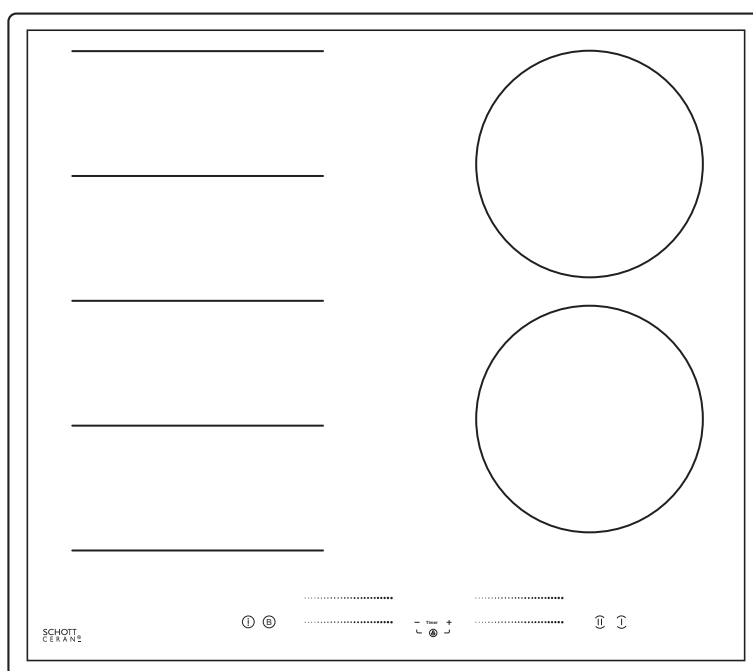


MC-IF7242H1B3C



**hanseatic**



## Gebrauchsanleitung

## Induktionskochfeld

Anleitung\_Version:  
2001-00566\_DE\_20200702  
Bestell-Nr.: 56630642  
Nachdruck, auch auszugsweise,  
nicht gestattet!

# Inhaltsverzeichnis



Informationen zum Einbau finden Sie ab Seite DE-22.

Inhaltsverzeichnis . . . . .	DE-2	Energiespartipps . . . . .	DE-16
Lieferung . . . . .	DE-3	Timer-Funktion . . . . .	DE-17
Lieferumfang . . . . .	DE-3	Verwendung als Kurzzeitwecker . .	DE-17
Lieferung kontrollieren . . . . .	DE-3	Verwendung als Garzeitbegrenzer	DE-17
Verpackung . . . . .	DE-3	Kochtabelle . . . . .	DE-19
Zu Ihrer Sicherheit. . . . .	DE-4	Kochfeld reinigen . . . . .	DE-20
Bestimmungsgemäßer Gebrauch . .	DE-4	Einbau . . . . .	DE-22
Begriffs- und Symbolerklärung. . . .	DE-4	Wichtige Benutzer-Information. . . .	DE-22
Sicherheitshinweise . . . . .	DE-4	Voraussetzungen . . . . .	DE-22
Besonderheiten von		Arbeitsplatte vorbereiten . . . . .	DE-23
Induktionskochfeldern . . . . .	DE-9	Kochfeld einsetzen. . . . .	DE-23
Wirkungsprinzip eines		Netzanschluss – Hinweise für den	
Induktionskochfelds . . . . .	DE-9	Installateur. . . . .	DE-24
Geräuscherwicklung bei der		Anschlussbedingungen . . . . .	DE-24
Benutzung des Kochfelds . . . . .	DE-9	Fehlersuche . . . . .	DE-25
Das richtige Kochgeschirr . . . . .	DE-10	Fehlersuchtablelle. . . . .	DE-25
Bedienelemente und Geräteteile . . . .	DE-11	Fehleranzeige im Display. . . . .	DE-26
Kochzonen und Sensoren . . . . .	DE-12	Service . . . . .	DE-27
Sensoren betätigen . . . . .	DE-12	Beratung, Bestellung und	
Kochzonen-Daten . . . . .	DE-12	Reklamation . . . . .	DE-27
Topferkennung . . . . .	DE-12	Reparaturen und Ersatzteile . . . . .	DE-27
Kochfeld ein-/ausschalten . . . . .	DE-12	Umweltschutz . . . . .	DE-28
Kochzonen/-flächen ein-/aus-		Elektro-Altgeräte umweltgerecht	
schalten . . . . .	DE-12	entsorgen . . . . .	DE-28
Heizstufe ändern . . . . .	DE-13	Verpackung . . . . .	DE-28
Die Flex-Zone als zusammen-		Produktinformation gemäß VO	
hängende Kochfläche nutzen . . . . .	DE-13	(EU) Nr. 66/2014. . . . .	DE-29
Kochzone/-fläche heizt nicht . . . . .	DE-14	Technische Daten . . . . .	DE-30
Boost-Funktion . . . . .	DE-14		
Die geeignete Heizstufe. . . . .	DE-14		
Pausenfunktion . . . . .	DE-15		
Restwärme-Anzeige. . . . .	DE-15		
Betriebsdauerbegrenzung . . . . .	DE-15		
Automatische Leistungsreduzierung	DE-15		
Sicherungsverriegelung . . . . .	DE-15		



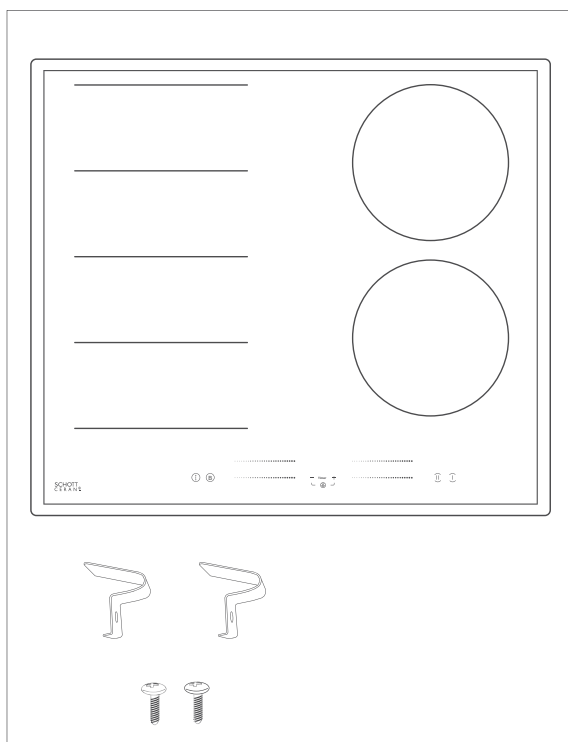
Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

Beachten Sie unbedingt auch die nationalen Vorschriften in Ihrem Land, die zusätzlich zu

den in dieser Anleitung genannten Vorschriften gültig sind.

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

## Lieferung



### Lieferumfang

- 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 Seite DE-27).

### **! WARNUNG!**

#### Stromschlaggefahr!

- Nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen.

### Verpackung

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.

## Zu Ihrer Sicherheit

### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Das Kochfeld muss vor der Benutzung ordnungsgemäß in eine Küchenarbeitsplatte verbaut werden.

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

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.

### Begriffs- und Symbolerklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.

#### WARNUNG


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

#### VORSICHT

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

#### HINWEIS

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.

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

### Sicherheitshinweise

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

### 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.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiter betreiben, wenn es
  - sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist;
  - Rauch entwickelt oder verbrannt riecht;
  - ungewohnte Geräusche erzeugt.

In einem solchen Fall Netzstecker ziehen und unseren Service kontaktieren (siehe Seite DE-27).

- Der Anschluss an das Stromnetz darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen

zugelassen ist (siehe Seite DE-27). 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.

- Da das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.
  - Falls der Netzstecker nach dem Einbau nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.
  - Vor dem Anschluss des Geräts die betreffenden Stromkreise ausschalten (Sicherungen ausschalten bzw. herausdrehen).
  - Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirksystem bestimmt.
  - Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände hineinstecken können.
- **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.
    - Netzkabel und Netzstecker von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
    - Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine qualifizierte Fachkraft ausgetauscht werden.
  - 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.
  - Niemals das Gehäuse öffnen.

### Risiken für Kinder

#### Erstickengefahr!

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

## Risiken für bestimmte Personengruppen

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

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen und keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

## Risiken im Umgang mit hitzeerzeugenden Geräten



**VORSICHT**

### Verbrennungsgefahr!

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.

- Heiße Teile nicht berühren. Die Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit Küchenhandschuhen oder Topflappen schützen. Nur trockene Handschuhe oder Topflappen verwenden. Nasse Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.

### Brandgefahr!

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

### Gesundheitsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

- Das Gerät regelmäßig reinigen und eventuell vorhandene Speisereste sofort entfernen.
- Besonders bei Geflügel, Speisen mit frischem Ei und beim Aufwärmen von Gerichten auf ein vollständiges Durchgaren achten, damit Krankheitserreger (z. B. Salmonellen) vollständig abgetötet werden.

## Risiken im Umgang mit Glaskeramikkochfeldern

### WARNUNG

#### Stromschlaggefahr!

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

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

### VORSICHT

#### Verbrennungsgefahr!

Die Kochzonen heizen sich im Betrieb stark auf und sind auch nach dem Ausschalten noch heiß.

- Keine Gegenstände, die für Kinder interessant sein könnten, über oder hinter dem Kochfeld aufbewahren. Kinder könnten dazu verleitet werden, auf das Kochfeld zu klettern.
- Topf- und Pfannengriffe nicht nach vorne über die Arbeitsplatte herausragen lassen, damit Kinder das Kochgeschirr nicht erreichen und herunterziehen können.
- Die Kochzonen/-flächen stets selbst ausschalten, wenn Sie einen Garvorgang abbrechen möchten. Das Aufheben der Garzeitbegrenzung beendet nicht den Garvorgang selbst.
- Die Kochzonen heizen sich im Betrieb stark auf und sind auch nach dem Ausschalten noch heiß; dies wird durch die Restwärmeanzeige signalisiert.
- Bei einer Stromunterbrechung erlischt die Restwärmeanzeige und zeigt eventuell vorhandene Restwärme nicht weiter an.

- Die Kochzonen vollständig abkühlen lassen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

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

#### Brandgefahr!

Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett und Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen.

- NIEMALS versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Wenn Sie Speisen mit Alkohol zubereiten, lassen Sie den Herd nicht ohne Aufsicht! Die Speisen können sich selbst entzünden.
- Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Kochvorgang ist ständig zu überwachen.
- Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Kochmuldenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Gerätes freigegebenen Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen oder eingebaute Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgittern



oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.

- Das Kochfeld nach dem Kochen immer vollständig ausschalten!

#### Verletzungsgefahr!

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

- Beim Auspacken und Einbauen des Kochfelds Schutzhandschuhe tragen.

#### HINWEIS

Beschädigungsgefahr durch unsachgemäße Installation des Geräts.

Nicht ausreichender Luftumlauf kann zu Beschädigung durch Überhitzung führen.

- Kochfeld niemals über einem Backofen ohne Ventilation einbauen!

Beschädigungsgefahr durch Fehlgebrauch!

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

## Spezielle Risiken im Umgang mit Induktionskochfeldern

### VORSICHT

#### Verbrennungsgefahr!

- Nach dem Gebrauch ist die Kochplatte durch ihre Regel- und/oder Steuereinrichtungen auszuschalten. Nicht allein auf die Topferkennung verlassen. Wenn Sie nur den Topf von der Kochzone nehmen, wird sie 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 Decken, sollten nicht auf der Kochebene abgelegt werden, da sie heiß werden können.

#### Gesundheitsgefahr!

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

### HINWEIS

Mögliche Sachbeschädigung durch Fehlgebrauch!

- Keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten) in der Nähe oder auf dem Kochfeld ablegen, da sie durch das elektromagnetische Feld beschädigt werden können.



# Besonderheiten von Induktionskochfeldern

## Wirkungsprinzip eines Induktionskochfelds

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

Die Induktionstechnik hat zwei wesentliche Vorteile:

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

## Geräuschentwicklung bei der Benutzung des Kochfelds

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

Mögliche Geräusche:

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

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

– Ventilatorgeräusch


Damit die Elektronik im Innern des Kochfelds 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



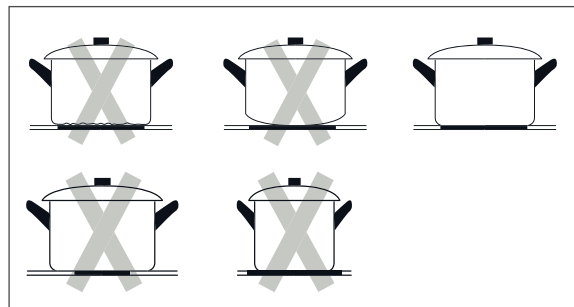
Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist. Schauen Sie nach dem Induktionssymbol am Boden oder auf der Verpackung des Kochgeschirrs.

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, das Symbol . Bei geeignetem Kochgeschirr wird stattdessen die Heizstufe angezeigt.

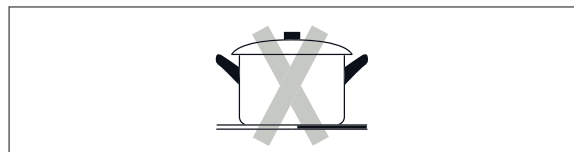
Verwenden Sie möglichst nur Kochgeschirr mit dickem Boden oder energie- und zeitsparende Dampfdrucktöpfe. Die relativ hohen Anschaffungskosten sind schnell wieder eingespart.

Nicht verwenden sollten Sie:

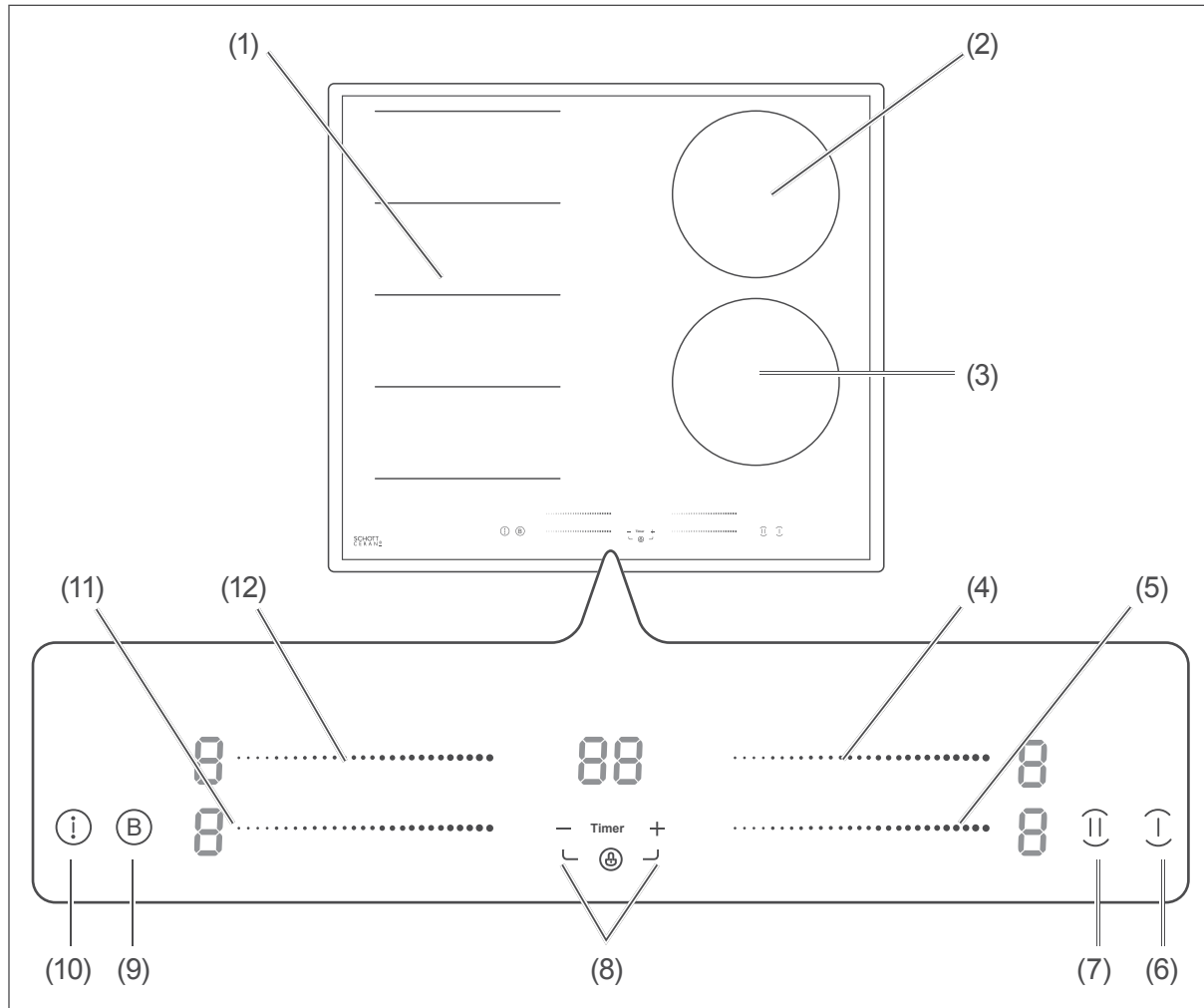
- Eingedrückte oder ausgebeulte Töpfe.
- Töpfe mit rauem Boden.
- Töpfe mit gerundetem Boden.
- Beschichtetes Kochgeschirr, das innen zerkratzt ist.
- Zu großes oder zu kleines Kochgeschirr.



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



## Bedienelemente und Geräteteile



### Kochfeld

- (1) Flex-Zone (linke Kochfeldhälfte), lässt sich in zwei Kochzonen teilen
- (2) Runde Kochzone hinten rechts
- (3) Runde Kochzone vorne rechts

### Sensorfeld mit Display

- (4) Heizstufen-Anzeige/Sensor/Slider für Kochzone rechts hinten
- (5) Heizstufen-Anzeige/Sensor/Slider für Kochzone rechts vorne
- (6) Ein/Aus-Sensor  $\text{⏻}$
- (7) Pause-Sensor  $\text{⏸}$
- (8) Timer-Sensor
- (9) Boost-Sensor  $\text{ⓑ}$
- (10) Flex-Zone-Sensor  $\text{ⓐ}$
- (11) Heizstufen-Anzeige/Sensor/Slider für Flex-Zone vorne
- (12) Heizstufen-Anzeige/Sensor/Slider für Flex-Zone hinten

## Kochzonen und Sensoren

### Sensoren betätigen

Das Kochfeld besitzt 4 Kochzonen. Jeder Kochzone ist ein Sensor zugeordnet.

Betätigen Sie die Sensoren immer mit der ganzen Fingerkuppe, nicht nur mit der Fingerspitze. Bei jeder registrierten Berührung der Sensoren ertönt ein akustisches Signal.

Damit die Sensoren einwandfrei funktionieren, müssen die Sensoren und Ihre Finger sauber und trocken sein. Die Sensoren dürfen nicht von Gegenständen abgedeckt werden.

### Kochzonen-Daten

Kochzone	Maße des Kochgeschirrs in mm	max. Leistung in W
links hinten	140–210	2000/3000
links vorne	140–210	2000/3000
links gesamt	220/ 220×400	3000/4000
rechts hinten	160–210	1800/2300
rechts vorne	160–210	1800/2300

### Topferkennung

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

### Kochfeld ein-/ausschalten



Um das Kochfeld

- einzuschalten, berühren Sie den Ein/Aus-Sensor (6) einige Sekunden. Es ertönt ein akustisches Signal. Alle Kochzonen-Displays und -Sensoren leuchten auf.
- auszuschalten, berühren Sie den Ein/Aus-Sensor (6). Ein akustisches Signal ertönt, und sämtliche Leuchtanzeigen bis auf die blinkenden Restwärmesymbole „H“ erlöschen.

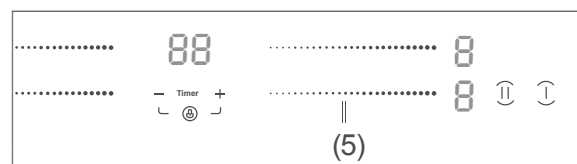
**i** Wenn Sie innerhalb einer Minute nach dem Einschalten keinen Sensor berühren oder kein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone stellen, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

### Kochzonen/-flächen ein-/ausschalten

#### Einschalten/Auswählen

Voraussetzung: Das Kochfeld ist eingeschaltet.

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



2. Berühren Sie den entsprechenden Kochzonen-Sensor, in diesem Beispiel vorne rechts (5).  
Im Kochzonen-Sensor leuchtet die Heizstufen-Anzeige 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 ein.  
Wischen Sie dazu mit dem Finger über den Slider, bis die gewünschte Heizstufe angezeigt wird.  
0 = Kochzone/-fläche ausgeschaltet  
9 = Höchste Heizstufe  
Wenige Sekunden nach der letzten Berührung hört die Heizstufen-Anzeige auf zu blinken und der Heizvorgang beginnt.

## Ausschalten

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

### VORSICHT

#### Verbrennungsgefahr!

- Eine Kochzone/-fläche immer nur über die Sensoren ausschalten, 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.
- Keine Gegenstände auf nicht ausgeschaltete Kochzonen/-flächen ablegen. Es besteht die Gefahr, dass die Kochzone/-fläche aktiviert und der Gegenstand erhitzt wird.

## Heizstufe ändern

Sie können die Heizstufe bei laufendem Betrieb ändern.

1. Wenn die Heizstufe der gewünschten Kochzone/-fläche dauerhaft leuchtet, tippen Sie einmal kurz auf den Slider.  
Die Heizstufen-Anzeige der Kochzone/-fläche blinkt.
2. Stellen Sie die Heizstufe der Kochzone bzw. -fläche mit dem Slider ein.  
Wischen Sie dazu mit dem Finger über den Slider, bis die gewünschte Heizstufe angezeigt wird.  
0 = Kochzone/-fläche ausgeschaltet  
9 = Höchste Heizstufe  
Wenige Sekunden nach der letzten Berührung hört die Heizstufen-Anzeige auf zu blinken und der Heizvorgang beginnt.

## Die Flex-Zone als zusammenhängende Kochfläche nutzen

Die linke Hälfte des Kochfelds besteht aus einer Kochfläche, die es Ihnen ermöglicht, große Töpfe oder Bräter zu verwenden. Diese Fläche können Sie

- als zwei Kochflächen nutzen. Sie werden ebenso bedient wie die runden Kochzonen
- als eine zusammenhängende Kochzone beheizen. Beachten Sie dabei 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 der Kochfläche abdecken.
  - Das Kochgeschirr sollte mindestens  $\frac{3}{4}$  der Kochfläche bedecken. Einen runden Topf in die Mitte einer Kochfläche zu stellen, ist nicht empfehlenswert.



1. Berühren Sie den Flex-Zone-Sensor (10). Die Heizstufen-Anzeige (12) zeigt den aktuellen Wert, die Heizstufen-Anzeige (11) zeigt nur zwei Querstriche.
2. Stellen Sie die gewünschte Heizleistung mit dem Slider (12) ein.

## Kochzone/-fläche heizt nicht

Wenn in der Heizstufen-Anzeige das Symbol „U“ blinkt, findet kein Heizvorgang statt. Dies 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.
- Sie haben den Topf von der Kochzone/Kochfläche gehoben. Sobald Sie den Topf auf die Kochzone/-fläche zurückstellen, wird wieder die zuvor eingestellte Heizstufe angezeigt.

## Boost-Funktion

Die Boost-Funktion ist z. B. für scharfes Anbraten oder zum Wasserkochen sinnvoll. Sie eignet sich auch zum schnellen Aufkochen und anschließenden Weiterkochen bei reduzierter Temperatur.

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

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“.

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



2. Berühren Sie den Boost-Sensor (9). In der Heizstufen-Anzeige leuchtet nun „8.“.
3. Falls Sie die Boost-Funktion vorzeitig deaktivieren möchten, 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 das „8.“ und die ursprüngliche Heizstufe wird wieder angezeigt.

## Die geeignete Heizstufe

Der folgenden Liste können Sie entnehmen, 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.

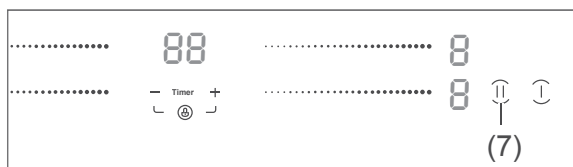
- 1–2: Vorsichtiges Erwärmen von kleinen Speisemengen. Schmelzen von Schokolade, Butter und empfindlichen Speisen. Leichtes Köcheln/Sieden. Langsames Erwärmen.
- 3–4: Wiederaufwärmen von Speisen. Weiterkochen. Kochen von Reis.
- 5–6: Braten.
- 7–8: Anbraten von Fleisch.
- 9/P: Scharfes Anbraten. Frittieren. Wasser/Suppe zum Kochen bringen.



## Pausenfunktion

Mit der Pausenfunktion unterbrechen Sie den Heizvorgang auf allen Kochzonen/-flächen. Alle Sensoren bis auf den Pause- und den Ein/Aus-Sensor sind während der Pause blockiert und zeigen das Symbol „⏸“.

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



- Zur Aktivierung und Deaktivierung der Pausenfunktion berühren Sie den Pause-Sensor (7).

## Restwärme-Anzeige

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

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

## 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.

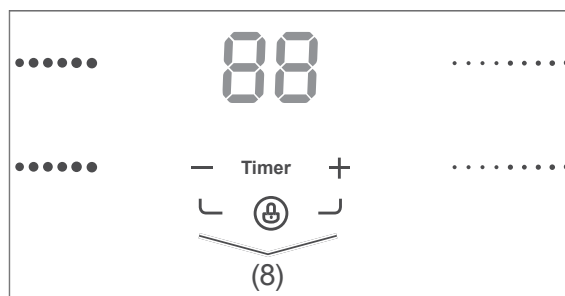
Heizstufe	Maximale Betriebsdauer
1, 2, 3	8 Stunden
4, 5, 6	4 Stunden
7, 8, 9	2 Stunden

## 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.

## Sicherungsverriegelung

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



Um die Sicherungsverriegelung

- zu aktivieren, berühren Sie gleichzeitig die Timer-Sensoren (8) "-" und "+", bis in der Anzeige des Timer-Sensors „L0“ erscheint. Alle Sensoren außer dem Ein/Aus-Sensor sind nun gesperrt.
- zu deaktivieren, berühren Sie gleichzeitig die Timer-Sensoren (8) "-" und "+", bis die Anzeige „L0“ erlischt.

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



## 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.

## Timer-Funktion

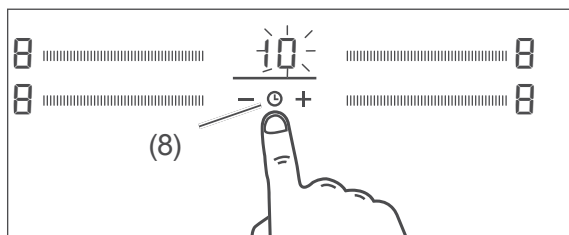
Sie können die Timer-Funktion als Kurzzeitwecker oder Garzeitbegrenzer für eine oder mehrere Kochzonen verwenden.

Die maximale Timer-Einstellung beträgt 1 bis 99 Minuten.

### Verwendung als Kurzzeitwecker

Voraussetzung: Das Kochfeld ist eingeschaltet.

### Alarmzeit einstellen

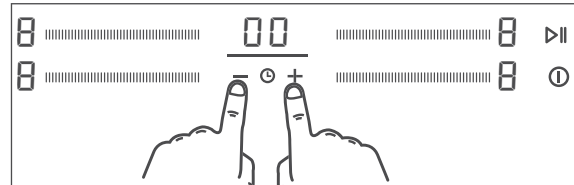


- Berühren Sie den Timer-Sensor "+" (8). Auf dem Display erscheint die Anzeige „10“, wobei die „0“ blinkt.
- Berühren Sie den „+“- oder den „-“-Sensor, um die Alarmzeit um eine Minute zu erhöhen bzw. zu vermindern (1 bis 99 Min.).  
Wenn Sie den „+“- oder den „-“-Sensor berühren und länger drücken, beginnt die Alarmzeit, sich in Schritten von 10 Minuten zu verändern.  
Wenn die Alarmzeit eingestellt ist, beginnt der Countdown automatisch.  
Nach ca. 5 Sekunden hört die Zeitanzeige auf zu blinken.  
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal und das Kochfeld schaltet sich aus.

### Alarmzeit ändern

- Berühren Sie den Timer-Sensor (8). Auf dem Display blinkt die verbleibende Minutenzahl einige Sekunden lang. Während die Anzeige blinkt, lässt sich die Einstellung ändern (siehe „Alarmzeit einstellen“ auf Seite DE-17).

### Countdown abbrechen



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

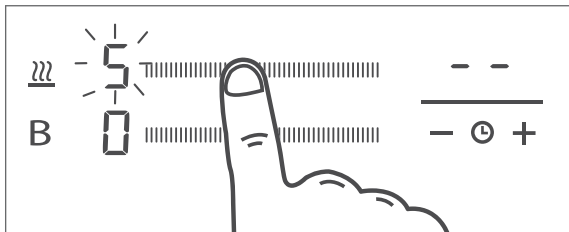
### Verwendung als Garzeitbegrenzer

Voraussetzung: Die auszuwählende(n) Kochzone(n) ist/sind in Betrieb.

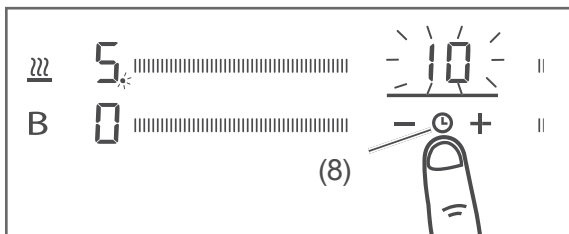
### Hinweise zur Garzeitbegrenzung

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

## Garzeitbegrenzung einstellen



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



2. Berühren Sie den Timer-Sensor (8).  
Auf dem Display erscheint die blinkende Anzeige „10“.  
Neben der Heizstufen-Anzeige der Kochzone erscheint ein Punkt.
3. Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein (siehe „Alarmzeit einstellen“ auf Seite DE-17).  
Die Anzeige der Alarmzeit beginnt zu blinken.  
Nach einigen Sekunden blinkt die Alarmzeitanzeige nicht mehr, aber der Punkt hinter der Heizstufen-Anzeige blinkt.

## Garzeitbegrenzung ändern

Sie können eine bereits eingestellte Garzeitbegrenzung jederzeit ändern.

1. Berühren Sie den Sensor der Kochzone/-fläche, für die Sie die Garzeitbegrenzung ändern möchten.  
Die Heizstufen-Anzeige der gewählten Kochzone blinkt.
2. Berühren Sie den Timer-Sensor (8).  
Neben dem Timer-Sensor blinkt die verbleibende Minutenzahl einige Sekunden lang.  
Während die Anzeige blinkt, lässt sich die Einstellung ändern (siehe „Alarmzeit ändern“ auf Seite DE-17).

## Garzeitbegrenzung aufheben

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

## 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)	Leistungsstufe	Kochdauer (Minuten)
Schmelzen	Schokolade, Kuvertüre, Butter, Honig	100 g		1-2	
	Gelatine	1 Pckg.			
Erwärmen	Dosengemüse	400-800 g	1-3	2-3	3-6
	Brühe	0,5-1 l	2-3	7-8	
	gebundene Suppe		1-3	2-3	2-4
	Milch <sup>1)</sup>	200-400 ml	1-3	1-2	
Erwärmen und Warmhalten	Eintopf	400-800 g	1-2	1-2	
	Milch	0,5-1 l	2-3		
Auftauen und Erwärmen	Spinat tiefgekühlt	300-600 g	3-4	2-3	5-15
	Gulasch tiefgekühlt	0,5-1 kg			20-30
Garziehen	Knödel, Klöße (1-2 l Wasser)	4-8 Stück	6-9	4-5 <sup>1)</sup>	20-30
	Fisch	300-600 g	3-6		10-15
Kochen	Reis (doppelte Wassermenge)	125-250 g	2-4	2-3	15-30
	Milchreis (0,5-1 l)		3-5		25-35
Kochen	Pellkartoffel mit 1-3 Tassen Wasser	0,75-1,5 kg	3-5	4-5	30-35
	Salzkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser				15-25
	Frisches Gemüse mit 1-3 Tassen Wasser	0,5-1 kg	3-4	4-5	10-20
	Nudeln (1-2 l Wasser)	250-500 g	6-9	6-7 <sup>1)</sup>	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 l Öl	Tiefkühlprodukte	200 g pro Füllung	8-13	8-9 <sup>1)</sup>	fortlaufend frittieren
	Sonstiges	400 g pro Füllung		4-5 <sup>1)</sup>	

<sup>1)</sup> ohne Deckel

## Kochfeld reinigen

### ⚠ VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäße Reinigung kann zu Verbrennungen führen.

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

### ! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

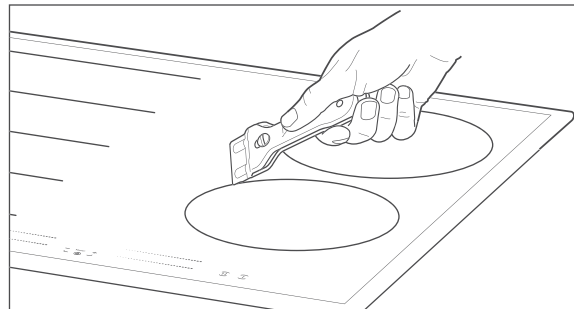
Wenn Sie das Kochfeld unsachgemäß benutzen, können Schäden entstehen.

- Zum Reinigen des Kochfelds keine Dampf- oder Hochdruckreiniger benutzen. 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 beschädigen.
- 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

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

### Feste, eingebrannte Verschmutzungen



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

## Zucker- oder stärkehaltige Speisereste, Kunststoffe oder Alufolie

### HINWEIS


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

---

- Entfernen Sie solche Verunreinigungen sofort mit einem scharfen, handelsüblichen Schaber von der noch heißen Glaskeramik. Schützen Sie Ihre Hände dabei mit Kochhandschuhen oder Topflappen vor Verbrennungen.
- Wenn das 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 und anschließend mit einem Papiertuch vollständig trocken.
4. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.

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

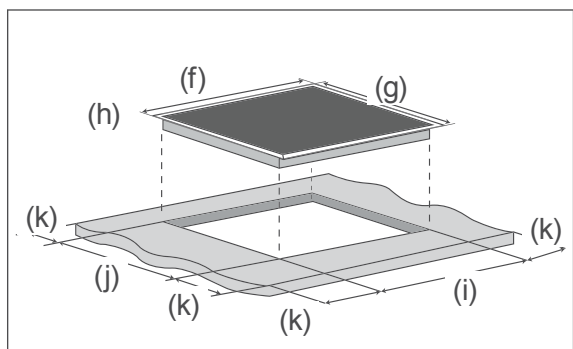
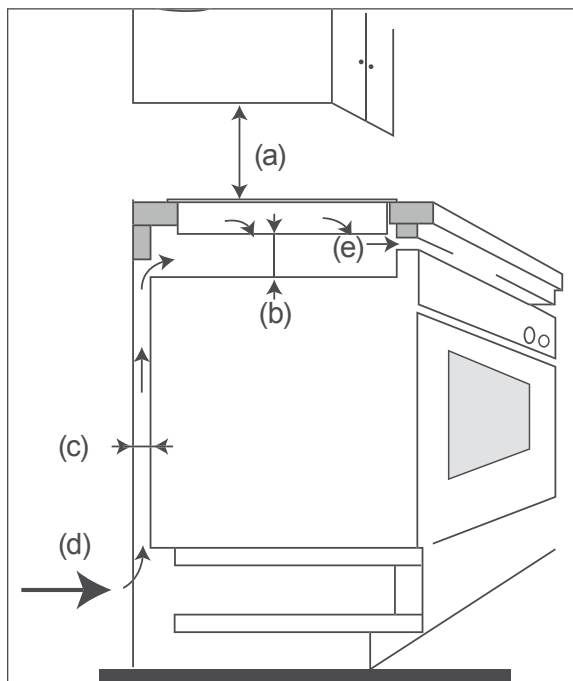
---

## Einbau

### Wichtige Benutzer-Information

Das Glaskeramikkochfeld 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



- (a)  $\geq 760$  mm
- (b)  $\geq 50$  mm
- (c)  $\geq 20$  mm
- (d) Lufteinlass
- (e)  $\geq 5$  mm
- (f) 590 mm
- (g) 520 mm
- (h) 60 mm
- (i) 560-564 mm
- (j) 490-494 mm
- (k)  $\geq 50$  mm
- (l)  $\geq 30$  mm
- (m)  $\geq 3$  mm

### Montageort

- 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.
- Bauen Sie das Kochfeld nicht direkt neben einem Kühl- oder Gefrierschrank ein. Durch die Wärmeabgabe steigt dessen Energieverbrauch unnötig.

### Mindestabstände

Um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten, muss die Elektronik des Kochfeldes gekühlt werden. Deshalb müssen bei der Montage alle Mindestabstände eingehalten werden:

- (a) Der Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mindestens 760 mm betragen.
- (b) Zur ausreichenden Kühlung muss das Kochfeld vom Rest des Einbauschranks/des Backofens durch eine horizontale Sicherungsplatte aus Holz getrennt sein. Der Freiraum zwischen Kochfeldboden und Sicherungsplatte muss mindestens 50 mm hoch sein. Eventuell vorhandene Seitenwände oder Schubladenkästen müssen Sie entsprechend aussägen beziehungsweise ausbauen.



- (c) Die Lüftungszufuhr unterhalb des Kochfeldes muss durch einen mindestens 20 mm großen Freiraum mit Kaltluftzufuhr (d) gewährleistet sein.
- (e) An der Vorderseite des Küchenschrank/Backofens muss ein mindestens 5 mm großer Freiraum vorhanden sein.
- (k) Das Kochfeld muss an allen Seiten von mindestens 50 mm Arbeitsplatte umrahmt werden.

## Arbeitsplatte

Die Arbeitsplatte muss

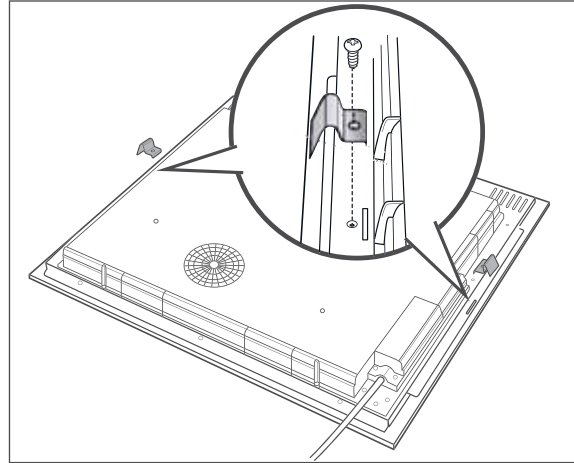
- (l) mindestens 30 mm dick sein.
- (f)+(k) mindestens 690 mm breit sein.
- (g)+(k) mindestens 620 mm tief sein.
- waagrecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten abgedichtet sein.

## Arbeitsplatte vorbereiten

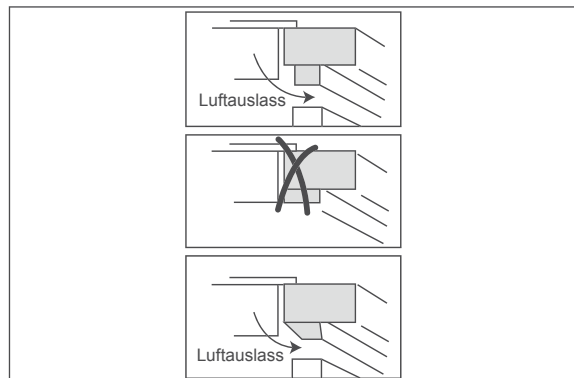
- Sägen Sie einen Ausschnitt in die Arbeitsplatte mit den Maßen
  - (i) 560–564 mm Breite,
  - (j) 490–494 mm Tiefe.
 Wenn bereits ein Kochfeld eingebaut war, muss dessen Ausschnitt dieselben Abmaße haben.

## 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 mit dem kurzen abgewinkelten Ende in die dafür vorgesehenen Schlitze auf der Unterseite des Kochfelds.
5. Schrauben Sie die Halteklammern mit den beiliegenden Schrauben fest.
6. Setzen Sie das Kochfeld mit dem Sensorfeld nach vorne in den Ausschnitt der Arbeitsplatte.



7. Setzen Sie das Kochfeld so ein, dass der Luftauslass (m) von  $\geq 3$  mm nicht behindert wird.
8. Drücken Sie das Kochfeld kräftig an.
9. Führen Sie vor der ersten Benutzung des Kochfeldes eine gründliche Reinigung durch (siehe „Kochfeld reinigen“ auf Seite DE-20).

## Netzanschluss – Hinweise für den Installateur

### ! WARNUNG

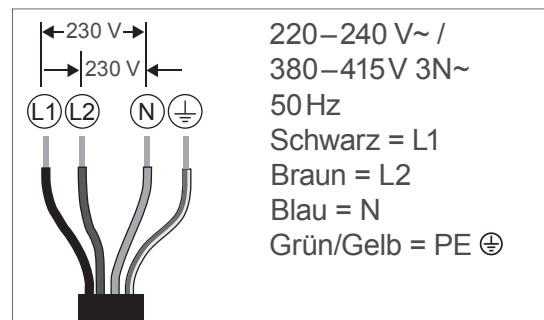
#### Stromschlaggefahr!

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

- Das Kochfeld darf nur durch autorisierte Fachkräfte, wie unseren Technik-Service, angeschlossen werden (siehe Seite DE-27). Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgerätes. Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen!
- Da das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.

### 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.

### Anschlussbedingungen

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

## Fehlersuche

### WARNUNG!


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

- Niemals versuchen, das defekte – oder vermeintlich defekte – Gerät selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.
- Bei Rissen in der Glaskeramik auf keinen Fall weiterkochen. Wasser, das durch Risse ins Innere des 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 „Service“ auf Seite DE-27).

## Fehlersuchetabelle

Problem	Mögliche Lösungen/Tipps
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet werden, das Display zeigt nichts an.	Die Stromzufuhr ist unterbrochen. Prüfen Sie die Sicherung für den Herd am Sicherungskasten in der Wohnung. Verständigen Sie im Zweifelsfall unseren Service (siehe Seite DE-27).
Die Sensoren reagieren nicht.	Die Sicherungsverriegelung ist eingeschaltet. Schalten Sie sie aus (siehe „Sicherungsverriegelung“ auf Seite DE-15).
Die Sensoren reagieren schlecht.	Ein Wasserfilm liegt auf dem Sensoren oder Sie berühren die Sensoren nicht mit der ganzen Fingerkuppe. Reinigen und trocknen Sie das Sensorfeld und berühren Sie die Sensoren immer mit der ganzen Fingerkuppe, nicht nur mit der Fingerspitze.
Das Kochgeschirr macht ein prasselndes oder surrendes Geräusch.	Diese Geräusche sind der Konstruktion von Induktionskochgeschirr geschuldet und stellen keinen Defekt dar.
Bei hoher Heizstufe erzeugt das Kochgeschirr Pfeiftöne.	Diese Geräusche sind der Konstruktion von Induktionskochgeschirr geschuldet und stellen keinen Defekt dar. Bei Reduktion der Heizstufe sollten diese Geräusche aufhören.
Ventilatorgeräusch	Das Kochfeld ist mit einem Ventilator ausgestattet, der sich automatisch einschaltet, wenn eine der Kochzonen/-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.

Problem	Mögliche Lösungen/Tipps
Das Kochgeschirr wird nicht heiß und im Display erscheint die Anzeige „U“.	Das Kochgeschirr wird vom Induktionskochfeld nicht erkannt, weil es nicht für Induktionskochfelder geeignet ist. Wählen Sie geeignetes Kochgeschirr aus (siehe „Das richtige Kochgeschirr“ auf Seite DE-10). Das Kochgeschirr wird vom 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 (meist blinkende Timer-Anzeige) 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 Seite DE-27).

 Wenn diese Tipps nicht geholfen haben, wenden Sie sich bitte an unseren Service (siehe Seite DE-27).

## 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	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 / F6, F4 / F7, F5 / F8	Temperatursensor-Fehler	Kontaktieren Sie unseren Service (siehe Seite DE-27).
F9 / F8, F0 / F0	Verbindungsfehler zwischen Display und Hauptplatine	

## Service

---

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
Hanseatic Induktionskochfeld	MC-IF7242H1B3C	56630642

### Beratung, Bestellung und Reklamation

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn

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

### Reparaturen und Ersatzteile

#### Kunden in Deutschland

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

#### Kunden in Österreich

- Wenden Sie sich bitte an das Kundencen-ter oder die Produktberatung Ihres Ver-sandhauses.

### Bitte beachten Sie:

Sie sind für den einwandfreien Zustand des Gerätes und die fachgerechte Benutzung im Haushalt verantwortlich. Wenn Sie wegen eines Bedienfehlers den Kundendienst rufen, so ist der Besuch auch während der Gewährleistungs-/Garantiezeit für Sie mit Kosten verbunden. Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung verursachte Schäden können leider nicht anerkannt werden.

## Umweltschutz

---

### Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



Elektrogeräte enthalten Schadstoffe und wertvolle Ressourcen.

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

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

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

### Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

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

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

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

Modellkennung	MC-IF7242H1B3C
Art der Kochmulde	elektrische Kochmulde
Anzahl der Kochzonen / Kochflächen	2 / 1
Heiztechnik	Induktionskochzonen und -kochflächen
<u>Maße</u> Kochzone hinten rechts Kochzone vorne rechts Kochfläche links	Ø 18,0 cm Ø 18,0 cm L 22,0 cm, W 40,5 cm
<u>Energieverbrauch</u> Kochzone hinten rechts Kochzone vorne rechts Kochfläche links	179,4 Wh/kg 180,7 Wh/kg 187,5 Wh/kg
Energieverbrauch Kochmulde	182,5 Wh/kg

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



## Technische Daten

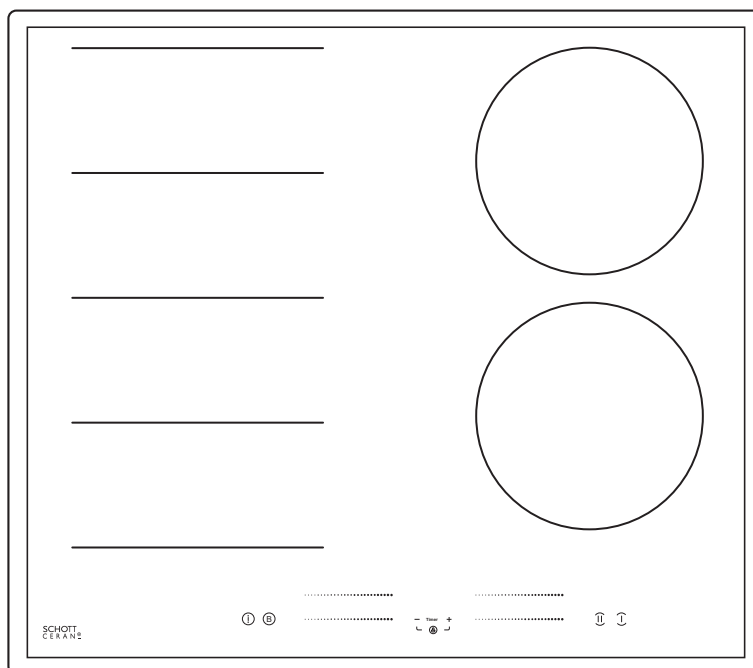
---

Bestellnummer	56630642
Gerätebezeichnung	Induktions-Kochfeld
Modell	MC-IF7242H1B3C
Bemessungsaufnahme	7200 W
Bemessungsspannung	220-240 V ~ / 380 - 415 V 3N ~
Frequenz	50/60Hz
Gerätemaße Kochfeld (Höhe × Breite × Tiefe)	60 mm × 590 mm × 520 mm
max. Ausschnittmaß (Breite × Tiefe)	560 mm x 490 mm
Dicke der Arbeitsplatte	≥ 30 mm
Gewicht	11,3 kg

MC-IF7242H1B3C



**hanseatic**



User manual

Induction hob

Manual\_version:  
2001-00566\_EN\_20200702  
Article no.: 56630642  
Reproduction, even of excerpts,  
is not permitted!

## Table of contents

---



You will find installation information from page EN-22.

Delivery . . . . .	EN-3	Cooking table . . . . .	EN-19
Package contents . . . . .	EN-3	Cleaning the hob . . . . .	EN-20
Check the delivery . . . . .	EN-3	Installation . . . . .	EN-22
Packaging . . . . .	EN-3	Important user information . . . . .	EN-22
For your safety . . . . .	EN-4	Requirements . . . . .	EN-22
Intended use . . . . .	EN-4	Preparing food . . . . .	EN-23
Explanation of terms/symbols . . . . .	EN-4	Installing the hob . . . . .	EN-23
Safety notices . . . . .	EN-4	Connection to the power supply – notes for the installer . . . . .	EN-24
Special features of induction hobs . . . . .	EN-9	Connection conditions . . . . .	EN-24
Operating principle of an induction hob . . . . .	EN-9	Connecting the mains cable . . . . .	EN-24
Noise emission with hob use . . . . .	EN-9	Troubleshooting . . . . .	EN-25
The right cookware . . . . .	EN-10	Troubleshooting table . . . . .	EN-25
Controls and appliance parts . . . . .	EN-11	Error message in the display . . . . .	EN-26
Cooking zones and sensors . . . . .	EN-12	Service department . . . . .	EN-27
Activating the sensors . . . . .	EN-12	Advice, order and complaint . . . . .	EN-27
Cooking zone data . . . . .	EN-12	Repairs and spare parts . . . . .	EN-27
Pot recognition . . . . .	EN-12	Environmental protection . . . . .	EN-28
Switching the hob on and off . . . . .	EN-12	Disposing of old electrical devices in an environmentally-friendly manner . . . . .	EN-28
Switching the cooking zones/ areas on and off . . . . .	EN-12	Packaging . . . . .	EN-28
Changing the heat setting . . . . .	EN-13	Product information concerning Regulation (EU) No 66/2014 . . . . .	EN-29
Using the flex zone as one connected cooking area . . . . .	EN-13	Technical data . . . . .	EN-30
Cooking zone/area is not heating . . . . .	EN-14		
Boost function . . . . .	EN-14		
The suitable heat setting . . . . .	EN-14		
Pause function . . . . .	EN-14		
Residual heat display . . . . .	EN-15		
Operating time limit . . . . .	EN-15		
Automatic reduction in performance	EN-15		
Safety locking mechanism . . . . .	EN-15		
Energy saving tips . . . . .	EN-16		
Timer function . . . . .	EN-17		
Use as a timer . . . . .	EN-17		
Use as a cooking time limit . . . . .	EN-17		



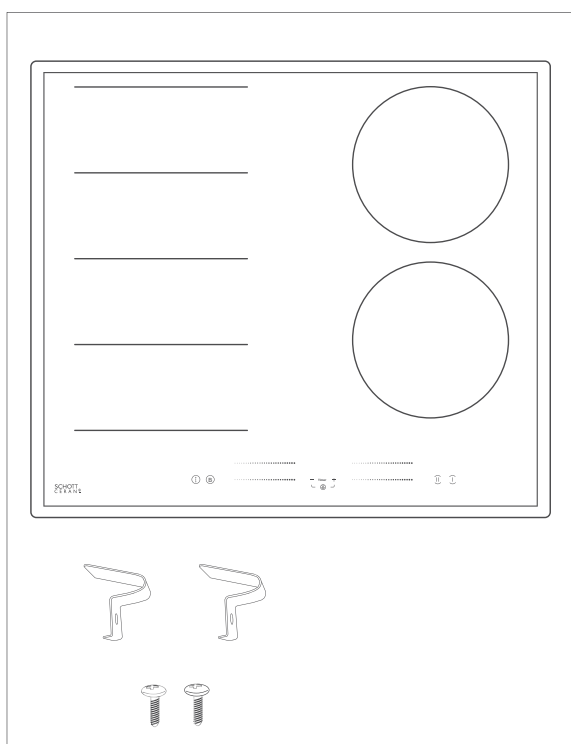
Please read through the safety instructions and user manual carefully before using the appliance. This is the only way you can use all the functions reliably.

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

addition to the regulations specified in this user manual.

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

## Delivery



### Package contents

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

### Check the delivery

1. Take the appliance out of the packaging.
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the appliance was damaged during transit.
4. If the delivery is incomplete or the appliance has been damaged during transport, please contact our Service Centre (see page EN-27).

#### **! WARNING!**

Risk of electric shock!

- **Never use a damaged appliance.**

### Packaging

If you have sufficient space, we recommend keeping 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.

## For your safety

### Intended use

This hob is intended for cooking and frying foods. It is not suitable for other purposes, e.g. for heating rooms.

Prior to use, the hob must be properly installed in a kitchen unit.

The hob is designed for use in private households and is not designed for commercial use or multiple use (e.g.: use by several parties in a block of flats).

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

### Explanation of terms/symbols

The following symbols can be found in this user manual.

#### WARNING


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

#### CAUTION

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

#### NOTICE

This symbol warns against possible damage to property.

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

### Safety notices

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

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

In such cases, remove the mains plug and contact our Service department (see page EN-27).

- Connection to the mains supply may only be made by an authorised electrician approved by the local energy supply company (see page EN-27). Only then will you benefit from our warranty and a sufficient level of safety. Unauthorised persons may not connect the appliance to the mains supply. You can endanger your life and that of subsequent users! This also applies to disconnection from the power supply and dismantling the old appliance.

- Since all poles of the appliance cannot be disconnected from the mains via an accessible disconnecting device, an all-pole disconnecting device in accordance with overvoltage category III must be connected within the house installation with at least 3 mm contact clearance; this includes fuses, miniature circuit breakers and protective devices.
  - If the mains plug is no longer accessible after installation, an all-poles disconnecting device complying with overvoltage category III must be connected to the house wiring with a contact gap of at least 3 mm; this includes fuses, circuit breakers and contactors.
  - Before connecting the device, switch off the relevant electric circuit(s) (switch off circuit breakers or unscrew fuses).
  - Do not operate the appliance with an external timer or an external 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.
  - 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 cord.
    - Keep the mains cable and mains plug away from naked flames and hot surfaces.
  - If the mains cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, through customer service or by a qualified specialist.
  - 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.
  - Never open the housing.
- ### Risks to children
- Risk of suffocation!
- Do not allow children to play with the packaging film. They may get caught up in this or suffocate.
  - Prevent children from pulling small parts from the device or taking them out of the accessory bag and putting them in their mouths.
- ### Risks for certain groups of people
- Danger to children and persons with reduced physical, sensory or mental abilities (e.g. people with disabilities to some extent, older persons with impaired physical and mental abilities) or who lack experience and knowledge (e.g. older children).
- This appliance can be used by children aged 8 years and older and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children should not be allowed to play with the appliance nor should they have access to the appliance when left unattended.
- Cleaning and user maintenance may not be performed by children without supervision.

### Risks when handling heat-generating appliances

#### CAUTION

##### Risk of burns!

During its use, the device and its exposed parts can become hot.

- You must take care to avoid touching the heating elements.
- Children aged 8 years or younger must be kept away from the appliance, unless they are under constant supervision.
- Do not touch hot parts. Always protect hands with oven gloves or pot holders when working on the hot appliance. Only use dry oven gloves or potholders. Wet textiles are better heat conductors and can cause steam burns.

##### Fire hazard!

- Do not cover the appliance with blankets, cloths or similar, as these objects may become hot and catch fire.
- If a fire starts, immediately set all controllers to zero and switch off the automatic circuit breakers and/or unscrew the fuses. To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation 'F' or a fire blanket.

##### Health hazard!

Improper use of this appliance can lead to damage to health.

- Clean the appliance regularly and remove any traces of food leftovers immediately.
- Particularly with poultry and dishes containing fresh egg, and when heating up meals, ensure that the food is fully cooked through to kill off all pathogens (e.g. salmonella).

### Risks when handling glass ceramic hobs

#### WARNING

##### Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- If the surface is cracked, turn the appliance off to avoid electric shock.

#### CAUTION

##### Risk of burns!

The cooking zones get very hot during operation and will remain hot after they are switched off.

- Do not store items that could be of interest to children above or behind the hob. Children could be encouraged to climb on the hob.
- Do not leave pot/pan handles sticking out over the edge of the worktop; this ensures children cannot reach up and pull down the cookware.
- Always switch off the cooking zones/ areas yourself if you wish to stop a cooking process. Cancelling the cooking time limit does not end the cooking process itself.

- The cooking zones get very hot during operation and will remain hot after they are switched off; this is shown by the residual heat indicator.
- If a mains failure occurs, the residual heat indicator will go out and may not indicate the presence of residual heat.
- Allow the cooking zones to cool completely before cleaning.  
Exception: Remove sugary or starchy contaminants, plastic or aluminium foil from the hot glass ceramic immediately using a standard sharp scraper. While doing so protect hands from burns with oven gloves or pot holders.

#### Fire hazard!

Unsupervised cooking on the hob with grease and oil can be dangerous and can cause fires.

- NEVER attempt to extinguish a fire with water; instead switch the appliance off and then cover the flames with, for example, a pan lid or a fire blanket.
- If you are preparing food with alcohol, do not leave the cooker unattended! Food may ignite of its own accord.
- Never store objects on the cooking area.
- The cooking process must be supervised. A short cooking process must be constantly supervised.
- Only protective hob grilles or hob covers made by the hob manufacturer, approved protective hob grilles or covers which are listed in the appliance user manual, or pre-installed protective hob grilles or hob covers may be used. The use of unsuitable

protective hob grilles or hob covers may lead to accidents.

- Always switch the hob off completely after cooking!

#### Risk of injury!

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

- Wear protective gloves when unpacking and installing the hob.

#### NOTICE

Risk of damage from improper installation of the appliance.

Insufficient air circulation may lead to damage caused by overheating.

- Never fit the hob over an oven without ventilation!

#### Risk due to improper operation!

- Immediately remove sugar or starchy food particles and residues of plastics or aluminium foil. Otherwise, these may cause permanent and irreparable damage to the hob.
- Do not place hot pots or pans on the sensor field. Otherwise the electronics underneath may be damaged.
- Do not push heavy pans across the hob; this may scratch the glass ceramic.
  - Even if small objects just make slight contact with the hob, they can damage the glass ceramic surface. For example, do not allow salt and pepper shakers to fall onto the hob from cabinets above.



## Special risk when handling induction hobs

### CAUTION

#### Risk of burns!

- After using the hotplate, it should be switched off using the regulating and/or controlling devices. Do not rely solely on the pot recognition function. If you only remove the pot from the cooking zone, the zone will be reactivated as soon as a pot or other object made of ferromagnetic material is placed on it.
- Metal objects (e.g. knives, forks, spoons and cloths) should not be placed on the cooking area as they can become hot.

#### Health hazard!

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

### NOTICE

#### Risk of damage to property due to improper operation!

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

## Special features of induction hobs

### Operating principle of an induction hob

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

Induction technology has two main advantages:

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

### Noise emission with hob use

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

Possible noises:

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

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



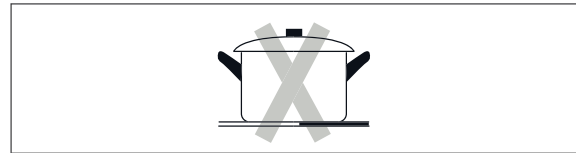
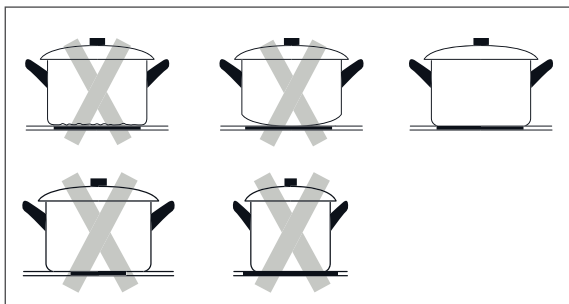
Use only cookware that is suitable for induction hobs. Look for the induction symbol on the bottom of the cookware or on the cookware packaging.

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 symbol<sup>U</sup> 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.

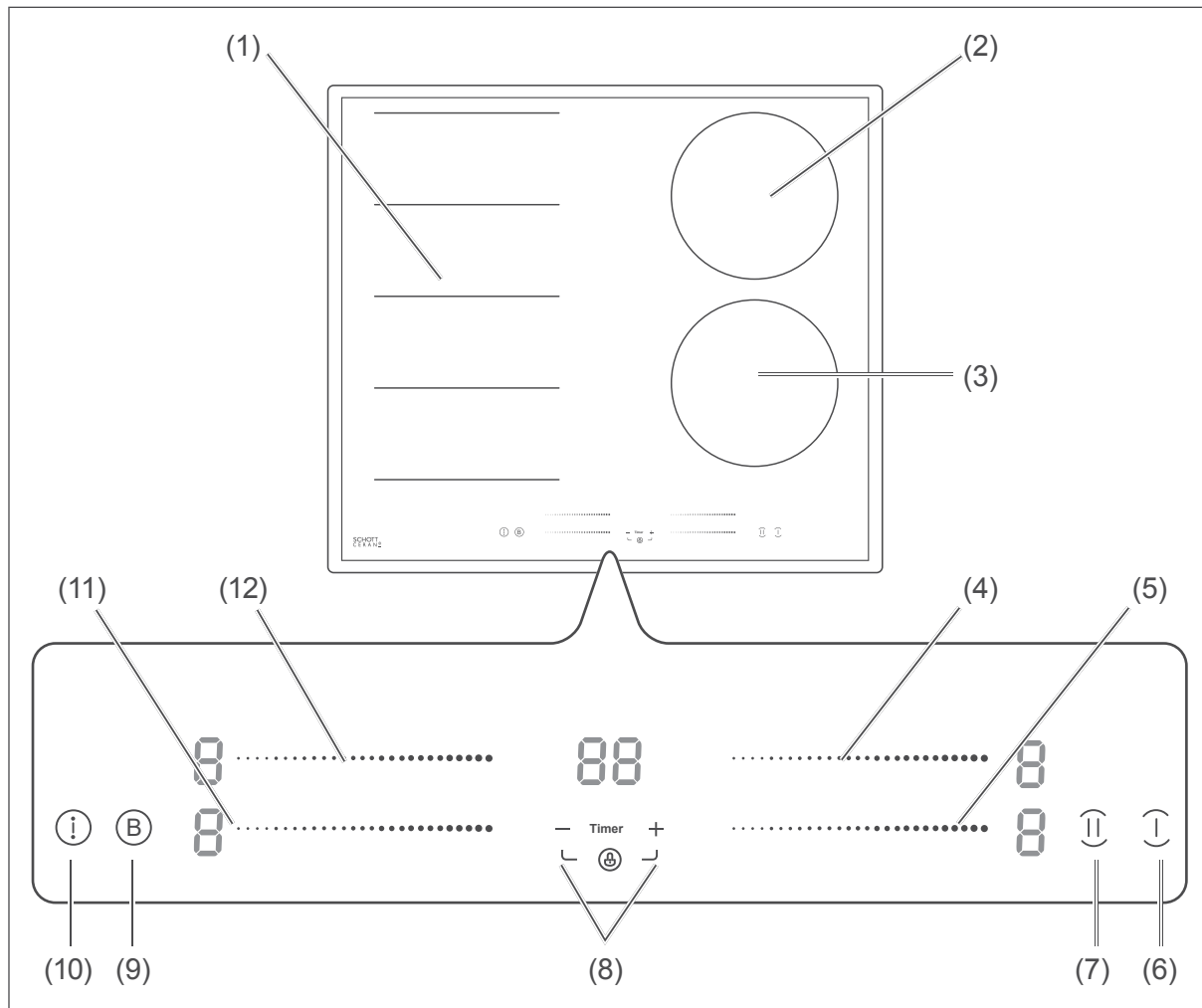
If possible, only use thick-bottomed cookware or energy- and time-saving pressure cookers. The relatively high purchase costs are quickly recouped.

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.



## Controls and appliance parts



### Hob

- (1) Flex zone (left half of the hob), can be separated into two cooking zones
- (2) Back right round cooking zone
- (3) Front right round cooking zone

### Sensor field with display

- (4) Heat setting display/sensor/slider for back right cooking zone
- (5) Heat setting display/sensor/slider for front right cooking zone
- (6) On/Off sensor  $\updownarrow$
- (7) Pause sensor  $\updownarrow$
- (8) Timer sensor
- (9) Boost sensor  $\textcircled{B}$
- (10) Flex zone sensor  $\textcircled{i}$
- (11) Heat setting display/sensor/slider for front flex zone
- (12) Heat setting display/sensor/slider for back flex zone

## Cooking zones and sensors

### Activating the sensors

The hob has four cooking zones. A sensor is assigned to each cooking zone.

Always activate the sensors with your entire fingertip; not just the very end of the finger. Each time the sensor registers a touch, you will hear an acoustic signal.

Your finger and the sensors must be clean and dry for the sensors to function properly. The sensors may not be covered by objects.

### Cooking zone data

Cooking zone	Cookware dimensions in mm	max. output in W
Rear left	140–210	2000/3000
Front left	140–210	2000/3000
Entire left	220/ 220×400	3000/4000
Rear right	160–210	1800/2300
Front right	160–210	1800/2300

### Pot recognition

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

### Switching the hob on and off



To switch

- on the hob, touch the On/Off sensor (6) for a few seconds. You will hear an acoustic signal. All cooking zone displays and sensors will illuminate.
- off the hob, touch the On/Off sensor (6). An acoustic signal will sound, and all indicator lights with the exception of the residual heat symbols 'H' will go out.

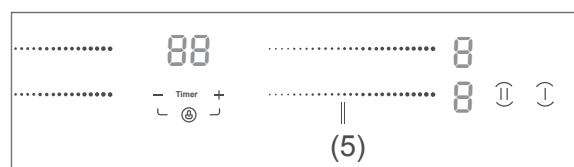
**i** If you do not press a sensor or do not place suitable cookware on the cooking zone within one minute of switching the hob on, the hob will switch off automatically.

### Switching the cooking zones/ areas on and off

#### Switching on/Selecting

Requirement: The hob is switched on.

1. Place a suitable pot on the desired cooking zone/area (e.g. front right). Make sure that the base of the cookware and the cooking zone are clean and dry.



2. Touch the corresponding cooking zone sensor; in this example, front right (5). The heat setting in the cooking zone sensor lights up and flashes (in this case the reading shows '0', i.e. no heat output).

- Use the slider to set the cooking zone/area's heat setting.  
To do this, glide your finger over the slider until the desired heat setting is displayed.  
□ = 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.

### Switching off

- Touch the sensor of the cooking zone/area that you would like to switch off.
- Touch the slider at the left end or swipe your finger left over the slider until the heat setting display '□' appears.  
After a few seconds, the heat setting display changes to 'H' or '— —'.

### CAUTION

#### Risk of burns!

- Always switch off a cooking zone/area using the sensors only; never 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 top.
- Do not place objects on cooking zones/areas that are not switched off. There is a risk that the cooking zone/area could be activated and the object heated.

### Changing the heat setting

You can change the heat setting while the appliance is in operation.

- Briefly tap the slider one time when the heat setting for the desired cooking zone/area is permanently illuminated.

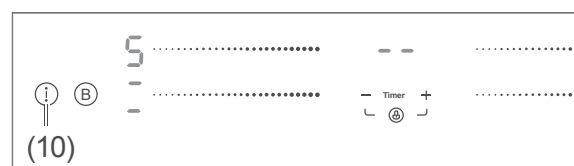
The heat setting display of the cooking zone/area flashes.

- Use the slider to set the cooking zone or area's heat setting.  
To do this, glide your finger over the slider until the desired heat setting is displayed.  
□ = 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.

### Using the flex zone as one connected cooking area

The left half of the hob consists of a cooking area intended for the use of large pots or roasting pans. You can use this surface

- as two cooking areas. They are also operated like the round cooking zones
- as one connected cooking zone. Please observe the correct positioning of the cookware:
  - Always place the cookware in the middle of the cooking area.
  - For oval or rectangular roasting pans, ensure that they cover the centre of the cooking area.
  - The cookware should cover at least  $\frac{3}{4}$  of the cooking area. It is not advisable to place a round pot in the centre of a cooking area.



- Touch the flex zone sensor (10).  
The heat setting display (12) shows the current value, the heat setting display (11) only shows two horizontal dashes.
- Set the desired heat output using the slider (12).

## Cooking zone/area is not heating

If the 'U' symbol flashes in the heat setting display, there is no heating. This may be caused by 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.
- You lifted the pot from the cooking zone/area. As soon as you replace the pot on the cooking zone/area, the selected heat setting will be displayed again.

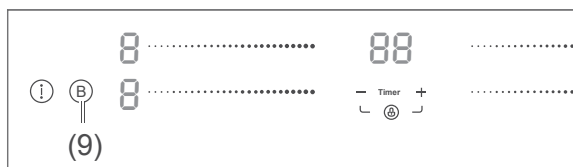
## Boost function

The boost function is advisable e.g. for rapid searing or boiling water. It is also suitable for fast boiling and continued cooking at a reduced temperature.

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

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 "0", the cooking zone/area heats up to heat setting "9".

1. Touch the sensor of the cooking zone/area for which you would like to activate the boost function.  
The heat setting display of the cooking zone or area flashes.



2. Touch the boost sensor (9).  
"B." now appears in the heat setting display.
3. If you would like to deactivate the boost function early, touch the sensor of the cooking zone/area for which you would like to deactivate the boost function.

4. Touch the boost sensor.

The "B." disappears from the heat setting display and the original heat setting is displayed again.

## The suitable heat setting

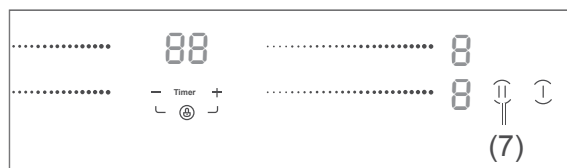
The following list shows which heat settings are suitable for which use. The precise setting depends, however, on various factors, for example the type of cookware and the quantity of food. For this reason, variations are possible.

- 1–2: Carefully warming up small amounts of food, melting chocolate, butter and delicate foods.  
Light simmering/boiling.  
Warming up slowly.
- 3–4: Reheating food.  
Continuous cooking. Cooking rice.
- 5–6: Roasting.
- 7–8: Searing meat.
- 9/P: Rapid searing. Deep-frying.  
Bringing water/soup to the boil.

## Pause function

You can use the pause function to interrupt the heating process on all cooking zones/areas. During the pause, all sensors except the pause and the On/Off sensor are locked and display the symbol 'U'.

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



- Touch the pause sensor (7) to activate and deactivate the pause function.

## 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 symbol “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 symbol “H” disappears.

## 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.

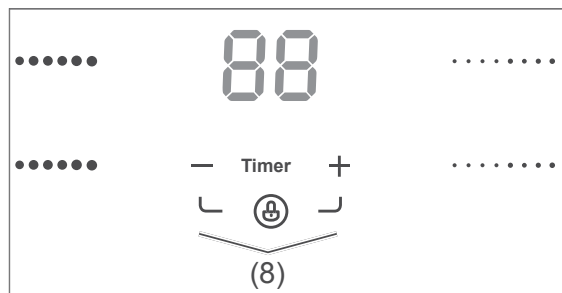
Heat setting	Maximum operating time
1, 2, 3	8 hours
4, 5, 6	4 hours
7, 8, 9	2 hours

## Automatic reduction in performance

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

## Safety locking mechanism

Your hob is equipped with a safety locking mechanism, which guards against accidental or unauthorised use of the hob.



To

- activate the safety locking mechanism, simultaneously touch the timer sensors (8) ‘-’ and ‘+’ until the timer sensor display ‘L0’ appears. All sensors except the On/Off sensor are now locked.
- deactivate the safety locking mechanism, simultaneously touch the timer sensors (8) ‘-’ and ‘+’ until the display ‘L0’ disappears.

**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.



## 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.

## Timer function

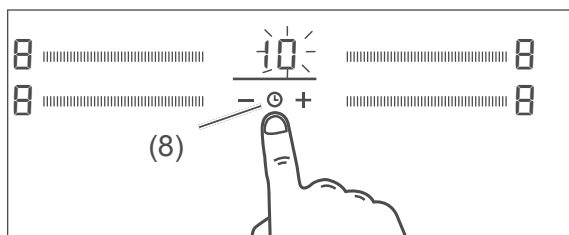
You can use the timer function as a timer or a cooking time limiter for one or more cooking zones.

The maximum timer setting is 1 to 99 minutes.

### Use as a timer

Requirement: The hob is switched on.

### Setting the alarm time

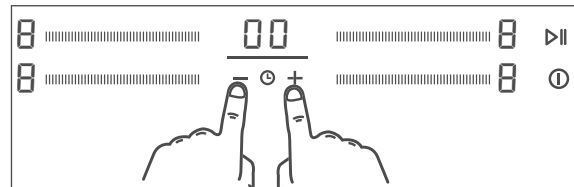


1. Touch the timer sensor '+' (8).  
'10' will appear on the display with the numeral '0' flashing.
2. Touch the '+' or '-' sensor to increase or decrease the alarm time by one minute (1 to 99 min.).  
If you touch the '+' or '-' sensor and then press and hold it, the alarm time will change in increments of 10 minutes.  
The countdown automatically begins after setting the alarm time.  
The time display will stop flashing after approx. 5 seconds.  
After the time which you have set has elapsed, an acoustic signal will sound and the hob will switch off.

### Changing the alarm time

- Touch the timer sensor (8).  
The minutes remaining flash on the display for a few seconds.  
While the display is flashing, the setting can be changed (see „Setting the alarm time“ on page EN-17).

### Countdown stop



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

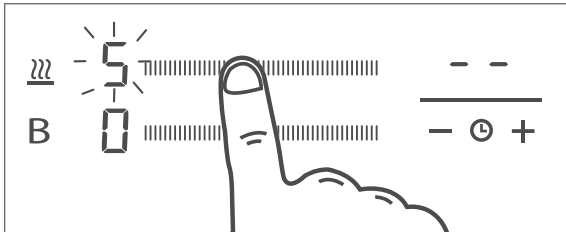
### Use as a cooking time limit

Requirement: The cooking zone(s) to be selected is/are in operation.

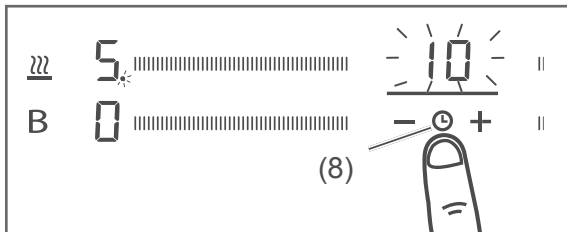
### Notes on cooking time limit

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

## Setting the cooking time limit



1. Touch the cooking zone's slider for which you would like to use the cooking time limit.  
The heat setting display will start to flash.



2. Touch the timer sensor (8).  
A flashing '10' will appear on the display.  
A dot appears next to the cooking zone's heat setting display.
3. Set the desired cooking time (see „Setting the alarm time“ on page EN-17).  
The alarm time display begins to flash.  
The alarm time display stops flashing after a few seconds, but the dot behind the heat setting display flashes.

## Changing the cooking time limit

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

1. Touch the sensor of the cooking zone/ area for which you would like to change the cooking time limit.  
The heat setting display for the selected cooking zone flashes.
2. Touch the timer sensor (8).  
The remaining minute number will flash for a few seconds in addition to the timer sensor. While the display is flashing, the setting can be changed (see „Changing the alarm time“ on page EN-17).

## Removing the cooking time limit

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

## 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	400-800 g	1-3	2-3	3-6
	Broth	0.5-1 l	2-3	7-8	
	Thickened soup		1-3	2-3	2-4
	Milk <sup>1)</sup>	200-400 ml	1-3	1-2	
Warming up and keeping warm	Stew	400-800 g	1-2	1-2	
	Milk	0.5-1 l	2-3		
Defrosting and warming up	Frozen spinach	300-600 g	3-4	2-3	5-15
	Frozen goulash	0.5-1 kg			20-30
Poaching	Dumplings (1-2 l water)	4-8 pieces	6-9	4-5 <sup>1)</sup>	20-30
	Fish	300-600 g	3-6		10-15
Boiling	Rice (doubled volume of water)	125-250 g	2-4	2-3	15-30
	Rice pudding (0.5-1 l)		3-5		25-35
Boiling	Potatoes in their skins with 1-3 cups of water	0.75-1.5 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	0.5-1 kg	3-4	4-5	10-20
	Noodles (1-2 l water)	250-500 g	6-9	6-7 <sup>1)</sup>	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 l oil	Frozen products	200 g per filling	8-13	8-9 <sup>1)</sup>	Continuous deep frying
	Miscellaneous	400 g per filling		4-5 <sup>1)</sup>	

<sup>1)</sup> without lid

## Cleaning the hob

### ⚠ CAUTION!

Risk of burns!

Improper handling may lead to burns.

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

### ! NOTICE

Risk of damage to property!

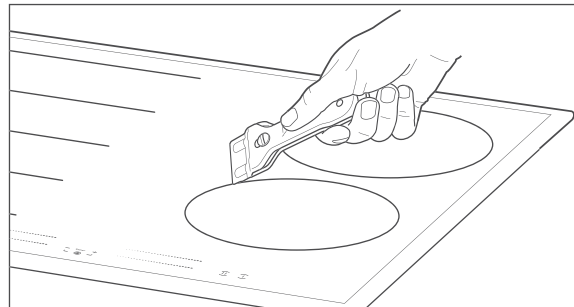
Improper use of the hob can cause damage.

- Do not use steam or high-pressure cleaners to clean the hob. Steam could get through cracks into live electrical components of the hob and cause short circuiting.
- Do not use any harsh abrasive detergents, scouring agents, abrasive powder or steel sponges; they can damage the surface.
- 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

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

### Hard, baked-on dirt



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

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

### NOTICE


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

---

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

## Something has boiled over on the sensors

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

 If the sensors are dirty, e.g. if something has boiled over, the hob may turn itself off. You will hear a signal tone. If the sensors are dirty or damp, they may not work.

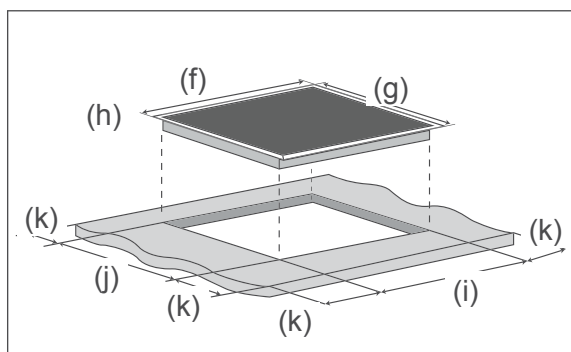
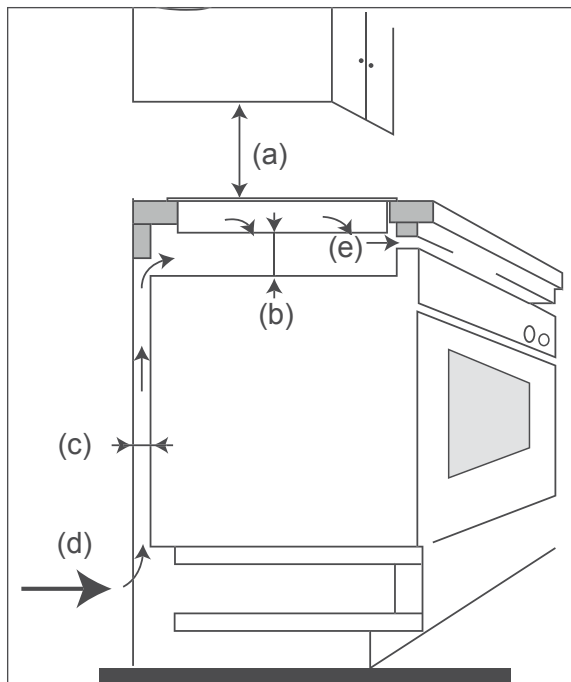
---

## Installation

### Important user information

The glass ceramic hob is intended to be fitted in a kitchen worktop or similar fixture. 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



- (a)  $\geq 760$  mm
- (b)  $\geq 50$  mm
- (b)  $\geq 20$  mm
- (d) Air inlet
- (e)  $\geq 5$  mm
- (f) 590 mm
- (g) 520 mm
- (h) 60 mm
- (i) 560–564 mm
- (j) 490–494 mm
- (k)  $\geq 50$  mm
- (l)  $\geq 30$  mm
- (m)  $\geq 3$  mm

### Installation site

- 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.
- Do not install the hob directly next to a refrigerator or freezer. This will increase its energy consumption unnecessarily due to heat emission.

### Minimum distances

Hob electronics must be able to cool down in order to ensure safe operation. That is why all minimum clearances must be adhered to during installation:

- (a) The distance between the hob and the extractor hood must be at least 760 mm.
- (b) To ensure sufficient cooling, the hob must be separated from the rest of the built-in unit/oven by a horizontal fixing plate made out of wood. A free space measuring at least 50 mm in height must be kept between the hob and the fixing plate. Any side walls or drawers which are present must be sawn out or dismantled accordingly.
- (c) The air vent below the hob must have a free space of at least 20 mm to ensure the supply of cold air (d).
- (e) At least 5 mm of free space must be kept on the front of the kitchen cabinet/oven.

- (k) The hob must be surrounded by at least 50 mm of worktop on all sides.

## Worktop

The worktop must be

- (l) at least 30 mm thick
- (f)+(k) at least 690 mm wide
- (g)+(k) at least 620 mm deep
- positioned horizontally, and it should be sealed against any overflowing liquids on the wall side.

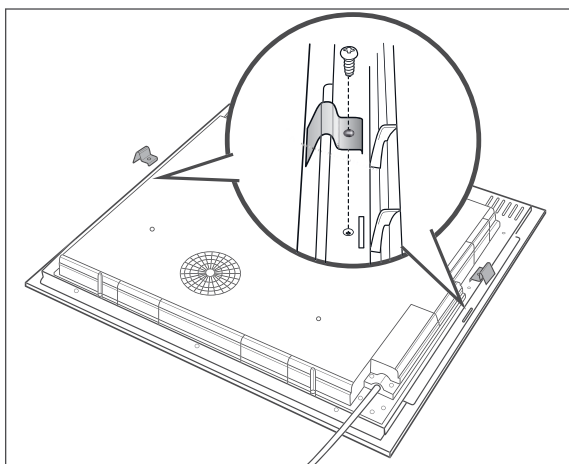
## Preparing food

- Saw a piece out of the worktop measuring
  - (i) 560–564 mm in width,
  - (j) 490–494 mm in depth.

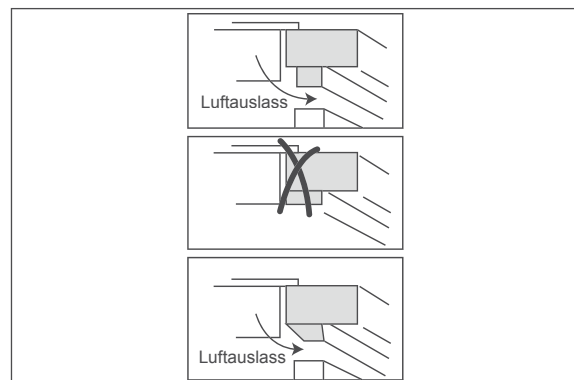
If a hob was already installed, the recess cut for it must have the same dimensions.

## Installing the hob

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



4. Insert the short, angled end of the two enclosed retaining clips into the slots provided on the underside of the hob.
5. Screw down the retaining clips using the enclosed screws.
6. Place the hob, with the sensor field facing forward, into the worktop recess.



7. Insert the hob so that the air outlet (m) is not obstructed by  $\geq 3$  mm.
8. Firmly press against the hob.
9. Clean the hob thoroughly before its first use (see „Cleaning the hob“ on page EN-20).



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

### WARNING

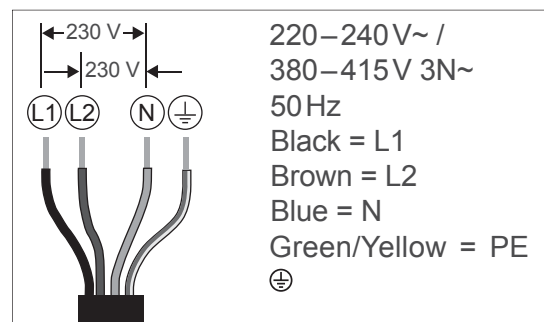
Risk of electric shock!

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

- The hob may only be connected by authorised professionals, such as our Technical Service (see page EN-27). This also applies when disconnecting from the power supply and dismantling the old appliance. Unauthorised persons may not establish a connection to the power supply. You can endanger yourself and subsequent users!
- Since all poles of the appliance cannot be disconnected from the mains via an accessible disconnecting device, an all-pole disconnecting device in accordance with overvoltage category III must be connected within the house installation with at least 3 mm contact clearance; this includes fuses, miniature circuit breakers and protective devices.

### 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 mains cable of type H07RN-F with a conductor cross-section of at least  $4 \times 2.5 \text{ mm}^2$ .
- When connecting the appliance, VDE requirements and the 'Technical connection requirements' must be observed. Contact protection must be guaranteed.

## Troubleshooting

### WARNING!


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

- Never try to repair a defective or suspected defective appliance yourself. You can put your own and future users' lives in danger. Only authorised specialists are allowed to carry out this repair work.
- Do not continue to cook if you find cracks in the glass ceramic. Water that runs through cracks into the hob may be live and can cause electric shock! Immediately disconnect the hob from the mains (switch off and/or unscrew fuses) and contact our Service Centre (see „Service department“ on page EN-27).

## Troubleshooting table

Problem	Possible solutions/tips
The hob cannot be switched on; the display is blank.	The power supply has been interrupted. Check the fuse for the cooker in the domestic fuse box. In case of doubt, please contact our Service Centre (see page EN-27).
The sensors do not react.	The safety lock is now enabled. Switch it off (see „Safety locking mechanism“ on page EN-15).
The sensors respond poorly.	A film of water is covering the sensor, or you did not touch the sensors with your entire fingertip. Clean and dry the sensor field, and always touch the sensor with the entire fingertip and not just the very end of the finger.
The cookware makes a crackling or whirring noise.	These noises arise due to the design of the induction cookware and do not indicate a defect.
The cookware emits a whistling sound when on a high heat setting.	These noises arise due to the design of the induction cookware and do not indicate a defect. If you reduce the heat setting, these noises should stop.
Fan noise	The 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.
The cookware does not heat up and the message 'E' appears on the display.	The induction hobs do not recognise the cookware because it is not suitable for induction hobs. Select suitable cookware (see „The right cookware“ on page EN-10).  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.

Problem	Possible solutions/tips
The hob switches off unexpectedly. You will hear a signal, and an error message (usually a blinking timer display) 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 Centre (see page EN-27).

 If these tips were not helpful, please contact our Service Centre (see page EN-27).

## Error message in the display

Error code	Possible problem	Possible solutions/tips
E1/E2	Wrong mains voltage	Disconnect the hob from the power supply and check that the mains voltage is correct. Only switch the power supply back on when the mains voltage is again normal.
E3 / E4	One of the heat sensors in the glass ceramic hob measures excessive temperature	Wait until the hob has cooled down. Inspect the cookware. Then switch the appliance back on again.
E5 / E6	Overheating electronics	Wait until the hob has cooled down. Then switch back on again.
F3 / F6, F4 / F7, F5 / F8	Temperature sensor error	Contact our Service Centre (see page EN-27).
F9 / FA, FC / FD	Connection error between display and motherboard	

## Service department

---

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

Name of appliance	Model	Order number
Hanseatic Induction Hob	MC-IF7242H1B3C	56630642

### Advice, order and complaint

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

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

### Repairs and spare parts

#### Customers in Germany

- Please contact our technical service:  
Phone +49 (0) 40 36 03 31 50

#### Customers in Austria

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

#### **Please note:**

You are responsible for the condition of the appliance and its proper use in the household. If you call out for customer service due to an operating error, you will incur charges, even during the guarantee/warranty period. Damage resulting from non-compliance with this manual unfortunately cannot be recognised.

## Environmental protection

---

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



Electrical appliances contain harmful substances as well as valuable resources.

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

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

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

### Packaging



Our packaging is made from environmentally friendly, recyclable materials:

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

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

## Product information concerning Regulation (EU) No 66/2014

Model identification	MC-IF7242H1B3C
Type of hob	electric hob
Number of cooking zones / areas	2 / 1
Heating technology	Induction cooking zones and cooking areas
<u>Dimension</u> Cooking zone back right Cooking zone front right Cooking area left	Ø 18,0 cm Ø 18,0 cm L 22,0 cm, W 40,5 cm
<u>Energy consumption</u> Cooking zone back right Cooking zone front right Cooking area left	179,4 Wh/kg 180,7 Wh/kg 187,5 Wh/kg
Energy consumption hob	182,5 Wh/kg

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

## Technical data

---

Item number	56630642
Name of appliance	Induction hob
Model identifier	MC-IF7242H1B3C
Total power	7200 W
Rated voltage	220-240 V ~ / 380 - 415 V 3N ~
Frequency	50/60 Hz
Hob measurements (H × W × D)	60 mm × 590 mm × 520 mm
Max. cut out dimension (W x D)	560 mm x 490 mm
Thickness of work top	≥ 30 mm
Weight	11,3 kg