellen“ auf Seite DE-16).
Die Anzeige der Alarmzeit beginnt zu blinken.
Nach einigen Sekunden blinkt die Alarmzeitanzeige nicht mehr, aber der Punkt hinter der Heizstufenanzeige blinkt.

Garzeitbegrenzung ändern

Sie können eine bereits eingestellte Garzeitbegrenzung jederzeit ändern.

1. Berühren Sie den Sensor der Kochzone/-fläche, für die Sie die Garzeitbegrenzung ändern möchten.
Die Heizstufenanzeige der gewählten Kochzone blinkt.
2. Berühren Sie den Timer-Sensor (10).
Neben dem Timer-Sensor blinkt die verbleibende Minutenzahl einige Sekunden lang. Während die Anzeige blinkt, lässt sich die Einstellung ändern, wie im Abschnitt „Alarmzeit ändern“ beschrieben (siehe „Alarmzeit ändern“ auf Seite DE-16).

Garzeitbegrenzung aufheben

1. Berühren Sie den Sensor der Kochzone/-fläche, für die Sie die Garzeitbegrenzung ändern möchten.
Die Heizstufen-Anzeige der gewählten Kochzone blinkt.
2. Berühren Sie den „+“-Sensor und den „-“-Sensor gleichzeitig.
Auf dem Display erscheint die Anzeige „00“. Der Countdown für die Garzeitbegrenzung ist abgebrochen.

Kochfeld reinigen

⚠ VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäße Reinigung kann zu Verbrennungen führen.

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

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

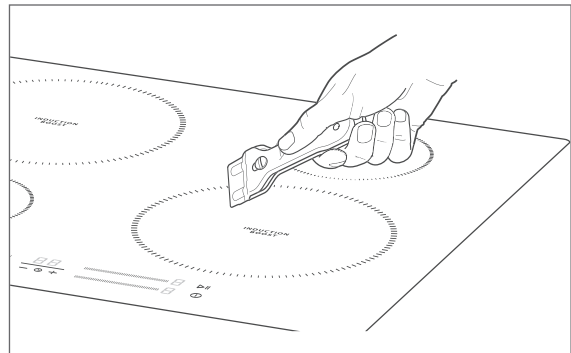
Wenn Sie die Kochmulde unsachgemäß benutzen, können Schäden entstehen.

- Zum Reinigen der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreiniger benutzen. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen der Kochmulde geraten und einen Kurzschluss verursachen.
- Keine scharfen abrasiven Reinigung des Glases der Kochmulde verwenden, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Dies kann das Glas zerstören.
- Die Kochmulde regelmäßig mit einem speziellen Pflegemittel reinigen und pflegen, das ein spezielles Imprägnieröl für Kochmulden enthält. Solche Pflegemittel sind über den Fachhandel zu beziehen.

Leichte, nicht fest eingebrannte Verschmutzungen

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

Feste, eingebrannte Verschmutzungen



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

Zucker- oder stärkehaltige Speisereste, Kunststoffe oder Alufolien

HINWEIS

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

- Solche Verunreinigungen sofort mit einem scharfen, handelsüblichen Klingenschaber von der noch heißen Glaskeramik entfernen. Dabei die Hände mit Kochhandschuhen oder Topflappen vor Verbrennungen schützen.
- Wenn das Kochfeld abgekühlt ist, können Sie hartnäckige Verschmutzungsreste mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel entfernen.
- Behandeln Sie das Kochfeld nach dem Reinigen mit einem speziellen Pflegemittel.

Übergekochtes auf den Sensoren

1. Schalten Sie das Kochfeld 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 Kochfeld wieder ein.

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

Einbau

Wichtige Benutzer-Information

Das 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

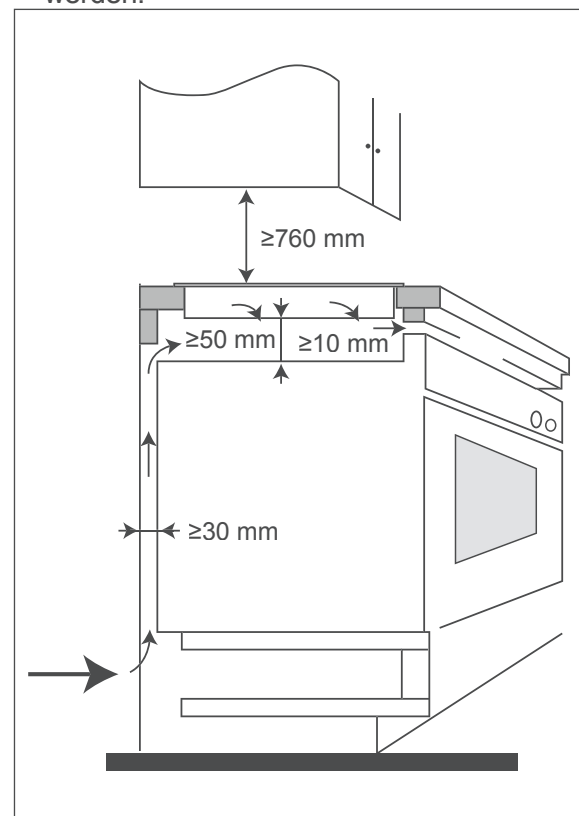
Folgende Voraussetzungen müssen erfüllt sein, um einen sachgerechten Betrieb zu gewährleisten:

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

Arbeitsplatte vorbereiten

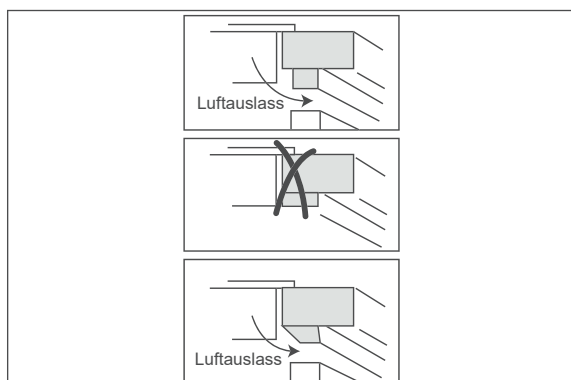
Folgende Voraussetzungen müssen erfüllt sein, um einen sachgerechten Betrieb zu gewährleisten:

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

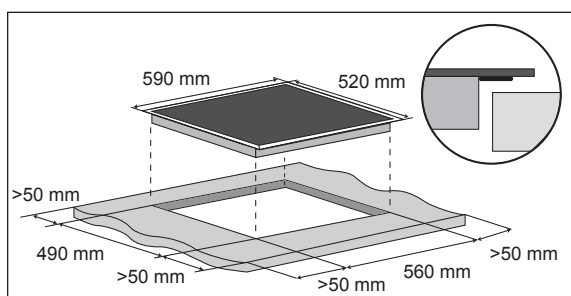


- Ist das Kochfeld vom Rest des Einbauschranks durch eine horizontale Sicherungsplatte getrennt, muss der Raum zwischen Geräteboden und Sicherungsplatte mindestens 100 mm hoch sein.
- Ist das Kochfeld vom Rest des Einbauschranks durch eine vertikale Sicherungsplatte getrennt, muss der Raum zwischen Wand und Sicherungsplatte mindestens 30 mm betragen.

- Im hinteren Teil der Sicherungsplatte muss eine quadratische Öffnung mit einem Seitenmaß von mindestens 80 mm herausgeschnitten werden.
- Soll das Kochfeld über einem Backofen mit Ventilation eingebaut werden, muss der Abstand zwischen dem Geräteboden und der Decke des Backofens mindestens 100 mm betragen.
- An der Vorderseite des Kochfelds muss zwischen dem Kochfeld und dem Backofen oder Unterschrank ein Luftauslass von mindestens 10 mm sein.
- Furniere, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen bis 100 °C hitzebeständig sein.



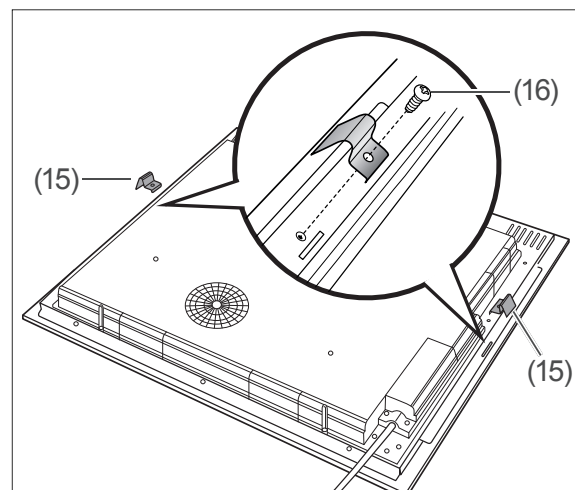
- Das Kochfeld muss so eingesetzt werden, dass der Luftauslass nicht behindert ist.



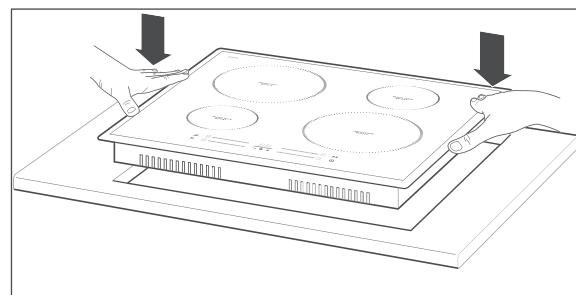
- Sägen Sie einen Ausschnitt in die Arbeitsplatte: 490 × 560 mm (T × B). Wenn bereits ein Kochfeld eingebaut war, muss dessen Ausschnitt dieselben Abmaße haben.

Kochfeld einsetzen

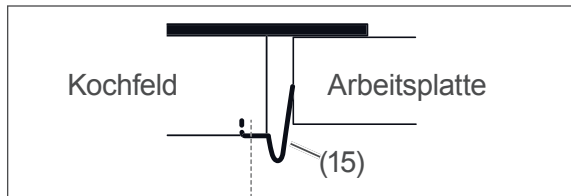
1. Nehmen Sie das Kochfeld aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie alle Schutz- und Verpackungsmaterialien.
3. Drehen Sie das Kochfeld um und legen Sie es mit der Unterseite nach oben auf eine weiche, saubere Oberfläche, z. B. die Verpackung. Anderenfalls kann das Kochfeld zerkratzen.



4. Stecken Sie die beiliegenden Halteklammern (15) mit dem kurzen abgewinkelten Ende in die dafür vorgesehenen Schlitz auf der Unterseite des Kochfelds.
5. Schrauben Sie die Halteklammern mit den beiliegenden Schrauben (16) fest



6. Setzen Sie das Kochfeld 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 (15) wird das Kochfeld fixiert.

7. Führen Sie vor der ersten Benutzung des Kochfelds eine gründliche Reinigung durch (siehe „Kochfeld reinigen“ auf Seite DE-18).

Netzanschluss

Hinweise für den Installateur

! WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

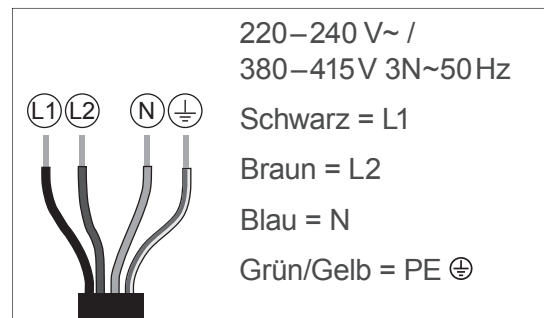
- Das Kochfeld darf nur durch autorisierte Fachkräfte, wie unseren Technik Service, angeschlossen werden (siehe Seite DE-25). Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgerätes. Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer 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; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.

Anschlussbedingungen

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

Netzanschlussleitung anschließen

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



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

Wenn es mal ein Problem gibt

WARNUNG!

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

- Niemals versuchen, das defekte – oder vermeintlich defekte – Gerät selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.
- Bei Rissen in der Glaskeramik auf keinen Fall weiterkochen. Wasser, das durch Risse ins Innere der Kochmulde läuft, kann unter Spannung stehen und einen elektrischen Stromschlag verursachen! Die Kochmulde sofort vom Stromnetz trennen (Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen) und unseren Service kontaktieren (siehe „Service“ auf Seite DE-25).

Fehlersuchtablelle

Problem	Mögliche Lösungen/Tipps
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet werden, das Sensorfeld bleibt dunkel.	Die Stromzufuhr ist unterbrochen. Prüfen Sie im Sicherungskasten die Sicherung(en) für das Kochfeld. Verständigen Sie im Zweifelsfall unseren Service (siehe „Service“ auf Seite DE-25).
Die Sensoren reagieren schlecht.	Ein Wasserfilm liegt auf den Sensoren. Reinigen und trocknen Sie das Sensorfeld. Sie berühren die Sensoren nicht ausreichend. Berühren Sie die Sensoren immer mit der ganzen Fingerkuppe, nicht nur mit der Fingerspitze.
Das Kochgeschirr macht ein prasselndes oder surrendes Geräusch.	Diese Geräusche sind der Konstruktion von Induktionskochgeschirr geschuldet und stellen keinen Defekt dar.
Bei hoher Heizstufe erzeugt das Kochgeschirr Pfeiftöne.	Diese Geräusche sind der Konstruktion von Induktionskochgeschirr geschuldet und stellen keinen Defekt dar. Bei Reduktion der Heizstufe sollten diese Geräusche aufhören.
Ventilatorgeräusch.	Das Kochfeld ist mit einem Ventilator ausgestattet, der sich automatisch einschaltet, wenn eine der Kochzonen aktiviert wird, und auch eine Zeitlang weiterläuft, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde. Schalten Sie die Stromzufuhr der Kochfelds nicht ab, während der Ventilator läuft.

Problem	Mögliche Lösungen/Tipps
Das Kochgeschirr wird nicht heiß, und die Anzeige „ <u>U</u> “ erscheint.	Das Kochgeschirr wird nicht erkannt, weil es nicht für Induktionskochfelder geeignet ist. Wählen Sie geeignetes Kochgeschirr aus (siehe „Das richtige Kochgeschirr“ auf Seite DE-11). Das Kochgeschirr wird vom Induktionskochfeld nicht erkannt, weil es zu klein für die gewählte Kochzone ist oder nicht mittig auf der Kochzone steht.
Das Kochfeld schaltet sich unerwartet ab. Ein Signalton ertönt, und eine Fehlermeldung erscheint im Sensorfeld.	Technischer Fehler. Notieren Sie sich die Fehlermeldung, die auf dem Sensorfeld erscheint, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und wenden Sie sich an unseren Service (siehe „Service“ auf Seite DE-25).



Wenn diese Tipps nicht geholfen haben, wenden Sie sich bitte an unseren Service (siehe „Service“ auf Seite DE-25).

Fehleranzeige im Display

Fehlercode	Mögliches Problem	Mögliche Lösungen/Tipps
E1 / E2	Falsche Netzspannung.	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung, und kontrollieren Sie, ob die Netzspannung korrekt ist. Schalten Sie die Stromversorgung erst wieder an, wenn die Netzspannung normal ist.
E3 / E4	Einer der Hitzesensoren in der Glaskeramikplatte misst zu hohe Temperatur. Falsches Kochgeschirr.	Warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist. Kontrollieren Sie das Kochgeschirr. Schalten Sie dann das Gerät wieder ein.
E5 / E6	Überhitzung der Elektronik.	Warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist. Schalten Sie es danach wieder ein.
F3–F8	Defekter Temperatursensor.	Kontaktieren Sie unseren Service (siehe „Service“ auf Seite DE-25).
F9–FA	Defekter Temperatursensor.	

Service

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

Gerätebezeichnung	Bestellnummer
Hanseatic Induktionskochfeld MC-IF7042B2	4788 4035

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
- Fehlersuchtafel beheben lässt,
- Sie weiteres Zubehör bestellen möchten.

Reparaturen und Ersatzteile

Kunden in Deutschland

- Wenden Sie sich bitte 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.

Bitte beachten Sie:

Sie sind für den einwandfreien Zustand des Gerätes 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.

Umweltschutz

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.

Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

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

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

Energiespartipps

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

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

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

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

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

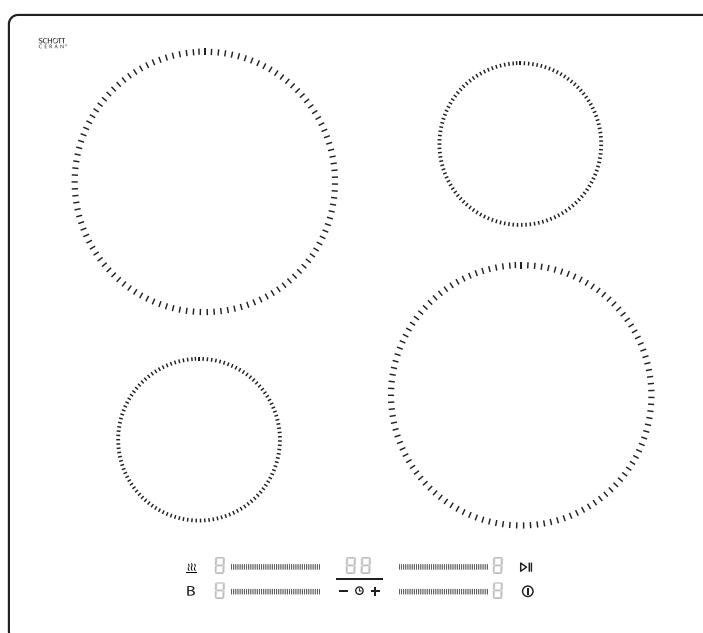
Produktinformation gemäß VO (EU) Nr. 66/2014

Modellkennung	MC-IF7042B2
Art der Kochmulde	elektrische Kochmulde
Anzahl der Kochzonen	4
Heiztechnik	Induktionskochzonen
<u>Maße</u> Kochzone vorne links Kochzone hinten links Kochzone hinten rechts Kochzone vorne rechts	 Ø 14,0 cm Ø 22,0 cm Ø 14,0 cm Ø 22,0 cm
<u>Energieverbrauch</u> Kochzone vorne links Kochzone hinten links Kochzone hinten rechts Kochzone vorne rechts	 205,9 Wh/kg 182,8 Wh/kg 181,7 Wh/kg 178,4 Wh/kg
Energieverbrauch Kochmulde	187,2 Wh/kg

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

Technische Daten

Bestellnummer	4788 4035
Gerätebezeichnung	Induktions-Kochfeld
Modell	MC-IF7042B2
Bemessungsaufnahme	7000 W
Bemessungsspannung	220 - 240 V ~ / 380 - 415 V 3N ~
Frequenz	50 Hz
Gerätemaße Kochfeld (Höhe × Breite × Tiefe)	57 mm × 590 mm × 520 mm
max. Ausschnittmaß (Breite × Tiefe)	564 mm × 494 mm
Dicke der Arbeitsplatte	≥ 30 mm
Gewicht	10,2 kg



User manual

Induction hob

Table of contents

Delivery	EN-3	notes for the installer	EN-22
Package contents.	EN-3	Connection conditions	EN-22
Check the delivery	EN-3		
Controls and appliance parts	EN-4	Troubleshooting	EN-23
		Troubleshooting table.	EN-23
		Error message in the display	EN-24
For your safety	EN-5	Service department.	EN-25
Intended use.	EN-5	Advice, order and complaint	EN-25
Explanation of terms	EN-5	Repairs and spare parts.	EN-25
Safety notices.	EN-6		
The hob	EN-10	Environmental protection	EN-26
Operating principle of an induction		Disposing of old electrical devices	
hob	EN-10	in an environmentally-friendly	
Noise emission with hob use	EN-10	manner	EN-26
The right cookware.	EN-11	Packaging.	EN-26
		Energy saving tips	EN-26
Cooking zones and sensors	EN-12	Product fiche concerning	
Cooking zone data	EN-12	Regulation (EU) No 66/2014.	EN-27
Pot recognition	EN-12		
Switching the hob on	EN-12	Technical specifications	EN-28
Switching on/selecting the			
cooking zone	EN-12		
Changing the heat setting	EN-13		
Booster function	EN-14		
Keep warm function.	EN-14		
Pause function	EN-14		
Switching off individual			
cooking zones	EN-15		
Automatic protection settings.	EN-15		
Switching the hob off	EN-15		
Timer function	EN-16		
Use as a timer	EN-16		
Use as a cooking time limit	EN-16		
Cleaning the hob.	EN-18		
Installation	EN-20		
Important user information.	EN-20		
Requirements.	EN-20		
Preparing food	EN-20		
Installing the hob	EN-21		
Connection to the power supply;			



You will find installation information from page EN-20.

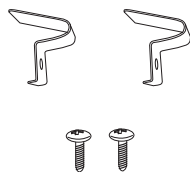
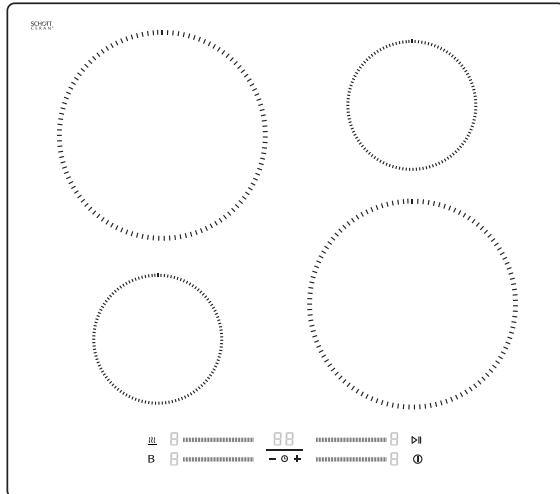


Please read through the safety instructions and user manual carefully before using the appliance. This is the only way you can use all the functions reliably and reliably.

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.

Delivery



Package contents

- Induction hob
- User manual
- Fitting material; consisting of 2 retaining clamps and 2 screws

Check the delivery

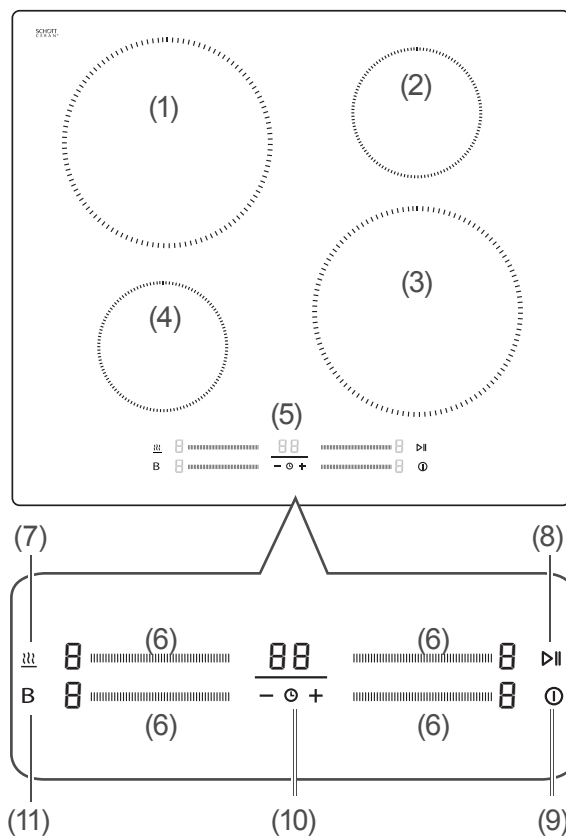
1. Take the appliance out of the packaging.
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the appliance was damaged during transit.
4. If the delivery is incomplete or the appliance has been damaged during transit, please contact our service department see "Service department" on page EN-25).

WARNING!

Risk of electric shock!

- Never use a damaged appliance.

Controls and appliance parts



Hob

- (1) Left rear cooking zone, 22 cm Ø
- (2) Right rear cooking zone, 14 cm Ø
- (3) Right front cooking zone, 22 cm Ø
- (4) Left front cooking zone, 14 cm Ø
- (5) Sensor field

Sensor field

- (6) Slider sensors for cooking zones
- (7) Heat-retaining function sensor
- (8) Pause sensor
- (9) On/Off sensor
- (10) Timer sensor
- (11) Boost sensor

For your safety

Intended use

The hob is suitable for cooking and deep-frying foods. It is not suitable for other purposes, e.g. for heating rooms. Prior to use, the hob must be properly installed in a kitchen unit.

The hob is designed for private domestic use and is not suitable for commercial or multi-use (e.g.: use by several families in an apartment building).

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

Risks in handling household electrical appliances

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.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- 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;
 - makes unusual sounds.

In such cases, switch off/unscrew the fuse and contact our Service Centre (see page EN-25).

- Connection to the mains supply may only be made by an authorised electrician approved by the local energy supply company see “Service department” on page EN-25). 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 subse-

quent users! This also applies to disconnection from the power supply and dismantling the old appliance.

- 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; this includes fuses, miniature circuit breakers and protective devices.
- If the mains plug is no longer accessible after installation, an all-poles disconnecting device complying with overvoltage category III must be connected to the house wiring with a contact gap of at least 3 mm; this includes fuses, circuit breakers and contactors.
- Before connecting the device, switch off the relevant electric circuit(s) (switch off circuit breakers or unscrew fuses).
- Never open the housing.
- Mains cable / mains plug
 - Lay out the mains cable in such a way that it does not become a trip hazard.
 - Do not kink or pinch the mains cable or lay it over sharp edges.
 - Do not extend or modify the mains cable.
 - Keep the mains plug and mains cable away from naked flames and hot surfaces.
 - 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.

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

Risks to children

Risk of suffocation!

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

Risks for certain groups of people

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 should not be allowed to play with the appliance nor should they have access to the appliance when left unattended.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are supervised.

CAUTION

Risks when handling the appliance

Risk of burns!

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.
- Do not touch hot parts. 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.
- Glass ceramic hob:
 - The cooking zones get very hot during operation and will remain hot after they are switched off; this is shown by the residual heat indicator.
 - If a power failure occurs, the residual heat indicator will go out and may not indicate the presence of residual heat.
 - Allow the cooking zones 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.
- Induction hob:
 - Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
 - After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- 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.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

Fire hazard!

- Do not cover the appliance with blankets, cloths or similar, as these objects may become hot and catch fire.
- If a fire starts, 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 with the designation 'F' or a fire blanket.
- Hob

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

 - NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e. g. with a lid or fire blanket
 - If you are preparing food with alcohol, do not leave the cooker unattended! Food may ignite of its own accord.
 - Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

Health hazard!

- Individuals with a pacemaker should discuss the use of an induction hob with a doctor.

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.
- Cut larger-sized fries and then bake at maximum of 180°C.
- 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.

Risk of injury!

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

- Wear protective gloves when unpacking and installing the hob.

 NOTICE

Risk of damage from improper installation of the appliance.

Insufficient air circulation may lead to damage caused by overheating.

- Never fit the hob over an oven without ventilation!

Risk due to improper operation!**■ Hob:**

- Wipe the hob and the base of the pots prior to use to wipe away any dirt which may cause scratches.
- Do not use any aluminium foil or plastic containers to cook on the cooking zones as they can melt.

■ Glass ceramic hob/induction hob:

- Immediately remove sugar or starchy food particles and residues of plastics or aluminium foil. Otherwise, these may cause permanent and irreparable damage to the hob.
- Do not place hot pots or pans on the sensor field. Otherwise the electronics underneath may be damaged.
- Do not push heavy pans across the hob; this may scratch the glass ceramic.

- Even if small objects just make slight contact with the hob, they can damage the glass ceramic surface. For example, do not allow salt and pepper shakes to fall onto the hob from cabinets above.

- Do not place any magnetisable objects (such as credit cards) near or on the hob, as they may be damaged by the electromagnetic field.

The hob

Operating principle of an induction hob

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

Induction technology has two main advantages:

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

Noise emission with hob use

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

Possible noises:

- Low humming noise like a transformer
This sound may occur when a high heat setting has been selected. The cause of this is that a large amount of energy is transferred from the hob to the cooking device. The sound will disappear or be reduced 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
The hob is equipped with a fan to prevent the electronics inside the hob overheating. The fan switches on automatically with the cooking zone and continues to run for a while after the cooking zone has been switched off.

This noise is likewise completely normal and is not an indication that there is a technical fault or that the product is of poor quality.

The right cookware



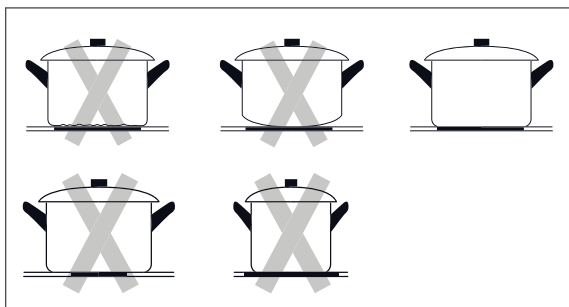
Use only cookware that is suitable for induction hobs. Look for the induction symbol on the bottom of the cookware or on the cookware packaging.

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

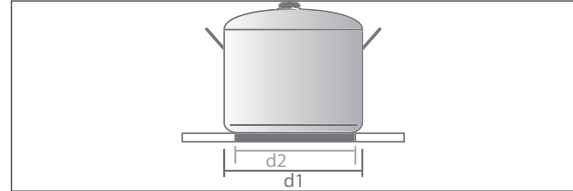
If possible, only use thick-bottomed cookware or energy- and time-saving pressure cookers. The relatively high purchase costs are quickly recouped.

You should not use:

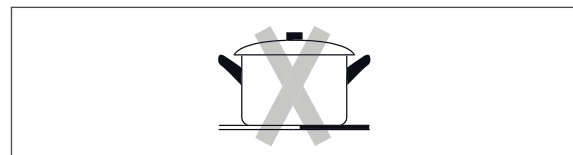
- Indented or battered pans;
- Pans with a rough base;
- Pans with a rounded base;
- Coated cookware that is scratched inside;
- Too large or too small cookware.



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.



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

Cooking zones and sensors

The hob has two small and two large cooking zones which are controlled by sensors.

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

i Always activate the sensors with your entire fingertip; not just the very end of the finger. Your finger and the sensors must be clean and dry for the sensors to function properly.

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

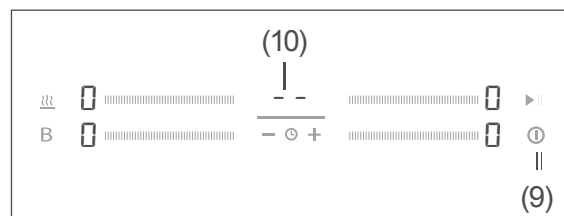
Cooking zone data

Cooking zone	Min. Cookware diameter/ dimensions	Max. heat output in W
rear left	18 cm	2300/2600
rear right	12 cm	1200/1500
front right	18 cm	2300/2600
front left	12 cm	1200/1500

Pot recognition

A pot recognition function is installed in each cooking zone. 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.

Switching the hob on

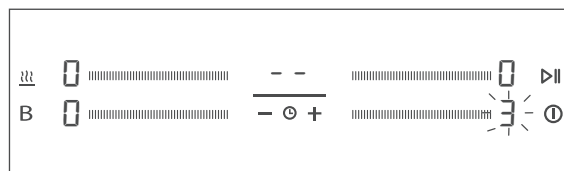


- To switch the hob on, touch the on/off sensor (9).
An acoustic signal will sound.
On the heating level display next to each slider sensor, '0' will illuminate and the (10) minus symbols (- -) will appear on the time sensor.

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 hob will switch off automatically.

Switching on/selecting the cooking zone

- Place a suitable pot or pan on the desired cooking zone.
Make sure that the base of the cookware and the cooking zone are clean and dry.



- Touch the corresponding cooking zone's slider sensor.
The heat setting display next to the slider sensor will illuminate and flash (in this case, '3' will be shown, meaning relatively low heating level).
- Use the slider sensor to set the cooking zone's heat setting.

Swipe your finger over the slider sensor until the desired heat setting is displayed next to the sensor.

□ = cooking zone is switched off

9 = highest heat setting

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

i If, on the heat setting display, the 'U' symbol flashes alternately with the programmed heat setting, instead of the heat setting, this may be caused by the following:

- 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.

If you lift the pot from a cooking zone, the flashing 'U' symbol also appears on the heat setting display. As soon as you replace the pot on the cooking zone, the previously selected heat setting will be displayed again.

Changing the heat setting

1. To change a cooking zone's heat setting during operation, first touch the slider sensor of the desired cooking zone.
The heat setting display next to the cooking zone will flash.
2. Change the heat setting by swiping left or right over the slider sensor.
After a few seconds, the indicator for the selected cooking zone will illuminate permanently and the new heat setting will have been selected.

The correct heat setting

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

Heat setting	Suitable cooking process
1-2	Careful heating of small amounts of food. melting chocolate, butter and foods that burn easily Light simmering. Warming up slowly.
3-4	Reheating food. Fast simmering. Cooking rice.
5-6	Making pancakes.
7-8	Steaming. Cooking pasta.
9	Searing/frying. Bringing soup to the boil. Bringing water to the boil.

Operating time limit

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 time
1, 2, 3	8 hours
4, 5, 6	4 hours
7, 8, 9	2 hours

Booster function

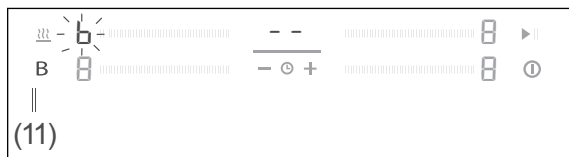
When the booster function is active, the cooking zone heats up at maximum power for 5 minutes. After this time, the cooking zone returns to the original heat setting. If the original heat setting was '0', the cooking zone heats up to heat setting '9'.

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

The boost function is available for all cooking zones.

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

The heat setting display for the cooking zone will flash.



2. Touch the boost sensor (11).

'b' now appears in the heat setting display. A few seconds after you remove your finger, 'b' starts flashing and the boost process begins.

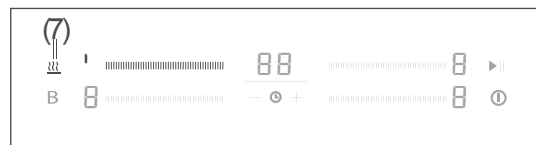
3. In order to deactivate the booster function early, touch the sensor for the cooking zone for which you wish to deactivate the booster function.
4. Touch the boost sensor.
'b' will go out in the heat setting display next to the selected cooking zone and the original heat setting will once more be displayed.

Keep warm function

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

1. Select the cooking zone on which you would like to activate the heat-retaining function.

The heat setting display flashes.



2. Touch the sensor (7).

' ' appears on the heat setting display of the selected cooking zone.

3. Touch the corresponding slider sensor to switch off the warm-keeping function again.

Pause function

You can use the pause function to interrupt the cooking process without switching off a cooking zone.

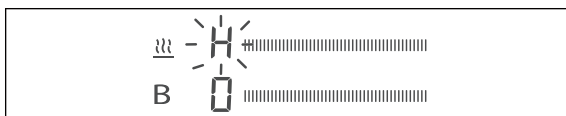


- Touch the pause sensor (8).
An 'H' appears on all display indicators (cooking zones, timer).
- Touch the pause sensor (8) again to switch off the pause mode.
The 'H' will disappear; the cooking zones will return to the previously used settings.

i Touching the pause sensor (8) always switches all cooking zones to the pause mode at the same time. Individual cooking zones cannot be switched to the pause mode.

Switching off individual cooking zones

1. Touch the slider sensor for the cooking zone which you would like to switch off.
2. Touch the corresponding slider sensor at the left end or swipe your finger left over the slider sensor until the heat setting display '0' appears.



The residual heat symbol 'H' will flash alternately with the '0' symbol on the heat level display.

⚠ CAUTION

Risk of burns!

- Always switch off a cooking zone using the corresponding slider sensor; never by removing the cookware from the cooking zone. Otherwise, the cooking zone will be reactivated as soon as a pot or other object made of ferromagnetic metal is placed on top.
- Do not place objects on cooking zones that are not switched off. There is a risk that the cooking zone could be activated and the object heated.

Automatic protection settings

The hob has a range of protection settings that warn of danger and protect the appliance from damage.

Residual heat display

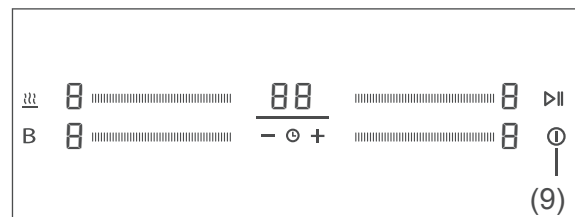
During cooking, the heat from the pot is transferred to the glass ceramic and the cooking zone becomes hot. If you switch off the cooking zone or the entire hob, the residual heat symbol 'H' will alternately flash with the '0' symbol on the heat setting display of a cooking zone that is still hot.

If the temperature of the cooking zone falls below a specific value, the residual heat symbol 'H' disappears.

Automatic reduction in performance

The temperature of the electronic elements inside the hob are constantly monitored. If the heat increases too much, the hob is automatically switched off.

Switching the hob off



- To switch the entire hob off, touch the on/off sensor (9).
An acoustic signal will sound. All light displays, including the flashing residual heat symbols 'H' will go out.

Timer function

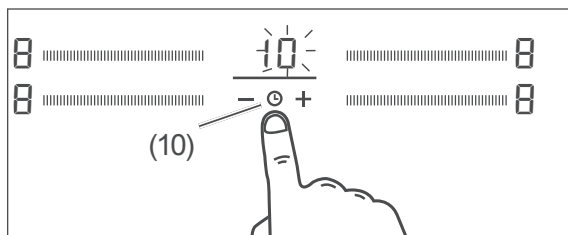
You can use the timer function as a timer or a cooking time limiter for one or more cooking zones.

i The maximum timer setting is 99 minutes.

Use as a timer

i The hob must be switched on for you to use the timer.

Setting the alarm time

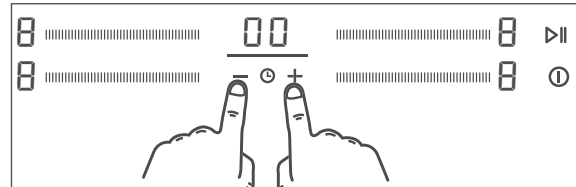


1. Touch the timer sensor (10).
'10' will appear on the display with the numeral '0' flashing.
2. Touch the '+' or '-' sensor to increase or decrease the alarm time by one minute.
If you touch the '+' or '-' sensor and then press and hold it, the alarm time will change in increments of 10 minutes.
The countdown automatically begins after setting the alarm time.
The time display will stop flashing after approx. 5 seconds.

Changing the alarm time

- Touch the timer sensor (10).
The minutes remaining flash on the display for a few seconds.
While the display is flashing, the setting can be changed as described in the Section "Setting the alarm time" see "Setting the alarm time" on page EN-16).

Countdown stop



- Touch the '+' and '-' sensors simultaneously in order to cancel the countdown.
'00' will appear on the display. The countdown is interrupted.

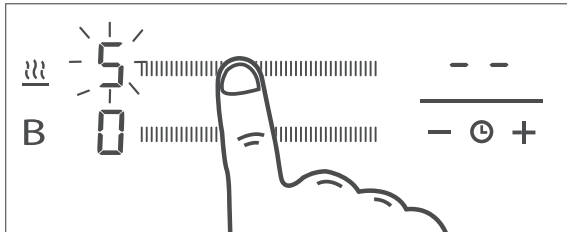
Use as a cooking time limit

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

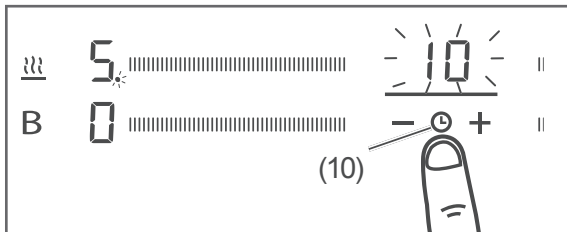
Notes on cooking time limit

- You can set cooking time limits for all cooking zones.
- If you have activated a cooking time limit for several cooking zones, the red dot on the heating level display of the cooking zone flashes with the shortest cooking time limit setting.
- Once the cooking time limit for a cooking zone is reached, this cooking zone automatically switches off.
- If all cooking zones are switched off, the hob will also switch off automatically after a few seconds.

Setting the cooking time limit



1. Touch the cooking zone's slider sensor for which you would like to use the cooking time limit.
The heating level display begins to flash.



2. Touch the timer sensor (10).
A flashing '10' will appear on the display.
A dot appears next to the cooking zone's heating level display.
3. Select the desired cooking time setting as described in the Section "Setting the alarm time" see "Setting the alarm time" on page EN-16).
The alarm time display begins to flash.
The alarm time display stops flashing after a few seconds, but the dot behind the heating level display flashes.

Changing the cooking time limit

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

1. Touch the sensor of the cooking zone/ area for which you would like to change the cooking time limit.
The heating level display for the selected cooking zone flashes.
2. Touch the timer sensor (10).
The remaining minute number will flash for a few seconds in addition to the timer sensor. While the display is flashing, the setting can be changed as described in the Section "Changing the alarm time" see "Changing the alarm time" on page EN-16).

Removing the cooking time limit

1. Touch the sensor of the cooking zone/ area for which you would like to change the cooking time limit.
The heating level display for the selected cooking zone flashes.
2. Touch the '+' and '-' sensors simultaneously.
'00' will appear on the display. The count-down for the cooking time limit is then cancelled.

Cleaning the hob

CAUTION!

Risk of burns!

Improper handling may lead to burns.

- Prior to cleaning, switch off the hob and allow to cool completely. Exception: You want to remove sugary or starchy food waste, plastics or aluminium foil (see next page).
- Proceed with caution since the cooking zones may still be warm even after the residual heat indicator 'H' has disappeared.

NOTICE

Risk of damage to property!

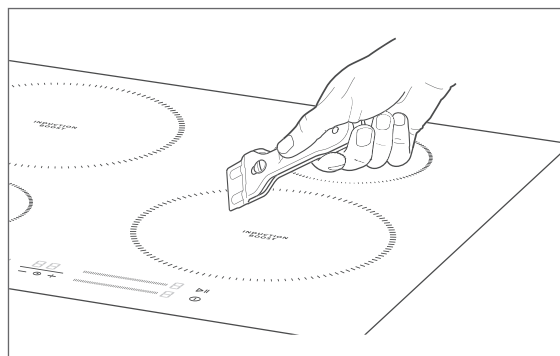
Improper use of the hob can cause damage.

- Do not use steam or high-pressure cleaners to clean the hob. Steam could get through cracks into live electrical components of the hob and cause short-circuiting.
- Do not use any abrasive glass cleaners on the hob as they may scratch the surface. This can destroy the glass.
- Clean and maintain the hob regularly with a special care product containing a special impregnating oil for glass hobs. Such products can be found in specialist shops.

Slight soiling which is not burnt on

- Switch the hob off.
- After it has cooled down, wipe light dirt with a damp cloth.
- If necessary, use a suitable cleaner and wipe with clean water.
- Then dry the surface with a soft cloth to prevent lime stains.
- You can 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.
- Vinegar is good for removing lime stains.

Hard, baked-on dirt



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

Removing sugary or starchy food waste, plastics or aluminium foil

NOTICE

Sugary or starchy food waste as well as plastics or aluminium foil residue can cause permanent and irreparable damage to the hob.

- If this happens, remove the dirt from the still-hot glass ceramic with a sharp, commercially available blade scraper. While doing so, protect hands from burns with oven gloves or pot holders.
- Once the hob has cooled down, you can remove stubborn dirt by using a specially made, commercially available detergent.
- Treat the hob with a special care product after cleaning.

Something has boiled over on the sensors

1. Switch the hob off.
2. Wipe 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 hob back on.

 If the sensors are dirty, e.g. if something has boiled over, the hob 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 hob is intended to be fitted into 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

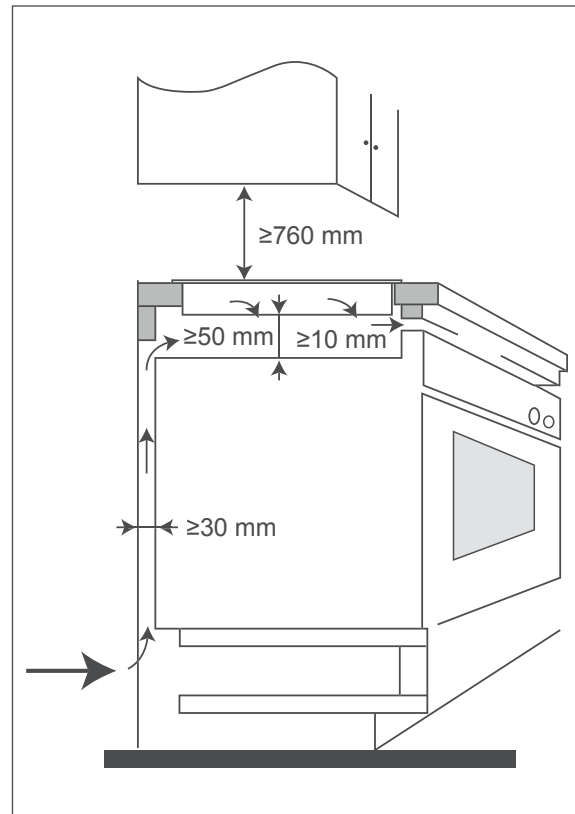
To ensure proper operation, the following requirements must be met:

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

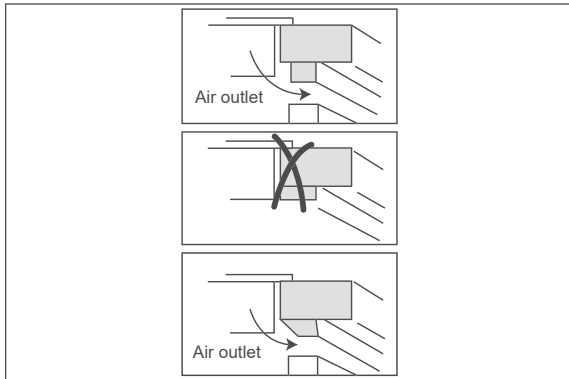
Preparing food

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

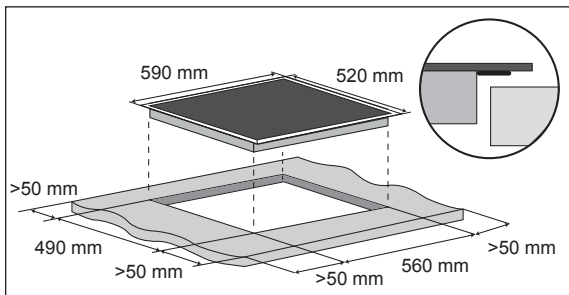
- The worktop must be at least 30 mm thick and at least 590 mm deep, must be horizontal and level and must be sealed on the wall side against overflowing liquids.
- The hob must be surrounded by at least 50 mm of worktop on all sides.



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



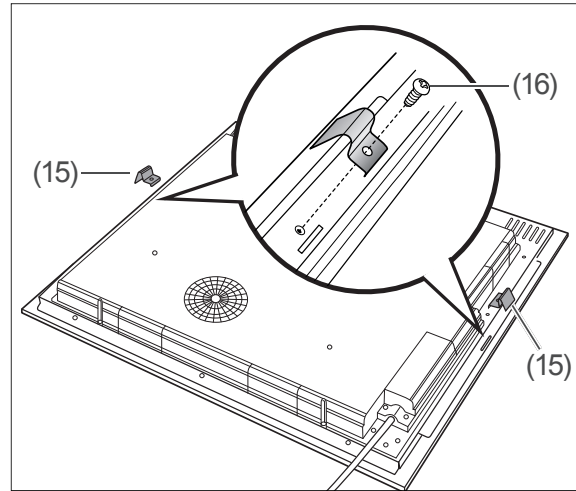
- The hob must be positioned in such a way that the air outlet is not compromised.



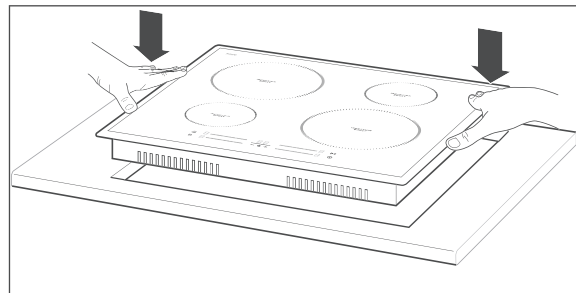
- Cut a recess in the worktop: 490 × 560 mm (D × B).
If a hob was already installed, the recess cut for it must have the same dimensions.

Installing the hob

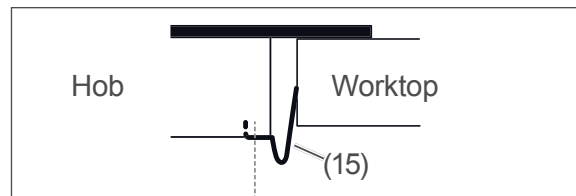
1. Remove the hob from the packaging.
2. Remove all protective and packaging materials.
3. Turn the hob over and place it upside down on a soft, clean surface, for example the packaging. Otherwise the hob could be scratched.



4. Insert the short, angled end of the two enclosed retaining clips (15) into the slots provided on the underside of the hob.
5. Screw down the retaining clips using the enclosed screws (16)



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



The hob is fastened using the two retaining clips (15).

7. Clean the hob thoroughly before its first use see "Cleaning the hob" on page EN-18).

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.

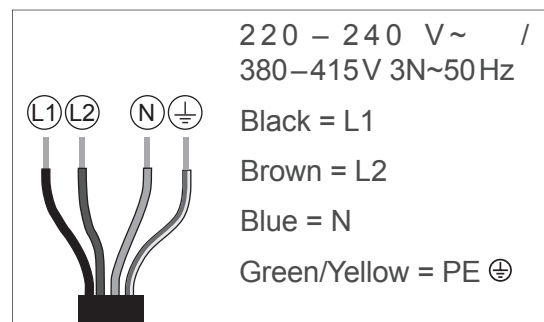
- The hob may only be connected by authorised specialist staff, such as our Technical Service (see page EN-25). This also applies when disconnecting from the power supply and dismantling the old appliance. Unauthorised persons may not establish a connection to the power supply. You can endanger yourself 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; this includes fuses, miniature circuit breakers and protective devices.

Connection conditions

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

Connecting the mains cable

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



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

Troubleshooting

WARNING!

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

- Never try to repair a defective or suspected defective appliance yourself. You can put your own and future users' lives in danger. Only authorised specialists are allowed to carry out this repair work.
- Do not continue to cook if you find cracks in the glass ceramic. Water that runs through cracks into the hob may be live and can cause electric shock! Immediately disconnect the hob from the mains (switch off and/or unscrew fuses) and contact our Service Centre see "Service department" on page EN-25).

Troubleshooting table

Problem	Possible solutions/tips
The hob can not be switched on, the sensor field remains dark.	The power supply has been interrupted. Check the fuse(s) for the hob in the fuse box. In case of doubt, connect our Service Centre see "Service department" on page EN-25).
The sensors respond poorly.	There is a film of water over the sensors. Clean and dry the sensor field. You are not pressing the sensors sufficiently. Always touch the sensors with your entire fingertip, not just the very end of the finger.
The cookware makes a crackling or whirring noise.	These noises arise due to the design of the induction cookware and do not indicate a defect.
The cookware emits a whistling sound when on a high heat setting.	These noises arise due to the design of the induction cookware and do not indicate a defect. If you reduce the heat setting, these noises should stop.
Fan noise.	The hob 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 shut off power to the hob while the fan is running.
The cookware does not heat up and "E" appears on the display.	The cookware is not recognised because it is not suitable for induction hobs. Select suitable cookware see "The right cookware" on page EN-11). 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.

Problem	Possible solutions/tips
The hob switches off unexpectedly. You will hear a signal tone and an error message will appear in the sensor field.	Technical error. Make a note of the error message on the sensor field, disconnect the hob from the power supply and contact our Service department see "Service department" on page EN-25).

 If these tips were not helpful, please contact our Service department see "Service department" on page EN-25).

Error message in the display

Error code	Possible problem	Possible solutions/tips
E1 / E2	Wrong mains voltage.	Disconnect the hob 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	One of the heat sensors in the glass ceramic hob measures excessive temperature. Incorrect cookware.	Wait until the hob has cooled down. Inspect the cookware. Then switch the appliance back on again.
E5 / E6	Overheating electronics.	Wait until the hob has cooled down. Then switch back on again.
F3–F8	Defective temperature sensor.	Contact our service department see "Service department" on page EN-25).
F9–FA	Defective temperature sensor.	

Service department

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

Name of appliance	Order number
Hanseatic Induction hob MC-IF7042B2	4788 4035

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 fault cannot be rectified using the troubleshooting table,
- you would like to order further accessories.

Repairs and spare parts

Customers in Germany

- Please contact our technical service department:
Telephone 040 36 03 31 50

Customers in Austria

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

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.

Environmental protection

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.

Energy saving tips

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

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

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

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

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

Packaging



Our packaging is made from environmentally friendly, recyclable materials:

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

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

Product fiche concerning Regulation (EU) No 66/2014

Model identification	MC-IF7042B2
Type of hob	electric hob
Number of cooking zones	4
Heating technology	induction cooking zones
<u>Dimension</u> Cooking zone front left Cooking zone back left Cooking zone back right Cooking zone front right	Ø 14,0 cm Ø 22,0 cm Ø 14,0 cm Ø 22,0 cm
<u>Energy consumption</u> Cooking zone front left Cooking zone back left Cooking zone back right Cooking zone front right	205,9 Wh/kg 182,8 Wh/kg 181,7 Wh/kg 178,4 Wh/kg
Energy consumption hob	187,2 Wh/kg

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

Technical specifications

Item number	4788 4035
Name of appliance	Induction hob
Model identifier	MC-IF7042B2
Total power	7000 W
Rated voltage	220 - 240 V ~ / 380 - 415 V 3N ~
Frequency	50 Hz
Hob measurements (H × W × D)	57 mm × 590 mm × 520 mm
Max. cut out dimension (W × D)	564 mm × 494 mm
Thickness of work top	≥ 30 mm
Weight	10,2 kg