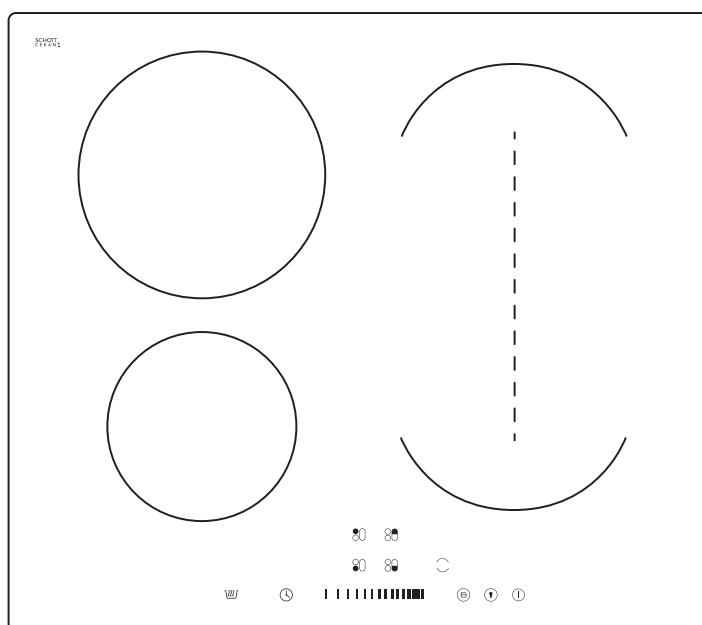


MC-IF7127B2C-A



hanseatic

Gebrauchsanleitung

Induktions-Kochfeld

Anleitung_Version:
195086 DE 20241015
Bestell-Nr.: 170 284
Nachdruck, auch auszugsweise,
nicht gestattet!

Inhaltsverzeichnis



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

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

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

Begriffs- und Symbolerklärung	DE-3	Heizstufe ändern	DE-18
Begriffserklärung	DE-3	Kochfläche	DE-19
Symbolerklärung	DE-3	Boost-Funktion	DE-19
Sicherheit	DE-4	Warmhaltefunktion	DE-20
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	DE-4	Einzelne Kochzone/-fläche ausschalten	DE-20
Sicherheitshinweise	DE-4	Kochfeld ausschalten	DE-21
Lieferung	DE-9	Schutzeinrichtungen	DE-21
Lieferumfang	DE-9	Timer-Funktion	DE-22
Lieferung kontrollieren	DE-9	Verwendung als Kurzzeitwecker	DE-22
Installation	DE-10	Verwendung als Garzeitbegrenzer	DE-22
Wichtige Benutzer-Information	DE-10	Sicherungsverriegelung	DE-24
Voraussetzungen	DE-10	Kochtabelle	DE-25
Arbeitsplatte vorbereiten	DE-10	Kochfeld reinigen	DE-26
Kochfeld einsetzen	DE-11	Leichte, nicht fest eingebrannte	
Netzanschluss – Hinweise für den		Verschmutzungen	DE-26
Installateur	DE-12	Feste, eingebrannte Verschmutzungen	DE-26
Anschlussbedingungen	DE-12	Zucker- oder stärkehaltige	
Netzanschlussleitung anschließen	DE-12	Speisereste, Kunststoffe oder Alufolien	DE-27
Bedienelemente und Geräteteile	DE-13	Übergekochtes auf den Sensoren	DE-27
Das Kochfeld	DE-14	Fehlersuchtablette	DE-28
Wirkungsprinzip eines		Fehlersuchtablette	DE-28
Induktionskochfelds	DE-14	Fehleranzeige im Display	DE-29
Geräuscentwicklung bei der		Service	DE-30
Benutzung des Kochfelds	DE-14	Abfallvermeidung, Rücknahme und	
Das richtige Kochgeschirr	DE-15	Entsorgung	DE-31
Energiespartipps	DE-16	Produktinformation gemäß VO (EU)	
Kochzonen/-fläche und Sensoren	DE-17	Nr. 66/2014	DE-33
Kochzonen/-flächen-Daten	DE-17	Technische Daten	DE-34
Topferkennung	DE-17		
Kochfeld einschalten	DE-17		
Kochzone/-fläche einschalten/ auswählen	DE-17		

Begriffs- und Symbolerklärung

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.

Symbolerklärung

Folgende Symbole finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung bzw. auf dem Gerät:



Tipps, zusätzliche Informationen. Dieses Symbol zeigt an, dass Sie hier nützliche Zusatzinformationen erhalten.



Heiße Oberfläche

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

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

Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Gerät vor.

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

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.

Risiken für Kinder und bestimmte Personengruppen

WARNUNG

Erstickungsgefahr für Kinder!
Kinder können sich in der Verpackungsfolie verfangen oder Kleinteile verschlucken und ersticken.

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

WARNUNG

Verbrennungsgefahr für Kinder!
Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.

- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

VORSICHT

Verletzungsgefahr!
Kinder und bestimmte Personengruppen unterliegen einem erhöhten Risiko, sich beim Umgang mit dem Gerät zu verletzen.

- 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 Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

- Gerät nur in Innenräumen verwenden. Nicht in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- 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 oder die Bedienblende Risse aufweist;
 - Rauch entwickelt oder verbrannt riecht;
 - ungewohnte Geräusche erzeugt.
 In einem solchen Fall Netzstecker ziehen und unseren Service kontaktieren (siehe Kapitel „Service“).
- Netzkabel / Netzstecker
 - Netzkabel so verlegen, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
 - Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
 - Netzkabel nicht verlängern oder verändern.
 - Netzstecker und -kabel von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
 - Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose ziehen, immer den Netzstecker selbst anfassen.
 - Netzstecker niemals mit feuchten Händen anfassen.
 - Netzstecker und Netzkabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- 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.
- Der Anschluss an das Stromnetz darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist (siehe Kapitel „Service“). Nur so haben Sie unsere Garantie und ausreichende Sicherheit.

Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen! Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgeräts.

- Falls der Netzstecker nach dem Anschluss 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.
- 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.
- Beachten, dass das Gerät nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirkssystem bestimmt ist.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände hineinstecken können.
- Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen.
- NIEMALS versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Wenn Sie Speisen mit Alkohol zubereiten, lassen Sie den Herd nicht ohne Aufsicht! Die Speisen können sich selbst entzünden.
- Im Brandfall sofort das Gerät ausschalten und den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen. Zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke benutzen.
- Das Gerät nach dem Erlöschen des Feuers durch unseren Service überprüfen lassen (siehe Kapitel „Service“).
- Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Kochmuldenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Gerätes freigegebenen Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen oder eingebaute Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgittern oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.
- Das Gerät nicht mit Decken, Lappen oder Ähnlichem abdecken, da diese Gegenstände heiß werden können und ggf. Brandgefahr besteht.

Risiken im Umgang mit dem Gerät

WARNUNG

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu einem Brand, zu Verletzungen und zu Sachschäden führen.

- Wenn das Kühlgebläse defekt ist, kann das Gerät schnell überhitzen. Dadurch kann das Gerät noch mehr Schaden nehmen und brennbare, angrenzende Gegenstände in Brand stecken. Das Gerät in diesem Fall sofort ausschalten!

VORSICHT

Brandgefahr!

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

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

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Die Kochzonen/-flächen heizen sich im Betrieb stark auf und sind auch nach dem Ausschalten noch heiß; dies wird durch die Restwärmeanzeige signalisiert.

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

- Nach dem Gebrauch ist die Kochplatte durch ihre Regel- und/oder Steuereinrichtungen auszuschalten. Nicht allein auf die Topferkennung verlassen.
- Die Kochzone/-fläche stets selbst ausschalten, wenn Sie einen Garvorgang abbrechen möchten. Das Aufheben der Garzeitbegrenzung beendet nicht den Garvorgang selbst.
- Das Gerät während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf der Kochebene abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Niemals auf das Gerät setzen.
- Das Gerät vor dem Reinigen vollständig abkühlen lassen. Ausnahme: Zucker- oder stärkehaltige Verunreinigungen, Kunststoff oder Alu-Folie sofort mit einem scharfen, handelsüblichen Schaber von der noch heißen Glaskeramik entfernen. Dabei die Hände mit Kochhandschuhen oder Topflappen vor Verbrennungen schützen.

VORSICHT

Gesundheitsgefahr!

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

- Die Gardauer möglichst kurz halten.
- Die Lebensmittel nur leicht anbräunen, starke Verfärbung vermeiden.
- Für das Braten von Bratkartoffeln aus rohen Kartoffelscheiben, Reibeku-

chen usw. in der Bratpfanne statt Öl besser Margarine (mind. 80 % Fett) oder Öl mit etwas Margarine verwenden.

VORSICHT

Gesundheitsgefahr!

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

- Sich ggf. bei Ihrem Arzt nach Auswirkungen auf Implantate wie z. B. Herzschrittmacher oder Defibrillatoren erkundigen.

VORSICHT

Verletzungsgefahr!

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

- Beim Auspacken und Einbauen des Geräts Schutzhandschuhe tragen.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden durch unsachgemäße Installation des Geräts!

Nicht ausreichender Luftumlauf kann zu Beschädigung durch Überhitzung führen.

- Gerät niemals über einem Backofen ohne Ventilation einbauen!

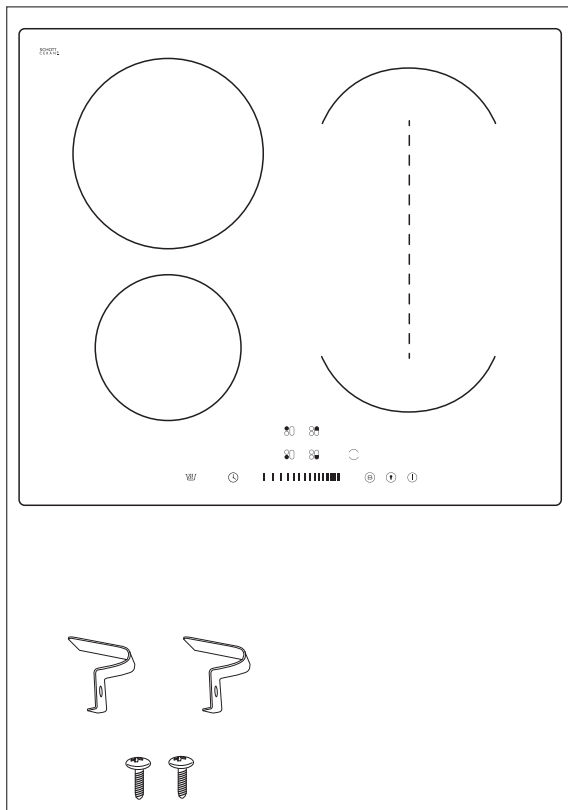
HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

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

Lieferung



Lieferumfang

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

Lieferung kontrollieren

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

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

- Nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen.



Informationen zum Einbau finden Sie im Kapitel „Installation“.

Installation

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

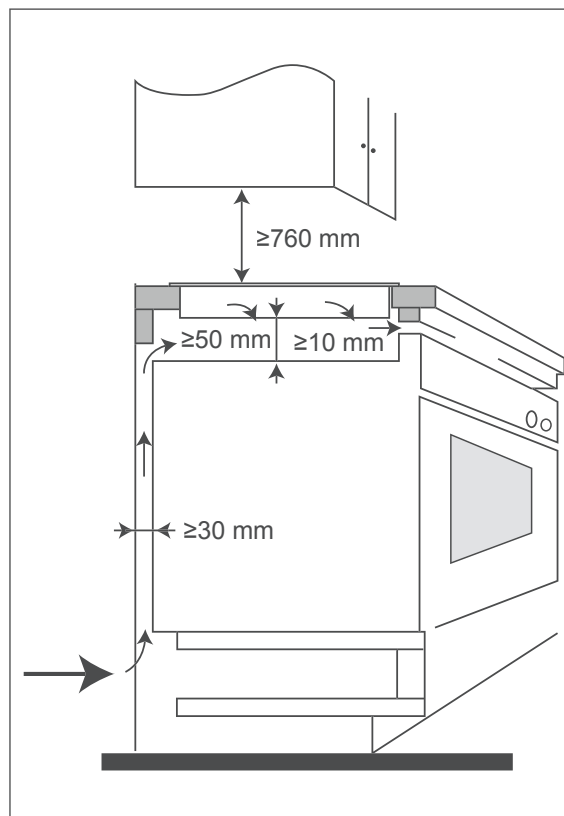
Folgende Voraussetzungen müssen erfüllt sein, um einen sachgerechten Betrieb zu gewährleisten:

- 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

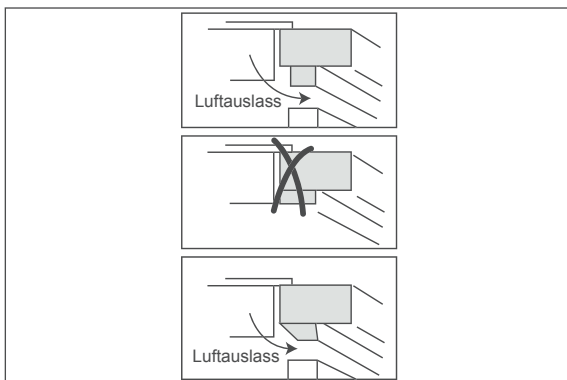
Folgende Voraussetzungen müssen erfüllt sein, um einen sachgerechten Betrieb zu gewährleisten:

- 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.

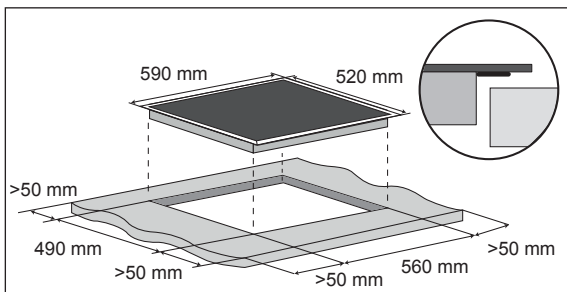


- Ist das Kochfeld vom Rest des Einbauschranks durch eine horizontale Sicherungsplatte getrennt, muss der Raum zwischen Geräteboden und Sicherungsplatte mindestens 100 mm hoch sein.
- Ist das Kochfeld vom Rest des Einbauschranks durch eine vertikale Sicherungsplatte getrennt, muss der Raum zwischen Wand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



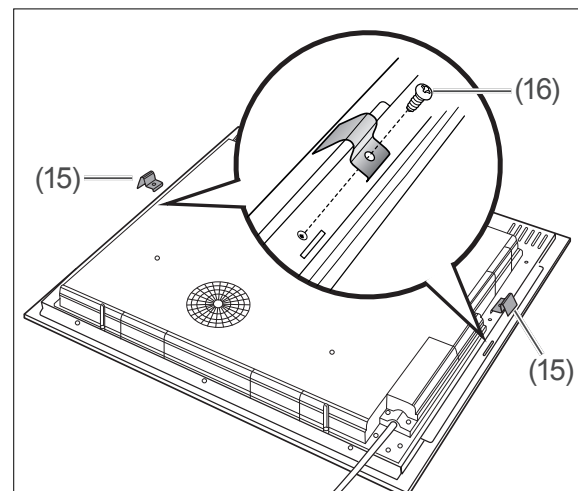
- Das Kochfeld muss so eingesetzt werden, dass der Luftauslass nicht behindert ist.



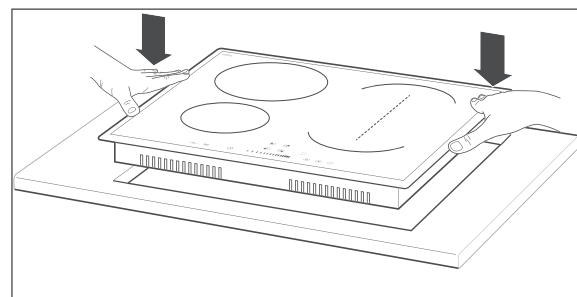
- Sägen Sie einen Ausschnitt in die Arbeitsplatte: 490 × 560 mm (T × B). Wenn bereits ein Kochfeld eingebaut war, muss dessen Ausschnitt dieselben Abmaße haben.

Kochfeld einsetzen

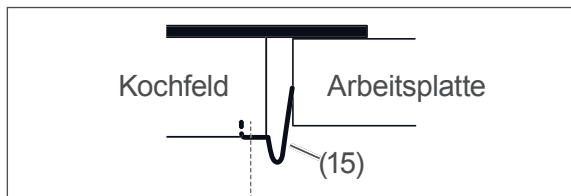
1. Nehmen Sie das Kochfeld aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie alle Schutz- und Verpackungsmaterialien.
3. Drehen Sie das Kochfeld um, und legen Sie es mit der Unterseite nach oben auf eine weiche, saubere Oberfläche, z. B. die Verpackung. Anderenfalls kann das Kochfeld zerkratzen.



4. Stecken Sie die beiliegenden Halteklammern (15) mit dem kurzen abgewinkelten Ende in die dafür vorgesehenen Schlitzlöcher 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 Kapitel „Kochfeld reinigen“).

Netzanschluss – Hinweise für den Installateur

⚠️ WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

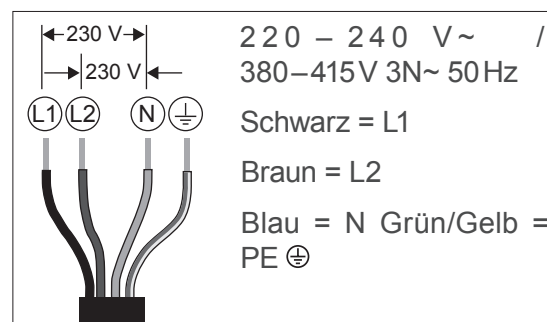
- Der Anschluss an das Stromnetz darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist, z. B. unser Service (siehe Kapitel „Service“). Nur so haben Sie unsere Garantie und ausreichende Sicherheit.
- Falls der Netzstecker nach dem Anschluss nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorschaltet sein.

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 x 2,5 mm² angeschlossen werden.
- Beim Anschluss müssen die VDE-Bestimmungen sowie die „Technischen Anschlussbedingungen“ beachtet werden. Berührungsschutz muss gewährleistet sein.

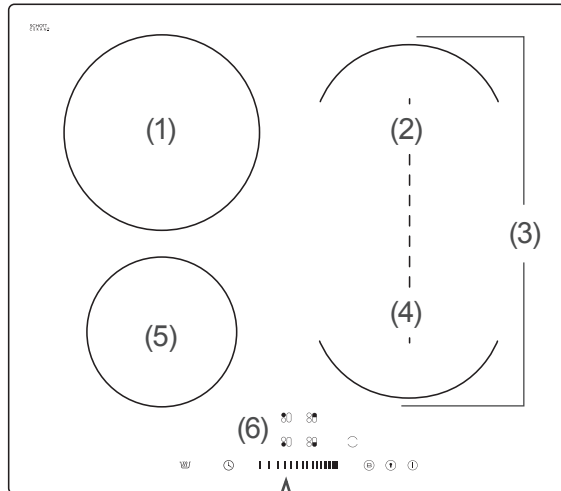
Netzanschlussleitung anschließen

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.



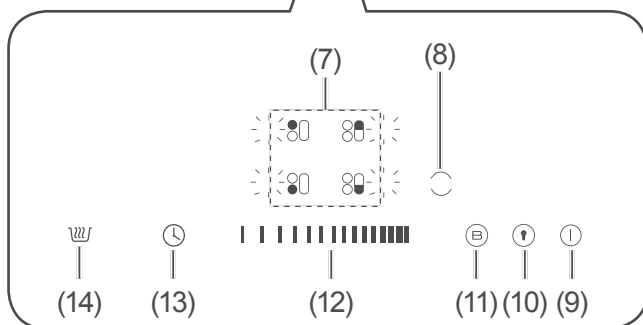
4. Schließen Sie die Netzanschlussleitung gemäß des Schaltbilds an die Herdanschlussdose an.
5. Verlegen Sie die Netzanschlussleitung so, dass sie das Gehäuse des Kochfeldes nicht berührt, da es während des Betriebs sehr heiß werden kann.

Bedienelemente und Geräteteile



Kochfeld

- (1) Kochzone hinten links, 210 mm Ø
- (2) Teil-Kochfläche hinten rechts, 180 mm Ø
- (3) Kochfläche 190 × 380 mm
- (4) Teil-Kochfläche vorne rechts, 180 mm Ø
- (5) Kochzone vorne links, 160 mm Ø
- (6) Sensorfeld
- (7) Auswahlsensoren für Kochzonen
- (8) Auswahlsensor für Kochfläche
- (9) Ein/Aus-Sensor
- (10) Sensor Sicherungsverriegelung
- (11) Boost-Sensor
- (12) Slider-Sensor
- (13) Timer-Sensor
- (14) Sensor Warmhaltefunktion



Das Kochfeld

Wirkungsprinzip eines Induktionskochfelds

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

Die Induktionstechnik hat zwei wesentliche Vorteile:

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

Geräuscentwicklung bei der Benutzung des Kochfelds

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

Mögliche Geräusche:

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

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

– Ventilatorgeräusch

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

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

Das richtige Kochgeschirr



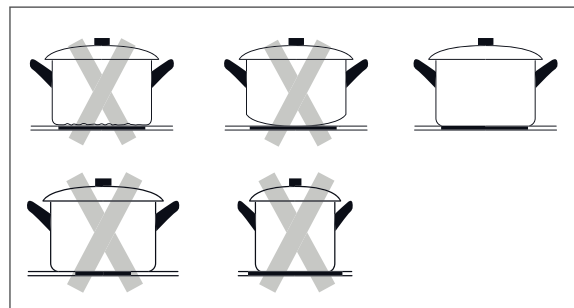
Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist. Schauen Sie nach dem Induktionssymbol am Boden oder auf der Verpackung des Kochgeschirrs.

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

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

Nicht verwenden sollten Sie:

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



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



Energiespartipps

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

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

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

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

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

Kochzonen/-fläche und Sensoren






Das Kochfeld besitzt zwei runde Kochzonen und eine Kochfläche. Die Kochfläche kann in 2 separate Kochzonen aufgeteilt werden. Jeder Kochzone/-fläche ist auf dem Sensorfeld (6) ein Sensor zugeordnet.

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.

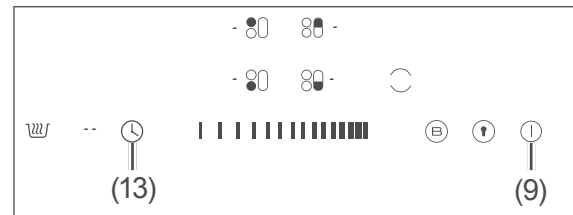
Kochzonen/-flächen-Daten

Kochzone/-fläche	Durchmesser/ Abmaße des Kochgeschirrs in mm		max. Leistung in W
	Topf	Bräter	
	120-160	–	1200/1500
	160-220	–	2300/2600
	240-280	190-240× 380-400	3000/3600
	140-180	–	1500/1800
	140-180	–	1500/1800

Topferkennung

In jeder Kochzone/-fläche ist eine Topferkennung installiert. Die Topferkennung bewirkt, dass die Kochzone/-fläche 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/-fläche wird inaktiv, sobald der Topf oder der magnetische Gegenstand weggenommen wird.

Kochfeld einschalten



- Um das Kochfeld einzuschalten, berühren Sie den Ein/Aus-Sensor (9). Es ertönt ein akustisches Signal. In der Heizstufen-Anzeige neben jedem Kochzonen/-flächen-Sensor und dem Timer-Sensor (13) leuchten Querstriche.

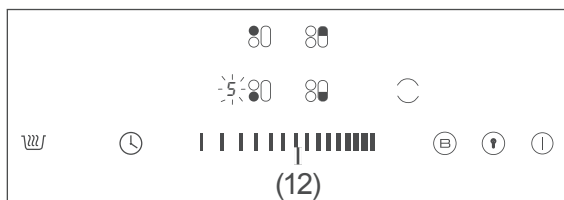
i Wenn Sie innerhalb einer Minute nach dem Einschalten keinen Sensor berühren oder kein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone/-fläche stellen, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

Kochzone/-fläche einschalten/ auswählen

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



- Berühren Sie den entsprechenden Kochzonen/-flächen-Sensor. Die Heizstufen-Anzeige neben dem Kochzonen/-flächen-Sensor leuchtet auf und blinkt (in diesem Fall zeigt die Anzeige „0“ an, d. h. keine Heizleistung).



3. Stellen Sie die Heizstufe der Kochzone/-fläche mit dem Slider-Sensor (12) ein. Wischen Sie dazu mit dem Finger über den Slider-Sensor, bis die gewünschte Heizstufe neben dem Sensor angezeigt wird.
- ☐ = Kochzone/-fläche ausgeschaltet
 - 9 = Höchste Heizstufe
- Wenige Sekunden nach der letzten Berührung hört die Heizstufen-Anzeige auf zu blinken und der Heizvorgang beginnt.

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

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

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

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

i Bei permanent leuchtenden Heizstufen-Anzeigen reagiert der Slider-Sensor (12) nicht auf Berührung. Erst wenn Sie eine Kochzone/-fläche ausgewählt haben (blinkende Heizstufen-Anzeige), können Sie die Heizstufe mit dem Slider-Sensor einstellen.

Heizstufe ändern

1. Um die Heizstufe einer Kochzone/-fläche bei laufendem Betrieb zu ändern, berühren Sie zunächst den Sensor der gewünschten Kochzone/-fläche. Die Heizstufen-Anzeige neben der Kochzone/-fläche 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/-fläche wieder permanent und die neue Heizstufe ist eingestellt.

Die richtige Heizstufe

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

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

Betriebsdauerbegrenzung

Jede Kochzone/-fläche ist mit einer Betriebsdauerbegrenzung versehen. Falls die Heizstufe längere Zeit nicht geändert worden ist, wird die Kochzone/-fläche automatisch abgeschaltet und die Restwärmeanzeige „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

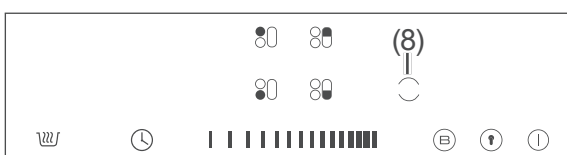
Kochfläche

Die Verwendung der Kochfläche ist sinnvoll, wenn Sie einen großen Topf oder einen Bräter verwenden wollen.

Bitte beachten Sie die korrekte Platzierung des Kochgeschirrs:



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



1. Berühren Sie den Auswahlsensor (8) für die Kochfläche.
2. Stellen Sie die gewünschte Heizleistung mit dem Slider-Sensor (12) ein.

Boost-Funktion

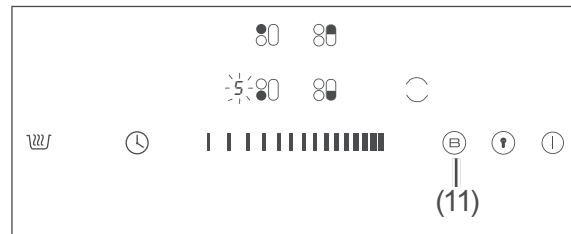
Bei aktiver Boost-Funktion heizt die Kochzone/-fläche 5 Minuten lang mit maximaler Leistung auf. Nach dieser Zeit schaltet die Kochzone/-fläche wieder auf die ursprüngliche Heizstufe zurück. Falls die ursprüngliche Heizstufe „0“ war, schaltet die Kochzone/-fläche auf Heizstufe „9“.

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

Die Boost-Funktion ist bei allen Kochzonen sowie der Kochfläche zuschaltbar.

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

Die Heizstufen-Anzeige der Kochzone/-fläche blinkt.



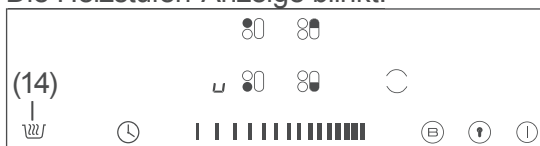
2. Berühren Sie den Boost-Sensor (11). In der Heizstufen-Anzeige leuchtet nun „b.“.
3. Um die Boost-Funktion vorzeitig zu deaktivieren, berühren Sie den Sensor der Kochzone/-fläche, für die Sie die Boost-Funktion deaktivieren möchten.
4. Berühren Sie den Boost-Sensor. In der Heizstufen-Anzeige erlischt „b.“ neben der gewählten Kochzone/-fläche und die ursprüngliche Heizstufe wird wieder angezeigt.

Warmhaltefunktion

Mit der Warmhaltefunktion können Sie gegarte Gerichte schonend warmhalten.

1. Wählen Sie die Kochzone/-fläche aus, auf der Sie die Warmhaltefunktion aktivieren wollen.

Die Heizstufen-Anzeige blinkt.



2. Berühren Sie den Sensor (14).
In der Heizstufen-Anzeige der ausgewählten Kochzone/-fläche erscheint die Anzeige „H“.
3. Um die Warmhaltefunktion wieder auszuschalten, berühren Sie den entsprechenden Kochzonen/-flächen-Sensor und stellen Sie mit dem Slider-Sensor die gewünschte Heizstufe ein (zum Ausschalten: Heizstufe „0“).

Einzelne Kochzone/-fläche ausschalten

⚠ VORSICHT

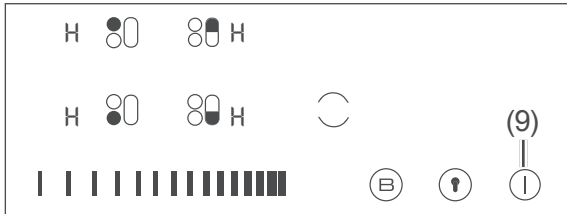
Verbrennungsgefahr!

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

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

1. Berühren Sie den Sensor der Kochzone/-fläche, die Sie abschalten möchten.
2. Berühren Sie den Slider-Sensor (12) am linken Ende oder wischen Sie mit dem Finger nach links über den Slider-Sensor, bis die Heizstufen-Anzeige „0“ anzeigt. Nach wenigen Sekunden wechselt die Heizstufen-Anzeige zu „H“ oder „–“.

Kochfeld ausschalten



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

Kochzone/-fläche wird heiß. Wenn Sie die Kochzone/-fläche oder das gesamte Kochfeld ausschalten, erscheint in der Heizstufen-Anzeige einer noch heißen Kochzone/-fläche die Restwärmanzeige „H“.

Sinkt die Temperatur der Kochzone/-fläche unter einen bestimmten Wert, erlischt die Restwärmanzeige „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.

Schutzeinrichtungen

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

Restwärme-Anzeige

Beim Kochvorgang überträgt sich die Wärme des Topfes auf die Glaskeramik und die

Timer-Funktion

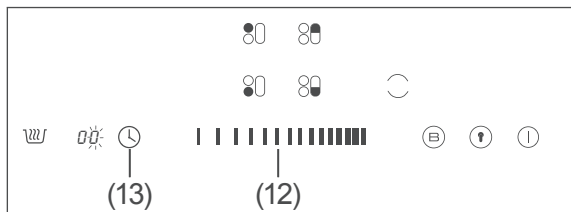
Sie können die Timer-Funktion als Kurzzeitwecker oder Garzeitbegrenzer für eine oder mehrere Kochzonen/-flächen verwenden.

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



Beispiel: Sie wollen eine Alarmzeit von 35 Minuten einstellen.

1. Tippen Sie auf den Timer-Sensor (13).
Die „0“ der Einerstelle beginnt zu blinken.
2. Stellen Sie mit dem Slider-Sensor (12) die „5“ ein.
3. Berühren Sie erneut den Timer-Sensor.
Die „0“ der Zehnerstelle beginnt zu blinken.
4. Stellen Sie mit dem Slider-Sensor (12) die „3“ ein.
5. Berühren Sie erneut den Timer-Sensor (13).
Die Anzeige blinkt nicht mehr.
Die Zeitanzeige zählt minutenweise herunter.
Nach Ablauf des Countdown ertönt ein Alarmsignal.

Alarmzeit ändern

1. Berühren Sie den Timer-Sensor (13).
Neben dem Timer-Sensor blinkt die verbleibende Minutenzahl einige Sekunden lang.
2. Stellen Sie die geänderte Alarmzeit ein, wie im Abschnitt „Alarmzeit einstellen“ beschrieben.

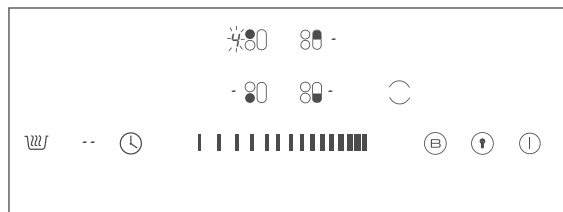
Countdown abbrechen

1. Berühren Sie den Timer-Sensor (13).
Neben dem Timer-Sensor blinkt die verbleibende Minutenzahl einige Sekunden lang.
2. Ändern Sie die Alarmzeit, wie im Abschnitt „Alarmzeit einstellen“ beschrieben, auf „00“.
Die Anzeige wechselt auf „-.-“.
Der Countdown ist abgebrochen.

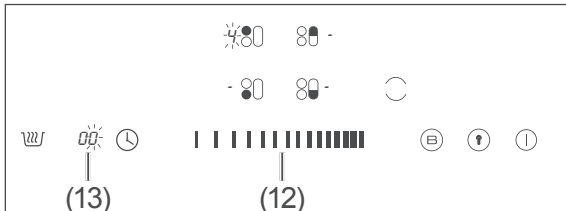
Verwendung als Garzeitbegrenzer

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

Garzeitbegrenzung einstellen



1. Tippen Sie auf die Anzeige der Kochzone/-fläche, für die Sie eine Garzeitbegrenzung einstellen wollen.
Die Anzeige beginnt zu blinken.



- Berühren Sie den Timer-Sensor (9). Die „0“ der Einerstelle beginnt zu blinken.
- Stellen Sie die Zeit ein, wie im Abschnitt „Alarmzeit einstellen“ beschrieben.



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

- Stellen Sie ggf. Garzeitbegrenzungen auch auf anderen Kochzonen/-flächen ein.

i Wenn bei mehreren Kochzonen/-flächen eine Garzeitbegrenzung aktiviert ist, leuchtet der rote Punkt bei der Kochzone/-fläche mit der kürzesten Garzeiteinstellung.

Garzeitbegrenzung ändern

Sie können eine bereits eingestellte Garzeitbegrenzung jederzeit ändern.

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

Hinweise zur Garzeitbegrenzung

- Sie können für alle Kochzonen/-flächen Garzeitbegrenzungen einstellen.
- Wenn die Garzeitbegrenzung einer Kochzone/-fläche erreicht ist, schaltet sich diese Kochzone/-fläche automatisch ab. Der rote Punkt wechselt zur nun kürzesten Garzeiteinstellung.

- Wenn alle Kochzonen/-flächen abgeschaltet sind, schaltet sich nach kurzer Zeit auch das Kochfeld automatisch ab.

Garzeitbegrenzung aufheben

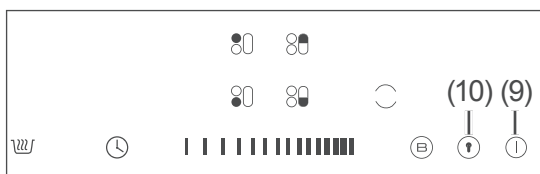
- Tippen Sie auf die Anzeige der Kochzone/-fläche, für die Sie eine Garzeitbegrenzung einstellen wollen. Die Anzeige beginnt zu blinken.
- Setzen Sie die Garzeitbegrenzung auf „00“, wie im Abschnitt „Alarmzeit einstellen“ beschrieben. Der Punkt an der Heizstufen-Anzeige verschwindet. Die Garzeitbegrenzung ist aufgehoben.
- Setzen Sie ggf. die Garzeitbegrenzungen auch bei anderen Kochzonen/-flächen auf „00“.

Sicherungsverriegelung

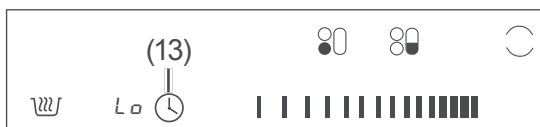
Ihr Kochfeld ist mit einer Sicherungsverriegelung ausgestattet, die vor versehentlicher oder unbefugter Benutzung des Kochfelds schützt.

Sicherungsverriegelung aktivieren

1. Schalten Sie das Kochfeld mit dem Ein/Aus-Sensor (9) ein.
2. Stellen Sie ggf. die Kochzonen/-fläche und ggf. den Timer wie gewünscht ein.



3. Berühren Sie den Sensor Sicherungsverriegelung (10).



In der Anzeige neben dem Timer-Sensor (13) erscheint „L o“. Alle Sensoren außer dem Ein/Aus-Sensor (9) sind nun gesperrt.

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

Sicherungsverriegelung deaktivieren

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
In der Anzeige des Timer-Sensors (13) leuchtet „L o“.
2. Berühren Sie den Sensor Sicherungsverriegelung (10) drei Sekunden lang.
Die Anzeige „L o“ wird durch „—“ ersetzt.
Jetzt können Sie wieder alle Sensoren des Kochfelds verwenden.

Kochtabelle

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

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

Kochfeld reinigen

⚠ VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäße Reinigung kann zu Verbrennungen führen.

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

- Vor dem Reinigen 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/-flächen auch nach dem Erlöschen der Restwärme-Anzeige „H“ noch heiß sein können.

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

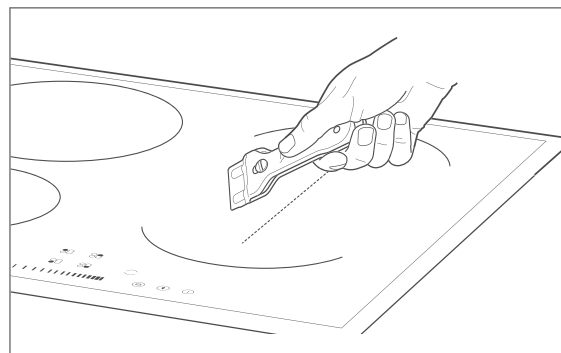
Wenn Sie das Kochfeld unsachgemäß benutzen, können Schäden entstehen.

- Beachten, dass Dampfreiniger zur Reinigung nicht benutzt werden dürfen. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen des Kochfelds geraten und einen Kurzschluss verursachen.
- Keine scharfen abrasiven Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuerpulver oder Stahlschwämme verwenden; sie können die Oberfläche zerkratzen. Dies kann das Glas zerstören.
- Das Kochfeld regelmäßig mit einem speziellen Pflegemittel reinigen und pflegen, das ein spezielles Imprägnieröl für Kochfelder enthält. Solche Pflegemittel sind über den Fachhandel zu beziehen.

Leichte, nicht fest eingebrannte Verschmutzungen

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

Feste, eingebrannte Verschmutzungen



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

Zucker- oder stärkehaltige Speisereste, Kunststoffe oder Alufolien

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!


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

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

- 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.

Fehlersuchtablette

Bei allen elektrischen Geräten können Störungen auftreten. Dabei muss es sich nicht um einen Defekt am Gerät handeln. Prüfen Sie deshalb bitte anhand der Tabelle, ob Sie die Störung beseitigen können.

WARNUNG


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

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

Fehlersuchtablette

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 den Herd. Verständigen Sie im Zweifelsfall unseren Service (siehe Kapitel „Service“).
Die Sensoren reagieren nicht.	Die Sicherungsverriegelung ist eingeschaltet. Schalten Sie die Sicherungsverriegelung aus, indem Sie den Sensor (10) ca. 3 Sekunden lang berühren.
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 Pfeiftone.	Diese Geräusche sind der Konstruktion von Induktionskochgeschirr geschuldet und stellen keinen Defekt dar. Bei Reduktion der Heizstufe sollten diese Geräusche aufhören.

Problem	Mögliche Lösungen/Tipps
Ventilatorgeräusch.	Das Kochfeld ist mit einem Ventilator ausgestattet, der sich automatisch einschaltet, wenn eine der Kochzonen/-flächen aktiviert wird, und auch eine Zeitlang weiterläuft, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde. Schalten Sie die Stromzufuhr des Kochfelds nicht ab, während der Ventilator läuft.
Das Kochgeschirr wird nicht heiß und im Display erscheint die Anzeige „ U “.	Das Kochgeschirr wird nicht erkannt, weil es nicht für Induktionskochfelder geeignet ist. Wählen Sie geeignetes Kochgeschirr aus (siehe Kapitel „Das richtige Kochgeschirr“). Das Kochgeschirr wird von dem Induktionskochfeld nicht erkannt, weil es zu klein für die gewählte Kochzone/-fläche ist oder nicht mittig auf der Kochzone/-fläche 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 Kapitel „Service“).

 Wenn diese Tipps nicht geholfen haben, wenden Sie sich bitte an unseren Service (siehe Kapitel „Service“).

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 Kapitel „Service“).
F9–FA	Defekter Temperatursensor.	

Service

Bitte beachten!

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

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

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

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
hanseatic Induktions-Kochfeld	MC-IF7127B2C-A	170 284

Beratung, Reklamation und Bestellung

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.

Die Kontaktdaten Ihrer Produktberatung finden Sie online auf den Serviceseiten Ihres Versandhauses. Hier sind die verschiedenen Bereiche der Produktberatung aufgelistet.

Halten Sie bitte Ihre Geräte-Rechnung parat.

Weitere Informationen finden Sie unter www.hanseatic.de

Reparaturen und Ersatzteile

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

Halten Sie bitte Ihre Geräte-Rechnung parat (Kaufdatum und Art.-Nr.).

Ersatzteile stehen für eine Mindestdauer von 10 Jahren nach dem Inverkehrbringen des letzten Exemplars des Modells zur Verfügung.

Kunden in Deutschland

Auftragserteilung unter
<https://reparaturauftrag.operatec.eu>
 per Mail: otto@operatec.de
 Telefon 040 36 03 31 50

Kunden in Österreich

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

Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung

Abfallvermeidung

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

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

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

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

Kostenlose Altgeräte-Rücknahme

Verbraucher haben die Möglichkeit zur unentgeltlichen Abgabe eines Altgeräts bei einem rücknahmepflichtigen Vertreiber, wenn sie ein Neugerät der gleichen Geräteart mit einer im Wesentlichen gleichen Funktion erwerben. Diese Möglichkeit besteht auch bei Lieferungen an einen privaten Haushalt. Im Fernabsatzhandel beschränkt sich die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung bei Erwerb eines Neugeräts auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschränke, Luftentfeuchter), Bildschirme und Bildschirmgeräte mit einer Bildschirm-Oberfläche > 100 cm² und auf Großgeräte, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt.

Abgesehen davon können Verbraucher bis zu drei Altgeräte einer Geräteart bei einer Sammelstelle eines Vertreibers unentgeltlich abgeben, ohne dass dies an den Erwerb eines Neugeräts geknüpft ist. Allerdings darf keine der äußeren Abmessungen des Altgerätes 25 cm überschreiten.

Entsorgung

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.

Daten löschen nicht vergessen!

Jeder Verbraucher ist, falls erforderlich, für das Löschen von personenbezogenen Daten aus Elektro- bzw. Elektronikgeräten selbst verantwortlich.

Batterien und Akkus, Lampen und Leuchtmittel

Falls erforderlich, müssen Alt-Batterien und Alt-Akkus, die nicht vom Elektroaltgerät umschlossen sind, sowie Lampen/Leuchtmittel, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe aus den Geräten entfernt und getrennt entsorgt werden.



Das nebenstehende Symbol bedeutet, dass Batterien und Akkus nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen.

Verbraucher sind gesetzlich verpflichtet, alle Batterien und Akkus, egal, ob sie Schadstoffe*) enthalten oder nicht, bei einer Sammelstelle ihrer Gemeinde/ihrer Stadtteils oder im Handel abzugeben, damit sie einer

umweltschonenden Entsorgung sowie einer Wiedergewinnung von wertvollen Rohstoffen wie Kobalt, Nickel oder Kupfer zugeführt werden können.

Die Rückgabe von Batterien und Akkus ist unentgeltlich.

Einige der möglichen Inhaltsstoffe wie Quecksilber, Cadmium und Blei sind giftig und gefährden bei einer unsachgemäßen Entsorgung die Umwelt. Schwermetalle z. B. können gesundheitsschädigende Wirkungen auf Menschen, Tiere und Pflanzen haben und sich in der Umwelt sowie in der Nahrungskette anreichern, um dann auf indirektem Weg über die Nahrung in den Körper zu gelangen.

Bei lithiumhaltigen Altbatterien besteht hohe Brandgefahr. Daher muss auf die ordnungsgemäße Entsorgung von lithiumhaltigen Altbatterien und -akkus besonderes Augenmerk gelegt werden. Bei falscher Entsorgung kann es außerdem zu inneren und äußeren Kurzschlüssen durch thermische Einwirkungen (Hitze) oder mechanische Beschädigungen kommen. Ein Kurzschluss kann zu einem Brand oder einer Explosion führen und schwerwiegende Folgen für Mensch und Umwelt haben. Kleben Sie daher bei lithiumhaltigen Batterien und Akkus vor der Entsorgung die Pole ab, um einen äußeren Kurzschluss zu vermeiden.

Batterien und Akkus, die nicht fest im Gerät verbaut sind, müssen vor der Entsorgung entfernt und separat entsorgt werden.

Batterien und Akkus bitte nur in entladene Zustand abgeben!

Verwenden Sie wenn möglich Akkus anstelle von Einwegbatterien.

Laden Sie Ihre Akkus richtig und vollständig, um ihre Lebensdauer zu maximieren. Entladen Sie sie gegebenenfalls vollständig mit einem geeigneten Ladegerät, bevor Sie sie wieder aufladen.

Benutzen Sie immer die richtige Art von Batterien für Ihre Geräte. Ein fehlerhafter Gebrauch kann die Lebensdauer der Batterien

verkürzen und möglicherweise schädliche Auswirkungen haben.

Laden Sie Ihre Akkus richtig und vollständig, um ihre Lebensdauer zu maximieren. Entladen Sie sie gegebenenfalls vollständig mit einem geeigneten Ladegerät, bevor Sie sie wieder aufladen.

Benutzen Sie immer die richtige Art von Batterien für Ihre Geräte. Ein fehlerhafter Gebrauch kann die Lebensdauer der Batterien verkürzen und möglicherweise schädliche Auswirkungen haben.

*) gekennzeichnet mit:

Cd = Cadmium,

Hg = Quecksilber und Pb = BI

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



Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren. Sollte das Gerät zur Reparatur eingeschickt werden müssen, ist es nur in der Originalverpackung ausreichend geschützt.

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

Produktinformation gemäß VO (EU) Nr. 66/2014

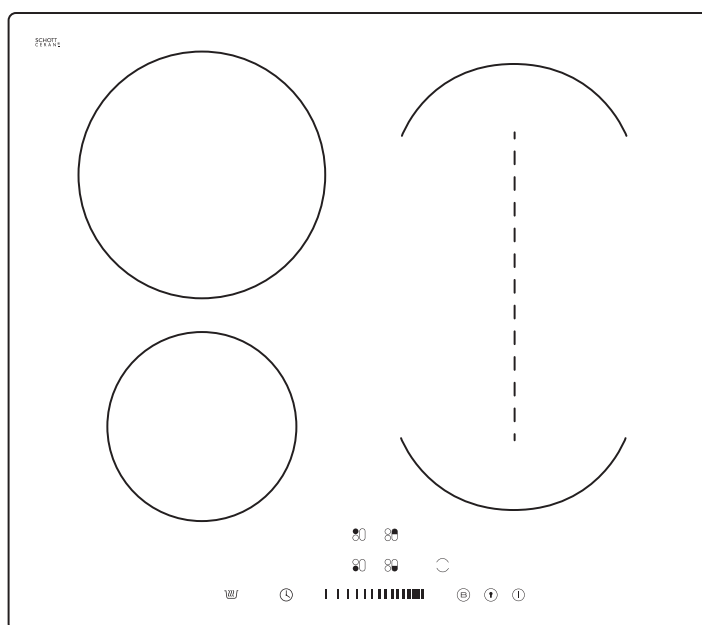
Modellkennung	170284 / MC-IF7127B2C-A
Art der Kochmulde	elektrische Kochmulde
Anzahl der Kochzonen und/ oder Kochflächen	3
Heiztechnik	Induktionskochzonen und -kochflächen
Maße Kochzone vorne links	Ø 16,0 cm
Maße Kochzone hinten links	Ø 21,0 cm
Maße Kochfläche rechts	L 38,0 cm W 19,0 cm
Energieverbrauch Kochzone vorne links	194,4 Wh pro kg
Energieverbrauch Kochzone hinten links	179,1 Wh pro kg
Energieverbrauch Kochfläche rechts	192,6 Wh pro kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	188,7 Wh pro kg

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

Technische Daten

Bestellnummer	170284
Gerätebezeichnung	Induktions-Kochfeld
Modell	MC-IF7127B2C-A
Bemessungsaufnahme	7100 W
Bemessungsspannung	220 - 240 V ~ / 400 V 3N ~
Frequenz	50Hz
Gerätemaße Kochfeld (Höhe × Breite × Tiefe)	56,5 mm × 590 mm × 520 mm
max. Ausschnittmaß (Breite × Tiefe)	560 mm x 490 mm
Dicke der Arbeitsplatte	≥ 30 mm
Gewicht	9,6 kg

MC-IF7127B2C-A



hanseatic

User manual

Induction hob

Manual version:
195086 EN 20241016
Order no.: 170 284
Reproduction, even of excerpts,
is not permitted!

Table of contents



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

Be absolutely sure to also observe the national regulations in your country, which are also 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.

Explanation of terms and symbols	EN-3	Booster function	EN-18
Explanation of terms	EN-3	Keep warm function	EN-19
Explanation of symbols	EN-3	Switching off individual cooking zone/ area	EN-19
Safety	EN-4	Switching the hob off	EN-20
Intended use	EN-4	Protection features	EN-20
Safety notices	EN-4	Timer function	EN-21
Delivery	EN-9	Use as a timer	EN-21
Package contents	EN-9	Use as a cooking time limit	EN-21
Checking the delivery	EN-9	Safety locking mechanism	EN-23
Installation	EN-10	Cooking table	EN-24
Important user information	EN-10	Cleaning the hob	EN-25
Requirements	EN-10	Slight soiling which is not burnt on	EN-25
Preparing food	EN-10	Hard, baked-on dirt	EN-25
Installing the hob	EN-11	Sugary or starchy food residue, plastics or aluminium foil	EN-26
Connection to the power supply – notes for the installer	EN-12	Something has boiled over on the sensors	EN-26
Connection conditions	EN-12	Troubleshooting table	EN-27
Connecting the mains cable	EN-12	Troubleshooting table	EN-27
Operating controls and appliance parts	EN-13	Error message in the display	EN-28
The hob	EN-14	Service	EN-29
Operating principle of an induction hob	EN-14	Waste prevention, free return and disposal	EN-30
Noise emission with hob use	EN-14	Waste prevention	EN-30
The right cookware	EN-15	Free return of old electrical appliances	EN-30
Energy-saving tips	EN-15	Disposal	EN-30
Cooking zones/areas and sensors	EN-16	Packaging	EN-31
Cooking zone/area data	EN-16	Product fiche concerning EU Directive No. 66/2014	EN-32
Pot recognition	EN-16	Technical specifications	EN-33
Switching the hob on	EN-16		
Switching on/selecting the cooking zone/area	EN-16		
Changing the heat setting	EN-17		
Cooking area	EN-18		

Explanation of terms and symbols

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.

Explanation of symbols



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



Hot surface

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.

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

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

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

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

Do not make any technical changes to the appliance.

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

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.

Risks to children and certain groups of individuals

WARNING

Risk of suffocation for children!
Children can become entangled in the packaging film or swallow small parts and suffocate.

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

WARNING

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.

CAUTION

Risk of injury!
Children and certain groups of people have a higher risk of being injured when handling the appliance.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Risks in handling household electrical appliances

WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Only use the appliance indoors. Do not use in wet rooms or in the rain.
- 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 or the control panel is cracked;
 - starts smoking or there is a burning smell;
 - makes unusual sounds.

In such cases, remove the mains plug and contact our Service department (see chapter “Service”).

- Mains cord / mains plug

- Lay the mains cord so that it does not pose a tripping hazard.
- Do not kink or pinch the mains cord or lay it over sharp edges.
- Do not extend or modify the mains connection.
- Keep the mains plug and cord away from naked flames and hot surfaces.
- Never pull the mains plug out of the socket by the mains cord; always hold the mains plug itself.
- Never touch the mains plug with wet hands.
- Never immerse the mains cord or plug in water or any other liquids.
- 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.
- Connection to the mains supply may only be made by an authorised electrician approved by the local energy supply company (see chapter „Service“). Only then will you benefit from our warranty and a sufficient level of safety. Unauthorised persons may not connect the appliance to the mains supply. You can endanger your life and that of subsequent users! This also applies to disconnection from the power supply and dismantling the old appliance.
- 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.

- Before connecting the appliance, switch off the relevant electric circuit(s) (switch off circuit breakers or unscrew fuses).
- Never open the housing.
- 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.
- Note that the appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not put any objects in or through the housing openings and also make sure that children cannot insert any objects through them

Risks when handling the appliance

WARNING

Fire hazard!

Improper handling of the appliance can lead to fire and damage to property.

- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e. g. with a lid or a fire blanket.
- If you are preparing food with alcohol, do not leave the cooker unattended! Food may ignite on its own.
- In the event of a fire, immediately switch off the appliance and switch

off the automatic circuit breakers and/or unscrew the fuses. To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher labelled "F" or a fire blanket.

- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our service center (see chapter "Service").
- Do not store items on the cooking surfaces.
- Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Do not cover the appliance with blankets, cloths or similar, as these objects may become hot and catch fire.
- If the cooling fan is defective, the appliance can quickly overheat. The appliance can be further damaged by this and flammable objects that are adjacent to the appliance may catch fire. If this occurs, switch the appliance off immediately!

CAUTION

Fire hazard!

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


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

 CAUTION

Risk of burns!

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

- Caution in the event of a power cut: residual heat may not be indicated.
- Care should be taken to avoid touching heating elements. Always protect hands with oven gloves or pot holders when working on the hot appliance. Only use dry oven gloves or potholders. Wet textiles are better heat conductors and can cause steam burns.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Always switch off the cooking zone/area yourself if you wish to stop a cooking process. Cancelling the cooking time limit does not end the cooking process itself.
- Do not leave the appliance unattended during use.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Never sit on the appliance.
- Allow the appliance to cool completely before cleaning.
Exception: Remove sugary or starchy contaminants, plastic or aluminium foil from the hot glass ceramic immediately using a standard sharp scraper. While doing so, protect hands from burns with oven gloves or pot holders.

 CAUTION

Health hazard!

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

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

 CAUTION

Health hazard!

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

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

 CAUTION

Risk of injury!

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

- Wear protective gloves when unpacking and installing the appliance.

! NOTICE

Risk of damage from improper installation of the appliance!

Insufficient air circulation may lead to damage caused by overheating.

- Never fit the appliance over an oven without ventilation!

! NOTICE

Risk of damage to property!

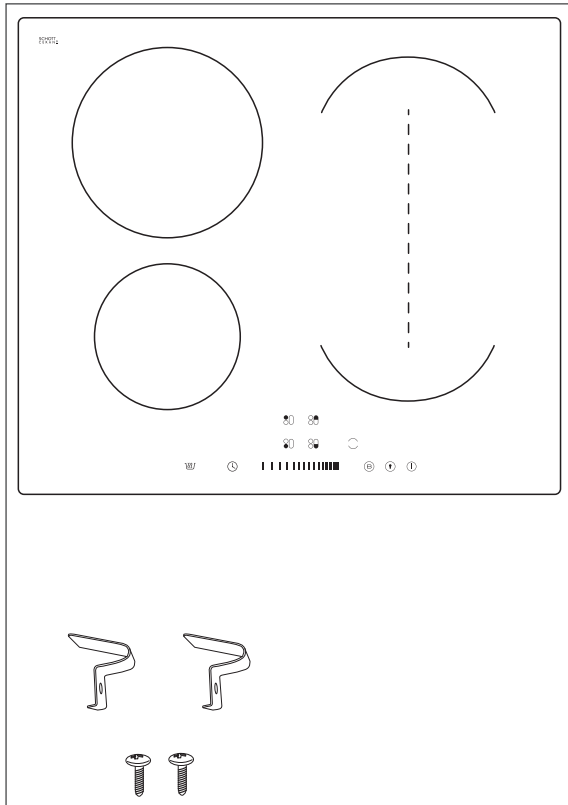
Improper handling of the appliance may result in damage.

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

powder or steel sponges; they can scratch the surface. This can destroy the glass.

- Clean and maintain the appliance regularly with a special care product containing a special impregnating oil for hobs. Such products can be found in specialist shops.

Delivery



Package contents

- Glass ceramic hob
- User manual
- Mounting materials; consists of 2 retaining clips and 2 screws

Checking the delivery

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

! WARNING!

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

■ Never use a damaged appliance.



You will find installation information in the chapter “Installation”.

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

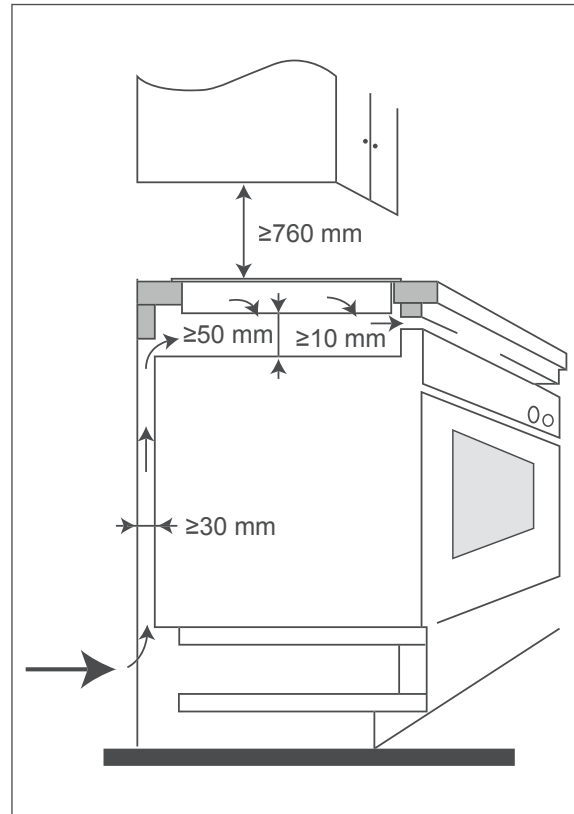
To ensure proper operation, the following requirements must be met:

- 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.

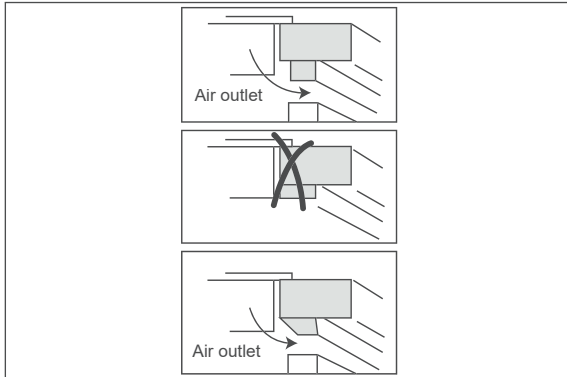
Preparing food

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

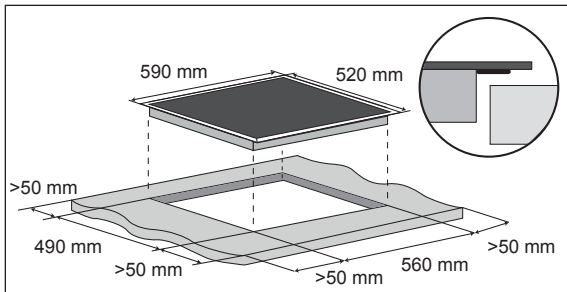
- The worktop must be at least 30 mm thick and at least 590 mm deep, must be horizontal and level and must be sealed on the wall side against overflowing liquids.
- The hob must be surrounded by at least 50 mm of worktop on all sides.



- 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 sides 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.



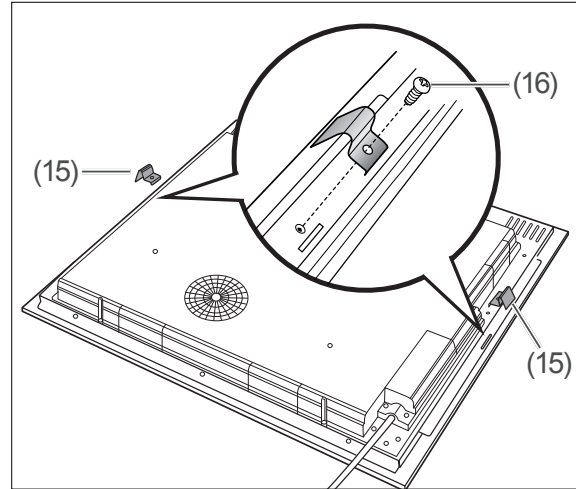
- The hob must be positioned in such a way that the air outlet is not compromised.



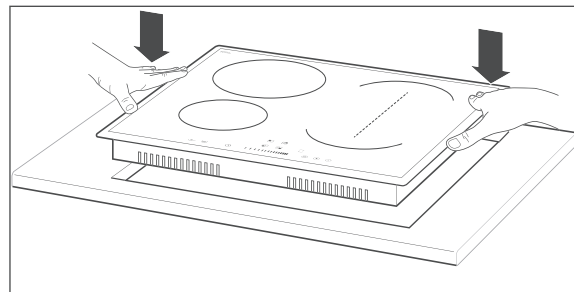
- Cut a recess in the worktop: 490 × 560 mm (D × B). If a hob was already installed, the recess cut for it must have the same dimensions.

Installing the hob

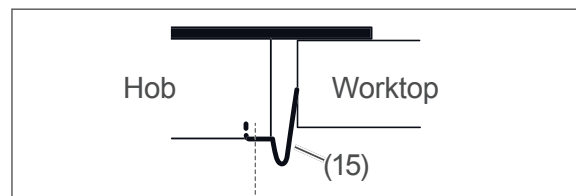
1. Take the hob out of the packaging.
2. Remove all protective and packaging materials.
3. Turn the hob over and place it upside down on a soft, clean surface, for example the packaging. Otherwise the hob could be scratched.



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 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 chapter "Cleaning the hob").

Connection to the power supply – notes for the installer

WARNING

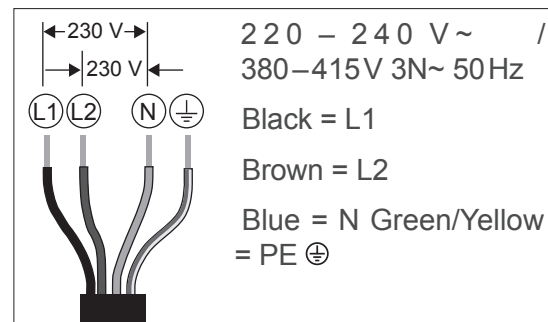
Risk of electric shock!

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

- Connection to the mains supply may only be made by an authorised electrician approved by the local energy supply company, e.g. our service center (see chapter “Service”). Only then will you benefit from our warranty and a sufficient level of safety.
- Since all poles of the appliance cannot be disconnected from the mains via an accessible disconnecting device, an all-pole disconnecting device in accordance with overvoltage category III must be connected within the house installation with at least 3 mm contact clearance.

Connecting the mains cable

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

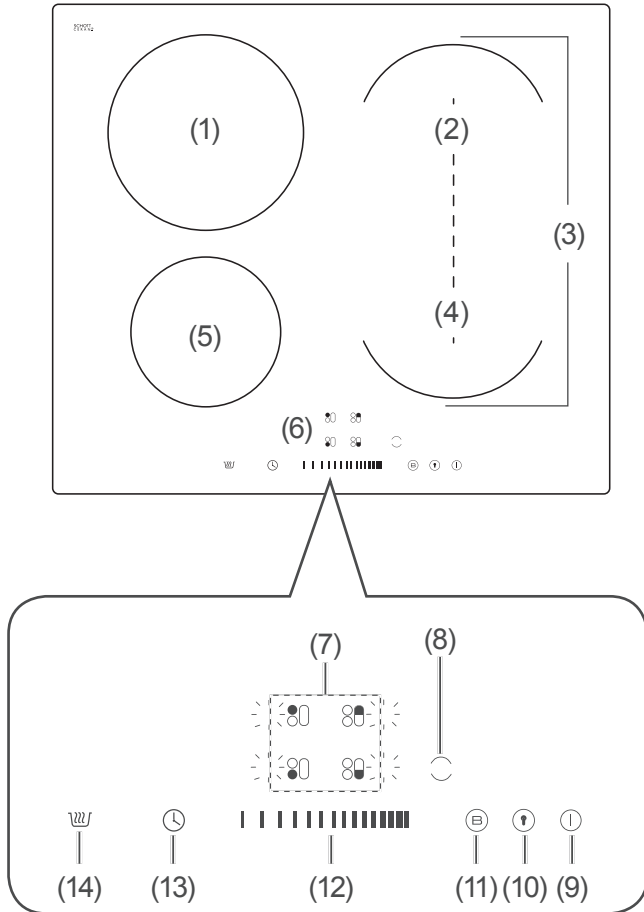


4. Connect the mains cable to the cooker outlet as shown in the wiring diagram.
5. Lay out the power cord in such a way that it does not touch the housing of the hob, as it can get very hot during operation.

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

Operating controls and appliance parts



Hob

- (1) Back left cooking zone, 210 mm Ø
- (2) Back right cooking area section, 180 mm Ø
- (3) Cooking area 190 × 380 mm
- (4) Front right cooking area section, 180 mm Ø
- (5) Front left cooking zone, 160 mm Ø
- (6) Sensor field
- (7) Selection sensors for the cooking zones
- (8) Selection sensors for the cooking area
- (9) On/Off sensor
- (10) Safety lock sensor
- (11) Boost sensor
- (12) Slider sensor
- (13) Timer sensor
- (14) Keep warm function sensor

The hob

Operating principle of an induction hob

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

Induction technology has two main advantages:

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

Noise emission with hob use

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

Possible noises:

- Low humming noise like a transformer
This sound may occur when a high heat setting has been selected. The cause of this is that a large amount of energy is

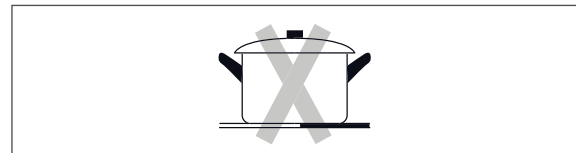
transferred from the hob to the cooking device. The sound will disappear or be reduced as soon as the heat setting is reduced.

- 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
A certain ambient temperature must not be exceeded in order for the electronics inside the hob to work properly. For this reason the hob is equipped with a fan, which switches

on when one of the cooking zones/areas is activated, and which continues to run for some time after the hob has been switched off.

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


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



The right cookware



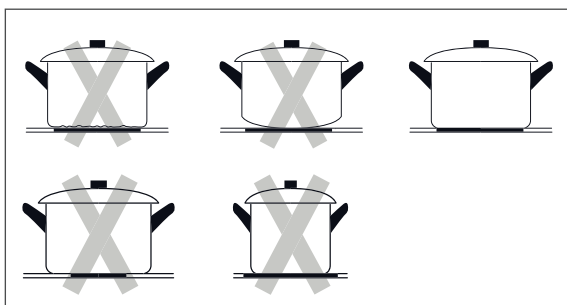
Use only cookware that is suitable for induction hobs. Look for the induction symbol on the bottom of the cookware or on the cookware packaging.

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  will be displayed if you try to use them on the cooking zone/area. If the cookware is suitable, the heat setting will be displayed instead.

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

You should not use:

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



Energy-saving tips

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

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

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

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

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

Cooking zones/areas and sensors






The hob has two large cooking zones and a cooking area. The cooking area can be divided into 2 separate cooking zones. A sensor in the sensor field (6) is assigned to each cooking zone/area.

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.

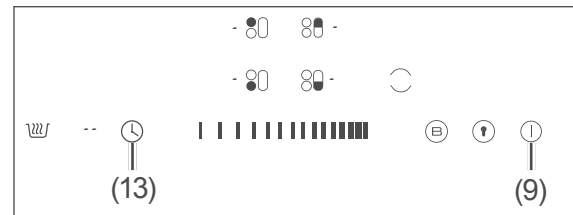
Cooking zone/area data

Cooking zone/area	Diameter/dimension of the cookware in mm		max. output in W
	Pot	Roaster	
	120-160	–	1200/1500
	160-220	–	2300/2600
	240-280	190-240× 380-400	3000/3600
	140-180	–	1500/1800
	140-180	–	1500/1800

Pot recognition

A pot recognition function is installed in each cooking zone/area. Pot recognition ensures that the cooking zone/area will only be activated if there is a pot with a ferromagnetic base or another object made of the same kind of metal located there. The cooking zone/area 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). You will hear an acoustic signal. Horizontal lines will light up in the heat level display next to each cooking zone/area sensor and the timer sensor (13).

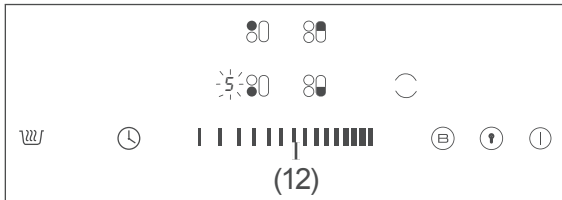
i If you do not touch a sensor or do not place suitable cookware on the cooking zone/area within one minute of switching the hob on, the hob will switch off automatically.

Switching on/selecting the cooking zone/area

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



- Touch the corresponding cooking zone/area sensor. The heat setting display next to the cooking zone/area sensor will illuminate and flash (in this case, the display "0" will be shown, meaning no heating output).




3. Set the heat setting of the cooking zone/area with the slider sensor (12). Swipe your finger over the slider sensor until the desired heat setting is displayed next to the sensor.

☐ = cooking zone/area is switched off


9 = highest heat setting

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

i If “” flashes in the heat setting display instead of the heat setting, this may be caused by one of the following:

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

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

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

i The slider sensor (12) will not respond to touch while the heat setting display is permanently illuminated. You can only adjust the heat setting with the slider sensor if you have selected a cooking zone/area (flashing heat setting display).

Changing the heat setting

1. To change the heat setting of a cooking zone/area during operation, first touch the sensor of the desired cooking zone/area. The heat setting display next to the cooking zone/area 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/area will illuminate permanently and the new heat setting will have been selected.

The correct heat setting

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

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

Operating time limit

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

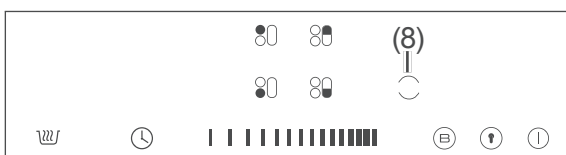
Cooking area

It makes sense to use the cooking area if you wish to use a large pot or roaster.

Please observe the correct positioning of the cookware:



- Always place the cookware in the middle of the cooking area.
- When using oval or rectangular roasters, ensure that the middle covers both cooking area sections.
- The cookware should cover at least ¾ of the cooking area. It is not advisable to place a round pot in the centre of a cooking area.



1. Touch the selection sensor (8) for the cooking area.

2. Set the desired heat output using the slider sensor (12).

Booster function

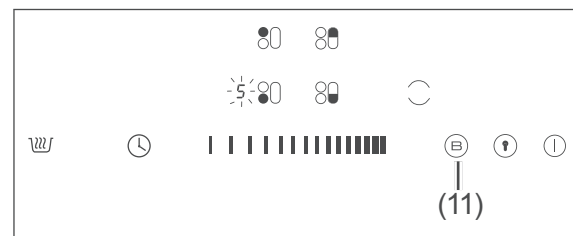
When the boost function is active the cooking zone/area heats up at maximum power for 5 minutes. After this time the cooking zone/area returns to the original heat setting. If the original heat setting was “5”, the cooking zone/area heats up to heat setting “9”.

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

The booster function can be switched on for all cooking zones and the cooking area.

1. Press the sensor for the cooking zone/area that you wish to use the booster function for.

The heat setting display of the cooking zone/area flashes.



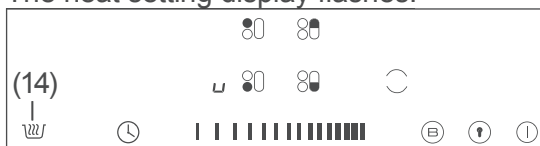
2. Touch the boost sensor (11).
“b.” now appears in the heat setting display.
3. In order to deactivate the booster function early, touch the sensor for the cooking zone/area for which you wish to deactivate the booster function.
4. Touch the boost sensor.
“b.” will go out in the heat setting display next to the selected cooking zone/area and the original heat setting will once more be displayed.

Keep warm function

You can gently keep cooked meals warm with the keep warm function.

1. Select the cooking zone/area on which you would like to activate the keep warm function.

The heat setting display flashes.



2. Touch the sensor (14).
“u” appears on the heat setting display of the selected cooking zone/area.
3. To switch off the keep warm function once again, touch the corresponding sensor for the cooking zones/areas and use the slider sensor to set the desired heat setting (to switch off: heat setting “0”).

Switching off individual cooking zone/area

CAUTION

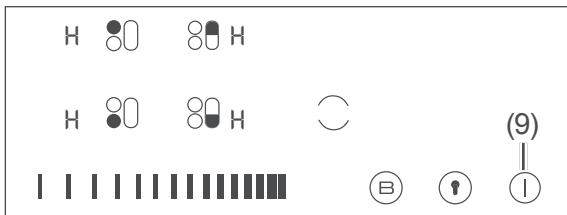
Risk of burns!

The appliance and its accessible parts become hot during use.

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

1. Touch the sensor of the cooking zone/area that you would like to switch off.
2. Touch the slider sensor (12) at the left end or swipe your finger left over the slider sensor until the heat setting display “0” appears.
After a few seconds the heat setting display changes to “H” or “—”.

Switching the hob off



- To switch the entire hob off, touch the On/Off sensor (9).
An acoustic signal will sound. All light indicators, except for the flashing residual heat indicators “H”, will go out.

Protection features

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/area becomes hot. If you switch off the cooking zone/area or the entire hob, the residual heat indicator “H” appears in the heat setting display of a cooking zone/area that is still hot.

If the temperature of the cooking zone/area falls below a specific value, the residual heat indicator “H” will stop illuminating.

Automatic power reduction

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

Timer function

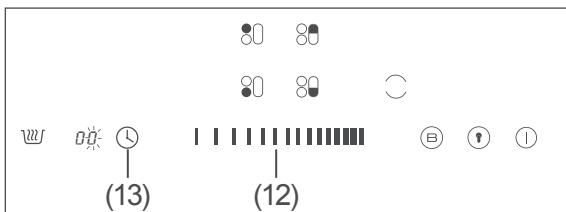
You can use the timer function as a timer or a cooking time limiter for one or more cooking zones/areas.

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



Example: You want to set an alarm for 35 minutes.

1. Tap the timer sensor (13).
The "0" on the units position will begin to flash.
2. Use the slider sensor (12) to set "5".
3. Touch the timer sensor once again.
The "0" on the tens digit will begin to flash.
4. Use the slider sensor (12) to set "3".
5. Touch the timer sensor (13) once again.
The display stops flashing.
The time display counts down by the minute.
An alarm will go off after the countdown expires.

Changing the alarm time

1. Touch the timer sensor (13).
The remaining minute number will flash for a few seconds in addition to the timer sensor.
2. Set the new alarm time, as described in section "Setting the alarm time".

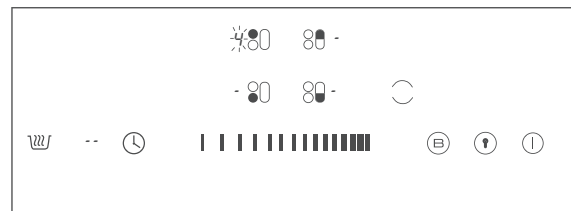
Stopping the countdown

1. Touch the timer sensor (13).
The remaining minute number will flash for a few seconds in addition to the timer sensor.
2. Change the alarm time to "00", as described in section "Setting the alarm time".
The display changes to "-.-".
The countdown is interrupted.

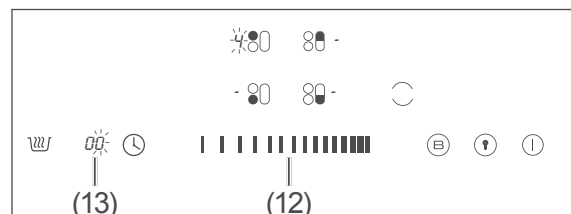
Use as a cooking time limit

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

Setting the cooking time limit



1. Tap the display for the cooking zone/area for which you would like to use the cooking time limit.
The display begins to flash.



2. Touch the timer sensor (13).
The "0" on the units position will begin to flash.
3. Set the time, as described in section "Setting the alarm time".



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

4. If required, set the cooking time limits on the other cooking zones/areas too.

i If a cooking time limit is active for several cooking zones/areas, the red dot for the cooking zone/area with the shortest cooking time setting illuminates.

Changing the cooking time limit

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

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

Notes on cooking time limit

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

Removing the cooking time limit

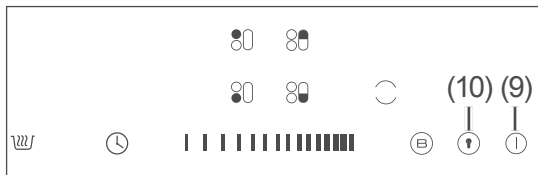
1. Tap the display for the cooking zone/area for which you would like to use the cooking time limit.
The display begins to flash.
2. Set the cooking time limit to “00”, as described in section “Setting the alarm time”.
The dot on the heat setting display disappears.
The cooking time limit is deactivated.
3. If necessary, set the cooking time limit for other cooking zones/areas to “00” too.

Safety locking mechanism

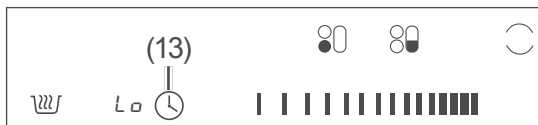
Your hob is equipped with a safety locking mechanism which protects from inadvertent or unauthorised use of the hob.

Activating the safety lock

1. Switch the hob on using the On/Off sensor (9).
2. Set the cooking zones/areas and, if applicable, the timer as desired.



3. Touch the safety lock sensor (10).



In the display next to the timer sensor (13) "L o" will appear. All sensors are now deactivated except the On/Off sensor (9).

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

Deactivating the safety locking mechanism

1. Ensure that the hob is switched on.
"L o" appears on the display of the timer sensor (13).
2. Touch the safety lock sensor (10) for three seconds.
"L o" is replaced with "--".
Now you can use all of the sensors on the hob again.

Cooking table

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

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

Cleaning the hob

CAUTION

Risk of burns!

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

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

NOTICE

Risk of damage to property!

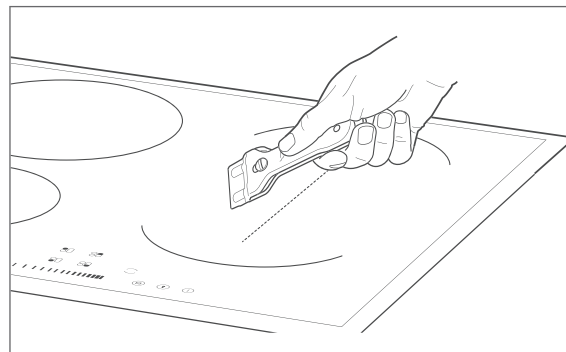
Improper use of the hob can cause damage.

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

Slight soiling which is not burnt on

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

Hard, baked-on dirt



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

Sugary or starchy food residue, plastics or aluminium foil

NOTICE

Risk of damage to property!


Sugary or starchy food waste, plastics or aluminium foil may damage the hob permanently and irreparably.

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

- 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 up the material that has boiled over using a soft rag.
3. Wipe the sensor surface with a slightly damp cloth.
4. Wipe the sensor surface completely dry with a paper towel.
5. Switch the 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.

Troubleshooting table

Malfunctions can occur in all electrical appliances. This does not necessarily mean there is a defect in the appliance. For this reason, please check the tables to see if you can correct the malfunction.


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 center (see chapter "Service").

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 oven in the fuse box. If you have any concerns, contact our service center (see chapter "Service").
The sensors do not react.	The safety lock is now enabled. Deactivate the safety locking mechanism by touching the sensor (10) for approx. 3 seconds.
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/areas 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.

Problem	Possible solutions/tips
The cookware does not heat up and the message “  ” appears on the display.	The cookware is not recognised because it is not suitable for induction hobs. Select suitable cookware (see chapter “The right cookware”). The induction hob does not recognise the cookware because it is too small for the selected cooking zone/area or because it is not centred on the cooking zone/area.
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 center (see chapter “Service”).

 If these tips were not helpful, please contact our service center (see chapter “Service”).

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 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 it back on again.
F3–F8	Defective temperature sensor.	Contact our service center (see chapter “Service”).
F9–FA	Defective temperature sensor.	

Service

Please note!

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

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

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

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

Name of appliance	Model	Order number
hanseatic induction hob	MC-IF7127B2C-A	170 284

Advice, complaints and orders

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

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

You can find the contact details of your product advisor online on the service pages of your mail order company. The various sections of product advice are listed here.

Please have your appliance invoice ready.

For more information, visit www.hanseatic.de

Repairs and spare parts

You can prevent waste by having your defective appliances repaired. Please contact our Customer Service department.

Please have your appliance invoice ready (date of purchase and item no.).

Spare parts are available for a minimum period of seven years after the final version of the model has been placed on the market. Door seals are available for a period of ten years.

Customers in Germany

Place an order at

<https://reparaturauftrag.operatec.eu>

by E-mail: otto@operatec.de

Phone +49 (0) 40 36 03 31 50

Customers in Austria

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

Waste prevention, free return and disposal

Waste prevention

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

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

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

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

Free return of old electrical appliances

Upon purchasing a new electrical appliance of the same type with essentially the same function, consumers may return an old electrical appliance to a distributor obliged to take back old appliances, at no extra cost for the consumers. This option also exists for deliveries made to a private household. For distance selling, the option of having old electrical equipment collected for free applies only in the case of purchase of new electrical equipment with heat exchangers (e.g. refrigerators, dehumidifiers), screens and display devices with a screen surface > 100 cm², and large devices with at least one of its external dimensions measuring more than 50 cm.

In addition, consumers may return up to three old electrical appliances of the same type to a distributor's collection point for free, without having to purchase a new electrical appliance. In this case, however, the old appliances' external dimensions may not exceed 25 cm.

Disposal

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 center.

Contact your dealer directly for more information about this topic.

Don't forget to erase data!

If necessary, each consumer is responsible for erasing personal data from electrical and electronic equipment

Batteries and rechargeable batteries, lamps and bulbs

If necessary, old single-use and rechargeable batteries that are not encased by an old electrical appliance, as well as lamps/bulbs that can be removed from an old electrical appliance without being destroyed, must be removed and disposed of separately before you return the appliance.



This symbol means that single-use and rechargeable batteries must not be disposed of with other household waste.

Consumers are required by law to bring all single-use and rechargeable batteries, regardless of whether they contain harmful substances*) or not, to a collection point operat-

ed by their communal authority or borough or to a retailer, so that they can be disposed of in an environmentally friendly manner and so that valuable resources (e.g. cobalt, nickel or copper) can be recovered.

Single-use and rechargeable batteries can be returned free of charge.

Some of the possible contents (e.g. mercury, cadmium and lead) are toxic and, if improperly disposed of, can have adverse effects on the environment. Heavy metals, for instance, can have detrimental health effects on humans, animals and plants and accumulate in the environment and food chain, and then enter the body indirectly through the consumption of food.

There is a high risk of fire with old lithium batteries. Special care must therefore be taken to properly dispose of old lithium batteries and rechargeable batteries. Improper disposal can also lead to internal and external short circuits due to thermal effects (heat) or mechanical damage. A short circuit can lead to a fire or an explosion and have serious consequences for people and the environment. It is therefore important to tape off the terminals of lithium batteries and rechargeable batteries before disposing of them to prevent an external short circuit.

Single-use and rechargeable batteries that are not built into the device should be removed before disposal and then disposed of separately.

Please only dispose of single-use and rechargeable batteries in a discharged state!

If possible, use rechargeable batteries in place of disposable batteries.

Charge your batteries correctly and fully to maximise their service life. If necessary, discharge them completely with a suitable charger before recharging them.

Always use the correct type of batteries for your devices. Incorrect use can shorten the life of the batteries and possibly have harmful effects.

*) labelled with:

Cd = Cadmium

Hg = Mercury

Pb = Lead

Packaging



Our packaging is made of environmentally friendly, recyclable materials:

- Outer packaging made of cardboard
- Moulded parts made of foamed, CFC-free polystyrene (PS)
- Films and bags made of polyethylene (PE)
- Tension bands made of polypropylene (PP)
- Saving energy also protects against excessive global warming. Your new appliance uses little energy due to its environmentally friendly insulation and technology.



If you have sufficient space, we recommend retaining the packaging, at least during the warranty period. If the appliance needs to be sent out for repairs, only the original packaging will provide sufficient protection.

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

Product fiche concerning EU Directive No. 66/2014

Model identification	170284 / MC-IF7127B2C-A
Type of hob	electric hob
Number of cooking zones and/or areas	3
Heating technology	induction cooking zones and cooking areas
Dimension front left cooking zone	Ø 16,0 cm
Dimension back left cooking zone	Ø 21,0 cm
Dimension right cooking zone	L 38,0 cm W 19,0 cm
Energy consumption zone front left cooking	194,4 Wh pro kg
Energy consumption back left cooking zone	179,1 Wh pro kg
Energy consumption right cooking zone	192,6 Wh pro kg
Energy consumption for the hob	188,7 Wh pro kg

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

Technical specifications

Item number	170284
Name of appliance	Induction hob
Model identifier	MC-IF7127B2C-A
Total power	7100 W
Rated voltage	220 - 240 V ~ / 400 V 3N ~
Frequency	50 Hz
Hob measurements (H × W × D)	56,5 mm × 590 mm × 520 mm
Max. cut out dimension (W x D)	560 mm x 490 mm
Thickness of work top	≥ 30 mm
Weight	9,6 kg

